

READ BEFORE USE
LIRE AVANT D'UTILISER
LEA ANTES DE USAR

Visit **hamiltonbeach.com** for delicious recipes, tips, and to register your product online!



Consulter **hamiltonbeach.ca** pour les recettes délicieuses, conseils pratiques, et pour enregistrer votre produit !

¡Visite **hamiltonbeach.com.mx** para recetas deliciosas, consejos, y para registrar su producto en línea!

Questions?

Please call us – our friendly associates are ready to help.
USA: 1.800.851.8900

Questions ?

N'hésitez pas à nous appeler – nos associés s'empresseront de vous aider.
CAN : 1.800.267.2826

¿Preguntas?

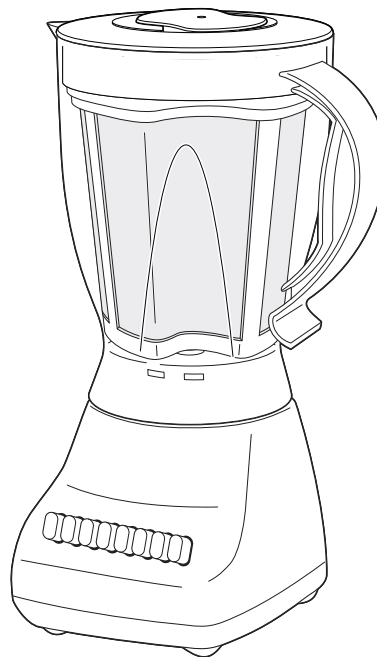
Por favor llámenos – nuestros amables representantes están listos para ayudar.

MEX: 01 800 71 16 100

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

**Hamilton
Beach®**

Aguas Frescas Blender
Melangeur
Licuadaora



English	2
Français	12
Español	22

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. To protect against risk of electrical shock, do not put cord, plug, or base in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Unplug cord from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contacting moving parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after 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.
7. The use of attachments, including canning jars, not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause a risk of injury to persons.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces, including the stove.
10. Keep hands and utensils out of jar while blending to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the blender. A rubber spatula may be used but must be used only when blender is not running.
11. Blades are sharp; handle carefully—especially when assembling, disassembling or cleaning inside blender jar.
12. Do not use a broken, chipped, or cracked blender jar.
13. Do not use broken, cracked, or loose cutting blades.
14. To reduce the risk of injury, never place cutting assembly blades on base without jar properly attached.
15. Always operate blender with lid in place.
16. When using the strainer, do not exceed the maximum amount of fruit, which could cause the blender to fail or result in permanent damage to the blender.
17. When blending hot liquids, remove centerpiece of two-piece lid. Hot liquids may push lid off jar during blending. To prevent possible burns: Do not fill blender jar beyond the 3-cup (750-ml) level. With the protection of an oven mitt or thick towel, place one hand on top of lid. Keep exposed skin away from lid. Start blending at lowest speed.
18. Do not leave blender unattended while it is operating.
19. To disconnect cord, turn the control to OFF (O); then remove plug from wall outlet.
20. Do not use appliance for other than intended purpose.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

OTHER CONSUMER SAFETY INFORMATION

This appliance is intended for household use only. Use for food or liquids only.

WARNING! Shock Hazard: This appliance has a polarized plug (one wide blade) that reduces the risk of electric shock. The plug fits only one way into a polarized outlet. Do not defeat the safety purpose of the plug by modifying the plug in any way or by using an adapter. If the plug does not fit, reverse the plug. If it still does not fit, have an electrician replace the outlet.

The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in, or tripping over, a longer cord. If a longer cord is necessary, an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the blender. 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.

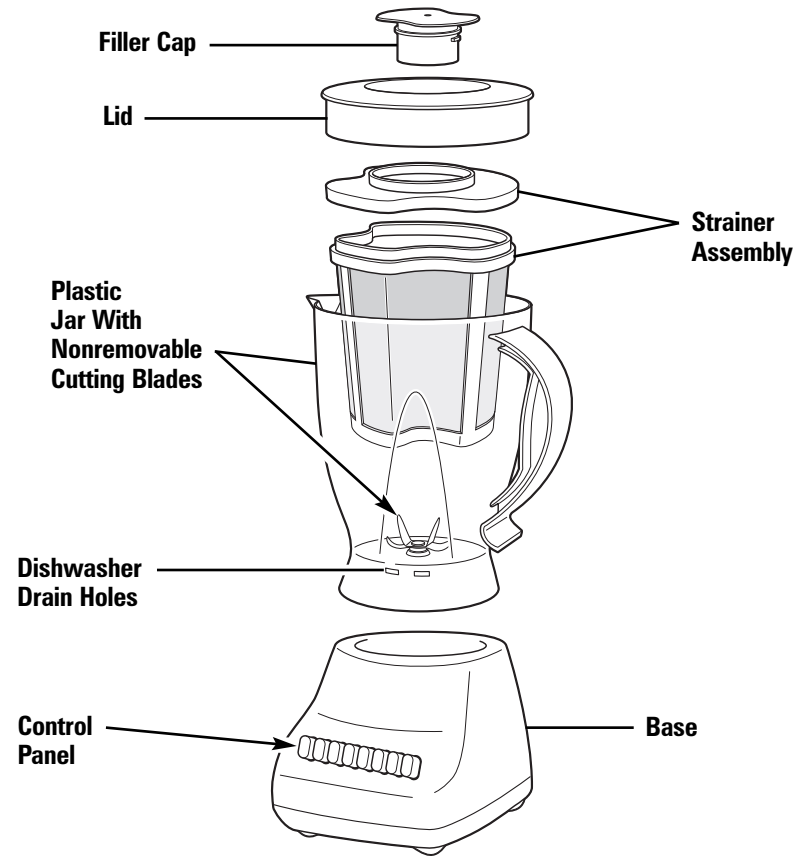
Do not place blender jar in the freezer filled with food or liquid. The contents may freeze and may result in damage to the cutting blades, jar, blender, and possibly result in personal injury. If cutting blades lock and do not move, it will damage the motor. Do not use. Call the toll-free customer service number for information.

Wattage/Peak Power Information

The wattage/ampere rating of the blender is determined by an Underwriters Laboratory test. These tests are based on available cutting blades and jar combinations that may not be provided with your unit. This is a measure of input wattage/amperes after 30 seconds of operation.

Peak power is the measure of the motor wattage during the first seconds of operation. This is when a blender requires the most power to crush ice, frozen fruit, etc. This is a better measure of what a blender motor can consume when power is needed most. The blender as provided may draw significantly less power.

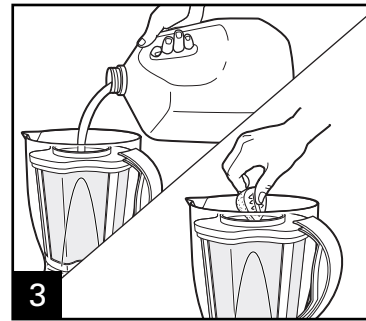
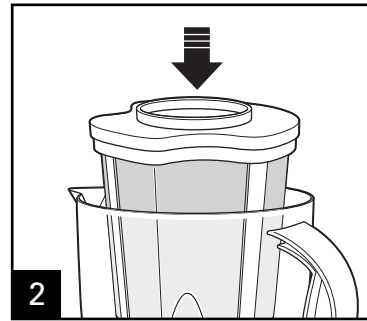
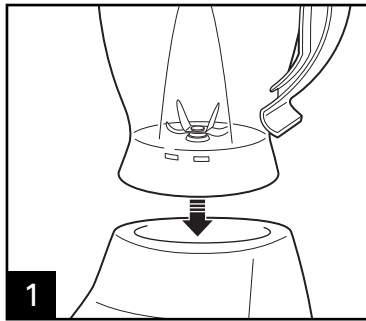
Parts and Features



Using Your Blender with the Aguas Frescas Strainer

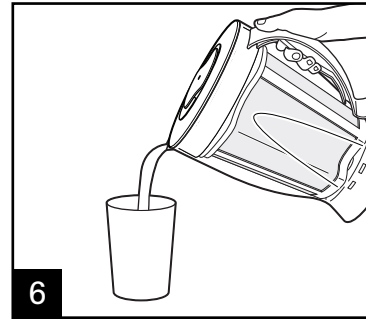
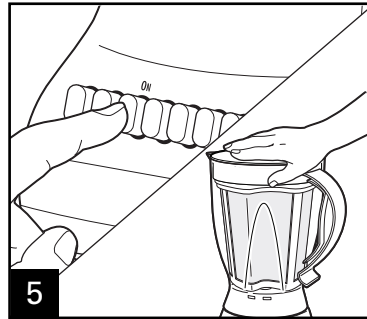
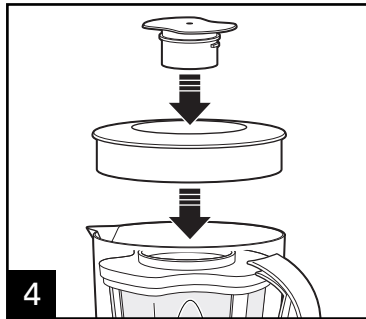
See page 9 for recipes.

