

# *Sunbeam*®

## Horizontal Rotisserie

### USER MANUAL



Model

**4785**

# CONGRATULATIONS!

Enjoy rotisserie cooking at home in just a few, easy steps with your new SUNBEAM® Horizontal Rotisserie.

We've done everything we can to make rotisserie cooking a breeze. Our instruction manual is designed to give you helpful information on operating your new SUNBEAM® Horizontal Rotisserie.

Your SUNBEAM® Horizontal Rotisserie:

- Seals in natural juices while unwanted fats drip away.
- Cooks chicken to be moist and flavorful inside, crispy and golden brown outside.
- Fits two chickens.
- Evenly browns and cooks a wide variety of foods to perfection.
- Provides an enclosed cooking environment with see-through door.
- Cleans up easily with dishwasher-safe components.

# TABLE OF CONTENTS

Congratulations .....	Inside Cover
Table of Contents .....	3
Important Safeguards .....	4
Use of Extension Cords .....	5
Using Your Rotisserie Safely .....	6
Features of Your Rotisserie .....	7
Step-by-Step Instructions .....	8
Using Basket Accessory .....	12
Cleaning and Caring for Your Rotisserie .....	14
Cooking Times .....	15
Rotisserie Cooking Chart .....	16
Carving Tips .....	17
Warranty Information .....	19
Product Information .....	20

# IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- READ ALL INSTRUCTIONS CAREFULLY.**
- Do not touch hot surfaces, use the handles or knobs. Always use oven mitts when handling hot materials. Allow metal parts to cool before cleaning. Allow the Rotisserie to cool thoroughly before inserting and removing parts.
- When the unit is not in use, keep the Rotisserie unplugged.
- To protect against electric shock, do not place cord, plug or appliance in water or other liquids.
- Close supervision is always necessary when this or any appliance is used by or near children or incapacitated persons.
- Do not allow anything to rest on the power cord. Do not plug in cord where people may walk or trip on it.
- Do not operate this or any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to an authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- Avoid contact with moving parts.
- Do not use attachments that are not recommended by the manufacturer; they may cause fire, electric shock or injury.
- Do not use outdoors or for commercial purposes.
- Do not let the cord hang over the edge of a table or counter or touch hot surfaces. Do not place the appliance on an unsteady or cloth-covered surface.
- Do not place the appliance near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- To unplug, grip plug and pull from wall outlet.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Use extreme caution when removing drip pan or disposing of hot grease.
- Do not operate without food inside.

- ❑ Use of extension cords:
  - A. A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
  - B. Longer extensions cords may be used if care is exercised in their use.
  - C. If a longer detachable power-supply cord or extension cord is used:
    - 1. The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, and
    - 2. The 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.
  - D. If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.
- ❑ Electrical Power: If electric circuit is overloaded with other appliances, your Rotisserie may not operate properly. The Rotisserie should be operated on a separate electrical circuit from other appliances.

**Read the following instructions  
before using this unit for the first time.**

## **THIS UNIT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY**

To reduce the risk of electrical shock, this appliance has a polarized plug (*one blade is wider than the other*). This plug fits 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 defeat this safety feature.

**NO USER SERVICEABLE PARTS  
IF UNIT MALFUNCTIONS RETURN TO SERVICE STATION**

# SAVE THESE INSTRUCTIONS

# USING YOUR ROTISSERIE SAFELY

## BEFORE USE

- Read all instructions carefully.
- Make sure to remove all foreign matter from the drip tray.
- Peel off static label from the door, if present.
- Plug the Rotisserie into a properly wired outlet.

## WHERE TO USE

- Use only on a stable, heat resistant surface.
- Do not use the Rotisserie where it will be exposed to direct sunlight or other heat sources, such as a stove or oven.
- Keep the Rotisserie out of the reach of children or incapacitated persons — it is hot!
- Place the unit at least eight inches away from walls.
- Do not use under a cabinet or in an enclosed area.

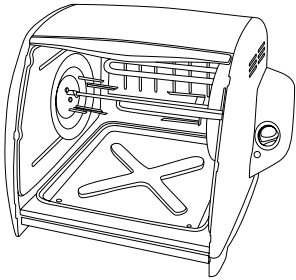
## WHILE IN USE

- The Rotisserie is very hot during operation. Be careful to keep your hands and face away from the unit.
- Do not operate the Rotisserie without reflector shield in place.
- Do not open the door or remove the cooking basket during operation.
- Do not cover the vents on the top of the Horizontal Rotisserie.

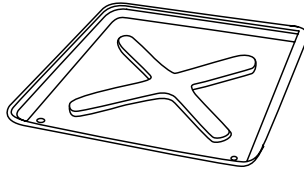
## AFTER USE

- Use oven mitts or a pot holder when removing the basket and the drip pan after cooking.
- Make sure to disconnect the power by unplugging the unit. Allow the Rotisserie to cool down before storing.
- Read instructions before cleaning. **DO NOT IMMERSER THE UNIT IN WATER. THIS WILL CAUSE ELECTRIC SHOCK AND/OR DAMAGE TO THE UNIT.**

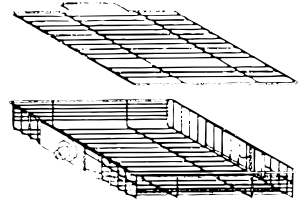
# Features of Your Rotisserie



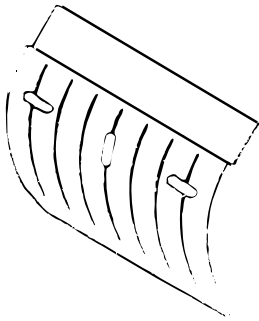
**A**



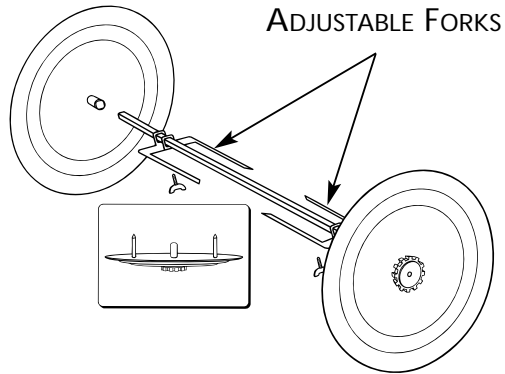
**B**



**C**



**D**



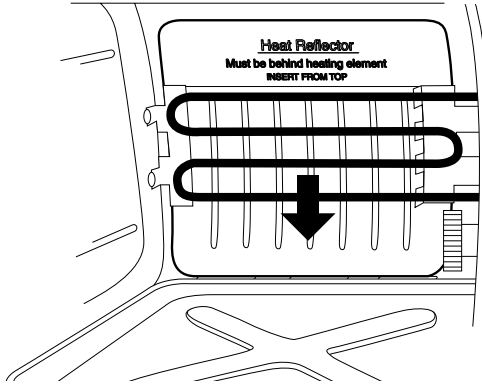
**E**

## DESCRIPTION OF PARTS

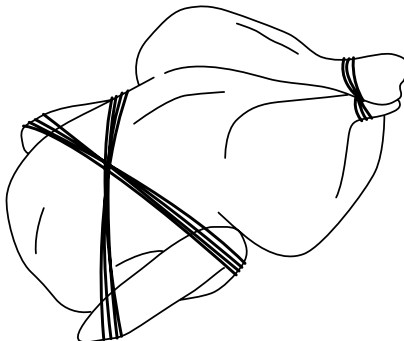
- A. Rotisserie Unit
- B. Drip Tray
- C. Food Basket and Cover
- D. Heat Reflector
- E. Spit Assembly

# STEP-BY-STEP INSTRUCTIONS

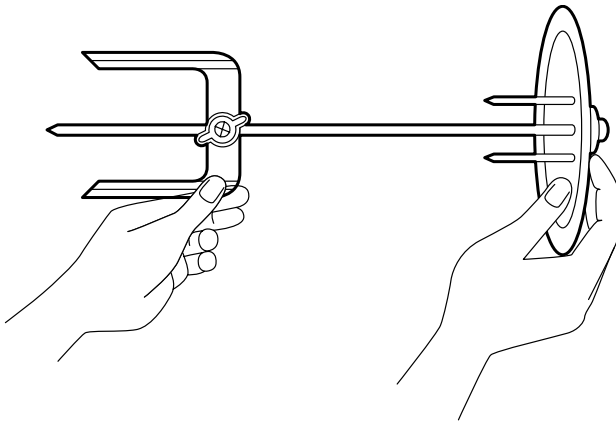
1. Be sure unit is unplugged before starting. Clean all parts and accessories with warm, soapy water. Rinse well and dry thoroughly.
2. Rotisserie should be placed at least 8 inches from walls and should not be positioned under cabinets.
3. Slide the drip tray into machine at the base of unit.



