

This Owner's Manual is provided and hosted by [Appliance Factory Parts](#).



HAMILTON BEACH 59725 Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for HAMILTON
BEACH 59725](#)



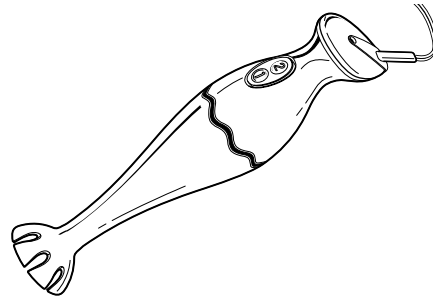
[Find Your HAMILTON BEACH Small Appliance Parts - Select From 252 Models](#)

----- Manual continues below -----

Use & Care for Hand Blender

Mode d'emploi du mélangeur à main

Uso y Cuidado de la Batidora Manual



Customer Service Number

In USA: 1-800-851-8900 • In Canada: 1-800-267-2826
hamiltonbeach.com • proctorsilex.com
Keep this number for future reference!

Numéro d'assistance aux clients

Aux États-Unis : 1-800-851-8900 • Au Canada : 1-800-267-2826
hamiltonbeach.com • proctorsilex.com
Conservez ce numéro, il peut vous être utile !

Numéro de servicio al cliente

En México: 01-800-71-16-100
hamiltonbeach.com.mx • proctorsilex.com.mx
¡Guarde este número para referencia futura!
Le invitamos a leer cuidadosamente este instructivo antes de usar su aparato.

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 end, 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 and clothing, as well as other 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 spatula or scraper may be used when the appliance is not in operation.
5. The use of attachments not recommended or sold by Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc. for use with this model may cause fire, electric shock, or injury.
6. When mixing liquids, especially hot liquids, use a tall container and make several small batches to avoid 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, or touch hot surface, including the stove.
11. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
12. 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

BEFORE FIRST USE: Wash blade portion of hand blender according to instructions.

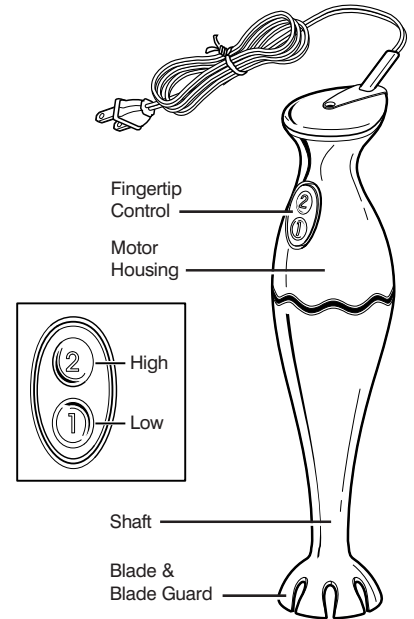
2

CONSUMER SAFETY INFORMATION

This appliance is intended for household use.

This appliance is equipped with a polarized plug. The plug has one blade wider than the other. The plug will fit into a standard electrical outlet only one way. This is a safety feature. If you are unable to insert the plug into the outlet, try reversing the plug. If the plug should still fail to fit, contact an electrician to replace the obsolete outlet. Do not attempt to defeat the safety of the polarized plug.

HOW TO USE YOUR HAND BLENDER



1. Place container on a flat surface. For large food items, use a large container.
2. Plug the power cord into a standard electrical outlet.
3. Grasp the handle. Push the power button. Slowly turn the speed dial down to the desired speed.
4. Do not touch the blades or the blade guard during operation.
5. Do not touch the motor housing or the shaft at any time.
6. Unplug the power cord when finished.

3

HELPFUL HINTS

- To use the blender in a saucepan be sure to remove the pan from the stove as the blender is not designed for use over a heat source.
- To puree foods, a certain amount of liquid is needed. Add cooking liquid, broth, juice, milk, or cream, until desired consistency is reached.
- This appliance is not intended to chop ice. Add ice to beverage after blending.
- This appliance is not intended to beat egg whites.