BEFORE FIRST USE: Wash all parts in hot, soapy water. Dry thoroughly.

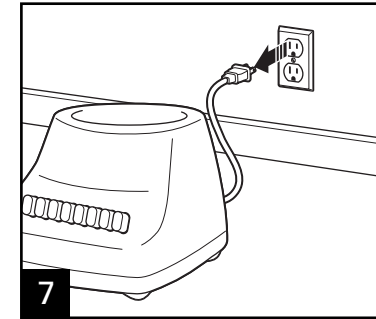


Maximum amounts should not exceed 3 cups of fruit (1-inch squares) and 3 cups of liquid. Larger quantities can overload the blender motor and may damage the appliance.

NOTE: Add liquids first for best results.

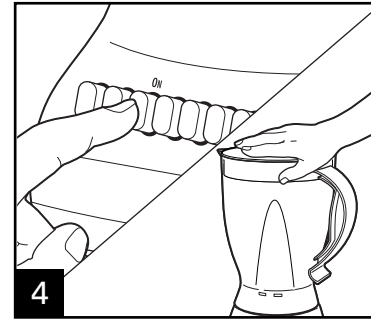
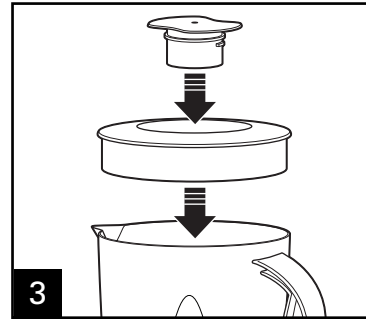
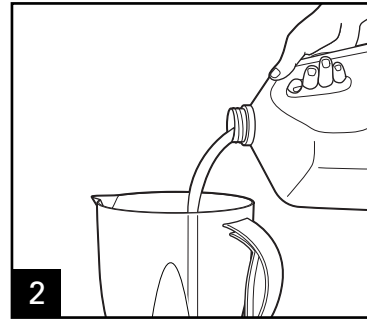
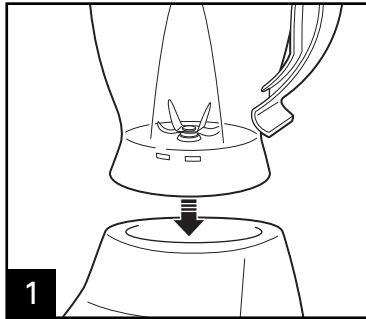


Leave strainer and lid in place while pouring.

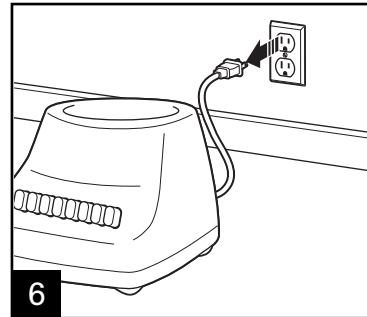
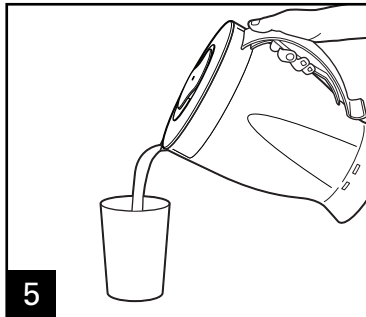


Using Your Blender for traditional recipes

BEFORE FIRST USE: Wash all parts in hot, soapy water. Dry thoroughly.



NOTE: Add liquids first for best results.



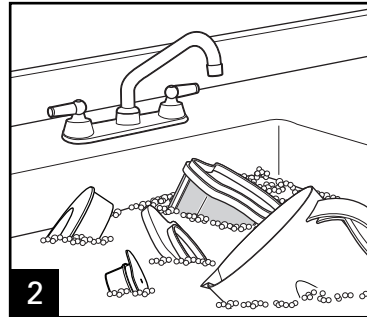
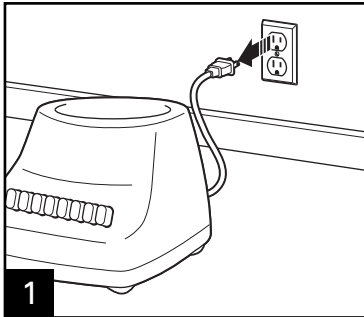
Cleaning Your Blender

⚠ WARNING

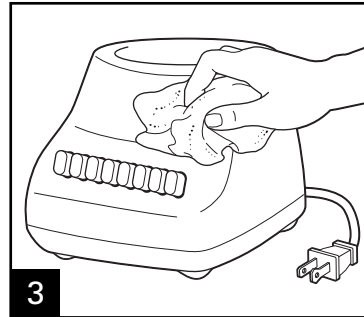
Electrical Shock Hazard.

Disconnect power before cleaning.

Do not immerse cord, plug, or base in any liquid.



Carefully wash jar with blades, lid, filler cap, and strainer in hot, soapy water. Rinse and dry thoroughly. Do not soak.



Wipe blender base, control panel, and cord with a damp cloth or sponge. To remove stubborn spots, use a mild, nonabrasive cleanser.



Troubleshooting

PROBLEM

Blender leaks.

Does not blend well.

PROBABLE CAUSE

- Make sure lid with filler cap is pushed down tightly on jar.
- Make sure enough liquid has been added. A minimum of 8 ounces (250 ml) is recommended.
- Do not try to mash potatoes, mix stiff dough, whip egg whites, grind raw meat, or extract juices from fruits and vegetables. The blender is not made to perform these tasks.
- If mixture is too thick, continue to add liquid until mixture is blended to desired consistency.

Blending Tips

Crushing Ice

For best performance, when a recipe calls for liquid, place the liquid in blender jar followed by the ice cubes. Ensure ice cubes are separated. When only crushed ice is desired, add 1 cup (250 ml) of ice cubes to jar. Place lid on blender jar; then Pulse on any of the 5 pulse speeds. Allow blades to come to a complete stop between pulses. Continue until ice is crushed to desired consistency. For best results, always crush ice immediately after removing from freezer.

Using the Strainer

For best results, cut fruit into 1-inch pieces before placing in strainer. (Maximum amount of fruit should not exceed 3 cups.) Soak dry ingredients, such as soybeans, before placing them in strainer. Make sure lid and filler cap are fully assembled and pushed down tightly on jar.

General

To add foods when blender is operating, remove filler cap from container lid and add ingredients through the opening. Do not store food or liquids in the blender jar.

Recipes

Agua de Melón

1/2 cantaloupe or honeydew melon, seeded and diced
(about 3 cups)
3 cups water
1/4 cup honey, or to taste

Place the strainer basket into the blender jar and press firmly into place. Place all ingredients into the strainer basket and blend until liquefied, about 1 minute. With lid and strainer basket in place, pour into ice-filled glass or pour into pitcher and chill.

