

**READ BEFORE USE
LIRE AVANT UTILISATION
LEA ANTES DE USAR**

Visit www.hamiltonbeach.com for our complete line of products and Use and Care Guides – as well as delicious recipes, tips, and to register your product online!

Rendez-vous sur www.hamiltonbeach.ca pour notre liste complète de produits et de nos manuels utilisateur – ainsi que nos délicieuses recettes et nos conseils !

iVísite www.hamiltonbeach.com (EE. UU.) o www.hamiltonbeach.com.mx (México) para ver otros productos de Hamilton Beach o para contactarnos!

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.
EE. UU.: 1.800.851.8900
MEX: 01 800 71 16 100

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

Hamilton Beach®



Blender Mélangeur Licuadora

| | |
|----------------|----|
| English | 2 |
| Français | 15 |
| Español | 28 |

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, including the following:

1. Read all instructions.
2. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. To protect against risk of electrical shock, do not put cord, plug, base, or motor in water or other liquid.
5. Unplug cord from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
6. Avoid contact with moving parts.
7. Do not operate any appliance with a damaged supply cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Supply cord replacement and repairs must be conducted by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. Call the provided customer service number for information on examination, repair, or adjustment.
8. The use of attachments, including canning jars, not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause a risk of injury to persons.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces, including stove.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Keep hands and utensils out of blender jar while blending to reduce the risk of severe personal injury and/or damage to blender. A rubber spatula may be used but must be used only when blender is not running.
13. Blades are sharp; handle carefully—especially when assembling, disassembling, or cleaning inside blender jar.
14. Do not use a broken, chipped, or cracked blender jar.
15. Do not use broken, cracked, or loose cutting blade assembly.
16. To reduce the risk of injury, never place cutting blade assembly on base without blender jar properly attached.
17. Always operate blender with lid in place.
18. When blending hot liquids, open vent opening of lid, and close any lid openings intended for pouring. If pouring with lid in place, ensure the vent-opening cap is closed. Hot liquids may push lid off jar during blending. To prevent possible burns: Do not fill blender jar beyond the 3-cup (710-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.
19. Ensure collar on base of blender jar is tight and secure. Injury can result if moving blades accidentally become exposed.
20. If the jar should twist or rotate when the motor is switched ON, switch OFF immediately and tighten jar in collar or on blender base.
21. Do not leave blender unattended while it is operating.
22. Before plugging cord into wall outlet, turn the control to OFF (O). To disconnect cord, turn the control to OFF (O). Then remove plug from wall outlet.
23. 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 Electrical Shock Hazard: This appliance is provided with a polarized plug (one wide blade) to reduce 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 fully into the outlet, 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 appliance. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.

If the cutting blade assembly locks and will not move, it will damage the motor. Do not use. Call the toll-free customer service number for information.

Do not place blender jar in the freezer filled with food or liquid. This can result in damage to the cutting blade assembly, jar, blender, and possibly result in personal injury.

Wattage/Peak Power Information

The wattage/ampere rating of the blender is determined by an Underwriters Laboratory test and is based on available cutting blade assembly, jar combinations, and attachments that may not be provided with your unit, but are available as replacement parts. This is a measure of input wattage/amperes after 30 seconds of operation. The blender as provided may draw significantly less power.

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.

BEFORE FIRST USE: After unpacking blender, wash everything except blender base in hot, soapy water. Dry thoroughly. Wipe blender base with a damp cloth or sponge. **DO NOT IMMERSE BASE IN WATER.** Care should be taken when handling cutting blade assembly as it is very sharp.

Parts and Features

*To order parts:

US: 1.800.851.8900

www.hamiltonbeach.com

Canada: 1.800.267.2826

Mexico: 01 800 71 16 100

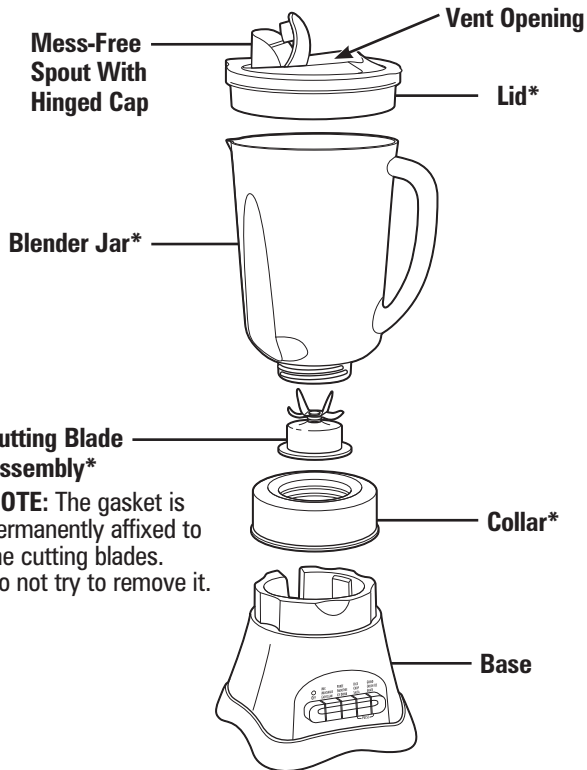
BEFORE FIRST USE: Wash everything except blender base in hot, soapy water. Dry thoroughly. Wipe blender base with a damp cloth or sponge. **DO NOT IMMERS**E BASE IN WATER. Care should be taken when handling cutting blade assembly as it is very sharp.



Drinking Lid*

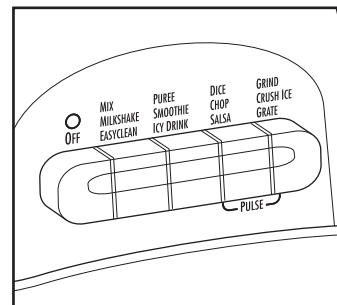


20-oz. Travel Jar*
(optional accessory
on select models)

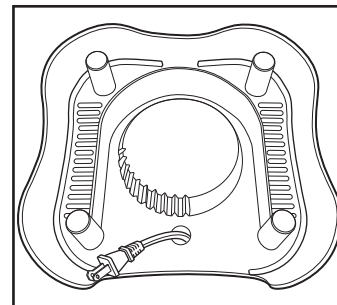


NOTE: The gasket is permanently affixed to the cutting blades. Do not try to remove it.

Control Panel

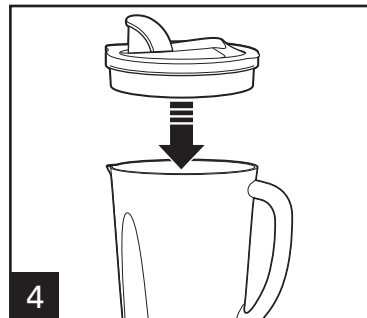
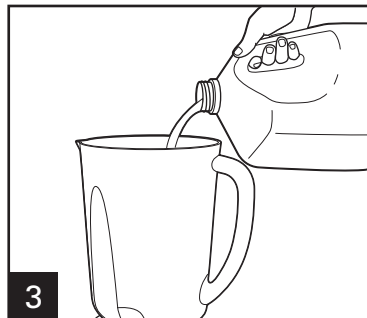
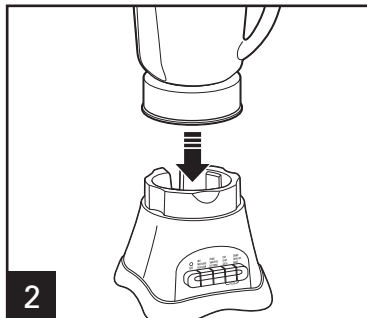
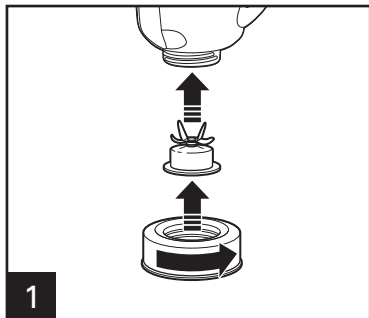


Cord Stuff Storage
(located on bottom of base)

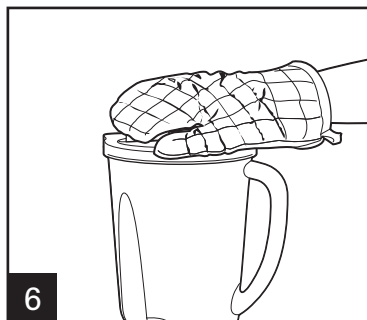
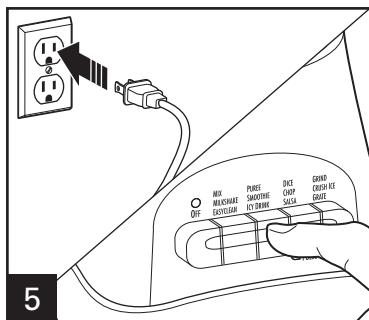


Using Your Blender

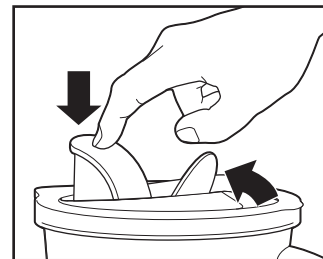
IMPORTANT: Your blender jar and cutting blade assembly are subject to wear during normal use. Always inspect jar for nicks, chips, or cracks. Always inspect cutting blade assembly for broken, cracked, or loose blades. If jar or cutting blade assembly is damaged, do not use. Call our toll-free customer service number to obtain replacement parts.



Add ingredients to jar.

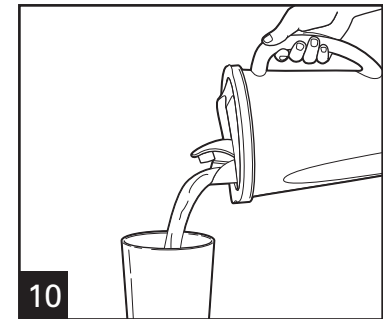
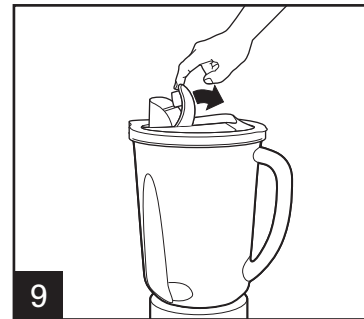
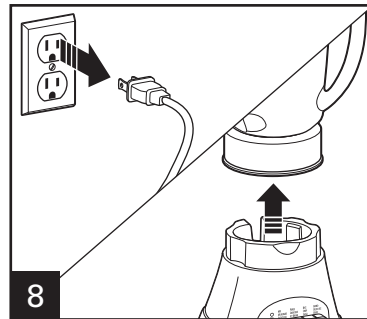
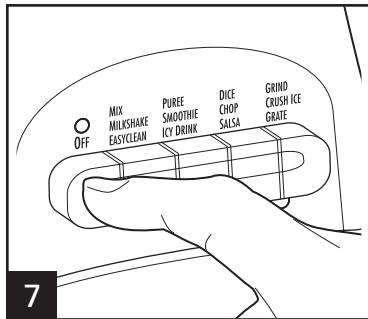


⚠ WARNING Burn Hazard:
When blending hot liquids, open vent opening of lid, and close any lid openings intended for pouring. Hot liquids may push lid off jar during blending. Do not fill blender jar beyond the 3-cup (710-ml) level. With the protection of an oven mitt or thick towel, place one hand on top of lid. Keep exposed skin away from lid. Start blending at lowest speed.



