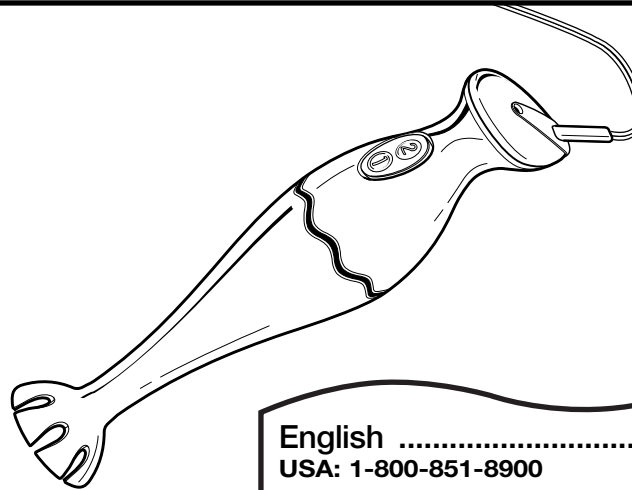


Hamilton Beach®

Hand Blender

Mélangeur à main

Licuada de mano



English	2
USA: 1-800-851-8900	
Français	9
Canada : 1-800-267-2826	
Español.....	15
México: 01-800-71-16-100	

840083300

Parts & Features

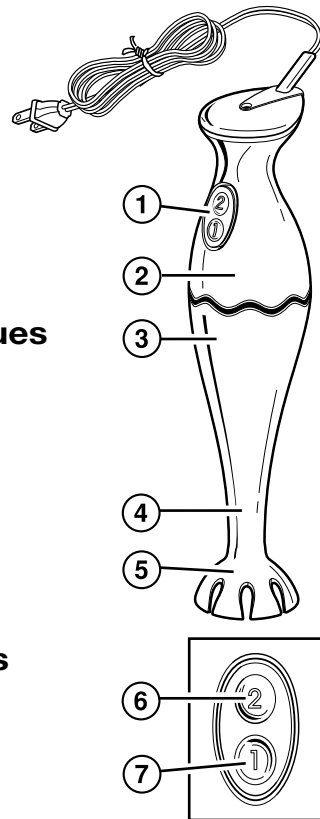
1. Speed Control
2. Motor Housing
3. MAX Line (on back)
4. Shaft
5. Blade and Blade Guard
6. High
7. Low

Pièces et caractéristiques

1. Commande de vitesse
2. Boîtier du moteur
3. Ligne MAX (à l'arrière)
4. Arbre moteur
5. Lame et protège-lame
6. Vite
7. Lent

Piezas y características

1. Control de velocidad
2. Cubierta del motor
3. Línea MAX (en el dorso)
4. Eje
5. Cuchilla y protector de la cuchilla
6. Alto
7. Bajo



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. Do not let cord contact 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

CONSUMER SAFETY INFORMATION

This appliance is intended for household use only.

This appliance is equipped with a polarized plug. This type of plug has one blade wider than the other. The plug will fit into an electrical outlet only one way. This is a safety feature intended to help reduce the risk of electrical shock. If you are unable to insert the plug into the outlet, try reversing the plug. If the plug should still fail to fit, contact a qualified electrician to replace the obsolete outlet. Do not attempt to defeat the safety purpose of the polarized plug by modifying the plug in any way.

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

How to Use

1. Place food in suitable container for mixing. For best results, solid foods should be no larger than 1-inch chunks.
2. Plug into outlet.
3. Grasp unit in hand. Push fingertip control. Slowly move the blade through the food; up, down and sideways.
4. Do not immerse blender past the MAX line.
5. Do not operate the motor continuously for more than one minute at a time.
6. Unplug from outlet when not in use.

4

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.

Tips

- 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
Cake Mixes	1
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

5

How To Clean

1. Unplug the unit from the outlet.
2. Hold the blade portion of the blender under hot running water to rinse clean.
3. If food particles are not easily rinsed off the blade, place a drop of dish detergent in a mixing container with one cup of warm water. Plug cord into outlet. Immerse the blade portion and operate the unit for about 10 seconds. Unplug, rinse under hot water, then dry.
4. Never hold the motor portion of the hand blender under running water. Never immerse the unit past the MAX line. Simply wipe clean with a damp cloth.