Watermelon Water

NOTE: Instead of melon you can use strawberries, pineapple, or mango.

3 cups watermelon, seeded and diced
3 cups water
1/4 cup sugar, or to taste
Juice from 2 limes

Place the strainer basket into the blender jar and press firmly into place. Place all ingredients into the strainer basket and blend until liquefied, about 1 minute. With lid and strainer basket in place, pour into ice-filled glass or pour into pitcher and chill.

Horchata (Rice-Cinnamon Drink)

1 cup long-grained white rice, soaked
1 cup water
2 cups nonfat milk
1/4 cup sugar
1 tsp vanilla extract
1/4 teaspoon ground cinnamon, or to taste

Preparation: Place the rice in a bowl and pour in enough boiling water to cover the rice. Cover bowl and place in refrigerator overnight (6–8 hours). Strain the water from rice and rinse well.

Place the strainer basket into the blender jar and press firmly into place. Place water, milk, and soaked rice into blender. Cover and blend until liquefied, about 1 minute. Add sugar, vanilla, and cinnamon. Pulse until sugar is completely dissolved. With lid and strainer basket in place, pour into ice-filled glass or pour into pitcher and chill. Will last in the refrigerator for about 3–5 days. Shake well before using.

Recipes

Almond Milk

1 cup raw almonds, soaked

3 cups water

1/2 teaspoon vanilla extract, optional

1/4 cup sugar, or to taste

Preparation: Place the almonds in a bowl and pour in enough boiling water to cover the almonds. Cover bowl and place in refrigerator overnight (6–8 hours). Strain the water from almonds and rinse.

Place the strainer basket into the blender jar and press firmly into place. Place water into the strainer basket with soaked almonds. Cover and blend until liquefied, about 1 minute. Add sugar and vanilla. Pulse until sugar is completely dissolved. With lid and strainer basket in place, pour into ice-filled glass or pour into pitcher and chill. Will last in the refrigerator for about 3–5 days. Shake well before using.

Limited Warranty

This warranty applies to products purchased in the U.S. and Canada. This is the only express warranty for this product and is in lieu of any other warranty or condition.

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of three (3) years from the date of original purchase. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this product or any component found to be defective, at our option; however, you are responsible for all costs associated with returning the product to us and our returning a product or component under this warranty to you. If the product or component is no longer available, we will replace with a similar one of equal or greater value.

This warranty does not cover glass, filters, wear from normal use, use not in conformity with the printed directions, or damage to the product resulting from accident, alteration, abuse, or misuse. This warranty extends only to the original consumer purchaser or gift recipient. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to make a warranty claim. This warranty is void if the product is used for other than single-family household use.

We exclude all claims for special, incidental, and consequential damages caused by breach of express or implied warranty. All liability is limited to the amount of the purchase price. **Every implied warranty, including any statutory warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose, is disclaimed except to the extent prohibited by law, in which case such warranty or condition is limited to the duration of this written warranty.** This warranty gives you specific legal rights. You may have other legal rights that vary depending on where you live. Some states or provinces do not allow limitations on implied warranties or special, incidental, or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you.

To make a warranty claim, do not return this appliance to the store. Please call 1.800.851.8900 in the U.S. or 1.800.267.2826 in Canada or visit hamiltonbeach.com in the U.S. or hamiltonbeach.ca in Canada. For faster service, locate the model, type, and series numbers on your appliance.

DIRECTIVES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

Pour utiliser un appareil électroménager, vous devez toujours prendre des mesures élémentaires de sécurité pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution et/ou de blessure corporelle, en particulier les mesures suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Pour se protéger contre le risque de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou la base dans l'eau ou d'autres liquides.
3. Assurer une surveillance étroite lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou dans leur voisinage.
4. Débrancher le cordon de la prise lorsque l'appareil ne sert pas, avant d'ajouter ou d'enlever des pièces et avant de le nettoyer.
5. Éviter tout contact avec les lames et les pièces amovibles.
6. Ne pas faire fonctionner un appareil présentant une fiche ou un cordon endommagé, après une défaillance, une chute ou encore après tout endommagement. Appeler sans frais notre numéro du service à la clientèle pour tout renseignement sur la vérification, les réparations ou les réglages électriques ou mécaniques.
7. L'utilisation d'accessoires, y compris de pots à conserves, qui ne sont ni recommandés ni vendus par le fabricant de l'appareil risque de provoquer des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir, ni toucher des surfaces très chaudes, notamment les cuisinières.
10. Écarter les mains et les ustensiles de cuisine du récipient pour mélanger, afin de réduire le risque de blessures corporelles graves ou de dommages au mélangeur. Une spatule en caoutchouc peut être utilisée seulement lorsque le mélangeur est à l'arrêt.
11. Les lames sont coupantes; manipuler avec précaution lors de l'assemblage, le désassemblage ou le nettoyage de l'intérieur du récipient.
12. Ne pas utiliser un récipient de mélangeur brisé, écaillé ou craqué.
13. Ne pas utiliser des lames de coupe brisées, craquées ou qui ont du jeu.
14. Pour réduire le risque de blessures, ne jamais mettre mécanisme de coupe sur la base sans que le récipient n'y soit correctement fixé.
15. Ne jamais faire fonctionner le mélangeur sans que le couvercle ne soit en place.
16. Lors de l'utilisation de la passoire, ne dépassez pas la quantité maximum de fruit, ceci pourrait causer la défaillance ou des dommages permanents du mélangeur.
17. Pour mélanger des liquides chauds, enlevez la pièce centrale du couvercle en deux parties. Des liquides chauds peuvent faire sauter le couvercle du récipient pendant l'opération de mélange. Pour prévenir des brûlures possibles : Ne remplissez jamais le récipient du mélangeur plus haut que le niveau de 3 tasses (750 ml). En vous protégeant d'une serviette épaisse ou de gants de cuisine, mettez une main en haut du couvercle. Éloignez votre peau nue du couvercle. Commencez à mélanger à la vitesse la plus basse.
18. Ne pas laisser le mélangeur sans surveillance pendant qu'il fonctionne.
19. Pour débrancher le cordon, mettre l'interrupteur sur OFF (Arrêt/O), puis retirer de la prise murale.
20. Ne pas utiliser cet appareil pour un usage autre que celui auquel il est destiné.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS !

AUTRES RENSEIGNEMENTS RELATIFS À LA SÉCURITÉ DU CONSOMMATEUR

**Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
Utiliser seulement pour les liquides et les aliments.**

ATTENTION ! Danger d'électrocution : Cet appareil électroménager possède une fiche polarisée (une broche large) qui réduit le danger d'électrocution. Cette fiche n'entre que dans un seul sens dans une prise polarisée. Ne contrecarrez pas l'objectif sécuritaire de cette fiche en la modifiant de quelque manière que ce soit ou en utilisant un adaptateur. Si la fiche n'entre pas bien, retournez-la. Si elle continue à ne pas bien entrer, demandez à un électricien de remplacer la prise.

