

*Blender*

**READ BEFORE USE**

*Mélangeur*

**LIRE AVANT L'UTILISATION**

*Licuadaora*

**LEA ANTES DE USAR**

Le invitamos a leer cuidadosamente este instructivo antes de usar su aparato.

*Thank You!*

Thank you for purchasing this product!

Your blender is designed with Wave~Action™ blending technology. This revolutionary system does not require the assistance of a stir stick or wooden spoon.

We know you will enjoy many years of superior blending performance.



**English..... 2**

**USA: 1-800-851-8900**

Visit [hamiltonbeach.com](http://hamiltonbeach.com) for delicious recipes and to register your product online!

**Français ..... 9**

**Canada : 1-800-267-2826**

Consulter [hamiltonbeach.com](http://hamiltonbeach.com) pour les recettes délicieux et à enregistrer votre produit !

**Español ..... 17**

**México: 01 800 71 16 100**

Visite [hamiltonbeach.com](http://hamiltonbeach.com) para recetas deliciosas y para registro de su producto en línea.

## WARNING

### Shock Hazard

- Do not immerse this appliance in water or other liquid.
- This appliance has a polarized plug (one wide blade) that reduces the risk of electrical 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 using an adaptor. If the plug does not fit, reverse the plug. If it still does not fit, have an electrician replace the outlet.

## IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electric appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. To protect against risk of electrical shock, do not put cord, plug, base, or motor in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Unplug cord from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contact with moving parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Call our toll-free customer service number for information on examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
7. The use of attachments, including canning jars, not recommended or sold by Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc. may cause a risk of injury to persons.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including stove.
10. Keep hands and utensils out of jar while blending to reduce the risk of severe personal injury and/or damage to blender. A rubber spatula may be used but must be used only when blender is not running.
11. Blades are sharp; handle carefully— especially when assembling, disassembling or cleaning inside blender jar.
12. Do not use a broken, chipped, or cracked blender jar.
13. Do not use broken, cracked, or loose cutting blades/assembly.
14. To reduce the risk of injury, never place cutting blades/assembly on base without jar properly attached.
15. Always operate blender with lid in place.
16. When blending hot liquids, remove center-piece of two-piece lid. Hot liquids may push lid off jar during blending. To prevent possible burns: do not fill blender jar beyond the 3 cup (750 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.
17. Screw on jar nut firmly. Injury can result if moving blades accidentally become exposed.
18. If the jar should turn when the motor is switched ON, switch OFF immediately and tighten jar in jar nut, Sure Rest™ base, or cutting assembly.
19. Do not leave blender unattended while it is operating.
20. To disconnect cord, turn the control to OFF. Then remove plug from wall outlet.
21. Do not use appliance for other than intended purpose.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS!

### Other Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only. 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 blender. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over countertop or tabletop where it can be

pulled on by children or accidentally tripped over. If the cutting blades lock and do not move, it will damage the motor. Do not use. Call the toll-free customer service number for information.

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

### **Wattage/Peak Power Information**

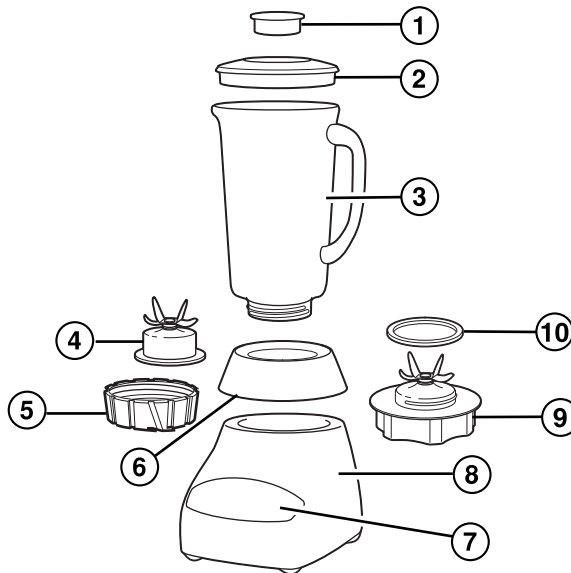
The wattage/ampere rating of the blender is determined by an Underwriter's Laboratory test and is based on available cutting blades and jar combinations that may not be provided with your unit, but are available as replacement parts. This is a measure of input wattage/amperes after 30 seconds of operation. The blender as provided may draw significantly less power.

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

## *Parts and Features*

**Before First Use:** After unpacking blender, wash everything except blender base in hot, soapy water. Dry thoroughly. Wipe blender base with a damp cloth or sponge. **DO NOT IMMERSE BASE IN WATER.** Care should be taken when handling cutting blades as they are very sharp.

1. Filler Cap
2. Lid
3. Jar
4. Cutting Blades  
*(On models with cutting assembly #4, the gasket is permanently affixed to the cutting blades. Do not try to remove it.)*
5. Jar Nut\*
6. Sure Rest™ Base\*
7. Control Panel
8. Base
9. Cutting Assembly\*
10. Gasket



Depending on which blender model you have purchased, your blender will come with one of the following part combinations:

- Cutting Blade (#4) with Jar Nut (#5)
- Cutting Blade (#4) with SureRest™ Base (#6)
- Cutting Assembly (#9) with Gasket (#10)

## *How to Assemble and Use*

**IMPORTANT:** Your blender jar and cutting blades are subject to wear during normal use. Always inspect jar for nicks, chips, or cracks. Always inspect cutting blades for broken, cracked, or loose blades. If jar or cutting blades are damaged, do not use. Call our toll-free customer service number to obtain replacement parts.

1. Make sure blender is unplugged. Place blender base on clean, dry surface to keep foreign particles from being pulled up into motor during operation.
2. **For Models with Sure Rest™ Base or Jar Nut:**  
Place cutting blades in Sure Rest™ base or jar nut. Set jar on top of cutting blades and screw Sure Rest™ base or jar nut onto jar.  
**For Models with Cutting Assembly:**  
Fit gasket over cutting blades. The gasket must lie flat. Set jar on top of gasket and screw on cutting assembly.
3. Make sure the jar nut, Sure Rest™ base, or cutting assembly is firmly screwed onto the jar. If not, it may loosen later when motor is turned on.

4. Set assembled jar into place on blender base, making sure it is securely seated. (For some models, turn to LOCK as indicated.) If not, gently rock the jar until seated.
5. Plug cord into outlet.
6. Put ingredients in jar; place lid with filler cap on jar. Place hand on lid when blending thin liquids.
7. Process food or beverages. See the “Blending Specific Foods” for speeds and processing tips.
8. ALWAYS turn blender off and wait until blades have stopped rotating before removing jar.
9. To remove jar after blending is complete, lift the jar straight up. (For some models, turn to UNLOCK as indicated.) If it is not easily removed, rock gently and lift. Do not twist.
10. NEVER replace jar onto unit while motor is running.

## **Control Panels**

Your blender may have 6 to 16 speeds. They all operate similarly. For blenders with 10 or more speeds, first select and push a LO or HI power button then push desired speed button. When using PULSE the blender will operate only as long as button is pushed. The remaining speed buttons will run the blender until OFF is pushed.

**NOTE:** Speed increases as the buttons are pushed left to right.

## Blending Specific Foods

### Baby Foods

Follow feeding guidelines appropriate for age. Place 1 cup (250 ml) cooked fruits or vegetables in blender jar. Add liquid, such as water, milk, or juice, if needed. Press a desired speed control button for 10 seconds or until smooth.

