



Electric Skillet

READ BEFORE USE

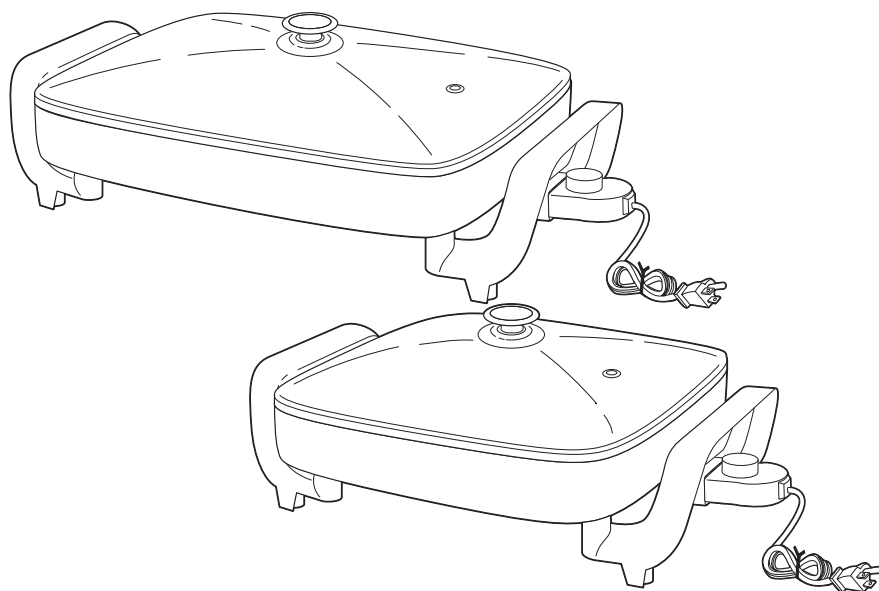
Poêles à frire

À LIRE AVANT UTILISATION

Sartén eléctrico

LEA ANTES DE USAR

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



English 2

USA: 1-800-851-8900

Visit proctorsilex.com for delicious recipes and to register your product online!

Français 6

Canada : 1-800-267-2826

Consulter proctorsilex.ca pour les recettes délicieuses et pour enregistrer votre produit !

Español..... 10

En México: 01-800-71-16-100

Visite proctorsilex.com para recetas deliciosas y para registro de su producto en línea.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs, which may be warm. Use oven mitts.
3. To protect against electric shock do not immerse cord, plug, or temperature control in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or has been dropped or damaged in any manner. Call our toll-free customer service number for examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including stove.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to MIN then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. **WARNING:** To reduce the risk of fire, assemble feet before using.
15. Be sure that handle/feet is assembled and fastened properly.
16. See instructions for assembly of handle/feet on page 3.
17. Never leave appliance unattended while in use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

OTHER CONSUMER SAFETY INFORMATION

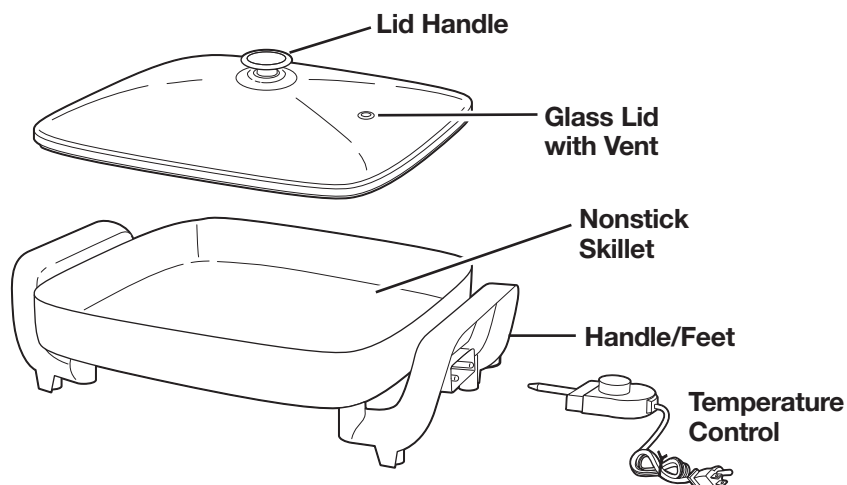
This appliance is intended for household use only.

