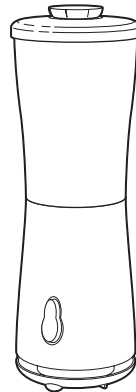


Personal Blender

READ BEFORE USE

Mélangeur personnel À LIRE AVANT UTILISATION

Licuada Personal LEA ANTES DE USAR



| | |
|--|----|
| English | 2 |
| USA: 1-800-851-8900 | |
| Français | 10 |
| Canada : 1-800-267-2826 | |
| Español | 18 |
| En México 01-800-71-16-100 | |
| Le invitamos a leer cuidadosamente este instructivo antes de usar su aparato. | |

840123200

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions. Keep these instructions for future reference.
2. To protect against risk of electrical shock, do not put cord, plug, base, or motor in or near water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Blades are sharp, handle carefully, especially when assembling, disassembling, or cleaning inside blender jar.
5. Closely supervise children drinking from blender jar, to ensure they keep hands out of jar.
6. Keep hands and utensils out of container 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.
7. Unplug cord from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
8. Avoid contact with moving parts.
9. 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.
10. 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.
11. Do not use outdoors.
12. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including the stove.
13. Do not use a broken, chipped or cracked blender jar.
14. Do not use broken, cracked or loose cutting blades.
15. To reduce the risk of injury, never place cutting unit blades on base without jar properly attached.
16. Always operate blender with cover in place.
17. Do not blend hot liquids.
18. Do not leave blender unattended while it is operating.

19. To disconnect cord, release switch, then remove plug from wall outlet.
20. Do not use appliance for other than intended purpose.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

OTHER CONSUMER SAFETY INFORMATION

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

This appliance is equipped with a polarized plug. This type of plug has one blade wider than the other. The plug will fit into an electrical outlet only one way. This is a safety feature intended to help reduce the risk of electrical shock. If you are unable to insert the plug into the outlet, try reversing the plug. If the plug should still fail to fit, contact a qualified electrician to replace the obsolete outlet. Do not attempt to defeat the safety purpose of the polarized plug by modifying the plug in any way.

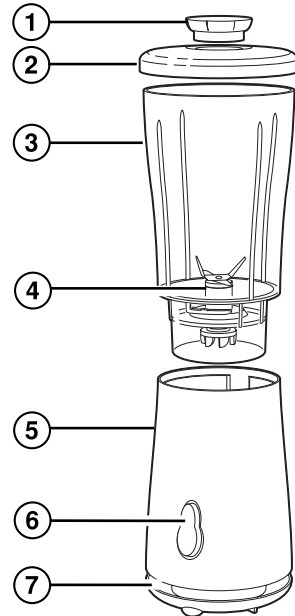
The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in, or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the blender. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.

If the cutting unit 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 damage the cutting unit, jar, and motor.

Know Your Blender

1. Filler-Cap
2. Processing Lid
3. Jar
4. Blades
5. Base
6. Pulse Switch
7. Cord Wrap Compartment
8. Drinking Lid



Before First Use: After unpacking the blender, wash everything except the blender base in hot, soapy water. Do not attempt to disassemble blade from jar. Dry thoroughly. Do not place in dishwasher. Wipe the blender base with a damp cloth or sponge. **DO NOT IMMERSE THE BASE IN WATER.** Care should be taken when cleaning inside the blender or handling the blades, because the blades are very sharp.

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. Contact our toll-free customer service number for 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. Set jar into place on blender base, making sure it is securely seated by rotating jar counterclockwise into locked position.
3. Put ingredients in jar, place processing lid on jar.
4. Plug cord into outlet.
5. Process food or beverages. Place hand on processing lid when blending liquids. Press Pulse Switch as needed to process foods. Hold the Pulse Switch for blender to operate continuously.
6. ALWAYS turn blender off and wait until blades have stopped rotating before removing jar.
7. To remove jar after blending is complete, turn jar clockwise and lift the jar straight up.
8. ALWAYS remove jar from base before drinking from jar. Replace processing lid with drinking lid before drinking from jar.
9. NEVER replace jar onto unit while motor is running.

How to Clean the Blender

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. Carefully wash jar, filler-cap, and lid(s) in hot, soapy water. Do not attempt to disassemble blade from jar. Care should be taken when handling the blades as they are very sharp. Rinse and dry thoroughly. Do not soak. **Do not wash in a dishwasher.**
4. Store blender with lid ajar to prevent container odor.

