

**LEA ANTES DE USAR**  
**READ BEFORE USE**

*¡Visite [www.hamiltonbeach.com](http://www.hamiltonbeach.com) (EE. UU.) o [www.hamiltonbeach.com.mx](http://www.hamiltonbeach.com.mx) (México) para ver otros productos de Hamilton Beach o para contactarnos!*

*Visit [www.hamiltonbeach.com.mx](http://www.hamiltonbeach.com.mx) for other products or to contact us.*

**¿Preguntas?**  
**Por favor llámenos – nuestros amables representantes están listos para ayudar.**  
**EE. UU.: 1.800.851.8900**  
**MEX: 01 800 71 16 100**

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

# Hamilton Beach®



## Licuada Blender

Español..... 2  
English..... 14

# SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

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

1. Lea todas las instrucciones.
2. Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
3. Se requiere de una estrecha supervisión cuando el aparato se use cerca de niños. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
4. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
5. Para protegerse contra un riesgo de descarga eléctrica, no ponga el cable, enchufe, base o motor en agua o cualquier otro líquido.
6. Desconecte el cable de la toma cuando no esté en uso, antes de poner o quitar partes y antes de limpiar.
7. Evite el contacto con partes móviles.
8. No opere ningún aparato con cables o enchufe dañados o después de que el aparato funcione mal o se caiga o dañe de cualquier manera. El reemplazo del cable de suministro y las reparaciones deben ser efectuadas por el fabricante, su agente de servicio, o personas igualmente calificadas para poder evitar un peligro. Llame al número de servicio al cliente proporcionado para información sobre examinación, reparación o ajuste.
9. El uso de aditamentos, incluyendo latas, no recomendados o vendidos por el fabricante del aparato pueden causar un riesgo de lesiones personales.
10. No lo use en exteriores.
11. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o cubierta, o toque superficies calientes, incluyendo la estufa.
12. Mantenga las manos y utensilios fuera de la jarra de la licuadora mientras se mezcla para reducir el riesgo de lesiones personales severas y/o daños a la licuadora. Se puede usar una espátula de hule pero sólo debe ser usada cuando no esté funcionando la licuadora.
13. Las cuchillas están afiladas; manéjelas con cuidado especialmente cuando ensamble, desensamble o limpie dentro de la jarra de la licuadora.
14. No use una jarra para licuadora rota, estrellada o rajada.
15. No use un conjunto de cuchilla de corte roto, rajado o flojo.
16. Para reducir el riesgo de lesión, nunca coloque el conjunto de cuchilla de corte sobre la base sin que la jarra para licuadora esté adecuadamente adherida.
17. Siempre use la licuadora con la tapa en su lugar.
18. Tenga cuidado al verter líquido caliente dentro de la licuadora porque puede salir disparado del artefacto debido a la salida de vapor repentina.
19. Cuando desee licuar líquidos calientes, quite la pieza central de la tapa de dos piezas. Los líquidos calientes pueden empujar la tapa durante el licuado. Para prevenir posibles quemaduras: No llene la jarra de la licuadora más allá del nivel de 3 tazas (710 ml). Con la protección de guantes de cocina o una toalla gruesa, coloque una mano encima de la tapa. Mantenga la piel expuesta lejos de la tapa. Comience a licuar a una velocidad baja.
20. Asegúrese de que collar de la base de la jarra de la licuadora esté fijo y asegurado. Pueden ocurrir lesiones si las cuchillas móviles accidentalmente quedan expuestas.
21. Si la jarra se tuerce o gira cuando el motor se enciende, apáguelo inmediatamente y apriete la jarra en el collar o en la base de la licuadora.
22. No deje sin atención la licuadora mientras esté funcionando.
23. Antes de enchufar el cable en el tomacorriente, gire el control a **O** (apagado). Para desconectar el cable, ponga el control en **O** (apagado). Luego remueva el enchufe de la toma de la pared.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

24. No use el aparato para otro propósito que no sea para el que fue hecho.
25. Asegúrese de que la tapa esté bien colocada en su lugar antes de utilizar el artefacto.
26. **PRECAUCIÓN:** A fin de evitar un riesgo debido a la reconfiguración inadvertida de la protección térmica, este

artefacto no debe recibir suministro mediante un dispositivo de derivación externo, como un temporizador, o conectarse a un circuito que la empresa de servicio regularmente activa y desactiva.

## **Otra Información de Seguridad para el Cliente**

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

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

## **Información sobre Watts/Energía Pico**

La clasificación del wattaje/amperaje de la licuadora se determina por una prueba de Laboratorio del Suscriptor y está basada en las combinaciones de conjunto de cuchilla de corte, jarra, y accesorios disponibles que pueden no proporcionarse con su unidad, pero están disponibles como partes de reemplazo. Esta es una medida de entrada de watt/amperio después de 30 segundos de operación. La licuadora como se provee puede tomar significativamente menos energía.

La energía pico es la medida del wattaje del motor durante los primeros segundos de operación. Esto es cuando la licuadora requiere la mayor energía para cortar hielo, fruta congelada, etc. Esta es una mejor medición de lo que un motor de licuadora puede consumir cuando más se requiere energía.

