

READ BEFORE USE

English 2

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

LIRE AVANT UTILISATION

Français 16

Visitez hamiltonbeach.ca/fr pour découvrir notre gamme complète de produits, consulter nos guides d'utilisation et d'entretien, obtenir des conseils et de délicieuses recettes, et inscrire votre produit en ligne.

LEA ANTES DE USAR

Español 30

Visite hamiltonbeach.com para consultar nuestra línea completa de productos y las guías de uso y cuidado, así como deliciosas recetas, consejos y para registrar su producto en línea.

Hamilton Beach®

Blender Mélangeur Licuadora



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 assembling or disassembling 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 fire, electric shock, or personal injury.
10. Do not use outdoors.
11. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces, including stove.
12. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
13. Keep hands and utensils, other than the stir spoon 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 stir spoon through the cover opening. A scraper may be used but must be used only when the blender is not running.
14. Blades are sharp; handle carefully—especially when assembling, disassembling, emptying or cleaning blender jar.
15. Do not use a broken, chipped, or cracked blender jar.
16. Do not use broken, cracked, or loose cutting blade assembly.
17. Always operate blender with lid and filler-cap in place. Remove filler-cap only for adding ingredients or to insert the stir spoon.
18. Do not use appliance for other than intended purpose.
19. Do not leave blender unattended while it is operating.
20. 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.
21. **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.
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. Ensure cutting blade assembly is tight and secure to jar. Injury can result if moving blades accidentally become exposed.
24. Risk of thermal burn injury due to excessive pressure in the travel jar. Do not blend hot liquids in the travel jar.

25. When blending hot liquids, remove filler-cap of two-piece lid or open vent opening of lid with mess-free spout, and close any lid openings along the edge intended for pouring. Hot liquids may push lid off jar during blending. To prevent possible burns: Do not fill blender jar beyond the 3-cup (710-mL) level. With the protection of an oven mitt or thick towel, place one hand on top of lid. Keep

- exposed skin away from lid. Start blending at lowest speed.
26. Be careful if hot liquid is poured into the blender jar as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.
27. To reduce the risk of injury, never place cutting blade assembly on base without jar properly attached.

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. Contact Customer Service 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.

NOTE: This machine is equipped with motor overload protection. If the motor stops during operation due to overheating, unplug and allow it to cool down for approximately 15 minutes. Plug machine back in to resume normal operation.

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.

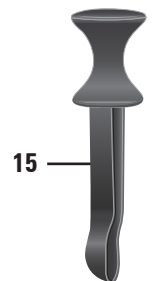
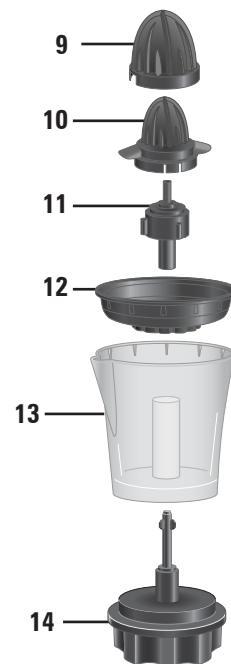
Before first use: After unpacking blender, wash everything except blender base in hot, soapy water. Dry thoroughly. Wipe blender base with a damp cloth or sponge. **DO NOT IMMERSE BASE IN WATER.** Care should be taken when handling cutting blade assembly as it is very sharp.

Parts and Features

1	Mess-Free Spout With Hinged Cap
2	Blender Jar
3	Cutting Blade Assembly NOTE: Gasket is permanently affixed to Cutting Blades. Do not try to remove it.
4	Base
5	Filler-Cap
6	Lid
7	Collar
8	Control Panel
9	Large Reamer
10	Small Reamer
11	Shaft Adapter
12	Pulp Control Basket
13	Juice Cup
14	Juice Cup Base
15	Stir Spoon*
16	Drinking Lid (2)*
17	20-oz. Travel Jar (2)*



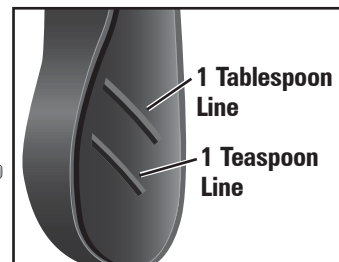
Citrus Juicer Attachment



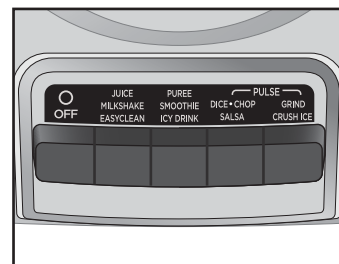
* Optional Accessory
on Select Models

To order parts, visit:
hamiltonbeach.com/parts

Optional Accessory Stir Spoon



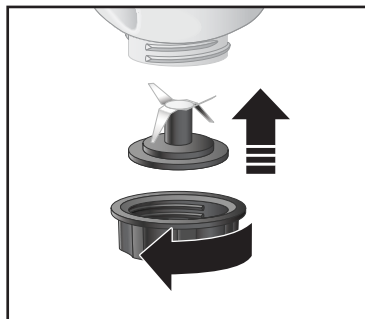
Control Panel



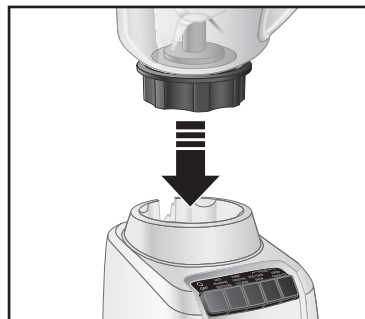
Using Your Blender

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. Contact Customer Service to obtain replacement parts.

Before first use: After unpacking Blender, follow instructions in "Care and Cleaning."

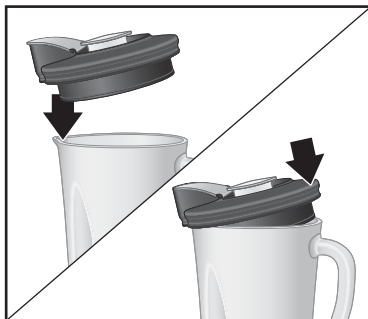


1. Rotate Collar clockwise until tight.

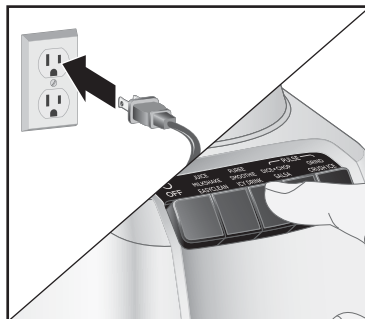


2. Place Jar on Base.

3. Add ingredients to Jar. Add liquid ingredients first (at least 8 oz. [238 mL]), then other ingredients to Jar. Do NOT fill ingredients above 48 oz. (1250 mL) fill line.



4. Put Lid on Jar by placing Spout side first, then pressing down on back of Lid until it is seated on top of Jar.



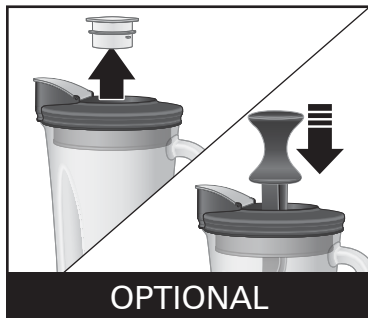
5. Plug into outlet. Push desired speed button. When using **PULSE** buttons, Blender will only run when button is held down.



⚠ 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.)

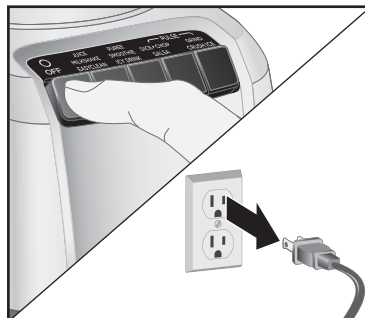


OPTIONAL

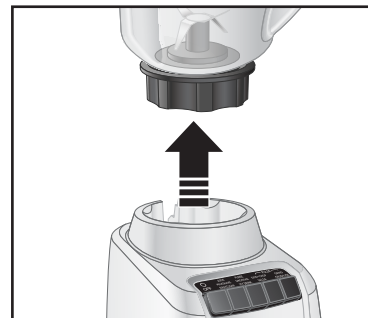
6. Remove Filler-Cap and insert Stir Spoon into hole in Lid. Place one hand on top of Lid and use Stir Spoon to add ingredients or to move thick mixtures around in Blender Jar. **NOTE:** Turn Blender **OFF (O)** before removing Filler-Cap and when adding Stir Spoon.



OPTIONAL



7. Turn Blender **OFF (O)**.
Unplug.



8. Remove Jar from Base.



9. Open Spout. Pour mixture into container or Travel Jar.
6 Serve.

Blender Tips

- To add foods when Blender is operating, remove Filler-Cap and add ingredients through the opening.
- For best performance, 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 Jar, insert Stir Spoon to help move mixture around or add more liquid to 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 Blender Jar.
- Avoid bumping or dropping Blender when in operation or at any time.

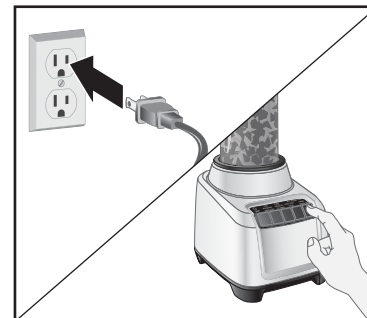
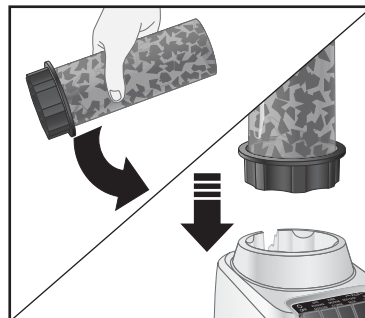
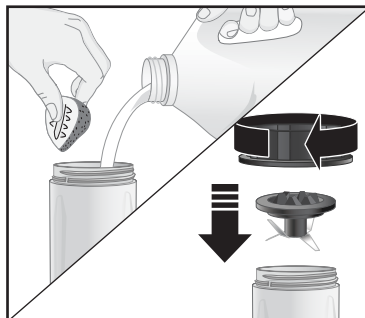
Using Travel Jar

⚠ WARNING Burn Hazard.

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

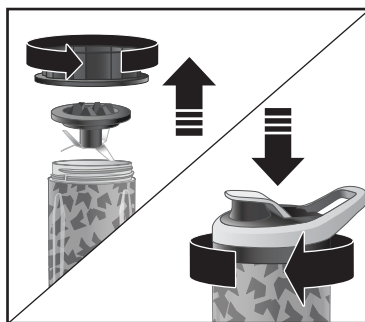
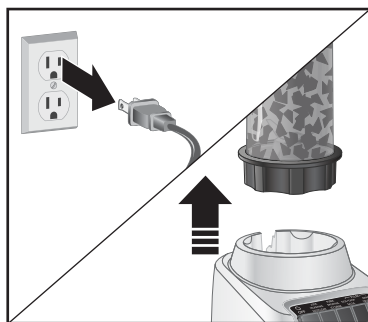
⚠ WARNING Laceration

Hazard. Handle blade carefully; it is very sharp.



1. Make sure unit is turned **OFF** (○) and is unplugged. Add ingredients to Travel Jar. Carefully place Cutting Blade Assembly and Collar onto Travel Jar.
2. Turn Travel Jar upside down, shake to mix ingredients, and place onto Base.

3. Plug into outlet. 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.



4. Unplug. Remove Jar from Base.
5. Turn bottom up; remove Collar and Cutting Blade Assembly from Jar. Hand-tighten Drinking Lid onto Travel Jar.

Blending Tips for 20-oz. Travel Jar

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

Blending Drinks With Blender 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])	PUREE/SMOOTHIE/ICY DRINK 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])	JUICE/MILKSHAKE/EASYCLEAN 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])	PUREE/SMOOTHIE/ICY DRINK setting for 45 seconds or PULSE 5 times and blend on PUREE/SMOOTHIE/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.
- For best performance, 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 Jar, insert Stir Spoon to help move mixture around or add more liquid to Blender Jar.

