

Model HBH850
Bar blender
Operation Manual
Page 2

Modèle HBH850
Mélangeur de bar
Manuel d'utilisation
Page 20

Modelo HBH850
Licuadora para bar
Manual de uso
Página 38

**READ BEFORE USE.
LIRE AVANT D'UTILISER.
LEA ANTES DE USAR.**



Blender Safety

IMPORTANT: This operation manual should be reviewed with all equipment operators as part of your operator training program.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

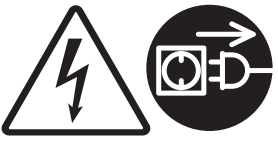
WARNING – When using electrical appliances, basic safety precautions should be followed, including the following:

1. Read the Operation Manual before using blender. Keep Operation Manual handy.
2. Plug into a grounded 3-prong outlet.
3. Do not remove ground prong.
4. Do not use an adapter.
5. Do not use an extension cord.
6. Disconnect power before cleaning or servicing.
7. To reduce risk of personal injury, unplug cord from outlet when not in use, and before putting on or taking off parts.
8. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug, or blender base in water or any other liquid.
9. Do not spray the base with a high-pressure spray gun.
10. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
11. Do not use appliance for other than intended use.
12. Not intended for use by or near children.
13. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
14. To reduce risk of personal injury and to prevent damage to blender or container and cutter assembly, DO NOT insert utensils into blender container while operating blender.
15. Do not store any kitchen utensils in the container because the blender would be damaged if inadvertently turned on.
16. To prevent possibility of serious personal injury, keep hands out of blender container while operating blender. Always operate blender with container lid in place.
17. Avoid contacting moving parts.
18. Blades are sharp. Handle carefully.
19. If cutter assembly blades are loose, discontinue use immediately and replace cutter assembly. Do not attempt to repair or tighten cutter assembly.
20. Inspect container and cutter assembly daily. Do not use broken, chipped, or cracked container. Check cutter for wear, nicks, or broken blades. Do not use broken or cracked cutting blades.
21. Do not use outdoors.
22. This appliance is intended for short periods of operation, with a rated operating time of 3 minutes.
23. Do not leave blender unattended while it is operating.
24. To prevent damage to blender, container, or cutter assembly, DO NOT move or shake blender while in operation. If blending action stops during operation, turn blender OFF, remove jar from base, remove jar cover, and use a thin rubber spatula to push mixture toward cutters.
25. 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 1 quart (1 liter) 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.
26. Do not defeat the jar pad sensors.
27. Do not drop or slam the Quiet Shield™.
28. Keep fingers away from edges and joints when opening and closing the Quiet Shield™.
29. Always use the handle to open and close the Quiet Shield™.
30. Do not strike the container against a surface to loosen ingredients.
31. Do not carry the unit by the power cord.
32. Do not immerse in liquids or wash the blender base in a dishwasher.
33. Do not place blender base in or near liquids.
34. Only authorized service facilities should repair the blender.
35. Do not operate the above-the-counter model without the lower housing securely in place.
36. 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 the Technical Service number, **866-285-1087** or **910-693-4277**, for instructions on examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.


– **SAVE THESE INSTRUCTIONS** –

Safety Alert Symbols


The following safety alert symbols are used throughout this manual to alert you to the safety hazards described below.




Electrical Shock Hazard
Disconnect power before cleaning blender base.
Failure to follow these instructions can result in death or electrical shock.



Electrical Shock Hazard
Plug into a grounded outlet.
Do not remove ground.
Do not use an adapter.
Do not use an extension cord.
Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.



Cut Hazard
Always place lid on container when blending.
Do not put hands, spoons, or other utensils in container when blending.
Failure to follow these instructions can result in broken bones, cuts, or other injuries.



Burn Hazard
Always use caution when blending hot contents.
Failure to follow these instructions can result in burns.

Sanitizing

Sanitize using 1 tablespoon (15 ml) of household bleach per 1 gallon (3.8 liter) of clean, cool water (60°F/16°C), mixed according to the instructions on the bleach.

1. Fill container with sanitizing solution, replace lid and filler cap, and run on LOW speed for 2 minutes. Empty container.
2. Wipe exterior with soft cloth dampened with sanitizing solution.
3. Immerse lid and filler cap in sanitizing solution for 2 minutes.
4. Place empty container on base and run on HIGH speed for 2 seconds to remove any moisture from the cutter assembly.
5. **When ready to use**, rinse with clean water.

Technical Service

For assistance or replacement parts, call our Technical Service number:
866-285-1087 or 910-693-4277

8 a.m. – 5:00 p.m. EST Monday – Friday
www.commercial.hamiltonbeach.com

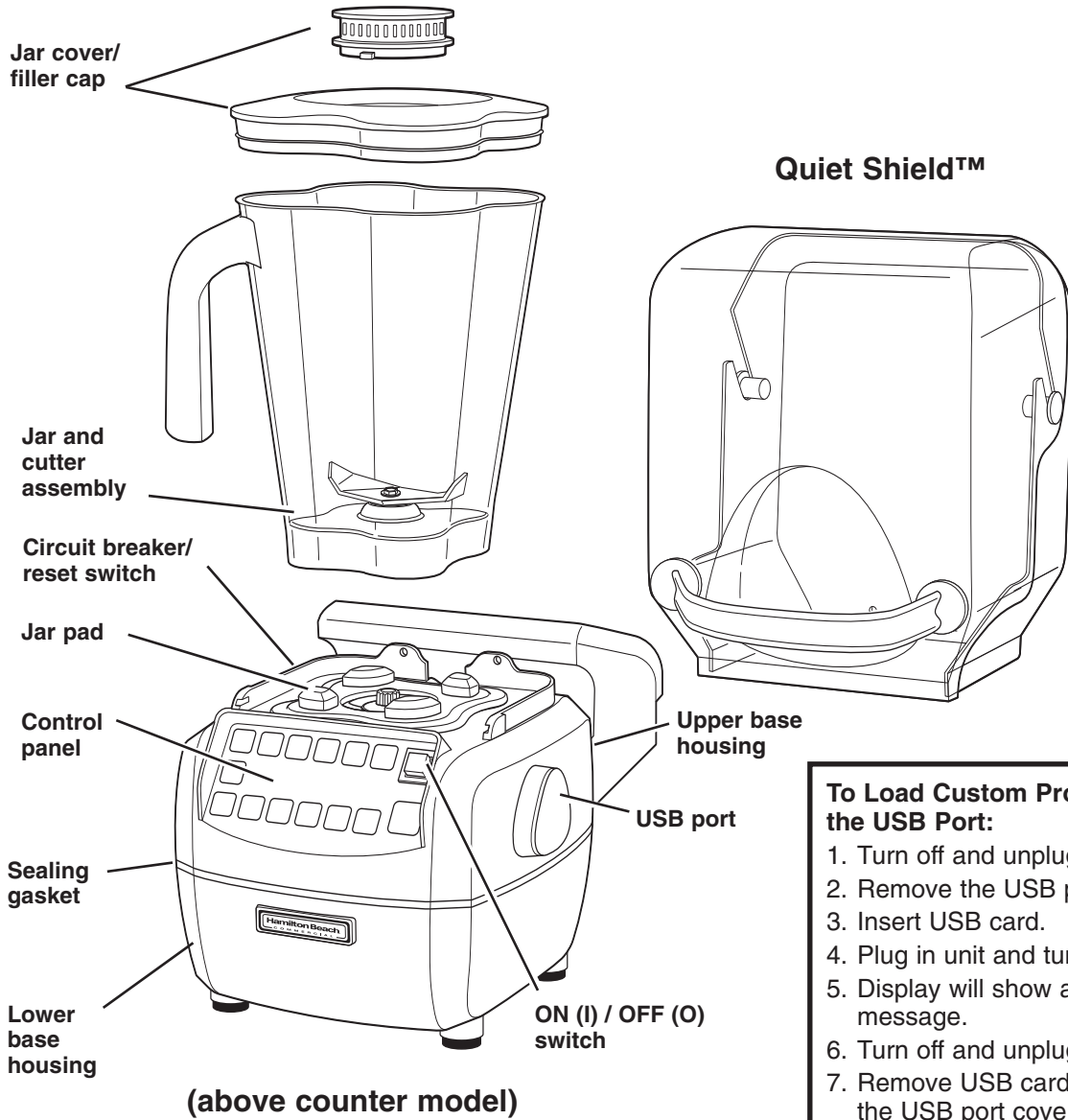
Replacement Parts

The following components are subject to wear and should be replaced at least yearly. We recommend keeping a replacement container and cutter on hand.

Part Description	Part Number
Polycarbonate jar	6126-650
Cutter assembly	98650
Quiet Shield™ sound enclosure	QS850

Parts and Features

The parts and features for the Summit blenders are shown on this page. Become familiar with all parts and features before using your blender. For questions, call Technical Service at 1-866-285-1087 or visit our web site at: www.commercial.hamiltonbeach.com



To Load Custom Programs with the USB Port:

1. Turn off and unplug unit.
2. Remove the USB port cover.
3. Insert USB card.
4. Plug in unit and turn on.
5. Display will show a confirmation message.
6. Turn off and unplug unit.
7. Remove USB card and reinstall the USB port cover.

Power Requirements

Use a fused electric outlet for the blender. Depending on the model of your blender, the plug will look like the following to meet power requirements:


120 VAC, 60Hz

Ground prong

230 VAC, 50Hz

230 VAC, 50Hz

Control Panel



AUTOBLEND button
Blender automatically stops when drink is at the right consistency.

JUMP button
Blender automatically changes speed from LOW to HIGH during the cycle.

LOW/HIGH buttons
Use to select the blending speed.

START button
Starts the selected cycle.

PULSE button
Press and hold to run the blender at HIGH for short bursts.

STOP button
Stops operation of the selected function. Does not shut off power to the blender.

POWER ON (I)/OFF (O) button
Turns blender on and off.

Display
See the following pages for status messages.

MORE
Press to display additional text.

Custom cycle buttons A–D
Store your favorite cycles and recall them quickly using buttons A–D.

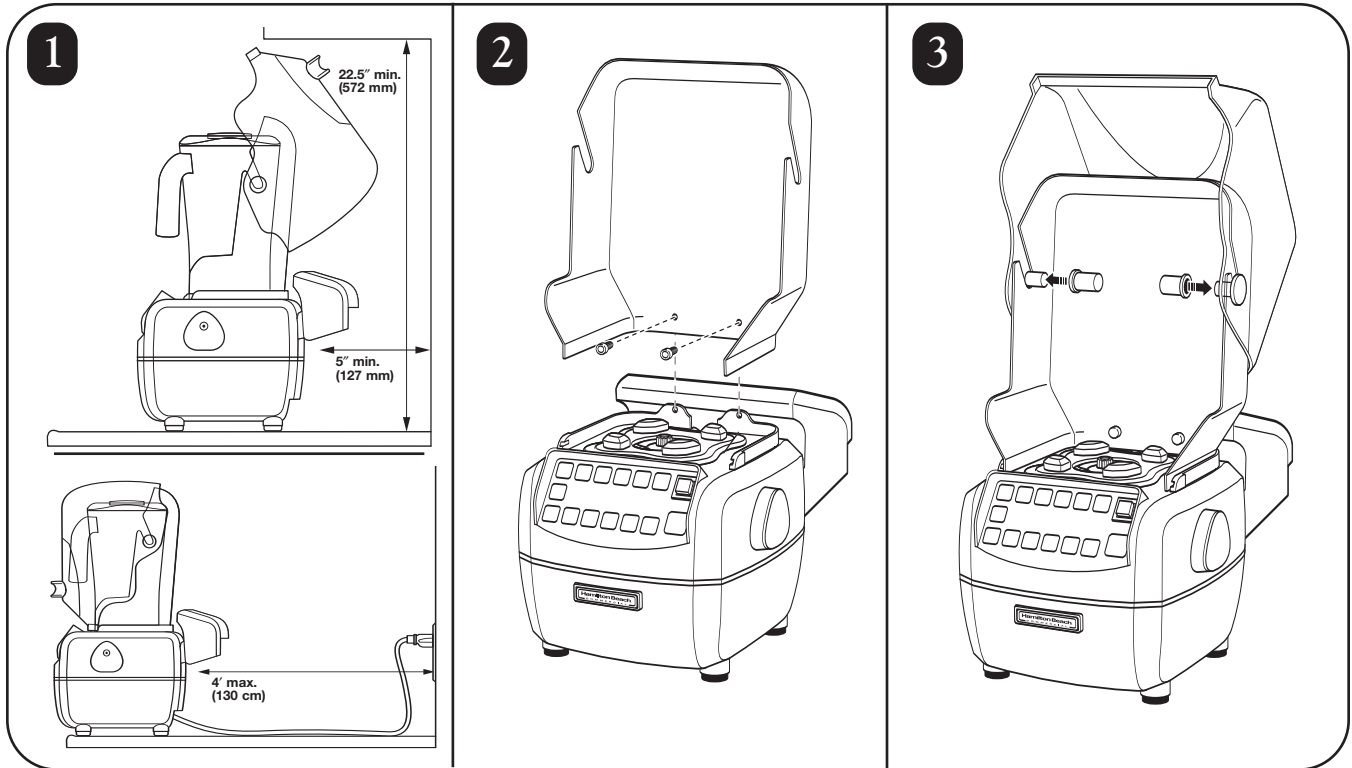
UP/DOWN buttons
Press the ▲ or ▼ button to scroll through options in the display or to adjust settings.

NOTE:
The display will show the last cycle run when not in use.

Blender Operation – Quick Start Guide


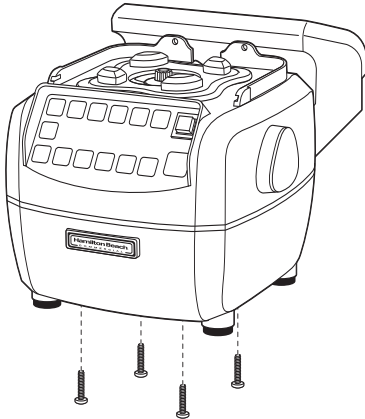
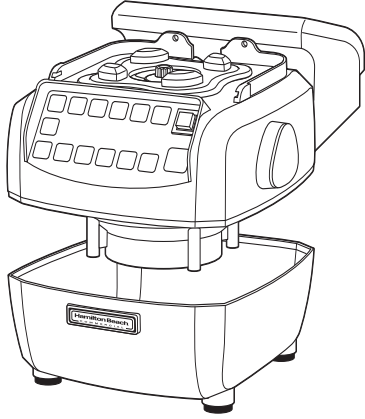
1. Read Important Safety Instructions and Warning Symbol Explanations before use.
2. Place the blender on a dry, level surface.
3. Make sure the power switch is OFF (O). Plug the blender into a grounded 3-prong electrical outlet.
4. Place the container on the base with ingredients and container lid in place.
5. Press the Power ON (I)/OFF (O) button to turn the blender ON (I). The red LED lamp indicates that power is ON (I).
6. Select the desired function (AUTOBLEND, HIGH, LOW, or JUMP).
NOTE: Use the Jump Cycle for automatic speed adjustment from LOW to HIGH during the blending cycle.
7. Press START.

Above Counter Installation

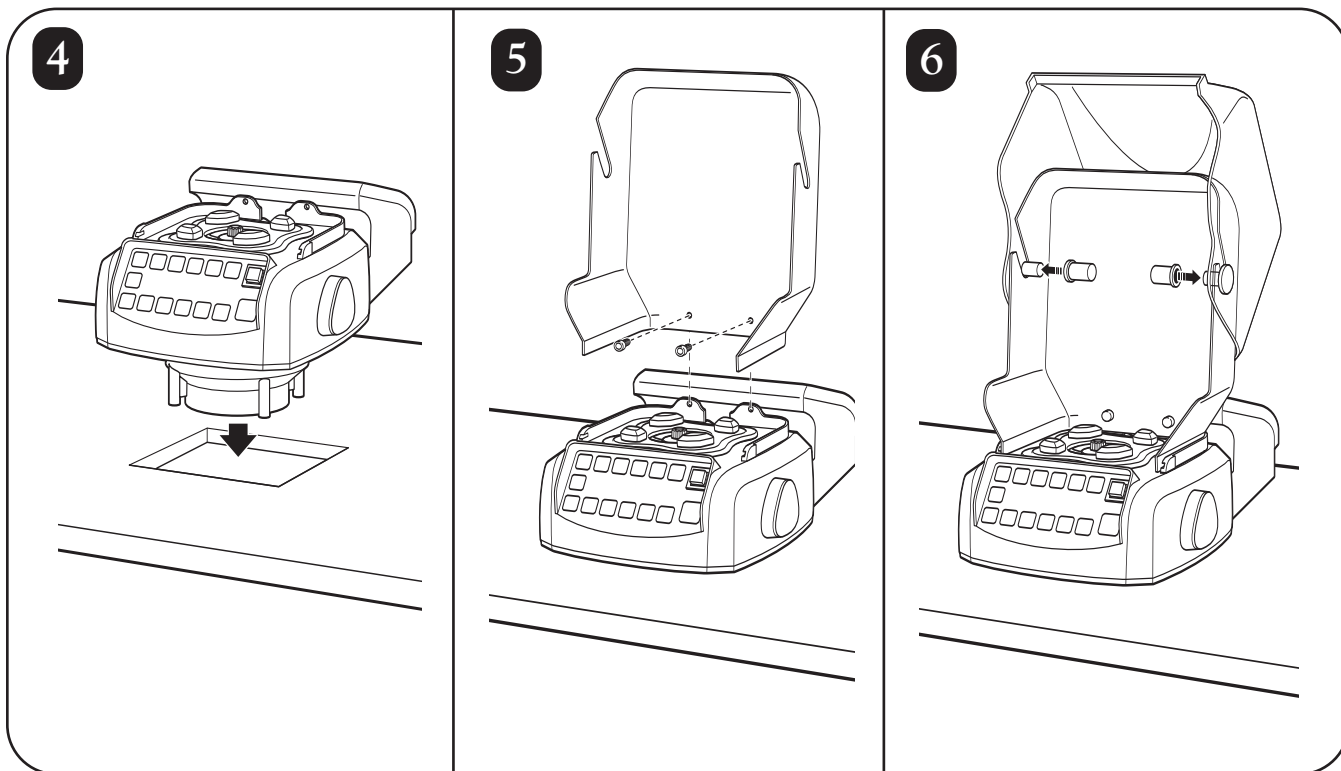
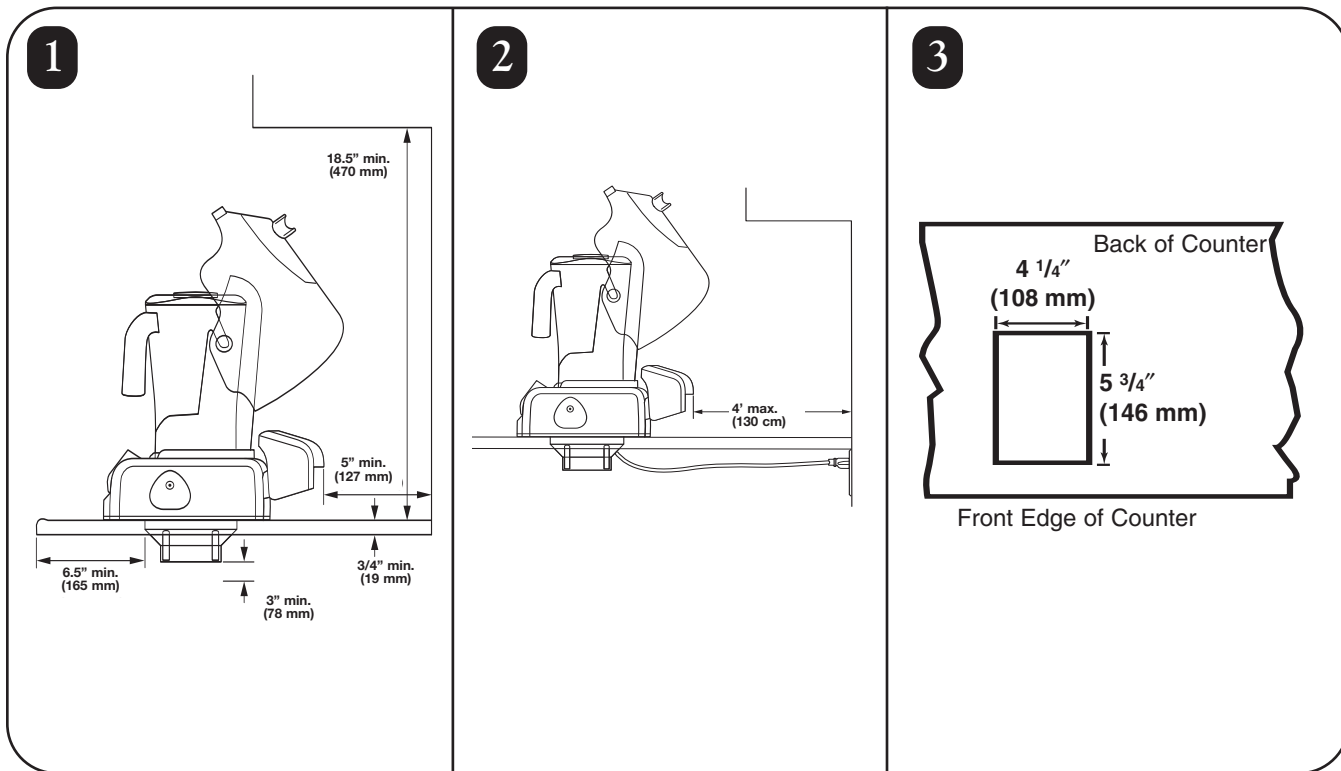
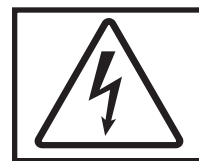


Convert Above-Counter Blender For In-Counter Installation



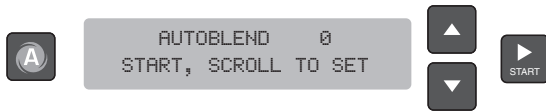
<p>1</p> 	<p>2</p> 	<p>3</p> 
---	---	---

In-Counter Installation

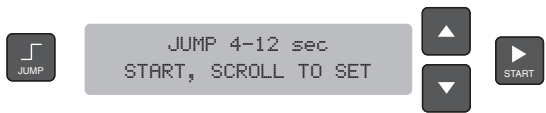


Using the Controls

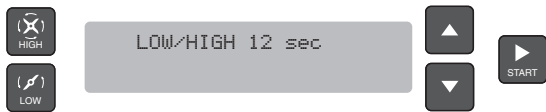
There are several blending options available, including **AUTOBLEND**, **JUMP** cycles, **HIGH**, or **LOW** cycles, each with adjustable time settings. You may also store favorite settings for later use with the **A**, **B**, **C**, or **D** buttons. For quick blending or to “freshen up” a beverage, use the **PULSE** button.



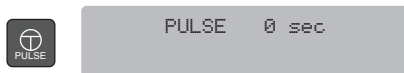
This is the default screen for the blender or if **AUTOBLEND** is pressed. On setting 0, the blender senses when the drink is finished and stops automatically. Press the ▲ or ▼ button to change to **AUTOBLEND 1, 2, or 3** to add additional time. Press **START** to run the cycle.



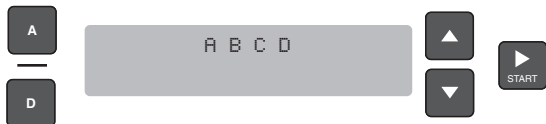
Pressing **JUMP** displays the default jump cycle times (4 seconds at low then 12 seconds at high). Press the ▲ or ▼ button to change the cycle length. Press **START** to run the cycle.



Pressing **HIGH** or **LOW** displays the current run time for that speed. Press the ▲ or ▼ button to change the cycle length. Press **START** to run the cycle.



Press and hold the **PULSE** button to run the blender at **HIGH** speed. Release to stop blender. Display will indicate the length of time the button is held.



These buttons allow you to save your favorite settings. Select **A**, **B**, **C**, or **D** and press **START** to run the cycle stored in that location. To store a new cycle, adjust the speed and time settings, then press and hold the **A**, **B**, **C**, or **D** button to save it to that location. A confirmation message will show when the cycle is **SAVED**.

NOTE: Saving a new cycle to a location will overwrite any existing cycle in that location.



Pressing **STOP** will stop any cycle currently in use.



Pressing the **MORE** button displays cycle count screens and other diagnostic information. See the next page for more information.

Special Control Functions

Pressing the **MORE** button displays cycle count screens and other diagnostic information, and also allows you to access special functions.

Use the ▲ or ▼ button to scroll through the options. Press the **START** button to select that option.

SPECIAL FUNCTIONS

CUSTOMER SERV. INFO
START TO SELECT

Displays the Hamilton Beach Commercial technical service number.

RUN COOLDOWN CYCLE
START TO SELECT

If the blender motor overheats, this message will be displayed to prompt you to run a cool down cycle. Remove the container from the blender and press **START**. Once the cycle has completed and the motor has cooled to a proper operating temperature, the display will revert to the standby message.

AUTOBLEND 1 :B
START TO SELECT

Allows you to select and edit the preset cycle for the indicated button.

A NOT SET
START TO SELECT

Indicates that there are no stored cycle settings for the indicated button.

SET FACTORY DEFAULTS
START TO SELECT

Resets all settings except cycle counts to factory presets.

CYCLE COUNTS

CYCLES INTO WARRANTY
START TO SELECT

Displays the total number of cycles into the warranty period.

CYCLES THIS WEEK
START TO SELECT

The display allows you to show the total number of cycles this year, this month, this week, or for the day. Use the ▲ or ▼ button to scroll through the options. Press the **START** button to select the desired time period to be displayed.

