

READ BEFORE USE

English 2

For questions: 1-800-851-8900

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..... 14

Pour des questions : 1-800-267-2826

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 enregistrer votre produit en ligne.

LEA ANTES DE USAR

Español 27

Para preguntas: 800 71 16 100

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®

Blend and Store System
with FreshPress™ Lid

Système de mélange
et de conservation avec
couvercle FreshPress^{MC}

Sistema para licuar y
almacenar con tapa
FreshPressTM



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. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning. When the power light is on, the appliance is ready to operate. Avoid inadvertent contact with the touch screen.
8. Avoid contact with moving parts. Do not attempt to defeat any safety interlock mechanisms.
9. To reduce the risk of injury, never place blades on base without jar properly attached.
10. 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.
11. The use of attachments, including canning jars, not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause a risk of injury to persons.
12. Do not use outdoors.
13. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces, including stove.
14. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
15. Keep hands and utensils out of the jar and away from the cutting blade, while blending or chopping food, to reduce the risk of severe personal injury and/or damage to the blender or available attachments (attachments may not be provided with blender). A rubber spatula may be used but must be used only when blender is not running.
16. Blades are sharp; handle carefully—especially when assembling, disassembling, emptying or cleaning blender jar.
17. Do not use a broken, chipped, or cracked blender jar.
18. Do not use broken, cracked, or loose cutting blade.
19. Always operate blender with lid in place. Do not pull or push lid assembly unless fully assembled.
20. Do not use appliance for other than intended purpose.
21. Do not leave blender unattended while it is operating.
22. 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.
23. **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.
24. 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.
25. Ensure cutting blade is tight and secure to jar. Injury can result if moving blades accidentally become exposed.
26. Ensure personal jar blade holder is tight and secure. Injury can result if moving blades accidentally become exposed.

27. Risk of thermal burn injury due to excessive pressure in the personal jar. Do not blend hot liquids in the personal jar.
28. **WARNING!** Do not blend hot liquids.

29. Operating time cannot exceed 3 minutes for any accessory or speed setting.

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 blades lock and will not move, it will damage the motor. Do not use. Contact Customer Service for information.

Do not place blender jar or personal jar in the freezer filled with food or liquid. This can result in damage to the blades, personal jar blade holder, 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 blades, 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.

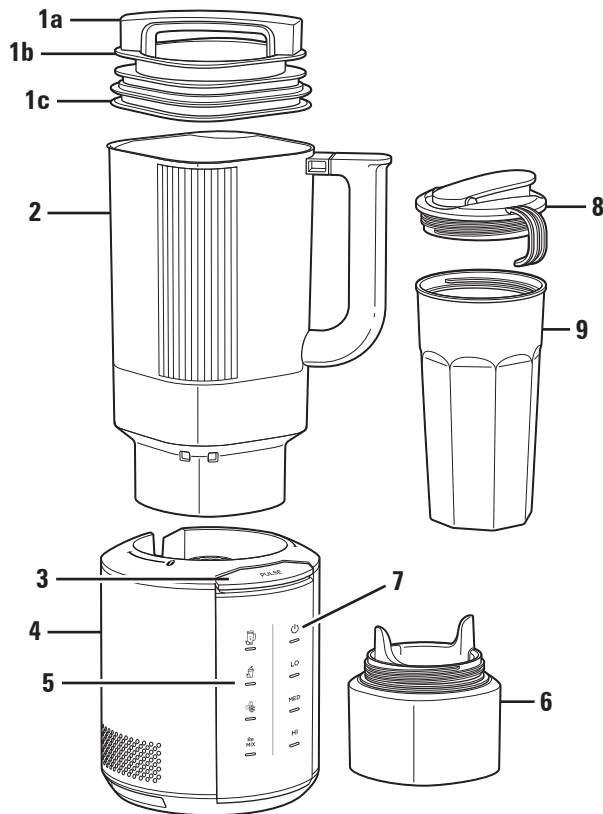
NOTE: This machine is equipped with motor overload protection. If the motor stops during operation due to overheating, unplug and allow it to cool down for approximately 15 minutes. Plug machine back in to resume normal operation.

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

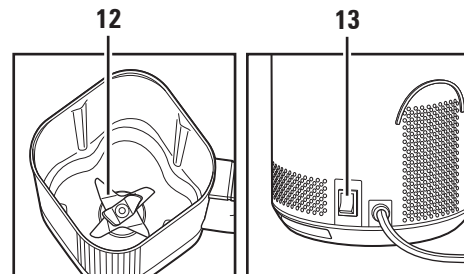
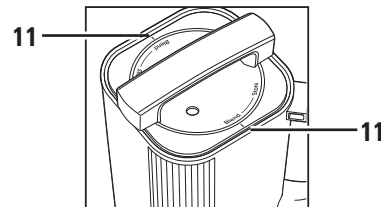
Parts and Features

To order parts, visit:
hamiltonbeach.com/parts

1	Lid Assembly
1a	Lid Handle
1b	Lid
1c	Lid Seal
2	Blender Jar
3	PULSE Button
4	Base
5	Control Panel
6	Personal Jar Blade Holder
7	⏻ (Standby) Button (wakes up display)
8	Drinking Lid
9	Personal Jar
10	Cleaning Brush (on select models)
11	Indicator Lines (on Lid)
12	Blades
13	Power I/O (ON/OFF) Switch



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 Blades as they are very sharp.



Control Panel

When the Blender is plugged in and the Power I/O (ON/OFF) Switch is ON (I), the ⏻ (Standby) Button will flash on and off. Once the Blender Jar is properly locked to the Base the ⏻ (Standby) Button will change to solid on. This indicates the Blender is ready to operate.

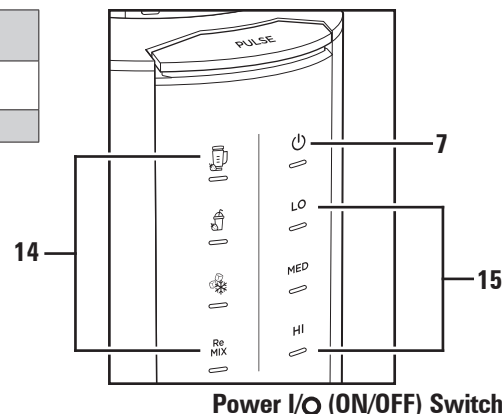
AutoBlend™ Program Settings

Programs are optimized for recipe categories and vary in blending speed and duration. Touching an AutoBlend™ Program Button illuminates only the program selected. The Blender automatically starts when the AutoBlend™ Program Button is touched and automatically stops at the end of the program.

To stop Blender before program cycle ends, touch the AutoBlend™ Program Button again or touch ⏻ (Standby) Button. This action will reset the program so when AutoBlend™ is touched again the program does not resume, it starts from beginning.

	Batch Smoothie Program: Blend smoothies, icy drinks, protein shakes, and milkshakes in the large 52-oz. Blender Jar.
	Single Smoothie Program: Blend smoothies, icy drinks, protein shakes, and milkshakes in the 20-oz Personal Jar.
	Ice Crush Program: Break ice into small pieces for slushies, cocktails, and snow cones. Use to blend frozen ingredients into stored smoothie (for frosty texture). NOTE: Do not allow ice to stand or freeze in Jar. Immediately crush ice after placing in Jar. For best results, crush ice in the large 52-oz. Blender Jar in batches (about 14 cubes at a time).
Re MIX	ReMIX Program: Refresh your smoothie or drink for improved texture after storing in refrigerator. This program is not intended for crushing ice or frozen fruit.

7	⏻ (Standby) Button (wakes up display)
14	AutoBlend™ Program Buttons
15	Manual Buttons



Power I/O (ON/OFF) Switch

Use to cut all power to the Blender when not in use or when cleaning the Base.

⏻ (Standby) Button

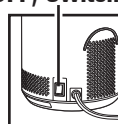
Use to wake up the control panel from low-power state or stop a program mid-cycle.

PULSE Button

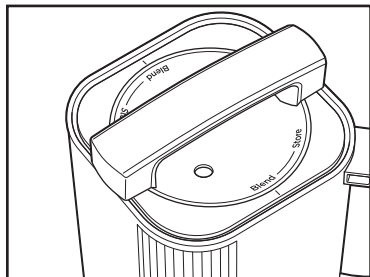
Use for quick bursts of high-speed blending during manual operation to add a boost of power momentarily, or to incrementally blend recipes that require a chunkier texture. It allows precise control of the duration and frequency of blending ingredients when making chunky salsa or guacamole, sweet and savory crumb toppings, meat salad for sandwich fillings, or chopped fruits and vegetables. **NOTE:** PULSE will stop after 30 seconds if continually pressed.

Manual Settings

LO, MED, and HI manual settings give full control over speed, duration, and blending technique, allowing the ability to tailor the blending process to the specific texture or consistency desired. Blender will automatically adjust power based on the ingredients in Jar to maintain selected speed.

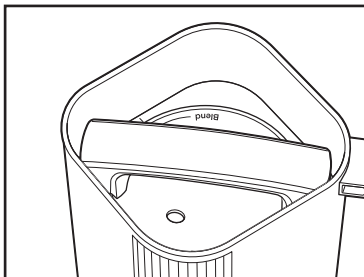


How to Use Lid Assembly



Blend Position

1. Place ingredients to be blended inside Jar.
2. Push Lid onto Jar until Handle rests on top edge.
3. Make sure Handle is turned to "Blend" position.



Store Position

1. To store your drink for later, grasp Handle and turn clockwise until "Store" aligns with Indicator Lines on Lid.
2. Press Lid down inside Jar until it almost touches top of mixture. You will hear air being pushed out of Jar.
3. Store in refrigerator for up to 3 days.

For best results when storing in refrigerator:

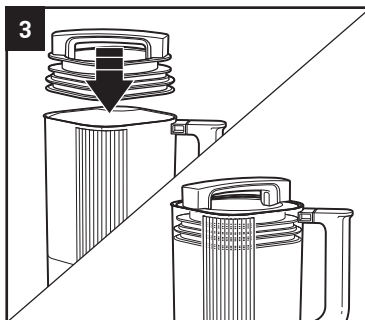
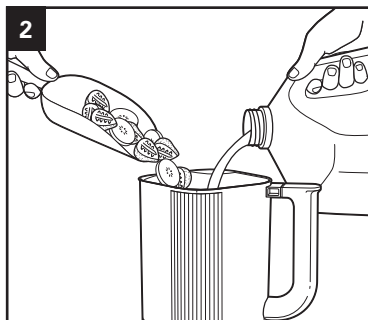
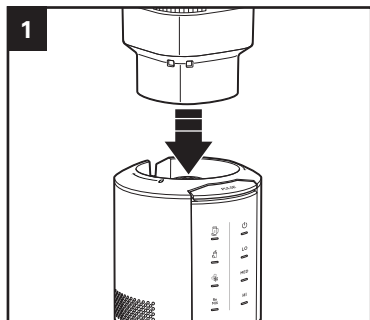
1. Chill smoothie or drink immediately after blending.
2. Separation during storage is normal. Use ReMIX Program to improve taste and texture before consuming.
3. A small amount of lemon or lime juice may be added to help preserve color and flavor.
4. Smoothies made with nondairy liquid such as juice or plant-based milk typically stay fresh longer.
5. For a frosty texture, add frozen fruit or a few ice cubes and blend on Ice Crush for 15–30 seconds to refresh.

Scan here for how-to tips, videos & recipe inspiration

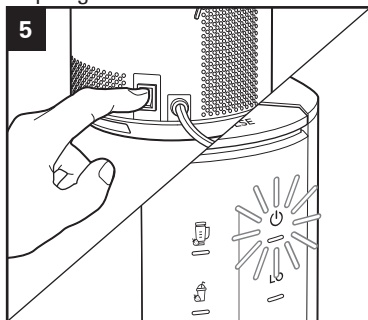
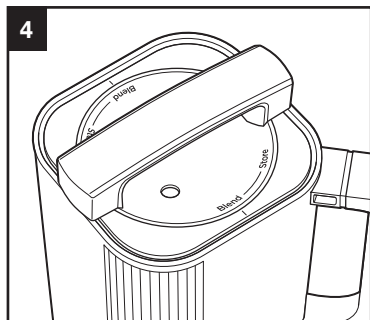


Using Your Blender

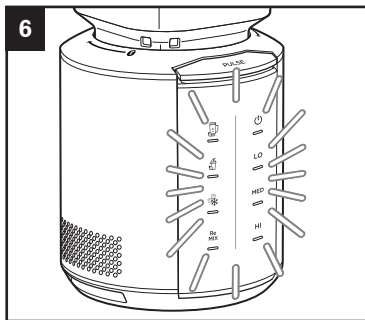
Important: Your Blender Jar and Blades are subject to wear during normal use. Always inspect Jar for nicks, chips, or cracks. Always inspect Blades for broken, cracked, or loose blades. If Jar or Blades are damaged, do not use. Visit hamiltonbeach.com/parts to obtain replacement parts.



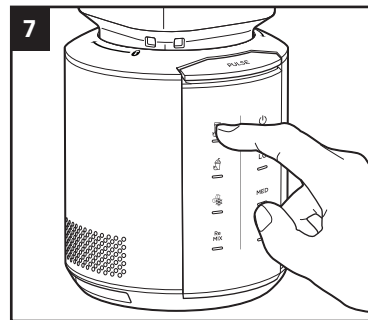
1. Place Jar on Base and rotate clockwise until Jar locks onto Base.
2. Add ingredients to Jar. Add liquid ingredients first (at least 8 oz. [238 mL]), then other ingredients. DO NOT fill ingredients above 52 oz. (1500 mL) fill line. DO NOT blend hot ingredients.
3. Push Lid onto Jar until Handle rests on top edge.



