

VillaWare™
Food. Passion. Life.

For product questions contact:
USA : 1.866.484.5529
www.villaware.com

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

Para preguntas sobre los productos llame:
EE.UU.: 1.866.484.5529

www.villaware.com

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

SPR051910

Printed in China
Impreso en China

P.N. 139766 Rev. C

VillaWare™

Food. Passion. Life.

12 Cup Food Processor
NDVLF1000

Procesador de Alimentos
de 12 tazas

Manual del Usuario



● OWNERS MANUAL

Download from Www.Somanuals.com. All Manuals Search And Download.



Welcome to VillaWare™ brand products. For 100 years, the VillaWare™ brand has been the choice of experts and our commitment to providing you with the highest quality kitchen electrics, that remain as strong today as when we sold our first pasta machine in 1906.

Our products are steeped in tradition and provide the values of great home cooking with modern culinary aspirations, creating an inspiring line of authentic kitchen electrics and tools. And like you, we share a taste for Food. Passion. Life. ●

WAFFLER



FOOD PROCESSOR



COFFEEMAKER



ESPRESSO MACHINE



BLENDER



PANINI



Download from www.somanuals.com. All Manuals Search And Download.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

Read all instructions before using.

1. To protect against risk of electrical shock, do not put food processor in water or any other liquid. This may cause personal injury or damage to the product.
2. Close supervision is necessary when using this appliance near children.
3. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
4. Do not contact moving parts.
5. Do not operate food processor with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service center for examination, repair or mechanical adjustment.
6. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electrical shock or injury.
7. Do not let cord touch hot surfaces or hang over table edges or counters.
8. Do not use your food processor if any part is broken.
9. Do not use outdoors or for commercial purposes.
10. Keep hands and utensils away from moving blades or discs while processing food to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the food processor. A scraper may be used but must be used only when the food processor is not running.
11. Blade and processing disk are sharp. Handle carefully.
12. To reduce the risk of injury to persons, never place cutting blade on motor base without first putting container properly in place.
13. Be certain container cover is securely locked in place while operating appliance.
14. Never feed food into food chute by hand, always use the food pusher.
15. Be sure to turn switch to OFF position after each use.
16. Do not use this appliance for other than its intended use.
17. Do not attempt to defeat cover safety interlock.

THIS UNIT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE 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

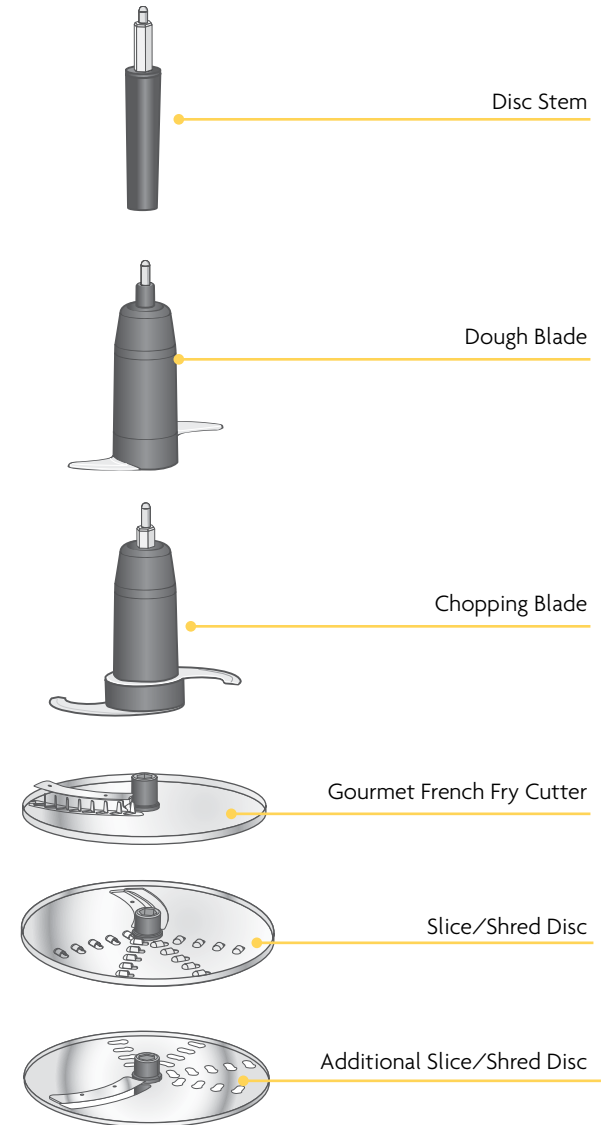
A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. An extension cord may be used if care is exercised in its use. If an extension cord is used, the electrical rating of the cord must be at least as great as the electrical rating 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

Features:



Accessories:



Before Using:

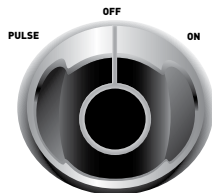
When unpacking the product and removing packing material, and any promotional labels or stickers from your food processor. Be sure all parts (listed under Features) of your new appliance have been included before discarding any packaging materials. You may want to keep the box and packing materials for use at a later date.

Handle the chopping blade, slice/shred discs and french fry cutter carefully: they are very sharp. Wash all parts except the Base in hot, soapy water. Rinse them dry. These parts can also be placed in the dishwasher. Be sure to read the Care & Cleaning Section of this manual to learn the correct methods for taking the unit apart and cleaning.

How To:

Control Knob

- 1 PULSE** – The control knob must be turned to the left and held for unit to operate. When released, unit will stop. Use PULSE for short processing tasks, such as chopping nuts, raw meats, or vegetables. This lets you check processed results and control the consistency.
- 2 ON** – When the control knob is turned to the right to the ON position, unit will run continuously until the control knob is turned to OFF position.
- 3 OFF** – Processor should always be left in OFF position when not in use.



NOTE: Do not attempt to chop ice in this food processor; it will damage the bowl and dull the Chopping Blade. This unit will not whip cream, beat egg whites, grind coffee beans, spices or other items with high oil content, or slice or shred hard-cooked eggs, marshmallows, or soft cheeses.

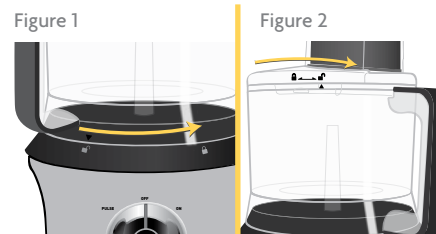
Important: For your protection, this unit has an interlock system. **The processor will not operate unless the bowl is properly locked onto the base and cover is properly locked onto the bowl.** Do not attempt to operate the unit without the bowl lid, bowl and food chute lid correctly in place. Be sure base is on a flat, dry and clean surface before you begin processing.

