

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..... 18

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 35

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®

3-in-1 Electronic Kitchen System

Système de cuisine électronique 3-en-1

Sistema de cocina eléctrica 3 en 1



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 out of the jar and away from the cutting blade assembly, while blending or chopping food, to reduce the risk of severe personal injury and/or damage to the blender or available attachments (attachments may not be provided with blender). A rubber spatula may be used but must be used only when blender is not running.
14. Blades are sharp; handle carefully—especially when assembling, disassembling, emptying or cleaning blender jar.
15. Do not use a broken, chipped, or cracked blender jar.
16. Do not use broken, cracked, or loose cutting blade assembly.
17. Always operate blender with cover in place.
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 (I)**, 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. Ensure collar on base of blender jar and travel jar is tight and secure. Injury can result if moving blades accidentally become exposed.
25. Risk of thermal burn injury due to excessive pressure in the travel jar. Do not blend hot liquids in the travel jar.
26. 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.
27. 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.
28. To reduce the risk of injury, never place cutting blade assembly on base without jar properly attached.
 29. Operating time cannot exceed 3 minutes for any accessory or speed setting.
 30. Keep hands and utensils away from moving chopping/mixing blade and slicing/shredding disc while processing food to reduce the risk of severe personal injury and/or damage to the food processor. A rubber scraper may be used but **ONLY** when the food processor or chopper is not running.
 31. The chopping/mixing blade and slicing/shredding disc are sharp. Handle carefully. Store out of reach of children.
 32. To reduce the risk of injury, never place chopping/mixing blade or

- slicing/shredding disc on the processor or food processor adapter without bowl properly attached.
33. Be certain lid is securely locked in place before operating food processor attachment.
 34. Never feed food into food chute by hand. Always use the food pusher.
 35. Do not attempt to defeat the processor or chopper lid interlock mechanism.
 36. Make sure the chopping/mixing blade and slicing/shredding disc have come to a full stop before removing processor lid.
 37. Never use appliance for a longer period or with a larger amount of ingredients other than that recommended by appliance manufacturer. See section titled "Food Processing Chart."

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

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

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

If the cutting blade assembly locks and will not move, it will damage the motor. Do not use. 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.

To avoid an electrical circuit overload, do not use another high-wattage appliance on the same circuit with this appliance.

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.

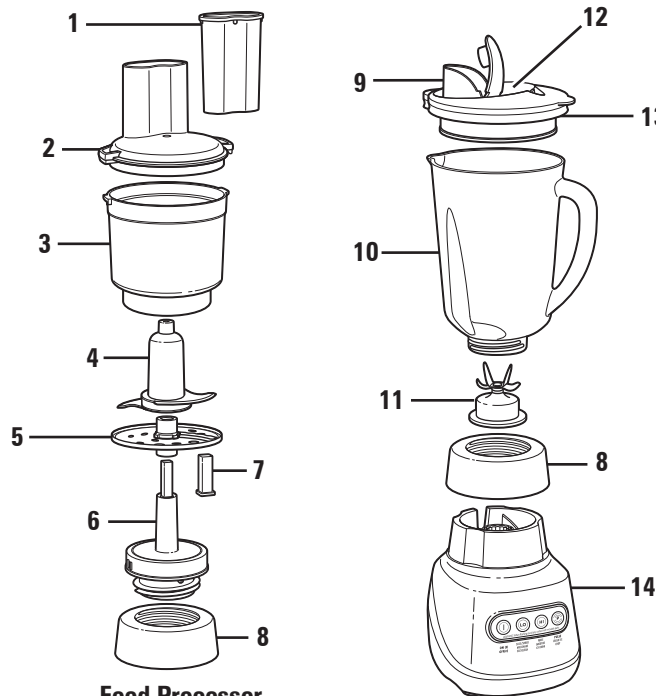
Peak power is the measure of the motor wattage during the first seconds of operation. This is when a blender requires the most power to crush ice, frozen fruit, etc. This is a better measure of what a blender motor can consume when power is needed most.

Parts and Features

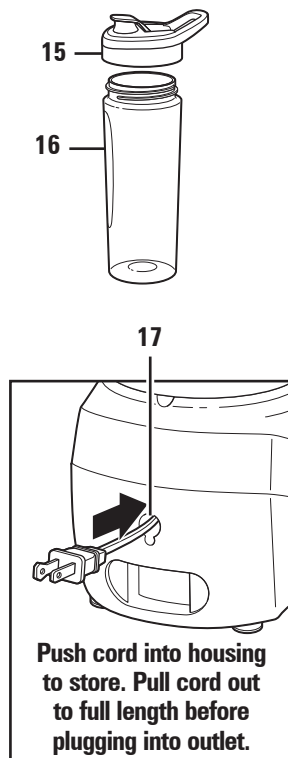
*Optional accessory
on select models

To order parts, visit:
hamiltonbeach.com/parts

1	Food Pusher*
2	Processor Lid with Food Chute*
3	Processor Bowl*
4	Chopping/Mixing Blade*
5	Slicing/Shredding Disc*
6	Food Processor Adapter*
7	Red Adapter*
8	Collar
9	Mess-Free Spout With Hinged Cap
10	Blender Jar
11	Cutting Blade Assembly NOTE: Gasket is permanently affixed to cutting blades. Do not try to remove it.
12	Vent Opening
13	Lid
14	Base
15	Drinking Lid (2)*
16	20-oz. Travel Jar (2)*
17	Cord Stuff Storage (located on bottom of base)



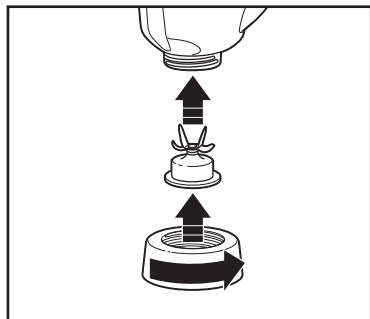
**Food Processor
Attachment
(on select models)**



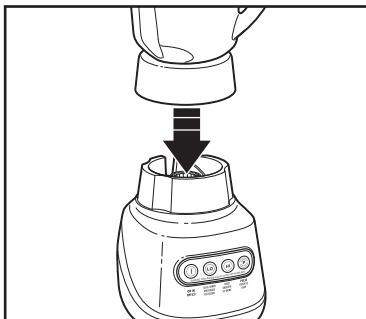
Before first use: Wash everything except Blender Base in hot, soapy water. Dry thoroughly. Wipe Blender Base with a damp cloth or sponge. **DO NOT IMMERSE BASE IN WATER.** Care should be taken when handling Cutting Blade Assembly as it is very sharp.

Using Your Blender

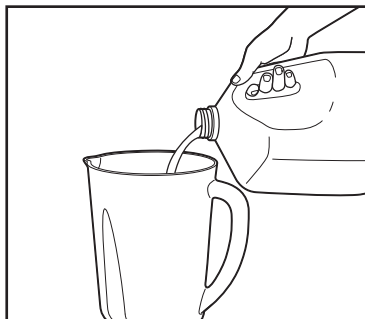
Important: Your Blender Jar and Cutting Blade Assembly are subject to wear during normal use. Always inspect Jar for nicks, chips, or cracks. Always inspect Cutting Blade Assembly for broken, cracked, or loose blades. If Jar or Cutting Blade Assembly is damaged, do not use. Visit hamiltonbeach.com/parts to obtain replacement parts.



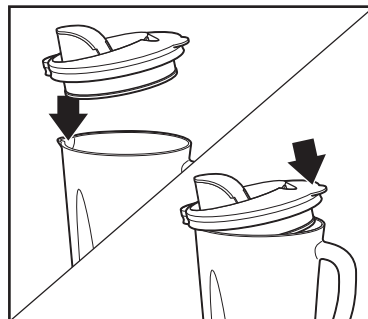
1. Place Cutting Blade Assembly on bottom of Blender Jar. Rotate Collar counterclockwise until tight.



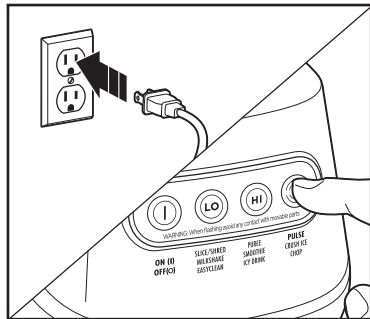
2. Place Blender Jar on Base.



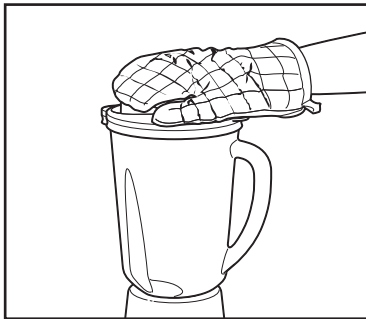
3. Add ingredients to Jar. Add liquid ingredients first (at least 8 oz. [238 mL]), then other ingredients. DO NOT fill ingredients above 48 oz. (1250 mL) fill line.



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. Ensure Hinged Cap is closed.

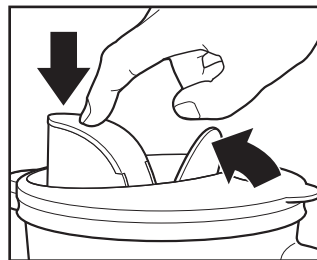


5. Plug into outlet. Press desired speed button. When using **PULSE** button, Blender will only run when button is held down.

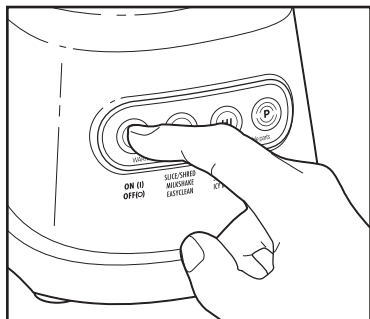


6. Hold Jar in place while blending.

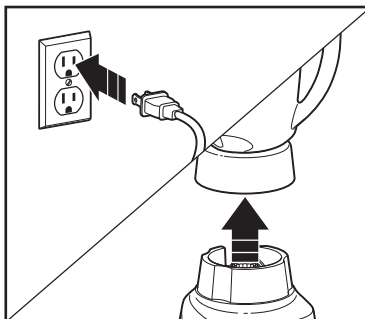
⚠ WARNING Burn Hazard. When blending hot liquids, open center vent opening of lid and close the edge cover intended for pouring. Hot liquids may push lid off jar during blending. Do not fill blender jar beyond the 48 oz. (1250 mL) level. With the protection of an oven mitt or thick towel, place one hand on top of lid. Keep exposed skin away from lid. Start blending at lowest speed.



Using Your Blender (cont.)



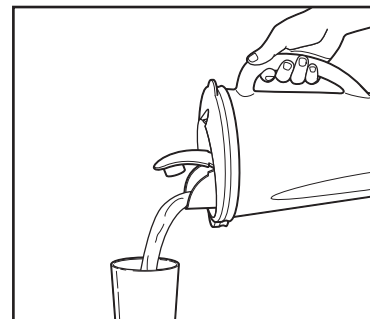
7. Press **OFF** (●) to turn off Blender.



8. Unplug. Remove Blender Jar from Base.



9. Open Spout.



10. Pour mixture into container or Travel Jar (if included).



11. To remove Lid, grasp handle on side of Jar, then pull up on back of Lid.

Blending Tips

- To add foods when Blender is operating, open Hinged Cap and add ingredients through opening.
- For best performance, minimum amount of liquid needed per recipe is one cup (8 oz./237 mL). Add more liquid if food is not blending properly.
- If blending action stops during blending or ingredients stick to sides of Jar, there may not be enough liquid in Jar to blend efficiently.
- 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.

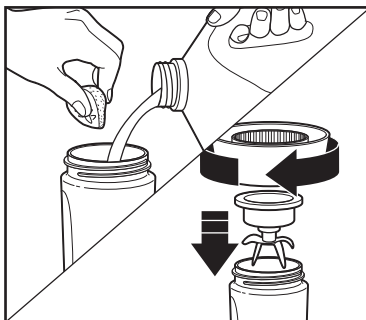
Using Travel Jar (on select models)

⚠ WARNING Burn Hazard.

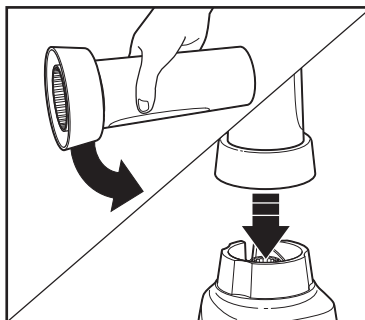
Do not blend hot ingredients in travel jar. Pressure may build, causing jar to pop off and hot ingredients to erupt.

⚠ WARNING Laceration

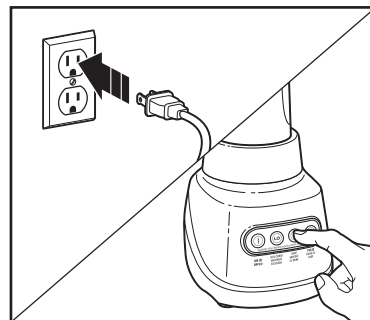
Hazard. Handle blade carefully; it is very sharp.



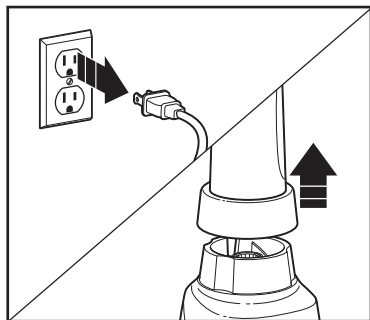
1. Make sure unit is unplugged. Add ingredients to Travel Jar. **DO NOT** fill ingredients above MAX fill line. Carefully place Cutting Blade Assembly and Collar onto Travel Jar.



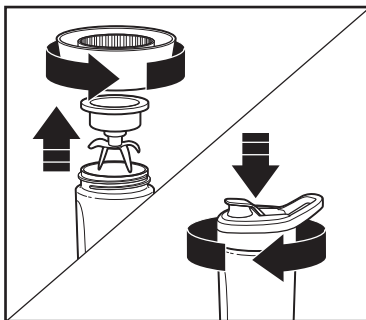
2. Turn Travel Jar upside down, shake to mix ingredients, and place onto Base.



3. Plug into outlet. Hold Jar in place while blending. Press **ON (I)** or press and hold **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 (O)**. 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])	SLICE/SHRED/MILKSHAKE/EASYCLEAN setting for 5 to 10 seconds, or L0 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 H1 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.
- See “Blending Tips” on page 6.

