READ BEFORE USE
LIRE AVANT UTILISATION
LEA ANTES DE USAR

hamiltonbeach.com
For recipes, tips and product information.

hamiltonbeach.ca
Pour des recettes, des conseils et des renseignements sur le produit.

hamiltonbeach.com.mx
Para recetas, consejos, y información del producto.

ENTER TO WIN $100 TO SPEND ON WEBSITE
Scan code or visit:
register.hamiltonbeach.com

PARTICIPEZ POUR COURIR LA CHANCE DE GAGNER UN MONTANT DE 100 $ À DÉPENSER SUR NOTRE SITE WEB
Balayez le code ou visitez le
register.hamiltonbeach.com

INGRESE PARA TENER LA OPORTUNIDAD DE GANAR $100 PARA GASTAR EN NUESTRO SITIO WEB
Escanee el código o visite
register.hamiltonbeach.com

Open to US customers only • Ce concours s'adresse aux clients des États-Unis seulement • Este concurso está disponible sólo a clientes de los Estados Unidos

Hamilton Beach®

Blender
Mélangeur
Licuadora

English 2
Français..... 18
Español 34

Recipes Included!
Recettes à l'intérieur !
¡Recetas Incluídas!

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(O), 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. Do not attempt to defeat any safety interlock mechanisms.
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. Contact Customer Service for information on examination, repair, or adjustment as set forth in the Limited Warranty.
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. Keep hands and utensils, other than the tamper provided, out of container while blending to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the blender. The cover must remain in place when using the tamper through the cover opening. A scraper may be used but must be used only when the blender is not running.
13. The rating of this multipurpose appliance is based on the attachment (may not be provided) that draws the greatest current and other recommended attachments may draw significantly less current.
14. Blades are sharp; handle carefully—especially when assembling, disassembling, or cleaning.
15. Do not use a broken, chipped, or cracked blender jar.
16. Do not use broken, cracked, or loose cutting blade assembly.
17. To reduce the risk of injury, never place cutting blade assembly on base without blender jar properly attached.
18. Always operate blender with lid in place.
19. Be careful if hot liquid is poured into the blender container as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.
20. When blending hot liquids in the blender jar, remove filler-cap and close the edge cover opening intended for pouring. To prevent possible burns: Do not exceed the 3-cup (710-ml) level. Hot liquids may push off lid during blending; therefore, with the protection of an oven mitt or thick towel, place one hand on top of the lid, keep exposed skin away from the lid, and start blending at lowest speed.
21. Ensure collar on base of blender jar and travel jar is tight and secure. Injury can result if moving blades accidentally become exposed.

22. If the jar should twist or rotate when the motor is switched on, switch OFF (O) immediately and tighten jar in collar or on blender base.
23. Do not leave blender unattended while it is operating.
24. Check that the appliance is OFF (O) before plugging cord into wall outlet. To disconnect, turn the control to OFF (O); then remove plug from wall outlet. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
25. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
26. Do not use appliance for other than intended purpose.
27. Risk of thermal burn injury due to excessive pressure in the travel jar/container. Do not blend hot liquids in the travel jar/container.
28. Keep hands and utensils away from moving chopping/mixing blade and slicing/shredding disc while processing food to reduce the risk of severe personal injury and/or damage to the food processor. A rubber scraper may be used but ONLY when the food processor or chopper is not running.
29. The chopping/mixing blade and slicing/shredding disc are sharp. Handle carefully. Store out of reach of children.
30. To reduce the risk of injury, never place chopping/mixing blade or slicing/shredding disc on the processor or chopper motor shaft without bowl properly attached.
31. Be certain lid is securely locked in place before operating food processor.
32. Never feed food into food chute by hand. Always use the food pusher.
33. Do not attempt to defeat the lid interlock mechanism.
34. Make sure the chopping/mixing blade and slicing/shredding disc have come to a full stop before removing processor or 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 Processing Charts.”
36. **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.
37. Operating time cannot exceed 3 minutes for any accessory or speed setting.
38. To avoid risk of injury due to damage to the cover or bowl, do not fill the bowl above the maximum fill line.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Other Consumer Safety Information

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

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard: This product is provided with either a polarized (one wide blade) or grounded (3-prong) plug to reduce the risk of electric shock. The plug fits only one way into a polarized or grounded 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. If the appliance is of the grounding type, the extension cord should be a grounding-type, 3-wire cord. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.

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

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

Wattage/Peak Power Information

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

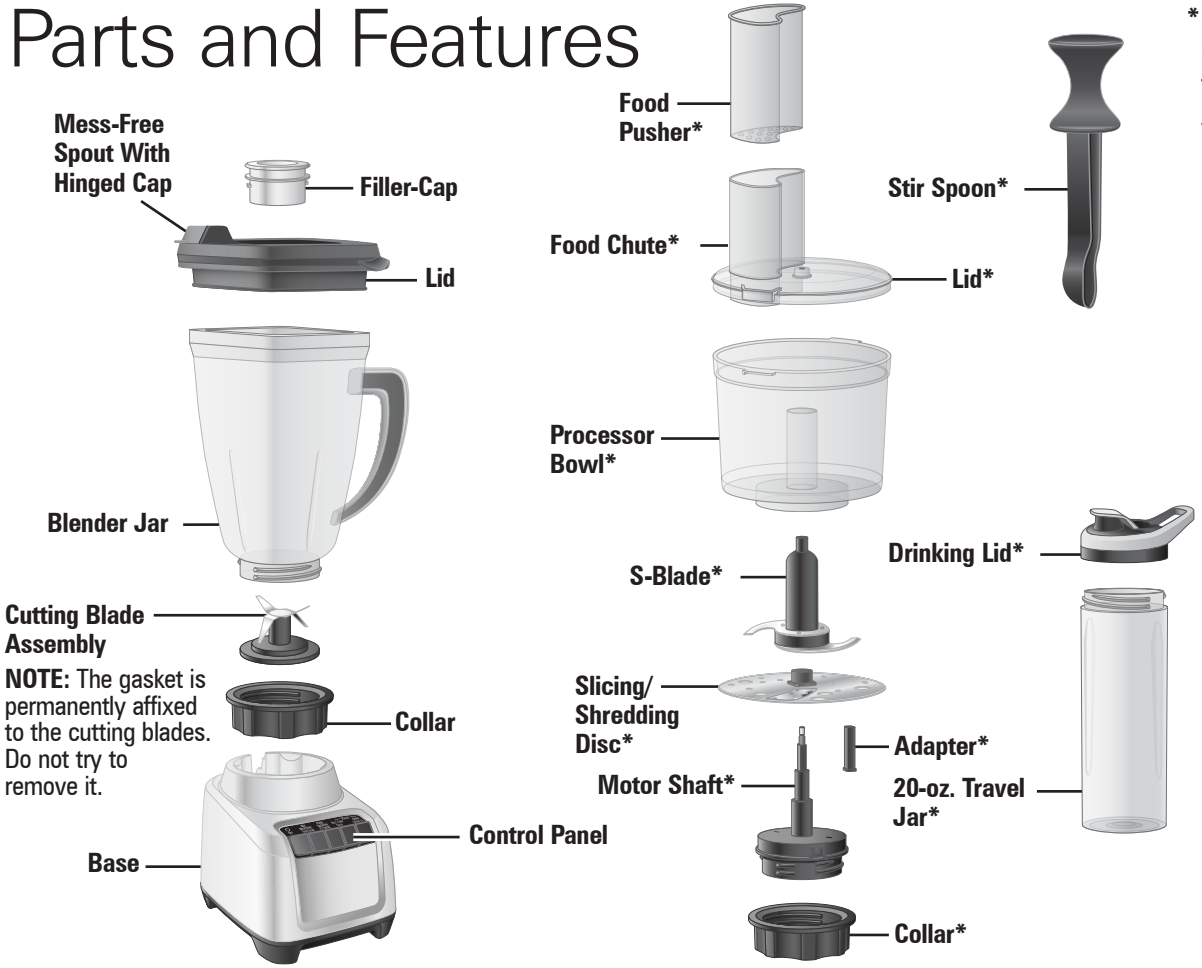
Peak power is the measure of the motor wattage during the first seconds of operation. This is when a blender requires the most power to crush ice, frozen fruit, etc. This is a better measure of what a blender motor can consume when power is needed most.

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

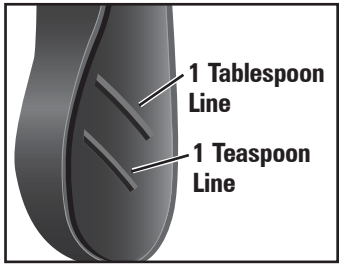
Parts and Features

*Optional Accessory on Select Models

To order parts: visit HamiltonBeach.com/Parts



Optional Accessory Stir Spoon

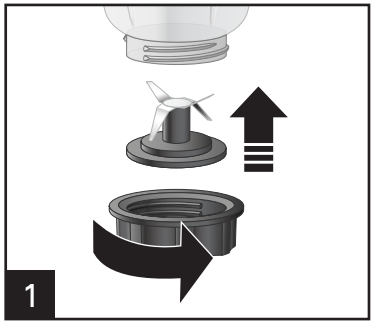


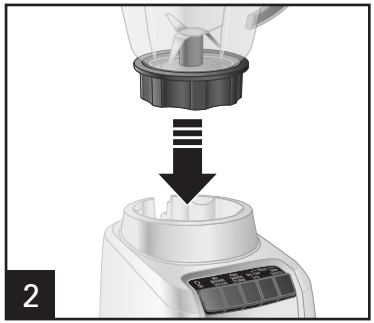
Control Panel

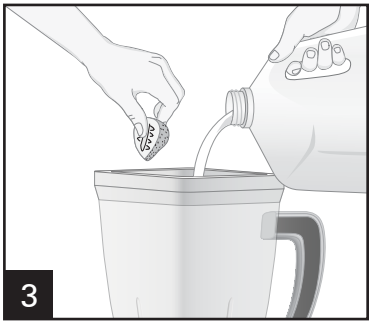
Using Your Blender

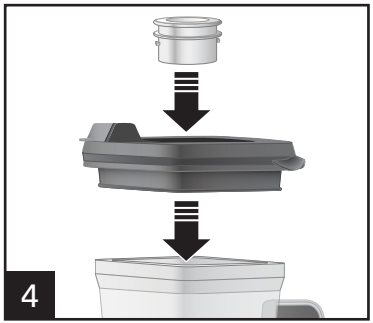
BEFORE FIRST USE: After unpacking the blender, follow the instructions in “Cleaning Your Blender.”

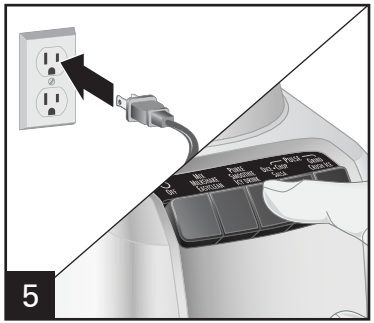
IMPORTANT: Your blender jar and cutting blade assembly are subject to wear during normal use. Always inspect jar for nicks, chips, or cracks. Always inspect cutting blade assembly for broken, cracked, or loose blades. If jar or cutting blade assembly is damaged, do not use. Call our toll-free customer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









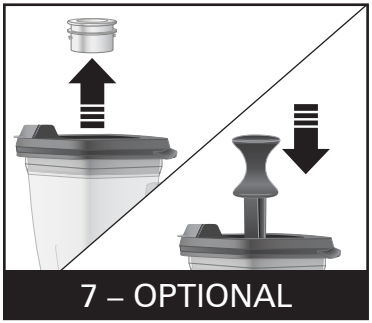


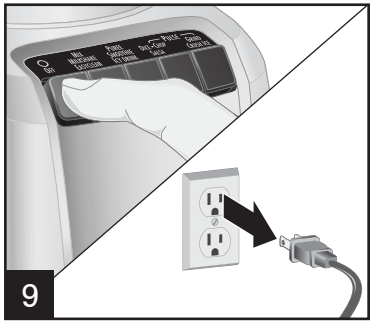
Push the desired speed button. When using the PULSE buttons, the blender will only run when the button is held down.

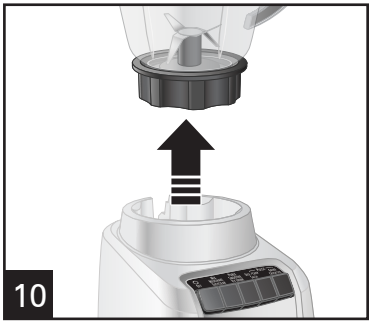
⚠ WARNING Burn Hazard.

