

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

Visit [www.hamiltonbeach.com](http://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](http://www.hamiltonbeach.ca) pour notre liste complète de produits et de nos manuels utilisateur – ainsi que nos délicieuses recettes et nos conseils !

iVisite [www.hamiltonbeach.com](http://www.hamiltonbeach.com) (EE. UU.) o [www.hamiltonbeach.com.mx](http://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®

## JavaBlend™ Coffee Brewer/Blender Cafetière/mélangeur Cafetera/Licuadora



English .....	2
Français.....	17
Español .....	31



# 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. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Care must be taken, as burns can occur from touching hot parts or from spilled, hot liquid.
5. To protect against electric shock, do not place cord, plug, or appliance in water or other liquid.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance.
7. Appliance must be operated on a flat surface away from the edge of counter to prevent accidental tipping.
8. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Call our toll-free customer service number for information on examination, repair, or adjustment.
9. The use of accessory attachments, including canning jars, not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
10. Do not use outdoors.
11. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces, including stove.
12. Do not place appliance on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
13. To disconnect appliance, turn controls to OFF (O) and then remove plug from wall outlet.
14. **WARNING!** To reduce the risk of fire or electric shock, do not remove the bottom cover. No user-serviceable parts are inside. Repair should be done by authorized service personnel only.
15. Keep hands and utensils out of 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.
16. Blades are sharp; handle carefully—especially when assembling, disassembling, or cleaning inside blender jar.
17. Do not use a broken, chipped, or cracked blender jar.
18. Do not use broken, cracked, or loose cutting blade assembly.
19. Always operate blender side with lid in place.
20. When blending hot liquids, remove filler-cap of two-piece lid. To prevent possible burns: Do not exceed the 3-cup (710-ml) level. Hot liquids may push off two-piece lid during blending; therefore, with the protection of an oven mitt or thick towel, place one hand on top of the lid, keep exposed skin away from the lid, and start blending at lowest speed.
21. Do not use appliance for other than intended use.
22. Do not leave appliance unattended while the blender is operating.
23. Avoid contacting moving parts.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS!

## **Other Consumer Safety Information**

**This appliance is intended for household use 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 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.

To avoid an electrical circuit overload, do not use another high-wattage appliance on the same circuit with your appliance.

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, appliance, and possibly result in personal injury.

### **Maximum Wattage Information**

The wattage rating of the product is determined by an Underwriters Laboratory test. The maximum wattage is based on the coffeemaker which draws the greatest power. The blender may draw significantly less power.

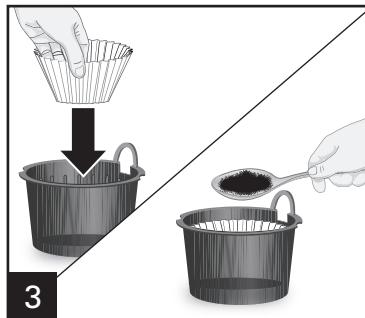
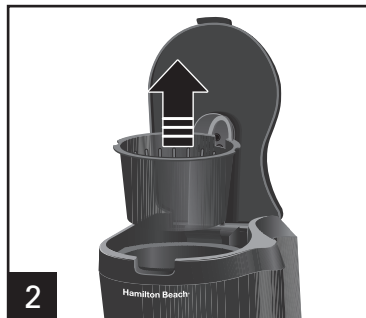
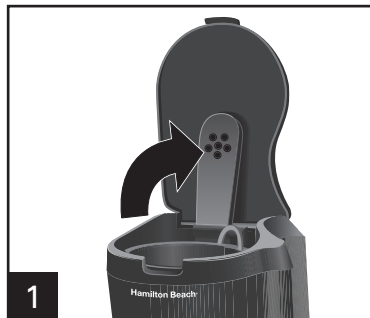


# How to Use Coffee Side

## **⚠ WARNING** Burn Hazard.

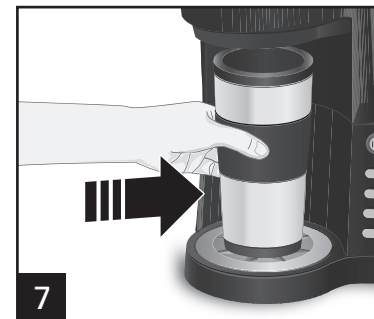
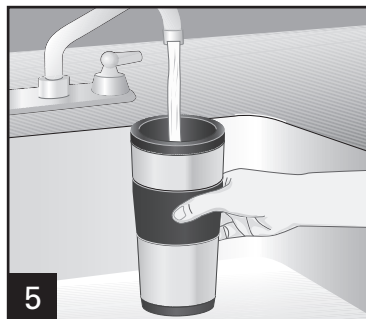
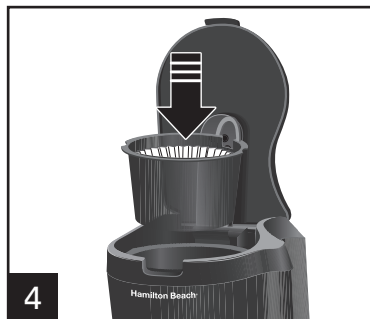
To avoid hot coffee overflowing from the filter basket:

- When using decaffeinated coffee, do not exceed the coffee manufacturer's recommended serving amount.
- If filter basket overflow occurs, unplug coffeemaker and allow coffee in filter basket to cool before removing filter basket.

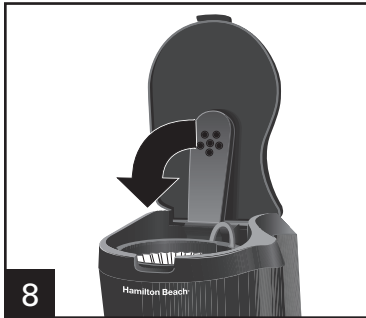


Place a cupcake-style paper filter in brew basket.

For each cup of coffee being made, place one level Tablespoon of coffee into filter. If making coffee for icy blended drinks, use double- or triple-strength coffee depending on desired taste.



# How to Use Coffee Side (cont.)



Press **I/O** (ON/OFF) button to start.

**NOTE:** Coffeemaker will not turn on while blender is in use.

The power ON indicator light will light up to show that the coffeemaker is on. Coffeemaker will shut off automatically and light will go off when brew cycle is completed. Press the **I/O** (ON/OFF) button again to STOP brewing midcycle. Allow 2 minutes to cool in between brews.

## Tips for Best-Tasting Coffee

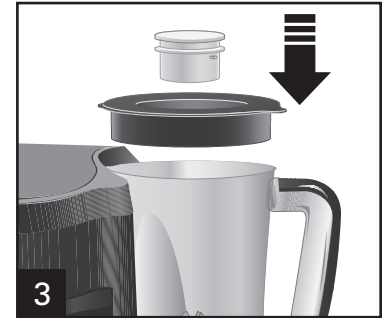
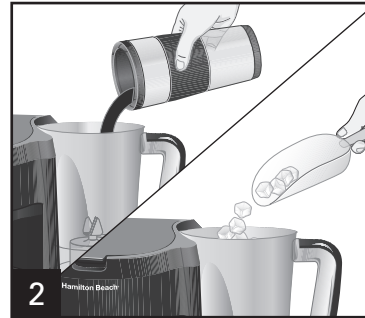
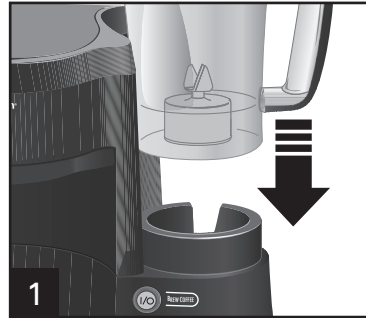
- All coffees are made from either arabica beans or robusta beans, or some combination of both. Arabica beans are slightly more expensive, but tend to produce better-tasting coffee.
- Ground coffee will become stale much faster than whole beans. If buying preground coffee, choose a package with the latest expiration date or a smaller quantity.
- If grinding whole beans, set your coffee grinder on a fine/medium grind. This will yield the best-tasting grounds. Try to use freshly ground coffee within about a week of grinding.
- Using a water filter, filtered water, or bottled water will yield better-tasting coffee than tap water.
- Use approximately 1 Tablespoon of grounds for each cup of coffee being made. To avoid overflow, use slightly less grounds (3/4 Tablespoon [11 ml]) when brewing decaf or flavored coffees. Also, be aware that using coffee that is ground too finely may also cause the filter basket to overflow.
- Make sure your coffeemaker is clean. See "Care and Cleaning" section.

# How to Use Blender Side

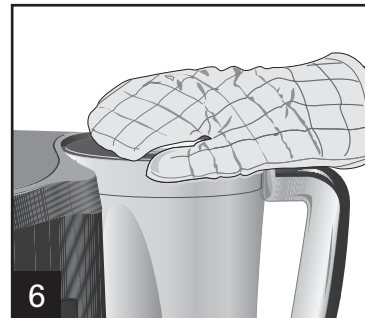
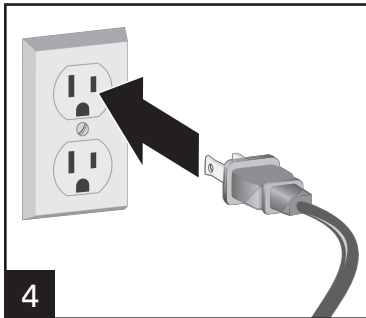
**⚠ WARNING Laceration Hazard.**

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

**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.



Do not fill above the 32-oz line with ice.