4. Make sure Handle is turned to "Blend" position before turning on Blender.
5. Plug into outlet and press Power I/O (ON/OFF) Switch to I (ON); Switch will be red and (⏻) (Standby) Button will illuminate. If (⏻) (Standby) is flashing, Jar is not properly secured. Rotate clockwise until (⏻) (Standby) is solid.



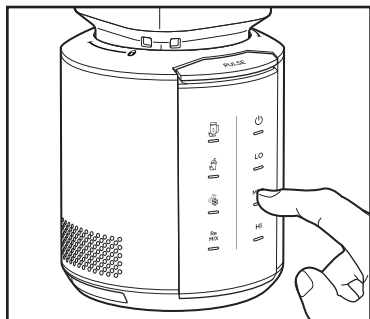
6. Touch (⏻) (Standby) Button. Control Panel buttons illuminate.
NOTE: Control Panel goes to (⏻) (Standby) after 30 seconds and goes to sleep after 5 minutes for energy efficiency.



7. For programmed settings: Touch preferred AutoBlend™ Program Button to start blending. Touch AutoBlend™ Program Button again or (⏻) (Standby) Button to stop blending.

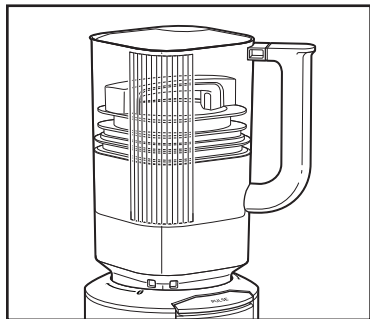
⚠ WARNING Burn Hazard. Do not blend hot ingredients in blender. Pressure may build, causing lid to pop off and hot ingredients to erupt.

Using Your Blender (cont.)

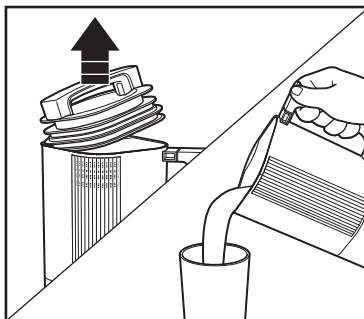
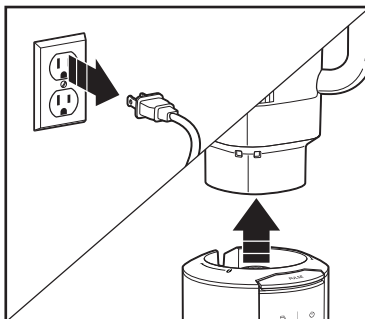


8. For manual settings: Touch HI, MED, OR LO buttons. To switch between manual settings, touch desired button. To stop blending, touch button again or touch (⏻) (Standby) Button.

9. Wait until Blades completely stop. Rotate counterclockwise to unlock Jar from Base. Unplug. Remove Blender Jar from Base.

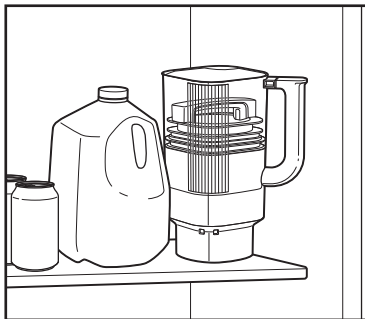


12. Press Lid down until it almost touches top of mixture in Jar.



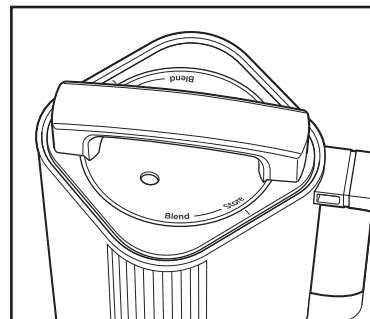
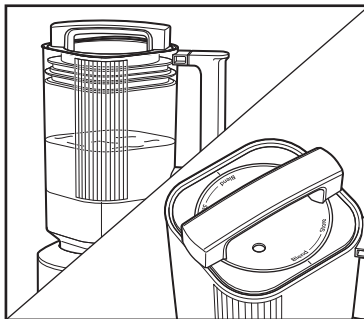
10. Grasp Handle and tilt to one side when removing Lid from Jar. This allows accumulated liquid to fall back into the Jar. Pour mixture into container or Personal Jar and attach Drinking Lid.

11. To store your blended mixture for later, turn Handle clockwise to align "Store" with Indicator Lines on Lid.



13. Store Jar in refrigerator. DO NOT store in freezer.

14. To refresh stored mixture, place Jar on counter, then grasp Handle and slowly pull straight up until Lid is at top of Jar. If difficult, try rocking back and forth to break seal. Turn Handle to "Blend" position before blending. DO NOT BLEND WITH LID PUSHED INSIDE JAR IN "Store" POSITION.



15. Touch ReMIX Button to blend mixture. If desired, add other ingredients to mixture, using a program or manual setting.

Blending Tips

- For best performance, minimum amount of liquid needed per recipe is one cup (8 oz./237 mL). Always place liquid in Blender Jar first, then remaining ingredients. 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.
- Cutting large whole fruits and vegetables may allow them to blend more quickly.
- When blending dips like hummus or guacamole, add all liquid ingredients to Blender Jar first. A small amount of water may be added to adjust the consistency if mixture is too thick.
- When making tomato-based salsa, use PULSE and LO for best results.
- If using large amounts of protein powder, more liquid will be needed. Refer to package directions for recommended amount of liquid per scoop.
- If using boosts like chia seeds or flax seeds you may need to add more liquid, especially after storing, as these types of ingredients absorb liquids.
- If ice or frozen fruit pieces are not blending, stop the Blender and pulse a few times.
- Do not allow ice to stand or freeze in Jar. Immediately crush ice after placing in Jar.
- Do not try to mash potatoes, mix stiff dough, whip egg whites, grind raw meat, or extract juices from fruits and vegetables.
- Do not fill Blender Jar above the MAX fill line.
- Avoid bumping or dropping Blender when in operation or at any time.
- When pouring thick mixtures, it may be helpful to use a spoon or spatula.

Blending Tips for Personal Jar

- When filling Personal Jar, add ingredients in this order: 1. Liquids 2. Ice/frozen fruit 3. Leafy greens 4. Seeds, powders, nut butters, or other boosts 5. Yogurt/fresh fruit.
- For best performance in Personal Jar, minimum amount of liquid needed per recipe is 3/4 cup (6 oz./177 mL). If using protein powder or seeds, more liquid may be needed. Refer to package directions for recommended amount of liquid per scoop.
- If blending action does not start, stops during blending, or ingredients stick to sides of Jar, stop blending. Remove Jar, shake contents, and return to blending.
- When blending thicker mixtures, start on LO speed and gradually increase to MED or HI.
- Do not chop or process hard foods such as cheese, crackers, or meat.
- Avoid bumping or dropping Blender.
- DO NOT blend hot liquids in Personal Jar.
- DO NOT fill Personal Jar above MAX fill line.

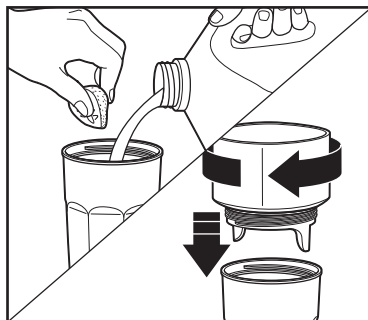
Using Personal Jar

⚠ WARNING Burn Hazard.

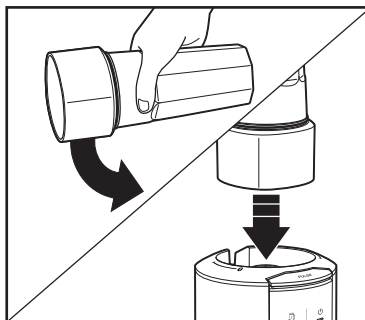
Do not blend hot ingredients in personal jar. Pressure may build, causing jar to pop off and hot ingredients to erupt.

⚠ WARNING Laceration Hazard. Handle blades carefully; they are very sharp.

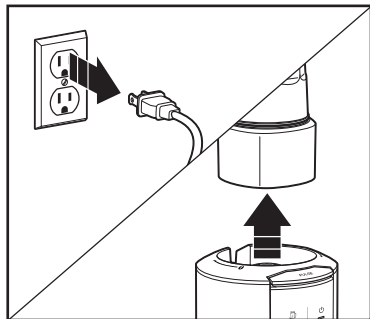
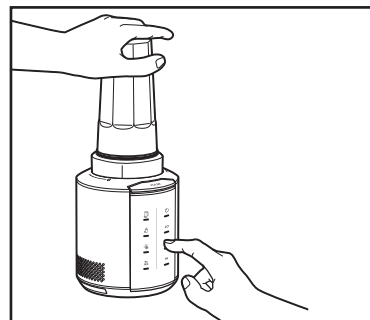
- | | |
|---|---------------------|
| 5 | Yogurt/Fresh Fruits |
| 4 | Seeds/Boosts |
| 3 | Leafy Greens |
| 2 | Ice/Frozen Fruit |
| 1 | Liquids |



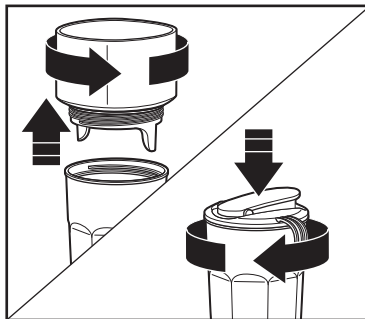
1. Make sure unit is unplugged. Add liquid ingredients first 3/4 cup (6 oz./177 mL), then follow ingredient order printed on Personal Jar (see graphic to the left). DO NOT fill ingredients above MAX fill line. Carefully place Personal Jar Blade Holder onto Personal Jar.



2. Turn Personal Jar upside down, shake to mix ingredients. Place Personal Jar on Base and rotate clockwise until Jar locks onto Base. Plug into outlet and press Power I/O (ON/OFF) Switch to I (ON); Switch will be red and ⏻ (Standby) Button will illuminate. If ⏻ (Standby) is flashing, Jar is not properly secured. Rotate clockwise until ⏻ (Standby) is solid.
3. Touch desired program or manual setting to blend. Touch selected function again, or touch ⏻ (Standby) Button to stop blending. Always operate on a countertop or other supporting surface.



4. Wait until Blades completely stop. Rotate counterclockwise to unlock Jar from Base. Unplug. Remove Jar from Base.



5. Turn bottom up; remove Personal Jar Blade Holder from Jar. Hand-tighten Drinking Lid onto Personal Jar.

Care and Cleaning

1. Unplug.
2. Lid Assembly (disassembled), Personal Jar, Personal Jar Blade Holder, and Drinking Lid are dishwasher-safe. DO NOT use "SANITIZE" setting when washing in dishwasher. SANITIZE cycle temperatures could damage your product. These parts may also be washed in hot, soapy water and rinsed with clean water. Dry thoroughly before storing.
3. Blender Jar is hand-wash only. Remove Blender Jar from Base. Wash in hot, soapy water. If necessary, use the Cleaning Brush (if included) to clean smaller areas. Rinse with clean water and dry thoroughly before storing.
4. ENSURE BASE IS UNPLUGGED. Wipe Blender Base and power cord with a damp cloth or sponge. To remove stubborn spots, use a mild, nonabrasive cleaner.

Quick Clean Method

For Blender Jar: Pour 2 cups (473 mL) warm water in Jar and add 1 drop liquid dishwashing detergent. Run Blender on HI for 30-40 seconds. Discard soapy water. Rinse with clean water. Dry thoroughly before storage.

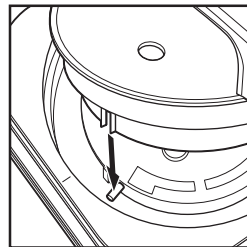
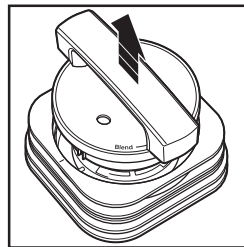
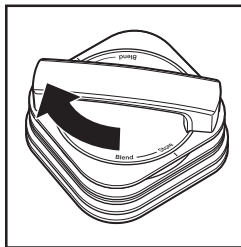
For Personal Jar: This method is NOT a substitute for regular cleaning as instructed in Care and Cleaning above. Pour 1 cup (237 mL) warm water in Jar and add 1 drop liquid dishwashing detergent. Run Blender on HI for 15-20 seconds. Discard soapy water. Rinse with clean water.

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard.

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

Disassembling and Reassembling Lid

Lid Assembly comes apart for thorough cleaning.



1. **To disassemble:** Grasp Lid Assembly and turn Handle clockwise past "Store" until Handle stops.
2. Lift Handle straight up to separate from bottom portion of Lid Assembly. Follow Care and Cleaning step 2 to clean.
3. **To reassemble:** Align groove in Lid with metal pin inside bottom portion of Lid Assembly. Gently push down while turning Handle clockwise until Lid falls into place. When Handle is released it will rotate to "Blend" position due to spring force.
4. The disassembled Lid may be placed in the top rack of the dishwasher or cleaned by hand in hot, soapy water using Cleaning Brush (if included).

Scan here for how-to tips, videos & recipe inspiration



Troubleshooting

Blender fails to start.

- Power I/O (ON/OFF) Switch is turned O (OFF). Press Power Switch to I (ON) position before blending.
- Check to see if unit is securely plugged into an electrical outlet of proper voltage and frequency.
- Check to see if Jar is locked securely onto Base. ⏻ (Standby) Button will change from flashing to solid when properly locked.
- Check to see if fuse for electrical outlet has blown or if a circuit breaker has tripped.

Blender stops blending.