CLEAR WEEKLY CYCLES
START TO SELECT

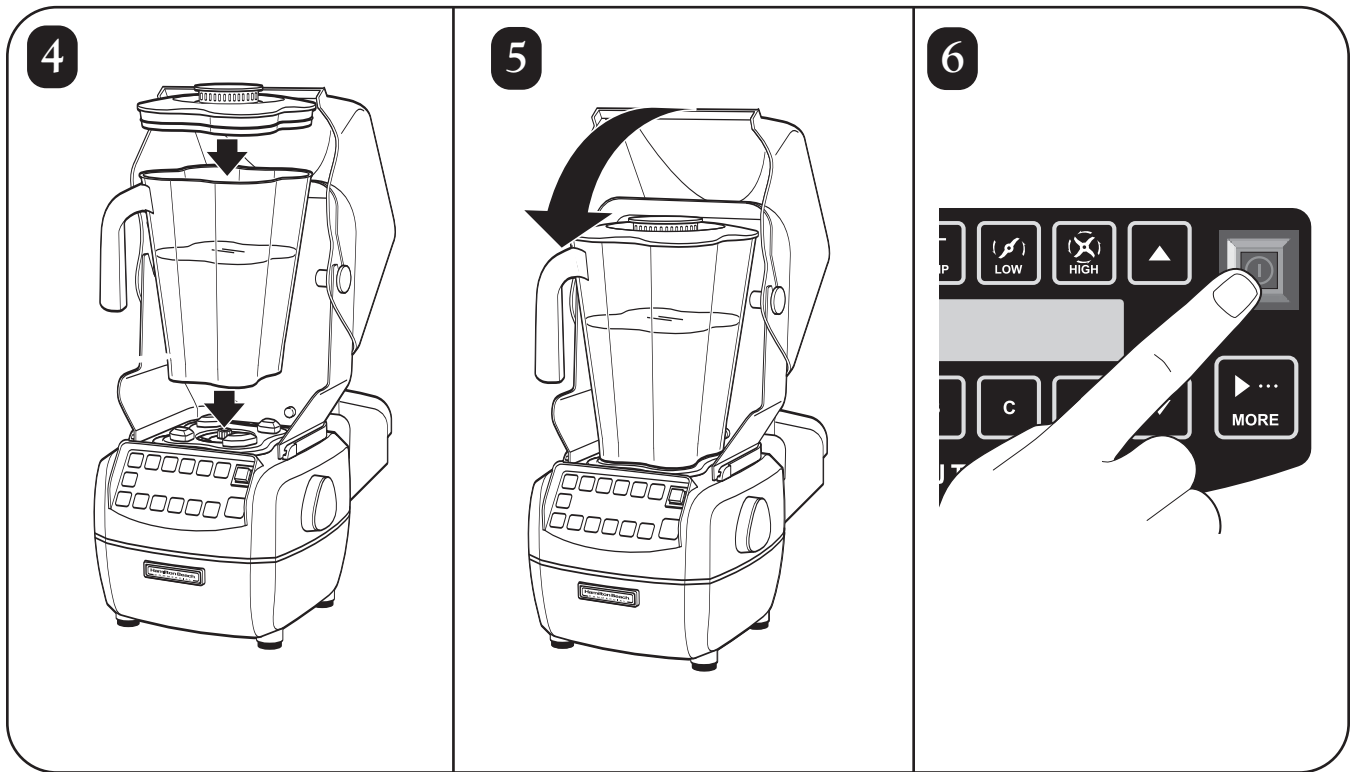
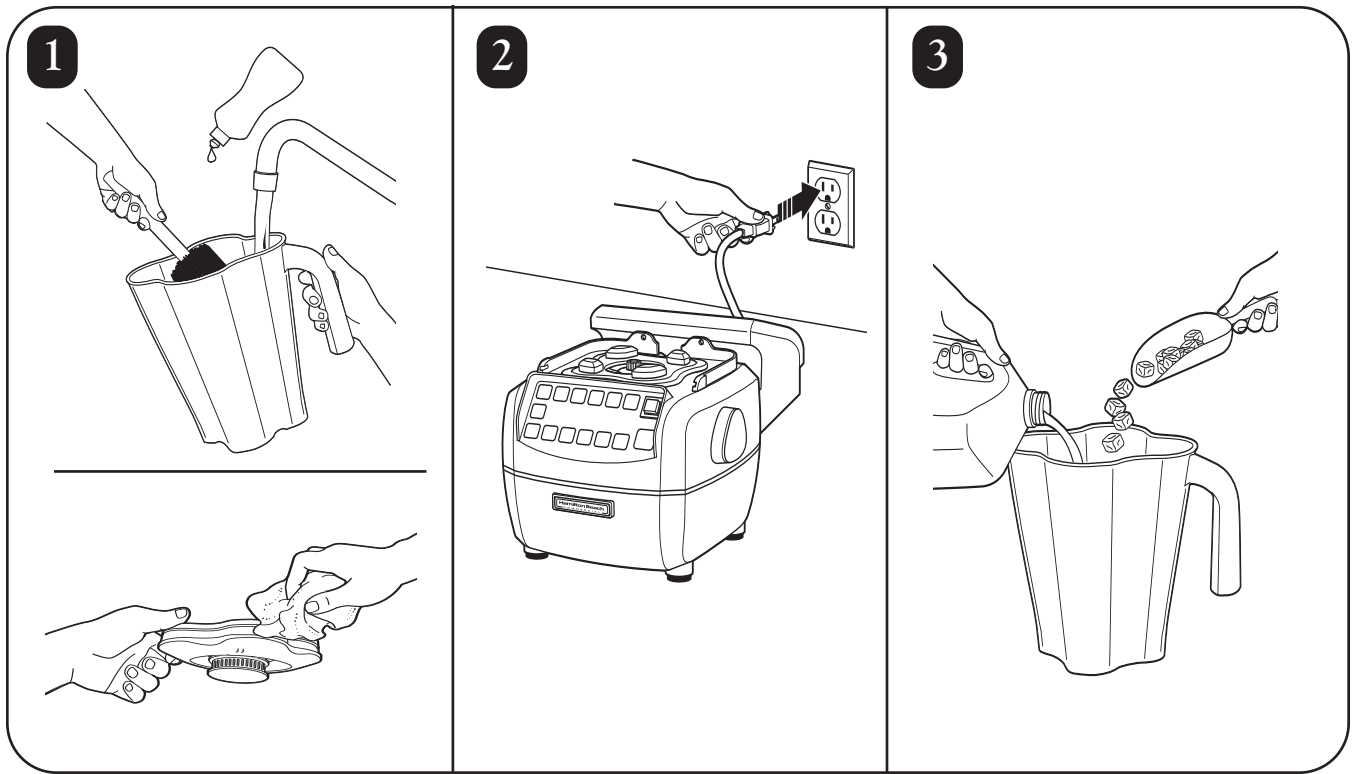
You may clear (reset) the number of cycles for any given time frame except the number of cycles into warranty. Use the ▲ or ▼ button to scroll through the options. Press the **START** button to clear the cycle counts for the desired time period.

CLEAR ALL CYCLES
START TO SELECT

You may also clear (reset) ALL stored cycle counts except the number of cycles into warranty. Press the **START** button to select. A confirmation message will be displayed to confirm that you wish to clear all cycle counts.

CLEAR ALL CYCLES
PRS START TO CONFIRM

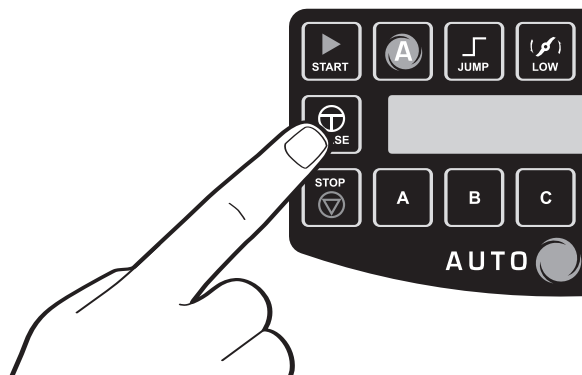
Using the Blender



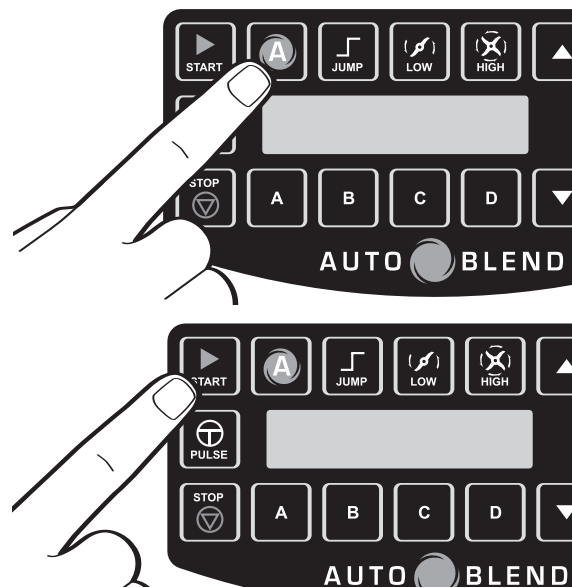
Using the Blender



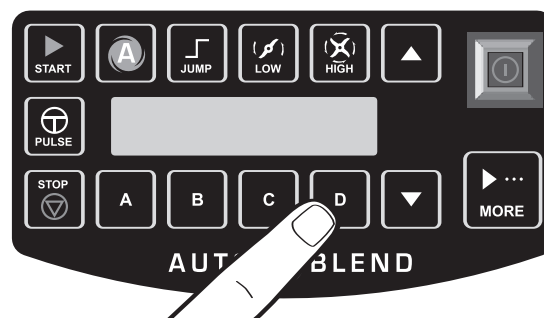
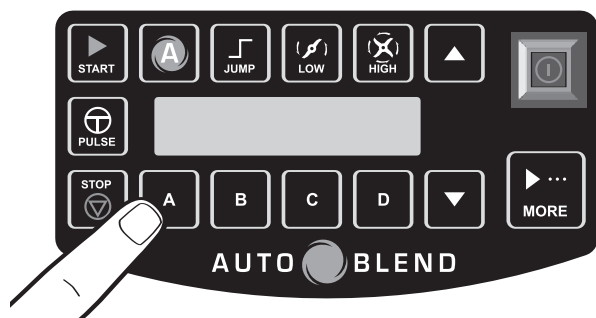
7 Press and hold PULSE for short bursts.



8 Use the AUTOBLEND cycle for most blending jobs.



9 Use stored custom cycles for favorites.

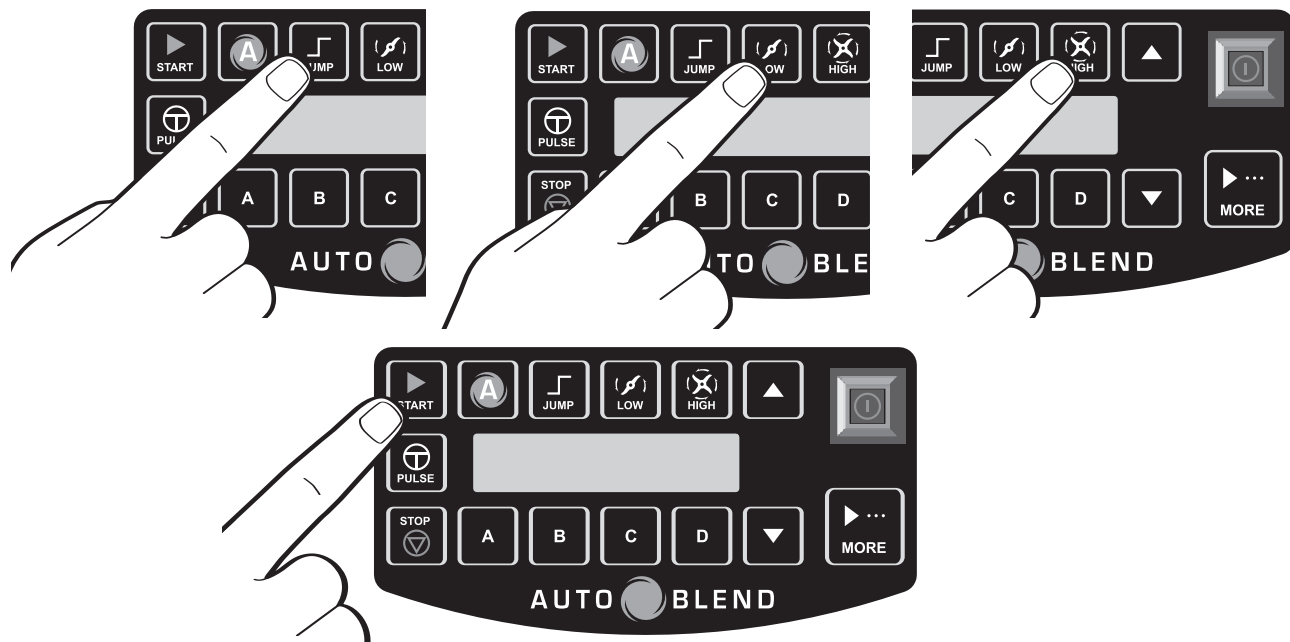


See USING THE CONTROLS for details on cycles and options.

Using the Blender

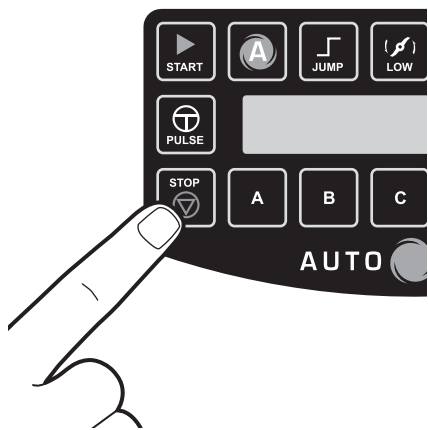


10 Or use the preprogrammed JUMP, LOW, or HIGH cycles. Press ▲ or ▼ to adjust time.

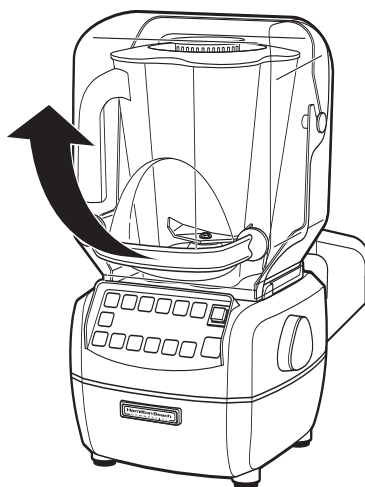


See USING THE CONTROLS for details on cycles and options.

11

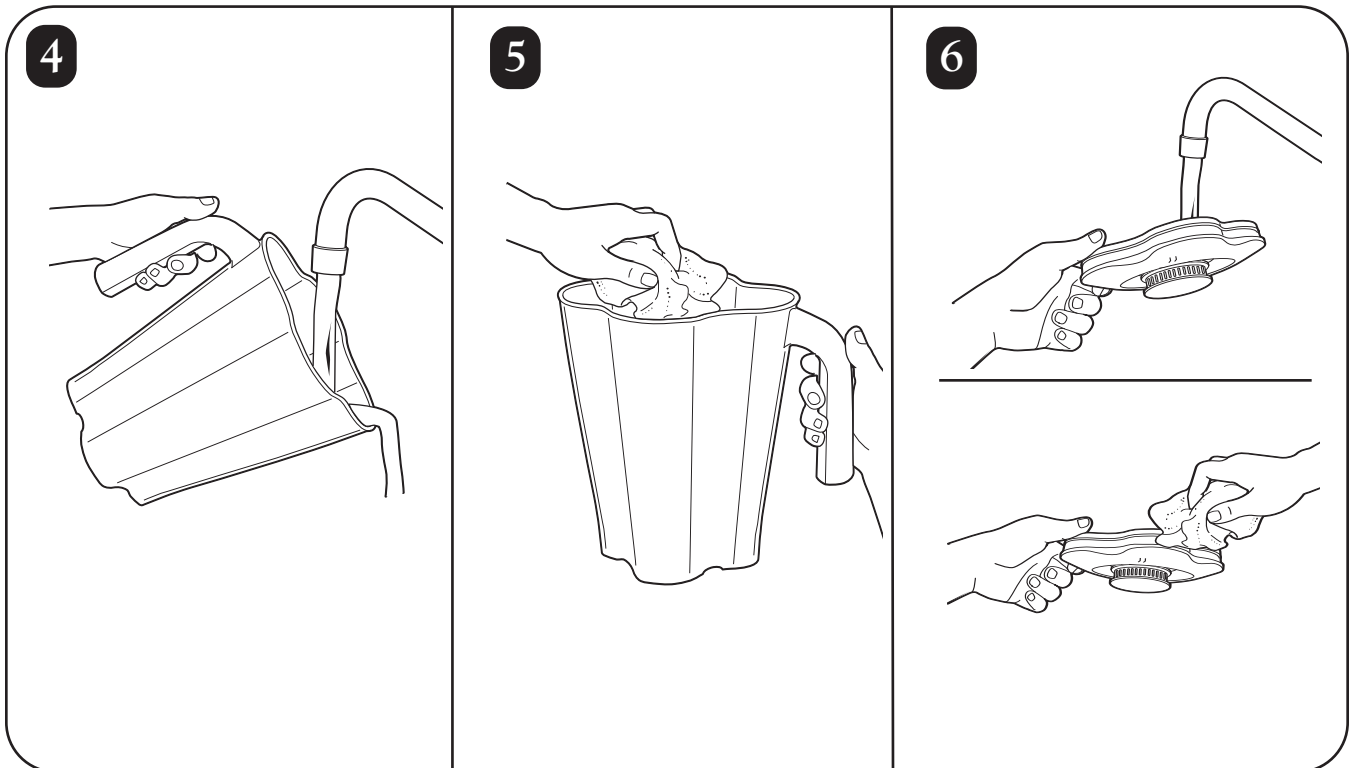
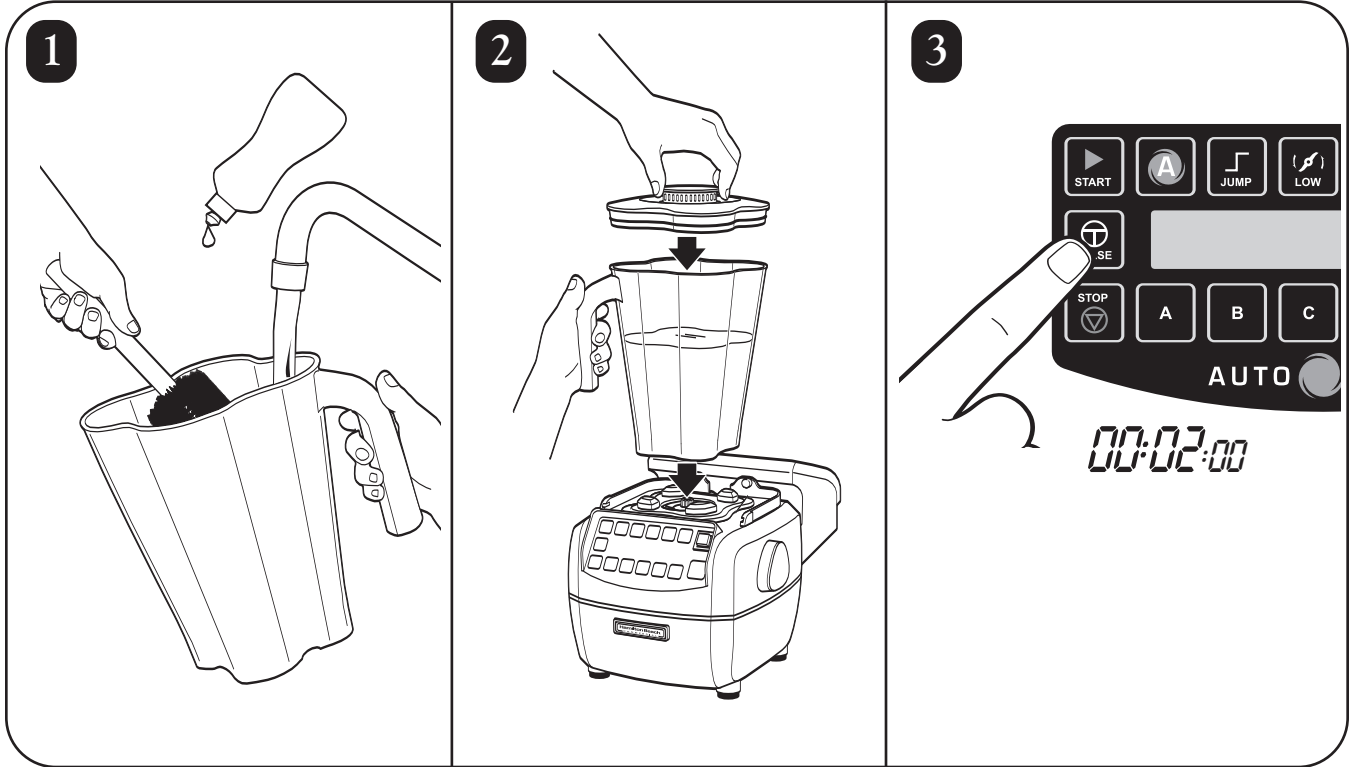
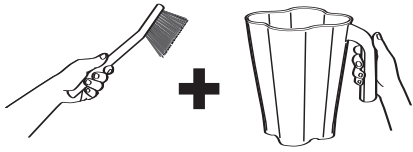


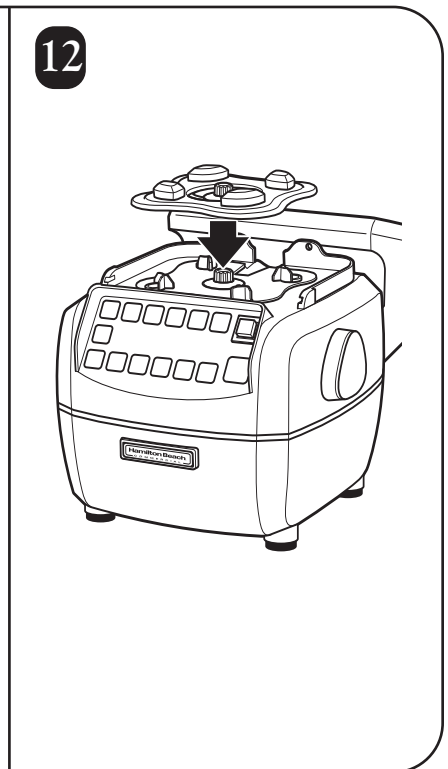
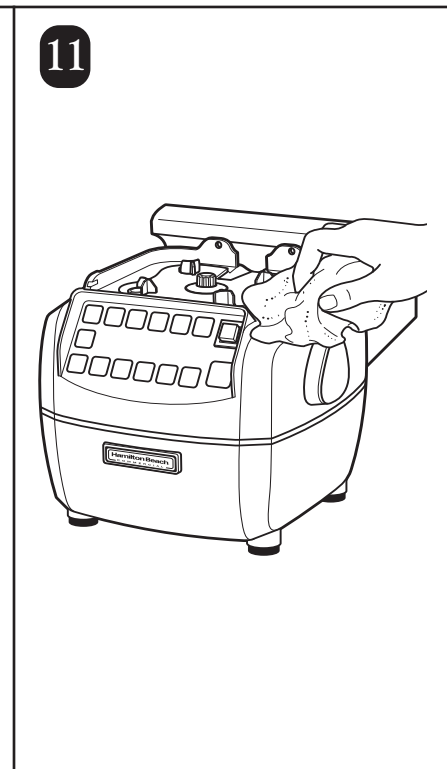
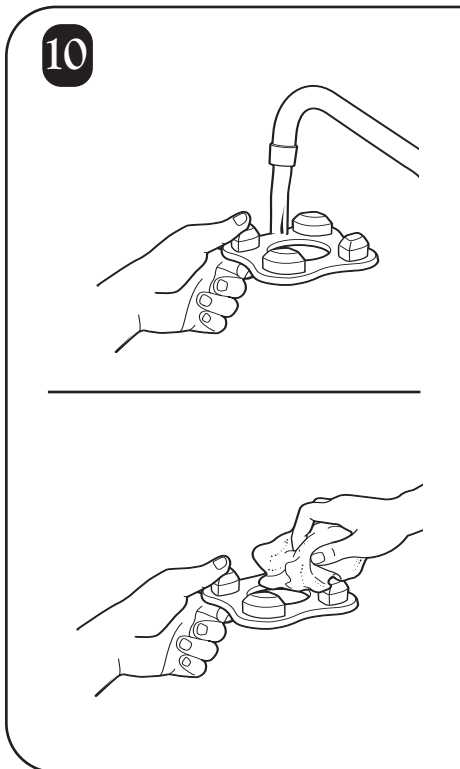
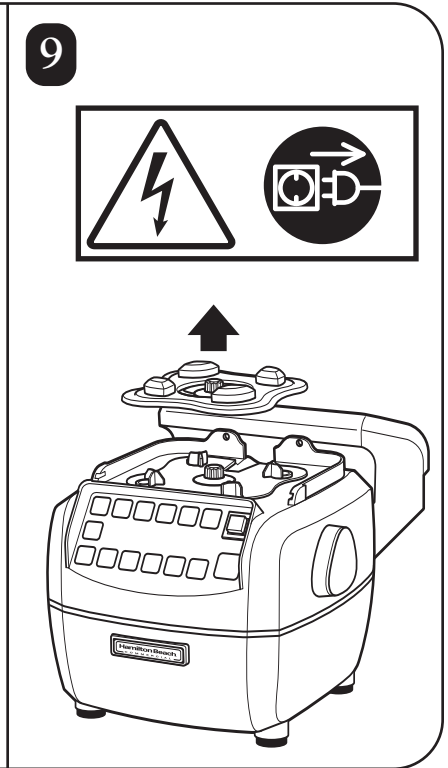
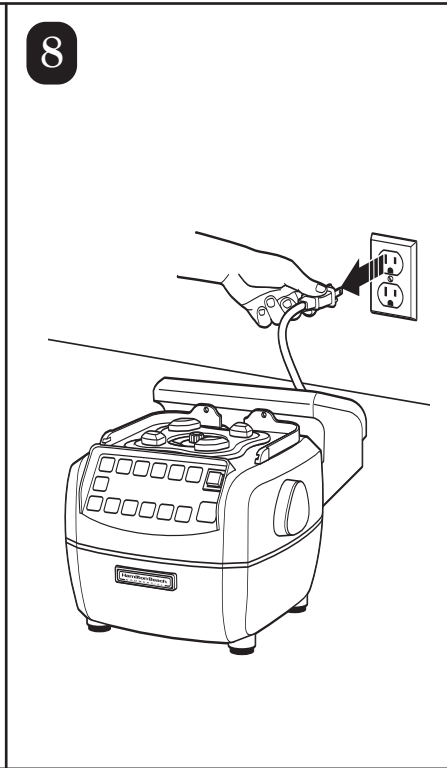
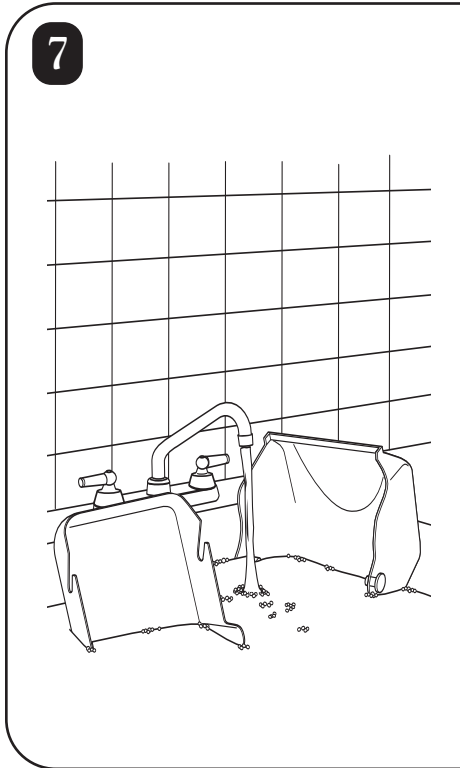
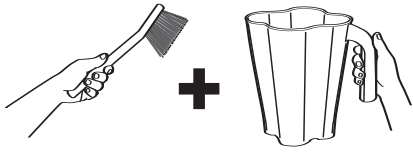
12



