

Lea antes de usar.

Para preguntas y otra información:
hamiltonbeach.com.mx
 México: 01 800 71 16 100

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 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. Este electrodoméstico no debe ser utilizado por niños. Mantenga el electrodoméstico y su cable fuera del alcance de los niños.
4. 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.
5. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
6. Para protegerse contra un riesgo de descarga eléctrica, no ponga el cable, enchufe, base o motor en agua o cualquier otro líquido.
7. Desconecte el cable de la toma cuando no esté en uso, antes de poner o quitar partes y antes de limpiar.
8. Evite el contacto con partes móviles.
9. 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 examen, reparación o ajuste.
10. El uso de aditamentos, incluyendo latas, no recomendados o vendidos por el fabricante del aparato pueden causar un riesgo de lesiones personales.

11. No lo use en exteriores.
12. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o cubierta, o toque superficies calientes, incluyendo la estufa.
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. Tenga cuidado al verter líquido caliente dentro de la licuadora porque puede salir disparado del artefacto debido a la salida de vapor repentina.
20. Cuando desee licuar líquidos calientes, quite la tapa de llenado de la tapa. 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.
21. Asegúrese de que el collar de la base de la jarra de la licuadora esté fijo y asegurado. Pueden ocurrir lesiones si las cuchillas móviles accidentalmente quedan expuestas.
22. 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.
23. No deje sin atención la licuadora mientras esté funcionando.
24. Antes de enchufar el cable del tomacorriente, presione el botón **○** (apagado). Para desconectar el cable, presione el botón **○** (apagado). Luego remueva el enchufe de la toma de la pared.
25. No use el aparato para otro propósito que no sea para el que fue hecho.
26. Asegúrese de que la tapa esté bien colocada en su lugar antes de utilizar el artefacto.
27. APAGUE el electrodoméstico **○** y, después, desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de armar o desarmar piezas y antes de limpiarlo. Para desenchufarlo, tome el enchufe y retírelo del tomacorriente. Nunca tire del cable eléctrico.
28. Verifique que el artefacto esté OFF **○** (apagado) antes de enchufar el cable en el tomacorriente. Para desconectar, gire el control a OFF **○** (apagado), luego quite el enchufe del tomacorriente. Para desconectarlo, agarre el enchufe y retírelo del tomacorrientes. Nunca tire el cable de alimentación.

29. **¡PRECAUCIÓN!** A fin de evitar un riesgo debido a la reconfiguración inadvertida de la protección térmica, este artefacto no debe recibir suministro mediante un dispositivo de derivación externo, como un temporizador, o conectarse a un circuito que de la empresa de servicio regularmente activa y desactiva.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Otra Información de Seguridad para el Cliente

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico. Sólo úselo para alimentos o líquidos.

⚠ 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.

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ:

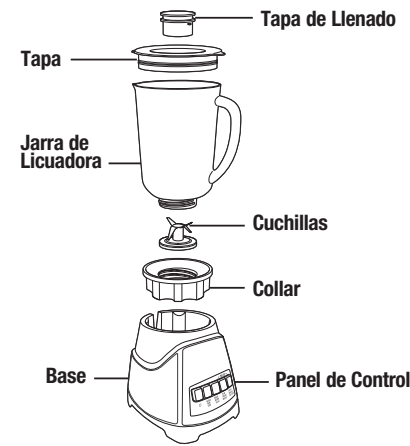
Después de desempacar la licuadora, lave todo excepto la base de la licuadora en agua caliente jabonosa. Seque completamente. Limpie la base de la licuadora con un paño húmedo o esponja. **NO SUMERJA LA BASE EN AGUA.** Se debe de tener cuidado cuando se manipule las cuchillas ya que son filosas.

Información sobre Watts/Potencia Máxima

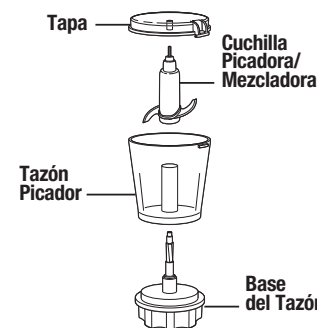
El valor de watts/amperes de la licuadora se determina por una prueba de Laboratorio del Suscriptor y está basada en las combinaciones de conjunto de cuchilla de corte, jarra, y accesorios disponibles que pueden no proporcionarse con su unidad, pero están disponibles como partes de reemplazo. Esta es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

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

Piezas y características



Accesorio Picador de Alimentos (accesorio opcional en modelos selectos)



Cómo usarla

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ: Después de desempacar la licuadora, siga las instrucciones en "Cómo limpiar 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 las cuchillas por cortes, rajaduras o cuchillas sueltas. Si la jarra o las cuchillas están dañados, no los use. Llame a nuestro número de servicio al cliente sin costo para obtener piezas de reemplazo.