WARNING! Shock Hazard: If the plug on this appliance does not fit in your outlet, do not modify the plug, and do not use an adaptor. Have an electrician replace the obsolete 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 a grounded type 3-wire 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

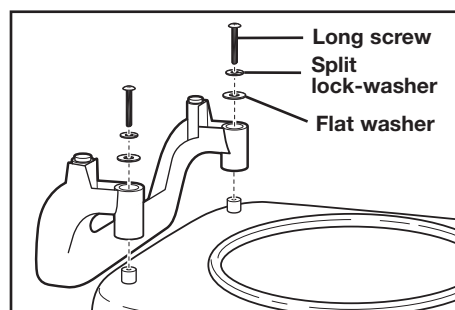
BEFORE FIRST USE: Wash skillet and lid in hot, soapy water. Rinse and dry thoroughly.



Skillet Handles/Feet Assembly

Tools Required: Phillips-head screwdriver.

Do NOT overtighten.



How to Use Your Skillet

1. Always use skillet on a dry, level, heat-resistant surface.
 2. Plug the temperature control into the skillet. Set temperature control dial to MIN, then plug cord into a 120 volt outlet.
 3. Refer to the Cooking Chart that follows for selecting the correct heat setting.
 4. Preheat skillet, uncovered, 5 to 10 minutes until desired temperature is reached.
 5. When the indicator light on the temperature control goes out, the cooking temperature has been reached. Food may now be added. Heat may be increased or decreased, depending upon personal preference and the type or amount of food being prepared.
 6. When finished cooking, remove food, turn temperature control to MIN, and unplug unit from wall outlet.
- NOTES:**
- Only use wooden or plastic cooking utensils to prolong the life of the nonstick coating.
 - Never use the skillet and the cover in the oven or microwave, or on the range top.
- WARNING! To reduce the risk of burns, do not carry or move the skillet when it contains hot oil or food.**
- WARNING! To reduce the risk of burns due to oil splatter, do not put a large amount of oil in a hot skillet. When frying, pour oil in skillet, then preheat unit.**

Cooking Chart

The skillet is recommended to cook any foods that produce grease. The depth of the skillet will help reduce spatters and contain the grease.

Food	Temperature	Time
Hamburgers (1/3 lb. each)	350°F	15 to 20 minutes
Bacon	350°F	10 to 15 minutes
Sausage links & patties	350°F	15 minutes
Fried Chicken	375°F	20 to 30 minutes
Pork Chops	325°F	20 to 30 minutes

Cooking times are based on fresh ingredients.

Cleaning Your Skillet

1. When finished cooking, turn temperature control to MIN and unplug from outlet and from skillet.
2. Let skillet cool completely.
3. Clean skillet and lid with hot, soapy water, using a nylon scouring pad. Rinse, then dry. Skillet and lid may also be washed in dishwasher.

4. If necessary, wipe the temperature control and cord with a damp cloth then wipe dry.

WARNING! Shock Hazard: To reduce the risk of electric shock, do not immerse cord, plug, or temperature control in water or other liquid.

Do not use metal scouring pads or abrasive cleansers. This will damage the nonstick coating.

Customer Service

If you have a question about your skillet, call our toll-free customer service number. Before calling, please note the model, type, and series numbers and fill in that information below. These numbers can be found on the bottom of your skillet. This information will help us answer your question much more quickly.

MODEL: _____ **TYPE:** _____ **SERIES:** _____

LIMITED WARRANTY

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of one hundred eighty (180) days from the date of original purchase, except as noted below. During this period, we will repair or replace this product, at our option. THE FOREGOING WARRANTY IS IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTY OR CONDITION, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED, WRITTEN OR ORAL INCLUDING, WITHOUT LIMITATION, ANY STATUTORY WARRANTY OR CONDITION OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. ANY LIABILITY IS EXPRESSLY LIMITED TO AN AMOUNT EQUAL TO THE PURCHASE PRICE PAID, AND ALL CLAIMS FOR SPECIAL, INCIDENTAL AND CONSEQUENTIAL DAMAGES ARE HEREBY EXCLUDED. There is no warranty with respect to the following, which may be supplied with this product, including without limitation: glass parts, glass containers, cutter/strainers, blades, seals, gaskets, clutches, motor brushes, and/or agitators, etc. This warranty extends only to the original consumer purchaser and does not cover a defect resulting from abuse, misuse, neglect including failure to clean product regularly in accordance with manufacturer's instructions, use for commercial purposes, or any use not in conformity with the printed directions. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other legal rights which vary from state to state, or province to province. 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.