When blending hot liquids, remove filler-cap and close the edge cover opening intended for pouring. To prevent possible burns: Do not exceed the 3-cup (710-ml) level. Hot liquids may push off lid during blending; therefore, with the protection of an oven mitt or thick towel, place one hand on top of the lid, keep exposed skin away from the lid, and start blending at lowest speed.

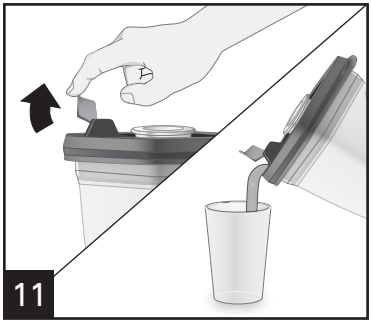
Using Your Blender (cont.)







Remove filler-cap and insert stir spoon into hole in lid. Place one hand on top of the lid and use the stir spoon to add ingredients or to move thick mixtures around in blender jar. **NOTE:** Turn blender OFF (O)before removing filler-cap and when adding the stir spoon.



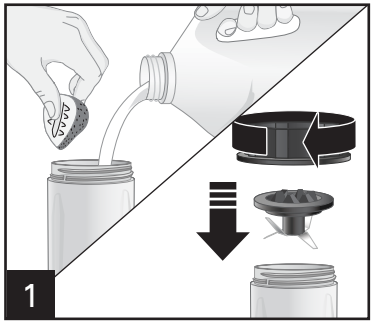
Blender Tips

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

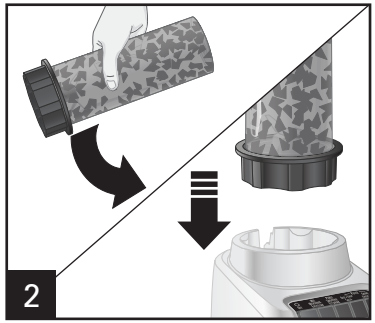
Using the Travel Jar

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

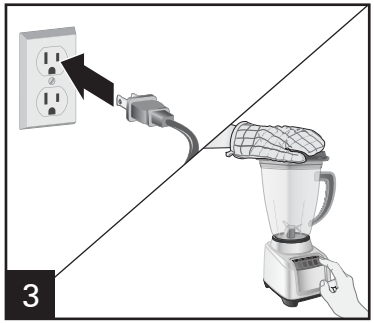
⚠ WARNING Laceration Hazard. Handle blade carefully; it is very sharp. Make sure unit is turned OFF (O) and is unplugged.



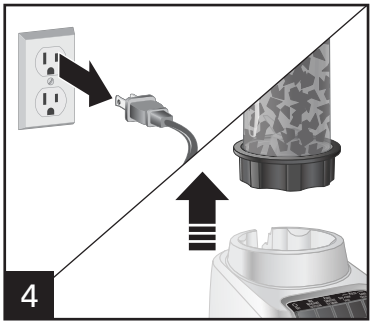
Add ingredients to travel jar. Carefully place cutting assembly and collar onto travel jar.

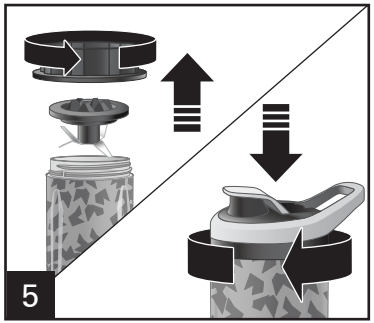


Turn travel jar upside down, shake to mix ingredients, and place onto base.



Plug in unit. Hold jar in place while blending. Press **ON** (**I**) or **PULSE** to blend 15 to 30 seconds or until smooth. Always operate on a countertop or other supporting surface.





Turn bottom up; remove collar and cutting blade assembly from jar. Hand-tighten drinking lid onto travel jar.

Blending Tips for the 20-oz. Travel Jar

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

Blending Drinks With the Blending Jar

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

TIPS FOR BEST RESULTS:

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

Blending Drinks With the Travel Jar

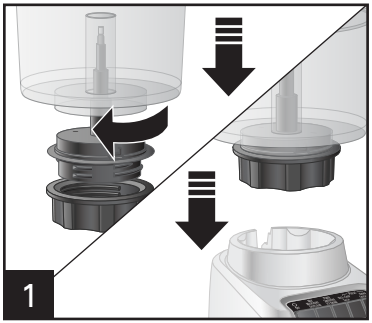
TYPE OF DRINK	INGREDIENTS	NUMBER OF SERVINGS	BLENDER SETTING/TIME
Whole Juice	1/2 cup (118 ml) frozen mango or pineapple 1 handful baby spinach leaves 1 cup (237 ml) green seedless grapes	2 to 3 (makes 2–2 1/2 cups [473 to 591 ml])	Add ingredients to jar in order listed. Place cutting blade assembly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

TIPS FOR BEST RESULTS:

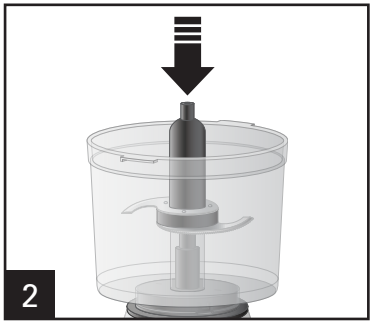
- Always place liquid in blender jar first, then remaining ingredients.
- If frozen fruit or ice are not blending, stop blender and pulse a few times.

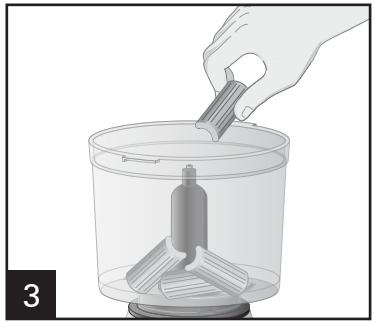
Using Processor Bowl Attachment – S-Blade

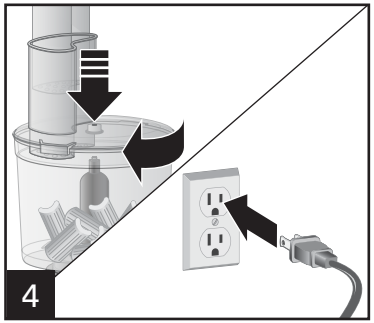
⚠ WARNING **Laceration Hazard.**Handle blade carefully; it is very sharp. Make sure unit is turned OFF (O) and is unplugged. Always wait until blade has stopped moving before removing lid.



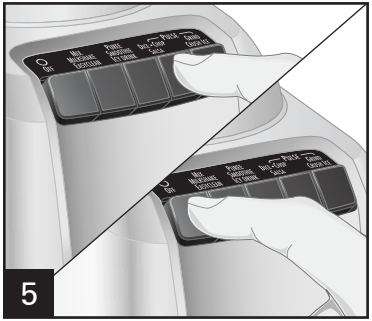
Secure collar on gear box.

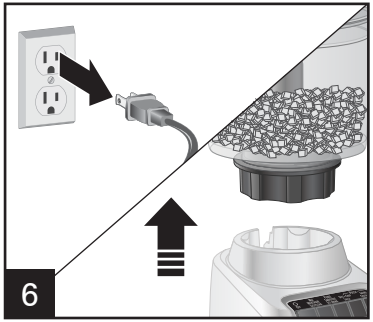


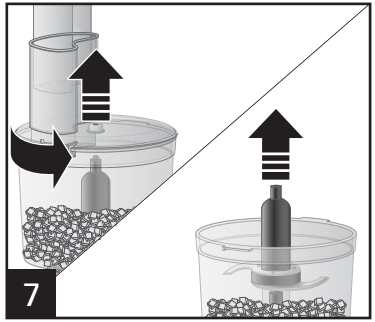


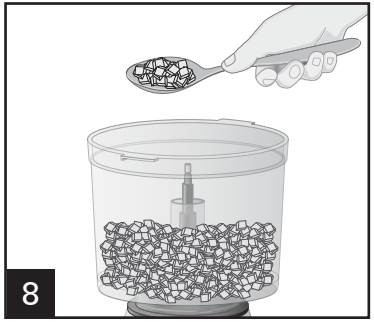


Place food pusher in the lid. Ensure unit is in OFF (O) position before plugging into outlet.



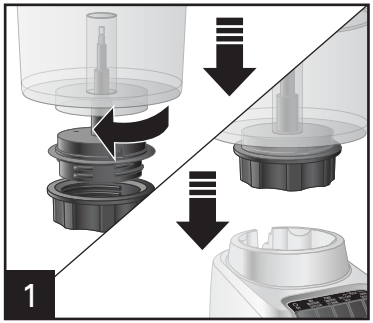


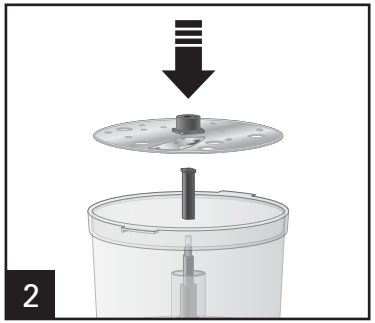


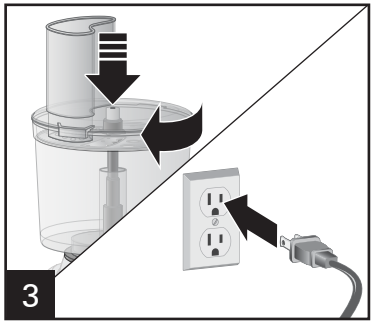


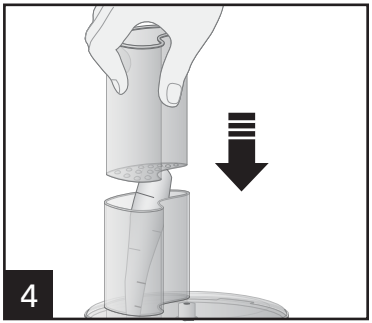
Using Food Processor Attachment – Slicing/Shredding Disc

⚠ WARNING Laceration Hazard.
Handle blade carefully; it is very sharp. Make sure unit is turned OFF (O) and is unplugged.
Always wait until blade has stopped moving before removing lid.



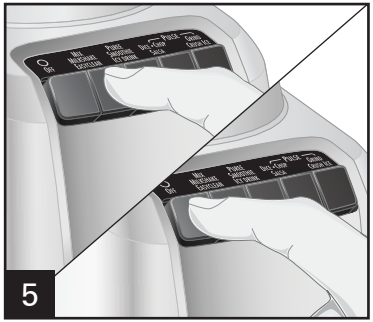


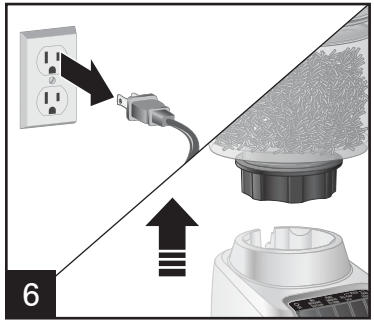


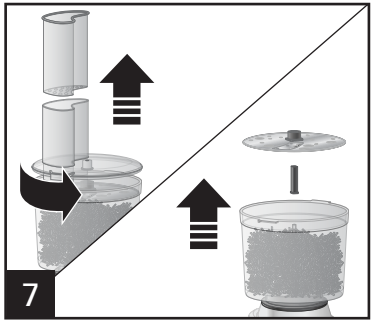


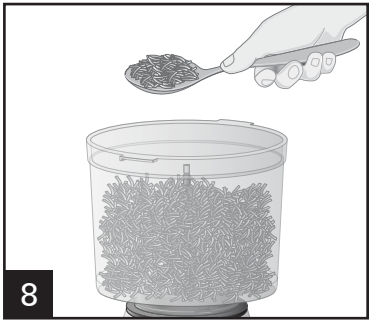
Put collar on gear box. Make sure to place adapter before placing the slicing/shredding disc into the processor bowl. **NOTE:** The adapter will need to be turned over to use the other side of the disc.

⚠ WARNING Laceration Hazard.
Always use food pusher to feed food into the chute. NEVER PUSH FOOD THROUGH CHUTE WITH FINGERS OR OTHER OBJECTS. Ensure unit is in OFF (O) position before plugging into outlet.