4. Position the heat reflector by sliding along the inside top towards the back and placing it behind the heating element. Reflector should fit neatly into grooves at the back of heating element leading into the drip tray.
5. **DO NOT EXCEED MAXIMUM LOAD WEIGHT OF 12 POUNDS.** Trim any excess fat or loose hangings from meat or poultry before positioning in Rotisserie.
6. Tie the wings and legs of poultry together with plain string or butcher's twine to prevent loose pieces from rubbing the inside of the door, heat shield or heating element as the spit rotates inside the Rotisserie.

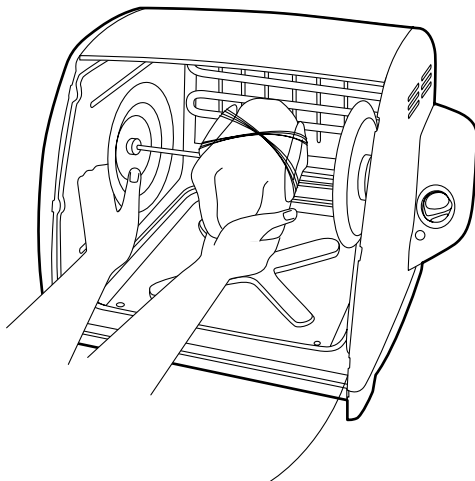


7. Start with the end of a leg and loop a suitable length of the string (*about 12 inches*) or twine and tie-off. Bring the string to the next leg, pull tightly and wrap once or twice around the end and tie-off. Next, wrap approximately 36 inches (3 feet) of string or twine around the body of the bird making sure to secure the wings and legs close to the body by wrapping crossways so there is a big "X" of string or twine pulled tightly across the breast. Bring free end of string to the leg again and tie-off with a secure or double knot. Cut off the excess string or twine so it does not hang loose. The bird should now be a securely bound bundle with no loose parts hanging from its body.
8. Open screws on adjustable fork then slide onto spit rod with pointed ends facing open end of spit rod.



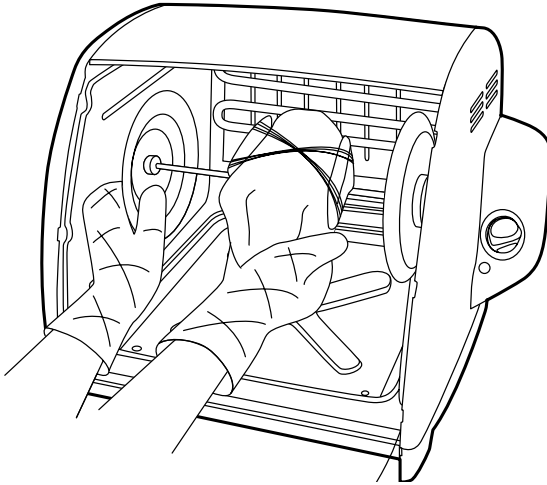
9. If cooking one chicken or turkey, insert spit rod through center of poultry, starting at the breast area. If cooking two small chickens or three cornish hens, insert spit rod through side of poultry, starting between the wing and thigh area.
10. Push food onto spit rod and into fork as close to the fixed wheel as possible.
11. Place second fork onto spit rod and slide into meat, adjust both forks making sure that meat or poultry is balanced on the spit. Make sure that forks are tightly fixed on spit by securing screws tightly by hand.
12. Once your meat or poultry is securely fixed on spit rod, attach other wheel to end of spit rod.

13. To place spit rod into machine, place right hand under meat, use your left hand to firmly hold detachable wheel, place loaded spit into unit by matching fixed wheel with gear to rotisserie gear located on the right side of the unit.

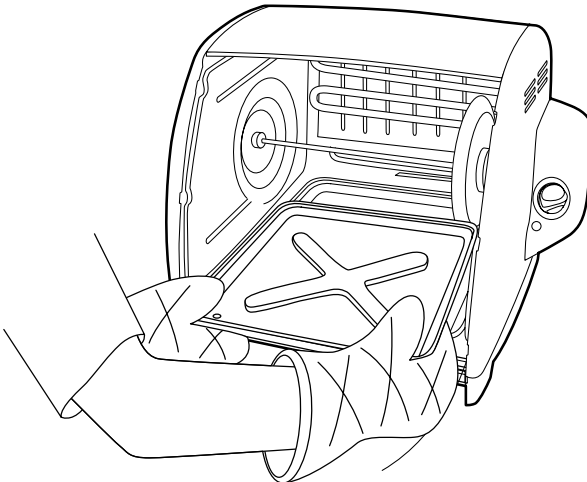


14. If BBQ sauce is desired, it can be applied to the meat or poultry by gently brushing on with a basting brush after cooking process.
15. Close the glass door. Make sure that the unit is at least 8 inches from the walls and is not placed under cabinets.
16. Plug unit into outlet and turn unit on by setting timer to the desired cooking time.
17. Allow the food to rotate one or more times to ensure that nothing hits the heating element, heat reflector or door. If necessary, turn timer off and adjust food.
18. If the right side of the spit "jumps" on the gear and does not rotate properly, the poultry or meat must be set closer to the fixed wheel and balanced on the spit. Turn unit off, unplug the cord and reposition food so that it will be weighted evenly on the rotating spit. Plug cord into outlet and set timer to desired setting.
19. A bell will sound at the end of the cooking cycle indicating that the machine is off and your food is ready. Unplug the electric cord.

20. At the end of the cooking cycle allow the Rotisserie to cool down for a few minutes before removing the hot food. Be sure to wear protective gloves or oven mitt while handling hot food or a hot machine. **Always assume that both the Rotisserie and food are hot after cooking.**



21. Once the unit is cooled down and while wearing protective gloves, remove drip tray. **BE CAREFUL: Contents of drip tray are very hot.**
22. With your right hand (*in glove or oven mitt*) place a dish or platter below cooked meat, lift platter under meat until you gently lift the spit rod up and out of grooves and drive gear.
23. Use your left hand (*in glove or oven mitt*) to stabilize the left removable wheel as you remove it from the unit.



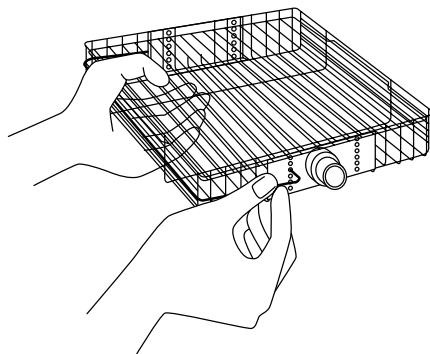
24. Place platter carefully on the counter.
25. Carefully remove detachable wheel located on the left side.
26. Loosen screw on adjustable fork and slide fork out of meat or poultry and off spit rod. **BE CAREFUL: Food may be very hot and screws may be slippery due to meat's juices.**
27. While holding the fixed wheel, use a fork or gloved hand to gently push meat or poultry off spit rod onto platter.
28. Disassemble the remaining removable fork from the spit rod. Wash with warm, soapy water. Rinse all parts and accessories and dry thoroughly after every use. We suggest that the Heat Reflector be removed and cleaned only as needed. It is not necessary to clean after every use.

\*Be very careful when handling spit rod and adjustable forks. The ends are very sharp and can cause serious injury if not handled carefully.