If you have a claim under this warranty, DO NOT RETURN THE APPLIANCE TO THE STORE! Please call our CUSTOMER SERVICE NUMBER. (For faster service please have model, series, and type numbers ready for operator to assist you.)

CUSTOMER SERVICE NUMBERS

In the U.S. 1-800-851-8900

In Canada 1-800-267-2826

proctorsilex.com

KEEP THESE NUMBERS FOR FUTURE REFERENCE!

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électroménagers, des précautions de sécurité fondamentales doivent toujours être observées, y compris ce qui suit :

1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou boutons; ceux-ci peuvent être chauds au toucher. Utiliser des mitaines de four.
3. Afin de vous prémunir contre le risque de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou la commande de température dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Il est nécessaire de surveiller attentivement les enfants lorsque ceux-ci utilisent un appareil ou se trouvent à proximité de celui-ci.
5. Débrancher la poêle de la prise de courant lorsque vous ne l'utilisez pas et avant le nettoyage. Laisser la poêle refroidir avant d'enlever ou de remettre des pièces en place et avant de la nettoyer.
6. Ne pas faire fonctionner un appareil avec un cordon ou une fiche endommagé(e), ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien, est tombé ou a été endommagé d'une manière quelconque. Composer notre numéro sans frais de service à la clientèle pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou le réglage.
7. L'utilisation de tout accessoire non recommandé par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir ou entrer en contact avec une surface chaude, y compris la cuisinière.
10. Ne pas placer la poêle sur un brûleur électrique ou à gaz chaud ou dans un four chauffé.
11. Une extrême prudence s'impose lors du déplacement de tout appareil qui contient de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
12. Toujours brancher en premier la fiche sur l'appareil, puis brancher le cordon dans la prise murale. Pour débrancher, tourner toute commande à la position MIN puis retirer la fiche de la prise murale.
13. N'utiliser cet appareil qu'aux fins auxquelles il a été conçu.
14. **AVERTISSEMENT** : Pour réduire le risque d'incendie, assembler les pieds avant l'utilisation.
15. S'assurer que la poignée/les pieds sont bien assemblés et serrés.
16. Consulter les instructions d'assemblage de la poignée/des pieds à la page 7.
17. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lors de son utilisation.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

AUTRES RENSEIGNEMENTS DE SÉCURITÉ AUX CONSOMMATEURS

Cet appareil est conçu uniquement pour l'usage domestique.

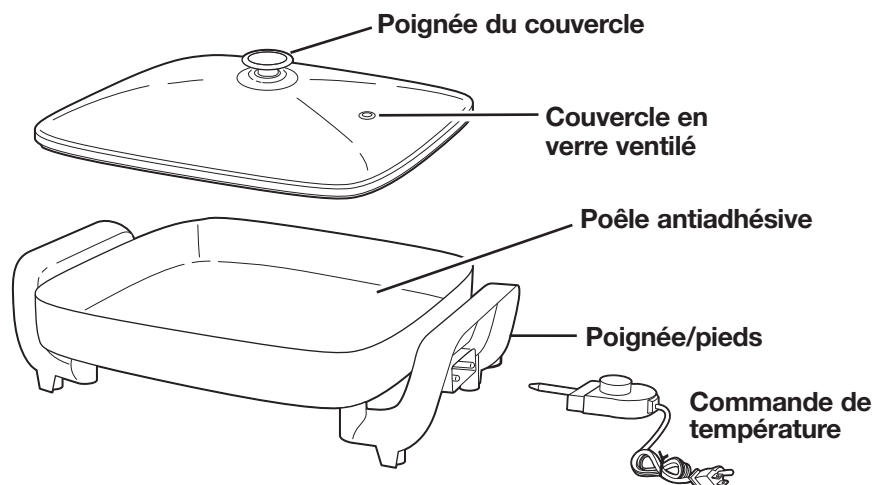
Pour éviter une surcharge du circuit électrique, ne pas utiliser un autre appareil à haute tension sur le même circuit que la poêle.

