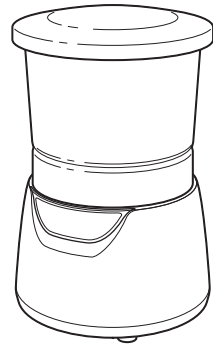


Hamilton Beach®



Stack & Press™
Food Chopper
Hachoir
Picadora

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

Read before use.
Lire avant 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
USA: 1.800.851.8900

Aidez-nous 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
Canada : 1.800.267.2826

¡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
México: 01.800.71.16.100

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. To protect against risk of electrical shock, do not put cord, plug, or base in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contacting moving parts.
6. 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 assistance number for information on examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
7. The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock, or injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surface including stove.
10. Keep hands and utensils away from the cutting blades while chopping food to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the food chopper. A scraper may be used but must be used only when the food chopper is not running.
11. Blades are sharp. Handle carefully.
12. This appliance is intended for processing small quantities of food for immediate consumption. This appliance is not intended to prepare large quantities of food at one time.
13. To reduce the risk of injury, never place cutting blade on base without first putting bowl properly in place.
14. Be certain lid is securely locked in place before operating appliance.
15. Do not attempt to defeat the lid interlock mechanism.
16. Do not use appliance for other than intended use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

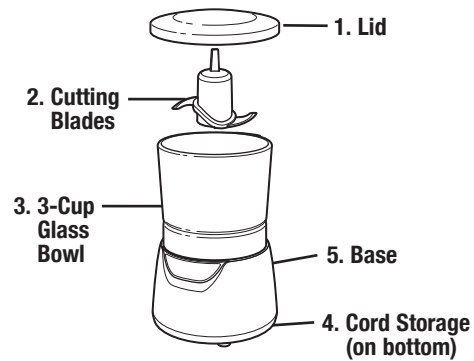
Other Consumer Safety Information

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 fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, have an electrician replace the outlet.

The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary, an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the appliance. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.

Parts and features



How to use the food chopper

IMPORTANT: Before first use, follow instructions in "Care and cleaning."

1. Make sure chopper is unplugged. Place bowl onto base.
2. Carefully place blade in bowl over center shaft. Turn until blade slips down to bottom of bowl.
3. Place food in bowl.
4. Place lid on bowl.
5. Plug into electrical outlet. Press lid to chop. To turn off, release lid. Do not remove lid until blade has stopped turning.
6. Unplug; remove lid. Remove bowl from base. Carefully remove blade.
7. Use cord wrap on bottom of unit for easy storage.

Chopping tips

- The bowl has a capacity of 3 cups. For liquid ingredients, do not exceed 1 1/2 cups (MAX LIQUID FILL line on bowl).
- For more control, process by pressing lid briefly, then releasing. Check consistency and continue if desired.
- Tear bread into pieces; then process to make bread crumbs. Break crackers or cookies into pieces; then process into crumbs for use as recipe ingredients or pie crusts.
- To chop carrots, celery, mushrooms, green pepper, or onion, cut into 1-inch chunks and place in bowl. This will result in more uniform consistency.
- Chop nuts; mince parsley, basil, chives, or garlic.
- Do not process raw meat, coffee beans, or whole, hard spices in the food chopper. This could damage the chopper.

Care and cleaning

⚠ WARNING Electric Shock Hazard. Do not immerse base, cord, or plug in water or any other liquid.

1. Wash lid, bowl, and cutting blade in hot, soapy water or in top rack of dishwasher. Cutting blade is sharp; handle carefully.
2. Reassemble for safe storage.
3. To clean the base, wipe with a damp cloth. Do not use abrasive cleaners.

Processing chart

| TO MAKE | INSTRUCTIONS |
|-----------------------|---|
| Bread Crumbs | Tear bread slices (up to 3) into 6 pieces. |
| Cheese, Parmesan | Cut in 1/2-inch cubes. Process 1/2 cup of cubes at a time. |
| Cookie Crumbs | Break into pieces. Use up to 2 cups of pieces. |
| Fruit, Chopped | Cut fruit into large chunks. Place up to 2 cups pieces into chopper. |
| Garlic, Minced | Peel; then process 1 or more cloves at a time. |
| Graham Cracker Crumbs | Break into 4 pieces. Place up to 6 crackers in chopper at a time. |
| Herbs, Chopped | Place up to 1 cup in chopper. |
| Nuts, Chopped | Place up to 1 cup in chopper. |
| Parsley | Pinch off sprigs from bunch. |
| Vegetables | Cut vegetables into 1-inch chunks. Place up to 2 cups in chopper at a time. |

Limited warranty

This warranty applies to products purchased and used 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 or subjected to any voltage and waveform other than as specified on the rating label (e.g., 120V ~ 60 Hz).