Plug in unit. Push the desired speed button. When using the PULSE buttons, the blender will only run when the button is held down. Hold jar in place while blending.

Using Your Blender (cont.)



Blender Tips

- To add foods when blender is operating, open hinged pouring cap and add ingredients through the opening.
- For best performance, the minimum amount of liquid needed per recipe is one cup (8 ounces/237 ml). Add more liquid if food is not blending properly.
- If blending action stops during blending or ingredients stick to sides of the jar, there may not be enough liquid in the jar to blend efficiently.
- Do not try to mash potatoes, mix stiff dough, whip egg whites, grind raw meat, or extract juices from fruits and vegetables.
- Do not store food or liquids in the blender jar.
- Avoid bumping or dropping the blender when in operation or at any time.

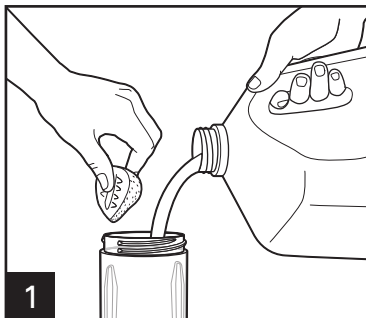
Using the Travel Jar

⚠ WARNING Burn Hazard.

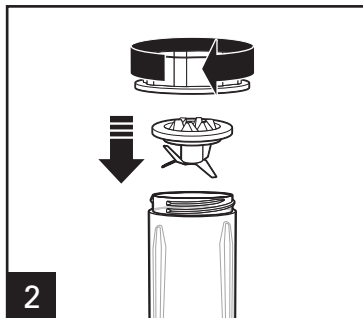
Do not blend hot ingredients. Pressure may build, causing jar to pop off and hot ingredients to erupt.

⚠ WARNING Laceration Hazard.

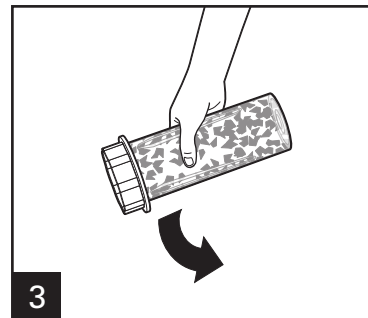
Handle blade carefully; it is very sharp. Make sure unit is turned OFF (O) and is unplugged.



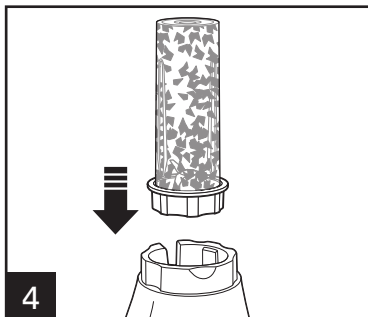
1 Add ingredients to travel jar.



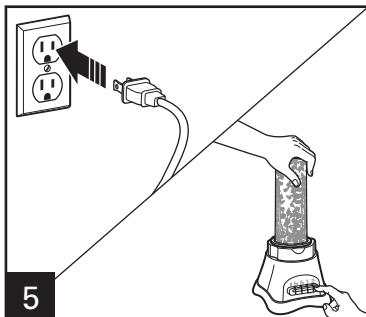
2 Carefully place cutting assembly and collar onto travel jar.



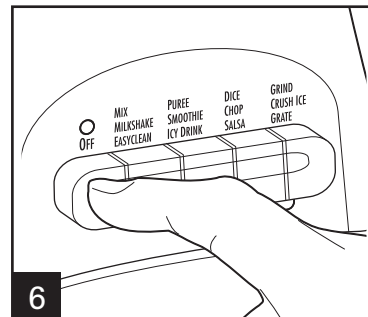
3 Turn travel jar upside down and shake to mix ingredients.



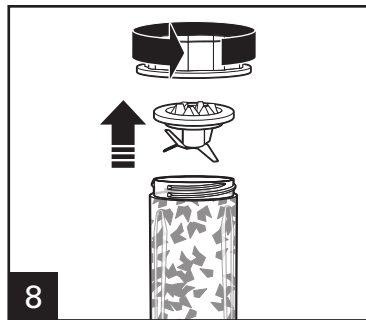
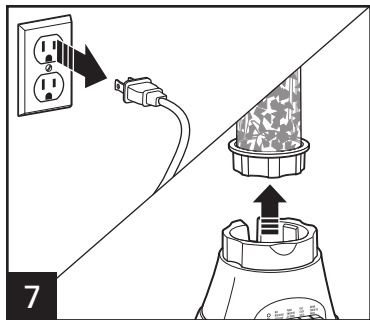
4 Place onto base.



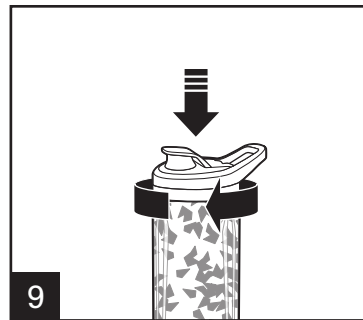
5 Plug in unit. Push the desired speed button. When using the PULSE buttons, the blender will only run when the button is held down. Hold jar in place while blending.



Using the Travel Jar (cont.)



8 Turn bottom up; remove collar and cutting blade assembly from jar.



9 Hand-tighten drinking lid onto travel jar.

Blending Tips

- If blending action does not start, stops during blending, or ingredients stick to sides of the jar, turn blender OFF (O). Remove jar, shake contents, and return to blending.
- For best performance in the 20-oz. travel jar, the minimum amount of liquid needed per recipe is 3/4 cup (6 ounces/177 ml).
- When filling the jar, place frozen ingredients or ice into the jar first. When turned upside down to blend, the frozen items will be on the top.
- Do not chop or process hard foods such as cheese, crackers, or meat.
- Avoid bumping or dropping the blender.
- Do not blend hot liquids in travel jar.
- Do not fill travel jar above MAX fill line.

Blending Drinks With Blender Jar

| TYPE OF DRINK | INGREDIENTS | NUMBER OF SERVINGS | BLENDER SETTING/TIME |
|----------------|--|-----------------------------------|--|
| Fruit Smoothie | 1 cup (237 ml) milk 1 1/2 cups (355 ml) yogurt 2 cups (473 ml) frozen berries or other fruit Sweetener to taste (optional) | 3 to 4 (makes 4 cups [946 ml]) | SMOOTHIE setting for 45 seconds or until blended. |
| Milkshake | 1 1/2 cups (355 ml) milk 2 large scoops ice cream 2 to 3 tablespoons (15 to 44 ml) flavored syrup | 2 to 3 (makes 3 cups [710 ml]) | MIX/MILKSHAKE setting for 5 to 10 seconds or LOW until blended. |
| Frozen Drink | 1 cup (237 ml) drink mix, such as Piña Colada mix 10 ice cubes | 2 (makes 2 cups [473 ml]) | PURÉE/ICY DRINK setting for 45 seconds or PULSE 5 times and blend on HIGH for 45 seconds or until blended. |

TIPS FOR BEST RESULTS:

- Always place liquid in blender jar first, then remaining ingredients.
- If frozen fruit or ice are not blending, stop blender and pulse a few times.

Blending Drinks With the Travel Jar

| TYPE OF DRINK | INGREDIENTS | NUMBER OF SERVINGS | BLENDER SETTING/TIME |
|----------------|--|--|--|
| Whole Juice | 1/2 cup (118 ml) frozen mango or pineapple 1 handful baby spinach leaves 1 cup (237 ml) green seedless grapes | 2 to 3 (makes 2–2 1/2 cups [473 to 591 ml]) | Add ingredients to jar in order listed. Place cutting blade assembly on top of jar; secure with collar. Turn upside down on blender and place hand on top of jar to hold in place. Blend on SMOOTHIE for 30 seconds. Remove jar from blender. Shake ingredients in jar and return to blend on SMOOTHIE for 15 to 20 seconds longer. Remove collar and blade and screw on drinking lid. |
| Fruit Smoothie | 1 cup (237 ml) frozen strawberries 1 large banana 1/4 cup (59 ml) greek vanilla yogurt 3/4 cup (177 ml) pineapple juice | 2 to 3 (makes 2–2 1/2 cups [473 to 591 ml]) | Add ingredients to jar in order listed. Place cutting blade assembly on top of jar; secure with collar. Turn upside down on blender and place hand on top of jar to hold in place. Blend on SMOOTHIE for 25 to 30 seconds. Remove collar and blade and screw on drinking lid. |
| Milkshake | 3 scoops any flavor ice cream (#16 scoop) 3/4 cup (177 ml) milk or coconut milk | 2 to 3 (makes 2–2 1/2 cups [473 to 591 ml]) | Add ingredients to jar in order listed. Place cutting blade assembly on top of jar; secure with collar. Turn upside down on blender and place hand on top of jar to hold in place. Blend on MILKSHAKE for 20 seconds. Remove collar and blade and screw on drinking lid. |

TIPS FOR BEST RESULTS: See “Blending Tips” on page 8.

Food Blending Chart

| FOOD | QUANTITY | PREPARATION | BLENDING TIME |
|--------------------------|------------------|---|---------------|
| Coffee Beans | 1/2 cup (118 ml) | None | 30 seconds |
| Parmesan Cheese | 10 oz. (283 g) | 1/2-in. (1.3-cm) chunks | 15 seconds |
| Baking Chocolate | 2 oz. (57 g) | Coarsely chop squares | 15 seconds |
| Nuts | 1 cup (237 ml) | None | 5 seconds |
| Chopped Vegetables | 2 cups (473 ml) | Cut into 1-in. (2.5-cm) pieces, cover with water | 10 seconds |
| Cookie or Cracker Crumbs | 1 cup (237 ml) | Break cookies or crackers into pieces | 5 seconds |
| Superfine Sugar | 1 cup (237 ml) | None | 30 seconds |

TIPS FOR BEST RESULTS:

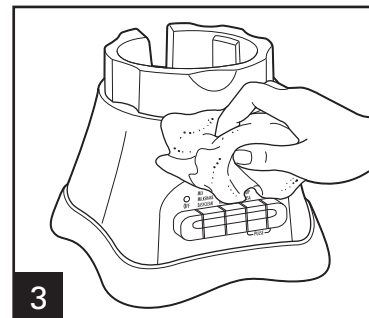
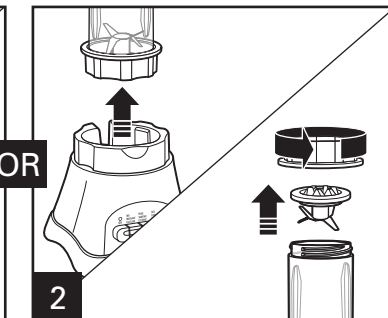
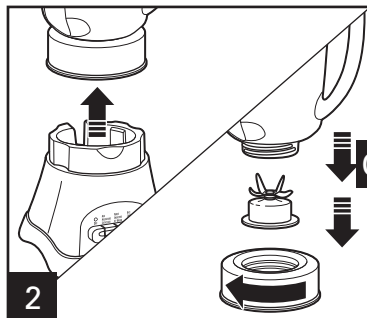
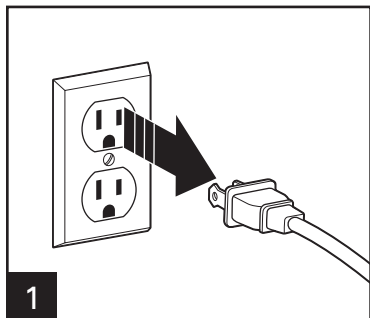
- Use PULSE button with guidelines outlined in chart.
- Remove jar from base and shake to redistribute pieces.
- Place jar on base and pulse a few more times until desired consistency is reached.
- Parmesan cheese should remain refrigerated prior to blending.