ATTENTION ! Choc électrique : si la fiche de cet appareil ne rentre pas dans votre prise, ne modifiez pas la fiche et n'utilisez pas d'adaptateur. Faites remplacer la fiche défectueuse par un électricien.

La longueur de cordon de cet appareil a été choisie de façon à réduire les risques d'emmêlement ou de trébuchement que présente un cordon plus long. Si un cordon plus long s'avère nécessaire, une rallonge trifilaire avec mise à la terre peut être utilisée. Les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être égales ou supérieures à celles de l'urne à café. Veillez à ce que la rallonge ne pende pas du comptoir ou de la table; des enfants risqueraient de la tirer ou des personnes d'y trébucher.

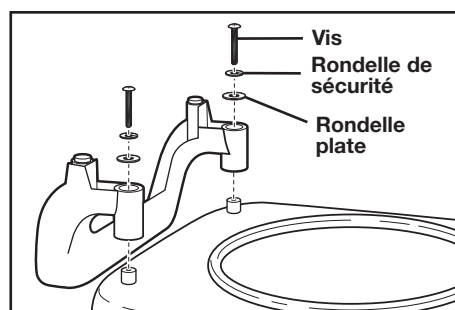
Pièces et caractéristiques

Avant la première utilisation : Laver la poêle et le couvercle dans de l'eau chaude et savonneuse. Rincer à fond et sécher.



Poignées de la poêle/Assembler les extrémités

Outils nécessaires : tournevis Phillips.
Ne PAS serrer excessivement.



Utilisation de la poêle

1. Toujours utiliser la poêle sur une surface sèche, de niveau et résistante à la chaleur.
2. Brancher la commande de température sur la poêle. Tourner le cadran de commande de température à MIN, puis brancher le cordon dans une prise de courant de 120 volts.
3. Consulter le tableau de cuisson suivant pour sélectionner le réglage de température approprié.
4. Préchauffer la poêle, sans couvercle, pendant 5 à 10 minutes jusqu'à ce que la température désirée soit atteinte.
5. Lorsque le témoin lumineux se trouve sur la commande de température s'éteint, la température de cuisson est atteinte. Vous pouvez maintenant placer la nourriture. La chaleur peut être augmentée ou diminuée, selon les préférences personnelles, le type et la quantité d'aliments à préparer.
6. Lorsque la cuisson est terminée, retirer les aliments, tourner la commande de température à MIN et débrancher l'appareil de la prise murale.

REMARQUES :

- N'utiliser que des ustensiles de cuisson en bois ou en plastique pour prolonger la durée du revêtement antiadhésif.
- Ne jamais utiliser la poêle et le couvercle dans le four ou le four à micro-ondes ou sur le dessus de la cuisinière.

AVERTISSEMENT ! Afin d'éviter les risques de brûlure, ne jamais porter ou déplacer la poêle quand celle-ci contient de la nourriture ou de l'huile encore chaude.

AVERTISSEMENT ! Afin d'éviter les risques de brûlure dues aux projections d'huile, ne mettez pas trop d'huile dans la poêle. Pour la friture, verser l'huile dans la poêle puis préchauffer l'appareil.

Tableau de cuisson

La poêle est recommandée pour la cuisson d'aliments qui génèrent de la graisse. La profondeur de la poêle aide à minimiser les éclaboussures et à contenir la graisse.

Aliment	Température	Durée
Hamburgers (⅓ de lb chacun)	350° F	15 à 20 minutes
Bacon	350° F	10 à 15 minutes
Chapelets et galettes de saucisses	350° F	15 minutes
Poulet frit	375° F	20 à 30 minutes
Escalopes de porc	325° F	20 à 30 minutes

Les durées de cuisson sont déterminées à partir d'ingrédients frais.

Nettoyage de la poêle

1. Après avoir terminé la cuisson, tourner la commande de température à MIN et débrancher le cordon de la prise de courant et ensuite de la poêle.
2. Laisser la poêle refroidir complètement.
3. Nettoyer la poêle et le couvercle à l'eau chaude et savonneuse à l'aide d'un tampon à récurer en nylon. Rincer et essuyer. Il est également possible de passer la poêle et le couvercle au lave-vaisselle.

Ne pas utiliser de tampons à récurer métalliques ou de produits de nettoyage abrasifs. Ces produits endommageront le revêtement antiadhésif.