Hints for Best Use

- Do not chop or process hard foods such as cheese, crackers or meat.
- A maximum of 12 tablespoons (180 ml) of coffee beans can be ground at a time.
- To add foods/liquids when blender is operating, remove filler-cap from container cover and add ingredients through opening.
- If blending action stops during blending or ingredients stick to sides of the jar, turn blender OFF. Remove cover and use a rubber spatula to push mixture toward blades.
- Do not process hot foods or liquids in blender.
- 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.

Hints for Best Use (cont.)

- Do not store food or liquids in the blender jar.
- Avoid bumping or dropping the blender.

Recipes

Health Drink

- ¼ cup (60 ml) pineapple juice
- ¼ ripe medium size banana, peeled and sliced
- ½ 8-ounce (125 ml) carton vanilla or plain yogurt
- ¼ cup (60 ml) fresh or frozen strawberries
- 1 tablespoon (15 ml) wheat germ
- ½ teaspoon (2.5 ml) vanilla extract

Place pineapple juice, banana, yogurt, strawberries, wheat germ, and vanilla extract in blender jar. Cover and blend to desired consistency.

Fruit Smoothie

- ½ cup (125 ml) sliced fresh or frozen fruit
- ½ 8-ounce (125 ml) carton vanilla or plain yogurt
- ½ cup (125 ml) milk
- 1 teaspoon (5 ml) honey
- ½ teaspoon (2.5 ml) vanilla extract (optional)

Place fruit, yogurt, milk, honey, and vanilla extract in blender jar. Cover and blend to desired consistency.

Milk Shake

- ½ cup (125 ml) milk
- ½ cup (125 ml) vanilla frozen yogurt or ice cream

Place milk and frozen yogurt or ice cream in the blender container. Cover and blend to desired consistency.

Protein Drink

- ¼ cup (60 ml) vanilla frozen yogurt or ice cream
- 1 cup (250 ml) milk
- ¼ ripe medium size banana, peeled and sliced
- 2 pecans, broken
- 1 teaspoon (5 ml) raw or toasted wheat germ
- 1 tablespoon (15 ml) protein powder

Place frozen yogurt or ice cream, milk, banana, pecans, wheat germ, and protein powder in blender container. Cover and blend to desired consistency.

Easy Salsa

- 8-ounce (225 g) can diced tomatoes, undrained
- 1 teaspoon (5 ml) onion flakes
- ⅛ teaspoon (.625 ml) minced garlic
- ½ teaspoon (2.5 ml) lime juice
- ⅛ teaspoon (.625 ml) salt
- ⅛ teaspoon (.625 ml) cumin
- ¼ of a 4 ounce (25 g) can green chiles, undrained
- Cilantro, to taste
- Hot sauce, optional, to taste

Place the tomatoes, onion, garlic, lime juice, salt, cumin, green chiles, cilantro, and hot sauce in blender jar. Blend to desired consistency.

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: _____

The following warranty applies only to product purchased in the United States and Canada.

LIMITED WARRANTY

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of two (2) years for Hamilton Beach Portfolio products, one (1) year for Hamilton Beach products or one hundred eighty (180) days for Proctor-Silex 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, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED, WRITTEN OR ORAL INCLUDING ANY WARRANTY 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: glass parts, glass containers, cutter/strainer, blades, and/or agitators. This warranty extends only to the original consumer purchaser and does not cover a defect resulting from abuse, misuse, neglect, 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 or proctorsilex.com

KEEP THESE NUMBERS FOR FUTURE REFERENCE!

INSTRUCTIONS IMPORTANTES

Lorsqu'on utilise un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, notamment les suivantes :

