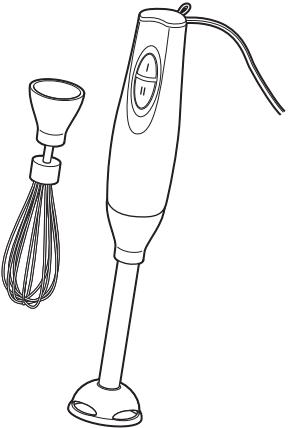


Hamilton Beach.



Hand Blender Mélangeur à main Batidora de inmersión

Le invitamos a leer cuidadosamente este instructivo antes de usar su aparato.

Read before use. Lire avant l'utilisation. Lea antes de usar.



In an effort to reduce paper waste, Hamilton Beach Brands, Inc., has reduced the size of this Use and Care and made it available online. We believe strongly in doing our part to help care for the environment. To view Use and Care guides, recipes, and tips, please visit:

hamiltonbeach.com

Aidez-vous à protéger l'environnement !

Dans le but de réduire la consommation de papier, Hamilton Beach Brands, Inc., a réduit le format des manuels d'utilisation et d'entretien et offre maintenant la version complète en ligne. Nous croyons fermement que nous contribuons à sauvegarder l'environnement. Pour voir les manuels d'utilisation et d'entretien, les recettes et les conseils, veuillez consulter le site :

hamiltonbeach.ca

Ayude a Hamilton Beach a Hacer la Diferencia!

En un esfuerzo por reducir el papel de desecho, Hamilton Beach Brands, Inc., ha reducido el tamaño de este Uso y Cuidado y lo puso disponible en línea. Creemos fuertemente en hacer nuestra parte para ayudar a cuidar el medioambiente. Para ver guías de Uso y Cuidado, recetas y consejos, por favor visite:

hamiltonbeach.com.mx

USA: 1.800.851.8900

Canada: 1.800.267.2826

México: 01.800.71.16.100

840190101

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. To protect against risk of electrical shock, do not put motor housing, cord, or plug in water or other liquid.
3. This appliance should not be used by children and care should be taken when used near children.
4. Avoid contact with moving parts. Keep hands, hair, clothing, and utensils away from blades and out of container during operation to prevent the possibility of severe injury to persons and/or damage to the appliance. A scraper may be used but must be used only when the unit is not running.
5. The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer for use with this model may cause fire, electric shock, or injury.
6. When mixing liquids, especially hot liquids, use a tall container or make small quantities at a time to reduce spillage.
7. Blades are sharp; handle carefully.
8. Do not use over a stove or other heat source.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter.
11. Do not let cord contact hot surfaces, including the stove.
12. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
13. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Call our toll-free customer service number for information on examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

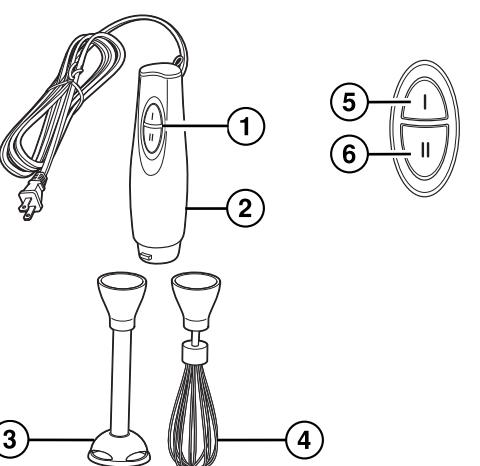
Other consumer safety information

This appliance is intended for household use only.

WARNING! Shock Hazard: This appliance has a polarized plug (one wide blade) that reduces the risk of electric shock. The plug fits only one way into a polarized outlet. Do not defeat the safety purpose of the plug by modifying the plug in any way or by using an adapter. If the plug does not fit, reverse the plug. If it still does not fit, have an electrician replace the outlet.

BEFORE FIRST USE: Wash attachments according to instructions.

