

This Owner's Manual is provided and hosted by [Appliance Factory Parts](http://www.appliancefactoryparts.com).



HAMILTON BEACH 52754 Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for HAMILTON
BEACH 52754](#)



[Find Your HAMILTON BEACH Small Appliance Parts - Select From 252 Models](#)

----- Manual continues below -----

Blender

READ BEFORE USE

Mélangeur

LIRE AVANT L'UTILISATION

Licuadaora

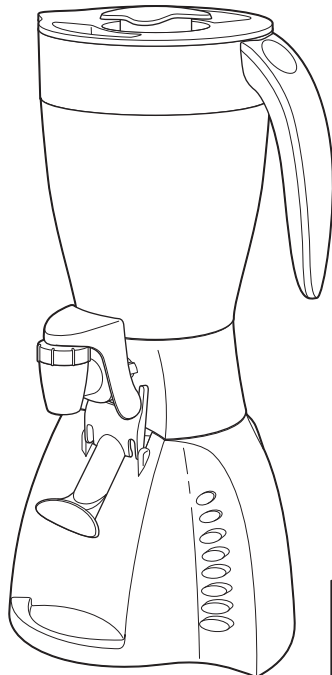
LEA ANTES DE USAR

Thank You!

Thank you for purchasing a Hamilton Beach Wave Station™ Blender.

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

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



English 2

USA: 1-800-851-8900

Français 13

Canada : 1-800-267-2826

Español25

México: 01 800 71 16 100

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

WARNING

Shock Hazard

- Do not immerse this appliance in water or other liquid.
- This appliance has a polarized plug (one wide blade) that reduces the risk of electrical shock. The plug fits only one way into a polarized outlet. Do not defeat the safety purpose of the plug by modifying the plug in any way or using an adaptor. If the plug does not fit, reverse the plug. If it still does not fit, have an electrician replace the outlet.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Other Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only.

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

The wattage rating of the blender is determined by an Underwriter's Laboratory test and is based on available cutting blades and jar combinations that may not be provided with your unit, but are available as replacement parts. This is a measure of input wattage 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 deliver when power is needed most.

If the cutting blades lock and do not move, it will damage the motor. Do not use. Call the toll-free customer service number for information.

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

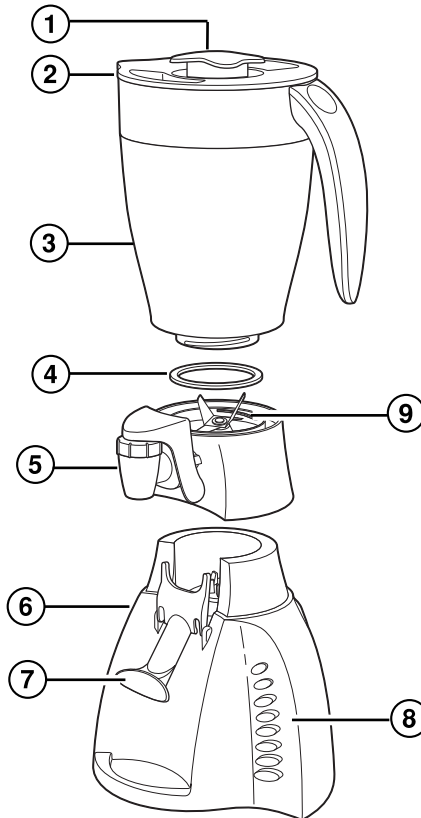
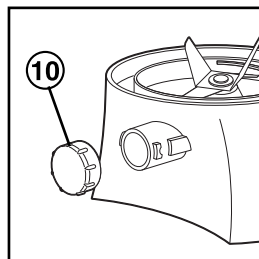
NOTICE: To prevent leakage of liquids from your blender jar, the round rubber gasket must be properly placed between jar and cutting assembly as shown in the diagram below.