El largo del cable que se usa en este aparato fue seleccionado para reducir el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo. Si es necesario usar un cable más largo, se podrá usar un cable de extensión aprobado. La clasificación eléctrica nominal del cable de extensión debe ser igual o mayor que la clasificación nominal del aparato. Es importante tener cuidado de colocar el cable de extensión para que no se pliegue sobre el mostrador o la mesera en donde niños puedan tirar del mismo o tropezarse accidentalmente.

Si el conjunto de cuchilla de corte se atora y no se mueve, dañará el motor. No la use. Llame a nuestro número de asistencia al cliente sin costo para información.

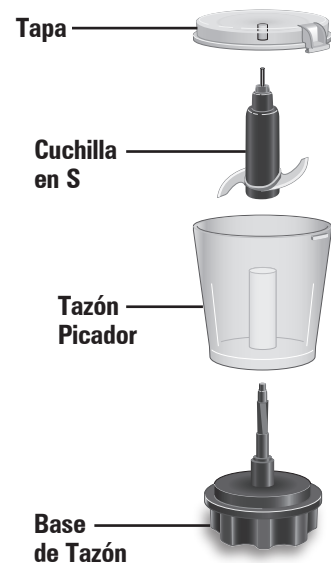
No coloque la jarra de la licuadora en el congelador lleno de comida o líquido. Esto puede resultar en un daño del conjunto de cuchilla de corte, jarra, licuadora y resulte posiblemente en lesiones personales.

**ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ:** Después de desempacar la licuadora, lave todo excepto la base de la licuadora en agua caliente jabonosa. Seque completamente. Limpie la base de la licuadora con un paño húmedo o esponja. **NO SUMERJA LA BASE EN AGUA.** Se debe de tener cuidado cuando se manipule el conjunto de cuchilla cortadora ya que está muy afilada.

# Piezas y Características



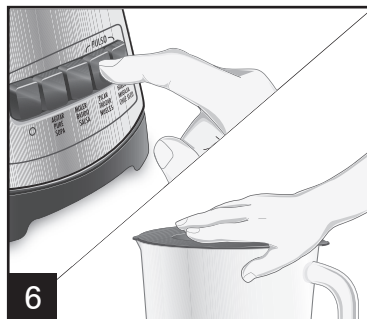
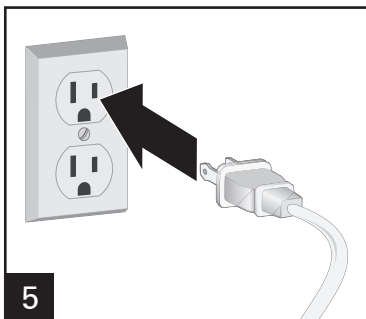
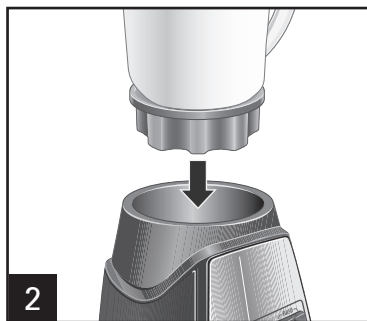
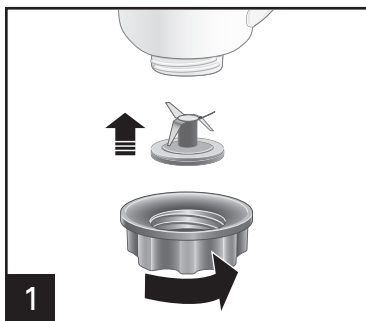
## Accesorio Picador de Alimentos (accesorios optional en modelos selectos)



# Cómo Usar Su Licuadora

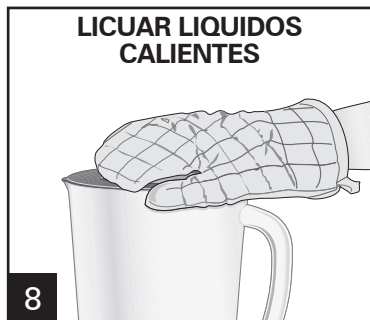
**ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ:** Después de desempacar la licuadora, siga las instrucciones en "Cómo Limpiar Su Licuadora".

**IMPORTANTE:** La jarra de su licuadora y el conjunto de cuchilla de corte están sujetos a desgaste durante el uso normal. Siempre inspeccione la jarra por cortes, astillas o rajaduras. Siempre inspeccione el conjunto de cuchilla de corte por cortes, rajaduras o cuchillas sueltas. Si la jarra o el conjunto de cuchilla de corte están dañados, no los use. Llame a nuestro número de servicio a cliente sin costo para obtener piezas de reemplazo.

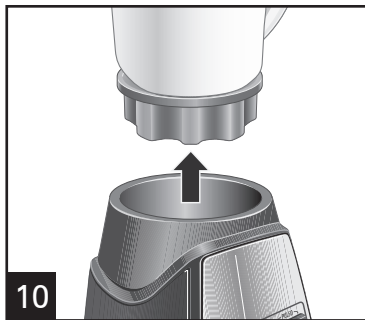
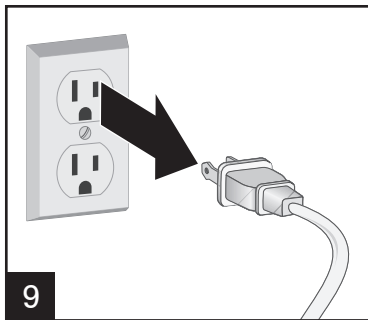


Presione el botón de función deseado. Cuando utilice el botón PULSO, la licuadora sólo funcionará cuando el botón se mantenga presionado.

