

READ BEFORE USE

English 2

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

LIRE AVANT UTILISATION

Français..... 18

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

LEA ANTES DE USAR

Español 35

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

Hamilton Beach®

PowerBlend Duo Duo PowerBlend PowerBlend Duo



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 (●), then unplug from outlet when not in use, before assembling or disassembling parts, and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
7. Avoid contact with moving parts.
8. Do not operate any appliance with a damaged supply cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Supply cord replacement and repairs must be conducted by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. Contact Customer Service for information on examination, repair, or adjustment as set forth in the Limited Warranty.
9. The use of attachments, including canning jars, not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause a risk of injury to persons.
10. Do not use outdoors.
11. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces, including stove.
12. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
13. Keep hands and utensils, other than the tamper (if included), out of container while blending to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the blender. The cover must remain in place when using the tamper through the cover opening. A scraper may be used but must be used only when the blender is not running.
14. Blades are sharp; handle carefully—especially when assembling, disassembling, emptying or cleaning blender jar.
15. Do not use a broken, chipped, or cracked blender jar.
16. Do not use broken, cracked, or loose cutting blade assembly.
17. Always operate blender with lid in place and hinged cap closed. Open hinged cap only for adding ingredients or to insert the tamper (if included).
18. Do not use appliance for other than intended purpose.
19. Do not leave blender unattended while it is operating.
20. Check that the appliance is OFF (●) before plugging cord into wall outlet. To disconnect, turn the control to OFF (●); then remove plug from wall outlet. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
21. **CAUTION!** In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
22. If the jar should twist or rotate when the motor is switched ON (I), switch OFF (●) immediately and tighten jar in collar or on blender base.
23. Ensure cutting blade assembly is tight and secure to jar. Injury can result if moving blades accidentally become exposed.
24. Ensure collar on base of blender jar and personal jar is tight and secure. Injury can result if moving blades accidentally become exposed.
25. Risk of thermal burn injury due to excessive pressure in the personal jar. Do not blend hot liquids in the personal jar.
26. When blending hot liquids, remove filler-cap of two-piece lid or open vent opening/ingredient hatch of lid with mess-free spout, and close any lid openings along the edge intended for pouring. Hot liquids may push lid off jar during blending. To prevent possible burns: Do not fill blender jar beyond the 3-cup (710-mL) level. With the protection of an oven mitt or thick towel, place one hand on top of lid. Keep exposed skin away from lid. Start blending at lowest speed.

27. Be careful if hot liquid is poured into the blender jar as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.

28. To reduce the risk of injury, never place cutting blade assembly on base without jar properly attached.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Other Consumer Safety Information

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

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

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

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

If the cutting blade assembly locks and will not move, it will damage the motor. Do not use. Contact Customer Service for information.

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

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

Wattage/Peak Power Information

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

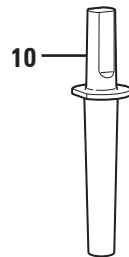
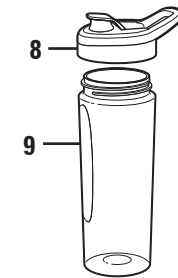
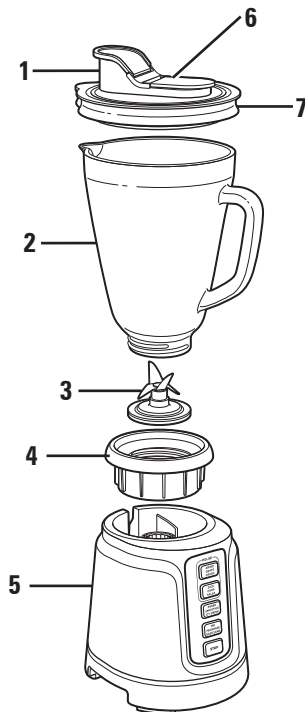
Peak power is the measure of the motor wattage during the first seconds of operation. This is when a blender requires the most power to crush ice, frozen fruit, etc. This is a better measure of what a blender motor can consume when power is needed most.

Parts and Features

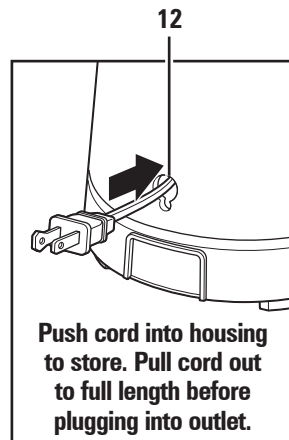
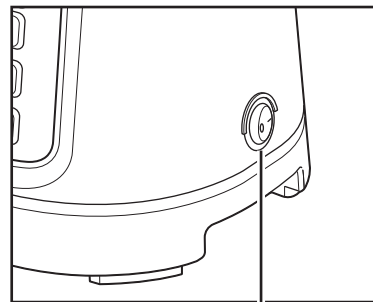
Before first use: Wash everything except Blender Base in hot, soapy water. Dry thoroughly. Wipe Blender Base with a damp cloth or sponge. **DO NOT IMMERSE BASE IN WATER.** Care should be taken when handling Cutting Blade Assembly as it is very sharp.

To order parts, visit:
hamiltonbeach.com/parts

1	Spout (with Hinged Cap)
2	Blender Jar
3	Cutting Blade Assembly NOTE: Gasket is permanently affixed to cutting blades. Do not try to remove it.
4	Collar
5	Base
6	Ingredient Hatch
7	Lid
8	Drinking Lid
9	20-oz. Personal Jar (on select models)
10	Tamper (on select models)
11	Power Switch ON (I)/OFF (O)
12	Cord Stuff Storage (located on back of Base)

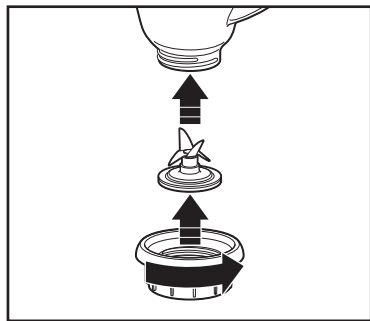


(on select models)

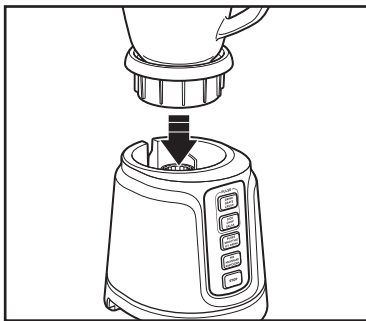


Using Your Blender

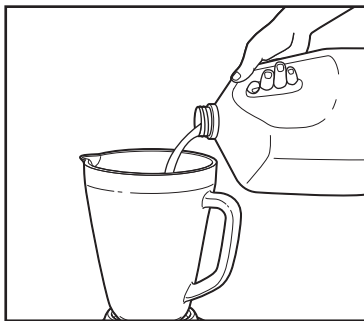
Important: Your Blender Jar and Cutting Blade Assembly are subject to wear during normal use. Always inspect Jar for nicks, chips, or cracks. Always inspect Cutting Blade Assembly for broken, cracked, or loose blades. If Jar or Cutting Blade Assembly is damaged, do not use. Visit hamiltonbeach.com/parts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



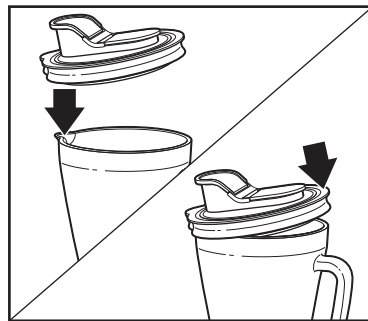
1. Place Cutting Blade Assembly on bottom of Blender Jar. Rotate Collar counterclockwise until tight.



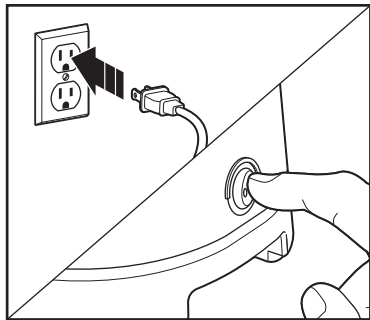
2. Place Blender Jar on Base. Jar will fit in multiple orientations for left- or right-hand use.



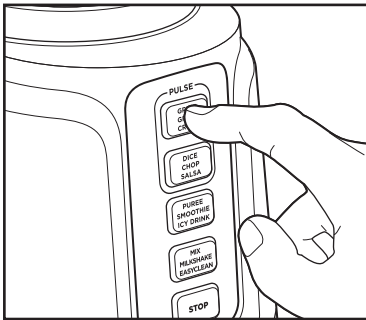
3. Add ingredients to Jar. Add liquid ingredients first (at least one cup [8 oz./237 mL]), then other ingredients. **DO NOT** fill ingredients above 52 oz. (1538 mL) fill line.



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



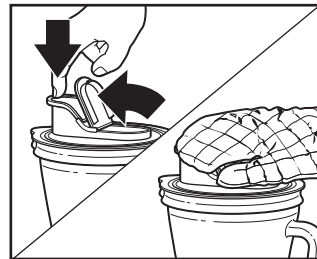
5. Plug into outlet. Press Power Switch to ON (I).