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])	Add ingredients to Jar in order listed. Place Cutting Blade Assembly on top of Jar; secure with Collar. Turn upside down on Blender and place hand on top of Jar to hold in place. Blend on 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])	Add ingredients to Jar in order listed. Place Cutting Blade Assembly on top of Jar; secure with Collar. Turn upside down on Blender and place hand on top of Jar to hold in place. Blend on 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	2 to 3 (makes 2–2 1/2 cups [473 to 591 mL])	Add ingredients to Jar in order listed. Place Cutting Blade Assembly on top of Jar; secure with Collar. Turn upside down on Blender and place hand on top of Jar to hold in place. Blend on SLICE/SHRED/MILKSHAKE/EASYCLEAN for 20 seconds. Remove Collar and Cutting Blade Assembly and screw on Drinking Lid.

TIPS FOR BEST RESULTS:

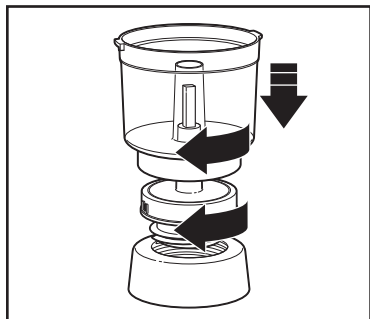
- When filling Jar, place frozen ingredients or ice into Jar first. When turned upside down to blend, frozen items will be on top.
- If frozen fruit or ice are not blending, stop Blender and **PULSE** a few times.
- See “Blending Tips for 20-oz. Travel Jar” on page 7.

Using Food Processor Attachment – Chopping/Mixing Blade

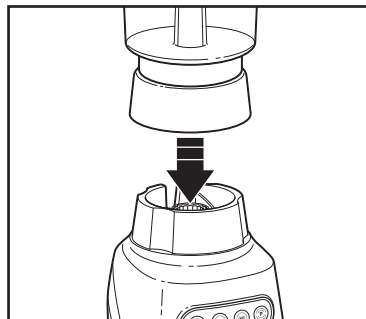
⚠ WARNING Laceration Hazard.

Handle chopping/mixing blade carefully; it is very sharp. Make sure unit is turned **OFF** (●) and is unplugged.

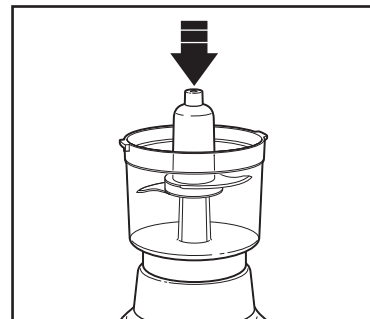
Always wait until blade has stopped moving before removing lid.



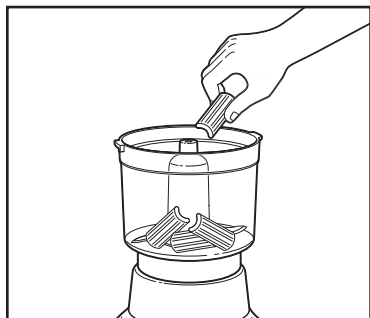
1. Make sure Blender is OFF (●) and unplugged. Insert Food Processor Adapter into Collar and turn clockwise to tighten. Then, place Food Processor Adapter straight down on Base. Place Food Processor Bowl on Food Processor Adapter and turn clockwise to lock Bowl into place.



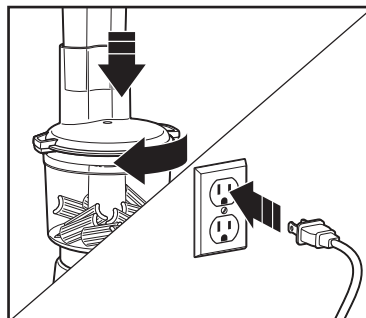
2. Place Bowl on Base.



3. Carefully slide Chopping/Mixing Blade straight down onto Food Processor Adapter.

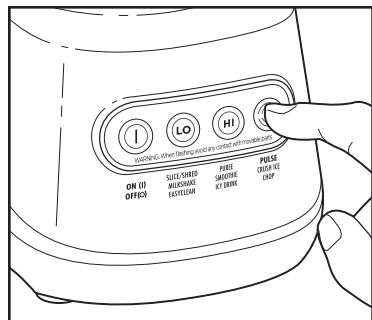


4. Cut food into 1-inch pieces. Place food to be chopped/mixed in Bowl.

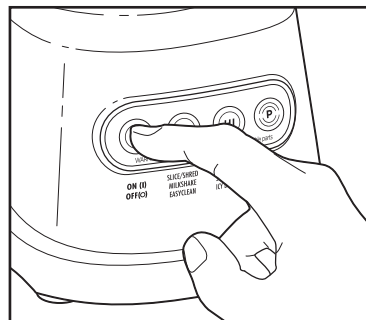


5. Rotate Lid clockwise to secure on Base. Place Food Pusher in Lid. Plug into outlet.

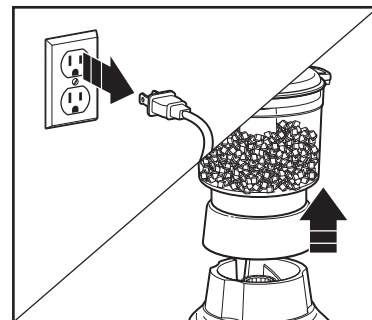
Using Food Processor Attachment – Chopping/Mixing Blade (cont.)



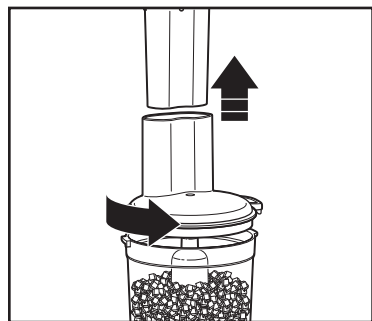
6. Press desired speed button. For best chopping results, press **PULSE** in 1-second increments and check progress as you go. Many foods only require a few pulses. When using **PULSE** buttons, Blender will only run when button is held down. Hold Bowl in place while processing.



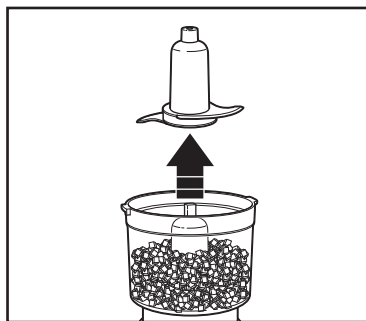
7. Press **OFF** (O) to turn off Blender.



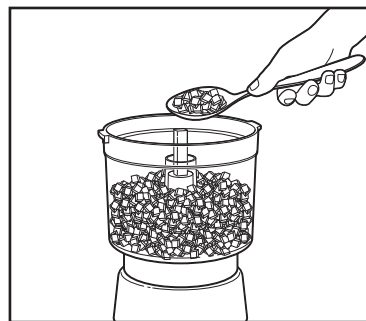
8. Unplug. Remove Bowl from Base.



9. Remove Lid.



10. Carefully remove Blade from Adapter.



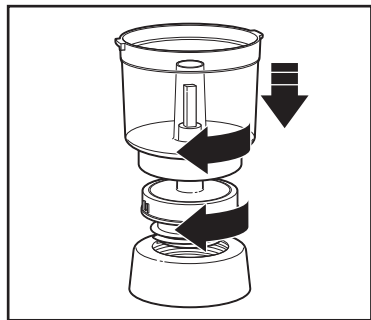
11. Scoop food out of Bowl.

⚠ WARNING

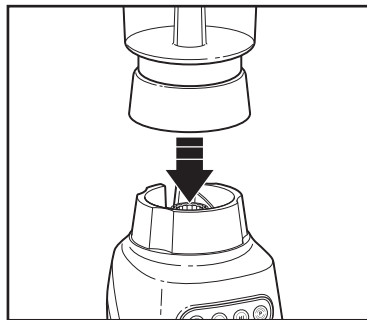
Laceration Hazard.

Always use food pusher to feed food into the chute. Never push food through chute with fingers or other objects.

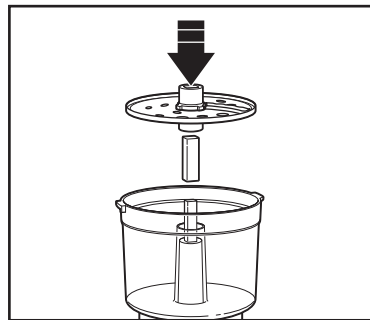
Using Food Processor Attachment – Slicing/Shredding Disc



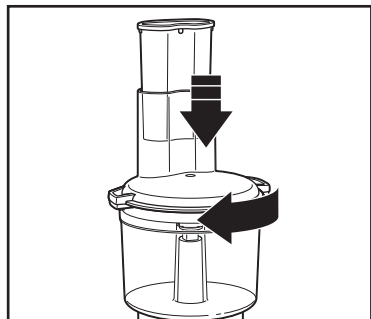
1. Make sure Blender is OFF (O) and unplugged. Insert Food Processor Adapter into Collar and turn clockwise to tighten. Then, place Food Processor Adapter straight down on Base. Place Food Processor Bowl on Food Processor Adapter and turn clockwise to lock Bowl into place.



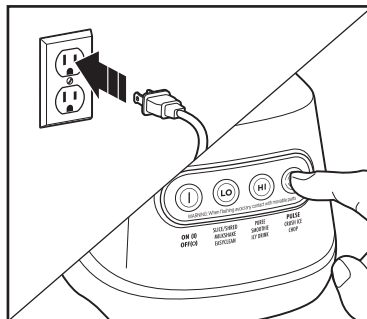
2. Place Bowl on Base.



3. Make sure to place Red Adapter on Food Processor Adapter before placing Slicing/Shredding Disc into Bowl. For slicing, the word "SLICE" should face up; for shredding, the word "SHRED" should face up. **NOTE:** Red Adapter will need to be turned over to use other side of Disc.



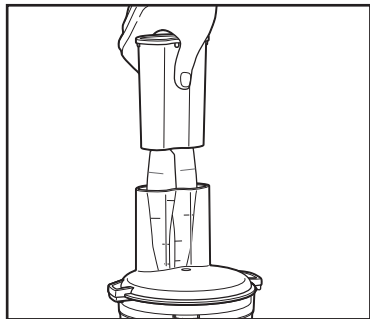
4. Rotate Lid clockwise to secure on Base. Ensure unit is in OFF (O) position before plugging into outlet.



5. Press LO button.

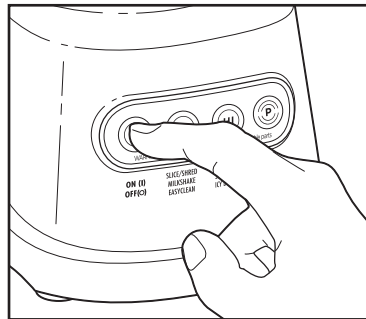
⚠ WARNING Laceration Hazard. Handle disc carefully; it is very sharp. Make sure unit is turned OFF (O) and is unplugged. Always wait until disc has stopped moving before removing lid.

Using Food Processor Attachment – Slicing/Shredding Disc (cont.)

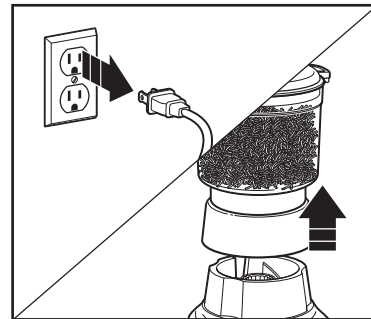


6. While motor is running, use Food Pusher to slowly push food into the Food Chute. Hold Bowl in place while processing. **DO NOT** process food above MAX LIQUID FILL line.

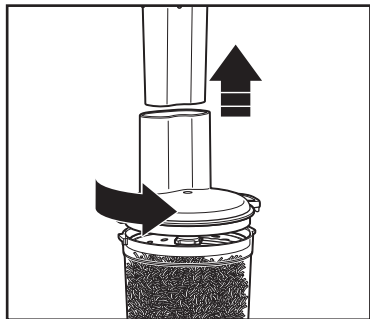
⚠ WARNING Laceration Hazard. Always use food pusher to feed food into the chute. Never push food through chute with fingers or other objects.



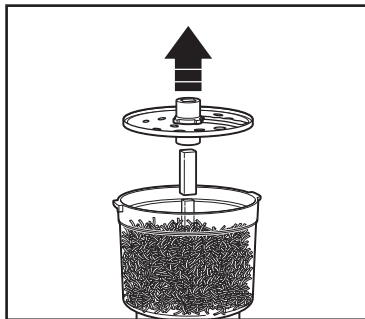
7. Press **OFF (O)** to turn off Blender.



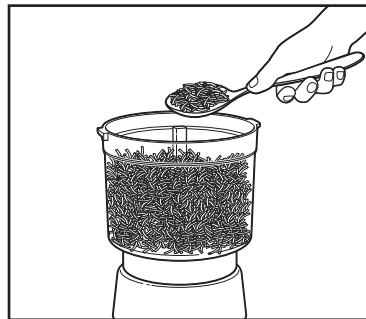
8. Unplug. Remove Bowl from Base.



9. Remove Lid.



10. Carefully remove Disc and Red Adapter from Food Processor Adapter.



11. Scoop food out of Bowl.

⚠ WARNING Laceration Hazard. Always use food pusher to feed food into the chute. Never push food through chute with fingers or other objects.

Tips and Techniques

- For a more uniform consistency, start with pieces of food that are similar in size. Cut food into 1-inch (2.5-cm) pieces before processing with Chopping/Mixing Blade.
- This Food Processor is excellent to chop, mix, slice, or shred most foods. However, to maintain peak performance, do not use your Food Processor Attachment for the following: grinding grain, coffee beans, or spices; slicing frozen meats; kneading dough; or crushing ice.
- When chopping foods, pulsing on and off will produce best results.
- Operating time will depend on quantity of food being processed. Most foods can be sliced, chopped, or shredded in seconds. If unit is operated continuously for an extended period of time, let Food Processor Attachment rest about 4 minutes before continuing.
- Do not puree or mash starchy vegetables like potatoes as they are easily overprocessed and will become gummy.
- To slice or shred cheese, use only firm cheese like cheddar, Monterey Jack, or Swiss that has been chilled for at least 30 minutes.
- Reversible Slicing/Shredding Disc has a slicing blade on one side and shredding teeth on other side. The name engraved on blade, facing up, is the function selected. For slicing, the word "SLICE" should face up; for shredding, the word "SHRED" should face up. Place on Food Processor Adapter with desired cutting edge facing up.
- To julienne vegetables, slice, remove from Bowl, and restack vegetables. Pack into Food Chute with slices vertical. Slice again to make matchstick-cut vegetables.
- When using Food Processor Chopping/Mixing Blade, do not process liquids past MAX LIQUID FILL line, and other ingredients past the 3-cup/24 oz. line.

Food Processing Chart

Disc is reversible and labeled. Label should face up for desired function. When using Disc, do not process past MAX LIQUID FILL line on Bowl.