# Cómo Usar Su Licuadora (cont.)



**⚠ ADVERTENCIA Peligro de Quemaduras.** No llene la jarra de la licuadora más allá del nivel de 3 tazas (710 ml). Con la protección de guantes de cocina o una toalla gruesa, coloque una mano encima de la tapa. Mantenga la piel expuesta lejos de la jarra. Comience a licuar a una velocidad baja.



## Consejos para la Licuadora

- Para agregar alimentos cuando la licuadora está funcionando, remueva la tapa de llenado de la cubierta del contenedor y agregue los ingrediente a través de esta abertura.
- Para un mejor desempeño, la cantidad mínima de líquido necesaria por receta es una taza (8 onza/237 ml). Agregue más líquido si el alimento no se licúa adecuadamente.
- Si la acción de licuado se detiene durante el licuado o los ingredientes se pegan a los lados de la jarra, puede que no haya suficiente líquido en la jarra para licuar efectivamente.
- No intente hacer puré de papa, licuar masa dura, batir claras de huevo, moler carne cruda, o extraer jugos de frutas y verduras.
- No almacene alimentos o líquidos en la jarra de la licuadora.
- Evite golpear o dejar caer la licuadora cuando esté en funcionamiento o en cualquier momento.

# Cómo Preparar Bebidas

TIPO DE BEBIDA	INGREDIENTES	CANTIDAD DE PORCIONES	CONFIGURACIÓN DE LICUADORA/TIEMPO
Smoothie de Fruta	1 taza (237 ml) de leche 1 1/2 tazas (355 ml) de yogurt 2 tazas (473 ml) de fresas u otra fruta Endulzante a gusto (opcional)	3 a 4 (rinde para 4 tazas [946 ml])	Configuración BATIDO por 45 segundos o hasta que esté listo.
Batido de Leche	1 1/2 cups (355 ml) de leche 2 cucharadas grandes de helado 2 a 3 cucharadas (15 a 44 ml) de jarabe saborizado	2 a 3 (rinde para 3 tazas [710 ml])	Configuración BATIDO por 5 a 10 segundos o BAJO hasta que quede listo.
Bebida Congelada	1 taza (237 ml) de mezcla para bebidas, como mezcla de Piña Colada 10 cubitos de hielo	2 (rinde para 2 tazas [473 ml])	Configuración HIELO por 45 segundos o PULSO 5 veces y licue en BATIDO por 45 segundos o hasta que esté listo.

## CONSEJOS PARA MEJORES RESULTADOS:

- Siempre coloque primero el líquido en la jarra de la licuadora; luego los ingredientes restantes.
- Si el hielo no se licuan, detenga la licuadora y PULSO algunas veces.

# Tabla de Licuado de Alimentos

ALIMENTO	CANTIDAD	PRÉPARATION	TIEMPO DE LICUADO
Granos de café	1/2 taza (118 ml)	Ninguna	30 segundos
Queso parmesano	10 oz. (283 g)	Trozos 1/2 pulg. (1.2 cm)	15 segundos
Chocolate para hornear	2 oz. (57 g)	En cuadrados grandes	15 segundos
Nueces	1 taza (237 ml)	Ninguna	5 segundos
Vegetales picados	2 tazas (473 ml)	Cortar en trozos de 1 pulg. (2.5 cm), cubrir con agua	10 segundos
Galletas dulces o saladas en trocitos	1 taza (237 ml)	Romper en trozos	5 segundos
Azúcar extrafina	1 taza (237 ml)	Ninguna	30 segundos

## CONSEJOS PARA MEJORES RESULTADOS:

- Utilice el botón PULSO con las indicaciones señaladas en la tabla.
- Quite la jarra de la base y sacúdala para redistribuir los trozos.
- Coloque la jarra en la base y presione PULSO un par de veces más hasta alcanzar la consistencia deseada.
- El queso parmesano debe permanecer refrigerado antes de efectuar el procesamiento.



# Tabla de Procesamiento de Alimentos

PARA PREPARAR	INSTRUCCIONES
Migas de pan	Parta las tajadas de pan (máx. 3) en 6 piezas.
Queso parmesano	Corte en cubos de 1/2 pulgada (1.2 cm). Procese 1/2 taza (118 ml) de cubos a la vez.
Chocolate para hornear	Corte en cubos de 1/2 pulgada (1.2 cm). No procese más de 4 oz (113 g) a la vez.
Migas de galleta	Parta en pedazos. Use hasta 2 tazas (473 ml) de pedazos.
Fruta picada	Corte la fruta en porciones grandes. Coloque hasta 2 tazas (473 ml) de fruta en la picadora.
Ajo picado	Pele y luego procese 1 o más dientes de ajo a la vez.
Migas de galletas Graham	Parta en 4 pedazos. Coloque hasta 6 galletas en la picadora a la vez.
Hierbas picadas	Coloque hasta 1 taza (237 ml) en la picadora.
Carne molida	Couper en cubos de 1/2 pulgada (1.2 cm). Hacher 8 oz (227 g) de cubos à la fois.
Nueces picadas	Mettre jusqu'à 1 taza (237 ml) dans le hachoir.
Perejil picado	Arranque los ramitos del ramillete.
Vegetales picados	Corte vegetales en pedazos de 1 pulgada (2.5 cm). Coloque hasta 2 tazas (473 ml) en la picadora a la vez.