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.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Pendant l'utilisation d'appareils électriques, des mesures de sécurité élémentaires doivent être respectées, notamment celles qui suivent :

1. Lire toutes les instructions.
2. Pour éviter les risques d'électrocution, ne pas immerger le cordon, la prise ou la base dans l'eau ou tout autre liquide.
3. Une supervision vigilante est nécessaire pendant l'utilisation de tout appareil par ou près des enfants.
4. Débrancher l'appareil avant d'y ajouter ou d'en retirer des pièces ou avant de le nettoyer.
5. Éviter de toucher des pièces mobiles.

6. Ne pas utiliser aucun appareil dont le cordon ou la prise est endommagé, ou suite à toutes anomalies de fonctionnement de l'appareil, une chute ou tout autre dommage quel qu'il soit. Appeler notre numéro sans frais de service à la clientèle pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement électrique ou mécanique.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant d'électroménagers peut provoquer un incendie, l'électrocution ou des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser pendre le cordon de la table ou du comptoir et éviter tout contact entre le cordon et les surfaces chaudes incluant la cuisinière.
10. Pendant la transformation des aliments, garder les mains et les ustensiles loin des lames de coupe pour réduire le risque de blessure corporelle grave et les dommages au hachoir. Un racloir peut être utilisé, mais uniquement lorsque le moteur du hachoir est arrêté.
11. Les lames sont tranchantes. Manipuler avec soins.
12. Cet appareil est conçu pour transformer de petites quantités d'aliments à servir ou à utiliser immédiatement. Cet appareil n'est pas conçu pour transformer de grandes quantités d'aliments en une seule fois.
13. Pour éviter les risques de blessures, ne jamais placer la lame de coupe sur la base sans avoir préalablement installé le récipient correctement.
14. S'assurer que le couvercle est en place et verrouillé correctement avant de faire fonctionner l'appareil.
15. Ne pas tenter de démonter le mécanisme de verrouillage du couvercle.
16. N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.

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 électroménager possède une fiche polarisée (une broche large) qui réduit le risque d'électrocution. Cette fiche n'entre que dans un seul sens dans une prise polarisée. Ne contrecarrez pas l'objectif sécuritaire de cette fiche en la modifiant de quelque manière que ce soit ou en utilisant un adaptateur. Si vous ne pouvez pas insérer complètement la fiche dans la prise, inversez la fiche. Si elle refuse toujours de s'insérer, faire remplacer la prise par un électricien.

La longueur du cordon installé sur cet appareil a été sélectionnée afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de faux pas causés par un fil trop long. L'utilisation d'une rallonge approuvée est permise, si le cordon est trop court. Les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être équivalentes ou supérieures aux caractéristiques de l'appareil. Prendre toutes les précautions nécessaires pour installer la rallonge de manière à ne pas la faire courir sur le comptoir ou sur une table pour éviter qu'un enfant ne tire sur le cordon ou trébuche accidentellement.

Pièces et caractéristiques

- Couvercle**
- Lames de coupe**
- Bol en verre de 750 ml**
- Rangement du cordon (sous la base)**
- Base**

Utilisation du hachoir

IMPORTANT: Avant la première utilisation, suivre les instructions du chapitre « Entretien et nettoyage ».

- S’assurer que le hachoir est débranché. Installer le bol sur la base.
- Placer soigneusement sur l’arbre central situé dans le récipient. Tourner jusqu’à ce que la lame glisse vers le fond du récipient.
- Mettre les aliments dans le récipient.
- Fixer le couvercle sur le récipient.
- Brancher l’appareil à la prise murale. Appuyer sur le couvercle pour hacher. Relâcher le bouton pour arrêter la transformation. Attendre l’arrêt complet des lames avant de retirer le couvercle.
- Débrancher et retirer le couvercle. Enlever le récipient de la base. Enlever le couvercle prudemment.
- Utiliser l’enrouleur de cordon sous la base de l’appareil pour ranger plus facilement.