- This blender is equipped with thermal overload protection to extend the life of the Blender. If it gets too warm, it will automatically stop in order to prevent damage to the motor. Simply unplug the unit and allow it to cool for about 15 minutes. Once cooled, plug it back in and you're ready to blend again.

Ingredients will not mix properly.

- Check to see if enough liquid has been added. Add liquid ingredients first (at least 1 cup [237 mL]), then other ingredients to Jar.
- Blender Jar is too full. DO NOT fill ingredients above 52 oz. (1500 mL) fill line.
- If ingredients still won't mix, try adding more liquid.
- If mixture stops moving during blending, there may be an air pocket. Turn Blender off and shake Jar or stir with a wooden spoon to eliminate air bubble.
- Solid pieces are too large. Cut large pieces of fruit or vegetables into smaller, similar-sized pieces.
- Try a different speed or program.
- Blades are not sharp or are damaged. Inspect Blender Jar and Blades before each use.

⏻ (Standby) Button Light flashing.

- Check to see if the jar is locked securely onto the base. The ⏻ (Standby) Button will change from flashing to solid when properly locked.

Blender smells like it is burning.

- Press ⏻ (Standby) Button and then press Power I/O (ON/OFF) Switch to O (OFF) and allow unit to cool.
- Although motors are tested during manufacturing process, heavy use may cause curing of motor windings. This smell may quickly dissipate after a few heavy uses.
- If smell continues after additional heavy uses, visit hamiltonbeach.com or call our Customer Care Center at 1.800.851.8900 in the U.S. or 1.800.267.2826 in Canada.

Blades don't spin.

- Jar is not locked on Base. Rotate Jar clockwise until it locks onto Base. ⏻ (Standby) Button will change from flashing to solid when Jar is properly locked.
- Mixture in Blender is too heavy a load for the motor. This blender is programmed to stop running to protect itself from electrical damage. Remove some of the ingredients from the Blender Jar. Try using a higher speed.

Large Blender Jar is cloudy or stained (not Personal Jar).

- Some cloudiness may be natural after use. The minerals from fruits, produce, and leafy greens, in addition to the oils of various recipes, can sometimes cause a film on the Blender Jar or may be difficult to clean.
- Sprinkle 1/4 cup (59 mL) baking soda in Blender Jar. Add 1 cup (237 mL) white vinegar. Mixture will bubble. When bubbling subsides, add 2 cups (473 mL) water and blend on HI. Wash any remaining residue with dish soap and water. Rinse and dry thoroughly.

Control Panel is completely dark.

- Ensure product is plugged in.
- Ensure Power I/O (ON/OFF) Switch is switched to I (ON)
- Ensure Jar is locked into place and touch ⏻ (Standby) Button to illuminate all speeds and functions.

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

Limited Warranty

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

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of three (3) years from the date of original delivery in the U.S. and Canada. 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 returning the product to us and 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., 120 V ~ 60 Hz).

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

To make warranty claim, do not return this product to the store; retain the product in your possession. Please call 1.800.851.8900 in the U.S. or 1.800.267.2826 in Canada or write Hamilton Beach Brands, Inc., Attn: Consumer Affairs, 261 Yadkin Road, Southern Pines, NC 28387, or visit hamiltonbeach.com/customer-service in the U.S. or hamiltonbeach.ca/customer-service in Canada. For faster service, include the model, type, and series numbers on your appliance.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Pour utiliser un appareil électroménager, vous devez toujours prendre des mesures élémentaires de sécurité pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, 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 de choc électrique, 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. Débrancher l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'ajouter ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer. L'interrupteur d'alimentation allumé indique que l'appareil est prêt à fonctionner. Éviter de toucher l'écran tactile par inadvertance.
8. Éviter de toucher les parties mobiles. Ne pas tenter d'entraver tout mécanisme de verrouillage de sécurité.
9. Pour réduire le risque de blessures, ne jamais placer les lames sur la base sans que le récipient soit convenablement fixé.
10. 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.
11. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant de l'appareil, incluant les boîtes de conserve, peut provoquer des blessures.
12. Ne pas utiliser à l'extérieur.
13. 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.
14. Ne placer jamais votre appareil électroménager à proximité ou sur un brûleur électrique ou à gaz chaud ou dans un four chaud.
15. 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.
16. Les lames sont tranchantes; veuillez manipuler avec précaution, en particulier lorsque vous assemblez, désassemblez, videz ou nettoyez le récipient du mélangeur.
17. Ne pas utiliser un récipient de mélangeur brisé, craqué ou fissuré.
18. Ne pas utiliser une assemblage de lames brisées, fissurées ou lâches.
19. Toujours faire fonctionner le mélangeur avec le couvercle bien en place. Ne pas tirer ou pousser sur l'assemblage du couvercle à moins qu'il soit entièrement assemblé.
20. N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.
21. Ne pas laisser le mélangeur sans surveillance pendant le fonctionnement.

22. S'assurer que l'appareil est **OFF (O/arrêt)** avant de brancher la fiche dans la prise de courant. Pour débrancher, appuyer sur **OFF (O/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.
23. **ATTENTION !** Afin d'éviter un danger découlant d'une réinitialisation accidentelle du rupteur thermique, ce dispositif ne doit pas être alimenté par l'entremise d'un appareil de connexion externe, comme une minuterie, ou connecté à un circuit qui est régulièrement mis sous et hors tension par le service public.
24. Si le récipient bouge ou tourne pendant que le moteur est en marche (I), mettre immédiatement le mélangeur hors tension (O) puis serrer le collier au mélangeur ou à la base du mélangeur.
25. 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.
26. Veiller à ce que le support à lames du récipient individuel soit bien serré et fixé en place. Des blessures peuvent survenir si les lames en mouvement sont accidentellement exposées.
27. Risque de brûlure thermique dû à la pression excessive dans le récipient individuel. Ne pas mélanger de liquides chauds dans le récipient individuel.
28. **AVERTISSEMENT !** Ne pas mélanger de liquides chauds.
29. Le temps de fonctionnement ne doit pas dépasser 3 minutes, peu importe l'accessoire ou le réglage de vitesse.

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

La longueur du cordon installé sur cet appareil a été sélectionnée afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de faux pas causés par un fil trop long. L'utilisation d'une rallonge approuvée est permise si le cordon est trop court. Les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être équivalentes ou supérieures

aux caractéristiques de l'appareil. Prendre toutes les précautions nécessaires pour installer la rallonge de manière à ne pas la faire courir sur le comptoir ou sur une table pour éviter qu'un enfant ne tire sur le cordon ou trébuche accidentellement.

Les lames qui se bloquent ou refusent de bouger peuvent endommager le moteur. Ne pas utiliser. 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 autre appareil à haute puissance 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.

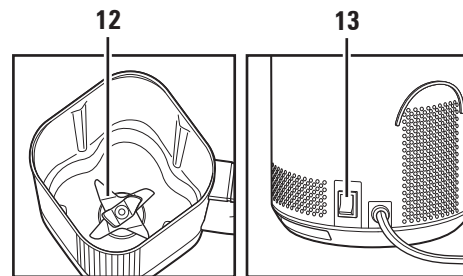
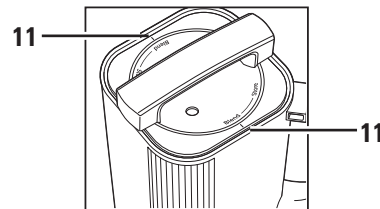
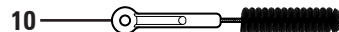
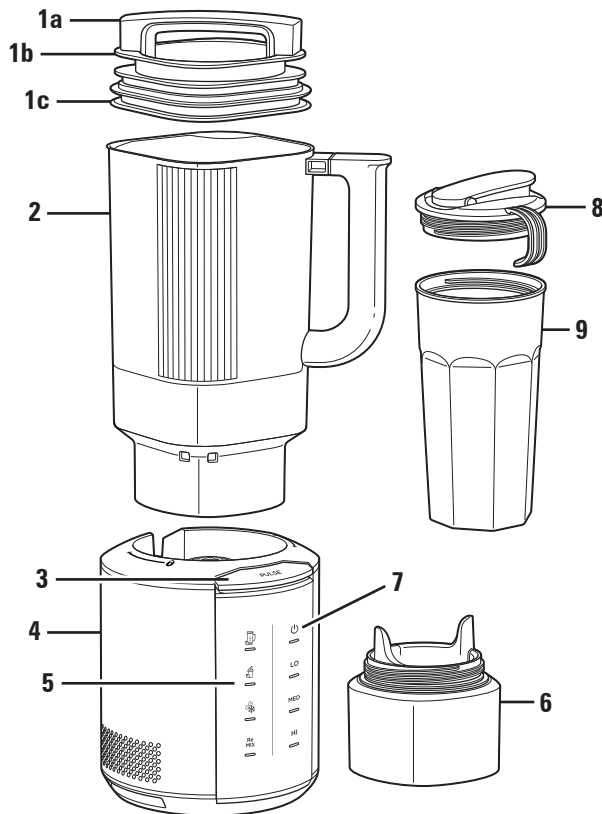
REMARQUE : Cet appareil est équipé d'une protection contre la surcharge du moteur. Si le moteur s'arrête pendant l'utilisation en raison d'une surchauffe, débrancher l'appareil et le laisser refroidir environ 15 minutes. Rebrancher l'appareil pour reprendre son utilisation normale.

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

Pièces et caractéristiques

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

1	Assemblage du couvercle
1a	Poignée du couvercle
1b	Couvercle
1c	Joint d'étanchéité du couvercle
2	Récipient du mélangeur
3	Bouton PULSE (impulsion)
4	Base
5	Panneau de commande
6	Support à lames du récipient individuel
7	Bouton  (en attente [réactive l'écran])
8	Couvercle pour boire
9	Récipient individuel
10	Brosse de nettoyage (sur certains modèles)
11	Lignes indicatrices (sur le couvercle)
12	Lames
13	Interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt)



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 LA BASE DANS L'EAU.** Manipuler les lames avec précaution, car elles sont très coupantes.

Panneau de commande

Lorsque le mélangeur est branché et que l'interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) est en position de marche (I), le bouton  (en attente) clignote. Une fois le récipient du mélangeur bien verrouillé en place sur la base, le bouton  (en attente) s'illumine de façon continue. Cela indique que le mélangeur est prêt à être utilisé.

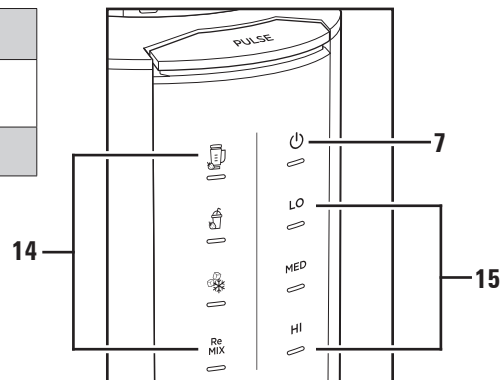
Réglages programmés AutoBlend^{MC}

Les programmes sont optimisés en fonction des catégories de recettes et leur vitesse et leur durée de mélange varient. En touchant le bouton d'un programme AutoBlend^{MC}, seul le programme sélectionné s'illumine. Le mélangeur se met automatiquement en marche lorsque le bouton de programme AutoBlend^{MC} est appuyé et s'arrête automatiquement à la fin du programme.

Pour arrêter le mélangeur avant la fin du cycle, toucher le bouton de programme AutoBlend^{MC} à nouveau ou le bouton  (en attente). Cela réinitialisera le programme de manière à ce qu'il recommence du début au lieu de reprendre là où il en était une fois le bouton AutoBlend^{MC} à nouveau enclenché.

	Programme de frappé aux fruits en pichet : Pour mélanger des frappés aux fruits, des boissons glacées, des frappés protéinés et des laits frappés dans le grand récipient du mélangeur de 1500 mL (52 oz).
	Programme de frappé aux fruits individuel : Pour mélanger des frappés aux fruits, des boissons glacées, des frappés protéinés et des laits frappés dans le récipient individuel de 591 mL (20 oz).
	Programme Ice Crush (broyage de la glace) : Pour broyer la glace en petits morceaux pour les granités à boire, les cocktails et les cornets glacés. Pour ajouter des ingrédients congelés dans un frappé aux fruits déjà mélangé (pour lui donner une texture glacée). REMARQUE : Ne pas laisser la glace reposer ou congeler dans le récipient. Concasser immédiatement la glace après l'avoir déposée dans le récipient. Pour de meilleurs résultats, broyer la glace en lots (environ 14 cubes à la fois) dans le grand récipient du mélangeur de 1500 mL (52 oz).
Re MIX	Programme ReMIX (mélanger à nouveau) : Pour remélanger les frappés aux fruits ou les boissons afin d'améliorer leur texture après les avoir conservés au réfrigérateur. Ce programme n'est pas destiné à broyer de la glace ou des fruits congelés.

7	Bouton  (en attente [réactive l'écran])
14	Boutons des programmes AutoBlend ^{MC}
15	Boutons de mélange manuel



Interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt)

Interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt)

Pour couper complètement l'alimentation du mélangeur lorsqu'il n'est pas utilisé ou pour nettoyer sa base.

Bouton (en attente)

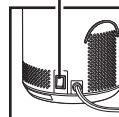
Pour réactiver le panneau de commande de son état à faible puissance ou pour interrompre un programme en cours de cycle.