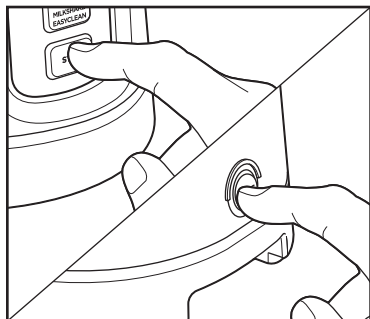
6. Press desired speed button. When using a **PULSE** setting, Blender will only run when button is held down.

Blending Hot Liquids

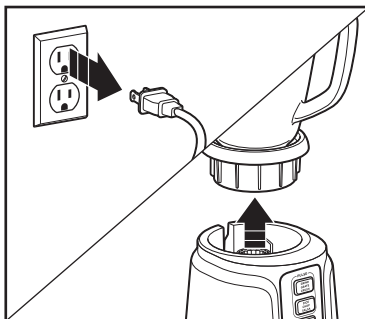
⚠ WARNING Burn Hazard. When blending hot liquids, open ingredient hatch and close hinged cap over spout. Hot liquids may push lid off jar during blending. Do not fill blender jar beyond the 52 oz. (1538 mL) level. With the protection of an oven mitt or thick towel, place one hand on top of lid. Keep exposed skin away from lid. Start blending at lowest speed.



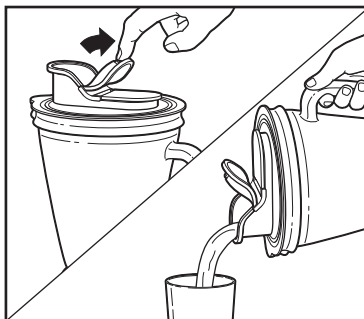
Using Your Blender (cont.)



7. Press **STOP** to stop blending. Press Power Switch OFF (O).



8. Unplug. Remove Blender Jar from Base.



9. Open Spout. Pour mixture into container or Personal Jar.



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

Blending Tips



- To add foods when Blender is operating, open Ingredient Hatch and add ingredients through opening. Use Tamper (on select models) to aid in moving food down into Jar. This is particularly helpful when blending thick recipes.
- For best performance, minimum amount of liquid needed per recipe is one cup (8 oz./237 mL). Add more liquid if food is not blending properly.
- If blending action stops during blending or ingredients stick to sides of Jar, there may not be enough liquid in Jar to blend efficiently.

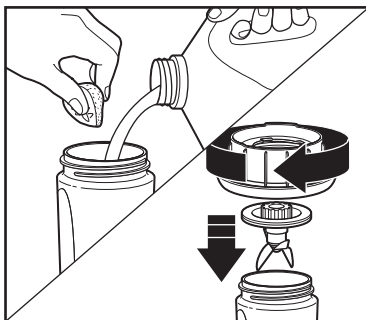
IMPORTANT: This machine is equipped with motor overload protection. If the motor stops during operation due to overheating, unplug and allow it to cool down for approximately 15 minutes. Plug machine back in to resume normal operation.

- Do not try to mash potatoes, mix stiff dough, whip egg whites, grind raw meat, or extract juices from fruits and vegetables.
- Do not store food or liquids in Blender Jar.
- Avoid bumping or dropping Blender when in operation or at any time.

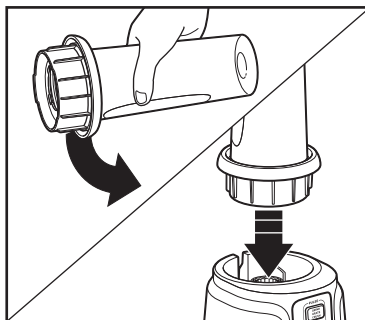
Using Personal Jar (on select models)

⚠ WARNING Burn Hazard.

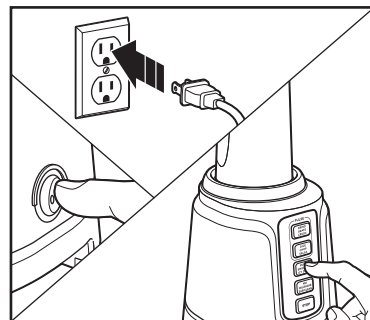
Do not blend hot ingredients in personal jar. Pressure may build, causing jar to pop off and hot ingredients to erupt.



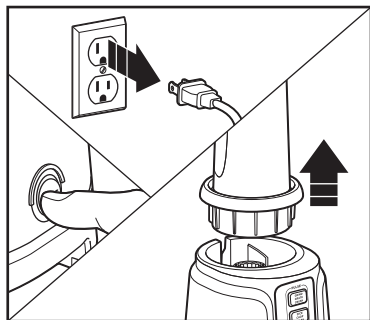
1. Make sure unit is unplugged. Add ingredients to Personal Jar. **DO NOT** fill ingredients above MAX fill line. Carefully place Cutting Blade Assembly and Collar onto Personal Jar.



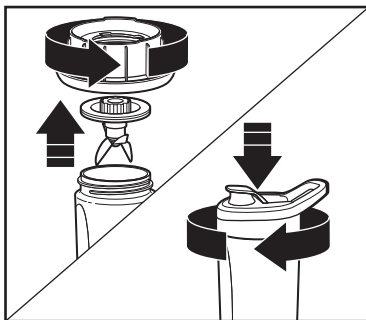
2. Turn Personal Jar upside down, shake to mix ingredients, and place onto Base.



3. Plug into outlet. Press Power Switch to ON (I). Place hand on top of Jar to hold in place while blending. Press desired speed button. Press **STOP** to stop blending. When using a **PULSE** setting, Blender will only run when button is held down.



4. Press Power Switch OFF (O). Unplug. Remove Jar from Base.



5. Turn bottom up; remove Collar and Cutting Blade Assembly from Jar. Hand-tighten Drinking Lid onto Personal Jar.

Blending Tips for 20-oz. Personal Jar

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

Blending Drinks With Blender Jar

Triple Berry Smoothie

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

Directions:

1. Place ingredients in Blender Jar in order listed.
2. Cover and blend on **PUREE/SMOOTHIE/ICYDRINK** until smooth.

Test Kitchen Tip: Try different combinations of fresh berries and juice to make new flavors of smoothies.

Serves: 4

Fresh and Spicy Salsa

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

Directions:

1. Place onion, garlic, and pepper in Blender Jar. Cover and **PULSE (Dice/Chop/Salsa)** until finely minced. Stir as needed. Stop Blender.
2. Add tomatoes, cilantro, lime juice, cumin, salt, and pepper. Cover and **PULSE** until desired texture is reached, stirring as needed.

Serves: 6–8

Milkshake

1 to 1 1/2 cups (237 to 355 mL) milk
6 (#16 scoop) scoops ice cream
2 to 3 tablespoons (15 to 44 mL) flavored syrup (optional)

Directions:

1. Place ingredients in Blender Jar.
2. Cover and blend on **MIX/MILKSHAKE/EASYCLEAN** for 25–30 seconds or until blended.

Serves: 3–4

NOTE: Use half of ingredients for Personal Jar.

Blueberry Smoothie Bowl

Smoothie Bowl:

1/2 cup (118 mL) almond or coconut milk
5.3 ounces (140 mL) Greek yogurt
1 cup (237 mL) fresh blueberries
2 to 3 tablespoons (15 to 44 mL) chia seeds
Topping suggestions: blueberries, raspberries, chia seeds, chopped nuts, and/or granola.

Directions:

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

Serves: 1

Frozen Drink

2 cups (473 mL) drink mix, such as Pina Colada mix
20 ice cubes (about 452 mL)

Directions:

1. Add ingredients to Blender Jar.
2. Blend on **PUREE/SMOOTHIE/ICY DRINK** setting for 30–45 seconds, or until blended.

Serves: 3–4

Blending Drinks With Personal Jar

Protein-Packed Chocolate Peanut Butter Smoothie

3/4 cup (177 mL) almond milk
1/2 medium banana (12 g), peeled
3 tablespoons (9 g) peanut butter
1 scoop (29 g) chocolate protein powder

Green Power Drink

3/4 cup (177 mL) pineapple juice
1/4 small Granny Smith apple, sliced (85 g)
1/4 cup (7.51 g) baby spinach leaves
1/4 cup (26 g) cucumber slices
1/4 cup (38 g) green grapes
1 scoop (29 g) vanilla protein powder

Salted Caramel Iced Coffee

1 cup (237 mL) cold strong brewed coffee
2 tablespoons (20 mL) half and half
2 tablespoons (20 mL) salted caramel syrup
1/4 cup (35 g) ice

Directions:

1. Add ingredients to Jar in order listed. Place Cutting Blade Assembly on top of Jar; secure with Collar. Turn upside down on Blender and place hand on top of Jar to hold in place.
2. Blend on **PUREE/SMOOTHIE/ICY DRINK** for 30 seconds.
3. If necessary, remove Jar from Blender. Shake ingredients in Jar and return to blend on **PUREE/SMOOTHIE/ICY DRINK** for 15 to 20 seconds longer.
4. Remove Collar and Cutting Blade Assembly and screw on Drinking Lid.