Cleaning Your Blender

⚠ WARNING

Electrical Shock Hazard.

Disconnect power before cleaning. Do not immerse cord, plug, base, or motor in water or other liquid.



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



DO NOT use the "SANI" setting when washing in the dishwasher. "SANI" cycle temperatures could damage your product. Parts may also be washed with hot, soapy water. Care should be taken when handling the cutting blade assembly as it is very sharp. Rinse and dry thoroughly. Do not soak.

Cleaning Your Blender (cont.)

EASY CLEAN

FOR BLENDER JAR: Pour 2 cups (473 ml) warm water in jar and add 1 drop liquid dishwashing detergent. Run the blender on EASYCLEAN for 10 seconds. Discard soapy water. Rinse with clean water.

This function is not a substitute for regular cleaning as instructed in "Cleaning Your Blender." This function should never be used when blending any mixture containing eggs, milk, or any other dairy products, meats, or seafood.

The Easy Clean function should only be used to rinse the blender between batches of processing the same food. When the processing of a single type of food is finished, the blender should be disassembled and thoroughly cleaned as instructed in "Cleaning Your Blender."

FOR TRAVEL JAR: Pour 1 cup (237 ml) warm water in jar and add 1 drop liquid dishwashing detergent. Run the blender on EASYCLEAN for 10 seconds. Discard soapy water. Rinse with clean water.

Limited Warranty

This warranty applies to products purchased and used 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 five (5) years from the date of original purchase in Canada and three (3) years from the date of original purchase in the U.S. 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 or subjected to any voltage and waveform other than as specified on the rating label (e.g., 120V ~ 60 Hz).

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.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont étroitement surveillées et instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
3. Une surveillance étroite est requise pour tout appareil utilisé par ou près des enfants. Surveiller que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
4. Pour éviter les risques d'électrocution, ne pas immerger le cordon, la fiche, la base ou le moteur dans l'eau ou tout autre liquide.
5. Débrancher le cordon de la prise dès la fin de l'utilisation, avant d'installer ou de retirer des pièces et avant le nettoyage.
6. Éviter de toucher les parties mobiles.
7. Ne pas faire fonctionner un appareil électroménager avec un cordon ou une fiche endommagée, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Le remplacement et la réparation du cordon d'alimentation doivent être faits par le fabricant, son agent de service ou toute personne qualifiée de façon à éviter tout danger. Appeler le numéro de service à la clientèle fourni pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant ou vendus par le fabricant de l'appareil, incluant les boîtes de conserve, peut provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures.
9. Ne pas utiliser à l'extérieur.
10. Ne pas laisser pendre le cordon de la table ou du comptoir et éviter tout contact entre le cordon et les surfaces chaudes incluant la cuisinière.
11. Ne placer jamais votre appareil électroménager à proximité ou sur un brûleur électrique ou à gaz chaud ou dans un four chaud.
12. Tenir les mains et les ustensiles hors du récipient de mélangeur pendant le fonctionnement pour réduire les risques de blessures ou de dommages à l'appareil. Un racloir en caoutchouc peut être utilisé, mais uniquement lorsque le moteur de l'appareil est arrêté.
13. Les lames sont tranchantes ; manipuler avec soin lors de l'assemblage et du démontage ou lors du nettoyage de l'intérieur du récipient du mélangeur.
14. Ne pas utiliser un récipient de mélangeur brisé, craqué ou fissuré.
15. Ne pas utiliser l'assemblage des lames brisées, fissurées ou lâches.
16. Pour éviter les risques de blessure, ne jamais placer l'assemblage des lames sans avoir correctement sécurisé le récipient de mélangeur sur la base.
17. Toujours installer le couvercle avant de faire fonctionner l'appareil.
18. Lors du mélange de liquides très chauds, ouvrir l'évent du couvercle et fermer tous les becs verseurs. En cas de versement avec le couvercle en place, s'assurer que le capuchon de l'évent du couvercle est fermé. Les liquides chauds peuvent pousser sur le couvercle pendant le mélange. Pour prévenir les brûlures : Ne pas remplir au-delà de la marque 3 tasses (710 ml) du récipient. À l'aide d'un gant de cuisinier ou d'une serviette épaisse, placer une main sur la base du couvercle. Garder la peau exposée éloignée du couvercle. Commencer à mélanger en utilisant la vitesse minimale.
19. Serrer et sécuriser le collier de la base du récipient. Des risques de blessures peuvent survenir si les lames en mouvement sont accidentellement exposées.
20. Si le récipient bouge ou tourne pendant que le moteur est en marche (ON), mettre immédiatement le mélangeur hors tension (OFF) puis serrer le collier au mélangeur ou à la base du mélangeur.
21. Ne pas laisser le mélangeur sans surveillance pendant le fonctionnement.
22. Avant de brancher la fiche dans la prise, tourner la commande à OFF/O (ARRÊT). Débrancher le cordon et tourner la commande à OFF/O (ARRÊT). Retirer ensuite la fiche de la prise murale.
23. N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS !

Autres consignes de sécurité pour le consommateur

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de choc électrique** : Cet appareil est fourni avec une fiche polarisée (une broche large) pour réduire le risque 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 vous ne pouvez pas insérer complètement la fiche dans la prise, inversez la fiche. Si elle refuse toujours de s'insérer, faire remplacer la prise par un électricien.

Information au sujet de la tension et de la puissance maximale

La puissance et l'intensité nominales du mélangeur sont déterminées par un essai du Underwriters laboratories basé sur des combinaisons de lames, de récipient et des accessoires pouvant ne pas être offerts pour votre appareil, mais offertes comme pièces de rechange. Ceci est une mesure d'entrée de tension et d'intensité suite à un fonctionnement d'une durée de 30 secondes. Le mélangeur, comme fourni, peut être plus éconergétique.

La puissance maximale est la mesure de la puissance restituée du moteur au cours des premières secondes de fonctionnement. Ceci représente la puissance maximale requise par votre mélangeur pour piler la glace, les fruits congelés, etc. Ceci est une mesure plus juste du moteur du mélangeur lors de sa demande énergétique maximale.

La longueur du cordon installé sur cet appareil a été sélectionnée afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de faux pas causés par un fil trop long. L'utilisation d'une rallonge approuvée est permise si le cordon est trop court. Les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être équivalentes ou supérieures aux caractéristiques de l'appareil. Prendre toutes les précautions nécessaires pour installer la rallonge de manière à ne pas la faire courir sur le comptoir ou sur une table pour éviter qu'un enfant ne tire sur le cordon ou trébuche accidentellement.

L'assemblage des lames qui se bloquent ou refusent de bouger peuvent endommager le moteur. Ne pas utiliser. Appeler la ligne sans frais du Service à la clientèle pour plus d'informations.

Ne pas stocker le récipient du mélangeur au congélateur s'il contient des aliments ou du liquide. Ceci pourrait endommager l'assemblage des lames, le récipient, le mélangeur et éventuellement, occasionner des blessures.

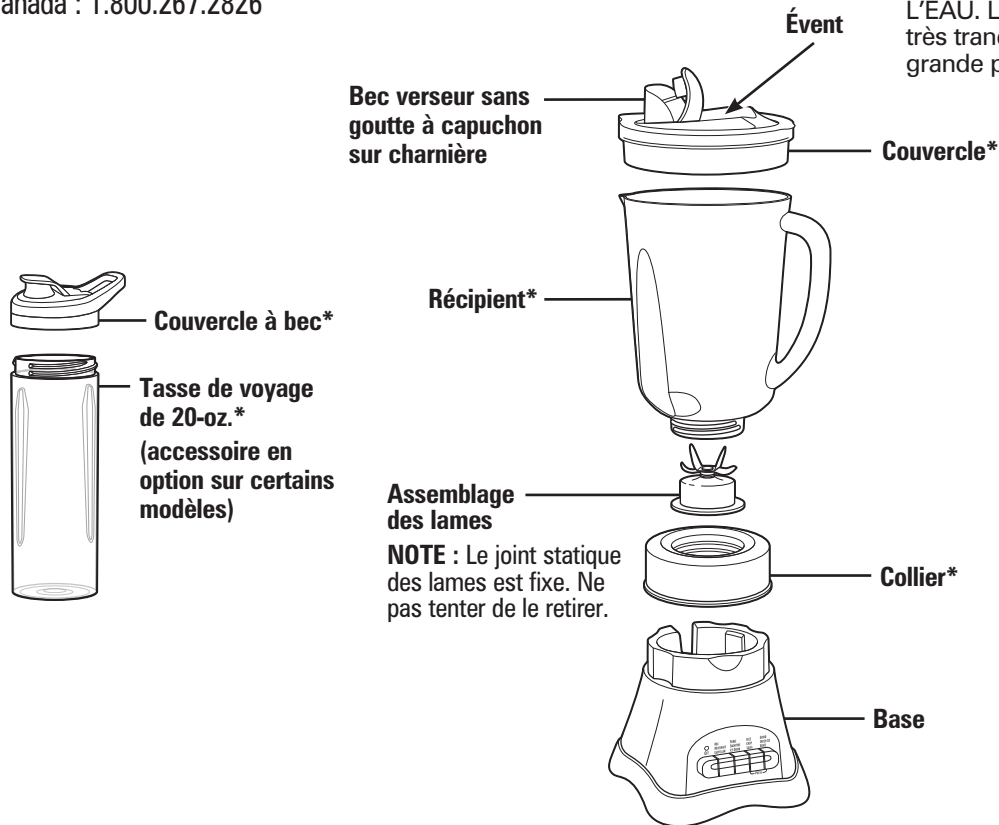
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION : Après avoir déballé le mélangeur, laver tout le mélangeur à l'exception de la base dans l'eau chaude savonneuse. Assécher complètement. Essuyer la base du mélangeur avec un linge humide ou une éponge. **NE PAS IMMERGER PAS LA BASE DANS L'EAU.** L'assemblage des lames du mélangeur sont très tranchantes et demandent à être manipulées avec grande prudence.