Parts and Features

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

1. Filler Cap
2. Lid
3. Jar
4. Gasket
5. Spout
6. Base
7. Dispenser Lever
8. Speed Control Panel
9. Cutting Assembly
10. Spout Cap

Spout Cap



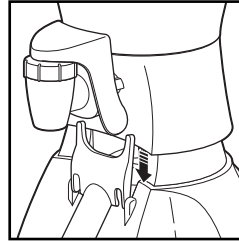
How to Assemble

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

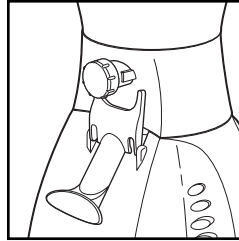
1. Make sure blender is unplugged. Place blender base on clean, dry surface to keep foreign particles from being pulled up into motor during operation.
2. Fit gasket over blades as shown in illustration on page 4. The gasket must lie flat. Set jar on top of gasket and screw on cutting assembly. Make sure the cutting assembly is firmly screwed onto the jar.

3. Set jar into place on blender base, making sure it is securely seated. If not, gently rock the jar until seated.

NOTE: The cutting assembly must slide between the base and dispensing lever to allow the lever to operate the dispenser.



OPTIONAL: When dispenser is not needed replace dispenser with spout cap. Remove dispenser assembly (see "How to Clean" section). Insert spout cap on cutting assembly. Turn spout cap clockwise to lock.



cutting assembly. Turn spout cap clockwise to lock.

How to Operate

1. Plug cord into outlet.
2. Put ingredients in jar.
3. Process food or beverages. See the "Blending Specific Foods" section for speeds and processing tips.

NOTE: When blending thin liquids, do not fill above the 40-ounce/ 5 cup/1200 ml mark on blender jar.
4. To dispense thick liquids (such as milk- shakes, smoothies, frozen drinks, etc.), press dispense button to turn blender ON and press cup against dispenser lever. Turn OFF after dispensing.

NOTE: Blender MUST be ON to dispense thick liquids.

When dispensing thin liquids, it may not be necessary to turn the blender ON to dispense the liquid.
5. ALWAYS turn blender off and wait until blades have stopped rotating before removing jar.
6. To remove jar after blending is complete, lift the jar straight up. If it is not easily removed, rock gently and lift. Do not twist.

NOTE: NEVER replace jar onto unit while motor is running.

Control Panels

Your blender may have 8 to 12 speeds. They all operate similarly. For blenders with 10 or more speeds, first select and push a LO or HI power button then push desired speed button. When using PULSE or IceBreaker the blender will operate only as long as button is pushed. The remaining speed buttons will run the blender until OFF is pushed.

NOTES:

- Speed increases as the buttons are pushed top to bottom.
- The dispenser button also serves as the highest speed at which the blender will operate. It is important to turn the blender on by pressing the dispense button when dispensing the contents of the jar.

Hints for General Use

NOTE: After extended blending, especially dry food, you may notice a black film inside the top of the blender base. This is a normal, FDA-approved, food-grade lubricant used to ensure the long-life of your cutting assembly.

- Processing hot foods or liquids in the blender may cause hot liquid to spurt out when the cover is removed. Always remove the filler cap of the lid before blending hot foods or liquids. Keep hands and other exposed skin away from the cover opening to reduce risk of possible burns.
- To add foods when blender is operating, remove filler cap from container lid and add ingredients through the opening.
- Do not store food or liquids in the blender jar.
- For best performance, the minimum amount of liquid needed per recipe is one cup (8 ounces/250 ml). Add more liquid if food is not blending properly.
- If blending action stops during blending or ingredients stick to sides of the jar, there may not be enough liquid in the jar to blend effectively.
- Do not try to mash potatoes, mix stiff dough, whip egg whites, grind raw meat, or extract juices from fruits and vegetables. The blender is not made to perform these tasks.
- If food being processed (solid food or ultra-thick beverages) will not dispense always pour from jar.
- Avoid bumping or dropping the blender.

Blending Specific Foods

Baby Foods

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

Bread Crumbs

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

Cookie or Cracker Crumbs

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

Chopped Nuts

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

Chopping Vegetables

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

Coffee Beans

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

Frozen Juice Concentrate

Place 6 ounces (170 g) frozen juice in blender jar with recommended amount of water. Press a desired speed control button for 20 seconds or until smooth.