Serves: 1–2

Tropical Protein Smoothie

1 cup (237 mL) coconut water
1/2 medium banana, peeled (12 g)
1/2 cup (56 g) frozen mango chunks
1/4 cup (50 g) fresh pineapple chunks
1 scoop (29 g) vanilla protein powder

Fruit Smoothie

1 cup (237 mL) frozen strawberries
1 large banana
1/4 cup (59 mL) Greek vanilla yogurt
3/4 cup (177 mL) pineapple juice

Chocolate Raspberry Protein Shake

1 cup (237 mL) almond milk
1/2 cup (62 g) raspberry
1 scoop (29 g) chocolate protein powder

Care and Cleaning

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

EASYCLEAN

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

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

EASYCLEAN function should only be used to rinse Blender Jar between batches of processing same food. When processing of a single type of food is finished, Blender should be disassembled and thoroughly cleaned as instructed in “Care and Cleaning” above.

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

WARNING Electrical Shock Hazard.

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

WARNING Laceration Hazard.

Handle blade carefully; it is very sharp.

5. All other removable parts are dishwasher-safe. DO NOT use “SANITIZE” setting when washing in dishwasher. SANITIZE cycle temperatures could damage your product. Parts may also be washed with hot, soapy water. Care should be taken when handling Cutting Blade Assembly, as it is very sharp. Rinse and dry thoroughly. Do not soak.

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 in 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 our returning a product or component under this warranty to you. If the product or component is unavailable, we will replace with a similar one of equal or greater value.

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

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

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

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Pour utiliser un appareil électroménager, vous devez toujours prendre des mesures élémentaires de sécurité pour réduire le risque d'incendie, 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 le risque de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche, la base ou le moteur dans l'eau ou tout autre liquide.
6. Éteindre l'appareil **ARRÊT (○)**, puis le débrancher de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'assembler ou de désassembler des pièces ou avant de le nettoyer. Pour le débrancher, tenir la fiche et la retirer de la prise. Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation.
7. Éviter de toucher les parties mobiles.
8. Ne pas faire fonctionner un appareil électroménager avec un cordon ou une fiche endommagée, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Le remplacement et la réparation du cordon d'alimentation doivent être faits par le fabricant, son agent de service ou toute personne qualifiée de façon à éviter tout danger. Veuillez communiquer avec le service à la clientèle pour obtenir de l'information concernant l'inspection, la réparation ou le réglage, comme précisé dans la garantie limitée.
9. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant de l'appareil, incluant les boîtes de conserve, peut provoquer des blessures.
10. Ne pas utiliser à l'extérieur.
11. Ne pas laisser pendre le cordon de la table ou du comptoir et éviter tout contact entre le cordon et les surfaces chaudes, incluant la cuisinière.
12. Ne placer jamais votre appareil électroménager à proximité ou sur un brûleur électrique ou à gaz chaud ou dans un four chaud.
13. Veuillez garder vos mains et les ustensiles hors du contenant lors du malaxage, à l'exception du pilon (si inclus), afin de réduire le risque de blessures corporelles ou de bris au robot culinaire. Le couvercle doit rester en place lors de l'utilisation du pilon à travers l'ouverture du couvercle. Une spatule peut être utilisée, mais seulement lorsque le mélangeur n'est pas en fonctionnement.
14. Les lames sont tranchantes; veuillez manipuler avec précaution, en particulier lorsque vous assemblez, désassemblez, videz ou nettoyez le récipient du mélangeur.
15. Ne pas utiliser un récipient de mélangeur brisé, craqué ou fissuré.
16. Ne pas utiliser l'assemblage de lames brisé, fissuré ou lâche.
17. Toujours faire fonctionner le mélangeur avec le couvercle en place et le bouchon à charnière fermé. N'ouvrir le bouchon à charnière que pour ajouter des ingrédients ou pour insérer le pilon (si inclus).
18. N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.
19. Ne pas laisser le mélangeur sans surveillance pendant le fonctionnement.
20. S'assurer que l'appareil est **ARRÊT (○)** avant de brancher la fiche dans la prise de courant. Pour débrancher, appuyer sur **ARRÊT (○)** puis débrancher la fiche de la prise de courant. Pour débrancher, saisir la fiche et la retirer de la prise. Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation.
21. **ATTENTION !** Afin d'éviter un danger découlant d'une réinitialisation accidentelle du rupteur thermique, ce dispositif ne doit pas être alimenté par l'entremise d'un appareil de connexion externe, comme une minuterie, ou connecté à un circuit qui est régulièrement mis sous et hors tension par le service public.
22. Si le récipient bouge ou tourne pendant que le moteur est en marche (**MARCHE/I**), mettre immédiatement le mélangeur hors tension (**ARRÊT/○**) puis serrer le collier au mélangeur ou à la base du mélangeur.
23. S'assurer que l'assemblage de lames est serré et fixé fermement au récipient. Des lames en mouvement et accidentellement exposées représentent un risque de blessure.
24. Veiller à ce que le collier soit bien serré et fixé en place sur la base du récipient de mélange ou du récipient individuel. Des blessures peuvent survenir si les lames en mouvement sont accidentellement exposées.

25. Risque de brûlure thermique dû à la pression excessive dans le récipient/récipient individuel. Ne pas mélanger de liquides chauds dans le récipient/récipient individuel.
26. Lors du mélange de liquides très chauds, retirer le bouchon de remplissage du couvercle en deux parties ou ouvrir l'évent/porte pour ingrédients du couvercle avec le bec verseur sans goutte et fermer tous les becs verseurs le long du bord. Les liquides chauds peuvent pousser sur le couvercle pendant le mélange. Pour prévenir les brûlures : Ne pas remplir au-delà de la marque 710 mL (3 tasses) du récipient. À l'aide

- d'un gant de cuisinier ou d'une serviette épaisse, placer une main sur le dessus du couvercle. Garder la peau exposée éloignée du couvercle. Commencer à mélanger en utilisant la vitesse minimale.
27. Prendre garde au liquide chaud versé dans le mélangeur parce que ce dernier peut jaillir hors de l'appareil à cause de la formation soudaine de vapeur.
28. Pour éviter les risques de blessure, ne jamais placer l'assemblage de lames sans avoir correctement sécurisé le récipient sur la base.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Autres consignes de sécurité pour le consommateur

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

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de choc électrique** : Ce produit est fourni avec une fiche polarisée (une lame plus large) pour réduire le risque de choc électrique. Cette fiche s'insère d'une seule manière dans une prise polarisée. Ne pas transformer le dispositif de sécurité de la fiche en modifiant celle-ci de quelque façon ou en utilisant un adaptateur. Si vous ne pouvez pas insérer complètement la fiche dans la prise, inversez la fiche. Si elle refuse toujours de s'insérer, faire remplacer la prise par un électricien.

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

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 de l'assemblage de lames, des combinaisons 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.

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.

L'assemblage de lames qui se bloque ou refuse de bouger peut 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 l'assemblage de lames, le récipient, le mélangeur et éventuellement, occasionner des blessures.

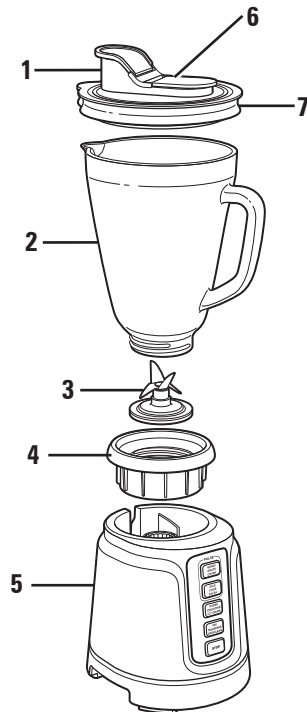
Pour éviter une surcharge du circuit électrique, ne pas utiliser un appareil à puissance élevée en watts sur le même circuit que cet appareil.

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.

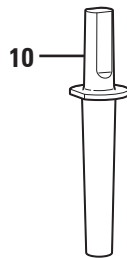
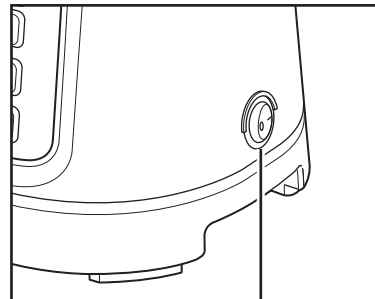
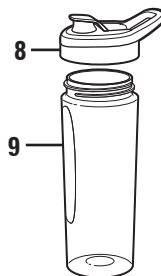
Pièces et caractéristiques

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

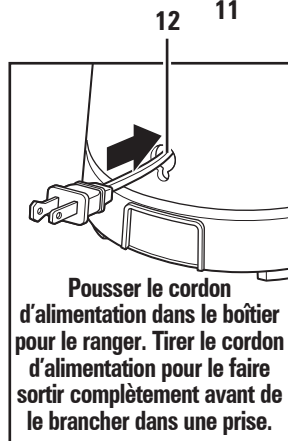
1	Bec verseur (avec bouchon à charnière)
2	Récipient
3	Assemblage de lames REMARQUE : Le joint statique des lames est fixe. Ne pas tenter de le retirer.
4	Collier
5	Base
6	Porte pour ingrédients
7	Couvercle
8	Couvercle à bec
9	Récipient individuel de 590 mL (20 oz) (sur certains modèles)
10	Pilon (sur certains modèles)
11	Interrupteur d'alimentation MARCHE (I)/ ARRÊT (O)
12	Rangement interne du cordon (situé sous la base)



Avant la première utilisation : Laver tout 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.** L'assemblage de lames est très tranchant et demande à être manipulée avec grande prudence.

