



**CUIDADO: LEIA
O MANUAL DO
OPERADOR ANTES
DE USAR**

Visite o site www.hamiltonbeach.com.br para
conhecer a nossa linha de
produtos completa.

**Dúvidas ?
Por Favor, ligue – nossos
associados estão prontos
para ajudar.
SAC: 0800-2412411**

840272900

Hamilton Beach®

Liquidificador Multijarras



RECOMENDAÇÕES IMPORTANTES

Este aparelho é destinado apenas para uso doméstico. Usar somente para alimentos ou líquidos. Ao usar aparelhos elétricos, precauções de segurança devem sempre ser seguidas para reduzir o risco de incêndio, choque elétrico e/ou lesões, incluindo as seguintes:

1. Leia todas as instruções.
2. Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com capacidade mental, física ou sensorial reduzida, ou sem conhecimento e experiência, a não ser que tenham sido instruídas sobre seu uso pelo responsável pela sua segurança.
3. É necessária uma supervisão de perto quando qualquer aparelho for usado por crianças ou perto de crianças. Crianças devem estar sob supervisão, para garantir que não brinquem com o aparelho.
4. Para proteger-se contra choque elétrico, não coloque o fio, o conector ou o aparelho em contato com a água ou qualquer outro líquido.
5. **TIRE DA TOMADA QUANDO NÃO ESTIVER UTILIZANDO** o aparelho, antes de colocar e tirar os acessórios e antes da limpeza.
6. Evite contato com partes em movimento.
7. Não use nenhum aparelho com cabo ou conector danificado, depois de mal funcionamento do aparelho, se cair ou estiver danificado de alguma maneira. Se o cabo de alimentação estiver danificado deve ser substituído pelo fabricante, agente de assistência técnica ou profissional devidamente qualificado para evitar acidentes.
8. O uso de acessórios conectados não recomendados pelo fabricante do aparelho pode provocar lesões.
9. Não use em ambientes externos.
10. Não permita que o fio fique na borda da mesa, balcão ou toque superfícies quentes, incluindo o fogão.
11. Para reduzir o risco de ferimentos graves e/ou danificar o aparelho, enquanto estiver sendo utilizado, mantenha as mãos e os utensílios afastados do disco e das lâminas em movimento. Pode ser usada uma espátula de borracha ou silicone, mas **SOMENTE** com o liquidificador desligado.
12. As lâminas são extremamente afiadas. Manuseie com cuidado - especialmente ao montar, desmontar ou limpar dentro da jarra.
13. Não use uma jarra quebrada, lascada ou rachada.
14. Não utilize o conjunto de lâminas quebrado, rachado ou solto.
15. Para reduzir o risco de ferimentos, nunca coloque o conjunto de lâminas na base sem a jarra de liquidificação ou copo devidamente afixados.
16. Sempre trabalhe com o liquidificador com a tampa no lugar.

17. Não misturar líquidos quentes na jarra de viagem ou no copo de moagem.
18. Ao misturar líquidos quentes na jarra de liquidificação de 950 ml, remova a peça central da tampa de duas peças. Líquidos quentes podem empurrar a tampa da jarra, durante o funcionamento do aparelho. Para evitar queimaduras: não encha a jarra de liquidificação além do nível de 3 xícaras (710 ml). Protegido com uma luva de cozinha ou toalha grossa, coloque uma das mãos em cima da tampa. Mantenha pele exposta longe da tampa. Comece a misturar na velocidade mais baixa.
19. Certifique-se que o colar na base da jarra de liquidificação, jarra de viagem e copo de moagem está devidamente apertado e afixado. A exposição acidental das lâminas em movimento pode causar ferimentos.
20. Se a jarra entortar ou girar quando o motor for ligado (I), desligue (O) imediatamente e aperte a jarra na argola ou na base do liquidificador.
21. Não deixe o liquidificador sozinho enquanto estiver em funcionamento.
22. Antes de ligar o cabo de alimentação na tomada, desligue o aparelho (O). Para desligar o cabo, desligue o controle (O). Em seguida, remova a tomada da parede.
23. Não utilize o aparelho para outros usos além dos descritos neste manual.
24. Não coloque o aparelho sobre ou próximo de um fogão a gás ou elétrico, ou num forno aquecido.
25. **ATENÇÃO:** A fim de evitar perigo causado por reajuste acidental do interruptor térmico, este aparelho não pode ser alimentado através de um dispositivo de comutação externo, tal como um timer, ou ligado a um circuito que é regularmente ligado e desligado pela empresa de serviços públicos.
26. O tempo de funcionamento não deve passar de 3 minutos para qualquer configuração de acessório ou velocidade.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