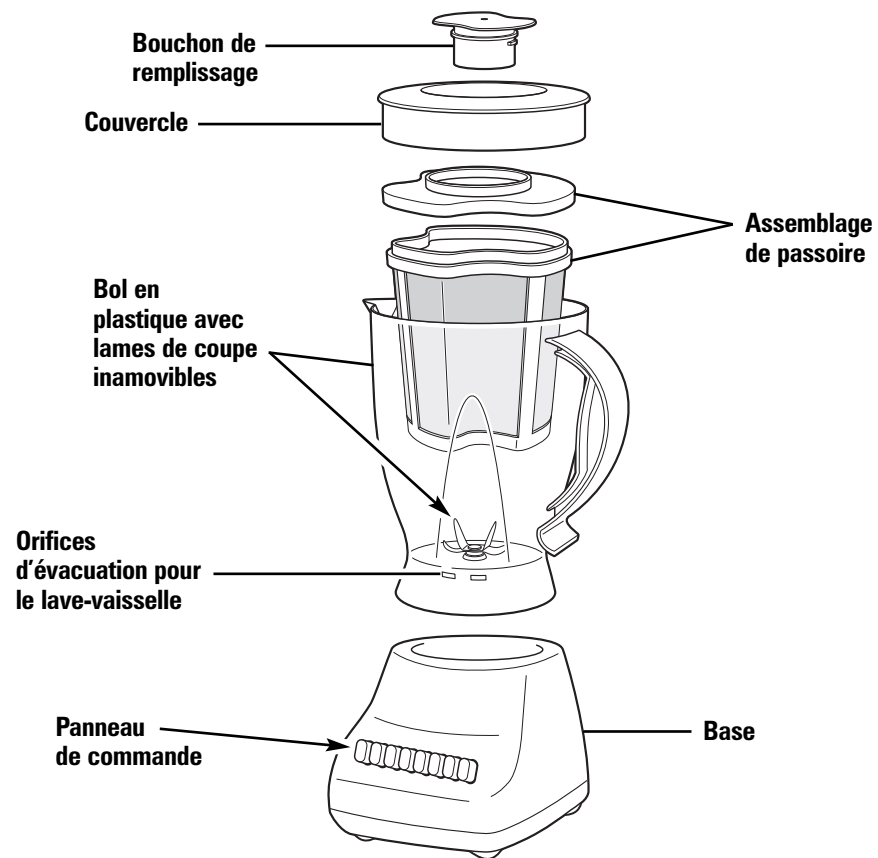
La longueur du cordon de cet appareil a été choisie de façon à ce que l'on ne risque pas de trébucher dessus. Si un cordon plus long est nécessaire, utiliser une rallonge appropriée. Le calibrage de la rallonge doit être le même que celui de l'appareil ou supérieur. Lorsqu'on utilise une rallonge, s'assurer qu'elle ne traverse pas la zone de travail, que des enfants ne puissent pas tirer dessus par inadvertance et qu'on ne puisse pas trébucher dessus.

Ne pas placer le récipient à mélange rempli d'aliments ou de liquide dans le congélateur. Le contenu pourrait geler et endommager les lames de coupe, le récipient ou le mélangeur et ainsi entraîner des risques de lésions corporelles. Si les lames de l'élément coupant bloquent et ne tournent pas, le moteur sera endommagé. Ne pas l'utiliser. Composer le numéro d'appel sans frais du service à la clientèle pour des renseignements.

Renseignements sur la puissance et l'ampérage

C'est un laboratoire indépendant qui détermine, par test, la puissance/ampérage nominale du mélangeur. Celle-ci est basée sur des combinaisons de lames et de bocal qui ne sont pas fournies avec votre unité. Elle mesure le wattage/ampérage consommé après 30 secondes de fonctionnement. La puissance maximale est la mesure de wattage du moteur pendant les premières secondes de fonctionnement. C'est alors que le mélangeur nécessite le plus de puissance pour broyer les glaçons, les fruits congelés, etc. C'est une meilleure mesure de consommation d'un moteur de mélangeur quand il a le plus besoin de courant. Le mélangeur livré peut nécessiter considérablement moins de puissance.

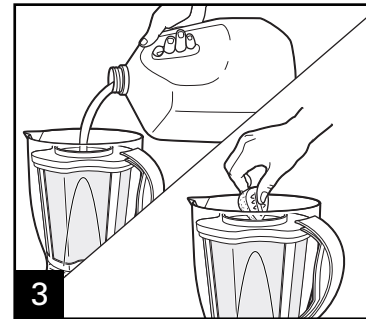
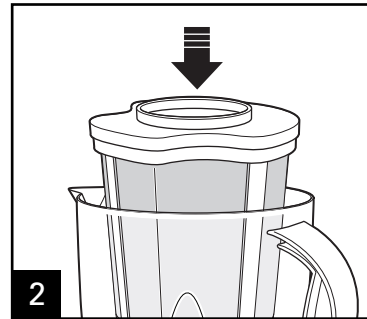
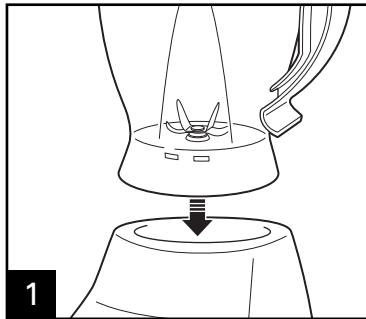
Pièces et caractéristiques



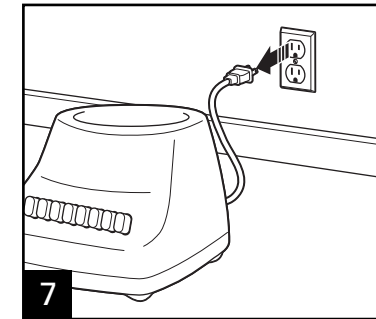
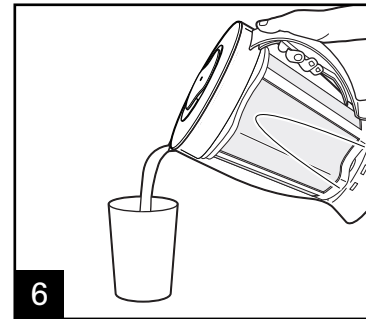
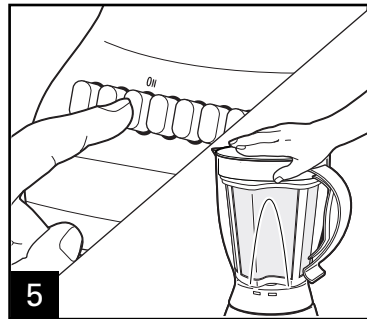
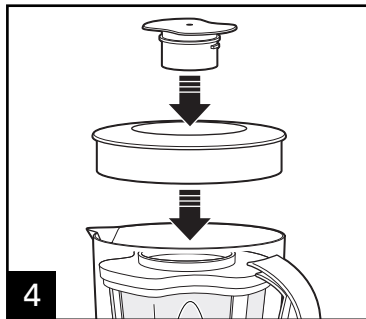
Utilisation de votre mélangeur avec la passoire Aguas Frescas

Reportez-vous aux recettes page 19.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION : Lavez toutes les pièces dans l'eau chaude et savonneuse. Bien sécher.



Les quantités maximum ne doivent pas dépasser 3 tasses de fruit (cubes de 25 mm) et 3 tasses de liquide. De plus grandes quantités peuvent surcharger le moteur du mélangeur et endommager l'appareil.

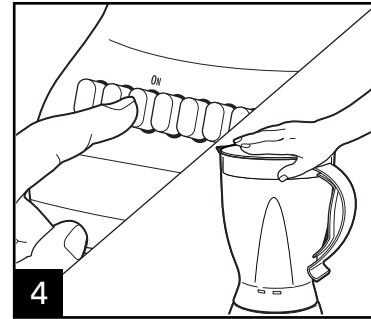
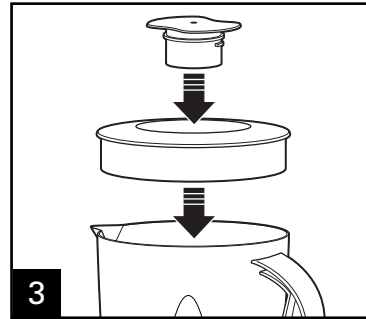
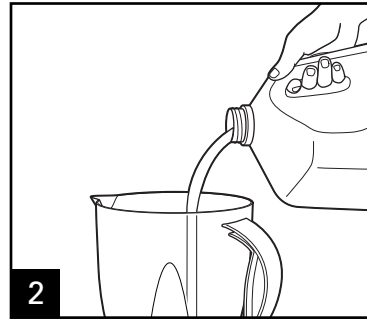
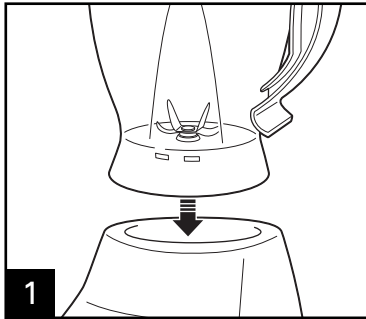


REMARQUE : Ajoutez les liquides en premier pour de meilleurs résultats.