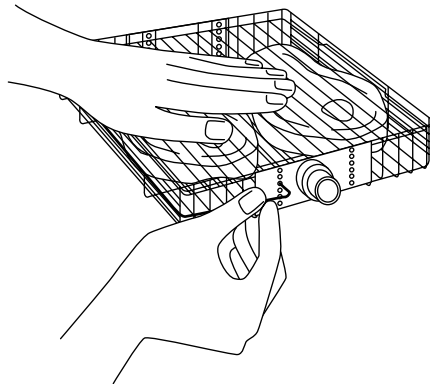
\*As with any other high-temperature appliance, some discoloration will occur after usage and does not indicate any problem with the unit.

## USING BASKET ACCESSORY

1. Make sure unit is unplugged before starting and is positioned at least 8 inches from walls and is not beneath cabinets.
2. Be sure that the basket has been washed and dried before using. Use warm, soapy water to wash and clean basket. The basket should be cleaned after each use.
3. Place drip tray into position at the bottom of unit.
4. Release the basket lid by pulling the fastening pins out of the positioning holes located at both sides of the basket.

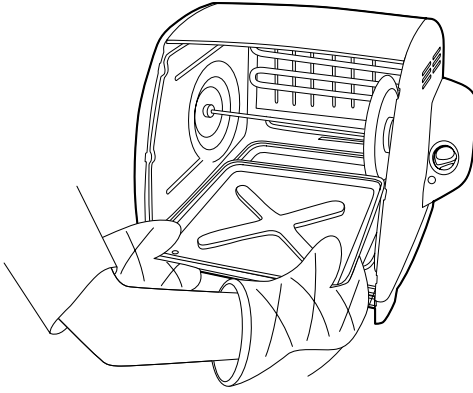


5. Remove the lid from basket.
6. Place food items into basket being sure that food fits neatly into basket and that food items cannot slip between basket's grid.
7. Affix lid by placing the back of the lid into the appropriate groove located at the back of the basket. The basket is designed so that the lid will only fit into the back at different levels for varied thicknesses of food. Press the front of the lid down onto food; be careful not to damage food within basket.
8. Use one hand to hold lid firmly against food located within the basket, use other hand to fasten pins in positioning holes located on both sides of basket. Be sure that lid holds the food firmly in place.  
*\*Note there are various holes to choose from to hold food secure.*



9. Turn basket upside down assuring that no loose or small pieces of food will slip out of basket. It is important that food within basket cannot fit through grid.
10. Place basket into machine with gears on the right side making sure that basket is correctly inserted into the unit.
11. Close glass door and plug unit in.
12. Turn on timer to desired cooking time and observe the basket rotate one or more times to be sure that food is secure and basket is rotating correctly and that nothing is hitting the door, heating element or heat shield.
13. After timer has stopped and bell has rung, unplug electric cord and allow the basket and food several minutes to cool down before removing.

14. While using protective gloves or oven mitts, open glass door and remove drip tray from unit. **(Be very careful: contents of drip tray are extremely hot.)**



15. Position a plate or platter beneath the basket and carefully lift platter or plate until basket is free from gearing, then carefully remove platter with basket, securing basket with one hand.
16. Place platter on clean counter, while using heat resistant gloves. Remove fastening pins at the side of basket. **(Be very careful: food and basket may be extremely hot.)** If necessary, use fork or tongs to assist in removing basket lid as it may be hot.
17. Use a fork or tongs to remove food from basket.
18. Enjoy!

## CLEANING AND CARING FOR ROTISSERIE

- Be sure to clean Rotisserie and accessories before first use.
- Make sure no packaging material is caught inside on the heating element.
- **After using Rotisserie, always allow unit to cool completely before cleaning.**
- **Do not use any chemicals or solvents for cleaning unit or accessories. You may damage the unit or protective coating.**
- Be sure to clean all accessories before using Rotisserie.

- Make sure unit is unplugged before cleaning unit and when loading and unloading food.
- Use warm, soapy water to clean the inside and outside of the unit and all accessories.
- If using a dishwasher to clean accessories, please place items on top shelf.
- You may soak accessories in hot, soapy water if food particles are hard to remove.
- **DO NOT IMMERGE THE UNIT OR THE CORD IN WATER.**
- You may notice some smoke or light odor coming from your unit when being used for the first time, this is due to the burning off of a protective coating on the heating element; this is normal.
- Some foods may splatter grease or juices while cooking causing some smoke during normal use. While this is normal, look through glass door to make sure that spit or food basket is rotating normally. Food should not touch element, heat reflector or glass door during operation.
- Be sure to keep the Heat Reflector clean and free of cooked-on foods. Wash thoroughly after cooking foods that splatter.

## COOKING TIMES

The cooking times provided by this chart are only a guideline to the APPROXIMATE MINIMUM COOKING TIMES, based on test averages. Cooking times do vary because of differences in meat, shape, size and the amount of fat and bone.

When cooking with the SUNBEAM® Rotisserie, use a meat thermometer – it takes the guesswork out of cooking. A meat thermometer measures the internal temperature of cooked meat and poultry to assure that a safe temperature has been reached. By using a meat thermometer, you can help prevent overcooking and cook foods at a safe temperature.

Use a regular, oven-proof type thermometer which goes into the food at the beginning of the cooking time and can be easily read. Insert the point of the thermometer stem at least 2 inches into the thickest part of the meat, away from bone, fat and gristle. For poultry, insert the thermometer stem into the inner thigh area, near the breast but not touching the bone. **THE MEAT THERMOMETER MUST NOT TOUCH THE HEATING ELEMENT WHEN THE BASKET OR SKEWER IS ROTATING.**

# SUNBEAM® HORIZONTAL ROTISSERIE COOKING CHART

FOOD	WEIGHT	TEMPERATURE MEAT THERMOMETER	APPROXIMATE COOKING TIME
<b>POULTRY</b>			
Chicken, whole	3-1/2 to 4-1/2 lbs.	180°F	20 min./lb.
Chicken, pieces with bones	2 to 3-1/2 lbs.	breast : 170°F; legs and thighs : 180°F	20 min./lb. 20 min./lb.
boneless	1 to 1-1/2 lbs.	breast : 170°F; legs and thighs : 180°F	30 min./lb. 30 min./lb.
Cornish Hens	2 to 3 hens	180°F	20 min./lb.
Turkey, unstuffed	12 lbs. or under	180°F	20 min./lb.
Turkey Burgers	1 lb.	165°F	30 minutes total
<b>PORK</b>			
Boneless Rolled Pork Roast	3-1/2 to 7 lbs.	160°F	25 min./lb.
Pork Tenderloin	about 1 lb.	160°F	30 to 40 min. total
Pork Chops with bones	2 lbs.	160°F	15 min./lb.
boneless	2 lbs.	160°F	15 min./lb.
Spareribs	1-1/2 to 2 lbs.	160°F	30 min./lb.
Boneless Ham Roast		160°F	20 min./lb.
Uncooked Sausage	1 lb.	160°F	25 min./lb.
Cooked Hot Dogs & Sausages	1 lb.	165°F	20 min./lb.
<b>BEEF</b>			
Standing Rib Roast	6 to 8 lbs.	rare : 145°F medium : 160°F	20 min./lb. 25 min./lb.
Boneless Rolled Beef Roast		rare : 145°F medium : 160°F	20 min./lb. 25 min./lb.
Steaks	1-1/2 to 2 lb. 1-inch thick	rare : 145°F medium : 160°F	20 min./lb. 25 min./lb.
Hamburgers	1-inch thick	medium : 160°F	25 min./lb.
<b>LAMB</b>			
Boneless Rolled Lamb Roast		rare : 145°F medium : 160°F	20 min./lb. 25 min./lb.
Lamb Chops		rare : 145°F medium : 160°F	20 min./lb. 25 min./lb.
<b>SEAFOOD – SPRAY BASKET WITH NON-STICK COOKING SPRAY BEFORE PLACING FOOD</b>			
Fish Steaks	2 lbs. : 1-inch thick		25 min. total
Fish Filets	1 lb.		20 min. total
<b>OTHER</b>			
Baked Potatoes	cut in half, placed in basket		45 min. total
Vegetables	sliced 1/2-inch thick, brushed with oil, placed in basket		25 min. total

Cooking times given in the chart are based on foods that have already been thawed.

\* If timer needs to be set for less than 10 minutes, turn the knob beyond the 10-minute marking, then set.