### Bread Crumbs

Tear bread into pieces and put in blender jar. Pulse about 10 times.

### Cookie or Cracker Crumbs

Break cookies or crackers into pieces and put in blender jar. Process 1 cup (250 ml) at a time. Pulse about 10 times. For a finer consistency, press a desired speed control button for a few seconds after Pulsing.

### Chopped Nuts

Place 1 cup (250 ml) nuts in blender jar. Pulse a few times. Remove jar from base and shake to redistribute pieces. Place jar on base and Pulse a few more times.

### Chopping Vegetables

Cabbage, carrots, onion, green pepper, potatoes. Place 2 cups (500 ml) of chunks in blender jar. Cover with water. Pulse until desired chopped consistency is reached. Pour into colander to drain off water.

### Coffee Beans

Place ½ cup (125 ml) beans in blender jar. Press desired speed control button for 30 seconds or until desired grind consistency is reached.

### Frozen Juice Concentrate

Place 6 ounces (170 g) frozen juice in blender jar with recommended amount of water. Press a desired speed control button for 20 seconds or until smooth. Or place 12 ounces (350 g) frozen juice in blender jar with 1 can of water. Press a desired speed control button for 30 seconds. Pour into pitcher and stir in remaining 2 cans water.

### Grated Baking Chocolate

On a cutting board, cut 2 to 3 ounces (50 to 85 g) baking chocolate into chunks. Place in blender jar. Pulse for 10 seconds.

### Smooth Gravy

If your gravy has lumps, place in blender jar. Remove filler cap from lid to allow steam to escape. Press a desired speed control button for 5 seconds or until smooth.

### Pancakes or Waffles

Place liquid ingredients into blender jar; then dry ingredients. Press a desired speed control button for 10 seconds or until blended.

### Parmesan Cheese

Cut cheese into half-inch (1 cm) chunks and place in blender jar. Process until desired consistency.

### Superfine Sugar

Place 1 cup (250 ml) regular granulated sugar in blender jar. Press a desired speed control button for 30 seconds to make superfine sugar which dissolves instantly in iced tea.

### “Thickened” Whipping Cream

The blender will not whip cream but produces a spoonable topping. Pour 1 cup (250 ml) heavy or whipping cream in blender jar. Press a desired speed control button for 20 seconds or until thickened.

### Crushing Ice

Fill blender jar with 1 cup (250 ml) of ice cubes. Place lid on blender jar then Pulse. Allow blades to come to a complete stop between pulses. Continue until ice is crushed to desired consistency. For best results always crush ice immediately after removing from freezer.

## General Tips

- To add foods when blender is operating, remove filler cap from container lid and add ingredients through the opening.
- For best performance, the minimum amount of liquid needed per recipe is one cup (8 ounces/250 ml). Add more liquid if food is not blending properly.
- If blending action stops during blending or ingredients stick to sides of the jar, there may not be enough liquid in the jar to blend effectively.
- Do not try to mash potatoes, mix stiff dough, whip egg whites, grind raw meat, or extract juices from fruits and vegetables. The blender is not made to perform these tasks.
- Do not store food or liquids in the blender jar.
- Avoid bumping or dropping the blender.

## How to Clean

1. Unplug blender from electrical outlet.
2. Wipe blender base, control panel, and cord with a damp cloth or sponge. To remove stubborn spots, use a mild, non-abrasive cleanser.
3. To clean jar, unscrew jar nut, Sure Rest base, or cutting assembly and remove cutting blades from jar.
4. Carefully remove blades from bottom of jar nut or cutting assembly.
5. Carefully wash blades, base, jar, and lid in hot, soapy water. Rinse and dry thoroughly. Do not soak.
6. Reassemble. See page 4 "How to Assemble and Use."
7. Store blender with lid ajar to prevent container odor.

**NOTE:** All parts except the cutting assembly or cutting blades may be washed in the dishwasher on the top rack only. Some part distortion may occur if your household dishwasher temperature is higher than normal or if the parts are placed too close to the heating element.

### **⚠ WARNING**

#### **Electrical Shock Hazard**

- Disconnect power before cleaning.
- Do not immerse cord, plug or base in any liquid.

Failure to follow these instructions can result in death or electrical shock.

## Quick Clean

The Quick Clean function should only be used to rinse the blender between batches of processing the same food. When the processing of a single type of food is finished, the blender should be disassembled and thoroughly cleaned as instructed in "How to Clean."

To Quick Clean, pour 2 cups (500 ml) warm water in jar and add 1 drop liquid dishwashing detergent. Run the blender on QUICK CLEAN for 10 seconds. Discard soapy water. Rinse with clean water.

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

## Troubleshooting

POTENTIAL PROBLEM	PROBABLE CAUSE/SOLUTION
Blender leaks.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tighten jar nut or Sure Rest jar base tighter on jar.</li> <li>Make sure gasket is in place for models with cutting assembly.</li> </ul>
Ice not crushed.	<ul style="list-style-type: none"> <li>See ice crushing instructions in "Blending Specific Foods" section.</li> </ul>
Does not blend well.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Make sure enough liquid has been added. A minimum of 8 ounces (250 ml) is recommended.</li> </ul>

## Customer Service

If you have a question about your blender, call our toll-free customer service number. Before calling, please note the model, type, and series numbers and fill in that information below. These numbers can be found on the bottom of your blender. This information will help us answer your question much more quickly.

**MODEL:** \_\_\_\_\_ **TYPE:** \_\_\_\_\_ **SERIES:** \_\_\_\_\_

**This warranty applies to products purchased in the U.S. or Canada.**

### LIMITED WARRANTY

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of three (3) years for Hamilton Beach products or one hundred eighty (180) days for Proctor-Silex and Traditions products from the date of original purchase, except as noted below. During this period, we will repair or replace this product, at our option, at no cost. THE FOREGOING WARRANTY IS IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTY OR CONDITION, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED, WRITTEN OR ORAL INCLUDING, WITHOUT LIMITATION, ANY STATUTORY WARRANTY OR CONDITION OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. ANY LIABILITY IS EXPRESSLY LIMITED TO AN AMOUNT EQUAL TO THE PURCHASE PRICE PAID, AND ALL CLAIMS FOR SPECIAL, INCIDENTAL AND CONSEQUENTIAL DAMAGES ARE HEREBY EXCLUDED. There is no warranty with respect to the following, which may be supplied with this product, including without limitation: glass parts, glass containers, cutter/strainers, blades, seals, gaskets, clutches, motor brushes, and/or agitators, etc. This warranty extends only to the original consumer purchaser and does not cover a defect resulting from abuse, misuse, neglect including failure to clean product regularly in accordance with manufacturer's instructions, use for commercial purposes, or any use not in conformity with the printed directions. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other legal rights which vary from state to state, or province to province. 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.

If you have a claim under this warranty, DO NOT RETURN THE APPLIANCE TO THE STORE! Please call our CUSTOMER SERVICE NUMBER. (For faster service please have model, series, and type numbers ready for operator to assist you.)

### CUSTOMER SERVICE NUMBERS

In the U.S. 1-800-851-8900

In Canada 1-800-267-2826

[hamiltonbeach.com](http://hamiltonbeach.com) or [proctorsilex.com](http://proctorsilex.com)

**KEEP THESE NUMBERS FOR FUTURE REFERENCE!**

## ⚠️ AVERTISSEMENT

### Risque d'électrocution

- N'immergez pas cet appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame plus large) qui réduit les risques d'électrocution. La fiche s'introduit dans la prise polarisée dans un sens seulement. Ne nuisez pas à la conception sécuritaire de la fiche en la modifiant de quelque façon que ce soit ou en utilisant un adaptateur. Placez la fiche dans l'autre sens si elle refuse de s'introduire dans la prise. S'il est encore impossible d'insérer la fiche, demandez à un électricien de remplacer la prise électrique.

## PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électroménagers, des précautions élémentaires d'usage doivent toujours être respectées, y compris les consignes suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Pour se protéger contre le risque de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche, la base ou le moteur dans l'eau ou d'autres liquides.
3. Assurer une surveillance étroite lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou dans leur voisinage.
4. Débrancher le cordon de la prise lorsque l'appareil ne sert pas, avant d'ajouter ou d'enlever des pièces et avant de le nettoyer.
5. Éviter le contact avec les pièces en mouvement.
6. Ne pas faire fonctionner un appareil présentant une fiche ou un cordon endommagé, après une défaillance, une chute ou encore après tout endommagement. Appeler sans frais notre numéro du service à la clientèle pour tout renseignement sur la vérification, les réparations ou les réglages électriques ou mécaniques.
7. L'utilisation d'accessoires, y compris de pots à conserves, qui ne sont ni recommandés ni vendus par Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc. risque de provoquer des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir, ni toucher des surfaces très chaudes, notamment les cuisinières.
10. Pendant le fonctionnement de l'appareil, garder mains et ustensiles à distance du récipient, afin de réduire le risque de blessures graves et/ou d'endommagement du mélangeur. Une spatule en caoutchouc peut être utilisée seulement lorsque le mélangeur est à l'arrêt.
11. Les lames sont coupantes; manipuler avec précaution lors de l'assemblage, le désassemblage ou le nettoyage de l'intérieur du récipient.
12. Ne pas utiliser un récipient de mélangeur brisé, écaillé ou craqué.
13. Ne pas utiliser des lames/mécanismes de coupe brisés, craqués ou qui ont du jeu.
14. Pour réduire le risque de blessures, ne jamais mettre les lames/mécanismes coupantes sur la base sans que le récipient n'y soit correctement fixé.
15. Ne jamais faire fonctionner le mélangeur sans que le couvercle ne soit en place.
16. Pour mélanger des liquides chauds, enlevez la pièce centrale du couvercle en deux parties. Des liquides chauds peuvent faire sauter le couvercle du récipient pendant l'opération de mélange. Pour prévenir des brûlures possibles : ne remplissez jamais le récipient du mélangeur plus haut que le niveau de 3 tasses (750 ml). En vous protégeant d'une serviette épaisse ou de gants de cuisine, mettez une main en haut du couvercle. Éloignez votre peau nue du couvercle. Commencez à mélanger à la vitesse la plus basse.
17. Bien visser l'écrou du récipient. Il peut se produire des blessures si les lames mobiles sont accidentellement exposées.
18. Si le récipient se met à tourner quand le moteur est en marche, mettre immédiatement l'appareil en position OFF (arrêt) et serrer l'écrou de récipient, la base Sure Rest™ ou le mécanisme de coupe.
19. Ne pas laisser le mélangeur sans surveillance pendant qu'il fonctionne.
20. Pour débrancher le cordon, mettre l'interrupteur sur « OFF » (Arrêt), puis retirer de la prise murale.
21. Ne pas utiliser cet appareil pour un usage autre que celui auquel il est destiné.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS!

## Autres renseignements de sécurité aux consommateurs

### Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

La longueur du cordon de cet appareil a été choisie de façon à ce que l'on ne risque pas de trébucher dessus. Si un cordon plus long est nécessaire, utiliser une rallonge appropriée. Le calibrage de la rallonge doit être le même que celui de l'appareil ou supérieur. Lorsqu'on utilise une rallonge, s'assurer qu'elle ne traverse pas la zone de travail, que des enfants ne puissent pas tirer dessus par inadvertance et qu'on ne puisse pas trébucher dessus.

C'est un laboratoire indépendant qui détermine, par test, la puissance/ampérage nominale du mélangeur. Celle-ci est basée sur des combinaisons de lames et de bocal qui ne sont pas fournies avec votre unité, mais peuvent être disponibles comme pièces de rechange. Elle mesure le wattage/ampérage consommé après 30 secondes de fonctionnement. Le mélangeur livré peut nécessiter considérablement moins de puissance.

La puissance maximale est la mesure de wattage du moteur pendant les premières secondes de fonctionnement. C'est alors que le mélangeur nécessite le plus de puissance pour broyer les glaçons, les fruits congelés, etc. C'est une meilleure mesure de consommation d'un moteur de mélangeur quand il a le plus besoin de courant.

Si les lames de l'élément coupant bloquent et ne tournent pas, le moteur sera endommagé. Ne pas l'utiliser. Composer le numéro d'appel sans frais du service à la clientèle pour des renseignements.

Si les lames de l'élément coupant bloquent et ne tournent pas, le moteur sera endommagé. Ne pas l'utiliser. Composer le numéro d'appel sans frais du service à la clientèle pour des renseignements.

Ne pas placer le récipient à mélange rempli d'aliments ou de liquide dans le congélateur. Le contenu pourrait geler et endommager les lames de coupe, le récipient ou le mélangeur et ainsi entraîner des risques de lésions corporelles.

## Pièces et caractéristiques

**Avant la première utilisation :** Après avoir déballé le mélangeur, lavez toutes ses composantes à l'exception de la base du mélangeur, dans de l'eau chaude savonneuse. Séchez complètement. Épongez la base du mélangeur à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge. N'IMMERGEZ JAMAIS LA BASE DANS L'EAU. Manipulez les lames avec prudence étant donné qu'elles sont très coupantes.

1. Capuchon de remplissage
2. Couvercle
3. Récipient du mélangeur
4. Lames coupantes  
(Sur les modèles avec mécanisme de coupe #4, ce joint est fixé d'une manière permanente aux lames coupantes. Ne jamais essayer de l'enlever.)
5. Écrou de récipient\*
6. Base Sure Rest™\*
7. Panneau de commande de vitesse
8. Base
9. Bloc de coupe\*
10. Joint d'étanchéité



Selon le modèle de mélangeur que vous avez acheté, votre mélangeur est livré avec l'une des combinaisons de pièces suivantes :

- Lame coupante (#4) avec écrou de récipient (#5)
- Lame coupante (#4) avec base Sure-Rest (#6)
- Mécanisme de coupe (#9) avec joint d'étanchéité (#10)

## Assemblage et fonctionnement

**IMPORTANT** : Votre récipient et les lames de coupe de votre mélangeur sont sujets à l'usure en usage normal. Toujours inspecter le récipient pour des ébréchures, écailllements ou fissures. Toujours inspecter les lames de coupe pour voir si elles sont brisées, craquées ou ont du jeu. Si le récipient ou les lames de coupe sont endommagés, ne pas les utiliser. Téléphoner sans frais à notre numéro du service à la clientèle pour obtenir des pièces de rechange.

1. Assurez-vous que le mélangeur est débranché. Posez la base du mélangeur sur une surface propre et sèche pour éviter que des corps étrangers ne se logent dans le moteur pendant le fonctionnement.
2. **Pour les modèles avec la base Sure Rest™ ou l'écrou de récipient :** Placez les lames coupantes dans la base Sure Rest™ ou dans l'écrou de récipient. Placer le récipient en haut des lames coupantes et visser la base Sure Rest™ dans l'écrou de récipient.  
**Pour les modèles qui ont un mécanisme de coupe :** Placer le joint sur les lames coupantes. Le joint doit reposer à plat. Mettre le récipient en haut du joint et visser sur le mécanisme de coupe.
3. Toujours s'assurer que l'écrou de récipient, la base Sure Rest™ ou le mécanisme de coupe est bien vissé dans le récipient. Autrement, il peut se dévisser quand le moteur est mis en marche.