1. Lire toutes les instructions. Conserver ces instructions pour consultation ultérieure.
2. Afin d'éviter le risque de choc électrique, ne pas mettre le cordon, la fiche, le socle ou le moteur dans ou près de l'eau ou d'autres liquides.
3. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque tout appareil est utilisé par ou à proximité d'un enfant.
4. Les lames sont coupantes. Manipuler avec précaution, en particulier lors de l'assemblage, du démontage ou du nettoyage de l'intérieur du récipient du mélangeur.
5. Surveiller étroitement les enfants lorsqu'ils boivent à même le récipient, pour s'assurer qu'ils gardent les mains à l'extérieur.
6. Ne pas mettre la main ou un ustensile dans le récipient lorsque l'appareil fonctionne pour réduire le risque de blessure corporelle grave et/ou d'endommagement du mélangeur. On peut utiliser une spatule en caoutchouc uniquement lorsque le mélangeur n'est pas en marche.
7. Débrancher le cordon de la prise de courant lorsqu'on n'utilise pas l'appareil, avant d'installer ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer.
8. Éviter tout contact avec les pièces mobiles.
9. Ne pas faire fonctionner un appareil électroménager avec une fiche ou un cordon endommagé, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Composer notre numéro de service aux clients sans frais d'interurbain pour renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement électrique ou mécanique.
10. L'utilisation d'accessoires, y compris les récipients de mise en conserve, non recommandés ou vendus par Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc. peut entraîner un risque de blessure personnelle.
11. Ne pas utiliser à l'extérieur.
12. Ne pas laisser le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir, ou entrer en contact avec une surface chaude, y compris une cuisinière.
13. Ne pas utiliser de récipient cassé, écaillé ou fissuré.
14. Ne pas utiliser de lames cassées, fissurées ou desserrées.
15. Pour réduire le risque de blessure, ne jamais mettre les lames de coupe sur le socle sans mettre le récipient correctement en place.
16. Toujours faire fonctionner le mélangeur avec le couvercle en place.
17. Ne pas mélanger des liquides chauds.

10

18. Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
19. Pour débrancher, dégager l'interrupteur puis retirer la fiche de la prise de courant.
20. Ne pas utiliser l'appareil autrement qu'aux fins auxquelles il a été prévu.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

AUTRES RENSEIGNEMENTS DE SÉCURITÉ AUX CONSOMMATEURS

Cet appareil est destiné à l'usage domestique seulement. À utiliser pour les aliments ou les liquides uniquement.

Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée. Ce type de fiche a une broche plus large que l'autre. La fiche pourra se brancher dans une prise électrique dans un sens seulement. C'est une mesure de sécurité visant à réduire le risque de choc électrique. Si la fiche ne convient pas à la prise, essayer de la tourner dans l'autre sens. Si la fiche n'entre toujours pas dans la prise, faire remplacer la prise désuète par un électricien qualifié. Ne pas essayer d'aller à l'encontre de cette mesure de sécurité en modifiant la fiche polarisée d'une façon ou d'une autre.

La longueur du cordon de cet appareil a été choisie de façon à ce que l'on ne risque pas de trébucher dessus ou s'emmêler. Si un cordon plus long est nécessaire, utiliser une rallonge approuvée à cet effet. 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 surface de travail, qu'un enfant ne puisse pas tirer dessus par inadvertance et qu'on ne puisse pas trébucher dessus.

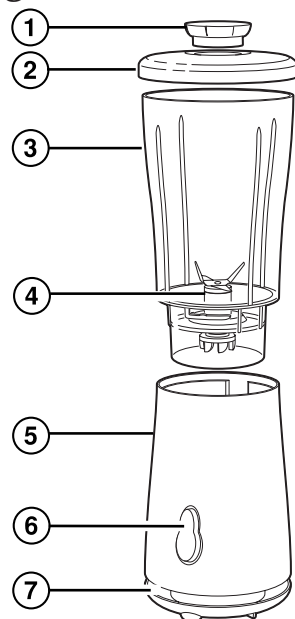
Si les lames de coupe se verrouillent et ne bougent pas, ceci endommagera le moteur. Ne pas utiliser l'appareil. Composer le numéro sans frais d'assistance à la clientèle pour obtenir des informations.

Ne pas mettre le récipient du mélangeur rempli d'aliments ou de liquide au congélateur. Le tout congèlera et endommagera le dispositif de coupe, le récipient et le moteur.

11

Nomenclature du mélangeur

1. Bouchon de remplissage
2. Couvercle de traitement
3. Récipient
4. Lames
5. Socle
6. Interrupteur
7. Compartiment de rangement du cordon
8. Couvercle pour boire



Avant la première utilisation : Une fois le mélangeur déballé, laver le tout, sauf le socle du mélangeur, dans de l'eau chaude savonneuse. Ne pas essayer de désassembler la lame du récipient. Sécher à fond. Ne pas mettre au lave-vaisselle. Essuyer le socle du mélangeur avec un linge ou une éponge humide. **NE PAS PLONGER LE SOCLE DANS L'EAU.** Prendre des précautions lors du nettoyage de l'intérieur du mélangeur ou lors de la manipulation des lames car elles sont très coupantes.