Tips and Techniques

- For a more uniform consistency, start with pieces of food that are similar in size. Cut food into 1-inch (2.5-cm) pieces before processing with chopping/mixing blade.
- This food processor is excellent to chop, mix, slice, or shred most foods. However, to maintain peak performance, do not use your food processor for the following: grinding grain, coffee beans, or spices; slicing frozen meats; kneading dough; or crushing ice.
- When chopping foods, pulsing on and off will produce the best results.
- Operating time will depend on quantity of food being processed. Most foods can be sliced, chopped, or shredded in seconds. If unit is operated continuously for an extended period of time, let the processor rest about 4 minutes before continuing.
- Do not puree or mash starchy vegetables like potatoes as they are easily overprocessed and will become gummy.
- To slice or shred cheese, use only firm cheese like cheddar, Monterey Jack, or Swiss that has been chilled for at least 30 minutes.
- The reversible slicing/shredding disc has a slicing blade on one side and shredding teeth on the other side. The name engraved on the blade, facing up, is the function selected. For slicing, the word “SLICE” should face up; for shredding, the word “SHRED” should face up. Place on motor shaft with desired cutting edge facing up.
- To julienne vegetables, slice, remove from bowl, and restack the vegetables. Pack into food chute with slices vertical. Slice again to make matchstick-cut vegetables.

Food Processing Charts

Disc attachment is reversible and labeled. The label should face up for the desired function. When using disc attachment, do not process past the MAX LEVEL on the bowl.

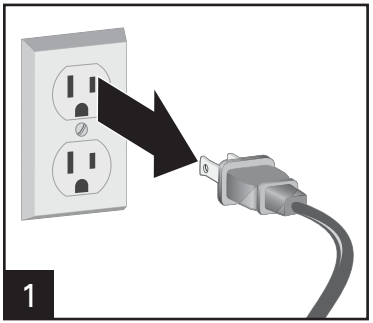
ATTACHMENT	FOODS
Chopping/Mixing Blade	Chop: Nuts, meat, garlic, onions, peppers, celery, herbs, bread (for crumbs), crackers Mince/Puree: Vegetables, fruit Mix: Salad dressings Puree: Soups, sauces Grate: Cheese, such as Parmesan (chilled)
Slicing Disc	Cucumbers, apples, mushrooms, carrots, potatoes, cabbage, tomatoes, pepperoni, peppers, radishes, firm cheeses (chilled)
Shredding Disc	Cabbage, potatoes, carrots, cheese (chilled)

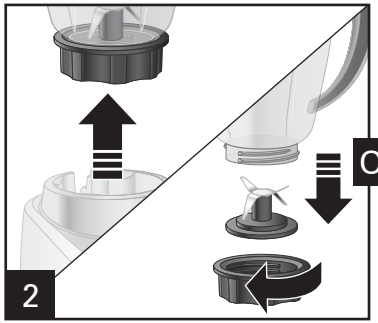
For best results, do not exceed the following amounts when chopping, mincing, or pureeing with the S-blade.

FOOD	MAXIMUM AMOUNT
Fruits and Vegetables	2 to 3 cups (473 to 710 ml) (cut into 1-in. [2.5-cm] cubes
Parmesan or Romano	5 ounces (142 g) (cut into 1-in. [2.5-cm] cubes)
Cheddar, Jack, Mozzarella	8 ounces (227 g) (cut into 1-in. [2.5-cm] cubes)
Crackers	Full bowl

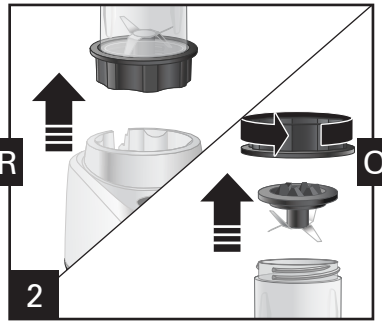
Cleaning Your Blender

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

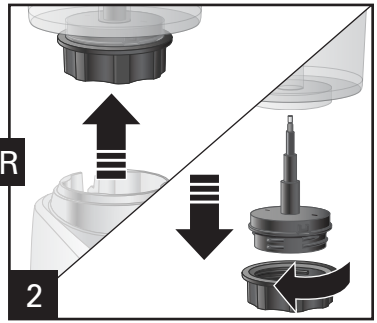




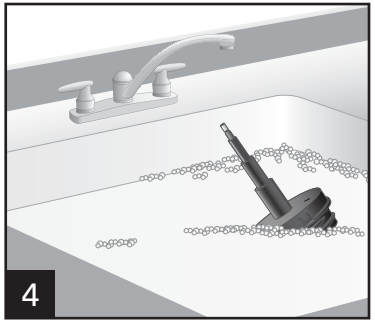
OR



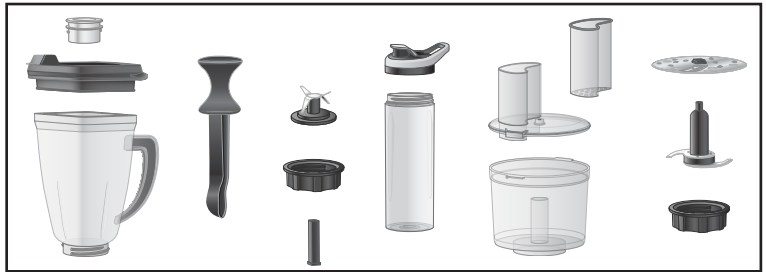
OR



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



Wash in warm, soapy water.



DISHWASHER-SAFE

DO NOT use the “SANI” setting when washing in the dishwasher. “SANI” cycle temperatures could damage your product. Parts may also be washed with hot, soapy water. Care should be taken when handling the cutting blade assembly, S-blade, and slicing/shredding disc since they are very sharp. Rinse and dry thoroughly. Do not soak.

Cleaning Your Blender (cont.)

EASY CLEAN

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

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

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

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

Recipes

Triple Berry Smoothie

1 cup (237 ml) cranberry-raspberry juice
8 ounces (1 1/2 cups [355 ml]) fresh strawberries, hulled and quartered
6 ounces (1 1/4 cups [296 ml]) fresh raspberries
4 ounces (3/4 cup [177 ml]) fresh blueberries
1 medium ripe banana, cut into large chunks
1 cup (237 ml) vanilla yogurt
12 ice cubes

Directions:

1. Place ingredients in blender jar in order listed.
2. Cover and blend on SMOOTHIE until smooth.

TEST KITCHEN TIP: Try different combinations of fresh berries and juice to make new flavors of smoothies.

Serves: 4

Green Apple Smoothie (For Travel Jar)

1/2 cup (118 ml) ice cubes (about 6 crescent-shape)
1/2 medium Granny Smith apple, cut in slices
1/2 medium banana, broken into chunks
1/2 cup (118 ml) kale, torn into pieces
1/2 cup (118 ml) apple juice

Directions:

1. Place ingredients in travel jar in order listed.
2. Blend until smooth.

Serves: 1–2

Vanilla Milkshake With Mix-Ins

3/4 cup (177 ml) milk
3 large scoops vanilla ice cream
1/4 cup (59 ml) crushed candy or cookies, optional

Directions:

1. Place ingredients in blender jar in order listed.
2. Cover and blend on MIX/MILKSHAKE speed until smooth.

TEST KITCHEN TIPS:

- Always place liquid ingredients in blender first.
- For best results, crush candy or cookies before adding to milkshake. When milkshake is blended, pour crushed candy or cookies on top and pulse blender 3 to 4 times to mix.

Serves: 2–3

Fresh and Spicy Salsa

1 onion, peeled and quartered
1 clove garlic
1 jalapeno pepper, stem removed
4 small tomatoes, quartered
1/4 cup (59 ml) cilantro
1 Tablespoon (15 ml) lime juice
1/2 teaspoon (2.5 ml) cumin
Salt and pepper to taste

Directions:

1. Place onion, garlic, and pepper in blender. Cover and PULSE until finely minced. Stir as needed. Stop blender.
2. Add tomatoes, cilantro, lime juice, cumin, salt, and pepper. Cover and PULSE until desired texture is reached, stirring as needed.

Serves: 6–8

Limited Warranty

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

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

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

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

To make a warranty claim, do not return this appliance to the store. Please write Hamilton Beach Brands, Inc., Customer Service Department, 4421 Waterfront Dr., Glen Allen, VA 23060, or visit hamiltonbeach.com/customer-service in the U.S. or hamiltonbeach.ca/customer-service 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 (O), 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. Ne pas tenter d'entraver tout mécanisme de verrouillage de sécurité.
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. Veuillez communiquer avec le service à la clientèle pour obtenir de l'information concernant l'inspection, la réparation ou le réglage, comme précisé dans la garantie limitée.
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. Veuillez garder vos mains et les ustensiles hors du contenant lors du malaxage, à l'exception du pilon fourni, afin de réduire le risque de blessures corporelles ou de bris au robot culinaire. Le couvercle doit rester en place lors de l'utilisation du pilon à travers l'ouverture du couvercle. Une spatule peut être utilisée, mais seulement lorsque le robot culinaire n'est pas en fonctionnement.
13. Les caractéristiques de cet appareil polyvalent sont basées sur l'accessoire (si inclus) nécessitant la plus grande demande énergétique alors que les autres accessoires recommandés peuvent être moins énergivores.
14. Les lames sont tranchantes ; manipuler avec soin lors de l'assemblage et du démontage ou lors du nettoyage.
15. Ne pas utiliser un récipient de mélangeur brisé, craqué ou fissuré.
16. Ne pas utiliser des lames brisées, fissurées ou lâches.
17. Pour éviter les risques de blessure, ne jamais placer les lames sans avoir correctement avoir sécurisé le récipient de mélangeur sur la base.
18. Toujours installer le couvercle avant de faire fonctionner l'appareil.
19. 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.
20. Lors du mélange de liquides très chauds, retirer le bouchon de remplissage et fermer tous les becs verseurs le long du bord. Pour prévenir les brûlures : Ne pas remplir au-delà de la marque 3 tasses (710 ml) du récipient. Les liquides chauds peuvent pousser sur le couvercle pendant le mélange. À l'aide d'un gant de cuisinier ou d'une serviette épaisse, placer une main sur le dessus du couvercle. Garder la peau exposée éloignée du couvercle.

Commencer à mélanger en utilisant la vitesse minimale.

21. Serrer et sécuriser le collier de la base du récipient et de la tasse de voyage. Des risques de blessures peuvent survenir si les lames en mouvement sont accidentellement exposées.
22. Si le récipient bouge ou tourne pendant que le moteur est en marche, mettre immédiatement le mélangeur hors tension (OFF/O) puis serrer le collier au mélangeur ou à la base du mélangeur.
23. Ne pas laisser le mélangeur sans surveillance pendant le fonctionnement.
24. S'assurer que l'appareil est OFF (O/arrêt) avant de brancher la fiche dans la prise de courant. Pour débrancher, tourner la commande à et mettre à OFF (O/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.
25. Ne placer jamais votre appareil électroménager à proximité ou sur un brûleur électrique ou à gaz chaud ou dans un four chaud.
26. N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.
27. Risque de brûlure thermique dû à la pression excessive dans le récipient/récipient de transport. Ne pas mélanger de liquides chauds dans le récipient/récipient de transport..
28. 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 à hacher/mélanger mobile et du disque à trancher/râper 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.
29. La lame du hachoir / mixeur et le disque à trancher / déchiqueter sont tranchants. Manipuler avec soin. Rangez loin des enfants.
30. Pour réduire le risque de blessure, ne jamais installer la lame à hacher/mélanger ou le disque à trancher/râper sur l'arbre du moteur du robot sans que bol y soit correctement raccordé.
31. Toujours installer le couvercle avant de faire fonctionner l'appareil.
32. Ne jamais introduire d'aliments dans l'entonnoir avec les mains. Toujours utiliser les poussoirs.
33. Ne pas tenter de démonter le mécanisme de verrouillage.
34. S'assurer que la lame à hacher/mélanger et le disque à trancher/râper se sont complètement arrêtés avant de retirer le couvercle du robot ou 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 de transformation des aliments ».
36. **ATTENTION !** Afin d'éviter un danger découlant d'une réinitialisation accidentelle du rupteur thermique, se 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.
37. Le temps de fonctionnement ne doit pas dépasser 3 minutes, peu importe l'accessoire ou le réglage de vitesse.
38. Pour éviter les risques de blessure causée par des dommages au couvercle ou au bol, ne pas remplir le bol au-delà de la ligne de remplissage maximum.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Autres consignes de sécurité pour le consommateur

Cet appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement. Utiliser seulement pour les aliments et les liquides.

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de choc électrique** : Ce produit est fourni avec une fiche polarisée (lame plus large) ou d'une fiche (3 lames et mise à la terre) pour réduire le risque d'électrocution. Cette fiche s'insère d'une seule manière dans une prise polarisée ou prise avec mise à la terre. Ne pas transformer le dispositif de sécurité de la fiche en modifiant celle-ci de quelconque façon 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. Si cet appareil est du type à mise à la terre, la rallonge doit être du type à mise à la terre, à 3 fils. 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 la ligne sans frais du Service à la clientèle pour plus d'informations.

