

READ BEFORE USE
LIRE AVANT UTILISATION
LEA ANTES DE USAR

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

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

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

For Questions: 1.800.851.8900
For recipes, tips, product information and registration:
www.hamiltonbeach.com

Pour des questions : 1.800.267.2826
Pour des recettes, des conseils, des renseignements sur le produit et l'enregistrement :
www.hamiltonbeach.com

Para preguntas: 01 800 71 16 100
Para recetas, consejos, información del producto y registro:
www.hamiltonbeach.com.mx
Le invitamos a leer cuidadosamente este instructivo antes de usar su aparato.

Hamilton Beach®



Blender Mélangeur Licuadora

English	2
Français	12
Español	22

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 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. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
5. To protect against risk of electrical shock, do not put cord, plug, base, or motor in water or other liquid.
6. Turn the appliance OFF (●), then unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
7. Avoid contact with moving parts.
8. Do not operate any appliance with a damaged supply cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Supply cord replacement and repairs must be conducted by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. Call the provided customer service number for information on examination, repair, or adjustment.
9. The use of attachments, including canning jars, not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause a risk of injury to persons.
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 on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
13. Keep hands and utensils out of the jar and away from the cutting blade, while blending or chopping food, to reduce the risk of severe personal injury and/or damage to the blender or available attachments (attachments may not be provided with blender). A rubber spatula may be used but must be used only when blender is not running.
14. Blades are sharp; handle carefully—especially when assembling, disassembling, emptying or cleaning blender jar.
15. Do not use a broken, chipped, or cracked blender jar.
16. Do not use broken, cracked, or loose cutting blade assembly.
17. Do not blend hot liquids in the personal jar.
18. Always operate blender with lid in place.
19. Do not use appliance for other than intended purpose.
20. Do not leave blender unattended while it is operating.
21. Check that the appliance is OFF (●) before plugging cord into wall outlet. To disconnect, turn the control to OFF (●); then remove plug from wall outlet. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
22. **CAUTION!** In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
23. If the jar should twist or rotate when the motor is switched ON, switch OFF (●) immediately and tighten jar in collar or on blender base.
24. Ensure cutter assembly is tight and secure to jar. Injury can result if moving blades accidentally become exposed.
25. When blending hot liquids, remove filler-cap of two-piece lid or

- open vent opening of lid with mess-free spout, and close any lid openings along the edge intended for pouring. Hot liquids may push lid off jar during blending. To prevent possible burns: Do not fill blender jar beyond the 3-cup (710-ml) level. With the protection of an oven mitt or thick towel, place one hand on top of lid. Keep exposed skin away from lid. Start blending at lowest speed.
26. Be careful if hot liquid is poured into the blender container or food chopper as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.
 27. To reduce the risk of injury, never place cutting blade assembly on base without jar properly attached.
 28. Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism of optional food chopper.
 29. If blender contains food chopper attachment, be certain cover is securely locked in place before operating appliance.

30. Keep hands and utensils away from moving s-blade while processing food to reduce the risk of severe personal injury and/or damage to the food chopper. A rubber scraper may be used but **ONLY** when the food chopper is not running.
31. The s-blade is sharp. Handle carefully. Store out of reach of children.
32. To reduce the risk of injury, never place s-blade on the chopper motor shaft without bowl properly attached.
33. Be certain lid is securely locked in place before operating food chopper.
34. Make sure the s-blade has come to a full stop before removing chopper lid.
35. Never use appliance for a longer period or with a larger amount of ingredients other than that recommended by appliance manufacturer. See section titled "Food Choper Chart."

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Other Consumer Safety Information

This product is intended for household use only. Use for food or liquid only.

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

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

electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the appliance. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.

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

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

Wattage/Peak Power Information

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

provided may draw significantly less power.

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

Parts and Features

To order parts:

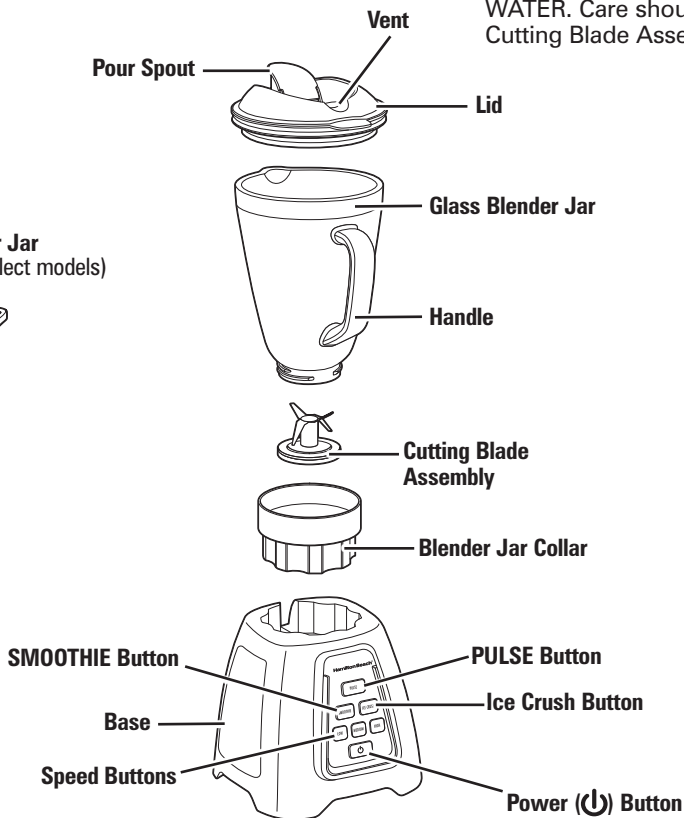
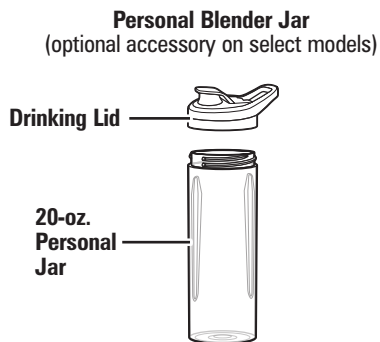
US: 1.800.851.8900

www.hamiltonbeach.com

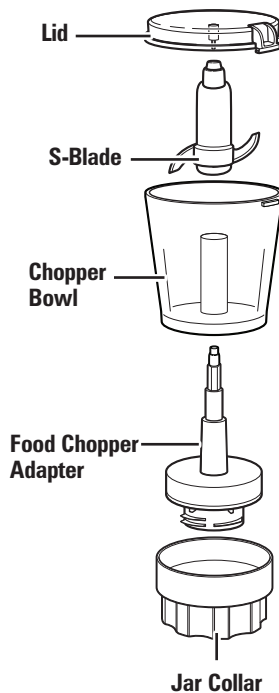
Canada: 1.800.267.2826

Mexico: 01 800 71 16 100

Before first use: After unpacking Blender, wash everything except Base and Food Chopper Adapter in hot, soapy water. Dry thoroughly. Wipe Base and Food Chopper Adapter with a damp cloth or sponge. **DO NOT IMMERSE BASE OR FOOD CHOPPER ATTACHMENT IN WATER.** Care should be taken when cleaning inside of Blender Jar as Cutting Blade Assembly is very sharp.



Food Chopper Attachment
(optional accessory on select models)



Parts and Features (cont.)

Lid: The Lid is easy to put on, take off, and clean. Always use Lid when machine is in operation and to pour.

Blender Jar: Ounces, cups, and milliliters are clearly marked.

Personal Blender Jar: The Personal Blender Jar makes it easier to make beverages to take on the go.

Food Chopper Attachment: The Food Chopper Attachment makes it easy to process small amounts of food.

Base: Contains motor. DO NOT IMMERSE BASE IN WATER.

Program Buttons: Select desired program by pressing button for that program. The programs are:

- SMOOTHIE – Blends frozen or fresh smoothies.
- ICE CRUSH – Breaks ice into pieces small enough for slushies or fine cocktails, using 1 to 1 1/2 cups (237 to 355 ml) ice cubes.

Speed Buttons: Press to select LOW, MEDIUM, or HIGH speed.

PULSE Button: Press and hold down PULSE Button to blend at high speed setting.

Power (⏻) Button: Press to turn Blender on or off.

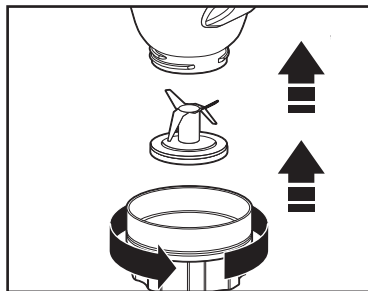
IMPORTANT: Blender Jar and Cutting Blade Assembly are subject to wear during normal use. Always inspect Jar for nicks, chips, or cracks. Always inspect Cutting Blade Assembly for broken, cracked, or loose blades. If Jar or Cutting Blade Assembly is damaged, do not use. Call our customer care center to obtain replacement parts.

⚠ WARNING Burn Hazard. Metal parts under Blender Jar get hot after use. Do not touch.