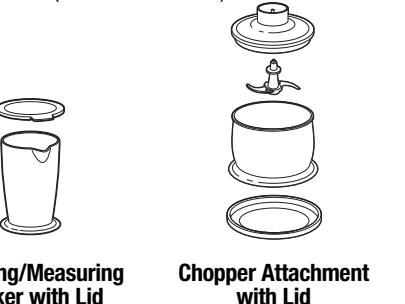
Parts and features



1. Speed Control Buttons
2. Motor Housing
3. Blending Attachment
4. Whisk Attachment
5. Low-Speed Button
6. High-Speed Button

NOTE: The maximum power rating is based on the blade attachment. The whisk attachment and chopper may draw significantly less power.

Optional Accessories (on select models)



How to use the hand blender/ whisk attachment

WARNING **Cut Hazard.** Always inspect attachments before each use. Do not use cracked, bent, or damaged attachments.

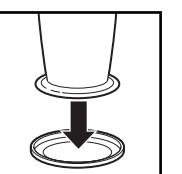
1. The hand blender is not designed for use over a heat source.
2. This appliance is not intended to chop ice. Add ice to beverage after blending.
3. Do not immerse the motor housing past the top metal portion of each blending attachment.
4. Place food in a tall, deep container for blending. For best results, solid foods should be no larger than 1-inch (2.5-cm) chunks.
5. Attach blending or whisk attachment to motor housing. Hold hand blender upright and turn motor housing clockwise to tighten and counterclockwise to loosen while holding the attachment.
6. Plug into outlet.
7. Grasp unit in hand. Push speed control button. Slowly move the attachment up, down, and sideways through the food.
8. Do not immerse the motor housing past the top metal portion of each blending attachment.
9. Unplug from outlet when not in use.

How to use the chopper (optional accessory on select models)

1. Place chopping blade into bowl, ensuring blade is seated securely. Put food into chopper bowl and place the motor housing on top, lining up the plastic notches. Twist clockwise to locked position.
2. Choose desired chopping speed (I or II) and process until food has reached desired consistency. Running the chopper continuously will yield smoother food consistency, while pulsing will yield chunkier results.
3. The rubber lid/base may also be used as a nonskid base under the chopper while in use.
4. Remove motor housing from chopper and food from chopping bowl. Unplug from outlet when finished.

Helpful hints

- To use the hand blender in a saucepan, be sure to remove the pan from the stove.
- To puree foods, liquid is needed. Add cooking liquid, broth, juice, milk, or cream until desired consistency is reached.
- For thorough blending, move hand blender up and down in mixture until smooth.
- To achieve best blending results, use deep, tall containers.
- For easy cleanup, unplug hand blender and rinse attachments under running water immediately after using.
- The plastic lid of the measuring jar may be flipped upside down and placed underneath the base of the jar in order to provide a more stable surface while blending.



Blending guide

FOOD	SPEED	ATTACHMENT
Cake Mixes	LO	Blade
Eggs	HI	Whisk
Frozen Juice Concentrate	HI	Blade
Gravy or Sauces	LO	Whisk
Pureed Soups	LO	Blade
Milk Shakes	HI	Blade
Pancake Mix	LO	Whisk
Onions	LO	Chopper
Whipping Cream	HI	Whisk
Carrots	HI	Chopper

How to clean the hand blender

1. Unplug unit from outlet.
2. Remove attachment from motor housing. Wash attachment in hot, soapy water. Rinse; then dry. Blending attachments may also be placed in the top rack of the dishwasher.

WARNING **Electric Shock Hazard.** Never hold motor housing portion of hand blender under running water. Simply wipe clean with a damp cloth.

Limited warranty

This warranty applies to products purchased in the U.S. and Canada. This is the only express warranty for this product and is in lieu of any other warranty or condition.

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of original purchase. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this product or any component found to be defective, at our option; however, you are responsible for all costs associated with returning the product to us and our returning a product or component under this warranty to you. If the product or component is no longer available, we will replace with a similar one of equal or greater value.

This warranty does not cover glass, filters, wear from normal use, use not in conformity with the printed directions, or damage to the product resulting from accident, alteration, abuse, or misuse. This warranty extends only to the original consumer purchaser or gift recipient. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to make a warranty claim. This warranty is void if the product is used for other than single-family household use.