Grated Baking Chocolate

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

Smooth Gravy

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

Pancakes or Waffles

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

Parmesan Cheese

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

Superfine Sugar

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

“Thickened” Whipping Cream

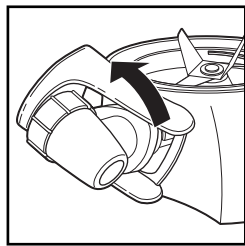
The blender will not whip cream but produces a spoonable topping. Pour 1 cup (250 ml) heavy or whipping cream in blender jar. Press a desired speed control button for 20 seconds or until thickened.

Crushing Ice

For best performance, when a recipe calls for liquid then place the liquid in blender jar followed by the ice cubes. Ensure ice cubes are separated. When only crushed ice is desired then fill jar with 1 cup (250 ml) of ice cubes. Place lid on blender jar then Pulse. Allow blades to come to a complete stop between pulses. Continue until ice is crushed to desired consistency. For best results always crush ice immediately after removing from freezer.

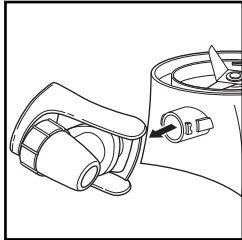
How to Clean

1. Unplug blender from electrical outlet.
2. Wipe blender base, control panel, and cord with a damp cloth or sponge. To remove stubborn spots, use a mild, non-abrasive cleanser.
3. To clean jar, unscrew cutting assembly from jar.
4. Carefully remove gasket from cutting assembly.
5. Remove dispenser from cutting assembly.



degrees counter-clockwise to unlock from cutting assembly.

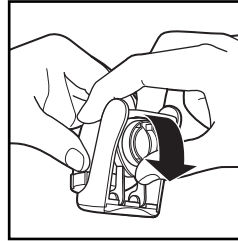
- Pull to remove dispenser assembly from cutting assembly.



6. Carefully wash cutting assembly, dispenser assembly parts, gasket, jar, and lid in hot, soapy water. Rinse and dry thoroughly. Do not soak. Do not wash cutting assembly, dispenser assembly parts, gasket, jar, or lid in a dishwasher.
7. **Reassemble** cutting unit assembly onto jar, and replace jar onto blender base. Ensure dispenser or spout cap is fully pushed on spout and rotated clockwise to lock into position (reverse steps in number 5 above).
8. Store blender with lid ajar to prevent container odor.

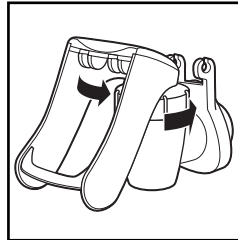
OPTIONAL CLEANING

1. To unsnap actuator from hinge on



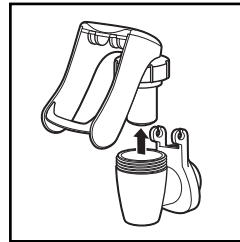
dispenser, push dispenser with thumb while pulling dispenser lever with fingers. This releases dispenser from hinge.

2. Lift and rotate actuator around hinge. Unscrew dispenser cap.



dispenser cap.

3. Lift dispenser cap and actuator



straight up to remove the interior plug attached to the cap from the dispenser body.

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

⚠ WARNING

Electrical Shock Hazard

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

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

Quick Cleaning

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

To quick clean, pour 2 cups (500 ml) warm water in jar and add 1 drop liquid dishwashing detergent. Run the blender on **Icy DRINK** for 10 seconds. Flush soapy water through dispenser until cleaned.

Discard soapy water. Rinse blender jar with clean water. Flush clean water through dispenser until cleaned.

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

Troubleshooting

POTENTIAL PROBLEM	PROBABLE CAUSE/SOLUTION
Blender leaks.	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure outer and inner jar are assembled correctly. • Tighten cutting assembly on jar. • Make sure gasket is in place on cutting assembly.
Ice not crushed.	<ul style="list-style-type: none"> • See ice crushing instructions in "Blending Specific Foods" section.
Does not blend well.	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure enough liquid has been added. A minimum of 8 ounces (250 ml) is recommended.
Does not dispense.	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure blender is ON.
Spout leaks.	<ul style="list-style-type: none"> • Tighten dispenser cap.
Cannot remove cutting assembly.	<ul style="list-style-type: none"> • Loosen collar by holding jar and tighten cutting assembly counterclockwise.