Blending Drinks With Travel Jar

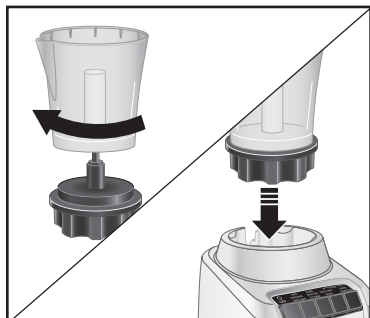
TYPE OF DRINK	INGREDIENTS	NUMBER OF SERVINGS	BLENDER SETTING/TIME
Whole Juice	1/2 cup (118 mL) frozen mango or pineapple 1 handful baby spinach leaves 1 cup (237 mL) green seedless grapes	2 to 3 (makes 2–2 1/2 cups [473 to 591 mL])	Blend on PUREE/SMOOTHIE/ICY DRINK for 30 seconds. Remove Jar from Blender. Shake ingredients in Jar and return to blend on PUREE/SMOOTHIE/ICY DRINK for 15 to 20 seconds longer. Remove Collar and Cutting Blade Assembly 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])	Blend on PUREE/SMOOTHIE/ICY DRINK for 25 to 30 seconds. Remove Collar and Cutting Blade Assembly and screw on Drinking Lid.
Milkshake	3 scoops any flavor ice cream (#16 scoop) 3/4 cup (177 mL) milk or plant milk	2 to 3 (makes 2–2 1/2 cups [473 to 591 mL])	Blend on JUICE/MILKSHAKE/EASYCLEAN for 20 seconds. Remove Collar and Cutting Blade Assembly and screw on Drinking Lid.

TIPS FOR BEST RESULTS:

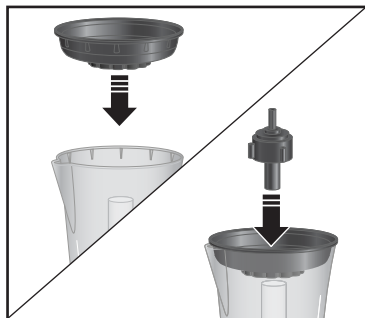
- When filling Jar, place frozen ingredients or ice into Jar first. When turned upside down to blend, frozen items will be on top.
- If frozen fruit or ice are not blending, stop Blender and pulse a few times.

Using Juicer Attachment

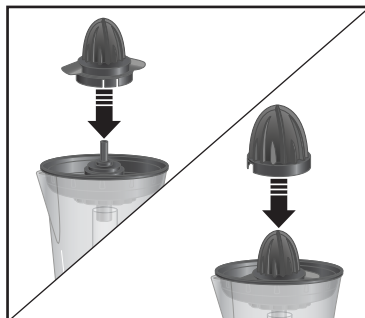
NOTE: Always select size of reamer based on size of fruit to be juiced.



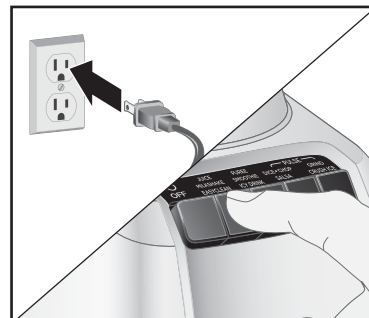
1. Place Juice Cup on Juice Cup Base and rotate clockwise to lock. Place on Blender Base.



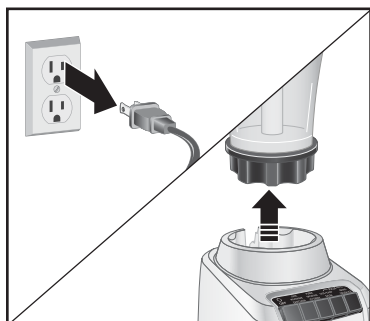
2. Place Pulp Control Basket inside Juice Cup. Then place open end of Shaft Adapter over the center post and rotate until it slides down into the grooves of the Pulp Control Basket.



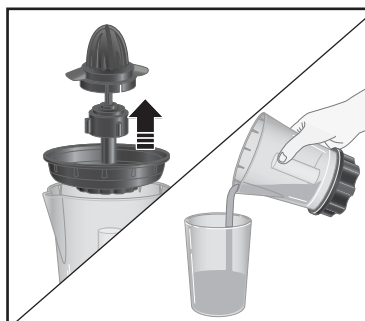
3. Snap Small Reamer onto Pulp Control Basket.
4. If juicing large fruit (oranges, grapefruit), fit Large Reamer directly on top of Small Reamer.



5. Ensure unit is in **OFF** (O) position. Plug into outlet.
6. Push **JUICE** button to juice. Reamer will rotate continuously. Press halved citrus fruit on Reamer until all juice is extracted. Press **OFF** to stop juicing action.



7. Unplug. Remove Jar from Base.



8. Pour mixture into container or Travel Jar.

Tips for Best Results

- This Juicer is designed to juice citrus fruits such as oranges, lemons, limes and grapefruit.
- For maximum juice, fruit should be at room temperature.
- Before juicing, roll fruit between countertop and palm of your hand. Slice fruit in half, cutting across sections.

Care and Cleaning

1. Unplug.
2. Wipe Blender Base, Control Panel, and cord with a damp cloth or sponge. If Juicer Attachment is included, wipe Juice Cup Base and Shaft Adapter with a damp cloth or sponge. To remove stubborn spots, use a mild, nonabrasive cleanser.
3. Carefully wash Travel Jar, Drinking Lid, Blender Jar, Cutting Blade Assembly, Filler-Cap, Collar, and Lid in hot, soapy water. Care should be taken when handling Cutting Blade Assembly, as it is very sharp. If Juicer Attachment is included, carefully wash Juice Cup, Pulp Control Basket, and Reamers in hot, soapy water. Rinse

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

- and dry thoroughly. Do not soak. These parts may also be washed in a dishwasher. **DO NOT** use "SANITIZE" setting when washing in dishwasher. SANITIZE cycle temperatures could damage your product.
4. Store Blender with Lid ajar to prevent container odor.

DISHWASHER SAFE PARTS



EASYCLEAN for Blender Jar and Travel Jar

For Blender Jar: Pour 2 cups (473 mL) warm water in Jar and add 1 drop liquid dishwashing detergent. Press **JUICE/MILKSHAKE/EASYCLEAN** button and run for 20 to 30 seconds. Discard soapy water. Rinse with clean water.

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

This cleaning function should only be used to rinse Blender between batches of processing same food. When processing of a single type of food is finished, Blender should be disassembled and thoroughly cleaned as instructed above.

For Travel Jar: Pour 1 cup (237 mL) warm water in Jar and add 1 drop liquid dishwashing detergent. Press **JUICE/MILKSHAKE/EASYCLEAN** button and run 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 **PUREE/SMOOTHIE/ICY DRINK** 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 **JUICE/MILKSHAKE/EASYCLEAN** 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** (Dice/Chop/Salsa) 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 Jar. Cover and **PULSE** (Dice/Chop/Salsa) 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

Recipes (cont.)

Blueberry Smoothie Bowl

Smoothie Bowl:

- 1/2 cup (118 mL) almond or coconut milk
- 5.3 oz. (140 mL) Greek yogurt
- 1 cup (237 mL) fresh blueberries
- 2 to 3 tablespoons (15 to 44 mL) chia seeds

Topping suggestions: blueberries, raspberries, chia seeds, chopped nuts, and/or granola.

Directions:

1. Place almond milk, yogurt, blueberries and chia seeds in Blender Jar in order listed.
2. Cover and blend on **PUREE/SMOOTHIE/ICY DRINK** until smooth.
3. Insert Stir Spoon to help move mixture around and scrape down sides of Blender Jar.
4. Pour in serving bowl and top as desired.

Serves: 1

Lemon Honey Vinaigrette (for Citrus Juicer and Travel Jar)

- 3 fresh lemons
- 1 cup (237 mL) olive oil
- 1/4 cup (59 mL) chopped shallot
- 3 tablespoons (45 mL) honey
- 2 teaspoons salt
- 1 teaspoon coarse black pepper

Directions:

1. Using Citrus Juicer, juice lemons.
2. Add juice and remaining ingredients to Travel Jar. Cover and blend on **JUICE/MILKSHAKE/EASYCLEAN** until smooth.

Easy Blender Hollandaise

- 1/2 cup (125 mL) melted butter
- 2 large egg yolks
- 1 tablespoon (15 mL) lemon juice
- Salt and cayenne pepper, to taste

Directions:

1. Place egg yolks and lemon juice in Blender Jar.
2. Cover and blend on **PULSE** (Dice/Chop/Salsa) a few times, then blend on **PUREE** for 2 minutes, slowly drizzling in melted butter until mixture is thickened and smooth.
3. Season with salt and a pinch of cayenne pepper.

Test Kitchen Tip: For information regarding the use of raw eggs in recipes, visit [foodsafety.gov](https://www.foodsafety.gov).

Serves: 2

Strawberry Lemonade (for Citrus Juicer)

- 4 large lemons
- 4 cups (946 mL) water, divided
- 2 cups (473 mL) frozen strawberries
- 3/4 cup (177 mL) sugar

Directions:

1. Using Citrus Juicer, juice 4 lemons.
2. In a large pitcher, combine 3 cups water and lemon juice.
3. In Blender Jar, place 1 cup water, frozen strawberries and sugar. Blend on **PUREE/SMOOTHIE/ICY DRINK** setting for 30 to 45 seconds or until blended and icy.
4. Add strawberry mixture to lemon juice mixture and stir.
5. Serve over ice if desired.

Serves: 8-10

Recipes (cont.)

Acai Power Smoothie Bowl

- 3 oz. (89 mL) frozen acai puree, thawed
- 1 cup (237 mL) frozen blueberries
- 1/2 cup (118 mL) spinach
- 1/2 medium frozen banana
- 1 tablespoon (15 mL) almond butter
- 1 tablespoon (15 mL) ground flaxseed, optional

Topping suggestions: Granola, blueberries, sliced almonds and sliced bananas

Directions:

1. Place acai puree, frozen blueberries, and spinach in Blender Jar. Blend on **PUREE/SMOOTHIE/ICY DRINK** until combined. Add frozen banana, almond butter, and ground flaxseed, if using. Blend on **PUREE/SMOOTHIE/ICY DRINK** until smooth.
2. Pour into a bowl and top with granola, blueberries, chopped almonds and sliced bananas.
3. Insert Stir Spoon to help move mixture around and scrape down sides of Blender Jar.

Serves: 1

Ginger Lime Marinade (For Citrus Juicer and Travel Jar)

- 1 lime
- 1/3 cup (79 mL) soy sauce
- 2 tablespoons (30 mL) packed brown sugar
- 1 tablespoon (15 mL) grated ginger
- 1 teaspoon dried crushed red pepper

Directions:

1. Use Citrus Juicer to juice lime.
2. Add juice and remaining ingredients to Travel Jar. Cover and blend on **JUICE/MILKSHAKE/MIX** until smooth.
3. Use marinade for beef, chicken or seafood.

Blueberry Lemon Prosecco Sorbet

- 1/2 cup (118 mL) cold water minus 1 tablespoon (15 mL)
- 2 tablespoons (30 mL) Prosecco
- 1 pound frozen blueberries
- 1 teaspoon fresh lemon zest
- 3 tablespoons (44 mL) fresh lemon juice
- 1/2 cup (118 mL) sugar
- 2 tablespoons (30 mL) blueberry preserves or jam

Directions:

1. Place ingredients in Blender in order listed.
2. Blend on **PUREE/SMOOTHIE/ICY DRINK** for 60 to 90 seconds, or until smooth, stopping and stirring every 15 seconds.
3. Transfer mixture to an airtight container and freeze for 4 to 6 hours, or until firm.