NOTE: Before you begin, PLEASE BE SURE THAT THE ELECTRIC CORD IS UNPLUGGED.

Assemble The Bowl

Align the base and bowl (Figure 1). Align the bowl ARROW ▼ with the UNLOCK 🔓 mark on the base. Turn the bowl counter-clockwise until it clicks onto the base. The bowl handle should now align with the Control Button on the base. (Figure 1)

NOTE: There is only one position for the bowl to lock onto the base. The unit will not operate if the bowl does not lock onto the base.



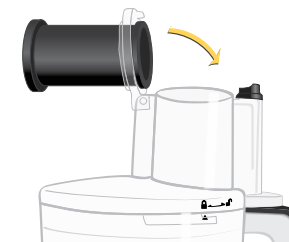
Lock the Cover

Place the cover onto the bowl. Align the ARROW ▼ mark on the cover and the ARROW ▲ mark on the bowl. Twist the cover counter-clockwise towards the LOCK 🔒 mark until it clicks onto the bowl. The LOCK 🔒 mark on the cover should now align with the LOCK 🔒 mark on the bowl. (Figure 2)

NOTE: When the cover is locked into position, the safety mechanism on the cover and bowl will align. The unit will not operate if the cover is not locked onto the bowl.

NOTE: BOWL MUST BE LOCKED INTO BASE BEFORE COVER CAN BE LOCKED INTO POSITION.

Lock the Food Chute Lid



- 1** The Food Chute lid hinges onto the back of Food Chute.



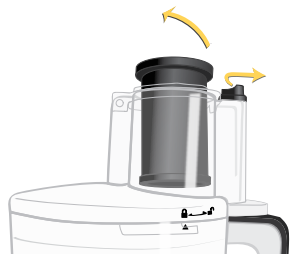
- 2** Push down the Large Food Pusher into the Food Chute.



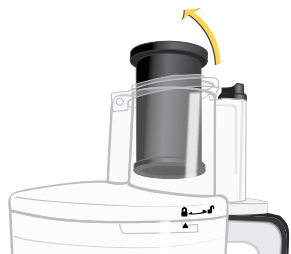
- 3** Push down on the Large Food Pusher to latch the Food Chute lid onto the Lid.

NOTE: Unit will not operate if the Food Chute lid does not latch onto the Lid.

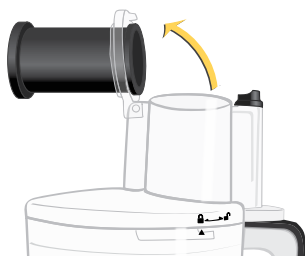
Open the Food Chute Lid



- 1 Pull Side Release button out.



- 2 Pull up the Large Food Pusher.



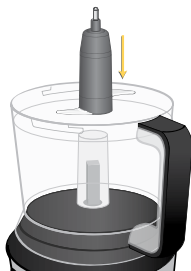
- 3 Pull back the food chute lid and Large Food Pusher.

NOTE: Before opening Food Chute lid, turn the unit OFF and unplug the cord.



Chop

NOTE: Make sure the unit is turned OFF and unplugged before use. Never use hand to push food into processor. Do not use the processor continuously for more than 3 minutes at a time.

- 1 Lock the bowl onto base. (See “How to assemble the bowl”).
- 2 Grasp the chopping blade by its stem and slide it onto the center post.



- 3 Place food into bowl.
- 4 Lock cover onto bowl. (See “How to Lock the cover”).
- 5 Lock the Food Chute Lid. (See “How to Lock the Food Chute Lid”).
- 6 Plug the cord into an electric outlet. Use the Food Guide to prepare food for chopping.
- 7 Turn the knob to the ON position for continuous processing or the PULSE position for short processing tasks. When using the PULSE setting, hold the knob in the PULSE position for about 2-3 seconds at a time, check results and repeat if desired.
- 8 When finished processing, release the knob, or if you were using continuous ON, turn the knob to the OFF position and allow the chopping blade to stop rotating.

- 9 Twist the cover towards the UNLOCK  mark to remove lid.
- 10 Hold the Chopping Blade by its stem and remove. Unlock the bowl by turning it clockwise towards the UNLOCK  mark, and lift off. Empty the processed food.

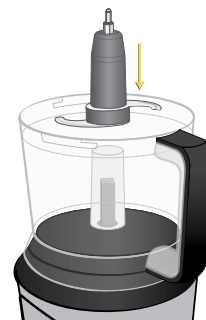
NOTE: Chopping Blade is very sharp, use caution when handling.

Knead Dough

NOTE: NEVER TRY TO PROCESS DOUGH THAT IS TOO STIFF TO KNEAD COMFORTABLY BY HAND.



NOTE: Make sure the unit is turned OFF and unplugged before use. Never use hand to push food into processor. Do not use the processor continuously for more than 3 minutes at a time.

- 1 Lock the bowl onto base. (See “How to assemble the bowl”).
- 2 Grasp the dough blade by its stem and slide it onto the center post.
- 3 Place all the dry ingredients into the bowl.
- 4 Lock cover onto bowl. (See “How to Lock the cover”).



- 5 Lock the Food Chute Lid. (See “How to Lock the Food Chute Lid”).
- 6 Plug the cord into an electric outlet.
- 7 Turn the knob to the ON position for continuous processing or the PULSE position for short processing tasks. When using the PULSE setting, hold the knob in the PULSE position for about 2-3 seconds at a time, check results and repeat if desired.



NOTE: All liquid ingredients should be added through the food chute while unit is processing. Add liquid in a slow, steady stream for even distribution. It is important to add enough liquid to make the dough soft enough to knead. Kneading dough that is too stiff can strain the machine.

- 8 When finished processing, release the knob, or if you were using continuous ON, turn the knob to the OFF position and allow the dough blade to stop rotating.
- 9 Twist the cover towards the UNLOCK  mark to remove.
- 10 Hold the dough blade by its stem and remove. Unlock the bowl by turning it clockwise towards the UNLOCK  mark, and lift off. Empty the processed food.

How to Slice or Shred

NOTE: Make sure the unit is turned OFF and unplugged before use. Never use hand to push food into processor. Do not use the processor continuously for more than 3 minutes at a time.