Recipes

Milkshake

Small Batch (16 oz/500 ml)

8 ounces milk (250 ml)
16 ounces ice cream (500 ml)

Large Batch (40 oz/1.25 L)

16 ounces milk (500 ml)
24 ounces ice cream (750 ml)

Select desired ice cream flavor. Place all ingredients in blender. Blend until smooth.

Dairy Smoothie

Small Batch (16 oz/500 ml)

8 ounces yogurt (250 ml)
16 ounces fruit (500 ml)

Large Batch (40 oz/1.25 L)

16 ounces yogurt (500 ml)
24 ounces fruit (750 ml)

Select desired fruit. Place all ingredients in blender. Blend until smooth.

Non-Dairy Smoothie

Small Batch (16 oz/500 ml)

8 ounces juice (250 ml)
16 ounces fruit (500 ml)

Large Batch (40 oz/1.25 L)

16 ounces juice (500 ml)
24 ounces fruit (750 ml)

Select desired fruit. Place all ingredients in blender. Blend until smooth.

Strawberry Daiquiri

16-ounce (450 g) package frozen strawberries in syrup, slightly thawed
6-ounce (170 g) can frozen limeade concentrate
1 cup (250 ml) rum
2 cups (500 ml) ice

Place all ingredients in blender. Blend for 45 seconds or until ice is crushed.

Makes 40 ounces (1.25 L).

Margaritas

½ cup (125 ml) tequila
½ cup (125 ml) Triple Sec
2 cups (500 ml) ice
Juice of 16 limes
½ cup (125 ml) sugar

Place all ingredients in blender jar; cover. Blend for 45 seconds or until ice is crushed. **Makes 32 ounces (950 ml).**

Recipes

Mexican Jack Omelet

3 eggs
2 ounces (56 g) Monterey Jack or pepper jack cheese
1 tablespoon (15 ml) water or milk
Salt and pepper to taste

Place all ingredients in blender jar. Press a desired speed control button for 10 seconds or until blended. Over medium heat, melt a small pat of margarine or butter in a skillet. Pour omelet into skillet. Cook until just set; then flip over and cook until done. Fold and serve. **Makes 1 omelet.**

Hummus

19-ounce (535 g) can garbanzo beans, undrained
3 tablespoons (45 ml) lemon juice
2 tablespoons (30 ml) tahini
1 tablespoon (15 ml) olive oil
1½ teaspoons (7.5 ml) minced garlic
1 teaspoon (5 ml) cumin
½ teaspoon (2.5 ml) salt

Combine the seven ingredients in blender jar. Press a desired speed control button and process until blended. Turn blender off. Scrape sides of jar with spatula. Turn blender on and process an additional 30 seconds until smooth. Transfer to serving dish. Serve with rye toast or pita wedges. **Yield: about 3 cups (750 ml).**

Chocolate Cream Mousse

1 teaspoon vanilla (5 ml)
2 tablespoons (30 ml) sugar
1 cup (250 ml) mini-chocolate chips
¾ cup (175 ml) milk
3-ounce (85 g) package cream cheese, cut in cubes

Put vanilla, sugar, and chocolate chips in blender jar. Heat milk to steaming. Pour milk into jar. Press a desired speed control button for 15 seconds or until smooth. Add cream cheese and press a desired speed control button for 10 seconds or until smooth. Pour into individual dessert dishes and refrigerate at least 2 hours or until set. **Makes 4 to 6 servings.**

Customer Service

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

MODEL: _____ **TYPE:** _____ **SERIES:** _____

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

LIMITED WARRANTY

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of three (3) years for Hamilton Beach products or one hundred eighty (180) days for Proctor-Silex and Traditions products from the date of original purchase, except as noted below. During this period, we will repair or replace this product, at our option, at no cost. THE FOREGOING WARRANTY IS IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTY OR CONDITION, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED, WRITTEN OR ORAL INCLUDING, WITHOUT LIMITATION, ANY STATUTORY WARRANTY OR CONDITION OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. ANY LIABILITY IS EXPRESSLY LIMITED TO AN AMOUNT EQUAL TO THE PURCHASE PRICE PAID, AND ALL CLAIMS FOR SPECIAL, INCIDENTAL AND CONSEQUENTIAL DAMAGES ARE HEREBY EXCLUDED.