HOW TO USE

- For thorough blending, move blade up and down in mixture until smooth.
- You will achieve better mixing results if you use deep, tall containers.
- For easy cleanup, unplug blender and rinse under running water immediately after using.

BLENDING GUIDE

| FOOD | SPEED |
|-----------------------------------|-------|
| Baby Food | 2 |
| Eggs | 2 |
| Frozen Juice Concentrate | 2 |
| Gravy or Sauces | 1 |
| Instant Pudding | 1 |
| Milk Shakes | 2 |
| Pancake Mix | 1 |
| Powdered Diet/Protein Drink Mixes | 2 |

4

HOW TO CLEAN

1. Unplug the unit from the outlet.
2. Hold the blade portion of the blender under running water to rinse clean.
3. If food particles are not easily rinsed off, add a drop of dish detergent in a mixing container, add 1 cup of warm water. Plug cord into outlet, hold blade portion and operate the unit for a few seconds. Unplug, rinse under hot water, then dry.
4. Never hold the motor portion of the blender under running water. Never immerse the unit in water. Simply wipe clean with a damp cloth.

RECIPES

Milk Shakes

3 scoops ice cream

$\frac{1}{2}$ to $\frac{2}{3}$ cup milk

Place ice cream in large, tall glass. Add milk. Add $\frac{1}{2}$ cup and blend on speed 2 for 30 to 40 seconds. Move blender up and down in the mixture for thorough blending.

Baby Food

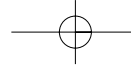
1 cup cooked vegetables, soft fruit, or cooked meat
 $\frac{1}{4}$ to $\frac{1}{3}$ cup liquid (milk, fruit juice, water)

Cut vegetables, fruit or meat into $\frac{1}{2}$ inch cubes. Place in deep bowl. Add liquid. Blend on speed 2 for 30 seconds until desired consistency.

Instant Pudding

Use amounts on package. Pour milk into container. Add pudding mix. Blend on speed 1 while moving blade up and down for approximately 30 seconds. Add milk until desired consistency.

5



Frozen Juice Concentrate

Place can of juice concentrate in wide-mouthed pitcher. Add 1 can of water. Blend on speed 2 while moving blade up and down for approximately 30 seconds. Add remaining water.

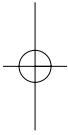
Powdered Drink Mixes

Place measured amount of powder into a large, tall glass. Add liquid and blend on speed 2 for 30 seconds.

Whipped Cream

- 1 cup whipping cream
- 2 tablespoons sugar
- 1 tablespoon vanilla

Place cream in deep container. Blend on speed 1 for 40 to 60 seconds. Add sugar and vanilla. Continue to blend until soft peaks form. Watch closely. It can be easily over beaten.



The following warranty applies only to products sold in the United States and Canada.

LIMITED WARRANTY

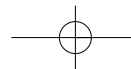
This product is warranted to be free from defects in materials and workmanship for a limited period of one (1) year for Hamilton Beach products or one (1) year for Proctor-Silex and Traditions products from the date of purchase, or the date of manufacture if noted below. During this period, we will repair or replace the product, at our option, at no cost. THE FOREGOING WARRANTY IS IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTY, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED, WRITTEN OR ORAL IN ANY MANNER. NO WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE OR ANY LIABILITY IS EXPRESSLY LIMITED TO AN AMOUNT NOT EXCEEDING THE PURCHASE PRICE PAID, AND ALL CLAIMS FOR SPECIAL DAMAGES ARE HEREBY EXCLUDED. This warranty does not extend to respect to the following items that are subject to wear, which are not warranted: this product: glass parts, glass containers, cutter/strainers, gaskets, clutches, and/or agitators. This warranty extends only to the original consumer purchaser and does not cover a defect resulting from misuse, neglect, use for commercial purposes, or any use not in accordance with the directions. This warranty gives you specific legal rights, and legal rights which vary from state to state, or province to province. Some provinces do not allow limitations on implied warranties or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you. If you have a claim under this warranty, DO NOT RETURN THE PRODUCT TO THE STORE! Please call our CUSTOMER SERVICE NUMBER. (Have model, series, and type numbers ready for operator to assist you.)