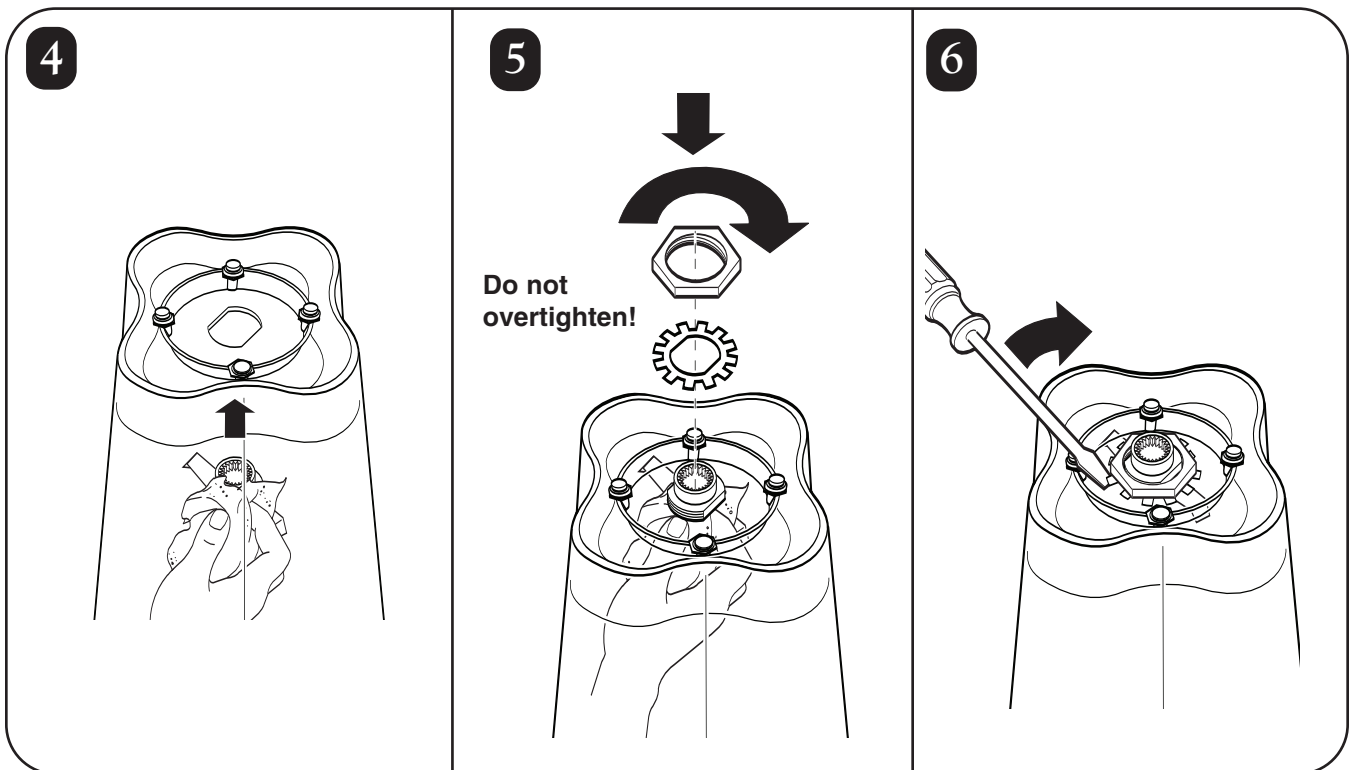
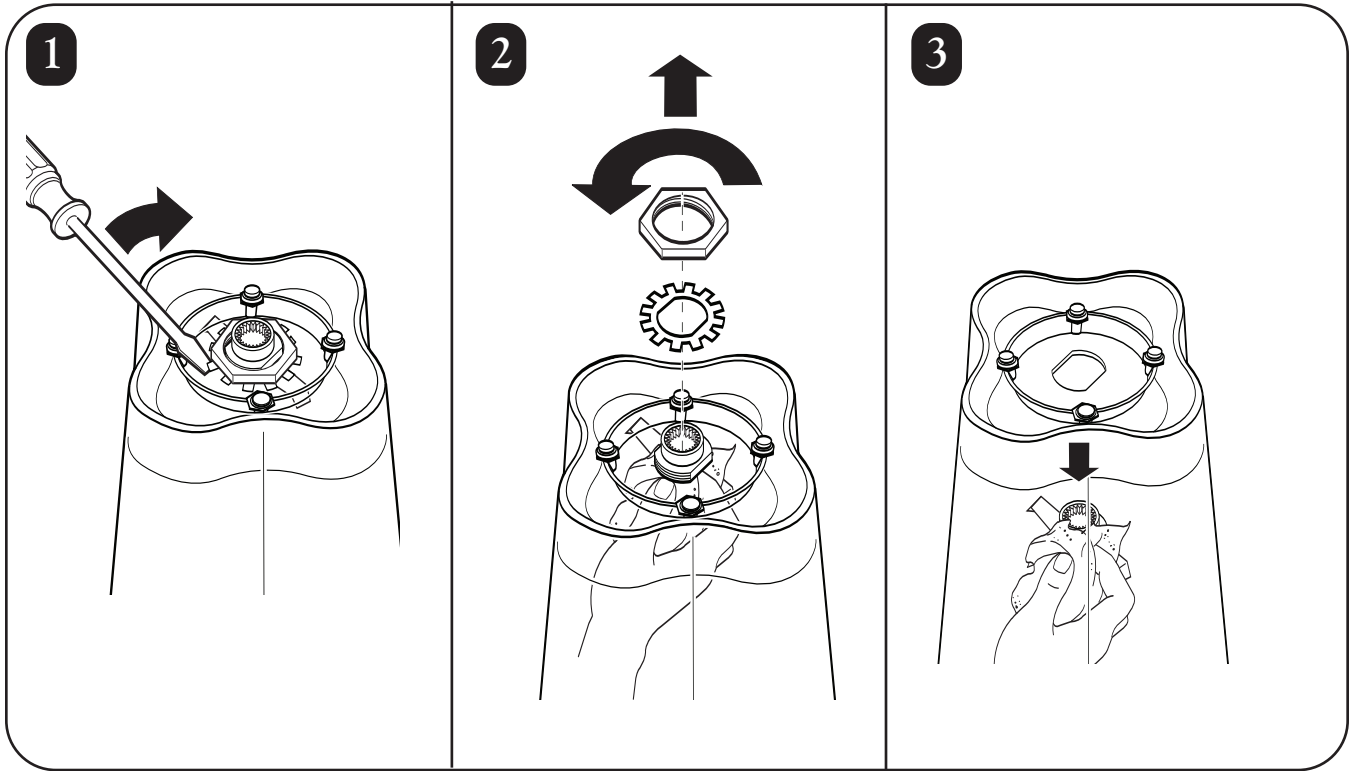
13







Replacing the Cutter Assembly



Troubleshooting Guide

Problem . . .	Solution . . .
Blender fails to start or stops while it is running and display is blank.	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure that the main power ON (I)/OFF (O) button is ON (I). • Check to see if unit is securely plugged into an electrical outlet of the proper voltage and frequency. • Check to see if the fuse for the electrical outlet has blown or if a circuit breaker has tripped. • Check the integrated circuit breaker on the left side of the blender base. If it trips again immediately or frequently, contact Technical Service. • This blender is equipped with motor overload protection. If the motor stops during operation due to overheating, unplug and allow the blender to cool down for 15 minutes. Plug blender back in after 15 minutes to resume normal operation.
Blender fails to start or stops while it is running, message appears in display.	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure that the jar is seated properly on the blender base. • Blender will not operate unless jar is properly seated.
Blender fails to start or stops while it is running.	<ul style="list-style-type: none"> • Thermal overload protection has been tripped. Attempt to run “cool down cycle”. Follow instructions in display. • This blender is equipped with motor overload protection. If the motor stops during operation due to overheating, unplug and allow the blender to cool down for 15 minutes. Plug blender back in after 15 minutes to resume normal operation.
Unit does not respond to button commands or error message appears in display.	<ul style="list-style-type: none"> • Turn the power off and back on using the power switch to reset the controls. • Turn the power off and back on using the power switch. If the error message still appears, the unit will need to be serviced.
Ingredients will not mix properly.	<ul style="list-style-type: none"> • Check to see if enough liquid has been added to the ingredients. Mixture should be fluid and free-running at all times. • Solid pieces are too large. • Container is too full. Do not fill past highest graduation marking. • Cutter assembly blades are not sharp or are damaged. Inspect container and cutter assembly daily. Replace cutter assembly at least yearly or sooner if cutter assembly appears worn or damaged. • Check to see if cutter assembly is installed properly. • Select speed to create a fluid blend.

Maintenance

Inspect the blender and its various parts and replace as follows:

Daily	Unplug the blender and remove the jar from the base, and then inspect the jar and cutter assembly for wear, nicks, or broken blades. Replace if necessary. If the cutter assembly blades are loose, discontinue use immediately. Do not attempt to repair or tighten the cutter assembly. Refer to "Technical Service" for replacement.
Weekly	Unplug the blender, and then inspect the power cord insulation and power plug for cracks. Inspect sealing gasket for cracking and leaking of fluids under unit. Refer to "Technical Service" for repair or replacement.
Yearly	Replace the jar and cutter assembly at least once a year or sooner if the cutter assembly appears worn or damaged.

NOTE: Do not operate this blender if it malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Return blender to the nearest authorized service facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.

Product Warranty

This Warranty supercedes all other Product Warranties

LIMITED WARRANTY

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of two (2) years or 20,000 cycles, whichever comes first, from the date of original purchase, except as noted below. During this period, we will repair or replace this product, at our option.

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 parts subject to wear, including without limitation: motor brushes, container and cutter assembly, clutches, bristle brushes, funnel, stainless steel cup, agitators, carafes, etc. This warranty extends only to the original purchaser and does not include any condition resulting from abuse, misuse, neglect, unauthorized repair, or use not in conformity with the printed directions. Always use this product in accordance 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 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, please contact our **TECHNICAL SERVICE DEPARTMENT at 1-866-285-1087 or 910-693-4277**. (For faster service, please have model, series, and type numbers ready for operator to assist you.) Reasonable proof of date of purchase must be presented; otherwise the effective date of the warranty will be based upon the date of manufacture plus ninety (90) days. You are responsible for paying shipping and handling charges to return the product to us.

Hamilton Beach Brands, Inc.
 Commercial Technical Service
 261 Yadkin Road
 Southern Pines, NC 28387



Two-Year Express Care Service Program *

* Available only to end users located in the continental U.S., Alaska, and Hawaii

Hamilton Beach Commercial understands that your foodservice equipment is a crucial element in the profitability of your business. If your equipment breaks down, you would like repair that's quick, convenient, and dependable. That's why we provide the Express Care Service Program for this product while it's under the Product Warranty. You'll find that it's better for your bottom line and your peace of mind.

Follow these three easy steps for quick, convenient, and dependable ECSP repairs:

Step One: Dial 1-866-285-1087 toll-free to speak to a member of our highly trained technical service staff (hours Monday – Friday 8:00 AM – 5:00 PM EST). We will make an initial phone diagnosis.

Step Two. If it is determined that minimal on-site maintenance cannot be performed, Hamilton Beach Commercial will ship a replacement product to your location.

Step Three: Once the replacement unit is received, you send the troubled unit back to Hamilton Beach Commercial (we'll provide the box and supporting materials to return the unit). Hamilton Beach Commercial will pay the freight cost for the returned unit.

NOTE: The warranty of the replacement unit will be prorated based on the time period remaining on the replaced unit.

Sécurité du mélangeur

IMPORTANT : Ce manuel d'utilisation devrait être examiné en présence de tous les opérateurs de l'équipement, dans le cadre de votre programme de formation des opérateurs.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

AVERTISSEMENT – Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est nécessaire de respecter des consignes de sécurité basiques, et d'appliquer les mesures suivantes :

1. Lisez le manuel d'utilisation avant d'employer le mélangeur. Conservez le manuel d'utilisation à portée de main.
2. Branchez l'appareil à une prise à trois broches avec mise à la terre.
3. N'enlevez pas la broche de la mise à la terre.
4. N'utilisez pas d'adaptateur.
5. N'utilisez pas de rallonge électrique.
6. Débranchez l'alimentation électrique avant un nettoyage ou une réparation.
7. Pour réduire les risques de blessures personnelles, débranchez le cordon d'alimentation de la prise si l'appareil n'est pas utilisé, et avant de monter ou de démonter des pièces.
8. Pour se protéger d'une électrocution, ne plongez pas le cordon, la prise, ou la base du mélangeur dans de l'eau ou dans un autre liquide.
9. Ne pulvérisez pas la base avec un pistolet à haute pression.
10. Soyez très prudents lors du déplacement de l'appareil contenant de l'huile bouillante ou d'autres liquides brûlants.
11. N'utilisez pas l'appareil pour autre chose que pour son usage prévu.
12. L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé par ou à proximité des enfants.
13. L'utilisation d'accessoires amovibles non recommandés par le fabricant de l'appareil pourrait provoquer des blessures.
14. Pour réduire les risques de blessures personnelles et pour éviter d'endommager le mélangeur, le conteneur ou l'ensemble de coupe, N'introduisez PAS d'ustensiles dans le conteneur du mélangeur pendant son fonctionnement.
15. Ne stockez pas d'ustensiles de cuisine dans le conteneur, parce cela endommagerait le mélangeur dans le cas d'une mise en marche par inadvertance.
16. Pour éviter les risques de blessures personnelles graves, conservez vos mains hors du conteneur pendant le fonctionnement du mélangeur. Utilisez toujours le mélangeur avec le couvercle du conteneur en place.
17. Évitez le contact avec les pièces en mouvement.
18. Les lames sont tranchantes. Manipulez-les avec précaution.
19. Si les lames de l'ensemble de coupe se desserrent, interrompez immédiatement les opérations et remplacez l'ensemble de coupe. Ne tentez pas de réparer ou de resserrer l'ensemble de coupe.
20. Inspectez tous les jours le conteneur et l'ensemble de coupe. N'utilisez pas de conteneur cassé, ébréché ou fissuré. Vérifiez l'ensemble de coupe à la recherche de lame cassée, ébréchée, ou usée. N'utilisez pas de lames de coupe cassées, desserrées, ou craquelées.
21. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
22. Cet appareil est conçu pour de courtes périodes d'exploitation, avec une durée de fonctionnement moyenne de 3 minutes.
23. Ne laissez pas le mélangeur sans surveillance pendant son fonctionnement.
24. Pour éviter d'endommager le mélangeur, le conteneur, ou l'ensemble de coupe, NE déplacez PAS ou NE secouez PAS le mélangeur pendant son fonctionnement. Si votre mélangeur s'arrête de mélanger alors qu'il est en marche, mettez le mélangeur à OFF (arrêt), enlevez le conteneur de la base, enlevez le couvercle du conteneur, et utilisez une spatule étroite en caoutchouc pour pousser le mélange vers l'ensemble de coupe.
25. Lors du mélange de liquides chauds, ôtez la pièce centrale du couvercle en deux éléments. Les liquides chauds peuvent repousser le couvercle du bocal pendant le mélange. Pour prévenir d'éventuelles brûlures : ne remplissez pas le bocal au-delà du niveau 1 quart (1 litre). Avec la protection d'un gant antichaleur ou d'un torchon épais, placez une main au-dessus du couvercle. Tenez éloignées du couvercle les parties du corps dont la peau est exposée. Commencez le mélange à basse vitesse.
26. Ne pas démonter les disques capteurs du récipient.
27. Ne pas laisser tomber ou frapper le Quiet Shield™.
28. Éloignez vos doigts des rebords et des garnitures pendant l'ouverture et la fermeture du Quiet Shield™.
29. Toujours utiliser la poignée pour ouvrir et fermer le QuietShield™.
30. Ne pas frapper le récipient contre une surface pour déloger les ingrédients.
31. Ne pas transporter l'appareil par le cordon d'alimentation.
32. Ne pas plonger la base du mélangeur dans l'eau ou mettre au lave-vaisselle.
33. Ne pas placer la base du mélangeur dans ou près des liquides.
34. Les réparations du mélangeur ne seront effectuées que par un centre de service agréé.
35. Ne pas faire fonctionner le modèle de comptoir si la base inférieure du boîtier n'est pas installée de façon sécuritaire.
36. N'utilisez pas l'appareil avec une prise ou un cordon d'alimentation endommagé, ou après des dysfonctionnements de l'appareil, ou s'il est tombé ou endommagé de quelle que manière que ce soit. Adressez-vous au « Service technique » à **866-285-1087** ou **910-693-4277** pour en savoir plus sur l'examen, les réparations, les réglages électriques ou mécaniques.


– CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS –

Symboles d'alerte sécurité


Les symboles d'alerte sécurité suivants sont utilisés tout au long de ce manuel pour vous prévenir des risques décrits ci-dessous.




Risque d'électrocution
Débranchez l'alimentation avant un nettoyage de la base du mélangeur.
Le non-respect de ces consignes peut provoquer la mort ou une électrocution.



Risque d'électrocution
Branchez l'appareil à une prise avec mise à la terre.
Ne supprimez pas la mise à la terre.
N'utilisez pas d'adaptateur.
N'utilisez pas de rallonge électrique.
Le non-respect de ces consignes peut provoquer la mort, un incendie, ou une électrocution.



Risque de coupure
Placez toujours le couvercle sur le conteneur lors du mélange d'une préparation.
Ne mettez pas les mains, des cuillères, ou d'autres ustensiles dans le conteneur pendant la préparation d'un mélange.
Le non-respect de ces consignes peut provoquer des fractures, des coupures, ou d'autres blessures.



Risque de brûlure
Soyez très prudents lors du mélange de contenus brûlants.
Le non-respect de ces consignes peut provoquer des brûlures.

Désinfection

Désinfectez l'appareil en utilisant 1 cuillère à soupe (15 ml) d'eau de Javel par gallon (3,8 litres) d'eau propre et froide (60°F/16°C), mélangés selon les instructions du flacon d'eau de Javel.

1. Remplissez le conteneur de la solution de désinfection, remplacez le couvercle et le bouchon de remplissage, puis mettez en marche à vitesse LOW (1) pendant 2 minutes. Videz le conteneur.
2. Essuyez l'extérieur avec un chiffon doux imprégné de la solution de désinfection.
3. Plongez le couvercle et le bouchon de remplissage dans la solution de désinfection pendant 2 minutes.
4. Remplacez le conteneur sur sa base et mettez en marche à vitesse HIGH (2) pendant 2 secondes pour enlever toute humidité sur l'ensemble de coupe.
5. **Lorsque l'appareil est prêt à fonctionner**, rincez-le à l'eau courante.

Service Technique

Pour obtenir de l'aide ou des pièces de rechange, appelez notre Service technique au :
866-285-1087 ou 910-693-4277

De 08h00 à 17h00 HNE, du lundi au vendredi
www.commercial.hamiltonbeach.com

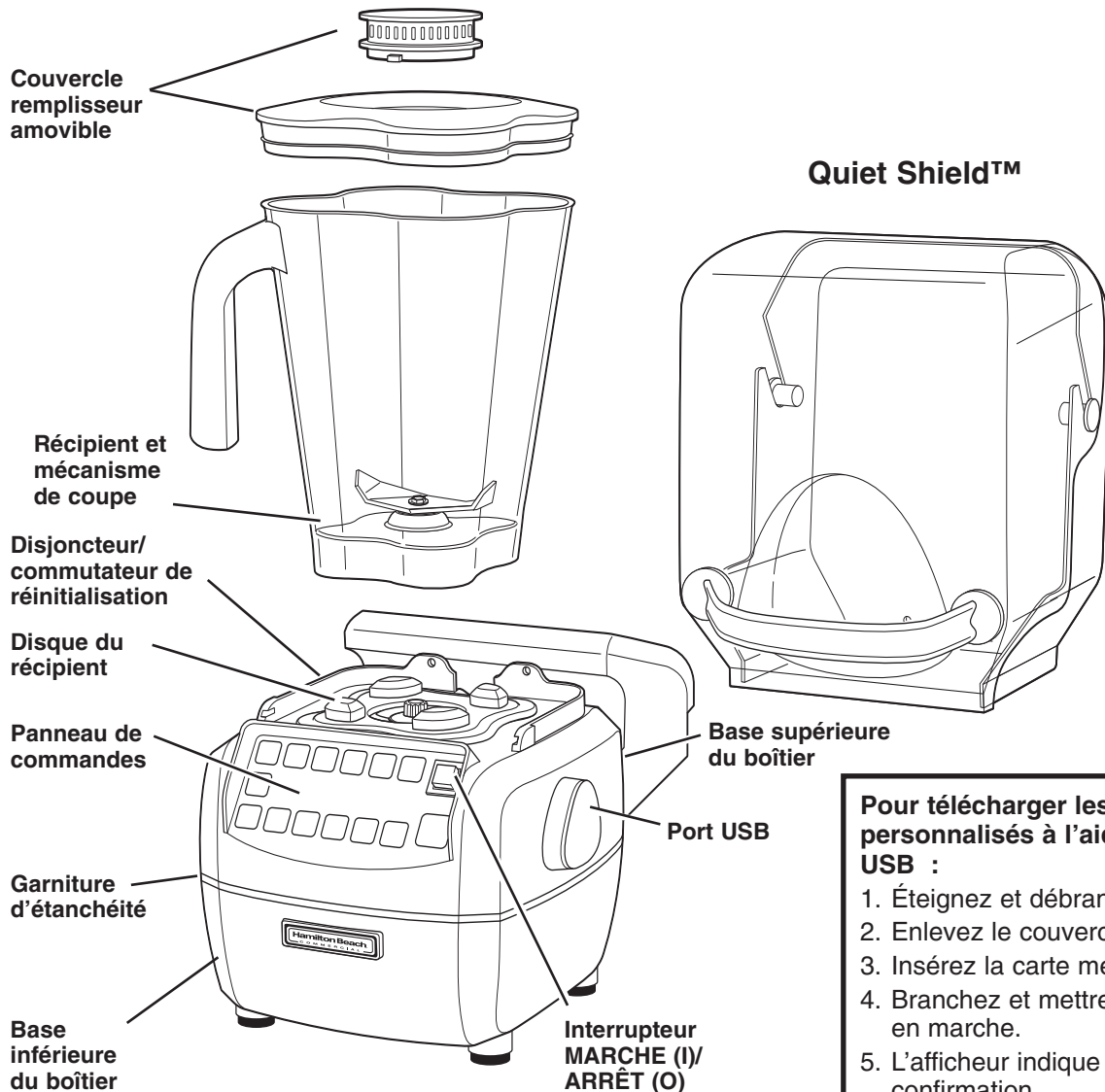
Pièces de réchange

Les pièces suivantes s'usent normalement et doivent être remplacées au moins une fois par an.
Nous vous recommandons d'avoir en réserve un récipient et un mécanisme de coupe de rechange.

Description de la pièce	Numéro de pièce
Récipient en polycarbonate	6126-650
Ensemble de coupe	98650
Capot d'insonorisation Quiet Shield™	QS850

Pièces et caractéristiques

Les pièces et caractéristiques des mélangeurs Summit sont affichées sur cette page. Familiarisez-vous avec les pièces et caractéristiques avant d'utiliser votre mélangeur. Des questions? Communiquer avec le Service Technique à 1-866-285-1087 ou visiter notre site internet au : www.commercial.hamiltonbeach.com

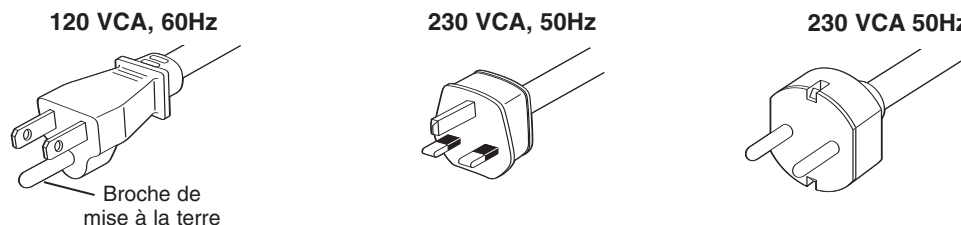


Pour télécharger les programmes personnalisés à l'aide du port USB :

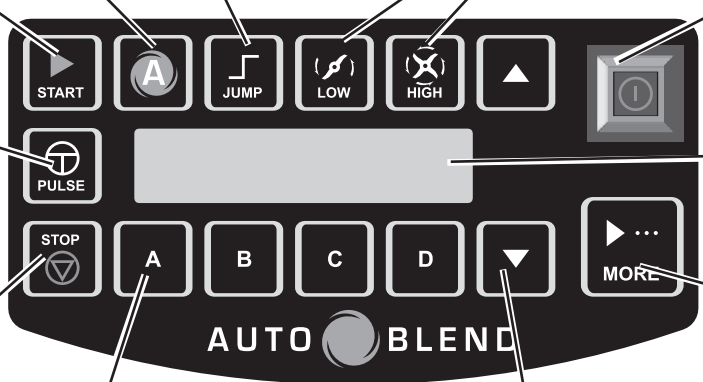
1. Éteignez et débranchez l'appareil.
2. Enlevez le couvercle du port USB.
3. Insérez la carte mémoire.
4. Branchez et mettez l'appareil en marche.
5. L'afficheur indique un message de confirmation.
6. Éteignez et débranchez l'appareil.
7. Retirez la carte mémoire et remplacez le couvercle du port USB.

Besoins de courant

Utilisez une prise de circuit à fusible pour le mélangeur. Selon le modèle de votre mélangeur, la fiche sera semblable à l'une des illustrations suivantes :



Panneau de commandes



Touche de AUTOBLEND (mélange automatique)
Le mélangeur s'arrête automatiquement lorsque la boisson a atteint la texture adéquate.

Touche de modification de vitesses (JUMP)
Le mélangeur alterne automatiquement les deux vitesses, grande et basse, pendant le cycle.

Sélecteurs de grande (HIGH) et de basse (LOW) vitesses
Utilisé pour sélectionner la vitesse de mélange.

Bouton de mise en marche (START)
Amorce le cycle sélectionné.

Touche de mise en marche (I) et d'arrêt (O)
Mise en marche et arrêt du mélangeur.

Touche de commande à impulsion (PULSE)
Enfoncez la touche pour que le mélangeur effectue de courtes rafales à grande vitesse.

Affichage
Montre les messages d'état en suivant.

Touche d'arrêt (STOP)
Termine l'opération de la fonction sélectionnée. Ne coupe pas l'alimentation du mélangeur.

PLUS
Appuyez pour afficher plus d'informations.

Touches de cycles personnalisés A à D
Stockez vos cycles préférés et rappelez-les rapidement en utilisant les touches A à D.

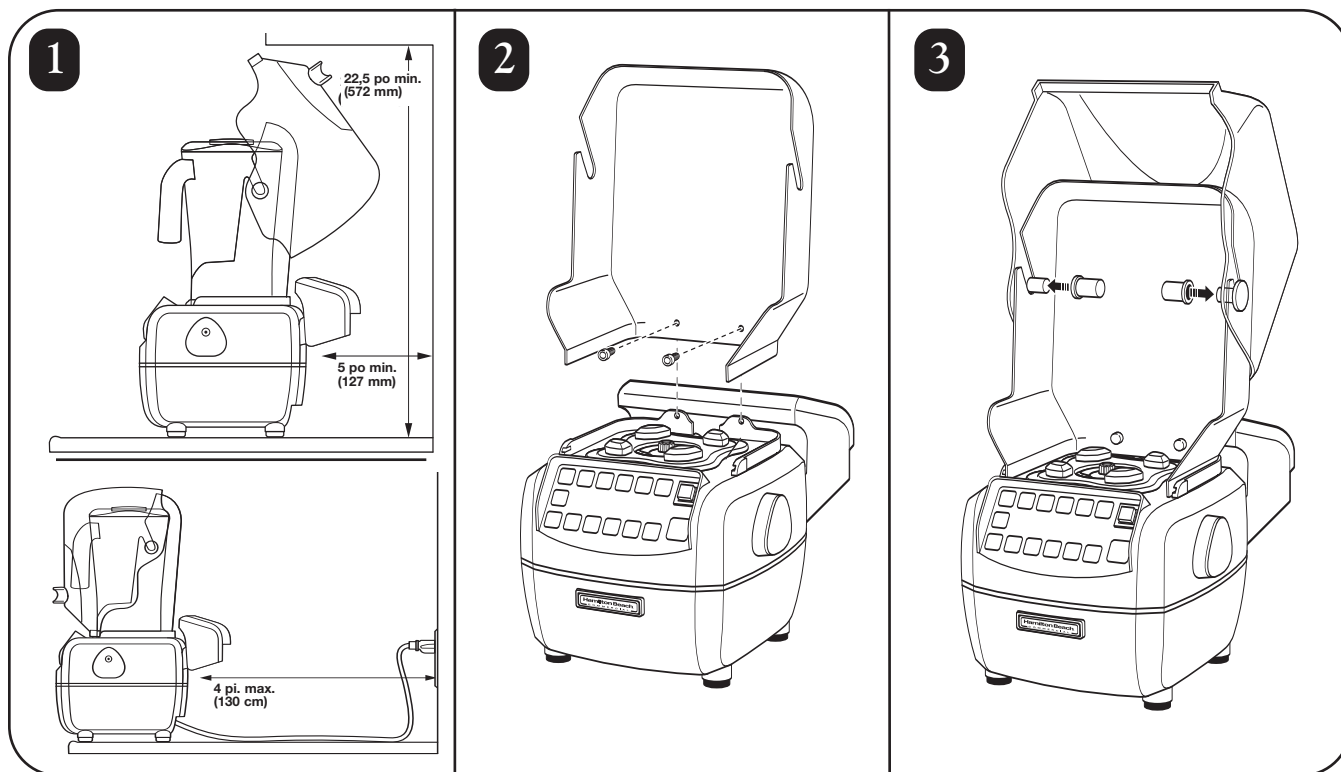
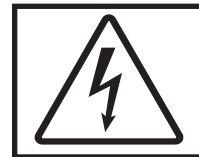
Touches de défilement vers le HAUT et le BAS
Appuyez sur la touche ▲ ou ▼ pour faire défiler les options sur l'afficheur ou ajuster les réglages.

NOTE :
L'afficheur indiquera la dernière exécution du programme à la fin du cycle.