4. Installez le récipient sur la base du mélangeur et assurez-vous qu'il est bien en place. (Pour certains modèles, tournez à LOCK (verrouillage) tel qu'indiqué.) Si le récipient n'a pas une bonne assise, faites-le basculer gentiment jusqu'à ce qu'il s'enclenche dans la base.
5. Branchez le cordon dans une prise électrique.
6. Mettez les ingrédients dans le récipient et mettez le couvercle avec le capuchon de remplissage. Placer une main sur le couvercle lors du mélange de liquides clairs.
7. Mélangez les aliments ou les boissons. Reportez-vous à la section « Conseils pour le mélange » pour les vitesses et conseils relatifs au mélange.
8. Arrêtez TOUJOURS le mélangeur et attendez que les lames aient cessé de tourner avant de retirer le récipient.
9. Pour retirer le récipient une fois le programme terminé, soulevez-le. (Pour certains modèles, tournez à UNLOCK (déverrouillage) tel qu'indiqué.) Si le récipient ne se retire pas facilement, basculez-le gentiment et soulevez. Ne le faites pas tourner.
10. Ne remettez JAMAIS le récipient sur la base pendant que le moteur est en marche.

## Panneaux de contrôle

Le mélangeur peut avoir 6 ou 16 vitesses. Elles fonctionnent de la même manière. Pour les mélangeurs à 10 vitesses ou plus, choisissez d'abord le bouton LO (vitesse basse) ou HI (vitesse élevée) et poussez-le, puis appuyez sur le bouton de la vitesse désirée. Pour utiliser les pulsations ou casser des

glaçons, le mélangeur ne fonctionne que pendant que le bouton est appuyé. Les autres boutons de vitesse fonctionnent jusqu'à ce que le bouton OFF (arrêt) soit appuyé.

**NOTE** : La vitesse augmente quand les boutons sont poussés de gauche à droite.

## Conseils pour le mélange

### Nourriture pour bébés

Conformez-vous aux directives d'alimentation selon l'âge du bébé. Mettez une tasse à mesurer (250 ml) de fruits ou de légumes cuits dans le récipient. Ajoutez du liquide, eau, lait ou jus, au besoin. Appuyez sur le bouton de la vitesse désiré pendant 10 secondes ou jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

### Chapelure

Déchiqutez le pain en morceaux que vous mettez dans le récipient du mélangeur. Utilisez l'option **PULSE** (Impulsion) environ 10 fois.

### Miettes de biscuits ou craquelins

Brisez les biscuits ou les craquelins en morceaux que vous mettez dans le récipient du mélangeur. Mélangez l'équivalent d'une tasse à mesurer (250 ml) à la fois. Utilisez l'option **PULSE** (Impulsion) environ 10 fois. Pour obtenir une consistance plus fine, appuyez sur le bouton de contrôle désiré pendant quelques secondes après avoir utilisé les pulsations.

### Noix hachées

Mettez une tasse (250 ml) de noix dans le récipient. Utilisez l'option **PULSE** (Impulsion) plusieurs fois. Retirez le récipient de la base et remuez pour redistribuer les morceaux. Posez le récipient sur la base et utilisez de nouveau l'option **PULSE** (Impulsion) plusieurs fois.

### Pour couper les légumes

Choux, carottes, oignons, poivrons verts, pommes de terre. Mettez deux tasses à mesurer (500 ml) de gros morceaux dans le récipient. Couvrez d'eau. Utilisez l'option **PULSE** (Impulsion) jusqu'à obtention de la taille de morceaux voulue. Versez dans une passoire pour faire égoutter l'eau.

### Grains de café

Mettez ½ tasse (125 ml) à mesurer de grains de café dans le récipient. Appuyez sur le bouton de contrôle désiré pendant 30 secondes ou jusqu'à ce que la consistance désirée soit atteinte.

### Concentré de jus congelé

Mettez 6 oz (170 g) de jus congelé dans le récipient du mélangeur et ajoutez la quantité d'eau recommandée. Appuyez sur le bouton de la vitesse désiré pendant 20 secondes ou jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

### Chocolat à cuire râpé

Sur une planche à découper, coupez 2 à 3 oz (50 à 85 g) de chocolat à cuire en gros morceaux. Mettez les morceaux dans le récipient du mélangeur. Utilisez l'option **PULSE** (Impulsion) pendant 10 secondes.

### Sauce lisse

Si votre sauce a des grumeaux, placez-la dans le récipient du mélangeur. Retirez le bouchon de remplissage pour permettre à la vapeur de s'échapper. Appuyez sur le bouton de la vitesse désiré pendant 5 secondes ou jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

### Crêpes ou gaufres

Mettez d'abord les ingrédients liquides dans le récipient, puis les ingrédients secs. Appuyez sur le bouton de la vitesse désiré pendant 10 secondes ou jusqu'à ce que le mélange soit mélangé.

### Fromage parmesan

Coupez le fromage en morceaux de un centimètre environ que vous mettez dans le récipient du mélangeur. Process until desired consistency.

### Sucre extra-fin

Mettez une tasse (250 ml) de sucre granulé normal dans le récipient du mélangeur. Appuyez sur le bouton de la vitesse désirée pendant 30 seconde pour faire du sucre ultra fin qui se dissout instantanément dans du thé glacé.

### Crème à fouetter épaisse

Le mélangeur ne fouette pas la crème, mais il peut produire un nappage parfait à étaler à la cuillère. Versez 1 tasse (250 ml) de crème épaisse ou de crème à fouetter dans le récipient du mélangeur. Appuyez sur le bouton de contrôle de vitesse désiré pendant 20 secondes ou jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

## Conseils pour le mélange (suite)

---

### Crème à fouetter épaisse

Le mélangeur ne fouette pas la crème, mais il peut produire un nappage parfait à étaler à la cuillère. Versez 1 tasse (250 ml) de crème épaisse ou de crème à fouetter dans le récipient du mélangeur. Appuyez sur le bouton de contrôle de vitesse désiré pendant 20 secondes ou jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

### Glace pilée

Remplissez le récipient avec 1 tasse (250 ml.) de glaçons. Placez le couvercle du récipient du mélangeur puis utilisez la pulsion. Laissez les lames s'arrêter complètement entre les pulsions. Continuez jusqu'à ce que la glace soit pilée à la consistance désirée. Pour obtenir de bons résultats, pilez les glaçons immédiatement après les avoir retirés du congélateur.

## Conseils pour l'utilisation

---

- Pour ajouter des aliments pendant que le mélangeur fonctionne, enlevez le bouchon de remplissage du couvercle et ajoutez les ingrédients par l'ouverture.
- Pour obtenir un bon résultat, le minimum de liquide nécessaire par recette est une tasse (8 onces/250 ml). Ajoutez davantage de liquide si les aliments ne se mélangent pas bien.
- Si le mélangeur ne mélange plus pendant qu'il fonctionne ou si les ingrédients se collent aux parois du récipient, c'est probablement parce qu'il n'y a pas suffisamment de liquide dans le récipient pour bien mélanger.
- Ne vous servez pas du mélangeur pour faire de la purée de pommes de terre ou des mélanges de pâtes épaisses, pour battre des oeufs en neige, pour hacher de la viande crue ou pour extraire du jus de fruits ou de légumes. Il n'a pas été conçu pour ces usages.
- Ne conservez ni aliments, ni liquides dans le récipient du mélangeur.
- Évitez de cogner ou de faire tomber le mélangeur.