Outras Informações de Segurança dos Consumidores

Se o conjunto de lâmina de corte se travar e não se mover, isto danificará o motor. Não use. Ligue para o número de atendimento ao cliente para obter informações.

Não coloque a jarra do liquidificador no freezer cheia de alimentos ou líquidos. Isso pode resultar em danos no conjunto da lâmina de corte, jarra, liquidificador, e possivelmente resultar em ferimentos pessoais.

ANTES DO PRIMEIRO USO: Após desembalar o liquidificador, lave tudo, exceto a base do liquidificador, em água quente, ensaboada. Seque completamente. Limpe a base do liquidificador com um pano ou esponja úmidos. **NÃO SUBMERGIR A BASE EM ÁGUA.** Tome cuidado ao manusear o conjunto de lâminas, pois estas são afiadas.

Partes e Características

ANTES DO PRIMEIRO USO: Depois de desembalar seu liquidificador, siga as instruções em "Cuidado e Limpeza".

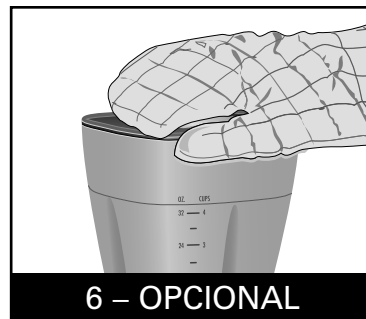
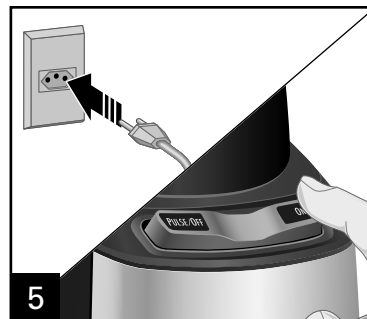
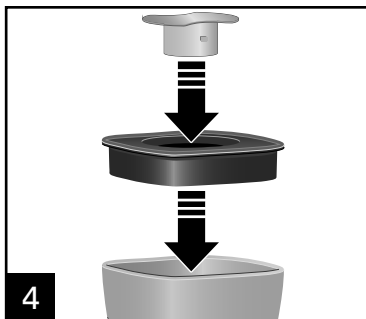
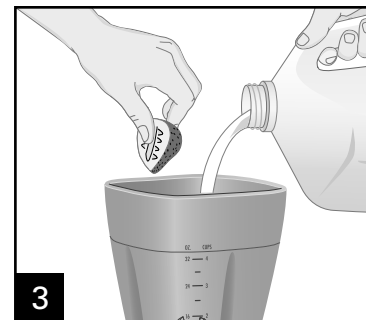
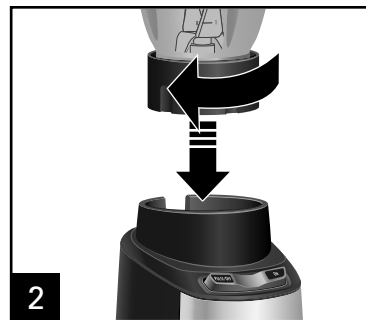
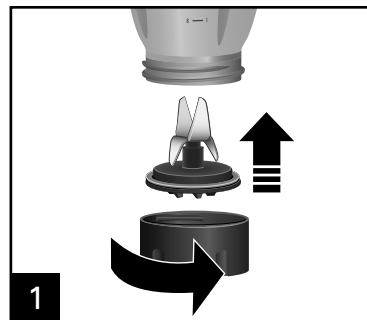