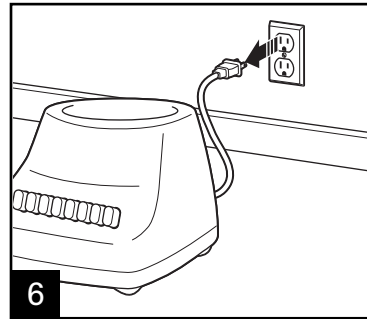
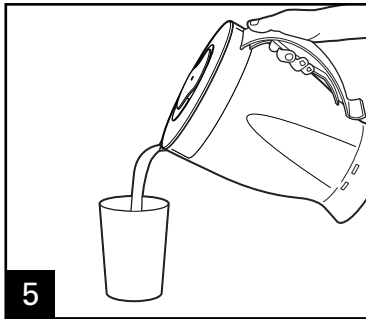
Laissez la passoire et le couvercle en place pendant que vous versez.

Utilisation de votre mélangeur pour les recettes traditionnelles

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION : Lavez toutes les pièces dans l'eau chaude et savonneuse. Bien sécher.



REMARQUE : Ajoutez les liquides en premier pour de meilleurs résultats.

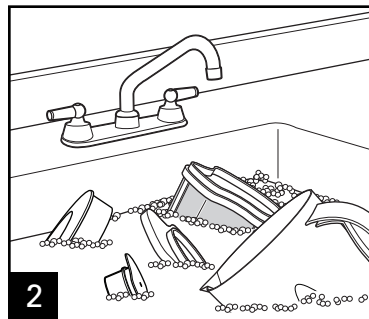
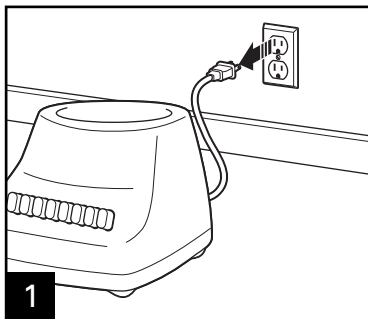


Nettoyage du mélangeur

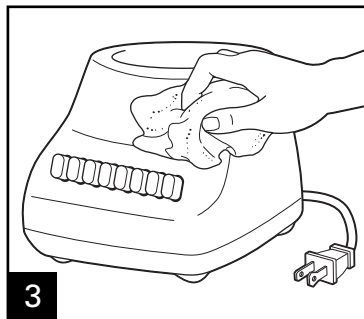
⚠ AVERTISSEMENT

Danger d'électrocution.

Débranchez le courant avant de nettoyer.
N'immergez jamais le cordon, la fiche ou la base dans un liquide quelconque.



Nettoyez soigneusement le bol avec les lames, le couvercle, le bouchon de remplissage et la passoire à l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez à fond. Ne laissez pas tremper.



Essuyez la base du mélangeur, le panneau de commande et le cordon avec une éponge ou un chiffon humide. Pour faire disparaître les taches tenaces, utilisez un nettoyant doux non-abrasif.



Dépannage

PROBLÈME

Le mélangeur fuit.

Le mélangeur ne mélange pas bien.

CAUSE PROBABLE

- S'assurer que le couvercle avec son capuchon de remplissage est bien enfoncé dans le récipient.
- Assurez-vous d'ajouter suffisamment de liquide. Nous recommandons un minimum de 8 onces (250 ml).
- N'essayez pas de faire de la purée de pommes de terre, de la pâte épaisse, de battre des blancs d'œufs, de hacher de la viande crue ou d'extraire des jus de fruits et de légumes. Le mélangeur n'est pas conçu pour accomplir ces tâches.
- Si le mélange est trop épais, continuez à ajouter du liquide jusqu'à ce que le mélange soit d'une consistance désirée.

Conseils pour le mélange

Glace pilée

Pour obtenir de bons résultats, quand une recette demande un liquide avec glace pilée, placez le liquide dans le récipient du mélangeur, puis ajoutez les glaçons. Assurez-vous que les glaçons sont bien séparés. Quand on désire uniquement de la glace pilée, ajouter 1 tasse (250 ml) de glaçons dans le récipient. Placez le couvercle du récipient du mélangeur puis utilisez une des 5 vitesses de la commande intermittente. Laissez les lames s'arrêter complètement entre les impulsions. Continuez jusqu'à ce que la glace soit pilée à la consistance désirée. Pour obtenir de bons résultats, pilez les glaçons immédiatement après les avoir retirés du congélateur.

Utilisation de la passoire

Pour de meilleurs résultats, coupez les fruits en cubes de 25 mm avant de les mettre dans la passoire. (Il ne faut pas dépasser 3 tasses de fruits.) Laissez tremper les ingrédients secs, comme le soja, avant de les mettre dans la passoire. Assurez-vous que le couvercle et le bouchon de remplissage sont complètement assemblés et enfoncés sur le bol.

Général

Pour ajouter des aliments pendant que le mélangeur fonctionne, enlevez le bouchon de remplissage du couvercle et ajoutez les ingrédients par l'ouverture. Ne conservez ni aliments, ni liquides dans le récipient du mélangeur.

Recettes

L'agua de Melon

1/2 cantaloup ou melon honeydew, sans pépin et coupé en dés
(environ 3 tasses)

3 tasses d'eau

1/4 tasse de miel, ou selon les goûts

Placez le panier de la passoire dans le bol du mélangeur et appuyez-le fermement en place. Placez tous les ingrédients dans le panier de la passoire et mélangez jusqu'à ce que le mélange soit liquéfié, environ 1 minute. Avec le couvercle et le panier de la passoire en place, versez dans un verre rempli de glaçons ou versez dans une carafe et laissez refroidir.

Eau de pastèque

REMARQUE : À la place de la pastèque, vous pouvez utiliser des fraises, de l'ananas ou de la mangue.

3 tasses de pastèque, sans pépin et coupée en dés

3 tasses d'eau

1/4 tasse de sucre, ou selon les goûts

Jus de 2 citrons verts

Placez le panier de la passoire dans le bol du mélangeur et appuyez-le fermement en place. Placez tous les ingrédients dans le panier de la passoire et mélangez jusqu'à ce que le mélange soit liquéfié, environ 1 minute. Avec le couvercle et le panier de la passoire en place, versez dans un verre rempli de glaçons ou versez dans une carafe et laissez refroidir.

Horchata (boisson au riz et à la cannelle)

1 tasse de riz blanc long grain, trempé

1 tasse d'eau

2 tasses de lait écrémé

1/4 tasse de sucre

1 cuiller à café d'extrait de vanille

1/4 cuiller à café de cannelle en poudre, ou selon les goûts

Préparation : Placez le riz dans un bol et versez assez d'eau bouillante pour couvrir le riz. Couvrez le bol et placez au réfrigérateur pendant la nuit (6 à 8 heures). Égouttez le riz et rincez-le bien.

Placez le panier de la passoire dans le bol du mélangeur et appuyez-le fermement en place. Placez l'eau, le lait et le riz trempé dans le mélangeur. Couvrez et mélangez jusqu'à obtenir un mélange liquéfié, environ 1 minute. Ajoutez du sucre, de la vanille et de la cannelle. Mélangez par impulsions jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissout. Avec le couvercle et le panier de la passoire en place, versez dans un verre rempli de glaçons ou versez dans une carafe et laissez refroidir. Se conserve au réfrigérateur pendant environ 3 à 5 jours. Secouez bien avant l'emploi.

Recettes

Lait aux amandes

1 tasse d'amandes fraîches, trempées

3 tasses d'eau

1/2 cuiller à café d'extrait de vanille, facultatif

1/4 tasse de sucre, ou selon les goûts

Préparation : Placez les amandes dans un bol et versez assez d'eau bouillante pour couvrir les amandes. Couvrez le bol et placez-le au réfrigérateur pendant la nuit (6 à 8 heures). Égouttez les amandes et rincez-les.