Processing Large Amounts of Food

- 1 Lock the bowl onto base.
(See “How to assemble the bowl”).
- 2 Slide the Disc Stem onto the center post of the base. With the desired side facing up (slicing or shredding), push the slice/shred disc onto the disc stem (Figure 1). Use caution when handling disc, blades are extremely sharp.
- 3 Lock cover onto bowl.
(See “How to Lock the cover”).
- 4 Fill the Food Chute with large food such as a chunk of cabbage, green pepper, whole tomato. (Figure 2) Lock the Food Chute lid. (See “How to Lock the Food Chute Lid”). Use the Food Guide to help you prepare food for slice/shred processing.
- 5 Slide the Small Food Pusher into the Large Food Pusher, plug the cord into an electric outlet.
- 6 Turn the knob to the ON position, then press down lightly but firmly on the Food Pusher. (Figure 3)
- 7 When finished processing, turn the knob to the OFF position and allow the disc to stop rotating. Twist the Bowl lid towards the UNLOCK  mark to remove the cover.
- 8 Carefully remove the Shredding Disc. Unlock the bowl by turning it clockwise towards the UNLOCK  mark and lift off. Empty the processed food.

NOTE: Shredding Disc is very sharp, use caution when handling.

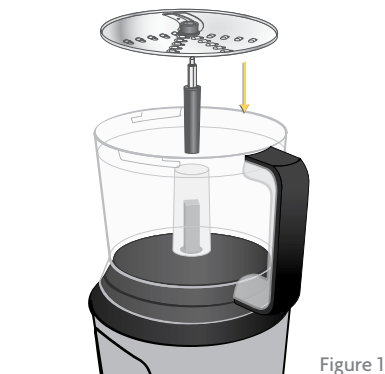


Figure 1



Figure 2





Figure 3

Processing Long and Thin Foods

NOTE: Make sure the unit is turned OFF and unplugged before use.

Never use hand to push food into processor. **Do not** use the processor continuously for more than 3 minutes at a time.

- 1 Lock the bowl onto base.
(See “How to assemble the bowl”).
- 2 Slide the Disc Stem onto the center post of the base. With the desired side facing up (slicing or shredding), push the slice/shred disc onto the disc stem. (Figure 4) Use caution when handling disc, blades are extremely sharp.
- 3 Lock cover onto bowl.
(See “How to Lock the cover”).
- 4 Lock the Food Chute lid. (See “How to Lock the Food Chute Lid”. Food Chute Lid can be locked before locking cover onto the bowl).
- 5 Fill the Large Food Pusher with long and thin food such as potato, pepperoni, carrots and celery.
- 6 Insert Small Food Pusher into Large Food Pusher. (Figure 5) Plug the cord into an electric outlet. Twist Small Food Pusher to lock and unlock.
- 7 Turn the knob to the ON position, then press down lightly but firmly on the Small Food Pusher.
- 8 When finished processing, turn the knob to the OFF position and allow the disc to stop rotating. Twist the Bowl Lid cover towards the UNLOCK  mark to remove the cover.
- 9 Carefully remove the Shredding Disc. Unlock the bowl by turning it clockwise towards the UNLOCK  mark and lift off. Empty the processed food.

NOTE: Shredding Disc is very sharp, use caution when handling.

Food Processing Tips/Liquids

- 1 Hot liquids (less than 176°F) and hot foods can be processed in the bowl.
- 2 Be sure to process small amounts of liquids – 2 cups or less at a time. Larger amounts may leak from the bowl.



Figure 4



Figure 5

To keep your VillaWare product looking new and to remove fingerprints

When the VillaWare product is not in use, please wipe the outside of unit with warm water or stainless steel appliance cleaner, then wipe and dry.

NOTE: Do not attempt to sharpen the cutting edges of the chopping blade or the reversible disc. They are permanently sharpened at the factory and will be ruined by attempted sharpening.

Cleaning

- 1 Before cleaning, be sure the unit is switched off and the cord is unplugged.
- 2 Whenever possible, rinse parts immediately after processing for easy cleanup.
- 3 Wipe the base, control knob, and feet with a damp cloth and dry thoroughly. Stubborn spots can be removed by rubbing with a damp cloth and a mild, non-abrasive cleaner. Do not immerse the base in liquid.
- 4 All removable parts can be washed by hand or in a dishwasher, top rack.
 - If washing by hand, wash in hot sudsy water, rinse, and dry thoroughly. If necessary, use a small nylon bristle brush to thoroughly clean the bowl and food chute/cover, this type of brush will also help prevent cutting yourself on the sharp chopping blade and slice/shred disc.
 - If washing in a dishwasher, place removable parts on the top rack only — not in or near the utensil basket.

Chopping Guide

Food	Amount	Directions
Baby Food	Up to 4 cups (1000ml)	Add up to 4 cups (1000ml) cooked vegetables and/or meat in a bowl, along with ¼ cup (60ml) liquid per cup of solid food, process continuously to desired fineness.
Bread Crumbs	Up to 5 slices	Cut either fresh or dry bread slices into 1½–2 inch (3.75–5cm) pieces. Add to bowl and process to fine crumbs.
Cookie/Cracker Crumbs	Up to 5 cups (1250ml)	Use for crumbing Graham Crackers, Chocolate or Vanilla Wafers. Break larger crackers into 1½–2 inch (3.75–5cm) pieces. Add to bowl and process until fine.
Cranberries, minced	3 cups (750ml)	Pulse to chop to desired fineness. Can also add sugar to make Cranberry Relish.
Eggs, chopped	Up to 12	Peel, dry and halve hard-cooked eggs. Add to bowl, Pulse to chop, checking fineness after 4–5 pulses.
Garlic, minced	Up to 12	Be sure bowl is dry. Drop clove(s) down Food Chute while unit is running.
Meat, chopped (raw or cooked)	Up to 2.5 cups (600ml)	Cut the meat into 1inch (2.54cm) cubes. Add to bowl and pulse to chop.
Mushrooms, chopped	Up to 12 medium	Halve large ones and add to bowl. Pulse to desired fineness.
Nuts, chopped	2 cups (300ml)	Add to bowl and pulse to chop.
Onions, chopped	Up to 2 large	Quarter, add to bowl. Pulse 1 or 2 times to coarsely chop. For green onions, up to 2 cups (500ml) cut into 1 inch (2.45cm) pieces.
Parmesan or Romano Cheese, grated	Up to 1½ cups (375ml)	Allow cheese to reach room temperature. Cut into 1 inch (2.54cm) cubes. Add to bowl and pulse to coarse chop. Process continuously to finely grate.
Parsley, chopped	Up to 2 cups (500ml)	Add to bowl and pulse to chop to desired fineness, about 10–15 seconds. Process other herbs in the same manner (Basil, Cilantro, Mint, etc.)
Pepper, Green, Red, Yellow, chopped	Up to 1 Pepper	Cut into 1 inch (2.54cm) pieces. Add to bowl and pulse to chop.
Soups, pureed or creamed	2 cups (500ml)	Add up to 2 cups hot (less than 176°) vegetable soup for pureeing or creaming. Process to desired smoothness.
Squash (Butternut), Pumpkin or Sweet Potatoes, pureed	Up to 5 cups (1250ml) of 1 inch (2.54cm) cubes	Add ¼ (60ml) cup of cooking liquid per cup of food. Pulse to finely chop then process continuously to puree.
Strawberries, pureed	2 cups (500ml)	Hull and halve large berries. Add to bowl and pulse to chop. Process continuously to puree.
Tomatoes, chopped	4 medium	Quarter tomatoes. Add up to 4 and pulse to desired size.