# CARVING TIPS

## CARVING POULTRY

On a carving board, arrange the chicken or other poultry on its back with the legs to the right. Remove string or twine used to bind legs and wings for cooking. Starting at the side facing the carver, cut the leg off body by grasping the leg with your left hand pulling gently while cutting through the meat and the joint at the thigh.

Place the leg on the carving board and cut through the joint to sever the thigh bone from the drumstick. Slice the meat from the leg and thigh, carving parallel to the bone.

Insert the meat fork into the breast meat to secure the body. Sever the wing from the body by carving through the joint.

Start carving the breast just above the joint where the wing was removed. Cut thin slices of white meat, carving upward and cutting parallel to the breast bone.

## CARVING A WHOLE HAM, PORK ROAST OR ROAST LEG OF LAMB

Place a whole ham, pork roast or leg of lamb on the carving board with the shank end to the right of the carver. For a ham, turn the scored fat side up. For the leg of lamb, place the roast so that the meaty section faces away from the carver.

Insert a meat fork into the heavy part of the meat and cut several lengthwise slices from the less meaty side.

Turn the ham, pork roast or leg of lamb so that it rests upright on the cut surface. Cut a wedge from the shank end by starting at the base of the bulge and slicing down to the leg bone. Then, make another cut at an angle to this, close to the shank end. Lift out the wedge.

Starting at the shank end, cut thin uniform slices down to the leg bone.

## CARVING A RIB ROAST

Arrange the roast on a platter or a cutting board with the largest end of the roast down, and the rib side to your left. The small end of the roast is nearest the carver. Insert a carving fork between the two top ribs.

Slice across the roast from the fat edge of the rib bone. Free the slice from the bone using the tip of the knife.



---

# 1-YEAR LIMITED WARRANTY

Sunbeam Products, Inc. ("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 this 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.

Sunbeam shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express or implied warranty. Except to the extent prohibited by applicable law, any implied warranty of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in duration to the duration of the above warranty. Some states, provinces 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 exclusion or limitations may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights and you may have the rights that vary by state, province and/or jurisdiction.

## **How to Obtain Warranty Service**

Please, **DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO THE PLACE OF PURCHASE**. Take the product to an authorized Sunbeam service center. You can find the nearest Authorized Sunbeam Service Center by calling 1 800 458-8407, or by visiting our website at [www.sunbeam.com](http://www.sunbeam.com). If an Authorized Sunbeam Service Center is not conveniently located, attach a tag to the product that includes your name, address, daytime telephone number and description of the problem. Include a copy of the original sales receipt. Carefully package the tagged product with the sales receipt and send either by UPS or Parcel Post with shipping and insurance prepaid to the Authorized Sunbeam Service Center address.

*Sunbeam*®

**DO NOT SEND THIS PRODUCT TO THE PLACE OF PURCHASE**

For product questions:  
Sunbeam Consumer Service  
P. O. Box 948389  
Maitland, FL 32794-8389  
1.800.458.8407  
[www.sunbeam.com](http://www.sunbeam.com)

**DO NOT SEND PRODUCT TO THE ABOVE ADDRESS**

©2001 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved.  
SUNBEAM® is a registered trademark of Sunbeam Products, Inc.  
Distributed by Sunbeam Products, Inc.  
Boca Raton, FL 33431

# *Sunbeam*®

## Asador Horizontal

### MANUAL DE INSTRUCCIONES



Modelo

4785

# FELICITACIONES!

Disfrute de cocinar asando sus alimentos en casa, en unos sencillos y fáciles pasos con su nuevo Asador Horizontal SUNBEAM®.

Hemos hecho todo lo posible para hacer que la utilización de su Asador sea sencilla y rápida. Nuestro manual de instrucciones está diseñado para darle información útil y consejos.

Su Asador Horizontal SUNBEAM® hace lo siguiente:

- Sella en el interior los jugos naturales mientras que escurre las grasas no deseadas.
- Cocina el pollo haciéndolo jugoso y sabroso por dentro, crujiente y dorado por fuera.
- En esta unidad cabrán dos pollos.
- Dora uniformemente y cocina una amplia variedad de alimentos a la perfección.
- Provee un ambiente incluido de cocinar que permite la visibilidad a través de la puerta deslizable.
- Se limpia fácilmente, sus partes y accesorios pueden lavarse en lavadora de platos.

# ÍNDICE

Felicitaciones . . . . .	Cubierta Interior
Índice . . . . .	3
Precauciones Importantes . . . . .	4
Utilización de Cables de Extensión . . . . .	5
Utilizando Su Asador con Seguridad . . . . .	6
Características de Su Asador . . . . .	7
Instrucciones Paso a Paso . . . . .	8
Usando la Canasta . . . . .	12
Limpieza y Cuidado del Asador . . . . .	14
Tiempos de Cocción . . . . .	15
Cuadro de Cocción del Asador . . . . .	16
Consejos para Rebanar y Cortar Carnes . . . . .	17
Información de la Garantía . . . . .	19
Información Sobre los Productos . . . . .	20

# PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando use aparatos eléctricos, para reducir el riesgo de incendio, electrocución y/o lesiones a personas algunas precauciones de seguridad básicas siempre deben de seguirse, incluyendo las siguientes:

- LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES CUIDADOSAMENTE.**
- No toque las superficies calientes. Use las manijas o las perillas. Siempre use guantes de cocina cuando maneje materiales calientes. Permita que las partes de metal se enfrien antes de limpiarlas. Permita que el Asador se enfríe completamente antes de insertar y remover piezas.
- Cuando la unidad no se encuentre en uso, desconecte el Asador.
- Para protegerse contra riesgo de descargas eléctricas, no sumerja el aparato, el cordón o la clavija en agua o en otros líquidos.
- Supervisión cercana es necesaria cuando éste o cualquier otro aparato electrodoméstico sea usado por o cerca de niños o personas incapacitadas.
- No permita que nada esté colocado sobre el cordón eléctrico. No conecte el cordón donde pueda ser pisado o donde alguien pueda tropezarse con él.
- No opere ningún aparato electrodoméstico si el cordón o la clavija están dañados o después de que el aparato ha funcionado inadecuadamente, se ha caído o tenga algún daño cualquiera que éste sea. Regrese el aparato a una estación de servicio autorizada para su revisión, reparación o ajuste.
- Evite el contacto con las partes en movimiento.
- No use accesorios que no sean recomendados por el fabricante del aparato; ya que pueden causar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales.
- No se use en exteriores o para propósitos comerciales.
- No permita que el cable eléctrico cuelgue del borde del mostrador o de la mesa ni toque superficies calientes. No coloque el electrodoméstico en una superficie inestable o cubierta por alguna tela o mantel.
- No coloque el electrodoméstico sobre o cerca de la flama de una estufa de gas, eléctrica, dentro de un horno caliente.
- Para desconectar, tome firmemente el enchufe y retírelo de la toma de corriente.
- Debe tener extremo cuidado cuando mueva un aparato que contiene aceite caliente o cualquier otro líquido caliente.
- No use el aparato para otra cosa que para lo que fue diseñado.
- Tenga mucho cuidado cuando remueva la bandeja de goteo y deseche la grasa caliente.
- No ponga en operación el aparato cuando está vacío.

- ❑ Utilización de cables de extensión.
  - A. El aparato está equipado con un cordón eléctrico corto como medida de seguridad para reducir el riesgo de tropezar, tirar o enredarse con un cordón más largo.
  - B. Puede usar cables de extensión si se observan las precauciones adecuadas.
  - C. Si se utilizan cables eléctricos más largos o cables de extensión:
    - 1. La capacidad nominal eléctrica del cable de extensión debe ser igual o mayor que el que se muestra en el electrodoméstico y
    - 2. Coloque el cable de extensión de manera que no cuelgue sobre el borde del mostrador o mesa donde pueda tirarlo un niño o pueda tropezar con él accidentalmente.
  - D. Si el electrodoméstico tiene toma eléctrica de tierra, el cable de extensión deberá de ser del tipo de 3 alambres con toma eléctrica de tierra.
- ❑ Corriente Eléctrica: Si el circuito eléctrico es sobrecargado con otros aparatos, su Asador Horizontal no operará adecuadamente. El Asador Horizontal debe de ser operado en un circuito eléctrico separado de otros aparatos.