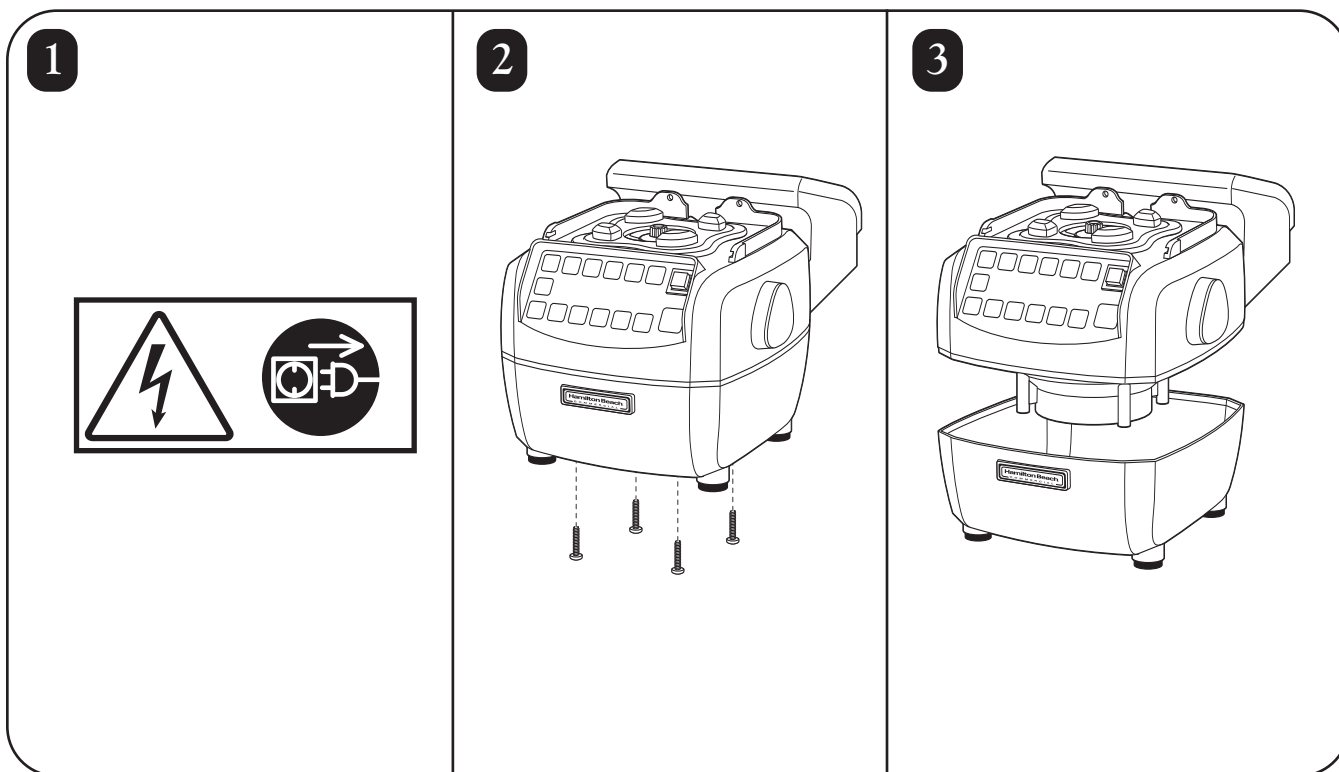
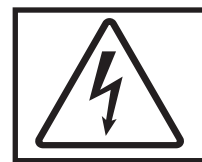
Fonctionnement du mélangeur – Guide de départ rapide

1. Lisez les consignes de sécurité importantes, les avertissements et les symboles avant d'utiliser cet appareil.
2. Placez le mélangeur sur une surface sèche et à niveau.
3. Assurez-vous que l'interrupteur est éteint (O). Branchez le mélangeur dans une prise murale avec mise à la terre.
4. Placez le récipient et les ingrédients sur la base et mettez le couvercle en place.
5. Appuyez sur la touche de mise en marche (I)/ d'arrêt (O) pour mettre le mélangeur en marche. Le témoin lumineux DEL rouge indique que l'appareil est en marche (I).
6. Sélectionnez la fonction désirée soit : mélange automatique (AUTOBLEND), grande (HIGH) ou basse (LOW) vitesse et modifications des vitesses (JUMP).
NOTE : Utilisez le cycle de modification de vitesses (JUMP) pour effectuer les réglages de basse (LOW) à haute (HIGH) vitesse automatiques du cycle de mélange.
7. Mettez en marche (START).

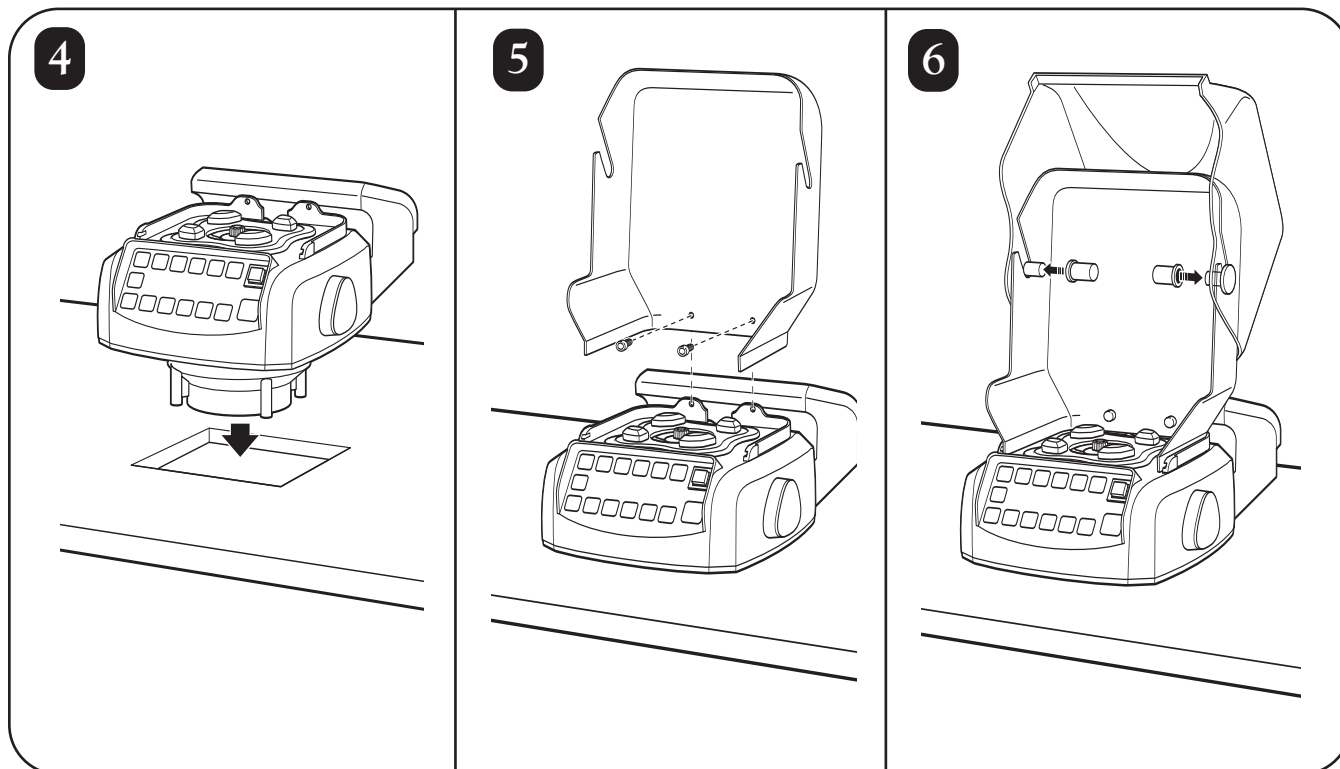
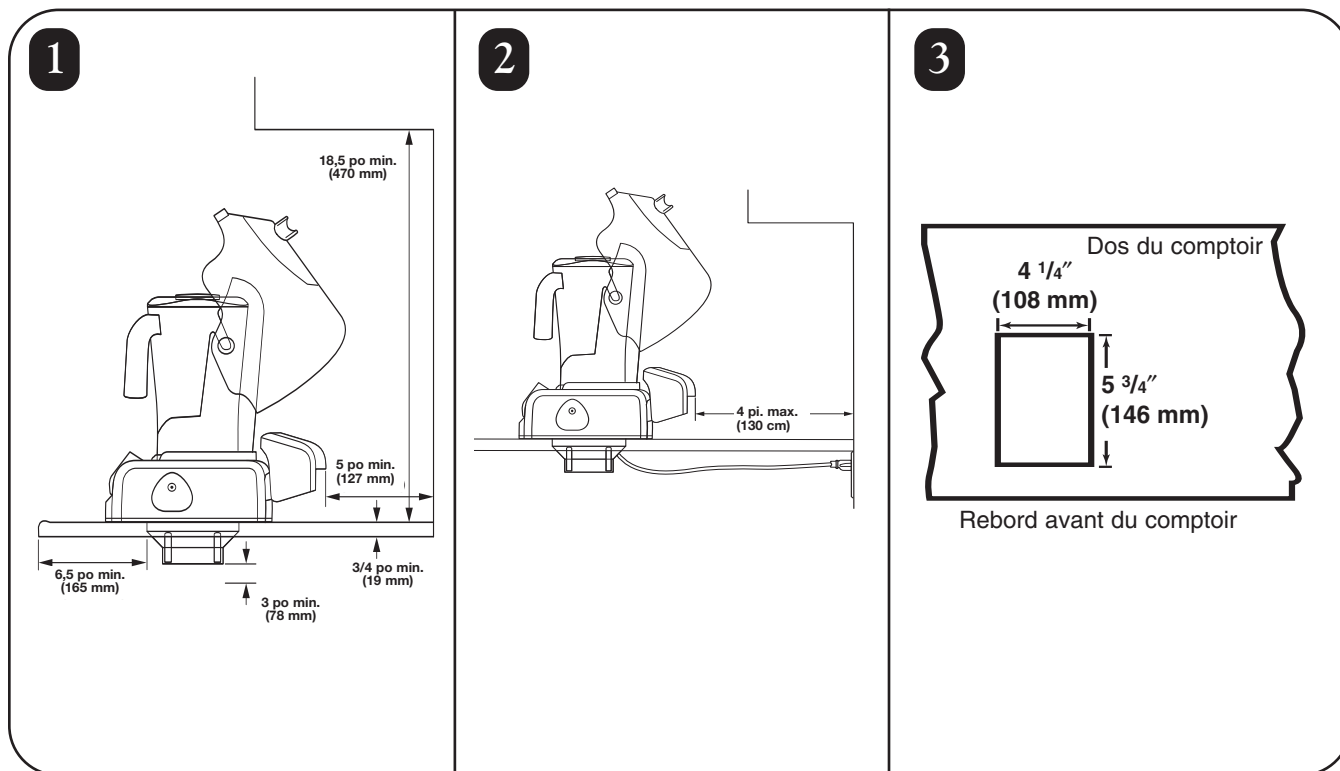
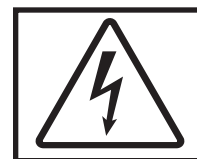
Installation sur un comptoir



Convertir un mélangeur de comptoir en une installation encastrée

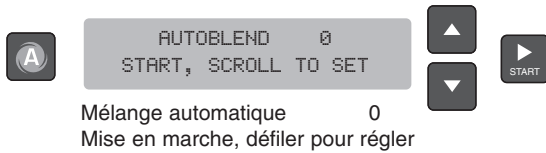


Installation encastrée

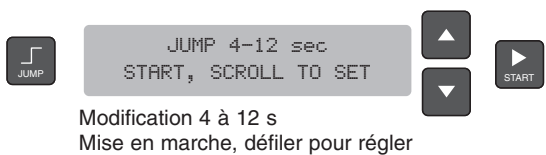


Utilisation des commandes

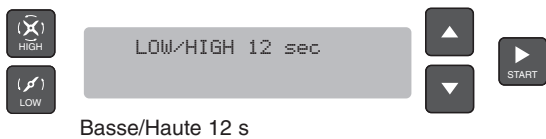
Plusieurs options de mélange sont disponibles, incluant le mélange automatique (**AUTOBLEND**), les cycles de modifications de vitesses (**JUMP**), cycle de grande (**HIGH**) et basse (**LOW**) vitesses, chacune dotée d'une minuterie réglable. Vous pouvez également stocker vos réglages préférés pour des utilisations ultérieures avec les touches **A**, **B**, **C**, et **D**. Utiliser la touche d'impulsion (**PULSE**) pour mélanger rapidement ou pour rafraîchir une boisson.



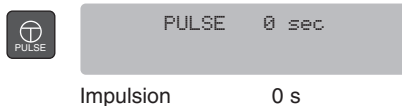
Écran par défaut du mélangeur ou si la touche de mélange automatique (**AUTOBLEND**) est activée. Le mélangeur détecte la texture finale de la boisson et s'arrête automatiquement lorsque le réglage est à 0. Appuyez sur la touche ▲ ou ▼ pour augmenter la durée de mélange automatique (**AUTOBLEND**) **1**, **2**, ou **3**. Appuyez sur la touche **START** pour commencer le cycle.



Appuyez sur l'affichage des cycles de modifications de vitesses (**JUMP**) (4 secondes à basse vitesse, 12 secondes à grande vitesse). Appuyez sur la touche ▲ ou ▼ pour modifier la longueur de période. Appuyez sur la touche **START** pour commencer le cycle.



Appuyez sur grande (**HIGH**) ou basse (**LOW**) pour afficher la durée d'exécution actuelle pour cette vitesse. Appuyez la touche ▲ ou ▼ pour modifier la durée du cycle. Appuyez sur la touche **START** pour commencer le cycle.



Appuyez et tenez enfoncée la touche d'impulsion (**PULSE**) pour faire fonctionner le mélangeur à grande vitesse. Relâchez pour arrêter le mélangeur. Pendant que la touche est enfoncée, l'afficheur indique la durée d'activation.



Ces touches permettent de sauvegarder vos réglages préférés. Sélectionnez la touche **A**, **B**, **C**, ou **D** et appuyez sur **START** pour exécuter le cycle sauvegardé pour cette touche. Pour stocker un nouveau cycle, réglez la vitesse et la durée. Appuyez et tenez enfoncée la touche **A**, **B**, **C**, ou **D** pour sauvegarder vos réglages sur cette touche. Un message de confirmation apparaîtra lorsque le cycle est SAUVEGARDÉ.

NOTE : La sauvegarde d'un nouveau cycle sur l'une de ces touches écrase le cycle antérieur attribué à cette touche.



Appuyez sur **STOP** pour arrêter le cycle en usage actuel.



Appuyez sur la touche **MORE** pour afficher le comptage de cycles et autres informations de diagnostic. Voir la page suivante pour plus d'informations.

Fonctions de commandes spéciales

Appuyez sur la touche **MORE** pour afficher le comptage de cycles et autres informations de diagnostic et vous permettre d'accéder aux fonctions spéciales.

Utiliser la touche ▲ ou ▼ pour dérouler le menu des options. Appuyez sur la touche **START** pour sélectionner cette option.

FONCTIONS SPÉCIALES

CUSTOMER SERV. INFO
START TO SELECT

Affiche le numéro de téléphone du service d'assistance technique de l'entreprise Hamilton Beach Commercial.

Informations service à la clientèle
Mise en marche pour sélectionner

RUN COOLDOWN CYCLE
START TO SELECT

Ineffectuer un cycle de refroidissement

Si le moteur du mélangeur surchauffe, ce message s'affichera afin de vous indiquer la nécessité d'effectuer un cycle de refroidissement. Retirez le récipient du mélangeur et appuyez sur **START**. Dès que le cycle de refroidissement est complété et que le moteur ait atteint une température de fonctionnement adéquate, l'affichage retournera au message d'attente.

AUTOBLEND 1 :B
START TO SELECT

Mélange automatique1 :B

Vous permet de sélectionner ou de modifier un cycle pré réglé pour la touche indiquée.

A NOT SET
START TO SELECT

Pas de réglage

Indique qu'il n'y a pas de réglage de cycle sauvegardé pour la touche indiquée.

SET FACTORY DEFAULTS
START TO SELECT

Réglage d'usine par défaut

Réinitialisation de tous les réglages sauf le comptage de cycles pré réglés en usine.

COMPTAGE DE CYCLES

CYCLES INTO WARRANTY
START TO SELECT

Cycles de garantie utilisés

Affiche le total des cycles couverts par la période de garantie.

CYCLES THIS WEEK
START TO SELECT

Cycles hebdomadaires

L'afficheur vous permet de visualiser le total de cycles de l'année, du mois, de la semaine ou de la journée. Utiliser la touche ▲ ou ▼ pour dérouler le menu des options. Appuyez sur la touche **START** pour sélectionner et afficher la durée d'exécution désirée.

CLEAR WEEKLY CYCLES
START TO SELECT

Effacer les cycles hebdomadaires

Vous pouvez effacer (réinitialiser) le total de cycles pour un bloc de temps précis sauf le nombre de cycles couvert par la garantie. Utiliser la touche ▲ ou ▼ pour dérouler le menu des options. Appuyez sur la touche **START** pour effacer le comptage de cycles d'un bloc de temps précis.

CLEAR ALL CYCLES
START TO SELECT

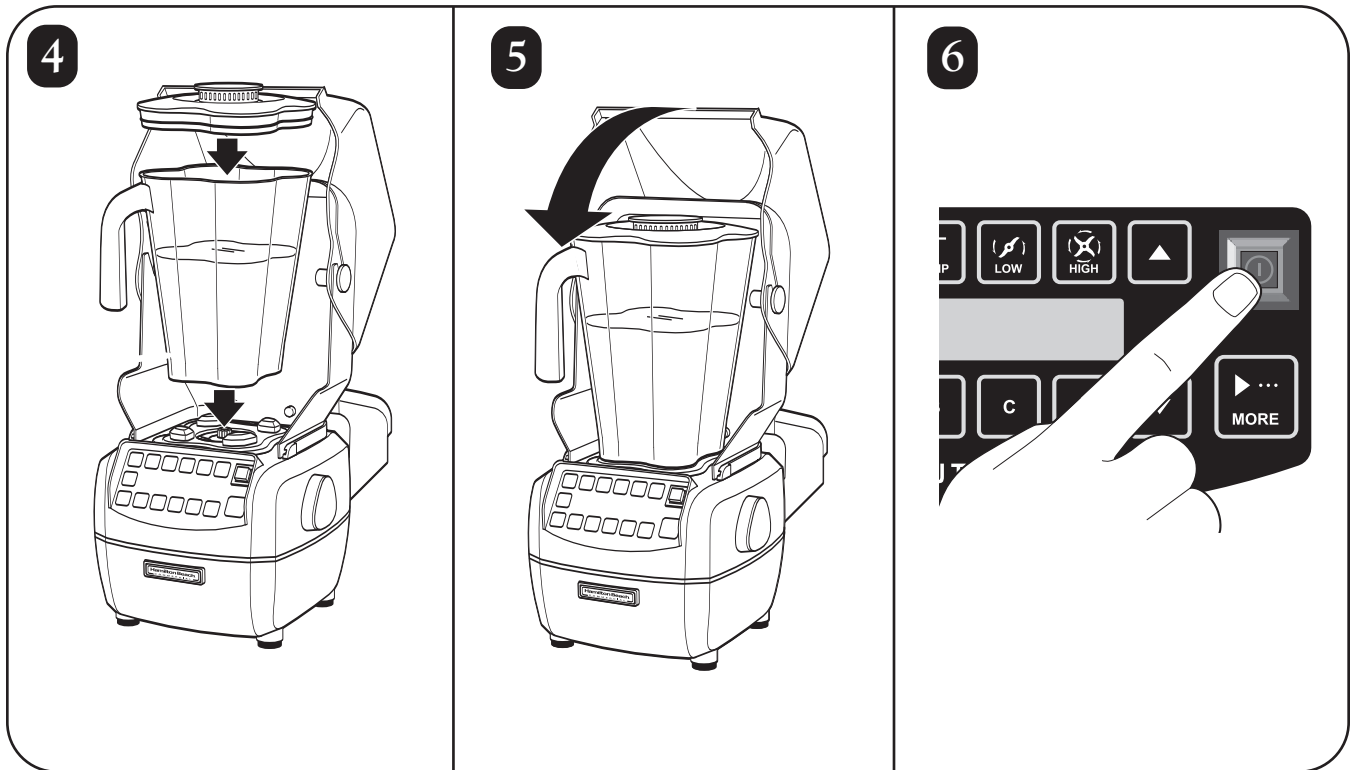
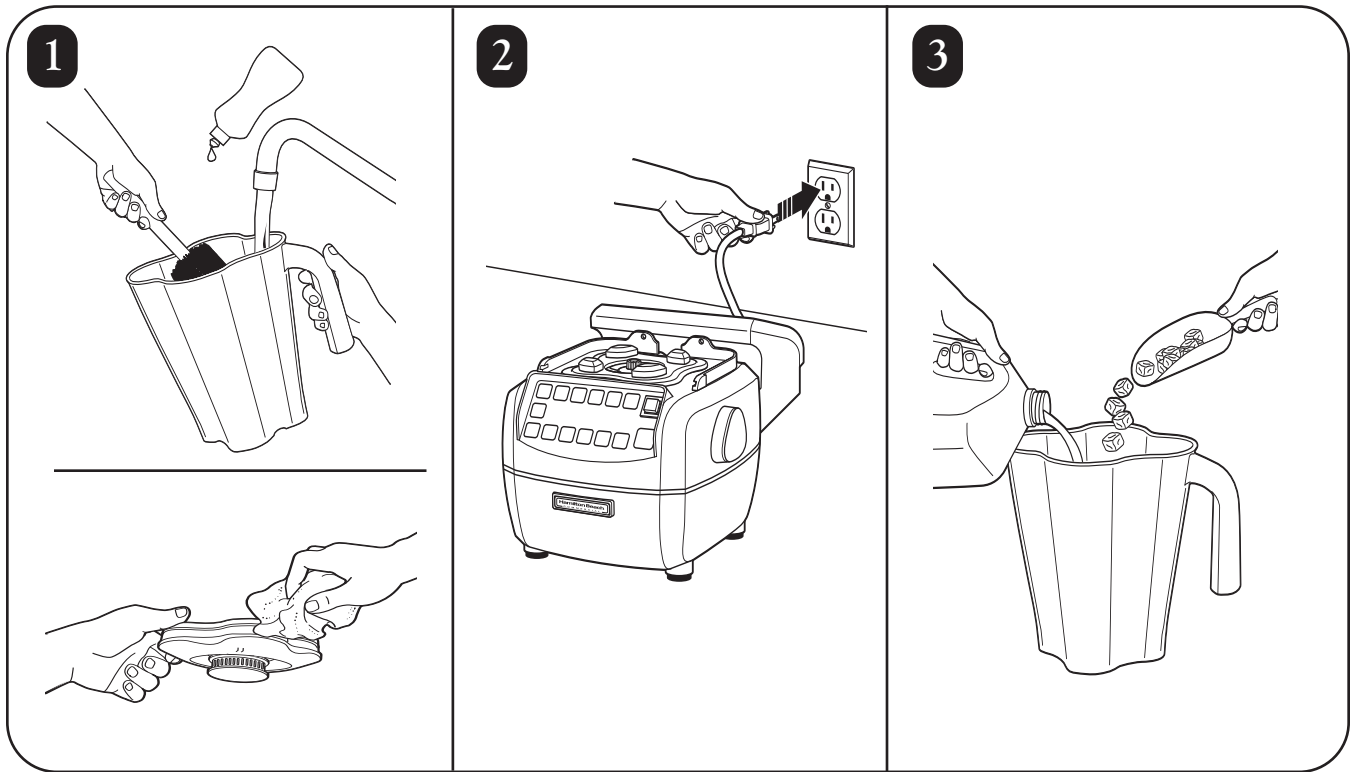
Effacer tous les cycles

Vous pouvez également effacer (réinitialiser) TOUS les comptages de cycles sauf le nombre de cycles couverts par la garantie. Appuyez sur la touche **START** pour sélectionner. Un message de confirmation apparaîtra pour confirmer la suppression de tous les comptages de cycles.

CLEAR ALL CYCLES
PRS START TO CONFIRM

Effacer tous les cycles
Appuyez sur START pour confirmer

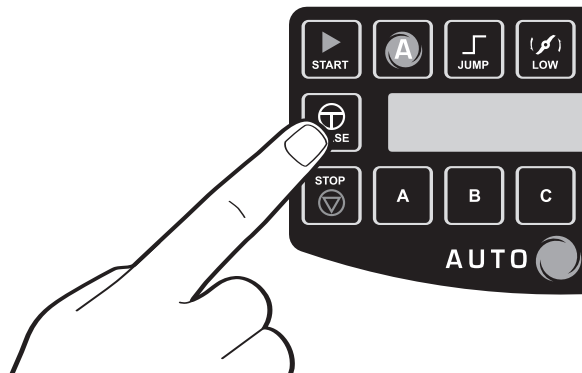
Mode d'emploi du mélangeur



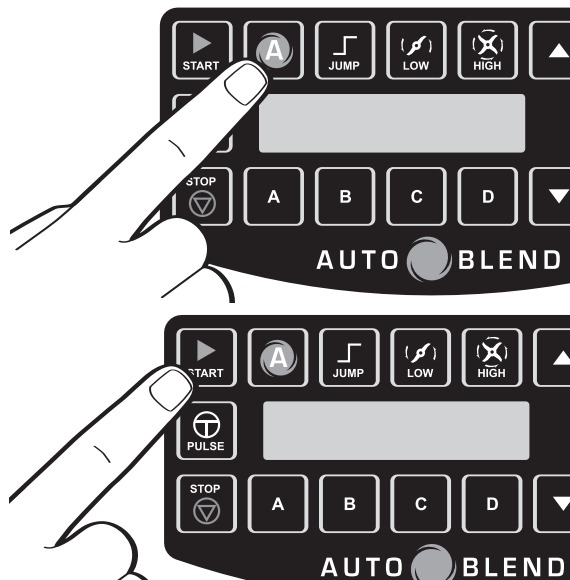
Mode d'emploi du mélangeur



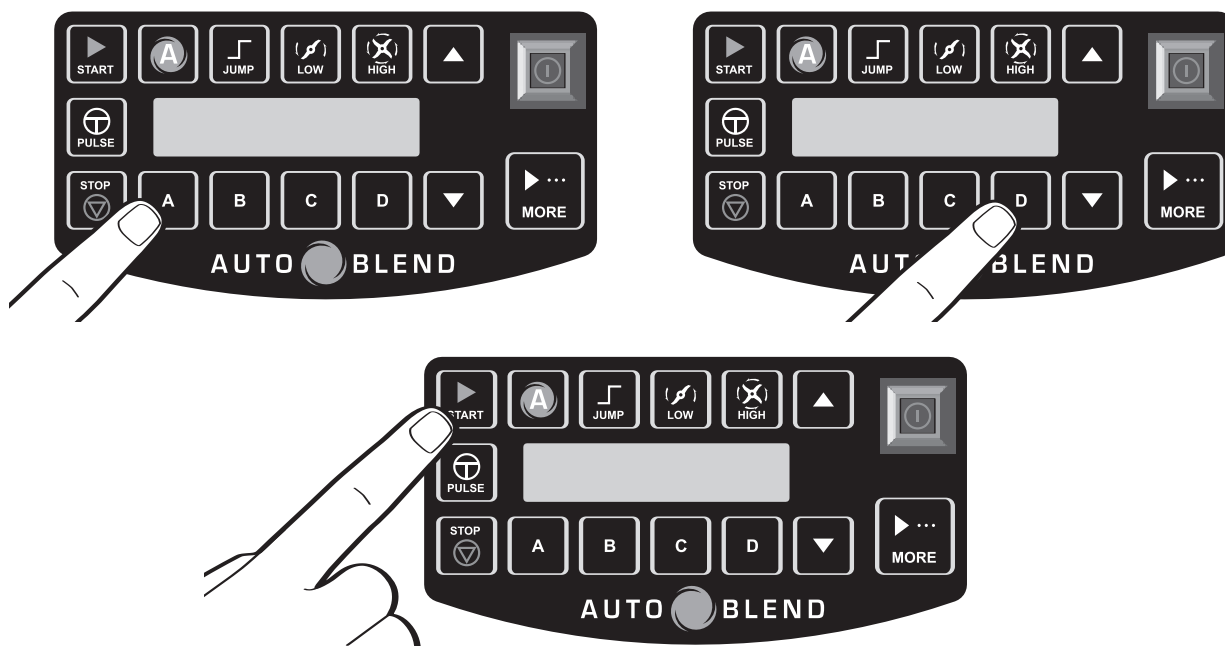
7 Appuyez et tenez enfoncée la touche PULSE pour des impulsions rapides.