Placez le panier de la passoire dans le bol du mélangeur et appuyez-le fermement en place. Placez l'eau dans le panier de la passoire avec les amandes trempées. Couvrez et mélangez jusqu'à obtenir un mélange liquéfié, environ 1 minute. Ajoutez le sucre et la vanille. Mélangez par impulsions jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissout. Avec le couvercle et le panier de la passoire en place, versez dans un verre rempli de glaçons ou versez dans une carafe et laissez refroidir. Se conserve au réfrigérateur pendant environ 3 à 5 jours. Secouez bien avant l'emploi.

Garantie limitée

Cette garantie s'applique aux produits achetés aux É.-U. et au Canada. C'est la seule garantie expresse pour ce produit et est en lieu et place de tout autre garantie ou condition.

Ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux et de main-d'oeuvre pour une période des trois (3) ans à compter de la date d'achat d'origine. Au cours de cette période, votre seul recours est la réparation ou le remplacement de ce produit ou tout composant s'avérant défectueux, à notre gré, mais vous êtes responsable de tous les coûts liés à l'expédition du produit et le retour d'un produit ou d'un composant dans le cadre de cette garantie. Si le produit ou un composant n'est plus offert, nous le remplacerons par un produit similaire de valeur égale ou supérieure.

Cette garantie ne couvre pas le verre, les filtres, l'usure d'un usage normal, l'utilisation non conforme aux directives imprimées, ou des dommages au produit résultant d'un accident, modification, utilisation abusive ou incorrecte. Cette garantie s'applique seulement à l'acheteur original ou à la personne l'ayant reçu en cadeau. La présentation du reçu de vente d'origine comme preuve d'achat est nécessaire pour faire une réclamation au titre de cette garantie. Cette garantie ne s'applique pas si le produit est utilisé à d'autres fins qu'une utilisation domiciliaire familiale.

Nous excluons toutes les réclamations au titre de cette garantie pour les dommages spéciaux, consécutifs et indirects causés par la violation de garantie expresse ou implicite. Toute responsabilité est limitée au prix d'achat. **Chaque garantie implicite, y compris toute garantie ou condition de qualité marchande ou d'adéquation à un usage particulier, est exonérée, sauf dans la mesure interdite par la loi, auquel cas la garantie ou condition est limitée à la durée de cette garantie écrite.** Cette garantie vous donne des droits légaux précis. Vous pouvez avoir d'autres droits qui varient selon l'endroit où vous habitez. Certaines provinces ne permettent pas les limitations sur les garanties implicites ou les dommages spéciaux ou indirects de telle sorte que les limitations ci-dessus ne s'appliquent peut-être pas à votre cas.

Ne pas retourner cet appareil au magasin lors d'une réclamation au titre de cette garantie. Téléphoner au 1.800.851.8900 aux É.-U. ou au 1.800.267.2826 au Canada ou visiter le site internet www.hamiltonbeach.com aux É.-U. ou www.hamiltonbeach.ca au Canada. Pour un service plus rapide, trouvez le numéro de modèle, le type d'appareil et les numéros de série sur votre appareil.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Cuando 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. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
3. Para protegerse contra riesgos de choques eléctricos, no debe colocar el cable, el enchufe, ni la base en el agua, o cualquier otro líquido.
4. Es necesario supervisar de cerca cuando cualquier electrodoméstico es utilizado por niños o cerca de ellos.
5. Desenchufe el cable del tomacorriente cuando el artefacto no esté en uso, antes de colocar o quitarle piezas y antes de limpiarlo.
6. La luz destellante indica que el artefacto está listo para el funcionamiento. Evite el contacto con las cuchillas o las partes en movimiento.
7. No ponga a funcionar ningún artefacto si tiene un cable o enchufe dañado, o después de que el artefacto haya tenido un funcionamiento defectuoso o haya sufrido alguna caída o avería. Llame a nuestro número gratuito de servicio al cliente para obtener información respecto a su revisión, reparación eléctrica, mecánica o ajuste.
8. El uso de accesorios, incluyendo frascos para conservas, no recomendados o vendidos por el fabricante del artefacto puede causar un riesgo de lesiones a las personas.
9. No use este artefacto a la intemperie.
10. No deje que el cable cuelgue por el borde de la mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes, incluyendo la cocina.
11. Mantenga manos y utensilios fuera del vaso mientras la licuadora se encuentre en funcionamiento a fin de reducir el riesgo de lesiones graves a personas o daños a la licuadora. Se puede usar una espátula de goma pero debe usarse sólo cuando la licuadora no esté en funcionamiento.
12. Las cuchillas tienen filo, manéjelas con cuidado especialmente al ensamblarla, desensamblarla o al limpiar el vaso de la licuadora.
13. No utilice un vaso que esté roto o rajado o que tenga desportilladuras.
14. No utilice cuchillas de corte que estén rotas, rajadas o flojas.
15. Para reducir el riesgo de lesiones, nunca coloque las cuchillas del ensamblaje de corte en la base sin que tengan el vaso debidamente ajustado.
16. Siempre que la licuadora esté en funcionamiento, debe tener puesta la tapa.
17. Cuando utilice el filtro, no supere la cantidad máxima de fruta, porque la licuadora podría sufrir una falla o provocarse un daño permanente en la misma.
18. Cuando desee licuar líquidos calientes, quite la pieza central de la tapa de dos piezas. Los líquidos calientes pueden hacer saltar la tapa durante el licuado. Para prevenir posibles quemaduras: No supere el nivel de 3 tazas (750 ml) del recipiente de la licuadora. 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.
19. No deje la licuadora desatendida mientras esté en funcionamiento.
20. Para desconectar el cable, gire el control a OFF (O), luego quite el enchufe del tomacorriente de pared.
21. No use este electrodoméstico para otro fin que no sea el especificado.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

INFORMACIÓN ADICIONAL DE SEGURIDAD

Este artefacto está destinado sólo para uso doméstico. Sólo úselo para alimentos o líquidos.

¡ADVERTENCIA! Peligro de descarga eléctrica: Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (una pata más ancha) que reduce el riesgo de una descarga eléctrica. El enchufe embona únicamente en una dirección dentro de un tomacorriente polarizado. No trate de obviar el propósito de seguridad del enchufe modificándolo de alguna manera o utilizando un adaptador. Si el enchufe no embona, inviértalo. Si aún así no embona, llame a un electricista para que reemplace el tomacorriente.

Información sobre wattaje/potencia máxima

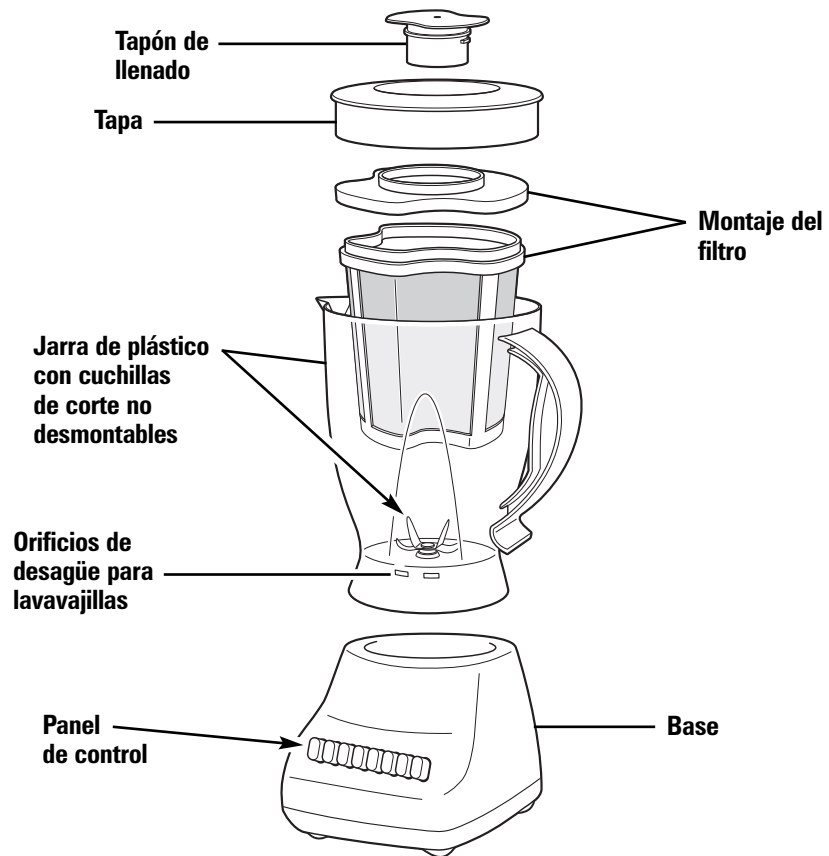
La clasificación del wattaje/amperios de la licuadora está determinada por una prueba de Underwriter's Laboratory. Se basa en combinaciones de cuchillas de corte y de vasos disponibles que pueden no estar incluidos en su unidad. Esta es una medida de wattaje/amperios de entrada después de 30 segundos de funcionamiento.