Bouton PULSE (impulsion)

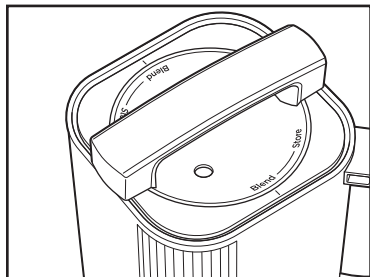
Pour de courtes impulsions de mélange à haute vitesse pendant l'utilisation manuelle de l'appareil afin d'ajouter un regain momentané de puissance ou de mélanger progressivement les recettes nécessitant une texture plus grossière. Il permet une maîtrise précise de la durée et de la fréquence de mélange des ingrédients comme les garnitures en miettes sucrées ou salées, les salades de viande pour les sandwichs ou les fruits et légumes coupés. **REMARQUE** : Le mélange par impulsions s'arrêtera après 30 secondes si le bouton est appuyé continuellement.

Réglages manuels

Les réglages manuels de vitesse LO (basse), MED (moyenne) et HI (élevée) vous offrent la pleine maîtrise de la vitesse, de la durée et de la technique de mélange pour vous permettre d'adapter le processus de mélange à la texture ou à la consistance précise souhaitée. Le mélangeur ajustera automatiquement la puissance aux ingrédients dans le récipient pour maintenir la vitesse de mélange sélectionnée.

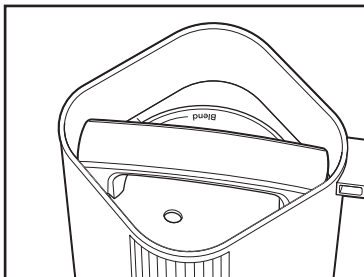


Utilisation de l'assemblage du couvercle



Position Blend (mélange)

1. Déposer les ingrédients à mélanger dans le récipient.
2. Enfoncer le couvercle sur le récipient jusqu'à ce que la poignée repose sur la bordure supérieure.
3. Veiller à ce que la poignée soit tournée en position « Blend » (mélange).



Position Store (conservation)

1. Pour conserver la boisson pour plus tard, tenir la poignée et la tourner en sens horaire jusqu'à ce que la position « Store » (conservation) soit alignée sur les lignes indicatrices du couvercle.
2. Enfoncer le couvercle dans le récipient jusqu'à ce qu'il touche presque au mélange. De l'air sera éjecté du récipient.
3. Le mélange peut être conservé jusqu'à 3 jours au réfrigérateur.

Pour de meilleurs résultats de conservation au réfrigérateur :

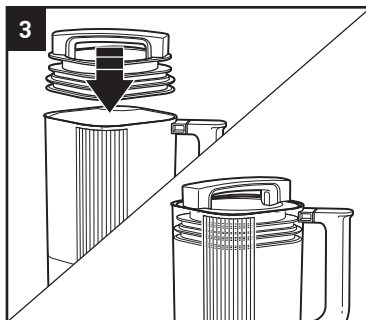
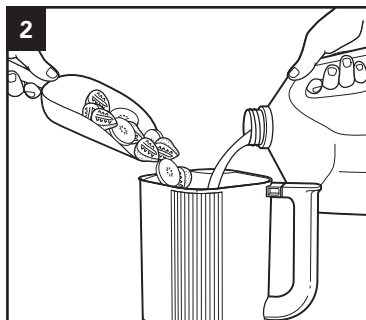
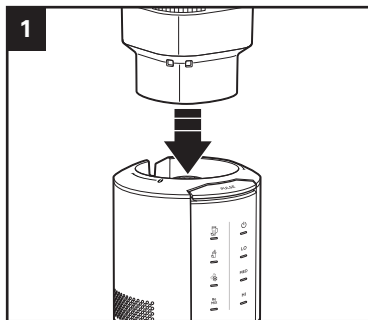
1. Refroidir les frappés aux fruits ou les boissons immédiatement après leur mélange.
2. Il est normal que le mélange se sépare durant sa conservation. Utiliser le programme ReMIX (mélanger à nouveau) pour améliorer le goût et la texture du mélange avant de le consommer.
3. Une petite quantité de jus de citron ou de lime peut être ajoutée pour contribuer à conserver la couleur et le goût.
4. Les frappés aux fruits préparés avec des liquides non laitiers comme des jus ou des boissons végétales conservent généralement leur fraîcheur plus longtemps.
5. Pour une texture glacée, ajouter des fruits congelés ou quelques cubes de glace et mélanger la boisson au réglage de broyage de la glace de 15 à 30 secondes pour la rafraîchir.

Balayer le code QR pour obtenir des conseils, des vidéos et de l'inspiration de recettes



Utilisation de votre mélangeur

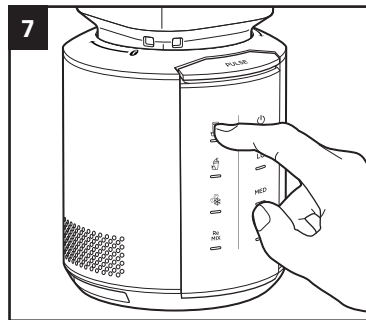
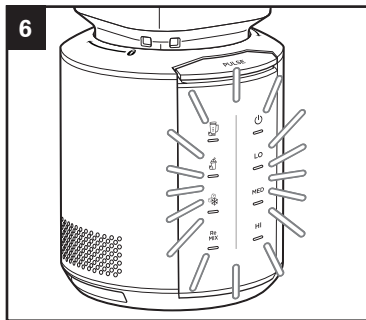
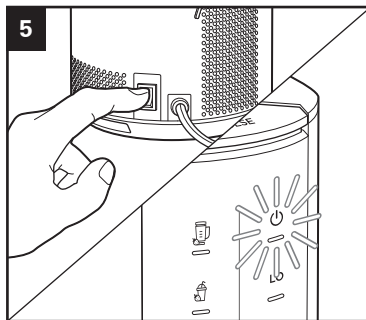
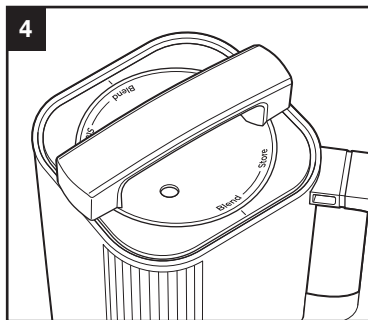
Important : Le récipient et les lames du mélangeur s'useront avec une utilisation normale. Toujours vérifier que le récipient n'est pas entaillé, ébréché ou fissuré. Toujours vérifier que les lames ne sont pas cassées, fissurées ou desserrées. Si le récipient ou les lames sont endommagés, ne pas utiliser l'appareil. Visiter hamiltonbeach.com/parts pour obtenir des pièces de remplacement.



⚠ AVERTISSEMENT

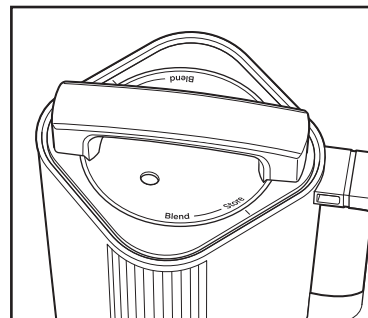
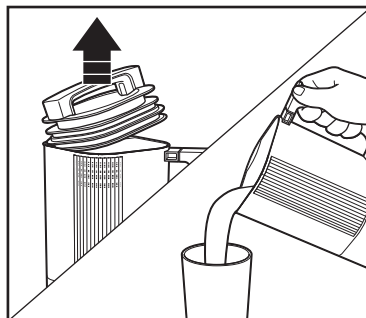
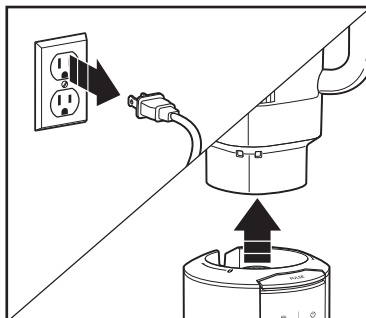
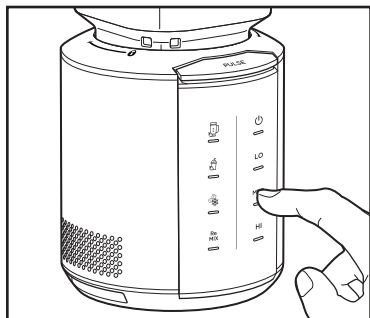
Risque de brûlures. Ne pas mélanger d'ingrédients chauds dans le mélangeur. La pression pourrait s'accumuler, ouvrir le couvercle et faire surgir les ingrédients chauds.

1. Placer le récipient sur la base et le tourner en sens horaire jusqu'à ce qu'il se verrouille en place sur la base.
2. Déposer les ingrédients dans le récipient. Ajouter les ingrédients liquides (au moins 237 mL [8 oz]) en premier, puis les autres ingrédients. NE PAS ajouter d'ingrédients au-delà de la ligne de remplissage de 1500 mL (52 oz). NE PAS mélanger d'ingrédients chauds.
3. Enfoncer le couvercle sur le récipient jusqu'à ce que la poignée repose sur la bordure supérieure.



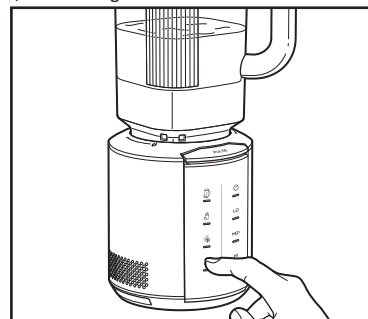
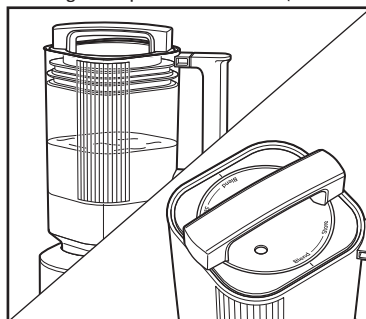
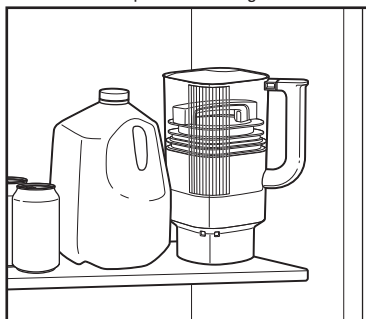
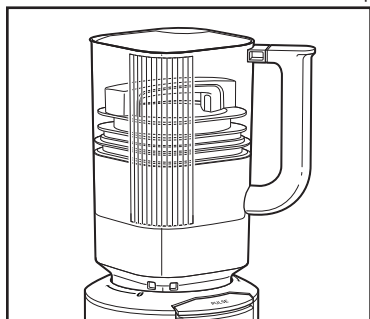
4. Veiller à ce que la poignée soit tournée en position « Blend » (mélange) avant de mettre en marche le mélangeur.
5. Brancher l'appareil dans une prise et mettre l'interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) en position I (marche). L'interrupteur deviendra rouge et le bouton  (en attente) s'illuminera. Si le bouton  (en attente) clignote, le récipient n'est pas bien verrouillé en place. Le tourner en sens horaire jusqu'à ce que le bouton  (en attente) s'illumine de façon continue.
6. Toucher le bouton  (en attente) après 30 secondes et en mode veille après 5 minutes pour une meilleure efficacité énergétique.
7. Pour les réglages programmés : Toucher le bouton de programme AutoBlend^{MC} souhaité pour lancer le mélange. Toucher à nouveau le bouton de programme AutoBlend^{MC} ou le bouton  (en attente) pour arrêter le mélange.

Utilisation de votre mélangeur (suite)



8. Pour les réglages manuels : Toucher le bouton de vitesse HI (élevée), MED (moyenne) ou LO (basse). Pour passer entre les réglages manuels, toucher le bouton souhaité. Pour arrêter le mélange, toucher à nouveau le bouton ou le bouton  (en attente).
9. Attendre que les lames s'arrêtent complètement. Tourner le récipient en sens antihoraire pour le déverrouiller de la base. Débrancher l'appareil. Retirer le récipient du mélangeur de la base.

10. Tenir la poignée et incliner le couvercle sur le côté pour le retirer du récipient. Cela permet au liquide accumulé de s'écouler dans le récipient. Verser le mélange dans un contenant ou dans le récipient individuel et y fixer le couvercle pour boire.
11. Pour conserver le mélange pour plus tard, tourner la poignée en sens horaire pour aligner la position « Store » (conservation) avec les lignes indicatrices du couvercle.



12. Enfoncer le couvercle sur le récipient jusqu'à ce qu'il touche presque au mélange.
13. Conserver le récipient au réfrigérateur. NE PAS conserver le récipient au congélateur.
14. Pour rafraîchir le mélange conservé, déposer le récipient sur le comptoir, tenir la poignée et tirer lentement le couvercle jusqu'à ce qu'il atteigne le haut du récipient. S'il est difficile d'y arriver, balancer le couvercle d'avant en arrière pour faire décoller le joint d'étanchéité. Tourner la poignée en position « Blend » (mélange) avant de mélanger. NE PAS MÉLANGER LORSQUE LE COUVERCLE EST ENFONCÉ DANS LE RÉCIPENT EN POSITION « Store » (conservation).
15. Toucher le bouton ReMIX (mélanger à nouveau) pour mélanger. Au besoin, ajouter d'autres ingrédients au mélange et utiliser un réglage programmé ou manuel.