CUSTOMER SERVICE NUMBER

In the U.S. 1-800-851-8888
In Canada 1-800-267-2888

hamiltonbeach.com or proctors.com

KEEP THESE NUMBERS FOR FUTURE REFERENCE



IMPORTANTES INSTRUCTIONS

Lorsque vous utilisez des appareils électroménagers, vous devez toujours observer des précautions fondamentales de sécurité, y compris ce qui suit :

1. Lire toutes les instructions.
2. Pour protéger contre le risque de choc électrique, ne pas immerger la section avec moteur, le cordon ou la fiche dans l'eau ou autre liquide.
3. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants et des soins s'imposent lorsque l'appareil est employé près d'enfants.
4. Éviter le contact avec les pièces mobiles. Garder les mains, les cheveux et les vêtements de même que les ustensiles loin des lames et hors du contenant pendant l'utilisation pour empêcher la possibilité de causer des blessures graves aux personnes et/ou des dommages à l'appareil. Une spatule ou grattoir peut être utilisée lorsque l'appareil n'est pas en marche.
5. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc. pour utilisation avec ce modèle, peut causer un incendie, un choc électrique ou une blessure.
6. Lors du mélange de liquides, surtout de liquides chauds, utiliser un contenant profond et s'assurer de faire plusieurs petites quantités à la fois pour éviter le renversement.
7. Les lames sont acérées et demandent d'être traitées prudemment.
8. Ne pas utiliser l'appareil au-dessus d'une cuisinière ou autre source de chaleur.
9. Ne jamais utiliser à l'extérieur.
10. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ou de toucher des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.

11. Débrancher l'appareil de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé, avant l'addition ou l'enlèvement des ingrédients et le nettoyage.
12. Ne pas faire fonctionner l'appareil avec un cordon endommagé, ou lorsque l'appareil ne fonctionne correctement, a été échappé ou a été endommagé d'une manière quelconque. Téléphoner en composant sans frais d'international le numéro d'assistance aux clients pour les renseignements sur l'examen, la réparation ou le réglage électrique.

CONSERVEZ C INSTRUCTION

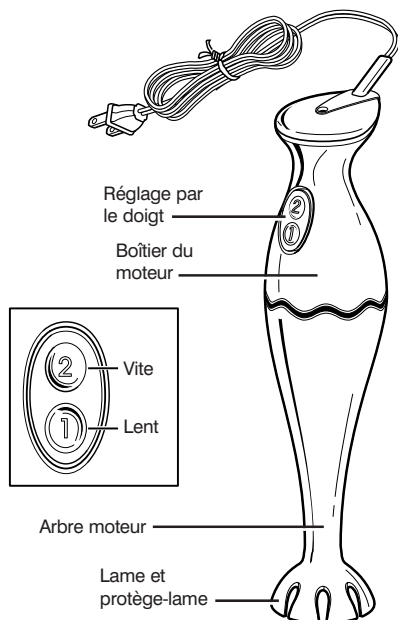
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION : Laver le contenant du mélangeur à main d'après les instructions.

RENSEIGNEMENTS SUR LA SÉCURITÉ D

Cet appareil est destiné uniquement pour l'

Cet appareil est muni d'une fiche polarisée. Ce modèle possède une lame plus large que l'autre. Cette lame doit être installée dans une prise de courant que d'un côté afin d'assurer votre sécurité. Si la fiche ne convient à la prise, l'inverser. Si la fiche ne convient toujours, contactez un électricien pour qu'il remplace la prise désuète. Ne jamais d'enlever le dispositif de sécurité de la fiche.

UTILISATION DE VOTRE MÉLANGEUR À MAIN



1. Placer l'aliment dans un contenant convenable pour le mélange. Pour obtenir les meilleurs résultats, les morceaux d'aliments solides ne devraient pas être plus gros que 1 po.
2. Brancher dans une prise de 120 volts.
3. Saisir l'appareil dans la main. Appuyer du doigt sur le réglage. Faire bouger lentement la lame dans l'aliment par un mouvement de haut en bas et d'un côté à l'autre.
4. Ne pas immerger le mélangeur au-dessus de la ligne MAX.
5. Ne pas utiliser le moteur continuellement pendant plus d'une minute à la fois.
6. Débrancher l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé.