Uso da Jarra de Liquidificação

IMPORTANTE: o conjunto da jarra com lâminas é submetido a desgaste durante o uso normal. Sempre inspecione a jarra em relação a cortes, lascas ou rachaduras. Sempre inspecione as lâminas para ver se há alguma quebrada, rachada ou solta. Se alguma delas estiver danificada, não use.

⚠ ADVERTÊNCIA Perigo de corte.

Manuseie as lâminas com cuidado, pois são muito afiadas. Certifique-se que o aparelho está desligado (⏻) e também desligado da tomada.



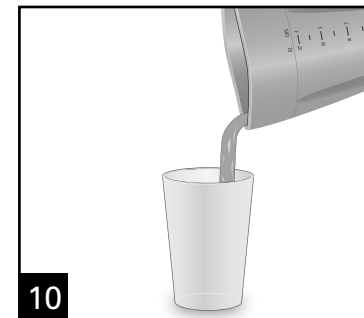
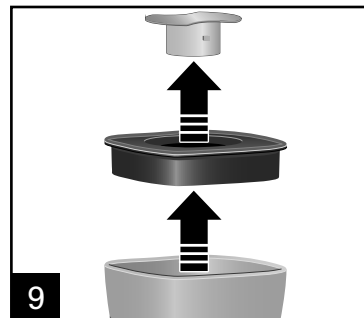
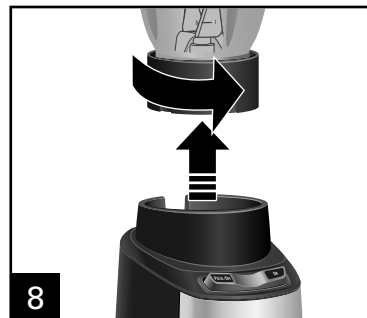
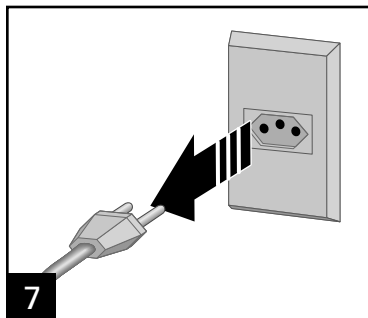
⚠ ADVERTÊNCIA Perigo de Queimadura.

Não misturar líquidos quentes na jarra de viagem ou no copo de moagem. Ao misturar líquidos quentes, remova a tampa de enchimento. Líquidos quentes podem empurrar a tampa, durante o funcionamento do aparelho. Para evitar queimaduras: não encha a jarra de liquidificação além do nível de 3 xícaras (710 ml). Protegido com uma luva de cozinha ou toalha grossa, coloque uma das mãos em cima da tampa. Mantenha pele exposta longe da tampa. Comece a misturar na velocidade mais baixa.

Aperte o botão na velocidade desejada, misturando durante 1 minuto ou até ficar uniforme. Ao usar o botão **PULSE**, o liquidificador somente funcionará enquanto o botão estiver sendo apertado.

6 – OPCIONAL

Uso da Jarra de Liquidificação (cont.)