Conseils de hachage

- La capacité du récipient est de 3 tasses. Pour les ingrédients liquides, ne pas mettre plus de 1 1/2 de tasse (LIGNE DU NIVEAU DE REMPLISSAGE MAX. sur le récipient).
- Pour plus de contrôle, transformer les aliments en appuyant brièvement sur le couvercle puis relâcher-le. Vérifier la consistance et poursuivre si nécessaire.
- Briser le pain en morceaux puis transformer pour obtenir des miettes de pain. Briser les craquelins ou les biscuits en morceaux puis transformer pour obtenir des miettes comme ingrédients à ajouter à une recette ou pour faire des fonds de tartes.
- Pour hacher des carottes, céleris, champignons, poivrons verts ou des oignons, couper les légumes en morceaux de 2,5 cm (1 po) puis placer dans le récipient. Ceci permet une transformation plus uniforme.
- Hacher des noix ; émincer du persil, basilic, ciboulette ou ail.
- Ne pas transformer de viande crue, de grains de café ou des épices dures entières dans le hachoir. Ceci peut endommager le hachoir.

Entretien et nettoyage

⚠️ AVERTISSEMENT **Risque d’électrocution.** Ne pas immerger la base, le cordon ou la fiche dans l’eau ou tout autre liquide.

- Laver le couvercle, le récipient et la lame de coupe dans l’eau chaude savonneuse ou placer sur le panier supérieur du lave-vaisselle. La lame de coupe est tranchante; manipuler avec soins.
- Réassembler pour un rangement sécuritaire.
- Nettoyer la base avec un linge humide. Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs.

Tableau de transformation

| POUR FAIRE | INSTRUCCIONS |
|-------------------------|---|
| Des miettes de pain | Briser les tranches de pain (jusqu’à 3) en 6 morceaux. |
| Fromage, Parmesan | Couper en cubes de 1,3 cm (½ po). Transformer ½ tasse de cubes à la fois. |
| Miettes de biscuits | Briser en morceaux. Utiliser jusqu’à 2 tasses de morceaux. |
| Fruits, hachés | Couper les fruits en gros morceaux. Mettre jusqu’à 2 tasses de morceaux dans le récipient. |
| Ail, émincé | Peler puis transformer 1 ou plusieurs gousses à la fois. |
| Biscuits Graham Miettes | Briser en 4 morceaux. Placer jusqu’à 6 craquelins à la fois dans le récipient. |
| Herbes, hachées | Mettre jusqu’à 1 tasse dans le récipient. |
| Noix, hachées | Mettre jusqu’à 1 tasse dans le récipient. |
| Persil | Retirer les feuilles manuellement de la branche. |
| Légumes | Couper les légumes en morceaux de 2,5 cm (1 po). Mettre jusqu’à 2 tasses à la fois dans le récipient. |

Garantie limitée

Cette garantie s’applique aux produits achetés et utilisés 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’oeuvre 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 reçu 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 s’annule si le produit est utilisé autrement que par une famille ou si l’appareil est soumis à toute tension ou forme d’onde différente des caractéristiques nominales précisées sur l’étiquette (par ex. : 120 V ~ 60 Hz).

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 implicite, 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.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Cuando use aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las 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 un riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable, enchufe o base en agua u otro líquido.

- Se requiere de una estrecha supervisión cuando el aparato se use cerca de niños.
- Desconecte de la toma cuando no esté en uso, antes de poner o quitar partes o antes de limpiar.
- Evite entrar en contacto partes móviles.
- Nunca opere cualquier aparato con un cable o enchufe dañado, o después de un mal funcionamiento, o se caiga o dañe de cualquier manera. Llame a nuestro número gratuito de servicio al cliente para información sobre examinación, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
- El uso de aditamentos no recomendados o vendidos por el fabricante del aparato puede causar fuego, descarga eléctrica o lesión.
- No lo use en exteriores.
- No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o cubierta, o toque superficies calientes, incluyendo la estufa.
- Mantenga las manos y utensilios lejos de las cuchillas de corte mientras pique alimento para reducir el riesgo de lesiones severas a personas o daños a la picadora de alimentos. Se puede usar un raspador pero debe ser usado sólo cuando la unidad no esta funcionando.
- Las cuchillas están filosas. Manéjelo con cuidado.
- El aparato tiene el propósito el procesar pequeñas cantidades de alimento para consumo inmediato. Este aparato no tiene el propósito de preparar grandes cantidades de alimento a la vez.
- Para reducir el riesgo de lesiones, nunca coloque la cuchilla cortante o disco en la base sin primero poner el tazón adecuadamente en su lugar.
- Asegúrese de que la tapa esté fijada de manera segura en su lugar antes de usar el aparato.
- No intente eliminar el mecanismo de entabloqueo de la tapa.
- No use el aparato para otros usos mas que para el que fue planeado.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Otra Información de Seguridad para el Cliente