Assemblage et utilisation

IMPORTANT : Votre récipient de mélangeur et les lames de coupe sont sujets à l'usure en utilisation normale. Toujours inspecter le récipient pour voir s'il n'est pas fissuré, ébréché ou endommagé. Toujours inspecter les lames de coupe pour voir si elles ne sont pas cassées, fissurées ou desserrées. Si le récipient ou les lames sont endommagés, ne pas les utiliser. Contacter notre numéro sans frais d'assistance à la clientèle pour obtenir des pièces de rechange.

1. S'assurer que le mélangeur est débranché. Placer le socle du mélangeur sur une surface propre et sèche pour empêcher les corps étrangers d'être attirés dans le moteur lors du fonctionnement.
2. Mettre le récipient sur le socle du mélangeur, en s'assurant qu'il soit bien en place en faisant tourner le récipient dans le sens inverse des aiguilles d'une montre en position verrouillée.
3. Mettre les ingrédients dans le récipient, et placer le couvercle de traitement sur le récipient.
4. Brancher le cordon dans la prise électrique.
5. Préparer les aliments ou boissons. Mettre la main sur le couvercle de traitement lorsqu'on mélange des liquides. Appuyer sur l'interrupteur selon le besoin pour traiter les aliments. Maintenir l'interrupteur pour que le mélange fonctionne de façon continue.
6. **TOUJOURS** éteindre le mélangeur et attendre que les lames s'arrêtent de tourner avant d'enlever le récipient.
7. Pour enlever le récipient une fois que le mélange est fait, faire tourner le récipient dans le sens des aiguilles d'une montre et le soulever tout droit.
8. **TOUJOURS** retirer le récipient du socle avant de boire à même le récipient. Remettre le couvercle de traitement en place avec le couvercle pour boire avant de boire à même le récipient.
9. **NE JAMAIS** replacer le récipient sur l'appareil lorsque le moteur est en marche.

Nettoyage du mélangeur

1. Débrancher le mélangeur de la prise électrique.
2. Essuyer le socle du mélangeur, le tableau de commande et le cordon avec un linge ou une éponge humide. Pour enlever les taches tenaces, utiliser un nettoyant doux non abrasif.
3. Laver le récipient, bouchon de remplissage, et le(s) couvercle(s) dans de l'eau chaude savonneuse. Ne pas essayer de désassembler la lame du récipient. Prendre des précautions lors de la manipulation des lames car elles sont très coupantes. Rincer et sécher à fond. Ne pas tremper.
Ne pas laver au lave-vaisselle.
4. Ranger le mélangeur avec le couvercle légèrement ouvert pour empêcher la formation d'odeurs dans le récipient.

Conseils pour la meilleure utilisation

- Ne pas couper ou traiter des aliments solides tels que fromage, craquelins ou viande.
- On peut moulinier au maximum 12 c. à soupe (180 ml) de grains de café à la fois.
- Pour ajouter des aliments/liquides lorsque le mélangeur est en marche, retirer le bouchon de remplissage du couvercle du récipient et ajouter les ingrédients par l'ouverture.
- Si l'action de mélange s'arrête lors du mélange ou que des ingrédients collent aux parois du récipient, éteindre le mélangeur. Enlever le couvercle et à l'aide d'une spatule en caoutchouc, pousser le mélange vers les lames.
- Ne pas traiter d'aliments ou de liquides chauds dans le mélangeur.
- Ne pas essayer d'écraser des pommes de terre, de mélanger de la pâte ferme, de battre en neige des blancs d'œufs, d'émincer de la viande crue ou d'extraire des jus de fruits et de légumes. Le mélangeur n'est pas conçu pour procéder à ces opérations.
- Ne pas conserver d'aliments ou de liquides dans le récipient du mélangeur.
- Éviter les chocs ou les chutes du mélangeur.