Pièces et caractéristiques

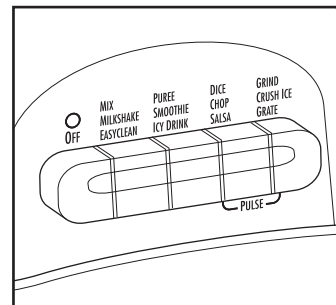
*Pour commander des pièces :

Canada : 1.800.267.2826

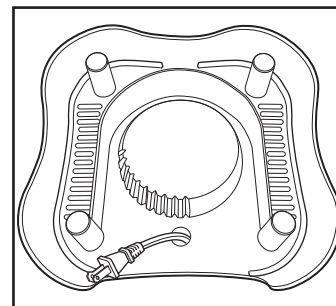
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION : Laver tout le mélangeur à l'exception de la base dans l'eau chaude savonneuse. Assécher complètement. Essuyer la base du mélangeur avec un linge humide ou une éponge. **NE PAS IMMÉRER PAS LA BASE DANS L'EAU.** L'assemblage des lames du mélangeur sont très tranchantes et demandent à être manipulées avec grande prudence.



Panneau de commande

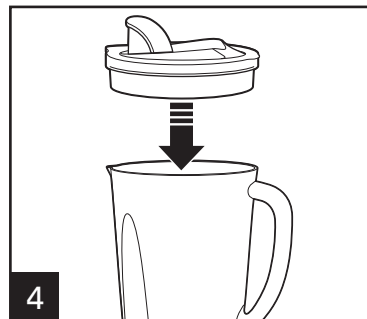
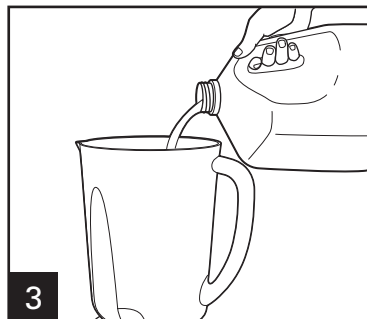
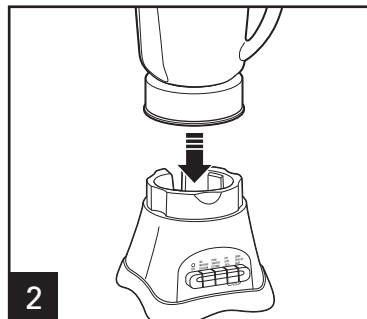
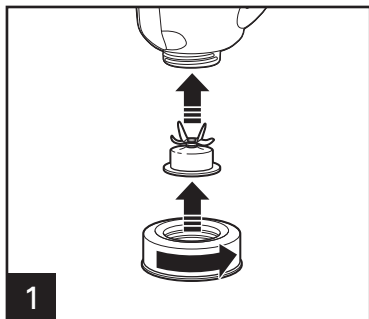


Rangement interne du cordon (situé sous la base)

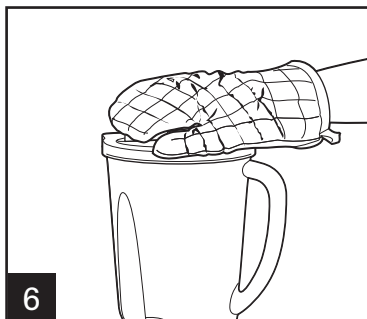
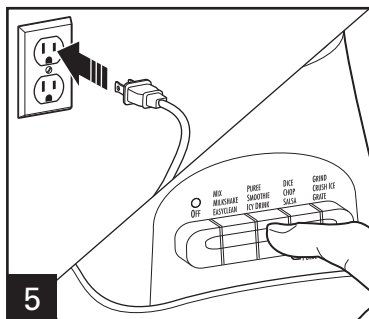


Utilisation de votre mélangeur

IMPORTANT : Le récipient et l'assemblage des lames du mélangeur peuvent s'user au cours de l'utilisation normale. Inspecter toujours le récipient à la recherche d'entailles, d'écaillures ou de fissures. Inspecter toujours l'assemblage des lames à la recherche de brisures, fissures ou de relâchement. Ne pas utiliser un récipient ou un assemblage de lame endommagé. Appeler le numéro sans frais du Service à la clientèle pour obtenir des pièces de rechange.



Verser les ingrédients dans la tasse de voyage.

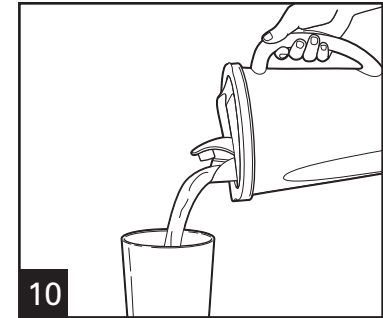
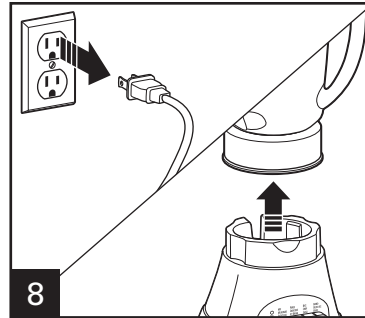
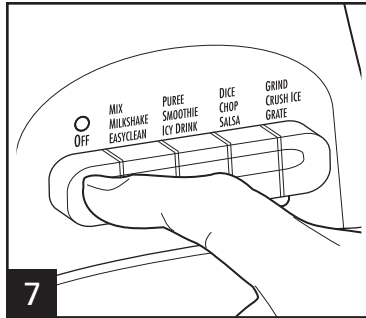


Brancher dans la prise. Appuyer sur le bouton de vitesse désiré. Lors de l'utilisation du bouton par impulsion, le mélangeur ne fonctionne que pendant que le bouton est enfoncé. Maintenir le récipient en place pendant le mélange.

⚠ MISE EN GARDE **Risque de brûlures.** Lors du mélange de liquides très chauds, ouvrir l'évent du couvercle et fermer tous les bords verseurs. Les liquides chauds peuvent pousser sur le couvercle pendant le mélange. Ne pas remplir au-delà de la marque 3 tasses (710 ml) du récipient. À l'aide d'un gant de cuisinier ou d'une serviette épaisse, placer une main sur le dessus du couvercle. Garder la peau exposée éloignée du couvercle. Commencer à mélanger en utilisant la vitesse minimale.



Utilisation de votre mélangeur (suite)



Conseils

- Pour ajouter des aliments pendant le fonctionnement du mélangeur, retirer le bouchon de remplissage du couvercle du récipient et ajouter les ingrédients par l'ouverture.
- Une recette contenant une quantité minimale de 8 oz (237 ml) est nécessaire pour un rendement optimal. Ajouter du liquide si les aliments ne se mélangent pas correctement.
- Si le processus de mélange cesse pendant le fonctionnement ou que les ingrédients collent aux parois du récipient, il faudra peut-être ajouter du liquide dans le récipient pour obtenir un mélange efficace.
- Ne pas tenter de piler les pommes de terre, les mélanges de pâtes massives, fouetter des blancs d'oeufs, broyer de la viande crue ou d'extraire des jus de fruits et de légumes.
- Ne pas stocker d'aliments ou de liquides dans le récipient du mélangeur.
- Éviter de frapper ou échapper le mélangeur pendant son fonctionnement, et ce, en tout temps.

Utilisation de la tasse de voyage

⚠ AVERTISSEMENT

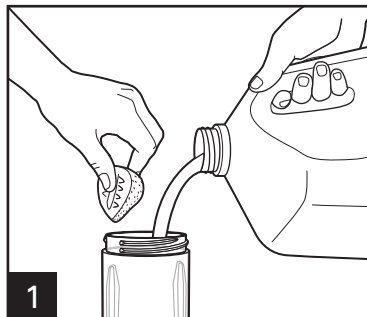
Risque de brûlures.

Ne pas mélanger d'ingrédients chauds. La pression provoquée par la chaleur peut provoquer l'éclatement du couvercle et répandre les ingrédients chauds.

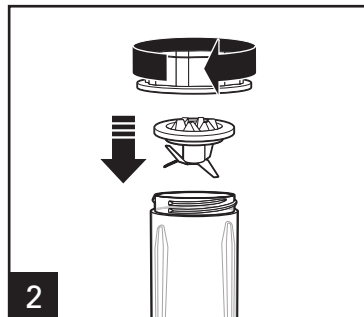
⚠ AVERTISSEMENT

Risque de déchirures.

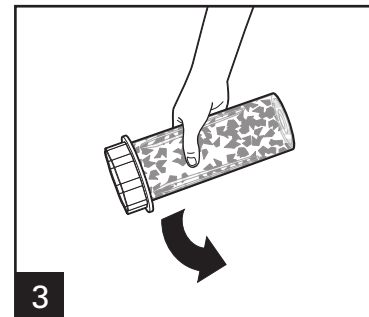
Tenir les lames avec soins ; ils sont très coupantes. S'assurer que l'appareil est hors tension (OFF/O) et débranché.



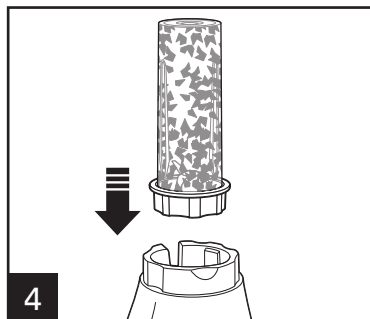
1 Verser les ingrédients dans la tasse de voyage.



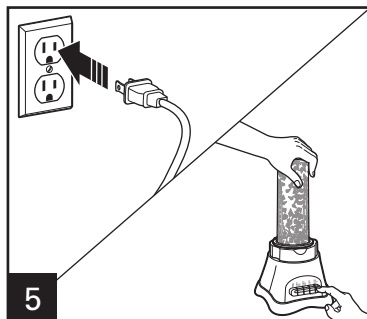
2 Installer soigneusement l'assemblage de lame et le collier sur la tasse de voyage.



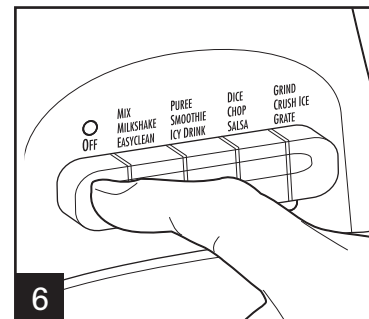
3 Retourner le récipient de voyage à l'envers et mélanger les ingrédients en remuant.



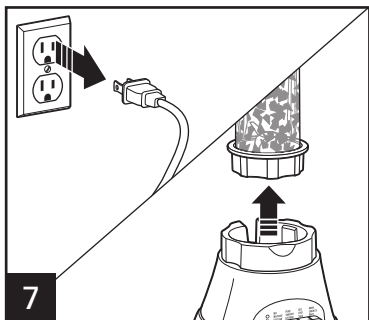
4 Installer sur la base.



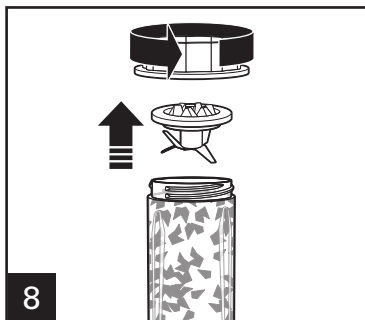
5 Brancher dans la prise. Appuyer sur le bouton de vitesse désiré. Lors de l'utilisation du bouton PULSE (impulsion), le mélangeur ne fonctionne que pendant que le bouton est enfoncé. Maintenir le récipient en place pendant le mélange.