Shredding Guide

Food	Directions
Cabbage	Use Shredding Disc for very fine cabbage or slaw. Cut into pieces to fit Chute. Shred using light pressure. Empty bowl as cabbage reaches Disc.
Carrots	Position in Chute and shred.
Cheese, cheddar	Cheese must be well chilled. Cut to fit Chute, use light pressure.
Cheese, Mozzarella	Cut to fit Chute. Cheese must be chilled in freezer for 30 minutes prior to shredding. Use light pressure.
Potatoes	Cut to fit Chute.
Zucchini	Slice off ends, cut to fit Chute, either lengthwise or horizontally.

Slicing Guide

Food	Directions
Apple	Halve and stack horizontally in Chute. Use firm pressure.
Cabbage/Lettuce	Halve head, cut to fit Chute
Carrots	Cut to fit Chute.
Celery	Remove string, pack Chute for best results.
Cucumber	Cut to fit Chute if necessary.
Mushrooms	Stack Chute with mushrooms on their sides for lengthwise slices.
Onions	Halve and fill Chute, positioning onions upright for coarsely chopped results.
Peaches/Pears	Halve and core. Position upright in Chute and slice using light pressure.
Peppers, Green, Yellow, Red, etc.	Halve and seed. Fit pepper up bottom of Chute squeezing slightly to fit if necessary. Cut large ones into quarters or strips, depending on desired results. Slice using moderate pressure.
Pepperoni	Cut into 3 inch (8cm) lengths. Remove inedible casing.
Potatoes	Peel if desired, cut large potatoes in halves, position in Chute.
Strawberries	Hull. Arrange berries on their sides for lengthwise slices.
Tomatoes	Use small tomatoes for whole slices, halve if necessary. Use gentle but firm pressure.
Turnips	Peel, cut turnips to fit Chute.
Zucchini	Slice off ends. Use small squash for whole slices; halve larger ones to fit Chute.

Two Year Limited Warranty

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

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

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

What are the limits on JCS's Liability?

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

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

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

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

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

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

How to Obtain Warranty Service

In the U.S.A.

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1-866-484-5529 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 1-866-484-5529 and a convenient service center address will be provided to you.

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

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

Please visit us online at www.villaware.com to register your product online with us and for other helpful information.

VillaWareTM
Food. Passion. Life.

Bienvenido a la marca de productos VillawareTM. Durante 100 años, la marca Villaware ha sido la elección de los expertos y el compromiso de brindarle la calidad más alta de artefactos eléctricos de cocina, que se mantienen tan sólidos hoy como cuando vendimos nuestra primera máquina para hacer pasta en 1906.

Nuestros productos están empapados en tradición y proveen valores de la gran comida casera junto a aspiraciones culinarias modernas, creando así una línea inspiradora de auténticos artefactos eléctricos y utensilios de cocina. Al igual que usted, nosotros compartimos la afición por la Comida. Pasión. Vida. ●

WAFLERA



PROCESADOR DE ALIMENTOS



CAFETERA



MÁQUINA DE EXPRESO



LICUADORA



SANDWICHERA



MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre deben tomarse medidas de seguridad básicas, incluyendo las siguientes:

Lea estas instrucciones antes de usar.

1. Para prevenir el riesgo de descargas eléctricas, no sumerja la procesadora de alimentos en agua u otros líquidos. Ello podría ocasionar lesiones personales o daños al producto.
2. Se requiere supervisión cuando el electrodoméstico se utiliza cerca de niños.
3. Desenchufe el electrodoméstico de la toma de corriente cuando no esté siendo utilizado, antes de colocar o retirar piezas o antes de limpiarlo.
4. No toque las piezas móviles.
5. No utilice la procesadora de alimentos si el cable de alimentación o el enchufe está dañado, si el electrodoméstico no funciona correctamente, se ha caído o presenta algún tipo de daño. Para la inspección, reparación o ajuste mecánico, recurra al centro de mantenimiento autorizado más cercano.
6. El uso de accesorios no recomendados o no vendidos por el fabricante puede ocasionar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
7. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mesada o esté en contacto con superficies calientes.
8. No utilice la procesadora de alimentos si alguna pieza está dañada.
9. No utilice el electrodoméstico en el exterior o para fines comerciales.
10. Cuando procese alimentos, mantenga las manos y los utensilios alejados de los discos o las cuchillas móviles para reducir el riesgo de lesiones graves a personas o daños a la procesadora de alimentos. Puede utilizarse un raspador pero solo cuando la procesadora de alimentos no esté en funcionamiento.
11. El disco y las cuchillas son filosas. Manipule con cuidado.
12. Para reducir el riesgo de lesiones a personas, nunca coloque la cuchilla o la base del motor sin haber colocado previamente el recipiente correctamente en su lugar.
13. asegúrese de que la tapa del recipiente esté trabada de modo seguro cuando utilice el electrodoméstico.
14. Nunca coloque alimentos en el vertedor de alimentos manualmente; siempre utilice el empujador de alimentos.
15. Asegúrese de que el interruptor esté en la posición OFF (APAGADO) después de cada uso.
16. Solo utilice este electrodoméstico con el fin para el cual ha sido diseñado.
17. No intente anular la seguridad interconectada de la tapa.

ESTA UNIDAD HA SIDO DISEÑADA SOLO PARA USO DOMÉSTICO.