Serves: 6–8

Crushed Cookie Frappé

- 3/4 cup (177 mL) brewed espresso or other dark roast coffee
- 1/4 cup (59 mL) whole milk
- 2 tablespoons (30 mL) sugar
- 1 tablespoon (15 mL) chocolate syrup
- 2 chocolate sandwich cookies, broken into pieces
- 2 1/2 cups (474 mL) crescent-shaped ice cubes (about 24 ice cubes)
- Whipped cream

Directions:

1. Place brewed coffee, milk, sugar, and chocolate syrup in Blender Jar. Add ice to mixture in Blender.
2. Press **PULSE** (Dice/Chop/Salsa) 4 or 5 times to chop ice. Then, blend on **PUREE/SMOOTHIE/ICY DRINK** until mixture is thoroughly blended.
3. Add cookies to mixture in Blender. **PULSE** (Dice/Chop/Salsa) until cookies are blended into mixture.
4. Top with whipped cream and additional cookie pieces, if desired.

Serves: 2–3

Hamilton Beach in no way guarantees the availability of replacement parts, repair services and information necessary to repair our products. For information on what parts and repair services may currently be available, please contact us using the methods provided in this manual.

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 delivery in the U.S. During this period, your exclusive remedy is replacement of this product or any component found to be defective, at our option; however, you are responsible for all costs associated with our returning a product or component under this warranty to you. If the product or component is unavailable, 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 warranty claim, do not return this appliance to the store. Please call 1.800.851.8900 in the U.S. or 1.800.267.2826 in Canada or write Hamilton Beach Brands, Inc., Attn: Consumer Affairs, 261 Yadkin Road, Southern Pines, NC 28387, or visit hamiltonbeach.com/customer-service in the U.S. or hamiltonbeach.ca/customer-service in Canada. For faster service, include the model, type, and series numbers on your appliance.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

1. Lire toutes les instructions.
2. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont étroitement surveillées et instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
3. Cet appareil ne devrait pas être utilisé par des enfants. Garder l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants.
4. Une surveillance étroite est requise pour tout appareil utilisé près des enfants. Surveiller que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
5. Pour éviter les risques d'électrocution, ne pas immerger le cordon, la fiche, la base ou le moteur dans l'eau ou tout autre liquide.
6. Fermer l'appareil (●), puis le débrancher de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'assembler ou de désassembler des pièces ou avant de le nettoyer. Pour le débrancher, tenir la fiche et la retirer de la prise. Ne jamais tirer sur le cordon.
7. Éviter de toucher les parties mobiles. 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 un incendie, un choc électrique ou blesser quelqu'un.
10. Ne pas utiliser à l'extérieur.
11. Ne pas laisser pendre le cordon de la table ou du comptoir et éviter tout contact entre le cordon et les surfaces chaudes incluant la cuisinière.
12. Ne placer jamais votre appareil électroménager à proximité ou sur un brûleur électrique ou à gaz chaud ou dans un four chaud.
13. Veuillez garder vos mains et les ustensiles hors du contenant lors du malaxage, à l'exception de la cuillère à mélanger 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 de la cuillère à mélanger à travers l'ouverture du couvercle. Une spatule peut être utilisée, mais seulement lorsque le robot culinaire n'est pas en fonctionnement.
14. Les lames sont tranchantes; veuillez manipuler avec précaution, en particulier lorsque vous assemblez, désassemblez, videz ou nettoyez le récipient du mélangeur.
15. Ne pas utiliser un récipient de mélangeur brisé, craqué ou fissuré.
16. Ne pas utiliser des lames brisées, fissurées ou lâches.
17. Utiliser toujours le mélangeur alors que le couvercle et le bouchon de remplissage sont en place. Retirer le bouchon de remplissage uniquement pour ajouter des ingrédients ou pour insérer de la cuillère à mélanger.
18. N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.
19. Ne pas laisser le mélangeur sans surveillance pendant le fonctionnement.
20. S'assurer que l'appareil est **OFF (●/arrêt)** avant de brancher la fiche dans la prise de courant. Pour débrancher, tourner la commande à et mettre à **OFF (●/arrêt)** puis débrancher la fiche de la prise de courant. Pour débrancher, saisir la fiche et la retirer de la prise. Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation.
21. **ATTENTION !** Afin d'éviter un danger découlant d'une réinitialisation accidentelle du rupteur thermique, ce dispositif ne doit pas être alimenté par l'entremise d'un appareil de connexion externe, comme une minuterie, ou connecté à un circuit qui est régulièrement mis sous et hors tension par le service public.
22. Si le récipient bouge ou tourne pendant que le moteur est en marche (ON), mettre immédiatement le mélangeur hors tension (**OFF/●**) puis serrer le collier au mélangeur ou à la base du mélangeur.
23. S'assurer que l'assemblage de lames est serré et fixé fermement au récipient. Des lames en mouvement et accidentellement exposées représentent un risque de blessure.
24. Risque de brûlure thermique dû à la pression excessive dans le récipient/tasse de voyage. Ne pas mélanger de liquides chauds dans le récipient/tasse de voyage.

25. Lors du mélange de liquides très chauds, retirer le bouchon de remplissage du couvercle en deux parties ou ouvrir l'évent du couvercle avec le bec verseur sans goutte et fermer tous les becs verseurs le long du bord. Les liquides chauds peuvent pousser sur le couvercle pendant le mélange. Pour prévenir les brûlures : Ne pas remplir au-delà de la marque 710 mL (3 tasses) du récipient. À l'aide d'un gant de cuisinier ou d'une serviette épaisse, placer

une main sur le dessus du couvercle. Garder la peau exposée éloignée du couvercle. Commencer à mélanger en utilisant la vitesse minimale.

26. Prendre garde au liquide chaud versé dans le mélangeur parce que ce dernier peut jaillir hors de l'appareil à cause de la formation soudaine de vapeur.
27. Pour éviter les risques de blessure, ne jamais placer l'assemblage de lames sans avoir correctement sécurisé le récipient sur la base.

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 quelque 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. Communiquer avec le 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.

REMARQUE : Cet appareil est équipé d'une protection contre la surcharge du moteur. Si le moteur s'arrête pendant l'utilisation en raison d'une surchauffe, débrancher l'appareil et le laisser refroidir environ 15 minutes. Rebrancher l'appareil pour reprendre son utilisation normale.

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.

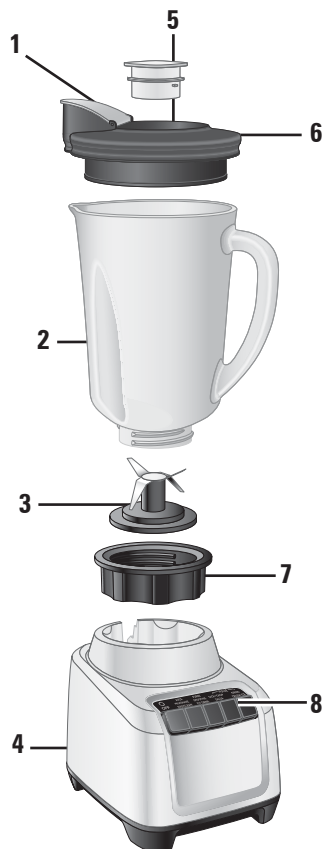
La puissance maximale est la mesure de la puissance restituée du moteur au cours des premières secondes de fonctionnement. Ceci représente la

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.

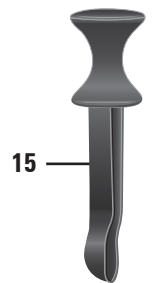
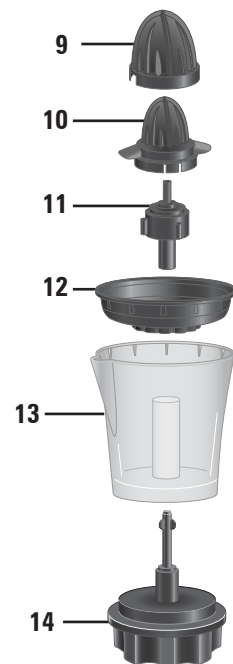
Avant la première utilisation : Après avoir déballé le mélangeur, laver tout le mélangeur à l'exception de la base dans l'eau chaude savonneuse. Assécher complètement. Essuyer la base du mélangeur avec un linge humide ou une éponge. NE PAS IMMERGER LA BASE DANS L'EAU. Les lames du mélangeur sont très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

Pièces et caractéristiques

1	Bec verseur sans goutte à capuchon sur charnière
2	Récipient du mélangeur
3	Assemblage de lames REMARQUE : Le joint statique des lames est fixe. Ne pas tenter de le retirer.
4	Base
5	Bouchon de remplissage
6	Couvercle
7	Collier
8	Panneau de contrôle
9	Grand presse-agrumes
10	Petit presse-agrumes
11	Adaptateur de l'arbre d'entraînement
12	Panier de contrôle de la pulpe
13	Réceptacle à jus
14	Base du réceptacle à jus
15	Cuillère à mélanger*
16	Couvercle à bec (2)*
17	Tasse de voyage de 590 mL (20 oz.) (2)*



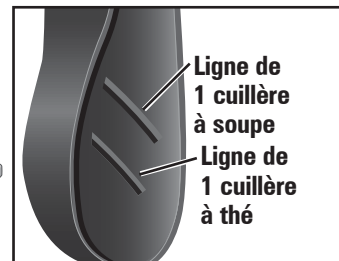
Accessoire d'extraction de jus d'agrumes



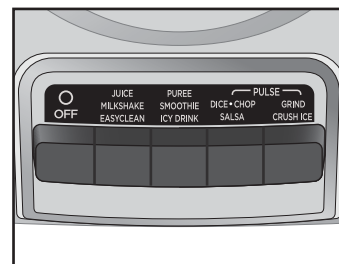
* Accessoire en option sur certains modèles

Pour commander des pièces, visiter : hamiltonbeach.ca/parts

Accessoire en option Cuillère à mélanger

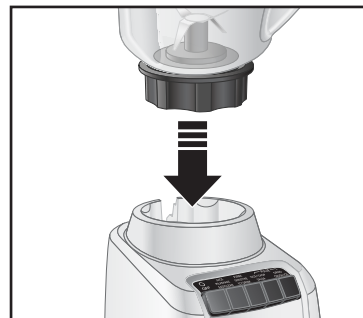
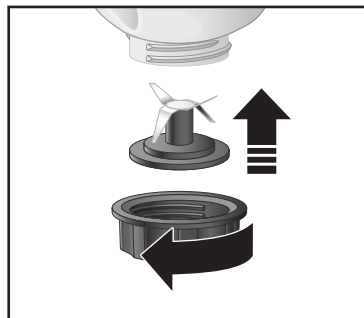


Panneau de contrôle

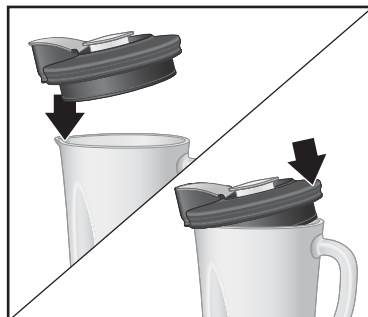


Utilisation de votre mélangeur

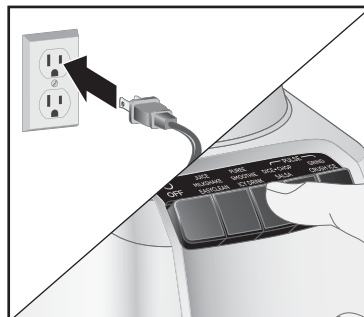
IMPORTANT : Le récipient et l'assemblage des lames du mélangeur peuvent s'user au cours de l'utilisation normale. Inspecter toujours le récipient à la recherche d'entailles, d'écailles ou de fissures. Inspecter toujours l'assemblage de lames à la recherche de brisures, fissures ou de relâchement. Ne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



1. Tourner le collier en sens horaire jusqu'à ce qu'il soit serré.
2. Placer le récipient sur la base.
3. Déposer les ingrédients dans le récipient. Ajouter les ingrédients liquides (au moins 238 mL [8 oz]) en premier, puis les autres ingrédients dans le récipient. NE PAS ajouter d'ingrédients au-delà de la ligne de 1250 mL (48 oz).



4. Placer le couvercle sur le récipient du côté du bec verseur en premier, puis appuyer sur l'arrière du couvercle jusqu'à ce qu'il repose sur le dessus du récipient.