ATTACHMENT	FOODS
Chopping/Mixing Blade	Chop: Nuts, meat, garlic, onions, peppers, celery, herbs, bread (for crumbs), crackers. Maximum 2 cups (473 mL) Mince/Puree: Vegetables, fruit. Maximum 2 cups (473 mL) Mix: Salad dressings. Maximum 2 cups (473 mL) Puree: Soups, sauces. Maximum 2 cups (473 mL) Grate: Cheese, such as Parmesan (chilled). Maximum 5 oz. (142 g)
Slicing Disc	Cucumbers, apples, mushrooms, carrots, potatoes, cabbage, tomatoes, pepperoni, peppers, radishes, firm cheeses (chilled)
Shredding Disc	Cabbage, potatoes, carrots, firm cheeses (chilled)

Recipes

Mango Pineapple Salsa

Ingredients:

2 cups (473 mL) chopped fresh pineapple
1 orange, peeled and chopped
1 cup (237 mL) chopped fresh mango
1/2 cup (118 mL) chopped red pepper
1/2 cup (118 mL) pineapple juice
1/4 cup (59 mL) chopped fresh cilantro
1/4 cup (59 mL) chopped onion
3 tablespoons (44 mL) apple cider vinegar
1/2 teaspoon (2.5 mL) salt
1/4 teaspoon (1.3 mL) black pepper

Directions:

1. Using Chopping/Mixing Blade, separately chop pineapple, mango, red pepper and cilantro.
2. Once chopped, combine all ingredients in a large bowl.
3. Cover with plastic wrap and refrigerate until ready to serve.

Serves: 6 to 8

Curried Cheese Ball

Ingredients:

1/2 cup (118 mL) finely shredded Colby and Monterey Jack cheese
1 package (8 oz. [227 g]) cream cheese, softened
2 tablespoons (30 mL) chopped chives
2 tablespoons (30 mL) Major Grey's chutney
1 tablespoon (15 mL) curry powder
1/2 cup (118 mL) chopped lightly salted dry-roasted peanuts
1/4 cup (59 mL) cilantro, chopped

Directions:

1. Using the Shredding Disc, shred both cheeses.
2. Mix cream cheese, shredded cheese, chives, chutney and curry powder in small bowl until well blended.
3. Using the Chopping/Mixing Blade, separately chop peanuts and cilantro.
4. Mix cream cheese, shredded cheese, chives, chutney and curry powder in small bowl until well blended.
5. Cover and refrigerate several hours.
6. Stir peanuts and cilantro together in a small bowl. Place cream cheese mixture on a sheet of plastic wrap or waxed paper and roll into a ball.
7. Sprinkle peanut mixture over cream cheese; roll to coat entire ball.
8. Cover and refrigerate several hours for flavors to blend. Serve with crackers.

Serves: 20 to 22

Care and Cleaning

1. Unplug.
2. Remove Blender Jar from Base. Rotate Collar clockwise until Collar and Cutting Blade Assembly come apart from Blender Jar.
3. Remove Travel Jar from Base. Rotate Collar counterclockwise until Collar and Cutting Blade Assembly come apart from Travel Jar.
4. Remove Bowl from Base. Rotate Collar clockwise until Collar and Food Processor Adapter come apart from Bowl.
5. Wipe Blender Base, control panel, and cord with a damp cloth or sponge. To remove stubborn spots, use a mild, nonabrasive cleanser.

WARNING Electrical Shock Hazard.

Disconnect power before cleaning. Do not immerse cord, plug, base, or motor in water or other liquid.

6. Food Processor Adapter and Red Adapter are not dishwasher safe. Wipe Food Processor Adapter and Red Adapter with a damp cloth or sponge.
7. All other removable parts are dishwasher safe. DO NOT use "SANITIZE" setting when washing in dishwasher. SANITIZE cycle temperatures could damage your product. Parts may also be washed with hot, soapy water. Care should be taken when handling Cutting Blade Assembly, Chopping/Mixing Blade, and Slicing/Shredding Disc, since they are very sharp. Rinse and dry thoroughly. Do not soak.

EASYCLEAN

FOR BLENDER JAR: Pour 2 cups (473 mL) warm water in Jar and add 1 drop liquid dishwashing detergent. Run Blender on EASYCLEAN for 20 to 30 seconds. Discard soapy water. Rinse with clean water.

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

EASYCLEAN 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 in "Care and Cleaning" above.

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

Limited Warranty

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

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of five (5) years from the date of original purchase in Canada and three (3) years from the date of original purchase in the U.S. During this period, your exclusive remedy is 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 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 d'alimentation.
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. Garder les mains et les ustensiles hors du récipient et loin des lames lors du mélange ou du hachage des aliments afin de réduire le risque de blessures graves ou de dommages au mélangeur ou aux accessoires offerts (les accessoires peuvent ne pas être fournis avec le mélangeur). Une spatule en caoutchouc peut être utilisée, mais seulement lorsque le mélangeur ne fonctionne pas.
14. Les lames sont tranchantes; veuillez manipuler avec précaution, en particulier lorsque vous assemblez, désassemblez, videz ou nettoyez le récipient du mélangeur.
15. Ne pas utiliser un récipient de mélangeur brisé, craqué ou fissuré.
16. Ne pas utiliser une assemblage de lames brisées, fissurées ou lâches.
17. Toujours faire fonctionner le mélangeur avec le couvercle bien en place.
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, appuyer sur **OFF (●/arrêt)** puis débrancher la fiche de la prise de courant. Pour débrancher, saisir la fiche et la retirer de la prise. Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation.

- 21. ATTENTION !** Afin d'éviter un danger découlant d'une réinitialisation accidentelle du rupteur thermique, se dispositif ne doit pas être alimenté par l'entremise d'un appareil de connexion externe, comme une minuterie, ou connecté à un circuit qui est régulièrement mis sous et hors tension par le service public.
- 22.** Si le récipient bouge ou tourne pendant que le moteur est en marche (**ON/I**), mettre immédiatement le mélangeur hors tension (**OFF/O**) 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.** Veiller à ce que le collier soit bien serré et fixé en place sur la base du récipient de mélange ou de la tasse de voyage. Des blessures peuvent survenir si les lames en mouvement sont accidentellement exposées.
- 25.** 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.
- 26.** 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.
- 27.** 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.
- 28.** Pour éviter les risques de blessure, ne jamais placer l'assemblage de lames sans avoir correctement avoir sécurisé le récipient sur la base.
- 29.** Le temps de fonctionnement ne doit pas dépasser 3 minutes, peu importe l'accessoire ou le réglage de vitesse.
- 30.** Afin de réduire les risques de blessures corporelles et/ou de dommages graves au robot culinaire, tenir les mains et les ustensiles éloignés de la lame à hacher/mélanger mobile et du disque à trancher/râper mobile lors de l'utilisation de l'appareil. Un racloir en plastique peut être utilisé, mais **UNIQUEMENT** pendant l'arrêt du robot culinaire ou hachoir.
- 31.** La lame à hacher/mélanger et le disque à trancher/râper sont tranchants. Manipuler avec soin. Rangez loin des enfants.
- 32.** Pour réduire le risque de blessures, ne jamais placer la lame à hacher/mélanger ou le disque à trancher/râper sur le robot culinaire ou l'adaptateur du robot culinaire sans que le bol soit fixé adéquatement.
- 33.** S'assurer que le couvercle du robot ou hachoir est solidement verrouillé en place avant de l'utiliser.
- 34.** Ne jamais introduire d'aliments dans l'entonnoir avec les mains. Toujours utiliser les poussoirs.
- 35.** Ne pas tenter d'outrepasser le mécanisme de verrouillage du couvercle du robot.
- 36.** S'assurer que la lame à hacher/mélanger et le disque à trancher/râper se sont complètement arrêtés avant de retirer le couvercle du robot ou hachoir.
- 37.** Ne jamais prolonger le temps de fonctionnement de cet appareil ou utiliser des quantités d'aliments supérieures aux recommandations du fabricant. Voir le chapitre « Tableau de transformation des aliments ».

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 (une lame plus large) 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. 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.

Pour éviter une surcharge du circuit électrique, ne pas utiliser un appareil à puissance élevée en watts sur le même circuit que cet appareil.

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.

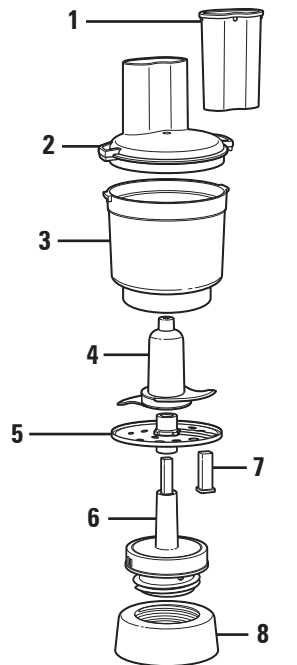
La puissance maximale est la mesure de la puissance restituée du moteur au cours des premières secondes de fonctionnement. Ceci représente la puissance maximale requise par votre mélangeur pour piler la glace, les fruits congelés, etc. Ceci est une mesure plus juste du moteur du mélangeur lors de sa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

Pièces et caractéristiques

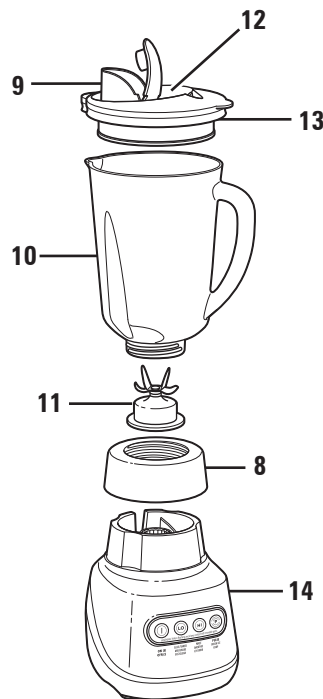
* Accessoire en option sur certains modèles

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

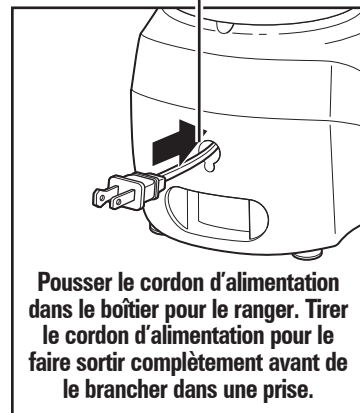
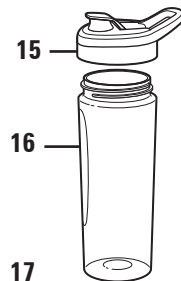
1	Poussoir*
2	Couvercle du robot culinaire avec entonnoir*
3	Bol du robot*
4	Lame à hacher/mélanger*
5	Disque à trancher/râper*
6	Adaptateur du robot culinaire*
7	Collier
8	Collier
9	Bec verseur sans goutte à capuchon sur charnière
10	Récipient
11	Assemblage de lames REMARQUE : Le joint statique des lames est fixe. Ne pas tenter de le retirer.
12	Évent
13	Couvercle
14	Base
15	Couvercle à bec (2)*
16	Tasse de voyage de 590 mL (20 oz.) (2)*
17	Rangement interne du cordon (situé sous la base)



Accessoire du robot culinaire
(sur certains modèles)

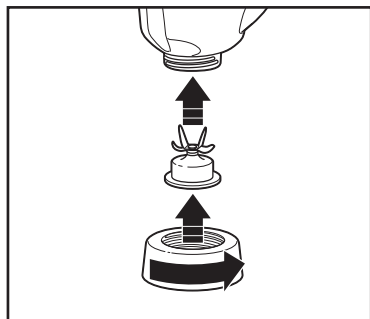


Avant la première utilisation : Laver tout le mélangeur à l'exception de la base dans l'eau chaude savonneuse. Assécher complètement. Essuyer la base du mélangeur avec un linge humide ou une éponge. **NE PAS IMMERGER PAS LA BASE DANS L'EAU.** L'assemblage de lames du mélangeur est très tranchant et demande à être manipulée avec grande prudence.

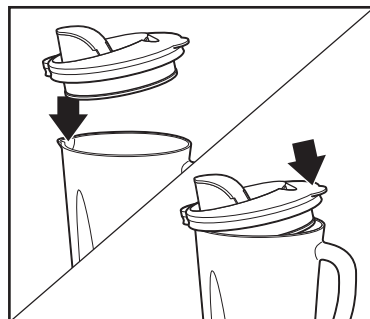
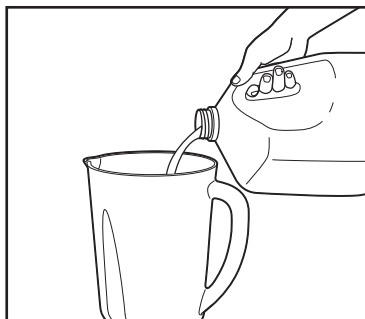
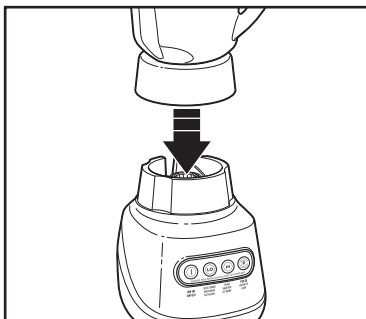


Utilisation de votre mélangeur

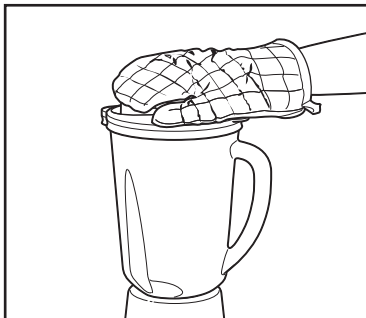
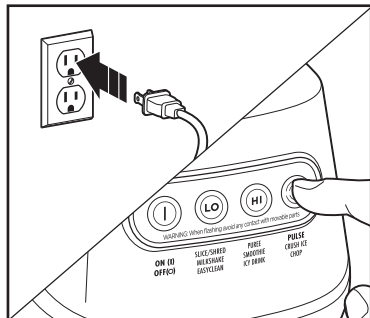
Important : Le récipient et l'assemblage de lames du mélangeur peuvent s'user au cours de l'utilisation normale. Inspecter toujours le récipient à la recherche d'entailles, d'écaillures ou de fissures. Inspecter toujours l'assemblage de lames à la recherche de brisures, fissures ou de relâchement. Ne pas utiliser un récipient ou un assemblage de lames endommagés. Visiter hamiltonbeach.com/parts pour obtenir des pièces de remplacement.



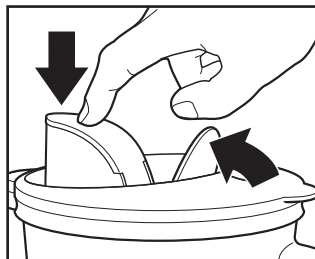
1. Placer l'assemblage de lames au fond du récipient du mélangeur. Tourner le collier dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il soit bien serré.
2. Placer le récipient du mélangeur sur la base.