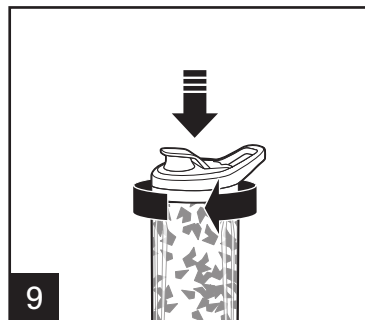
Utilisation de la tasse de voyage (suite)



7



8
Retourner à la verticale, retirer le collier et la lame du récipient.



9
Serrer manuellement le couvercle sur la tasse de voyage.

Conseils

- Éteindre (O) le mélangeur si l'action de mélange ne démarre pas, s'arrête pendant le mélange ou si les ingrédients collent aux parois du récipient du mélangeur. Retirer le récipient, remuer le contenu puis continuer le mélange.
- Pour un meilleur résultat dans la tasse de voyage de 20 oz, la quantité minimale de liquide nécessaire par recette est de 3/4 tasse (6 oz/177 ml).
- Au moment de remplir le récipient, y déposer les ingrédients congelés ou la glace en premier. Les ingrédients congelés se retrouveront sur les dessus lorsque le récipient sera inversé.
- Ne hacher ni ne mélanger des aliments durs comme le fromage, les craquelins ou la viande.
- Éviter de heurter ou échapper le mélangeur.
- Ne pas mélanger de liquides chauds dans la tasse de voyage.
- Ne pas remplir la tasse de voyage au-delà de la ligne MAX.

Recettes pour boissons avec le récipient

| SORTE DE BOISSON | INGRÉDIENTS | PORTIONS | RÉGLAGE/DURÉE DU MÉLANGE |
|-------------------|--|------------------------------------|--|
| Frappé aux fruits | 1 tasse (237 ml) de lait 1 1/2 tasses (355 ml) de yogourt 2 tasses (473 ml) de baies/fruits congelés Sucre au goût (facultatif) | 3 à 4 (donne 4 tasses [946 ml]) | Régler « SMOOTHIE » pour 45 secondes ou jusqu'à ce que le mélange atteigne la consistance désirée. |
| Lait frappé | 1 1/2 tasses (355 ml) de lait 2 grosses cuillères pleines de crème glacée 2 à 3 cuillères à soupe (15 à 44 ml) de sirop aromatisé | 2 à 3 (donne 3 tasses [710 ml]) | Régler à « MIX/MILKSHAKE » pendant 5 à 10 secondes ou à basse vitesse (LOW) jusqu'à ce que le mélange atteigne la consistance désirée. |
| Boisson congelée | 1 tasse (237 ml) de mélange pour boisson comme un mélange pour pina colada 10 cubes de glace | 2 (donne 2 tasses [473 ml]) | Régler à « PURÉE/ICY DRINK » pendant 45 secondes ou 5 fois sur « PULSE » puis mélanger pendant 45 secondes ou jusqu'à ce que le mélange atteigne la consistance désirée. |

CONSEILS POUR DE MEILLEURS RESULTANTS :

- Toujours déposer le liquide dans le récipient en premier ; verser ensuite les autres ingrédients.
- Si la glace ou les morceaux de fruits ne se mélangent pas, arrêter le mélangeur et appuyer sur PULSE (impulsion) à quelques reprises.

Mélange de boissons avec le récipient du mélangeur

| SORTE DE BOISSON | INGRÉDIENTS | PORTIONS | RÉGLAGE/DURÉE DU MÉLANGE |
|-------------------------|--|--|---|
| Jus entier | 1/2 tasse (118 ml) de mangues ou d'ananas congelés 1 pleine poignée de feuilles de bébés épinards 1 tasse (237 ml) de raisins verts sans pépin | 2 à 3 (donne 2–2 1/2 tasses [473 à 591 ml]) | Ajouter les ingrédients dans le récipient dans l'ordre. Installer l'assemblage de lames sur le dessus du récipient et fixer le collier. Retourner le récipient et placer la main sur le dessus du récipient pour le maintenir en place. Régler sur SMOOTHIE et mélanger 30 secondes. Retirer le récipient du mélangeur. Remuer les ingrédients contenus dans le récipient et retourner puis continuer le mélange sur SMOOTHIE pendant 15 à 20 secondes. Retirer le collier et la lame et visser sur le couvercle à bec. |
| Frappé aux fruits | 1 tasse (237 ml) de fraises congelées 1 grosse banane 1/4 tasse (59 ml) de yogourt grec à la vanille 3/4 tasse (177 ml) de jus d'ananas | 2 à 3 (donne 2–2 1/2 tasses [473 à 591 ml]) | Ajouter les ingrédients dans le récipient dans l'ordre. Installer l'assemblage de lames sur le dessus du récipient et fixer le collier. Retourner le récipient et placer la main sur le dessus du récipient pour le maintenir en place. Régler sur SMOOTHIE et mélanger 25 à 30 secondes. Retirer le collier et la lame et visser sur le couvercle à bec. |
| Lait frappé | 3 cuillères de crème glacée, saveur au choix 3/4 tasse (177 ml) de lait ou de lait de coco | 2 à 3 (donne 2–2 1/2 tasses [473 à 591 ml]) | Ajouter les ingrédients dans le récipient dans l'ordre. Installer l'assemblage des lames sur le dessus du récipient et fixer le collier. Retourner le récipient et placer la main sur le dessus du récipient pour le maintenir en place. Régler sur MILKSHAKE et mélanger 20 secondes. Retirer le collier et la lame et visser sur le couvercle à bec. |

CONSEILS POUR DE MEILLEURS RESULTANTS : Voir les conseils à la page 21.

Transformation des aliments dans le mélangeur

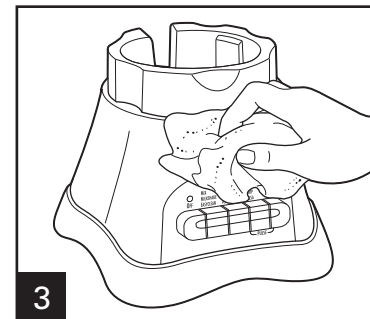
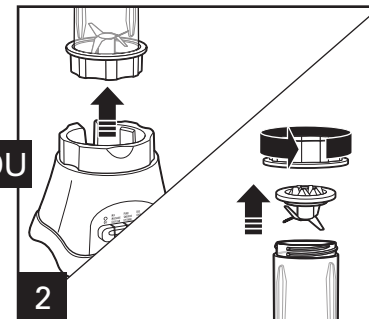
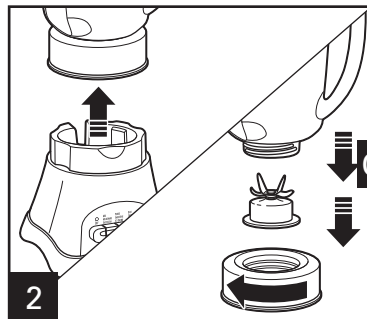
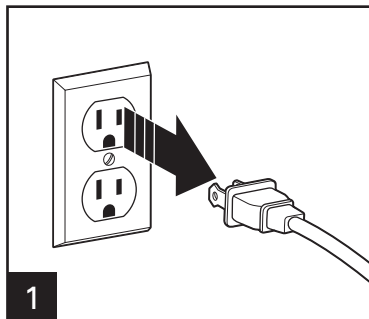
| ALIMENTS | QUANTITÉ | PRÉPARATION | DURÉE DE MÉLANGE |
|------------------------------------|--------------------|--|------------------|
| Grains de café | 1/2 tasse (118 ml) | Aucune | 30 seconde |
| Fromage parmesan | 10 oz. (283 g) | Morceaux de 1 cm (1/2 po) | 15 seconde |
| Carrés de chocolat pour la cuisson | 2 oz. (57 g) | Carrés coupés grossièrement | 15 seconde |
| Noix | 1 tasse (237 ml) | Aucune | 5 seconde |
| Légumes hachés | 2 tasses (473 ml) | Couper en morceaux de 2,5 cm (1 po) et recouvrir d'eau | 10 seconde |
| Miettes de biscuits ou craquelins | 1 tasse (237 ml) | Briser en morceaux | 5 seconde |
| Sucre super fin | 1 tasse (237 ml) | Aucune | 30 seconde |

CONSEILS POUR DE MEILLEURS RESULTANTS :

- Utiliser le bouton PULSE (impulsion) selon les directives décrites au tableau.
- Retirer le récipient de la base et secouer pour répartir les morceaux.
- Placer le récipient sur la base et utiliser le bouton PULSE (impulsion) quelques fois de plus jusqu'à ce que la consistance désirée soit atteinte.
- Le fromage parmesan doit rester au réfrigérateur avant de le transformation.

Nettoyage du mélangeur

⚠ AVERTISSEMENT Danger de choc électrique.
Débrancher le courant avant de nettoyer. N'immerger jamais le cordon, la fiche, la base ou le moteur dans l'eau ou tout autre liquide.



Essuyer la base du mélangeur, le panneau de commande et le cordon avec un linge humide ou une éponge. Pour enlever les taches rebelles, utiliser un nettoyant doux et non abrasif.



NE PAS utiliser le réglage "SANI" du lave-vaisselle. Les températures du cycle "SANI" peuvent endommager le produit. Les pièces peuvent être lavées également avec de l'eau chaud et savonneux. L'assemblage de lames est très tranchantes et demandent à être manipulées avec grande prudence. Rincer et sécher soigneusement. Ne pas faire tremper.

Nettoyage du mélangeur (suite)

NETTOYAGE FACILE (EASY CLEAN)

POUR LE RÉCIPIENT DU MÉLANGEUR : Verser 2 tasses (473 ml) d'eau chaude dans le récipient et ajouter une goutte de savon à vaisselle. Faire fonctionner le mélangeur en utilisation le mode EASYCLEAN (nettoyage facile) pendant 10 secondes. Jeter l'eau savonneuse. Rincer avec de l'eau propre.

Cette fonction est une alternative au nettoyage périodique décrit au chapitre « Nettoyage du mélangeur ». Cette fonction ne doit jamais être utilisée pour mélanger des ingrédients à base d'oeufs, de lait ou tout autre produit laitier, viandes ou fruits de mer.

La fonction de nettoyage facile ne doit être utilisée que pour le rinçage du mélangeur pour une transformation additionnelle d'ingrédients identiques. Lorsque la transformation d'un seul type d'aliment est terminée, le mélangeur doit être démonté et entièrement nettoyé comme décrit au chapitre « Nettoyage du mélangeur ».

POUR LA TASSE DE VOYAGE : Verser 1 tasse (237 ml) d'eau chaude dans le récipient et ajouter une goutte de savon à vaisselle. Faire fonctionner le mélangeur en utilisation le mode EASYCLEAN (nettoyage facile) pendant 10 secondes. Jeter l'eau savonneuse. Rincer avec de l'eau propre.

Garantie limitée

Cette garantie s'applique aux produits achetés et utilisés 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 cinq (5) ans à compter de la date d'achat d'origine au Canada et trois (3) ans à compter de la date d'achat d'origine aux É.-U. 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 s'annule si le produit est utilisé autrement que par une famille ou si l'appareil est soumis à toute tension ou forme d'onde différente des caractéristiques nominales précisées sur l'étiquette (par ex. : 120 V ~ 60 Hz).