## Nettoyage du mélangeur

1. Débranchez le mélangeur de la prise.
2. Essuyez la base du mélangeur, le panneau de contrôle et le cordon à l'aide d'un linge ou d'une éponge humide. Pour enlever les taches rebelles, utilisez un nettoyant doux, non abrasif.
3. Pour nettoyer le récipient, dévisser l'écrou de récipient., la base Sure Rest TM ou le mécanisme de coupe et enlever les lames du récipient.
4. Enlever soigneusement les lames du bas de l'écrou de récipient ou du mécanisme de coupe.
5. Laver soigneusement les lames, la base, le récipient dans de l'eau savonneuse chaude. Rincer et sécher soigneusement. Ne pas laisser tremper.

**NOTE :** Toutes les pièces, à l'exception du mécanisme de coupe ou des lames coupantes, peuvent être nettoyées dans le lave-vaisselle, mais uniquement sur la clayette du haut.. Il peut se produire une certaine distorsion si la température du lave-vaisselle est supérieure à la normale ou si les pièces sont placées trop près de l'élément de chauffage.

6. Rassembler. Consulter la section « Assemblage et fonctionnement » à la page 13.
7. Ranger le mélangeur avec le couvercle ouvert pour éviter l'odeur de renfermé.

Toujours d'assurer que le joint est en place pour les modèles avec un mécanisme de coupe.

### **AVERTISSEMENT**

#### **Risque d'électrocution**

- Débrancher de la prise de courant avant le nettoyage.
- Ne pas immerger le cordon, la fiche ou la base dans quelque liquide que ce soit.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner l'électrocution, voire le décès.

## Fonction pour nettoyage rapide

La fonction QUICK CLEAN (Nettoyage rapide) doit être utilisée uniquement pour nettoyer le mélangeur entre les mélanges de mêmes ingrédients. Lorsque vous avez terminé de mélanger un aliment donné, le mélangeur doit être démonté et entièrement nettoyé, comme il est indiqué sous la rubrique « Nettoyage du mélangeur ».

Pour effectuer le nettoyage rapide, versez 500 ml (2 tasses) d'eau dans le récipient et ajoutez une goutte de déter-

gent à vaisselle. Utilisez l'option QUICK CLEAN (Nettoyage rapide) pendant 10 secondes. Versez l'eau savonneuse dans l'évier. Rincez à l'eau claire.

Cette fonction n'est pas un substitut au nettoyage régulier, tel qu'il est décrit sous la rubrique « Nettoyage du mélangeur ». Cette fonction ne doit pas être utilisée si vous avez mélangé des préparations contenant des oeufs, du lait ou tout autre produit laitier, des viandes ou des fruits de mer.

## *Dépannage*

<b>PROBLÈME POSSIBLE</b>	<b>CAUSE PROBABLE/SOLUTION</b>
Le mélangeur fuit.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Assurez-vous que les récipients intérieur et extérieur soient bien assemblés.</li><li>• Toujours s'assurer que le joint est en place pour les modèles avec un mécanisme de coupe.</li></ul>
Les glaçons ne sont pas pilés.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Consultez les instructions pour piler les glaçons dans la section « mélange d'aliments particuliers ».</li></ul>
Le mélangeur ne mélange pas bien.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Assurez-vous d'ajouter suffisamment de liquide. Nous recommandons un minimum de 8 onces (250 ml.).</li></ul>

## *Service à la clientèle*

Si vous avez une question au sujet du mélangeur, composer notre numéro du service à la clientèle, sans frais d'interurbain. Avant de faire un appel, veuillez noter le numéro de modèle, le type et le numéro de série, et fournir les renseignements ci-dessous. Ces numéros se trouvent à la base du mélangeur. Ces renseignements nous aideront à répondre beaucoup plus vite à toute question.

**MODÈLE :** \_\_\_\_\_ **TYPE :** \_\_\_\_\_ **SÉRIE :** \_\_\_\_\_

**Cette garantie s'applique aux produits achetés aux É.-U. ou au Canada.**

### **GARANTIE LIMITÉE**

Ce produit est garanti être exempt de vices de matériau et de fabrication pendant une période de trois (3) ans pour les produits Hamilton Beach ou cent quatre-vingts (180) jours pour les produits Proctor-Silex à partir de la date de l'achat original, excepté ce qui est noté ci-dessous. Pendant cette période, nous réparerons ou nous remplacerons ce produit à notre choix, gratuitement. LA PRÉSENTE GARANTIE REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE OU CONDITION, QU'ELLE SOIT EXPRESSE OU IMPLICITE, ÉCRITE OU ORALE, Y COMPRIS, SANS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE STATUTAIRE OU DE QUALITÉ MARCHANDE OU DE CONVENANCE À UN USAGE PARTICULIER. TOUTE RESPONSABILITÉ EST EXPRESSÉMENT LIMITÉE À UN MONTANT ÉGAL AU PRIX D'ACHAT PAYÉ, ET TOUTE RÉCLAMATION POUR DOMMAGE SPÉCIAL, INCIDENT ET CONSÉQUENT EST PAR LA PRÉSENTE EXCLUE. Il n'y a pas de garantie à l'égard des articles suivants qui sont sujet à usure, qui peuvent être fournis avec ce produit, y compris, sans s'y limiter : pièces en verre, contenants en verre, couteaux/tamis, lames, joints, joints d'étanchéité, embrayages, brosses à moteur et/ou agitateurs, etc. Cette garantie ne s'étend qu'au consommateur acheteur initial et ne couvre pas une panne due à une mauvaise utilisation, un mauvais traitement, de la négligence, y compris l'absence de nettoyer le produit régulièrement conformément aux instructions du fabricant, utilisation à des fins commerciales ou tout usage non conforme aux instructions imprimées. Cette garantie vous donne des droits juridiques particuliers et vous pouvez avoir également d'autres droits juridiques qui varient selon l'État ou selon la province. Certains États ou provinces ne permettent pas de limite sur les garanties impliquées sur les dommages incidents, consécutifs ou spéciaux et par conséquent les limites ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous.

Si vous désirez procéder à une réclamation en vertu de cette garantie, NE RETOURNEZ PAS L'APPAREIL AU MAGASIN! Veuillez téléphoner au NUMÉRO DU SERVICE À LA CLIENTÈLE. (Pour un service plus rapide, ayez à portée de la main les numéros de série, de modèle et de type de votre appareil lorsque vous communiquez avec un représentant.)

### **NUMÉROS DU SERVICE À LA CLIENTÈLE**

Aux États-Unis 1-800-851-8900

Au Canada 1-800-267-2826

**hamiltonbeach.com ou proctorsilex.com**

**CONSERVEZ CES NUMÉROS POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE!**

## **⚠️ ADVERTENCIA**

### **Peligro de choque eléctrico**

- No sumerja este aparato en agua u otro líquido.
- Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (una pata más ancha) que reduce el riesgo de choque eléctrico. El enchufe calza únicamente en una dirección dentro del tomacorriente polarizado. No trate de obviar el propósito de seguridad del enchufe al tratar de modificarlo de alguna manera o al usar un adaptador. Si el enchufe no calza, inviértalo. Si aún así no calza, llame a un electricista para que reemplace el tomacorriente.