Conseils pour le mélange

- Pour de meilleurs résultats, la quantité minimale de liquide nécessaire par recette est de 237 mL (1 tasse/8 oz). Toujours mettre le liquide dans le récipient en premier, puis les autres ingrédients. Ajouter plus de liquide si les aliments ne se mélangent pas convenablement.
- Si l'appareil s'interrompt pendant le mélange ou que les ingrédients collent aux parois du récipient, la quantité de liquide dans le récipient pourrait être insuffisante pour un mélange efficace.
- Couper les gros fruits et légumes entiers permet de les mélanger plus rapidement.
- Pour mélanger des trempettes comme du houmous ou du guacamole, ajouter en premier tous les ingrédients liquides dans le récipient du mélangeur. Une petite quantité d'eau peut être ajoutée pour ajuster la consistance si le mélange est trop épais.
- Pour préparer de la salsa à base de tomates, utiliser le réglage PULSE (impulsion) et la vitesse LO (basse) pour obtenir de meilleurs résultats.
- Si une grande quantité de poudre de protéine est utilisée, une plus grande quantité de liquide devra être ajoutée. Consulter les instructions sur l'emballage pour connaître la quantité de liquide recommandée par cuillère.
- Si des ingrédients comme des graines de chia ou de lin sont utilisés, il pourrait être nécessaire d'ajouter plus de liquide, particulièrement si le mélange est conservé, car ce type d'ingrédients absorbent les liquides.
- Si les morceaux de glace ou de fruits surgelés ne se mélangent pas, arrêter le mélangeur et utiliser la fonction d'impulsion à quelques reprises.
- Ne pas laisser la glace reposer ou congeler dans le récipient. Concasser immédiatement la glace après l'avoir déposée dans le récipient.
- Ne pas tenter de réduire des pommes de terre en purée, de mélanger de la pâte ferme, de fouetter des blancs d'œufs, de hacher de la viande crue ou d'extraire le jus des fruits et légumes.
- Ne pas le remplir le récipient du mélangeur au-delà de la ligne de remplissage MAX.
- Éviter de heurter ou d'échapper le mélangeur lorsqu'il fonctionne ou à tout autre moment.
- Il pourrait être utile d'utiliser une cuillère ou une spatule pour verser les mélanges épais.

Conseils pour le mélange avec le récipient individuel

- Lors du remplissage du récipient individuel, ajouter les ingrédients dans l'ordre suivant : 1. Liquides 2. Glace/fruits congelés 3. Légumes feuillus 4. Graines, poudres, beurres de noix ou autres suppléments 5. Yogourt/fruits frais.
- Pour de meilleurs résultats avec le récipient individuel, la quantité minimale de liquide nécessaire par recette est de 177 mL (3/4 de tasse/6 oz). Une plus grande quantité d'eau pourrait être nécessaire si de la poudre protéinée ou des graines sont utilisées. Consulter les instructions sur l'emballage pour connaître la quantité de liquide recommandée par cuillère.
- Si l'appareil ne se met pas en marche, qu'il s'arrête lors du mélange ou que des ingrédients collent aux parois du récipient, arrêter le mélange. Retirer le récipient, remuer le contenu et reprendre le mélange.
- Pour les mélanges très consistants, commencer le mélange à vitesse LO (basse) et augmenter graduellement à la vitesse MED (moyenne) ou HI (élevée).
- Ne pas couper ou mélanger d'aliments durs comme du fromage, des craquelins ou de la viande.
- Éviter de heurter ou d'échapper le mélangeur.
- NE PAS mélanger de liquides chauds dans le récipient individuel.
- NE PAS remplir le récipient individuel au-delà de la ligne de remplissage MAX.

Utilisation du récipient individuel

⚠ AVERTISSEMENT

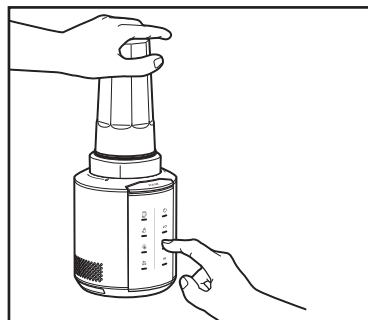
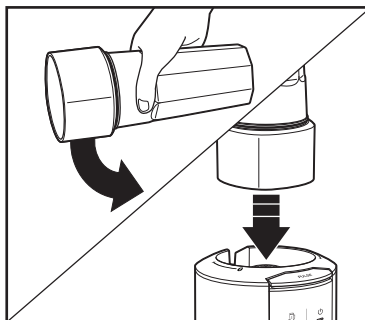
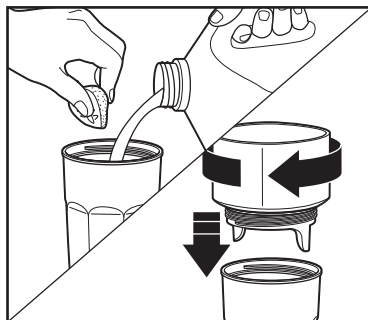
Risque de brûlures.

Ne pas mélanger d'ingrédients chauds dans le récipient individuel. La pression provoquée par la chaleur peut provoquer l'éclatement du couvercle et répandre les ingrédients chauds.

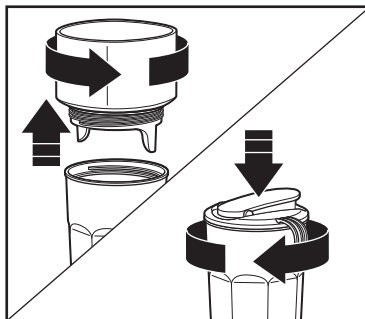
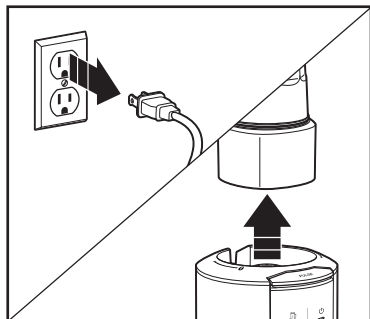
⚠ AVERTISSEMENT

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

- | | |
|---|---------------------|
| 5 | Yogurt/Fresh Fruits |
| 4 | Seeds/Boosts |
| 3 | Leafy Greens |
| 2 | Ice/Frozen Fruit |
| 1 | Liquids |



1. S'assurer que l'appareil est débranché. Ajouter les ingrédients liquides en premier (au moins 3/4 tasse [6 oz/177 mL]), puis les autres ingrédients dans l'ordre présenté sur le récipient individuel (voir le tableau de gauche). NE PAS ajouter d'ingrédients au-delà de la ligne de remplissage MAX. Déposer soigneusement le support à lames du récipient individuel dans le récipient individuel.
2. Retourner le récipient individuel à l'envers et l'agiter pour mélanger les ingrédients. Placer le récipient individuel sur la base et le tourner en sens horaire jusqu'à ce qu'il se verrouille en place sur la base. Brancher l'appareil dans une prise et mettre l'interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) en position I (marche). L'interrupteur deviendra rouge et le bouton (en attente) s'illuminera. Si le bouton (en attente) clignote, le récipient n'est pas bien verrouillé en place. Le tourner en sens horaire jusqu'à ce que le bouton (en attente) s'illumine de façon continue.
3. Toucher le bouton du réglage programmé ou manuel souhaité pour procéder au mélange. Toucher à nouveau le bouton de la fonction sélectionnée ou le bouton (en attente) pour arrêter le mélange. Toujours utiliser l'appareil sur un comptoir ou une autre surface solide.



4. Attendre que les lames s'arrêtent complètement. Tourner le récipient en sens antihoraire pour le déverrouiller de la base. Débrancher l'appareil. Retirer le récipient de la base.

5. Le retourner bas vers le haut; retirer le support à lames du récipient individuel du récipient. Serrer le couvercle pour boire à la main sur le récipient individuel.

Entretien et nettoyage

1. Débrancher.
2. L'assemblage du couvercle (désassemblé), le récipient individuel, le support à lames du récipient individuel et le couvercle pour boire conviennent au lave-vaisselle. Ne pas utiliser le cycle « SANITIZE » lors du lavage au lave-vaisselle. Les températures du cycle « SANITIZE » pourraient endommager votre produit. Ces pièces peuvent aussi être lavées dans l'eau chaude savonneuse et rincées à l'eau propre. Les sécher complètement avant de les ranger.
3. Le récipient du mélangeur ne peut être lavé qu'à la main. Retirer le récipient du mélangeur de la base. Le laver dans l'eau chaude savonneuse. Au besoin, utiliser la brosse de nettoyage (si inclus) pour nettoyer les zones plus petites. Le rincer à l'eau propre et le sécher complètement avant de le ranger.
4. **VEILLER À CE QUE LA BASE EST DEBRANCHÉE.** Essuyer la base du mélangeur et son cordon d'alimentation avec un linge ou une éponge humide. Pour éliminer les taches tenaces, utiliser un nettoyant doux non abrasif.

Méthode de nettoyage rapide

Pour le récipient du mélangeur : Verser 473 mL (2 tasses) d'eau chaude dans le récipient et ajouter 1 goutte de détergent à vaisselle liquide. Faire fonctionner le mélangeur au réglage de vitesse HI (élevée) de 30 à 40 secondes. Jeter l'eau savonneuse. Rincer à l'eau propre. Sécher complètement le récipient avant de le ranger.

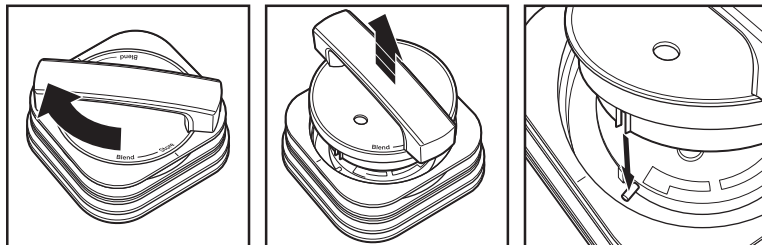
Pour le récipient individuel : Cette méthode ne remplace PAS un nettoyage régulier tel que décrit dans la section Entretien et nettoyage ci-dessus. Ajouter 237 mL (1 tasse) d'eau chaude et 1 goutte de détergent à vaisselle liquide dans le récipient. Faire fonctionner le mélangeur au réglage de vitesse HI (élevée) de 15 à 20 secondes. Jeter l'eau savonneuse. Rincer à l'eau propre.

⚠ 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.

Désassemblage et réassemblage du couvercle

L'assemblage du couvercle se désassemble pour un nettoyage en profondeur.



1. **Pour le désassembler :** Tenir l'assemblage du couvercle et tourner la poignée en sens horaire au-delà de la position « Store » (conservation) jusqu'à ce que la poignée arrête.
2. Soulever la poignée verticalement pour la séparer de la portion inférieure de l'assemblage du couvercle. Suivre l'étape 2 de la section Entretien et nettoyage pour le nettoyer.
3. **Pour le réassembler :** Aligner l'encoche du couvercle avec la pièce métallique située sur la portion inférieure de l'assemblage du couvercle. Appuyer délicatement tout en tournant la poignée en sens horaire jusqu'à ce que le couvercle se mette en place. Une fois la poignée délogée, elle tournera en position « Blend » (mélange) en raison de la force du ressort.
4. Le couvercle désassemblé peut aller au lave-vaisselle dans le panier supérieur ou être lavé à la main dans l'eau chaude savonneuse avec la brosse de nettoyage (si inclus).

Balayer le code QR pour obtenir des conseils, des vidéos et de l'inspiration de recettes



Dépannage

Le mélangeur ne se met pas en marche.

- L'interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) est en position O (arrêt). Mettre l'interrupteur d'alimentation en position I (marche) avant de mélanger.
- Vérifier que l'appareil est branché de façon sécuritaire dans une prise électrique à la tension et à la fréquence appropriées.
- Vérifier que le récipient est bien verrouillé sur la base. Le bouton U (en attente) cessera de clignoter et restera allumé de façon continue une fois qu'il sera bien verrouillé.
- Vérifier que la prise électrique n'ait pas subi un court-circuit ou que le disjoncteur ne se soit pas déclenché.

Le mélangeur arrête de mélanger.

- Ce mélangeur est équipé d'une protection contre la surcharge thermique pour une durée de vie prolongée. S'il devient trop chaud, il s'arrêtera automatiquement pour prévenir les dommages au moteur. Débrancher simplement l'appareil et le laisser refroidir 15 minutes. Une fois l'appareil refroidi, le rebrancher et reprendre le mélange.

Les ingrédients ne se mélangent pas convenablement.

- Vérifier qu'une quantité suffisante de liquide a été ajoutée. Ajouter les ingrédients liquides (au moins 237 mL [1 tasse]) en premier, puis les autres ingrédients dans le récipient.
- Le récipient du mélangeur est trop plein. NE PAS ajouter d'ingrédients au-delà de la ligne de remplissage de 1500 mL (52 oz).
- Si les ingrédients ne se mélangent toujours pas, essayer d'ajouter plus de liquide.
- Si les ingrédients cessent de bouger durant le mélange, une pochette d'air s'est probablement formée. Arrêter le mélangeur et agiter le récipient ou mélanger les ingrédients avec une cuillère en bois pour éliminer les bulles d'air.
- Les morceaux solides sont trop gros. Couper les gros morceaux de fruits ou de légumes en plus petits morceaux de tailles similaires.
- Essayer une vitesse ou un programme différent.
- Les lames ne sont pas affûtées ou elles sont endommagées. Inspecter le récipient du mélangeur et les lames avant chaque utilisation.

Le voyant du bouton U (en attente) clignote.

- Vérifier que le récipient est bien verrouillé sur la base. Le bouton U (en attente) cessera de clignoter et restera allumé de façon continue une fois qu'il sera bien

verrouillé.

Le mélangeur dégage une odeur de brûlé.

- Appuyer sur le bouton U (en attente), puis mettre l'interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) en position O (arrêt) et laisser l'appareil refroidir.
- Bien que les moteurs soient testés lors du processus de fabrication, une utilisation intense peut causer le durcissement des enroulements du moteur. Cette odeur peut se dissiper rapidement après quelques utilisations intenses.
- Si l'odeur persiste après plusieurs utilisations intenses, visiter hamiltonbeach.ca ou appeler le Service à la clientèle des É.-U. au 1 800 851-8900 ou du Canada au 1 800 267-2826.