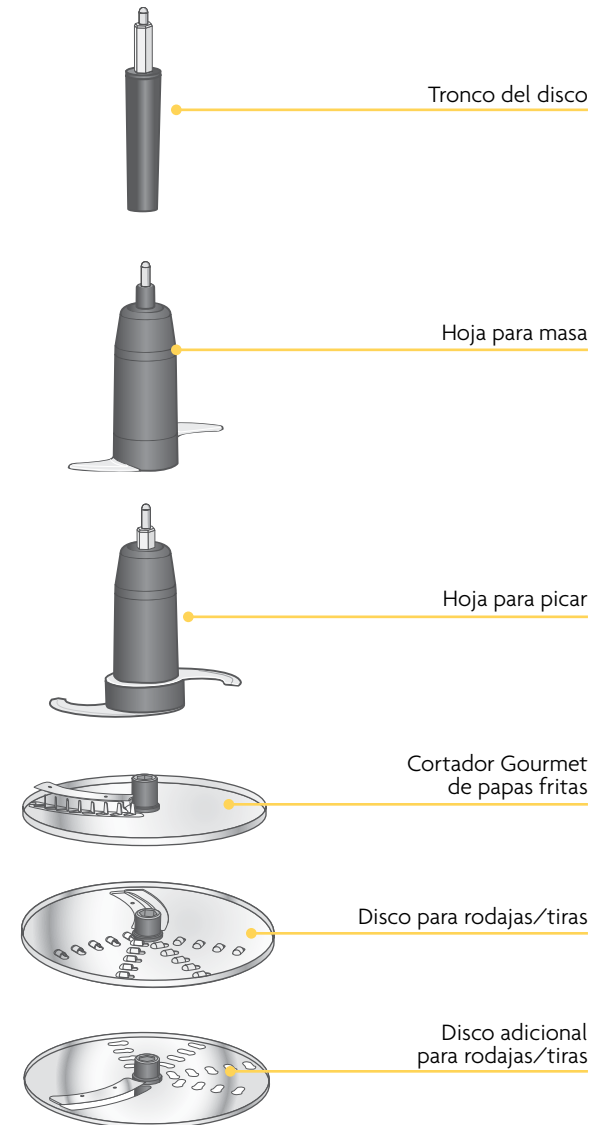
Este electrodoméstico tiene un enchufe de corriente alternativo polarizado (una paleta es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descargas eléctricas, como una función de seguridad, este enchufe encaja en la toma polarizada solo de una forma. Si el enchufe no se inserta completamente en la toma de corriente, invierta el enchufe. Si aun no encaja, contacte a un electricista calificado.

NO INTENTE IGNORAR ESTA MEDIDA DE SEGURIDAD

USO DE CABLE DE EXTENSIÓN

Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable más extenso. Si se utiliza con cuidado, puede emplearse un cable de extensión. En caso de utilizar un cable de extensión, la capacidad eléctrica del cable debe ser al menos igual que la capacidad eléctrica nominal del electrodoméstico. El cable de extensión debe instalarse de modo que no cuelgue de la mesada o mesa donde pueda ser jalado por niños o pueda ocasionar tropezos.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES



Cuando desenvuelva el producto y remueva de su procesador de alimentos el material de embalaje y cualquier etiqueta promocional, asegúrese de que todas las partes (que se listan en la sección Características) de su nuevo artefacto estén incluidas antes de deshacerse de estos materiales de embalaje. Es recomendable que se quede con la caja y los materiales de embalaje para cualquier uso futuro.

Manipule la hoja para picar, los discos para rodajas/tiras y el cortador de papas fritas con mucho cuidado puesto que son muy filudos. Lave todas las partes, con excepción de la Base en agua caliente jabonosa. Enjuáguelos y séquelos. Estas partes también pueden ponerse en el lavaplatos. Asegúrese de leer la sección de Cuidado y Limpieza de este manual para aprender los métodos correctos para desarmar y limpiar la unidad.

Perilla de Control

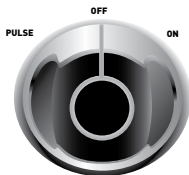
- 1 IMPULSO (PULSE)** – La perilla de control debe girarse hacia la izquierda y sostenerse para que la unidad opere. Cuando se libere, la unidad se detendrá. Use el IMPULSO para tareas de procesamiento cortas, como por ejemplo picar nueces, carnes crudas o vegetales. Esta función le permite revisar el resultado del procesamiento y controlar su consistencia.
- 2 ENCENDIDO (ON)** – Cuando la perilla de control se gire hacia la derecha hasta la posición Encendido (ON), la unidad operará continuamente hasta que la perilla de control se gire a la posición de Apagado (OFF).
- 3 APAGADO (OFF)** – El procesador debe dejarse siempre en la posición de Apagado (OFF) cuando no esté en uso.

NOTA: No intente picar hielo en este procesador; ya que dañará el tazón y le quitará el filo a la hoja para picar. Esta unidad no bate crema, o clara de huevo; no muele granos de café, especias o alimentos con alto contenido de aceite, ni corta rodajas o tiras de huevo duro, malvaviscos o quesos suaves.

Importante: Para su protección, esta unidad tiene un sistema de seguros interconectados.

El procesador no operará a no ser que el tazón este asegurado adecuadamente a la base y la tapa esté adecuadamente asegurada al tazón. No intente operar la

unidad sin que la tapa del tazón, el tazón y la tapa del conducto para alimentos estén colocados correctamente en su lugar. Asegúrese de que la base esté en una superficie plana, seca y limpia antes de que empiece a procesar.



NOTA: Antes de empezar, POR FAVOR ASEGÚRESE DE QUE EL CORDÓN ELÉCTRICO ESTÉ DESENCHUFADO.

Ensamblar el Tazón:

Alinee la base y el tazón (Figura 1). Alinee el símbolo de FLECHA ▼ en el tazón con el símbolo de SIN SEGURO 🔓 en la base. Gire el tazón en dirección contraria a las manecillas del reloj hasta que se asegure con un sonido de clic a la base. El asa del tazón debería estar alineado ahora con el Botón de Control de la base. (Figura 1)

NOTA: Sólo existe una posición en la que el tazón se asegura a la base. La unidad no operará si el tazón no se asegura a la base.

Figura 1

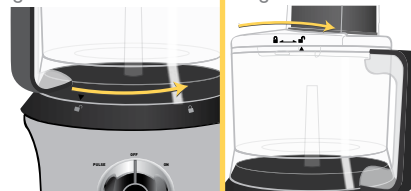
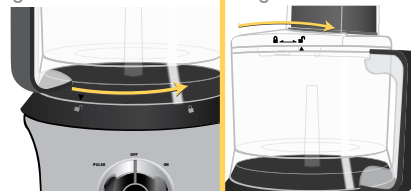


Figura 2



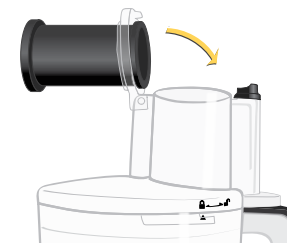
Asegurar la tapa:

Coloque la tapa sobre el tazón. Alinee el símbolo de FLECHA ▼ en la tapa con el símbolo de FLECHA ▲ en el tazón. Gire la tapa en dirección contraria a las manecillas del reloj hacia el símbolo de SEGURO 🔒 hasta que se asegure con un sonido de clic al tazón. El símbolo de SEGURO 🔒 en la tapa debería quedar alineado con el símbolo de SEGURO 🔒 en el tazón. (Figura 2)

NOTA: Cuando la tapa está asegurada en su lugar, el mecanismo de seguridad de la tapa y el tazón estará alineado. La unidad no operará si la tapa no está asegurada al tazón.