3. Déposer les ingrédients dans le récipient. Ajouter les ingrédients liquides (au moins 238 mL [8 oz]) en premier, puis les autres ingrédients. NE PAS ajouter d'ingrédients au-delà de la ligne de remplissage 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. Veiller à ce que le capuchon sur charnière soit fermé.

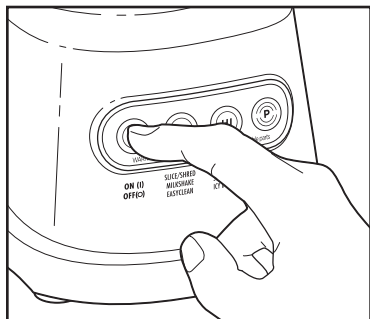


⚠ AVERTISSEMENT Risque de brûlure. Lors du mélange de liquides très chauds, ouvrir l'évent du couvercle et fermer l'ouverture du couvercle destinée à verser. Les liquides chauds peuvent pousser sur le couvercle pendant le mélange. Ne pas remplir au-delà de la marque 1250 mL (48 oz) du récipient. À l'aide 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.

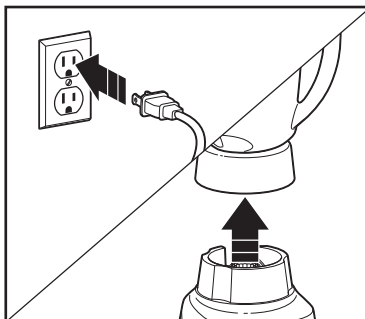


5. Brancher dans la prise. Appuyer sur le bouton de la vitesse souhaitée. Lors de l'utilisation du bouton **PULSE** (impulsion), le mélangeur ne fonctionne que pendant que le bouton est enfoncé.
6. Maintenir le récipient en place pendant le mélange.

Utilisation de votre mélangeur (suite)



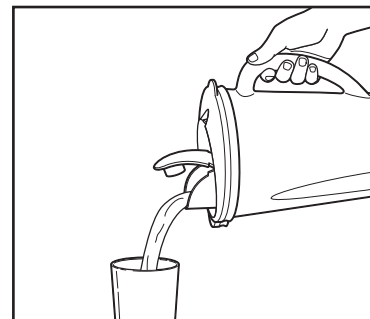
7. Appuyer sur **OFF** (O/arrêt) pour éteindre le mélangeur.



8. Débrancher. Retirer le récipient du mélangeur de la base.



9. Ouvrir le bec verseur.



10. Verser le mélange dans un contenant ou dans la tasse de voyage (si elle est incluse).



11. Pour retirer le couvercle, prendre la poignée sur le côté du récipient, puis tirer l'arrière du couvercle vers le haut.

Conseils pour le mélange

- Pour ajouter des aliments pendant le fonctionnement du mélangeur, retirer le bouchon de remplissage du couvercle du récipient 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 processus de mélange cesse pendant le fonctionnement ou que les ingrédients collent aux parois du récipient, il faudra peut-être ajouter du liquide dans le récipient pour obtenir un mélange efficace.
- 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.

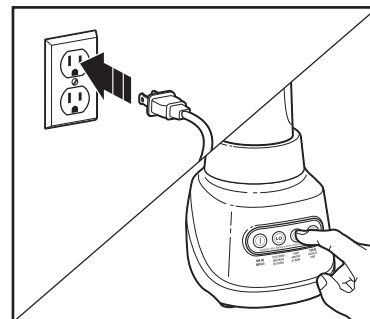
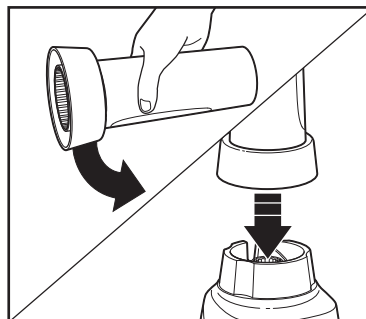
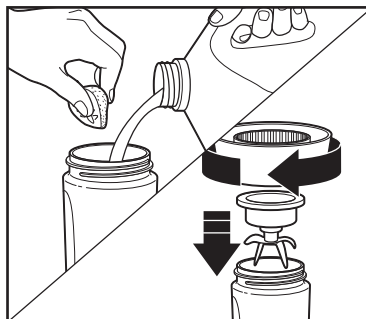
Utilisation de la tasse de voyage (sur certains modèles)

⚠ AVERTISSEMENT

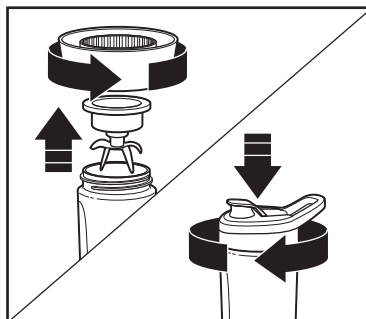
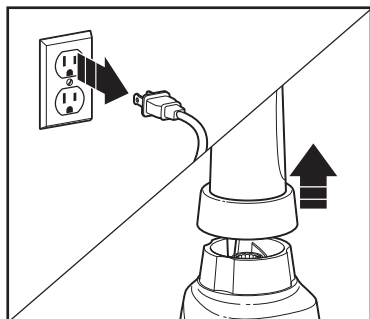
Risque de brûlures. Ne pas mélanger d'ingrédients chauds dans la tasse de voyage. La pression provoquée par la chaleur peut provoquer l'éclatement du couvercle et répandre les ingrédients chauds.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de déchirures. Tenir la lame avec soins ; il est très coupante.



1. S'assurer que l'appareil est débranché. Déposer les ingrédients dans la tasse de voyage. NE PAS ajouter d'ingrédients au-delà de la ligne de remplissage MAX. Placer avec précaution l'assemblage de lames 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 lors du mélange. Appuyer sur **ON (I/marche)**, ou appuyer sur le bouton **PULSE** (impulsion) et le garder enfoncé pour mélanger de 15 à 30 secondes ou jusqu'à l'obtention d'un mélange 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 (**OFF/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

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 « 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 « SLICE/SHRED/MILKSHAKE/EASYCLEAN » (trancher/râper/lait frappé/nettoyage facile) pendant 5 à 10 secondes ou à LO (basse vitesse) 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 » puis mélanger à HI (haute vitesse) 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 en premier ; verser ensuite les autres ingrédients.
- Si les fruits congelés ou la glace de fruits ne se mélangent pas, arrêter le mélangeur et appuyer sur **PULSE** (impulsion) à quelques reprises.
- Voir “Conseils pour le mélange” à la page 23.

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])	Ajouter les ingrédients dans le récipient dans l'ordre. Installer l'assemblage de lames sur le dessus du récipient et fixer le collier. Retourner le récipient et placer la main sur le dessus du récipient pour le maintenir en place. Régler sur « 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 SMOOTHIE pendant 15 à 20 secondes. Retirer le collier et l'assemblage de lames 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])	Ajouter les ingrédients dans le récipient dans l'ordre. Installer l'assemblage de lames sur le dessus du récipient et fixer le collier. Retourner le récipient et placer la main sur le dessus du récipient pour le maintenir en place. Régler sur « PUREE/SMOOTHIE/ICY DRINK » (purée/frappé/boisson glacée) et mélanger 25 à 30 secondes. Retirer le collier et l'assemblage de lames et visser sur le couvercle à bec.
Lait frappé	3 cuillères de crème glacée, saveur au choix (cuillère # 16) 177 mL (3/4 tasse) de lait	2 à 3 (donne 473 à 591 mL [2–2 1/2 tasses])	Ajouter les ingrédients dans le récipient dans l'ordre. Installer l'assemblage de lames sur le dessus du récipient et fixer le collier. Retourner le récipient et placer la main sur le dessus du récipient pour le maintenir en place. Régler sur « SLICE/SHRED/MILKSHAKE/EASYCLEAN » (trancher/râper/lait frappé/nettoyage facile) et mélanger 20 secondes. Retirer le collier et l'assemblage de lames et visser sur le couvercle à bec.

CONSEILS POUR DE MEILLEURS RESULTANTS :

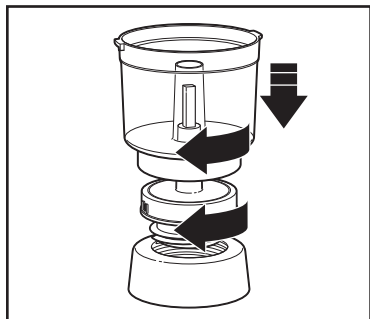
- Au moment de remplir le récipient, y déposer les ingrédients congelés ou la glace en premier. Lorsque le récipient sera retourné au moment de mélanger, les ingrédients congelés se retrouveront sur le dessus.
- Si les fruits congelés ou la glace ne se mélangent pas, arrêter le mélangeur et appuyer sur **PULSE** (impulsion) à quelques reprises.
- Consulter la section Conseils de mélange pour la tasse de voyage de 590 mL (20 oz) à la page 24.

Utilisation de l'accessoire du robot culinaire – lame à hacher/mélanger

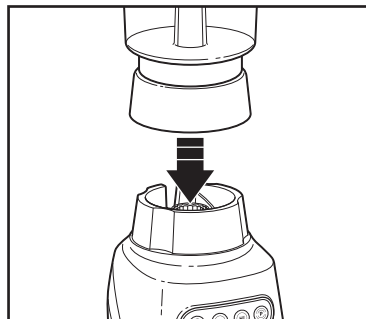
⚠ AVERTISSEMENT Risque de déchirures.

Tenir la lame avec soins; elle est très coupante. S'assurer que l'appareil est en position **OFF** (O/arrêt) et que l'appareil est débranché.

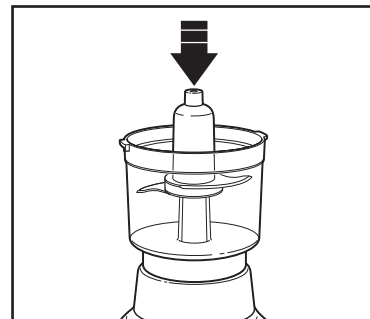
Attendre la fin de la rotation de la lame avant de retirer le couvercle.



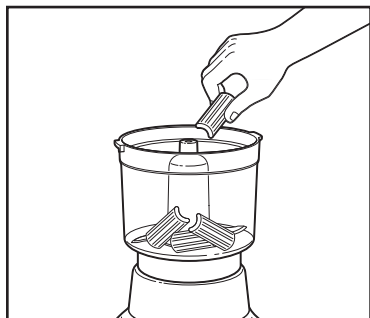
1. Veiller à ce que le mélangeur soit en position **OFF** (O/arrêt) et que l'appareil est débranché. Insérer l'adaptateur du robot culinaire dans le collier et le tourner en sens horaire pour le serrer. Abaisser ensuite l'adaptateur du robot culinaire directement sur la base. Placer le bol du robot sur l'adaptateur du robot culinaire et tourner en sens horaire pour le verrouiller en place.



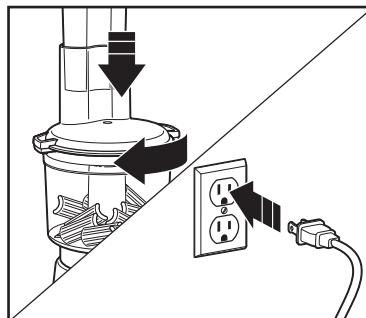
2. Mettre le bol sur la base.



3. Glisser avec précaution la lame à hacher/mélanger sur l'adaptateur du robot culinaire.

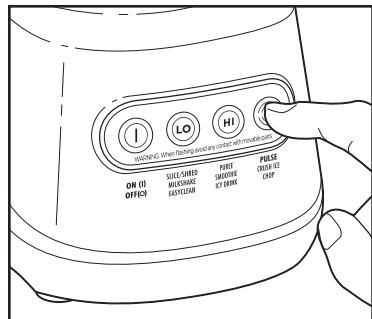


4. Couper les aliments en morceaux de 2,5 cm (1 po). Les déposer dans le bol pour les hacher/mélanger.

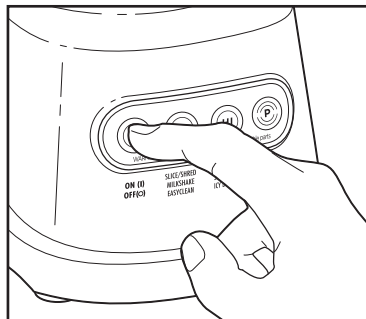


5. Tourner le couvercle dans le sens horaire pour le verrouiller sur la base. Insérer le poussoir dans le couvercle. Brancher à la prise de courant.

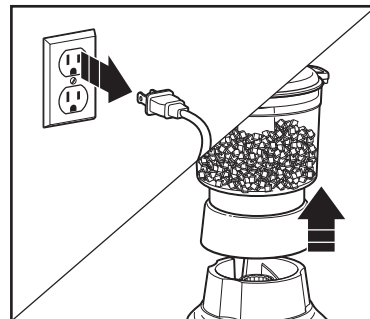
Utilisation de l'accessoire du robot culinaire – lame à hacher/mélanger (suite)



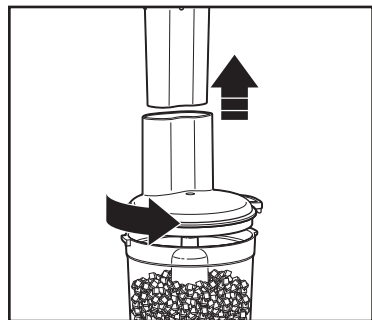
6. Appuyer sur le bouton de la vitesse souhaitée. Pour de meilleurs résultats, appuyer sur **PULSE** (impulsion) à intervalles d'une seconde et vérifier le résultat en le faisant. Beaucoup d'aliments ne nécessitent que quelques impulsions. Lors de l'utilisation du bouton **PULSE** (impulsion), le mélangeur ne fonctionne que pendant que le bouton est enfoncé. Tenir le bol en place lors du mélange.



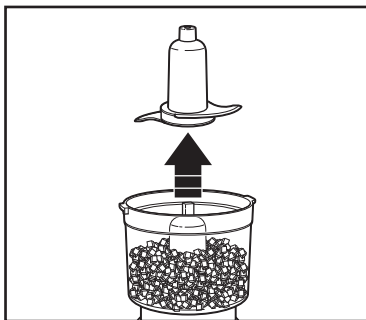
7. Appuyer sur **OFF** (O/arrêt) pour éteindre le mélangeur.



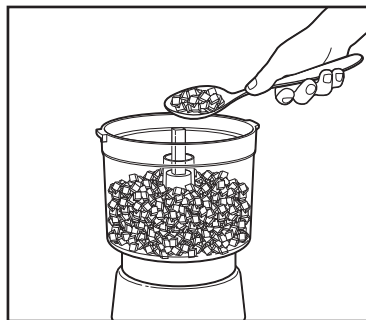
8. Débrancher. Retirer le bol de la base.