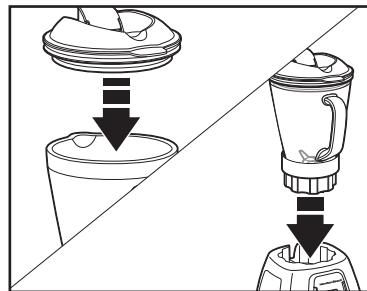
Using Your Blender

⚠ WARNING Burn Hazard. Do not fill blender jar with hot liquid 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.

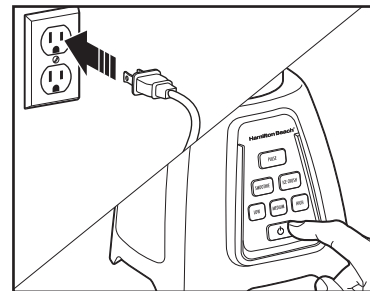
IMPORTANT: The Blender Jar and Cutting Blade Assembly are subject to wear during normal use. Always inspect Jar for nicks, chips, or cracks. Always inspect Cutting Blade Assembly for broken, cracked, or loose Blades. If Jar or Cutting Blade Assembly is damaged, do not use. Call our customer care center to obtain replacement parts.



1. Make sure Blender is unplugged. Place Base on clean, dry surface. Place Cutting Blade Assembly, blade side up, through opening in Blender Jar and twist collar onto bottom of Jar.



2. Add ingredients; place Lid on Jar. Place Blender Jar on Base.

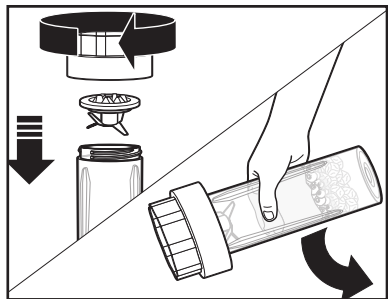


3. Plug into outlet. Press Power (⏻) Button; button turns white. Press desired program button or speed; Blender will start. Selected Program or Speed Button will turn white when blending. Press Power (⏻) Button to stop blending at any time. Unplug.

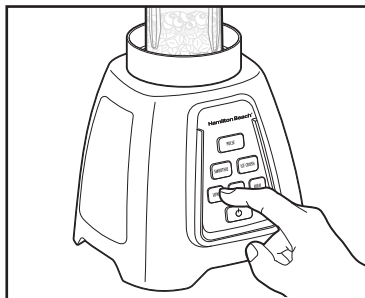
Using Personal Jar (optional)

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

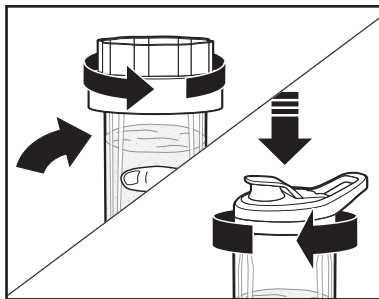
⚠ WARNING Cut Hazard. Handle blade carefully; it is very sharp. Make sure unit is turned OFF (⏻) and is unplugged.



1. Add ingredients. Carefully place Cutting Blade Assembly and Collar onto Personal Jar. Turn Personal Jar upside down and shake. Place onto Base.



2. Plug Blender into outlet. Press Power (⏻) Button to turn Blender on, then press desired Speed Button. The Blender will only run the Pulse function when PULSE Button is held down. Place hand on top of Jar to hold while blending. Press Power (⏻) Button to turn off.

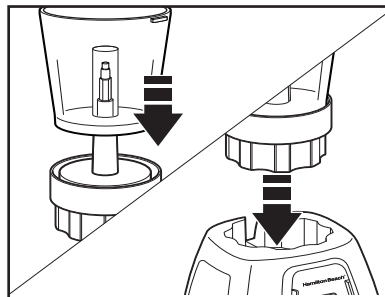


3. Unplug. Remove personal jar from base. Turn bottom up; remove collar and cutting blade assembly from Jar. Hand-tighten drinking lid onto personal jar.

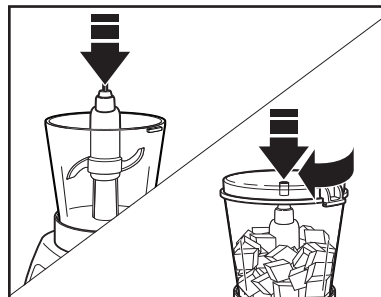
Using Food Chopper Attachment (optional)

⚠ WARNING Cut Hazard.

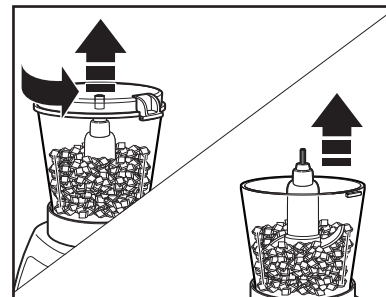
Ensure unit is off and unplugged before attaching food chopper attachment. Do not plug in and turn on until lid is in position and locked on top of food chopper bowl. Always turn off, unplug, and allow blade to stop spinning before opening lid.



1. Place Chopper Bowl on Food Chopper Jar Collar with Adapter, turning clockwise to lock Bowl. Install assembled Chopper Bowl into Base.



2. Slide S-Blade onto Adapter and add food. Place Lid on Bowl with pin of Lid in Adapter. Turn Lid clockwise until locked. Plug Blender into outlet.



3. Press Power (⏻) Button to turn on, and then press and hold PULSE Button or select desired Speed Button to process. Unplug. Turn Lid counterclockwise and lift up to remove. Pull up S-Blade to remove before removing food.

Blender Tips

Blender Jar Tips

- ALWAYS place liquid in Blender Jar first, then remaining ingredients.
- For best performance, minimum amount of liquid needed per recipe is 1 cup (8 ounces [237 ml]). Add more liquid if food is not blending properly. The amount of liquid needed will vary based on other ingredients required for blending.
- If blending action stops during blending or ingredients stick to sides of Jar, stop blending and try pulsing or add more liquid to Blender Jar.
- Do not store food or liquids in Blender Jar.
- Avoid bumping or dropping Blender when in operation or at any time.
- Cutting large whole fruits and vegetables may allow them to blend more quickly.
- Do not fill Blender Jar past highest graduation marking.
- If ice or frozen fruit pieces are not blending, stop Blender and pulse a few times.
- Do not allow ice to stand or freeze in jar. Immediately crush ice after placing in Jar.
- Keep Lid on for easy pouring.

Personal Jar Tips

- If blending action does not start, stops during blending, or ingredients stick to sides of Jar, press Power (⏻) Button. Remove Jar, shake contents, and return to blending.
- For best performance in the 20-oz. (591-ml) Personal Jar, minimum amount of liquid needed per recipe is 3/4 cup (6 ounces [177 ml]).
- When filling Jar, place frozen ingredients or ice into Jar first. When turned upside down to blend, frozen items will be on top.
- Do not chop or process hard foods such as cheese, crackers, or meat.
- Avoid bumping or dropping Blender.
- Do not blend hot liquids in Personal Jar.
- Do not fill Personal Jar above MAX fill line.

Food Chopper Chart

FOOD	INSTRUCTION
Bread	Tear bread slices (max. 3) into 6 pieces.
Cheese, Parmesan	Cut into 1/2-inch (1.2 cm) cubes. Process 1/2 cup (118 ml) at a time.
Chocolate, baking	Cut into 1/2-inch (1.2 cm) cubes. Do not process more than 4 oz. (100 g) at a time.
Cookies	Break into pieces. Use up to 2 cups (473 ml) of pieces.
Fruit	Cut fruit into large chunks. Place up to 2 cups (473 ml) into Food Chopper.
Garlic	Peel and then process 1 or more cloves at a time.
Graham Crackers	Break into 4 pieces. Place up to 6 crackers in Food Chopper at a time.
Herbs	Place up to 1 cup (237 ml) in Food Chopper.
Meat	Cut into 1/2-inch (1.2 cm) cubes. Process 8 oz. (227 g) of cubes.
Nuts	Place up to 1 cup (237 ml) in Food Chopper.
Parsley	Pinch off sprigs from bunch.
Vegetables	Cut into 1-inch (2.5 cm) chunks. Place up to 2 cups (437 ml) in Food Chopper.

NOTE: Quantities listed above are the recommended maximum. Depending on the food type, smaller amounts may improve chopping performance.

Care and Cleaning

1. Unplug.
2. Remove Blender Jar and Lid. Rotate Jar Collar counterclockwise until Collar and Cutting Blade Assembly come apart from Blender Jar.
OR
3. Remove Personal Jar from base. Rotate Collar counterclockwise until Collar and Cutting Blade Assembly come apart from Personal Jar.
4. Wipe Blender Base, control panel, Food Chopper Attachment and cord with a damp cloth or sponge. To remove stubborn spots, use a mild, nonabrasive cleanser.
5. Blender Jar, Personal Blender Jar, Lid, Jar Collar, and Cutting Blade Assembly are dishwasher-safe.
6. **DO NOT** use “SANI” setting when washing in the dishwasher. “SANI” cycle temperatures could damage your product. Parts may also be washed with

Troubleshooting

Ingredients will not mix properly.

- Check to see if enough liquid has been added to ingredients. Mixture should be fluid and free-running at all times.
- Solid pieces are too large.
- Container is too full. Do not fill past highest (6.5 cups/1.5 L) graduation marking.
- Cutting Blade Assembly blades are not sharp or are damaged. Inspect container and Cutting Blade Assembly daily.
- Select speed to create a fluid blend.