1. Asegúrese que la licuadora esté desconectada. Coloque la base de la licuadora sobre una superficie limpia y seca para evitar que partículas extrañas sean succionadas dentro del motor durante el funcionamiento.
2. Primero introduzca las cuchillas a través de la parte inferior de la jarra de la licuadora; luego coloque el collar y gírelo hasta que esté seguro.
3. Coloque la jarra en su lugar en la base de la licuadora, verificando que esté bien instalada.
4. Ponga los ingredientes en la jarra; coloque la tapa sobre la jarra.
5. Enchufe en el tomacorriente.
6. Antes de procesar alimentos o bebidas, verifique que la tapa de la licuadora esté bien colocada en la jarra y que la jarra esté firmemente instalada sobre la base de la licuadora. Presione el botón de velocidad deseado. Cuando use uno de los botones de PULSO, la licuadora sólo funcionará cuando el botón esté presionado. Siempre coloque una mano sobre la tapa de la licuadora durante su operación.

7. **⚠ ADVERTENCIA Peligro de Quemaduras.** Cuando desee licuar líquidos calientes, quite la tapa de llenado de la tapa. 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.
8. SIEMPRE apague la licuadora y espere hasta que las cuchillas hayan dejado de rotar antes de remover la jarra.
9. Para remover la jarra después de que termine el licuado, levante la jarra directo hacia arriba.
10. NUNCA vuelva a colocar la jarra en la unidad mientras el motor esté funcionando.

Consejos para la licuadora

- Para agregar alimentos cuando la licuadora está funcionando, remueva la tapa de llenado de la tapa 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 onzas/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 el accesorio picador de alimentos (accesorio opcional en modelos selectos)

⚠ ADVERTENCIA Peligro de Cortaduras. Verifique que la unidad esté apagada y desenchufada antes de instalar el accesorio picador de alimentos. No enchufe ni encienda la unidad hasta que la tapa esté en su posición y trabada en la parte superior del tazón picador de alimentos. Siempre apague, desenchufe y espere a que la cuchilla deje de girar antes de abrir la tapa.

1. Coloque el tazón picador sobre la base del tazón.
2. Inserte la base del tazón sobre la base de la licuadora.
3. Con cuidado deslice la cuchilla picadora/mezcladora hacia abajo sobre el eje del motor.
4. Coloque los alimentos que va a picar en el tazón picador.
5. Gire la tapa en sentido de las agujas del reloj para fijarla en el tazón picador. Verifique que la unidad se encuentre en la posición de APAGADO **○** antes de enchufarla en el tomacorriente.
6. Presione el botón de velocidad deseado. Cuando utilice el botón PULSO, el procesamiento sólo funcionará cuando el botón se mantenga presionado.
7. Presione APAGADO **○** para apagar la licuadora.
8. Desenchufe. Quite el tazón picador de la base.
9. Quite la tapa girando en el sentido contrario a las manecillas del reloj.
10. Quite con cuidado la cuchilla picadora/mezcladora del eje del motor.
11. Quite los alimentos del tazón con una cuchara.

Cómo limpiar su licuadora

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

1. Desenchufe.
2. 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.
3. 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 manipulen las cuchillas ya que son muy filosas. Enjuague y seque completamente. No empaque.

Cómo Preparar Bebidas

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 fresas u otra fruta Endulzante a gusto (opcional)	3 a 4 (rinde para 4 tazas [946 ml])	Configuración BATIDO por 45 segundos o hasta que esté listo.
Batido de leche	1 1/2 cups (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 BATIDO por 5 a 10 segundos o BAJO 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 HIELO por 45 segundos o PULSO 5 veces y licue en BATIDO 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 el hielo no se licua, detenga la licuadora y presione PULSO algunas veces.

Tabla de Licuado de Alimentos

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

CONSEJOS PARA MEJORES RESULTADOS:

- Utilice el botón 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 PULSO un par de veces más hasta alcanzar la consistencia deseada.
- El queso parmesano debe permanecer refrigerado antes de efectuar el procesamiento.

Tabla de Procesamiento de Alimentos

PARA PREPARAR	INSTRUCCIONES
Migas de pan	Parta las tajadas de pan (máx. 3) en 6 piezas.
Queso parmesano	Corte en cubos de 1/2 pulgada (1.3 cm). Procese 1/2 taza (118 ml) de cubos a la vez.
Chocolate para hornear	Corte en cubos de 1/2 pulgada (1.3 cm). No procese más de 4 oz (113 g) a la vez.
Migas de galleta	Parta en pedazos. Use hasta 2 tazas (473 ml) de pedazos.
Fruta picada	Corte la fruta en porciones grandes. Coloque hasta 2 tazas (473 ml) de fruta en la picadora.
Ajo picado	Pele y luego procese 1 o más dientes de ajo a la vez.
Migas de galletas Graham	Parta en 4 pedazos. Coloque hasta 6 galletas en la picadora a la vez.
Hierbas picadas	Coloque hasta 1 taza (237 ml) en la picadora.
Carne molida	Cortar en cubos de 1/2 pulgada (1.3 cm). Picar no más de 8 oz (227 g) de cubos a la vez.
Nueces picadas	Poner no más de 1 taza (237 ml) en el picador.
Perejil picado	Arranque los ramitos del ramillete.
Vegetales picados	Corte vegetales en pedazos de 1 pulgada (2.5 cm). Coloque hasta 2 tazas (473 ml) en la picadora a la vez.