Recettes

Boisson santé

- ¼ tasse (60 mL) de jus d'ananas
- ¼ banane bien mûre, de taille moyenne, épluchée et tranchée
- ½ yaourt de 8 oz (125 mL) nature ou à la vanille
- ¼ tasse (60 mL) de fraises fraîches ou surgelées
- 1 c. à soupe (15 mL) de germes de blé
- ½ c. à thé (2,5 mL) d'extrait de vanille

Mettre le jus d'ananas, la banane, le yaourt, les fraises, les germes de blé et l'extrait de vanille dans le récipient du mélangeur. Couvrir et mélanger jusqu'à obtenir la consistance désirée.

Délice fruité

- ½ tasse (125 mL) de fruit frais ou surgelé, en tranches
- ½ yaourt de 8 oz (125 mL) nature ou à la vanille
- ½ tasse (125 mL) de lait
- 1 c. à thé (5 mL) de miel
- ½ c. à thé (2,5 mL) d'extrait de vanille (facultatif)

Mettre le fruit, le yaourt, le lait, le miel et l'extrait de vanille dans le récipient du mélangeur. Couvrir et mélanger jusqu'à obtenir la consistance désirée.

Lait frappé

- ½ tasse (125 mL) de lait
- ½ tasse (125 mL) de yaourt glacé ou de crème glacée à la vanille

Mettre le lait et le yaourt glacé ou la crème glacée dans le récipient du mélangeur. Couvrir et mélanger jusqu'à obtenir la consistance désirée.

Boisson protéinée

¼ tasse (60 mL) de yaourt glacé ou de crème glacée à la vanille
 1 tasse (250 mL) de lait
 ¼ banane bien mûre, de taille moyenne, épluchée et tranchée
 2 pacanes, en morceaux
 1 c. à thé (5 mL) de germes de blé crus ou grillés
 1 c. à soupe (15 mL) de poudre aux protéines

Mettre le yaourt glacé ou la crème glacée, le lait, la banane, les pacanes, les germes de blé et la poudre aux protéines dans le récipient du mélangeur. Couvrir et mélanger jusqu'à obtenir la consistance désirée.

Sauce rapide

Une boîte de 8 oz (225 g) de tomates en dés, non égouttées
 1 c. à thé (5 mL) d'oignon en flocons
 ⅛ c. à thé (0,625 mL) d'ail émincé
 ½ c. à thé (2,5 mL) de jus de lime
 ⅛ c. à thé (0,625 mL) de sel
 ⅛ c. à thé (0,625 mL) de cumin
 ¼ boîte de 4 oz (25 g) de piments verts, non égouttés

Coriandre, au goût
 Sauce piquante, facultatif, au goût

Mettre les tomates, l'oignon, l'ail, le jus de lime, le sel, le cumin, les piments verts, la coriandre et la sauce piquante dans le récipient du mélangeur. Mélanger jusqu'à obtenir la consistance désirée.

Service à la clientèle

Si vous avez une question concernant votre mélangeur, composez notre numéro sans frais d'assistance à la clientèle. Avant d'appeler, veuillez noter les numéros de modèle, de type et de série ci-dessous. Ces numéros se trouvent au bas de votre mélangeur. Ces informations nous aideront à répondre à vos questions beaucoup plus rapidement.

MODÈLE : _____ **TYPE :** _____ **SÉRIE :** _____

16

La garantie ci-dessous s'applique uniquement au produit acheté aux États-Unis et au Canada.

GARANTIE LIMITÉE

Ce produit est garanti être exempt de vices de matériau et de fabrication pendant une période de deux (2) ans pour les produits Portfolio de Hamilton Beach, d'un (1) an pour les produits Hamilton Beach ou cent quatre-vingt (180) jours pour les produits Proctor-Silex à partir de la date de l'achat original, excepté ce qui est noté ci-dessous. Au cours de cette période, nous réparerons ou remplacerons ce produit sans frais, à notre discrétion. LA GARANTIE CI-DESSUS REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE, ÉCRITE OU ORALE, Y COMPRIS TOUTE GARANTIE DE QUALITÉ MARCHANDE OU DE CONFORMITÉ À UNE FIN PARTICULIÈRE. TOUTE RESPONSABILITÉ EST EXPRESSÉMENT LIMITÉE À UN MONTANT ÉGAL AU PRIX D'ACHAT PAYÉ ET TOUTES LES RÉCLAMATIONS POUR DOMMAGES SPÉCIAUX ET INDIRECTS SONT PAR LES PRÉSENTES EXCLUES. La garantie ne s'applique pas aux accessoires suivants qui pourraient être vendus avec ce produit : pièces en verre, récipients en verre, couteau/tamis, lames et/ou agitateurs. Cette garantie ne s'applique qu'à l'acheteur d'origine et ne couvre pas un vice causé par l'abus, le mésusage, la négligence, l'usage à des fins commerciales ou tout autre usage non prescrit dans le mode d'emploi. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez aussi jouir d'autres droits juridiques qui peuvent varier d'un État à un autre ou d'une province à une autre. Certains États ou 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 dans votre cas.