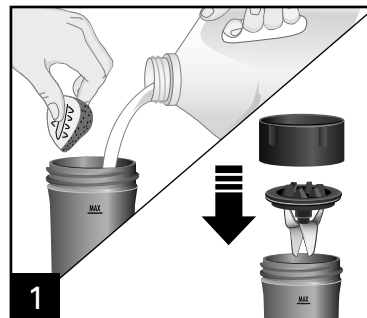
Dicas de Uso Do Liquidificador:

- Para adicionar alimentos quando o liquidificador estiver funcionando, retire o copinho de enchimento da tampa da jarra e adicione os ingredientes pela abertura.
- Para obter o melhor desempenho para a jarra de liquidificação de 950 ml, a quantidade mínima de líquido necessária por receita é 237 ml (1 xícara). A jarra de viagem de 475 ml requer 3/4 de xícara (177 ml) de líquido por receita, para obter o melhor desempenho. Acrescente mais líquido se os alimentos não estiverem liquidificando adequadamente.
- Se a liquidificação parar durante a mistura ou ingredientes grudarem nos lados da jarra, pode não haver líquido suficiente na jarra para misturar de forma eficiente.
- Não tente esmagar batatas, misturar massas espessas, bater claras em neve, moer carne crua ou extrair sucos de frutas e legumes. O liquidificador não é feito para executar essas tarefas.
- Não guarde alimentos ou líquidos na jarra do liquidificador.
- Evite batidas ou quedas do liquidificador em funcionamento ou não.

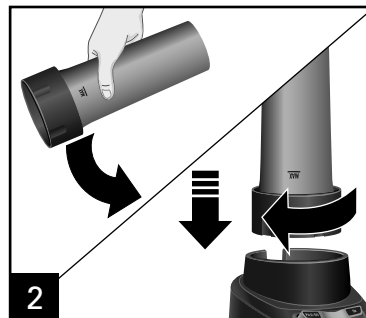
Uso da Jarra de Viagem

⚠️ ADVERTÊNCIA Perigo de Queimadura. Não liquidificar ingredientes quentes. Estes podem aumentar a pressão, fazendo a jarra explodir, espalhando ingredientes quentes.

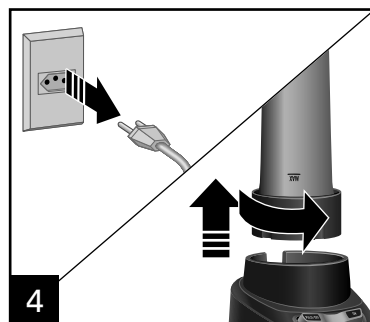
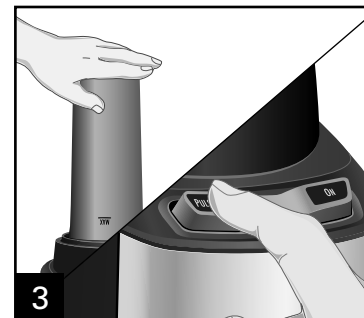
⚠️ ADVERTÊNCIA Perigo de corte. Manuseie as lâminas com cuidado, pois são muito afiadas. Certifique-se que o aparelho está desligado (O) e também desligado da tomada.



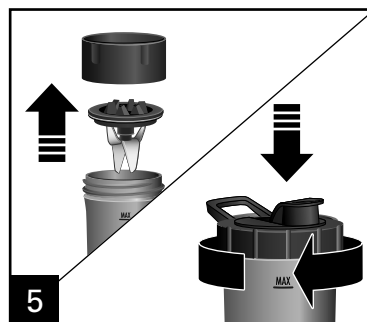
1 Acrescente ingredientes na jarra de viagem. Coloque o conjunto de corte e argola cuidadosamente na jarra de viagem.



2 Vire a jarra de viagem de cabeça para baixo e coloque na base. Mantenha a jarra no lugar, ao liquidificar. Ligue na tomada. Aperte **ON (I)** ou **PULSE** para liquidificar durante 15 a 30 segundos, ou até ficar uniforme. Sempre use o aparelho em cima de uma bancada ou de outra superfície de apoio.



4



5 Vire de cabeça para baixo; remova a argola e o conjunto de lâminas da jarra. Aperte a tampa de bebida na jarra de viagem.