## **INSTRUCCIONES IMPORTANTES**

Siempre que use electrodomésticos debe seguir precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
3. Para protegerse contra riesgos de choques eléctricos, no debe colocar el cable, el enchufe, ni la base o el motor en el agua, ni cualquier otro líquido.
4. Es necesario supervisar de cerca cuando cualquier electrodoméstico es utilizado por niños o cerca de ellos.
5. Desenchufe el cable del tomacorriente cuando el artefacto no esté en uso, antes de colocar o quitarle piezas y antes de limpiarlo.
6. Evite el contacto con las piezas en movimiento.
7. No ponga a funcionar ningún artefacto si tiene un cable o enchufe dañado, o después de que el artefacto haya tenido un funcionamiento defectuoso o haya sufrido alguna caída o avería. Llame a nuestro número gratuito de servicio al cliente para obtener información respecto a su revisión, reparación eléctrica, mecánica o ajuste.
8. El uso de accesorios, incluyendo frascos o vasos, no recomendados o vendidos por Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc. puede causar un riesgo de lesiones a las personas.
9. No use este artefacto a la intemperie.
10. No deje que el cable cuelgue por el borde de la mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes, incluyendo la cocina.
11. Mantenga las manos y utensilios fuera del vaso cuando esté licuando para reducir el riesgo de lesiones personales severas y/o daños a la licuadora. Se puede usar una espátula de goma pero debe usarse sólo cuando la licuadora no esté en funcionamiento.
12. Las cuchillas tienen filo; manéjelas con cuidado especialmente al ensamblar, desensamblar o al limpiar el vaso de la licuadora.
13. No utilice un vaso que esté roto o rajado o que tenga desportilladuras.
14. No utilice cuchillas/montaje de corte que estén rotas, rajadas o flojas.
15. Para reducir el riesgo de lesiones, nunca coloque las cuchillas/montaje de corte en la base sin que tengan el vaso debidamente ajustado.
16. Siempre que la licuadora esté en funcionamiento, debe tener puesta la tapa.
17. Cuando desee licuar líquidos calientes, quite la pieza central de la tapa de dos piezas. Los líquidos calientes pueden hacer saltar la tapa durante el licuado. Para prevenir posibles quemaduras: No supere el nivel de 3 tazas (750 ml) del recipiente de la licuadora. Con la protección de un guante de cocina o una toalla gruesa, coloque una mano sobre la tapa. Mantenga la piel expuesta lejos de la tapa. Comience a licuar en la velocidad más baja.
18. Enrosque firmemente el anillo de retención. Pueden ocurrir lesiones si las cuchillas en movimiento quedan accidentalmente al descubierto.
19. Si el vaso gira cuando el motor está encendido (ON), apáguelo (OFF/O) de inmediato y ajuste el vaso en el anillo de retención con rosca.
20. No deje la licuadora desatendida mientras esté en funcionamiento.
21. Para desconectar el cable, gire el control a OFF/O, luego quite el enchufe del tomacorriente de pared.
22. No use este electrodoméstico para otro fin que no sea el especificado.

## **¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!**

## Información adicional para la seguridad del consumidor

### Este artefacto está destinado sólo para uso doméstico.

El largo del cable que se utiliza con este artefacto se eligió para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo. Si es necesario un cable más largo, deberá utilizarse un cable de extensión aprobado. La clasificación eléctrica nominal del cable de extensión deberá ser igual o mayor que la de la licuadora. Se debe tener cuidado en acomodar el cable de extensión de manera que no cuelgue por el borde de la mesa o mostrador y que los niños no puedan tirar de él o tropezarse accidentalmente.

La clasificación del wattaje/amperios de la licuadora está determinada por una prueba de Underwriter's Laboratory y se basa en combinaciones de cuchillas de corte y de vasos disponibles que pueden no estar incluidos en su unidad, pero se encuentran disponibles como piezas de repuesto. Esta es una medida de wattaje/amperios de entrada después de

30 segundos de funcionamiento. Del modo en que se entrega, la licuadora puede ocupar mucha menos energía/corriente.

La potencia máxima es la medida del wattaje del motor durante los primeros segundos de funcionamiento. Esto sucede cuando una licuadora necesita la mayor cantidad de potencia para triturar hielo, frutas heladas, etc. Esta es una mejor medida de lo que el motor de una licuadora puede consumir cuando más corriente se necesita.

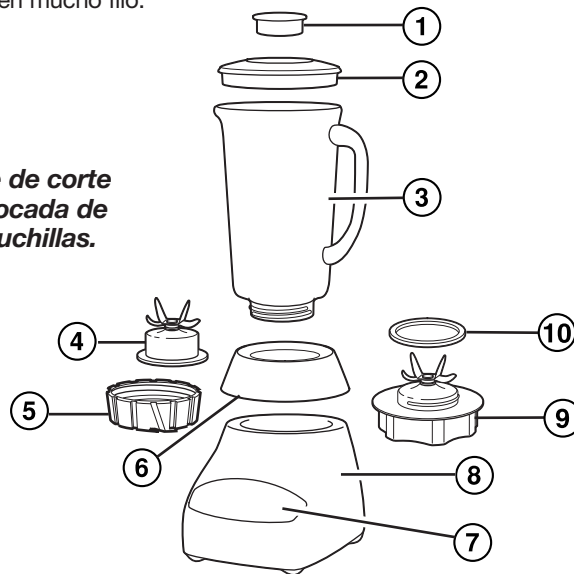
Si las cuchillas de corte se traban y no se mueven, se dañará el motor. No use el artefacto. Llame al número gratuito de servicio al cliente para obtener información.

No coloque el vaso de la licuadora lleno de comida o líquido en el congelador. Éste se congelará y puede resultar en daños a las cuchillas de corte, vaso, licuadora y podría resultar en posibles lesiones personales.

## Piezas y características

**Antes del Primer Uso:** Luego de desempacar la licuadora, lave todo, menos la base de la licuadora, en agua caliente jabonosa. Seque meticulosamente. Limpie la base de la licuadora con un paño húmedo o una esponja. **NO SUMERJA LA BASE EN AGUA.** Maneje las cuchillas con cuidado ya que tienen mucho filo.

1. Tapón de llenado
2. Tapa
3. Vaso de la licuadora
4. Cuchillas de corte  
(En modelos con el montaje de corte N°4, esta pieza viene ya colocada de manera permanente a las cuchillas. No trate de quitarla.)
5. Anillo de retención \*
6. Base de seguridad (Sure Rest™)\*
7. Panel de control de velocidades
8. Base
9. Unidad de corte \*
10. Junta



Dependiendo del modelo de licuadora que haya adquirido, su artefacto tendrá alguna de las siguientes combinaciones de piezas:

- Cuchilla de corte (N°4) con anillo de retención (N°5)
- Cuchilla de corte (N°4) con base SureRest™ (N°6)
- Montaje de corte (N°9) con junta (N°10)

## Cómo ensamblar y usar

**IMPORTANTE:** El vaso de la licuadora y las cuchillas de corte son sujetos a desgaste durante el uso normal. Inspeccione siempre que el vaso no esté roto, rajado o que tenga desportilladuras. Inspeccione siempre que las cuchillas de corte no estén rotas, rajadas o flojas. Si el vaso o las cuchillas de corte están dañados, no los use. Llame al número gratuito de servicio al cliente para obtener piezas de repuesto.