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

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

Pièces et caractéristiques

*Accessoire en option sur certains modèles

Pour commander des pièces, visiter : HamiltonBeach.ca/Parts

Bec verseur sans goutte à capuchon sur charnière

Bouchon de remplissage

Couvercle

Cuillère à mélanger*

Récipient du mélangeur

Couvercle à bec*

Assemblage de lames

NOTE : Le joint statique des lames est fixe. Ne pas tenter de le retirer.

Collier

Tasse de voyage de 20-oz.*

Base

Panneau de contrôle

Poussoir*

Entonnoir*

Couvercle*

Bol du robot*

Lame en forme de S*

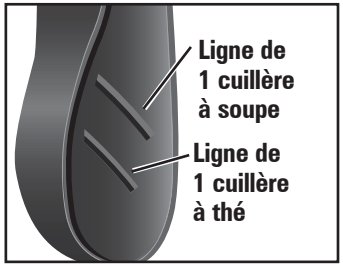
Lame à trancher/ râper*

Adaptateur*

Arbre du moteur*

Collier*

Accessoire en option Cuillère à mélanger

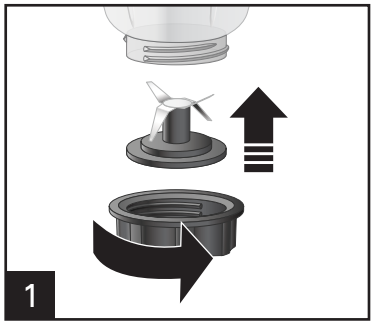


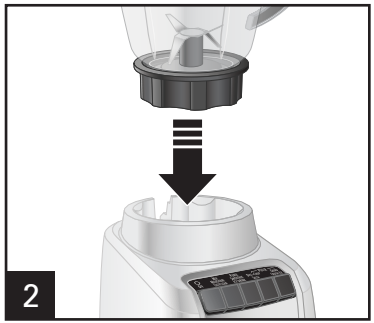
Panneau de contrôle

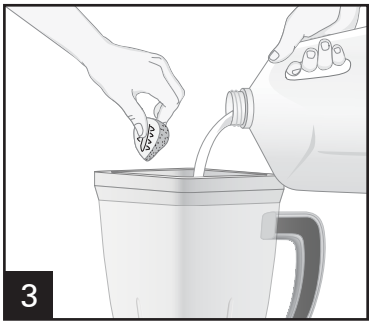
Utilisation de votre mélangeur

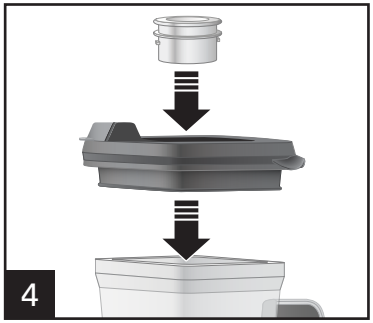
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION : Déballer le mélangeur et suivre les instructions au chapitre « Nettoyage du mélangeur ».

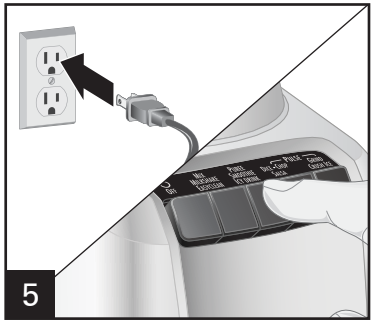
IMPORTANT : Le récipient et l'assemblage des lames du mélangeur peuvent s'user au cours de l'utilisation normale. Inspecter toujours le récipient à la recherche d'entailles, d'écailles ou de fissures. Inspecter toujours l'assemblage des lames à la recherche de brisures, fissures ou de relâchement. Ne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



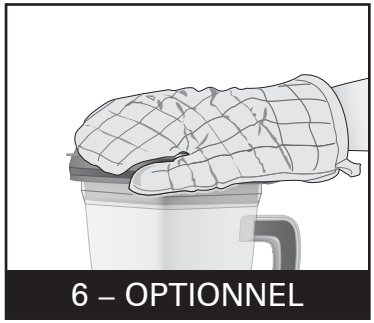






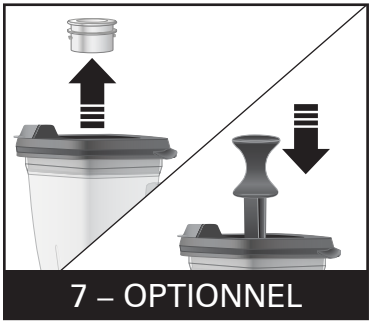


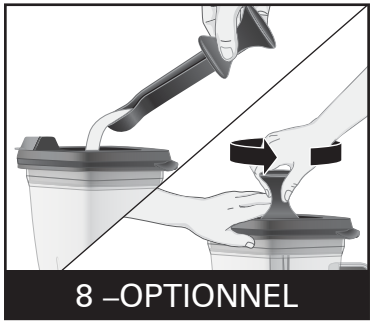
Appuyer sur le bouton de vitesse désiré. Lors de l'utilisation du bouton par PULSE (impulsion), le mélangeur ne fonctionne que pendant que le bouton reste appuyé.

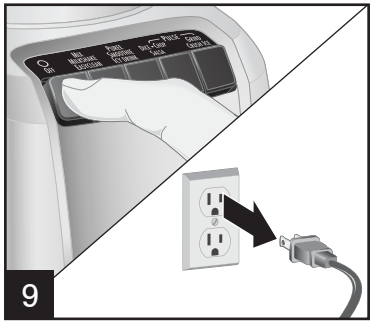


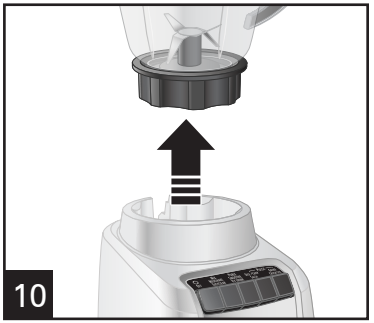
⚠ AVERTISSEMENT **Risque de brûlure.** Lors du mélange de liquides très chauds, retirer le bouchon de remplissage et fermer tous les becs verseurs le long du bord. Pour prévenir les brûlures : Ne pas remplir au-delà de la marque 3 tasses (710 ml) du récipient. Les liquides chauds peuvent pousser sur le couvercle pendant le mélange. À l'aide d'un gant de cuisinier ou d'une serviette épaisse, placer une main sur le dessus du couvercle. Garder la peau exposée éloignée du couvercle. Commencer à mélanger en utilisant la vitesse minimale.

Utilisation de votre mélangeur (suite)

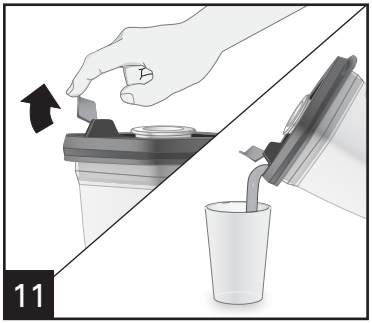








Retirer le bouchon de remplissage et insérer la cuillère à mélanger dans le trou du couvercle. Placer une main sur le dessus du couvercle et utiliser la cuillère à mélanger pour ajouter des ingrédients ou pour remuer les mélanges épais autour du récipient. **REMARQUE :** Mettre le mélangeur hors tension (OFF/O) avant de retirer le bouchon de remplissage et lors de l'insertion de la cuillère à mélanger.



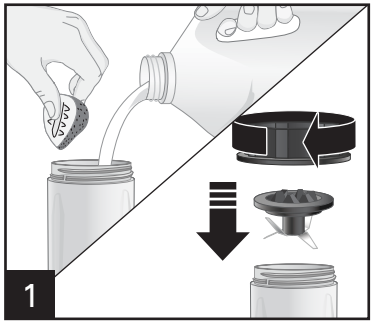
Conseils

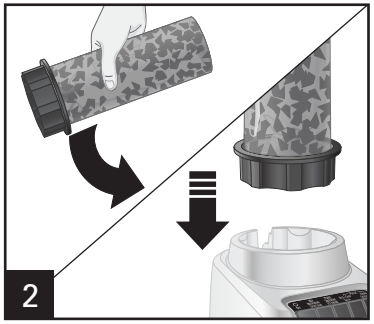
- Pour ajouter des aliments pendant le fonctionnement du mélangeur, retirer le bouchon de remplissage et ajouter les ingrédients par l'ouverture.
- Une recette contenant une quantité minimale de 8 oz (237 ml) est nécessaire pour un rendement optimal. Ajouter du liquide si les aliments ne se mélangent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

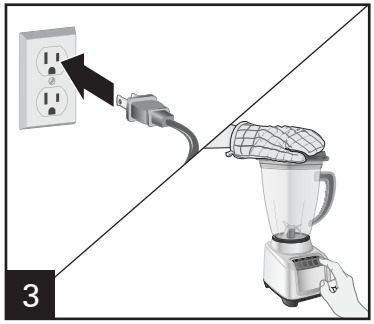
Utilisation de la tasse de voyage

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

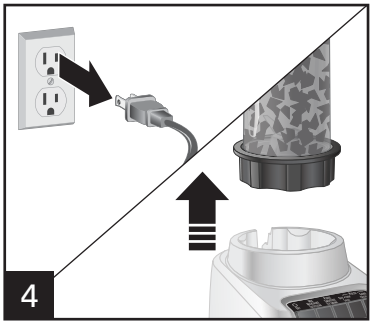
⚠ AVERTISSEMENT **Risque de déchirures.** Tenir las lames avec soins ; ils sont très coupantes. S'assurer que l'appareil est hors tension (OFF/O) et débranché.

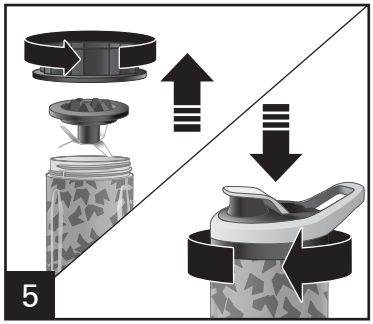






Verser les ingrédients dans la tasse de voyage. Installer soigneusement l'assemblage de lame et le collier sur la tasse de voyage. Inverser la tasse de voyage et l'installer sur la base. Brancher dans la prise. Tenir le récipient en place pendant le mélange. Appuyer sur **ON** (marche/**I**) ou **PULSE** (impulsion) et mélanger pendant 15 à 30 secondes ou jusqu'à ce que la texture soit lisse. Toujours faire fonctionner l'appareil sur un comptoir ou autre surface d'appui.





Retourner à la verticale, retirer le collier et la lame du récipient. Serrer manuellement le couvercle sur la tasse de voyage.

Conseils de mélange pour la tasse de voyage de 20 oz

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

Mélange de boissons avec le récipient du mélangeur

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

CONSEILS POUR DE MEILLEURS RESULTANTS :

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

Mélange de boissons avec la tasse de voyage

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

CONSEILS POUR DE MEILLEURS RESULTANTS :

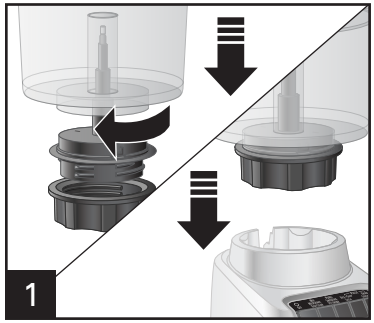
- Toujours déposer le liquide dans le récipient du mélangeur en premier ; verser ensuite les autres ingrédients.
- Si la glace ou les morceaux de fruits ne se mélangent pas, arrêter le mélangeur et appuyer sur PULSE (impulsion) à quelques reprises.

Utilisation d'accessoire du bol du robot – Lame en forme de S

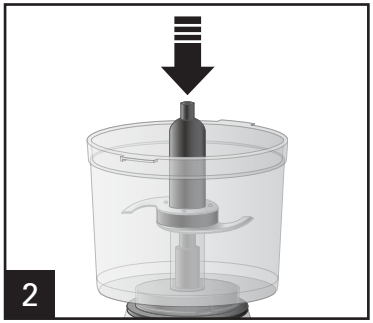
⚠ AVERTISSEMENT **Risque de déchirures.**

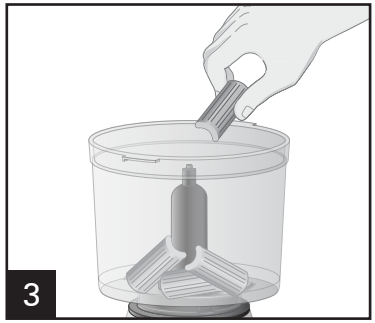
Tenir la lame avec soins; elle est très coupante. S'assurer que le bouton de commande est en position OFF (O/ARRÊT) et que l'appareil est débranché.