Blender smells like it is burning.

- Turn off Blender and allow unit to cool.
- Although motors are tested during the manufacturing process, heavy use may cause curing of motor windings. The smell may quickly dissipate after a few heavy uses.
- If smell continues after additional heavy uses, call our customer care center.

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard. Disconnect power before cleaning. Do not immerse cord, plug, base, or motor in water or other liquid.

⚠ WARNING Burn Hazard. Metal parts under blender jar get hot after extended use.

hot, soapy water. Rinse and dry thoroughly. Do not soak.

Cleaning Blender Jar:

1. Add 5 cups (1.2 L) warm water and add two drops of dish soap. Press PULSE button. Rinse and dry thoroughly.
2. To clean after blending oily foods, sprinkle baking soda in blender. Add 1 cup (237 ml) white vinegar. Mixture will bubble. When bubbling subsides, add 1 1/2 cups (355 ml) water. Wash any remaining residue with dish soap and water. Rinse and dry thoroughly.

Cleaning Personal Blender Jar:

1. Add 1 cup (237 ml) warm water and 1 drop of dish soap.
2. Blend for 30 seconds.
3. Press Power (⏻) Button to stop blending.
4. Remove Jar from Base and remove Collar. Rinse and dry.

There is grease around bottom of Blender Jar or on countertop.

- Monitor problem and source. This may indicate an issue with Jar bearings.
- Call our customer care center if condition persists.

Food Chopper S-Blade not turning.

- Make sure Lid and Chopper Bowl are properly installed or the Food Chopper will not operate.

Limited Warranty

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

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of five (5) years from the date of original purchase in Canada and three (3) years from the date of original purchase in the U.S. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this product or any component found to be defective, at our option; however, you are responsible for all costs associated with returning the product to us and our returning a product or component under this warranty to you. If the product or component is no longer available, we will replace with a similar one of equal or greater value.

This warranty does not cover glass, filters, wear from normal use, use not in conformity with the printed directions, or damage to the product resulting from accident, alteration, abuse, or misuse. This warranty extends only to the original consumer purchaser or gift recipient. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to make a warranty claim. This warranty is void if the product is used for other than single-family household use or subjected to any voltage and waveform other than as specified on the rating label (e.g., 120 V ~ 60 Hz).

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

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

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

1. Lire toutes les instructions.
2. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes 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. Cet appareil ne devrait pas être utilisé par des enfants. Garder l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants.
4. Une surveillance étroite est requise pour tout appareil utilisé près des enfants. Surveiller que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
5. Pour éviter les risques d'électrocution, ne pas immerger le cordon, la fiche, la base ou le moteur dans l'eau ou tout autre liquide.
6. Fermer l'appareil (○), puis le débrancher de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'assembler ou de désassembler des pièces ou avant de le nettoyer. Pour le débrancher, tenir la fiche et la retirer de la prise. Ne jamais tirer sur le cordon.
7. Éviter de toucher les parties mobiles.
8. Ne pas faire fonctionner un appareil électroménager avec un cordon ou une fiche endommagée, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Le remplacement et la réparation du cordon d'alimentation doivent être faits par le fabricant, son agent de service ou toute personne qualifiée de façon à éviter tout danger. Appeler le numéro de service à la clientèle fourni pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement.
9. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant ou vendus par le fabricant de l'appareil, incluant les boîtes de conserve, peut provoquer des blessures.
10. Ne pas utiliser à l'extérieur.
11. Ne pas laisser pendre le cordon de la table ou du comptoir et éviter tout contact entre le cordon et les surfaces chaudes incluant la cuisinière.
12. Ne placer jamais votre appareil électroménager à proximité ou sur un brûleur électrique ou à gaz chaud ou dans un four chaud.
13. Garder les mains et les ustensiles à l'extérieur du récipient et éloignés de la lame pendant le mélange ou le hachage des aliments afin de réduire le risque de blessures graves et/ou de bris du mélangeur et de ses accessoires (certains accessoires ne sont pas fournis avec ce mélangeur). Une spatule en caoutchouc peut être utilisée seulement lorsque le mélangeur ne fonctionne pas.
14. Les lames sont tranchantes; veuillez manipuler avec précaution, en particulier lorsque vous assemblez, désassemblez, videz ou nettoyez le récipient du mélangeur.
15. Ne pas utiliser un récipient de mélangeur brisé, craqué ou fissuré.
16. Ne pas utiliser des lames brisées, fissurées ou lâches.
17. Ne pas mélanger de liquides chauds dans la tasse de 1 portion.
18. Toujours installer le couvercle avant de faire fonctionner l'appareil.
19. N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.
20. Ne pas laisser le mélangeur sans surveillance pendant le fonctionnement.
21. S'assurer que l'appareil est OFF (○/arrêt) avant de brancher la fiche dans la prise de courant. Pour débrancher, tourner la commande à et mettre à OFF (○/arrêt) puis débrancher la fiche de la prise de courant. Pour débrancher, saisir la fiche et la retirer de la prise. Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation.
22. **ATTENTION !** Afin d'éviter un danger découlant d'une réinitialisation accidentelle du rupteur thermique, ce dispositif ne doit pas être alimenté par l'entremise d'un appareil de connexion externe, comme une minuterie, ou connecté à un circuit qui est régulièrement mis sous et hors tension par le service public.
23. Si le récipient bouge ou tourne pendant que le moteur est en marche (ON), mettre immédiatement le mélangeur hors tension (OFF/○) puis serrer le collier au mélangeur ou à la base du mélangeur.
24. S'assurer que le mécanisme de coupe est serré et fixé fermement au récipient. Des lames en mouvement et accidentellement exposées représentent un risque de blessure.
25. Lors du mélange de liquides très chauds, retirer le bouchon de remplissage du couvercle en deux parties ou ouvrir l'évent du couvercle avec le bec verseur antigoutte et fermer tous les becs verseurs le long du bord. Les liquides chauds

- peuvent pousser sur le couvercle pendant le mélange. Pour prévenir les brûlures : Ne pas remplir au-delà de la marque 3 tasses (710 ml) du récipient. À l'aide d'un gant de cuisinier ou d'une serviette épaisse, placer une main sur le dessus du couvercle. Garder la peau exposée éloignée du couvercle. Commencer à mélanger en utilisant la vitesse minimale.
26. Prendre garde au liquide chaud versé dans le mélangeur parce que ce dernier peut jaillir hors de l'appareil à cause de la formation soudaine de vapeur.
 27. Pour éviter les risques de blessure, ne jamais placer les lames sans avoir correctement sécurisé le récipient sur la base.
 28. Ne pas essayer de contourner le mécanisme de verrouillage du couvercle.
 29. Si le hachoir est installé dans le mélangeur, s'assurer que le couvercle est bien verrouillé en place avant de mettre l'appareil en marche.
 30. Afin de réduire les risques de blessures corporelles et/ou de dommages graves au robot culinaire, tenir les mains et les ustensiles éloignés de la lame en « S » mobile lors de l'utilisation de l'appareil. Un racloir en plastique peut être utilisé,

- mais UNIQUEMENT pendant l'arrêt du robot culinaire ou hachoir.
31. La lame en « S » sont coupants. Manipuler avec soin. Ranger hors de la portée des enfants.
 32. Pour réduire le risque de blessure, ne jamais installer la lame en « S » sur l'arbre du moteur du robot sans que bol y soit correctement raccordé.
 33. S'assurer que le couvercle du hachoir est solidement verrouillé en place avant de l'utiliser.
 34. S'assurer que la lame en « S » se sont complètement arrêtés avant de retirer le couvercle du hachoir.
 35. Ne jamais prolonger le temps de fonctionnement de cet appareil ou utiliser des quantités d'aliments supérieures aux recommandations du fabricant. Voir le chapitre « Tableaux pour le hachoir ».

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Autres consignes de sécurité pour le consommateur

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

⚠ AVERTISSEMENT Risque de choc électrique : Cet appareil est fourni avec une fiche polarisée (une broche large) pour réduire le risque d'électrocution. Cette fiche n'entre que dans un seul sens dans une prise polarisée. Ne contrecarrez pas l'objectif sécuritaire de cette fiche en la modifiant de quelque manière que ce soit ou en utilisant un adaptateur. Si vous ne pouvez pas insérer complètement la fiche dans la prise, inversez la fiche. Si elle refuse toujours de s'insérer, faire remplacer la prise par un électricien. 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.

Les lames qui se bloquent ou refusent de bouger peuvent endommager le moteur. Ne pas utiliser. Appeler le centre de service à la clientèle pour obtenir des renseignements.