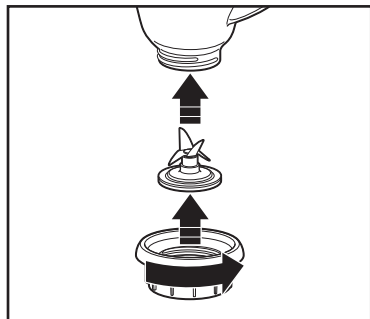


(sur certains modèles)

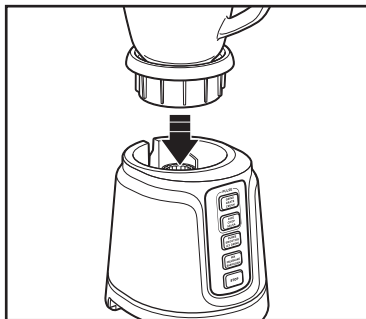


Utilisation de votre mélangeur

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



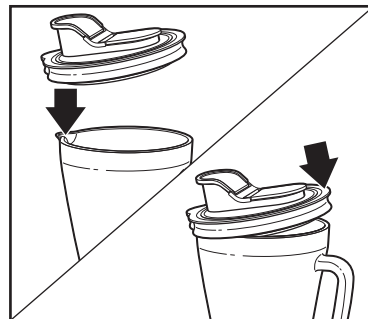
1. Placer l'assemblage de lames au fond du récipient du mélangeur. Tourner le collier dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il soit bien serré.



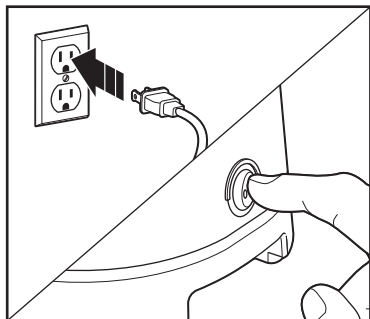
2. Placer le récipient du mélangeur sur la base. Le récipient convient à différentes positions pour placer sa poignée à gauche ou à droite.



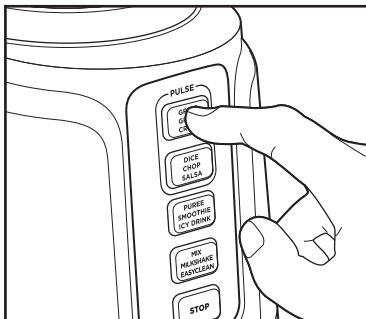
3. Déposer les ingrédients dans le récipient. Ajouter les ingrédients liquides (au moins 237 mL [8 oz]) en premier, puis les autres ingrédients. **NE PAS** ajouter d'ingrédients au-delà de la ligne de remplissage de 1538 mL (52 oz).



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



5. Brancher dans la prise. Appuyer sur l'interrupteur d'alimentation pour le mettre en position **MARCHE (I)**.

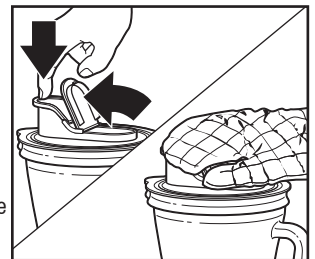


6. Appuyer sur le bouton de la vitesse souhaitée. Lors de l'utilisation du réglage **PULSE** (intermittent), le mélangeur ne fonctionne que pendant que le bouton est enfoncé.

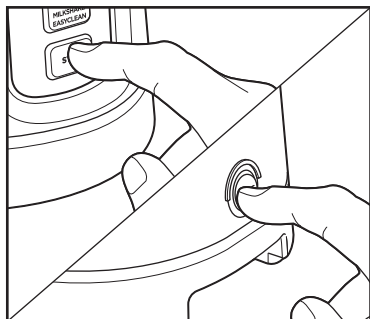
Mélange de liquides chauds

⚠ AVERTISSEMENT Risque de brûlures.

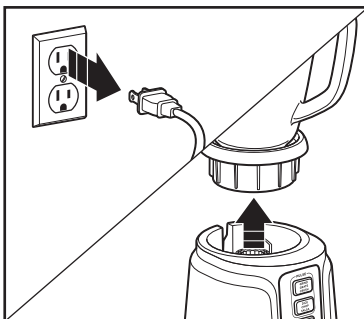
Lors du mélange de liquides chauds, ouvrir la porte pour ingrédients et fermer le bouchon à charnière sur le bec verseur. Les liquides chauds peuvent pousser sur le couvercle pendant le mélange. Ne pas remplir au-delà de la marque 1538 mL (52 oz) du récipient. À l'aide d'un gant de cuisinier ou d'une serviette épaisse, placer une main sur le dessus du couvercle. Garder la peau exposée éloignée du couvercle. Commencer à mélanger en utilisant la vitesse minimale.



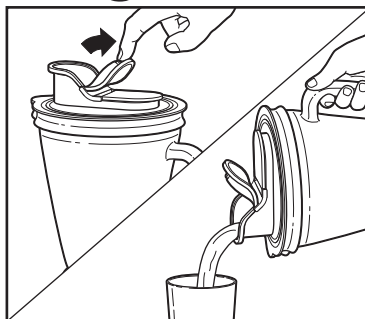
Utilisation de votre mélangeur (suite)



7. Appuyer sur **STOP** (arrêt) pour arrêter le mélange. Appuyer sur l'interrupteur d'alimentation pour le mettre en position **ARRÊT** (O).



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



9. Ouvrir le bec verseur. Verser le mélange dans un contenant ou dans le récipient individuel.



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

Conseils pour le mélange



- Pour ajouter des aliments pendant le fonctionnement du mélangeur, ouvrir la porte pour ingrédients et ajouter les ingrédients par l'ouverture. Utiliser le pilon (sur certains modèles) pour enfoncer les aliments dans le récipient. Cela est particulièrement utile pour mélanger des recettes à la consistance épaisse.
- Une recette contenant une quantité minimale de 237 mL (8 oz) est nécessaire pour un rendement optimal. Ajouter du liquide si les aliments ne se mélangent pas correctement.
- Si le processus de mélange cesse pendant le

fonctionnement ou que les ingrédients collent aux parois du récipient, il faudra peut-être ajouter du liquide dans le récipient pour obtenir un mélange efficace.

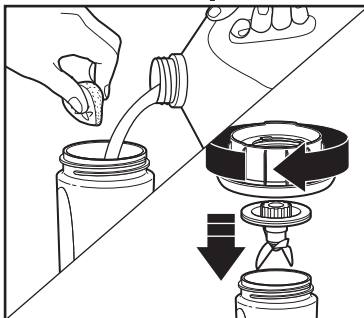
- Ne pas tenter de piler les pommes de terre, les mélanges de pâtes massives, fouetter des blancs d'œufs, broyer de la viande crue ou d'extraire des jus de fruits et de légumes.
- Ne pas stocker d'aliments ou de liquides dans le récipient du mélangeur.
- Éviter de frapper ou échapper le mélangeur pendant son fonctionnement, et ce, en tout temps.

IMPORTANT : 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.

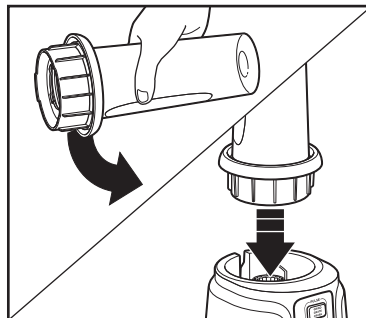
Utilisation du récipient individuel (sur certains modèles) (sur certains modèles)

⚠ AVERTISSEMENT Risque de brûlures.

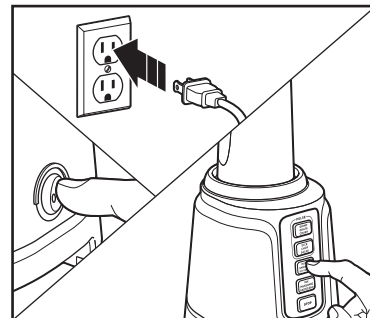
Ne pas mélanger d'ingrédients chauds dans le récipient individuel. La pression provoquée par la chaleur peut provoquer l'éclatement du couvercle et répandre les ingrédients chauds.



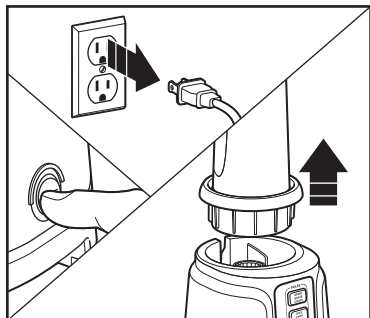
1. S'assurer que l'appareil est débranché. Déposer les ingrédients dans le récipient individuel. **NE PAS** ajouter d'ingrédients au-delà de la ligne de remplissage MAX. Placer avec précaution l'assemblage de lames et le collier sur le récipient individuel.



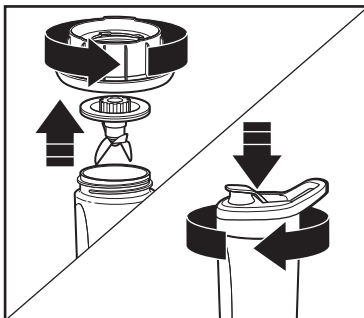
2. Inverser le récipient individuel, la secouer pour mélanger les ingrédients et l'installer sur la base.