There is no warranty with respect to the following, which may be supplied with this product, including without limitation: glass parts, glass containers, cutter/strainers, blades, seals, gaskets, clutches, motor brushes, and/or agitators, etc. This warranty extends only to the original consumer purchaser and does not cover a defect resulting from abuse, misuse, neglect including failure to clean product regularly in accordance with manufacturer's instructions, use for commercial purposes, or any use not in conformity with the printed directions. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other legal rights which vary from state to state, or province to province. Some states or provinces do not allow limitations on implied warranties or special, incidental or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you.

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

CUSTOMER SERVICE NUMBERS

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

In Canada 1-800-267-2826

hamiltonbeach.com or proctorsilex.com

KEEP THESE NUMBERS FOR FUTURE REFERENCE!

AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution

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

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

1. Lire toutes les instructions.
2. Pour se protéger contre le risque de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche, la base ou le moteur dans l'eau ou d'autres liquides.
3. Assurer une surveillance étroite lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou dans leur voisinage.
4. Débrancher le cordon de la prise lorsque l'appareil ne sert pas, avant d'ajouter ou d'enlever des pièces et avant de le nettoyer.
5. Éviter le contact avec les pièces en mouvement.
6. Ne pas faire fonctionner un appareil présentant une fiche ou un cordon endommagé, après une défaillance, une chute ou encore après tout endommagement. Appeler sans frais notre numéro du service à la clientèle pour tout renseignement sur la vérification, les réparations ou les réglages électriques ou mécaniques.
7. L'utilisation d'accessoires, y compris de pots à conserves, qui ne sont ni recommandés ni vendus par Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc. risque de provoquer des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir, ni toucher des surfaces très chaudes, notamment les cuisinières.
10. Pendant le fonctionnement de l'appareil, garder mains et ustensiles à distance du récipient, afin de réduire le risque de blessures graves et/ou d'endommagement du mélangeur. Une spatule en caoutchouc peut être utilisée seulement lorsque le mélangeur est à l'arrêt.
11. Les lames sont coupantes; manipuler avec précaution lors de l'assemblage, le désassemblage ou le nettoyage de l'intérieur du récipient.
12. Ne pas utiliser un récipient de mélangeur brisé, écaillé ou craqué.
13. Ne pas utiliser des lames de coupe brisées, craquées ou qui ont du jeu.
14. Pour réduire le risque de blessures, ne jamais mettre les lames coupantes sur la base sans que le récipient n'y soit correctement fixé.
15. Ne jamais faire fonctionner le mélangeur sans que le couvercle ne soit en place.
16. Pour mélanger des liquides chauds, retirer la partie centrale du couvercle deux pièces. Ne pas mettre plus de 750 ml (3 tasses) de liquide dans le récipient. Commencer toujours à la vitesse la plus basse. Garder à distance du couvercle les mains et toute autre partie du corps exposée, pour éviter tout risque de brûlures.

17. Serrer fermement bloc du coupe du récipient. Exposées, les lames en mouvement risqueraient de provoquer des blessures.
18. Si le récipient tourne lorsque le moteur est sur « ON » (Marche), le mettre immédiatement sur « OFF » (Arrêt) et resserrer bloc du coupe.
19. Ne pas laisser le mélangeur sans surveillance pendant qu'il fonctionne.
20. Pour débrancher le cordon, mettre l'interrupteur sur « OFF » (Arrêt), puis retirer de la prise murale.
21. Ne pas utiliser cet appareil pour un usage autre que celui auquel il est destiné.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS!

Autres renseignements de sécurité aux consommateurs

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

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

C'est un laboratoire indépendant qui détermine, par test, la puissance nominale du mélangeur. Celle-ci est basée sur des combinaisons de lames et de bocal qui ne sont pas fournies avec votre unité, mais peuvent être disponibles comme pièces de rechange. Elle mesure le wattage consommé après 30 secondes de fonctionnement. Le mélangeur livré peut nécessiter considérablement moins de puissance. La puissance maximale est la mesure de wattage du moteur pendant les premières secondes de fonctionnement. C'est alors que le mélangeur nécessite le plus de puissance pour broyer les glaçons, les fruits congelés, etc. C'est la meilleure mesure de la puissance que nécessite un moteur quand il lui faut un maximum de puissance.