8 Utilisez la touche de cycle de mélange automatique AUTOBLEND pour la plupart des opérations de mélange.



9 Utilisez les cycles personnalisés pour sauvegarder vos préférés.

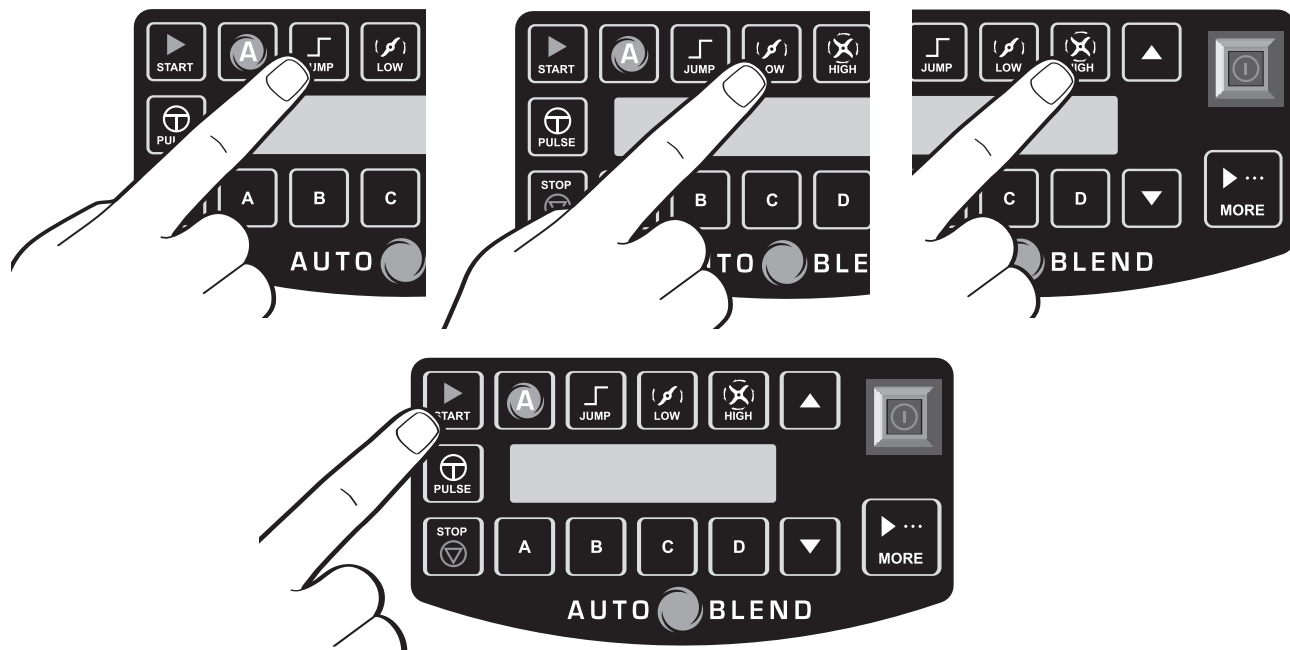


Voyez « Utilisation des commandes » pour les détails sur les cycle et les options.

Mode d'emploi du mélangeur

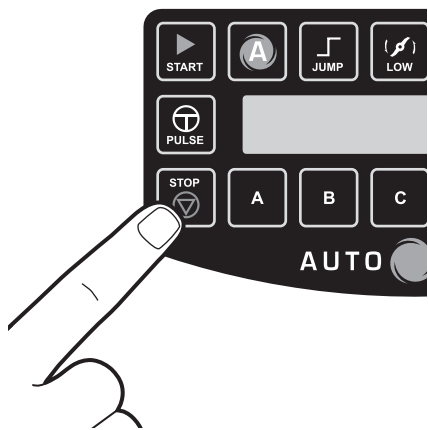


- 10** Ou utilisez les cycles préprogrammés de modification de vitesses (**JUMP**), basse (**LOW**) vitesse ou grande (**HIGH**) vitesse. Appuyez sur ▲ ou ▼ pour régler la durée.

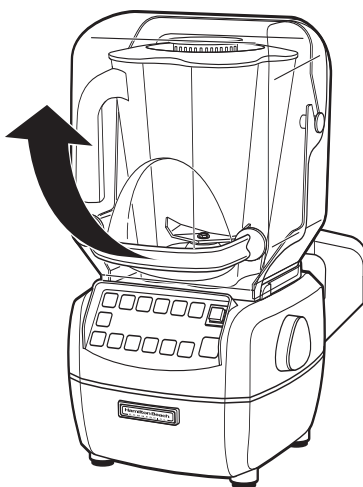


Voyez « Utilisation des commandes » pour les détails sur les cycle et les options.

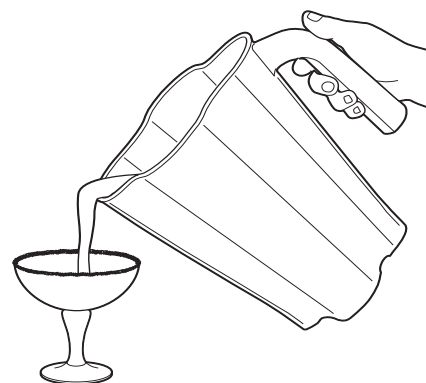
11

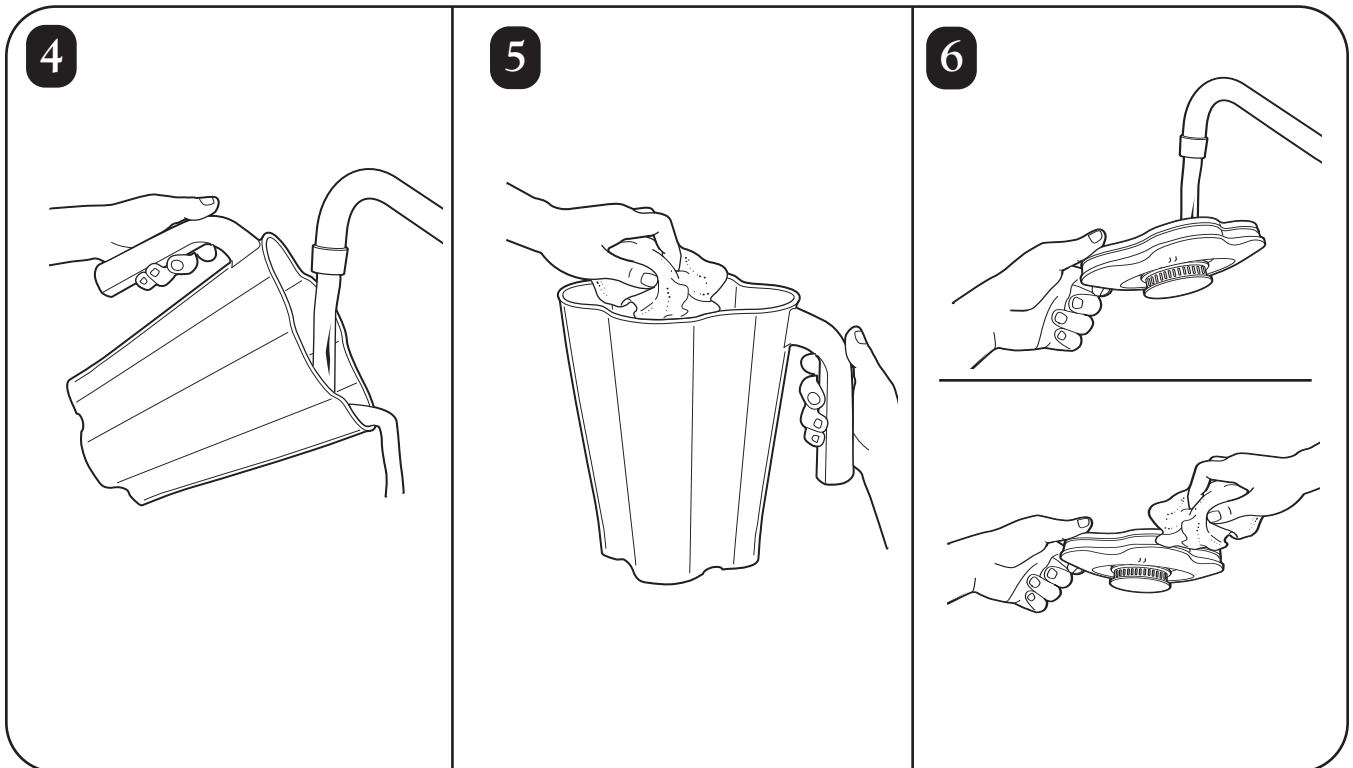
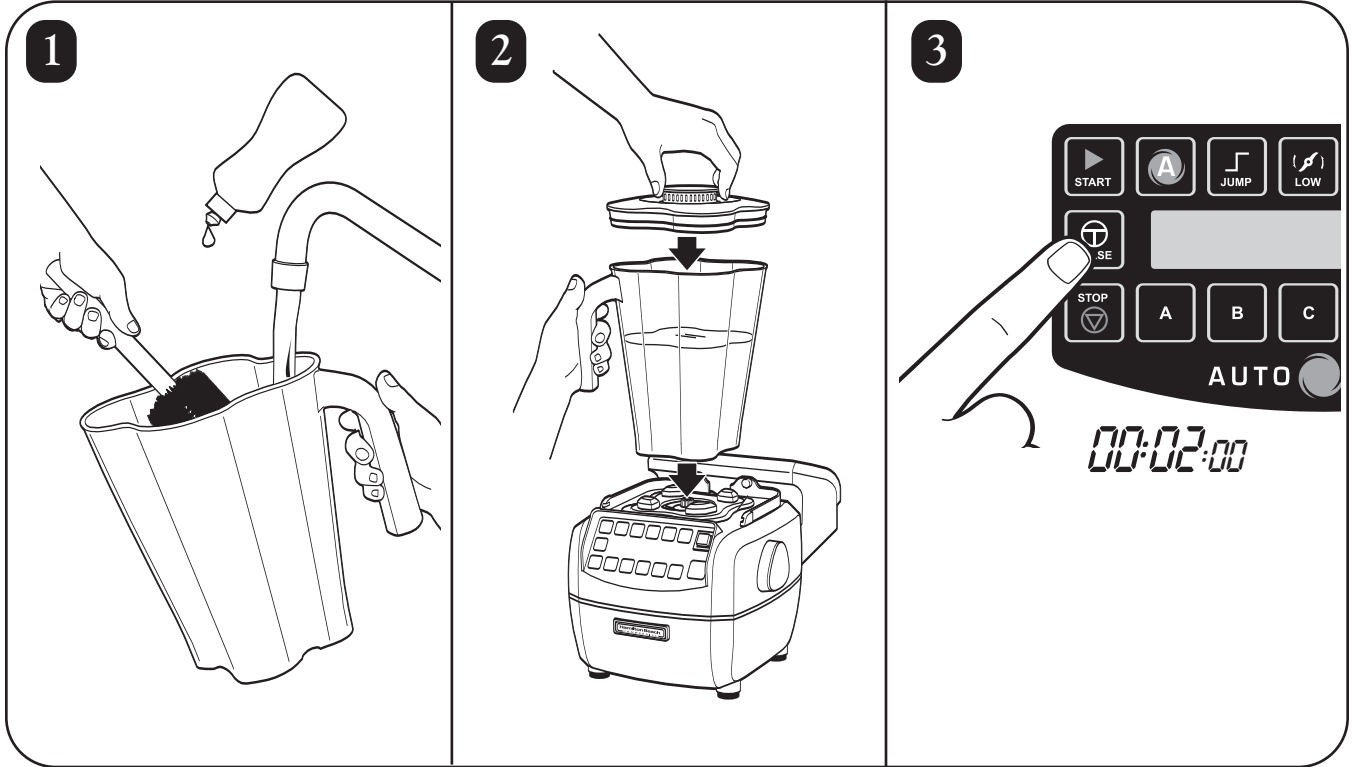
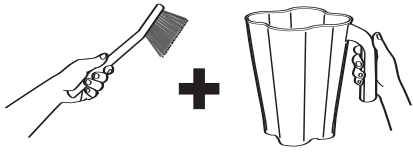


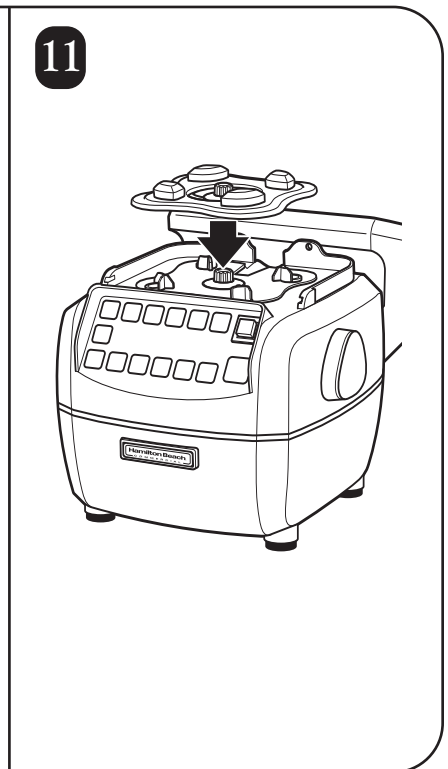
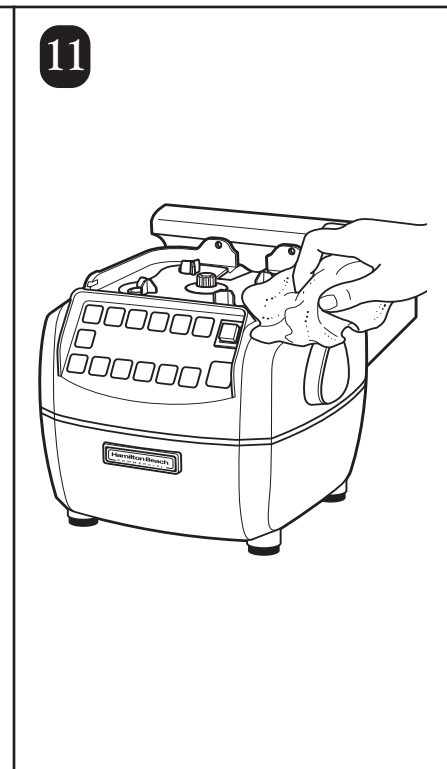
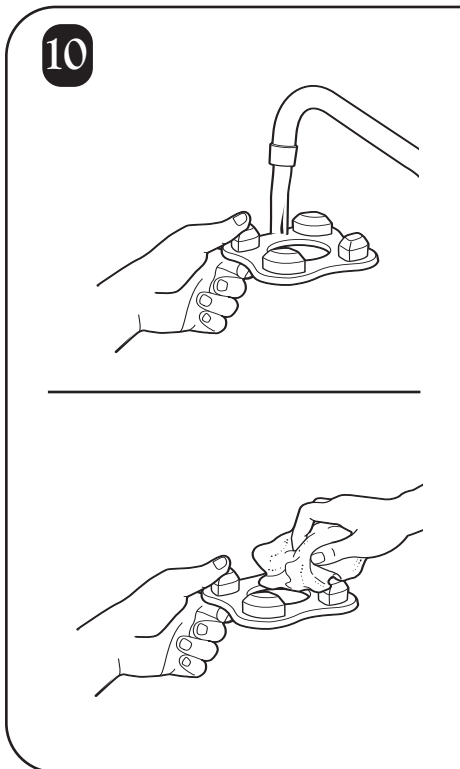
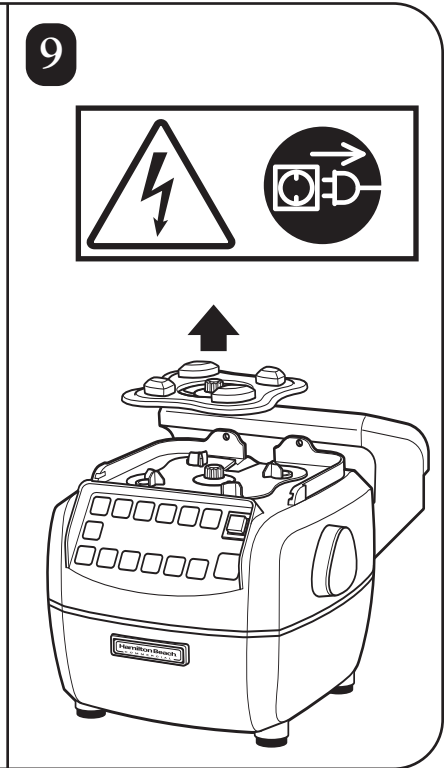
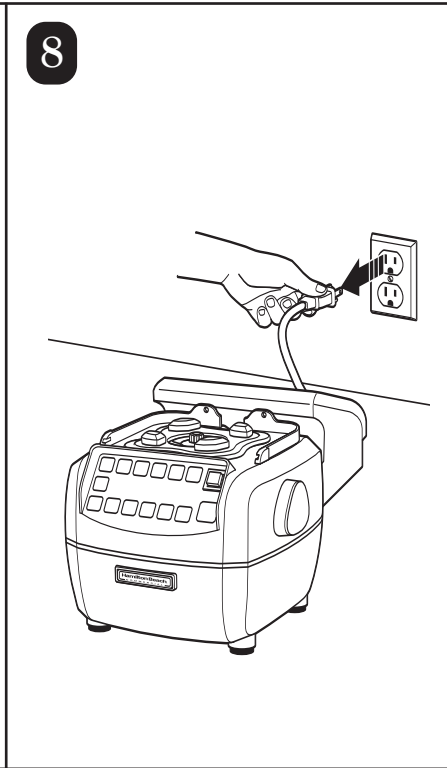
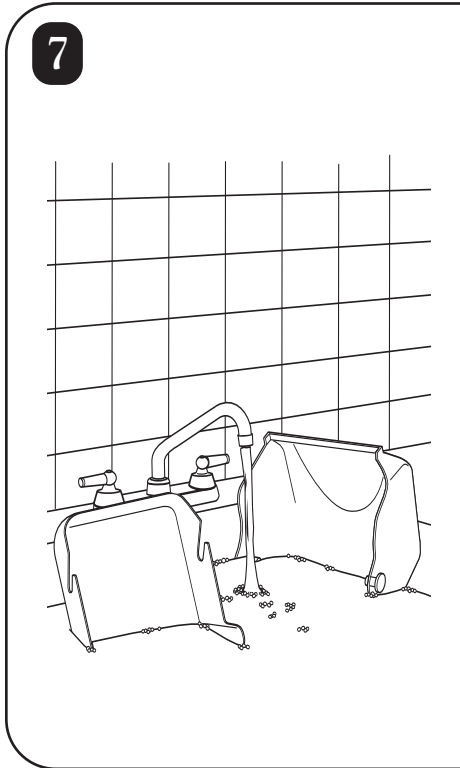
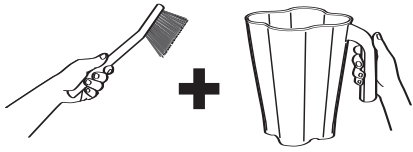
12



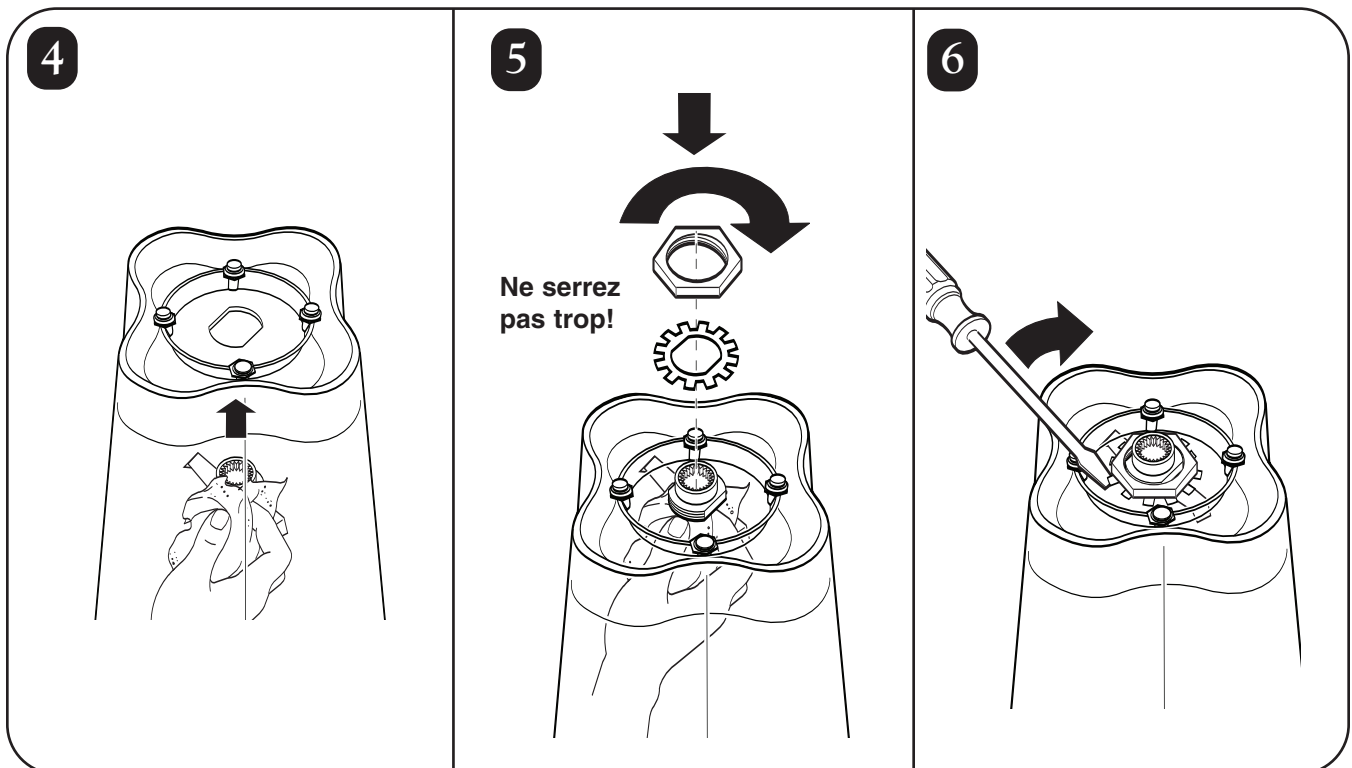
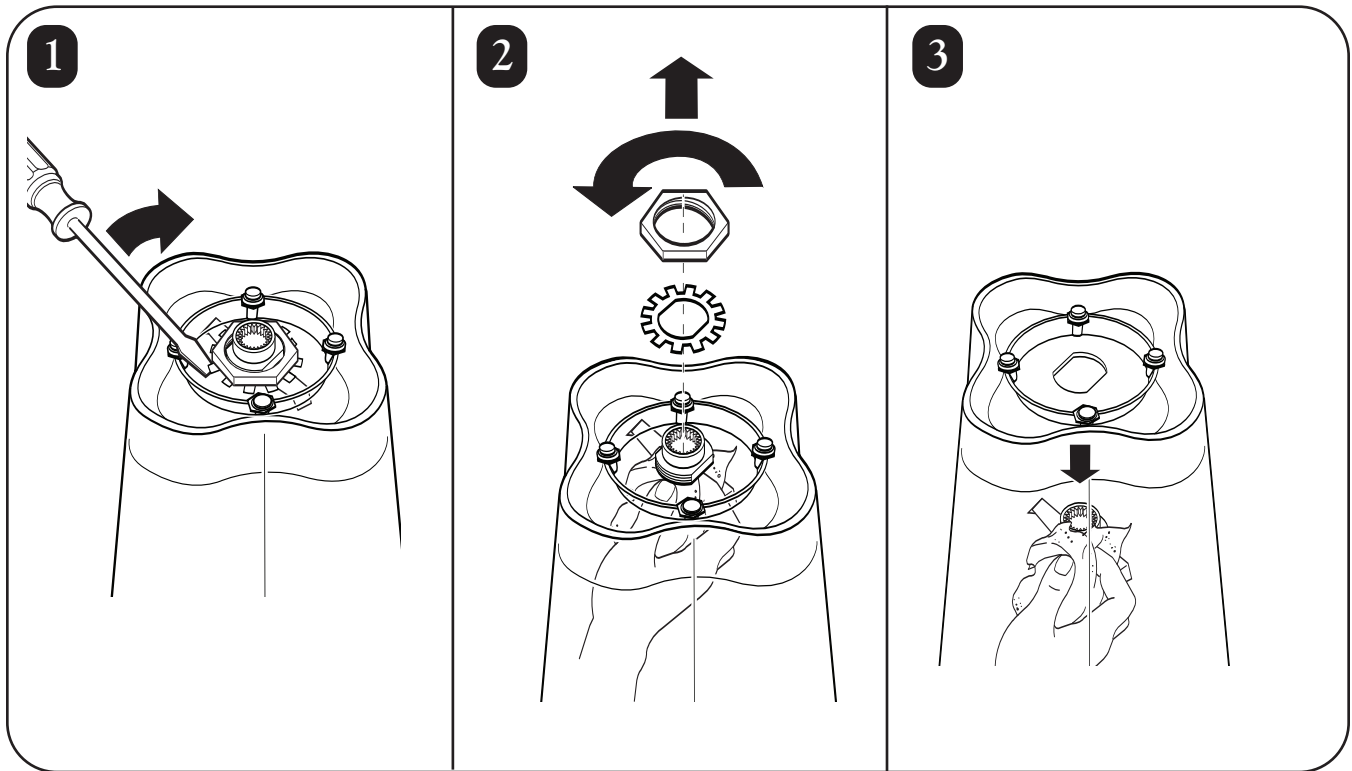
13







Remplacement du mécanisme de coupe



En cas de panne

Le problème . . .	La solution . . .
<p>Le mélangeur ne se met pas en marche ou s'arrête en fonctionnement et aucun message n'apparaît sur l'afficheur.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Assurez-vous que le bouton de mise en marche est en position marche (ON) (I). • Vérifiez que la fiche de votre appareil soit bien enfoncée dans une prise électrique du bon voltage et fréquence. • Vérifiez qu'un fusible n'ait pas sauté ou un disjoncteur n'ait pas basculé. • Vérifiez le disjoncteur intégré de circuit sur la côté gauche de la base du mélangeur. S'il bascule encore immédiatement ou fréquemment, appelez le Service Technique. • Le mélangeur est doté d'une protection contre les surcharges du moteur. Si le moteur s'arrête pendant le fonctionnement à cause d'une surcharge, débranchez l'appareil et permettre le refroidissement pendant 15 minutes. Rebranchez le mélangeur après 15 minutes pour reprendre le processus normal.
<p>Le mélangeur ne se met pas en marche ou s'arrête en fonctionnement et un message apparaît sur l'afficheur.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Assurez-vous que le récipient est installé adéquatement sur la base du mélangeur. • Le mélangeur ne fonctionnera pas si le récipient n'est pas installé adéquatement.
<p>Le mélangeur ne se met pas en marche ou s'arrête en fonctionnement.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La protection contre les surcharges thermiques s'est déclenchée. Essayez d'effectuer un « cycle de refroidissement ». Suivez les instructions de l'afficheur. • Le mélangeur est doté d'une protection contre les surcharges du moteur. Si le moteur s'arrête pendant le fonctionnement à cause d'une surcharge, débranchez l'appareil et permettre le refroidissement pendant 15 minutes. Rebranchez le mélangeur après 15 minutes pour reprendre le processus normal.
<p>Les touches de commandes de l'appareil ne répondent pas ou un message d'erreur apparaît sur l'afficheur.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Éteignez et mettez en marche en utilisant l'interrupteur pour réinitialiser les commandes. • Éteignez et mettez en marche en utilisant l'interrupteur. Si le message d'erreur réapparaît, faites inspecter l'appareil.
<p>Les ingrédients ne se mélangent pas bien</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez d'ajouter suffisamment de liquide aux ingrédients. Le mélange doit être liquide et doit couler. • Les morceaux solides sont trop grands. • Le récipient est trop plein. Ne dépassez jamais la marque la plus élevée. • Les lames du mécanisme de coupe ne sont pas aiguisées ou sont endommagées. Inspectez le récipient et le mécanisme de coupe chaque jour. Remplacez le mécanisme de coupe au moins chaque année ou plus souvent si les lames semblent endommagées ou usées. • Vérifiez que le mécanisme de coupe soit bien placé. • Choisissez la vitesse pour créer un mélange liquide.