La potencia máxima es la medida del wattaje del motor durante los primeros segundos de funcionamiento. Esto sucede cuando una licuadora necesita la mayor cantidad de potencia para triturar hielo, frutas heladas, etc. Esta es una mejor medida de lo que el motor de una licuadora puede consumir cuando más corriente se necesita. Del modo en que se entrega, la licuadora puede ocupar mucha menos energía/corriente.

El largo del cable que se utiliza con este artefacto se eligió para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo. Si es necesario un cable más largo, deberá utilizarse un cable de extensión aprobado. La clasificación eléctrica nominal del cable de extensión deberá ser igual o mayor que la de la licuadora. Se debe tener cuidado en acomodar el cable de extensión de manera que no cuelgue por el borde de la mesa o mostrador y que los niños no puedan tirar de él o tropezarse accidentalmente.

No coloque el vaso de la licuadora lleno de comida o líquido en el congelador. Éste se congelará y puede resultar en daños a las cuchillas de corte, vaso, licuadora y podría resultar en posibles lesiones personales. Si las cuchillas se traban y no se mueven, se dañará el motor. No lo utilice. Llame al número gratuito de atención al cliente para información.

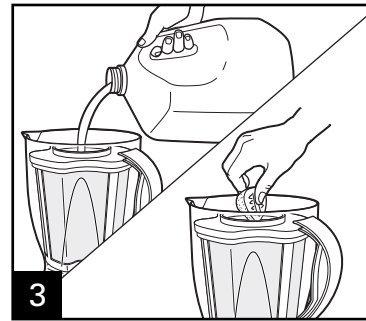
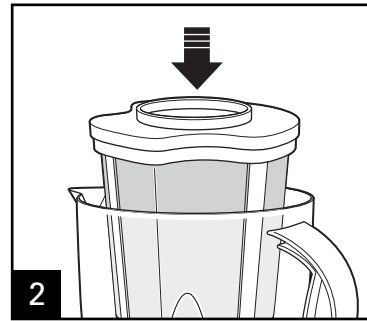
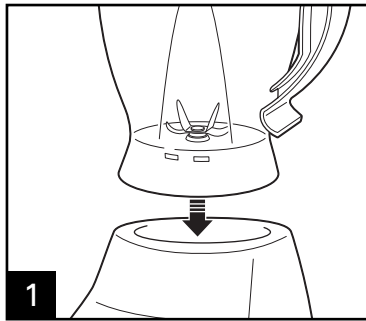
Piezas y Características



Cómo usar su licuadora con el filtro Aguas Frescas

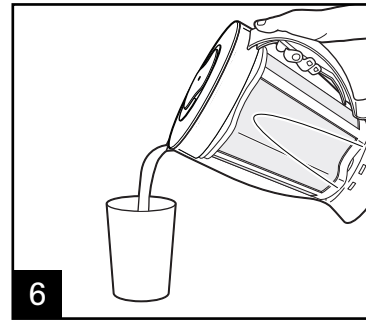
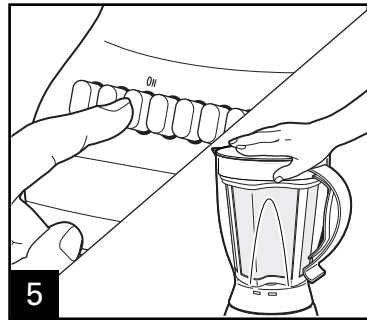
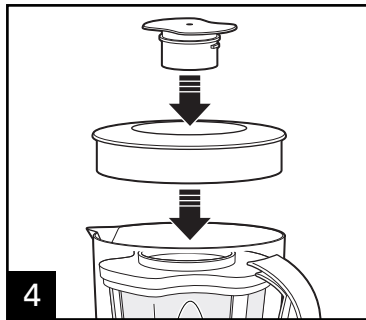
Ver página 29 para recetas.

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ: Lave todas las piezas con agua jabonosa caliente. Séquelas por completo.

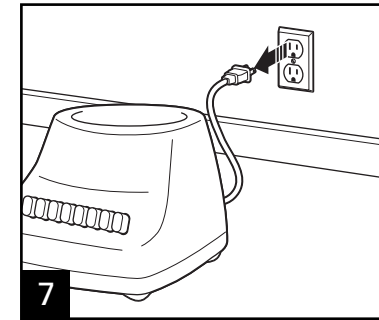


Las cantidades máximas no deben superar las 3 tazas de fruta (cubos de 1 pulgada) y 3 tazas de líquido. Cantidades mayores pueden sobrecargar el motor de la licuadora y podrían dañar el aparato.

NOTA: Agregue líquidos primero para mejores resultados.

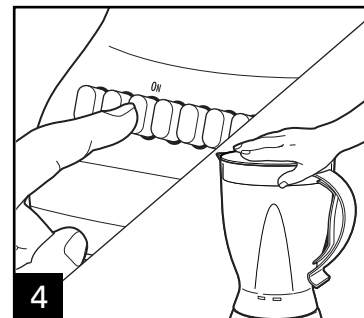
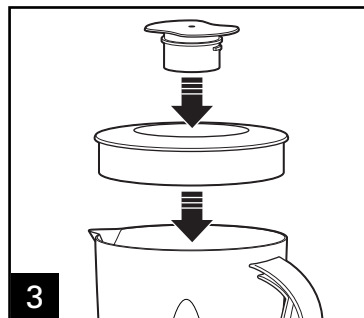
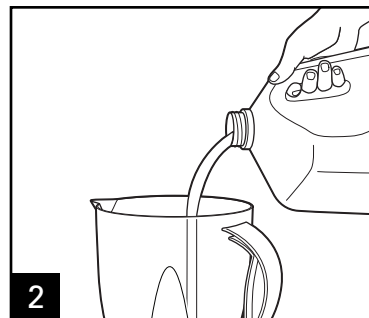
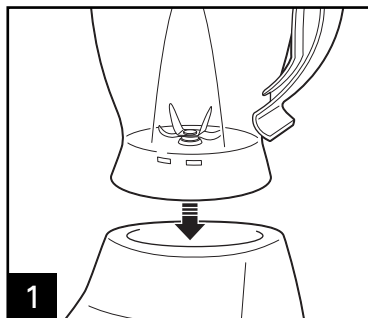


Deje el filtro y la tapa en su lugar mientras sirve.

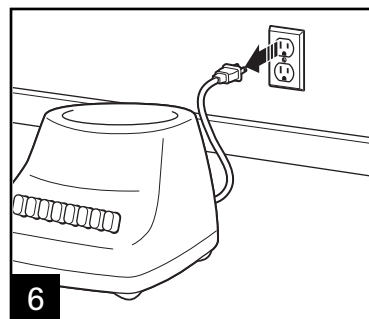
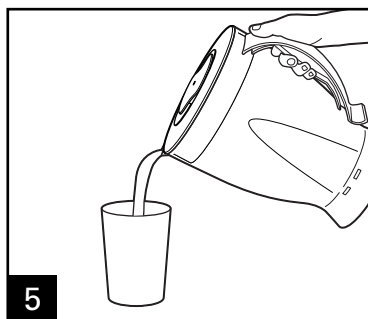


Cómo usar su licuadora para recetas tradicionales

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ: Lave todas las piezas con agua jabonosa caliente. Séquelas por completo.

