

Hamilton Beach®
PROFESSIONAL

Licuadaora



¿Preguntas?
www.hamiltonbeach.com.mx

LEA ANTES DE USAR
*Le invitamos a leer cuidadosamente este
instructivo antes de usar su licuadora.*

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Cuando utilice artefactos eléctricos, siempre deben seguirse precauciones de seguridad básicas a fin de reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, y/o lesiones a personas, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
3. Se requiere de una estrecha supervisión cuando el aparato se use cerca de niños. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
4. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
5. Para protegerse contra un riesgo de descarga eléctrica, no ponga el cable, enchufe, base o motor en agua o cualquier otro líquido.
6. Desconecte el cable de la toma cuando no esté en uso, antes de poner o quitar partes y antes de limpiar.
7. Evite el contacto con partes móviles.
8. No opere ningún aparato con cables o enchufe dañados o después de que el aparato funcione mal o se caiga o dañe de cualquier manera. El reemplazo del cable de suministro y las reparaciones deben ser efectuadas por el fabricante, su agente de servicio, o personas igualmente calificadas para poder evitar un peligro. Llame al número de servicio al cliente proporcionado para información sobre examinación, reparación o ajuste.
9. El uso de aditamentos, incluyendo latas, no recomendados o vendidos por el fabricante del aparato pueden causar un riesgo de lesiones personales.
10. No lo use en exteriores.
11. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o cubierta, o toque superficies calientes, incluyendo la estufa.
12. No coloque sobre o cerca de una cocina eléctrica o a gas caliente o dentro de un horno caliente.
13. Mantenga las manos y utensilios alejados de la jarra y de la cuchilla de corte, mientras licue o pique alimentos, a fin de reducir el riesgo de lesiones personales graves y/o daños a la licuadora o a los accesorios disponibles (la licuadora puede no incluir los accesorios). Puede utilizarse una espátula de goma pero solamente cuando la licuadora no está en funcionamiento.
14. Las cuchillas están afiladas; manéjelas con cuidado especialmente cuando limpie dentro de la jarra de la licuadora.
15. No use una jarra para licuadora rota, estrellada o rajada.
16. No use un conjunto de cuchilla de corte roto, rajado o flojo.
17. Siempre utilice la licuadora con la tapa en su lugar. Quite la taza de emulsión sólo para agregar ingredientes o para introducir el apisonador.
18. Cuando licue líquidos calientes, fije la taza de emulsión y cierre cualquier abertura del borde prevista para servir. Para prevenir posibles quemaduras: No llene la jarra de la licuadora más allá del nivel de 1420 ml. Los líquidos calientes pueden empujar la tapa durante el licuado. Con la protección de guantes de cocina o una toalla gruesa, coloque una mano encima de la tapa. Mantenga la piel expuesta lejos de la tapa. Comience a licuar a una velocidad baja.
19. Verifique que el montaje de corte esté bien colocado y firme en la jarra. Pueden sufrirse lesiones si las cuchillas en movimiento quedan expuestas accidentalmente.
20. No deje sin atención la licuadora mientras esté funcionando.

21. Antes de enchufar el cable en el tomacorriente, apague el artefacto. Para desconectar el cable, cambie el interruptor a APAGADO (O). Luego quite el enchufe del tomacorriente de pared.

22. No use el aparato para otro propósito que no sea para el que fue hecho.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

Otra Información de Seguridad para el Cliente

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Descarga Eléctrica:

Este aparato es provisto con un enchufe con conexión a tierra (3 clavijas) para reducir el riesgo de una descarga eléctrica. El enchufe calza únicamente en una dirección dentro de un tomacorriente con conexión a tierra. No elimine el propósito de seguridad del enchufe modificando el enchufe de ninguna manera o usando un adaptador. Si el enchufe no entra en la toma, haga que un electricista reemplace la toma.

La longitud del cable usado para este aparato fue seleccionado para reducir los riesgos de enredarse o tropezarse con un cable más largo. Si se necesita un cable más largo se puede usar una extensión aprobada. La clasificación eléctrica de la cable extensión debe ser igual o mayor que la clasificación del aparato. El cable de extensión debe ser del tipo de conexión a tierra con 3 cables. 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.

Si el conjunto de cuchilla de corte se atora y no se mueve, dañará el motor. No la use. Llame a nuestro número de asistencia al cliente sin costo para información.

No coloque la jarra de la licuadora en el congelador lleno de comida o líquido. Esto puede resultar en un daño del conjunto de cuchilla de corte, jarra, licuadora y resulte posiblemente en lesiones personales.