We exclude all claims for special, incidental, and consequential damages caused by breach of express or implied warranty. All liability is limited to the amount of the purchase price. **Every implied warranty, including any statutory warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose, is disclaimed except to the extent prohibited by law, in which case such warranty or condition is limited to the duration of this written warranty.** This warranty gives you specific legal rights. You may have other legal rights that vary depending on where you live. Some states or provinces do not allow limitations on implied warranties or special, incidental, or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you. To make a warranty claim, do not return this appliance to the store. Please call 1.800.851.8900 in the U.S. or 1.800.267.2826 in Canada or visit hamiltonbeach.com in the U.S. or hamiltonbeach.ca in Canada. For faster service, locate the model, type, and series numbers on your appliance.

IMPORTANTS CONSEILS DE SÉCURITÉ

Pendant l'utilisation d'appareils électriques, des mesures de sécurité élémentaires doivent toujours être respectées, incluant les suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Pour éviter les risques d'électrocution, ne pas immerger la logement de moteur, le cordon et la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
3. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Une surveillance étroite est requise lorsque cet appareil est utilisé près des enfants.

4. Éviter tout contact avec les pièces mobiles. Tenir les mains, cheveux, vêtements et ustensiles éloignés des lames et hors du récipient pendant le fonctionnement pour éviter les risques de blessures graves et les dommages à l'appareil. Un racleur peut être utilisé, mais uniquement lorsque le moteur de l'appareil est arrêté.
5. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant du modèle de cet appareil peut occasionner un incendie, une électrocution ou des blessures.
6. Utiliser un récipient de forme haute pour mélanger les liquides, plus particulièrement les liquides chauds, ou mélanger de petites quantités de liquide pour éviter les débordements.
7. Manipuler les lames avec prudence, car elles sont tranchantes.
8. Ne pas utiliser sur une cuisinière ou toute autre source de chaleur.
9. Ne pas utiliser à l'extérieur.
10. Ne pas laisser pendre le cordon de la table ou du comptoir.
11. Ne pas laisser le cordon entrer en contact avec des surfaces chaudes, incluant la cuisinière.
12. Débrancher de la prise murale dès la fin de l'utilisation, avant d'installer ou de retirer des pièces et avant le nettoyage.
13. Ne pas utiliser aucun appareil dont le cordon ou la prise est endommagé, ou toutes anomalies de fonctionnement de l'appareil, une chute ou tout autre dommage quel qu'il soit. Appeler la ligne sans frais du Service à la clientèle pour plus d'information à propos d'une vérification, réparation ou réglage électrique ou mécanique.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS !

Autre consigne de sécurité pour le consommateur

Cet appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement.

AVERTISSEMENT ! Risque d'électrocution : Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (lame large) qui réduit le risque d'électrocution. Cette fiche s'insère d'une seule manière dans une prise polarisée. Ne pas transformer le dispositif de sécurité de la fiche en modifiant celle-ci de quelque manière que ce soit ou en utilisant un adaptateur. Si la fiche refuse de s'insérer, inversez-la. Si elle refuse toujours de s'insérer, faites remplacer la prise par un électricien.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION : Laver les accessoires conformément aux instructions.

Pièces et caractéristiques

1. Boutons de commande de vitesse
2. Logement de moteur
3. Accessoires de mélange
4. Fouet l'attachment de vitesse
5. Bouton basse vitesse
6. Bouton vitesse élevée

NOTE : La puissance nominale maximale est basée sur la lame accessoire. Les accessoires de fouet et de hachoir à lame pourraient fonctionner à une puissance moins élevée.

Accessoires en option (sur certains modèles)

- Gobelet pour mélange et mesures avec couvercle Hachoir accessoire avec couvercle

Utilisation du mélangeur à main/ fouet l'attachment

AVERTISSEMENT **Risque de coupure.** Toujours vérifier les accessoires avant chaque utilisation. Ne pas utiliser d'accessoires fissurés, tordus ou endommagés.