Les lames ne tournent pas.

- Le récipient n'est pas verrouillé sur la base. Tourner le récipient en sens horaire jusqu'à ce qu'il se verrouille sur la base. Le bouton U (en attente) cessera de clignoter et restera allumé de façon continue une fois le récipient bien verrouillé.
- Le mélange dans le mélangeur est trop difficile à mélanger pour le moteur. Ce mélangeur est programmé pour s'arrêter afin de se protéger des dommages électriques. Retirer une partie des ingrédients du récipient du mélangeur. Essayer de l'utiliser à une vitesse plus élevée.

Le grand récipient du mélangeur est voilé ou taché (pas le récipient individuel).

- Une certaine opacité peut se former naturellement avec l'utilisation. Les minéraux des fruits, des légumes et des légumes à feuilles, ainsi que les huiles de différentes recettes peuvent parfois créer un film sur le récipient du mélangeur ou être difficiles à nettoyer.
- Saupoudrer 59 mL (1/4 de tasse) de bicarbonate de soude dans le mélangeur. Ajouter 237 mL (1 tasse) de vinaigre blanc. Le mélange fera des bulles. Une fois que le mélange cesse de produire des bulles, ajouter 473 mL (2 tasses) d'eau et mélanger au réglage de vitesse HI (élevée). Laver tout résidu restant avec du savon à vaisselle et de l'eau. Rincer et sécher complètement.

Le panneau de commande est complètement sombre.

- S'assurer que l'appareil est branché.
- Veiller à ce que l'interrupteur d'alimentation I/O (marche/arrêt) soit en position de I (marche).
- Veiller à ce que le récipient soit verrouillé en place et toucher le bouton U (en attente) pour que toutes les vitesses et les fonctions s'illuminent.

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

Garantie limitée

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

Ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux et de main-d'oeuvre pour une période de trois (3) ans à compter de la date de livraison d'origine aux É.-U. et au Canada. Au cours de cette période, votre recours exclusif se limitera au remplacement de ce produit ou tout autre composant défectueux, à notre discrétion. Vous êtes cependant responsable de tous les coûts associés au retour du produit et à notre expédition d'un produit ou d'une pièce à votre adresse en vertu de cette garantie. Si le produit ou un composant est non disponible, nous le remplacerons par un produit similaire de valeur égale ou supérieure.

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

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

Pour faire une réclamation au titre de la garantie, veuillez ne pas retourner ce produit au magasin; gardez le produit en votre possession. Veuillez appeler au 1 800 851-8900 aux É.-U. ou au 1 800 267-2826 au Canada ou écrire à Hamilton Beach Brands, Inc., Attn: Consumer Affairs, 261 Yadkin Road, Southern Pines, NC 28387, ou visiter le site hamiltonbeach.com/customer-service aux États-Unis ou hamiltonbeach.ca/customer-service au Canada. Pour obtenir un service plus rapide, veuillez 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 (●) 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. Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiar. La luz de encendido indica que está listo para operar. Evite el contacto involuntario con la pantalla táctil.
9. Evite el contacto con partes móviles. No intente interferir con ningún mecanismo de bloqueo de seguridad.
10. Para reducir el riesgo de lesiones, nunca coloque las cuchillas en la base sin que el vaso esté correctamente colocado.
11. 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.
12. El uso de aditamentos, incluyendo latas, no recomendados o vendidos por el fabricante del aparato pueden causar un riesgo de lesiones personales.
13. No lo use en exteriores.
14. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o cubierta, o toque superficies calientes, incluyendo la estufa.
15. No lo coloque sobre o cerca de un quemador caliente eléctrica o a gas, o dentro de un horno caliente.
16. Mantenga las manos y los utensilios fuera del vaso y lejos de las cuchillas 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.
17. Las cuchillas están filosas, manipúlelas cuidadosamente, especialmente al ensamblar, desmontar, vaciar o limpiar el vaso de la licuadora.
18. No use una vaso de la licuadora rota, estrellada o rajada.
19. No use cuchillas roto, rajado o flojo.
20. Opere siempre la licuadora con la tapa puesta en su lugar. No tire ni empuje el conjunto de la tapa a menos que esté completamente montado.
21. No use el aparato para otro propósito que no sea para el que fue hecho.
22. No deje sin atención la licuadora mientras esté funcionando.

23. 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.
24. **¡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.
25. Si el vaso se tuerce o gira cuando el motor está encendido (I), apague (O) inmediatamente y apriete el vaso en el cuello o en la base de la licuadora.
26. Asegúrese de que las cuchillas estén bien apretado y asegurado al vaso. Pueden ocurrir lesiones si las cuchillas móviles accidentalmente quedan expuestas.
27. Asegúrese de que el soporte de cuchilla para vaso personal esté apretados y seguros. Si las cuchillas en movimiento quedan accidentalmente expuestas, se pueden producir lesiones.
28. Riesgo de lesiones por quemaduras térmicas debido a una presión excesiva en el vaso personal. No licúe líquidos calientes en el vaso personal.
29. **¡ADVERTENCIA!** No licúe líquidos calientes.
30. El tiempo de funcionamiento no puede superar los 3 minutos para cualquier accesorio o configuración de velocidad.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Otra información de seguridad para el cliente

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

⚠ ADVERTENCIA Riesgo de descarga eléctrica: Este aparato es provisto con un enchufe polarizado (una pata más ancha) para reducir el riesgo de una descarga eléctrica. El enchufe embona únicamente en una dirección dentro de un tomacorriente polarizado. No trate de obviar el propósito de seguridad del enchufe modificándolo de alguna manera o utilizando un adaptador. Si el enchufe no entra completamente en la toma, invierta el enchufe. Si aún no entra, haga que un electricista reemplace la toma.

El largo del cable que se usa en este aparato fue seleccionado para reducir el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo. Si es necesario usar un cable más largo, se podrá usar un cable de extensión aprobado. La clasificación

eléctrica nominal del cable de extensión debe ser igual o mayor que la clasificación nominal del aparato. Es importante tener cuidado de colocar el cable de extensión para que no se pliegue sobre el mostrador o la mesera en donde niños puedan tirar del mismo o tropezarse accidentalmente.

Si las cuchillas 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 el vaso en el congelador lleno de comida o líquido. Esto puede resultar en un daño del cuchillas, soporte de cuchilla para vaso personal, vaso licuadora y resulte posiblemente en lesiones personales.

Para evitar una sobrecarga del circuito eléctrico, no use otro aparato de alto voltaje 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 del cuchillas, vaso 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.

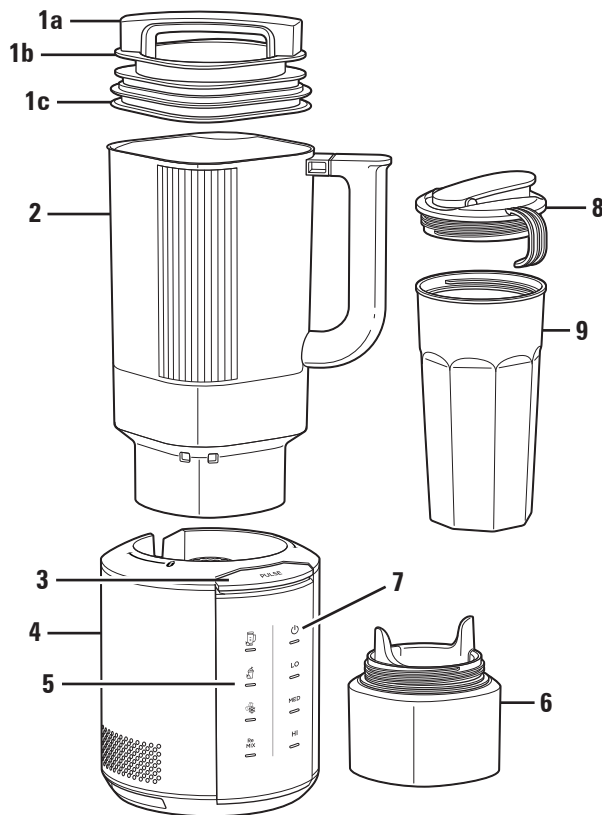
NOTA: Esta máquina está equipada con protección de sobrecarga del motor. Si el motor se detiene durante el funcionamiento debido a sobrecalentamiento, desenchúfelo y déjelo enfriar durante aproximadamente 15 minutos. Vuelva a enchufar la máquina para reanudar el funcionamiento normal.

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.

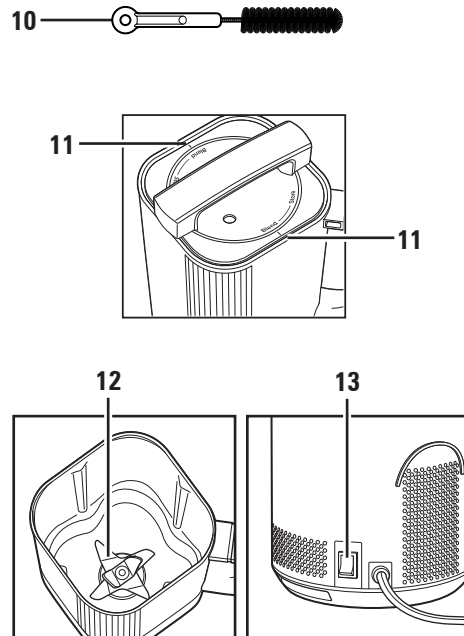
Piezas y características

Para ordenar piezas, visite:
HamiltonBeach.com/parts

1	Conjunto de la tapa
1a	Asa de la tapa
1b	Tapa
1c	Sello de la tapa
2	Vaso de la licuadora
3	Botón PULSE (pulsar)
4	Base
5	Panel de control
6	Soporte de cuchilla para vaso personal
7	Botón  (modo de espera) (activa la pantalla)
8	Tapa para beber
9	Vaso personal
10	Cepillo de limpieza (en modelos seleccionados)
11	Líneas indicadoras (en la tapa)
12	Cuchillas
13	Interruptor I/O (encendido/apagado)



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.** Tenga cuidado al manipular las cuchillas, ya que son muy filosas.



Panel de control

Cuando la licuadora está enchufada y el interruptor I/O (encendido/apagado) está encendido (I), el botón (modo de espera) parpadeará. Una vez que el vaso de la licuadora esté correctamente asegurado en la base, el botón (modo de espera) permanecerá encendido de forma continua. Esto indica que la licuadora está lista para funcionar.

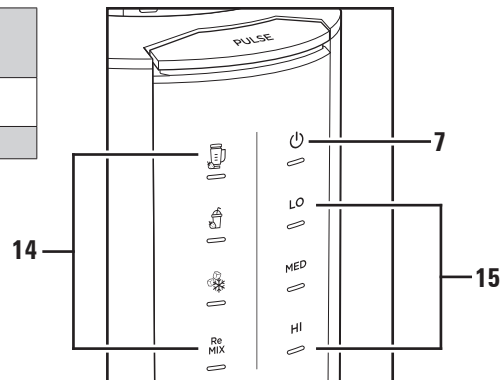
Configuración del programa AutoBlend™

Los programas están optimizados para categorías de recetas y varían en velocidad y duración de licuado. Al tocar un botón del programa AutoBlend™, se ilumina solo el programa seleccionado. La licuadora se inicia automáticamente cuando se toca el botón del programa AutoBlend™ y se detiene automáticamente al finalizar el programa.

Para detener la licuadora antes de que finalice el ciclo del programa, toque el botón del programa AutoBlend™ nuevamente o toque el botón (modo de espera). Esta acción restablecerá el programa, de modo que al volver a tocar AutoBlend™, el programa no se reanudará, sino que comenzará desde el principio.

	Programa de batido por lotes: Licúe batidos, bebidas heladas, batidos de proteínas y malteadas en el vaso grande de la licuadora de 52 onzas.
	Programa de batido individual: Licúe batidos, bebidas heladas, batidos de proteínas y malteadas en el vaso personal de 20 onzas.
	Programa Ice Crush (triturar hielo): Rompa el hielo en trozos pequeños para granizados, cócteles y conos de nieve. Úselo para mezclar ingredientes congelados en batidos ya preparados (para una textura más helada). NOTA: No permita que el hielo repose o se congele dentro del vaso. Triture el hielo inmediatamente después de colocarlo en el vaso. Para obtener mejores resultados, triture el hielo en el vaso grande de la licuadora de 52 onzas en lotes (aproximadamente 14 cubos a la vez).
Re MIX	Programa ReMIX (remezclar): Refresque su batido o bebida para mejorar la textura después de haberla almacenado en el refrigerador. Este programa no está diseñado para triturar hielo o fruta congelada.

7	Botón (modo de espera) (activa la pantalla)
14	Botones del programa AutoBlend™
15	Botones manuales



Interruptor de encendido I/O (ON/OFF)

Interruptor de encendido I/O (ON/OFF)

Úselo para cortar toda la energía de la licuadora cuando no esté en uso o cuando limpie la base.

Botón (modo de espera)

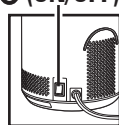
Úselo para reactivar el panel de control desde un estado de bajo consumo de energía o para detener un programa a mitad de ciclo.

Botón PULSE (pulsar)

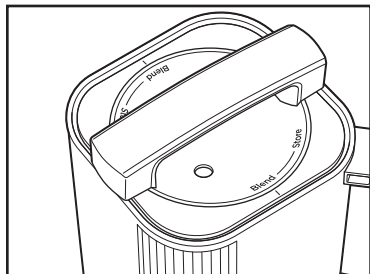
Úselo para ráfagas rápidas de licuado a alta velocidad durante el funcionamiento manual para añadir potencia de forma momentánea, o para licuar gradualmente recetas que requieran una textura más gruesa. Permite un control preciso de la duración y frecuencia del licuado de ingredientes como coberturas dulces o saladas, ensaladas de carne para rellenos de sándwiches o frutas y verduras picadas. **NOTA:** PULSE (pulsar) se detendrá después de 30 segundos si se mantiene presionado continuamente.