5. Brancher à la prise de courant. 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.

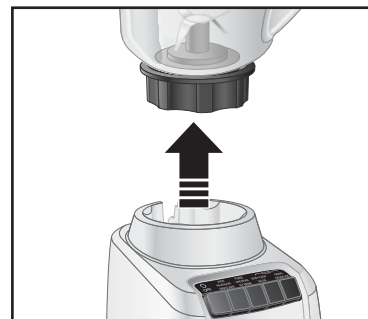
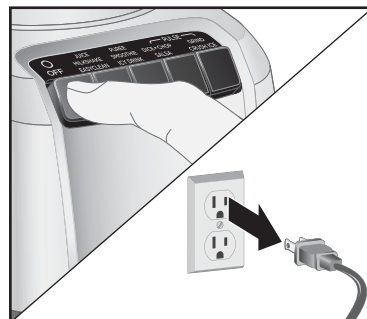
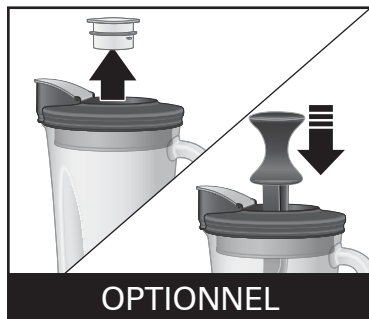


⚠ AVERTISSEMENT

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 710 mL (3 tasses) 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)



6. 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/arrêt) avant de retirer le bouchon de remplissage et lors de l'insertion de la cuillère à mélanger.
7. Mettre le mélangeur en position **OFF** (O/arrêt). Débrancher.
8. Retirer le récipient de la base.



9. Ouvrir le bec verseur. Verser le mélange dans un contenant ou dans la tasse de voyage. Servir.

Conseils d'utilisation du mélangeur

- 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 237 mL (8 oz) 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'œufs, 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.

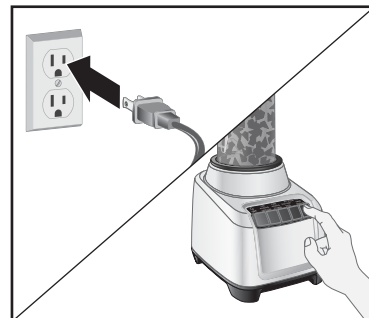
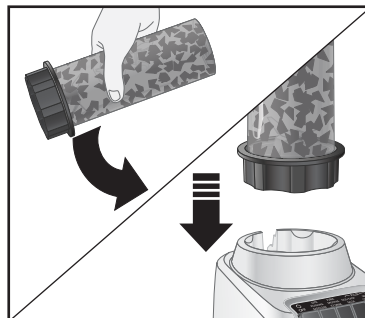
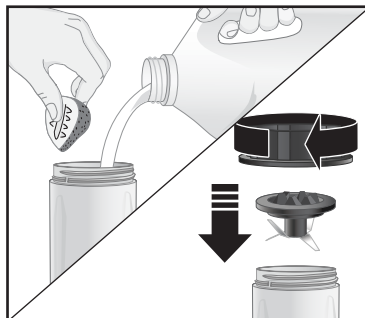
Utilisation de la tasse de voyage

⚠ Avertissement

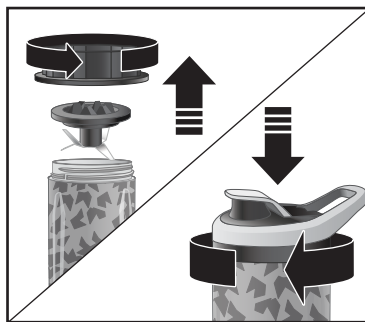
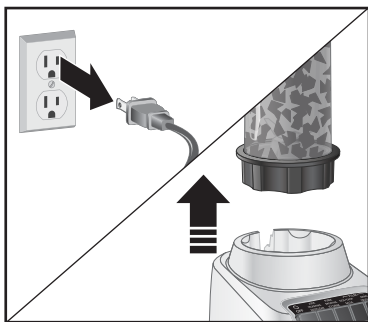
Risque de brûlures. Ne pas mélanger d'ingrédients chauds. La pression provoquée par la chaleur peut provoquer l'éclatement du couvercle et répandre les ingrédients chauds.

⚠ Avertissement

Risque de déchirures. Tenir les lames avec soins ; ils sont très coupantes.



1. S'assurer que l'appareil est hors tension **OFF** (O/arrêt) et débranché. Verser les ingrédients dans la tasse de voyage. Installer soigneusement l'assemblage de lame et le collier sur la tasse de voyage.
2. Inverser la tasse de voyage, la secouer pour mélanger les ingrédients et l'installer sur la base.
3. Brancher dans la prise. Tenir le récipient en place pendant le mélange. Appuyer sur **ON** (I/marche) 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.



4. Débrancher. Retirer le récipient de la base.
5. 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 590 mL (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 590 mL (20 oz), la quantité minimale de liquide nécessaire par recette est de 177 mL (6 oz / 3/4 tasse).
- 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	237 mL (1 tasse) de lait 355 mL (1 1/2 tasses) de yogourt 473 mL (2 tasses) de baies/fruits congelés Sucre au goût (facultatif)	3 à 4 (donne 946 mL [4 tasses])	Régler à PUREE/SMOOTHIE/ICY DRINK (purée/frappé/boisson glacée) pour 45 secondes ou jusqu'à ce que le mélange atteigne la consistance désirée.
Lait frappé	355 mL (1 1/2 tasses) de lait 2 grosses cuillères pleines de crème glacée 15 à 44 mL (2 à 3 cuillères à soupe) de sirop aromatisé	2 à 3 (donne 710 mL [3 tasses])	Régler à JUICE/MILKSHAKE/EASYS CLEAN (jus/lait frappé/nettoyage facile) pendant 5 à 10 secondes ou jusqu'à ce que le mélange atteigne la consistance désirée.
Boisson congelée	237 mL (1 tasse) de mélange pour boisson comme un mélange pour pina colada 10 cubes de glace	2 (donne 473 mL [2 tasses])	Régler à PUREE/SMOOTHIE/ICY DRINK (purée/frappé/boisson glacée) pendant 45 secondes ou 5 fois sur « PULSE » (impulsion) puis mélanger à PUREE/SMOOTHIE/ICY DRINK (purée/frappé/boisson glacée) 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 impulsion à quelques reprises.
- Pour de meilleurs résultats, la quantité minimale de liquide nécessaire par recette est de 237 mL (8 oz/1 tasse). Ajouter plus de liquide si les aliments ne se mélangent pas convenablement.
- Si le mélange s'interrompt ou si les ingrédients collent aux côtés du récipient, insérer la cuillère à mélanger afin de remuer le mélange ou ajouter plus de liquide dans le récipient du mélangeur.

Mélange de boissons avec la tasse de voyage

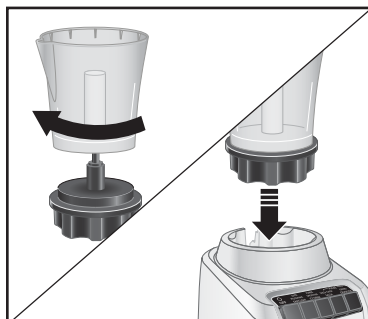
SORTE DE BOISSON	INGRÉDIENTS	PORTIONS	RÉGLAGE/DURÉE DU MÉLANGE
Jus entier	118 mL (1/2 tasse) de mangues ou d'ananas congelés 1 pleine poignée de feuilles de bébés épinards 237 mL (1 tasse) de raisins verts sans pépin	2 à 3 (donne 473 à 591 mL [2–2 1/2 tasses])	Régler sur PUREE/SMOOTHIE/ICY DRINK (purée/frappé/boisson glacée) et mélanger 30 secondes. Retirer le récipient du mélangeur. Remuer les ingrédients contenus dans le récipient et retourner puis continuer le mélange sur PUREE/SMOOTHIE/ICY DRINK (purée/frappé/boisson glacée) pendant 15 à 20 secondes. Retirer le collier et la lame et visser sur le couvercle à bec.
Frappé aux fruits	237 mL (1 tasse) de fraises congelées 1 grosse banane 59 mL (1/4 tasse) de yogourt grec à la vanille 177 mL (3/4 tasse) de jus d'ananas	2 à 3 (donne 473 à 591 mL [2–2 1/2 tasses])	Régler sur PUREE/SMOOTHIE/ICY DRINK (purée/frappé/boisson glacée) 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 (cuillère no 16) 177 mL (3/4 tasse) lait ou boisson végétale	2 à 3 (donne 473 à 591 mL [2–2 1/2 tasses])	Régler sur JUICE/MILKSHAKE/EASYSKIN (jus/lait frappé/nettoyage facile) et mélanger 20 secondes. Retirer le collier et la lame et visser sur le couvercle à bec.

CONSEILS POUR DE MEILLEURS RESULTANTS :

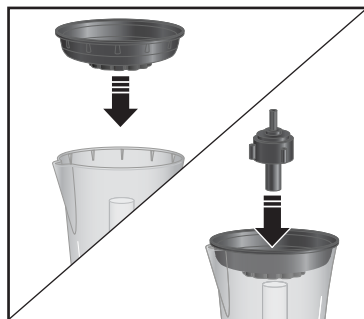
- Lors du remplissage du récipient, déposer les ingrédients congelés ou la glace dans le récipient en premier. Une fois l'appareil retourné pour le mélange, les éléments congelés seront sur le dessus.
- Si la glace ou les morceaux de fruits ne se mélangent pas, arrêter le mélangeur et appuyer sur impulsion à quelques reprises.

Utilisation de l'accessoire d'extraction de jus

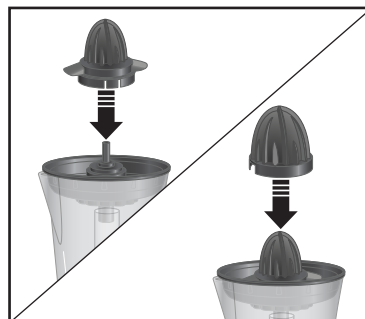
REMARQUE : Toujours sélectionner la taille du presse-agrumes en fonction de la taille du fruit dont le jus sera extrait.



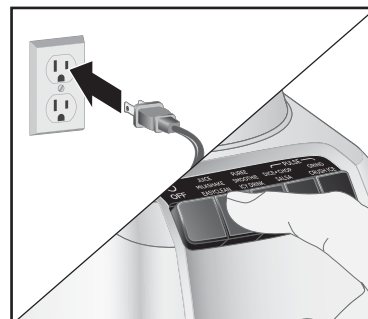
1. Placer le réceptacle à jus sur sa base et tourner en sens horaire pour le verrouiller. Le placer sur la base du mélangeur.



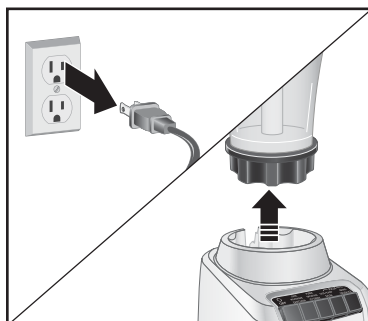
2. Placer le panier de contrôle de la pulpe dans le réceptacle à jus. Placer ensuite l'extrémité ouverte de l'adaptateur de l'arbre d'entraînement sur la tige centrale et tourner jusqu'à ce qu'il glisse dans les rainures du panier de contrôle de la pulpe.



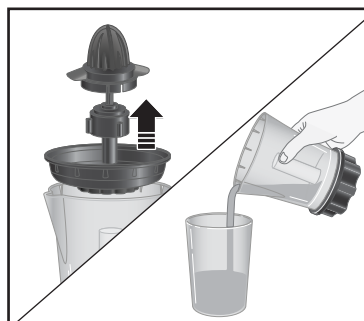
3. Encliqueter le petit presse-agrumes sur le panier de contrôle de la pulpe.
4. Pour extraire le jus de gros fruits (oranges ou pamplemousses), placer le grand presse-agrumes directement sur le petit presse-agrumes.



5. Veiller à ce que l'appareil soit en position **OFF** (O/arrêt). Brancher à la prise de courant.
6. Appuyer sur le bouton **JUICE** (jus) pour lancer l'extraction du jus. Le presse-agrumes tournera de façon continue. Appuyer les moitiés d'agrumes sur le presse-agrumes jusqu'à ce que tout le jus soit extrait. Appuyer sur **OFF** (O/arrêt) pour arrêter l'extraction.