**Lea las instrucciones siguientes antes de usar esta unidad para la primera vez.**

## **ESTA UNIDAD ES SÓLO PARA USO DOMÉSTICO**

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

**EL USUARIO NO PUEDE DAR MANTENIMIENTO  
REGRESE EL APARATO A LA ESTACIÓN DE SERVICIO**

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES**

# UTILIZANDO SU ASADOR CON SEGURIDAD

## ANTES DE USAR

- Lea todas las instrucciones cuidadosamente.
- Asegúrese de remover cualquier material ajeno de la bandeja de goteo.
- Despegue la etiqueta estática de la puerta si está presente.
- Conecte el Asador en una toma de corriente adecuada.

## DONDE USAR

- Use solamente en una superficie estable y resistente al calor.
- No use el Asador donde esté expuesto a los rayos solares o alguna otra fuente de calor, como un horno o estufa.
- Mantenga el Asador fuera del alcance de niños o personas incapacitadas ¡Está Caliente!
- Coloque la unidad al menos 20 cm alejada de las paredes.
- No se use bajo algún mueble de cocina o en una área cerrada.

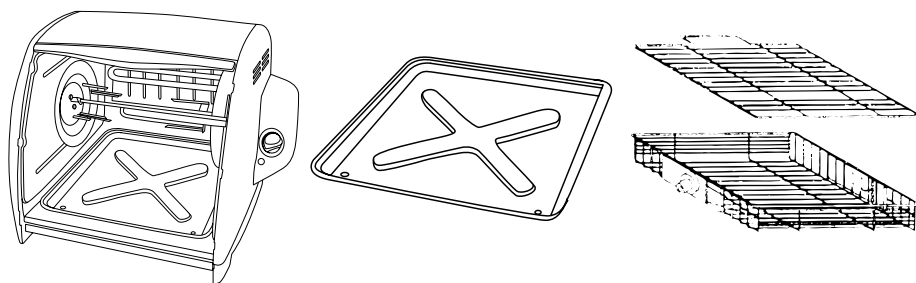
## MIENTRAS SE USA

- El Asador se pone muy caliente durante su operación. Tenga cuidado de mantener las manos y cara alejadas de la unidad.
- No use el Asador sin el escudo reflector en su lugar.
- No abra la puerta o remueva la canasta de cocción durante la operación.
- No cubra las ventilas localizadas en la parte superior del Asador.

## DESPUÉS DE USAR

- Use guantes o un utensilio de cocina cuando remueva la canasta y la bandeja de goteo después de cocinar.
- Asegúrese de desconectar la unidad. Permita que el Asador se enfríe antes de almacenar.
- Lea las instrucciones antes de limpiar. **NO SUMERJA LA UNIDAD EN AGUA. ESTO CAUSARÁ DESCARGAS ELÉCTRICAS Y/O DAÑOS A LA UNIDAD**

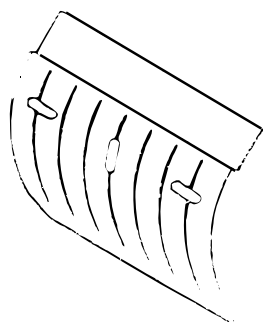
# Características de Su Asador



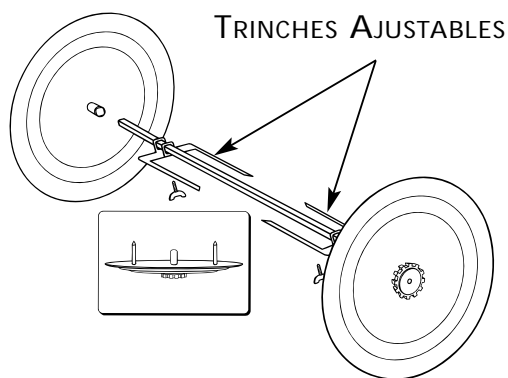
**A**

**B**

**C**



**D**



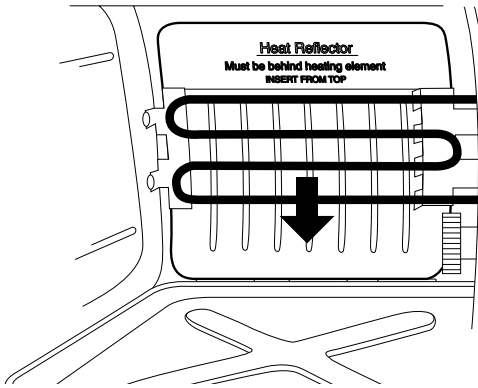
**E**

## DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES

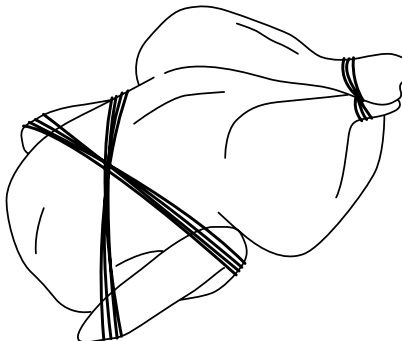
- A. Asador
- B. Bandeja para Goteo
- C. Canasta para Alimentos y Tapa
- D. Reflector de Calor
- E. Ensamble de la Varilla

# INSTRUCCIONES PASO A PASO

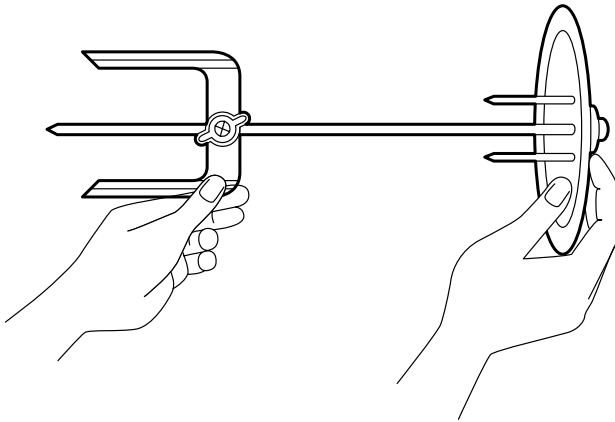
1. Asegúrese de que la unidad esté desconectada antes de iniciar. Lave todas las partes y accesorios del asador con agua tibia y jabonosa. Enjuáguelas y séquelas bien.
2. El asador se debe colocar por lo menos de 8 pulgadas de las paredes y no se debe colocar bajo algún mueble de cocina.
3. Deslice la bandeja de goteo dentro de la máquina en la base de la unidad.



4. Coloque el reflector de calor deslizándolo a lo largo de la parte superior interna y hacia la parte trasera. Colóquelo detrás del elemento calefactor leading into the drip tray.
5. **NO EXCEDA EL PESO DE LA CARGA MÁXIMA DE 12 LIBRAS.** Elimine cualquier exceso de grasa o trozos de carne que cuelguen de ésta o de las aves que vaya a cocinar, antes de colocarlas dentro del Asador.
6. Utilizando hilo regular, cuerda de carnicero, o hasta hilo dental, ate las alas y las patas de las aves para evitar que las piezas sueltas rocen el interior de la puerta, el escudo calefactor o el elemento calefactor cuando la varilla gire dentro del Asador.

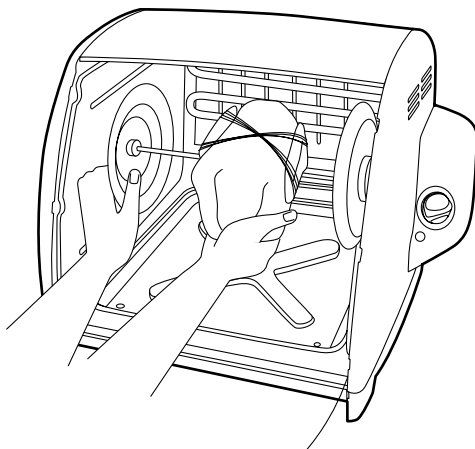


7. Inicie esta operación enrollando el extremo de una pata del ave y átela. Lleve la cuerda a la otra pata, jale fuertemente y enrolle una vez o dos veces alrededor del extremo de la pata y átela. A continuación, enrolle aproximadamente 36 pulgadas (3 pies) de hilo o cuerda de carnicero alrededor del cuerpo del ave. En seguida, enrolle la cuerda o el hilo alrededor del cuerpo del ave, asegurándose de sujetar las alas y las patas cerca del cuerpo del animal, y cruce el hilo de manera que forme una "X" grande sobre la pechuga. Lleve el extremo libre de la cuerda o hilo nuevamente hacia la pata y átela de manera que el hilo no quede suelto. Ahora el ave ha quedado como un pequeño bulto atado correctamente sin ninguna parte suelta en la base de la unidad.
8. Abra los tornillos sobre el trinche ajustable y después deslice sobre la varilla con los extremos en punta colocados el extremo abierto de la varilla.