Este aparato está planeado para uso doméstico.

¡ADVERTENCIA! Peligro de Descarga Eléctrica: Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (una pata más ancha) que reduce el riesgo de una descarga eléctrica. El enchufe embona únicamente en una dirección dentro de un tomacorriente polarizado. No trate de obviar el propósito de seguridad del enchufe modificándolo de alguna manera o utilizando un adaptador. Si el enchufe no entra completamente en la toma, invierta el enchufe. Si aún no entra, haga que un electricista reemplace la toma.

El largo del cable que se usa en este aparato fue seleccionado para reducir el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo. Si es necesario usar un cable más largo, se podrá usar un cable de extensión aprobado. La clasificación eléctrica nominal del cable de extensión debe ser igual o mayor que la clasificación nominal del aparato. Es importante tener cuidado de colocar el cable de extensión para que no se pliegue sobre el mostrador o la mesera en donde niños puedan tirar del mismo o tropezarse accidentalmente.

Partes y características

- Tapa**
- Cuchillas de Corte**
- Tazón de Vidrio para 3 Tazas (750 ml)**
- Almacenamiento de Cable (en la parte inferior)**
- Base**

Cómo usar la picadora de alimentos

IMPORTANTE: Antes de su primer uso, siga las instrucciones en “Cuidado y limpieza”.

- Asegúrese que la picadora esté desconectada. Coloque el tazón en la base.
- Coloque cuidadosamente la cuchilla en el tazón sobre el eje central. Gire hasta que la cuchilla se deslice hacia abajo a la parte inferior del tazón.
- Coloque el alimento en el tazón.
- Coloque la tapa en el tazón.
- Conecte a la toma eléctrica. Presione la tapa para picar. Para apagar, libere la tapa. No remueva la tapa hasta que la cuchilla deje de girar.
- Desenchufe; remueva la tapa. Remueva el tazón de la base. Remueva cuidadosamente la cuchilla.
- Para un almacenamiento cómodo, utilice el dispositivo para enrollar el cable ubicado en la parte inferior.

Consejos para un mejor uso

- El tazón tiene una capacidad de 3 tazas (750 ml). Para ingredientes líquidos, no exceda de 1 1/2 taza (375 ml) (línea de LLENADO MÁXIMO DE LÍQUIDO en el tazón).
- Para más control, procese presionando la tapa brevemente, luego liberándolo. Revise la consistencia y continúe si así lo desea.
- Corte el pan en pedazos; luego procese para hacer migajas de pan. Quiebre galletas en pedazos; luego procese en migajas para usar como ingredientes de receta o cortezas de pays.
- Pique zanahorias, apios, champiñones, pimientos verdes, o cebollas, corte en pedazos de 1 pulgada (2.5 cm) y coloque en el tazón. Esto resultará en una consistencia más uniforme.
- Pique nueces, perejil, albahaca, cebollino, o ajo.
- No procese carne cruda, granos de café, o especias duras enteras en el picador de alimento. Esto podría dañar la picadora.

Cuidado y limpieza

⚠️ ADVERTENCIA **Peligro de Descarga Eléctrica.** No sumerja la base, cable o enchufe en agua u otros líquidos.

- Lave la tapa, tazón y cuchillas de corte en agua caliente jabonosa o en el estante superior del lavavajillas. La cuchilla de corte está filosa; manéjela con cuidado.
- Vuelva a ensamblar para un almacenaje seguro.
- Para limpiar la base, use un trapo húmedo. No use limpiadores abrasivos.