7. Débrancher. Retirer le récipient de la base.



8. Verser le mélange dans un contenant ou dans la tasse de voyage.

Conseils pour de meilleurs résultats

- Cet extracteur à jus est conçu pour extraire le jus des agrumes comme les oranges, les citrons, les limes et les pamplemousses.
- Pour tirer un maximum de jus, les fruits doivent être à température ambiante.
- Avant d'extraire le jus, rouler les fruits sur le comptoir avec la paume de votre main. Couper les fruits en deux transversalement aux quartiers.

Entretien et nettoyage

⚠ 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.

1. Débrancher.
2. Essuyer la base du mélangeur, le panneau de contrôle et le cordon avec un linge ou une éponge humide. Si l'accessoire d'extraction de jus est inclus, essuyer la base du réceptacle à jus et l'adaptateur de l'arbre d'entraînement avec un linge ou une éponge humide. Pour éliminer les taches tenaces, utiliser un nettoyant doux non abrasif.
3. Laver soigneusement la tasse de voyage, le couvercle pour boire, le récipient du mélangeur, l'assemblage de lames, le bouchon de remplissage, le collet et le couvercle dans l'eau chaude savonneuse. Manipuler l'assemblage de lames avec précaution, car les lames sont très coupantes. Si l'accessoire d'extraction de jus est inclus, laver soigneusement le réceptacle à jus, le panier de contrôle de la pulpe et les presse-agrumes dans l'eau chaude

savonneuse. Rincer et sécher complètement. Ne pas laisser tremper. Ces pièces peuvent également être lavées au lave-vaisselle. Ne pas utiliser le cycle « SANITIZE » lors du lavage au lave-vaisselle. Les températures du cycle « SANITIZE » pourraient endommager votre produit.

4. Ranger le mélangeur avec le couvercle légèrement ouvert pour prévenir les odeurs.

PIÈCES ALLANT AU LAVE-VAISSELLE



Fonction EASYCLEAN (nettoyage facile) pour le récipient du mélangeur et la tasse de voyage

Pour le récipient du mélangeur : Verser 473 mL (2 tasses) d'eau chaude dans le récipient et ajouter 1 goutte de détergent à vaisselle liquide. Appuyer sur le bouton **JUICE/MILKSHAKE/EASYCLEAN** (jus/lait frappé/nettoyage facile) et mélanger de 20 à 30 secondes. Jeter l'eau savonneuse. Rincer à l'eau propre.

Cette fonction de nettoyage ne remplace pas le nettoyage régulier décrit plus haut. Cette fonction ne devrait jamais être utilisée lors du mélange de toute préparation contenant des œufs, du lait ou tout autre produit laitier, de la viande ou des fruits de mer.

Cette fonction de nettoyage ne devrait être utilisée que pour rincer le mélangeur entre les mélanges d'aliments similaires. Lorsque la préparation d'un seul type d'aliment est terminée, le mélangeur devrait être démonté et complètement nettoyé tel que décrit plus haut.

Pour la tasse de voyage : Verser 237 mL (1 tasse) d'eau chaude dans le récipient et ajouter 1 goutte de détergent à vaisselle liquide. Appuyer sur le bouton **JUICE/MILKSHAKE/EASYCLEAN** (jus/lait frappé/nettoyage facile) et mélanger 10 secondes. Jeter l'eau savonneuse. Rincer à 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 **PUREE/SMOOTHIE/ICY DRINK** (purée/frappé/boisson glacée) jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

Conseil de notre cuisine laboratoire : 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 indiqué.
2. Mélanger jusqu'à consistance lisse.

1 à 2 portions

Lait fouetté à la vanille et ingrédients

177 mL (3/4 tasse) de lait
3 grosses cuillères de crème glacée à la vanille
59 mL (1/4 tasse) 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 **JUICE/MILKSHAKE/EASYCLEAN** (jus/lait frappé/nettoyage facile) jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

Conseils de notre cuisine laboratoire :

- 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 **PULSE** (impulsion) 3 à 4 fois pour mélanger.

2 à 3 portions

Salsa fraîche et épicée

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

Instructions :

1. Déposer l'oignon, l'ail et le piment dans le mélangeur. Couvrir et **PULSE** (Dice/Chop/Salsa) (impulsion [coupe en dés/coupe/salsa]) 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 **PULSE** (impulsion) jusqu'à obtention de la texture désirée, en remuant au besoin.

6 à 8 portions

Recettes (suite)

Bol de frappé aux bleuets

Bol de frappé :

118 mL (1/2 tasse) de boisson d'amande ou de lait de coco

140 mL (5,3 oz) de yogourt grec

237 mL (1 tasse) de bleuets frais

15 à 44 mL (2 à 3 cuillères à soupe) de graines de chia

Suggestions de garnitures : bleuets, framboises, graines de chia, noix hachées, granolas.

Instructions :

1. Déposer la boisson d'amande, le yogourt, les bleuets et les graines de chia dans le récipient du mélangeur selon l'ordre dans lequel ils apparaissent.
2. Couvrir et mélanger avec la fonction **PUREE/SMOOTHIE/ICY DRINK** (purée/frappé/boisson glacée) jusqu'à ce que le mélange soit lisse.
3. Insérer la cuillère à mélanger afin de remuer le mélange et de racler les côtés du récipient du mélangeur.
4. Verser dans un bol de service et garnir à votre goût.

1 portion

Vinaigrette au miel et au citron (pour l'extracteur de jus d'agrumes et la tasse de voyage)

3 citrons frais

237 mL (1 tasse) d'huile d'olive

59 mL (1/4 tasse) d'échalote hachée

45 mL (3 cuillères à soupe) de miel

2 cuillères à thé de sel

1 cuillère à thé de poivre noir grossièrement concassé

Instructions :

1. Extraire le jus des citrons au moyen de l'extracteur de jus d'agrumes.
2. Ajouter le jus et les ingrédients restants dans la tasse de voyage. Couvrir et mélanger avec la fonction **JUICE/MILKSHAKE/EASYCLEAN** (jus/lait frappé/nettoyage facile) jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

Sauce hollandaise facile au mélangeur

125 mL (1/2 tasse) de beurre fondu

2 gros jaunes d'œuf

15 mL (1 cuillère à soupe) de jus de citron

Sel et piment de Cayenne, au goût

Instructions :

1. Déposer les jaunes d'œuf et le jus de citron dans le récipient du mélangeur.
2. Couvrir et mélanger avec la fonction **PULSE** (Dice/Chop/Salsa) (impulsion [coupe en dés/coupe/salsa]) à quelques reprises, puis mélanger avec la fonction **PUREE** (purée) 2 minutes, et verser le beurre fondu en filet jusqu'à ce que le mélange devienne épais et lisse.
3. Assaisonner avec du sel et une pincée de piment de Cayenne.

Conseil de notre cuisine laboratoire : pour des informations sur l'utilisation d'œufs crus dans les recettes, visiter [foodsafety.gov](https://www.foodsafety.gov) (en anglais).

2 portions

Limnade à la fraise (pour l'extracteur de jus d'agrumes)

4 gros citrons

946 mL (4 tasses) d'eau portionnées

473 mL (2 tasses) de fraises congelées

177 mL (3/4 tasse) de sucre

Instructions :

1. Extraire le jus des 4 citrons au moyen de l'extracteur de jus d'agrumes.
2. Dans un gros pichet, combiner 3 tasses d'eau et le jus de citron.
3. Dans le récipient du mélangeur, déposer 1 tasse d'eau, les fraises congelées et le sucre. Mélanger avec la fonction **PUREE/SMOOTHIE/ICY DRINK** (purée/frappé/boisson glacée) de 30 à 45 secondes, ou jusqu'à l'obtention d'une texture glacée uniforme.
4. Ajouter le mélange de fraises au mélange de jus de citron et remuer.
5. Servir sur glace, au goût.

8 à 10 portions

Recettes (suite)

Bol de frappé énergisant aux açaïs

89 mL (3 oz) de purée d'açaïs congelée, décongelée	15 mL (1 cuillère à soupe) de beurre d'amandes
237 mL (1 tasse) de bleuets congelés	15 mL (1 cuillère à soupe) de graines de lin moulues, au goût
118 mL (1/2 tasse) d'épinards	
1/2 banane moyenne congelée	

Suggestions de garnitures : granolas, bleuets, amandes émincées et tranches de banane.

Instructions :

1. Déposer la purée d'açaïs, les bleuets congelés et les épinards dans le récipient du mélangeur. Mélanger avec la fonction **PUREE/SMOOTHIE/ICY DRINK** (purée/frappé/boisson glacée) jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé. Ajouter la banane congelée, le beurre d'amandes et les graines de lin moulues, le cas échéant. Mélanger avec la fonction **PUREE/SMOOTHIE/ICY DRINK** (purée/frappé/boisson glacée) jusqu'à ce que le mélange soit lisse.
2. Verser dans un bol et garnir de granolas, de bleuets, d'amandes émincées et de tranches de banane.
3. Insérer la cuillère à mélanger afin de remuer le mélange et de racler les côtés du récipient du mélangeur.

1 portion

Vinaigrette au gingembre et à la lime (pour l'extracteur de jus d'agrumes et la tasse de voyage)

1 lime	15 mL (1 cuillère à soupe) de gingembre râpé
79 mL (1/3 tasse) de sauce soya	1 cuillère à thé de piment rouge séché broyé
30 mL (2 cuillères à soupe) de cassonade tassée	

Instructions :

1. Extraire le jus de la lime au moyen de l'extracteur de jus d'agrumes.
2. Ajouter le jus et les ingrédients restants dans la tasse de voyage. Couvrir et mélanger avec la fonction **JUICE/MILKSHAKE/EASY CLEAN** (jus/lait frappé/nettoyage facile) jusqu'à ce que le mélange soit lisse.
3. Utiliser la vinaigrette comme marinade pour le bœuf, le poulet ou les fruits de mer.

Sorbet au prosecco, aux bleuets et au citron

118 mL (1/2 tasse) d'eau froide, moins 1 cuillère à soupe (15 mL)	1 cuillère à thé de zeste de citron frais
30 mL (2 cuillères à soupe) de prosecco	44 mL (3 cuillères à soupe) de jus de citron frais
454 grammes (1 livre) de bleuets congelés	118 mL (1/2 tasse) de sucre
	30 mL (2 cuillères à soupe) de bleuets en conserve ou en confiture

Instructions :

1. Déposer les ingrédients dans le mélangeur dans l'ordre énuméré.
2. Mélanger avec la fonction **PUREE/SMOOTHIE/ICY DRINK** (purée/frappé/boisson glacée) de 60 à 90 secondes, ou jusqu'à ce que le mélange soit lisse, en arrêtant et en remuant toutes les 15 secondes.
3. Transférer le mélange dans un contenant hermétique et congeler de 4 à 6 heures ou jusqu'à l'obtention d'une texture ferme.

6 à 8 portions

Lait frappé aux morceaux de biscuits

177 mL (3/4 tasse) d'expresso ou d'autre café à torréfaction foncée	2 biscuits au chocolat de type sandwich, en morceaux
59 mL (1/4 tasse) de lait entier	474 mL (2 1/2 tasses) de glaçons en forme de croissant (environ 24 glaçons)
30 mL (2 cuillères à soupe) de sucre	
15 mL (1 cuillère à soupe) de sirop au chocolat	Crème fouettée

Instructions :

1. Déposer le café infusé, le lait, le sucre et le sirop au chocolat dans le récipient du mélangeur. Ajouter les glaçons au mélange dans le mélangeur.
2. Appuyer sur **PULSE** (Dice/Chop/Salsa) (impulsion [coupe en dés/coupe/salsa]) à 4 ou 5 reprises afin de concasser les glaçons. Puis, appuyer sur **PUREE/SMOOTHIE/ICY DRINK** (purée/frappé/boisson glacée) jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés.
3. Ajouter les biscuits au mélange dans le mélangeur. Utiliser la fonction **PULSE** (Dice/Chop/Salsa) (impulsion [coupe en dés/coupe/salsa]) jusqu'à ce que les biscuits soient incorporés au mélange.
4. Garnir de crème fouettée et de morceaux de biscuits supplémentaires, au goût.