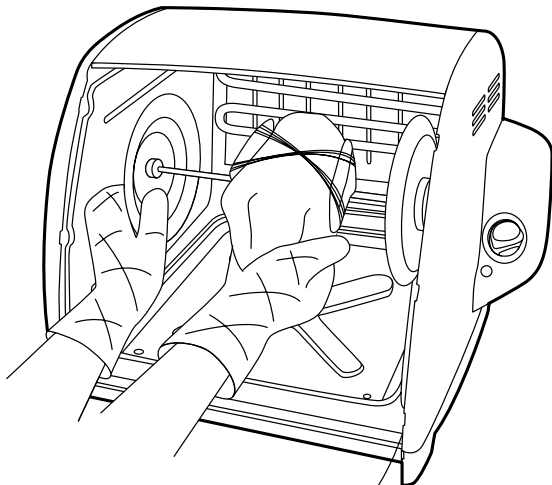
9. Si cocina un pollo o un pavo, inserte la varilla a través del centro del ave, iniciando en el área de la pechuga. Si cocina dos pollos pequeños o tres cordonices, inserte la varilla a los lados del pollo, iniciando por el área de las alas y los muslos.
10. Presione los alimentos dentro de la varilla y del trinche.
11. Coloque el segundo trinche en la varilla y deslícelo introduciéndolo en la carne, ajuste ambos trinchas para asegurarse de que la carne o ave esté centrada a lo largo de la varilla. Verifique que los trinchas estén fijos en la varilla, apretando manualmente los tornillos.
12. Una vez que la carne o ave esté centrada y colocada firmemente en la varilla, ponga la otra rueda al extremo de la varilla.

13. Para colocar la varilla dentro de la máquina, coloque la mano derecha debajo de la carne, use su mano izquierda para sostener firmemente la rueda removible, coloque la varilla cargada dentro de la unidad al emparejar la rueda fija con engrane, al engrane del Asador localizado en el lado derecho de la unidad.

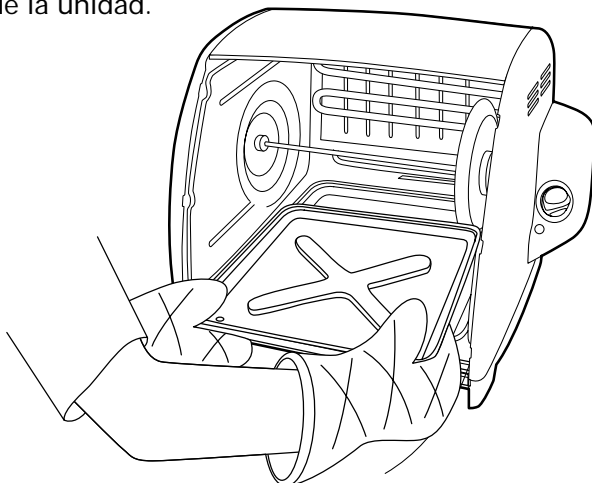


14. Si desea usar salsa BBQ o algún otro sazónador, puede aplicarlo antes del proceso de cocción a la carne o al ave, untándola ligeramente con una brocha o pincel.
15. Cierre la puerta de vidrio. Verifique que la unidad esté colocada a por lo menos 8 pulgadas de las paredes y que no esté colocada debajo de los gabinetes.
16. Enchufe la unidad a una toma de corriente eléctrica y enciéndala ajustando el cronómetro en el tiempo de cocción deseado.
17. Permita que los alimentos giren una o más veces para revisar que no estén en contacto con el elemento calefactor, el reflector de calor o la puerta. Si es necesario, apague el cronómetro y ajuste nuevamente los alimentos.
18. Si el lado derecho de la varilla "salta" sobre el engrane y no gira correctamente, la carne o el ave deben colocarse más cerca de la rueda fija y deben estar balanceados sobre la varilla. Apague la unidad, desconecte el cable y coloque nuevamente los alimentos para que el peso quede repartido de manera uniforme sobre la varilla giratoria. Conecte la unidad a una toma de corriente eléctrica y encienda la unidad al fijar el reloj en el tiempo de cocción deseado.
19. Escuchará una campana al final del ciclo de cocción, ésta indica que la máquina está apagada y que sus alimentos están listos. Desconecte el cordón eléctrico de la toma de corriente.

20. Al final del ciclo de cocción, permita que la máquina se enfríe durante algunos minutos antes de remover los alimentos calientes. Asegúrese de tener puestos guantes protectores o un guante para hornear mientras maneja los alimentos o la máquina caliente. **Siempre asuma que tanto el aparato como la comida están muy calientes después de cocinar.**



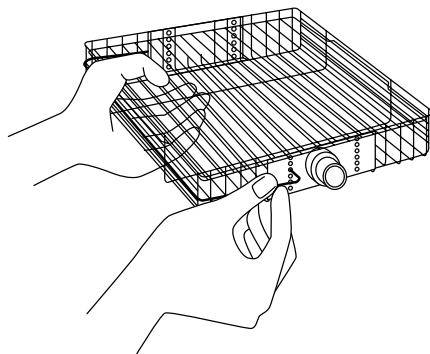
21. Una vez que la unidad se ha enfriado y mientras todavía tiene puestos los guantes protectores, remueva la bandeja de goteo. **TENGA CUIDADO: Los contenidos en la bandeja de goteo están muy calientes.**
22. Con su mano izquierda (*usando un guante protector*) coloque un platón debajo de la carne que ha cocinado, levante el platón debajo de la carne hasta que lentamente saque la varilla fuera de las ranuras y del engrane.
23. Use su mano derecha (*siempre usando un guante protector*) para estabilizar la rueda derecha removible a medida que usted la quita de la unidad.



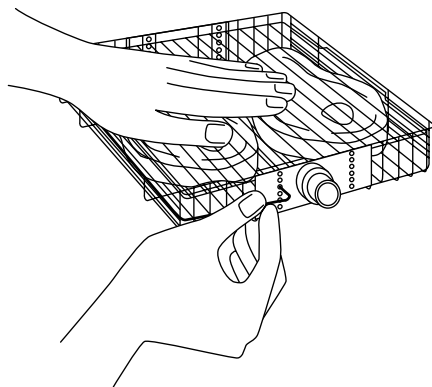
24. Coloque el platón cuidadosamente sobre la mesa o sobre el mostrador.
  25. Cuidadosamente, saque la rueda removible localizada en el lado derecho.
  26. Afloje el tornillo del trinche ajustable y deslice el trinche fuera de la carne o del ave y sáquelo de la varilla. **TENGA MUCHO CUIDADO: Los alimentos pueden estar muy calientes y los tornillos pueden estar resbalosos debido a los jugos de la carne.**
  27. Mientras sostiene la rueda fija, use un tenedor o su mano usando un guante, para empujar la carne o el ave fuera de la varilla y colocarla sobre el platón.
  28. Desarme el otro trinche removible de la varilla. Lávelos con agua tibia y jabonosa. Enjuague todas las partes y accesorios. Séquelos muy bien después de cada uso. Sugerimos que remueva la barra del reflector de calor y la limpie solamente cuando sea absolutamente necesario. No es necesario limpiarla después de cada uso.
- \*Tenga muy cuidado al manejar la barra de la escupida y forques ajustables. Los extremos son muy sostenidos y pueden causar lesión seria si no están manejados cuidadosamente.
- \*Como con cualquier otro aparato de temperaturas elevadas, puede ocurrir alguna decoloración después del uso, pero esto no indica que exista ningún problema con el aparato.