3. Brancher dans la prise. Appuyer sur l'interrupteur d'alimentation pour le mettre en position **MARCHE (I)**. Placer une main sur le récipient pour le tenir en place durant le mélange. Appuyer sur le bouton de la vitesse souhaitée. Appuyer sur **STOP** (arrêt) pour arrêter le mélange. Avec le réglage **PULSE** (intermittent), le mélangeur ne fonctionne que lorsque le bouton est enfoncé.



4. Appuyer sur l'interrupteur d'alimentation pour le mettre en position **ARRÊT (O)**. Débrancher. Retirer le récipient de la base.



5. Retourner à la verticale, retirer le collier et l'assemblage de lames du récipient. Serrer manuellement le couvercle à bec sur le récipient individuel.

Conseils de mélange pour le récipient individuel de 590 mL (20 oz)

- Toujours utiliser l'appareil sur un comptoir ou une autre surface capable de le supporter.
- Appuyer sur le bouton **STOP** (arrêt) si l'action de mélange ne démarre pas, s'arrête pendant le mélange ou si les ingrédients collent aux parois du récipient du mélangeur. Retirer le récipient, remuer le contenu puis continuer le mélange.
- Pour un meilleur résultat dans le récipient individuel de 590 mL (20 oz), la quantité minimale de liquide nécessaire par recette est de 177 mL (6 oz/3/4 tasse).
- Au moment de remplir le récipient, déposer les ingrédients congelés ou la glace en premier. Les ingrédients congelés se retrouveront sur les dessus lorsque le récipient sera inversé.
- Ne hacher ni ne mélanger des aliments durs comme le fromage, les craquelins ou la viande.
- Éviter de heurter ou échapper le mélangeur.
- Ne pas mélanger de liquides chauds dans le récipient individuel.
- Ne pas remplir le récipient individuel au-delà de la ligne de remplissage MAX.

Mélange de boissons avec le récipient

Frappé aux trois baies

237 mL (1 tasse) de jus de canneberges et framboises
237 mL (1 tasse) de yogourt à la vanille
8 onces (355 mL [1 1/2 tasse]) de fraises fraîches, équeutées
et coupées en quartiers
6 onces (296 mL [1 1/4 tasse]) de framboises fraîches
4 onces (177 mL [3/4 tasse]) de bleuets frais
1 banane moyenne mûre, coupée en gros morceaux
12 glaçons

Instructions :

1. Déposer les ingrédients dans le mélangeur selon l'ordre énuméré.
2. Couvrir et mélanger avec la fonction **PUREE/SMOOTHIE/ICYDRINK** (purée/frappé/boisson glacée) jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

Conseil de notre cuisine laboratoire : Essayez différentes combinaisons de baies fraîches et de jus pour préparer de nouvelles saveurs de frappés.

Portions : 4

Salsa fraîche épicée

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

Instructions :

1. Mettre l'oignon, l'ail et le piment dans le récipient du mélangeur. Couvrir et utiliser le réglage **PULSE** (intermittent) (**Dice/Chop/Salsa** [coupe en dés/hachage/salsa]) jusqu'à ce que le mélange soit finement haché. Agiter au besoin. Arrêter le mélangeur.
2. Ajouter les tomates, la coriandre, le jus de lime, le cumin, le sel et le poivre. Couvrir et utiliser le réglage **PULSE** (intermittent) jusqu'à l'obtention de la texture souhaitée. Agiter au besoin.

Portions : 6 à 8

Lait frappé

237 à 355 mL (1 à 1 1/2 tasse) de lait
6 cuillères (no 6) de crème glacée
15 à 44 mL (2 à 3 c. à table) de sirop aromatisé (facultatif)

Instructions :

1. Mettre les ingrédients dans le récipient du mélangeur.
2. Couvrir et mélanger avec la fonction **MIX/MILKSHAKE/EASYCLEAN** (mélange/lait frappé/nettoyage facile) de 25 à 30 secondes ou jusqu'à ce que le lait frappé soit bien mélangé.

Portions : 3 à 4

REMARQUE : Utiliser la moitié des ingrédients pour le récipient individuel.

Bol de frappé aux bleuets

Bol de frappé aux fruits :
118 mL (1/2 tasse) de boisson d'amande ou de lait de coco
140 mL (5,3 oz) de yogourt grec
237 mL (1 tasse) de bleuets frais
15 à 44 mL (2 à 3 c. à table) de graines de chia
Suggestions de garnitures : bleuets, framboises, graines de chia, noix hachées ou granola.

Instructions :

1. Verser la boisson d'amande et ajouter le yogourt, les bleuets et les graines de chia dans le récipient du mélangeur selon l'ordre énuméré.
2. Couvrir et mélanger avec la fonction **PUREE/SMOOTHIE/ICYDRINK** (purée/frappé/boisson glacée) jusqu'à ce que le mélange soit lisse.
3. Insérer le pilon (sur certains modèles) pour aider à la circulation des ingrédients et racler les côtés du récipient du mélangeur.
4. Verser le mélange dans un bol de service et le garnir au goût.

Portions : 1

Boisson glacée

473 mL (2 tasses) de mélange pour boisson, par exemple pour pina colada
20 glaçons (environ 452 mL)

Instructions :

1. Mettre les ingrédients dans le récipient du mélangeur.
2. Mélanger avec la fonction **PUREE/SMOOTHIE/ICY DRINK** (purée/frappé/boisson glacée) de 30 à 45 secondes, ou jusqu'à l'obtention d'une texture uniforme.

Portions : 3 à 4

Mélange de boissons avec le récipient individuel

Frappé au chocolat et au beurre d'arachides riche en protéine

177 mL (3/4 tasse) de lait d'amandes
1/2 banane moyenne (12 g) épluchée
9 g (3 c. à table) de beurre d'arachides
29 g (1 cuillerée) de poudre de protéine au chocolat

Boisson verte protéinée

177 mL (3/4 tasse) de jus d'ananas
1/4 petite pomme Granny Smith (85 g), tranchée
7,51 g (1/4 tasse) de feuilles de jeunes épinards
26 g (1/4 tasse) de tranches de concombre
38 g (1/4 tasse) de raisins verts
29 g (1 cuillerée) de poudre de protéine à la vanille

Café glacé au caramel salé

237 mL (1 tasse) de café corsé froid
20 mL (2 c. à table) de crème moitié-moitié
20 mL (2 c. à table) de sirop au caramel salé
35 g (1/4 tasse) de glaçons

Frappé protéiné tropical

237 mL (1 tasse) d'eau de coco
1/2 banane moyenne (12 g), épluchée
56 g (1/2 tasse) de morceaux de mangue congelés
50 g (1/4 tasse) de morceaux d'ananas frais
29 g (1 cuillerée) de poudre de protéine à la vanille

Frappé aux fruits

237 mL (1 tasse) de fraises congelées
1 grosse banane
59 mL (1/4 tasse) de yogourt grec à la vanille
177 mL (3/4 tasse) de jus d'ananas

Boisson fouettée protéinée au chocolat et à la framboise

237 mL (1 tasse) de boisson d'amande
62 g (1/2 tasse) de framboises
29 g (1 cuillerée) de poudre de protéine au chocolat

Instructions :

1. Ajouter les ingrédients dans le récipient selon l'ordre énuméré. Placer l'assemblage de lames sur le récipient et le fixer avec le collier. Retourner le récipient à l'envers sur le mélangeur et placer une main sur le récipient pour le tenir en place.
2. Mélanger avec la fonction **PUREE/SMOOTHIE/ICY DRINK** (purée/frappé/boisson glacée) de 30 secondes.
3. Au besoin, retirer le récipient du mélangeur. Agiter les ingrédients dans le récipient et le remettre en place pour mélanger avec la fonction **PUREE/SMOOTHIE/ICY DRINK** (purée/frappé/boisson glacée) de 15 à 20 secondes de plus.
4. Retirer le collier et l'assemblage de lames, et visser le couvercle à bec.

Portions : 1 à 2

Entretien et nettoyage

1. Débrancher.
2. Retirer le récipient du mélangeur de la base. Tourner le collier dans le sens antihoraire, jusqu'à ce que le collier et l'assemblage de lames se détache du récipient de mélangeur.
3. Retirer le récipient individuel de la base. Tourner le collier dans le sens antihoraire jusqu'à ce que le collier et l'assemblage de lames se détache du récipient individuel.
4. Essuyer la base du mélangeur, le panneau de commande et le cordon avec un linge humide ou une éponge. Pour enlever les taches rebelles, utiliser un nettoyant doux et non abrasif.

EASYCLEAN (nettoyage facile)

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

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

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

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

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.

AVERTISSEMENT Risque de déchirures.

Tenir l'assemblage de lames avec soins ; il est très coupante.

5. Toutes les autres pièces amovibles vont au lave-vaisselle. NE PAS utiliser le cycle « SANITIZE » lors du lavage au lave-vaisselle. Les températures du cycle « SANITIZE » pourraient endommager votre produit. Les pièces peuvent être lavées également avec de l'eau chaud et savonneux. Manipuler l'assemblage de lames avec soin lors de la manipulation, car il est très aiguisé. Rincer et sécher soigneusement. Ne pas faire tremper.