Entretien

Inspectez le mélangeur et ses pièces et remplacez comme suit :

Chaque jour	Débranchez le mélangeur et enlevez le récipient de sa base, puis vérifiez que le récipient et le mécanisme de coupe n'ait pas de lame usée, ébréchée, cassée, ou lâche. Remplacez le cas échéant. Si les lames sont lâches, arrêtez-vous d'utiliser immédiatement votre mélangeur et remplacez les lames. N'essayez jamais de réparer ou de resserrer le mécanisme de coupe. Consultez « Service Technique ».
Chaque semaine	Débranchez votre mélangeur, puis vérifiez que l'isolement du cordon d'alimentation et la fiche électrique ne soient pas fendus. Inspectez le joint d'étanchéité pour toute présence de craquelures et de fuite sous l'appareil. Consultez « Service Technique » pour réparer ou remplacer.
Chaque année	Remplacez le récipient et le mécanisme de coupe au moins chaque année ou plus souvent si les lames semblent usées ou endommagées.

NOTE : Ne pas faites fonctionner ce mélangeur s'il est défectueux, s'il est tombé ou endommagé de quelques manières que ce soient. Retournez le mélangeur au point de service agréé le plus près pour l'examen, la réparation, ou les réglages électriques ou mécaniques.

Garantie du produit

Ce texte de garantie annule et remplace toute autre garantie concernant le produit

Garantie limitée

Ce produit est garanti contre tout vice de matériau et de main-d'œuvre pendant une période de deux (2) ans ou 20.000 cycles, si cela arrive avant, pour les pièces et pour la main-d'œuvre à partir de la date d'achat original, sauf ce qui est noté ci-dessous. Pendant cette période, nous réparerons ou remplacerons ce produit, à notre choix.

LA PRÉSENTE GARANTIE EST AU LIEU DE TOUTE AUTRE GARANTIE OU CONDITION, EXPRIMÉE OU IMPLIQUÉE, ÉCRITE OU ORALE, Y COMPRIS SANS LIMITES, Y COMPRIS TOUTE GARANTIE STATUTAIRE OU CONDITION DE QUALITÉ MARCHANDE OU DE CONVENANCE À UN OBJET PARTICULIER. TOUTE RESPONSABILITÉ EST EXPRESSÉMENT LIMITÉE À UN MONTANT ÉGAL AU PRIX D'ACHAT PAYÉ ET TOUTES LES RÉCLAMATIONS POUR DOMMAGES SPÉCIAUX, INCIDENTS, ET CONSÉQUENTS SONT PAR LA PRÉSENTE EXCLUES.

Il n'y a aucune garantie sur les pièces qui sont susceptibles de s'user, y compris, sans s'y limiter : (brosses de moteur, contenant et ensemble de coupe, embrayages, écouvillons, entonnoirs, coupe en acier inoxydable, agitateurs, carafes, etc.). Cette garantie ne s'étend qu'à l'acheteur original et ne couvre pas tout état résultant occasionnée par un mauvais traitement, un mauvais usage, de la négligence, une réparation non autorisée, ou un usage non conforme aux directions imprimées. Utilisez toujours ce produit conformément aux instructions imprimées. Cette garantie vous donne des droits juridiques spécifiques et vous pouvez aussi avoir d'autres droits juridiques qui varient selon l'État ou la province. Certains États ne permettent pas de limites sur les garanties implicites ou les dommages spéciaux, incidents, ou conséquents, si bien que les limites du présent document peuvent ne pas s'appliquer à vous.

Si vous avez une réclamation sous cette garantie, veuillez contacter notre **DÉPARTEMENT DU SERVICE TECHNIQUE au 1-866-285-1087 ou au 910-693-4277**. (Pour accélérer le service, préparez les numéros de modèle, de série, et de type pour le téléphoniste qui vous aidera). Vous devez présenter une preuve raisonnable d'achat, autrement la date d'entrée en vigueur de la garantie sera basée sur la date de fabrication plus quatre-vingt-dix (90) jours. Vous êtes responsable de payer les frais d'envoi et de manutention quand vous nous renvoyez l'appareil.

Hamilton Beach Brands, Inc.
Commercial Technical Service
261 Yadkin Road
Southern Pines, NC 28387



Two-Year Express Care Service Program * **(Programme de service d'entretien express de deux ans)**

* Disponible uniquement pour les utilisateurs finaux dans les États-Unis continentaux, l'Alaska, et Hawaï

Hamilton Beach Commercial comprend que votre équipement de cuisine est un élément essentiel à la profitabilité de votre entreprise. Si l'équipement tombe en panne, vous souhaitez une réparation rapide, pratique et fiable. C'est la raison pour laquelle nous offrons le programme de service d'entretien express pour ce produit pendant qu'il est sous garantie. Vous en comprendrez vite les avantages pour vos résultats financiers et votre tranquillité d'esprit.

Suivez ces trois étapes faciles pour des réparations rapides, pratiques, et fiables ECSP :

Première étape : Composez le numéro sans frais 1-866-285-1087 pour parler à un membre de notre équipe de service technique très qualifiée (du lundi au vendredi de 8h00 à 17h00 HNE). Nous effectuerons un diagnostic initial par téléphone.

Deuxième étape : S'il est déterminé que l'entretien minimal sur le site ne peut pas être effectué, Hamilton Beach Commercial expédiera un produit de remplacement à votre site.

Troisième étape : Une fois l'appareil de remplacement reçu, vous envoyez l'appareil défectueux à Hamilton Beach Commercial (nous fournissons la caisse et les matériaux d'expédition pour renvoyer l'appareil). Hamilton Beach Commercial paiera les frais de port pour l'appareil retourné.

REMARQUE : La garantie de l'appareil de remplacement sera calculée en fonction de la durée restant sur l'appareil remplacé.

Seguridad de la licuadora

IMPORTANTE: Este manual de operaciones debe analizarse con todos los operadores del equipamiento como parte del programa de capacitación de los operadores.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

ADVERTENCIA – Cuando se usen artefactos eléctricos, siempre deben seguirse precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. Lea el Manual de operaciones antes de utilizar la licuadora. Mantenga el Manual de Operaciones a mano.
2. Enchufe en un tomacorriente de 3 clavijas con conexión a tierra.
3. No quite la clavija de conexión a tierra.
4. No utilice un adaptador.
5. No utilice un cable de extensión.
6. Desconecte la energía antes de limpiar o efectuar un servicio.
7. Para reducir el riesgo de lesiones personales, desenchufe el cable del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de colocar y quitar piezas.
8. Para evitar el peligro de descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe o la base de la licuadora en agua u otro líquido.
9. No rocíe la base con un pistola aspersora de alta presión.
10. Debe tenerse mucho cuidado cuando se traslade un artefacto que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
11. Sólo utilice el artefacto sólo con el objetivo para el que fue diseñado.
12. El artefacto no fue diseñado para que lo usen niños o cerca de ellos.
13. El uso de accesorios no recomendados por Hamilton Beach puede provocar lesiones.
14. Para reducir el riesgo de lesiones personales y para evitar daños a la licuadora o recipiente y montaje de corte, NO introduzca utensilios dentro de la licuadora mientras la está utilizando.
15. No guarde utensilios de cocina en el recipiente porque la licuadora puede dañarse si alguien la enciende sin darse cuenta.
16. Para evitar la posibilidad de lesiones personales graves, mantenga las manos fuera de la licuadora mientras la utiliza. Siempre utilice la licuadora con la tapa del recipiente en su lugar.
17. Evite el contacto con las piezas en movimiento.
18. Las cuchillas son filosas. Manéjela con cuidado.
19. Si las cuchillas del montaje están sueltas, deje de usar el artefacto de inmediato y cambie el montaje de corte. No intente reparar o ajustar el montaje de corte.
20. Inspeccione el contenedor y montaje de corte diariamente. No use un recipiente roto, saltado o quebrado. Verifique que las cuchillas no estén desgastadas, quebradas o rotas. No utilice cuchillas de corte rotas o quebradas.
21. No lo utilice al aire libre.
22. Este artefacto está concebido para un funcionamiento corto, con un tiempo de funcionamiento nominal de 3 minutos.
23. No deje la licuadora sin atención mientras se encuentra en funcionamiento.
24. Para evitar daños a la licuadora, recipiente, o montaje de corte, NO mueva o desplace la licuadora mientras está en funcionamiento. Si, mientras está en funcionamiento, cesa la acción de licuado, ponga la licuadora en posición OFF (apagado), retire la jarra de la base y use una espátula fina de goma para empujar la mezcla hacia las cuchillas.
25. 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 1 cuarto de galón (1 litro) 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.
26. No anule los sensores almohadilla del recipiente.
27. No deje caer ni golpee el Quiet Shield™.
28. Mantenga los dedos alejados de bordes y uniones al abrir y cerrar el Quiet Shield™.
29. Utilice siempre el asa para abrir y cerrar el Quiet Shield™.
30. No golpee el recipiente contra una superficie para despegar los ingredientes.
31. No arrastre la unidad tomándola desde el cable.
32. No sumerja la licuadora en líquidos ni lave la base en un lavavajillas.
33. No coloque la base de la licuadora dentro o cerca de líquidos.
34. Sólo el servicio técnico autorizado debe reparar la licuadora.
35. No ponga en marcha el modelo de encimera sin que la caja base inferior esté colocada en su lugar.
36. No utilice ningún artefacto con un cable o enchufe dañados, o después de que el artefacto haya funcionado mal o haya sufrido caídas o daños. Llame al número de Servicio Técnico, **866-285-1087** o **910-693-4277**, para instrucciones de examen, reparación, o ajuste eléctrico o mecánico.


– GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES –

Símbolos de Alerta de seguridad


Los siguientes símbolos de alerta de seguridad se usan a lo largo de este manual para alertarle sobre los riesgos de seguridad descritos más abajo.




Peligro de descarga eléctrica
Desconecte la energía antes de limpiar la base de la licuadora.
No seguir estas instrucciones puede provocar la muerte o una descarga eléctrica.



Peligro de descarga eléctrica
Enchufe en un tomacorriente con conexión a tierra.
No quite la conexión a tierra.
No utilice un adaptador.
No utilice un cable de extensión.
No seguir estas instrucciones puede provocar la muerte, un incendio, o una descarga eléctrica.



Peligro de cortaduras
Siempre coloque la tapa en el recipiente cuando esté licuando.
No coloque sus manos, cucharas, u otros utensilios en el recipiente cuando esté licuando.
No seguir estas instrucciones puede provocar quemaduras, cortes, u otras lesiones.



Peligro de quemaduras
Siempre tenga cuidado al licuar contenidos calientes.
No seguir estas instrucciones puede provocar quemaduras.

Desinfección

Desinfecte utilizando 1 cucharada (15 ml) de lejía doméstica por 1 galón (3.8 litros) de agua limpia y fría (60°F/16°C), mezclada de acuerdo con las instrucciones de la lejía.

1. Llene el recipiente con la solución desinfectante, vuelva a colocar la tapa y tapa de llenado y haga funcionar a velocidad BAJA durante 2 minutos. Vacíe el recipiente.
2. Limpie la parte exterior con un paño suave humedecido con solución desinfectante.
3. Sumerja la tapa y la tapa de llenado en la solución desinfectante durante 2 minutos.
4. Coloque el recipiente vacío en la base y haga funcionar a velocidad ALTA durante 2 segundos para remover la humedad del montaje de corte.
5. **Cuando esté lista para usar**, enjuague con agua limpia.

Servicio Técnico

Para asistencia o piezas de repuesto, llame a nuestro número de Servicio Técnico:

866-285-1087 o 910-693-4277

8 a.m. – 5:00 p.m. EST Lunes – Viernes
www.commercial.hamiltonbeach.com

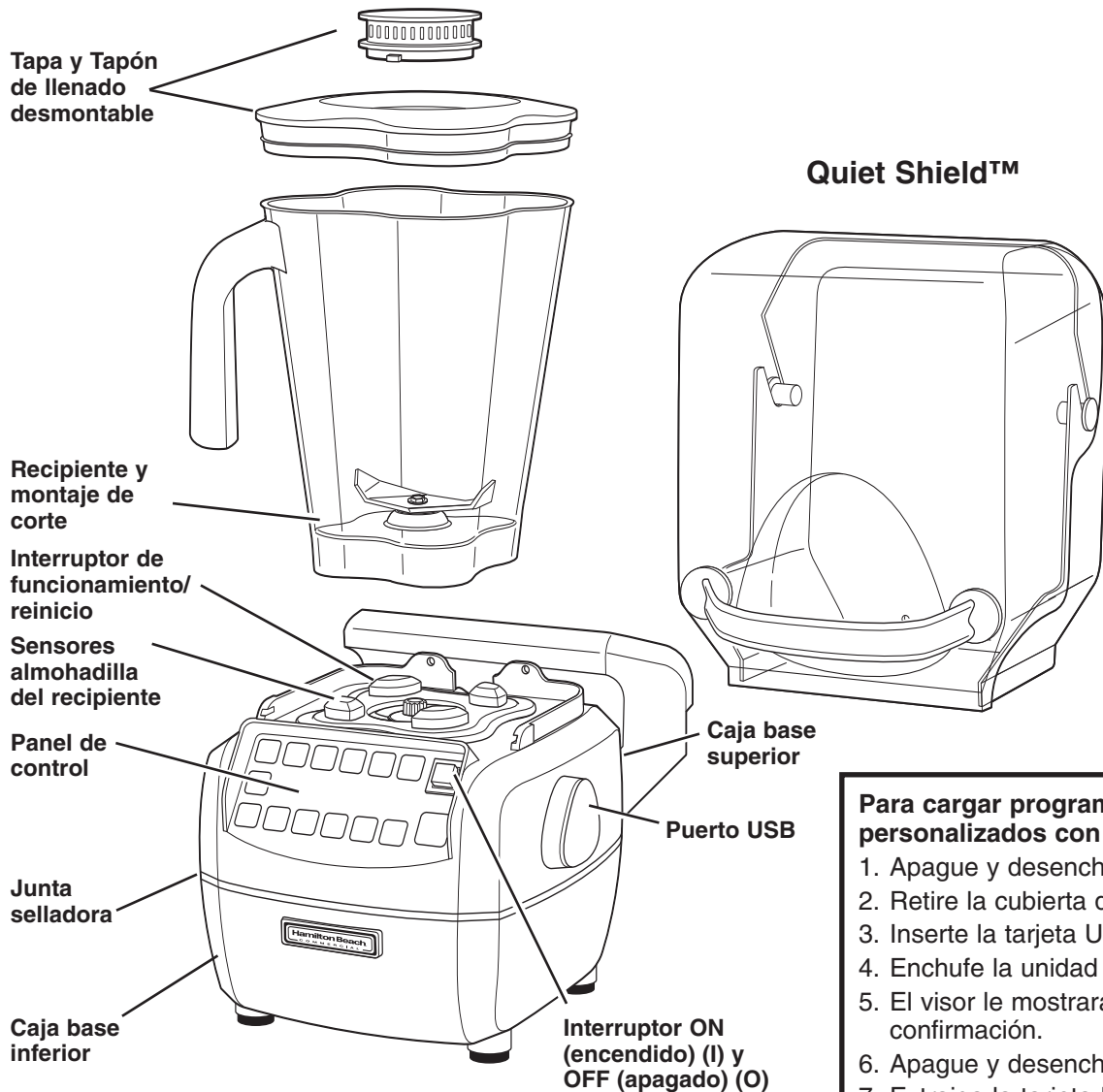
Piezas de Repuesto

Los siguientes componentes están sujetos a desgaste y deben cambiarse por lo menos una vez al año. Recomendamos conservar un recipiente contenedor y cuchillas siempre a mano.

Descripción de la Pieza	Número de Pieza
Recipiente de policarbonato	6126-650
Montaje de cuchillas	98650
Espacio cerrado de sonido Quiet Shield™	QS850

Piezas y Características

En esta página se muestran las piezas y funciones de las licuadoras Summit. Familiarícese con todas las piezas y funciones antes de utilizar la licuadora. Si tiene alguna pregunta, comuníquese con el Servicio Técnico de atención al cliente al 1-866-285-1087 o visite nuestro sitio Web en www.commercial.hamiltonbeach.com

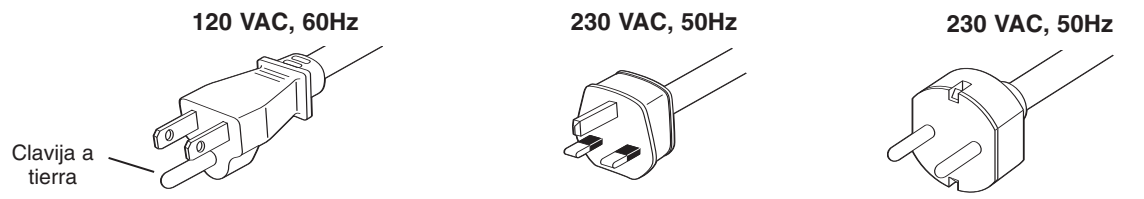


Para cargar programas personalizados con el puerto USB:

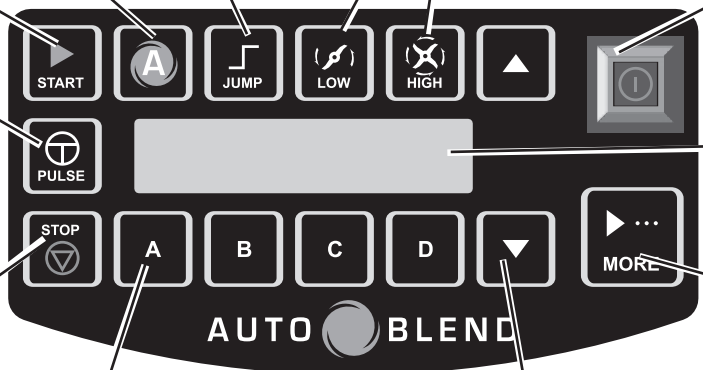
1. Apague y desenchufe la unidad.
2. Retire la cubierta del puerto USB.
3. Inserte la tarjeta USB.
4. Enchufe la unidad y enciéndala.
5. El visor le mostrará un mensaje de confirmación.
6. Apague y desenchufe la unidad.
7. Extraiga la tarjeta USB y vuelva a colocar la cubierta del puerto USB.

Requerimientos de energía

Utilice un tomacorriente eléctrico con fusibles para la licuadora. Dependiendo del modelo de su licuadora, el enchufe se verá así para cumplir con los requerimientos de energía:



Panel de control



Botón AUTOBLEND (licuado automático)
La licuadora se detiene automáticamente cuando la bebida adquiere la consistencia adecuada.

Botón START (inicio)
Inicia el ciclo seleccionado.

Botón PULSE (pulsar)
Manténgalo presionado para hacer funcionar la batidora a alta velocidad (HIGH) durante intervalos breves.

Botón STOP (detener)
Detiene la operación de la función seleccionada. No interrumpe el paso de corriente a la licuadora.

Botón JUMP (salto)
La licuadora cambia automáticamente de velocidad de LOW (baja) a HIGH (alta) durante el ciclo.

Botones LOW/HIGH (alta/baja)
Utilícelo para seleccionar la velocidad de licuado.

Botón POWER ON (I) (encendido)/ OFF (O) (apagado)
Enciende y apaga la licuadora.

Visor
Ver mensajes de estado a continuación.

MORE (más)
Presione este botón para visualizar texto adicional.

Botones A-D de ciclos personalizados
Almacene sus ciclos favoritos y recupérellos rápidamente mediante los botones A-D.

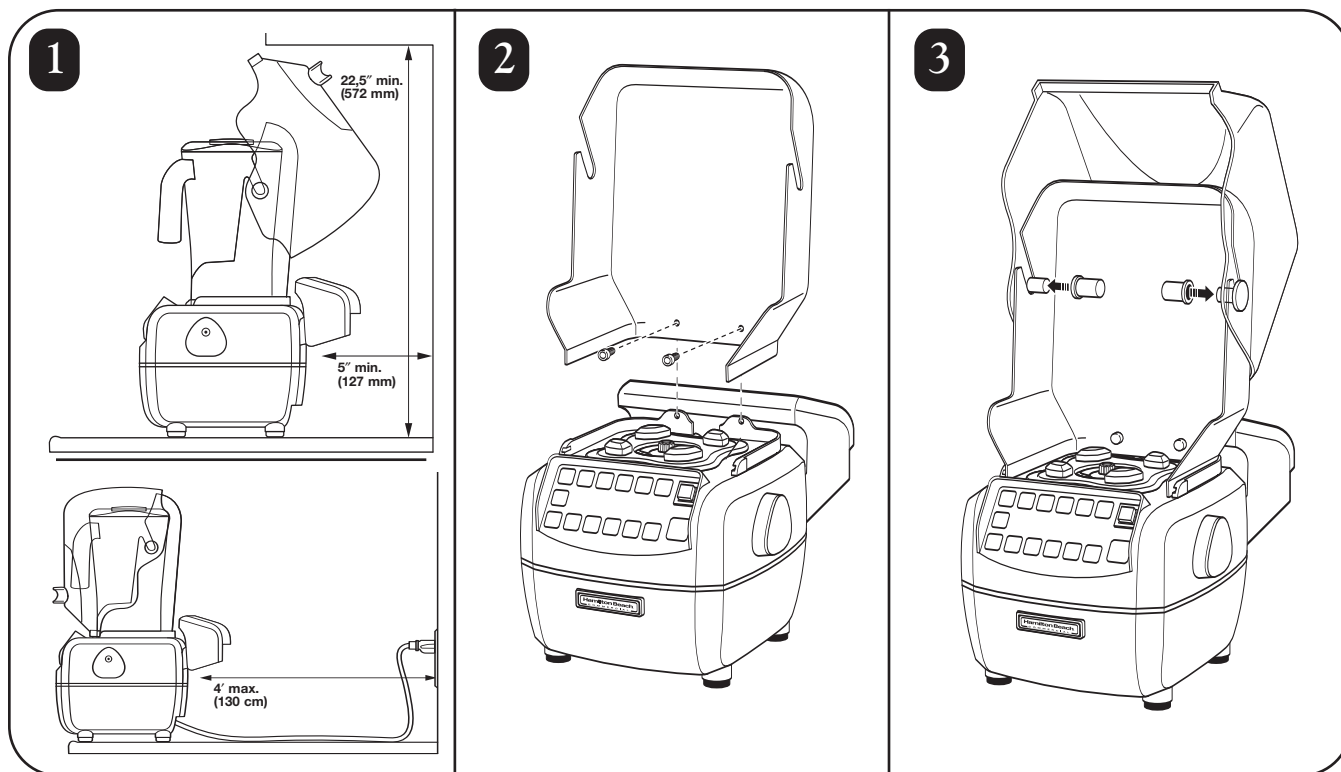
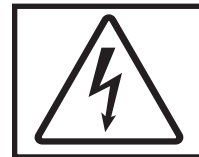
Botones UP (arriba)/ DOWN (abajo)
Presione el botón ▲ o ▼ para desplazarse por las opciones en el visor o para ajustar la configuración.

NOTA:
El visor mostrará el último ciclo utilizado.

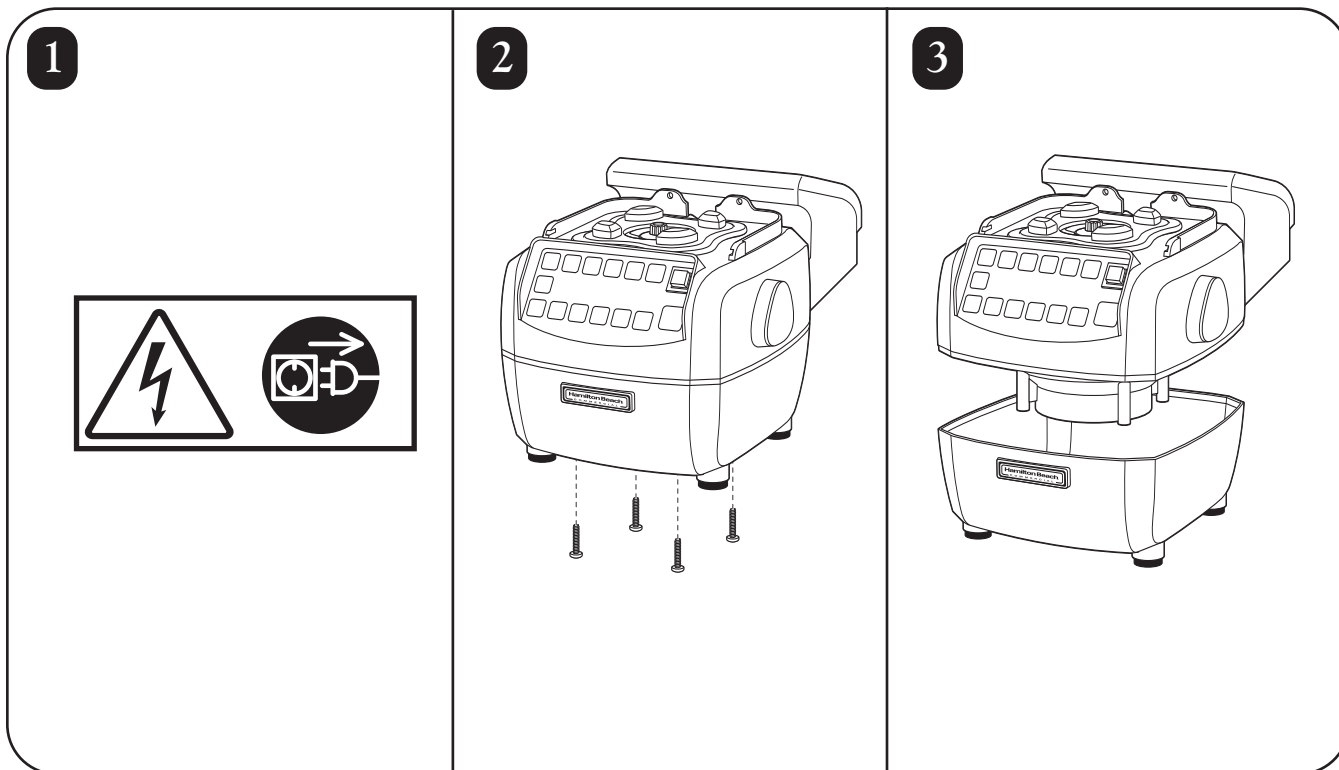
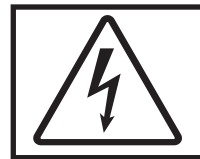
Operación de la licuadora – Guía de inicio rápido

1. Lea las Instrucciones importantes de seguridad y las advertencias. Explicaciones de símbolos previas a la utilización.
2. Coloque la licuadora sobre una superficie seca y nivelada.
3. Asegúrese de que el interruptor de alimentación se encuentre en la posición de apagado (O). Enchufe la licuadora a un tomacorriente de tres patas con descarga a tierra.
4. Deposite el recipiente sobre la base con los ingredientes y la tapa del recipiente en sus lugares.
5. Presione el botón Power ON (encendido) (I) / OFF (apagado) (O) para encender la licuadora (I). El indicador LED rojo indica que la unidad está encendida (ON) (I).
6. Seleccione la función deseada (AUTOBLEND, HIGH, LOW, o JUMP).
NOTA: Utilice el ciclo Jump (salto) para realizar ajustes automáticos de velocidad desde LOW (baja) a HIGH (alta) durante el ciclo de licuado.
7. Presione START (inicio).