**NOTA:** Las cantidades anteriores son el máximo recomendado. Dependiendo del tipo de alimento, unas cantidades más pequeñas podrían mejorar el desempeño del picado.

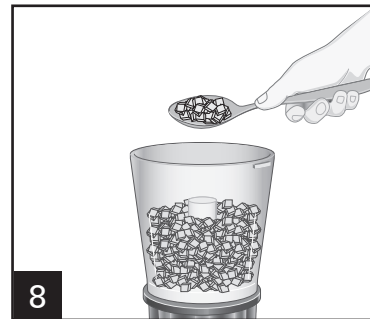
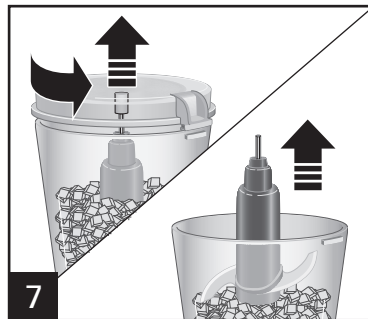
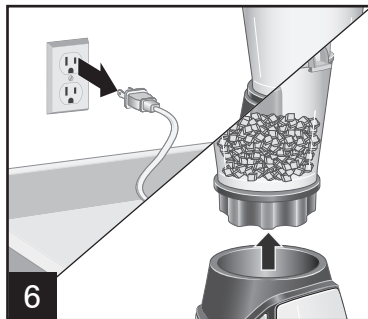
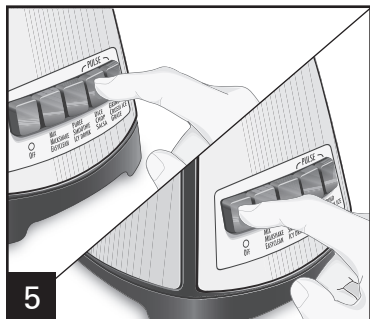
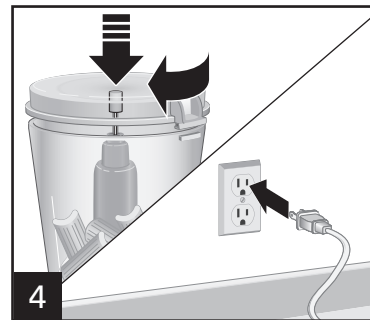
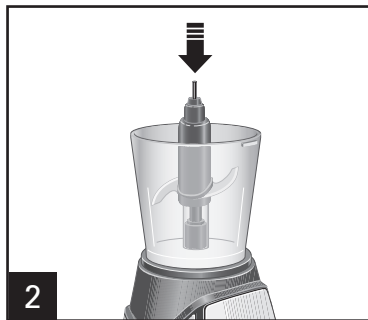
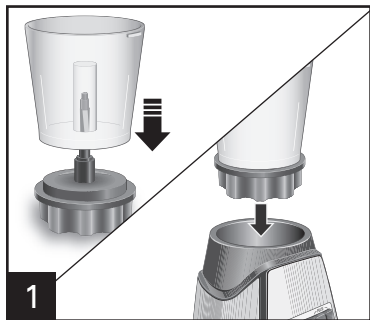
# Cómo Usar el Accesorio Picador de Alimentos

(Accesorios Optional en Modelos Selectos)

## **⚠ ADVERTENCIA Peligro de Cortaduras.**

Verifique que la unidad esté apagada y desenchufada antes de instalar el accesorio picador de alimentos. No enchufe ni encienda la unidad hasta que la tapa esté en su posición y trabada en la parte superior del tazón picador de alimentos.

Siempre apague, desenchufe y espere a que la cuchilla deje de girar antes de abrir la tapa.

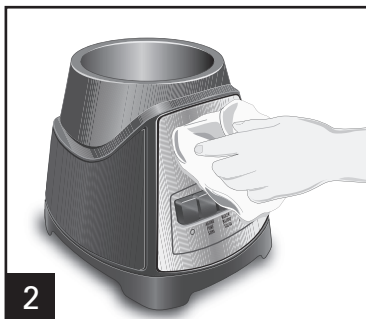
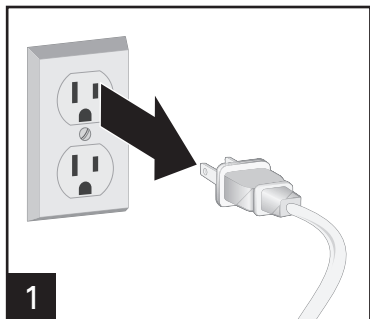


Verifique que la unidad se encuentre en la posición de apagado antes de enchufarla en el tomacorriente.

# Cómo Limpiar Su Licuadora

## **⚠ ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica.**

Desconecte la energía antes de limpiar. No sumerja el cable, el enchufe, base o motor en agua u otro líquido.



Limpie la base de la licuadora, el panel de control y el cable con un paño húmedo o esponja. Para remover las manchas tercas, use un limpiador suave no abrasivo.



No utilice la configuración "SANI" cuando la lave en el lavavajillas. Las temperaturas del ciclo "SANI" pueden dañar su producto. Las piezas también pueden lavarse con agua caliente jabonosa. Se debe de tener cuidado cuando se manipule el conjunto de cuchilla de corte ya que está muy afilada. Enjuague y seque completamente. No empape.