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

Information au sujet de la tension et de la puissance maximale

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

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

Pièces et caractéristiques

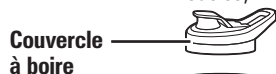
Pour commander des pièces :

US: 1.800.851.8900

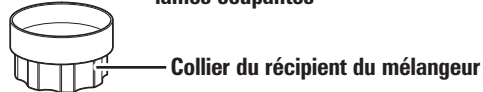
www.hamiltonbeach.ca

Canada: 1.800.267.2826

Gobelet mélangeur 1 portion
(accessoire offert en option sur certains modèles)



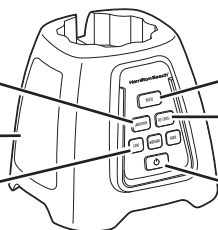
Gobelet de 20 oz (591 ml)



Bouton pour SMOOTHIE (frappé aux fruit)

Base

Boutons de vitesse



Bouton PULSE (impulsion)

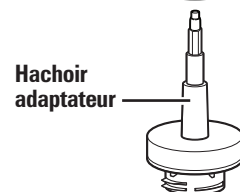
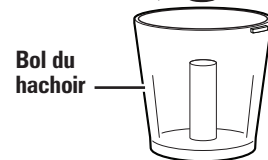
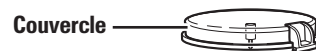
Bouton pour concasser la glace

Bouton alimentation (⏻)

Avant la première utilisation : Après avoir déballé le mélangeur, laver tout le mélangeur à l'exception de la base et hachoir dans l'eau chaude savonneuse. Assécher complètement. Essuyer la base et hachoir du mélangeur avec un linge humide ou une éponge. **NE PAS IMMERGER PAS LA BASE ET HACHOIR DANS L'EAU.** L'assemblage des lames est très tranchante et demandent à être manipulée avec grande prudence.

Hachoir

(accessoire offert en option sur certains modèles)



Pièces et caractéristiques (suite)

Couvercle : Ce couvercle est facile à installer, retirer et nettoyer. Toujours utiliser le couvercle lorsque l'appareil est en marche et pour verser.

Récipient du mélangeur : Les onces, tasses et millilitres sont clairement indiqués.

Gobelet mélangeur 1 portion : Le gobelet mélangeur 1 portion facilite la préparation de boissons à emporter.

Hachoir : Le hachoir permet de transformer facilement de petites quantités d'aliments.

Base : Elle contient le moteur. NE PAS IMMERGER LA BASE DANS L'EAU.

Boutons programmés : Sélectionner le programme souhaité en appuyant sur le bouton de ce programme. Voici les différents programmes :

- SMOOTHIE (frappé aux fruits) – Permet de mélanger des frappés faits de fruits congelés ou frais.
- ICE CRUSH (glace broyée) - Permet de broyer la glace en morceaux suffisamment petits pour la préparation de barbotines ou de cocktails raffinés à l'aide de 237 à 355 ml (1 à 1 1/2 tasse) de cubes de glace.

Boutons de vitesse : Appuyer pour sélectionner la vitesse LOW (basse), MEDIUM (moyenne) ou HIGH (élevée).

Bouton PULSE (impulsion) : Appuyer et maintenir le bouton PULSE (impulsion) enfoncé pour mélanger à haute vitesse.

Bouton alimentation (🔌): Appuyer pour mettre en marche ou éteindre.

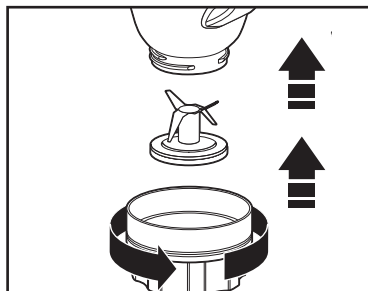
IMPORTANT : Le récipient du mélangeur ainsi que l'assemblage des lames coupantes sont sujets à de l'usure lors d'un usage normal. Assurez-vous de toujours inspecter le récipient afin d'y déceler des entailles, des ébréchures ou des fissures. Inspecter toujours l'assemblage des lames coupantes afin de vérifier si elle est brisée, fissurée ou desserrée. Si le récipient ou l'assemblage des lames coupantes est endommagé, ne les utiliser pas. Contacter le service à la clientèle afin d'obtenir des pièces de rechange.

⚠️ AVERTISSEMENT Risque de brûlures. Les pièces métalliques situées sous le récipient du mélangeur deviennent chaudes après utilisation. N'y toucher pas.

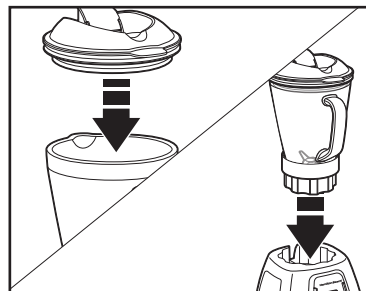
Utilisation du mélangeur

IMPORTANT : Le récipient du mélangeur et l'assemblage des lames coupantes peuvent s'user lors de l'utilisation normale. Toujours inspecter le récipient à la recherche d'égratignures, d'éclats et de fissures. Toujours inspecter l'assemblage des lames coupantes pour s'assurer qu'il n'est pas brisé, fissuré et que les lames ne pas lâches. Ne pas utiliser un récipient ou l'assemblage des lames coupantes endommagé. Appeler le numéro sans frais du Service à la clientèle pour obtenir des pièces de rechange.

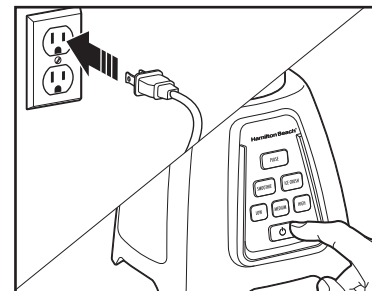
⚠ AVERTISSEMENT Risque de brûlures. Ne pas remplir le récipient du mélangeur avec un liquide chaud au-delà du niveau de 710 ml (3 tasses). En vous protégeant à l'aide d'un gant de cuisine ou d'une serviette épaisse, mettre une main sur le dessus du couvercle. Veuillez garder la peau exposée à l'écart du couvercle. Démarrer le mélangeur à la vitesse la plus basse.



1. S'assurer que le mélangeur est débranché. Déposer la base du mélangeur sur une surface propre et sèche. Installer l'assemblage des lames coupantes, les lames vers le haut, dans l'ouverture du récipient du mélangeur avant de visser le collier au fond du récipient.



2. Ajouter les ingrédients et mettre le couvercle sur le récipient. Mettre le récipient du mélangeur sur la base.

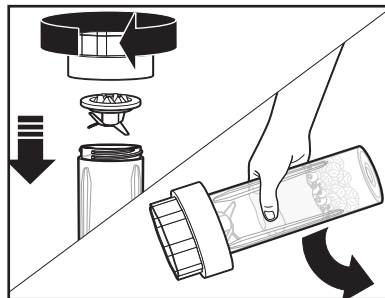


3. Brancher dans la prise. Appuyer sur le bouton d'alimentation (⏻); le bouton s'illuminera en blanc. Appuyer sur un bouton programmé ou de vitesse; le mélangeur se mettra en marche. Le bouton programmé ou de vitesse s'illuminera en blanc lors du mélange. Appuyer sur le bouton d'alimentation (⏻) pour arrêter le mélangeur en tout temps. Débrancher.

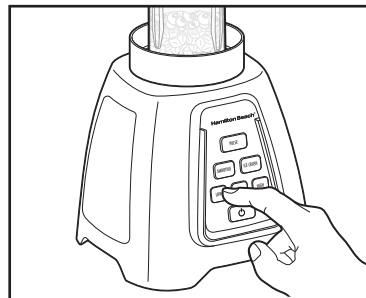
Utilisation du gobelet 1 portion (en option)

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

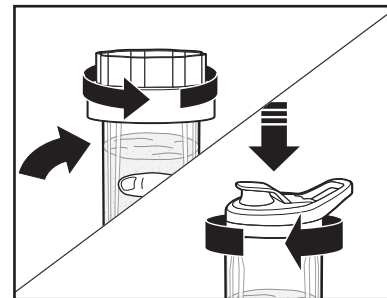
⚠ AVERTISSEMENT Risque de coupure. Tenir les lames avec soins ; ils sont très coupantes. S'assurer que l'appareil est hors tension (⏻) et débranché.



1. Ajouter les ingrédients. Installer soigneusement l'assemblage des lames coupantes et le collier au gobelet 1 portion. Retourner le gobelet 1 portion et remuer. Installer sur la base.



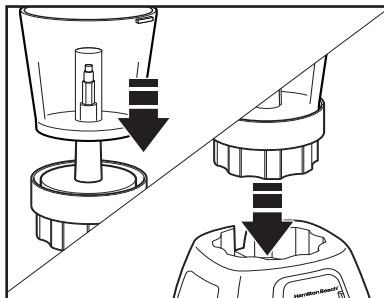
2. Brancher le mélangeur dans la prise. Appuyer sur le bouton d'alimentation (⏻) pour mettre le mélangeur en marche; appuyer ensuite sur le bouton de vitesse souhaité. Le mélangeur ne fonctionnera qu'en mode PULSE (impulsion) lorsque le bouton PULSE (impulsion) est enfoncé. Mettre la main sur le dessus du récipient pour maintenir lors du mélange. Appuyer sur le bouton d'alimentation (⏻) pour arrêter.



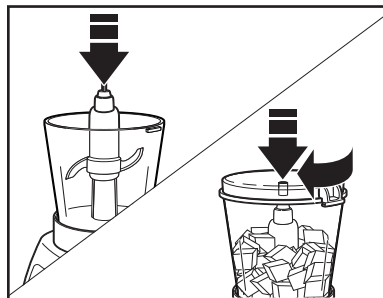
3. Débrancher. Retirer le gobelet 1 portion de la base. Retourner le gobelet, retirer le collier et l'assemblage de lames coupantes du gobelet. Visser le couvercle à boire manuellement sur le gobelet.