NOTA: EL TAZÓN DEBE ESTAR ASEGURADO A LA BASE ANTES DE QUE LA TAPA PUEDA SER ASEGURADA EN SU LUGAR.

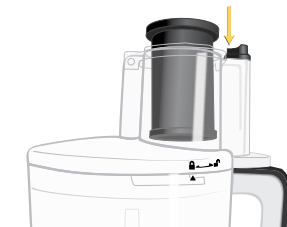
Asegurar la tapa del Conducto para Alimentos



- 1 La Tapa del Conducto para Alimentos gira hacia atrás del Conducto para Alimentos.



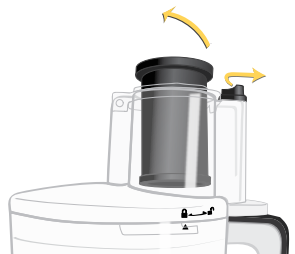
- 2 Empuje hacia abajo el Empujador Grande para Alimentos dentro del Conducto para Alimentos.



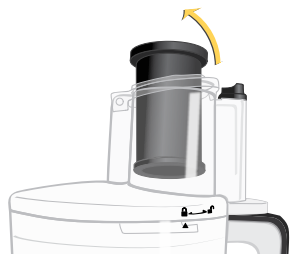
- 3 Empuje hacia abajo el Empujador Grande para Alimentos para asegurar la tapa del Conducto para Alimentos a la Tapa del procesador.

NOTA: La unidad no operará si la tapa del Conducto para Alimentos no está asegurada a la Tapa.

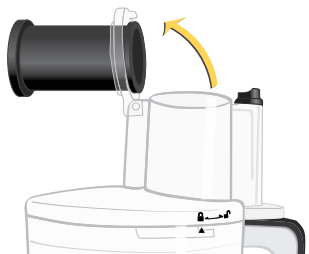
Abrir la tapa del Conducto para Alimentos



1 Jale el botón de liberación hacia afuera.



2 Jale hacia arriba el Empujador Grande para Alimentos.



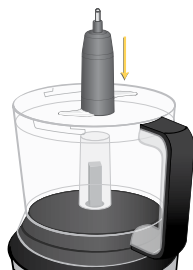
3 Jale hacia atrás la tapa del Conducto para Alimentos y el Empujador Grande para Alimentos.

NOTA: Antes de abrir la tapa del Conducto para Alimentos, apague la unidad (OFF) y desenchufe el cordón.

Picar



NOTA: Asegúrese de que la unidad esté apagada y desenchufada antes de usar. Nunca use la mano para empujar alimentos en el procesador. No use el procesador continuamente por más de 3 minutos a la vez.

- 1 Asegure el tazón a la base (Vea “Cómo ensamblar el tazón”).
- 2 Agarre la hoja para picar de su tronco y deslícelo en el poste central.



- 3 Coloque los alimentos en el tazón.
- 4 Asegure la tapa en el tazón (Vea “Cómo asegurar la Tapa”).
- 5 Asegure la tapa del Conducto para alimentos (Vea “Cómo asegurar la tapa del Conducto para alimentos”).
- 6 Enchufe el cordón en un tomacorriente eléctrico. Use la Guía de Alimentos para preparar los alimentos que va a picar.
- 7 Gire la perilla a la posición de ENCENDIDO (ON) para un procesado continuo o a la posición de IMPULSO (PULSE) para tareas de procesado cortas. Cuando usa la opción de IMPULSO, sostenga la perilla en la posición IMPULSO (PULSE) por unos 2 a 3 segundos cada vez, revise los resultados y repita si es necesario.
- 8 Cuando termine de procesar, suelte la perilla, o si estaba usando procesado continuo ENCENDIDO (ON), gire la perilla a la posición de APAGADO (OFF) y deje

que la hoja para picar pare de rotar.

- 9 Gire la cubierta hacia el símbolo de SIN SEGURO  para retirar la tapa.
- 10 Sostenga la hoja para picar de su tronco y remuévala. Remueva el seguro del tazón girándolo en dirección de las manecillas del reloj hacia el símbolo SIN SEGURO  y levántelo. Vacíe los alimentos procesados.

NOTA: La hoja para picar es muy filuda, manipule con mucho cuidado.

Amasar

NOTA: NUNCA TRATE DE PROCESAR MASA QUE ESTÉ TAN DURA QUE NO PUEDA SER PROCESADA A MANO.



NOTA: Asegúrese de que la unidad esté APAGADA (OFF) y desenchúfela antes de usar. Nunca use la mano para empujar alimentos dentro del procesador. No use el procesador continuamente por más de 3 minutos cada vez.

- 1 Asegure el tazón a la base (Vea “Cómo ensamblar el tazón”).
- 2 Agarre la hoja para masa de su tronco y deslícelo en el poste central.
- 3 Coloque todos los ingredientes secos en el tazón.
- 4 Asegure la tapa en el tazón (Vea “Cómo asegurar la Tapa”).



- 5 Asegure la tapa del Conducto para alimentos (Vea “Cómo asegurar la tapa del Conducto para alimentos”).
- 6 Enchufe el cordón en un tomacorriente eléctrico.
- 7 Gire la perilla a la posición de ENCENDIDO (ON) para un procesado continuo o la posición de IMPULSO (PULSE) para tareas de procesado cortas. Cuando usa la opción de IMPULSO, sostenga la perilla en la posición IMPULSO (PULSE) por unos 2 a 3 segundos cada vez, revise los resultados y repita si es necesario.



NOTA: Todos los ingredientes deben ser añadidos a través del Conducto para Alimentos mientras la unidad está procesando. Añada el líquido con un chorro lento y constante para obtener una distribución pareja. Es importante añadir suficiente líquido para hacer la masa lo suficientemente suave para amasar. Amasar masa que es muy dura puede forzar la máquina.

- 8 Cuando termine de procesar, suelte la perilla, o si estaba usando procesado continuo ENCENDIDO (ON), gire la perilla a la posición de APAGADO (OFF) y deje que la hoja para masa pare de rotar.
- 9 Gire la tapa hacia el símbolo de SIN SEGURO  para retirarla.
- 10 Sostenga la hoja para masa de su tronco y remuévala. Remueva el seguro del tazón girándolo en dirección de las manecillas del reloj hacia el símbolo SIN SEGURO  y levántelo. Vacíe el alimento procesado.

Cómo cortar rodajas o tiras

NOTA: Asegúrese de que la unidad esté APAGADA (OFF) y desenchúfela antes de usar. Nunca use la mano para empujar alimentos dentro del procesador. No use el procesador continuamente por más de 3 minutos cada vez.