## USANDO LA CANASTA

1. Verifique que la unidad esté desconectada antes de iniciar, de que esté colocada a por lo menos 8 pulgadas de las paredes y que no se encuentre debajo de los gabinetes.
2. Revise que la canasta haya sido lavada y secada antes de utilizar. Lávela con agua tibia y jabonosa. La canasta debe limpiarse después de cada uso.
3. Coloque la bandeja de goteo en su lugar, en la parte inferior de la unidad.
4. Libere la tapa de la canasta al jalar los seguros afuera de los orificios de colocación localizados en ambos lados de la canasta.

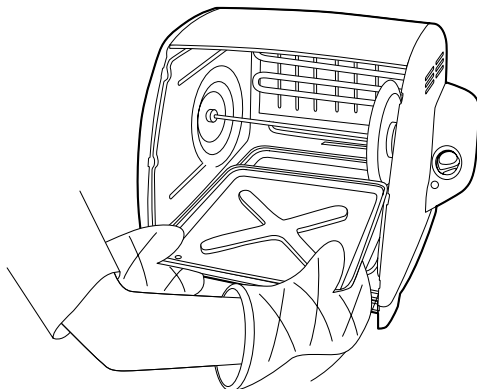


5. Saque la tapa de la canasta.
6. Coloque los alimentos dentro de la canasta verificando que los alimentos queden correctamente colocados y de que no se caerán por la rejilla de la canasta.
7. Coloque la tapa al poner la parte posterior de la tapa dentro de la ranura superior localizada en el posterior de la canasta. La canasta está diseñada de manera que la tapa solamente pueda colocarse en el posterior a diferentes niveles para alimentos de varios gruesos. Presione la parte frontal de la tapa hacia abajo sobre los alimentos; tenga cuidado de no dañar los alimentos que se encuentran dentro de la canasta.
8. Use una mano para sostener la tapa firmemente contra los alimentos localizados dentro de la canasta, use la otra mano para sujetar los seguros en los orificios de colocación localizados en ambos lados de la canasta. Revise que la tapa mantenga los alimentos firmemente en su lugar. *\*Note que hay varios orificios a elegir para colocar los alimentos.*



9. Voltee la canasta asegurándose de que ninguna pieza suelta o pequeña de alimento se salga de ésta. Es importante que los elementos dentro de la canasta no se salgan por la rejilla.
10. Colóquela dentro del aparato con los engranes en el lado derecho asegurándose de que la canasta esté correctamente insertada dentro de la unidad.
11. Cierre la puerta de vidrio y conecte la unidad a la toma de corriente.
12. Encienda el reloj y seleccione el tiempo de cocción deseado. Observe cómo gira la canasta una o más veces para revisar que los alimentos están correctamente colocados dentro ésta y que gira libremente sin rozar la puerta, el elemento calefactor o el escudo de calor.
13. Después de que el reloj se ha detenido y que escuche la señal de la campana, desconecte el cordón eléctrico y permita que la canasta y los alimentos se enfrien durante unos minutos antes de sacarlos.

14. Mientras utiliza los guantes protectores, abra la puerta de vidrio y saque la bandeja para goteo de la unidad. **(Tenga cuidado: los alimentos y la canasta pueden estar extremadamente calientes.)**



15. Coloque el platón debajo de la canasta y levante cuidadosamente el platón hasta que la canasta esté libre de los engranes, después remueva cuidadosamente el platón con la canasta, sosteniendo la canasta con una mano.
16. Coloque el platón sobre una superficie limpia, mientras utiliza guantes resistentes al calor. Quite los seguros de la parte lateral de la canasta. **(Tenga cuidado: los alimentos y la canasta pueden estar extremadamente calientes.)** Si es necesario, utilice un tenedor o pinzas para ayudarse a remover la tapa de la canasta, ya que puede estar muy caliente.
17. Utilice un trinche o pinzas para quitar los alimentos de la canasta.
18. ¡Disfrútelos!

## LIMPIEZA Y CUIDADOS DEL ASADOR

- Asegúrese de limpiar el Asador y los Accesorios antes de usarlos.
- Verifique que no hay material de empaque atrapado dentro del elemento calefactor.
- **Después de utilizar el Asador, siempre permita que la unidad se enfríe completamente antes de limpiarla.**
- **No utilice químicos o solventes para la limpieza de la unidad o de los accesorios. Ya que puede dañar el recubrimiento protector.**
- Asegúrese de limpiar todos los accesorios antes de utilizar el Asador.
- Verifique que la unidad esté desconectada antes de limpiar la unidad y cuando introduzca y retire los alimentos.
- Utilice agua tibia y jabonosa para limpiar el interior y el exterior de la unidad y todos los accesorios.

- Si utiliza la lavadora de platos para lavar los accesorios, por favor colóquelos en la parrilla superior de la lavadora.
- En el caso que sea difícil remover alimentos pegados a los accesorios, usted puede remojarlos en agua caliente y jabonosa.
- **NO SUMERJA LA UNIDAD O EL CABLE EN AGUA.**
- Usted puede notar que un poco de humo o ligero olor sale de su unidad cuando está siendo utilizada por primera vez, esto se debe a que el recubrimiento protector en el elemento calefactor está siendo curado; esto es normal.
- Algunos alimentos pueden salpicar grasa o jugos mientras están siendo cocinados, causando que se produzca un poco de humo durante el uso regular. Esto es normal, pero observe el interior de la puerta de vidrio para asegurarse de que la vara o la canasta de alimentos estén girando correctamente. Los alimentos no deben entrar en contacto con el elemento calefactor, el reflector de calor o la puerta de vidrio durante la operación.
- Asegúrese de mantener el Reflector de Calor limpio y libre de residuos de alimentos. Lávelo completamente después de cocinar alimentos que salpiquen.

## TIEMPOS DE COCCIÓN

Los tiempos de cocción que se indican en este cuadro son solamente una guía de los TIEMPOS MÍNIMOS APROXIMADOS DE COCCIÓN, basados en los promedios de prueba. Los tiempos de cocción pueden variar debido a las diferentes carnes, formas, tamaños y cantidad de grasa y hueso que ésta contenga.

Cuando cocine con el Asador SUNBEAM® use un termómetro de alimentos – así evita el estar adivinando el nivel de cocción. Un termómetro para carnes mide la temperatura interna de la carne y aves que cocina, para asegurar que ha alcanzado una temperatura segura. Al usar un termómetro para carnes, puede ayudar a prevenir el cocinar demasiado las carnes y cocinar las carnes a una temperatura segura.

Use un termómetro regular a prueba de horno que se introduce en los alimentos al inicio del tiempo de cocción y que puede leerse fácilmente. Inserte la punta del termómetro por lo menos 2 pulgadas dentro de la parte más gruesa de la carne, no lo inserte cerca del hueso o del cartilago. Para cocinar aves, inserte el termómetro en el interior del muslo del ave, cerca de la pechuga pero no debe tocar el hueso. **EL TERMÓMETRO DE LA CARNE NO DEBE TOCAR EL ELEMENTO CALEFACTOR MIENTRAS LA CANASTA O LA VARILLA ESTÉN GIRANDO.**