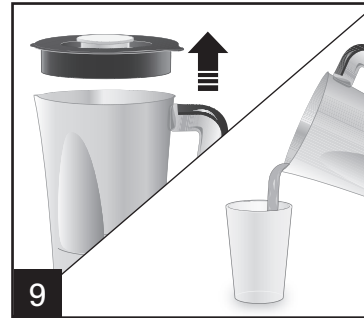
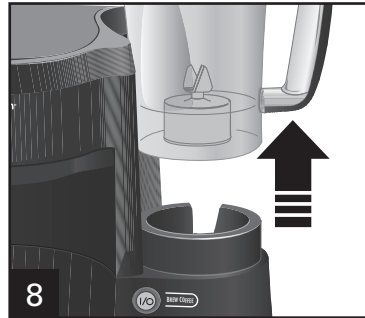
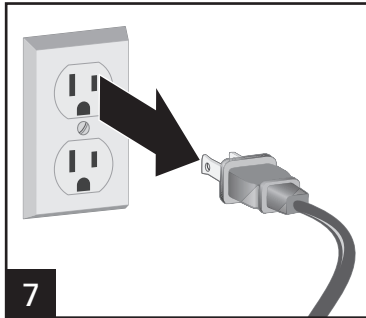


**WARNING! Burn Hazard:** When blending hot liquids, remove filler-cap of two-piece lid and close any lid openings intended for pouring. Hot liquids may push lid off jar during blending. Do not fill blender jar beyond the 3-cup (710-ml) level. With the protection of an oven mitt or thick towel, place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

Push the desired speed button. When using the PULSE button, the blender will only run when the button is held down.

**NOTE:** Blender will not turn on while coffeemaker is in use.

# How to Use Blender Side (cont.)



## Blender Tips

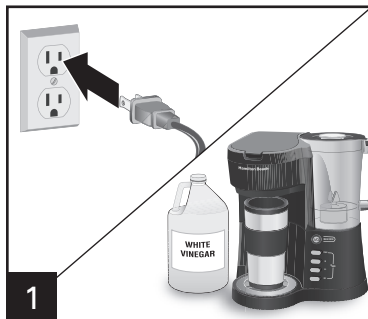
- To add foods when blender is operating, remove filler-cap and add ingredients through the opening.
- For best performance, the minimum amount of liquid needed per recipe is one cup (8 ounces/237 ml). Add more liquid if food is not blending properly.
- If blending action stops during blending or ingredients 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.

# Care and Cleaning

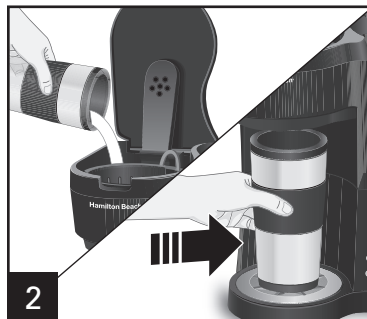
**⚠ WARNING Shock Hazard.**

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

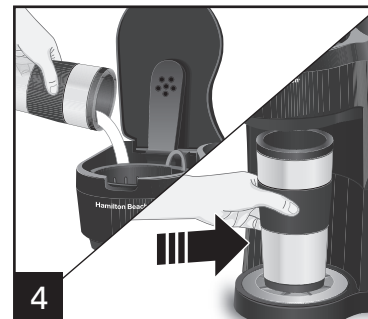
All coffeemakers should be cleaned at least once a month (once a week for areas with hard water).



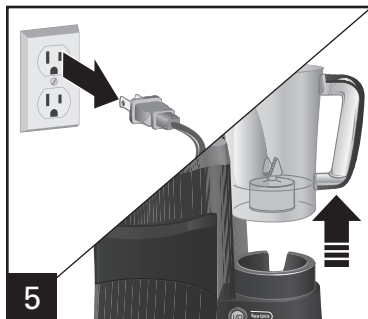
Pour 1 cup/237 ml vinegar into water reservoir.



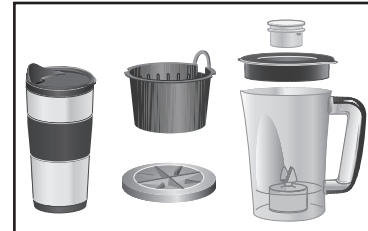
Press I/O (ON) button. Press I/O (OFF) button again after 30 seconds and wait 30 minutes. Press I/O (ON) button. Appliance will shut off automatically when brewing cycle is complete.



Run 2-3 more brew cycles with CLEAN WATER only. Allow to cool between cycles.



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



**TOP-RACK  
DISHWASHER-SAFE**

DO NOT use the "SANI" setting when washing in the dishwasher. "SANI" cycle temperatures could damage your product.

# Troubleshooting

## PROBLEM

## PROBABLE CAUSE/SOLUTION

Brew basket overflows or coffee brews slowly.

- Excessive amounts of ground coffee.
- Decaffeinated and/or coffee ground too finely can cause overflow. Use slightly less grounds when brewing decaffeinated, flavored, or finely ground coffee. Or use medium ground coffee.
- Coffeemaker needs cleaning.

### **If using a paper filter:**

- Coffee grounds between paper filter and brew basket.
- Paper filter not open and in proper position.
- Rinse brew basket before inserting paper filter so the edges will remain pressed against the sides of the basket.
- Poor-quality paper filter.

Coffee tastes bad.

- Coffeemaker needs cleaning.
- Coffee ground too coarsely or too finely. Use medium ground coffee.
- Coffee-to-water ratio unbalanced. Adjust for personal preference.
- Poor coffee quality and freshness.
- Poor water quality (use filtered or bottled water).

Coffee not brewing or unit will not turn on.

- Water reservoir is empty.
- Unit is unplugged.
- Power outage.
- Power surge. Unplug; then plug the unit back in.
- Coffeemaker will not turn on while blender is in use.

Iced coffee drinks too weak.

- Too much ice.
- Use double- or triple-strength coffee.

# Recipes

## Classic Coffee Frappe

- 1 cup (237 ml) water
- 6 Tablespoons (89 ml) ground espresso or other dark roast coffee
- 1/4 cup (59 ml) whole milk
- 1/4 cup (59 ml) sugar
- 3 cups (710 ml) crescent-shaped ice cubes (about 30 ice cubes)

### Directions:

1. Pour water into water reservoir. Place coffee filter in brew basket. Add ground espresso; brew coffee.
2. Place milk, sugar, and brewed coffee in blender jar. Add ice to mixture in blender.
3. Press PULSE 4 or 5 times to chop ice. Then, blend on HIGH until mixture is thoroughly blended.

**Serves: 2 to 3**

## Light Coffee Frappe

- 1 cup (237 ml) water
- 6 Tablespoons (89 ml) ground espresso or other dark roast coffee
- 1/4 cup (59 ml) skim milk
- 2 Tablespoons (30 ml) sugar
- 3 cups (710 ml) crescent-shaped ice cubes (about 30 ice cubes)

### Directions:

1. Pour water into water reservoir. Place coffee filter in brew basket. Add ground espresso; brew coffee.
2. Place milk, sugar, and brewed coffee in blender jar. Add ice to mixture in blender.
3. Press PULSE 4 or 5 times to chop ice; then blend on HIGH until mixture is thoroughly blended.

**Serves: 2 to 3**

# Recipes (cont.)

## Mocha Frappe

1 cup (237 ml) water  
6 Tablespoons (89 ml) ground espresso or other dark roast coffee  
1/4 cup (59 ml) whole milk  
3 Tablespoons (44 ml) sugar  
2 Tablespoons (30 ml) hot fudge topping  
3 cups (710 ml) crescent-shaped ice cubes (about 30 ice cubes)  
Whipped cream  
Chocolate syrup or warmed hot fudge topping

### Directions:

1. Pour water into water reservoir. Place coffee filter in brew basket. Add ground espresso; brew coffee.
2. Place milk, sugar, hot fudge topping, and brewed coffee in blender jar. Add ice to mixture in blender.
3. Press PULSE 4 or 5 times to chop ice; then blend on HIGH until mixture is thoroughly blended.
4. Top with whipped cream and drizzle with chocolate, if desired.

**Serves: 2 to 3**

## Crushed Cookie Frappe

3/4 cup (177 ml) water  
4 Tablespoons (59 ml) ground espresso or other dark roast coffee  
1/4 cup (59 ml) whole milk  
2 Tablespoons (30 ml) sugar  
1 Tablespoon (15 ml) chocolate syrup  
2 chocolate sandwich cookies, broken into pieces  
2 1/2 cups (591 ml) crescent-shaped ice cubes (about 24 ice cubes)  
Whipped cream

### Directions:

1. Pour water into water reservoir. Place coffee filter in brew basket. Add ground espresso; brew coffee.
2. Place milk, sugar, chocolate syrup, and brewed coffee in blender jar. Add ice to mixture in blender.
3. Press PULSE 4 or 5 times to chop ice; then blend on HIGH until mixture is thoroughly blended.
4. Add cookies to mixture in blender. PULSE until cookies are blended into mixture.
5. Top with whipped cream and additional cookie pieces, if desired.

**Serves: 2 to 3**

# Recipes (cont.)

## Caramel Frappe

1 cup (237 ml) water  
6 Tablespoons (89 ml) ground espresso or other dark roast coffee  
1/4 cup (59 ml) whole milk  
1/4 cup (59 ml) caramel ice cream topping  
1 Tablespoon (15 ml) vanilla syrup  
3 cups (710 ml) crescent-shaped ice cubes (about 30 ice cubes)  
Whipped cream

### Directions:

1. Pour water into water reservoir. Place coffee filter in brew basket. Add ground espresso; brew coffee.
2. Place milk, caramel topping, vanilla syrup, and brewed coffee in blender jar. Add ice to mixture in blender.
3. Press PULSE 4 or 5 times to chop ice; then blend on HIGH until mixture is thoroughly blended.
4. Drizzle inside of container with caramel topping. Fill with frappe mixture. Top with whipped cream and drizzle with additional caramel topping, if desired.