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. Cependant, vous êtes responsables des frais associés au retour du produit ou d'un composant en vertu de la présente garantie. Si le produit ou le composant est non disponible, nous le remplacerons avec un article similaire de valeur égale ou supérieure.

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

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

Pour faire une réclamation au titre de la garantie, veuillez ne pas retourner cet appareil au magasin. Veuillez nous écrire à Hamilton Beach Brands, Inc., Attn: Consumer Affairs, 261 Yadkin Road, Southern Pines, NC 28387, ou visiter le site hamiltonbeach.com/customer-service aux États-Unis ou hamiltonbeach.ca/customer-service au Canada. Pour obtenir un service plus rapide, veuillez inclure les numéros de modèle, de type et de série de votre appareil.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

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

1. Lea todas las instrucciones.
2. Este aparato no se destina para utilizarse por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
3. Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato 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 aparato (APAGADO/○) y, después, desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de armar o desarmar piezas y antes de limpiarlo. Para desenchufarlo, tome el enchufe y retírelo del tomacorriente. Nunca tire del cable eléctrico.
8. Evite el contacto con partes móviles.
9. No opere ningún aparato con cables o enchufe dañados o después de que el aparato funcione mal o se caiga o dañe de cualquier manera. El reemplazo del cable de suministro y las reparaciones deben ser efectuadas por el fabricante, su agente de servicio, o personas igualmente calificadas para poder evitar un peligro. Comuníquese con Servicio al cliente para obtener información sobre la revisión, la reparación o los ajustes, según lo establecido en la Garantía limitada.
10. El uso de aditamentos, incluyendo latas, no recomendados o vendidos por el fabricante del aparato pueden causar un riesgo de lesiones personales.
11. No lo use en exteriores.
12. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o cubierta, o toque superficies calientes, incluyendo la estufa.
13. No lo coloque sobre o cerca de un quemador caliente eléctrica o a gas, o dentro de un horno caliente.
14. Mantenga las manos y los utensilios, excepto el compactador suministrado, fuera del recipiente mientras se licua para reducir el riesgo de lesiones graves a personas o daños a la licuadora. La cubierta debe permanecer en su lugar cuando se usa el compactador a través de la abertura de la cubierta. Se puede usar una espátula, pero solo cuando la licuadora no esté en funcionamiento.
15. Las cuchillas están filosas; manipúlelas cuidadosamente, especialmente al ensamblar, desmontar, vaciar o limpiar la jarra de licuadora.
16. No use una jarra de licuadora rota, estrellada o rajada.
17. No use un conjunto de cuchilla de corte roto, rajado o flojo.
18. Use siempre la licuadora con la tapa colocada y la tapa con bisagra cerrada. Abra la tapa con bisagra solo para añadir ingredientes o para insertar el compactador.
19. No use el aparato para otro propósito que no sea para el que fue hecho.
20. No deje sin atención la licuadora mientras esté funcionando.
21. Verifique que el aparato esté APAGADO (○) antes de enchufar el cable en el tomacorriente. Para desconectar, gire el control a APAGADO (○), luego quite el enchufe del tomacorriente. Para desconectarlo, agarre el enchufe y retire del tomacorrientes. Nunca tire el cable de alimentación.
22. **¡PRECAUCIÓN!** A fin de evitar un riesgo debido a la reconfiguración inadvertida de la protección térmica, este aparato no debe recibir suministro mediante un dispositivo de derivación externo, como un temporizador, o conectarse a un circuito que la empresa de servicio regularmente activa y desactiva.
23. Si la jarra se tuerce o gira cuando el motor se enciende, apague (APAGADO/○) inmediatamente y apriete la jarra en el cuello o en la base de la licuadora.
24. Asegúrese de que el conjunto de cuchilla de corte esté bien apretado y asegurado a la jarra. Pueden ocurrir lesiones si las cuchillas móviles accidentalmente quedan expuestas.

25. Asegúrese de que el cuello en la base de la jarra de licuadora y de la jarra de viaje estén apretados y seguros. Si las cuchillas en movimiento quedan accidentalmente expuestas, se pueden producir lesiones.
26. Riesgo de lesiones por quemaduras térmicas debido a una presión excesiva en la jarra de viaje. No licúe líquidos calientes en la jarra de viaje.
27. Cuando licue líquidos calientes, quite la tapa de llenado de la tapa de dos piezas o abra el orificio de ventilación/compuerta para ingredientes de la tapa con pico libre de derrames, y cierre los orificios de la tapa ubicados a lo largo del borde previstos para servir. Los líquidos calientes pueden empujar la tapa durante el licuado.

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 ya sea polarizado (con un cuchilla ancha) para reducir el riesgo de descarga eléctrica. El enchufe entra sólo de una manera en una toma polarizada. No elimine el propósito de seguridad del enchufe modificando el enchufe de ninguna manera o usando un adaptador. Si el enchufe no entra completamente en la toma, invierta el enchufe. Si aún no entra, haga que un electricista reemplace la toma.

La longitud del cable usado para este aparato fue seleccionado para reducir los riesgos de enredarse o tropezarse con un cable más largo. Si se necesita un cable más largo, se puede usar un cable extensión aprobado. La clasificación eléctrica de la cable

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 el conjunto de cuchilla de corte, las combinaciones jarra, y accesorios disponibles que pueden no proporcionarse con su unidad, pero están disponibles como partes de reemplazo. Esta es una medida de entrada de watt/amperes después de 30 segundos de operación.

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

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

extensión debe ser igual o mayor que la clasificación 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 el conjunto de cuchilla de corte se atora y no se mueve, dañará el motor. No la use. Póngase en contacto con el Servicio de atención al cliente para información.

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

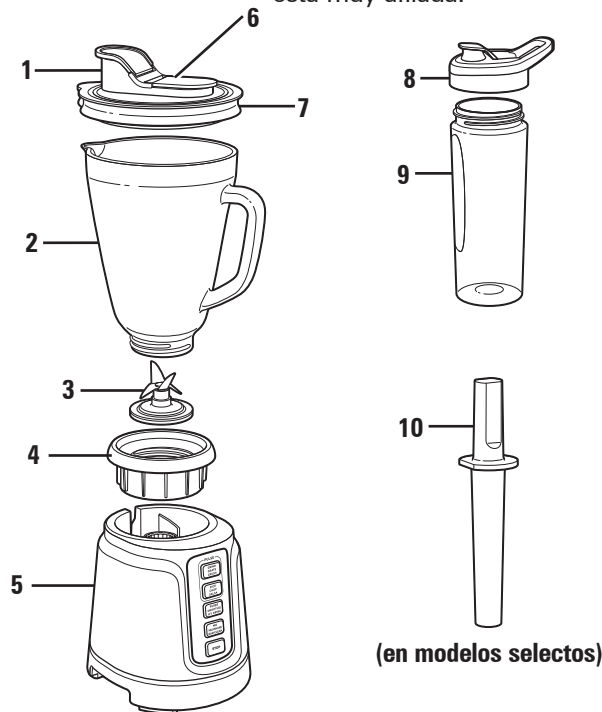
Para evitar una sobrecarga del circuito eléctrico, no use otro aparato de alto consumo de watts en el mismo circuito que este aparato.

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.

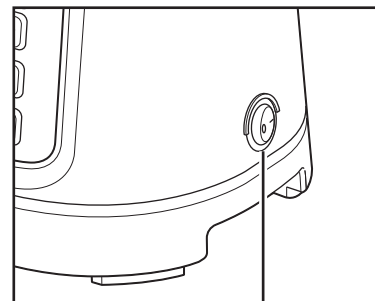
Piezas y características

Para ordenar piezas, visite:
hamiltonbeach.com/parts

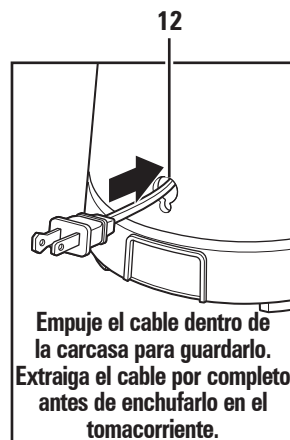
1	Pico (con tapa con bisagra)
2	Jarra de licuadora
3	Conjunto de cuchilla de corte NOTA: El empaque está fijado permanentemente a las cuchillas de corte. No intente removerlo.
4	Cuello
5	Base
6	Compuerta para ingredientes
7	Tapa
8	Tapa para beber
9	Jarra de viaje 20 oz. (590 mL) (en modelos selectos)
10	Compactador (en modelos selectos)
11	Interruptor ENCENDIDO (I)/APAGADO (O)
12	Almacenaje de cable (localizado en la parte inferior de la base)



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



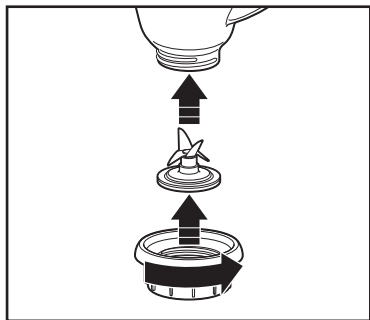
11



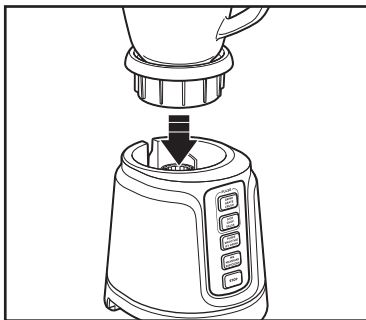
Empuje el cable dentro de la carcasa para guardarlo. Extraiga el cable por completo antes de enchufarlo en el tomacorriente.