1. Asegúrese de que la licuadora esté desenchufada. Coloque la base de la licuadora en una superficie limpia y seca para evitar que entren partículas extrañas en el motor durante el funcionamiento.
2. **Para los modelos con base Sure Rest™ o con anillo de retención:** Coloque las cuchillas en la base Sure Rest™ o en el anillo de retención. Coloque el vaso sobre las cuchillas y asegure la base o el anillo de retención al vaso.  
**Para los modelos con Unidad de corte:** Coloque la junta por sobre las cuchillas. La junta deberá quedar plana. Coloque el vaso sobre la junta y asegure la unidad de corte.
3. Asegúrese de que el anillo de retención, la base Sure Rest™ o la unidad de corte queden firmemente enroscadas al vaso. De no ser así, puede que se afloje más adelante al hacer arrancar el motor.

4. Ajuste el vaso en su lugar en la base de la licuadora, asegurándose de que está asentado con firmeza. (Para algunos modelos, gire a LOCK (trabado) como se indica. Si no lo está, oscile el vaso suavemente hasta que esté asentado.
5. Enchufe el cable en el tomacorriente.
6. Ponga los ingredientes en el vaso y colóquelo la tapa con tapón de llenado. Coloque la mano encima de la tapa cuando esté licuando líquidos ligeros.
7. Procese alimentos o bebidas. Vea la sección "Técnicas de licuado" para las velocidades y consejos de licuado.
8. SIEMPRE apague la licuadora y espere hasta que las cuchillas hayan parado de girar antes de quitar el vaso.
9. Para quitar el vaso después de terminar el licuado, levante el vaso directamente hacia arriba. (En algunos modelos, gire hacia UNLOCK (destrabado) como se indica). Si no sale con facilidad, oscílelo ligeramente y levántelo. No lo fuerce.
10. NUNCA vuelva a colocar el vaso en la unidad mientras el motor está funcionando.

## Panel de control de velocidad

Su licuadora puede tener de 6 a 16 velocidades. Todas funcionan de manera similar. Para licuadoras con 10 o más velocidades, primero seleccione y presione un botón de encendido de LO (bajo) o HI (alto), y luego oprima el botón de velocidad deseada. Cuando utilice los botones PULSE o IceBreaker, la licuado-

ra funcionará siempre que éstos se mantengan presionados. Los botones de velocidades restantes harán funcionar la licuadora hasta que se presione OFF (apagado).

**NOTA:** La velocidad se incrementa al presionar los botones de izquierda a derecha.

## Cómo licuar alimentos específicos

### Alimentos para bebés

Siga las guías alimenticias apropiadas para la edad. Coloque 1 taza (250 ml) de frutas o verduras cocidas en el vaso de la licuadora. Agregue líquido, tal como agua, leche o jugo si es necesario. Presione el botón de control de velocidad deseada durante 10 segundos o hasta que quede homogéneo.

### Pan rallado

Despedace el pan y póngalo en el vaso de la licuadora. Oprima el botón de **PULSE** unas 10 veces.

### Galletas ralladas

Desmenuce las galletas y póngalas en el vaso de la licuadora. Procese 1 taza (250 ml) a la vez. Oprima el botón de **PULSE** unas 10 veces. Para una consistencia más fina, presione el botón de control de velocidad deseada durante unos segundos después de oprimir el botón de Pulse.

### Nueces picadas

Coloque una taza (250 ml) de nueces en el vaso de la licuadora. Oprima el botón de **PULSE** unas cuantas veces. Quite el vaso de la base y agítelo para redistribuir los pedazos. Coloque el vaso en la base y oprima el botón de **PULSE** unas cuantas veces más.

### Para picar verduras

Corte la col, zanahorias, cebollas, pimientos verdes o papas en trozos. Coloque 2 tazas (500 ml) de trozos en el vaso de la licuadora. Cúbralas con agua. Oprima el botón de **PULSE** hasta que logre la consistencia de picado deseada. Vierta la mezcla en un colador para escurrir el agua.

### Granos de café

Coloque  $\frac{1}{2}$  taza (125 ml) de granos en el vaso de la licuadora. Presione el botón de control de velocidad deseada durante 30 segundos o hasta que se haya alcanzado la consistencia de molido deseada.

### Concentrado de jugo congelado

Coloque 6 onzas (170 g.) de jugo congelado en el vaso de la licuadora con la cantidad recomendada de agua. Oprima el botón de control de velocidad

20

deseada durante 20 segundos o hasta que quede homogéneo.

### Chocolate rallado para hornear

En una tabla para cortar, corte de 2 a 3 onzas (50 a 85 g) de chocolate para hornear en pedazos. Coloque en el vaso de la licuadora. Licue en la posición de **PULSE** por 10 segundos.

### Salsa sin grumos

Si su salsa tiene grumos, colóquela en el vaso de la licuadora. Quite el tapón de la tapa para que el vapor pueda salir. Oprima el botón de control de velocidad deseada durante 5 segundos o hasta que quede homogénea.

### Crepés (crepas) o Waffles

Coloque los ingredientes líquidos en el vaso, luego los ingredientes secos. Presione el botón de control de velocidad deseada durante 10 segundos o hasta que se hayan licuado.

### Queso parmesano

Corte el queso en trozos de media pulgada. Procese en la posición de **GRATE** durante 30 segundos o hasta que se adquiera la consistencia deseada.

### Azúcar extrafino

Coloque 1 taza (250 ml) de azúcar granulado regular en el vaso de la licuadora. Oprima el botón de control de velocidad deseada durante 30 segundos para preparar azúcar extrafino que se disuelve instantáneamente en té helado.

### Crema batida “espesa”

La licuadora no batirá crema pero produce un coronamiento para usar con cucharas. Vierta 1 taza (250 ml) crema espesa o batida en el vaso de la licuadora. Oprima el botón de control de velocidad deseada durante 20 segundos o hasta que se espese.

### Hielo triturado

Llene el vaso con 1 taza (250 ml.) de cubitos de hielo. Coloque la tapa sobre la licuadora y oprima Pulse. Deje que las cuchillas se detengan por completo entre pulsos. Continúe hasta que el hielo quede triturado con la consistencia deseada. Para mejores resultados, siempre triture el hielo inmediatamente después de sacarlo del refrigerador.

## Sugerencias para el mejor uso

- Para agregar alimentos mientras la licuadora está en funcionamiento, quite el tapón de llenado de la tapa del recipiente y añada los ingredientes a través de la abertura.
- Para un mejor desempeño, la cantidad mínima de líquido necesaria por receta es una taza (8 onzas/250 ml.). Agregue más líquido si los alimentos no se están licuando de manera apropiada.
- Si la acción de licuado se detiene o los ingredientes se pegan a los lados del vaso, probablemente no haya suficiente líquido en el mismo para lograr un licuado efectivo.
- No intente hacer puré de papa, o mezclar masas espesas, batir claras de huevo, moler carne cruda o extraer el jugo de frutas y vegetales. La licuadora no ha sido diseñada para realizar estas faenas.
- No guarde alimentos o líquidos en el vaso de la licuadora.
- Evite golpear o dejar caer la licuadora.

## Limpieza

1. Desenchufe la licuadora del tomacorriente.
2. Limpie la base de la licuadora, el panel de control y el cable con un paño o esponja húmedos. Para quitar suciedad persistente rebelde, utilice un limpiador suave, no abrasivo.
3. Para limpiar el vaso, desenrosque el anillo de retención, la base Sure Rest™ o la unidad de corte y retire las cuchillas del vaso.
4. Retire con cuidado las cuchillas desde el fondo del anillo de retención o de la unidad de corte.
5. Lave con cuidado las cuchillas, la base, el vaso, cubriéndolos con agua caliente jabonosa. Enjuague y seque completamente. No coloque en remojo.
6. Vuelva a armar. Ver página 22 “Cómo ensamblar y usar”.
7. Guarde la licuadora con la tapa entreabierta para evitar olores en el vaso.