**Serves: 2 to 3**

## Strawberry Banana Smoothie

1/2 cup (118 ml) orange juice  
2 medium bananas, cut in pieces  
1 cup (237 ml) fresh strawberries, hulls removed  
1/2 cup (118 ml) nonfat vanilla yogurt  
1 cup (237 ml) crescent-shaped ice cubes (10 to 12 ice cubes)

### Directions:

1. Place orange juice, bananas, strawberries, and yogurt in blender jar.
2. Add ice cubes to mixture in blender.
3. Press PULSE 4 or 5 times to chop ice; then blend on HIGH until mixture is thoroughly blended.

**Serves: 2 to 3**

## Pineapple Peach Smoothie

1 cup (237 ml) orange juice  
1 can (8 oz./227 g) crushed pineapple, undrained  
2 Tablespoons (30 ml) sugar, optional  
1 cup (237 ml) frozen peach slices  
1 cup (237 ml) crescent-shaped ice cubes (10 to 12 ice cubes)

### Directions:

1. Place orange juice, pineapple with juice, and sugar in blender jar.
2. Add frozen peach slices and ice cubes to mixture in blender.
3. Press PULSE 4 or 5 times to chop ice; then blend on HIGH until mixture is thoroughly blended.

**Serves: 2 to 3**

# Recipes (cont.)

## Raspberries and Cream Frappe

- 1 cup (237 ml) whole milk
- 1/2 cup (118 ml) nonfat vanilla yogurt
- 2 Tablespoons (30 ml) vanilla syrup
- 1 cup (237 ml) frozen raspberries
- 1 cup (237 ml) crescent-shaped ice cubes (10 to 12 ice cubes)

### Directions:

1. Place milk, yogurt, and vanilla syrup in blender jar.
2. Add frozen raspberries and ice cubes to mixture in blender.
3. Press PULSE 4 or 5 times to chop ice; then blend on HIGH until mixture is thoroughly blended.

**Serves: 2 to 3**

## Blueberry Pomegranate Freeze

- 1 1/2 cups (355 ml) pomegranate juice
- 2 Tablespoons (30 ml) sugar
- 1 cup (237 ml) frozen blueberries
- 1 1/2 cups (355 ml) crescent-shaped ice cubes (12 to 15 ice cubes)

### Directions:

1. Place pomegranate juice and sugar in blender jar.
2. Add frozen blueberries and ice cubes to mixture in blender.
3. Press PULSE 4 or 5 times to chop ice; then blend on HIGH until mixture is thoroughly blended.

**Serves: 2 to 3**

## Vanilla Coffee Frappe

- 1 cup (237 ml) water
- 6 Tablespoons (89 ml) ground espresso or other dark roast coffee
- 1/4 cup (59 ml) whole milk
- 2 Tablespoons (30 ml) vanilla syrup
- 3 cups (710 ml) crescent-shaped ice cubes (about 30 ice cubes)

### Directions:

1. Pour water into water reservoir. Place coffee filter in brew basket. Add ground espresso; brew coffee.
2. Place milk, vanilla syrup, and brewed coffee in blender jar. Add ice to mixture in blender.
3. Press PULSE 4 or 5 times to chop ice; then blend on HIGH until mixture is thoroughly blended.

**Serves: 2 to 3**

**TEST KITCHEN TIP:** For a substitute sugar for vanilla syrup, use 3 Tablespoons (44 ml) sugar and 1/2 teaspoon (2.5 ml) vanilla extract.

# Notes

# 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 one (1) year 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](http://hamiltonbeach.com) in the U.S. or [hamiltonbeach.ca](http://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. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons. La prudence s'impose car des brûlures peuvent survenir si on touche des pièces chaudes ou si on renverse des liquides chauds.
5. Pour protéger contre le choc électrique, ne pas placer le cordon, la fiche du cordon ou l'appareil dans l'eau ou autre liquide.
6. Débrancher l'appareil de la prise de courant lorsque n'est pas utilisée et avant le nettoyage. Laisser refroidir l'appareil avant de placer ou de retirer des pièces, et avant de le nettoyer.
7. L'appareil doit être utilisée sur une surface droite loin du bord du comptoir, pour empêcher le basculement accidentel.
8. Ne pas faire fonctionner un appareil avec un cordon ou une fiche endommagé, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été endommagé d'une manière quelconque. Appeler notre numéro sans frais de service à la clientèle pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement.
9. L'utilisation d'accessoires, incluant les boîtes de conserve, non recommandés par le fabricant d'électroménagers peut causer des blessures.
10. Ne pas utiliser à l'extérieur.
11. Ne pas laisser le cordon pendre par dessus le bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
12. Ne placer jamais votre appareil sur ou à proximité d'un brûleur électrique ou à gaz, ou dans un four chaud.
13. Pour débrancher l'appareil, placer l'interrupteur à la position ARRÊT (O), puis enlever la fiche de la prise de courant.
14. **AVERTISSEMENT !** Pour réduire le risque d'incendie ou de choc électrique, ne pas enlever le dessous. Aucune pièce à l'intérieur n'est réparable par l'utilisateur. Les réparations doivent être faites par du personnel d'entretien autorisé seulement.
15. 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.
16. 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.
17. Ne pas utiliser un récipient de mélangeur brisé, craqué ou fissuré.
18. Ne pas utiliser des lames brisées, fissurées ou lâches.
19. Toujours installer le couvercle avant de faire fonctionner l'appareil.

20. Lors du mélange de liquides très chauds, retirer le bouchon de remplissage du couvercle en deux parties. Pour prévenir les brûlures : Ne pas remplir au-delà de la marque 3 tasses (710 ml) du récipient. Les liquides chauds peuvent pousser sur le couvercle pendant le mélange. 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.
21. N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.

22. Ne pas laisser cet appareil sans surveillance pendant que le mélangeur fonctionne.
23. Éviter de toucher les parties mobiles.

## CONSERVER CES INSTRUCTIONS !

### Autres consignes de sécurité pour le consommateur

**Cet appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement.**

**AVERTISSEMENT !** Risque d'électrocution : Cet appareil électroménager possède une fiche polarisée (une broche large) qui réduit 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.

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.

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

Les 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 les lames, le récipient, l'appareil et éventuellement, occasionner des blessures.

#### **Information au sujet de la tension maximale**

La tension nominale de ce produit est déterminée par un essai du Underwriters Laboratories. La tension maximale est basée selon la plus grande puissance restituée par la cafetière. Le mélangeur nécessite beaucoup moins d'énergie.

# Pièces et caractéristiques

\*Pour commander des pièces:  
Canada : 1.800.267.2826

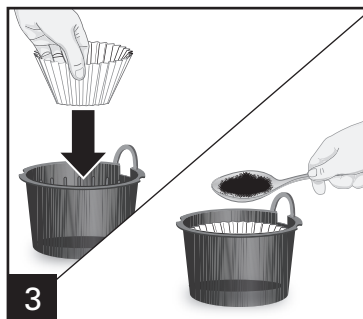
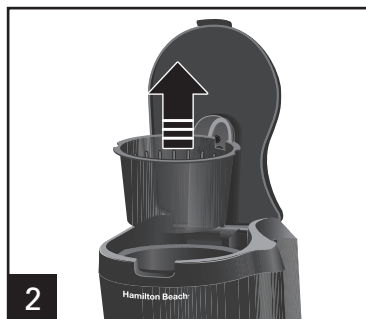
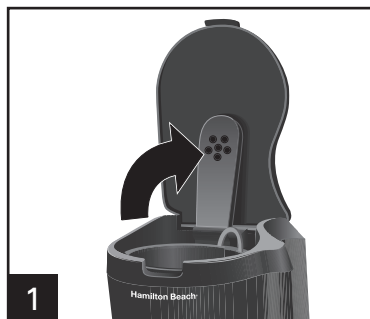


# Mode d'emploi pour côté café

## ⚠ AVERTISSEMENT Risque de brûlure.

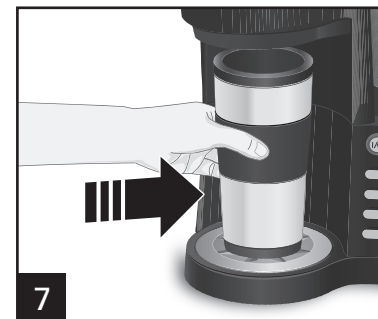
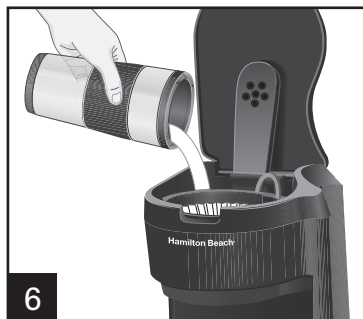
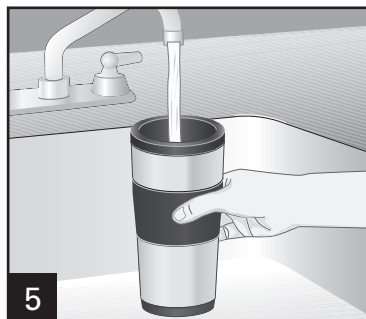
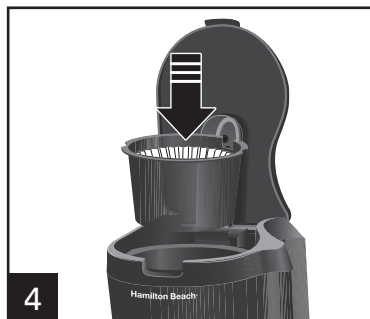
Pour éviter le débordement de café chaud du panier-filtre:

- Lors de l'utilisation d'un café décaféiné, ne dépassez pas les quantités recommandées par le fabricant de café.
- Si le panier-filtre déborde, débrancher la cafetière et laisser refroidir le contenu du panier-filtre avant de retirer le panier-filtre.