10

CONSEILS PRATIQUES

- Pour utiliser le mélangeur dans un chaudron, d'enlever le chaudron de la cuisinière car il ne doit pas être utilisé au-dessus d'une source de chaleur.
- Pour rendre les aliments en purée, une certaine quantité de liquide est requise. Ajouter le liquide au mélange de lait ou la crème, jusqu'à consistance souhaitée.
- L'appareil n'est pas destiné à concasser les os.
- Cet appareil n'est pas destiné à battre le blanc d'œuf.

UTILISATION

- Pour un mélange à fond, déplacer la lame dans le mélange jusqu'à consistance lisse.
- Vous obtiendrez de meilleurs résultats si vous utilisez des contenants profonds et hauts.
- Pour un nettoyage facile, débrancher le mélangeur et le rincer sous l'eau courante immédiatement.

GUIDE DE MÉLANGE

| ALIMENT |
|-------------------------------|
| Aliment de bébé |
| Oeufs |
| Jus concentré congelé |
| Jus de viande ou sauces |
| Pouding instantané |
| Lait fouetté |
| Mélange à crêpes |
| Mélanges de boisson en poudre |

11

NETTOYAGE

1. Débrancher l'appareil de la prise de courant.
2. Tenir la section de la lame du mélangeur sous l'eau chaude du robinet pour la rincer.
3. Si les particules d'aliments ne s'enlèvent pas facilement de la lame au rinçage, placer une goutte de détergent à vaisselle dans un contenant à mélanger avec une tasse d'eau tiède. Brancher le cordon dans la prise. Immerger la portion de la lame et faire fonctionner l'appareil pendant environ 10 secondes. Débrancher, rincer sous l'eau chaude et essuyer.
4. Ne jamais tenir la section du moteur du mélangeur à main sous l'eau courante. Ne jamais immerger l'appareil au-dessus de la ligne MAX. Essuyer tout simplement cette section avec un linge humide.

RECETTES

Lait fouetté

3 boules de crème glacée

½ à ⅔ tasse de lait

Placer la crème glacée dans un grand verre haut. Ajouter le lait. Placer le mélangeur dans le verre et mélanger à la vitesse 2 pendant 30 à 40 secondes. Faire bouger le mélangeur de haut en bas dans le mélange pour une consistance uniforme.

Aliment de bébé

1 tasse de légumes cuits, fruit mou, ou viande
¼ à ⅓ tasse de liquide (lait, jus de fruit, eau)
Couper les légumes, le fruit ou la viande en petits morceaux.
Placer dans un bol profond. Ajouter le liquide et mélanger à la vitesse 2 pendant 15 secondes ou jusqu'à la consistance désirée.

Pouding instantané

Employer les quantités indiquées sur l'emballage.
Mélanger le lait dans un bol profond. Ajouter le mélangeur.
Mélanger à la vitesse 1 en déplaçant la lame de haut en bas pendant environ 30 secondes. Ajouter le sucre.

Concentré de jus de fruit

Placer la cannette de jus concentré dans un bol profond.
Ajouter 1 cannette d'eau. Mélanger à la vitesse 2 en déplaçant la lame de haut en bas pendant environ 30 secondes. Ajouter le reste de l'eau.

Mélanges de boissons en poudre

Placer la quantité mesurée de poudre dans un bol profond.
Ajouter le liquide et mélanger à la vitesse 2 pendant 30 secondes.

Crème fouettée

1 tasse de crème à fouetter

2 c. à soupe de sucre

1 c. à soupe de vanille

Placer la crème dans un contenant profond. Ajouter le sucre et la vanille.
Mélanger à la vitesse 1 pendant 40 à 60 secondes. Ajouter la vanille. Continuer à battre jusqu'à formation de pics.
Placer la crème dans un contenant profond. Continuer à battre jusqu'à formation de pics.
surveiller. La crème peut facilement être tr

La garantie ci-dessous s'applique uniquement au produit acheté aux États-Unis et au Canada.