Cómo usar su licuadora

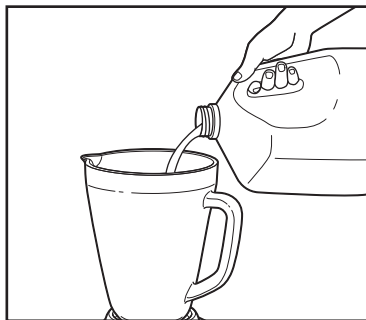
Importante: La jarra de su licuadora y el conjunto de cuchilla de corte están sujetos a desgaste durante el uso normal. Siempre inspeccione la jarra por cortes, astillas o rajaduras. Siempre inspeccione el conjunto de cuchilla de corte por cortes, rajaduras o cuchillas sueltas. Si la jarra o el conjunto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



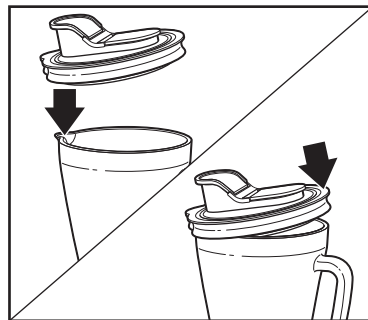
1. Coloque el conjunto de cuchilla de corte en la parte inferior de la jarra de licuadora. Gire el cuello en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que quede firme.



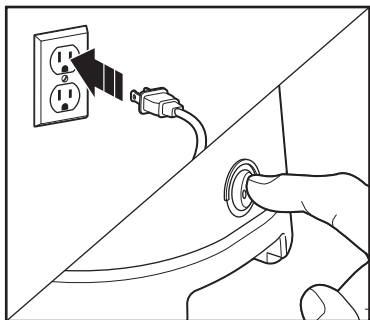
2. Coloque la jarra de licuadora sobre la base. La jarra se adapta a múltiples orientaciones para su uso con la mano izquierda o derecha.



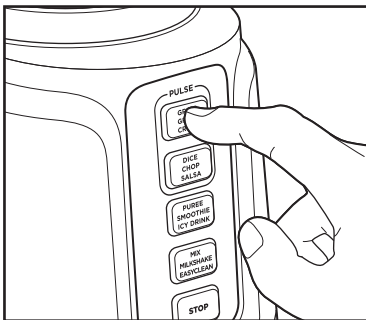
3. Añada ingredientes a la jarra. Añada primero los ingredientes líquidos (al menos 8 oz. [238 mL]), luego los demás ingredientes. NO llene los ingredientes por encima de la línea de llenado de 52 oz. (1538 mL).



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



5. Enchufe en el tomacorriente. Presione el interruptor en la posición ENCENDIDO (I).



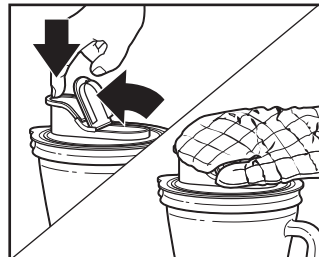
6. Presione el botón de velocidad deseado. Cuando utilice la configuración **PULSE** (pulso), la licuadora sólo funcionará cuando el botón se mantenga presionado.

Licuar líquidos calientes

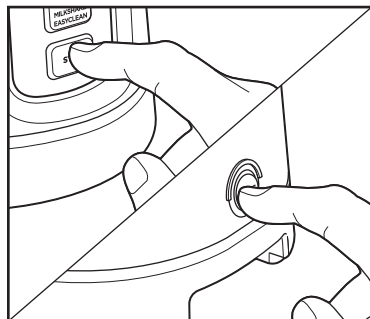
⚠ ADVERTENCIA

Riesgo de

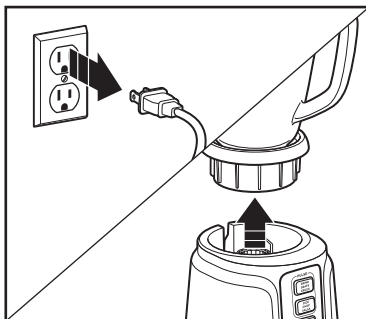
quemaduras. Cuando licúe líquidos calientes, abra la compuerta para ingredientes y cierre la tapa con bisagra sobre el pico. Los líquidos calientes pueden empujar la tapa durante el licuado. No llene la jarra de licuadora más allá del nivel de 52 oz. (1538 mL). Con la protección de guantes de cocina o una toalla gruesa, coloque una mano encima de la tapa. Mantenga la piel expuesta lejos de la tapa. Comience a licuar a una velocidad baja.



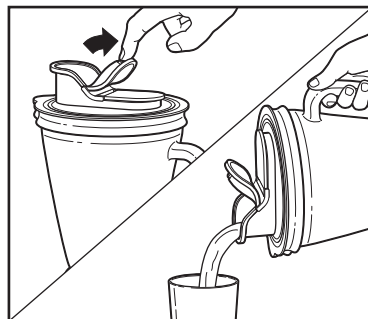
Cómo usar su licuadora (cont.)



7. Presione **STOP** (detener) para detener el proceso de licuado. Presione el interruptor **APAGADO** (○).



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



9. Abra el pico. Vierta la mezcla en el recipiente o en la jarra de viaje.



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

Consejos para licuar



- Para agregar alimentos cuando la licuadora está funcionando, abra la compuerta para ingredientes y agregue los ingredientes a través de esta abertura. Use el compactador (en modelos selectos) para ayudar a empujar los alimentos hacia el fondo de la jarra. Esto es muy útil al licuar recetas espesas.
- Para un mejor desempeño, la cantidad mínima de líquido necesaria por receta es una taza (8 oz./237 mL). Agregue más líquido si el alimento no se licúa adecuadamente.
- Si la acción de licuado se detiene durante el licuado o los ingredientes se pegan a los lados de la jarra, puede

que no haya suficiente líquido en la jarra para licuar efectivamente.

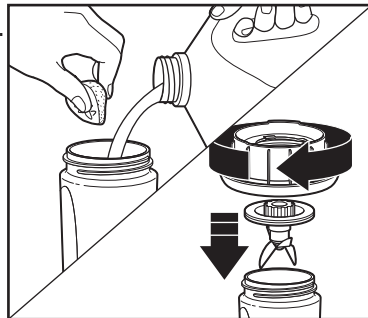
- No intente hacer puré de papa, licuar masa dura, batir claras de huevo, moler carne cruda, o extraer jugos de frutas y verduras.
- No almacene alimentos o líquidos en la jarra de licuadora.
- Evite golpear o dejar caer la licuadora cuando esté en funcionamiento o en cualquier momento.

IMPORTANTE: 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.

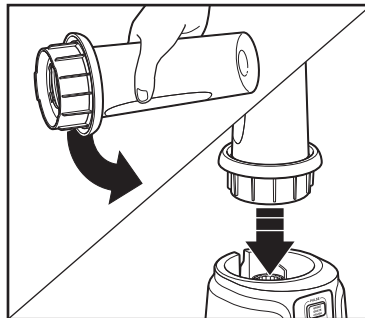
Cómo usar la jarra de viaje (en modelos selectos)

⚠ ADVERTENCIA Riesgo de quemaduras.

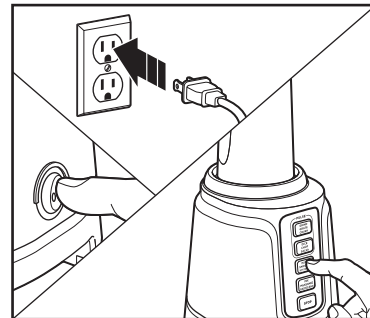
No licúe ingredientes calientes en la jarra de viaje. Puede acumularse presión, lo que provocaría que la jarra se destape de golpe y los ingredientes calientes salgan disparados.



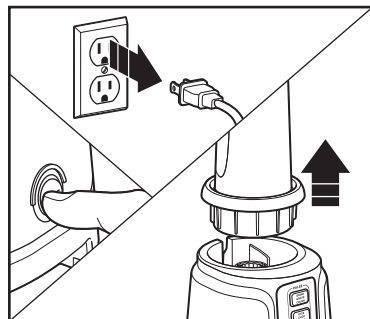
1. Asegúrese de que la unidad está desenchufada. Añada ingredientes a la jarra de viaje. NO llene los ingredientes hasta arriba de la línea de llenado MAX. Coloque cuidadosamente el conjunto de cuchilla de corte y el cuello en la jarra de viaje.



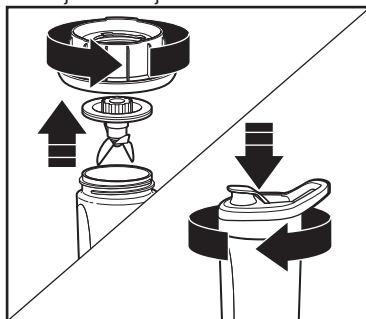
2. Dé vuelta a la jarra de viaje, agite para mezclar los ingredientes y colóquelo sobre la base.