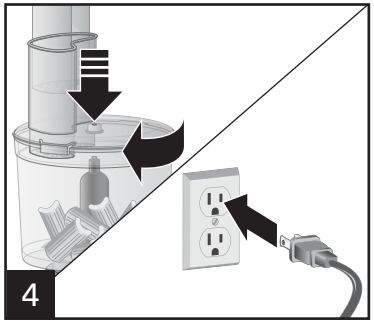
Attendre la fin de la rotation de la lame avant de retirer le couvercle.



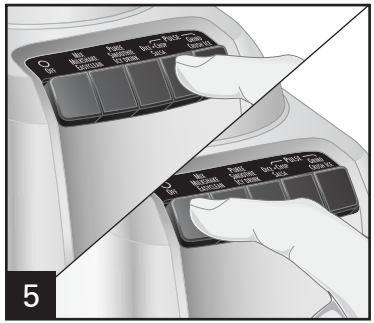
Insérer fermement le collier sur l'engrenage.

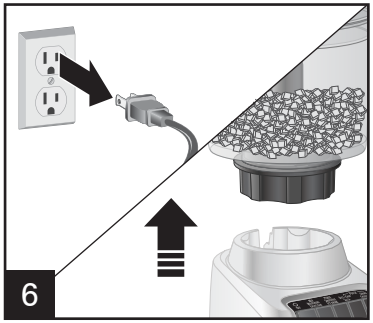


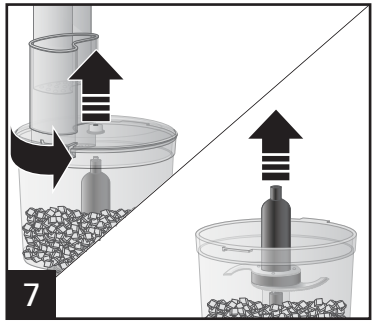


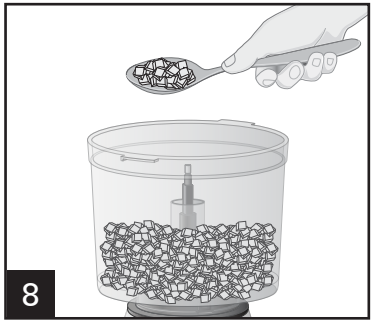


Insérer le poussoir dans le couvercle. S'assurer que le bouton de commande est en position OFF (O/ARRÊT) avant de brancher l'appareil.





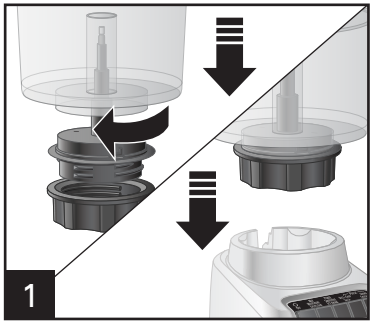


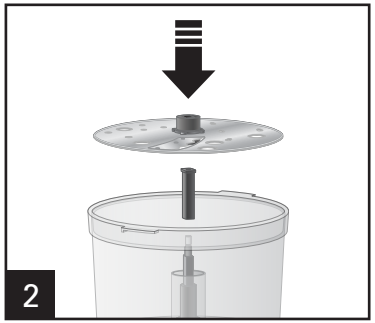


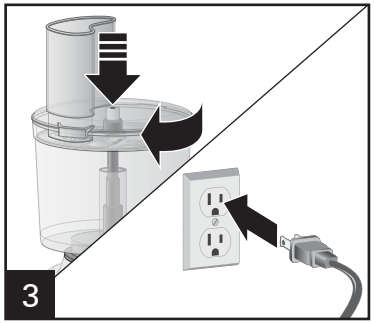
Utilisation d'accessoire du robot – Disque à trancher/râper

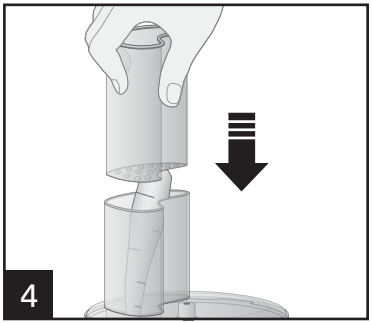
⚠ AVERTISSEMENT **Risque de déchirures.**
Tenir la lame avec soins; elle est très coupante. S'assurer que le bouton de commande est en position OFF (O/ARRÊT) et que l'appareil est débranché.

Attendre la fin de la rotation de la lame avant de retirer le couvercle.



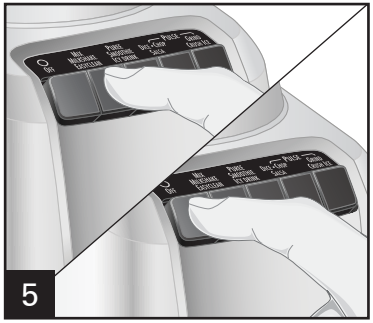


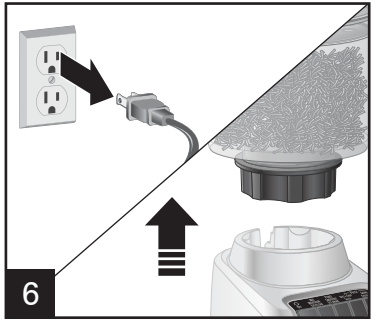


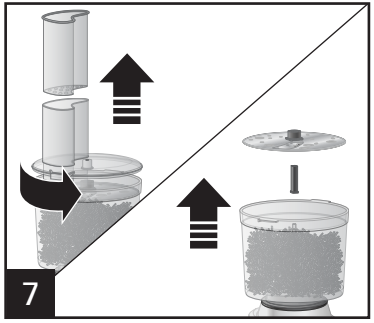


Insérer fermement le collier sur l'engrenage. S'assurer d'installer l'adaptateur avant d'insérer le disque à trancher/râper dans le bol du robot. **REMARQUE** : Il faut inverser l'adaptateur pour pouvoir utiliser l'autre côté opposé du disque.

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de déchirures**. Toujours utiliser le poussoir pour introduire les aliments dans l'entonnoir. NE JAMAIS POUSSER LES ALIMENTS DANS L'ENTONNOIR AVEC LES DOIGTS OU D'AUTRES OBJETS. S'assurer que de commande est en position OFF (O/ARRÊT) avant de brancher l'appareil.







Conseils et méthodes

- Pour obtenir une consistance uniforme, commencer par les morceaux d'aliments de même taille. Couper les aliments en morceaux de 1 po (2,5 cm) avant de les transformer avec la lame à hacher/mélanger.
- Ce robot culinaire est idéal pour hacher, mélanger, trancher ou râper la plupart des aliments. Toutefois, pour maintenir une performance optimale, ne pas utiliser le robot culinaire pour exécuter les tâches suivantes : moudre des graines, grains de café ou épices, trancher de la viande congelée, pétrir la pâte, ou concasser de la glace.
- Pour hacher les aliments et obtenir des résultats optimaux, utiliser le mode d'impulsion en alternant la marche/arrêt.
- Le temps de fonctionnement dépend de la quantité d'aliments à transformer. La plupart des aliments peuvent être tranchés, hachés ou râpés en quelques secondes. Si l'appareil est utilisé pour une période de temps prolongée, laisser reposer le robot culinaire pendant 4 minutes approximativement avant de poursuivre.
- Ne pas mettre en purée ou piler des légumes comme les pommes de terre, car leur surtransformation est rapide et la texture deviendra collant.
- Pour trancher ou râper du fromage, choisir des fromages fermes comme le cheddar, Monterey Jack ou le suisse ayant été refroidi pendant au moins 30 minutes.
- Le disque à trancher/râper réversible possède un côté pour trancher et un côté avec des dents affûtées. Le nom gravé sur la lame, face vers le haut, indique la fonction choisie. Pour trancher, le mot « SLICE » doit être sur le dessus; pour râper, le mot « SHRED » doit être sur le dessus. Insérer sur l'arbre du moteur en positionnant le côté de coupe désiré vers le haut.
- Pour couper des légumes en julienne, trancher les légumes puis les retirer du récipient et les replacer. Remettre dans l'entonnoir en plaçant les tranches à la verticale. Trancher à nouveau pour obtenir des légumes coupés en julienne fine.

Tableaux de transformation des aliments

Le disque accessoire est réversibles et identifiés. Cette étiquette doit se retrouver vers le HAUT pour obtenir la fonction désirée. Ne pas dépasser le niveau de remplissage maximal (MAX LEVEL) indiqué sur le récipient lors de l'utilisation de disque accessoire.

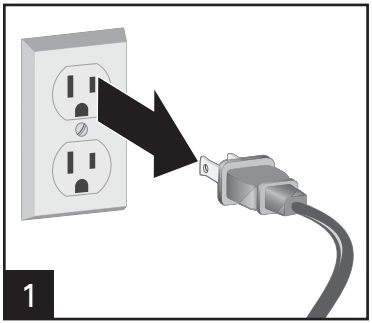
ACCESSOIRES	ALIMENTS
Lame à hacher/mélanger	Couper en morceaux : les noix, la viande, l'ail, les oignons, les poivrons, le céleri, les fines herbes, le pain (pour des miettes) et des craquelins Émincer/passer en purée : les légumes et les fruits Mélanger : les vinaigrettes Passer en purée : les soupes et les sauces Râper : le fromage tel que le Parmesan (refroidi)
Disque à tranche	Les concombres, les pommes, les champignons, les carottes, les pommes de terre, le choi, les tomates, les saucissons, les poivrons, les radis, les fromages à pâte ferme (refroidis)
Disque à râper	Le choi, les pommes de terre, les carottes, le fromage (refroidi)

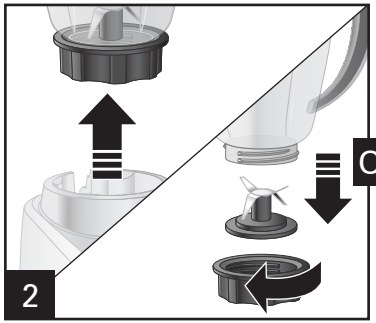
Pour des résultats optimaux, ne pas excéder les quantités suivantes pour hacher, émincer ou mettre en purée à l'aide de la lame en forme de S.

ALIMENT	MAXIMUM AMOUNT
Fruits et légumes	2 à 3 tasses (473 ml à 710 ml) (couper en cubes de 1 po [2,5 cm])
Parmesan ou Romano	5 oz. (142g) (couper en cubes de 1 po [2,5 cm])
Cheddar, Monterey Jack, Mozarella	8 oz. (227 g) (couper en cubes de 1 po [2,5 cm])
Craquelins	Bol plein

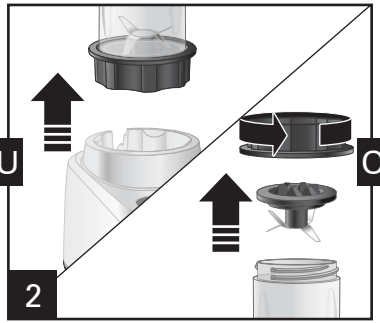
Nettoyage du mélangeur

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

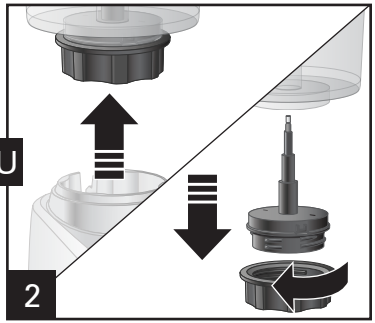




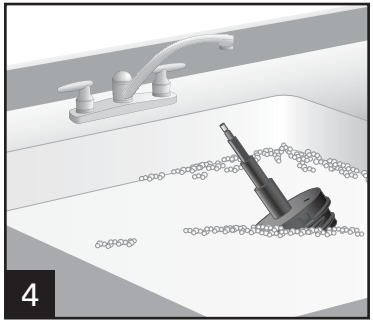
OU



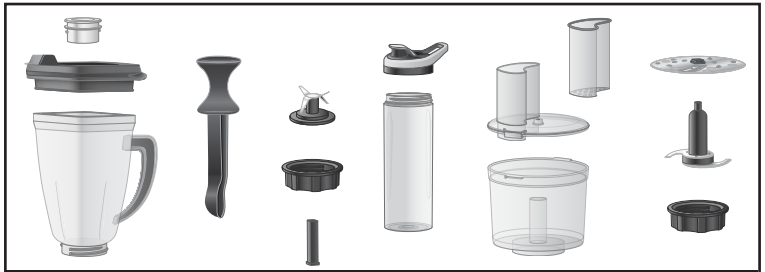
OU



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



Laver dans l'eau tiède savonneuse.