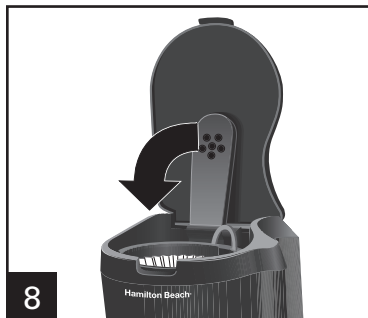


Pour chaque tasse de café à préparer, mettre une cuillère à soupe (15 ml) rase de café dans le filtre. Lors de la préparation de café à mélanger avec des boissons glacées, doubler ou tripler la quantité de café, selon le goût recherché.

Placer un filtre à café de type « petit gâteau » dans le panier-filtre.



# Mode d'emploi pour côté café (suite)



Appuyer sur le bouton **I/O** (marche/arrêt) pour démarrer le cycle d'infusion.

**NOTE** : La cafetière ne démarrera pas pendant que le mélangeur est en marche.

Le témoin de mise sous tension (ON) s'allumera pour indiquer que la cafetière est en marche. La cafetière s'éteindra automatiquement et le témoin s'éteindra à la fin du cycle. Appuyer sur le bouton **I/O** (marche/arrêt) à nouveau pour interrompre l'infusion à la moitié du cycle. Laisser refroidir 2 minutes entre chaque cycle.

## Conseils pour obtenir un excellent café

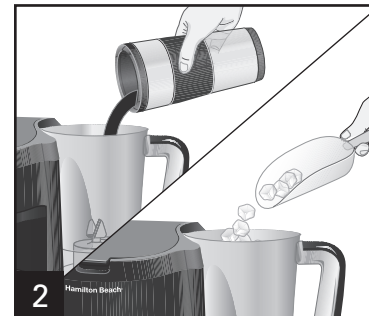
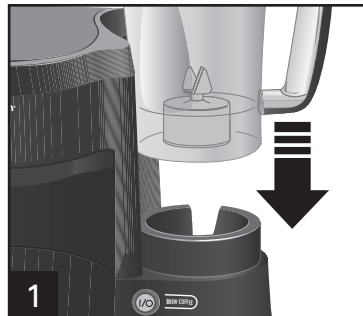
- Tous les cafés sont faits à partir de grains arabica ou robusta ou une combinaison des deux. Les grains Arabica sont légèrement plus coûteux, mais ont tendance à produire le meilleur café.
- Le café moulu s'évente beaucoup plus rapidement que les grains entiers. Si vous achetez du café moulu, choisir un paquet avec la date d'expiration la plus tardive ou une plus petite quantité.
- Pour moudre des grains entiers, régler votre moulin à café sur un réglage fine / moyen. Ceci donnera des moutures au meilleur arôme. Essayer d'utiliser du café fraîchement moulu dans la semaine qui suit.
- Utiliser un filtre à eau, de l'eau filtrée ou en bouteille donne un café de meilleur arôme que d'utiliser de l'eau du robinet.
- Utiliser environ 1 cuillère à soupe (15 ml) de café moulu pour chaque tasse de café à infuser. Pour le café décaféiné et les cafés aromatisés, utiliser un peu moins de café moulu (3/4 cuillère à soupe [11 ml]) pour éviter les débordements. D'autre part, utiliser du café moulu trop finement peut causer le débordement du panier-filtre.
- Assurez-vous que la cafetière est propre. Consulter les chapitres « Entretien et nettoyage ».

# Mode d'emploi pour côté mélangeur

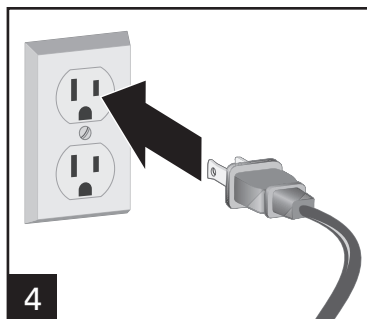
**IMPORTANT :** Le récipient et l'assemblage des lames du mélangeur peuvent s'user au cours de l'utilisation normale. Inspecter toujours le récipient à la recherche d'entailles, d'écaillures ou de fissures. Inspecter toujours l'assemblage des lames à la recherche de brisures, fissures ou de relâchement. 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.

## **⚠ AVERTISSEMENT** Risque de déchirures.

Tenir la lame avec soins ; elle est très coupante. S'assurer que l'appareil est hors tension (OFF) et débranché.



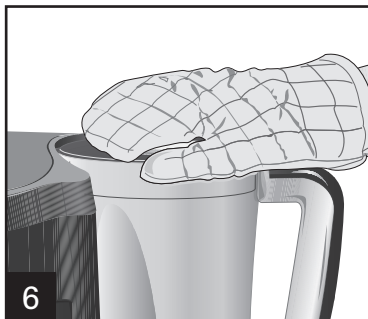
Ne pas dépasser la ligne des 32 onces avec de glacé.



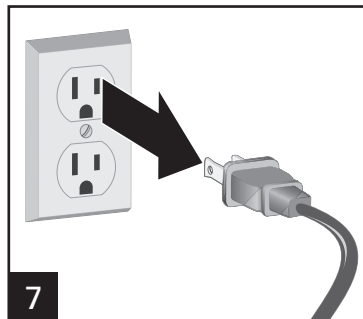
Appuyer sur le bouton de vitesse désiré. Lors de l'utilisation du bouton par impulsion (PULSE), le mélangeur ne fonctionne que pendant que le bouton reste appuyé.

**NOTE :** Le mélangeur ne démarrera pas pendant que la cafetière est en marche.

# Mode d'emploi pour côté mélangeur (suite)



**AVERTISSEMENT !** Risque de brûlures : Lors du mélange de liquides très chauds, retirer le bouchon de remplissage du couvercle en deux parties et fermer tous les becs verseurs le long du bord. 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.



## Conseils

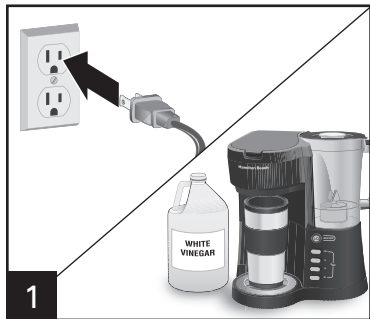
- Pour ajouter des aliments pendant le fonctionnement du mélangeur, retirer le bouchon de remplissage du couvercle du récipient et ajouter les ingrédients par l'ouverture.
- Une recette contenant une quantité minimale de 8 oz (237 ml) est nécessaire pour un rendement optimal. Ajouter du liquide si les aliments ne se mélangent pas correctement.
- Si le mouvement de mélange s'arrête pendant le mélange ou si les ingrédients adhèrent aux parois du récipient, insérer la cuillère à mélanger pour aider le mouvement circulaire du mélange ou pour ajouter du liquide dans le récipient du mélangeur.
- 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.

# Entretien et nettoyage

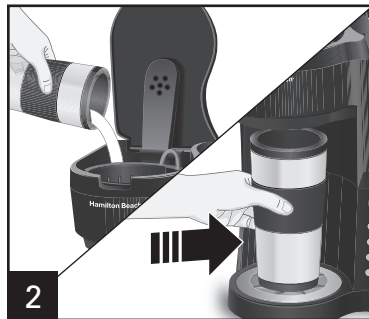
**⚠ AVERTISSEMENT** Risque d'électrocution.

Ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans aucun liquide.

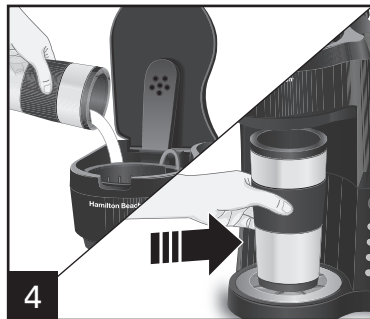
Toutes les cafetières doivent être nettoyées au moins une fois par mois (une fois par semaine pour les zones à eau calcaire).



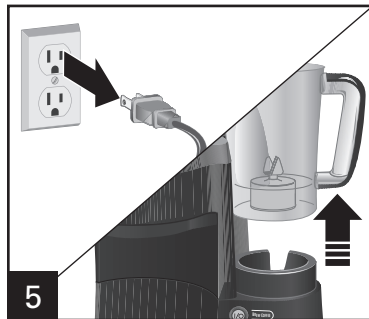
Verser 1 tasse (237 ml) de vinaigre dans le réservoir à eau.



Appuyer sur le bouton I/O (MARCHÉ). Appuyer sur le bouton I/O (ARRÊT) après 30 secondes et attendre 30 minutes. Appuyer sur le bouton I/O (MARCHÉ). L'appareil s'éteindra automatiquement à la fin du cycle.



Faites fonctionner 2-3 autres cycles d'infusion avec seulement DE L'EAU PROPRE. Laisser refroidir entre les cycles.



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.



PANIER SUPÉRIEUR SEULEMENT – NE PAS utiliser le réglage "SANI" du lave-vaisselle. Les températures du cycle "SANI" peuvent endommager le produit.

# Dépannage

## PROBLÈME

## CAUSE PROBABLE/SOLUTION

Le panier à filtre déborde ou le café infuse lentement.

- Quantités excessives de café.
- Le café décaféiné ou les grains de café moulu trop finement peut occasionner le débordement. Utiliser un peu moins de café moulu pour l'infusion de café décaféiné, aromatisé ou à mouture fine ou utiliser une mouture moyenne de café.
- La cafetière a besoin d'être nettoyée.

### Si vous utilisez un filtre conique en papier :

- De la mouture de café a pénétré entre le filtre en papier et le panier-filtre.
- Le filtre en papier n'est pas ouvert ou est mal positionné.
- Rincer le panier-filtre avant d'y placer le filtre en papier pour que les bords de celui-ci adhèrent aux parois humides du panier.
- Filtre en papier de mauvaise qualité.

Le café a un mauvais goût.