- Le mélangeur à main n'est pas conçu pour être utilisé au-dessus d'une source de chaleur.
- Cet appareil n'est pas conçu pour concasser de la glace. Ajouter la glace aux boissons au moment de servir.
- N'immergez pas le caisson moteur au-delà de la partie métallique supérieure de chaque accessoire de malaxage.

Utilisation du mélangeur à main/fouet l'attachment (suite)

- Déposer les aliments à mélanger dans un récipient de forme haute. Mélanger des morceaux d'aliments de 2,5 cm (1 po) pour obtenir des résultats optimaux.
- Fixez l'accessoire de malaxage ou le fouet au caisson moteur. Maintenir le mélangeur à main à la verticale et, en tenant l'accessoire, tourner le logement de moteur dans le sens des aiguilles d'une montre pour serrer ou dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour démonter l'accessoire.
- Brancher la fiche dans la prise murale.
- Tenir l'appareil dans la main. Appuyer sur le bouton de commande de vitesse. Faites pivoter l'accessoire lentement vers le haut, vers le bas et vers les côtés à travers les aliments.
- N'immergez pas le caisson moteur au-delà de la partie métallique supérieure de chaque accessoire de malaxage.
- Débrancher la fiche de la prise murale dès la fin de l'utilisation.

Utilisation du hachoir (accessoires en option sur certains modèles)

- Placer la lame du hachoir dans le bol et s'assurer que la lame est bien fixée. Déposer les aliments dans le bol du hachoir et placer le logement de moteur sur le dessus en l'alignant avec les encoches en plastique. Tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour verrouiller en place.
- Choisir la vitesse de hachage désirée (I ou II) et transformer les aliments jusqu'à la consistance désirée. Les aliments auront une consistance plus homogène lorsque le hachoir à lame fonctionne en mode continu; les aliments seront hachés plus grossièrement en mode pulsation.
- Le couvercle en caoutchouc et la base peuvent également être utilisés sur une surface antidérapante pendant le fonctionnement.
- Retirer le logement de moteur du hachoir et des aliments du bol du hachoir. Débrancher l'appareil de la prise dès la fin de l'utilisation.

Conseils pratiques

- Pour utiliser le mélangeur dans un saucier, s'assurer de retirer le saucier de la cuisinière.
- Ajouter du liquide pour transformer les aliments en purée. Ajouter du liquide de cuisson, du bouillon, du jus, du lait ou de la crème en quantité suffisante pour obtenir la texture désirée.
- Pour un mélange homogène, déplacer le mélangeur à main dans la préparation de haut en bas jusqu'à ce que la texture des aliments soit lisse.
- Pour obtenir des résultats optimaux, utiliser des récipients de forme haute.
- Pour un nettoyage simple, débrancher le mélangeur à main et rincer les accessoires sous l'eau courante dès la fin de leur utilisation.
- Le couvercle de plastique du récipient à mesurer peut être inversé et placé sous la base du récipient pour offrir une surface plus stable pendant le mélange.

Guide de transformation des aliments

ALIMENT	VITESSE	ACCESOIRIES
Mélanges à gâteaux	LO (Basse)	Lame
Oeufs	HI (Élevée)	Fouet
Jus concentré congelé	HI (Élevée)	Lame
Sauces	LO (Basse)	Fouet
Soupes en purée	LO (Basse)	Lame
Lait fouetté	HI (Élevée)	Lame
Mélange à crêpes	LO (Basse)	Fouet
Oignons	LO (Basse)	Hachoir à lame
Crème fouettée	HI (Élevée)	Fouet
Carottes	HI (Élevée)	Hachoir à lame

Nettoyage du mélangeur à main

- Débrancher l'appareil de la prise.
- Retirer les accessoires du logement de moteur. Laver les accessoires à l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher. Les accessoires de mélange sont lavables dans le panier supérieur du lave-vaisselle.

Avertissement

Risque d'électrocution. Ne jamais tenir le logement de moteur de l'appareil sous l'eau courante. Essuyer simplement avec un linge humide.