Configuraciones manuales

Los ajustes LO, MED y HI (baja, media, y alta) brindan control total sobre la velocidad, la duración y la técnica de licuado, lo que permite ajustar el proceso para obtener la textura o consistencia deseada. La licuadora ajustará automáticamente la potencia según los ingredientes en el vaso para mantener la velocidad seleccionada.

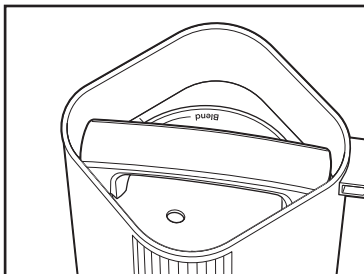


Cómo usar el conjunto de la tapa



Posición de licuar

1. Coloque los ingredientes que desea licuar dentro del vaso.
2. Empuje la tapa sobre el vaso hasta que el asa descansa sobre el borde superior.
3. Asegúrese de que el asa esté en la posición "Blend" (licuar).



Posición de almacenar

1. Para almacenar su bebida para más tarde, sujete el asa y gírela en sentido horario hasta que "Store" (almacenar) se alinee con las líneas indicadoras de la tapa.
2. Presione la tapa hacia abajo dentro del vaso hasta que casi toque la parte superior de la mezcla. Escuchará cómo sale el aire del vaso.
3. Guarde en el refrigerador hasta por 3 días.

Para obtener mejores resultados al almacenar en el refrigerador:

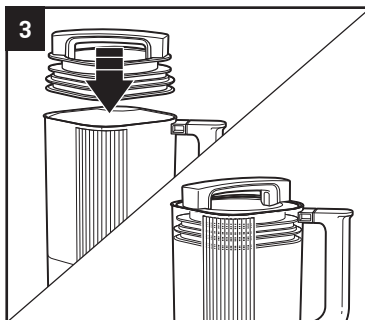
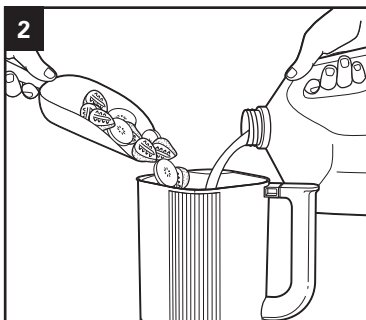
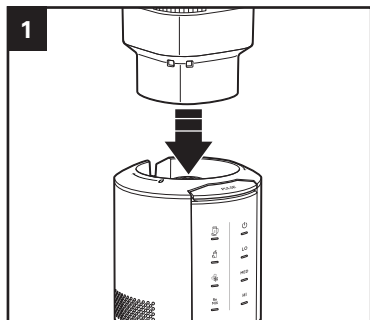
1. Enfríe el batido o la bebida inmediatamente después de licuar.
2. La separación durante el almacenamiento es normal. Use el programa ReMIX (remezclar) para mejorar sabor y textura antes de consumir.
3. Se puede agregar una pequeña cantidad de jugo de limón o lima para ayudar a preservar el color y sabor.
4. Los batidos hechos con líquido no lácteo, como jugo o leche de origen vegetal, generalmente se mantienen frescos por más tiempo.
5. Para obtener una textura helada, agregue fruta congelada o algunos cubitos de hielo y licúe con el programa Ice Crush (triturar hielo) durante 15-30 segundos para refrescar.

Escanee aquí para obtener consejos prácticos,
videos e inspiración para recetas

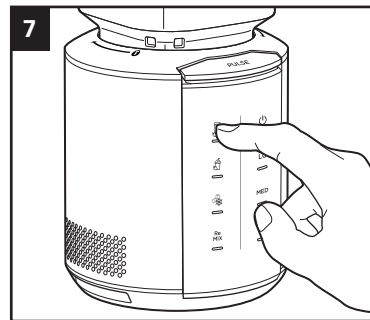
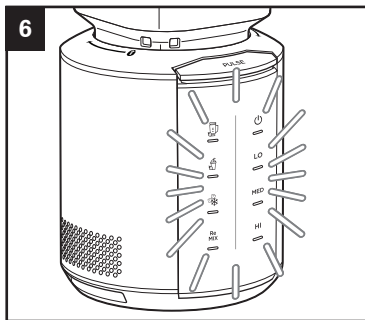
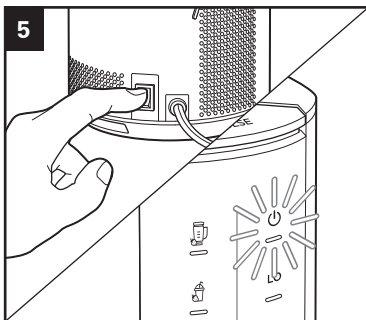
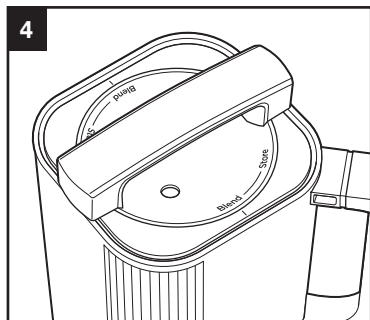


Cómo usar su licuadora

Importante: El vaso y las cuchillas de la licuadora pueden desgastarse con el uso normal. Siempre revise el vaso para ver si tiene marcas, astillas o grietas. Siempre revise las cuchillas para comprobar que no estén rotas, agrietadas o sueltas. Si el vaso o las cuchillas están dañados, no use el aparato. Visite hamiltonbeach.com/parts para obtener piezas de repuesto.



1. Coloque el vaso sobre la base y gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede asegurado.
2. Añada los ingredientes al vaso. Añada primero los ingredientes líquidos (al menos 8 oz [237 mL]), luego los demás ingredientes. NO llene los ingredientes por encima de la línea de llenado de 52 oz (1500 mL). NO licúe ingredientes calientes.
3. Empuje la tapa sobre el vaso hasta que el asa descansa sobre el borde superior.



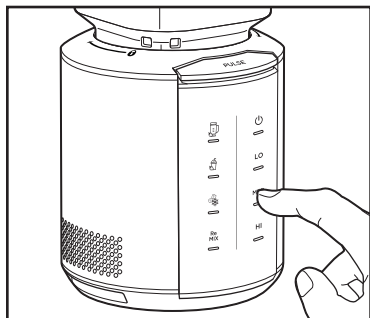
4. Asegúrese de que el asa esté en la posición "Blend" (licuar) antes de encender la licuadora.
5. Enchufe el aparato al tomacorriente y coloque el interruptor I/O (encendido/apagado) en la posición I (encendido); el interruptor se iluminará en rojo y el botón (modo de espera) se encenderá. Si el botón (modo de espera) parpadea, significa que el vaso no está correctamente asegurado. Gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta que el botón (modo de espera) permanezca encendido de forma continua.

6. Toque el botón (modo de espera). Se iluminarán los botones del panel de control.
NOTA: El panel de control pasa a (modo de espera) después de 30 segundos y entra en modo de ahorro de energía después de 5 minutos.
7. Para configuraciones programadas: Toque el botón del programa AutoBlend™ preferido para comenzar a licuar. Toque el botón del programa AutoBlend™ nuevamente o el botón (modo de espera) para detener el licuado.

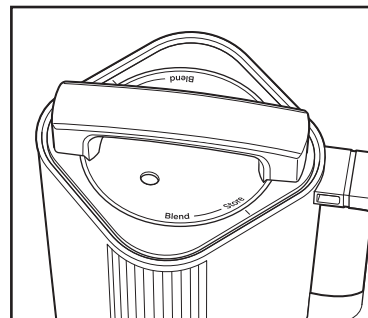
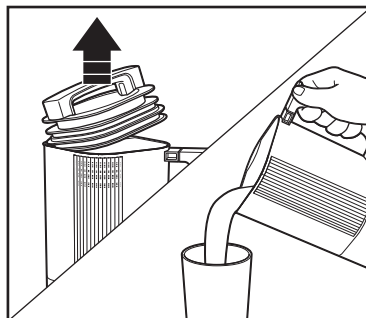
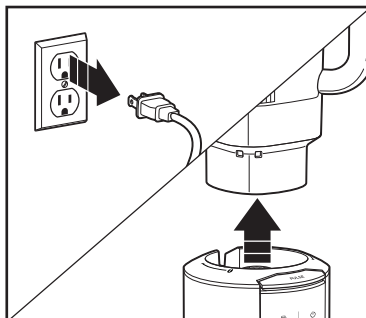
⚠ ADVERTENCIA Riesgo de quemaduras.

No licúe ingredientes calientes en la licuadora. La presión puede aumentar, causando que la tapa se salga y los ingredientes calientes salpiquen.

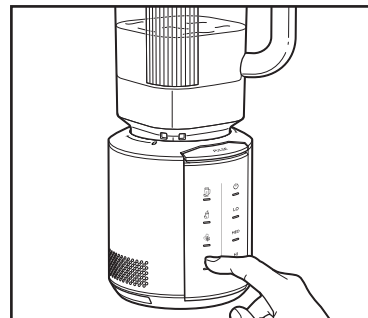
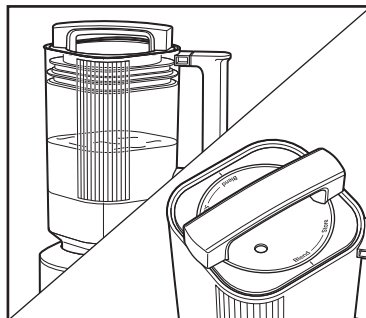
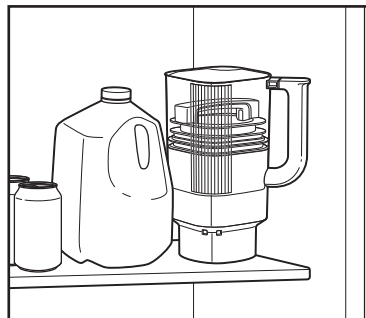
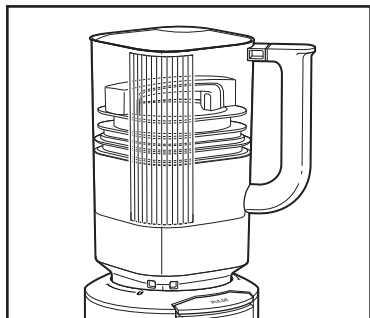
Cómo usar su licuadora (cont.)



8. Para configuraciones manuales: toque los botones HI, MED o LO (baja, media, o alta). Para cambiar entre configuraciones manuales, toque el botón deseado. Para detener, toque el botón nuevamente o toque el botón  (modo de espera).
9. Espere hasta que las cuchillas se detengan por completo. Gire el vaso en sentido contrario a las agujas del reloj para desbloquearlo de la base. Desenchufe. Retire el vaso de la base.



10. Sujete el asa e inclínala hacia un lado cuando retire la tapa del vaso. Esto permite que el líquido acumulado vuelva a caer en el vaso. Vierta la mezcla en un recipiente o en el vaso personal y coloque la tapa para beber.
11. Para almacenar su mezcla licuada para más tarde, gire el asa en sentido horario para alinear "Store" (almacenar) con las líneas indicadoras de la tapa.



12. Presione la tapa hacia abajo hasta que casi toque la parte superior de la mezcla en el vaso.

13. Almacene el vaso en el refrigerador. NO lo almacene en el congelador.

14. Para refrescar la mezcla almacenada, coloque el vaso en la cubierta, luego sujete el asa y tire lentamente hacia arriba hasta que la tapa esté en la parte superior del vaso. Si es difícil, intente balancear hacia adelante y hacia atrás para romper el sello. Gire el asa a la posición "Blend" (licuar) antes de licuar. NO LICUE CON LA TAPA PRESIONADA DENTRO DEL VASO EN POSICIÓN "Store" (almacenar).

15. Toque el botón ReMIX (remezclar) para licuar la mezcla. Si lo desea, agregue otros ingredientes usando un programa o una configuración manual.

Consejos para licuar

- Para obtener el mejor rendimiento, la cantidad mínima de líquido necesaria por receta es una taza (8 oz/237 mL). Siempre coloque el líquido primero en el vaso de la licuadora y luego los demás ingredientes. Agregue más líquido si los alimentos no se están licuando correctamente.
- Si la acción de licuado se detiene durante el proceso o los ingredientes se adhieren a los lados del vaso, puede que no haya suficiente líquido para licuar de forma eficiente.
- Cortar las frutas y verduras grandes puede ayudar a que se licúen más rápidamente.
- Cuando licúe salsas como hummus o guacamole, primero agregue todos los ingredientes líquidos al vaso de la licuadora. Se puede agregar una pequeña cantidad de agua para ajustar la consistencia si la mezcla es demasiado espesa.
- Cuando prepare salsa a base de tomate, use los botones PULSE (pulsar) y LO (baja) para obtener mejores resultados.
- Si usa grandes cantidades de proteína en polvo, se necesitará más líquido. Consulte las instrucciones del paquete para conocer la cantidad recomendada de líquido por cucharada.
- Si usas complementos como semillas de chía o semillas de lino, quizás deba agregar más líquido, especialmente después de almacenarlo, ya que este tipo de ingredientes absorben líquidos.
- Si el hielo o las piezas de fruta congelada no se licúan, detenga la licuadora y pulse varias veces.
- No permita que el hielo repose o se congele dentro del vaso. Triture el hielo inmediatamente después de colocarlo en el vaso.
- No intente aplastar papas, mezclar masa espesa, batir claras de huevo, moler carne cruda ni extraer jugos de frutas o verduras.
- No llene el vaso de la licuadora por encima de la línea de llenado MAX.
- Evite golpear o dejar caer la licuadora cuando esté en funcionamiento o en cualquier momento.
- Al verter mezclas espesas, podría ser útil usar una cuchara o una espátula.