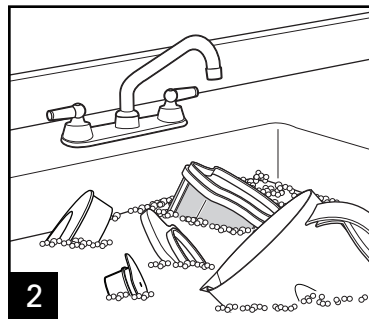
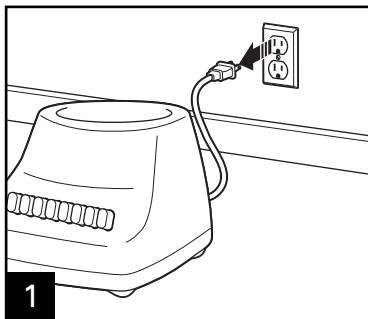


NOTA: Agregue líquidos primero para mejores resultados.

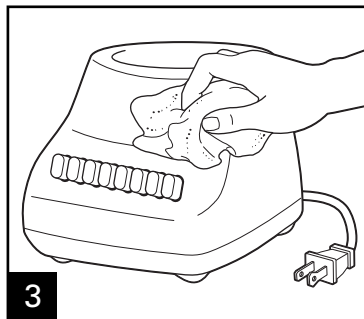


Cómo limpiar su licuadora

⚠ ADVERTENCIA Peligro de descarga eléctrica.
Desconecte la energía antes de limpiar.
No sumerja el cable, el enchufe o la base en ningún líquido.



Con cuidado, lave la jarra con las cuchillas, la tapa, el tapón de llenado y el filtro en agua caliente jabonosa. Enjuague y seque por completo. No las sumerja.



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



Detección de problemas

PROBLEMA

La licuadora pierde líquido.

No se licua bien.

CAUSA PROBABLE

- Asegúrese de que la tapa con tapón de llenado esté bien ajustada en la jarra.
- Constate que se haya agregado suficiente líquido. Se recomienda un mínimo de 8 onzas (250 ml).
- No intente hacer puré de papas, mezclar masas consistentes, batir claras de huevo, moler carne cruda o extraer jugos de frutas y vegetales. La licuadora no está concebida para realizar estas tareas.
- Si la mezcla es demasiado espesa, siga agregando líquido hasta alcanzar la consistencia deseada.

Consejos de licuado

Triturar hielo

Para un mejor desempeño, cuando una receta necesita líquido, colóquelo en la jarra de la licuadora y después los cubitos de hielos. Asegúrese de que los cubitos estén separados. Cuando sólo desee hielo triturado, agregue 1 taza (250 ml) de cubitos de hielo al recipiente. Coloque la tapa en la jarra de la licuadora y presione Pulse en cualquiera de las 5 velocidades de pulso. Deje que las cuchillas se detengan por completo entre pulsos. Continúe hasta triturar el hielo con la consistencia deseada. Para mejores resultados siempre triture el hielo inmediatamente después de quitarlo del freezer.

Cómo usar el filtro

Para mejores resultados, corte la fruta en trozos de 1 pulgada antes de colocar el filtro. (La cantidad máxima de fruta no debe superar las 3 tazas). Ponga en remojo los ingredientes secos, como los porotos de soya, antes de colocarlos en el filtro. Asegúrese de que la tapa y el tapón de llenado estén bien colocados e insertados firmemente en la jarra.

Generalidades

Para agregar alimentos mientras la licuadora está en movimiento, quite el tapón de llenado de la tapa del recipiente y agregue los ingredientes a través de la abertura. No almacene alimentos o líquidos en la jarra de la licuadora.

Recetas

Agua de Melón

1/2 melón cantalupo o melón común, sin semillas y cortado en cubos (3 tazas)

3 tazas de agua

1/4 taza de miel, o a gusto

Coloque la canasta del filtro dentro de la jarra de la licuadora y presione firmemente en su lugar. Coloque todos los ingredientes dentro de la canasta del filtro y licue bien, alrededor de 1 minuto. Con la tapa y la canasta del filtro en su lugar, vierta sobre vasos con hielo o sirva dentro de una jarra y refresque.

Agua de Sandía

NOTA: En lugar de sandía, usted puede utilizar fresas, piñas o mango.

3 tazas de sandía, sin semillas y en cubos

3 tazas de agua

1/4 taza de azúcar, o a gusto

Jugo de 2 limas

Coloque la canasta del filtro dentro de la jarra de la licuadora y presione firmemente en su lugar. Coloque todos los ingredientes dentro de la canasta del filtro y licue bien, alrededor de 1 minuto. Con la tapa y la canasta del filtro en su lugar, vierta sobre vasos con hielo o sirva dentro de una jarra y refresque.

Horchata (Bebida de Arroz y Canela)

1 taza de arroz blanco de grano largo, remojado

1 taza de agua

2 tazas de leche descremada

1/4 taza de azúcar

1 cucharadita de extracto de vainilla

1/4 de cucharadita de canela en polvo, o a gusto

Preparación: Coloque el arroz en un tazón y vierta suficiente agua hirviendo para cubrir el arroz. Cubra el tazón y colóquelo en el refrigerador durante la noche (6–8 horas). Filtre el agua del arroz y enjuague bien.

Coloque la canasta del filtro dentro de la jarra de la licuadora y presione firmemente en su lugar. Coloque el agua, leche y arroz remojado dentro de la licuadora. Cubra y licue bien, durante 1 minuto. Agregue azúcar, vainilla y canela. Pulse hasta que el azúcar se haya disuelto por completo. Con la tapa y la canasta del filtro en su lugar, vierta sobre vasos con hielo o sirva dentro de una jarra y refresque. Puede conservarse en el refrigerador durante 3–5 días. Mezcle bien antes de usar.

Recetas

Leche de Almendras

1 taza de almendras crudas, remojadas

3 tazas de agua

1/2 cucharadita de extracto de vainilla, opcional

1/4 taza de azúcar, o a gusto

Preparación: Coloque las almendras en un tazón y vierta suficiente agua hirviendo para cubrir las almendras. Cubra el tazón y colóquelo en el refrigerador durante la noche (6–8 horas). Filtre el agua de las almendras y enjuague bien.

Coloque la canasta del filtro dentro de la jarra de la licuadora y presione firmemente en su lugar. Coloque el agua en la canasta del filtro con las almendras remojadas. Cubra y licue bien, durante 1 minuto. Agregue el azúcar y la vainilla. Pulse hasta que el azúcar se haya disuelto por completo. Con la tapa y la canasta del filtro en su lugar, vierta sobre vasos con hielo o sirva dentro de una jarra y refresque. Puede conservarse en el refrigerador durante 3–5 días. Mezcle bien antes de usar.

Hamilton Beach®

Grupo HB PS, S.A. de C.V.
 Monte Elbruz No. 124 Int. 601
 Col. Palmitas Polanco
 México, D.F. C.P. 11560
 01-800-71-16-100

PÓLIZA DE GARANTÍA

PRODUCTO:

MARCA:

MODELO:

Grupo HB PS, S.A. de C.V. cuenta con una Red de Centros de Servicio Autorizada, por favor consulte en la lista anexa el nombre y dirección de los establecimientos en la República Mexicana en donde usted podrá hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía. Para mayor información llame sin costo: **Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100**

Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra:
GARANTÍA DE 3 AÑOS.

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, vasos, 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:

- Quando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.)
- Quando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso.
- Quando 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.

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)
 Prof. 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 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

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:**50162****Tipo:****B46****Características Eléctricas:****120V ~ 60Hz 3.5A**

Los números de modelo también pueden estar seguidos del sufijo "MX".