9. Retirer le couvercle.



10. Retirer la lame de l'adaptateur avec précaution.



11. Retirer les aliments du bol.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de déchirures.

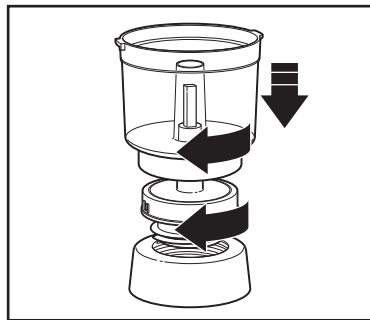
Toujours utiliser le poussoir pour introduire les aliments dans l'entonnoir. Ne jamais pousser les aliments dans l'entonnoir avec les doigts ou d'autres objets.

Utilisation de l'accessoire du robot culinaire – Disque à trancher/râper

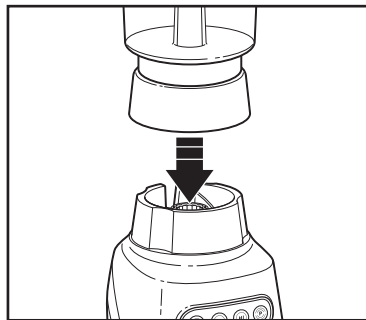
⚠ AVERTISSEMENT Risque de déchirures.

Tenir la disque avec soins; elle est très coupante. S'assurer que l'appareil est en position **OFF** (O/arrêt) et que l'appareil est débranché.

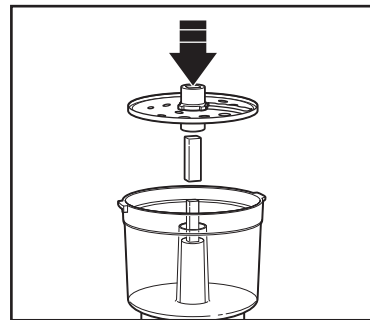
Attendre la fin de la rotation de la lame avant de retirer le couvercle.



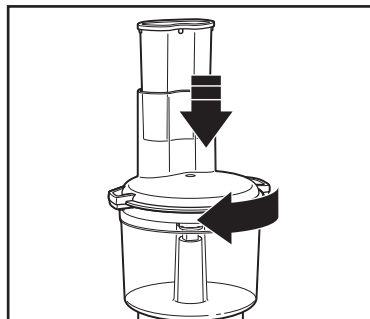
1. Veiller à ce que le mélangeur soit en position **OFF** (O/arrêt) et que l'appareil est débranché. Insérer l'adaptateur du robot culinaire dans le collier et le tourner en sens horaire pour le serrer. Abaisser ensuite l'adaptateur du robot culinaire directement sur la base. Placer le bol du robot sur l'adaptateur du robot culinaire et tourner en sens horaire pour le verrouiller en place.



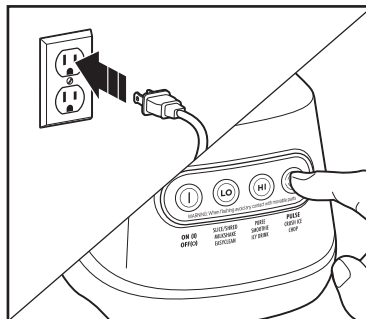
2. Mettre le bol sur la base.



3. S'assurer de placer l'adaptateur rouge sur l'adaptateur du robot culinaire avant de placer le disque à trancher/râper dans le bol. Pour trancher, le mot « **SLICE** » doit être sur le dessus; pour râper, le mot « **SHRED** » doit être sur le dessus. **REMARQUE** : L'adaptateur rouge doit être retourné pour utiliser l'autre côté du disque.

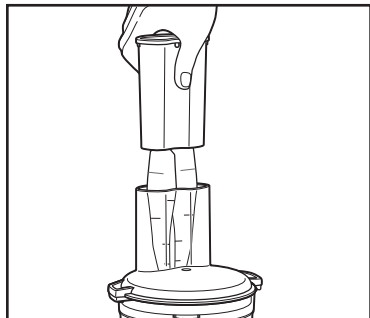


4. Tourner le couvercle dans le sens horaire pour le verrouiller sur la base. S'assurer que le bouton de commande est en position **OFF** (O/arrêt) avant de brancher l'appareil.



5. Appuyer sur le bouton **LO** (basse vitesse).

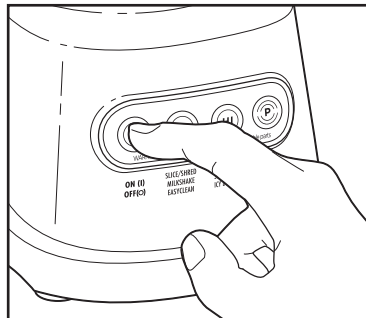
Utilisation de l'accessoire du robot culinaire – Disque à trancher/râper (suite)



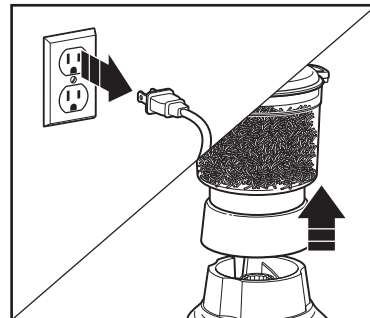
6. Alors que le moteur fonctionne, utiliser le poussoir pour pousser lentement les aliments dans l'entonnoir. Tenir le bol en place lors du mélange. NE PAS préparer d'aliments au-delà de la ligne de remplissage MAX des liquides.

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de déchirures.**

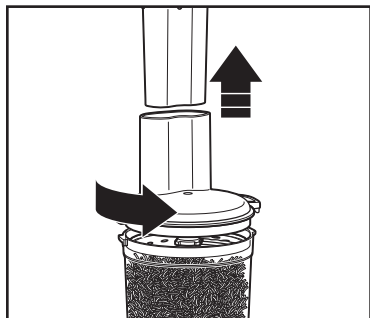
Toujours utiliser le poussoir pour introduire les aliments dans l'entonnoir. Ne jamais pousser les aliments dans l'entonnoir avec les doigts ou d'autres objets.



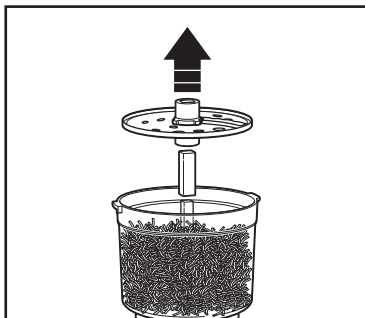
7. Appuyer sur **OFF (O/arrêt)** pour éteindre le mélangeur.



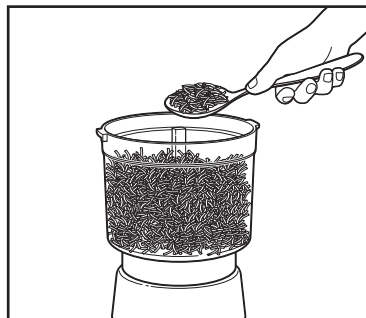
8. Débrancher. Retirer le bol de la base.



9. Retirer le couvercle.



10. Retirer avec précaution le disque et l'adaptateur rouge de l'adaptateur du robot culinaire.



11. Retirer les aliments du bol.

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de déchirures.**

Toujours utiliser le poussoir pour introduire les aliments dans l'entonnoir. Ne jamais pousser les aliments dans l'entonnoir avec les doigts ou d'autres objets.

Conseils et méthodes

- Pour obtenir une consistance uniforme, commencer par les morceaux d'aliments de même taille. Couper les aliments en morceaux de 2,5 cm (1 po) avant de les transformer avec la lame à hacher/mélanger.
- Ce robot culinaire est idéal pour hacher, mélanger, trancher ou râper la plupart des aliments. Toutefois, pour maintenir une performance optimale, ne pas utiliser le robot culinaire pour exécuter les tâches suivantes : moulin à café, grains de café ou épices, trancher de la viande congelée, pétrir la pâte, ou concasser de la glace.
- Pour hacher les aliments et obtenir des résultats optimaux, utiliser le mode d'impulsion en alternant la marche/arrêt.
- Le temps de fonctionnement dépend de la quantité d'aliments à transformer. La plupart des aliments peuvent être tranchés, hachés ou râpés en quelques secondes. Si l'appareil est utilisé pour une période de temps prolongée, laisser reposer le robot culinaire pendant 4 minutes approximativement avant de poursuivre.
- Ne pas mettre en purée ou piler des légumes comme les pommes de terre, car leur surtransformation est rapide et la texture deviendra collante.
- Pour trancher ou râper du fromage, choisir des fromages fermes comme le cheddar, Monterey Jack ou le suisse ayant été refroidi pendant au moins 30 minutes.
- Le disque à trancher/râper réversible possède un côté pour trancher et un côté avec des dents affûtées. Le nom gravé sur la lame, face vers le haut, indique la fonction choisie. Pour trancher, le mot « SLICE » doit être sur le dessus; pour râper, le mot « SHRED » doit être sur le dessus. Le placer sur l'adaptateur du robot culinaire avec le côté de coupe souhaité vers le haut.
- Pour couper des légumes en julienne, trancher les légumes puis les retirer du récipient et les replacer. Remettre dans l'entonnoir en plaçant les tranches à la verticale. Trancher à nouveau pour obtenir des légumes coupés en julienne fine.
- Lors de l'utilisation de la lame à hacher/mélanger du robot culinaire, ne pas verser de liquide au-delà de la ligne de remplissage MAX des liquides ou d'autres ingrédients au-delà de la ligne de 710 mL (24 oz/ 3 tasses).

Tableau de transformation des aliments

Le disque est réversible et étiqueté. L'étiquette de la fonction souhaitée devrait se trouver vers le haut. Lors de l'utilisation du disque, ne pas mettre d'aliments au-delà de la flèche de remplissage MAX des liquides du bol.

ACCESSOIRES

ALIMENTS

Lame à hacher/
mélanger

Couper en morceaux : les noix, la viande, l'ail, les oignons, les poivrons, le céleri, les fines herbes, le pain (pour des miettes), et des craquelins. Quantité maximale : 473 mL (2 tasses)

Émincer/passer en purée : les légumes et les fruits. Quantité maximale : 473 mL (2 tasses)

Mélanger : les vinaigrettes. Quantité maximale : 473 mL (2 tasses)

Passer en purée : les soupes et les sauces. Quantité maximale : 473 mL (2 tasses)

Râper : le fromage tel que le Parmesan (refroidi). Quantité maximale : 5 oz (142 g)

Disque à trancher

Les concombres, les pommes, les champignons, les carottes, les pommes de terre, le chou, les tomates, les saucissons, les poivrons, les radis, les fromages à pâte ferme (refroidis)

Disque à râper

Le chou, les pommes de terre, les carottes, fromage ferme (refroidi)

Recettes

Salsa mangue-ananas

Ingrédients :

473 mL (2 tasses) d'ananas frais haché
1 orange pelée et hachée
237 mL (1 tasse) de mangue fraîche hachée
118 mL (1/2 tasse) de poivron rouge haché
118 mL (1/2 tasse) de jus d'ananas
59 mL (1/4 de tasse) de coriandre fraîche hachée
59 mL (1/4 de tasse) d'oignon haché
44 mL (3 cuillères à table) de vinaigre de cidre de pomme
2,5 mL (1/2 cuillère à thé) de sel
1,3 mL (1/4 cuillère à thé) de poivre noir

Instructions :

1. À l'aide de la lame à hacher/mélanger, hacher séparément l'ananas, la mangue, le poivron rouge et la coriandre.
2. Une fois qu'ils sont hachés, combiner tous les ingrédients dans un grand bol.
3. Couvrir le bol d'une pellicule de plastique et réfrigérer la salsa jusqu'au moment de la servir.

Servir : 6 à 8

Boule de fromage au cari

Ingrédients :

118 mL (1/2 tasse) de fromages Colby et Monterrey finement râpés
1 paquet (227 g [8 oz]) de fromage à la crème, ramolli
30 mL (2 cuillères à table) de ciboulette hachées
30 mL (2 cuillères à table) de chutney Major Grey's
15 mL (1 cuillère à table) poudre de cari
118 mL (1/2 tasse) d'arachides hachées, légèrement salées et grillées à sec
59 mL (1/4 de tasse) de coriandre, hachée

Instructions :

1. Râper les fromages à l'aide du disque à râper.
2. Mélanger le fromage à la crème, le fromage râpé, la ciboulette, le chutney et la poudre de cari dans un petit bol jusqu'à l'obtention d'un mélange uniforme.
3. À l'aide de la lame à hacher/mélanger, hacher séparément les arachides et la coriandre.
4. Mélanger le fromage à la crème, le fromage râpé, la ciboulette, le chutney et la poudre de cari dans un petit bol jusqu'à l'obtention d'un mélange uniforme.
5. Couvrir le mélange et le réfrigérer plusieurs heures.
6. Mélanger les arachides et la coriandre dans un petit bol. Déposer le mélange au fromage à la crème sur une pellicule de plastique ou du papier ciré et le rouler pour former une boule.
7. Saupoudrer le mélange aux arachides sur le mélange au fromage à la crème et rouler la boule pour la recouvrir complètement.
8. Couvrir le mélange et le réfrigérer plusieurs heures pour que les saveurs se mélangent. Servir avec des craquelins.

Servir : 20 à 22

Entretien et nettoyage

1. Débrancher.
2. Retirer le récipient du mélangeur de la base. Tourner le collier dans le sens horaire, jusqu'à ce que le collier et l'assemblage de lames se détache du récipient de mélangeur.
3. Retirer la tasse de voyage de la base. Tourner le collier dans le sens antihoraire jusqu'à ce que le collier et l'assemblage de lames se détache de la tasse de voyage.
4. Retirer le bol de la base. Tourner le collier en sens horaire jusqu'à ce que le collier et l'adaptateur du robot culinaire se détachent du bol.
5. Essuyer la base du mélangeur, le panneau de commande et le cordon avec un linge humide ou une éponge. Pour enlever les

⚠ 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.

taches rebelles, utiliser un nettoyant doux et non abrasif.

6. L'adaptateur du robot culinaire et l'adaptateur rouge ne vont pas au lave-vaisselle. Essuyer l'adaptateur du robot culinaire et l'adaptateur rouge avec un linge ou une éponge humide.
7. Toutes les autres pièces amovibles vont au lave-vaisselle. Ne pas utiliser le cycle « SANITIZE » lors du lavage au lave-vaisselle. Les températures du cycle « SANITIZE » pourraient endommager votre produit. Les pièces peuvent être lavées également avec de l'eau chaud et savonneux. Manipuler l'assemblage de lames avec soin lors de la manipulation, car la lame à hacher/mélanger et le disque à trancher/râper sont très coupants. Rincer et sécher soigneusement. Ne pas faire tremper.

EASYCLEAN (nettoyage facile)

POUR LE RÉCIPIENT DU MÉLANGEUR : Verser 473 mL (2 tasses) d'eau chaude dans le récipient et ajouter une goutte de savon à vaisselle. Faire fonctionner le mélangeur en utilisation le mode EASYCLEAN (nettoyage facile) pendant 20–30 secondes. Jeter l'eau savonneuse. Rincer avec de l'eau propre.