Consejos de licuado para el vaso personal

- Al llenar el vaso personal, agregue los ingredientes en este orden: 1. Líquidos 2. Hielo/fruta congelada 3. Hojas verdes 4. Semillas, ingredientes en polvo, mantequillas de frutos secos u otros complementos 5. Yogur/fruta fresca.
- Para obtener el mejor rendimiento en el vaso personal, la cantidad mínima de líquido por receta es 3/4 de taza (6 oz/177 mL). Si usa proteína en polvo o semillas, es posible que necesite más líquido. Consulte las instrucciones del paquete para conocer la cantidad recomendada de líquido por cucharada.
- Si la acción de licuado no inicia, se detiene durante el proceso o los ingredientes se adhieren a los lados del vaso, detenga el licuado. Retire el vaso, agite el contenido y vuelva a licuar.
- Cuando licúe mezclas más espesas, comience con la velocidad LO (baja) y aumente gradualmente a MED (media) o HI (alta).
- No pique o procese alimentos duros como queso, galletas o carne.
- Evite golpear o dejar caer la licuadora.
- NO licúe líquidos calientes en el vaso personal.
- NO llene el vaso personal por encima de la línea de llenado MAX.

Cómo usar el vaso personal

⚠ ADVERTENCIA

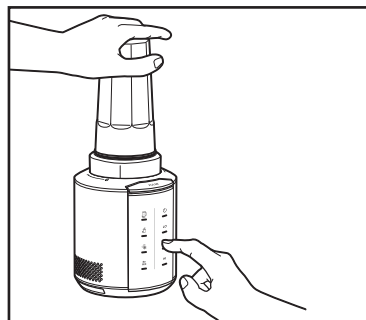
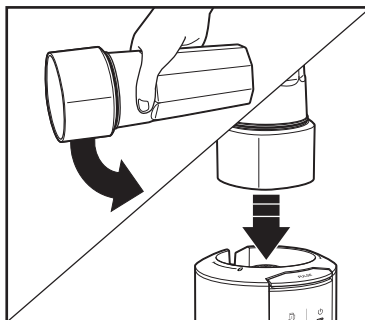
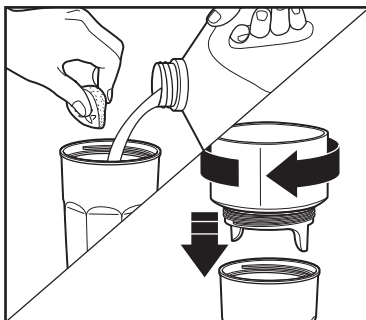
Riesgo de quemaduras.

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

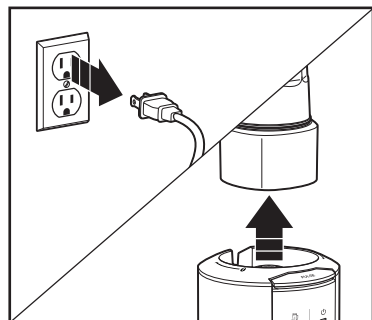
⚠ ADVERTENCIA

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

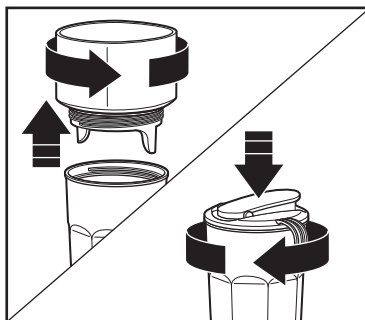
- | | |
|---|---------------------|
| 5 | Yogurt/Fresh Fruits |
| 4 | Seeds/Boosts |
| 3 | Leafy Greens |
| 2 | Ice/Frozen Fruit |
| 1 | Liquids |



1. Asegúrese de que la unidad está desenchufada. Primero agregue los ingredientes líquidos (al menos 3/4 taza [6 oz/177 mL]), luego siga el orden de los ingredientes impreso en el vaso personal (vea el gráfico a la izquierda). NO llene los ingredientes por encima de la línea de llenado MAX. Coloque con cuidado el soporte de cuchillas para vaso personal sobre el vaso personal.
2. Coloque el vaso personal boca abajo, agite para mezclar los ingredientes. Coloque el vaso personal sobre la base y gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede asegurado. Enchufe el aparato al tomacorriente y coloque el interruptor I/O (encendido/apagado) en la posición I (encendido); el interruptor se iluminará en rojo y el botón (modo de espera) se encenderá. Si el botón (modo de espera) parpadea, significa que el vaso no está correctamente asegurado. Gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta que el botón (modo de espera) permanezca encendido de forma continua.
3. Toque el programa deseado o la configuración manual para licuar. Toque la función seleccionada nuevamente, o toque el botón (modo de espera) para detener el licuado. Siempre opere sobre una mesa o superficie de apoyo.



4. Espere hasta que las cuchillas se detengan por completo. Gire el vaso en sentido contrario a las agujas del reloj para desbloquearlo de la base. Desenchufe. Retire el vaso de la base.



5. Gire la parte inferior hacia arriba; retire el soporte de cuchillas para vaso personal. Apriete a mano la tapa para beber en el vaso personal.

Cuidado y limpieza

1. Desenchufe.
2. El conjunto de la tapa (desmontado), el vaso personal, el soporte de cuchillas para vaso personal y la tapa para beber son aptos para lavavajillas. NO use la configuración "HIGIENIZAR" al lavar en el lavavajillas. Las temperaturas del ciclo "HIGIENIZAR" podrían dañar su producto. Estas piezas también se pueden lavar en agua caliente con jabón y enjuagar con agua limpia. Seque completamente antes de almacenar.
3. El vaso de la licuadora debe lavarse únicamente a mano. Retire el vaso de la base. Lave con agua caliente y jabón. Si es necesario, utilice el cepillo de limpieza (si se incluye) para limpiar las áreas más pequeñas. Enjuague con agua limpia y seque bien antes de almacenar.
4. **ASEGÚRESE DE QUE LA BASE ESTÉ DESENCHUFADA.** Limpie la base y el cable con un paño o esponja húmeda. Para manchas difíciles, use un limpiador suave no abrasivo.

Método de limpieza rápida

Para el vaso de la licuadora: Vierta 2 tazas (473 mL) de agua tibia en el vaso y añada 1 gota de detergente líquido para platos. Licúe en HI (alta) durante 30-40 segundos. Deseche el agua jabonosa. Enjuague con agua limpia. Seque completamente antes de almacenar.

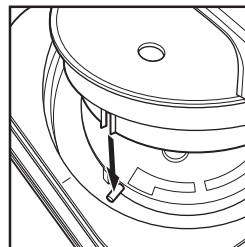
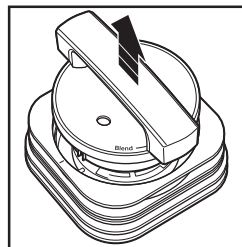
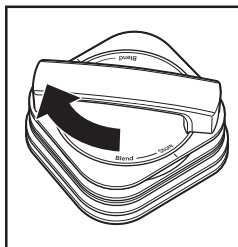
Para el vaso personal: Este método NO sustituye la limpieza regular indicada en la sección de Cuidado y limpieza anterior. Vierta 1 taza (237 mL) de agua tibia en el vaso y añada 1 gota de detergente líquido para platos. Licúe en HI (alta) durante 15-20 segundos. Deseche el agua jabonosa. Enjuague con agua limpia.

⚠ 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.

Desmontar y volver a montar la tapa

El conjunto de la tapa se separa para una limpieza profunda.



1. **Para desmontar:** sujete el conjunto de la tapa y gire el asa en sentido horario más allá de la posición "Store" (almacenar) hasta que el asa se detenga.
2. Levante el asa en línea recta hacia arriba para separarla de la parte inferior del conjunto de la tapa. Para lavar, siga el paso 2 de Cuidado y limpieza.
3. **Para montar nuevamente:** Alinee la ranura de la tapa con el perno metálico dentro de la parte inferior del conjunto de la tapa. Empuje suavemente hacia abajo mientras gira el asa en sentido horario hasta que la tapa encaje en su lugar. Cuando se suelte el asa, girará a la posición "Blend" (licuar) debido a la fuerza del resorte.
4. La tapa desmontada puede colocarse en la bandeja superior del lavavajillas o limpiarse a mano con agua caliente y jabón utilizando el cepillo de limpieza (si se incluye).

Escanee aquí para obtener consejos prácticos,
videos e inspiración para recetas



Resolviendo problemas

La licuadora no arranca.

- El interruptor de encendido **I/O** (encendido/apagado) está en **O** (apagado). Presione el interruptor hasta la posición **I** (encendido) antes de licuar.
- Verifique que la unidad esté bien enchufada en un tomacorriente con el voltaje y la frecuencia adecuados.
- Verifique que el vaso esté firmemente asegurado a la base. El botón **⏸** (modo de espera) dejará de parpadear y permanecerá encendido de forma continua cuando esté correctamente asegurado.
- Verifique si el fusible del tomacorriente se ha quemado o si se ha disparado el interruptor automático.

La licuadora se detiene mientras licúa.

- Esta licuadora está equipada con protección térmica para prolongar la vida útil del motor. Si se calienta demasiado, se detendrá automáticamente para evitar daños. Simplemente, desenchufe la unidad y deje que se enfríe durante unos 15 minutos.

Los ingredientes no se mezclan correctamente.

- Verifique si se ha añadido suficiente líquido. Añada primero los ingredientes líquidos (al menos 1 taza [237 mL]), luego los demás ingredientes.
- El vaso de la licuadora está demasiado lleno. NO llene los ingredientes por encima de la línea de llenado de 52 oz (1500 mL).
- Si aún no se mezclan, intente agregar más líquido.
- Si la mezcla deja de moverse durante el licuado, podría haber aire atrapado. Apague la licuadora y agite el vaso o revuelva con una cuchara de madera para eliminar las burbujas de aire.
- Las piezas sólidas son demasiado grandes. Corte frutas o verduras en trozos más pequeños y de tamaño similar.
- Intente usar otra velocidad o programa.
- Las cuchillas no están afiladas o están dañadas. Revise el vaso y las cuchillas antes de cada uso.

La luz del botón **⏸ (modo de espera) parpadea.**

- Verifique que el vaso esté firmemente asegurado a la base. El botón **⏸** (modo de espera) dejará de parpadear y permanecerá encendido de forma continua cuando esté correctamente asegurado.

La licuadora huele a quemado.

- Presione el botón **⏸** (modo de espera) y luego el interruptor **I/O** (encendido/apagado) hasta la posición **O** (apagado) y deje que la unidad se enfríe.
- Aunque los motores se prueban durante la fabricación, el uso intenso puede causar curado del bobinado. Este olor suele desaparecer tras varios usos intensos.
- Si el olor continúa después de más usos, visite hamiltonbeach.com o llame a nuestro Centro de atención al cliente al 1.800.851.8900 en EE. UU. o al 1.800.267.2826 en Canadá.

Las cuchillas no giran.

- El vaso no está asegurado a la base. Gire el vaso en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede asegurado a la base. El botón **⏸** (modo de espera) dejará de parpadear y permanecerá encendido de forma continua cuando el vaso esté correctamente asegurado.
- La mezcla es demasiado pesada para el motor. Esta licuadora está programada para dejar de funcionar y protegerse de daños eléctricos. Retire parte de los ingredientes del vaso de la licuadora. Intente usar una velocidad más alta.

El vaso grande de la licuadora está opaco o manchado (no el vaso personal).

- Algo de opacidad puede ser normal tras el uso. Las sustancias de las frutas, los vegetales y las hojas verdes, además de los aceites de varias recetas, pueden formar una capa difícil de limpiar en el vaso de la licuadora.
- Espolvoree 1/4 taza (59 mL) de bicarbonato en el vaso. Añada 1 taza (237 mL) de vinagre blanco. La mezcla burbujeará. Cuando deje de burbujear, agregue 2 tazas (473 mL) de agua y licúe en HI (alta). Lave el residuo restante con detergente líquido para platos y agua. Enjuague y seque completamente.

El panel de control está completamente apagado.

- Asegúrese de que el producto esté enchufado.
- Asegúrese de que el interruptor **I/O** (encendido/apagado) esté en la posición **I** (encendido).
- Asegúrese de que el vaso esté correctamente colocado y toque el botón **⏸** (modo de espera) para iluminar todas las velocidades y funciones.

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

Hamilton Beach®

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

GARANTÍA PARA PRODUCTOS COMPRADOS EN MÉXICO

PRODUCTO:

MARCA:

MODELO:

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

Centro de Atención al Consumidor: 800 71 16 100

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

GARANTÍA DE 3 AÑOS.

COBERTURA

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

LIMITACIONES

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

EXCEPCIONES

Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:

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

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

PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA

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

FECHA DE ENTREGA	SELLO DEL VENDEDOR	QUEJAS Y SUGERENCIAS
DÍA _____ MES _____ AÑO _____		Si desea hacer comentarios o sugerencias con respecto a nuestro servicio o tiene alguna queja derivada de la atención recibida en alguno de nuestros Centros de Servicio Autorizados, por favor dirigirse a: GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO 800 71 16 100 Email: mexico.service@hamiltonbeach.com

CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADOS

Ciudad de México

ELECTRODOMÉSTICOS

Av. Plutarco 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:
58700

Tipo:
B120

Características eléctricas:
120 V~ 60 Hz 1200 W or 5.5 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".