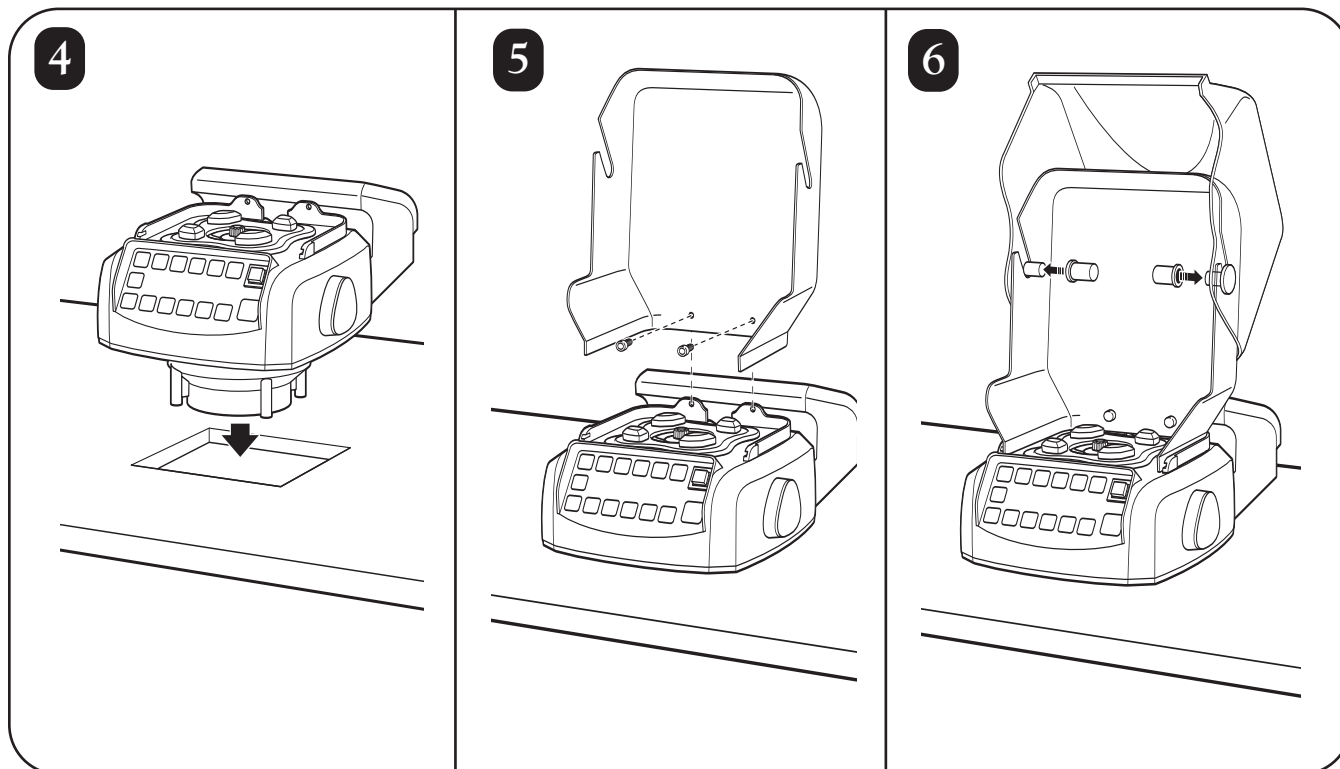
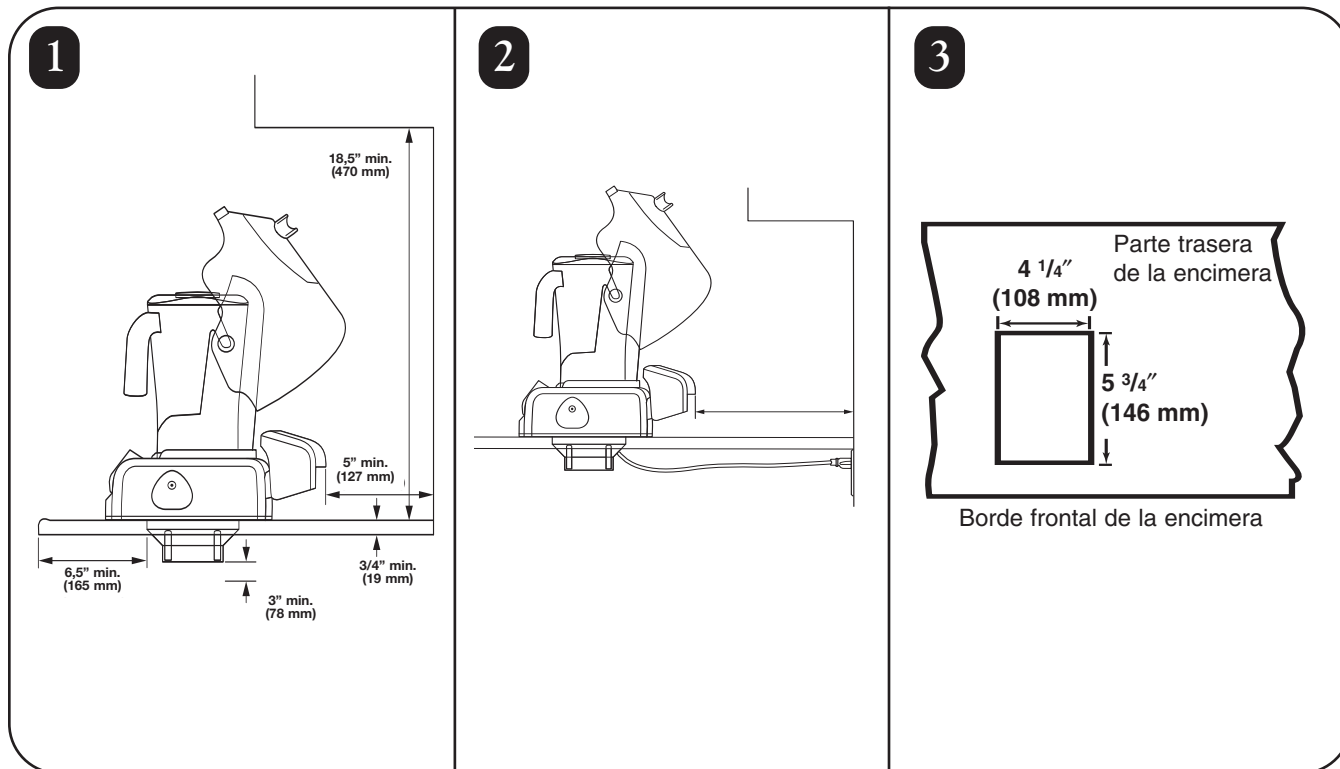
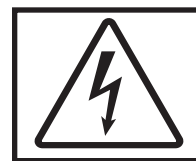
Instalación sobre encimera



Conversión de la licuadora para su instalación dentro de la encimera

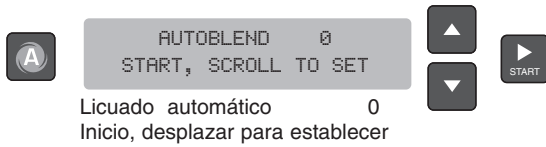


Instalación dentro de la encimera

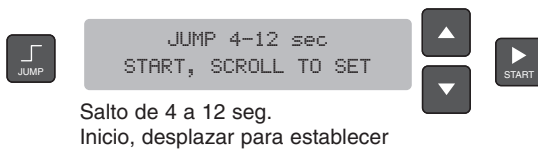


Uso de los controles

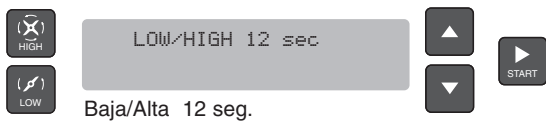
Hay varias opciones de licuado disponibles, entre ellas **AUTOBLEND** (licuado automático), ciclos **JUMP** (salto), ciclos de velocidad **HIGH** (alta) o **LOW** (baja), cada uno de ellos con configuraciones ajustables de tiempo. También puede almacenar la configuración favorita para utilizarla posteriormente con los botones **A**, **B**, **C**, o **D**. Utilice el botón **PULSE** (pulsar) para realizar un licuado rápido o para "refrescar" una bebida.



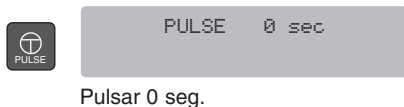
Ésta es la pantalla predeterminada de la licuadora o si presiona **AUTOBLEND** (licuado automático). A la configuración 0, la licuadora detecta el momento en el que se termina el trago y se detiene automáticamente. Presione el botón ▲ o ▼ para cambiar a **AUTOBLEND** (licuado automático) **1**, **2**, ó **3** para agregar más tiempo. Presione **START** (inicio) para ejecutar el ciclo.



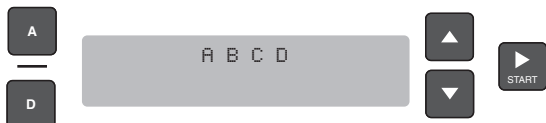
Al presionar **JUMP** (salto), aparece el tiempo del ciclo de saltos predeterminado (4 segundos a baja velocidad y 12 segundos a alta velocidad). Presione el botón ▲ o ▼ para cambiar la duración del ciclo. Presione **START** (inicio) para ejecutar el ciclo.



Al presionar **HIGH** (alta) o **LOW** (baja), se muestra el tiempo de ejecución actual para esa velocidad. Presione el botón ▲ o ▼ para cambiar la duración del ciclo. Presione **START** (inicio) para ejecutar el ciclo.



Mantenga presionado el botón **PULSE** (pulsar) para que la licuadora funcione a alta velocidad (**HIGH**). Suelte para detener la licuadora. El visor indicará la duración.



Estos botones le permiten guardar su configuración favorita. Seleccione **A**, **B**, **C**, o **D** y presione **START** (inicio) para ejecutar el ciclo almacenado en esa ubicación. Para almacenar un ciclo nuevo, ajuste la configuración de velocidad y tiempo y a continuación, mantenga presionado el botón **A**, **B**, **C**, o **D** para guardarlo en esa ubicación. Aparecerá un mensaje de confirmación cuando se haya **GUARDADO** el ciclo.

NOTA: Al guardar un ciclo nuevo en una ubicación, se sobrescribirá cualquier ciclo existente en esa ubicación.



Al presionar el botón **STOP** (detener), se detendrá el ciclo actualmente en uso.



Al presionar el botón **MORE** (más), se muestran las pantallas del contador del ciclo y otra información de diagnóstico. Consulte la página siguiente para obtener más información.

Funciones de controles especiales

Al presionar el botón **MORE** (más), se muestran las pantallas del contador del ciclo y otra información de diagnóstico. También le permite obtener acceso a funciones especiales.

Utilice el botón ▲ o ▼ para desplazarse entre las opciones. Presione el botón **START** (inicio) para seleccionar esa opción.

FUNCIONES ESPECIALES

CUSTOMER SERV. INFO
START TO SELECT

Muestra el número de servicio técnico comercial de Hamilton Beach Commercial.

Información de servicio al cliente
Iniciar para seleccionar

RUN COOLDOWN CYCLE
START TO SELECT

Ejecutar ciclo de enfriamiento

Si el motor de la licuadora sobrecalienta, aparecerá este mensaje que le solicitará que ejecute un ciclo de enfriamiento. Extraiga el recipiente de la licuadora y presione **START** (inicio). El visor revertirá al mensaje predeterminado una vez que se haya completado el ciclo y que el motor haya recuperado una temperatura de funcionamiento adecuada.

AUTOBLEND 1 :B
START TO SELECT

Licuada automática: 1: B

Le permite seleccionar y modificar el ciclo preestablecido para el botón indicado.

A NOT SET
START TO SELECT

No establecido

Indica que no hay configuraciones de ciclos almacenados para el botón indicado.

A NOT SET
START TO SELECT

Réglage d'usine par défaut

Reestablece todas las configuraciones a los valores predeterminados de fábrica, a excepción de los conteos de los ciclos.

CONTEOS DE CICLOS

CYCLES INTO WARRANTY
START TO SELECT

Ciclos en garantía

Muestra el número total de ciclos que se encuentran en período de garantía.

CYCLES THIS WEEK
START TO SELECT

Ciclos esta semana

El visor le permite ver el número total de ciclos del año, del mes, de la semana o del día. Utilice el botón ▲ o ▼ para desplazarse entre las opciones. Presione el botón **START** para seleccionar que aparezca el período de tiempo deseado.

CLEAR WEEKLY CYCLES
START TO SELECT

Eliminar ciclos semanales

Puede eliminar (reiniciar) el número de ciclos para cualquier margen de tiempo dado, a excepción del número de ciclos que se encuentra en garantía. Utilice el botón ▲ o ▼ para desplazarse entre las opciones. Presione el botón **START** (inicio) para eliminar los conteos de los ciclos para el período de tiempo deseado.

CLEAR ALL CYCLES
START TO SELECT

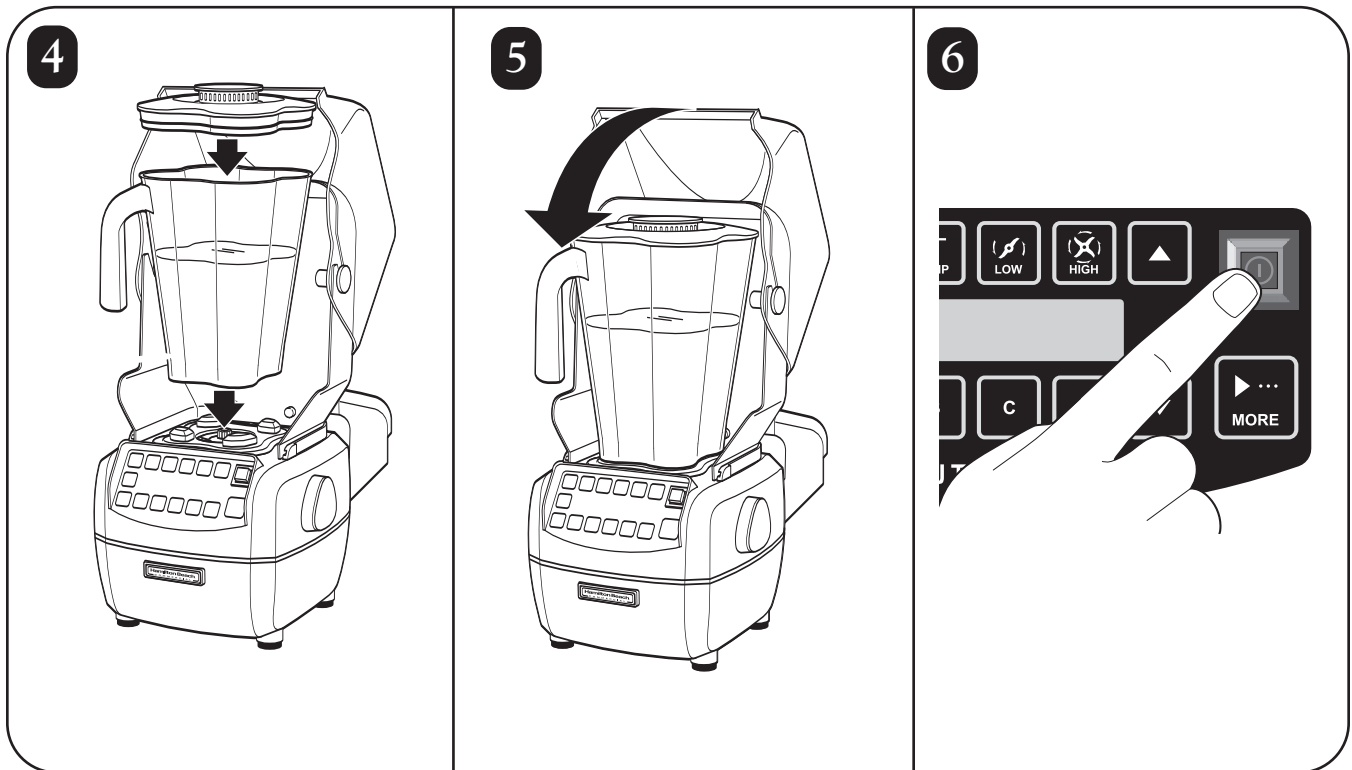
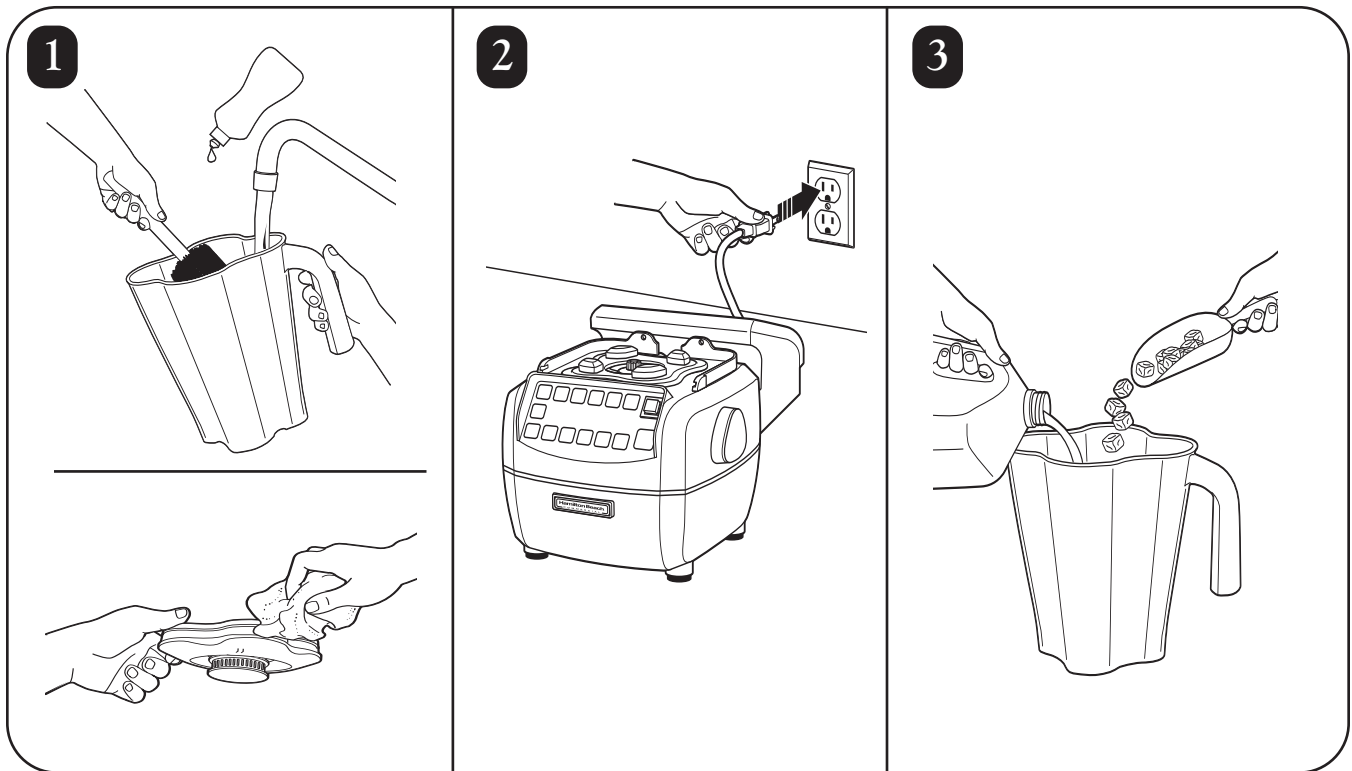
Eliminar todos los ciclos

También puede eliminar (reiniciar) TODOS los conteos de ciclos almacenados, a excepción del número de ciclos en garantía. Presione el botón **START** (inicio) para realizar la selección. Aparecerá un mensaje de confirmación donde se le solicitará que confirme si desea eliminar todos los conteos de ciclos.

CLEAR ALL CYCLES
PRS START TO CONFIRM

Eliminar todos los ciclos.
Presionar **START** para confirmar.

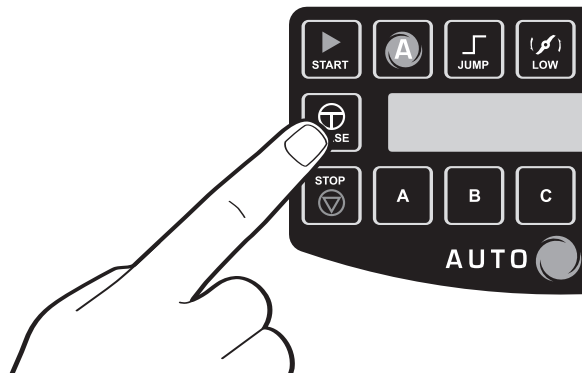
Uso de la licuadora



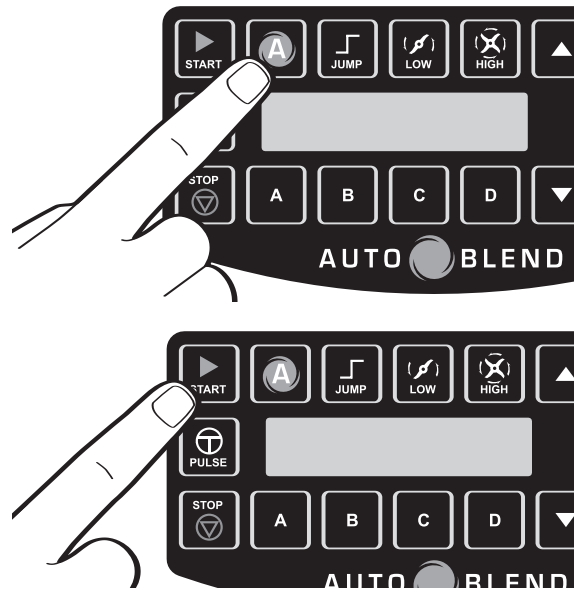
Uso de la licuadora



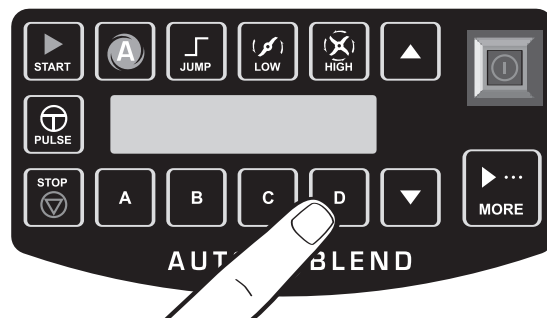
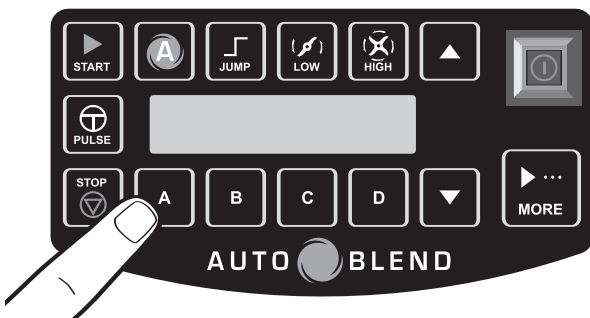
- 7** Mantenga presionado el botón PULSE (pulsar) durante intervalos cortos.



- 8** Utilice el ciclo AUTOBLEND de licuado automático en la mayoría de los licuados.



- 9** Utilice los ciclos personalizados almacenados para los favoritos.

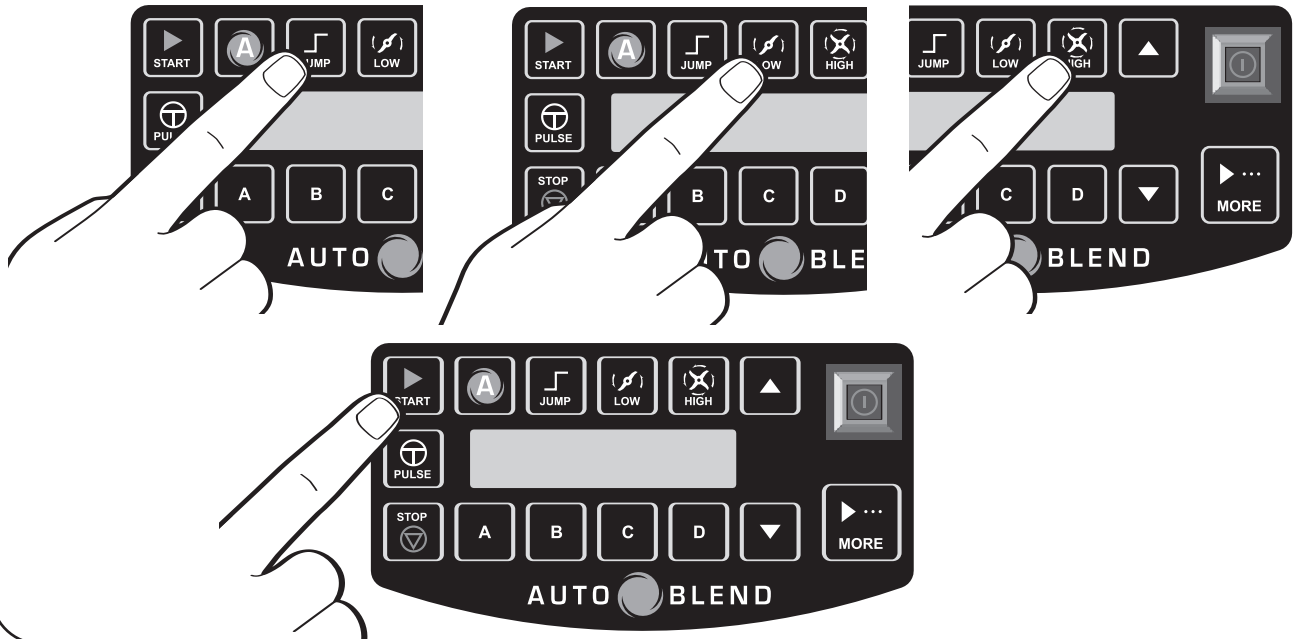


Consulte la sección USO DE LOS CONTROLES para obtener información sobre ciclos y opciones.

Uso de la licuadora

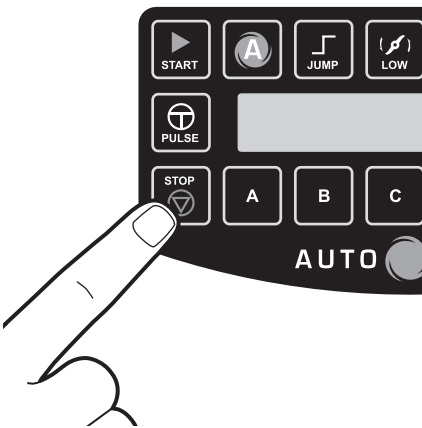


10 O bien, utilice los ciclos preprogramados JUMP (salto), LOW (baja) o HIGH (alta). Presione ▲ o ▼ para ajustar el tiempo.

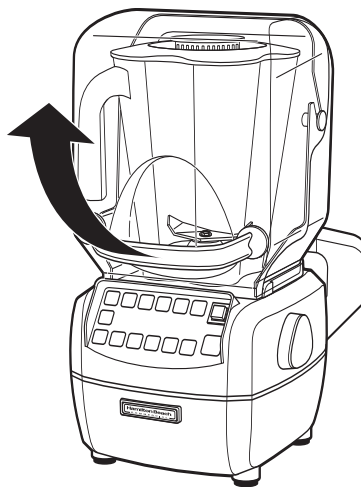


Consulte la sección USO DE LOS CONTROLES para obtener información sobre ciclos y opciones.