Cette fonction ne remplace pas un nettoyage régulier tel que décrit dans la section Entretien et nettoyage ci-dessus. Cette fonction ne doit jamais être utilisée pour mélanger des ingrédients à base d'œufs, de lait ou tout autre produit laitier, viandes ou fruits de mer.

La fonction EASYCLEAN (nettoyage facile) ne doit être utilisée que pour le rinçage du mélangeur pour une transformation additionnelle d'ingrédients identiques. Lorsque la préparation d'un seul type d'aliment est terminée, le mélangeur devrait être désassemblé et nettoyé complètement comme décrit dans la section Entretien et nettoyage ci-dessus.

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

Garantie limitée

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

Ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux et de main-d'œuvre pour une période de cinq (5) ans à compter de la date d'achat d'origine au Canada et trois (3) ans à compter de la date d'achat d'origine aux É.-U. Au cours de cette période, votre 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 nous 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 inclure les numéros de modèle, de type et de série de 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 (**OFF/O**) y, después, desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de armar o desarmar piezas y antes de limpiarlo. Para desenchufarlo, tome el enchufe y retírelo del tomacorriente. Nunca tire del cable eléctrico.
8. Evite el contacto con partes móviles. No intente interferir con ningún mecanismo de bloqueo de seguridad.
9. No opere ningún aparato con cables o enchufe dañados o después de que el aparato funcione mal o se caiga o dañe de cualquier manera. El reemplazo del cable de suministro y las reparaciones deben ser efectuadas por el fabricante, su agente de servicio, o personas igualmente calificadas para poder evitar un peligro. Comuníquese con Servicio al cliente para obtener información sobre la revisión, la reparación o los ajustes, según lo establecido en la Garantía limitada.
10. El uso de aditamentos, incluyendo latas, no recomendados o vendidos por el fabricante del aparato pueden causar un riesgo de lesiones personales.
11. No lo use en exteriores.
12. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o cubierta, o toque superficies calientes, incluyendo la estufa.
13. 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 fuera de la jarra y lejos de la cuchilla de corte al mezclar o picar alimentos, para reducir el riesgo de lesiones personales graves y/o daños a la licuadora o los accesorios disponibles (es posible que los accesorios no se suministren con la licuadora). Se puede usar una espátula de hule, pero sólo cuando la licuadora no esté en funcionamiento.
15. Las cuchillas están filosas, manipúlelas cuidadosamente, especialmente al ensamblar, desmontar, vaciar o limpiar la jarra de licuadora.
16. No use una jarra de licuadora rota, estrellada o rajada.
17. No use un conjunto de cuchilla de corte roto, rajado o flojo.
18. Opere siempre la licuadora con la tapa puesta en su lugar.
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 aparato esté **OFF (O/apagado)** antes de enchufar el cable en el tomacorriente. Para desconectar, gire el control a **OFF (O/apagado)**, luego quite el enchufe del tomacorriente. Para desconectarlo, agarre el enchufe y retire del tomacorrientes. Nunca tire el cable de alimentación.
22. **¡PRECAUCIÓN!** A fin de evitar un riesgo debido a la reconfiguración inadvertida de la protección térmica, este aparato 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, apague (**OFF/O**) inmediatamente y apriete la jarra en el cuello o en la base de la licuadora.
24. Asegúrese de que el conjunto de cuchilla de corte esté bien apretado y asegurado a la jarra. Pueden ocurrir lesiones si las cuchillas móviles accidentalmente quedan expuestas.
25. Asegúrese de que el cuello en la base de la jarra de licuadora y de la jarra de viaje estén apretados y seguros. Si las cuchillas en movimiento quedan accidentalmente expuestas, se pueden producir lesiones.
26. 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.
27. 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.
28. Tenga cuidado al verter líquido caliente dentro de la licuadora porque puede salir disparado del artefacto debido a la salida de vapor repentina.
29. Para reducir el riesgo de lesión, nunca coloque el conjunto de cuchilla de corte sobre la base sin que la jarra esté adecuadamente adherida.
30. El tiempo de funcionamiento no puede superar los 3 minutos para cualquier accesorio o configuración de velocidad.
31. Mantenga las manos y utensilios alejados de la cuchilla picadora/mezcladora y del disco rebanador/rallador en movimiento mientras procesa los alimentos a fin de reducir el riesgo de lesiones personales graves y/o daños a la procesadora de alimentos. Se puede usar un raspador de plástico **SOLAMENTE** cuando el procesador o picador de alimento no funcione.
32. La cuchilla picadora/mezcladora y el disco rebanador/rallador son filosos. Manéjelo con cuidado. Almacene lejos del alcance de los niños.
33. Para reducir el riesgo de lesiones, nunca coloque la cuchilla picadora/mezcladora o el disco rebanador/rallador en el procesador o el adaptador del procesador de alimentos sin el tazón debidamente adjunto.
34. Asegúrese de que la tapa de la procesadora esté bien trabada en su lugar antes de utilizar el accesorio.
35. Nunca meta el alimento en el ducto con la mano. Siempre use los empujadores de alimento.
36. No trate de anular el mecanismo de bloqueo de la tapa de la procesadora o picador.
37. Asegúrese de que la cuchilla picadora/mezcladora y el disco rebanador/rallador se hayan detenido por completo antes de quitar la tapa de la procesadora o picador.
38. Nunca use el aparato por un periodo más largo o con una cantidad mayor de ingredientes de los recomendados por el fabricante del aparato. Vea la sección "Tabla de procesamiento de alimentos".

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Otra información de seguridad para el cliente

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

⚠ ADVERTENCIA Riesgo de descarga eléctrica: Este producto es provisto con un enchufe ya sea polarizado (con un cuchilla ancha) 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.

Para evitar una sobrecarga del circuito eléctrico, no use otro aparato de alto consumo de watts en el mismo circuito que este aparato.

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.

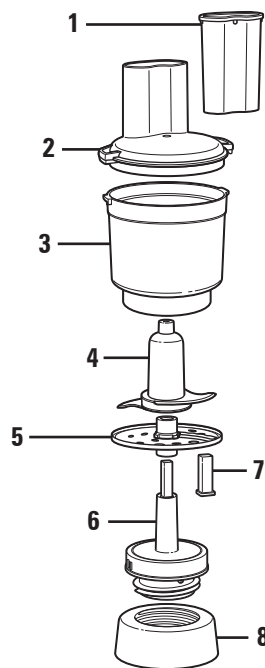
La energía pico es la medida del wattaje del motor durante los primeros segundos de operación. Esto es cuando la licuadora requiere la mayor energía para cortar hielo, fruta congelada, etc. Esta es una mejor medición de lo que un motor de licuadora puede consumir cuando más se requiere energía.

Piezas y características

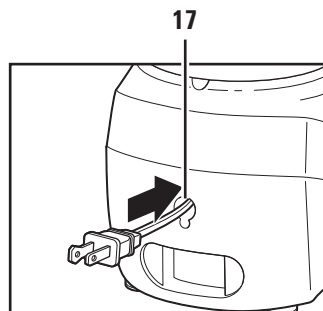
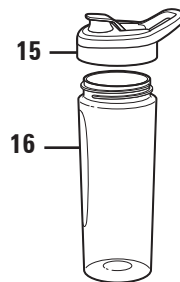
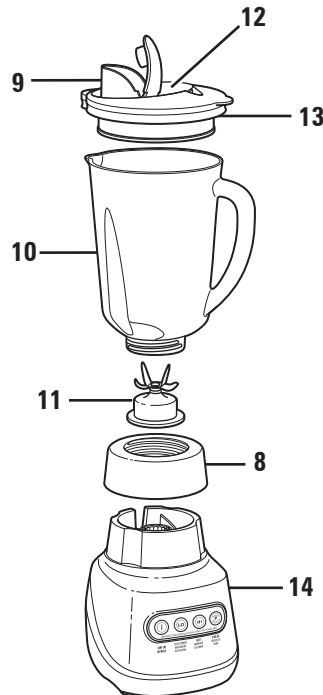
* Accesorio opcional en modelos selectos

Para ordenar piezas, visite:
HamiltonBeach.com/parts

1	Empujador de alimentos*
2	Tapa del procesador con ducto de alimentos*
3	Tazón procesador*
4	Cuchilla picadora/mezcladora*
5	Disco rebanador/rallador*
6	Adaptador del procesador de alimentos*
7	Adaptador rojo*
8	Cuello
9	Pico libre de derrames con tapón articulado
10	Jarra de licuadora
11	Conjunto de cuchilla de corte NOTA: El empaque está fijado permanentemente a las cuchillas de corte. No intente removerlo.
12	Abertura de ventilacion
13	Tapa
14	Base
15	Tapa para beber (2)*
16	Jarra de viaje de 20 oz. (2)*
17	Almacenaje de cable (localizado en la parte inferior de la base)



**Aditamento del
procesador de alimentos
(en modelos selectos)**

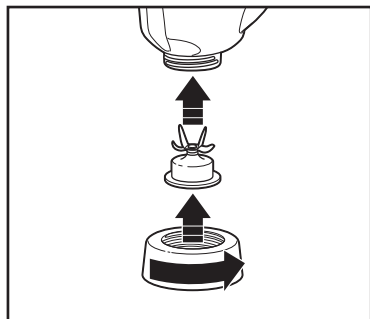


Empuje el cable dentro de la carcasa para guardarlo. Extraiga el cable por completo antes de enchufarlo en el tomacorriente.

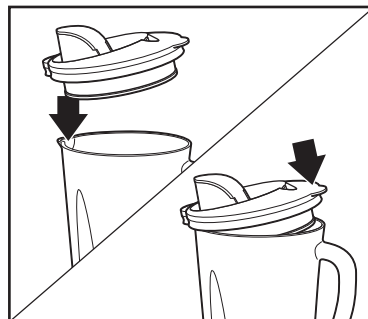
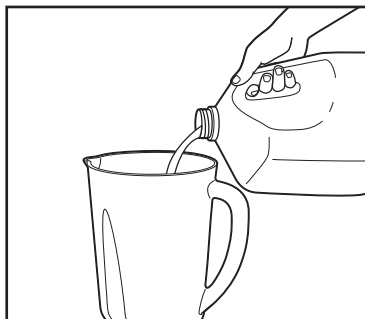
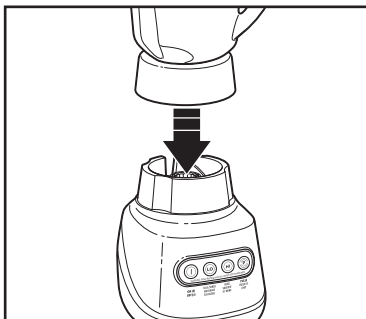
Antes del primer uso: Lave todo excepto la base de la licuadora en agua caliente jabonosa. Seque completamente. Limpie la base de la licuadora con un paño húmedo o esponja. **NO SUMERJA LA BASE EN AGUA.** Se debe de tener cuidado cuando se manipule el conjunto de cuchilla de corte ya que está muy afilada.

Cómo usar su licuadora

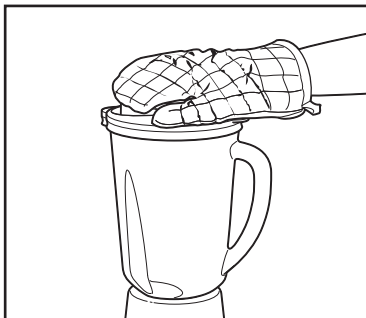
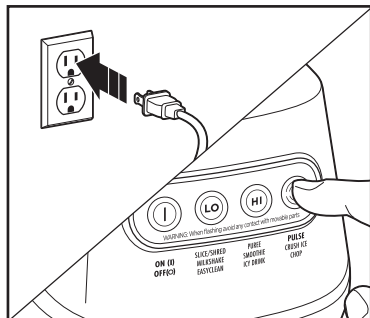
Importante: La jarra de su licuadora y el conjunto de cuchilla de corte están sujetos a desgaste durante el uso normal. Siempre inspeccione la jarra por cortes, astillas o rajaduras. Siempre inspeccione el conjunto de cuchilla de corte por cortes, rajaduras o cuchillas sueltas. Si la jarra o el conjunto de cuchilla de corte están dañados, no los use. Visite hamiltonbeach.com/parts para obtener piezas de repuesto.



1. Coloque el conjunto de cuchilla de corte en la parte inferior de la jarra de licuadora. Gire el cuello en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que quede firme.
2. Coloque la jarra de licuadora sobre la base.

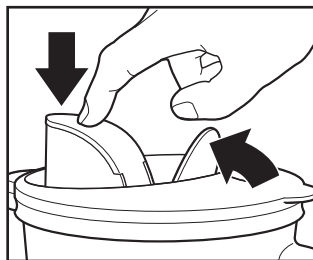


3. Añada ingredientes a la jarra. Añada primero los ingredientes líquidos (al menos 8 oz. [238 mL]), luego los demás ingredientes. NO llene los ingredientes por encima de la línea de llenado de 48 oz. (1250 mL).
4. Coloque la tapa en la jarra colocando primero el lado del pico y luego presione la parte posterior de la tapa hasta que quede bien asentada en la jarra. Asegúrese de que la tapa con bisagra esté cerrada.

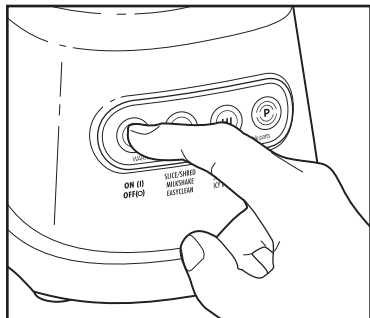


5. Enchufe en el tomacorriente. Presione el botón de velocidad deseado. Cuando utilice el botón **PULSE** (pulso), la licuadora sólo funcionará cuando el botón se mantenga presionado.
6. Sostenga la jarra en su lugar cuando esté licuado.

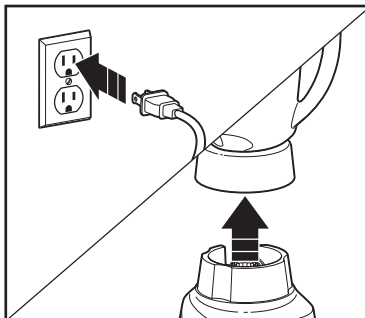
⚠ ADVERTENCIA Peligro de quemaduras. Cuando licua líquidos calientes, abra la abertura de ventilación de la tapa, abra la abertura de ventilación central de la tapa y cierre la abertura del borde prevista para servir. Los líquidos calientes pueden empujar la tapa durante el licuado. No llene la jarra de licuadora más allá del nivel de 48 oz. (1250 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.



Cómo usar su licuadora (cont.)