NOTA: Esta máquina está equipada con una protección de sobrecarga del motor. Si el motor se detiene durante el funcionamiento debido al sobrecalentamiento, desenchufe la unidad y déjela enfriar durante aproximadamente 15 minutos. Vuelva a enchufar la máquina para reanudar el funcionamiento normal.

Partes y Características

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ: Después de desempacar la licuadora, siga las instrucciones en "Cómo Limpiar su Licuadora".



Partes y Características (cont.)

Taza de Emulsión: La taza de emulsión ayuda a crear aderezos y salsas que requieren el agregado lento de ingredientes líquidos dentro de la jarra mientras la licuadora se encuentra en funcionamiento.

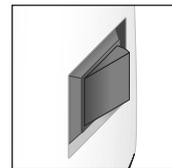
Tapa: La tapa es fácil de colocar, quitar y limpiar. Siempre utilice la tapa y la taza de emulsión cuando la máquina esté en funcionamiento.

Jarra de la Licuadora: Los mililitros se encuentran claramente marcados.

Apisonador: El apisonador ayuda a mezclar recetas espesas o congeladas que no pueden procesarse con una batidora normal. Evita la formación de bolsillos de aire y resulta una herramienta muy útil para preparar mantequillas de maní o postres congelados.

RECONFIGURAR (I)/APAGADO (O) (Energía)/Interruptor de Circuito:

El interruptor RECONFIGURAR (I)/APAGADO (O) (Energía)/Interruptor de circuito se encuentra en el lado derecho de la base de la licuadora. Este interruptor iluminado controla la energía de la licuadora. Este interruptor es también un interruptor de circuito que, si se dispara, debe apagarse y volver a encenderse para reconfigurarlo.



Panel de Control



Perilla de VELOCIDAD Variable:

La PERILLA DE VELOCIDAD VARIABLE determina la configuración de velocidad de la licuadora cuando se utiliza en el modo MANUAL.



Botones de Programa:

Hay cuatro configuraciones de programa: SOPA, LICUADO (smoothie), HIELO (triturar hielo) y JUGO ENTERO. Seleccione el programa deseado presionando el botón de ese programa.

Interruptor INICIAR/DETENER:

El interruptor INICIAR/DETENER se utiliza para iniciar o detener el modo MANUAL o para detener un programa antes de que finalice el ciclo.



Interruptor PULSO:

Presione y sostenga el interruptor PULSO para licuar en la configuración de velocidad indicada en la PERILLA DE VELOCIDAD VARIABLE en el modo MANUAL.



Protección de Sobrecarga Automática: Esta máquina está equipada con una protección de sobrecarga del motor. Si el motor se detiene durante el funcionamiento debido al sobrecalentamiento, desenchufe la unidad y déjela enfriar durante aproximadamente 15 minutos. Vuelva a enchufar la máquina para reanudar el funcionamiento normal.

Cómo Usar su Licuadora

ANTES DEL PRIMER USO: Después de desempacar la licuadora, siga las instrucciones de "Cómo Limpiar su Licuadora".

IMPORTANTE: La jarra de la licuadora y el montaje de cuchillas de corte sufren desgaste durante el uso normal. Siempre inspeccione la jarra en busca de golpes, mellas o roturas. Siempre inspeccione el montaje de cuchillas de corte en busca de hojas rotas, quebradas o flojas. Si la jarra o el montaje de cuchillas de corte están dañadas, no las use.



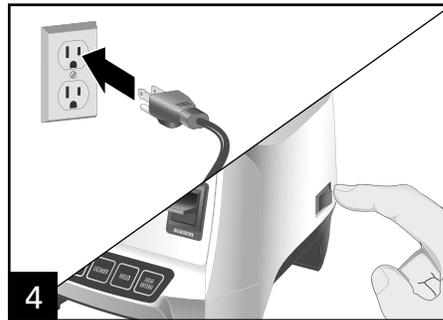
1 Coloque la jarra de la licuadora en la base.



2 Agregue los ingredientes.



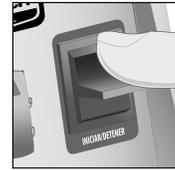
3 Coloque la tapa y la taza de emulsión en la jarra. Introduzca la taza dentro de la tapa y fíjela girándola en sentido de las agujas del reloj. Quite la taza de emulsión para poder utilizar el apisonador o para agregar ingredientes.