## PÓLIZA DE GARANTÍA

PRODUCTO:

MARCA:

MODELO:

Grupo HB PS, S.A. de C.V. cuenta con una Red de Centros de Servicio Autorizada, por favor consulte en la lista anexa el nombre y dirección de los establecimientos en la República Mexicana en donde usted podrá hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía. Para mayor información llame sin costo: **Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100**

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

**GARANTÍA DE 3 AÑOS.**

### COBERTURA

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

### LIMITACIONES

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

### EXCEPCIONES

Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:

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

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

**PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA**

- Para hacer efectiva la garantía 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 llame a nuestro Centro de Atención al Consumidor para recibir instrucciones de como hacer efectiva su garantía.
- 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__		Si desea hacer comentarios o sugerencias con respecto a nuestro servicio o tiene alguna queja derivada de la atención recibida en alguno de nuestros Centros de Servicio Autorizados, por favor dirigirse a: <b>GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO</b> 01 800 71 16 100 Email: <a href="mailto:mexico.service@hamiltonbeach.com.mx">mexico.service@hamiltonbeach.com.mx</a>

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

**Distrito Federal**

**ELECTRODOMÉSTICOS**

Av. Plutarco Elias Cailles No. 1499  
 Zacahuitzco MEXICO 09490 D.F.  
 Tel: 01 55 5235 2323 • Fax: 01 55 5243 1397

**CASA GARCIA**

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

**Nuevo Leon**

**FERNANDO SEPULVEDA REFACCIONES**

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

**Jalisco**

**SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO**

Garibaldi No. 1450  
 Ladrón de Guevara  
 GUADALAJARA 44660 Jal.  
 Tel: 01 33 3825 3480 • Fax: 01 33 3826 1914

**Modelos:**

**58141, 58146, 58148, 58149**

**Tipo:**

**B87**

**Características Eléctricas:**

**120 V~ 60 Hz 450 W**

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

# IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, including the following:

1. Read all instructions.
2. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. To protect against risk of electrical shock, do not put cord, plug, base, or motor in water or other liquid.
5. Unplug cord from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
6. Avoid contact with moving parts.
7. Do not operate any appliance with a damaged supply cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Supply cord replacement and repairs must be conducted by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. Call the provided customer service number for information on examination, repair, or adjustment.
8. The use of attachments, including canning jars, not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause a risk of injury to persons.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces, including stove.
11. Keep hands and utensils out of blender jar while blending to reduce the risk of severe personal injury and/or damage to blender. A rubber spatula may be used but must be used only when blender is not running.
12. Blades are sharp; handle carefully—especially when assembling, disassembling, or cleaning inside blender jar.
13. Do not use a broken, chipped, or cracked blender jar.
14. Do not use broken, cracked, or loose cutting blade assembly.
15. To reduce the risk of injury, never place cutting blade assembly on base without blender jar properly attached.
16. Always operate blender with lid in place.
17. Be careful if hot liquid is poured into the blender as it can be ejected out of the appliance due to sudden steaming.
18. When blending hot liquids, remove center piece of two-piece cover. Hot liquids may push lid off jar during blending. To prevent possible burns: Do not fill blender jar beyond the 3-cup (710-ml) level. With the protection of an oven mitt or thick towel, place one hand on top of lid. Keep exposed skin away from lid. Start blending at lowest speed.
19. Ensure collar on base of blender jar is tight and secure. Injury can result if moving blades accidentally become exposed.
20. If the jar should twist or rotate when the motor is switched ON, switch OFF immediately and tighten jar in collar or on blender base.
21. Do not leave blender unattended while it is operating.
22. Before plugging cord into wall outlet, turn the control to OFF (○). To disconnect cord, turn the control to OFF (○). Then remove plug from wall outlet.
23. Do not use appliance for other than intended purpose.
24. Be certain the lid is securely in position before operating appliance.
25. **CAUTION:** In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

## Other Consumer Safety Information

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

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

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

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

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

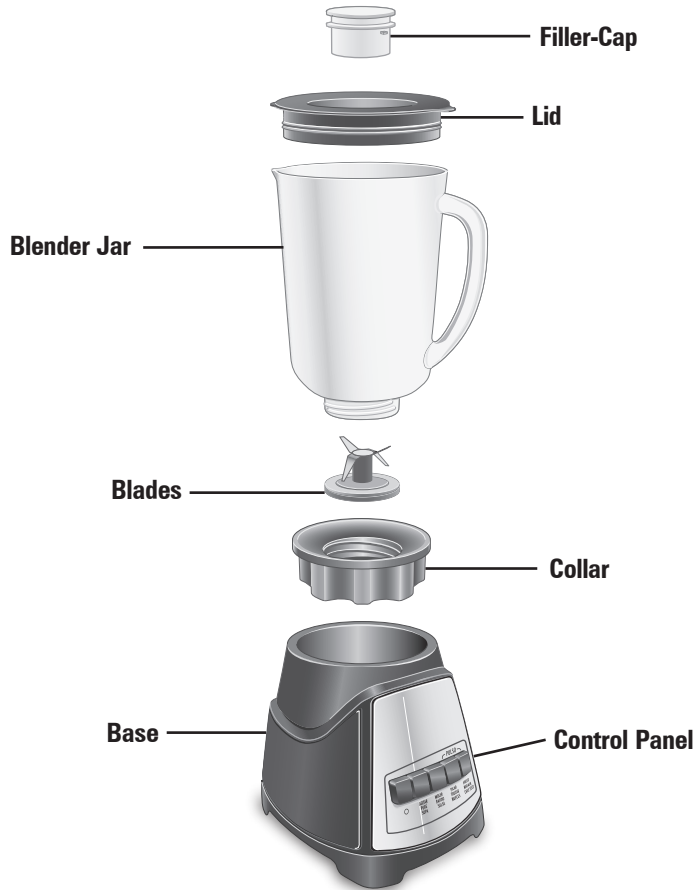
The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary, an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the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