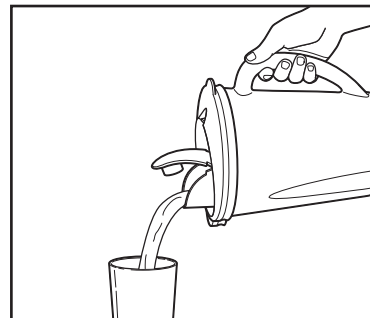
7. Presione **OFF** (●/apagado) para apagar la licuadora.



8. Desenchufe. Quite la jarra de licuadora de la base.



9. Abra el pico.



10. Vierta la mezcla en el recipiente o en la jarra de viaje (si está incluida).



11. Para quitar la tapa, sujete el asa de la jarra y levante la parte posterior de la tapa.

Consejos para licuar

- Para agregar alimentos cuando la licuadora está funcionando, remueva la tapa de llenado de la cubierta del contenedor 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 oz./237 mL). Agregue más líquido si el alimento no se licúa adecuadamente.
- Si la acción de licuado se detiene durante el licuado o los ingredientes se pegan a los lados de la jarra, puede que no haya suficiente líquido en la jarra para licuar efectivamente.
- No intente hacer puré de papa, licuar masa dura, batir claras de huevo, moler carne cruda, o extraer jugos de frutas y verduras.
- No almacene alimentos o líquidos en la jarra de licuadora.
- Evite golpear o dejar caer la licuadora cuando esté en funcionamiento o en cualquier momento.

Cómo usar la jarra de viaje (en modelos selectos)

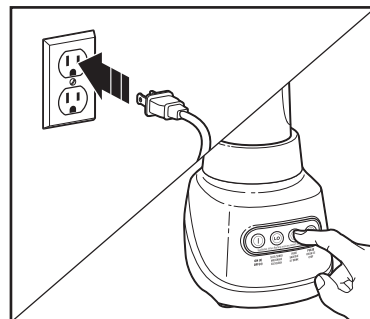
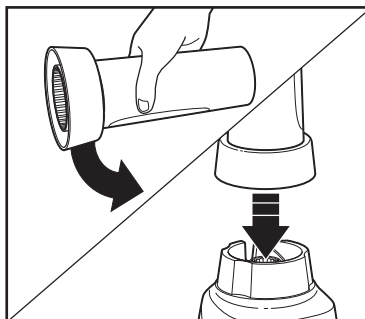
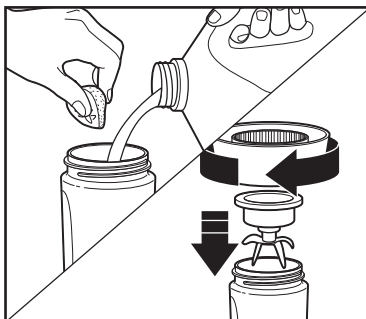
⚠ ADVERTENCIA

Riesgo de quemaduras.

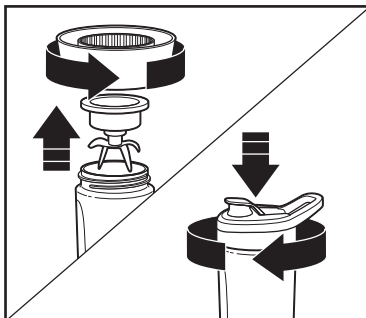
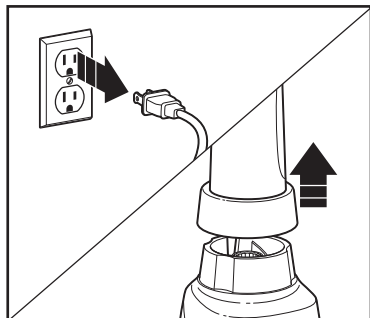
No licúe ingredientes calientes en la jarra de viaje. Puede acumularse presión, lo que provocaría que el vaso se destape de golpe y los ingredientes calientes salgan disparados.

⚠ ADVERTENCIA

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



1. Asegúrese de que la unidad está desenchufada. Añada ingredientes a la jarra de viaje. **NO** llene los ingredientes hasta arriba de la línea de llenado MAX. Coloque cuidadosamente el conjunto de cuchilla de corte y el cuello en la jarra de viaje.
2. Dé vuelta a la jarra de viaje, agite para mezclar los ingredientes y colóquelo sobre la base.
3. Enchufe en el tomacorriente. Sostenga la jarra de viaje en su lugar mientras esté licuando. Presione el botón **ON (I)** o mantenga presionado el botón **PULSE** para licuar durante 15 a 30 segundos o hasta que esté suave. 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 cuello 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**). 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 licuar 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/bebidas heladas) 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 SLICE/SHRED/MILKSHAKE/EASYCLEAN (rebane/ralla/batido de leche/limpieza fácil) por 5 a 10 segundos o LO (baja) 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/bebidas heladas) por 45 segundos o PULSE (pulso) 5 veces y licue en HI (alta) 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 la fruta congelada o el hielo no se licuan, detenga la licuadora y **PULSE** (pulso) algunas veces.
- Ver la sección “Consejos para licuar” en la página 40.

Cómo licuar 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])	Agregue los ingredientes en la jarra en el orden listado. Coloque el conjunto de cuchilla de corte en la parte superior de la jarra; fije con el cuello. Dé vuelta sobre la licuadora y coloque la mano sobre la parte superior de la jarra para sostenerla en su lugar. Licue en PUREE/SMOOTHIE/ICY DRINK (puré/smoothie/bebidas heladas) por 30 segundos. Quite la jarra de la licuadora. Sacuda los ingredientes en la jarra y vuelva a licuar en PUREE/SMOOTHIE/ICY DRINK (puré/smoothie/bebidas heladas) por 15 a 20 segundos más. Quite el cuello y la cuchilla y ajuste la tapa para beber.
Smoothie de fruta	1 taza (237 mL) de fresas congeladas 1 banana grande 1/4 taza (59 mL) de yogurt de vainilla griego 3/4 taza (177 mL) de jugo de piña	2 a 3 (rinde para 2–2 1/2 tazas [473 a 591 mL])	Agregue los ingredientes en la jarra en el orden listado. Coloque el conjunto de cuchilla de corte en la parte superior de la jarra; fije con el cuello. Dé vuelta sobre la licuadora y coloque la mano sobre la parte superior de la jarra para sostenerla en su lugar. Licue en PUREE/SMOOTHIE/ICY DRINK (puré/smoothie/bebidas heladas) de 25 a 30 segundos. Quite el cuello y la cuchilla y ajuste la tapa para beber.
Batido de leche	3 cucharadas de helado de cualquier sabor (cuchara #16) 3/4 taza (177 mL) de leche	2 a 3 (rinde para 2–2 1/2 tazas [473 a 591 mL])	Agregue los ingredientes en la jarra en el orden listado. Coloque el conjunto de cuchilla de corte en la parte superior de la jarra; fije con el cuello. Dé vuelta sobre la licuadora y coloque la mano sobre la parte superior de la jarra para sostenerla en su lugar. Licue en SLICE/SHRED/MILKSHAKE/EASYCLEAN (rebane/ralla/batido de leche/limpieza fácil) por 20 segundos. Quite el cuello y la cuchilla y ajuste la tapa para beber.

CONSEJOS PARA MEJORES RESULTADOS:

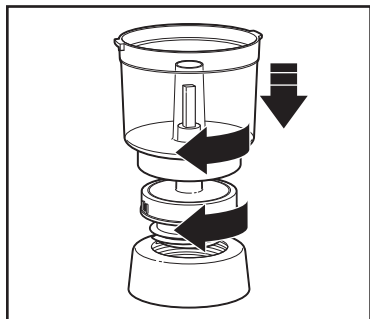
- Al llenar la jarra, coloque los ingredientes congelados o el hielo en la jarra primero. Cuando volteé la jarra boca abajo para licuar, los ingredientes congelados estarán en la parte superior.
- Si la fruta congelada o el hielo no se licúan, detenga la licuadora y pulse algunas veces.
- Consulte “Consejos para la jarra de viaje de 20 oz. (590 mL)” en la página 41.

Cómo usar el accesorio procesador de alimentos – Cuchilla picadora o mezcladora

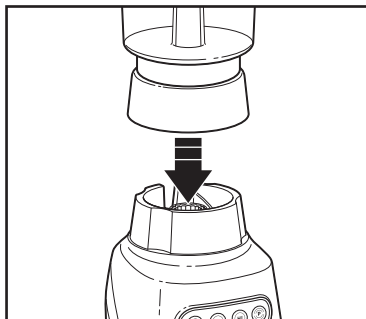
⚠ ADVERTENCIA Riesgo de descarga eléctrica.

Maneje la cuchilla cuidadosamente; está muy afilada. Asegúrese de que la unidad esté en **OFF** (●/apagado) y desenchufada.

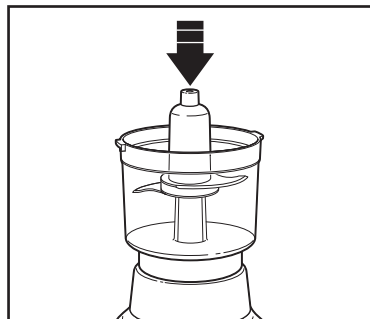
Siempre espere hasta que la cuchilla se detenga antes de remover la tapa.



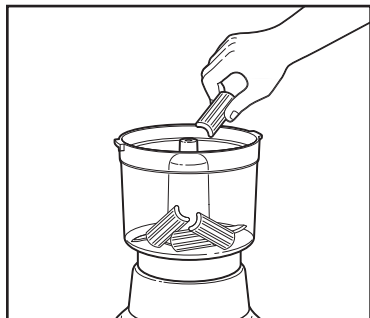
1. Asegúrese de que la licuadora esté en **OFF** (●/apagado) y desenchufada. Inserte el adaptador del procesador de alimentos en el cuello y gírelo en el sentido de las agujas del reloj para apretarlo. Luego, coloque el adaptador del procesador de alimentos directamente sobre la base. Coloque el tazón procesador en el adaptador y gírelo en el sentido de las agujas del reloj para fijarlo en su sitio.



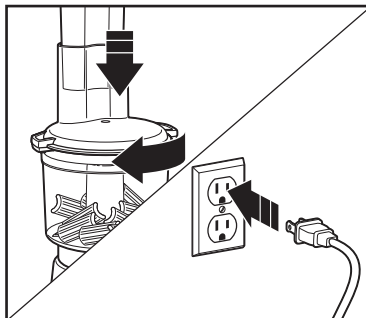
2. Coloque el tazón sobre la base.



3. Deslice con cuidado la cuchilla picadora/mezcladora hacia abajo sobre el adaptador del procesador.

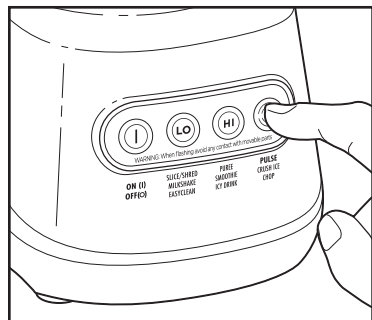


4. Corte la carne en trozos de 1 pulgada (2.5 cm). Coloque los alimentos que vaya a picar/mezclar en el tazón.

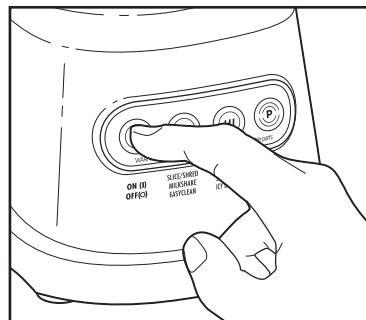


5. Gire la tapa en sentido de las agujas del reloj para fijarla en la base. Coloque el empujador de alimentos en la tapa. Enchufe en el tomacorriente.

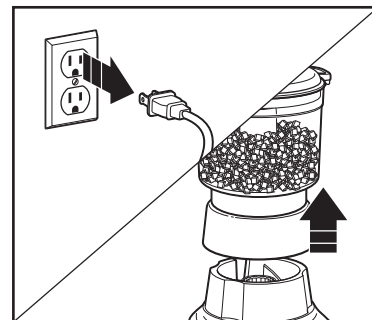
Cómo usar el accesorio procesador de alimentos – Cuchilla picadora o mezcladora (cont.)



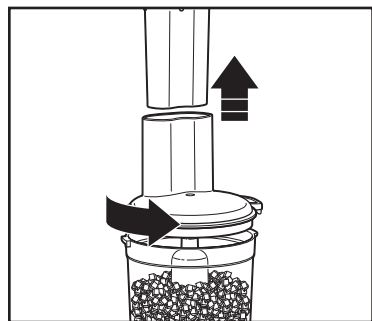
6. Presione el botón de velocidad deseado. Para obtener los mejores resultados al picar, presione **PULSE** en intervalos de 1 segundo y verifique el progreso a medida que avanza. Para muchos alimentos sólo se necesita pulsar algunas veces. Cuando utilice el botón **PULSE** (pulso), la licuadora sólo funcionará cuando el botón se mantenga presionado. Mantenga el tazón en su sitio mientras procesa los alimentos.



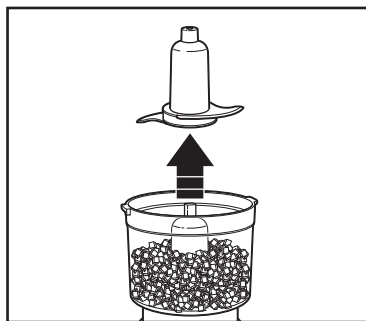
7. Presione **OFF** (O/apagado) para apagar la licuadora.



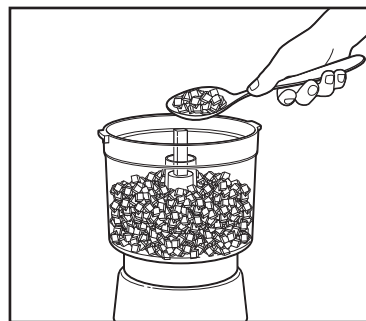
8. Desenchufe. Quite el tazón de la base.



9. Quite la tapa.



10. Retire con cuidado la cuchilla del adaptador.



11. Quite los alimentos del tazón.

⚠ ADVERTENCIA

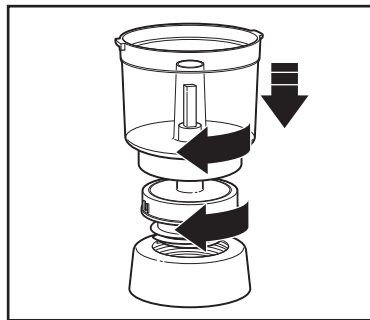
Riesgo de quemaduras.

Siempre use el empujador de alimentos para introducirlos en el ducto. Nunca empuje alimentos a través del ducto con los dedos u otros objetos.