Utilisation du hachoir (en option)

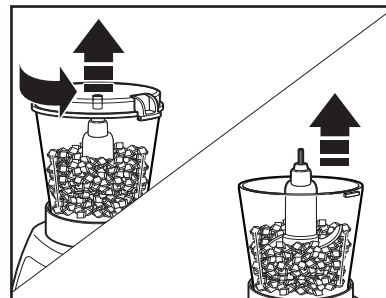
⚠ AVERTISSEMENT **Risque de coupure.** Veuillez vous assurer que l'appareil est éteint et débranché avant de fixer le hachoir. Ne pas brancher ou mettre en marche jusqu'à ce que le couvercle soit en position et verrouillé sur le dessus du bol du hachoir. Veuillez toujours éteindre, débrancher et laisser la lame cesser de tourner avant d'ouvrir le couvercle.



1. Mettre le bol du hachoir sur le collier du bol du hachoir avec l'adaptateur, en tournant dans le sens horaire pour verrouiller le bol. Installer l'assemblage du bol du hachoir sur la base.



2. Glisser la lame en « S » sur l'adaptateur et ajouter les aliments. Mettre le couvercle sur le bol, en plaçant la tige du couvercle dans l'adaptateur. Tourner le couvercle dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit verrouillé. Brancher le mélangeur dans la prise.



3. Appuyer sur le bouton d'alimentation (⏻) pour mettre en marche; ensuite, appuyer et maintenir le bouton PULSE (impulsion) enfoncé ou sélectionner le bouton de vitesse souhaité pour la transformation. Débrancher. Tourner le couvercle dans le sens antihoraire et soulever pour retirer. Tirer la lame en « S » pour la retirer avant de retirer les aliments.

Conseils pour le mélange

Conseils pour le récipient du mélangeur

- TOUJOURS incorporer le liquide dans le récipient du mélangeur en premier et les autres ingrédients par la suite.
- Pour un rendement optimal, la quantité minimum de liquide nécessaire par recette est de 8 oz (237 ml). Ajouter plus de liquide si les aliments sont difficiles à mélanger. La quantité de liquide nécessaire peut varier selon les autres ingrédients nécessaires au mélange.
- Si le cycle de mélange s'arrête pendant l'opération ou que les ingrédients collent aux parois du récipient, arrêter le mélange et essayer de pulser ou ajouter plus de liquide dans le récipient du mélangeur.
- Ne pas stocker d'aliments ou de liquides dans le récipient du mélangeur.
- Éviter de frapper ou d'échapper le mélangeur pendant le fonctionnement et en tout temps.
- Couper les gros fruits et légumes entiers peut accélérer la durée du mélange.
- Ne pas remplir le récipient du mélangeur au-delà de la marque graduée.
- Si les morceaux de glace ou de fruits congelés ne se mélangent pas, éteindre le mélangeur et utiliser la commande d'action intermittente à quelques reprises.
- Ne pas laisser de glace ou d'aliments congelés dans le récipient. Concasser la glace immédiatement après l'avoir incorporée dans le récipient.
- Garder le couvercle pour faciliter le versage.

Conseils pour le gobelet 1 portion

- Appuyer sur le bouton d'alimentation (⏻) si l'action du mélange ne commence pas, s'arrête pendant le mélange ou si les ingrédients collent aux parois du récipient. Retirer le récipient, remuer le contenu puis continuer le mélange.
- Pour un meilleur résultat dans la tasse de voyage de 20 oz (591 ml), la quantité minimale de liquide nécessaire par recette est de 3/4 tasse (6 oz [177 ml]).
- Au moment de remplir le récipient, y déposer les ingrédients congelés ou la glace en premier. Les ingrédients congelés se retrouveront sur les dessus lorsque le récipient sera inversé.
- Ne hacher ni ne mélanger des aliments durs comme le fromage, les craquelins ou la viande.
- Éviter de heurter ou échapper le mélangeur.
- Ne pas mélanger de liquides chauds dans la tasse de voyage.
- Ne pas remplir la tasse de voyage au-delà de la ligne MAX.

Tableau pour le hachoir

ALIMENT

INSTRUCTIONS

Pain	Déchirez les tranches de pain (max. 3) en 6 morceaux.
Fromage, Parmesan	Couper en cubes de 1,3 cm (1/2 po). Transformer 118 ml (1/2 tasse) de cubes à la fois.
Chocolat de cuisson	Couper en cubes de 1,2 cm (1/2 po). Ne pas transformer plus de 100 g (4 oz) à la fois.
Biscuits	Briser en morceaux. Utiliser jusqu'à 437 ml (2 tasses) dans le hachoir.
Fruits	Couper les fruits en gros morceaux. Mettre jusqu'à 473 ml (2 tasses) dans le hachoir.
Ail	Peler puis transformer 1 ou plusieurs gousses à la fois.
Graham Miettes	Briser en 4 morceaux. Placer jusqu'à 6 craquelins à la fois dans le récipient.
Fines herbes	Mettre jusqu'à 237 ml (1 tasse) dans le hachoir.
Viande	Couper en cubes de 1,2 cm (1/2 po). Transformer 227 g (8 oz) de cubes.
Noix	Mettre jusqu'à 237 ml (1 tasse) dans le récipient.
Persil	Retirer les feuilles manuellement de la branche.
Légumes	Couper les légumes en morceaux de 2,5 cm (1 po). Mettre jusqu'à 437 ml (2 tasses) à la fois dans le récipient.

REMARQUE : Les quantités indiquées ci-dessus constituent des maximums recommandés. Des quantités plus petites peuvent améliorer la performance du hachoir.

Entretien et nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT Risque de décharge électrique. Débrancher l'alimentation électrique avant le nettoyage. Ne pas immerger la fiche, la base ou le moteur dans l'eau ou tout autre liquide.

⚠ AVERTISSEMENT Risque de brûlures. Les pièces métalliques sous le récipient du mélangeur deviendront chaudes après une utilisation prolongée.

1. Débrancher.
2. Retirer le récipient du mélangeur et le couvercle. Tourner le collier vers la gauche jusqu'à ce que ce dernier se sépare de l'assemblage des lames coupantes du récipient du mélangeur.
OU
3. Retirer le gobelet 1 portion de la base. Tourner le collier vers la gauche jusqu'à ce que ce dernier se sépare de l'assemblage de lames coupantes du gobelet 1 portion.
4. Essuyer la base du mélangeur, hachoir, le panneau de commande et le cordon avec un linge ou une éponge humide. Enlever les taches rebelles en utilisant un nettoyant doux et non abrasif.
5. Le récipient du mélangeur, le gobelet 1 portion, le couvercle, le collier du récipient et l'assemblage des lames coupantes sont lavables au lave-vaisselle.
6. **NE PAS** utiliser le réglage « Désinfection » du lave-vaisselle. Les températures du cycle de désinfection peuvent endommager le produit. Les pièces peuvent aussi être lavées avec de l'eau chaude savonneuse. Rincer et assécher complètement. Ne pas faire tremper.

Dépannage

Les ingrédients ne se mélangent pas correctement.

- S'assurer que la quantité de liquide est suffisante comparativement aux ingrédients. Le mélange doit être fluide et tourner librement en tout temps.
- Les morceaux solides sont trop gros.
- Le contenant est trop rempli. Ne pas dépasser la marque graduée maximum de 6,5 tasses (1,5 L).
- Les lames de l'assemblage des lames sont émoussées ou endommagées. Inspecter quotidiennement le contenant et le mécanisme de coupe.
- Sélectionner une vitesse pour obtenir un mélange fluide.

Une odeur de brûlé se dégage du mélangeur.

- Éteindre le mélangeur et le laisser refroidir.
- Bien que les moteurs ont été mis à l'épreuve pendant le procédé de fabrication,

Nettoyage du récipient du mélangeur :

1. Ajouter 1,2 L (5 tasses) d'eau tiède et deux gouttes de savon à vaisselle liquide. Appuyer sur le bouton PULSE (impulsion). Rincer et sécher complètement.
2. Pour nettoyer après un mélange d'aliments gras, parsemer du bicarbonate de soude dans le récipient. Ajouter 237 ml (1 tasse) de vinaigre blanc. Le mélange produira des bulles. Pendant que la solution produit des bulles, ajouter 355 ml (1 1/2 tasse) d'eau dans le récipient du mélangeur. Laver tous les résidus avec du savon à vaisselle et de l'eau. Rincer et sécher complètement.

Nettoyage du gobelet mélangeur 1 portion :

1. Ajouter 237 ml (1 tasse) d'eau chaude et une goutte de savon à vaisselle.
2. Mélanger pendant 30 secondes.
3. Appuyer sur le bouton d'alimentation (⏻) pour arrêter le mélangeur.
4. Retirer le récipient de la base et retirer le col. Rincer et sécher.

- une utilisation intense peut provoquer le durcissement des enroulements du moteur. L'odeur peut se dissiper rapidement après quelques utilisations intenses.
- Si l'odeur persiste après quelques utilisations intenses, appeler le Service à la clientèle.