GARANTIE LIMITÉE

Ce produit est garanti être exempt de vices de matériau et de fabrication pendant une période d'un (1) an pour les produits Hamilton Beach ou cent quatre-vingt (180) jours pour les produits Proctor-Silex à partir de la date de l'achat original, excepté ce qui est noté ci-dessous. Au cours de cette période, nous réparerons ou remplacerons ce produit sans frais, à notre discrétion. LA GARANTIE CI-DESSUS REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE, ÉCRITE OU ORALE, Y COMPRIS TOUTE GARANTIE DE QUALITÉ MARCHANDE OU DE CONFORMITÉ À UNE FIN PARTICULIÈRE. TOUTE RESPONSABILITÉ EST EXPRESSÉMENT LIMITÉE À UN MONTANT ÉGAL AU PRIX D'ACHAT PAYÉ ET TOUTES LES RÉCLAMATIONS POUR DOMMAGES SPÉCIAUX ET INDIRECTS SONT PAR LES PRÉSENTES EXCLUES. La garantie ne s'applique pas aux accessoires suivants qui s'usent et peuvent accompagner ce produit : pièces en verre, récipients en verre, couteaux/tamis, lames, joints de robinet de vidange, joints d'étanchéité, embrayages et/ou agitateurs. Cette garantie ne s'applique qu'à l'acheteur d'origine et ne couvre pas un vice causé par l'abus, le mésusage, la négligence, l'usage à des fins commerciales ou tout autre usage non prescrit dans le mode d'emploi. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez aussi jouir d'autres droits juridiques qui peuvent varier d'un État à un autre ou d'une province à une autre. Certains États ou 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 dans votre cas.

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 et 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

hamiltonbeach.com ou proctorsilex.com

CONSERVEZ CES NUMÉROS POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE!

PRECAUCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando use artefactos eléctricos, debe siempre observar precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
3. Para protegerse contra riesgos de descargas eléctricas, no ponga el extremo del motor, el cordón o la clavija en agua u otro líquido.
4. Este artefacto no debe ser usado por niños y debe tenerse cuidado cuando se use cerca de ellos.
5. Evite contacto con las partes móviles. Mantenga las manos, cabello y ropa, así como espátulas y otros utensilios alejados de las cuchillas y fuera del recipiente durante el funcionamiento para evitar la posibilidad de lesiones graves a las personas y/o daños al artefacto. Una espátula o paleta puede ser utilizada cuando el artefacto no esté funcionando.
6. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc. para ser utilizados con este modelo, puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
7. Al mezclar líquidos, especialmente líquidos calientes, use un recipiente alto y haga varias cantidades pequeñas para evitar derrames.
8. Las cuchillas son filosas, tenga cuidado al manipularlas.
9. No utilice el artefacto sobre la estufa o cualquier otra fuente de calor.
10. No use este artefacto al aire libre.
11. No deje que el cordón cuelgue sobre los bordes de mesas, ni que toque superficies calientes, incluyendo la estufa.

12. Desenchufe el artefacto cuando no esté en uso, antes de colocar o retirar piezas y antes de limpiarlo.
13. No haga funcionar ningún artefacto con el cordón o clavija dañados o después que el artefacto haya fallado, o haya sido dejado caer o dañado de alguna manera. Para obtener información adicional acerca de revisión, reparación o ajuste eléctrico o mecánico, llame sin costo a nuestro número de servicio al cliente.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