LAVABLES AU LAVE-VAISSELLE

NE PAS utiliser le réglage "SANI" du lave-vaisselle. Les températures du cycle "SANI" peuvent endommager le produit. Les pièces peuvent être lavées également avec de l'eau chaud et savonneux. Manipuler l'assemblage de lames avec soin lors de la manipulation, car la lame en forme de S et le disque à trancher/râper sont très coupants. Rincer et sécher soigneusement. Ne pas faire tremper.

Nettoyage du mélangeur (suite)

NETTOYAGE FACILE

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

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

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

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

Recettes

Frappés aux 3 fruits

237 ml (1 tasse) de jus de canneberge et framboise
355 ml (1 1/2 tasse) de fraises fraîches, équeutées et en quartiers
6 oz (1 1/4 tasse [296 ml]) de framboises fraîches
4 oz (3/4 tasse [177 ml]) de bleuets frais
1 banane moyenne épluchée et coupée en gros morceaux
237 ml (1 tasse) de yogourt à la vanille
12 glaçons

Instructions :

1. Déposer les ingrédients dans le récipient du mélangeur dans l'ordre indiqué.
2. Couvrir et mélanger à vitesse « SMOOTHIE » jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

CONSEILS : Essayer d'autres combinaisons de fruits et de jus pour obtenir de nouvelles saveurs de frappés.

4 portions

Frappé à la pomme verte (pour tasse de voyage)

118 ml (1/2 tasse) de glaçons (environ 6 en forme de croissants)
1/2 pomme verte coupée en tranches
1/2 banane moyenne brisée en morceaux
118 ml (1/2 tasse) de chou frisé en morceaux
118 ml (1/2 tasse) de jus de pomme

Instructions :

1. Ajouter les ingrédients dans la tasse de voyage dans l'ordre.
2. Mélanger jusqu'à consistance lisse.

1 à 2 portions

Lait fouetté à la vanille et ingrédients

3/4 tasse (177 ml) de lait
3 grosses cuillères de crème glacée à la vanille
1/4 tasse (59 ml) de bonbons ou biscuits broyés, facultatifs

Instructions :

1. Déposer les ingrédients dans le récipient du mélangeur dans l'ordre indiqué.
2. Couvrir et mélanger à vitesse « MIX/MILKSHAKE » jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

CONSEILS :

- Toujours déposer les ingrédients liquides dans le mélangeur en premier.
- Pour des résultats optimaux, broyer les bonbons ou les biscuits avant de les ajouter au lait frappé. Lorsque le lait fouetté est mélangé, verser les bonbons ou les biscuits broyés sur le dessus puis impulser 3 à 4 fois pour mélanger.

2 à 3 portions

Salsa fraîche et épicée

1 oignon pelé et coupé en quartiers
1 gousse d'air
1 piment jalapeno, épépiné
4 petites tomates coupées en quartier
1/4 tasse (59 ml) de coriandre
1 c. à table (15 ml) de jus de limette
1/2 c. à thé (2,5 ml) de cumin
Sel et poivre au goût

Instructions :

1. Déposer l'oignon, l'ail et le piment dans le mélangeur. Couvrir et impulser (PULSE) jusqu'à ce le tout soit finement haché. Mélanger au besoin. Mettre le mélangeur hors tension.
2. Ajouter les tomates, la coriandre, le jus de limette, le cumin, le sel et le poivre. Couvrir et impulser (PULSE) jusqu'à obtention de la texture désirée, en remuant au besoin.

6 à 8 portions

Garantie limitée

Cette garantie s'applique aux produits achetés et utilisées 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. Veuillez nous écrire à Hamilton Beach Brands, Inc., Customer Service Department, 4421 Waterfront Dr., Glen Allen, VA 23060, ou visiter le site hamiltonbeach.com/customer-service aux États-Unis ou hamiltonbeach.ca/customer-service au Canada. Pour obtenir un service plus rapide, veuillez repérer les numéros de modèle, de type et de séries sur votre appareil.ach.ca/customer-service in Canada.

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 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 (O) 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. No intente interferir con ningún mecanismo de bloqueo de seguridad.
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. Comuníquese con Servicio al cliente para obtener información sobre la revisión, la reparación o los ajustes, según lo establecido en la Garantía limitada.
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 los utensilios, excepto el compactador suministrado, fuera del recipiente mientras se licua para reducir el riesgo de lesiones graves a personas o daños a la licuadora. La cubierta debe permanecer en su lugar cuando se usa el compactador a través de la abertura de la cubierta. Se puede usar una espátula, pero solo cuando la licuadora no esté en funcionamiento.
14. La clasificación de este artefacto multipropósito está basada en el accesorio (puede no estar provisto) que consume la mayor cantidad de corriente y otros accesorios recomendados pueden requerir una cantidad de corriente significativamente menor.
15. Las cuchillas están afiladas; manéjelas con cuidado especialmente cuando ensamble, desensamble o limpie dentro de 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. 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.
19. Siempre use la licuadora con la tapa en su lugar.
20. Tenga cuidado al verter líquido caliente dentro de la licuadora porque puede salir disparado del artefacto debido a la salida de vapor repentina.
21. Cuando licue líquidos calientes, quite la tapa de llenado y cierre

los orificios de la tapa ubicados a lo largo del borde previstos para servir. Para prevenir posibles quemaduras: No llene la jarra de la licuadora más allá del nivel de 3 tazas (710 ml). Los líquidos calientes pueden empujar la tapa durante el licuado. Con la protección de guantes de cocina o una toalla gruesa, coloque una mano encima de la tapa. Mantenga la piel expuesta lejos de la tapa. Comience a licuar a una velocidad baja.

22. 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.

23. Si la jarra se tuerce o gira cuando el motor se enciende, apáguelo (O) inmediatamente y apriete la jarra en el collar o en la base de la licuadora.

24. No deje sin atención la licuadora mientras esté funcionando.

25. Verifique que el artefacto esté OFF (O/apagado) antes de enchufar el cable en el tomacorriente. Para desconectar, gire el control a OFF (O/apagado), luego quite el enchufe del tomacorriente. Para desconectarlo, agarre el enchufe y retire del tomacorrientes. Nunca tire el cable de alimentación.

26. No lo coloque sobre o cerca de un quemador caliente eléctrica o a gas, o dentro de un horno caliente.

27. No use el aparato para otro propósito que no sea para el que fue hecho.

28. Riesgo de lesiones por quemaduras térmicas debido a una presión excesiva en el tarro/recipiente de viaje. No licúe líquidos calientes en el tarro/recipiente de viaje.

29. Mantenga las manos y utensilios alejados de la cuchilla picadora/mezcladora y del disco rebanador/rallador 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.

30. La cuchilla picadora/mezcladora y el disco rebanador/rallador son filosos. Manéjelo con cuidado. Almacene lejos del alcance de los niños.

31. Para reducir el riesgo de lesiones, nunca coloque la cuchilla picadora/mezcladora o el disco rebanador/rallador en el eje del motor de la procesadora o picador sin el tazón colocado correctamente.

32. Asegúrese de que la tapa esté abrochada de manera segura en su lugar antes de usar el aparato.

33. Nunca meta el alimento en el ducto con la mano. Siempre use los empujadores de alimento.

34. No intente eliminar el mecanismo de entrebloqueo de la tapa.

35. Asegúrese de que la cuchilla picadora/mezcladora y el disco rebanador/rallador se hayan detenido por completo antes de quitar la tapa de la procesadora o 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 Procesamiento de Alimentos”.

37. **¡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.

38. El tiempo de funcionamiento no puede superar los 3 minutos para cualquier accesorio o configuración de velocidad.

39. Para evitar el riesgo de lesiones debido a daños a la tapa o al recipiente, no llene el recipiente por encima de la línea de llenado máximo.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Otra Información de Seguridad para el Cliente

Este aparato está planeado para uso doméstico. Sólo úselo para alimentos o líquidos.

⚠ ADVERTENCIA **Peligro de Descarga Eléctrica:** Este producto es provisto con un enchufe ya sea polarizado (con un cuchilla ancha) o aterrizado (3-clavija) para reducir el riesgo de descarga eléctrica. El enchufe entra sólo de una manera en una toma polarizada o aterrizada. No elimine el propósito de seguridad del enchufe modificando el enchufe de ninguna manera o usando 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.

La longitud del cable usado para este aparato fue seleccionado para reducir los riesgos de enredarse o tropezarse con un cable más largo. Si se necesita un cable más largo, se puede usar un cable extensión aprobado. La clasificación eléctrica de la cable extensión debe ser igual o mayor que la clasificación del aparato. Si el aparato es del tipo de conexión a tierra, el cable de extensión debe ser del tipo de conexión a tierra con 3 cables. Es importante tener cuidado de colocar el cable de extensión para que no se pliegue sobre el mostrador o la mesera en donde niños puedan tirar del mismo o tropezarse accidentalmente.

Si el conjunto de cuchilla de corte se atora y no se mueve, dañará el motor. No la use. Llame a nuestro número de asistencia al cliente sin costo para información.

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

Información sobre Watt/Energía Pico

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

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

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

Partes y Características

*Accessorio Opcional en Modelos Selectos

Para ordenar piezas, visite: HamiltonBeach.com/Parts

Pico Libre de Derrames con Tapón Articulado

Tapa de Llenado

Tapa

Cuchara Mezcladora*

Jarra de Licuadora

Conjunto de Cuchilla de Corte

NOTA: El empaque está fijado permanentemente a las cuchillas de corte. No intente removerlo.

Collar

Base

Panel de Control

Jarra para Viajes de 20 oz.*

Tapa para Beber*

Empujador de Alimentos*

Ducto de Alimentos*

Tapa*

Tazón Procesador*

Cuchilla en S*

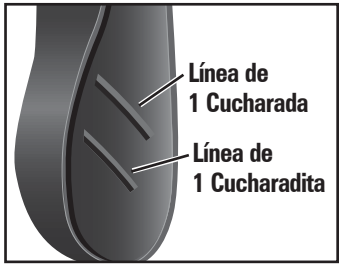
Disco Rebanador/ Rallador*

Adaptador*

Eje del Motor*

Collar*

Accessorio Opcional Cuchara Mezcladora

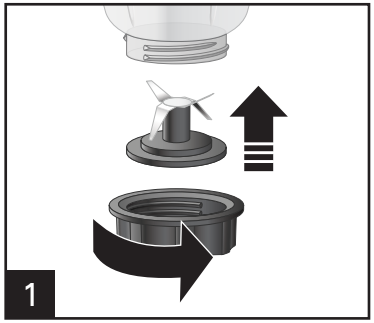


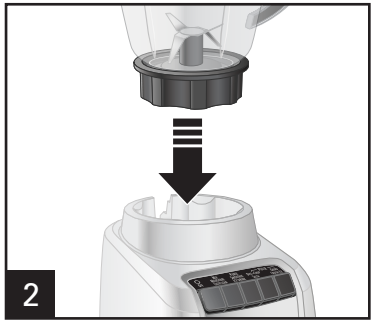
Panel de Control

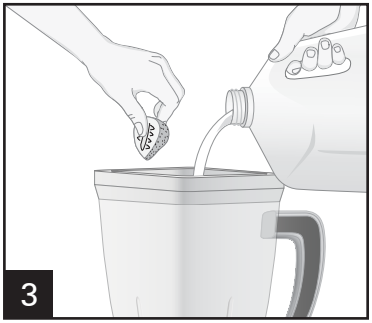
Cómo Usar Su Licuadora

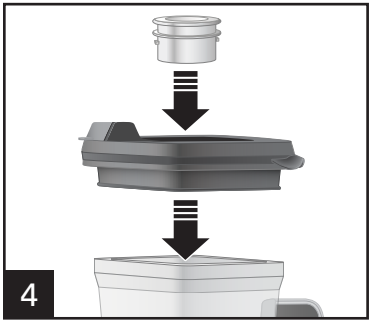
ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ:
Después de desempacar la licuadora, siga las instrucciones en “Cómo Limpiar Su Licuadora”.