Présence de graisse autour du fond du récipient du mélangeur et sur le comptoir.

- Surveiller ce problème et la source. Ceci peut indiquer un problème avec les engrenages du récipient.
- Appeler le service à la clientèle si ce problème se répète.

La lame en « S » du hachoir ne tourne pas.

- Veuillez vous assurer que le couvercle et le bol du hachoir sont installés correctement, sinon le hachoir ne fonctionnera pas.

Garantie limitée

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

Ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux et de main-d'oeuvre pour une période des cinq (5) ans à compter de la date d'achat d'origine au Canada et trois (3) ans à compter de la date d'achat d'origine aux É.-U. Au cours de cette période, votre seul recours est la réparation ou le remplacement de ce produit ou tout composant s'avérant défectueux, à notre gré, mais vous êtes responsable de tous les coûts liés à l'expédition du produit et le retour d'un produit ou d'un composant dans le cadre de cette garantie. Si le produit ou un composant n'est plus offert, nous le remplacerons par un produit similaire de valeur égale ou supérieure.

Cette garantie ne couvre pas le verre, les filtres, l'usure d'un usage normal, l'utilisation non conforme aux directives imprimées, ou des dommages au produit résultant d'un accident, modification, utilisation abusive ou incorrecte. Cette garantie s'applique seulement à l'acheteur original ou à la personne l'ayant reçu en cadeau. La présentation du reçu de vente d'origine comme preuve d'achat est nécessaire pour faire une réclamation au titre de cette garantie. Cette garantie s'annule si le produit est utilisé autrement que par une famille ou si l'appareil est soumis à toute tension ou forme d'onde différente des caractéristiques nominales précisées sur l'étiquette (par ex. : 120 V ~ 60 Hz).

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

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

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Cuando utilice aparatos 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 por o 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. 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.
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 examinación, 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. No lo coloque sobre o cerca de un quemador caliente eléctrica o a gas, o dentro de un horno caliente.
14. Mantenga las manos y utensilios alejados de la jarra y de la cuchilla de corte, mientras licue o corte alimentos, a fin de reducir el riesgo de lesiones personales graves y/o daños a la licuadora (la licuadora puede no incluir los accesorios). Puede utilizarse una espátula de goma pero solamente cuando la licuadora no está en funcionamiento.
15. Las cuchillas están filosas, manipúlelas cuidadosamente, especialmente al ensamblar, desmontar, vaciar o limpiar la jarra de la licuadora.
16. No use una jarra para licuadora rota, estrellada o rajada.
17. No use un conjunto de cuchilla de corte roto, rajado o flojo.
18. No licue líquidos calientes en la jarra personal.
19. Siempre use la licuadora con la tapa en su lugar.
20. No use el aparato para otro propósito que no sea para el que fue hecho.
21. No deje sin atención la licuadora mientras esté funcionando.
22. 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 retire del tomacorrientes. Nunca tire el cable de alimentación.
23. **¡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 la empresa de servicio regularmente activa y desactiva.
24. 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.
25. Asegúrese de que collar de la base de la jarra de la licuadora esté fijo y asegurado. Pueden ocurrir lesiones si las cuchillas móviles accidentalmente quedan expuestas.
26. Cuando licue líquidos calientes, quite la tapa de llenado de la tapa de dos piezas o abra el orificio de ventilación de la tapa con pico libre de derrames, 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. 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.

27. Tenga cuidado al verter líquido caliente dentro de la licuadora porque puede salir disparado del artefacto debido a la salida de vapor repentina.
28. Para reducir el riesgo de lesión, nunca coloque el conjunto de cuchilla de corte sobre la base sin que la jarra esté adecuadamente adherida.
29. No intente invalidar el mecanismo de entrecierre de la cubierta.
30. Antes de hacer funcionar el aparato, asegúrese de que la cubierta esté trabada con seguridad en su lugar.
31. Mantenga las manos y utensilios alejados de la cuchilla en S en movimiento mientras procesa los alimentos a fin de reducir el riesgo de lesiones personales graves y/o daños a la procesadora de alimentos. Se puede usar un raspador de

- plástico SOLAMENTE cuando el procesador o picador de alimento no funcione.
32. La cuchilla picadora/mezcladora son filosos. Manéjelo con cuidado. Almacene lejos del alcance de los niños.
33. Para reducir el riesgo de lesiones, nunca coloque la cuchilla en S en el eje del motor de l picador sin el tazón colocado correctamente.
34. Asegúrese de que la tapa del picador esté bien trabada en su lugar antes de utilizar el artefacto.
35. Asegúrese de que la cuchilla en S se hayan detenido por completo antes de quitar la tapa del picador.
36. Nunca use el aparato por un periodo más largo o con una cantidad mayor de ingredientes de los recomendados por el fabricante del aparato. Vea la sección "Tablas de picadora de alimentos".

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 Riesgo 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 al centro de atención al cliente para obtener información.

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

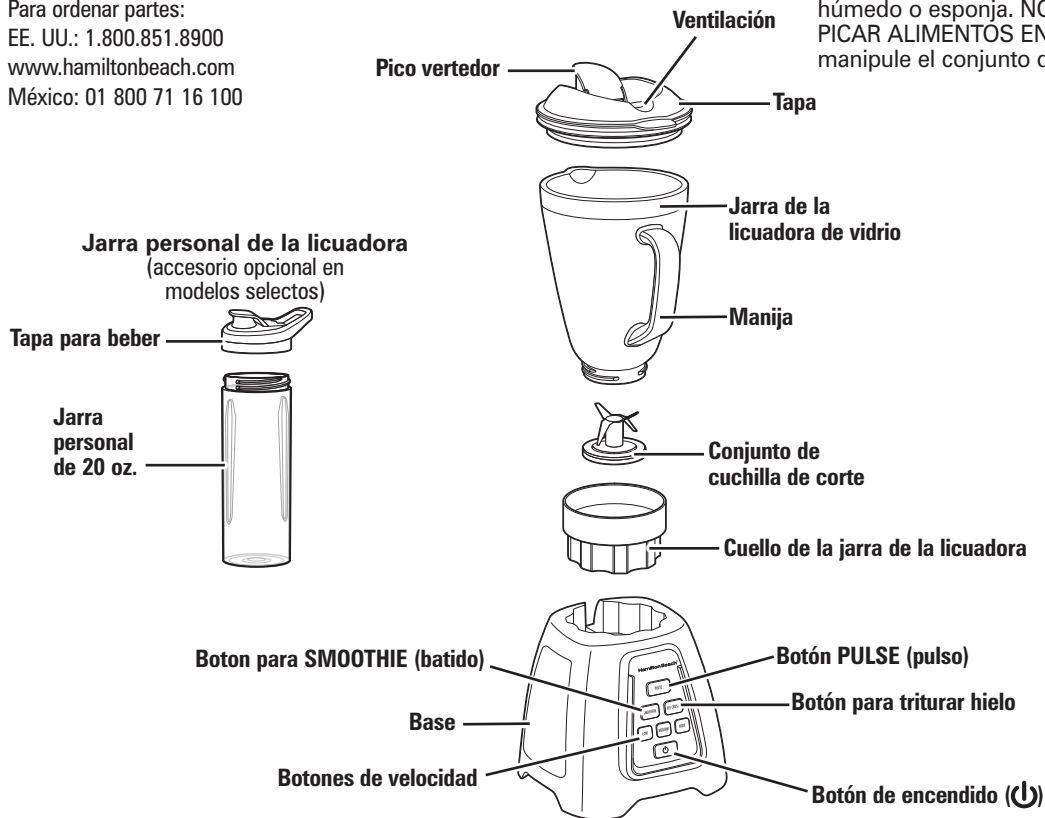
Información sobre Watt/Potencia Máxima

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

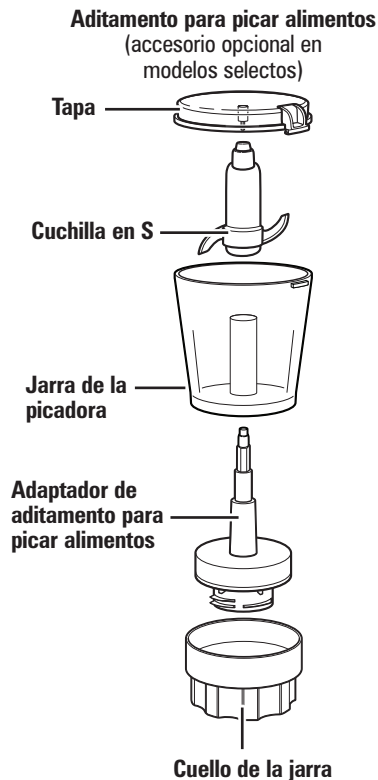
La potencia máxima es la medida del wattaje del motor durante los primeros segundos de operación. Esto es cuando la licuadora requiere la mayor energía para cortar hielo, fruta congelada, etc. Esta es una mejor medición de lo que un motor de licuadora puede consumir cuando más se requiere energía

Piezas y características

Para ordenar partes:
EE. UU.: 1.800.851.8900
www.hamiltonbeach.com
México: 01 800 71 16 100



Antes de usar por primera vez: Después de desempacar la licuadora, lave todo excepto la base de la licuadora y el aditamento para picar alimentos en agua caliente jabonosa. Seque completamente. Limpie la base o el aditamento para picar alimentos de la licuadora con un paño húmedo o esponja. **NO SUMERJA LA BASE O EL ADITAMENTO PARA PICAR ALIMENTOS EN AGUA.** Se debe de tener cuidado cuando se manipule el conjunto de cuchilla cortadora ya que está muy afilada.