Procesando grandes cantidades de comida

- 1 Asegure el tazón a la base (Vea “Como ensamblar el tazón”).
- 2 Deslice el Tronco del Disco en el poste central de la base. Con el lado deseado (rodajas o tiras) mirando hacia arriba, presione el disco para rodajas/tiras en el tronco del disco (Figura 1). Use cuidado cuando manipule el disco, ya que la hojas son extremadamente filudas.
- 3 Asegure la tapa en el tazón (Vea “Cómo asegurar la Tapa”).
- 4 Llene el Conducto para Alimentos con alimentos grandes como por ejemplo un pedazo de col, pimiento o un tomate entero. (Figura 2) Asegure la tapa del Conducto para alimentos (Vea “Cómo asegurar la tapa del Conducto para alimentos”). Use la Guía de Alimentos para que le ayude a preparar los alimentos que va a cortar en rodajas o tiras.
- 5 Deslice el Empujador de Alimentos Pequeño dentro del Empujador de Alimentos Grande. Enchufe el cordón en un tomacorriente eléctrico.
- 6 Gire la perilla a la posición ENCENDIDO (ON), luego presione ligera pero firmemente hacia abajo sobre el Empujador de Alimentos. (Figura 3)
- 7 Cuando termine de procesar, gire la perilla a la posición de APAGADO (OFF) y deje que el disco pare de rotar. Gire la tapa del Tazón hacia el símbolo SIN SEGURO  para retirar la tapa.
- 8 Retire cuidadosamente el Disco para rodajas/tiras. Remueva el seguro del tazón girándolo en dirección de las manecillas del reloj hacia el símbolo SIN SEGURO  y levántelo. Vacíe el alimento procesado.

NOTA: El disco para rodajas/tiras es muy filudo, use cuidado cuando lo manipule.

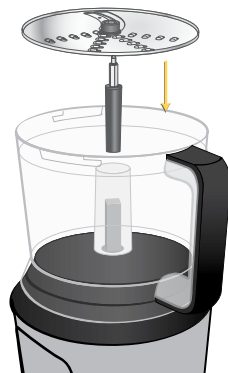


Figura 1




Figura 2




Figura 3

Procesando Alimentos largos y delgados

NOTA: Asegúrese de que la unidad esté APAGADA (OFF) y desenchufada antes de usar. Nunca use la mano para empujar alimentos dentro del procesador. No use el procesador continuamente por más de 3 minutos cada vez.

- 1 Asegure el tazón a la base (Vea “Cómo ensamblar el tazón”).
- 2 Deslice el Tronco del Disco en el poste central de la base. Con el lado deseado (rodajas o tiras) mirando hacia arriba, presione el disco para rodajas/tiras en el tronco del disco (Figura 4). Use cuidado cuando manipule el disco, ya que la hojas son extremadamente filudas.
- 3 Asegure la tapa en el tazón (Vea “Cómo asegurar la Tapa”).
- 4 Asegure la tapa del Conducto para alimentos (Vea “Cómo asegurar la tapa del Conducto para alimentos”). La tapa del Conducto para alimentos puede asegurarse antes de asegurar la tapa en el tazón).
- 5 Llene el Empujador Grande para Alimentos con alimentos largos y delgados como por ejemplo papas, chorizo, zanahoria y apio.
- 6 Inserte el Empujador Pequeño para Alimentos dentro del Empujador Grande para Alimentos (Figure 5). Enchufe el cordón en un tomacorriente eléctrico.
- 7 Gire la perilla a la posición ENCENDIDO (ON), luego presione ligera pero firmemente hacia abajo sobre el Empujador Pequeño para Alimentos.
- 8 Cuando termine de procesar, gire la perilla a la posición de APAGADO (OFF) y deje que el disco pare de rotar. Gire la tapa del Tazón hacia el símbolo SIN SEGURO  para retirar la tapa.

- 9 Retire cuidadosamente el Disco para rodajas/tiras. Remueva el seguro del tazón girándolo en dirección de las manecillas del reloj hacia el símbolo SIN SEGURO  y levántelo. Vacíe el alimento procesado.

NOTA: El disco para rodajas/tiras es muy filudo, use cuidado cuando lo manipule.

Consejos para procesar líquidos

- 1 Líquidos calientes (menos de 176°F) y alimentos calientes pueden ser procesados en el tazón.
- 2 Asegúrese de Procesar cantidades pequeñas de líquido , 2 tazas o menos de líquido a la vez. Cantidades más grandes podrían causar fugas en el tazón.

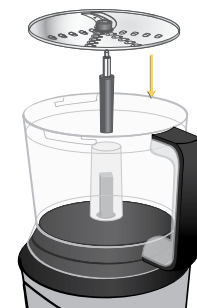


Figura 4



Figura 5

Para mantener su producto Villaware como nuevo y remover huellas de dedos:

Cuando su producto Villaware no esté en uso, limpie el exterior de la unidad con agua tibia o un limpiador para artefactos de acero inoxidable, luego limpie y seque.

NOTA: No intente afilar los bordes cortantes de la hoja para picar o del disco reversible. Estos fueron permanentemente afilados en la fábrica y se arruinarían si intenta afilarlos.

Limpieza

- 1 Antes de limpiar, asegúrese de que la unidad esté Apagada y que el cordón esté desenchufado.
- 2 Cada vez que sea posible, enjuague las partes inmediatamente después de que haya procesado para que la limpieza sea más fácil.
- 3 Limpie la base, la perilla de control y las patas con una tela húmeda y seque completamente. Las manchas difíciles pueden removerse frotando con una tela húmeda y un limpiador que nos sea abrasivo. No sumerja la base en líquido.
- 4 Todas las partes removibles pueden lavarse a mano o en la parte superior de la lavadora de platos.
 - Si lava a mano, lave en agua caliente jabonosa, enjuague y seque completamente. Si es necesario use un cepillo pequeño con cerdas de nylon para limpiar completamente el tazón, el conducto para alimentos y su tapa. Este tipo de cepillo le ayudará a prevenir que se corte con el filo de las hojas para picar y el disco para rodajas/tiras.

- Si lava en la lavadora de platos, coloque todas las partes removibles solamente en la parte superior de la lavadora – no las coloque dentro o cerca de la canastilla para utensilios.