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. Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
3. Se requiere de una estrecha supervisión cuando el aparato se use cerca de niños. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
4. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
5. Para protegerse contra un riesgo de descarga eléctrica, no ponga el cable, enchufe, base o motor en agua o cualquier otro líquido.
6. Desconecte el cable de la toma cuando no esté en uso, antes de poner o quitar partes y antes de limpiar.
7. Evite el contacto con partes móviles.
8. No opere ningún aparato con cables o enchufe dañados o después de que el aparato funcione mal o se caiga o dañe de cualquier manera. El reemplazo del cable de suministro y las reparaciones deben ser efectuadas por el fabricante, su agente de servicio, o personas igualmente calificadas para poder evitar un peligro. Llame al número de servicio al cliente proporcionado para información sobre examinación, reparación o ajuste.
9. El uso de aditamentos, incluyendo latas, no recomendados o vendidos por el fabricante del aparato pueden causar un riesgo de lesiones personales.
10. No lo use en exteriores.
11. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o cubierta, o toque superficies calientes, incluyendo la estufa.
12. No lo coloque sobre o cerca de un quemador caliente eléctrica o a gas, o dentro de un horno caliente.
13. Mantenga las manos y utensilios fuera de la jarra de la licuadora mientras se mezcla para reducir el riesgo de lesiones personales severas y/o daños a la licuadora. Se puede usar una espátula de hule pero sólo debe ser usada cuando no esté funcionando la licuadora.
14. Las cuchillas están afiladas; manéjelas con cuidado especialmente cuando ensamble, desensamble o limpie dentro de la jarra de la licuadora.
15. No use una jarra para licuadora rota, estrellada o rajada.
16. No use un conjunto de cuchilla de corte roto, rajado o flojo.
17. Para reducir el riesgo de lesión, nunca coloque el conjunto de cuchilla de corte sobre la base sin que la jarra para licuadora esté adecuadamente adherida.
18. Siempre use la licuadora con la tapa en su lugar.
19. Cuando licua líquidos calientes, abra la abertura de ventilación de la tapa, y cierre las aberturas de la tapa que se utilizan para servir. Si sirve con la tapa en su lugar, verifique que la tapa de la abertura de ventilación se encuentre cerrada. Los líquidos calientes pueden empujar la tapa durante el licuado. Para prevenir posibles quemaduras: No llene la jarra de la licuadora más allá del nivel de 3 tazas (710 ml). Con la protección de guantes de cocina o una toalla gruesa, coloque una mano encima de la tapa. Mantenga la piel expuesta lejos de la tapa. Comience a licuar a una velocidad baja.
20. Asegúrese de que collar de la base de la jarra de la licuadora esté fijo y asegurado. Pueden ocurrir lesiones si las cuchillas móviles accidentalmente quedan expuestas.
21. Si la jarra se tuerce o gira cuando el motor se enciende, apáguelo inmediatamente y apriete la jarra en el collar o en la base de la licuadora.
22. No deje sin atención la licuadora mientras esté funcionando.
23. Antes de enchufar el cable en el tomacorriente, gire el control a OFF/O (apagado). Para desconectar el cable, ponga el control en OFF/O (apagado). Luego remueva el enchufe de la toma de la pared.
24. No use el aparato para otro propósito que no sea para el que fue hecho.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

Otra Información de Seguridad para el Cliente

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

⚠ ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica: Este aparato es provisto con un enchufe polarizado (una pata más ancha) para reducir 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 entra completamente en la toma, invierta el enchufe. Si aún no entra, haga que un electricista reemplace la toma.

El largo del cable que se usa en este aparato fue seleccionado para reducir el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo. Si es necesario usar un cable más largo, se podrá usar un cable de extensión aprobado. La clasificación eléctrica nominal del cable de extensión debe ser igual o mayor que la clasificación nominal del aparato. Es importante tener cuidado de colocar el cable de extensión para que no se pliegue sobre el mostrador o la mesera en donde niños puedan tirar del mismo o tropezarse accidentalmente. Si el conjunto de cuchilla de corte se atora y no se mueve, dañará el motor. No la use. Llame a nuestro número de asistencia al cliente sin costo para información.

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

Información sobre Watt/Energía Pico

La clasificación del wattaje/amperaje de la licuadora se determina por una prueba de Laboratorio del Suscriptor y está basada en las combinaciones de conjunto de cuchilla de corte, jarra, y accesorios disponibles que pueden no proporcionarse con su unidad, pero están disponibles como partes de reemplazo. Esta es una medida de entrada de watt/amperes después de 30 segundos de operación. La licuadora como se provee puede tomar significativamente menos energía.

La energía pico es la medida del wattaje del motor durante los primeros segundos de operación. Esto es cuando la licuadora requiere la mayor energía para cortar hielo, fruta congelada, etc. Esta es una mejor medición de lo que un motor de licuadora puede consumir cuando más se requiere energía.

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ: Después de desempacar la licuadora, lave todo excepto la base de la licuadora en agua caliente jabonosa. Seque completamente. Limpie la base de la licuadora con un paño húmedo o esponja. **NO SUMERJA LA BASE EN AGUA.** Se debe de tener cuidado cuando se manipule el conjunto de cuchilla cortadora ya que está muy afilada.

Piezas y Características

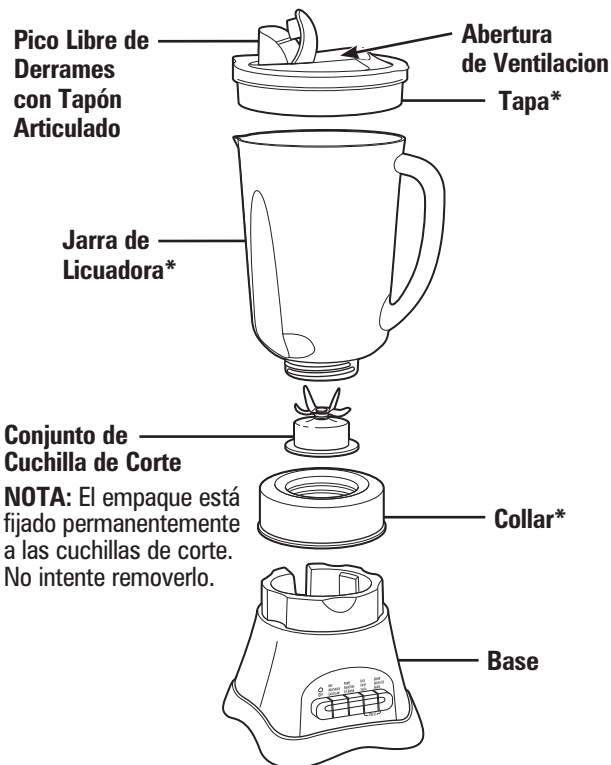
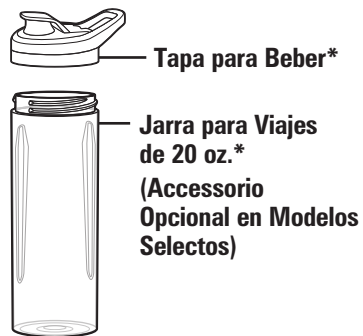
*Para ordenar partes:

EE. UU.: 1.800.851.8900

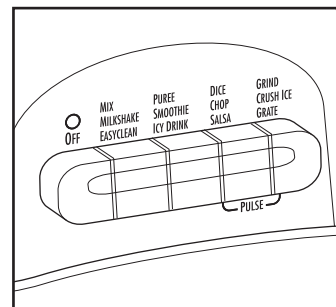
www.hamiltonbeach.com

México: 01 800 71 16 100

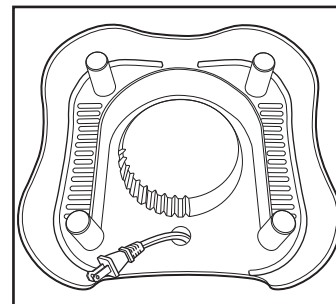
ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ: Lave todo excepto la base de la licuadora en agua caliente jabonosa. Seque completamente. Limpie la base de la licuadora con un paño húmedo o esponja. **NO SUMERJA LA BASE EN AGUA.** Se debe de tener cuidado cuando se manipule el conjunto de cuchilla cortadora ya que está muy afilada.



Panel de Control

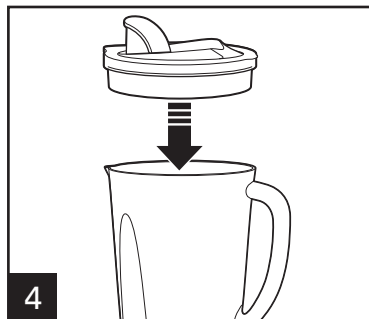
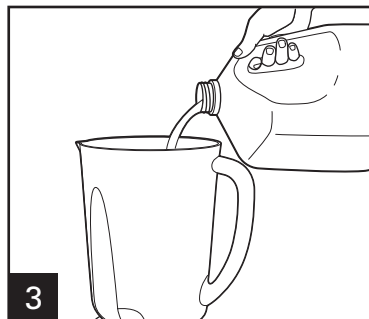
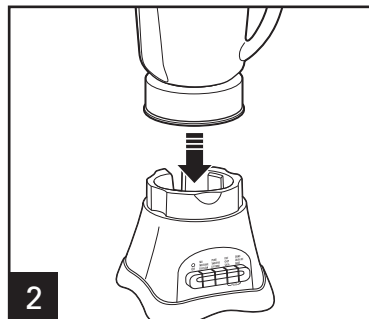
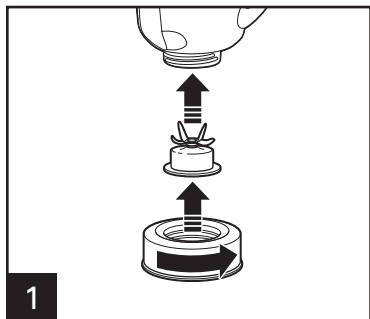


Almacenaje de Cable (localizado en la parte inferior de la base)

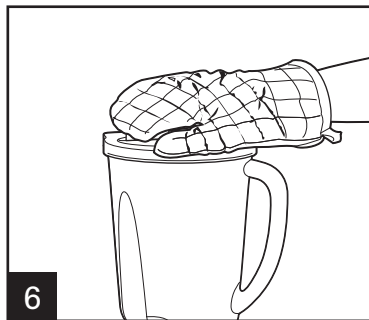
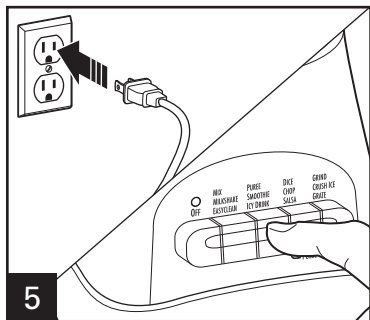


Cómo Usar su Licuadora

IMPORTANTE: La jarra de su licuadora y el conjunto de cuchilla de corte están sujetos a desgaste durante el uso normal. Siempre inspeccione la jarra por cortes, astillas o rajaduras. Siempre inspeccione el conjunto de cuchilla de corte por cortes, rajaduras o cuchillas sueltas. Si la jarra o el conjunto de cuchilla de corte están dañados, no los use. Llame a nuestro número de servicio a cliente sin costo para obtener piezas de reemplazo.