NOTA: Las cantidades anteriores son el máximo recomendado. Dependiendo del tipo de alimento, unas cantidades más pequeñas podrían mejorar el desempeño del picado.

Recetas

Salsa Verde

- 4 1/2 tomatillos (400 grs)
- 200 grs de cebolla
- 2 dientes de ajo medianos
- 3 chiles verdes, si no se desea muy picante, desvenar los chiles
- 4 ramitas de cilantro, incorporando solo las hojas

Oprimir el botón de PULSO, licuar por 40 segundos o hasta que la mezcla esté lista.
Rendimiento: 3 tazas (710 ml)

Caldillo de Jitomate

- 3 jitomates (700 grs) O 5 tomatillos (450 grs)
- 1/2 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 1 1/2 tazas (355 ml) de agua potable

Hierva los tomates, la cebolla y el ajo. Agregue a la licuadora con sal y agua. Oprimir el botón de PULSO, licuar todos los ingredientes por 40 segundos o hasta que el caldillo esté listo.
Rendimiento: 3 a 4 tazas (710 ml a 946 ml)

Salsa Roja Ranchera

- 3 jitomates (700 grs)
- 1/2 cebolla
- 1 diente de ajo
- 5 ramitas de cilantro
- 3 chiles Serrano
- 1/2 cucharadita de sal
- 1/2 taza (118 ml) de agua potable

Hierva los tomates, la cebolla, el ajo, el cilantro y los chiles. Agregue a la licuadora con sal y agua. Oprimir el botón de PULSO, licuar todos los ingredientes por 40 segundos o hasta que la salsa esté lista.

Rendimiento: 2 a 3 tazas (473 ml a 710 ml)

Licuado de Plátano con Fresa

- 3 tazas (710 ml) de leche
- 2 plátanos
- 200 grs de fresas
- 1 cucharadita de vainilla
- Azúcar o endulzante (opcional)

Licuar por 40 segundos o hasta que la bebida esté lista.

Rendimiento: 4 tazas (946 ml)

Notas

Hamilton Beach. Grupo HB PS, S.A. de C.V.
Monte Elbruz No. 124 - 401
Col. Polanco V Sección,
Miguel Hidalgo
Ciudad de México, C.P. 11560

GARANTÍA PARA PRODUCTOS COMPRADOS EN MÉXICO

PRODUCTO:	MARCA:	MODELO:
Grupo HB PS, S.A. de C.V. cuenta con una Red de Centros de Servicio Autorizada, por favor consulte en la lista anexa el nombre y dirección de los establecimientos en la República Mexicana en donde usted podrá hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía. Para mayor información llame sin costo: Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100		
Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra: GARANTÍA DE 3 AÑOS.		

COBERTURA

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

LIMITACIONES

- Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cuchillas, vasos, 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:
- Quando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.)
 - Quando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso.
 - Quando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Grupo HB PS, S.A. de C.V. el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo.
- El consumidor puede solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia casa comercial donde adquirió su producto, siempre y cuando Grupo HB PS, S.A. de C.V. no cuente con talleres de servicio.

PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA

- Para hacer efectiva la garantía, 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 cómo hacer efectiva su garantía.

FECHA DE ENTREGA	SELLO DEL VENDEDOR	QUEJAS Y SUGERENCIAS
DÍA ___		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
MES ___		
AÑO ___		

CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADOS

Ciudad de México ELECTRODOMÉSTICOS Av. Plutarco Elias Calles, No. 1499 Zacahuitzco, Ciudad de México, C.P. 09490 Tel: 01 55 5235 2323	Nuevo León FERNANDO SEPÚLVEDA REFACCIONES Ruperto Martínez No. 238 Ote. Centro MONTERREY, 64000 N.L. Tel: 01 81 8343 6700
CASA GARCÍA Av. Patriotismo No. 875-B Mixcoac, Ciudad de México, C.P. 03910 Tel: 01 55 5563 8723	Jalisco SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO Garibaldi No. 1450, Ladrón de Guevara GUADALAJARA 44660 Jal. Tel: 01 33 3825 3480

Modelos: 58141, 58146, 58148, 58149	Tipo: B87	Características Eléctricas: 120 V - 60 Hz 450 W
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".		