4 Enchufe la licuadora. Desplace el interruptor RECONFIGURAR (I)/APAGADO (O) a la posición RECONFIGURAR para activar la energía hacia la licuadora y para que quede lista para licuar. Las luces frontales se iluminarán. Desplace el interruptor RECONFIGURAR (I)/APAGADO (O) a la posición APAGADO (O) cuando la máquina se deje sin atención. Si la licuadora está enchufada y el interruptor se encuentra en la posición ENCENDIDO (I), pero las luces del panel no están encendidas, la licuadora ha ingresado al modo de espera. Esto sucede después de 3 minutos de inactividad. Presione cualquier botón o interruptor del panel de control para volver al funcionamiento normal.

Cómo Usar las Configuraciones de Programas

Los programas se optimizan respecto de las categorías de recetas y se modifican en cuanto a la velocidad y duración del licuado. Al presionar un botón de programa se ilumina sólo el programa seleccionado. La licuadora se activa automáticamente al presionar el botón de programa y se detiene en forma automática al finalizar el programa. Para detener la licuadora antes de que termine el ciclo, presione INICIAR/DETENER. Si presiona el botón del programa de nuevo, éste se reconfigurará y comenzará de nuevo desde el inicio. Si presione el botón INICIAR/DETENER de nuevo, la licuadora pasará al modo MANUAL de manera predeterminada.



SOPA

La configuración SOPA hace puré los ingredientes o los calienta hasta justo antes del punto de ebullición. No licue más de 1420 ml con este programa. Cuando prepare sopas, comience

con ingredientes fríos o a temperatura ambiente. La taza de emulsión puede conservarse en la tapa. La licuadora funciona por 5 minutos, 45 segundos.



LICUADO

La configuración LICUADO (smoothie) licua smoothies congelados o frescos. La licuadora utiliza el pulso cinco veces al comienzo para picar el hielo o los ingredientes congelados y luego

acelera para funcionar en velocidad alta por 45 segundos.



HIELO

La configuración HIELO tritura el hielo en trozos los suficientemente pequeños como para preparar slushies o cócteles finos. La licuadora utiliza el pulso continuamente de velocidad baja a

media durante 1 minuto.



JUGO ENTERO

Cuando una receta requiere un jugo de frutas o vegetales, utilice el programa JUGO ENTERO. La configuración JUGO ENTERO brinda una consistencia suave a las frutas o vegetales hechos

puré y una textura fina cuando se incluyen granos enteros o semillas en la receta de jugos. Resulta excelente cuando hay que licuar frutas y vegetales más fibrosos para obtener un jugo delicioso y saludable. La licuadora acelera lentamente de baja a alta durante 55 segundos.

Cómo Usar el Modo Manual



1 Gire la PERILLA DE VELOCIDAD VARIABLE a 1.



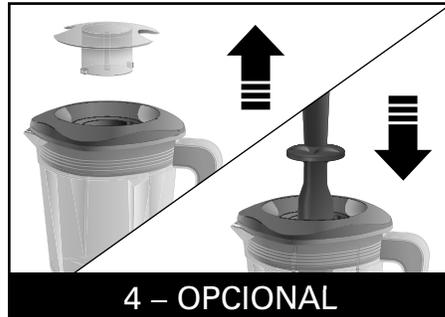
2 Presione INICIAR/DETENER y lentamente gire la PERILLA DE VELOCIDAD VARIABLE hacia la izquierda o derecha durante el licuado para aumentar o disminuir la velocidad de licuado.

Si utiliza PULSO, la licuadora funcionará a la velocidad de la perilla sólo cuando el interruptor PULSO se mantiene en la posición baja.



3 – OPCIONAL

⚠ ADVERTENCIA Peligro de Quemaduras. No llene la jarra de la licuadora con líquidos calientes más allá del nivel de 1420 ml. Con la protección de un guante de cocina o una toalla gruesa, coloque una mano sobre la tapa. Mantenga la piel expuesta lejos de la tapa. Comience a licuar en la velocidad más baja.



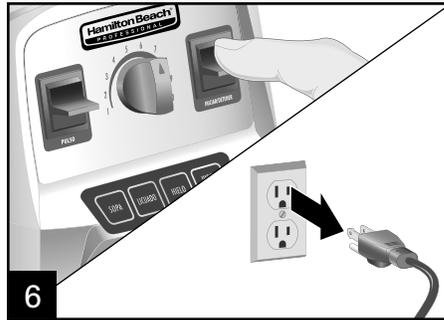
4 – OPCIONAL

Quite la taza de emulsión e introduzca el apisonador dentro del orificio de la tapa. Gire la taza en sentido contrario a las agujas del reloj de la posición "bloqueada" a "desbloqueada" y levante. **NOTA:** Apague (O) la licuadora antes de quitar la taza de emulsión y cuando coloque el apisonador.