Recipes

Milk Shakes

3 scoops ice cream
½ to ¾ cup milk

Place ice cream in large, tall glass. Add milk. Place blender in 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
¼ to ⅓ cup liquid (milk, fruit juice, water)

Cut vegetables, fruit or meat into ½ inch cubes. Place into deep bowl. Add liquid. Blend on speed 2 for 15 seconds or until desired consistency.

6

Instant Pudding

Use amounts on package. Pour milk into deep bowl. Add pudding mix. Blend on speed 1 while moving blade up and down for approximately 30 seconds. Add remaining water.

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.

7

LIMITED WARRANTY

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of two (2) years for Hamilton Beach Portfolio products or one (1) year for Hamilton Beach products from the date of original purchase, except as noted below. During this period, we will repair or replace this product, at our option, at no cost. THE FOREGOING WARRANTY IS IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTY, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED, WRITTEN OR ORAL INCLUDING ANY WARRANTY 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: glass parts, glass containers, cutter/strainer, blades, and/or agitators. This warranty extends only to the original consumer purchaser and does not cover a defect resulting from abuse, misuse, neglect, 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

In Mexico 01-800-71-16-100

Web site address: www.hamiltonbeach.com

KEEP THESE NUMBERS FOR FUTURE REFERENCE!

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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 d'autres 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 au bord d'une table ou d'un comptoir, ni venir en contact avec 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 pièces et avant le nettoyage.
12. Ne pas faire fonctionner l'appareil avec un cordon ou une fiche endommagés, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a

été échappé ou a été endommagé d'une manière quelconque. Téléphoner en composant sans frais d'interurbain le numéro d'assistance aux clients pour les renseignements concernant l'examen, la réparation ou le réglage électrique ou mécanique.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

RENSEIGNEMENTS SUR LA SÉCURITÉ DU CONSOMMATEUR

Cet appareil est destiné uniquement pour l'usage domestique.

Cet appareil est muni d'une fiche polarisée. Ce type de fiche présente une broche plus large que l'autre. Par mesure de sécurité, la fiche peut être introduite dans une prise que dans un sens seulement. Il s'agit d'une caractéristique de sécurité visant à réduire le risque de choc électrique. Si la fiche ne peut pas être insérée dans la prise, la tourner dans l'autre sens. Si elle ne peut toujours pas être insérée dans la prise, contacter un électricien pour qu'il remplace la prise désuète. Ne pas essayer de contourner l'objectif de sécurité de la fiche polarisée en la modifiant de quelque manière que ce soit.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION : Laver la portion de la lame du mélangeur à main d'après les instructions.

Utilisation

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.
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.

Conseils pratiques

- Pour utiliser le mélangeur dans un chaudron, s'assurer d'enlever le chaudron de la cuisinière car le mélangeur 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 de cuisson, les jus, le lait ou la crème, jusqu'à consistance désirée.
- L'appareil n'est pas destiné à concasser des glaçons. Ajouter un glaçon à la boisson après le mélange.
- Cet appareil n'est pas destiné à battre les blancs d'œufs.

Conseils!

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

Guide de mélange

ALIMENT	VITESSE
Aliment de bébé	2
Mélanges à gâteau	1
Oeufs	2
Jus concentré congelé	2
Jus de viande ou sauces	1
Pouding instantané	1
Lait fouetté	2
Mélange à crêpes	1
Mélanges de boisson en poudre	2

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 des 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.

12

Aliment de bébé

1 tasse de légumes cuits, fruit mou, ou viande cuite
¼ à ⅓ tasse de liquide (lait, jus de fruit, eau)

Couper les légumes, le fruit ou la viande en cubes de ½ po. Placer dans un bol profond. Ajouter le liquide. Mélanger à la vitesse 2 pendant 15 secondes ou jusqu'à la consistance désirée.