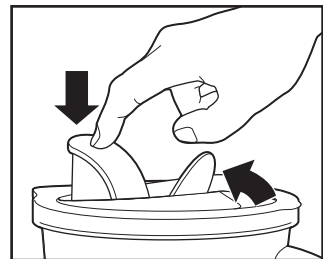


Agregue los ingredientes a la jarra.

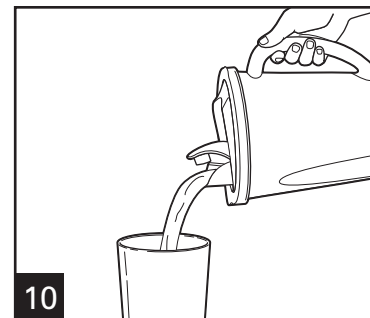
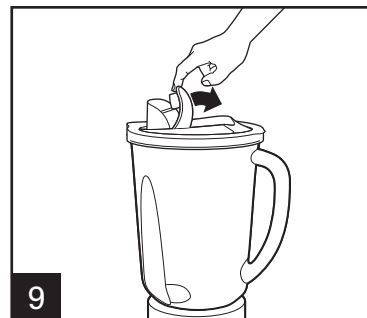
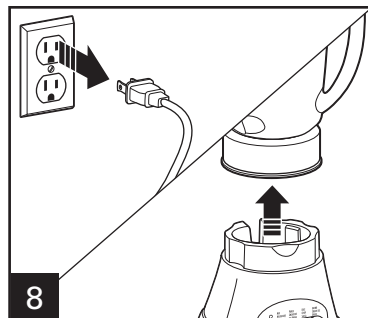
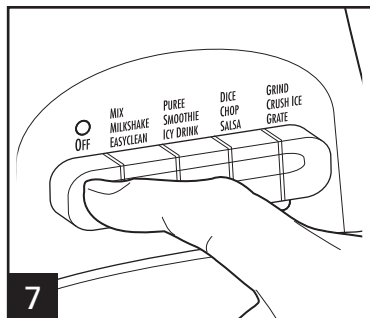


Enchufe en el tomacorriente. Presione el botón de velocidad deseado. Cuando utilice el botón PULSE (pulso), la licuadora sólo funcionará cuando el botón se mantenga presionado. Sostenga la jarra en su lugar cuando esté licuado.

⚠ PRECAUCIÓN Peligro de Quemaduras. Cuando licua líquidos calientes, abra la abertura de ventilación de la tapa, y cierre las aberturas de la tapa que se utilizan para servir. Los líquidos calientes pueden empujar la tapa durante el licuado. No llene la jarra de la licuadora más allá del nivel de 3 tazas (710 ml). Con la protección de guantes de cocina o una toalla gruesa, coloque una mano encima de la tapa. Mantenga la piel expuesta lejos de la tapa. Comience a licuar a una velocidad baja.



Cómo Usar su Licuadora (cont.)



Consejos para la Licuadora

- Para agregar alimentos cuando la licuadora está funcionando, remueva la tapa de llenado de la cubierta del contenedor y agregue los ingrediente a través de esta abertura.
- Para un mejor desempeño, la cantidad mínima de líquido necesaria por receta es una taza (8 onza/237 ml). Agregue más líquido si el alimento no se licúa adecuadamente.
- Si la acción de licuado se detiene durante el licuado o los ingredientes se pegan a los lados de la jarra, puede que no haya suficiente líquido en la jarra para licuar efectivamente.
- No intente hacer puré de papa, licuar masa dura, batir claras de huevo, moler carne cruda, o extraer jugos de frutas y verduras.
- No almacene alimentos o líquidos en la jarra de la licuadora.
- Evite golpear o dejar caer la licuadora cuando esté en funcionamiento o en cualquier momento.

Cómo Usar la Jarra para Viajes

⚠ ADVERTENCIA

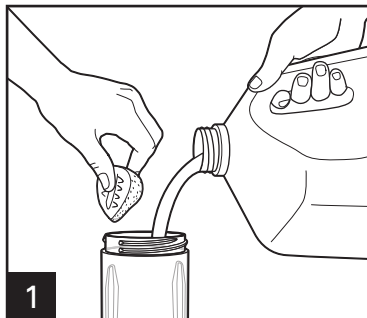
Peligro de Quemaduras.

No licue ingredientes calientes. Puede acumularse presión, lo que provocaría que el vaso se destape de golpe y los ingredientes calientes salgan disparados.

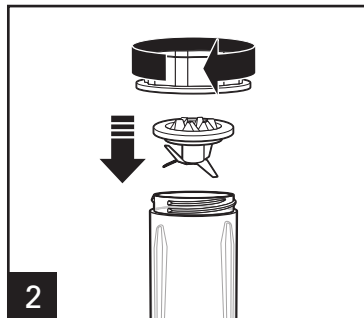
⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Laceración.

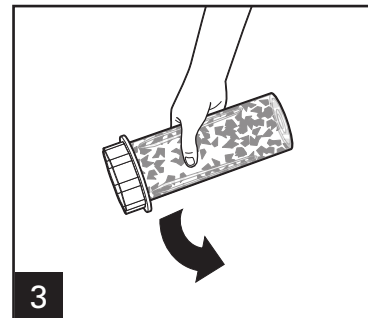
Maneje las cuchillas cuidadosamente; está muy afilada. Asegúrese de que la unidad esté apagada (OFF/O) y desenchufada.



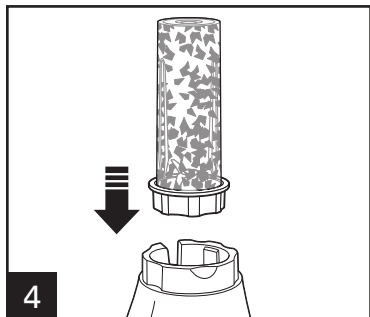
1 Agregue los ingredientes a la jarra para viajes.



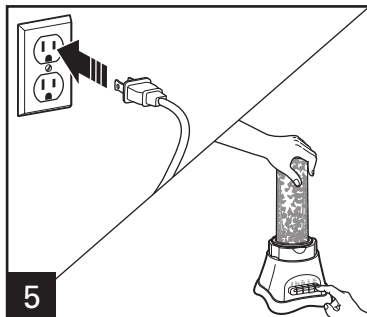
2 Con cuidado coloque el montaje de corte y el anillo en la jarra para viajes.



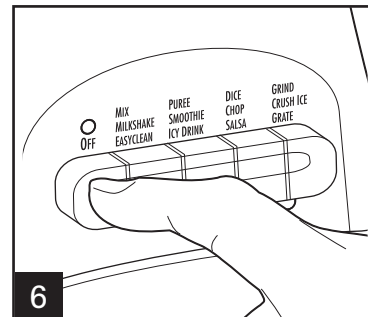
3 Dé vuelta la jarra para viajes y agítela para mezclar los ingredientes.



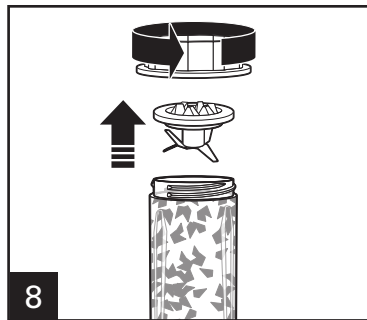
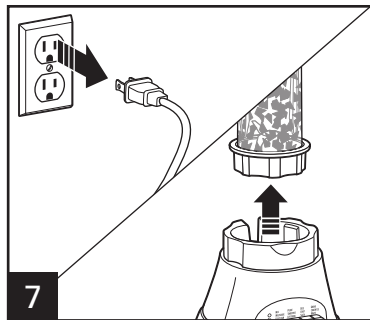
4 Colóquela en la base.



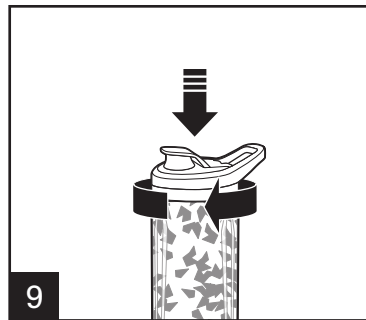
5 Enchufe en el tomacorriente. Presione el botón de velocidad deseado. Cuando utilice el botón PULSE (pulso), la licuadora sólo funcionará cuando el botón se mantenga presionado. Sostenga la jarra en su lugar cuando esté licuando.



Cómo Usar la Jarra para Viajes (cont.)



Dé vuelta, quite el anillo y el conjunto de cuchilla de corte de la jarra.



Ajuste a mano la tapa para beber en la jarra para viajes.

Consejos de Licuado

- Si la acción de licuado no se inicia, se detiene, o si los ingredientes se pegan a los costados de la jarra, apague (OFF/O) la licuadora. Quite la jarra, sacuda el contenido y vuelva a licuar.
- Para un mejor desempeño de la jarra para viajes de 20 oz., la cantidad mínima de líquido necesaria por receta es 3/4 taza (6 onzas/177 ml).
- Cuando llene la jarra, coloque primero los ingredientes congelados o el hielo dentro de la misma. Cuando los dé vuelta para licuarlos, los elementos congelados quedarán en la parte superior.
- No pique o procese alimentos duros tales como queso, galletas o carne.
- Trate de no golpear o dejar caer la licuadora.
- No licue líquidos calientes en la jarra para viajes.
- No llene la jarra para viajes por encima de la línea de llenado MAX.

Cómo Licuar Bebidas con la Jarra de la Licuadora

| TIPO DE BEBIDA | INGREDIENTES | CANTIDAD DE PORCIONES | CONFIGURACIÓN DE LICUADORA/TIEMPO |
|-------------------|---|--|---|
| Smoothie de Fruta | 1 taza (237 ml) de leche 1 1/2 tazas (355 ml) de yogurt 2 tazas (473 ml) de bayas congeladas u otra fruta Endulzante a gusto (opcional) | 3 a 4 (rinde para 4 tazas [946 ml]) | Configuración SMOOTHIE por 45 segundos o hasta que esté listo. |
| Batido de Leche | 1 1/2 tazas (355 ml) de leche 2 cucharadas grandes de helado 2 a 3 cucharadas (15 a 44 ml) de jarabe saborizado | 2 a 3 (rinde para 3 tazas [710 ml]) | Configuración MIX/MILKSHAKE (mezclar/batido de leche) por 5 a 10 segundos o LOW (baja) hasta que quede listo. |
| Bebida Congelada | 1 taza (237 ml) de mezcla para bebidas, como mezcla de Piña Colada 10 cubitos de hielo | 2 (rinde para 2 tazas [473 ml]) | Configuración PURÉE/ICY DRINK (puré/bebida helada) por 45 segundos o PULSE (pulso) 5 veces y licue en HIGH (alta) por 45 segundos o hasta que esté listo. |

CONSEJOS PARA MEJORES RESULTADOS:

- Siempre coloque primero el líquido en la jarra de la licuadora; luego los ingredientes restantes.
- Si los trozos de fruta helados o congelados no se licuan, detenga la licuadora y PULSE (pulso) algunas veces.