Cómo Usar el Modo Manual (cont.)



Coloque una mano sobre la tapa para revolver las mezclas espesas dentro de la jarra de la licuadora.



Al finalizar el ciclo de licuado, gire la PERILLA DE VELOCIDAD VARIABLE a la posición 1 y presione el interruptor INICIAR/DETENER para detener el licuado. Apague la licuadora con el interruptor RECONFIGURAR (I)/ APAGADO (O) ubicado en el lado derecho de la base. Desenchufe la licuadora después de su uso.

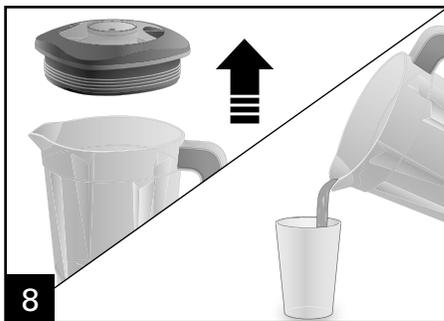


Quite la jarra de la licuadora.

⚠ ADVERTENCIA Peligro de Quemaduras.



Las piezas de metal ubicadas debajo de la jarra de la licuadora se calientan después de un uso prolongado.



Quite la tapa levantándola de cualquier esquina mientras sostiene la jarra firmemente. Sirva.

Cómo Usar su Licuadora (cont.)

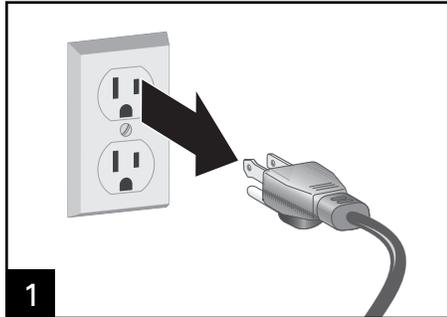
Consejos para la Licuadora

- Para agregar alimentos mientras la licuadora está en funcionamiento, quite la taza de emulsión y agregue los ingredientes a través de la abertura.
 - Para un mejor desempeño, la cantidad mínima de líquido necesaria por receta es 237 ml. Agregue más líquido si los alimentos no se están licuando en forma adecuada. La cantidad de líquido necesario cambiará en base a los otros ingredientes requeridos para licuar.
 - Si el funcionamiento se detiene durante el licuado o los ingredientes se pegan a los lados de la jarra, introduzca el apisonador para ayudar a desplazar la mezcla o para agregar más líquido a la jarra de la licuadora.
 - No almacene alimentos o líquidos en la jarra de la licuadora.
 - No golpee o deje caer la licuadora cuando se halle en funcionamiento o en cualquier otro momento.
 - Utilice el apisonador cuando prepare mantequillas de maní y mezcle a intervalos de 1 minuto.
 - Cortar frutas y vegetales en trozos puede acelerar el proceso de licuado.
 - No sobrepase la marca del nivel de llenado más alta.
 - Siempre coloque primero el líquido en la jarra de la licuadora; luego los ingredientes restantes.
 - Si los trozos de fruta helados o congelados no se licuan, detenga la licuadora y presione PULSO algunas veces.
 - No deje hielo en la jarra de la licuadora ni deje congelar agua en la misma. Triture el hielo inmediatamente después de colocarlo en la jarra.
- NOTA:** Esta máquina está equipada con una protección de sobrecarga del motor. Si el motor se detiene durante el funcionamiento debido al sobrecalentamiento, desenchufe la unidad y déjela enfriar durante aproximadamente 15 minutos. Vuelva a enchufar la máquina para reanudar el funcionamiento normal.

Cómo Usar el Apisonador

- El protector de mano del apisonador y la tapa funcionan en conjunto para evitar que el apisonador golpee las hojas de corte cuando la tapa está colocada firmemente en la jarra de la licuadora.
- La jarra de la licuadora no debe estar llena en más de dos tercios de su capacidad cuando se utiliza el apisonador.
- Sólo utilice el apisonador provisto con este modelo de licuadora. No utilice apisonadores hechos para otras licuadoras o modelos de licuadora.
- Si los alimentos no circulan, puede haber una burbuja de aire atrapada en la mezcla. Quite la jarra de la licuadora de la base de la licuadora. Quite la taza de emulsión. Libere la burbuja de aire introduciendo el apisonador a través de la abertura de la taza de emulsión.
- Sostener el apisonador en sentido recto hacia abajo puede no ayudar en la circulación de los ingredientes. Si fuera necesario, apunte el apisonador hacia los lados o esquinas del recipiente. NO fuerce el apisonador hacia abajo.