- L'appareil a besoin d'être nettoyée.
- La mouture du café est trop grossière ou trop fine. Utiliser une mouture moyenne de café.
- Portions de café et d'eau incorrecte. Ajuster les choix personnels.
- La qualité et la fraîcheur du café laissent à désirer.
- L'eau est de piètre qualité. (Utiliser de l'eau filtrée ou en bouteille).

La cafetière n'infuse pas de café/l'appareil ne se met pas en marche.

- Le réservoir d'eau est vide.
- L'appareil est débranché.
- Il y a eu une panne d'électricité.
- Il y a eu une surtension électrique. Débrancher l'appareil et brancher-le à nouveau.
- La cafetière ne démarrera pas pendant que le mélangeur est en marche.

Goût des boissons glacées à base de café trop faible.

- Trop de glace.
- Doubler ou tripler la quantité de café.
- La cafetière ne démarrera pas pendant que le mélangeur est en marche.

# Recettes

## Frappé classique au café

- 1 tasse (237 ml) d'eau
- 6 c. à table (89 ml) d'expresso moulu ou autre café noir
- 1/4 tasse (59 ml) de lait entier
- 1/4 tasse (59 ml) de sucre
- 3 tasses (710 ml) de glaçons en forme de croissant (environ 30 glaçons)

Instructions :

1. Verser l'eau dans le réservoir d'eau. Déposer le filtre à café dans le panier-filtre. Ajouter l'expresso moulu ; infuser le café.
2. Mettre de lait, le sucre et le café infusé dans le récipient du mélangeur. Ajouter la glace aux ingrédients du récipient.
3. Appuyer 4 à 5 fois sur PULSE (impulsion) pour broyer la glace puis mélanger à vitesse élevée (HIGH) pour mélanger complètement.

**2 à 3 portions**

## Frappé léger au café

- 1 tasse (237 ml) d'eau
- 6 c. à table (89 ml) d'expresso moulu ou autre café noir
- 1/4 cup (59 ml) de lait écrémé
- 2 c. à table (30 ml) de sucre
- 3 tasses (710 ml) de glaçons en forme de croissant (environ 30 glaçons)

Instructions :

1. Verser l'eau dans le réservoir d'eau. Déposer le filtre à café dans le panier-filtre. Ajouter l'expresso moulu ; infuser le café.
2. Mettre de lait, le sucre et le café infusé dans le récipient du mélangeur. Ajouter la glace aux ingrédients du récipient.
3. Appuyer 4 à 5 fois sur PULSE (impulsion) pour broyer la glace puis mélanger à vitesse élevée (HIGH) pour mélanger complètement.

**2 à 3 portions**

# Recettes (suite)

## Frappé au café moka

- 1 tasse (237 ml) d'eau
- 6 c. à table (89 ml) d'expresso moulu ou autre café noir
- 1/4 tasse (59 ml) de lait entier
- 3 c. à table (44 ml) de sucre
- 2 c. à table (30 ml) de garniture au chocolat chaud
- 3 tasses (710 ml) de glaçons en forme de croissant (environ 30 glaçons)

Crème fouettée

Sirop de chocolat ou garniture au chocolat chaude

Instructions :

1. Verser l'eau dans le réservoir d'eau. Déposer le filtre à café dans le panier-filtre. Ajouter l'expresso moulu ; infuser le café.
2. Mettre le lait, le sucre, la garniture au chocolat et le café infusé dans le récipient du mélangeur. Ajouter la glace aux ingrédients du récipient.
3. Appuyer 4 à 5 fois sur PULSE (impulsion) pour broyer la glace puis mélanger à vitesse élevée (HIGH) pour mélanger complètement.
4. Garnir de crème fouettée et de garniture au chocolat, si désiré.

**2 à 3 portions**

## Frappé aux biscuits broyés

- 3/4 tasse (177 ml) d'eau
- 4 c. à table (59 ml) d'expresso moulu ou autre café noir
- 1/4 tasse (59 ml) de lait entier
- 2 c. à table (30 ml) de sucre
- 1 c. à table (15 ml) de sirop de chocolat
- 2 biscuits pour sandwich à la crème glacée, en morceaux
- 2 1/2 tasses (591 ml) de glaçons en forme de croissant (environ 24 glaçons)

Crème fouettée

Instructions :

1. Verser l'eau dans le réservoir d'eau. Déposer le filtre à café dans le panier-filtre. Ajouter l'expresso moulu ; infuser le café.
2. Mettre le lait, le sucre, le sirop de chocolat et le café infusé dans le récipient du mélangeur. Ajouter la glace aux ingrédients du récipient.
3. Appuyer 4 à 5 fois sur PULSE (impulsion) pour broyer la glace puis mélanger à vitesse élevée (HIGH) pour mélanger complètement.
4. Ajouter les biscuits au mélange dans le récipient. Appuyer sur PULSE (impulsion) pour mélanger les biscuits au mélange.
5. Garnir de crème fouettée et d'autres morceaux de biscuits, si désiré.

**2 à 3 portions**

# Recettes (suite)

## Frappé au caramel

1 tasse (237 ml) d'eau  
6 c. à table (89 ml) d'expresso moulu ou autre café noir  
1/4 tasse (59 ml) de lait entier  
1/4 tasse (59 ml) de garniture pour crème glacée au caramel  
1 c. à table (15 ml) de sirop à la vanille  
3 tasses (710 ml) de glaçons en forme de croissant (environ 30 glaçons)  
Crème fouettée

Instructions :

1. Verser l'eau dans le réservoir d'eau. Déposer le filtre à café dans le panier-filtre. Ajouter l'expresso moulu ; infuser le café.
2. Mettre le lait, le garniture pour crème glacée au caramel, le sirop à la vanille et le café infusé dans le récipient du mélangeur. Ajouter la glace aux ingrédients du récipient.
3. Appuyer 4 à 5 fois sur PULSE (impulsion) pour broyer la glace puis mélanger à vitesse élevée (HIGH) pour mélanger complètement.
4. Répandre l'intérieur du récipient avec la garniture au caramel. Remplir avec le mélange pour frappé. Garnir de crème fouettée et de garniture au caramel, si désiré.

**2 à 3 portions**

## Lait frappé à la banane et aux fraises

1/2 tasse (118 ml) de jus d'orange  
2 bananes moyennes, coupées en morceaux  
1 tasse (237 ml) de fraises fraîches équeutées  
1/2 tasse (118 ml) de yogourt sans gras à la vanille  
1 tasse (237 ml) de glaçons en forme de croissant (environ 10 à 12 glaçons)

Instructions :

1. Mettre le jus d'orange, les bananes, les fraises et le yogourt dans le récipient du mélangeur.
2. Ajouter les glaçons aux ingrédients du récipient.
3. Appuyer 4 à 5 fois sur PULSE (impulsion) pour broyer la glace puis mélanger à vitesse élevée (HIGH) pour mélanger complètement.

**2 à 3 portions**

## Lait frappe à la pêche et à l'ananas

1 tasse (237 ml) de jus d'orange  
1 boîte de 8 oz (227 g) d'ananas broyés avec le jus  
2 c. à table (30 ml) de sucre, facultatif  
1 tasse (237 ml) de tranches de pêches congelées  
1 tasse (237 ml) de glaçons en forme de croissant (environ 10 à 12 glaçons)

Instructions :

1. Mettre le jus d'orange, l'ananas broyés avec le jus et le sucre dans le récipient du mélangeur.
2. Ajouter les tranches de pêches congelées et les glaçons au mélange du récipient.
3. Appuyer 4 à 5 fois sur PULSE (impulsion) pour broyer la glace puis mélanger à vitesse élevée (HIGH) pour mélanger complètement.

**2 à 3 portions**

# Recettes (suite)

## Frappé aux framboises et à la crème

- 1 tasse (237 ml) de lait entier
- 1/2 tasse (118 ml) de yogourt sans gras à la vanille
- 2 c. à table (30 ml) de sirop à la vanille
- 1 tasse (237 ml) de framboises congelées
- 1 tasse (237 ml) de glaçons en forme de croissant (environ 10 à 12 glaçons)

Instructions :

1. Mettre le lait, le yogourt et le sirop à la vanille dans le récipient du mélangeur.
2. Ajouter les framboises congelées et les glaçons aux ingrédients du récipient.
3. Appuyer 4 à 5 fois sur PULSE (impulsion) pour broyer la glace puis mélanger à vitesse élevée (HIGH) pour mélanger complètement.

**2 à 3 portions**

## Sorbet à la grenade et aux bleuets

- 1 1/2 tasses (355 ml) de jus de grenade
- 2 c. à table (30 ml) de sucre
- 1 tasse (237 ml) de bleuets congelés
- 1 1/2 tasses (355 ml) de glaçons en forme de croissant (environ 12 à 15 glaçons)

Instructions :

1. Mettre le jus de grenade et le sucre dans le récipient du mélangeur.
2. Ajouter les bleuets congelés et les glaçons au mélange du récipient.
3. Appuyer 4 à 5 fois sur PULSE (impulsion) pour broyer la glace puis mélanger à vitesse élevée (HIGH) pour mélanger complètement.

**2 à 3 portions**

## Frappé au café et à la vanille

- 1 tasse (237 ml) d'eau
- 6 c. à table (89 ml) d'expresso moulu ou autre café noir
- 1/4 tasse (59 ml) de lait entier
- 2 c. à table (30 ml) de sirop à la vanille
- 3 tasses (710 ml) de glaçons en forme de croissant (environ 30 glaçons)

Instructions :

1. Verser l'eau dans le réservoir d'eau. Déposer le filtre à café dans le panier-filtre. Ajouter l'expresso moulu ; infuser le café.
2. Mettre de lait, le sirop à la vanille et le café infusé dans le récipient du mélangeur. Ajouter la glace aux ingrédients du récipient.
3. Appuyer 4 à 5 fois sur PULSE (impulsion) pour broyer la glace puis mélanger à vitesse élevée (HIGH) pour mélanger complètement.