4. Essuyer au besoin la commande de température et le cordon avec un linge humide et ensuite sécher à fond.

AVERTISSEMENT ! Pour réduire le risque de choc électrique, ne pas plonger le cordon, la fiche, ou la commande de température dans l'eau ou autre liquide.

Service à la clientèle

Si vous avez une question à propos de votre poêle, composez notre numéro sans frais d'assistance à la clientèle. Avant d'appeler, veuillez noter les numéros de modèle, de type et de série et inscrire ces informations ci-dessous. Ces numéros se trouvent à la base de votre poêle. Ces renseignements nous aideront à répondre beaucoup plus vite à votre question.

MODÈLE : _____ **TYPE :** _____ **SÉRIE :** _____

Cette garantie s'applique au produit acheté aux É.-U. ou au Canada.

GARANTIE LIMITÉE

Ce produit est garanti être exempt de vices de matériau et de fabrication pendant une période de cent quatre-vingts (180) jours pour les produits Proctor-Silex à partir de la date de l'achat original, excepté ce qui est noté ci-dessous. Pendant cette période, nous réparerons ou nous remplacerons ce produit à notre choix. LA PRÉSENTE GARANTIE REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE OU CONDITION, QU'ELLE SOIT EXPRESSE OU IMPLICITE, ÉCRITE OU ORALE, Y COMPRIS, SANS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE STATUTAIRE OU DE QUALITÉ MARCHANDE OU DE CONVENANCE À UN USAGE PARTICULIER. TOUTE RESPONSABILITÉ EST EXPRESSÉMENT LIMITÉE À UN MONTANT ÉGAL AU PRIX D'ACHAT PAYÉ, ET TOUTE RÉCLAMATION POUR DOMMAGE SPÉCIAL, INCIDENT ET CONSÉQUENT EST PAR LA PRÉSENTE EXCLUE. Il n'y a pas de garantie à l'égard des articles suivants qui sont sujet à usure, qui peuvent être fournis avec ce produit, y compris, sans s'y limiter : pièces en verre, contenants en verre, couteaux/tamis, lames, joints, joints d'étanchéité, embrayages, brosses à moteur et/ou agitateurs, etc. Cette garantie ne s'étend qu'au consommateur acheteur initial et ne couvre pas une panne due à une mauvaise utilisation, un mauvais traitement, de la négligence, y compris l'absence de nettoyer le produit régulièrement conformément aux instructions du fabricant, utilisation à des fins commerciales ou tout usage non conforme aux instructions imprimées. Cette garantie vous donne des droits juridiques particuliers et vous pouvez avoir également d'autres droits juridiques qui varient selon l'État ou selon la province. Certains États ou provinces ne permettent pas de limite sur les garanties impliquées sur les dommages incidents, consécutifs ou spéciaux et par conséquent les limites ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous.

Si vous désirez procéder à une réclamation en vertu de cette garantie, NE RETOURNEZ PAS L'APPAREIL AU MAGASIN! Veuillez téléphoner au NUMÉRO DU SERVICE À LA CLIENTÈLE. (Pour un service plus rapide, ayez à portée de la main les numéros de série, de modèle et de type de votre appareil lorsque vous communiquez avec un représentant.)

NUMÉROS DU SERVICE À LA CLIENTÈLE

Aux États-Unis 1-800-851-8900 • Au Canada 1-800-267-2826

proctorsilex.com

CONSERVEZ CES NUMÉROS POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE!