Cómo Limpiar su Licuadora



1 Desenchufe la licuadora.

⚠ ADVERTENCIA Riesgo de Descarga Eléctrica. Desconecte la energía antes de limpiar. No sumerja el cable, el enchufe, la base o el motor en agua o en otro líquido.



2 Quite la jarra, la tapa y la taza de emulsión.

⚠ ADVERTENCIA Riesgo de Quemaduras: Las piezas de metal ubicadas debajo de la jarra de la licuadora se calientan después de un uso prolongado.



3 Limpie la base de la licuadora, el panel de control y el cable con un paño o esponja húmedos. Para quitar manchas rebeldes, utilice un limpiador suave no abrasivo.



APTO PARA LAVAVAJILLAS

NO utilice la configuración "SANI" cuando la lave en el lavavajillas. Las temperaturas del ciclo "SANI" pueden dañar su producto. Las piezas también pueden lavarse a mano con agua caliente jabonosa. Enjuague y seque bien. No las sumerja.

NOTAS:

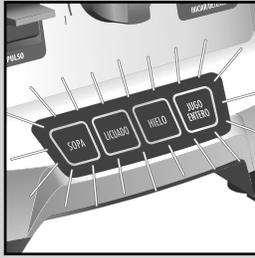
- **SÓLO LAVE A MANO.** La alternativa es llenar la jarra a la mitad con agua y agregar 2-3 gotas de detergente para vajillas. Active la licuadora por 30 segundos. Enjuague y seque bien.
- Para limpiar después de licuar alimentos aceitosos, vierta 60 ml de bicarbonato de sodio en la licuadora. Agregue 240 ml de vinagre blanco. La mezcla provocará burbujas. Cuando el burbujeo finalice, agregue 480 ml de agua y licue en el ciclo SOPA. Lave los restos que hayan quedado con detergente para vajillas y agua. Enjuague y seque bien.

Resolviendo Problemas

Mensajes de Error

PROBLEMA

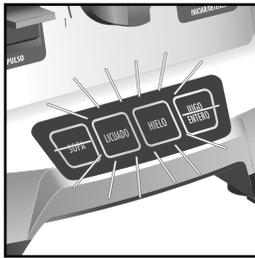
Todos los botones de programa están titilando.



CAUSA/SOLUCIÓN PROBABLES

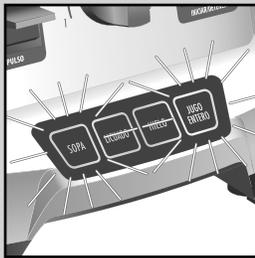
- El motor se ha sobrecalentado durante el uso. Presione el interruptor de energía en APAGADO (O) y deje enfriar de 15 minutos. Presione el interruptor de energía en RECONFIGURAR (I) y reanude un funcionamiento normal.

Titilan los botones LICUADO y HIELO.



- Quite la jarra y la tapa de la licuadora. Mezcle el contenido y coloque la tapa. Presione el ciclo SOPA. Si el problema persiste, apague la unidad, desenchúfela del tomacorriente y comuníquese con el centro de atención al cliente.

Titilan los botones SOPA y JUGO ENTERO.



- La velocidad de la licuadora se aceleró demasiado muy rápidamente y funcionó en velocidad alta. Apague la unidad, desenchúfela del tomacorriente y llame al centro de atención al cliente.

La licuadora está enchufada y el interruptor se encuentra en la posición ENCENDIDO (I), pero las luces del panel no están encendidas.

- La licuadora ingresa al modo de espera después de 3 minutos de inactividad para conservar energía. Presione cualquier botón o interruptor del panel de control para volver al funcionamiento normal.

NOTA: Los botones comienzan a titilar 10 segundos después de que haya ocurrido un problema.

Resolviendo Problemas (cont.)