### **⚠ ADVERTENCIA**

#### **Peligro de descarga eléctrica**

- Desconecte la corriente antes de limpiar.
- No sumerja el cable, enchufe o base en ningún líquido.

No seguir estas instrucciones podría resultar en la muerte o descarga eléctrica.

**NOTA:** todas las piezas, excepto la unidad de corte se pueden lavar en el lavavajillas, solo en la parte superior. Si la temperatura de su lavavajillas es superior a la normal o si las piezas son colocadas demasiado cerca del dispositivo de calentamiento, el calor puede afectar las piezas.

## **Limpieza rápida (QUICK CLEAN)**

La función de limpieza rápida se debe usar solamente para enjuagar la licuadora entre tandas de procesamiento del mismo alimento. Cuando se termine el procesamiento de un solo tipo de alimento, la licuadora se debe desensamblar y limpiar meticulosamente como se instruye en "Limpieza".

Para la limpieza rápida, vierta 2 tazas (500 ml) de agua tibia en el vaso y agregue 1 gota de detergente líquido

para vajilla. Haga funcionar la licuadora en QUICK CLEAN por 10 segundos. Deseche el agua jabonosa. Enjuague con agua limpia.

Esta función no es un sustituto de la limpieza normal como se indica en "Limpieza". Esta función no se debe usar nunca cuando esté licuando cualquier mezcla que contenga huevos, leche ni ningún otro producto lácteo, carnes o mariscos.

## ***Detección de problemas***

<b>PROBLEMA POTENCIAL</b>	<b>PROBABLE CAUSA/SOLUCIÓN</b>
La licuadora gotea.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ajuste bien el anillo de retención y la base del vaso.</li> <li>• En los modelos con unidad de corte, asegúrese de que la junta esté en su lugar.</li> </ul>
El hielo no se tritura.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vea las instrucciones de triturado de hielo en la sección "Cómo licuar alimentos específicos".</li> </ul>
No se licua bien.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Asegúrese de haber colocado suficiente líquido. Se recomienda un mínimo de 8 onzas (250 ml.).</li> </ul>

**Hamilton Beach****Proctor Silex**

Grupo HB PS, S.A. de C.V.  
 Monte Elbruz No. 124 Int. 601  
 Col. Palmitas Polanco  
 México, D.F. C.P. 11560  
 Tel. 52 82 31 05 y 52 82 31 06  
 Fax. 52 82 3167

**PÓLIZA DE GARANTÍA**

PRODUCTO:		MARCA:	Hamilton Beach: <input type="checkbox"/> Proctor-Silex: <input type="checkbox"/>	MODELO:	
<p>Hamilton Beach/Proctor-Silex 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:  <b>Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100</b></p>					
<p>Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra:  <b>GARANTÍA DE 3 AÑOS.</b></p>					
<b>COBERTURA</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra.</li> <li>• 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.</li> <li>• Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio.</li> </ul>					
<b>LIMITACIONES</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cuchillas, vasos, jarras, filtros, etc.</li> <li>• 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 de enchufe en mal estado, etc.</li> </ul>					
<b>EXCEPCIONES</b>					
<p>Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.)</li> <li>b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso.</li> <li>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.</li> </ol> <p>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.</p>					
<b>PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Para hacer efectiva la garantía no deben exigirse mayores requisitos que la presentación del producto y la póliza correspondiente, debidamente sellada por el establecimiento que lo vendió.</li> <li>• Para hacer efectiva la garantía, lleve su aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio (consulte la lista anexa).</li> <li>• Si no existe Centro de Servicio Autorizado en su localidad siga las siguientes instrucciones:             <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Empaque su producto adecuadamente para que no se dañe durante el traslado.</li> <li>2. Anote claramente sus datos y los del Centro de Servicio al que está enviando el producto.</li> <li>3. No incluya partes sueltas ni accesorios para evitar su pérdida.</li> </ol> </li> <li>• El tiempo de reparación, en ningún caso será mayor de 30 días naturales contados a partir de la fecha de recepción del producto en nuestros Centros de Servicio Autorizados.</li> <li>• En caso de que el producto haya sido reparado o sometido a mantenimiento y el mismo presente deficiencias imputables al autor de la reparación o del mantenimiento dentro de los treinta días naturales posteriores a la entrega del producto al consumidor, éste tendrá derecho a que sea reparado o mantenido de nuevo sin costo alguno. Si el plazo de la garantía es superior a los treinta días naturales, se estará a dicho plazo.</li> <li>• El tiempo que duren las reparaciones efectuadas al amparo de la garantía no es computable dentro del plazo de la misma. Cuando el bien haya sido reparado se iniciará la garantía respecto de las piezas repuestas y continuará con relación al resto. En el caso de reposición del bien deberá renovarse el plazo de la garantía.</li> </ul>					

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: <b>GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO (DIMALSA)</b> Prof. Av. La Joya s/n. Esq. Av. San Antonio Col. El Infiernillo C.P. 54878 Cuautitlán, Edo de México Tel. (55) 58 99 62 42 • Fax. (55) 58 70 64 42 Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100
-------------------	--

**RED DE CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADA  
GRUPO HB PS, S.A. DE C.V.**

**Distrito Federal**

ELECTRODOMÉSTICOS  
 Av. Plutarco Elías Calles No. 1499  
 Zacahuitzco MEXICO 09490 D.F.  
 Tel: 01 55 5235 2323  
 Fax: 01 55 5243 1397

CASA GARCIA  
 Av. Patriotismo No. 875-B  
 Mixcoac MEXICO 03910 D.F.  
 Tel: 01 55 5563 8723  
 Fax: 01 55 5615 1856

**Nuevo Leon**

FERNANDO SEPULVEDA REFACCIONES  
 Ruperto Martínez No. 238 Ote.  
 Centro MONTERREY, 64000 N.L.  
 Tel: 01 81 8343 6700  
 Fax: 01 81 8344 0486

**Jalisco**

REF. ECONÓMICAS DE OCCIDENTE,  
 S.A. DE C.V.  
 Garibaldi No. 1450  
 Ladrón de Guevara  
 GUADALAJARA 44660 Jal.  
 Tel: 01 33 3825 3480  
 Fax: 01 33 3826 1914

**Chihuahua**

DISTRIBUIDORA TURMIX  
 Av. Paseo Triunfo de la Rep. No. 5289 Local 2 A.  
 Int. Hipermart  
 Alamos de San Lorenzo  
 CD. JUAREZ 32340 Chih.  
 Tel: 01 656 617 8030  
 Fax: 01 656 617 8030

Modelos:	Tipo:	Características Eléctricas:
50152R-MX	B20	120 V~ 60 Hz 400 W
50161R-MX	B20	120 V~ 60 Hz 400 W
50644R-MX	B20	120 V~ 60 Hz 400 W

**Los números de modelo también pueden estar seguidos del sufijo "MX".**

HAMILTON BEACH ♦ PROCTOR-SILEX, INC.

263 Yadkin Road  
 Southern Pines, North Carolina 28387

840157000

24

PROCTOR-SILEX CANADA, INC.

Picton, Ontario K0K 2T0

hiltonbeach.com • proctorsilex.com  
 hiltonbeach.com.mx • proctorsilex.com.mx

1/07