If the cutting blade assembly locks and will not move, it will damage the motor. Do not use. Call the toll-free customer service number for information.

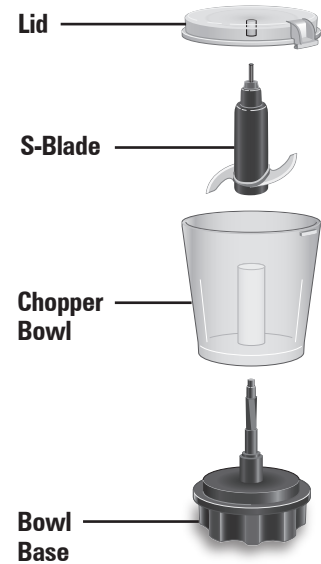
Do not place blender jar in the freezer filled with food or liquid. This can result in damage to the cutting blade assembly, jar, blender, and possibly result in personal injury.

**BEFORE FIRST USE:** After unpacking blender, wash everything except blender base in hot, soapy water. Dry thoroughly. Wipe blender base with a damp cloth or sponge. **DO NOT IMMERS**E BASE IN WATER. Care should be taken when handling cutting blade assembly as it is very sharp.

# Parts and Features



## Food Chopper Attachment (optional accessory on select models)

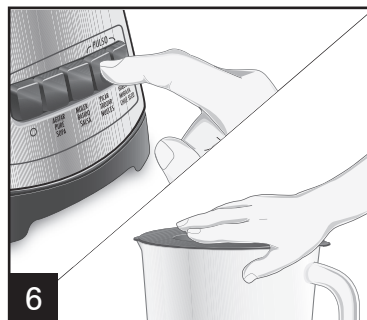
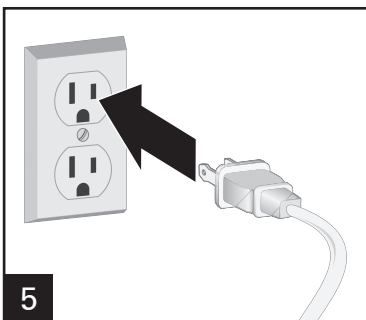
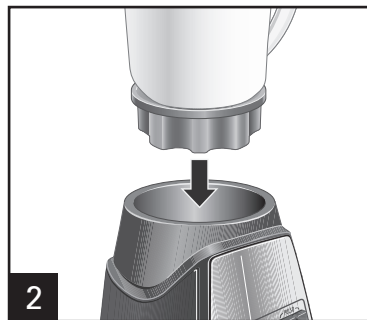
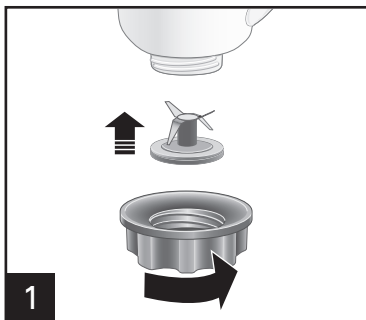




# Using Your Blender

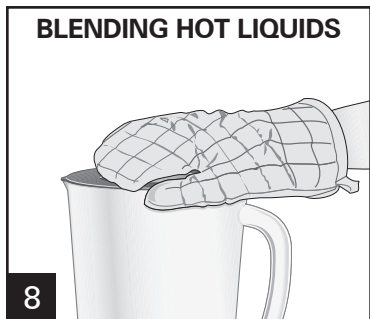
**IMPORTANT:** Your blender jar and cutting blade assembly are subject to wear during normal use. Always inspect jar for nicks, chips, or cracks. Always inspect cutting blade assembly for broken, cracked, or loose blades. If jar or cutting blade assembly is damaged, do not use. Call our toll-free customer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

**BEFORE FIRST USE:** After unpacking the blender, follow the instructions in "Cleaning Your Blender."

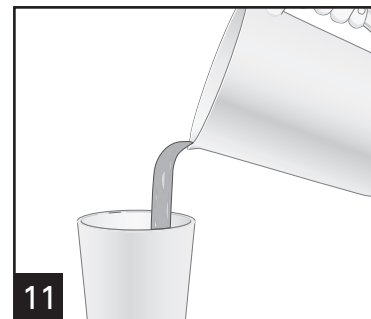
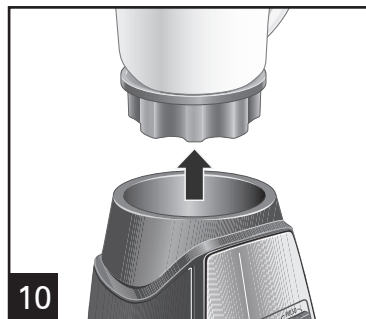
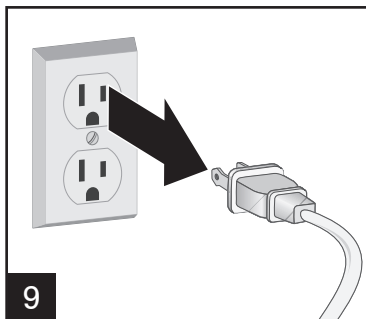


Push the desired speed button. When using the PULSO (Pulse) button, the blender will only run when the button is held down.