Tablas de procesamiento

| PARA HACER | INSTRUCCIONES |
|-------------------------|---|
| Migajas de Pan | Corte el pan en rebanadas (hasta 3) en 6 pedazos. |
| Queso, Parmesano | Corte en cubos de ½ pulgada (1.3 cm). Procese ½ taza (125 ml) de cubos a la vez. |
| Migajas de Galletas | Rompa en pedazos. Use hasta 2 tazas (500 ml) de pedazos. |
| Fruta, Picada | Corte la fruta en pedazos grandes. Coloque hasta 2 tazas (500 ml) de pedazos en la picadora. |
| Ajo, Picado | Pele, luego procese 1 o más dientes a la vez. |
| Galletas Graham Migajas | Rompa en 4 pedazos. Coloque hasta 6 galletas en la picadora a la vez. |
| Hierbas, Picadas | Coloque hasta 1 taza (250 ml) en la picadora. |
| Nueces, Picadas | Coloque hasta 1 taza (250 ml) en la picadora. |
| Perejil | Arranque ramitos del manajo. |
| Vegetales | Corte los vegetales en pedazos de 1 pulgada (2.5 cm). Coloque hasta 2 tazas (500 ml) en la picadora a la vez. |

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 | | |
| <ul style="list-style-type: none">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; proporcionar la mano de obra necesaria para su diagnóstico y reparación, todo lo anterior sin costo adicional para el consumidor. Esta garantía incluye los gastos de transportation del producto que deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio. | | |
| LIMITACIONES | | |
| <ul style="list-style-type: none">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 | | |
| <p>Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:</p> <p>a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.)</p> <p>b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso.</p> <p>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.</p> <p>d) Esta garantía pierde su validez si el producto es utilizado en un medio diferente a una vivienda unifamiliar o se somete a cualquier voltaje o forma de onda diferente a la especificada en la etiqueta de clasificación (ej., 120V ~ 60 Hz). 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.</p> | | |
| PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA | | |
| <ul style="list-style-type: none">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 VENDEDOR | QUEJAS Y SUGERENCIAS |
| DÍA ____ | | Si desea hacer comentarios o sugerencias con respecto a nuestro servicio o tiene alguna queja derivada de la atención recibida en alguno de nuestros Centros de Servicio Autorizados, por favor dirigirse a: |
| MES ____ | | GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO |
| A—O ____ | | 01 800 71 16 100 |
| | | Email: |
| | | mexico.service@hamiltonbeach.com.mx |

| RED DE CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADA GRUPO HB PS, S.A. DE C.V. | | |
|---|--|--|
| Distrito Federal ELECTRODOMÉSTICOS Av. Plutarco Elias Calles, No. 1499 Zacahuiztzo MEXICO 09490 D.F. Tel: 01 55 5235 2323 • Fax: 01 55 5243 1397 | Chihuahua DISTRIBUIDORA TURMIX Av. Paseo Trío de la Rep., No. 5289 Local 2 A., Int. Hipermart Alamos de San Lorenzo CD. JUAREZ 32340 Chih. Tel: 01 656 617 8030 Fax: 01 656 617 8030 | |
| CASA GARCIA Av. Patriotismo No. 875-B Mixcoac MEXICO 03910 D.F. Tel: 01 55 5563 8723 • Fax: 01 55 5615 1856 | | Nuevo Leon FERNANDO SEPULVEDA REFACCIONES Ruperto Martínez No. 238 Ote. Centro MONTERREY, 64000 N.L. Tel: 01 81 8343 6700 Fax: 01 81 8344 0486 |
| Jalisco SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO Garibaldi No. 1450, Ladrón de Guevara GUADALAJARA 44660 Jal. Tel: 01 33 3825 3480 • Fax: 01 33 3826 1914 | | |

Modelos: 72860 **Tipo: FC11** **Características Eléctricas: 120V~ 60Hz 175W**
Los modelos incluidos en el instructivo de Uso y Cuidado pueden ir seguidos o no por un sufijo correspondiente a una o varias letras del alfabeto y sus combinaciones, separadas o no por un espacio, coma, diagonal, o guión. Como ejemplos los sufijos pueden ser: “Y” y/o “MX” y/o “MXY” y/o “Z”.