Cómo Preparar Bebidas con la Jarra para Viajes

| TIPO DE BEBIDA | INGREDIENTES | CANTIDAD DE PORCIONES | CONFIGURACIÓN DE LICUADORA/TIEMPO |
|-------------------|---|--|--|
| Jugo entero | 1/2 taza (118 ml) de mango o piña congelados 1 puñado de hojas de espinaca bebé 1 taza (237 ml) de uvas verdes sin semillas | 2 a 3 (rinde para 2–2 1/2 tazas [473 a 591 ml]) | Agregue los ingredientes en la jarra en el orden listado. Coloque el conjunto de cuchilla de corte en la parte superior de la jarra; fije con el anillo. Dé vuelta sobre la licuadora y coloque la mano sobre la parte superior de la jarra para sostenerla en su lugar. Licue en SMOOTHIE por 30 segundos. Quite la jarra de la licuadora. Sacuda los ingredientes en la jarra y vuelva a licuar en SMOOTHIE por 15 a 20 segundos más. Quite el anillo y la cuchilla y ajuste la tapa para beber. |
| Smoothie de Fruta | 1 taza (237 ml) de fresas congeladas 1 banana grande 1/4 taza (59 ml) de yogurt de vainilla griego 3/4 taza (177 ml) de jugo de piña | 2 a 3 (rinde para 2–2 1/2 tazas [473 a 591 ml]) | Agregue los ingredientes en la jarra en el orden listado. Coloque el conjunto de cuchilla de corte en la parte superior de la jarra; fije con el anillo. Dé vuelta sobre la licuadora y coloque la mano sobre la parte superior de la jarra para sostenerla en su lugar. Licue en SMOOTHIE de 25 a 30 segundos. Quite el anillo y la cuchilla y ajuste la tapa para beber. |
| Batido de Leche | 3 cucharadas de helado de cualquier sabor (cuchara #16) 3/4 taza (177 ml) de leche o leche de coco | 2 a 3 (rinde para 2–2 1/2 tazas [473 a 591 ml]) | Agregue los ingredientes en la jarra en el orden listado. Coloque el conjunto de cuchilla de corte en la parte superior de la jarra; fije con el anillo. Dé vuelta sobre la licuadora y coloque la mano sobre la parte superior de la jarra para sostenerla en su lugar. Licue en MILKSHAKE por 20 segundos. Quite el anillo y la cuchilla y ajuste la tapa para beber. |

CONSEJOS PARA MEJORES RESULTADOS: Ver la sección “Consejos de Licuado” en la página 34.

Cómo Procesar Alimentos en la Licuadora

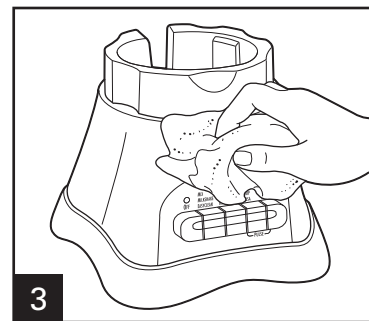
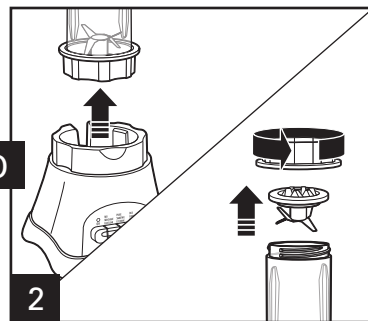
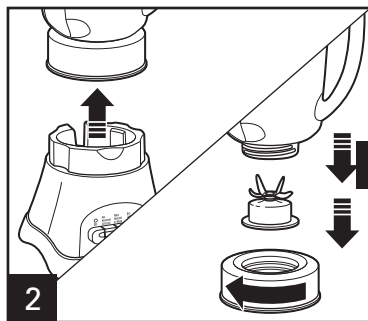
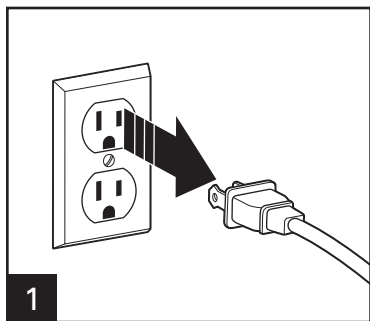
| ALIMENTO | CANTIDAD | PRÉPARATION | TIEMPO DE LICUADO |
|---------------------------------------|-------------------|---|-------------------|
| Granos de café | 1/2 taza (118 ml) | Ninguna | 30 segundo |
| Queso parmesano | 10 oz. (283 g) | Trozos 1/2 pulg. (1.3 cm) | 15 segundo |
| Chocolate para hornear | 2 oz. (57 g) | En cuadrados grandes | 15 segundo |
| Nueces | 1 taza (237 ml) | Ninguna | 5 segundo |
| Vegetales picados | 2 tazas (473 ml) | Cortar en trozos de 1 pulg. (2.5 cm), cubrir con agua | 10 segundo |
| Galletas dulces o saladas en trocitos | 1 taza (237 ml) | Romper en trozos | 5 segundo |
| Azúcar extrafina | 1 taza (237 ml) | Ninguna | 30 segundo |

CONSEJOS PARA MEJORES RESULTADOS:

- Utilice el botón PULSE (pulso) con las indicaciones señaladas en la tabla.
- Quite la jarra de la base y sacúdala para redistribuir los trozos.
- Coloque la jarra en la base y presione PULSE (pulso) un par de veces más hasta alcanzar la consistencia deseada.
- El queso parmesano debe permanecer refrigerado antes de efectuar el procesamiento.

Cómo Limpiar su Licuadora

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



Limpie la base de la licuadora, el panel de control y el cable con un paño húmedo o esponja. Para remover las manchas tercas, use un limpiador suave no abrasivo.



No utilice la configuración "SANI" cuando la lave en el lavavajillas. Las temperaturas del ciclo "SANI" pueden dañar su producto. Las piezas también pueden lavarse con agua caliente jabonosa. Se debe de tener cuidado cuando se manipule el conjunto de cuchilla de corte ya que está muy afilada. Enjuague y seque completamente. No empape.

Cómo Limpiar su Licuadora (cont.)

LIMPIEZA FÁCIL (EASY CLEAN)

PARA LA JARRA DE LA LICUADORA: Vacíe 2 tazas (473 ml) de agua caliente en el jarra y agregue 1 gota de detergente líquido para platos. Haga funcionar la licuadora en EASYCLEAN (limpieza fácil) por 10 segundos. Deseche el agua jabonosa. Enjuague con agua limpia.

Esta función no es un sustituto de la limpieza regular como se indica en “Cómo Limpiar su Licuadora”. Esta función no debe ser usada nunca cuando se bata cualquier mezcla que contenga huevos, leche o cualquier producto lácteo, carnes, o mariscos.

La función de EASYCLEAN (limpieza fácil) debe ser usada solamente para enjuagar la licuadora entre procesado de porciones del mismo alimento. Cuando termine de procesar un solo tupo de alimento, la licuadora debe ser desensamblada y limpiada completamente como se indica en “Cómo Limpiar su Licuadora”.

PARA LA JARRA PARA VIAJES: Vacíe 1 taza (237 ml) de agua caliente en el jarra y agregue 1 gota de detergente líquido para platos. Haga funcionar la licuadora en EASYCLEAN (limpieza fácil) por 10 segundos. Deseche el agua jabonosa. Enjuague con agua limpia.

Notas

Notas (cont.)



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

PÓLIZA DE GARANTÍA

| | | |
|-----------|--------|---------|
| PRODUCTO: | MARCA: | MODELO: |
|-----------|--------|---------|

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 1 AÑO.

COBERTURA

- Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra.
- Grupo HB PS, S.A. de C.V. se obliga a reemplazar, reparar o reponer, cualquier pieza o componente defectuoso; proporcionar la mano de obra necesaria para su diagnóstico y reparación, todo lo anterior sin costo adicional para el consumidor.
- Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio.

LIMITACIONES

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

EXCEPCIONES

Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:

- a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.)
- b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso.
- c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Grupo HB PS, S.A. de C.V. el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo.

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 llame a nuestro Centro de Atención al Consumidor para recibir instrucciones de como hacer efectiva su garantía.
- El tiempo de reparación, en ningún caso será mayor de 30 días naturales contados a partir de la fecha de recepción del producto en nuestros Centros de Servicio Autorizados.
- En caso de que el producto haya sido reparado o sometido a mantenimiento y el mismo presente deficiencias imputables al autor de la reparación o del mantenimiento dentro de los treinta días naturales posteriores a la entrega del producto al consumidor, éste tendrá derecho a que sea reparado o mantenido de nuevo sin costo alguno. Si el plazo de la garantía es superior a los treinta días naturales, se estará a dicho plazo.
- El tiempo que duren las reparaciones efectuadas al amparo de la garantía no es computable dentro del plazo de la misma. Cuando el bien haya sido reparado se iniciará la garantía respecto de las piezas repuestas y continuará con relación al resto. En el caso de reposición del bien deberá renovarse el plazo de la garantía.

| FECHA DE ENTREGA | SELLO DEL VENDEDOR | QUEJAS Y SUGERENCIAS |
|-------------------|--------------------|---|
| DÍA__ MES__ AÑO__ | | Si desea hacer comentarios o sugerencias con respecto a nuestro servicio o tiene alguna queja derivada de la atención recibida en alguno de nuestros Centros de Servicio Autorizados, por favor dirigirse a: GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO 01 800 71 16 100 Email: mexico.service@hamiltonbeach.com.mx |

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

Distrito Federal

ELECTRODOMÉSTICOS

Av. Plutarco Elías Calles No. 1499

Zacahuiztco MEXICO 09490 D.F.

Tel: 01 55 5235 2323 • Fax: 01 55 5243 1397

CASA GARCIA

Av. Patriotismo No. 875-B

Mixcoac MEXICO 03910 D.F.

Tel: 01 55 5563 8723 • Fax: 01 55 5615 1856

Nuevo Leon

FERNANDO SEPULVEDA REFACCIONES

Ruperto Martínez No. 238 Ote.

Centro MONTERREY, 64000 N.L.

Tel: 01 81 8343 6700 • Fax: 01 81 8344 0486

Jalisco

SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO

Garibaldi No. 1450

Ladrón de Guevara

GUADALAJARA 44660 Jal.

Tel: 01 33 3825 3480 • Fax: 01 33 3826 1914

Chihuahua

DISTRIBUIDORA TURMIX

Av. Paseo Triunfo de la Rep. No. 5289 Local 2 A.

Int. Hipermart

Alamos de San Lorenzo

CD. JUAREZ 32340 Chih.

Tel: 01 656 617 8030 • Fax: 01 656 617 8030

Modelos:
58143, 58160, 58161

Tipo:
B70

Características Eléctricas:
120 V~ 60 Hz 3.0 A

Los modelos incluidos en el instructivo de Uso y Cuidado pueden ir seguidos o no por un sufijo correspondiente a una o varias letras del alfabeto y sus combinaciones, separadas o no por un espacio, coma, diagonal, o guión. Como ejemplos los sufijos pueden ser: "Y" y/o "MX" y/o "MXY" y/o "Z".