Piezas y características (cont.)

Tapa: La tapa es fácil de colocar, quitar y limpiar. Siempre utilice la tapa cuando la máquina se encuentra en funcionamiento y para servir.

Jarra de la licuadora: Las onzas, tazas y mililitros se encuentran claramente marcados.

Jarra personal de la licuadora: La jarra personal de la licuadora facilita la preparación de bebidas para llevar fuera de su hogar.

Aditamento para picar alimentos: El aditamento para picar alimentos facilita el procesamiento de pequeñas cantidades de alimentos.

Base: Contiene el motor. NO SUMERJA LA BASE EN AGUA.

Botones de programa: Seleccione el programa deseado presionando el botón para ese programa. Los programas son:

- SMOOTHIE (batidos) - Licúa batidos congelados o frescos.
- ICE CRUSH (triturar hielo): rompe el hielo en trozos lo suficientemente pequeños como para los raspados o los cocteles finos, utilizando de 237 a 355 ml (1 a 1 ½ taza) de cubitos de hielo.

Botones de velocidad: Presione para seleccionar la velocidad LOW (baja), MEDIUM (media) o HIGH (alta).

Botón PULSE (pulso): Presione y mantenga presionado el botón PULSE (pulso) para licuar en el ajuste de alta velocidad.

Botón encendido (⏻): Presione para encender o apagar la licuadora.

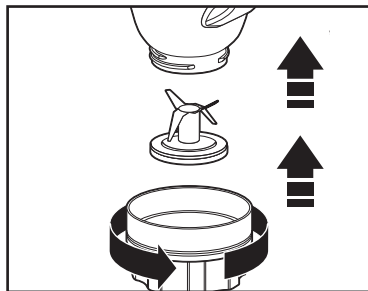
IMPORTANTE: La jarra de la licuadora y el conjunto de cuchilla de corte sufren desgaste durante el uso normal. Siempre inspeccione la jarra en busca de golpes, mellas o roturas. Siempre inspeccione el conjunto de cuchilla de corte en busca de hojas rotas, quebradas o flojas. Si la jarra o el conjunto de cuchilla de corte están dañadas, no las use. Llame a nuestro centro de atención al cliente para obtener piezas de repuesto.

⚠ ADVERTENCIA Riesgo de quemaduras. Las piezas de metal ubicadas debajo de la jarra de la licuadora se calientan después de un uso prolongado. No tocar.

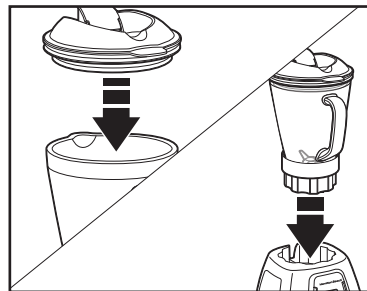
Cómo usar su licuadora

⚠ ADVERTENCIA **Riesgo de quemaduras.** No llene el vaso de la licuadora con líquido caliente arriba del nivel de 710 ml (3 tazas). Con la protección de un guante para horno o una toalla gruesa, coloque una mano sobre la tapa. Mantenga la piel expuesta lejos de la tapa. Empiece a licuar a la velocidad mínima.

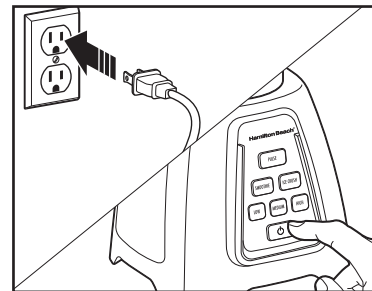
IMPORTANTE: La jarra de la licuadora y el conjunto de cuchilla de corte sufren desgaste durante el uso normal. Siempre inspeccione la jarra en busca de golpes, mellas o roturas. Siempre inspeccione el conjunto de cuchilla de corte en busca de hojas rotas, quebradas o flojas. Si la jarra o el conjunto de cuchilla de corte están dañadas, no las use. Llame al número gratuito de atención al cliente para obtener piezas de repuesto.



1. Verifique que la licuadora esté desenchufada. Coloque la base de la licuadora en una superficie limpia y seca. Coloque el conjunto de cuchilla de corte, con el lado de la cuchilla hacia arriba, a través de la abertura de la jarra de licuado, antes de ajustar el anillo en la parte inferior de la jarra. Agregue los ingredientes. Coloque la tapa en la jarra. Coloque la jarra de la licuadora en la base.



2. Añada los ingredientes; coloque la tapa en el vaso. Coloque la licuadora sobre la base.

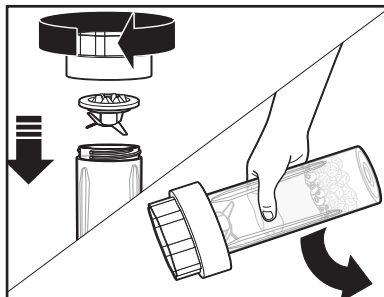


3. Enchufe en un tomacorriente. Presione el botón de encendido (⏻) el botón se vuelve blanco. Presione el botón de programa o de velocidad deseados; la licuadora arrancará. El botón de programa o de velocidad seleccionado se volverá blanco al licuar. Presione el botón de encendido (⏻) para detener el licuado en cualquier momento. Desenchufe.

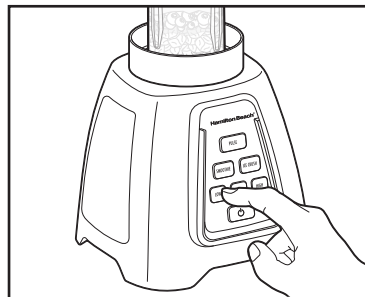
Cómo usar la jarra personal (opcional)

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

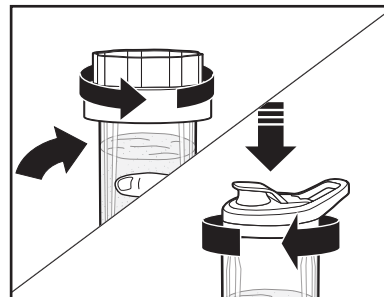
⚠ ADVERTENCIA **Riesgo de cortarse.** Maneje las cuchillas cuidadosamente; está muy afilada. Asegúrese de que la unidad esté apagada (○) y desenchufada.



1. Agregue los ingredientes. Con cuidado coloque el conjunto de cuchilla de corte y el anillo en la jarra personal. Dé vuelta la jarra personal y agítela. Colóquela en la base.



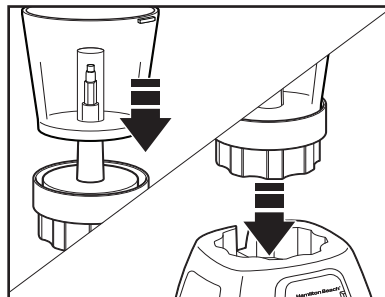
2. Enchufe la licuadora en un tomacorriente. Presione el botón de encendido (⏻) para encender la licuadora, luego presione el botón de velocidad deseada. La licuadora solo ejecutará la función Pulse (pulso) cuando se presione el botón PULSE (pulso). Coloque la mano sobre el vaso para sostener mientras se licúa. Presione el botón de encendido (⏻) para apagar.



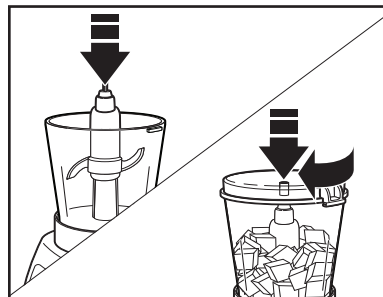
3. Desenchufe. Quite la jarra personal de la base. Dé vuelta, quite el anillo y el conjunto de cuchilla de corte de la jarra. Ajuste a mano la tapa para beber en la jarra personal.

Uso del aditamento para picar alimentos (opcional)

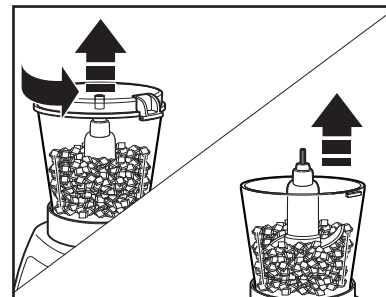
⚠ ADVERTENCIA **Riesgo de cortarse.** Asegúrese de que la unidad esté apagada y desenchufada antes de colocar el accesorio para picar alimentos. No la enchufe y encienda hasta que la tapa esté en posición y trabada en la parte superior del vaso de la picadora de alimentos. Siempre apague, desenchufe y deje que la cuchilla deje de girar antes de abrir la tapa.



1. Coloque el vaso de la picadora en el cuello del vaso de la picadora de alimentos con el adaptador, girándolo hacia en el sentido de las agujas del reloj para bloquear el vaso. Instale el recipiente ensamblado de la picadora en la base.