11

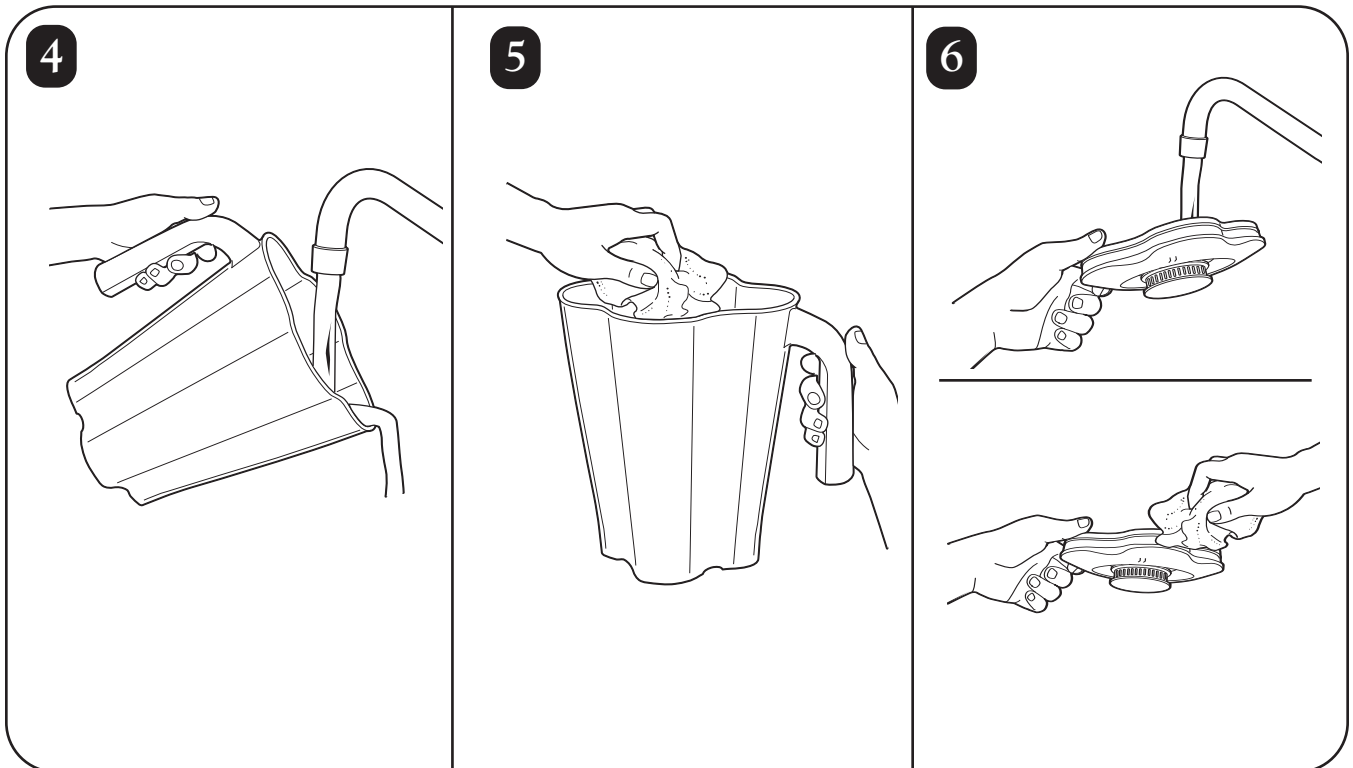
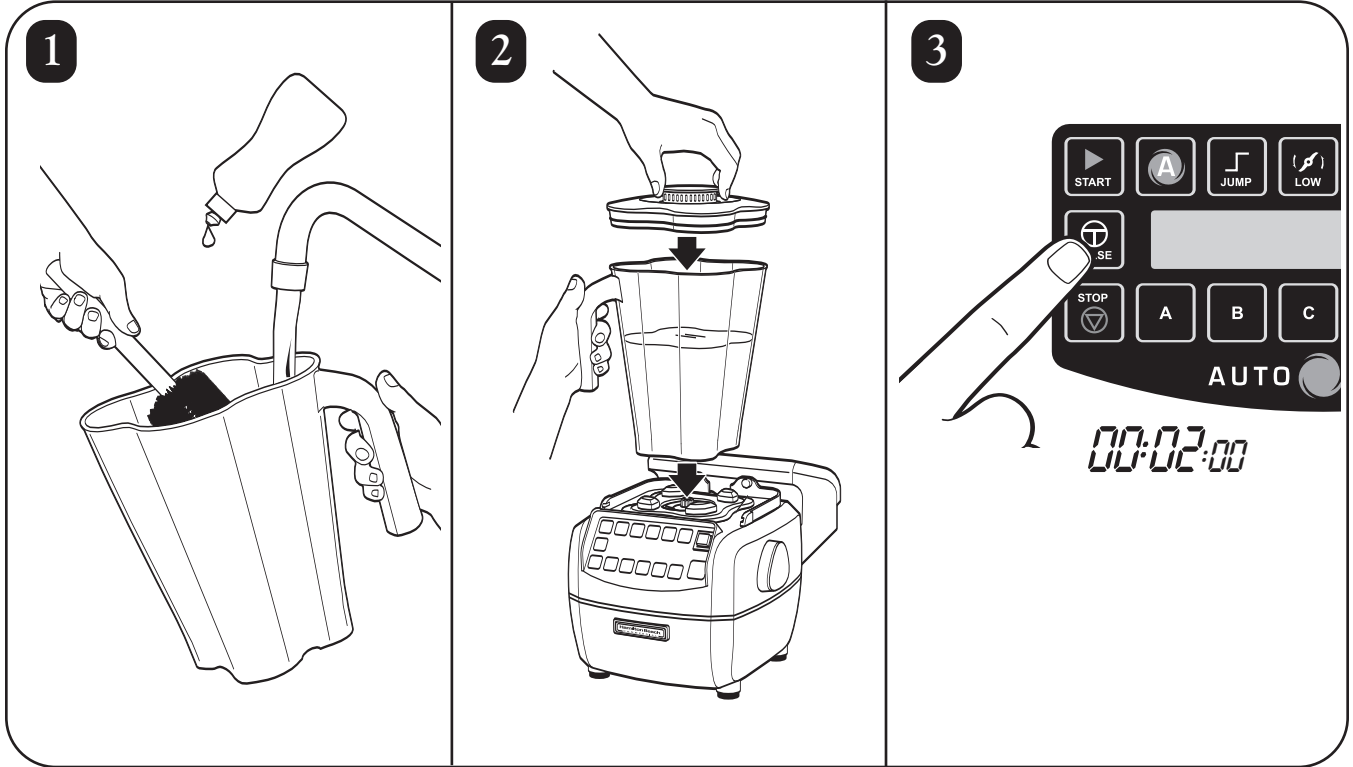
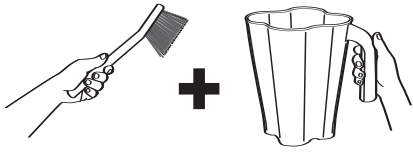


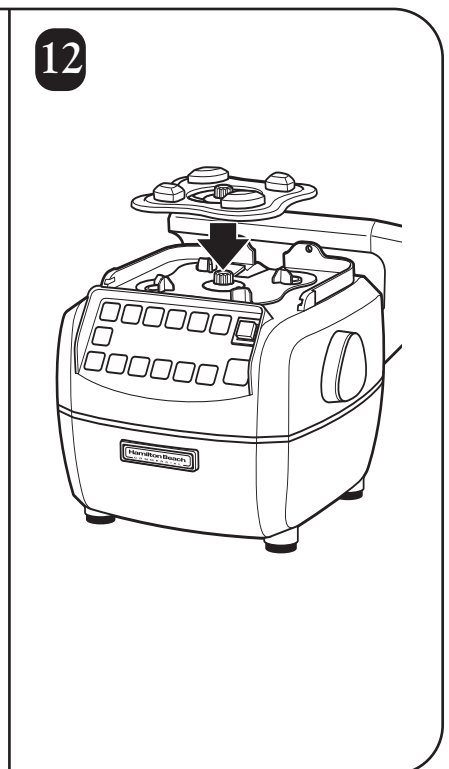
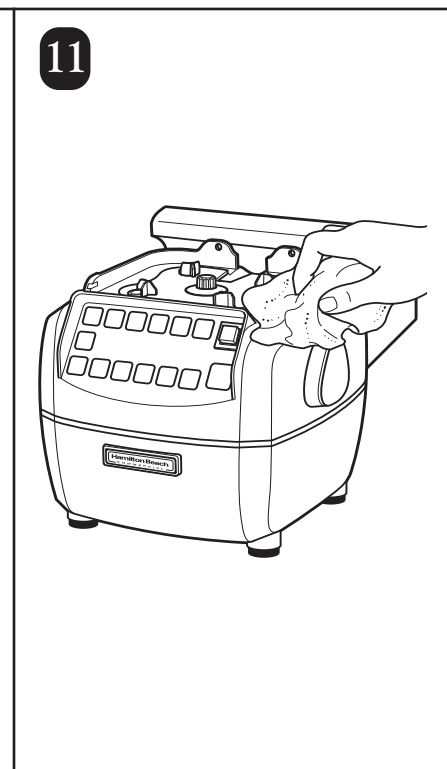
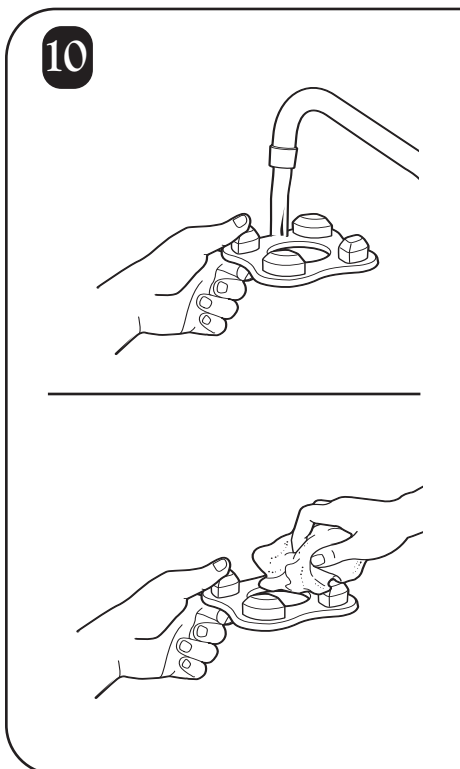
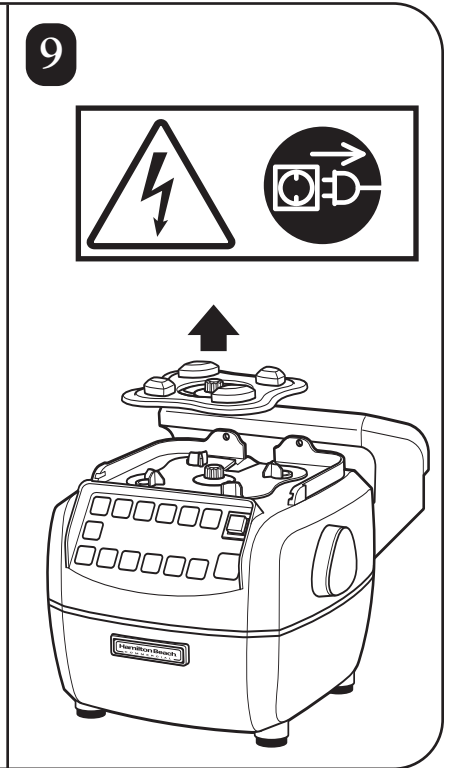
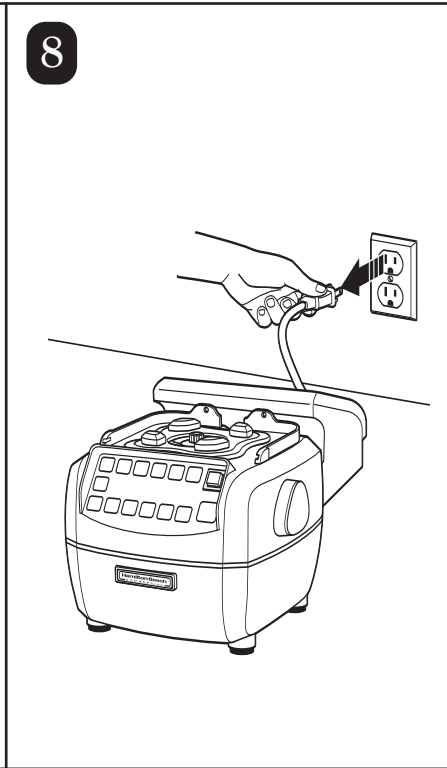
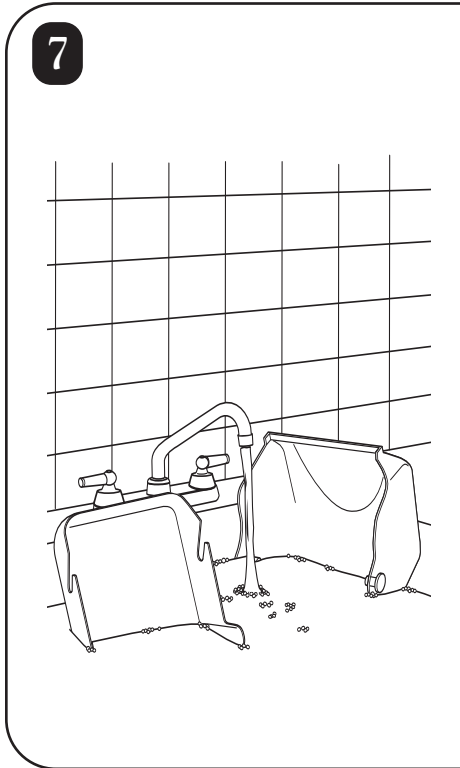
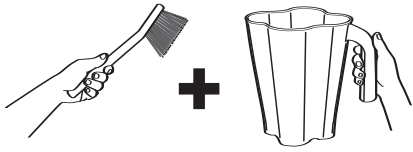
12



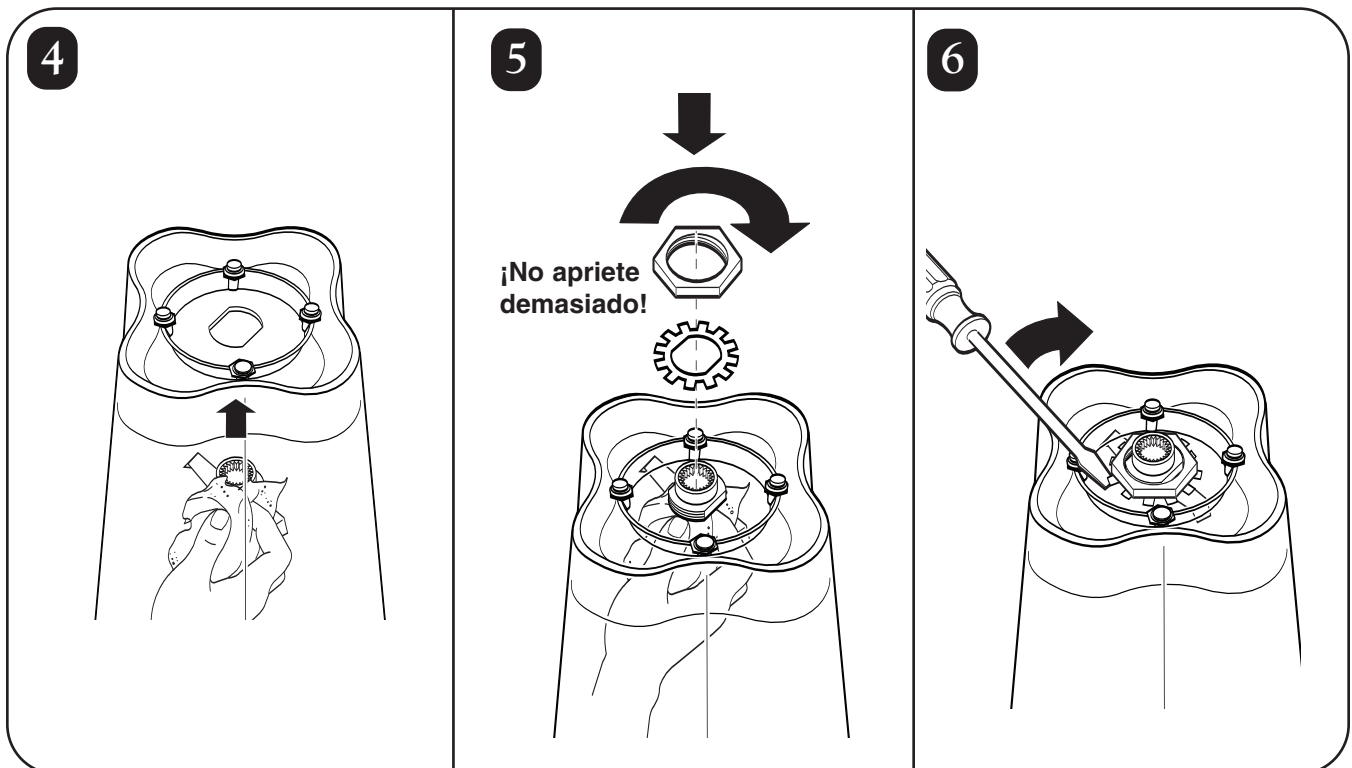
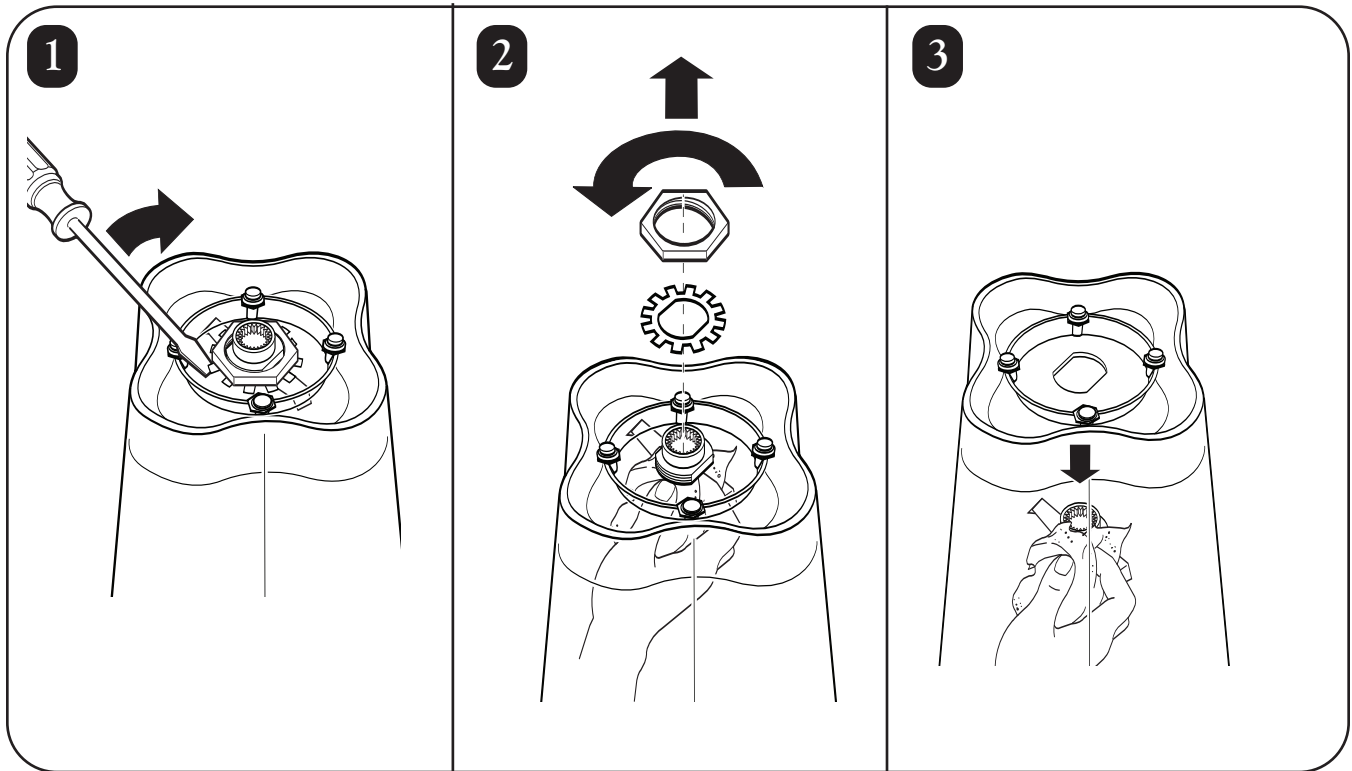
13







Reemplazo del montaje de cuchillas



Guía de detección de problemas

Problema . . .	Solución . . .
<p>La licuadora no comienza a funcionar o se detiene mientras está en marcha y el visor está en blanco.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique que el botón de energía principal ON (I)/OFF (O) esté encendido ON (I). • Constate que la unidad esté bien enchufada en un tomacorriente eléctrico del voltaje y frecuencia adecuados. • Verifique que el fusible para el tomacorriente eléctrico no se haya quemado o que el disyuntor haya saltado. • Controle el disyuntor integrado del lado izquierdo de la base de la licuadora. Si salta de nuevo de manera inmediata o frecuente, comuníquese con el Servicio Técnico. • Esta licuadora está equipada con protección contra la sobrecarga del motor. Si el motor se detiene durante la operación debido a un sobrecalentamiento, desenchufe la unidad y deje que la licuadora se enfríe durante 15 minutos. Transcurridos los 15 minutos, vuelva a enchufar la licuadora y retome el funcionamiento normal.
<p>La licuadora no comienza a funcionar o se detiene mientras está en marcha aparece un mensaje en el visor.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de que el recipiente esté bien asentado sobre la base de la licuadora. • La licuadora no funcionará a menos que el recipiente esté correctamente asentado.
<p>La licuadora no comienza a funcionar o se detiene mientras está en marcha.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Se accionó la protección contra sobrecarga térmica. Intente ejecutar el “ciclo de enfriamiento”. Siga las instrucciones en el visor. • Esta licuadora está equipada con protección contra la sobrecarga del motor. Si el motor se detiene durante la operación debido a un sobrecalentamiento, desenchufe la unidad y deje que la licuadora se enfríe durante 15 minutos. Transcurridos los 15 minutos, vuelva a enchufar la licuadora y retome el funcionamiento normal.
<p>La unidad no responde a los comandos de los botones o aparece un mensaje de error en el visor.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Apague y vuelva a encender la unidad utilizando el interruptor de funcionamiento para reiniciar los controles. • Apague y vuelva a encender la unidad utilizando el interruptor de funcionamiento. Si el mensaje de error sigue apareciendo, el aparato deberá ser reparado.
<p>Los ingredientes no se mezclan bien.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique que se haya agregado suficiente líquido a los ingredientes. La mezcla debe ser fluida y de poca consistencia en todo momento. • Las piezas sólidas son muy grandes. • El recipiente está muy lleno. No sobrepase la marca del nivel de llenado más alta. • La cuchillas del montaje de corte están desafiladas o dañadas. Inspeccione el contenedor y montaje de corte diariamente. Cambie el montaje de corte por lo menos una vez al año o antes si el montaje de corte se gasta o daña. • Constate que el montaje de corte esté instalado de manera adecuada. • Seleccione la velocidad para crear una mezcla fluida.

Mantenimiento

Inspeccione la licuadora y sus diferentes piezas y cámbielas de la siguiente manera:

Diariamente	Desenchufe la licuadora y quite el recipiente de la base, y luego verifique que el recipiente y el montaje de corte no estén gastados, golpeados o rotos o que las cuchillas estén sueltas. Cámbielas si fuese necesario. Si las cuchillas están sueltas, deje de usar el artefacto de inmediato y cámbielas. No intente reparar o ajustar el montaje de corte. Ver "Piezas de repuesto".
Semanalmente	Desenchufe la licuadora, y luego verifique que no haya roturas en la aislación del cable de energía y en el enchufe de energía. Inspeccione la junta selladora asegurándose de que no se haya roto o haya una fuga de líquidos en la parte inferior del aparato Ver "Servicio Técnico" para reparación o reemplazo.
Anualmente	Reemplace el recipiente y el ensamble de corte al menos una vez al año, o antes que eso si el cortador parece estar gastado o dañado.

NOTA: No ponga en marcha esta licuadora si no funciona bien o si sufriera una caída o fuese dañada de cualquier forma. Devuelva la licuadora al servicio técnico autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste mecánico o eléctrico.

Garantía del producto

Esta garantía sustituye cualquier otra garantía.

GARANTÍA LIMITADA

Nosotros garantizamos que este producto estará libre de defectos en los materiales y fabricación por un período de dos (2) años o 20.000 ciclos, lo que se cumpla primero, a partir de la fecha de compra original excepto en las circunstancias que presentamos a continuación. Durante este período, nosotros repararemos o reemplazaremos este producto, a nuestra opción.

LA ANTERIOR GARANTÍA SUSTITUYE CUALQUIER OTRA GARANTÍA O CONDICIÓN, YA SEA EXPRESA O IMPLICADA, ESCRITA U ORAL, SIN LIMITE, INCLUYENDO CUALQUIER GARANTÍA O CONDICIÓN ESTATUTARIA DE MERCANTIBILIDAD O PROPIEDAD PARA UN PROPÓSITO EN PARTICULAR. CUALQUIER RESPONSABILIDAD LEGAL ES EXPRESAMENTE LIMITADA A UNA CANTIDAD IGUAL A LA QUE SE PAGÓ POR EL PRODUCTO, Y TODOS LOS RECLAMOS EN BUSCA DE REPARACIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENCIALES ESTÁN EXCLUIDOS.

No hay garantía respecto a las partes sujetas a desgaste, incluidos sin límite: (brochas del motor, contenedor, montaje de corte, embragues, pelos de las brochas, embudo, taza de acero inoxidable, agitadores, garrafas, etc.). Esta garantía se extiende solamente al comprador original y no cubre ninguna condición que resulte del abuso, mal uso, negligencia, reparación no autorizada, o cualquier otro uso que no se conforme con las direcciones impresas. Siempre use este producto según las instrucciones impresas. Esta garantía le da derechos legales específicos, y es posible que usted tenga otros derechos legales que variarán de estado a estado o de provincia a provincia. Algunos estados no permiten limitaciones en garantías implicadas o daños especiales, incidentales, o consecuenciales, así que es posible que las limitaciones anteriores no sean aplicables en su caso.

Si usted tiene algún reclamo bajo esta garantía, por favor póngase en contacto con nuestro **CENTRO DE SERVICIO TÉCNICO** al **1-866-285-1087** o **910-693-4277**. (Para un servicio más rápido, por favor, tenga el número de modelo, de serie, y de tipo escriba para que la asistencia del operador.) Pruebas razonables de la fecha de compra deben ser presentadas; de otra forma, la fecha efectiva de la garantía estará basada en la fecha de fabricación más noventa días. Usted será el responsable de pagar los costes de transporte y manipulación necesarios para hacernos llegar el producto.

Hamilton Beach Brands, Inc.
Commercial Technical Service
261 Yadkin Road
Southern Pines, NC 28387



Two-Year Express Care Service Program * (Programa de Servicio de Atención Rápida de dos años)

* Disponible sólo para usuarios finales de los EE.UU. continental, Alaska, y Hawai

Hamilton Beach Commercial entiende que su equipamiento de servicio de alimentos es un elemento esencial para la rentabilidad de su negocio. Si su equipamiento se descompone, es esencial una reparación rápida, conveniente y confiable. Es por eso que ponemos a su alcance el Programa de Servicio de Atención Rápida para este producto mientras se encuentre cubierto por la Garantía de Producto. Usted se dará cuenta de que es mejor para sus ganancias y para su tranquilidad.

Siga estos tres simples pasos para obtener reparaciones rápidas, convenientes, y confiables por parte del ECSP:

Paso uno: marque 1-866-285-1087 sin costo para hablar con un miembro de nuestro personal de servicio altamente calificado (de lunes a viernes de 8.00 a.m. a 5.00 p.m. Hora del Este). Llevaremos a cabo un diagnóstico telefónico inicial.

Paso dos: si se establece que no puede realizarse un mantenimiento mínimo en el lugar, Hamilton Beach Commercial le hará llegar un producto de reemplazo.

Paso tres: una vez que reciba la unidad de reemplazo, usted debe enviar la unidad averiada a Hamilton Beach Commercial (nosotros suministramos la caja y los materiales necesarios para devolver la unidad). Hamilton Beach Commercial se hará cargo de los costos de envío de la unidad devuelta.

NOTA: la garantía de la unidad de reemplazo se prorrateará en base al período de tiempo restante de la unidad reemplazada.



261 Yadkin Road
Southern Pines, NC 28387

840167600
11/07