Pouding instantané

Employer les quantités indiquées sur l'emballage. Verser le lait dans un bol profond. Ajouter le mélange à pouding. Mélanger à la vitesse 1 en déplaçant la lame de haut en bas pendant environ 30 secondes. Ajouter l'eau qui reste.

Concentré de jus de fruit

Placer la cannette de jus concentré dans un pichet à grande ouverture. 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 grand verre. 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. Battre à la vitesse 1 pendant 40 à 60 secondes. Ajouter le sucre et la vanille. Continuer à battre jusqu'à formation de pics. Bien surveiller. La crème peut facilement être trop fouettée.

13

GARANTIE LIMITÉE

Ce produit est garanti exempt de vices de matériau et de fabrication pendant une période de deux (2) ans pour les produits Hamilton Beach Portfolio ou pendant un (1) an pour les produits Hamilton Beach 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 pourraient être vendus avec ce produit : pièces en verre, récipients en verre, couteau/tamis, lames 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

Adresse du site Web : www.hamiltonbeach.com

CONSERVEZ CES NUMÉROS POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE!

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

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

1. Lea todas las instrucciones.
2. Para protegerse contra riesgos de descargas eléctricas, no ponga el extremo del motor, el cable o la clavija en agua u otro líquido.
3. Este artefacto no debe ser usado por niños y debe tenerse cuidado cuando se use cerca de ellos.
4. 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.
5. 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.
6. Al mezclar líquidos, especialmente líquidos calientes, use un recipiente alto y haga varias cantidades pequeñas para evitar derrames.
7. Las cuchillas son filosas, tenga cuidado al manipularlas.
8. No utilice el artefacto sobre la estufa o cualquier otra fuente de calor.
9. No use este artefacto al aire libre.
10. No deje que el cable cuelgue por el borde de la mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes, incluyendo la estufa.
11. Desenchufe el artefacto cuando no esté en uso, antes de colocar o retirar piezas y antes de limpiarlo.
12. No haga funcionar ningún artefacto con el cable 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

INFORMACIÓN PARA LA SEGURIDAD DEL CONSUMIDOR

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

Este artefacto está equipado con un enchufe polarizado. Este tipo de enchufe tiene una hoja más ancha que la otra. El enchufe encajará en un tomacorriente eléctrico en un sólo sentido. Esta es una característica de seguridad diseñada para reducir el riesgo de choque eléctrico. Si usted no puede introducir el enchufe en el tomacorriente, pruebe invirtiendo la posición del enchufe. Si aún así el enchufe no pudiese encajar, póngase en contacto con un electricista calificado para que reemplace el tomacorriente obsoleto. No intente anular la característica de seguridad del enchufe polarizado modificándolo de ninguna manera.

ANTES DEL PRIMER USO: Lave la parte de la cuchilla de la licuadora de mano de acuerdo con las instrucciones.

Cómo usarla

1. Coloque los alimentos en un recipiente apropiado para ser mezclados. Para obtener mejores resultados, los alimentos sólidos no deberán estar en pedazos mayores que 2-3 centímetros.
2. Conecte en un enchufe.
3. Agarre la unidad con la mano. Oprima el control operado por los dedos. Mueva lentamente las cuchillas sobre los alimentos; de arriba a abajo y de un lado a otro.
4. No sumerja la batidora más allá de la línea MAX.
5. No opere el motor en forma continua durante más de un minuto a la vez.
6. Desconecte del enchufe cuando no esté en uso.

Consejos prácticos

- Para usar la licuadora en una olla, asegúrese de retirar la olla de la estufa, ya que la licuadora 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 mezclar.
- Este artefacto no está diseñado para batir claras de huevos.

Consejos

- Para obtener un mezclado 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 licuadora y lávela bajo el chorro de agua inmediatamente después de haberla utilizado.