Garantie limitée

Cette garantie s'applique aux produits achetés aux É.-U. et au Canada. C'est la seule garantie expresse pour ce produit et est en lieu et place de tout autre garantie ou condition.

Ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux et de main-d'œuvre pour une période de un (1) an à compter de la date d'achat d'origine. Au cours de cette période, votre seul recours est la réparation ou le remplacement de ce produit ou tout composant s'avérant défectueux, à notre gré, mais vous êtes responsable de tous les coûts liés à l'expédition du produit et le retour d'un produit ou d'un composant dans le cadre de cette garantie. Si le produit ou un composant n'est plus offert, nous le remplacerons par un produit similaire de valeur égale ou supérieure.

Cette garantie ne couvre pas le verre, les filtres, l'usure d'un usage normal, l'utilisation non conforme aux directives imprimées, ou des dommages au produit résultant d'un accident, modification, utilisation abusive ou incorrecte. Cette garantie s'applique seulement à l'acheteur original ou à la personne l'ayant reçue en cadeau. La présentation du reçu de vente d'origine comme preuve d'achat est nécessaire pour faire une réclamation au titre de cette garantie. Cette garantie ne s'applique pas si le produit est utilisé à d'autres fins qu'une utilisation domiciliaire familiale.

Nous excluons toutes les réclamations au titre de cette garantie pour les dommages spéciaux, consécutifs et indirects causés par la violation de garantie expresse ou implicite. Toute responsabilité est limitée au prix d'achat. Chaque garantie implique, y compris toute garantie ou condition de qualité marchande ou d'adéquation à un usage particulier, est exonérée, sauf dans la mesure interdite par la loi, auquel cas la garantie ou condition est limitée à la durée de cette garantie écrite. Cette garantie vous donne des droits légaux précis. Vous pouvez avoir d'autres droits qui varient selon l'endroit où vous habitez. Certaines provinces ne permettent pas les limitations sur les garanties implicites ou les dommages spéciaux ou indirects de telle sorte que les limitations ci-dessus ne s'appliquent peut-être pas à votre cas.

Ne pas retourner cet appareil au magasin lors d'une réclamation au titre de cette garantie. Téléphoner au 1-800-851-8900 aux É.-U. ou au 1-800-267-2826 au Canada ou visiter le site internet www.hamiltonbeach.com aux É.-U. ou www.hamiltonbeach.ca au Canada. Pour un service plus rapide, trouvez le numéro de modèle, le type d'appareil et les numéros de série sur votre appareil.

SAVAGUARDIAS IMPORTANTES

Cuando use aparatos eléctricos, siempre se deben seguir precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

- Lea todas las instrucciones.
- Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
- Para protegerse contra riesgos de descarga eléctrica, no ponga el extremo del motor, cable o enchufe en agua u otro líquido.
- Este aparato no debe ser usado por niños y se debe de tener cuidado cuando se usa cerca de niños.
- Evite el contacto con partes móviles. Mantenga manos, cabello, ropa y utensilios lejos de las cuchillas y fuera del contenedor durante su funcionamiento para prevenir la posibilidad de una lesión severa a las personas y/o daño al aparato. Se puede usar un raspador pero debe ser usado sólo cuando la unidad no esta funcionando.
- El uso de aditamentos no recomendados o vendidos por el fabricante del aparato para uso con este modelo puede causar un incendio, descarga eléctrica o lesiones.
- Cuando mezcle líquidos, especialmente líquidos calientes, use un contenedor alto o haga pequeñas cantidades a la vez para reducir los derrames.

- Las cuchillas están afiladas, manéjelas con cuidado.
- No use sobre la estufa u otra fuente de calor.
- No se use en exteriores.
- No deje que el cable cuelgue por el borde de la mesa o cubierta.
- No deje que el cable toque superficies calientes, incluyendo la estufa.
- Desconecte de la toma cuando no esté en uso, antes de poner o quitar partes y antes de limpiar.
- Nunca opere un aparato con un cable o enchufe dañado, o después de que el aparato funcione mal, o se caiga o dañe de cualquier manera. Llame a nuestro número de servicio a cliente lada sin costo para información sobre revisión, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

Más información de seguridad para el consumidor

Este aparato está planeado para uso doméstico.