**2 à 3 portions**

**CONSEIL :** Pour substituer le sucre par un sirop à la vanille, utiliser 3 c. à table (44 ml) de sucre et 1/2 c. à thé (2,5 ml) d'extrait de vanille.

# 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 un (1) an 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](http://www.hamiltonbeach.com) aux É.-U. ou [www.hamiltonbeach.ca](http://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. No toque superficies calientes. Use manijas o perillas. Es importante tener cuidado ya que pueden ocurrir quemaduras al tocar partes calientes o como resultado del derrame de líquido caliente.
6. Para protegerse contra choques eléctricos, no sumerja el cordón, el enchufe o el artefacto en el agua o en otro líquido.
7. Desenchufe el artefacto no esté en uso y antes de la limpieza. Deje que se enfríe antes de ponerle o quitarle piezas y antes de su limpieza.
8. El artefacto debe ser operada sobre una superficie plana lejos del borde de la mesera o mostrador para evitar que se vuelque accidentalmente.
9. No haga funcionar artefacto alguno que tenga el cordón o el enchufe averiado o si falla o ha sufrido algún daño. Llame a nuestro número gratuito de servicio al cliente para información sobre examinación, reparación o ajuste.
10. El uso de aditamentos de accesorio, incluidos frascos para conservas, no recomendados por el fabricante del aparato pueden causar lesiones
11. No lo use a la intemperie.
12. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa, mostrador, ni que toque superficies calientes, incluyendo la estufa.
13. No lo coloque sobre o cerca de una cocina eléctrica o a gas caliente o dentro de un horno caliente.
14. Para desconectar el artefacto, coloque los controles en la posición apagada (O) y luego retire el enchufe del tomacorriente.
15. **iADVERTENCIA!** Para reducir el riesgo de incendio o choque eléctrico, no quite la cubierta inferior. En el interior no hay piezas que el usuario pueda reparar. Las reparaciones deberán ser realizadas solamente por personal de servicio autorizado.
16. 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.
17. Las cuchillas están afiladas; manéjelas con cuidado especialmente cuando ensamble, desensamble o limpie dentro de la jarra de la licuadora.
18. No use una jarra para licuadora rota, estrellada o rajada.
19. No use un conjunto de cuchilla de corte roto, rajado o flojo.
20. Siempre use la licuadora con la tapa en su lugar.

**21.** Cuando licue líquidos calientes, quite la tapa de llenado de la tapa de dos piezas. Para prevenir posibles quemaduras: No llene la jarra de la licuadora más allá del nivel de 3 tazas (710 ml). Los líquidos calientes pueden empujar la tapa durante el licuado. 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.

- 22.** No use el aparato para otro propósito que no sea para el que fue hecho.
- 23.** No deje el artefacto sin atención mientras la licuadora se encuentra en funcionamiento.
- 24.** Evite el contacto con partes móviles.

## ¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

### Otra Información de Seguridad para el Cliente

**Este aparato está planeado para uso doméstico.**

**¡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 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.

Para evitar una sobrecarga eléctrica del circuito, no use otro aparato de alto voltaje en el mismo circuito con este aparato.

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, aparato y resulte posiblemente en lesiones personales.

### **Información Sobre Vataje Máximo**

La clasificación de vataje del producto está determinado por una prueba de Underwriters Laboratory. El vataje máximo está basado en la cafetera, que requiere la mayor cantidad de energía. La licuadora puede requerir una cantidad significativamente menor de energía.

# Partes y Características

\*Para ordenar partes:

US: 1.800.851.8900

www.hamiltonbeach.com

México: 01 800 71 16 100

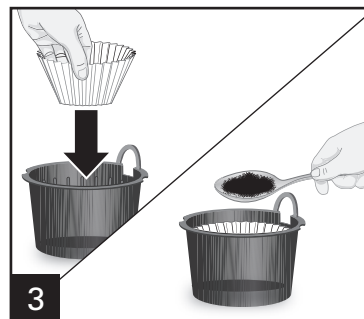
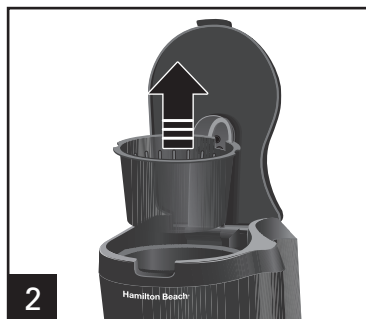
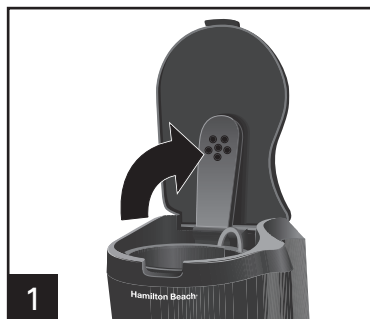


# Cómo Usar el Lado de la Cafe

## **⚠ ADVERTENCIA Peligro de Quemarse.**

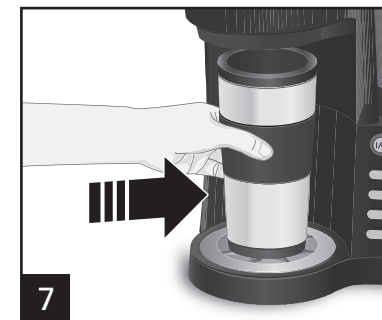
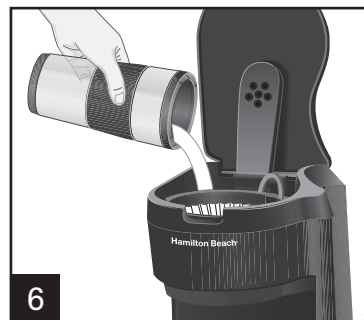
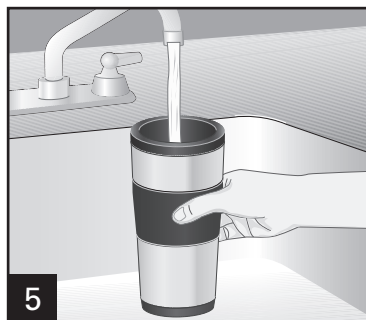
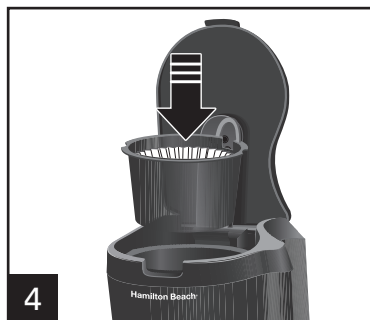
Para evitar que el café caliente se desborde de la canastilla de filtro:

- Cuando use café descafeinado, no exceda la cantidad de porción recomendada por el fabricante de café.
- Si ocurre un desborde de la canastilla de filtro, desconecte la cafetera y deje que el café en la canastilla de filtro se enfríe antes de remover la canastilla de filtro.

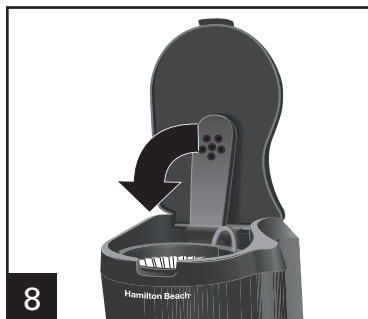


Por cada taza de café que desee preparar, coloque en el filtro una cucharada (15 ml) grande al ras de café. Si va a preparar café para bebidas mezcladas heladas, utilice un café de doble o triple intensidad dependiendo del sabor deseado.

Coloque el filtro de papel estilo moldecitos de magdalenas dentro de la canasta de preparación.



# Cómo Usar el Lado de la Cafe (cont.)



Presione el botón **I/O** (ENCENDIDO/APAGADO) para comenzar.

**NOTA:** La cafetera no se encenderá mientras la licuadora se encuentra en uso.

La luz indicadora de encendido (ON) se encenderá para indicar que la cafetera está activada. La cafetera se apagará automáticamente y la luz se apagará cuando el ciclo de preparación se haya completado. Presione el botón **I/O** (ENCENDIDO/APAGADO) de nuevo para **DETENER** la preparación a mitad del ciclo. Deje pasar 2 minutos para que se enfríe entre preparaciones.

## Consejos para Lograr un Café Más Rico

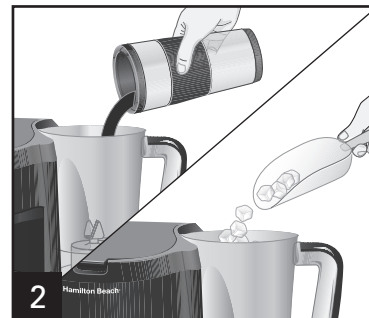
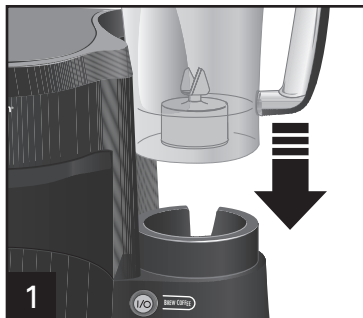
- Todos los cafés están hechos de granos de arábica o robusta, o de una combinación de ambos. Los granos de arábica son un poco más caros pero tienden a producir un café de mejor sabor.
- El café molido se pone rancio más rápido que los granos enteros. Si compra café premolido, elija un paquete con la fecha de vencimiento más alejada o de menor cantidad.
- Si va a moler granos enteros, configure su molino de café en un molido fino/mediano. Esto genera el café molido de mejor sabor. Trate de utilizar el café recién molido dentro de la semana de molido.
- Usar un filtro de agua, agua filtrada o agua mineral genera un café más rico que usar agua de grifo.
- Utilice aproximadamente 1 cucharada (15 ml) de café molido por cada taza de café a preparar. Para evitar desbordes, utilice un poco menos de café (3/4 cucharada [11 ml]) cuando prepare cafés descafeinados o saborizados. Además, tenga en cuenta que usar café molido muy fino también puede provocar desbordes en la canasta del filtro.
- Asegúrese de que su cafetera esté limpia. Ver las secciones “Cuidado y Limpieza.”