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!

17

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

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

1. Lea todas las instrucciones. Conserve estas instrucciones para su referencia en el futuro.
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 o cerca del agua, o cualquier otro líquido.
4. Es necesario supervisar de cerca cuando cualquier electrodoméstico es utilizado por niños o junto a ellos.
5. Las cuchillas tienen filo, manéjelas con cuidado, especialmente al ensamblarla, desensamblarla o al limpiar el interior del vaso de la licuadora.
6. Supervise de cerca a los niños cuando beban del vaso para asegurarse de que mantienen las manos fuera del mismo.
7. 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.
8. Desenchufe el cable del tomacorriente cuando el artefacto no esté en uso, antes de colocar o quitarle piezas y antes de limpiarlo.
9. Evite el contacto con las piezas en movimiento.
10. No permita el funcionamiento de ningún artefacto eléctrico que tenga el cable o el enchufe dañado o después de que el artefacto ha fallado o se ha caído o dañado de alguna manera. Llame a nuestro número gratuito de asistencia al cliente para obtener información o un examen, reparación o ajuste de tipo eléctrico o mecánico.

11. El uso de accesorios, incluyendo frascos para conservas, no recomendados o vendidos por Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc. puede causar un riesgo de lesiones a las personas.
12. No use este artefacto a la interperie.
13. No deje que el cable cuelgue por el borde de la mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes, incluyendo la cocina.
14. No utilice un vaso que esté roto o rajado o que tenga desportilladuras.
15. No utilice cuchillas de corte que estén rotas, rajadas o flojas.
16. Para reducir el riesgo de lesiones, nunca coloque las cuchillas de corte en la base sin que tengan el vaso debidamente ajustado.
17. Siempre que la licuadora esté en funcionamiento, debe tener puesta la tapa.
18. No licúe líquidos calientes.
19. No deje la licuadora sin atención mientras esté en funcionamiento.
20. Para desconectar el cable, libere el interruptor y luego quite el enchufe del tomacorriente de pared.
21. No use este artefacto 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. Úselo sólo para alimentos o líquidos.

Este artefacto podría estar equipado con un enchufe polarizado. Este tipo de enchufe tiene una clavija más ancha que la otra. El enchufe encajará en un tomacorriente eléctrico en un sólo sentido. Esta es una característica de seguridad diseñada para reducir el riesgo de choque eléctrico. Si usted no puede introducir el enchufe en el tomacorriente, pruebe invirtiendo la posición del enchufe. Si aún así el enchufe no pudiese encajar, póngase en contacto con un electricista calificado para que reemplace el tomacorriente obsoleto. No intente anular la característica de seguridad del enchufe polarizado modificando el enchufe de alguna manera.

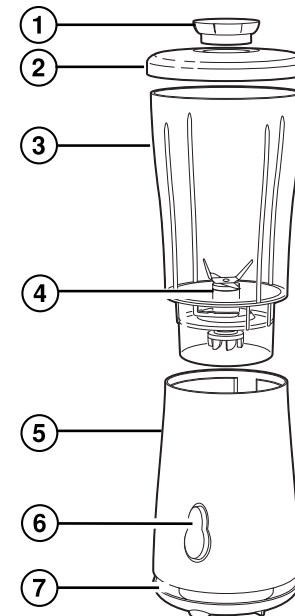
El largo del cable que se utiliza con este artefacto se eligió para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo. Si es necesario un cable más largo, deberá utilizarse un cable de extensión aprobado. La clasificación eléctrica nominal del cable de extensión deberá ser igual o mayor 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.

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. El contenido se congelará y dañará la unidad de corte, el vaso y el motor.