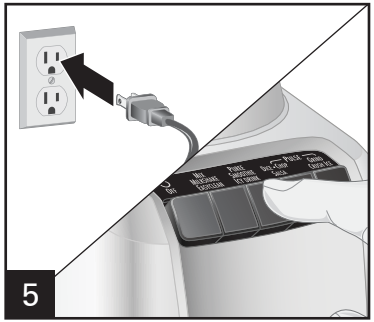
IMPORTANTE: La jarra de su licuadora y el conjunto de cuchilla de corte están sujetos a desgaste durante el uso normal. Siempre inspeccione la jarra por cortes, astillas o rajaduras. Siempre inspeccione el conjunto de cuchilla de corte por cortes, rajaduras o cuchillas sueltas. Si la jarra o el conjunto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







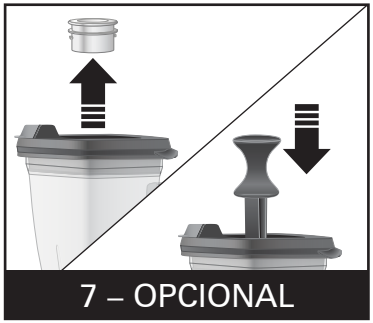


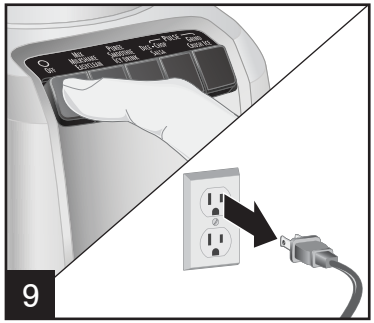


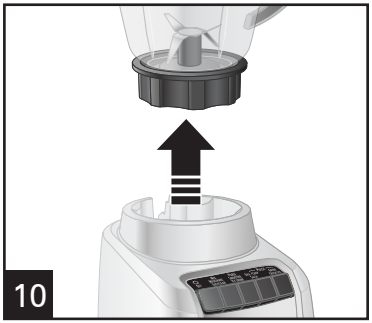
Presione el botón de velocidad deseado. Cuando utilice el botón Pulse, la licuadora sólo funcionará cuando el botón se mantenga presionado.

⚠ ADVERTENCIA **Peligro de Quemaduras.** Cuando licue liquidos calientes, quite la tapa de llenado y cierre los orificios de la tapa ubicados a lo largo del borde previstos para servir. Para prevenir posibles quemaduras: No llene la jarra de la licuadora más allá del nivel de 3 tazas (710 ml). Los líquidos calientes pueden empujar la tapa durante el licuado. Con la protección de guantes de cocina o una toalla gruesa, coloque una mano encima de la tapa. Mantenga la piel expuesta lejos de la tapa. Comience a licuar a una velocidad baja.

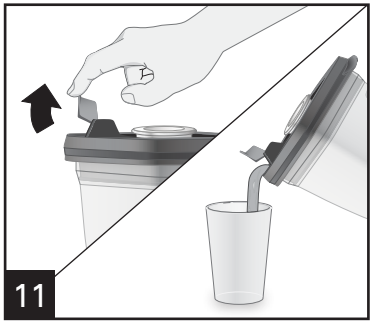
Cómo Usar Su Licuadora (cont.)







Quite la tapa de llenado e introduzca la cuchara mezcladora dentro del orificio de la tapa. Coloque una mano encima de la tapa y utilice la cuchara mezcladora para agregar ingredientes o para mezclar productos espesos dentro de la jarra de la licuadora. **NOTA:** Apague (**O**) la licuadora antes de quitar la tapa de llenado y cuando coloque la cuchara mezcladora.



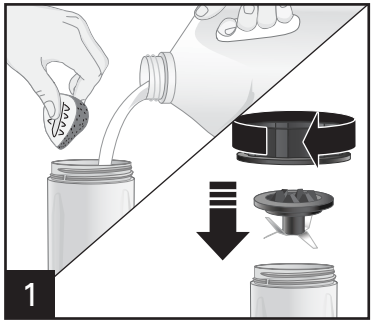
Consejos Para la Licuadora

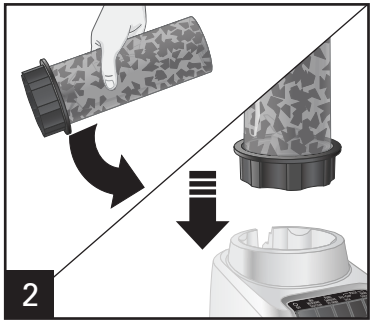
- Para agregar alimentos cuando la licuadora está funcionando, quite la tapa de llenado y agregue los ingrediente a través de esta abertura.
- Para un mejor desempeño, la cantidad mínima de líquido necesaria por receta es una taza (8 onza/237 ml). Agregue más líquido si el alimento no se licúa adecuadamente.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

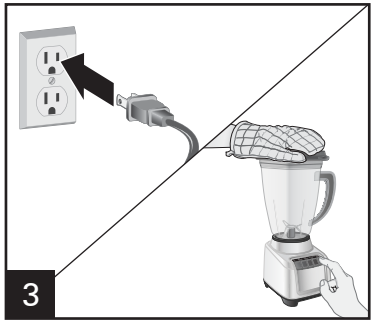
Cómo Usar la Jarra para Viajes

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

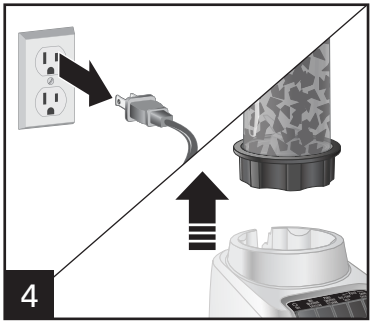
⚠ ADVERTENCIA **Peligro de Laceración.** Maneje las cuchillas cuidadosamente; está muy afilada. Asegúrese de que la unidad esté apagada (OFF/**O**) y desenchufada.

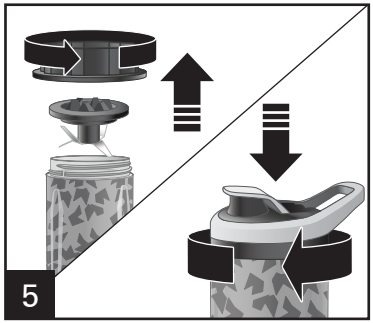






Agregue los ingredientes a la jarra para viajes. Con cuidado coloque el montaje de corte y el anillo en la jarra para viajes. Dé vuelta la jarra para viajes y colóquelo sobre la base. Enchufe en el tomacorriente. Sostenga la jarra en su lugar cuando esté licuando. Presione **ON** (encendido/**I**) o **PULSE** (pulso) para licuar de 15 a 30 segundos o hasta que quede homogéneo. Siempre utilice la unidad sobre un mostrador o otra superficie de apoyo.





Dé vuelta, quite el anillo y el montaje de corte de la jarra. Ajuste a mano la tapa para beber en la jarra para viajes.

Blending Tips for the 20-oz. Travel Jar

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

Cómo Preparar Bebidas con la Jarra de Licuado

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

CONSEJOS PARA MEJORES RESULTADOS:

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

Cómo Preparar Bebidas con la Jarra para Viajes

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

CONSEJOS PARA MEJORES RESULTADOS:

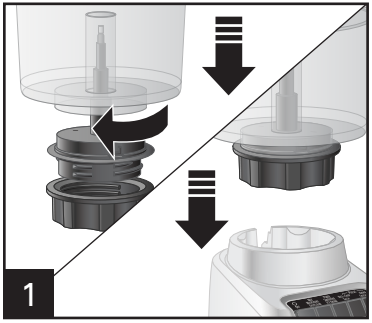
- Siempre coloque primero el líquido en la jarra de la licuadora; luego los ingredientes restantes.
- Si los trozos de fruta helados o congelados no se licuan, detenga la licuadora y PULSE (pulso) algunas veces.

Cómo Usar el Accesorio de Tazón Procesador – Cuchilla en S

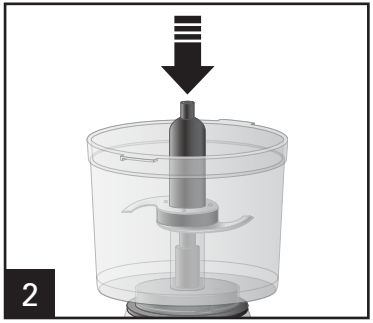
⚠ ADVERTENCIA Peligro de Laceración.

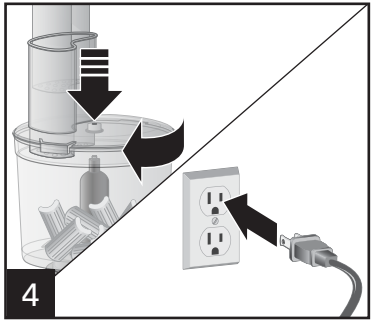
Maneje la cuchilla cuidadosamente; está muy afilada. Asegúrese que la perilla de control esté en OFF (O/APAGADO) y la unidad esté desconectada.

Siempre espere hasta que la cuchilla se detenga antes de remover la tapa.

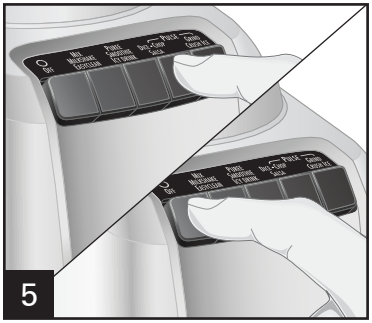


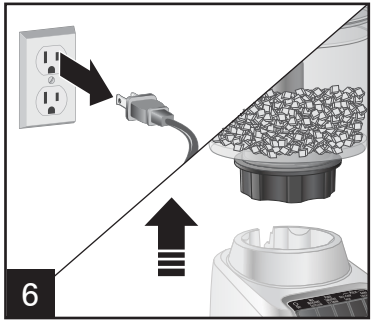
Fije el anillo en la caja de engranajes.

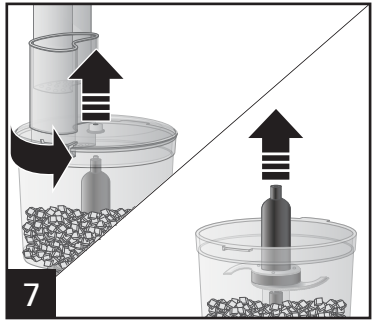


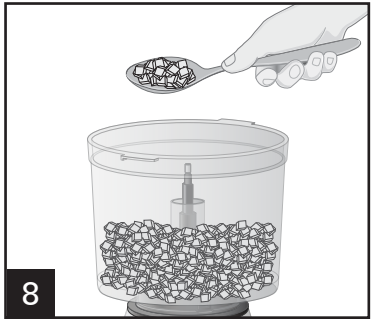


Coloque el empujador de alimentos en la tapa. Verifique que la unidad se encuentre en la posición de OFF (O/APAGADO) antes de enchufarla en el tomacorriente.





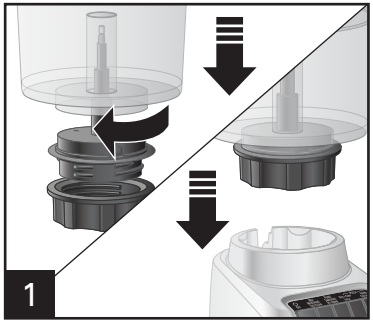


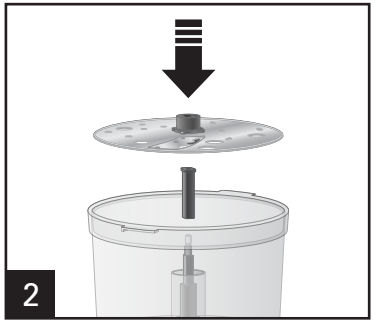


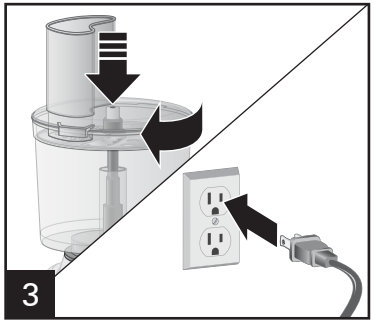
Cómo Usar el Accesorio Procesador de Alimentos – Disco Rebanador/Rallador

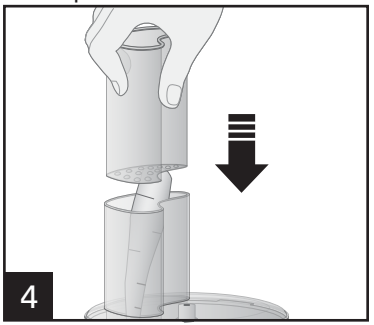
⚠ ADVERTENCIA Peligro de Laceración. Maneje la cuchilla cuidadosamente; está muy afilada. Asegúrese que la perilla de control esté en OFF (O/APAGADO) y la unidad esté desconectada.