Dicas para liquidificar usando a Jarra de Viagem (475 ml)

- Para obter o melhor desempenho com a jarra de viagem, a quantidade mínima de líquidos necessária por receita é 3/4 de xícara (177 ml).
- Não cortar ou processar alimentos duros como queijos, bolachas ou carne.
- Se a liquidificação parar durante o funcionamento ou os ingredientes grudarem nas laterais da jarra, desligue o liquidificador (O). Remova a jarra, argola e lâmina e use uma espátula fina de borracha para mexer.
- Não processar alimentos ou líquidos quentes na jarra de viagem.
- Evite bater ou deixar cair o liquidificador.
- Se o liquidificador parar de funcionar, desligue, e espere 15 minutos antes de usar. Ligue na tomada para voltar a usar o aparelho.

Mistura de Líquidos

DICAS PARA OBTHER MELHORES RESULTADOS:

- Primeiro, sempre coloque o líquido na jarra, depois o resto dos ingredientes.
- Se o gelo não estiver liquidificando, desligue o liquidificador e aperte pulse algumas vezes.

TIPO DE BEBIDA	INGREDIENTES (950 ml)	INGREDIENTES (475 ml)	CONFIGURAÇÃO/TEMPO DE LIQUIDIFICAÇÃO
Smoothie de frutas	1 1/2 xícara (355 ml) de leite 2 xícaras (473 ml) de iogurte 2 1/2 xícaras (591 ml) de frutas vermelhas congeladas ou outras frutas Serve: 4 a 5	3/4 xícara (177 ml) de leite 3/4 xícaras (177 ml) de iogurte 1 xícara (237 ml) de frutas vermelhas congeladas ou outras frutas Serve: 1 a 2	PULSE durante 15 segundos. Aperte ON (I) e liquidifique durante 30 segundos ou até misturar bem.
Milk shake	1 3/4 xícara (414 ml) de leite 4 bolas grandes de sorvete 1/4 de xícara (59 ml) de xarope de sua preferência Serve: 4 a 5	1 xícara (237 ml) de leite 2 bolas grandes de sorvete 2 a 3 colheres (30 to 44 ml) de xarope de sua preferência Serves: 1 a 2	Aperte ON (I) e liquidifique durante 20 segundos ou até misturar bem.

Moagem de Alimentos

DICAS PARA OBTHER MELHORES RESULTADOS:

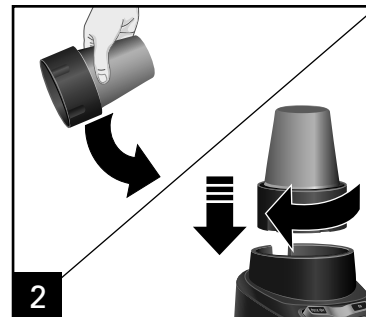
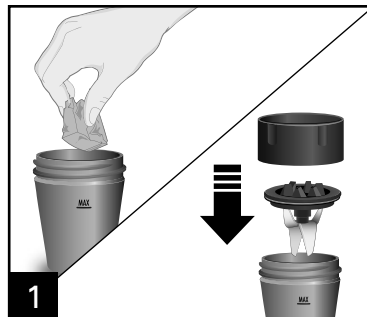
- Aperte **PULSE** em incrementos de 2 segundos, ou até o alimento adquirir a textura desejada.
- Queijo parmesão ou outros queijos duros devem permanecer refrigerados antes de liquidificar.