## CUADRO DE COCCIÓN DEL ASADOR HORIZONTAL SUNBEAM®

ALIMENTOS	PESO	TEMPERATURA DEL TERMÓMETRO PARA CARNE	TIEMPO APROXIMADO DE COCCIÓN
<b>AVES</b>			
Pollo, entero	3-1/2 a 4-1/2 lbs.	180°F	20 min./lb.
Pollo, piezas con hueso	2 a 3-1/2 lbs.	pechuga : 170°F; patas con muslo : 180°F	20 min./lb. 20 min./lb.
sin hueso	1 a 1-1/2 lbs.	pechuga : 170°F; patas con muslo : 180°F	30 min./lb. 30 min./lb.
Codorniz	2 a 3 codornices	180°F	20 min./lb.
Pavo sin rellenar	12 lbs. ó menos	180°F	20 min./lb.
Hamburguesas de Pavo	1 lb.	165°F	30 minutos total
<b>PUERCO</b>			
Rollo sin Hueso Asado de Puerco	3-1/2 a 7 lbs.	160°F	25 min./lb.
Lomo de Puerco	aproximadamente 1 lb.	160°F	30 a 40 min. total
Chuletas de Puerco con hueso	2 lbs.	160°F	15 min./lb.
sin hueso	2 lbs.	160°F	15 min./lb.
Costillas	1-1/2 a 2 lbs.	160°F	30 min./lb.
Jamón, sin Hueso		160°F	20 min./lb.
Salchichón Crudo	1 lb.	160°F	25 min./lb.
Salchichón y Salchichas Cocidas	1 lb.	165°F	20 min./lb.
<b>RES</b>			
Costillas Asadas	6 a 8 libras.	crudas : 145°F termino medio : 160°F	20 min./lb. 25 min./lb.
Rollo de Costillas Asadas		crudas : 145°F termino medio : 160°F	20 min./lb. 25 min./lb.
Bistecs	1-1/2 a 2 lb. grosor de 1 pu.	crudos : 145°F termino medio : 160°F	20 min./lb. 25 min./lb.
Hamburguesas	grosor de 1 pulgada.	termino medio : 160°F	25 min./lb.
<b>CORDERO</b>			
Rollo Asado de Cordero sin Hueso		crudo : 145°F termino medio : 160°F	20 min./lb. 25 min./lb.
Chuletas de Carnero		crudo : 145°F termino medio : 160°F	20 min./lb. 25 min./lb.
<b>MARISCOS – ROCÍE LA CANASTA CON ANTIADHERENTE ANTES DE COLOCAR LOS ALIMENTOS</b>			
Filetes de Pescado	2 lbs. : grosor de 1 pulgada		25 min. total
Filetes de Pescado	1 lb.		20 min. total
<b>OTROS</b>			
Papas Horneadas	cortadas a la mitad, colocadas dentro de la canasta		45 min. total
Verduras Rebanadas	grosor de 1/2 pulgada, unte aceite, coloque dentro de la canasta		25 min. total

Los tiempos de cocción estipulados en esta tabla están basados en alimentos que han sido descongelados.

\*Si el cronómetro necesita ser programado por un tiempo menor a 10 minutos, gire la perilla más allá de la marca de los 10 minutos, y luego ponga en marcha.

# CONSEJOS PARA REBANAR Y CORTAR CARNES

## REBANANDO AVES

Sobre una tabla para cortar, coloque el pollo u otra ave sobre su espalda con las patas hacia la derecha. Quite la cadena o la guita usada para atar las piernas y las alas para el cocinar. Empezando por el lado que quede enfrente del cuchillo, corte una pierna del cuerpo agarrando la pierna con su mano izquierda, jale gentilmente mientras corta completamente la carne y la articulación en el muslo.

Coloque la pierna en la tabla para cortar y corte a través de la articulación para separar el hueso del muslo de la pierna. Rebane la carne de la pierna y muslo, corte paralelamente al hueso.

Inserte el tenedor de carne en la pechuga para sostener el cuerpo fijamente. Separe el ala del cuerpo cortando en la articulación.

Empiece rebanando la pechuga justo encima de la articulación de donde el ala fue removida. Corte en rebanadas delgadas la carne blanca, moviendo el cuchillo hacia arriba y en forma paralela al hueso de la pechuga.

## REBANANDO UN JAMÓN ENTERO, ASADO DE CARNE DE CERDO O ASADO DE PIERNA DE CORDERO

Coloque el jamón entero, el asado de carne de cerdo o la pierna de cordero en una tabla para cortar, con la punta de la pierna hacia el lado derecho del cuchillo. Para el jamón, voltee el lado rayado hacia arriba. Para la pierna de cordero, colóquela de forma que la parte carnosa quede hacia el lado contrario del cuchillo.

Introduzca el tenedor de carne en la parte con más carne y corte bastantes rebanadas longitudinalmente desde la parte con menos carne.

Voltee el jamón, el asado de carne de cerdo y la pierna de cordero de forma que se sostenga sobre la parte anteriormente rebanada. Corte una rebanada de la punta de la pierna empezando por la base de la protuberancia y rebanando hacia abajo con dirección al hueso de la pierna. Después, haga otro corte con otro ángulo con respecto al anterior, cerca de la punta de la pierna. Levante la rebanada.

Empezando por el final de la punta de la pierna, corte rebanadas delgadas y uniformes en rebanadas hacia abajo en dirección al hueso de la pierna.

## REBANANDO COSTILLAS

Arregle el asado en un plato o en una tabla de cortar con la parte más grande hacia abajo y la parte de las costillas hacia su izquierda. La parte más pequeña del asado debe estar cerca del cuchillo. Inserte un tenedor entre las dos costillas superiores.

Rebane alrededor del asado desde el borde más ancho de los hueso de costilla. Libere la rebanada del hueso usando la punta del cuchillo.



# GARANTÍA LIMITADA DE 1 AÑO

Sunbeam Products Inc. ("Sunbeam") garantiza que, por un período de **UN** año a partir de la fecha de compra, este producto estará libre de defectos en el material y en su fabricación. Bajo la opinión de Sunbeam, reparará o repondrá este producto o cualquier componente del mismo si se encuentra defectuoso durante el periodo de garantía. La reposición se hará con un producto o un componente nuevo o refabricado. Si el producto ya no está disponible, la reposición se hará con un producto similar de igual o mayor valor. Esta es su garantía exclusiva.

Esta garantía es válida para el comprador original a partir de la fecha de compra inicial y no es transferible. Guarde el recibo de compra original. La prueba de compra es requerida para obtener los servicios de garantía. Los vendedores de productos Sunbeam, los centros de servicio o tiendas que vendan productos Sunbeam no tienen el derecho de alterar, modificar o realizar ningún otro cambio a los términos y condiciones de esta garantía.

Esta garantía no cubre el desgaste por uso normal o daños de partes como resultado de lo siguiente: uso negligente o mala utilización del producto, uso con una corriente eléctrica o un voltaje inadecuados, uso contrario a las instrucciones de operación, desensambles, reparaciones o alteraciones que no sean hechas por Sunbeam o por un Centro de Servicio Autorizado Sunbeam. Además, la garantía no cubre desastres naturales tales como incendios, inundaciones, huracanes y tornados.

Sunbeam Products Inc. no se hace responsable por ningún daño emergente o incidental causado por el rompimiento de cualquier garantía expresa o implícita. Excepto al alcance prohibido por la ley aplicable, cualquier garantía implícita de comercialización o arreglo para un propósito particular, está limitada en duración de la garantía antes mencionada. Algunos estados, provincias o jurisdicciones no permiten la exclusión o limitación de daños emergentes o incidentales, o limitaciones en la duración de una garantía implícita, así que la exclusión o limitaciones pueden no ser aplicables para usted. Esta garantía le da a usted derechos legales específicos y puede tener otros derechos que varían por estado, provincia y/o jurisdicción.

## **Cómo Obtener los Servicios de la Garantía**

Favor, **NO REGRESE ESTE PRODUCTO AL LUGAR DE COMPRA**. Lleve este producto a un Centro de Servicio Autorizado Sunbeam. Usted puede encontrar el Centro de Servicio Autorizado Sunbeam más cercano llamando al 1 800 458-8407, o visita el nuestro website a [www.sunbeam.com](http://www.sunbeam.com). Si un centro de servicio no se encuentra convenientemente localizado cerca de usted, pegue una etiqueta al producto que incluya su nombre, dirección, teléfono donde se encuentra durante el día y descripción del problema. Incluya una copia del recibo original de compra. Empaque cuidadosamente el producto etiquetado con el precio e incluya el recibo de compra. Envíelo ya sea por el servicio de paquetería UPS o por correo, con los gastos de envío y seguro prepagados, a la dirección del Centro de Servicio Autorizado Sunbeam.



**NO DEVUELVA ESTE PRODUCTO AL LUGAR DONDE LO COMPRÓ**

Para preguntas sobre los productos:

Sunbeam Consumer Service

P. O. Box 948389

Maitland, FL 32794-8389

1.800.458.8407

[www.sunbeam.com](http://www.sunbeam.com)

**NO ENVÍE EL PRODUCTO A LA DIRECCIÓN ANTERIOR**

©2001 Sunbeam Products, Inc. Todos los derechos reservados.

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

Distribuido por Sunbeam Products, Inc.

Boca Raton, FL 33431