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

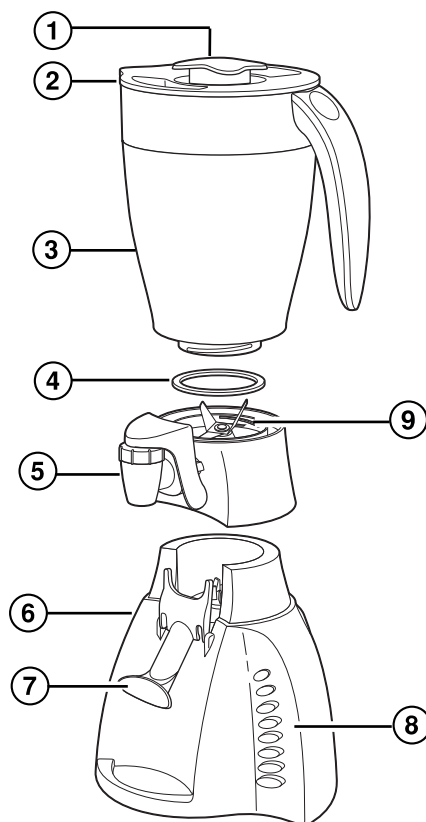
Ne pas placer le récipient à mélange rempli d'aliments ou de liquide dans le congélateur. Le contenu pourrait geler et endommager les lames de coupe, le récipient ou le mélangeur et ainsi entraîner des risques de lésions corporelles.

MISE EN GARDE : Pour prévenir les fuites de liquide du récipient du mélangeur, le joint d'étanchéité circulaire en caoutchouc doit être placé adéquatement entre le récipient et le bloc de coupe, tel qu'illustré sur le schéma ci-dessous.

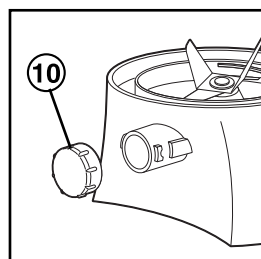
Pièces et caractéristiques

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

1. Capuchon de remplissage
2. Couvercle
3. Récipient du mélangeur
4. Joint d'étanchéité
5. Distributeur
6. Base
7. Levier du distributeur
8. Panneau de commande de vitesse
9. Bloc de coupe
10. Capuchon du distributeur



Capuchon du distributeur



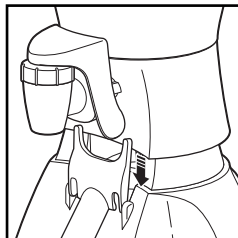
Assemblage

IMPORTANT : Le récipient et le mécanisme de coupe du mélangeur s'usent pendant leur usage normal. Vous devez toujours vérifier que le récipient n'ait pas d'entaille, de cassure ou de fente. Vous devez toujours vérifier que le mécanisme de coupe n'ait pas de lame cassée, fendue ou lâche. Si le récipient ou le mécanisme de coupe est endommagé, n'utilisez jamais le mélangeur. Appelez sans frais notre service à la clientèle pour obtenir des pièces de rechange.

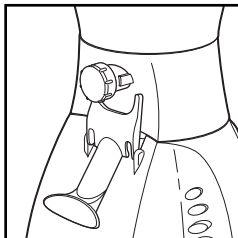
1. Assurez-vous toujours que le mélangeur soit débranché. Placez le mélangeur sur une surface propre, sèche pour empêcher les particules étrangères d'être aspirées dans le moteur pendant le fonctionnement.
2. Posez le joint sur les lames comme l'indique l'illustration de la page 4. Le joint doit reposer à plat. Mettez le récipient en haut du joint et vissez sur le mécanisme de coupe. Assurez-vous toujours que le mécanisme de coupe soit bien vissé dans le récipient.
3. Mettez le récipient en place sur la base du mélangeur, en vous assurant

qu'il est bien fixé. Autrement, balancez doucement le récipient jusqu'à ce qu'il soit bien installé.

NOTE : Le mécanisme de coupe doit glisser entre la base et le levier du distributeur pour permettre au levier de bien verser.