ADVERTENCIA! Peligro de Descarga: Este aparato tiene un enchufe polarizado (una clavija ancha) que reduce el riesgo de descarga eléctrica. El enchufe se ajusta sólo de un manera en una toma polarizada. No elimine el propósito de seguridad del enchufe modificando el enchufe de ninguna manera o usando un adaptador. Si el enchufe no entra, invierta el enchufe. Si aún no entra, haga que un eléctrico reemplace la toma.

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ: Lave los aditamentos de acuerdo a las instrucciones.

Partes y características

- Botón de Control de Velocidad
- Carcasa del Motor
- Aditamento de Licuado
- Unión de Batidor
- Botón de Baja Velocidad
- Botón de Alta Velocidad

NOTA: La clasificación de energía máxima está basada en la unión de la cuchilla. La unión de batido y la cortadora pueden utilizar significativamente menos corriente.

Accesorios optional (en modelos selectos)

Vaso de Licuado/de Medición con Tapa Aditamento de Picado con Tapa

Como usar la batidora de mano/unión de batidor

ADVERTENCIA Peligro de cortaduras. Siempre revise los accesorios antes de cada uso. No use accesorios quebrados, doblados o dañados.

- La batidora de inmersión no está diseñada para usarse sobre una fuente de calor.
- Este aparato no está diseñado para cortar hielo. Agregue hielo a la bebida después de batir.
- No sumerja la carcasa del motor más allá de la porción superior de metal de cada unión de licuado.
- Coloque el alimento en un contendor alto y profundo para mezclar. Para mejores resultados, los alimentos sólido no deben ser en pedazos más grande de 2,5 cm (1 pulgada).
- Sujete la unión de licuado o de batido a la carcasa del motor. Sujete la batidora de inmersión verticalmente y gire la carcasa del motor en el sentido de las manecillas del reloj para apretar y en contra de las manecillas del reloj para aflojar mientras sostiene la unión.
- Conecte en la toma de corrientes.
- Sujete la unidad con la mano. Presione el botón de control de velocidad. Mueva lentamente la unión hacia arriba, hacia abajo y hacia los lados en el alimento.
- No sumerja la carcasa del motor más allá de la porción superior de metal de cada unión de licuado.
- Desconecte de la toma cuando no esté en uso.

Cómo usar la picadora (accesorios opcional en modelos selectos)

- Coloque la cuchilla de picado en el tazón, asegurándose que la cuchilla esté asentada de manera segura. Ponga el alimento en el tazón de picado y coloque la cubierta del motor, alineando las muescas de plástico. Gire en el sentido de las manecillas del reloj hasta la posición de sujeción.
- Escala la velocidad de picado deseada (I o II) y procese hasta que el alimento haya alcanzado la consistencia deseada. El pasar la cortadora continuamente dará una consistencia más suave del alimento, mientras que pulsando darán resultados más espesos.
- La tapa de hule/base puede también usarse como una base antideslizante debajo de la cortadora mientras esté en uso.
- Remueva la cubierta del motor de la picadora y el alimento del tazón de picado. Desconecte de la toma cuando termine.

Ayudas útiles

- Para usar la batidora de inmersión en una sartén, asegúrese de remover la sartén de la estufa.
- Se necesita agua para hacer puré los alimentos. Agregue líquido para cocinar, caldo, jugo, leche o crema, hasta que se alcance la consistencia deseada.
- Para un batido completo, mueva la batidora de mano hacia arriba y abajo en la mezcla hasta que esta esté suave.
- Para lograr mejores resultados de batido, use contenedores profundos y altos.
- Para una fácil limpieza, desconecte la batidora de inmersión y enjuague los aditamentos con agua corriendo inmediatamente después de usar.
- La tapa de plástico de la jarra medidora puede voltearse hacia arriba y colocarse debajo de la base de la jarra para poder proveer una superficie más estable mientras licua.