ALIMENTO	QUANTIDADE MÁXIMA NO COPO DE MOAGEM	PREPARO
Queijo parmesão	113 g	Cubos de 1,3 cm
Nozes	1/2 xícara (120 ml)	Nenhum
Pedaços de biscoitos ou bolachas	1/2 xícara (120 ml)	Quebre os biscoitos ou bolachas em pequenos pedaços
Grãos de Café	1/2 xícara (120 ml)	Nenhum

Uso do Copo de Moagem

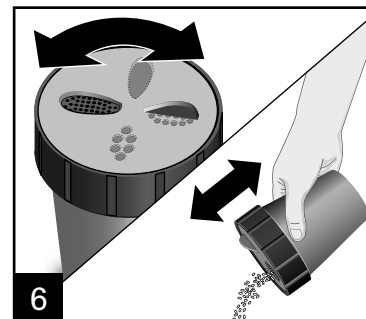
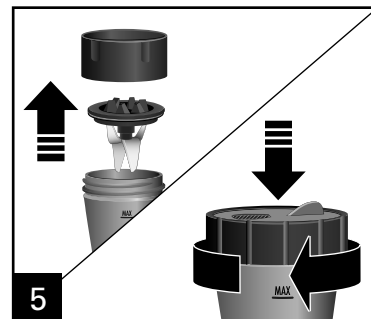
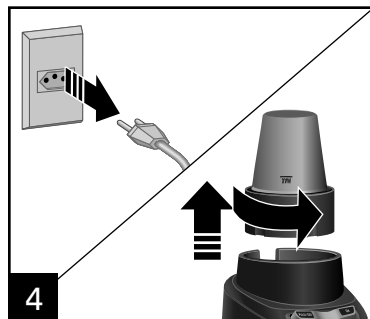
⚠️ ADVERTÊNCIA Perigo de corte. Certifique-se que a unidade está desligada (O) e também desligada da tomada. Não ligar na tomada e não ligar o aparelho até que o copo esteja bem fixado na base. Sempre desligar o aparelho (O), desligar da tomada e esperar que a lâmina pare de girar, antes de remover da base. Manuseie as lâminas com cuidado, pois são muito afiadas.

⚠️ ADVERTÊNCIA Perigo de Queimadura. Não liquidificar ingredientes quentes. Estes podem aumentar a pressão, fazendo a jarra explodir, espalhando ingredientes quentes.



Acrescente ingredientes (não mais do que 1/2 xícara (118 ml) ou até a linha de preenchimento MAX) no copo de moagem. Coloque cuidadosamente o conjunto de corte e argola no copo. Vire o copo de cabeça para baixo e coloque na base.

Mantenha o copo no lugar durante o funcionamento. Ligue na tomada. Aperte **ON (I)** durante 30 segundos, ou **PULSE** em intervalos de 2 segundos para cortar. Sempre use o aparelho em cima de uma bancada ou de outra superfície de apoio.



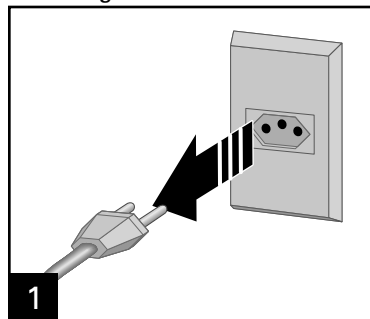
Vire de cabeça para baixo, remova a argola e conjunto de corte do copo. Coloque a tampa shaker/armazenagem no copo, e aperte bem. Gire a tampa, ajustando no tamanho de furo desejado. Sacuda para aplicar.

OBS: Não misturar ingredientes líquidos no copo de moagem de 237 ml.

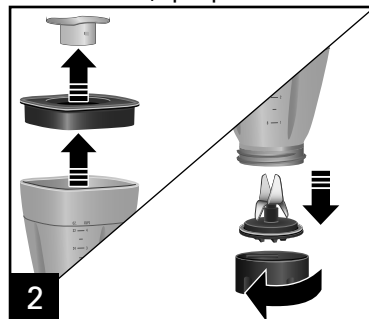
Cuidado e Limpeza

⚠️ ADVERTÊNCIA Risco de choque elétrico. Antes de limpar, desconecte-o da tomada elétrica. Não mergulhe o cabo, o plugue ou a base dentro da água ou qualquer outro líquido.