2. Deslice la cuchilla en S en el adaptador y agregue alimentos. Coloque la tapa en el vaso con el alfiler de la tapa en el adaptador. Gire la tapa en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede bloqueada. Enchufe la licuadora en un tomacorriente.



3. Presione el botón de encendido para encender (⏻) y luego presione y mantenga presionado el botón PULSE (pulso) o seleccione el botón de velocidad deseado para procesar. Desenchufe. Gire la tapa en sentido opuesto al de las agujas del reloj y levántela para retirarla. Jale la cuchilla en S para extraerla antes de retirar los alimentos.

Consejos para licuadora

Consejos para la jarra de la licuadora

- SIEMPRE coloque primero el líquido en la jarra de la licuadora; luego los ingredientes restantes.
- Para un mejor desempeño, la cantidad mínima de líquido necesaria por receta es 1 taza (8 onzas [237 ml]). Agregue más líquido si los alimentos no se están licuando en forma adecuada. La cantidad de líquido necesario cambiará en base a los otros ingredientes requeridos para licuar.
- Si el funcionamiento se detiene durante el licuado o los ingredientes se pegan a los lados de la jarra, detén de mezclar y trate de pulsar o agregar más líquido a la jarra de la licuadora.
- No almacene alimentos o líquidos en la jarra de la licuadora.
- No golpee o deje caer la licuadora cuando se halle en funcionamiento o en cualquier otro momento.
- Cortar frutas y vegetales en trozos puede acelerar el proceso de licuado.
- No sobrepase la marca del nivel de llenado más alta.
- Si los trozos de fruta helados o congelados no se licuan, detenga la licuadora y presione PULSE (pulso) algunas veces.
- No deje hielo en la jarra de la licuadora ni deje congelar agua en la misma. Triture el hielo inmediatamente después de colocarlo en la jarra.
- Mantenga la tapa en su lugar para lograr un servicio más sencillo.

Consejos para la jarra personal

- Si la acción de licuado no se inicia, se detiene durante el funcionamiento o si los ingredientes se ahieren a los costados de la jarra, presione el botón de encendido (⏻). Quite la jarra, sacuda el contenido y vuelva a licuar.
- Para un mejor desempeño de la jarra personal de 20 oz. (591 ml), la cantidad mínima de líquido necesaria por receta es 3/4 taza (6 onzas [177 ml]).
- Cuando llene la jarra, coloque primero los ingredientes congelados o el hielo dentro de la misma. Cuando los dé vuelta para licuarlos, los elementos congelados quedarán en la parte superior.
- No pique o procese alimentos duros tales como queso, galletas o carne.
- Trate de no golpear o dejar caer la licuadora.
- No licue líquidos calientes en la jarra personal.
- No llene la jarra personal por encima de la línea de llenado MAX.

Tabla de picadora de alimentos

COMIDA

INSTRUCCIONES

Pan	Corte el pan en rebanadas (hasta 3) en 6 pedazos.
Queso, Parmesano	Corte en cubos de 1/2 pulgada (1.3 cm). Procese 1/2 taza (118 ml) de cubos a la vez.
Chocolate, hornear	Corte en cubos de 1/2 pulg. (1.2 cm). No procese más de 4 oz. (100 g.) a la vez.
Galletas	Rompa en pedazos. Use hasta 2 tazas (473 ml) en la picadora.
Fruta	Corte la fruta en trozos grandes. Coloque hasta 2 tazas (473 ml) en la picadora.
Ajo	Pele, luego procese 1 o más dientes a la vez.
Galletas Graham	Rompa en 4 pedazos. Coloque hasta 6 galletas en la picadora a la vez.
Hierbas	Coloque hasta 1 taza (237 m) en la picadora de alimentos.
Carne	Corte en cubos de 1/2 pulg (1.2 cm). Procese 8 oz (227 g) de cubos.
Nueces	Coloque hasta 1 taza (237 ml) en la picadora.
Perejil	Arranque ramitos del manojo.
Vegetales	Corte los vegetales en pedazos de 1 pulgada (2.5 cm). Coloque hasta 2 tazas (437 ml) en la picadora a la vez.

NOTA: Las cantidades indicadas arriba son las máximas recomendadas. Dependiendo del tipo de alimento, cantidades menores pueden mejorar el rendimiento de picado.

Cuidado y limpieza

1. Desenchufe.
2. Quite la jarra y la tapa de la licuadora. Gire el anillo en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que el anillo y el conjunto de corte se separen de la jarra de la licuadora.
O
3. Quite la jarra personal de la base. Gire el anillo en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que el anillo y el conjunto de corte se separen de la jarra personal.
4. Limpie la base de la licuadora, el panel de control, el aditamento para picar alimentos y el cable con un paño o esponja húmedos. Para quitar manchas rebeldes, utilice un limpiador suave no abrasivo.
5. La jarra de la licuadora, la jarra personal de la licuadora, la tapa, el anillo de la jarra y el conjunto de cuchilla de corte son aptos para el lavavajillas.
6. 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 a mano con agua caliente jabonosa. Enjuague y seque bien. No las sumerja.

Resolviendo problemas

Los ingredientes no se mezclan bien.

- Verifique que se haya agregado suficiente líquido a los ingredientes. La mezcla debe ser fluida y de poca consistencia en todo momento.
- Las piezas sólidas son muy grandes.
- El recipiente está muy lleno. No sobrepase la marca de nivel de llenado más alta 6.5 tazas (1.5 L).
- Las cuchillas del montaje de corte están desafiladas o dañadas. Inspeccione el contenedor y montaje de corte diariamente.
- Seleccione la velocidad para crear una mezcla fluida.

La licuadora larga olor a quemado.

- Apague la licuadora y deje que la unidad se enfríe.
- Aunque los motores se ponen a prueba durante el proceso de fabricación, un uso

⚠️ ADVERTENCIA Riesgo de descarga eléctrica. Desconecte la energía antes de limpiar. No sumerja el cable, el enchufe, la base o el motor en agua o en otro líquido.

⚠️ ADVERTENCIA Riesgo de quemaduras. Las piezas de metal ubicadas debajo de la jarra de la licuadora se calientan después de un uso prolongado.

Cómo limpiar la jarra de la licuadora:

1. Coloque 5 tazas (1.2 L) de agua tibia y agregue dos gotas de detergente para vajillas. Presione el botón PULSE (pulso). Enjuague y seque bien.
2. Para limpiar después de licuar alimentos aceitosos, espolvoree bicarbonato de sodio en la licuadora. Agregue 1 taza (237 ml) de vinagre blanco. La mezcla provocará burbujas. Cuando el burbujeo finalice, agregue 1 1/2 tazas (355 ml) de agua. Lave los restos que hayan quedado con detergente para vajillas y agua. Enjuague y seque bien.

Limpieza del vaso personal de licuadora:

1. Agregue 1 taza (237 ml) de agua tibia y 1 gota de jabón para lavar platos.
2. Mezcle durante 30 segundos.
3. Presione el botón de encendido (⏻) para detener el licuado.
4. Retire el vaso de la base y retire el cuello. Enjuague y seque.

intenso puede provocar el curado de los bobinados del motor. El olor se disipará rápidamente después de una serie de usos intensivos.

- Si el olor continúa después de unos usos intensivos adicionales, llame a nuestro centro de atención al cliente.

Hay grasa alrededor de la base de la jarra de la licuadora o sobre el mostrador de encimera.

- Controle el problema y la fuente. Esto puede indicar un problema con los cojinetes de la jarra.
- Llame a nuestro centro de atención al cliente si persiste la situación.

La cuchilla en S de la picadora de alimentos no gira.

- Asegúrese de que la tapa y el vaso de la picadora estén instalados correctamente o la picadora de alimentos no funcionará.

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 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 o 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, 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.

FECHA DE ENTREGA	SELLO DEL VENDEDOR	QUEJAS Y SUGERENCIAS
DÍA__ MES__ AÑO__		<p>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:</p> <p>GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO 01 800 71 16 100 Email: mexico.service@hamiltonbeach.com</p>

CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADOS**Ciudad de México****ELECTRODOMÉSTICOS**

Av. Plutarco Elías Calles, No. 1499

Zacahuitzco, Benito Juárez, Ciudad de México, C.P. 09490

Tel: 01 55 5235 2323

CASA GARCÍA

Av. Patriotismo No. 875-B

Mixcoac, Benito Juárez, Ciudad de México, C.P. 03910

Tel: 01 55 5563 8723

Nuevo León**FERNANDO SEPÚLVEDA REFACCIONES**

Ruperto Martínez No. 238 Ote.

Centro MONTERREY, 64000 N.L.

Tel: 01 81 8343 6700

Jalisco**SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO**

Garibaldi No. 1450

Ladrón de Guevara

GUADALAJARA 44660 Jal.

Tel: 01 33 3825 3480

Modelos:**58242****Tipos:****B107****Características eléctricas:****120 V~ 60 Hz 400 W**

Los modelos incluidos en las instrucciones de Uso y cuidado pueden estar seguidos o no de un sufijo correspondiente a una o varias letras y sus combinaciones, separadas o no por un espacio, coma, barra o guión. Ejemplos de los sufijos pueden ser: “Y” y/o “MX” y/o “MXY” y/o “Z”.