# Using Your Blender (cont.)



**⚠ WARNING Burn Hazard.** Do not fill blender jar beyond the 3-cup (710-ml) level. With the protection of an oven mitt or thick towel, place one hand on top of lid. Keep exposed skin away from lid. Start blending at lowest speed.



## Blender Tips

- To add foods when blender is operating, remove filler-cap from two-piece lid and add ingredients through the opening.
- For best performance, the minimum amount of liquid needed per recipe is one cup (8 ounces/ 237 ml). Add more liquid if food is not blending properly.
- If blending action stops during blending or ingredients stick to sides of the jar, there may not be enough liquid in the jar to blend efficiently.
- Do not try to mash potatoes, mix stiff dough, whip egg whites, grind raw meat, or extract juices from fruits and vegetables.
- Do not store food or liquids in the blender jar.
- Avoid bumping or dropping the blender when in operation or at any time.

# Blending Drinks

TYPE OF DRINK	INGREDIENTS	NUMBER OF SERVINGS	BLENDER SETTING/TIME
Fruit Smoothie	1 cup (237 ml) milk 1 1/2 cups (355 ml) yogurt 2 cups (473 ml) berries or other fruit Sweetener to taste (optional)	3 to 4 (makes 4 cups [946 ml])	BATIDO (Smoothie) setting for 45 seconds or until blended.
Milkshake	1 1/2 cups (355 ml) milk 2 large scoops ice cream 2 to 3 tablespoons (15 to 44 ml) flavored syrup	2 to 3 (makes 3 cups [710 ml])	BATIDO (Smoothie) setting for 5 to 10 seconds or BAJO (Low) until blended.
Frozen Drink	1 cup (237 ml) drink mix, such as Piña Colada mix 10 ice cubes	2 (makes 2 cups [473 ml])	HIELO (Ice) setting for 45 seconds or PULSO (Pulse) 5 times and blend on BATIDO (Smoothie) for 45 seconds or until blended.

## TIPS FOR BEST RESULTS:

- Always place liquid in blender jar first, then remaining ingredients.
- If ice is not blending, stop blender and PULSO (Pulse) a few times.

# Food Blending Chart

FOOD	QUANTITY	PREPARATION	BLENDING TIME
Coffee Beans	1/2 cup (118 ml)	None	30 seconds
Parmesan Cheese	10 oz. (283 g)	1/2-in. (1.2-cm) chunks	15 seconds
Baking Chocolate	2 oz. (57 g)	Coarsely chop squares	15 seconds
Nuts	1 cup (237 ml)	None	5 seconds
Chopped Vegetables	2 cups (473 ml)	Cut into 1-in. (2.5-cm) pieces, cover with water	10 seconds
Cookie or Cracker Crumbs	1 cup (237 ml)	Break cookies or crackers into pieces	5 seconds
Superfine Sugar	1 cup (237 ml)	None	30 seconds

## TIPS FOR BEST RESULTS:

- Use PULSO (Pulse) button with guidelines outlined in chart.
- Remove jar from base and shake to redistribute pieces.
- Place jar on base and PULSO (Pulse) a few more times until desired consistency is reached.
- Parmesan cheese should remain refrigerated prior to blending.

# Food Processing Chart

TO MAKE	INSTRUCTION
Bread, crumbs	Tear bread slices (max. 3) into 6 pieces.
Cheese, Parmesan	Cut into 1/2-inch (1.2-cm) cubes. Process 1/2 cup (118 ml) of cubes at a time.
Chocolate, baking	Cut into 1/2-inch (1.2-cm) cubes. Do not process more than 4 oz. (113 g) at a time.
Cookie, crumbs	Break into pieces. Use up to 2 cups (473 ml) of pieces.
Fruit, chopped	Cut fruit into large chunks. Place up to 2 cups (473 ml) pieces into chopper.
Garlic, minced	Peel and then process 1 or more cloves at a time.
Graham Cracker, crumbs	Break into 4 pieces. Place up to 6 crackers in chopper at a time.
Herbs, chopped	Place up to 1 cup (237 ml) in chopper.
Meat, ground	Cut into 1/2-inch (1.2-cm) cubes. Process 8 oz. (227 g) of cubes at a time.
Nuts, chopped	Place up to 1 cup (237 ml) in chopper.
Parsley, chopped or minced	Pinch off sprigs from bunch.
Vegetables, chopped or minced	Cut into 1-inch (2.5-cm) chunks. Place up to 2 cups (473 ml) in chopper at a time.

**NOTE:** Quantities listed above are the recommended maximum. Depending on the food type, smaller amounts may improve chopping performance.