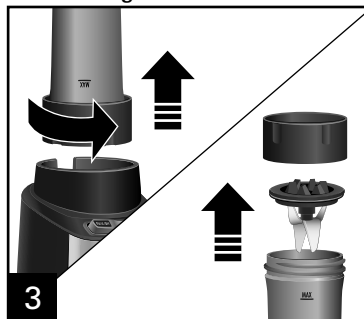
OBS: Alguns acessórios adicionais são ilustrados, que podem ser incluídos com alguns modelos.



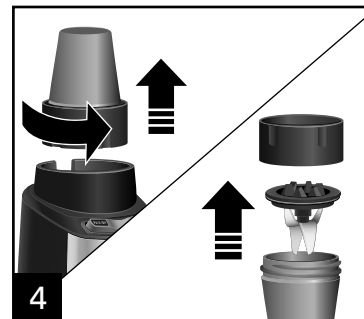
1



2



3



4



5

Limpe a base do liquidificador, o painel de controle e o fio com pano ou esponja úmida. Para remover manchas difíceis, use um limpador suave, não abrasivo.



PODE SER LAVADO EM MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA

NÃO utilize a posição "SANI" na lava-louça. A temperatura do ciclo "SANI" pode danificar seu produto. As peças também podem ser lavadas com água quente e sabão. Tenha cuidado ao manusear o conjunto de lâminas, pois é muito afiado. Enxágue e seque bem. Não deixe de molho.

LIMPEZA FÁCIL: Para fazer Limpeza Fácil, coloque 2 xícaras (475 ml) de água morna numa jarra de 950 ml, e acrescente 1 gota de detergente de lavar louças líquido. Aperte **ON (I)** durante 10 segundos. Jogue a água ensaboada fora. Enxágue com água limpa. Para fazer Limpeza Fácil, na jarra de viagem e copo de moagem, repita as instruções acima, exceto, reduza a quantidade de água morna para 3/4 de xícara (177 ml). Isto não substitui a limpeza normal, segundo as instruções contidas em "Cuidado e Limpeza".

A Limpeza Fácil só deve ser usada para enxaguar o liquidificador entre lotes do mesmo alimento. Quando terminar o processamento de um único tipo de alimento, o liquidificador deve ser desmontado e completamente limpo, segundo as instruções contidas em "Cuidado e Limpeza".

Receitas para a Jarra de Liquidificação de 950 ml

Smoothie de Frutas Vermelhas

1/2 xícara (118 ml) de suco de cranberry/framboesa
1 xícara (237 ml) de morangos frescos, sem as pontas
1 xícara (237 ml) de framboesas frescas
1/2 xícara (118 ml) de amoras frescas
1/2 xícara (118 ml) de iogurte de baunilha
10 cubos de gelo

Instruções:

1. Coloque os ingredientes na jarra de liquidificação na ordem acima.
2. Cubra e liquidifique até ficar uniforme.

DICA CULINÁRIA: Prove outras combinações de frutas e sucos, para fazer smoothies de novos sabores.

Serve: 4

Molho Apimentado Fresco

1 cebola, descascada e cortada em pedaços
1 dente de alho
1 pimenta jalapeno, com o caule removido
4 tomates pequenos, cortados em pedaços
1/4 de xícara (59 ml) de coentro
1 colher de sopa (15 ml) de suco de limão
1/2 colher de chá (2,5 ml) de cominho
Sal e pimenta, a gosto

Instruções:

1. Coloque a cebola, alho e pimenta no liquidificador. Cubra e aperte PULSE até picar em pedacinhos pequenos. Mexa na medida do necessário. Desligue o liquidificador
2. Acrescente tomates, coentro, suco de limão, cominho, sal e pimenta. Cubra e aperte PULSE até atingir a textura desejada, mexendo na medida do necessário.