EN OPTION : Quand le distributeur n'est pas nécessaire, remplacez-le par le capuchon. Enlevez le mécanisme de distribution (consultez la section Comment net-



toyer). Insérez le capuchon sur le mécanisme de coupe. Tournez le capuchon dans le sens des aiguilles d'une montre pour verrouiller.

Fonctionnement

1. Branchez le cordon dans la prise.
2. Mettez les ingrédients dans le récipient.
3. Mélangez les aliments ou les boissons. Consultez la section Mélange d'aliments particuliers pour y trouver les vitesses et des conseils d'utilisation.
NOTE : Pour mélanger des liquides peu épais, ne remplissez jamais au-dessus de la marque 40-ounce/5 cup/1200 ml sur le récipient.
4. Pour verser des liquides épais (comme les milk-shakes, les smoothies, les boissons glacées, etc.), appuyez sur le bouton du distributeur pour mettre en marche le mélangeur et appuyez la tasse sur le levier du

distributeur. Éteignez le mélangeur après avoir versé le liquide.

NOTE : Le mélangeur DOIT être en marche pour verser les liquides épais. Pour verser les liquides peu épais, il n'est pas toujours nécessaire de mettre en marche le mélangeur.

5. ARRÊTEZ TOUJOURS le mélangeur et attendez que les lames soient arrêtées pour enlever le récipient.
6. Pour enlever le récipient après avoir terminé de mélanger, soulevez droit vers le haut le récipient. Si le récipient ne vient pas facilement, balancez-le doucement pour le soulever. Ne tournez jamais.

NOTE : NE remettez JAMAIS le récipient sur le mélangeur quand le moteur est en marche.

Panneaux de contrôle

Le mélangeur peut avoir 8 ou 12 vitesses. Elles fonctionnent de la même manière. Pour les mélangeurs à 10 vitesses ou plus, choisissez d'abord le bouton LO (vitesse basse) ou HI (vitesse élevée) et poussez-le, puis appuyez sur le bouton de la vitesse désirée. Pour utiliser les pulsations ou casser des glaçons, le mélangeur ne fonctionne que pendant que le bouton est appuyé. Les autres boutons de vitesse fonctionnent jusqu'à ce que le bouton OFF (arrêt) soit appuyé.

NOTES :

- La vitesse augmente quand vous passez des boutons du haut aux boutons du bas.
- Le bouton du distributeur sert aussi pour la vitesse la plus élevée à laquelle le mélangeur peut fonctionner. Il est important de mettre en marche le mélangeur en appuyant sur le bouton du distributeur quand vous versez le contenu du récipient.

Conseils pour l'utilisation

REMARQUE : Après une période de fonctionnement prolongée, une pellicule noire peut être aperçue à l'intérieur de la partie supérieure de la base du mélangeur, en particulier si l'on mélange un aliment sec. Il s'agit d'un lubrifiant alimentaire dont l'utilisation, tout à fait normale et approuvée par la FDA, vise à prolonger la durée de vie du bloc de coupe.

- Lorsque vous mélangez des liquides ou des aliments chauds, ceux-ci risquent d'éclabousser si le couvercle n'est pas en place. Enlevez toujours le bouchon de remplissage du couvercle lorsque vous mélangez des aliments ou des liquides chauds. Gardez les mains et autres parties exposées à l'écart de l'ouverture du couvercle pour réduire les risques de brûlures.
- Pour ajouter des aliments pendant que le mélangeur fonctionne, enlevez le bouchon de remplissage du couvercle et ajoutez les ingrédients par l'ouverture.
- Ne conservez ni aliments, ni liquides dans le récipient du mélangeur.
- Pour obtenir un bon résultat, le minimum de liquide nécessaire par recette est une tasse (8 onces/250 ml). Ajoutez davantage de liquide si les aliments ne se mélangent pas bien.
- Si le mélangeur ne mélange plus pendant qu'il fonctionne ou si les ingrédients se collent aux parois du récipient, c'est probablement parce qu'il n'y a pas suffisamment de liquide dans le récipient pour bien mélanger.
- Ne vous servez pas du mélangeur pour faire de la purée de pommes de terre ou des mélanges de pâtes épaisses, pour battre des oeufs en neige, pour hacher de la viande crue ou pour extraire du jus de fruits ou de légumes. Il n'a pas été conçu pour ces usages.
- Si les aliments mélangés ne se versent pas bien par le distributeur (boissons très épaisses), versez à partir du récipient.
- Évitez de cogner ou de faire tomber le mélangeur.