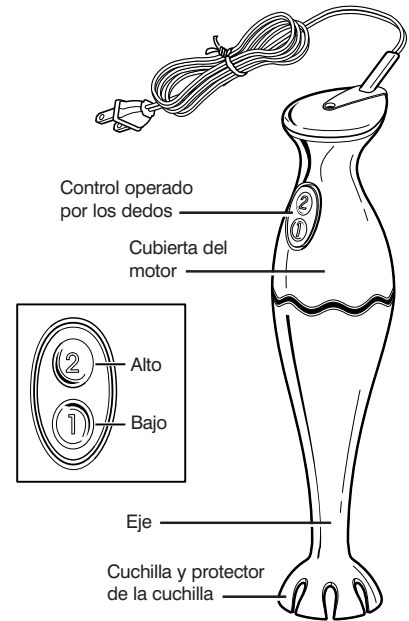
ANTES DEL PRIMER USO: Lave la parte de la cuchilla de la batidora manual de acuerdo con las instrucciones.

INFORMACION PARA LA SEGURIDAD DEL CONSUMIDOR

Este artefacto ha sido diseñado sólo para uso en el hogar.

Este aparato cuenta con una clavija polarizada. Este tipo de clavija tiene con una hoja más ancha que la otra y entrará en el enchufe eléctrico de una sola forma. Esta es una medida de seguridad. Si no puede insertar la clavija en el enchufe, inténtelo invirtiendo la clavija. Si aún no puede insertar la clavija, llame a un electricista para reemplazar el enchufe antiguo. No trate de anular el propósito de seguridad de la clavija polarizada.

COMO UTILIZAR SU BATIDORA



1. Colo en un para Para resul sólid en p 2-3 c
2. Con de 1
3. Agar man oper Mue cuch alim a ab a otr
4. No s más MAX
5. No c form más vez.
6. Deso cuar

CONSEJOS PRACTICOS

- Para usar la batidora en una olla, asegúrese de retirar la olla de la estufa, ya que la batidora no está diseñada para ser utilizada sobre superficies calientes.
- Para hacer puré con los alimentos, es necesaria una cierta cantidad de líquido. Añada líquidos como caldo, jugo, leche o crema hasta obtener la consistencia deseada.
- Este artefacto no está diseñado para moler hielo. Agregue el hielo a las bebidas después de batir.
- Este artefacto no está diseñado para batir claras de huevos.

MANERA DE USO

- Para obtener un batido uniforme, mueva la cuchilla en la mezcla de arriba a abajo hasta que esté suave.
- Obtendrá mejores resultados si utiliza recipientes altos y profundos.
- Para limpieza fácil del artefacto, desconecte la batidora y lávela bajo el chorro de agua inmediatamente después de haberla utilizado.

GUIA DE BATIDO

| ALIMENTOS | VITESSE |
|----------------------------------|---------|
| Alimentos para bebés | 2 |
| Huevos | 2 |
| Concentrados de jugos congelados | 2 |
| Salsas | 1 |

GUIA DE BATIDO**ALIMENTOS**

Pudín instantáneo

Malteadas

Mezcla para crepas

Dietas en polvo/mezclas de bebidas pro

MANERA DE LIMPIAR

1. Desenchufe el artefacto.
2. Sostenga la cuchilla de la batidora bajo el chorro de agua caliente y enjuague hasta que quede limpio.
3. Si hay partículas de alimentos que son difíciles de enjuagar, ponga una gota de detergente en un recipiente de mezclado con una taza de agua. Enchufe la batidora. Sumerja la cuchilla durante unos 10 segundos. Desenchufe la batidora y agua caliente y luego seque.
4. Nunca mantenga la parte del motor de la batidora bajo el chorro de agua. Nunca sumerja la batidora allá de la línea MAX. Basta limpiarla con un paño húmedo.

RECETAS**Malteadas**

3 cucharadas de helado

 $\frac{1}{2}$ - $\frac{2}{3}$ tazas de leche

Coloque el helado en un vaso grande alto. Agregue la leche y coloque la batidora en el vaso y bata a la velocidad máxima durante 30-40 segundos. Mueva la batidora de arriba a abajo para obtener un batido uniforme.

Alimentos para bebés

1 taza de verduras cocidas, fruta suave o carne cocida
 ¼ - ½ tazas de líquido (leche, jugo de fruta, agua)

Corte las verduras, fruta o carne en pequeños cubos de 1-2 centímetros. Colóquelos en un recipiente hondo. Añada el líquido. Bata en velocidad 2 durante 15 segundos o hasta obtener la consistencia deseada.