Conozca su licuadora

1. Tapa de llenado
2. Tapa de procesamiento
3. Vaso
4. Cuchillas
5. Base
6. Interruptor de pulso
7. Compartimiento para envolver el cable
8. Tapa de beber



Antes del Primer Uso: Luego de desempacar la licuadora, lave todo, menos la base de la licuadora, en agua caliente jabonosa. No intente desensamblar la cuchilla del vaso. Seque meticulosamente. No coloque las piezas en el lavavajillas. Limpie la base de la licuadora con un paño húmedo o una esponja. **NO SUMERJA LA BASE EN AGUA.** Se debe tener cuidado al limpiar el interior de la licuadora o al tocar las cuchillas porque éstas son muy filosas.

| Modelo: | Tipo: | Características eléctricas: | | |
|---------|-------|-----------------------------|------|------|
| 51101 | B31 | 120V~ | 60Hz | 175W |

Cómo Ensamblar y Usar

IMPORTANTE: El vaso y las cuchillas de su licuadora están propensos al desgaste con el uso normal. Verifique que el vaso no tenga cortes, desportilladuras o rajaduras. Siempre verifique que las hojas de corte no estén rotas, rajadas o flojas. Si el vaso o las hojas de corte están dañadas, no las utilice. Llame a nuestro número gratuito de asistencia 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 partículas extrañas se introduzcan en el motor durante su funcionamiento.
2. Coloque el vaso en su lugar en la base de la licuadora, asegurándose de que esté bien asentado girando el vaso hacia la izquierda hasta que trabe en su lugar.
3. Ponga los ingredientes en el vaso y coloque la tapa de procesamiento en el vaso.
4. Enchufe el cable en el tomacorriente.
5. Procese los alimentos o bebidas. Coloque la mano sobre la tapa de procesamiento cuando esté mezclando líquidos. Oprima el interruptor de pulso según sea necesario para procesar alimentos. Sostenga el interruptor de pulso para que la licuadora funcione continuamente.
6. SIEMPRE apague la licuadora y espere a que las cuchillas se hayan detenido antes de quitar el vaso.
7. Para quitar el vaso después de haber terminado de licuar, gire el vaso hacia la derecha y levántelo en sentido recto hacia arriba.
8. SIEMPRE quite el vaso de la base antes de beber del mismo. Cambie la tapa de procesamiento por la tapa de beber antes de beber del vaso.
9. NUNCA vuelva a colocar el vaso en la unidad mientras el motor esté en funcionamiento.

Cómo limpiar la licuadora

1. Desenchufe la licuadora del tomacorriente de pared.
2. Limpie la base de la licuadora, el panel de control y el cable con un paño húmedo o una esponja. Para quitar las manchas rebeldes, use un producto de limpieza suave, no abrasivo.
3. Lave el vaso, tapa de llenado, y la(s) tapa(s) en agua caliente jabonosa. No intente desensamblar la cuchilla del vaso. Se debe tener cuidado al tocar las cuchillas debido a que son muy filosas. Enjuague y seque meticulosamente. No los deje en remojo. **No lave en un lavavajillas.**
4. Guarde la licuadora con la tapa entreabierta para evitar olores en el recipiente.

Consejos para un óptimo uso

- No pique ni procese alimentos duros tales como queso, galletas ni carne.
- Se puede moler un máximo de 12 cucharadas (180 ml) de café en granos a la vez.
- Para agregar alimentos o líquidos mientras la licuadora está en funcionamiento, quite la tapa de llenado de la tapa del vaso y añada los ingredientes a través de la apertura.
- Si la acción de licuado se detiene mientras se está licuando o los ingredientes se pegan a las paredes del vaso, APAGUE la licuadora. Quite la tapa y use una espátula de goma para empujar la mezcla hacia las cuchillas.
- No procese alimentos o líquidos calientes en la licuadora.
- No intente hacer puré de papa, mezclar masas espesas, batir claras de huevo, moler carne cruda ni extraer el jugo de frutas y vegetales. La licuadora no ha sido diseñada para realizar estas tareas.
- No guarde alimentos ni líquidos en el vaso de la licuadora.
- Evite golpear o derribar la licuadora.