Siempre espere hasta que la cuchilla se detenga antes de remover la tapa.



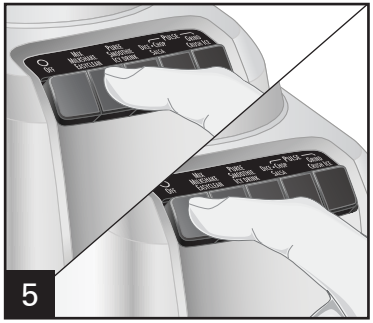


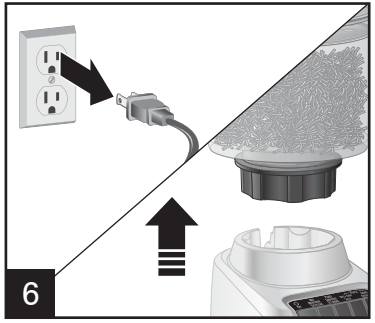


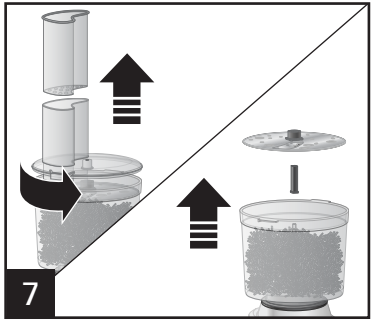


Coloque el anillo en la caja de engranajes. Asegúrese de colocar el adaptador antes de instalar el disco rebanador/rallador dentro del tazón procesador. **NOTA:** El adaptador deberá darse vuelta para poder usar el otro lado del disco.

⚠ ADVERTENCIA Peligro de Laceración. Siempre use el empujador de alimentos para introducirlos en el ducto. NUNCA EMPUJE ALIMENTOS A TRAVÉS DEL DUCTO CON LOS DEDOS U OTROS OBJETOS. Verifique que la unidad se encuentre en la posición de OFF (O/APAGADO) antes de enchufarla en el tomacorriente.







Consejos y Técnicas

- Para una consistencia más uniforme, comience con pedazos de alimento que sean similares en tamaño. Corte el alimento en pedazos de 1 pulgada (2.5 cm) antes de procesarlos con la cuchilla picadora/mezcladora.
- Este procesador de alimentos es excelente para cortar, mezclar, rebanar o rallar la mayoría de los alimentos. Sin embargo, para mantener un desempeño al máximo, no use su procesador de alimento para lo siguiente: moler granos, granos de café o especias; rebanar carne congelada; amasar masa; o romper hielo.
- Cuando corte alimentos, empujando poco a poco producirá mejores resultados.
- El tiempo de funcionamiento dependerá de la cantidad de alimento a ser procesada. La mayoría de los alimentos pueden ser rebanados, cortados o rallados en segundos. Si la unidad es usada por un período de tiempo prolongado, deje que el procesador descanse por unos 4 minutos antes de continuar.
- No haga puré o masa vegetales almidonados como papas ya que pueden ser fácilmente sobre-procesadas y se pondrá gomosas.
- Para rebanar o rallar queso, seleccione quesos firmes como Cheddar, Monterey Jack o Suizo que haya sido enfriado durante por lo menos 30 minutos.
- El disco rebanador/rallador reversible cuenta con una cuchilla rebanadora en un lado y dientes ralladores en el otro. El nombre marcado en la cuchilla, mirando hacia arriba, es la función seleccionada. Para rebanar, la palabra “SLICE” (rebanar) debe apuntar hacia arriba; para rallar, la palabra “SHRED” (rallar) debe apuntar hacia arriba. Coloque en el eje del motor con el borde de corte deseado hacia arriba.
- Para hacer vegetales juliana, rebane luego remueva del tazón y vuelva a acomodar los vegetales. Empaque en ducto de alimento con las rebanadas en vertical. Rebane de nuevo para hacer vegetales de corte fino.

Tablas de Procesamiento de Alimentos

Los aditamentos de disco son reversibles y marcados. Esta marca debe ver hacia arriba para la función deseada. Cuando use aditamentos de disco, no procese más allá del NIVEL MÁX. en el tazón.

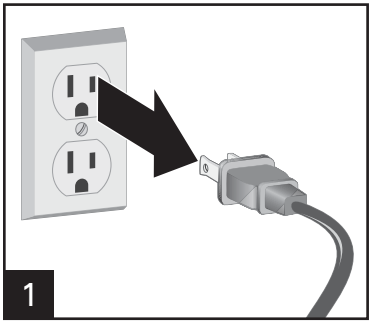
ADITAMENTO	ALIMENTOS
Cuchilla Picadora/Mezcladora	Cortar: Nueces, carne, ajo, cebollas, pimientos, apio, hierbas, pan (para migajas), galletas Picar/Puré: Verduras, frutas Mezclar: Aderezos de ensalada Puré: Sopas, salsas Rallar: Queso como el parmesano (refrigerado)
Disco Rebanar	Pepinos, manzanas, champiñones, zanahorias,papas, repollo, tomates, peperoni, pimientos, rábanos, quesos duros (refrigerados)
Disco para Rallar	Repollo, papas, zanahorias, queso (refrigerado)

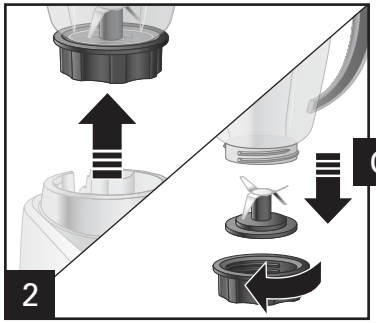
Para mejores resultados no exceda las cantidades siguientes cuando corte, pique, o haga puré con la cuchilla en S.

ALIMENTO	CANTIDADES MÁXIMAS
Frutas y Vegetales	2 a 3 tazas (473 ml a 710 ml) (corte en cubos de 1” [2.5 cm])
Parmesano o Romano	5 onzas (142 g) (corte en cubos de 1” [2.5 cm])
Cheddar, Monterey Jack, Mozzarella	8 onzas (227 g) (corte en cubos de 1” [2.5 cm])
Galletas	Tazón lleno

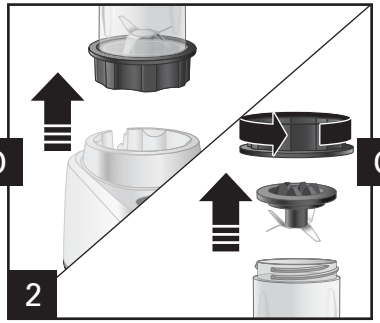
Cómo Limpiar Su Licuadora

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

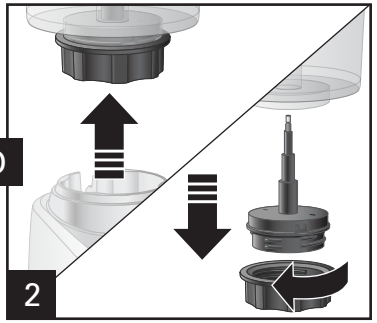




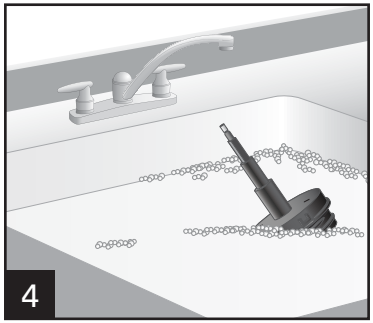
O



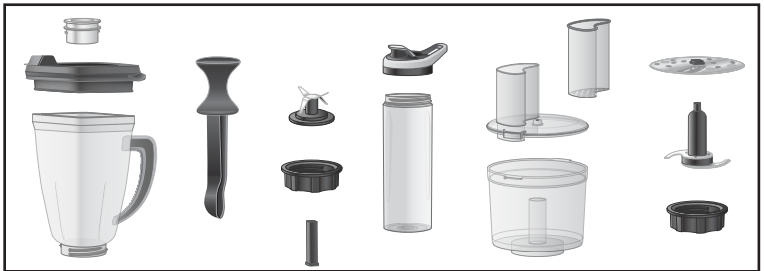
O



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.



Lave en agua tibia jabonosa.



RESISTENTE AL LAVAVAJILLAS

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. Debe tenerse cuidado al manipular el montaje de cuchillas de corte, la cuchilla en S y el disco rebanador/rallador porque son muy filosos. Enjuague y seque completamente. No empape.

Cómo Limpiar Su Licuadora (cont.)

LIMPIEZA FÁCIL

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

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

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

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

Recetas

Smoothie de Tres Bayas

1 taza (237 ml) de jugo de arándano-frambuesa
8 onzas (1 1/2 tazas [355 ml]) de frutillas frescas sin cabito y cortadas en cuartos
6 onzas (1 1/4 tazas [296 ml]) de frambuesas frescas
4 onzas (3/4 taza [177 ml]) de arándanos frescos
1 banana mediana madura cortada en trozos grandes
1 taza (237 ml) de yogurt de vainilla
12 cubitos de hielo

Instrucciones:

1. Coloque los ingredientes en la jarra de la licuadora en el orden listado.
2. Cubra y mezcle en SMOOTHIE hasta que quede homogéneo.

CONSEJO DE COCINA: Pruebe diferentes combinaciones de bayas y jugos frescos para preparar nuevos sabores de smoothies.

Rendimiento: 4

Smoothie Verde de Manzana (para la jarra para viajes)

1/2 taza (118 ml) de cubitos de hielo (6 en forma de media luna)
1/2 manzana Granny Smith mediana cortada en rebanadas
1/2 banana mediana cortada en trozos
1/2 taza (118 ml) de col rizada cortada en trozos
1/2 taza (118 ml) de jugo de manzana

Instrucciones:

1. Coloque los ingredientes en la jarra para viajes en el orden listado.
2. Licue hasta lograr una consistencia suave.

Rendimiento: 1–2

Milkshake de Vainilla con Agregados

3/4 taza (177 ml) de leche
3 cucharadas grandes de helado de vainilla
1/4 taza (59 ml) de golosinas o galletas trituradas (opcional)

Instrucciones:

1. Coloque los ingredientes en la jarra de la licuadora en el orden listado.
2. Cubra y mezcle en velocidad MIX/MILKSHAKE (mezclar/batido de leche) hasta que quede homogéneo.

CONSEJOS DE COCINA:

- Siempre coloque primero los ingredientes líquidos en la licuadora.
- Para mejores resultados, triture golosinas o galletas antes de agregarlos al milkshake. Cuando el milkshake esté licuado, vierta golosinas o galletas trituradas por encima y presione la licuadora 3 a 4 veces para mezclar.

Rendimiento: 2–3

Salsa Fresca y Picante

1 cebolla pelada y en cuartos
1 diente de ajo
1 pimiento jalapeño sin tallo
4 tomates pequeños en cuartos
1/4 taza (59 ml) de cilantro
1 cucharada (15 ml) de jugo de lima
1/2 cucharadita (2.5 ml) de comino
Sal y pimienta a gusto

Instrucciones:

1. Coloque la cebolla, el ajo y el pimiento en la licuadora. Cubra y presione PULSE (pulso) hasta que quede bien picado. Mezcle según sea necesario. Detenga la licuadora.
2. Agregue los tomates, el cilantro, el jugo de lima, el comino, sal y pimienta. Cubra y presione PULSE hasta alcanzar la textura deseada, mezclando según sea necesario.

Rendimiento: 6–8

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 al: **Centro de Atención al consumidor: 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 o enchufe en mal estado, etc.

EXCEPCIONES

Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:

a) Cuando el producto se hubiese utlizado 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___		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** **800 71 16 100** **Email: mexico.service@hamiltonbeach.com**

CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADOS

Ciudad de México

ELECTRODOMÉSTICOS
Av. Plutarco Elias Calles, No. 1499
Zacahuitzco, Benito Juárez, Cuidad de México, C.P. 09490
Tel: 55 5235 2323

CASA GARCÍA
Av. Patriotismo No. 875-B
Mixcoac, Benito Juárez, Cuidad de México, C.P. 03910
Tel: 55 5563 8723

Nuevo León

FERNANDO SEPÚLVEDA REFACCIONES
Ruperto Martínez No. 238 Ote.
Col. Centro,
Monterrey, N.L., C.P. 64000
Tel: 81 8343 6700

Jalisco

SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO
Garibaldi No. 1450
Ladrón de Guevara,
Guadalajara, Jalisco, C.P. 44660
Tel: 33 3825 3480

Modelos:	Tipo:	Características Eléctricas:
53520	B88	120 V~ 60 Hz 350 W

Los modelos incluídos 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”.