Guía para Picar

Alimento	Cantidad	Instrucciones
Comida para Bebés	Hasta 4 tazas (1000ml)	Agregar hasta 4 tazas (1000ml) de vegetales cocidos y/o carne en un recipiente, junto con ¼ taza (60ml) de líquido por taza de alimento sólido, procesar continuamente a la fineza deseada.
Migas de pan	Hasta 5 rebanadas	Cortar rebanadas de pan fresco o duro en trozos de 1½–2 pulgadas (3,75–5cm) Agregar al recipiente y procesar hasta obtener migas finas.
Migas de galletas dulces/saladas	Hasta 5 tazas (1.250ml)	Utilizar galletas Graham, de chocolate o vainilla. Partir las galletas en trozos de 1½–2 pulgadas (3,75–5cm). Agregar al recipiente y procesar hasta obtener migas finas.
Arándanos, picados	3 tazas (750ml)	Pulsar para picar hasta la fineza deseada. También puede agregarse azúcar para preparar una salsa de arándanos.
Huevos, picados	Hasta 12	Pelar, secar y cortar a la mitad huevos duros. Agregar al recipiente, pulsar para picar y controlar la fineza después de 4-5 pulsos.
Ajo, picados	Hasta 12	Asegurarse de que el recipiente esté seco. Introducir los dientes en el Vertedor de Alimentos cuando la unidad está en funcionamiento.
Carne, cortada en trozos pequeños (cruda o cocida)	Hasta 2,5 tazas (600ml)	Cortar la carne en cubos de 1 pulgada (2,54 cm). Agregar al recipiente y pulsar para picar.
Hongos, cortados en trozos pequeños	Hasta 12 medianos	Cortar a la mitad los de tamaño grande y agregar al recipiente. Pulsar hasta obtener la fineza deseada.
Frutos secos, cortados en trozos pequeños	2 tazas (300ml)	Agregar al recipiente y pulsar para picar.
Cebollas, cortadas en trozos pequeños	Hasta 2 grandes	Cortar en cuatro, agregar al recipiente Pulsar 1 o 2 veces para picar en trozos grandes. En caso de cebollas de verdeo, hasta 2 tazas (500ml), cortar en trozos de 1 pulgada (2,45cm).
Queso parmesano o romano, rallado	Hasta 1½ tazas (375ml)	Aguardar hasta que el queso esté a temperatura ambiente. Cortar en cubos de 1 pulgada (2,54 cm) Agregar al recipiente y pulsar para picar en trozos grandes. Procesar continuamente para obtener un rallado fino.
Perejil, picado	Hasta 2 tazas (500ml)	Agregar al recipiente y pulsar para picar hasta la fineza deseada, aproximadamente 10-15 segundos. Procesar otras hierbas del mismo modo (albahaca, cilantro, menta, etc.).
Pimiento (verde, rojo, amarillo), picado	Hasta 1 pimiento	Cortar en trozos de 1 pulgada (2,54 cm). Agregar al recipiente y pulsar para picar.
Sopas (puré o crema)	2 tazas (500ml)	Agregar hasta 2 tazas de sopa de vegetales caliente (a menos de 176°) para hacer puré o crema. Procesar hasta obtener la fineza deseada.
Calabacín (calabaza sidra), calabaza o batatas, en puré	Hasta 5 tazas (1250ml) de cubos de 1 pulgada (2,54 cm)	Agregar ¼ taza (60ml) de líquido de cocción por taza de alimento. Pulsar para picar en trozos finos y después procesar continuamente para hacer el puré.
Frutillas, en puré	2 tazas (500ml)	Retirar el casco y cortar a la mitad en caso de frutillas grandes. Agregar al recipiente y pulsar para picar. Procesar continuamente para hacer el puré.
Tomates, picados	4 medianos	Cortar los tomates en cuatro Agregar hasta 4 y pulsar hasta obtener la fineza deseada.

Guía para Rallar

Alimento	Instrucciones
Repollo	Utilizar el Disco para Rallar para ensalada de repollo o repollo muy fino. Cortar en trozos que quepan en el Vertedor. Rallar empleando una leve presión. Vaciar el recipiente cuando el repollo alcance el Disco.
Zanahorias	Colocar en Vertedor y rallar.
Queso, cheddar	El queso debe estar frío. Cortar para que entre en el Vertedor, emplear presión leve.
Queso, Mozzarella	Cortar para que entre en el Vertedor. El queso debe enfriarse en el congelador durante 30 minutos antes del rallado. Emplee presión leve.
Papas	Cortar para que entre en el Vertedor.
Calabacín	Retirar extremos, cortar para que entre en el Vertedor, ya sea vertical u horizontalmente.

Guía para Rebanar

Alimento	Instrucciones
Manzana	Cortar a la mitad y colocar horizontalmente en Vertedor. Emplear presión firme.
Repollo/Lechuga	Cortar a la mitad, cortar para que entre en Vertedor
Zanahorias	Cortar para que entre en el Vertedor.
Apio	Retirar cola, llene el Vertedor para obtener mejores resultados.
Pepino	Cortar para que entre en el Vertedor, de ser necesario.
Hongos	Llenar el Vertedor con hongos apoyados horizontalmente para rodajas cortadas a lo largo.
Cebolla	Cortar a la mitad y llenar el Vertedor, colocando las cebollas en posición vertical para rebanadas más gruesas.
Duraznos/Peras	Cortar a la mitad y retirar el corazón. Colocar en posición vertical en el Vertedor y emplear presión leve.
Pimientos (verdes, rojos, amarillos)	Cortar a la mitad y retirar las semillas. Colocar los pimientos de arriba hacia abajo presionando levemente para que entren, de ser necesario. Cortar los de tamaño grande en cuartos o tiras, dependiendo de los resultados deseados. Emplee presión moderada.
Salchichas	Cortar en trozos con un largo de 3 pulgadas (8 cm). Retirar envoltura no comestible.
Papas	Pelar si se desea, cortar las papas grandes en mitades, colocar en Vertedor.
Frutillas	Retirar casco. Colocar las frutillas de modo horizontal en caso de rodajas a lo largo.
Tomates	Utilizar tomates pequeños para obtener rodajas enteras. Cortar a la mitad de ser necesario. Emplee presión leve pero firme.
Nabos	Pelar, cortar para que entren en el Vertedor.
Calabacín	Retirar extremos. Utilizar calabacines pequeños para obtener rodajas enteras. En caso de calabacines grandes, cortar a la mitad para que entren en el vertedor.

Garantía Limitada de Dos Años

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

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

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

¿Cuál es el límite de responsabilidad de JCS?

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

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

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

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

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

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

Cómo solicitar el servicio en garantía

En los Estados Unidos

Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea recibir servicio de garantía, llame al 1-800-334-0759 y podrá obtener la dirección del centro de servicio que le resulte más conveniente

En Canadá

Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea recibir servicio de garantía, llame al 1-800-667-8623 y podrá obtener la dirección del centro de servicio que le resulte más conveniente.

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

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

Por favor visítenos en la Internet en www.Villaware.com para registrar con nosotros su producto en línea y para más información útil.

Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>