Recetas

Bebida saludable

- ¼ taza (60 ml) de jugo de piña
- ¼ plátano maduro mediano, pelado y rebanado
- ½ caja de 8 onzas (125 ml) de yogur natural o de vainilla
- ¼ taza (60 ml) de fresas frescas o congeladas
- 1 cucharada (15 ml) de germen de trigo
- ½ cucharadita (2,5 ml) de extracto de vainilla

Coloque el jugo de piña, plátano, yogur, fresas, germen de trigo y el extracto de vainilla en la jarra de la licuadora. Tape y licue hasta obtener la consistencia deseada.

Licuado de frutas

- ½ taza (125 ml) de fruta en rebanadas, fresca o congelada
- ½ caja de 8 onzas (125 ml) de yogur natural o de vainilla
- ½ taza (125 ml) de leche
- 1 cucharadita (5 ml) de miel
- ½ cucharadita (2,5 ml) de extracto de vainilla (opcional)

Coloque la fruta, yogur, leche, miel y el extracto de vainilla en la jarra de la licuadora. Tape y licue hasta obtener la consistencia deseada.

Malteada

- ½ taza (125 ml) de leche
- ½ taza (125 ml) de helado de yogur o helado de vainilla

Coloque la leche y el helado de yogur o helado en el recipiente de la licuadora. Tape y licue hasta obtener la consistencia deseada.

Bebida con proteínas

- ¼ taza (60 ml) de helado de yogur o helado de vainilla
- 1 taza (250 ml) de leche
- ¼ plátano maduro mediano, pelado y rebanado
- 2 pecanas, partidas
- 1 cucharadita (5 ml) de germen de trigo crudo o tostado
- 1 cucharada (15 ml) de proteína en polvo

Coloque el helado de yogur o helado, la leche, plátano, pecanas, germen de trigo y proteína en polvo en el recipiente de la licuadora. Tape y licue hasta obtener la consistencia deseada.

Salsa fácil

- 1 lata de 8 onzas (225 g) de jitomates en cubos, sin escurrir
- 1 cucharadita (5 ml) de hojuelas de cebolla
- ⅛ cucharadita (0,625 ml) de ajo finamente picado
- ½ cucharadita (2,5 ml) de jugo de limón
- ⅛ cucharadita (0,625 ml) de sal
- ⅛ cucharadita (0,625 ml) de comino
- ¼ lata de 4 onzas (25 g) de chiles verdes, sin escurrir
- Cilantro al gusto

Salsa picante, opcional, al gusto

Coloque los jitomates, cebolla, ajo, jugo de limón, sal, comino, chiles verdes, cilantro y la salsa picante en la jarra de la licuadora. Licue hasta obtener la consistencia deseada.

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: Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100</p> | | | |
| <p>Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra: GARANTÍA DE 1 AÑO.</p> | | | |
| COBERTURA | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> 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 | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> 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 de enchufe en mal estado, etc. | | | |
| EXCEPCIONES | | | |
| <p>Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:</p> <ol style="list-style-type: none"> Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.) | | | |

26

EXCEPCIONES (continuación)

- Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso.
- 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 no deben exigirse mayores requisitos que la presentación del producto y la póliza correspondiente, debidamente sellada por el establecimiento que lo vendió.
- 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 siga las siguientes instrucciones:
 - Empaque su producto adecuadamente para que no se dañe durante el traslado.
 - Anote claramente sus datos y los del Centro de Servicio al que está enviando el producto.
 - No incluya partes sueltas ni accesorios para evitar su pérdida.
- 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.
- 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.
- 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.

| FECHA DE ENTREGA | SELLO DEL VENDEDOR | QUEJAS Y SUGERENCIAS |
|-------------------------|--------------------|---|
| DÍA ___ MES ___ AÑO ___ | | <p>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:</p> <p>Grupo HB PS, S.A. de C.V. (DIMALSA) Prol. 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 y (55) 26 20 21 02</p> |

27

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

Distrito Federal

ELECTRODOMÉSTICOS
Av. Plutarco Elias Cailes
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

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

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

HAMILTON BEACH ♦ PROCTOR-SILEX, INC.
263 Yadkin Road
Southern Pines, NC 28387

PROCTOR-SILEX CANADA, INC.
Picton, Ontario K0K 2T0

840123200

hamiltonbeach.com • www.proctorsilex.com
hamiltonbeach.com.mx • www.proctorsilex.com.mx

2/04