Guía de mezclado

ALIMENTO	VELOCIDAD
Alimentos para bebés	2
Mezclas para pasteles	1
Huevos	2
Concentrados de jugos congelados	2
Salsas	1
Pudín instantáneo	1
Malteadas	2
Mezcla para crepas	1
Mezclas de bebidas dietéticas/proteínicas en polvo	2

Cómo limpiar

1. Desenchufe el artefacto.
2. Sostenga la cuchilla de la licuadora bajo el chorro de agua caliente y enjuague hasta que quede limpia.
3. Si hay partículas de alimentos que son difíciles de enjuagar, ponga una gota de detergente para vajilla en un recipiente de mezclado con una taza de agua tibia. Enchufe la licuadora. Sumerja la cuchilla y hágala funcionar durante unos 10 segundos. Desenchufe, enjuague bajo agua caliente y luego seque.
4. Nunca mantenga la parte del motor de la licuadora de mano bajo el chorro de agua. Nunca sumerja la licuadora más 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 leche. Coloque la licuadora en el vaso y mezcle a la velocidad 2 durante 30-40 segundos. Mueva la batidora de arriba a abajo en la mezcla para obtener una mezcla uniforme.

Alimentos para bebés

1 taza de verduras cocidas, fruta suave o carne cocida
 $\frac{1}{4}$ - $\frac{1}{3}$ 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. Mezcle 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. Mezcle 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. Mezcle 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 mezcle 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. Mezcle a la velocidad 1 durante 40 a 60 segundos. Añada el azúcar y la vainilla. Continúe mezclando hasta que se formen picos blandos. Observe de cerca, puede fácilmente batirse en exceso.

GARANTÍA LIMITADA

Se garantiza que este producto está libre de defectos de material o mano de obra por un período de dos (2) años, en el caso de productos de Hamilton Beach Portfolio o por un período de un (1) año en el caso de productos Hamilton Beach, a partir de la fecha de compra inicial, a excepción de los casos indicados a continuación. Durante este período, repararemos o reemplazaremos este producto, a nuestro juicio, sin costo alguno. LA GARANTÍA QUE ANTECEDE SE EXPIDE EN LUGAR DE CUALQUIER OTRA GARANTÍA, YA SEA EXPLÍCITA O IMPLÍCITA, ESCRITA O VERBAL, INCLUYENDO TODA GARANTÍA DE COMERCIABILIDAD O IDONEIDAD PARA UN FIN DETERMINADO. TODA LA RESPONSABILIDAD SE LIMITA EXPRESAMENTE A UN MONTO EQUIVALENTE AL PRECIO DE COMPRA PAGADO Y POR LA PRESENTE SE EXCLUYE TODO RECLAMO POR DAÑOS ESPECIALES, INCIDENTALES Y CONSECUENTES. Los siguientes artículos que pueden ser suministrados con este producto no estarán cubiertos por la garantía: piezas de vidrio, envases de vidrio, cuchillas/tamices, palas, y/o agitadores. Esta garantía se extiende solamente al comprador consumidor original y no cubre defectos provenientes de mal uso, negligencia, uso para fines comerciales o cualquier uso que no sea conforme a las instrucciones impresas. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted tenga otros derechos legales que varían de un estado a otro, o de una provincia o otra. Ciertos estados o provincias no permiten limitaciones en las garantías implícitas o sobre daños especiales, incidentales o consecuentes, de manera que las limitaciones que anteceden pueden no corresponder en su caso.

Si usted desea hacer un reclamo bajo esta garantía, ¡NO DEVUELVA EL APARATO A LA TIENDA! Llame a nuestro NÚMERO DE SERVICIO AL CLIENTE. (Para acelerar el servicio, tenga a mano el número de modelo, de serie y el tipo del producto para que el operador lo pueda ayudar).

NÚMEROS DE SERVICIO AL CLIENTE

En los EE.UU 1-800-851-8900

En México 1-800-71-16-100

Dirección de Internet: www.hamiltonbeach.com

¡GUARDE ESTOS NÚMEROS PARA REFERENCIA FUTURA!

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

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

840083300

Web site address: www.hamiltonbeach.com

2/01

Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>