2 à 3 portions

Hamilton Beach ne garantit en aucun cas la disponibilité des pièces de remplacement, des services de réparation, ni des renseignements nécessaires pour réparer ses produits. Pour obtenir de l'information sur les pièces et les services de réparation possiblement offerts à l'heure actuelle, veuillez communiquer avec nous à l'aide des moyens fournis dans le présent manuel.

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 de cinq (5) ans à compter de la date de livraison d'origine au Canada et trois (3) ans à compter de la date de livraison d'origine aux É.-U. Au cours de cette période, votre recours exclusif se limitera au remplacement de ce produit ou tout autre composant défectueux, à notre discrétion. Cependant, vous êtes responsables des frais associés au retour du produit ou d'un composant en vertu de la présente garantie. Si le produit ou le composant est non disponible, nous le remplacerons avec un article 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.

Pour faire une réclamation au titre de la garantie, veuillez ne pas retourner cet appareil au magasin. Veuillez appeler au 1 800 851-8900 aux É.-U. ou au 1 800 267-2826 au Canada, ou écrire à Hamilton Beach Brands, Inc., Attn: Consumer Affairs, 261 Yadkin Road, Southern Pines, NC 28387, 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.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Cuando utilice aparatos eléctricos, siempre deben seguirse precauciones de seguridad básicas a fin de reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, y/o lesiones a personas, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Este aparato no se destina para utilizarse por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
3. Este electrodoméstico no debe ser utilizado por niños. Mantenga el electrodoméstico y su cable fuera del alcance de los niños.
4. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
5. 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.
6. Para protegerse contra un riesgo de descarga eléctrica, no ponga el cable, enchufe, base o motor en agua o cualquier otro líquido.
7. APAGUE el electrodoméstico (●) y, después, desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de armar o desarmar piezas y antes de limpiarlo. Para desenchufarlo, tome el enchufe y retírelo del tomacorriente. Nunca tire del cable eléctrico.
8. Evite el contacto con partes móviles. 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. No lo coloque sobre o cerca de un quemador caliente eléctrica o a gas, o dentro de un horno caliente.
14. Mantenga las manos y los utensilios, excepto la cuchara mezcladora 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 la cuchara mezcladora a través de la abertura de la cubierta. Se puede usar una espátula, pero solo cuando la licuadora no esté en funcionamiento.
15. Las cuchillas están filosas, manipúlelas cuidadosamente, especialmente al ensamblar, desmontar, vaciar o limpiar la jarra de la licuadora.
16. No use una jarra para licuadora rota, estrellada o rajada.
17. No use un conjunto de cuchilla de corte roto, rajado o flojo.
18. Siempre use la licuadora con la tapa y la tapa de llenado en su lugar. Retire la tapa de llenado sólo para agregar ingredientes o para insertar el apisonador.
19. No use el aparato para otro propósito que no sea para el que fue hecho.
20. No deje sin atención la licuadora mientras esté funcionando.
21. Verifique que el artefacto esté **OFF** (●/apagado) antes de enchufar el cable en el tomacorriente. Para desconectar, gire el control a **OFF** (●/apagado), luego quite el enchufe del tomacorriente. Para desconectarlo, agarre el enchufe y retírelo del tomacorrientes. Nunca tire el cable de alimentación.
22. **¡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.
23. Si la jarra se tuerce o gira cuando el motor se enciende, **OFF** (●/apagado) inmediatamente y apriete la jarra en el collar o en la base de la licuadora.
24. Asegúrese de que el conjunto de cuchillas de corte esté bien apretado y asegurado a la jarra. Pueden ocurrir lesiones si las cuchillas móviles accidentalmente quedan expuestas.
25. Riesgo de lesiones por quemaduras térmicas debido a una presión excesiva en la jarra/jarra de viaje. No licúe líquidos calientes en la jarra/jarra de viaje.
26. Cuando licue líquidos calientes, quite la tapa de llenado de la tapa de dos piezas o abra el orificio de ventilación de la tapa con pico libre de derrames, y cierre los orificios de la tapa ubicados a lo largo del borde previstos para servir. Los líquidos calientes pueden empujar la tapa durante el licuado. Para

prevenir posibles quemaduras: No llene la jarra de vidrio más allá del nivel de 3 tazas (710 mL). Con la protección de guantes de cocina o una toalla gruesa, coloque una mano encima de la tapa. Mantenga la piel expuesta lejos de la tapa. Comience a licuar a una velocidad baja.

27. Tenga cuidado al verter líquido caliente dentro de la licuadora porque puede salir disparado del artefacto debido a la salida de vapor repentina.
28. Para reducir el riesgo de lesión, nunca coloque el conjunto de cuchilla de corte sobre la base sin que la jarra esté adecuadamente adherida.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Otra información de seguridad para el cliente

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

⚠ ADVERTENCIA Riesgo de descarga eléctrica: Este 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. Póngase en contacto con el Servicio de atención al cliente para información.

No coloque la jarra de 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.

NOTA: Esta máquina está equipada con una protección contra sobrecarga del motor. Si el motor se detiene durante el funcionamiento debido a un sobrecalentamiento, desenchúfelo y deje que se enfríe durante aproximadamente 15 minutos. Vuelva a enchufar la máquina para reanudar el funcionamiento normal.

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.

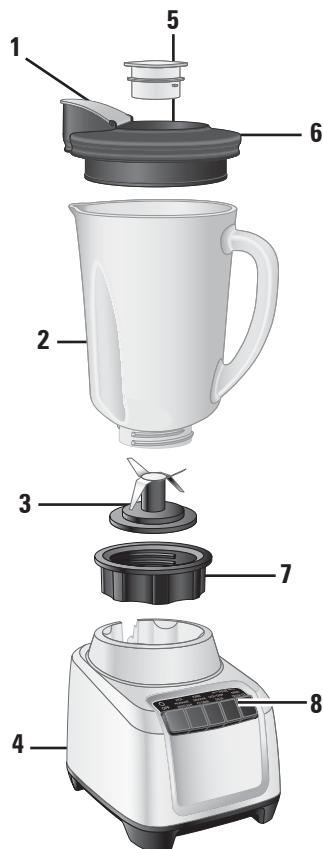
La energía pico es la medida del wattaje del motor durante los primeros segundos de operación. Esto es cuando la licuadora requiere la mayor energía

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.

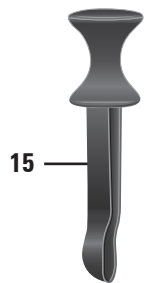
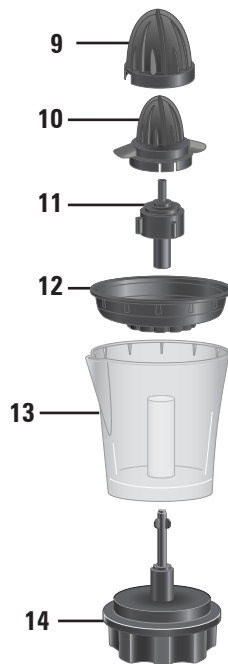
Antes del primer uso: Después de desempacar la licuadora, lave todo excepto la base de la licuadora en agua caliente jabonosa. Seque completamente. Limpie la base de la licuadora con un paño húmedo o esponja. **NO SUMERJA LA BASE EN AGUA.** Se debe de tener cuidado cuando se manipule el conjunto de cuchilla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

Piezas y características

1	Pico libre de derrames con tapón articulado
2	Jarra de licuadora
3	Conjunto de cuchilla de corte NOTA: El empaque está fijado permanentemente a las cuchillas de corte. No intente removerlo.
4	Base
5	Tapa de llenado
6	Tapa
7	Collar
8	Panel de control
9	Exprimidor grande
10	Exprimidor pequeño
11	Adaptador de eje
12	Canasta de control de pulpa
13	Vaso de jugo
14	Base del vaso de jugo
15	Cuchara mezcladora*
16	Tapa para beber (2)*
17	Jarra de viaje de 20 oz. (2)*



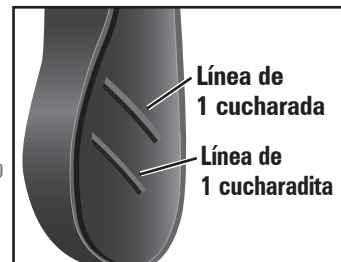
Accesorio de exprimidor de cítricos



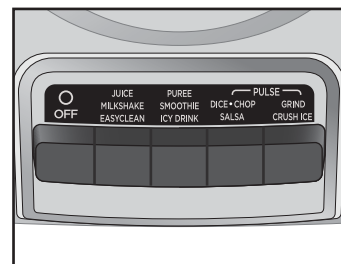
* Accesorio opcional en modelos selectos

Para ordenar piezas, visite:
hamiltonbeach.com/parts

Accesorio opcional Cuchara mezcladora



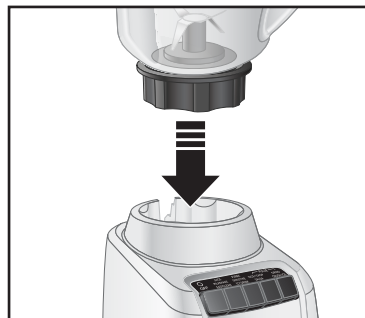
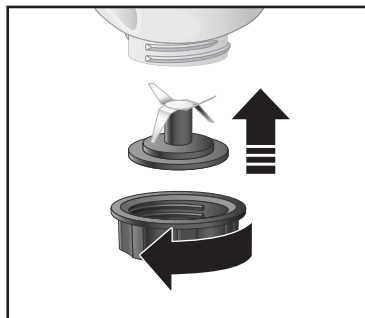
Panel de control



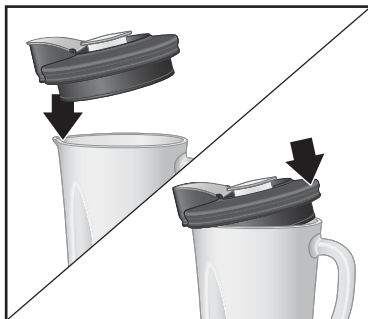
Cómo usar su licuadora

Antes del primer uso: Después de desempacar la licuadora, siga las instrucciones en "Cuidado y limpieza".

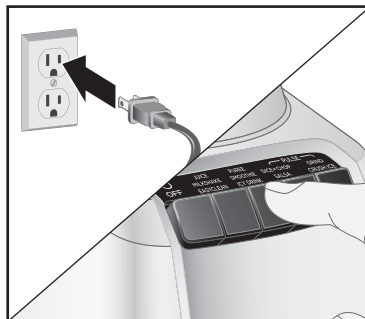
IMPORTANTE: La jarra de su licuadora y el conjunto de cuchilla de corte están sujetos a desgaste durante el uso normal. Siempre inspeccione la jarra por cortes, astillas o rajaduras. Siempre inspeccione el conjunto de cuchilla de corte por cortes, rajaduras o cuchillas sueltas. Si la jarra o el conjunto de cuchilla de corte están dañados, no los use. Póngase en contacto con el Servicio de atención al consumidor para obtener piezas de repuesto.



1. Gire el collar en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede apretado.
2. Coloque la jarra sobre la base.
3. Agregue los ingredientes a la jarra. Agregue primero los ingredientes líquidos (al menos 238 mL [8 oz.]) y después los demás ingredientes a la jarra. NO llene con ingredientes por encima de la línea de llenado de 48 oz. [1250 mL].



4. Coloque la tapa en la jarra colocando primero el lado del pico y luego presione la parte posterior de la tapa hasta que quede bien asentada en la jarra.



5. Enchufe al tomacorriente. Presione el botón de velocidad deseado. Cuando utilice el botón **PULSE** (pulso), la licuadora sólo funcionará cuando el botón se mantenga presionado.

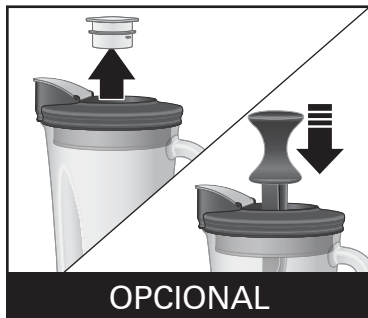


⚠ ADVERTENCIA

Riesgo de quemaduras.

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 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.