PROBLEMA	CAUSA/SOLUCIÓN PROBABLES
La licuadora no se enciende y las luces del programa no se iluminan.	<ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de que el botón de energía RECONFIGURAR (I)/ APAGADO (O) se encuentre en la posición RECONFIGURAR (I). • Constate que la unidad esté bien enchufada en un tomacorriente eléctrico del voltaje y frecuencia adecuados. • Verifique que el fusible para el tomacorriente eléctrico no se haya quemado o que el interruptor de circuito haya saltado.
La licuadora se detiene durante el funcionamiento y se iluminan las luces de programa.	<ul style="list-style-type: none"> • Esta licuadora está equipada con una protección de sobrecarga del motor. Si el motor se detiene durante el funcionamiento debido al sobrecalentamiento, desenchufe la licuadora y déjela enfriar. Vuelva a encender la licuadora después de 15 minutos. • Reanude un funcionamiento normal.
La licuadora se detiene durante el funcionamiento y titila la luz de INICIAR/DETENER.	<ul style="list-style-type: none"> • La mezcla de la licuadora es demasiado pesada para el motor. Esta licuadora está programada para detenerse y así protegerse de daños eléctricos. Quite algunos ingredientes de la jarra de la licuadora. Gire la PERILLA DE VELOCIDAD VARIABLE a 1 y presione el interruptor INICIAR/DETENER para continuar procesando en el modo MANUAL. Aumente la velocidad según sea necesario. Si este problema vuelve a suceder, quite más mezcla de la licuadora y comience el proceso de nuevo.
Los ingredientes no se mezclan bien.	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique que se haya agregado suficiente líquido a los ingredientes. La mezcla debe ser fluida y de poca consistencia en todo momento. • Las piezas sólidas son muy grandes. • El recipiente está muy lleno. No sobrepase la marca de nivel de llenado más alta 1.9 L. • Las cuchillas del montaje de corte están desafiladas o dañadas. Inspeccione el contenedor y montaje de corte diariamente. • Seleccione la velocidad para crear una mezcla fluida.
La licuadora larga olor a quemado.	<ul style="list-style-type: none"> • Apague la licuadora y deje que la unidad se enfríe. • Aunque los motores se ponen a prueba durante el proceso de fabricación, un uso intenso puede provocar el curado de los bobinados del motor. El olor se disipará rápidamente después de una serie de usos intensivos. • Si el olor continúa después de unos usos intensivos adicionales, llame a nuestro centro de atención al cliente.
Hay grasa alrededor de la base de la jarra de la licuadora o sobre el mostrador de encimera.	<ul style="list-style-type: none"> • Controle el problema y la fuente. Esto puede indicar un problema con los cojinetes de la jarra. • Llame a nuestro centro de atención al cliente si persiste la situación.
La jarra de la licuadora está turbia o manchada.	<ul style="list-style-type: none"> • La jarra puede quedar un poco turbia después del uso. Los minerales de las frutas, verduras y vegetales de hoja, además de los aceites de las mantequillas de maní, pueden generar una película sobre la jarra de la licuadora o pueden resultar difíciles de limpiar. • Coloque 60 ml de bicarbonato de sodio en la licuadora. Agregue 240 ml de vinagre blanco. La mezcla provocará burbujas. Cuando el burbujeo finalice, agregue 480 ml de agua y licue en el ciclo SOUP (sopa). Lave los restos que hayan quedado con detergente para vajillas y agua. Enjuague y seque bien.
La licuadora no arranca.	<ul style="list-style-type: none"> • La jarra no se encuentra en su lugar.

Notas



Grupo HB PS, S.A. de C.V.
Monte Elbruz 124-301
Colonia Palmitas, Delegación Miguel Hidalgo
C.P. 11560, México, Distrito Federal
01 800 71 16 100

PÓLIZA DE GARANTÍA

PRODUCTO:	MARCA:	MODELO:
<p>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</p>		
<p>Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra: GARANTÍA DE 8 AÑOS.</p>		
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 transportación 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> <ul style="list-style-type: none">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. <p>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__ MES__ AÑO__		<p>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: GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO 01 800 71 16 100 Email: mexico.service@hamiltonbeach.com.mx</p>

**RED DE CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADA GRUPO HB PS,
S.A. DE C.V.**

Distrito Federal

ELECTRODOMÉSTICOS
Av. Plutarco Elías Calles No. 1499
Zacahuitzco MEXICO 09490 D.F.
Tel: 01 55 5235 2323 • Fax: 01 55 5243 1397

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

Chihuahua

DISTRIBUIDORA TURMIX
Av. Paseo Triunfo 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

Modelo: 58911-MX	Tipo: B79	Características Eléctricas: 120 V~ 60 Hz 12.5 A
<p>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".</p>		