Guía de batido

ALIMENTO	VELOCIDAD	ACCESORIOS
Mezclas para Pastel	BAJO	Cuchilla
Huevos	ALTO	Batidor
Concentrados de Jugo Congelados	ALTO	Cuchilla
Gravy y Salsas	BAJO	Batidor
Sopas puré	BAJO	Cuchilla
Batidos de Leche	ALTO	Cuchilla
Mezcla para Hotcakes	BAJO	Batidor
Cebollas	BAJO	Cortadora
Crema Batida	ALTO	Batidor
Zanahorias	ALTO	Cortadora

Como limpiar la batidora de inmersión

- Desconecte la unidad de la toma de corriente.
- Remueva el accesorio de la carcasa del motor. Lave el accesorio en agua caliente y jabonosa. Enjuague y luego seque. Los aditamentos de licuado también pueden colocarse en el estante superior de lavavajillas.

ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica. Nunca sostenga la porción de la carcasa del motor de la batidora de inmersión bajo agua corriendo. Simplemente limpíe con un trapo húmedo.

Hamilton Beach

Grupo HB PS, S.A. de C.V.
Monte Elbruz No. 124 Int. 601
Col. Palmitas Polanco
México, D.F. C.P. 11560
Tel. 01-800-71-16-100

PÓLIZA DE GARANTÍA

PRODUCTO: MARCA: MODELO:

Grupo HB PS, S.A. de C.V. cuenta con una Red de Centros de Servicio Autorizada, por favor consulte en la lista anexa el nombre y dirección de los establecimientos en la República Mexicana en donde usted podrá hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía. Para mayor información llame sin costo: Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100

Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra: GARANTÍA DE 1 AÑO.

COBERTURA

- Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra.
- Grupo HB PS, S.A. de C.V. se obliga a reemplazar, reparar o reponer, cualquier pieza o componente defectuoso, proporcionando la mano de obra necesaria para su diagnóstico y reparación, todo lo anterior a un costo adicional para el consumidor.
- Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven su cumplimiento dentro de su red de servicio.

LIMITACIONES

- Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cuchillas, vasos, jarras, filtros, etc.
- Grupo HB PS, S.A. de C.V. no se hace responsable por los accidentes producidos a consecuencia de una instalación eléctrica defectuosa, ausencia de toma de tierra, clavija de enchufe en mal estado, etc.

EXCEPCIONES

Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:
a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales.
(Uso industrial, semi-industrial o comercial.)
b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso.
c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Grupo HB PS, S.A. de C.V. el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo.
El consumidor puede solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia casa comercial donde adquirió su producto, siempre y cuando Grupo HB PS, S.A. de C.V. no cuente con talleres de servicio.

PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA

- Para hacer efectiva la garantía no deben exigirse mayores requisitos que la presentación del producto y la póliza correspondiente, debidamente sellada por el establecimiento que lo vendió.
- Para hacer efectiva la garantía, lleve su aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio (consulte la lista anexa).
- Si no existe Centro de Servicio Autorizado en su localidad llame a nuestro Centro de Atención al Consumidor para recibir instrucciones de como hacer efectiva su garantía.
- El tiempo de reparación, en ningún caso será mayor de 30 días naturales contados a partir de la fecha de recepción del producto en nuestros Centros de Servicio Autorizados.
- En caso de que el producto haya sido reparado o sometido a mantenimiento y el mismo presente deficiencias imputables al autor de la reparación o del mantenimiento dentro de los treinta días naturales posteriores a la entrega del producto al consumidor, éste tendrá derecho a que sea reparado o mantenido de nuevo sin costo alguno. Si el plazo de la garantía es superior a los treinta días naturales, se estará a dicho plazo.
- El tiempo que duren las reparaciones efectuadas al amparo de la garantía no es computable dentro del plazo de la misma. Cuando el bien haya sido reparado se iniciará la garantía respecto de las piezas repuestas y continuará con relación al resto. En el caso de reposición del bien deberá renovarse el plazo de la garantía.

FECHA DE ENTREGA SELLO DEL