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Cuando use aparatos eléctricos es importante seguir las precauciones básicas de seguridad que incluyen lo siguiente:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
3. No toque superficies calientes. Use manijas o perillas, las cuales pueden estar calientes. Use guantes para horno.
4. Para protegerse contra riesgo de choque eléctrico, no sumerja el cable, el enchufe o el control de la temperatura en agua ni en ningún otro líquido.
5. Es necesario que haya una buena supervisión cuando los niños utilicen aparatos eléctricos o cuando éstos se estén utilizando cerca de niños.
6. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no lo esté usando y antes de la limpieza. Deje que se enfríe antes de colocar o quitar piezas y de limpiar el aparato.
7. No opere ningún aparato eléctrico si el cable o el enchufe están averiados, después de un mal funcionamiento del aparato, o si éste se ha caído o averiado de alguna forma. Llame a nuestro número gratuito de servicio al cliente para obtener información sobre el examen, reparación o ajuste.
8. El uso de accesorios no recomendados por fabricante de electrodomésticos puede causar lesiones.
9. No lo use al aire libre.
10. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o de un mostrador, ni que toque alguna superficie caliente, incluyendo una estufa.
11. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o eléctrico caliente, ni dentro de un horno caliente.
12. Es importante tener extremo cuidado cuando se mueva un aparato eléctrico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
13. Siempre conecte el enchufe al aparato primero y después conecte el cable en el tomacorriente de la pared. Para desenchufar, gire cualquier control a MIN y después desconecte el enchufe del tomacorriente.
14. No use el aparato eléctrico para ningún otro fin que no sea el indicado.
15. **ADVERTENCIA:** Para reducir el riesgo de incendio, ensamble las patas antes de usar.
16. Asegúrese de que los mangos/patas estén ensamblados y asegurados debidamente.
17. Vea las instrucciones para el ensamblaje de los mangos/patas en la página 11.
18. Nunca deje el artefacto sin atención mientras esté en uso.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INFORMACIÓN PARA LA SEGURIDAD DEL CONSUMIDOR

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

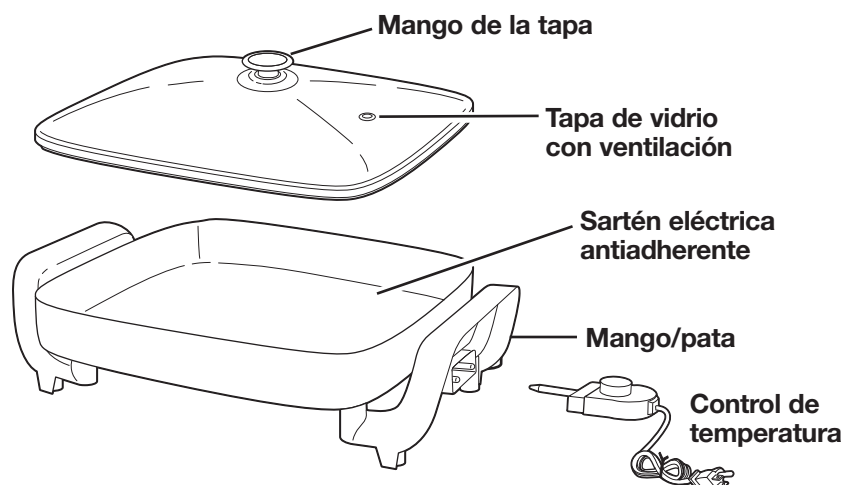
Para evitar una sobrecarga del circuito eléctrico, no use ningún aparato de alto voltaje en el mismo circuito que la sartén eléctrica.

¡ADVERTENCIA! Peligro de descarga eléctrica: Si el enchufe de este artefacto no entra en el tomacorriente, no modifique el enchufe, y no use un adaptador. Haga que un electricista cambie el tomacorriente obsoleto.

El largo del cable que se usa en este aparato fue seleccionado para reducir el riesgo de que alguien se enganche o tropiece con un cordón más largo. Si se necesita un cordón más largo, puede utilizarse un cable de extensión de 3 alambres con conexión a tierra. La clasificación eléctrica del cable de extensión debe ser igual o mayor a la clasificación de la cafetera. Debe tenerse cuidado al colocar el cable de extensión a fin de que no cuelgue sobre la mesada o mesa, donde los niños pueden tirar de él o tropezarse con él accidentalmente.

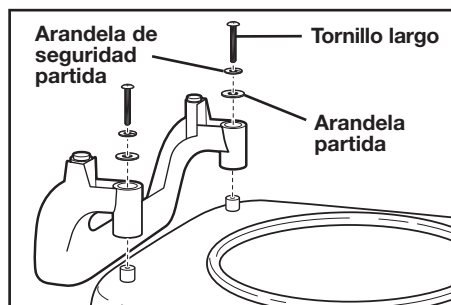
Piezas y características

Antes del primer uso: Lave la sartén eléctrica y la cubierta con agua caliente jabonosa. Enjuague bien y seque.



Montaje de los mangos/patas de la sartén

Herramientas necesarias:
destornillador Phillips.
NO apriete en exceso.