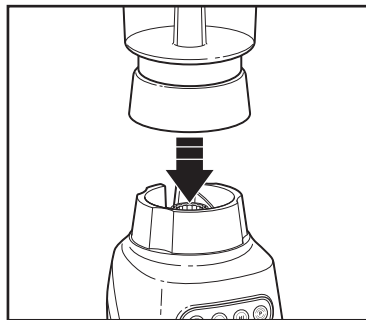
Cómo usar el accesorio procesador de alimentos – Disco rebanador/rallador

⚠ ADVERTENCIA Riesgo de descarga eléctrica. Maneje el disco cuidadosamente; está muy afilada. Asegúrese que la unidad esté en **OFF** (O/apagado) y desenchufada.

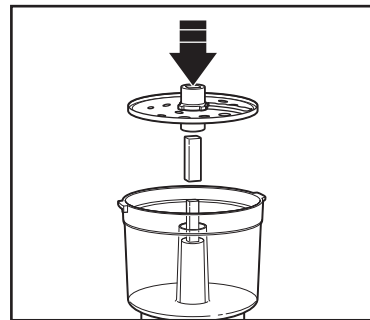
Siempre espere hasta que el disco se detenga antes de remover la tapa.



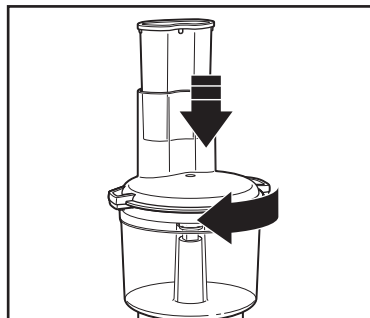
1. Asegúrese de que la licuadora esté en **OFF** (O/apagado) y desenchufada. Inserte el adaptador del procesador de alimentos en el cuello y gírelo en el sentido de las agujas del reloj para apretarlo. Luego, coloque el adaptador del procesador de alimentos directamente sobre la base. Coloque el tazón procesador en el adaptador y gírelo en el sentido de las agujas del reloj para fijarlo en su sitio.



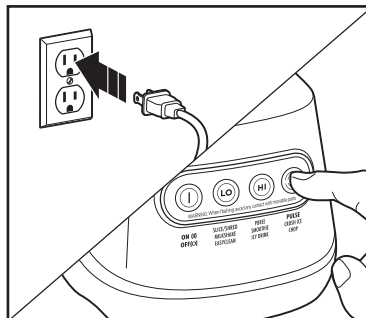
2. Coloque el tazón sobre la base.



3. Asegúrese de colocar el adaptador rojo en el adaptador del procesador de alimentos antes de colocar el disco rebanador/rallador en el tazón. Para rebanar, la palabra "SLICE" (rebanar) debe apuntar hacia arriba; para rallar, la palabra "SHRED" (rallar) debe apuntar hacia arriba.
NOTA: El adaptador rojo debe girarse para utilizar el otro lado del disco.

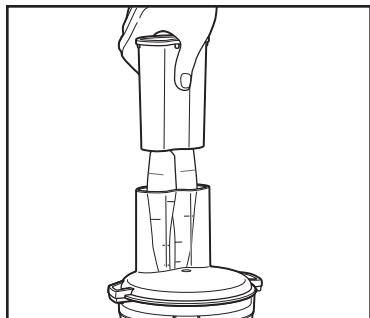


4. Gire la tapa en sentido de las agujas del reloj para fijarla en la base. Verifique que la unidad se encuentre en la posición de **OFF** (O/apagado) antes de enchufarla en el tomacorriente.



5. Presione el botón **L0** (baja).

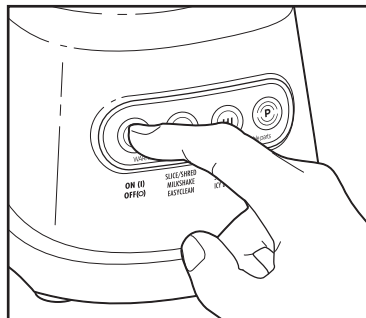
Cómo usar el accesorio procesador de alimentos – Disco rebanador/rallador (cont.)



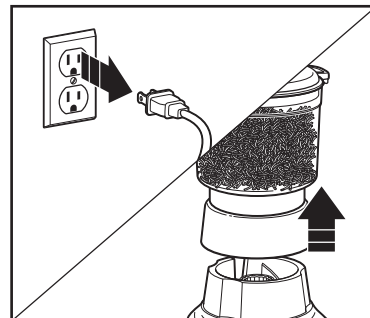
6. Mientras el motor está operando, utilice el empujador de alimentos para introducirlos lentamente en el ducto de alimentos. Mantenga el tazón en su sitio mientras procesa los alimentos. NO procese alimentos por encima de la línea de llenado MAX LIQUID FILL.

⚠ ADVERTENCIA Riesgo de descarga eléctrica.

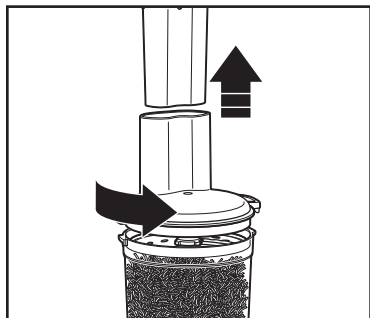
Siempre use el empujador de alimentos para introducirlos en el ducto. Nunca empuje alimentos a través del ducto con los dedos u otros objetos.



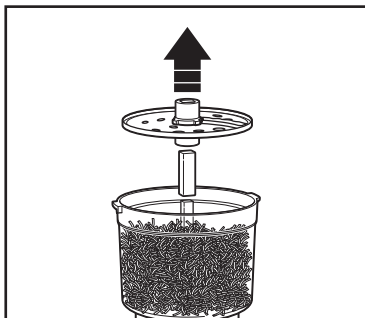
7. Presione **OFF** (O/apagado) para apagar la licuadora.



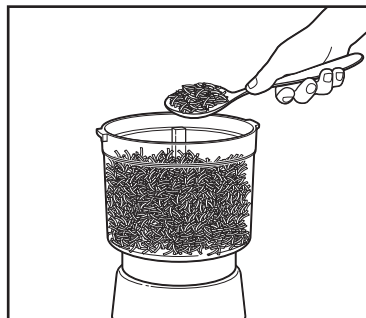
8. Desenchufe. Quite el tazón de la base.



9. Quite la tapa.



10. Retire con cuidado el disco y el adaptador rojo del adaptador del procesador de alimentos.



11. Quite los alimentos del tazón.

⚠ ADVERTENCIA Riesgo de descarga eléctrica.

Siempre use el empujador de alimentos para introducirlos en el ducto. Nunca empuje alimentos a través del ducto con los dedos u otros objetos.

Consejos y técnicas

- Para una consistencia más uniforme, comience con pedazos de alimento que sean similares en tamaño. Corte el alimento en pedazos de 1 pulgada (2.5 cm) antes de procesarlos con la cuchilla picadora/mezcladora.
- Este procesador de alimentos es excelente para cortar, mezclar, rebanar o rallar la mayoría de los alimentos. Sin embargo, para mantener un desempeño al máximo, no use su procesador de alimentos para lo siguiente: moler granos, granos de café o especias; rebanar carne congelada; amasar masa; o romper hielo.
- Al picar los alimentos, pulse el botón de encendido y apagado para obtener mejores resultados.
- El tiempo de funcionamiento dependerá de la cantidad de alimento a ser procesada. La mayoría de los alimentos pueden ser rebanados, cortados o rallados en segundos. Si la unidad es usada por un período de tiempo prolongado, deje que el procesador descanse por unos 4 minutos antes de continuar.
- No haga puré o masa vegetales almidonados como papas ya que pueden ser fácilmente sobreprocesadas y se pondrá gomosas.
- Para rebanar o rallar queso, seleccione quesos firmes como Cheddar, Monterey Jack o Suizo que haya sido enfriado durante por lo menos 30 minutos.
- El disco rebanador/rallador reversible cuenta con una cuchilla rebanadora en un lado y dientes ralladores en el otro. El nombre marcado en la cuchilla, mirando hacia arriba, es la función seleccionada. Para rebanar, la palabra "SLICE" (rebanar) debe apuntar hacia arriba; para rallar, la palabra "SHRED" (rallar) debe apuntar hacia arriba. Colóquela en el adaptador del procesador de alimentos con el borde de corte deseado hacia arriba.
- Para hacer vegetales juliana, rebane, luego remueva del tazón y vuelva a acomodar los vegetales. Empaque en el ducto de alimentos con las rebanadas en vertical. Rebane de nuevo para hacer vegetales de corte fino.
- Cuando utilice la cuchilla picadora/mezcladora del procesador de alimentos, no procese líquidos por encima de la línea de llenado MAX LIQUID FILL ni otros ingredientes por encima de la línea de 3 tazas (24 oz./710 mL).

Tabla de procesamiento de alimentos

El disco es reversible y tiene etiqueta. La etiqueta debe estar hacia arriba para la función deseada. Cuando utilice el disco, no procese por encima de la línea de llenado MAX LIQUID FILL del tazón.

ADITAMENTO

ALIMENTOS

Cuchilla picadora/
mezcladora

Cortar: Nueces, carne, ajo, cebollas, pimientos, apio, hierbas, pan (para migajas), galletas. Máximo 2 tazas (473 mL)

Picar/Puré: Verduras, frutas. Máximo 2 tazas (473 mL)

Mezclar: Aderezos de ensalada. Máximo 2 tazas (473 mL)

Puré: Sopas, salsas. Máximo 2 tazas (473 mL)

Rallar: Queso como el parmesano (refrigerado). Máximo 5 oz. (142 g)

Disco rebanador

Pepinos, manzanas, champiñones, zanahorias, papas, repollo, tomates, peperoni, pimientos, rábanos, quesos duros (refrigerados)

Disco rallador

Repollo, papas, zanahorias, quesos firmes (refrigerados)

Recetas

Salsa de mango y piña

Ingredientes:

- 2 tazas (473 mL) de piña fresca picada
- 1 naranja pelada y picada
- 1 taza (237 mL) de mango fresco picado
- 1/2 taza (118 mL) de pimienta roja picado
- 1/2 taza (118 mL) de jugo de piña
- 1/4 taza (59 mL) de cilantro fresco picado
- 1/4 taza (59 mL) de cebolla picada
- 3 cucharadas (44 mL) de vinagre de sidra de manzana
- 1/2 cucharadita (2.5 mL) de sal
- 1/4 cucharadita (1.3 mL) de pimienta negra

Instrucciones:

1. Con la cuchilla picadora/mezcladora, pique por separado la piña, el mango, el pimienta roja y el cilantro.
2. Una vez picados, combine todos los ingredientes en un tazón grande.
3. Cubra con envoltura de plástico y refrigere hasta que esté listo para servir.

Rendimiento: 6 a 8

Bolas de queso al curry

Ingredientes:

- 1/2 taza (118 mL) de quesos Colby y Monterey jack rallados en hebras
- 1 paquete (8 oz. [227 g]) de queso crema ablandado
- 2 cucharadas (30 mL) de cebollinos picados
- 2 cucharadas (30 mL) de chutney Major Grey
- 1 cucharada (15 mL) de curry en polvo
- 1/2 taza (118 mL) de cacahuates picados ligeramente salados y asados en seco
- 1/4 taza (59 mL) de cilantro picado

Instrucciones:

1. Con el disco rallador, ralle ambos quesos.
2. Mezcle el queso crema, el queso rallado, el cebollino, el chutney y el curry en polvo en un tazón pequeño hasta que estén bien mezclados.
3. Con la cuchilla picadora/mezcladora, pique por separado los cacahuates y el cilantro.
4. Mezcle el queso crema, el queso rallado, el cebollino, el chutney y el curry en polvo en un tazón pequeño hasta que estén bien mezclados.
5. Cubra la mezcla y refrigérela durante varias horas.
6. Mezcle los cacahuates y el cilantro en un tazón pequeño. Coloque la mezcla de queso crema sobre una envoltura de plástico o papel encerado y forme una bola.
7. Espolvoree la mezcla de cacahuates sobre el queso crema; pase el rodillo para cubrir toda la bola.
8. Cúbrela y refrigérela durante varias horas para que los sabores se mezclen. Sírvalo con galletas saladas.

Rendimiento: 20 a 22

Cuidado y limpieza

1. Desenchufe.
2. Quite la jarra de licuadora de la base. Gire el cuello en sentido de las agujas del reloj hasta que el cuello y el conjunto de cuchilla de corte se separen de la jarra de licuadora.
3. Quite la jarra de viaje de la base. Gire el cuello en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que el cuello y el conjunto de cuchilla de corte se separen de la jarra de viaje.
4. Quite el tazón de la base. Gire el cuello en el sentido de las agujas del reloj hasta que el cuello y el adaptador del procesador de alimentos se separen del tazón.

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.

5. Limpie la base de la licuadora, el panel de control y el cable con un paño húmedo o esponja. Para remover las manchas tercas, use un limpiador suave no abrasivo.
6. El adaptador del procesador de alimentos y el adaptador rojo no son aptos para lavavajillas. Limpie el adaptador del procesador de alimentos y el adaptador rojo con un paño húmedo o una esponja.
7. Todas las demás piezas extraíbles se pueden lavar en el lavavajillas. NO use la configuración "HIGIENIZAR" al lavar en el lavavajillas. Las temperaturas del ciclo "HIGIENIZAR" podrían dañar su producto. Las piezas también pueden lavarse con agua caliente jabonosa. Debe tenerse cuidado al manipular el conjunto de cuchilla de corte, la cuchilla picadora/mezcladora y el disco rebanador/rallador porque son muy filosos. Enjuague y seque completamente. No empape.

EASYCLEAN (limpieza fácil)

PARA LA JARRA DE LICUADORA: Vacíe 2 tazas (473 mL) de agua caliente en la jarra y agregue 1 gota de detergente líquido para platos. Haga funcionar la licuadora en EASYCLEAN (limpieza fácil) por 20–30 segundos. Deseche el agua jabonosa. Enjuague con agua limpia.

Esta función no sustituye a una limpieza regular como se indica en "Cuidado y limpieza". Esta función no debe ser usada nunca cuando se bata cualquier mezcla que contenga huevos, leche o cualquier producto lácteo, carnes, o mariscos.

La función de EASYCLEAN (limpieza fácil) debe ser usada solamente para enjuagar la licuadora entre procesado de porciones del mismo alimento. Cuando termine de procesar un tipo de alimento, desmonte la licuadora y límpiela completamente como se indica en "Cuidado y limpieza".

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

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 compra:

GARANTÍA DE 3 AÑOS.

COBERTURA

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

LIMITACIONES

- Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cuchillas, vasos, jarras, filtros, etc.
- Grupo HB/PS, S.A. de C.V. no se hace responsable por los accidentes producidos a consecuencia de una instalación eléctrica defectuosa, ausencia de toma de tierra, clavija o enchufe en mal estado, etc.

EXCEPCIONES

Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:

- a) Cuando el producto se hubiese 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 Elías 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

Modelo:
53800FJ

Tipo:
B103

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".