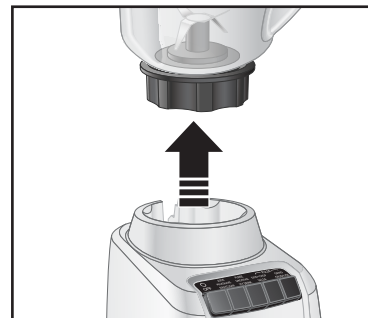
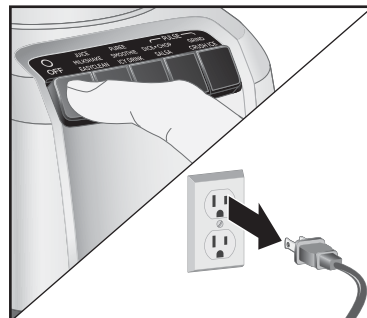
Cómo usar su licuadora (cont.)



OPCIONAL



OPCIONAL



6. 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 licuadora. **NOTA:** Apague **OFF** (O/apagado) la licuadora antes de quitar la tapa de llenado y cuando coloque la cuchara mezcladora. .
7. Apague la licuadora **OFF** (O/apagado). Desenchufe.
8. Retire la jarra de la base.



9. Abra la boquilla. Vierta la mezcla en un recipiente o en la jarra de viaje. Servir.

Consejos de 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 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 licuadora.
- Evite golpear o dejar caer la licuadora cuando esté en funcionamiento o en cualquier momento

Cómo usar la jarra de viaje

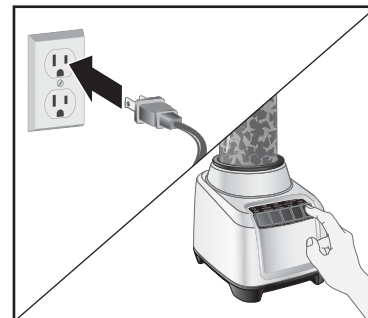
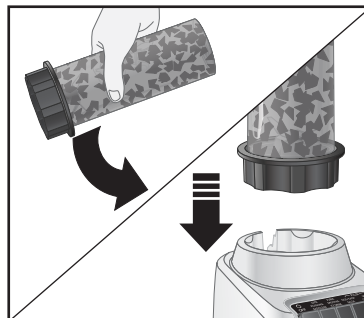
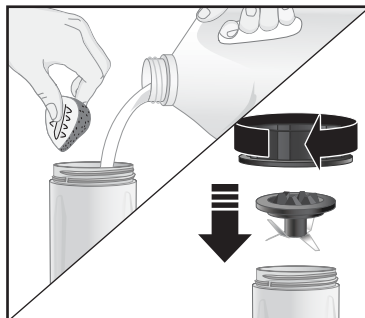
⚠ ADVERTENCIA

Riesgo de quemaduras.

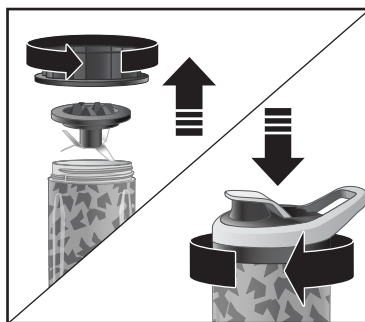
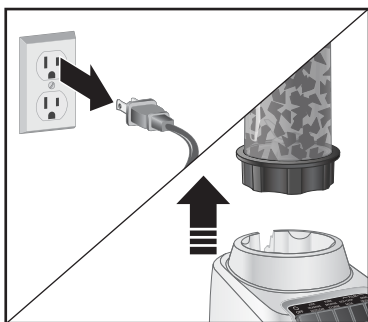
No licue ingredientes calientes. Puede acumularse presión, lo que provocaría que el vaso se destape de golpe y los ingredientes calientes salgan disparados.

⚠ ADVERTENCIA

Riesgo de laceración. Maneje las cuchillas cuidadosamente; está muy afilada.



1. Asegúrese de que la unidad esté **OFF** (O/apagada) y desenchufada. Agregue los ingredientes a la jarra de viaje. Con cuidado coloque el conjunto de cuchilla de corte y el collar en la jarra de viaje.
2. Dé vuelta a la jarra para viajes, agite para mezclar los ingredientes y colóquelo sobre la base.
3. Enchufe en el tomacorriente. Sostenga la jarra en su lugar cuando esté licuando. Presione **ON** (I/encendido) 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.



4. Desenchufe. Retire la jarra de la base.
5. Dé vuelta, quite el collar y el conjunto de cuchilla de corte de la jarra. Ajuste a mano la tapa para beber en la jarra de viaje.

Consejos para la jarra de viaje de 20 oz (590 mL)

- Si la acción de licuado no se inicia, se detiene, o si los ingredientes se pegan a los costados de la jarra, apague la licuadora **OFF** (O/apagado). Quite la jarra, sacuda el contenido y vuelva a licuar.
- Para un mejor desempeño de la jarra de viaje 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 de viaje.
- No llene la jarra de viaje por encima de la línea de llenado MAX.

Cómo preparar bebidas con la jarra de licuadora

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 PUREE/SMOOTHIE/ICY DRINK (puré/smoothie/bebida helada) 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 JUICE/MILKSHAKE/EASYCLEAN (jugo/batido/limpieza fácil) 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 PUREE/SMOOTHIE/ICY DRINK (puré/smoothie/bebida helada) por 45 segundos o PULSE (pulso) 5 veces y licue en PUREE/SMOOTHIE/ICY DRINK (puré/smoothie/bebida helada) por 45 segundos o hasta que esté listo.

CONSEJOS PARA MEJORES RESULTADOS:

- Siempre coloque primero el líquido en la jarra de licuadora; luego los ingredientes restantes.
- Si los trozos de fruta helados o congelados no se licuan, detenga la licuadora y **PULSE** (pulso) algunas veces.
- Para obtener el mayor rendimiento, la cantidad mínima de líquido necesaria por receta es de una taza (8 onzas/237 mL). Agregue más líquido si los alimentos no se mezclan correctamente.
- Si la acción de mezclar se detiene durante el licuado o los ingredientes se pegan a los lados de la jarra, inserte la cuchara mezcladora para ayudar a mover la mezcla o agregue más líquido a la jarra de licuadora.

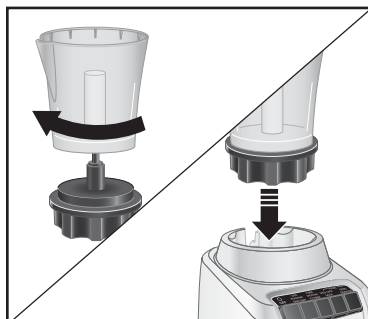
Cómo preparar bebidas con la jarra de viaje

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])	Licue en PUREE/SMOOTHIE/ICY DRINK (puré/smoothie/bebida helada) por 30 segundos. Quite la jarra de licuadora. Sacuda los ingredientes en la jarra y vuelva a licuar en PUREE/SMOOTHIE/ICY DRINK (puré/smoothie/bebida helada) por 15 a 20 segundos más. Quite el collar y el conjunto de cuchilla de corte 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])	Licue en PUREE/SMOOTHIE/ICY DRINK (puré/smoothie/bebida helada) de 25 a 30 segundos. Quite el collar y el conjunto de cuchilla de corte y ajuste la tapa para beber.
Batido de leche	3 cucharadas de helado de cualquier sabor (cuchara #16) 3/4 taza (177 mL) leche o leche vegetal	2 a 3 (rinde para 2–2 1/2 tazas [473 a 591 mL])	Licue en JUICE/MILKSHAKE/EASYCLEAN (jugo/batido/limpieza fácil) por 20 segundos. Quite el collar y el conjunto de cuchilla de corte y ajuste la tapa para beber.

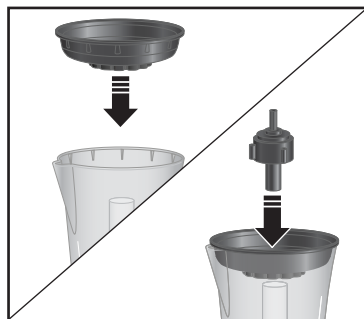
CONSEJOS PARA MEJORES RESULTADOS:

- Cuando este llenando la jarra, coloque los ingredientes congelados o el hielo primero. Al voltearla para mezclar, los ingredientes congelados quedarán en la parte superior.
- Si los trozos de fruta helados o congelados no se licuan, detenga la licuadora y **PULSE** (pulso) algunas veces.

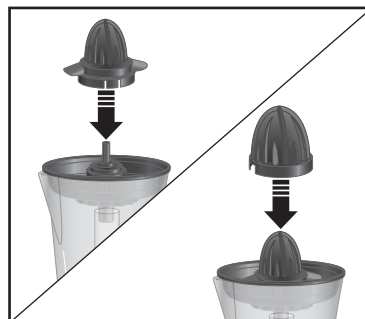
Cómo utilizar el accesorio exprimidor



1. Coloque el vaso de jugo en la base y gírelo en el sentido de las agujas del reloj para bloquearlo. Colóquelo en la base de la batidora.

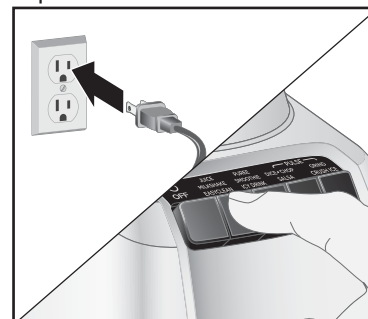


2. Coloque la canasta de control de pulpa dentro del vaso de jugo. Luego coloque el extremo abierto del adaptador del eje sobre el poste central y gírelo hasta que se deslice hacia las ranuras de la canasta de control de pulpa.



3. Encaje el exprimidor pequeño en la canasta de control de la pulpa.

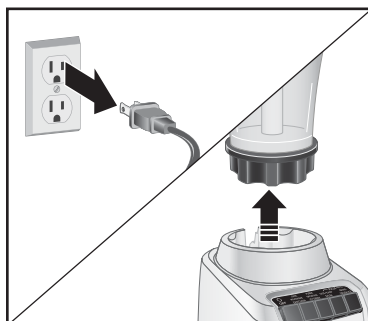
4. Si va a exprimir fruta grande (naranjas, toronjas), coloque el exprimidor grande directamente sobre el exprimidor pequeño.



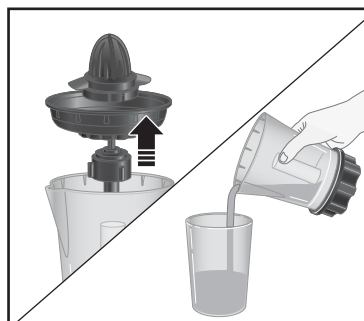
NOTA: Seleccione siempre el tamaño del exprimidor en base al tamaño de la fruta que vaya a exprimir.

5. Asegúrese de que la unidad está en la posición **OFF** (apagado). Enchufe al tomacorriente.

6. Pulse el botón de **JUICE** (jugo) para hacer jugo. El exprimidor girará continuamente. Presione los cítricos cortados por la mitad sobre el exprimidor hasta extraer todo el jugo. Presione el botón **OFF** (apagado) para detener la extracción de jugo.



7. Desenchufe. Retire la jarra de la base.



8. Vierta la mezcla en un recipiente o en la jarra de viaje.

Consejos para obtener mejores resultados

- Este exprimidor está diseñado para exprimir cítricos como naranjas, limones, limas y toronjas.
- Para poder obtener el máximo jugo, la fruta debe estar a temperatura ambiente.
- Antes de exprimir, ruede la fruta entre la barra y la palma de la mano. Corte la fruta por la mitad, cortando las secciones a lo ancho.

Cuidado y limpieza

1. Desenchufe.
2. Limpie la base de la licuadora, el panel de control y el cable con un paño húmedo o una esponja. Si se incluye el accesorio exprimidor, limpie la base del vaso de jugo y el adaptador del eje con un paño húmedo o una esponja. Para eliminar las manchas persistentes, utilice un limpiador suave no abrasivo.
3. Lave cuidadosamente el vaso de viaje, la tapa para beber, el vaso de la batidora, el conjunto de las cuchillas, la tapa de llenado, el cuello y la tapa en agua caliente y jabón. Tenga cuidado al manipular la cuchilla, ya que está muy afilada. Si el exprimidor está incluido, lave cuidadosamente el vaso de jugo, la canasta de control de pulpa y los exprimidores en agua caliente con jabón.