Cómo usar la sartén eléctrica

1. Siempre use la sartén eléctrica en una superficie seca, nivelada y resistente al calor.
2. Conecte el control de temperatura a la sartén eléctrica. Fije el control de la temperatura en MIN, después enchufe el cable a un tomacorriente de 120 voltios.
3. Consulte el cuadro de cocción que se encuentra a continuación para seleccionar el ajuste de temperatura adecuado.
4. Precaliente la sartén eléctrica, sin la cubierta, durante 5 a 10 minutos hasta que alcance la temperatura deseada.
5. Cuando la luz indicadora en el control de temperatura se apague, se ha alcanzado la temperatura de cocción. Los alimentos ahora pueden agregarse. La temperatura se puede aumentar o disminuir, dependiendo de su preferencia y del tipo o cantidad de comida que se prepare.
6. Cuando termine de cocinar, quite la comida, gire el control de temperatura a MIN y desenchufe la unidad del tomacorriente.

NOTAS:

- Use solamente utensilios de madera o plástico para prolongar la vida útil de la capa antiadherente.
- Nunca use la sartén eléctrica ni la cubierta en un horno u horno de microondas ni en una la parte superior de la estufa.

¡ADVERTENCIA! Para reducir el riesgo de quemaduras, no transporte o mueva la sartén cuando contenga aceite o alimentos calientes.

¡ADVERTENCIA! Para reducir el riesgo de quemaduras debido a salpicaduras de aceite, no coloque grandes cantidades de aceite en una sartén caliente. Cuando fría, vierta aceite en la sartén y luego precaliente la unidad.

Cuadro de cocción

La sartén eléctrica se recomienda para cocinar cualquier alimento que produzca grasa. La profundidad de la sartén eléctrica ayudará a reducir salpicaduras y a mantener la grasa.

Alimento	Temperatura	Tiempo
Hamburguesas (½ lb. cada una)	350° F	15 a 20 minutos
Tocino	350° F	10 a 15 minutos
Salchichas y frituras	350° F	15 minutos
Pollo frito	375° F	20 a 30 minutos
Chuletas de cerdo	325° F	20 a 30 minutos

Los tiempos de cocción se basan en ingredientes frescos.

Limpieza de la sartén eléctrica

1. Cuando termine de cocinar, gire el control de temperatura a MIN y desenchufe del tomacorriente y de la sartén eléctrica.
2. Deje que la sartén eléctrica se enfríe completamente.
3. Limpie la sartén y la tapa con agua caliente jabonosa, utilizando una esponjilla de nylon. Enjuague y luego seque. La sartén y la tapa también puede lavarse en el lavavajillas.

No use estropajos para limpiar de metal ni limpiadores abrasivos. Esto dañaría la capa antiadherente.

4. Si es necesario, limpie el control de temperatura y el cable con un paño húmedo y después con uno seco.

ADVERTENCIA! Para reducir el riesgo de choque eléctrico, no sumerja el cable, enchufe o el control de temperatura en agua ni en ningún otro líquido.



Grupo HB PS, S.A. de C.V.
Monte Elbruz No. 124 Int. 601
Col. Palmitas Polanco
México, D.F. C.P. 11560
Tel. 52 82 31 05 y 52 82 31 06
Fax. 52 82 3167

PÓLIZA DE GARANTÍA

PRODUCTO:		MARCA:	Hamilton Beach: ☐ Proctor-Silex: ☐	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 180 DÍAS.					
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; 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 - 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: - Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.) - Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso. - 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 siga las siguientes instrucciones: - Empaque su producto adecuadamente para que no se dañe durante el traslado. - Anote claramente sus datos y los del Centro de Servicio al que está enviando el producto. - No incluya partes sueltas ni accesorios para evitar su pérdida. - 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.					
DÍA ___ MES ___ AÑO ___		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 (DIMALSA) Prol. Av. La Joya s/n. Esq. Av. San Antonio Col. El Infiernillo C.P. 54878 Cuautitlán, Edo de México Tel. (55) 58 99 62 42 • Fax. (55) 58 70 64 42 Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100			

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

REF. ECONÓMICAS DE OCCIDENTE,
S.A. DE C.V.
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

Modelos:	Tipo:	Características Eléctricas:		
38520G	SK01	120 V~	60 Hz	1200 W
38530G	SK02	120 V~	60 Hz	1500 W
Los números de modelo también pueden estar seguidos del sufijo "MX".				