# Cómo Usar el Lado de la Licuadora

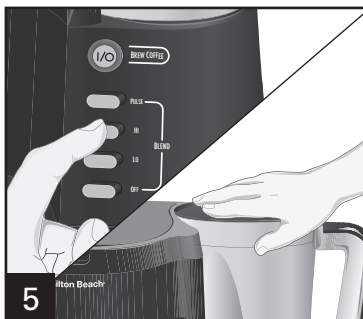
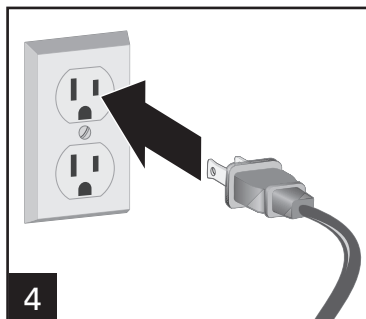
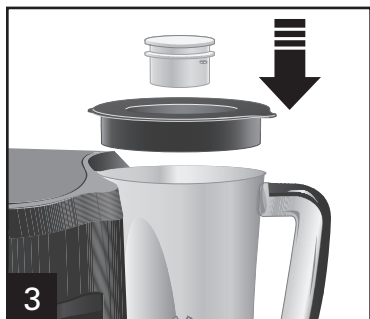
**IMPORTANTE:** La jarra de su licuadora y el conjunto de cuchilla de corte están sujetos a desgaste durante el uso normal. Siempre inspeccione la jarra por cortes, astillas o rajaduras. Siempre inspeccione el conjunto de cuchilla de corte por cortes, rajaduras o cuchillas sueltas. Si la jarra o el conjunto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

## **⚠ ADVERTENCIA Peligro de Laceración.**

Maneje la cuchilla cuidadosamente; está muy afilada. Asegúrese de que la unidad esté apagada (OFF) y desenchufada.

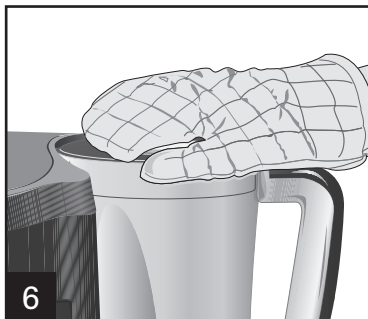


No llene más allá de la línea de 32 onzas con hielo.

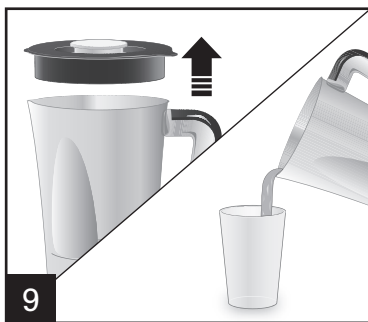
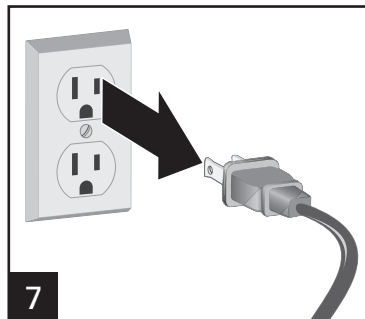


Presione el botón de velocidad deseado. Cuando utilice el botón PULSE, la licuadora sólo funcionará cuando el botón se mantenga presionado. **NOTA:** La licuadora no se encenderá mientras la cafetera se encuentra en uso.

# Cómo Usar el Lado de la Licuadora (cont.)



**¡ADVERTENCIA!** Peligro de Quemaduras: Cuando licue líquidos calientes, quite la tapa de llenado de la tapa de dos piezas, y cierre los orificios de la tapa ubicados a lo largo del borde previstos 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 (750 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.



## Consejos Para la Licuadora

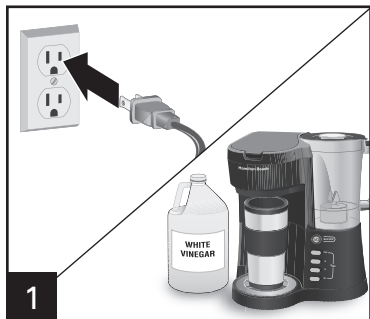
- Para agregar alimentos cuando la licuadora está funcionando, remueva la tapa de llenado de la cubierta del contenedor y agregue los ingrediente a través de esta abertura.
- Para un mejor desempeño, la cantidad mínima de líquido necesaria por receta es una taza (8 onza/237 ml). Agregue más líquido si el alimento no se licúa adecuadamente.
- Si el funcionamiento se detiene durante el licuado o los ingredientes se pegan a los lados de la jarra, introduzca la cuchara mezcladora para ayudar a remover la mezcla o para agregar más líquido a la jarra de la licuadora.
- 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.

# Cuidado y Limpieza

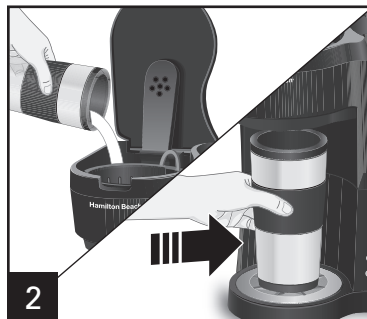
**⚠ ADVERTENCIA Peligro de Descarga.**

No sumerja el cable, enchufe o artefacto en ningún líquido.

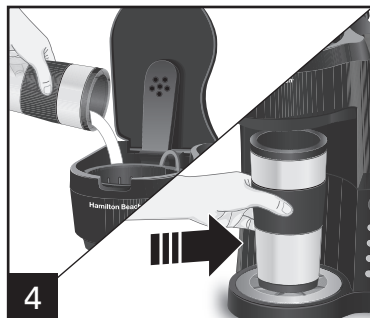
Todas las cafeteras deben limpiarse por lo menos una vez por mes (una vez por semana en áreas de agua dura).



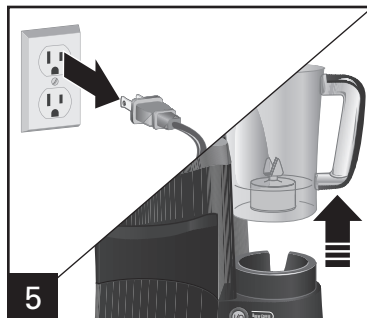
Vacíe medio 1 taza/237 ml de vinagre en el depósito de agua.



Presione el botón I/O (ENCENDIDO). Presione el botón I/O (APAGADO) después de 30 segundos y espere 30 minutos. Presione el botón I/O (ENCENDIDO). El artefacto se apagará automáticamente cuando haya finalizado el ciclo de preparación.



Haga 2-3 ciclos de preparación más con AGUA LIMPIA solamente. Deje enfriar entre ciclos.



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



SÓLO BANDEJA SUPERIOR – No utilice la configuración "SANI" cuando la lave en el lavavajillas. Las temperaturas del ciclo "SANI" pueden dañar su producto.

# Resolviendo Problemas

PROBLEMA	CAUSA PROBABLE/SOLUCIÓN
El portafiltros se desborda o la preparación del café es muy lenta.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cantidad de café molido en exceso.</li><li>• El café descafeinado y/o el café molido muy fino pueden provocar desbordes en la canasta de preparación. Utilice un poco menos de café cuando prepare café descafeinado, saborizado o molido fino. O utilice café molido mediano.</li><li>• La cafetera necesita limpiarse.</li></ul> <p><b>Si utiliza un filtro de papel:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Hay granos de café entre el filtro de papel y la canasta de preparación.</li><li>• El filtro de papel no está abierto ni en la posición apropiada.</li><li>• Enjuague la canasta de preparación antes de insertar el filtro de papel para que los bordes permanezcan presionados contra los lados de la canasta.</li><li>• El filtro de papel es de baja calidad.</li></ul>
El café sabe mal..	<ul style="list-style-type: none"><li>• La cafetera necesita limpiarse.</li><li>• El café molido es muy grueso o muy fino. Utilice café molido mediano.</li><li>• La cantidad de café-agua no es la correcta. Ajuste según la preferencia personal.</li><li>• El café es de baja calidad y fresca.</li><li>• El agua es de baja calidad (use agua filtrada o embotellada).</li></ul>
No está en marcha la preparación del café/ la unidad no enciende	<ul style="list-style-type: none"><li>• El recipiente del agua está vacío.</li><li>• La unidad está desenchufada.</li><li>• Corte de corriente.</li><li>• Subida de voltaje. Desenchufe, luego enchufe la unidad de nuevo.</li><li>• La cafetera no se encenderá mientras la licuadora se encuentra en uso.</li></ul>
El café helado está muy liviano.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Demasiado hielo.</li><li>• Utilice café con el doble o triple de intensidad.</li></ul>

# Recetas

## Frappe de Café Clásico

- 1 taza (237 ml) de agua
- 6 cucharadas (89 ml) de espresso molido u otro café tostado oscuro
- 1/4 taza (59 ml) de leche entera
- 1/4 taza (59 ml) de azúcar
- 3 tazas (710 ml) de cubitos de hielo en forma de media luna (alrededor de 30 cubitos de hielo)

### Instrucciones:

1. Vierta el agua en el depósito de agua. Coloque el filtro de café en la canasta de preparación. Agregue el espresso molido; prepare el café.
2. Coloque la leche, el azúcar, y el café preparado en la jarra de la licuadora. Agregue hielo a la mezcla de la licuadora.
3. Presione PULSE 4 o 5 veces para picar el hielo; luego licue en HIGH (alta) hasta que los elementos queden bien mezclados.