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

PIEZAS APTAS PARA LAVAVAJILLAS

- Enjuáguelos y séquelos bien. No los deje remojando. Estas piezas también pueden lavarse en el lavavajillas. NO use la configuración "HIGIENIZAR" al lavar en el lavavajillas. Las temperaturas del ciclo "HIGIENIZAR" podrían dañar su producto.
4. Guarde la licuadora con la tapa entreabierta para evitar olores en el recipiente.



EASYCLEAN para jarra de licuadora y jarra de viaje

Para la jarra de licuadora: Vierta 2 tazas (473 mL) de agua tibia en la jarra y agregue 1 gota de detergente lavavajillas líquido. Presione el botón **JUICE/MILKSHAKE/EASYCLEAN** (jugo/batido/limpieza fácil) y déjelo funcionar de 20 a 30 segundos. Deseche el agua jabonosa. Enjuague con agua limpia.

Esta función de limpieza no sustituye a la limpieza habitual indicada anteriormente. Esta función no debe utilizarse nunca para mezclar cualquier mezcla que contenga huevos, leche o cualquier otro producto lácteo, carne o marisco.

Esta función de limpieza sólo debe utilizarse para enjuagar la licuadora entre las tandas de procesamiento del mismo tipo de alimento. Cuando termine de procesar un solo tipo de alimento, desmonte la licuadora y límpiela a fondo siguiendo las instrucciones anteriores.

Para la jarra de viaje: Vierta 1 taza (237 mL) de agua tibia en la jarra y agregue 1 gota de detergente líquido. Presione el botón **JUICE/MILKSHAKE/EASYCLEAN** (jugo/batido/limpieza fácil) y déjelo funcionar durante 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 licuadora en el orden listado.
2. Cubra y mezcle en **PUREE/SMOOTHIE/ICY DRINK** (puré/smoothie/bebida helada) 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 de viaje)

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 de viaje 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 licuadora en el orden listado.
2. Cubra y mezcle en velocidad **JUICE/MILKSHAKE/EASYCLEAN** (jugo/batido/limpieza fácil) 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 y presione **PULSE** (Dice/Chop/Salsa) (pulso [cortar in cubitos/picar/salsa]) 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** (Dice/Chop/Salsa) (pulso [cortar en cubitos/picar/salsa]) 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** (pulso) hasta alcanzar la textura deseada, mezclando según sea necesario.

Rendimiento: 6-8

Recetas (cont.)

Tazón de smoothie de arándanos

Tazón de smoothie:

- 1/2 taza (118 mL) de leche de almendras o coco
- 5.3 oz (140 mL) de yogurt griego
- 1 taza (237 mL) de arándanos frescos
- 2 a 3 cucharadas (15 a 44 mL) de semillas de chía

Sugerencias de topping: arándanos, frambuesas, semillas de chía, nueces picadas y/o granola.

Instrucciones:

1. Coloca la leche de almendras, el yogurt, los arándanos y las semillas de chía en la jarra de licuadora en el orden indicado.
2. Tapa y bate en **PUREE/SMOOTHIE/ICY DRINK** (puré/smoothie/bebida helada) hasta obtener una mezcla homogénea.
3. Introduzca una cuchara para remover la mezcla y raspe los costados de la jarra de licuadora.
4. Vierta la mezcla en un tazón para servir y colóquela encima a su gusto.

Rendimiento: 1

Vinagreta de limón y miel (para exprimidor de cítricos y jarra de viaje)

- 3 limones frescos
- 1 taza (237 mL) de aceite de oliva
- 1/4 taza (59 mL) de cebolletas picadas
- 3 cucharadas (45 mL) de miel
- 2 cucharaditas de sal
- 1 cucharadita de pimienta negra gruesa

Instrucciones:

1. Utilizando el exprimidor de cítricos, exprima los limones.
2. Agregue el jugo y el resto de los ingredientes a la jarra de viaje. Tapar y licuar en **JUICE/MILKSHAKE/EASYCLEAN** (jugo/batido/limpieza fácil) hasta obtener una mezcla homogénea.

Salsa holandesa fácil de licuar

- 1/2 taza (125 mL) de mantequilla derretida
- 2 yemas de huevo grandes
- 1 cucharada (15 mL) de jugo de limón
- Sal y pimienta de cayena, al gusto

Instrucciones:

1. Ponga las yemas de huevo y el jugo de limón en la jarra de licuadora.
2. Tapar y batir con la función **PULSE** (Dice/Chop/Salsa) (pulso [cortar en cubitos/picar/salsa]) varias veces, después licue con la función de **PUREE** (puré) durante 2 minutos, añadiendo poco a poco la mantequilla derretida hasta que la mezcla esté espesa y suave.
3. Sazone con sal y una pizca de pimienta de cayena.

Consejo de cocina: Para obtener información sobre cómo utilizar huevos crudos en las recetas, visite foodsafety.gov.

Rendimiento: 2

Limonada de fresa (para exprimidor de cítricos)

- 4 limones grandes
- 4 tazas (946 mL) de agua, divididas
- 2 tazas (473 mL) de fresas congeladas
- 3/4 taza (177 mL) de azúcar

Instrucciones:

1. Utilizando el exprimidor de cítricos, exprima 4 limones.
2. En una jarra grande, mezcle 3 tazas de agua y el jugo de limón.
3. En la jarra de licuadora, coloca 1 taza de agua, las fresas congeladas y el azúcar. Licuar en la posición **PUREE/SMOOTHIE/ICY DRINK** (puré/smoothie/bebida helada) de 30 a 45 segundos o hasta que la mezcla esté homogénea y helada.
4. Agregue la mezcla de fresas a la mezcla de jugo de limón y revuelva.
5. Si lo desea, sírvalo con hielo.

Rendimiento: 8-10

Recetas (cont.)

Tazón smoothie açai power

- | | |
|---|---|
| 89 mL de puré de açai congelado, descongelado | 1/2 plátano mediano congelado |
| 1 taza (237 mL) de arándanos congelados | 1 cucharada (15 mL) de mantequilla de almendras |
| 1/2 taza (118 mL) de espinacas | 1 cucharada (15 mL) de linaza molida, opcional |

Sugerencias de coberturas: Granola, arándanos, almendras fileteadas y plátanos en rodajas.

Instrucciones:

1. Coloque el puré de açai, los arándanos congelados y las espinacas en la jarra de licuadora. Licuar en **PUREE/SMOOTHIE/ICY DRINK** (puré/smoothie/bebida helada) hasta que se mezclen. Agregue el plátano congelado, la mantequilla de almendras y la linaza molida, si la está utilizando. Licuar con la función **PUREE/SMOOTHIE/ICY DRINK** (puré/smoothie/bebida helada) hasta obtener una mezcla homogénea.
2. Verter en un tazón y cubrir con granola, arándanos, almendras fileteadas y plátanos en rodajas.
3. Introduzca una cuchara para remover la mezcla y raspe los costados de la jarra de licuadora.

Rendimiento: 1

Marinado de jengibre y lima (para exprimidor de cítricos y jarra de viaje)

- | | |
|---------------------------------------|---|
| 1 lima | 1 cucharada (15 mL) de jengibre rallado |
| 1/3 taza (79 mL) de salsa de soya | 1 cucharadita de pimienta roja seca |
| 2 cucharadas (30 mL) de azúcar morena | triturada |
| lleno | |

Instrucciones:

1. Utilice el exprimidor de cítricos para exprimir el jugo de lima.
2. Agregue el jugo y el resto de los ingredientes a la jarra de viaje. Tapar y batir en **JUICE/MILKSHAKE/EASY CLEAN** (jugo/batido/limpieza fácil) hasta obtener una mezcla homogénea.
3. Utilice el marinado para carne, pollo o marisco.

Sorbete de arándanos, limón y prosecco

- | | |
|--|--|
| 1/2 taza (18 mL) de agua fría menos | 3 cucharadas (44 mL) de jugo de limón fresco |
| 1 cucharada (15 mL) | |
| 2 cucharadas (30 mL) de prosecco | 1/2 taza (118 mL) de azúcar |
| 1 libra de arándanos congelados | 2 cucharadas (30 mL) de confitura o mermelada de arándanos |
| 1 cucharadita de ralladura de limón fresco | |

Instrucciones:

1. Coloque los ingredientes en la licuadora en el orden indicado.
2. Licuar en **PUREE/SMOOTHIE/ICY DRINK** (puré/smoothie/bebida helada) de 60 a 90 segundos, o hasta obtener una mezcla homogénea, deténgase a revolver cada 15 segundos.
3. Transfiera la mezcla a un recipiente hermético y congele de 4 a 6 horas o hasta que esté firme.

Rendimiento: 6-8

Frappé de galletas trituradas

- | | |
|---|---|
| 3/4 de taza (177 mL) de café espresso u otro tipo de café de tostado oscuro | 2 galletas de sándwich de chocolate en trozos |
| 1/4 taza de leche entera | 2 1/2 tazas de cubitos de hielo en forma de medialuna (aprox. 24 cubitos) |
| 2 cucharadas (30 mL) de azúcar | Crema batida |
| 1 cucharada (15 mL) de jarabe de chocolate | |

Instrucciones:

1. Coloque el café, la leche, el azúcar y el jarabe de chocolate en la jarra de la licuadora. Agregue hielo a la mezcla en la licuadora.
2. Presione **PULSE** (Dice/Chop/Salsa) (pulso [cortar en cubitos/picar/salsa]) 4 ó 5 veces para picar el hielo. Después, licúe en **PUREE/SMOOTHIE/ICY DRINK** (puré/smoothie/bebida helada) hasta que la mezcla esté bien homogénea.
3. Agregue las galletas a la mezcla en la licuadora. **PULSE** (Dice/Chop/Salsa) (pulso [cortar en cubitos/picar/salsa]) hasta que las galletas se integren en la mezcla.
4. Cubra con crema batida y trozos adicionales de galletas, si lo desea.

Rendimiento: 2-3

Hamilton Beach no garantiza en ningún caso la disponibilidad de repuestos, servicios de reparación ni la información necesaria para reparar nuestros productos. Para obtener información sobre las piezas y servicios de reparación que puedan estar disponibles actualmente, comuníquese con nosotros a través de los medios indicados en este manual.

Hamilton Beach®

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

GARANTÍA PARA PRODUCTOS COMPRADOS EN MÉXICO

PRODUCTO:

MARCA:

MODELO:

Grupo HB/PS, S.A. de C.V. cuenta con una Red de Centros de Servicio Autorizada, por favor consulte en la lista anexa el nombre y dirección de los establecimientos en la República Mexicana en donde usted podrá hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía. Para mayor información llame sin costo:

Centro de Atención al Consumidor: 800 71 16 100

Grupo HB/PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de entrega original:

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 utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.)
- b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso.
- c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Grupo HB/PS, S.A. de C.V. el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo.

El consumidor puede solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia casa comercial donde adquirió su producto, siempre y cuando Grupo HB/PS, S.A. de C.V. no cuente con talleres de servicio.

PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA

- Para hacer efectiva la garantía, lleve su aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio (consulte la lista anexa).
- Si no existe Centro de Servicio Autorizado en su localidad llame a nuestro Centro de Atención al Consumidor para recibir instrucciones de como hacer efectiva su garantía.

FECHA DE ENTREGA	SELLO DEL VENDEDOR	QUEJAS Y SUGERENCIAS
DÍA _____ MES _____ AÑO _____		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
Ciudad de México, C.P. 09490
Tel: 55 5235 2323

CASA GARCÍA

Av. Patriotismo No. 875-B
Mixcoac, Benito Juárez
Ciudad 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:
53524

Tipo:
B88

Características Eléctricas:
120 V~ 60 Hz 3.2 A

Los modelos incluidos en el instructivo de Uso y Cuidado pueden ir seguidos o no por un sufijo correspondiente a una o varias letras del alfabeto y sus combinaciones, separadas o no por un espacio, coma, diagonal, o guión. Como ejemplos los sufijos pueden ser: "Y" y/o "MX" y/o "MXY" y/o "Z".