Pudín instantáneo

Utilice las cantidades indicadas en el paquete. Añada leche en un recipiente profundo y agregue la mezcla del pudín. Bata en velocidad 1 moviendo la cuchilla de arriba a abajo durante aproximadamente 30 segundos. Añada el resto del agua.

Concentrados de jugo congelado

Coloque una lata del jugo concentrado en una jarra de boca ancha. Añada una lata de agua. Bata en velocidad 2 moviendo la cuchilla de arriba a abajo durante aproximadamente 30 segundos. Agregue el resto del agua.

Mezclas de bebidas en polvo

Coloque la cantidad deseada del polvo en un vaso alto grande. Añada líquido y bata en velocidad 2 durante 30 segundos.

Crema batida

1 taza de crema para batir
 2 cucharadas de azúcar
 1 cucharada de vainilla

Coloque la crema en un recipiente profundo. Bata a la velocidad 1 durante 40 a 60 segundos. Añada el azúcar y la vainilla. Continúe batiendo hasta que se formen picos blandos. Observe de cerca, puede fácilmente batirse en exceso.

Hamilton Beach.**Proctor Silex.**

Grupo H
 Monte E
 Col. Palm
 México,
 Tel. 52 8
 Fax. 52 8

PÓLIZA DE GARANTÍA

| | | |
|-----------|--------|---------------------------|
| PRODUCTO: | MARCA: | Hamilton B Proctor-Sil |
|-----------|--------|---------------------------|

Hamilton Beach/Proctor-Silex cuenta con una Red de Centros de Atención al Consumidor en toda la República Mexicana en donde usted podrá hacer efectiva su garantía de piezas y componentes defectuosos, consumibles y accesorios; así como también reparaciones de ductos 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 una **GARANTÍA DE 1 AÑO.**

COBERTURA

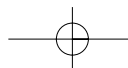
- Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que sufran un defecto de fabricación incluyendo la mano de obra.
- Grupo HB PS, S.A. de C.V. se obliga a reemplazar, reparar o proporcionar la mano de obra necesaria para la reparación, todo lo anterior sin costo adicional para el consumidor.
- Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto al centro de atención al consumidor para el cumplimiento dentro de su red de servicio.

LIMITACIONES

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

EXCEPCIONES

Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:
 a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones de uso indebido (Uso industrial, semi-industrial o comercial.)

**EXCEPCIONES (continuación)**

- 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 siga las siguientes instrucciones:
 1. Empaque su producto adecuadamente para que no se dañe durante el traslado.
 2. Anote claramente sus datos y los del Centro de Servicio al que está enviando el producto.
 3. 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.

| FECHA DE ENTREGA | SELLO DEL VENDEDOR | QUEJAS Y SUGERENCIAS |
|-------------------------|--------------------|--|
| 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: Grupo HB PS, S.A. de C.V. (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 y (55) 26 20 21 02 |

RED DE CENTROS DE SERVICIO GRUPO HB PS, S.A. D

Distrito Federal

ELECTRODOMÉSTICOS
 Av. Plutarco Elias Cailles
 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

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

DISTRIBU

Av. Paseo

No. 5289

Int. Hiperr

Alamos de

CD. JUAR

Tel: 01 65

Fax: 01 65

Nuevo Le

FERNAND

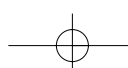
REFACCIO

Ruperto M

Centro MC

Tel: 01 81

Fax: 01 81



Modelo:
59725

Características Eléctricas:
120 V~ 60 Hz 120 W

HAMILTON BEACH ♦ PROCTOR-SILEX, INC.
263 Yadkin Road
Southern Pines, NC 28387

PROCTOR-SILEX CANADA, INC.
Picton, Ontario K0K 2T0

840133600

hamiltonbeach.com • www.proctorsilex.com
hamiltonbeach.com.mx • www.proctorsilex.com.mx

1/05