Serve: 6 a 8

Milkshake de Baunilha Misturado

3/4 de xícara (177 ml) de leite
3 bolas grandes de sorvete de baunilha
1/4 de xícara (59 ml) de doces ou biscoitos moídos, opcional

Instruções:

1. Coloque os ingredientes na jarra de liquidificação na ordem acima.
2. Cubra e liquidifique até ficar uniforme.

DICAS CULINÁRIAS:

- Os ingredientes líquidos sempre devem ser colocados primeiro no liquidificador.
- Para obter melhores resultados, moa os doces ou biscoitos antes de acrescentar ao milkshake. Ao liquidificar o milkshake coloque os doces ou biscoitos moídos em cima, e aperte PULSE 3 a 4 vezes para misturar.

Serve: 2 a 3

Smoothie de Manga

1/2 xícara (118 ml) de suco de laranja fresco
1/2 xícara (118 ml) de iogurte de pêssego
2 colheres de sopa (30 ml) de mel
1 xícara (237 ml) de manga fresca
3-4 cubos de gelo

Instruções:

1. Coloque os ingredientes na jarra de liquidificação na ordem acima.
2. Cubra e liquidifique até ficar uniforme.

*Os ingredientes líquidos devem ser sempre colocados primeiro no liquidificador.

Serve: 2 a 4

Termo de Garantia

PRAZO DE GARANTIA

O produto neste manual identificado, devidamente lacrado, é garantido pelo seu fabricante e/ou importador, pelo prazo de (3) três anos, contando a partir da data de aquisição pelo primeiro consumidor, desde que obedecidas as condições e recomendações especiais aqui discriminadas.

Esta garantia contratual é dada ao produto identificado, exclusivamente contra eventuais defeitos decorrentes de projeto, fabricação, montagem ou quaisquer outros vícios de qualidade que o tornem impróprio ou inadequado ao uso regular.

Para a comprovação desse prazo, o consumidor deverá apresentar este Termo de Garantia junto com a 1ª via da nota fiscal de compra, ou outro documento fiscal equivalente, desde que identifique o produto e a data de compra, legível, sem rasuras ou emendas. Por garantia entende-se a substituição gratuita dos componentes que apresentem defeitos de produção ou de deformação material.

Em caso de defeito irreparável ou de repetidas avarias da mesma origem, o revendedor/importador poderá optar pela substituição do aparelho. A garantia do novo aparelho valerá até o fim do contrato inicial.

EXCLUSÃO DE GARANTIA

A garantia não abrangerá, sendo, pois, ônus do consumidor:

Danos sofridos pelo produto ou seus acessórios, em consequência de acidentes, maus tratos, manuseio/uso incorreto ou inadequado, imperícia e transporte não efetuado pelo revendedor/importador;

Danos sofridos pelo produto, em consequência de sua utilização para finalidades diversas das especificadas pelo fabricante e/ou importador, ou incompatíveis com a destinação do mesmo.

São também excluídas da garantia intervenções inerentes à instalação e alimentação do aparelho, uso de voltagem indevida, assim como as operações de manutenção enunciadas no manual de instruções. A garantia não cobre o desgaste proveniente de sua utilização.

LOCAL ONDE A GARANTIA DEVE SER EXERCITADA

Os consertos em garantia somente devem ser efetuados por uma Assistência Técnica Autorizada, devidamente nomeada pelo fabricante e/ou importador, que, para tanto, se utilizará de técnicos especializados e de peças originais.

Durante os 36 (trinta e seis) meses de garantia, caso o aparelho seja reparado em um Centro de Assistência Técnica Autorizada indicado pelo revendedor/importador, o risco do transporte será coberto pelo cliente, caso o faça diretamente, ou pelo Centro de Assistência Técnica, caso este efetue o transporte. Os técnicos autorizados, que operam na região, intervirão a pedido do cliente, nos limites de tempo às exigências operacionais.

Central Técnica de Atendimento ao Cliente - www.hamiltonbeach.com.br

SAC: 0800-2412411