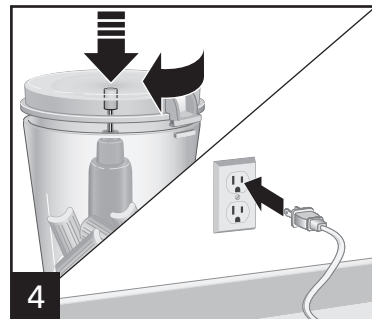
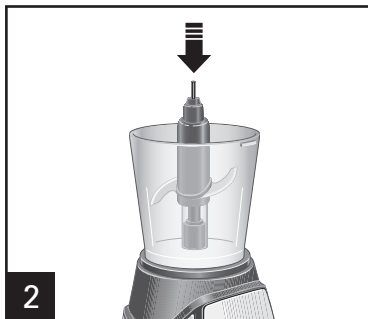
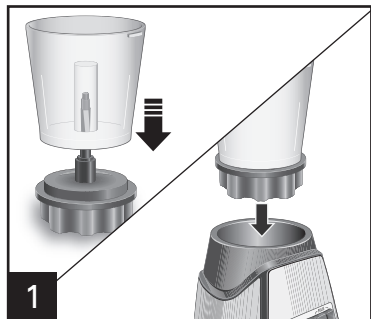
# Using Food Chopper Attachment

(Optional Accessory on Select Models)

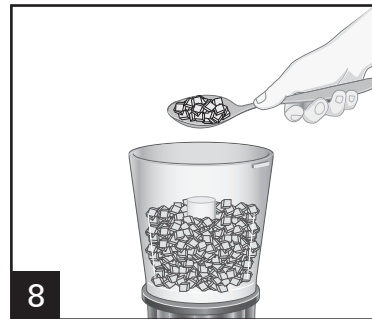
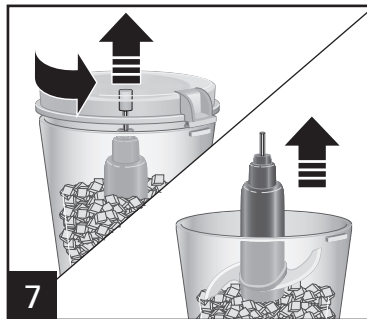
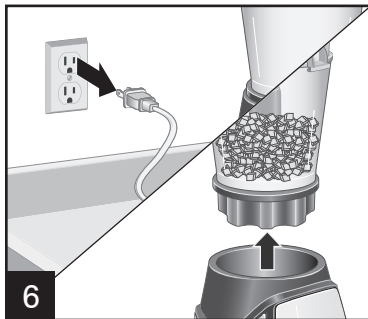
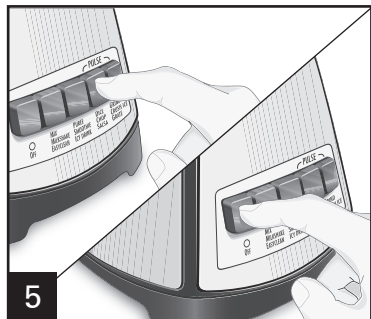
**⚠ WARNING** Cut Hazard.

Ensure unit is off and unplugged before attaching food chopper attachment. Do not plug in and turn on until lid is in position and locked on top of food chopper bowl.

Always turn off, unplug, and allow blade to stop spinning before opening lid.



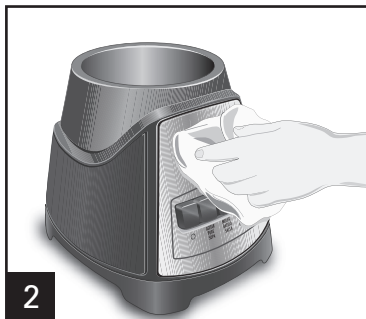
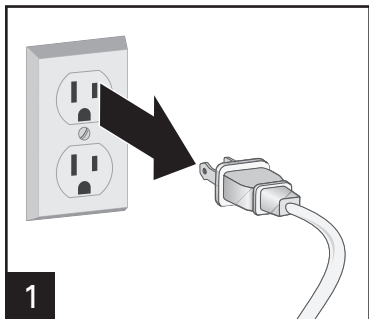
Ensure unit is in off position before plugging into outlet.



# Cleaning Your Blender

**⚠ WARNING Electrical Shock Hazard.**

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



Wipe blender base, control panel, and cord with a damp cloth or sponge. To remove stubborn spots, use a mild, nonabrasive cleanser.



DO NOT use the "SANI" setting when washing in the dishwasher. "SANI" cycle temperatures could damage your product. Parts may also be washed with hot, soapy water. Care should be taken when handling the cutting blade assembly as it is very sharp. Rinse and dry thoroughly. Do not soak.

# Limited Warranty

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

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of five (5) years from the date of original purchase in Canada and three (3) years from the date of original purchase in the U.S. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this product or any component found to be defective, at our option; however, you are responsible for all costs associated with returning the product to us and our returning a product or component under this warranty to you. If the product or component is no longer available, we will replace with a similar one of equal or greater value.

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

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

To make a warranty claim, do not return this appliance to the store. Please call 1.800.851.8900 in the U.S. or 1.800.267.2826 in Canada or visit [hamiltonbeach.com](http://hamiltonbeach.com) in the U.S. or [hamiltonbeach.ca](http://hamiltonbeach.ca) in Canada. For faster service, locate the model, type, and series numbers on your appliance.