**Rendimiento: 2 a 3**

## Frappe de Café Ligero

- 1 taza (237 ml) de agua
- 6 cucharadas (89 ml) de espresso molido u otro café tostado oscuro
- 1/4 taza (59 ml) de leche descremada
- 2 cucharadas (30 ml) de azúcar
- 3 tazas (710 ml) de cubitos de hielo en forma de media luna (alrededor de 30 cubitos de hielo)

### Instrucciones:

1. Vierta el agua en el depósito de agua. Coloque el filtro de café en la canasta de preparación. Agregue el espresso molido; prepare el café.
2. Coloque la leche, el azúcar, y el café preparado en la jarra de la licuadora. Agregue hielo a la mezcla de la licuadora.
3. Presione PULSE 4 o 5 veces para picar el hielo; luego licue en HIGH (alta) hasta que los elementos queden bien mezclados.

**Rendimiento: 2 a 3**

# Recetas (cont.)

## Frappe de Moca

1 taza (237 ml) de agua  
6 cucharadas (89 ml) de espresso molido u otro café tostado oscuro  
1/4 taza (59 ml) de leche entera  
3 cucharadas (44 ml) de azúcar  
2 cucharadas (30 ml) de cobertura de fudge caliente  
3 tazas (710 ml) de cubitos de hielo en forma de media luna  
(alrededor de 30 cubitos de hielo)  
Crema batida  
Jarabe de chocolate o cobertura de fudge caliente

### Instrucciones:

1. Vierta el agua en el depósito de agua. Coloque el filtro de café en la canasta de preparación. Agregue el espresso molido; prepare el café.
2. Coloque la leche, el azúcar, la cobertura de fudge caliente y el café preparado en la jarra de la licuadora. Agregue hielo a la mezcla de la licuadora.
3. Presione PULSE 4 o 5 veces para picar el hielo; luego licue en HIGH (alta) hasta que los elementos queden bien mezclados.
4. Cubra con crema batida y espolvoree con chocolate, si así lo desea.

**Rendimiento: 2 a 3**

## Frappe de Galletas Trituradas

3/4 taza (177 ml) de agua  
4 cucharadas (59 ml) de espresso molido u otro café tostado oscuro  
1/4 taza (59 ml) de leche entera  
2 cucharadas (30 ml) de azúcar  
1 cucharadas (15 ml) de jarabe de chocolate  
2 galletas de chocolate rellenas en pedazos  
2 1/2 tazas (591 ml) de cubitos de hielo en forma de media luna  
(alrededor de 24 cubitos de hielo)  
Crema batida

### Instrucciones:

1. Vierta el agua en el depósito de agua. Coloque el filtro de café en la canasta de preparación. Agregue el espresso molido; prepare el café.
2. Coloque la leche, el azúcar, el jarabe de chocolate, y el café preparado en la jarra de la licuadora. Agregue hielo a la mezcla de la licuadora.
3. Presione PULSE 4 o 5 veces para picar el hielo; luego licue en HIGH (alta) hasta que los elementos queden bien mezclados.
4. Agregue las galletas a la mezcla en la licuadora. Presione PULSE hasta que las galletas se mezclen bien.
5. Cubra con crema batida y con trozos de galleta adicionales, si así lo desea.

**Rendimiento: 2 a 3**

# Recetas (cont.)

## Frappe de Caramelo

1 taza (237 ml) de agua  
6 cucharadas (89 ml) de espresso molido u otro café tostado oscuro  
1/4 taza (59 ml) de leche entera  
1/4 taza (59 ml) de cobertura de crema helada de caramelo  
1 cucharada (15 ml) de jarabe de vainilla  
3 tazas (710 ml) de cubitos de hielo en forma de media luna  
(alrededor de 30 cubitos de hielo)  
Crema batida

### Instrucciones:

1. Vierta el agua en el depósito de agua. Coloque el filtro de café en la canasta de preparación. Agregue el espresso molido; prepare el café.
2. Coloque la leche, cobertura de caramelo, el jarabe de vainilla, y el café preparado en la jarra de la licuadora. Agregue hielo a la mezcla de la licuadora.
3. Presione PULSE 4 o 5 veces para picar el hielo; luego licue en HIGH (alta) hasta que los elementos queden bien mezclados.
4. Vierta la cobertura de caramelo dentro del recipiente. Llene con la mezcla de frappe. Cubra con crema batida y espolvoree con cobertura de caramelo adicional, si así lo desea.

**Rendimiento: 2 a 3**

## Smoothie de Frutilla y Banana

1/2 taza (118 ml) de jugo de naranja  
2 bananas medianas cortadas en trozos  
1 taza (237 ml) de frutillas frescas sin cabito  
1/2 taza (118 ml) de yogurt descremado de vainilla  
1 taza (237 ml) de cubitos de hielo en forma de media luna  
(alrededor de 10 a 12 cubitos de hielo)

### Instrucciones:

1. Coloque el jugo de naranja, las bananas, las frutillas y el yogurt en la jarra de la licuadora.
2. Agregue los cubitos de hielo a la mezcla de la licuadora.
3. Presione PULSE 4 o 5 veces para picar el hielo; luego licue en HIGH (alta) hasta que los elementos queden bien mezclados.

**Rendimiento: 2 a 3**

## Smoothie de Piña y Durazno

1 taza (237 ml) de jugo de naranja  
1 can (8 oz./227 g) de piña triturada sin escurrir  
2 cucharadas (30 ml) de azúcar (opcional)  
1 taza (237 ml) de rodajas de durazno congeladas  
1 taza (237 ml) de cubitos de hielo en forma de media luna  
(alrededor de 10 a 12 cubitos de hielo)

### Instrucciones:

1. Coloque el jugo de naranja, la piña triturada sin escurrir, y el azúcar en la jarra de la licuadora.
2. Agregue las rodajas de durazno congeladas y los cubitos de hielo a la mezcla de la licuadora.
3. Presione PULSE 4 o 5 veces para picar el hielo; luego licue en HIGH (alta) hasta que los elementos queden bien mezclados.

**Rendimiento: 2 a 3**

# Recetas (cont.)

## Frappe de Frambuesas y Crema

- 1 taza (237 ml) de leche entera
- 1/2 taza (118 ml) de yogurt descremado de vainilla
- 2 cucharadas (30 ml) de jarabe de vainilla
- 1 taza (237 ml) de frambuesas congeladas
- 1 taza (237 ml) de cubitos de hielo en forma de media luna (alrededor de 10 a 12 cubitos de hielo)

### Instrucciones:

1. Coloque la leche, el yogurt, y el jarabe de vainilla en la jarra de la licuadora.
2. Coloque las frambuesas congeladas y los cubitos de hielo a la mezcla de la licuadora.
3. Presione PULSE 4 o 5 veces para picar el hielo; luego licue en HIGH (alta) hasta que los elementos queden bien mezclados.

**Rendimiento: 2 a 3**

## Helado de Arándano y Granada

- 1 1/2 tazas (355 ml) de jugo de granada
- 2 cucharadas (30 ml) de azúcar
- 1 taza (237 ml) de arándanos congelados
- 1 1/2 taza (355 ml) de cubitos de hielo en forma de media luna (alrededor de 12 a 15 cubitos de hielo)

### Instrucciones:

1. Coloque el jugo de granada y el azúcar en la jarra de la licuadora.
2. Agregue los arándanos congelados y los cubitos de hielo a la mezcla de la licuadora.
3. Presione PULSE 4 o 5 veces para picar el hielo; luego licue en HIGH (alta) hasta que los elementos queden bien mezclados.

**Rendimiento: 2 a 3**

## Frappe de Vainilla y Café

- 1 taza (237 ml) de agua
- 6 cucharadas (89 ml) de espresso molido u otro café tostado oscuro
- 1/4 taza (59 ml) de leche entera
- 2 cucharadas (30 ml) de jarabe de vainilla
- 3 tazas (710 ml) de cubitos de hielo en forma de media luna (alrededor de 30 cubitos de hielo)

### Instrucciones:

1. Vierta el agua en el depósito de agua. Coloque el filtro de café en la canasta de preparación. Agregue el espresso molido; prepare el café.
2. Coloque la leche, el jarabe de vainilla, y el café preparado en la jarra de la licuadora. Agregue hielo a la mezcla de la licuadora.
3. Presione PULSE 4 o 5 veces para picar el hielo; luego licue en HIGH (alta) hasta que los elementos queden bien mezclados.

**Rendimiento: 2 a 3**

**CONSEJO DE COCINA:** Para un sustituto de jarabe de vainilla, use 3 cucharadas (44 ml) de azúcar y 1/2 cucharadita (2.5 ml) de extracto de vainilla.

# Notas

# Notas



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 dure 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: <b>GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO</b> 01 800 71 16 100 Email: <a href="mailto:mexico.service@hamiltonbeach.com.mx">mexico.service@hamiltonbeach.com.mx</a>

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

**Distrito Federal**

**ELECTRODOMÉSTICOS**  
 Av. Plutarco Elias Calles No. 1499  
 Zacahuitzco MEXICO 09490 D.F.  
 Tel: 01 55 5235 2323 • Fax: 01 55 5243 1397

**CASA GARCIA**  
 Av. Patriotismo No. 875-B  
 Mixcoac MEXICO 03910 D.F.  
 Tel: 01 55 5563 8723 • Fax: 01 55 5615 1856

**Nuevo Leon**

**FERNANDO SEPULVEDA REFACCIONES**  
 Ruperto Martínez No. 238 Ote.  
 Centro MONTERREY, 64000 N.L.  
 Tel: 01 81 8343 6700 • Fax: 01 81 8344 0486

**Jalisco**

**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

**Modelo:**  
40918

**Tipo:**  
CI02

**Características Eléctricas:**  
120 V~ 60 Hz 650 W Max.

**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".**