3. Enchufe en el tomacorriente. Presione el interruptor en la posición ENCENDIDO (I). Coloque la mano sobre la jarra para mantenerla en su sitio mientras se licúa. Presione el botón de velocidad deseado. Presione **STOP** (detener) para detener el proceso de licuado. Al usar la configuración **PULSE** (pulso), la licuadora solo funcionará mientras mantenga presionado el botón.



4. Presione el interruptor APAGADO (O). Desenchufe. Quite la jarra de la base.



5. Dé vuelta, quite el cuello y el conjunto de cuchilla de corte de la jarra. Ajuste a mano la tapa para beber en la jarra de viaje.

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

- Trabaje siempre sobre una cubierta u otra superficie de apoyo.
- Si la acción de licuado no se inicia, se detiene, o si los ingredientes se pegan a los costados de la jarra, presione **STOP** (detener). Quite la jarra, sacuda el contenido y vuelva a licuar.
- Para un mejor desempeño de la jarra de viaje 20 oz./590 mL), la cantidad mínima de líquido necesaria por receta es 3/4 taza (6 oz./177 mL).
- Cuando llene la jarra, coloque primero los ingredientes congelados o el hielo dentro de la misma. Cuando los dé vuelta para licuarlos, los elementos congelados quedarán en la parte superior.
- No pique o procese alimentos duros tales como queso, galletas o carne.
- Trate de no golpear o dejar caer la licuadora.
- No licue líquidos calientes en la jarra de viaje.
- No llene la jarra de viaje por encima de la línea de llenado MAX.

Cómo licuar bebidas con la jarra de licuadora

Batido triple de bayas

1 taza (237 mL) de jugo de arándano y frambuesa
1 taza (237 mL) de yogur de vainilla
8 onzas (1 1/2 tazas [355 mL]) de fresas frescas, sin tallo y cortadas en cuartos
6 onzas (1 1/4 tazas [296 mL]) de frambuesas frescas
4 onzas (3/4 de taza [177 mL]) de arándanos frescos
1 plátano mediano y maduro, cortado en trozos grandes
12 cubos de hielo

Instrucciones:

1. Coloque los ingredientes en la jarra de licuadora en el orden indicado.
2. Cubra y licúe en **PUREE/SMOOTHIE/ICY DRINK** (puré/batido/bebida helada) hasta que quede suave.

Consejo de cocina: Pruebe diferentes combinaciones de bayas frescas y jugo para obtener nuevos sabores de batidos.

Rinde para: 4 porciones

Salsa fresca y picante

1 cebolla, pelada y cortada en cuartos
1 diente de ajo
1 chile jalapeño, sin tallo
4 tomates pequeños, cortados en cuartos
1/4 de taza (59 mL) de cilantro
1 cucharada (15 mL) de jugo de lima
1/2 cucharadita (2,5 mL) de comino
Sal y pimienta al gusto

Instrucciones:

1. Coloque la cebolla, el ajo y el chile en la jarra de licuadora. Cubra y use la configuración **PULSE (Dice/Chop/Salsa)** (picado/troceado/salsa) hasta que quede finamente picado. Remueva según sea necesario. Detenga la licuadora.
2. Añada los tomates, el cilantro, el jugo de lima, el comino, la sal y la pimienta. Cubra y use la configuración **PULSE** (pulso) hasta alcanzar la textura deseada, removiendo según sea necesario.

Rinde para: 6–8 porciones

Malteada

1 a 1 1/2 tazas (237 a 355 mL) de leche
6 bolas de helado (tamaño #16)
2 a 3 cucharadas (15 a 44 mL) de jarabe saborizado (opcional)

Instrucciones:

1. Coloque los ingredientes en la jarra de licuadora.
2. Cubra y licúe en **MIX/MILKSHAKE/EASYCLEAN** (mezclar/malteada/limpieza fácil) durante 25-30 segundos o hasta que se mezclen.

Rinde para: 3–4 porciones

NOTA: Use la mitad de los ingredientes para la jarra de viaje.

Batido de arándanos

Batido:
1/2 taza (118 mL) de leche de almendras o de coco
5,3 onzas (140 mL) de yogur griego
1 taza (237 mL) de arándanos frescos
2 a 3 cucharadas (15 a 44 mL) de semillas de chía
Sugerencias de topping: arándanos, frambuesas, semillas de chía, nueces picadas y/o granola.

Instrucciones:

1. Coloque la leche de almendras, el yogur, los arándanos y las semillas de chía en la jarra de licuadora en el orden indicado.
2. Cubra y licúe en **PUREE/SMOOTHIE/ICY DRINK** (puré/batido/bebida helada) hasta que quede suave.
3. Inserte el compactador (en modelos selectos) para ayudar a mezclar mientras raspa los lados de la jarra de licuadora.
4. Vierta en un tazón y agregue los toppings según su preferencia.

Rinde para: 1 porción

Bebida helada

2 tazas (473 mL) de mezcla para bebidas, como mezcla de piña colada
20 cubos de hielo (aproximadamente 452 mL)

Instrucciones:

1. Añada los ingredientes a la jarra de licuadora.
2. Licúe en la configuración **PUREE/SMOOTHIE/ICY DRINK** (puré/batido/bebida helada) durante 30-45 segundos o hasta que se mezclen.

Rinde para: 3–4 porciones

Cómo licuar bebidas con la jarra de viaje

Batido de chocolate y mantequilla de maní con proteína

3/4 de taza (177 mL) de leche de almendras
1/2 plátano mediano (12 g), pelado
3 cucharadas (9 g) de mantequilla de maní
1 cucharada (29 g) de proteína de chocolate en polvo

Bebida verde energizante

3/4 de taza (177 mL) de jugo de piña
1/4 de manzana verde pequeña, en rodajas (85 g)
1/4 taza (7,51 g) de hojas de espinaca bebé
1/4 de taza (26 g) de rodajas de pepino
1/4 de taza (38 g) de uvas verdes
1 cucharada (29 g) de proteína de vainilla en polvo

Café helado con caramelo salado

1 taza (237 mL) de café fuerte preparado en frío
2 cucharadas (20 mL) de crema Half and half
2 cucharadas (20 mL) de jarabe de caramelo salado
1/4 de taza (35 g) de hielo

Batido de proteínas tropical

1 taza (237 mL) de agua de coco
1/2 plátano mediano, pelado (12 g)
1/2 taza (56 g) de trozos de mango congelado
1/4 taza (50 g) de trozos de piña fresca
1 cucharada (29 g) de proteína de vainilla en polvo

Batido de frutas

1 taza (237 mL) de fresas congeladas
1 plátano grande
1/4 taza (59 mL) de yogur griego de vainilla
3/4 de taza (177 mL) de jugo de piña

Batido de proteínas de chocolate y frambuesa

1 taza (237 mL) de leche de almendras
1/2 taza (62 g) de frambuesas
1 cucharada (29 g) de proteína de chocolate en polvo

Instrucciones:

1. Añada los ingredientes en la jarra en el orden indicado. Coloque el conjunto de cuchilla de corte en la parte superior de la jarra y asegúrelo con el cuello. Vólteelo al revés sobre la licuadora y coloque la mano encima de la jarra para mantenerlo en su lugar.
2. Licúe en la configuración **PUREE/SMOOTHIE/ICY DRINK** (puré/batido/bebida helada) durante 30 segundos.
3. Si es necesario, retire la jarra de la licuadora. Agite los ingredientes en la jarra y vuelva a licuar en la configuración **PUREE/SMOOTHIE/ICY DRINK** (puré/batido/bebida helada) durante 15 a 20 segundos más.
4. Retire el cuello y el conjunto de cuchilla de corte y coloque la tapa para beber.

Rinde para: 1–2 porciones

Cuidado y limpieza

1. Desenchufe.
2. Quite la jarra de licuadora de la base. Gire el cuello en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que el cuello y el conjunto de cuchilla de corte se separen de la jarra de licuadora.
3. Quite la jarra de viaje de la base. Gire el cuello en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que el cuello y el conjunto de cuchilla de corte se separen de la jarra de viaje.
4. Limpie la base de la licuadora, el panel de control y el cable con un paño húmedo o esponja. Para remover las manchas tercas, use un limpiador suave no abrasivo.

EASYCLEAN (limpieza fácil)

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

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

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

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

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.

ADVERTENCIA Riesgo de laceración.

Maneje las cuchillas cuidadosamente; está muy afilada.

5. Todas las demás piezas extraíbles se pueden lavar en el lavavajillas. NO use la configuración “HIGIENIZAR” al lavar en el lavavajillas. Las temperaturas del ciclo “HIGIENIZAR” podrían dañar su producto. Las piezas también pueden lavarse con agua caliente jabonosa. Debe tenerse cuidado al manipular el conjunto de cuchilla de corte, ya que está muy afilado. Enjuague y seque completamente. No empape.

GARANTÍA PARA PRODUCTOS COMPRADOS EN MÉXICO

PRODUCTO:

MARCA:

MODELO:

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

Centro de Atención al Consumidor: 800 71 16 100

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

GARANTÍA DE 3 AÑOS.

COBERTURA

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

LIMITACIONES

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

EXCEPCIONES

Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:

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

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

PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA

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

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

CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADOS

Ciudad de México

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

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

Nuevo León

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

Jalisco

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

Modelos:
54500J 54505J

Tipo:
B121

Características eléctricas:
120 V~ 60 Hz 3.2 A

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