Conseils pour le mélange

REMARQUE : Les aliments ou liquides trop denses doivent être versés depuis le récipient. Le mélangeur équipé du distributeur est conçu pour verser des breuvages.

Nourriture pour bébés

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

Chapelure

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

Miettes de biscuits ou craquelins

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

Noix hachées

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

Pour couper les légumes

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

Grains de café

Mettez ½ tasse (125 ml) à mesurer de grains de café dans le récipient. Appuyez sur le bouton de contrôle

désiré pendant 30 secondes ou jusqu'à ce que la consistance désirée soit atteinte.

Concentré de jus congelé

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

Chocolat à cuire râpé

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

Sauce lisse

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

Crêpes ou gaufres

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

Fromage parmesan

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

Sucre extra-fin

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

Crème à fouetter épaisse

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

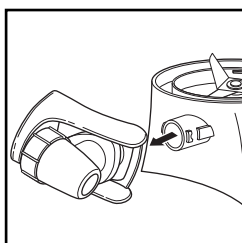
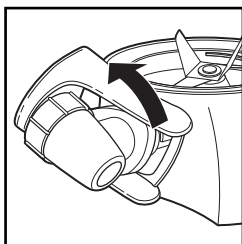
Glace pilée

Pour obtenir de bons résultats, quand une recette demande un liquide avec glace pilée, placez le liquide dans le

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

Nettoyage du mélangeur

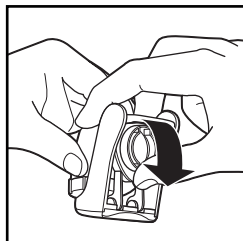
1. Débranchez le mélangeur de la prise.
2. Essuyez la base du mélangeur, le panneau de contrôle et le cordon à l'aide d'un linge ou d'une éponge humide. Pour enlever les taches rebelles, utilisez un nettoyant doux, non abrasif.
3. Pour nettoyer le récipient, dévissez le mécanisme de coupe du récipient.
4. Enlevez soigneusement le joint du mécanisme de coupe.
5. Enlevez le distributeur du mécanisme de coupe.
 - Faites tourner le distributeur de 90 degrés dans le sens opposé à celui des aiguilles d'une montre pour déverrouiller du mécanisme de coupe.
6. Lavez soigneusement le mécanisme de coupe, les pièces du mécanisme de distribution, le joint, le récipient et le couvercle dans de l'eau savonneuse chaude. Rincez et séchez complètement. Ne laissez pas tremper. Ne lavez jamais le mécanisme de coupe, les pièces du mécanisme du distributeur, le joint, le récipient ou le couvercle dans un lave-vaisselle.
7. **Refixez** le mécanisme de coupe au récipient et remettez le récipient dans la base du mélangeur. Assurez-vous que le distributeur ou que le capuchon soient bien poussés sur le bec et tournés dans le sens des aiguilles d'une montre pour les verrouiller en position (faire les opérations du point 5 ci-dessus en ordre inverse).
8. Rangez le mélangeur avec le couvercle ouvert pour empêcher qu'il prenne une odeur de renfermé.



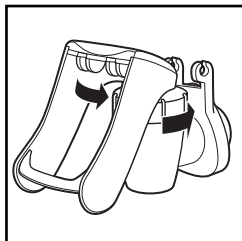
Nettoyage du mélangeur

NETTOYAGE EN OPTION

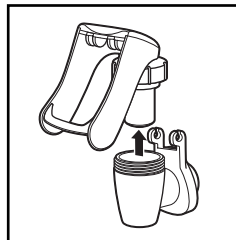
1. Pour dégager le mécanisme de commande de son pivot d'articulation sur le distributeur, poussez le distributeur avec le pouce tout en tirant le levier du distributeur avec les doigts. Cela libère le distributeur du pivot d'articulation.



2. Soulevez et faites tourner le mécanisme de commande autour du pivot d'articulation. Dévissez le capuchon du distributeur.



3. Soulevez le capuchon du distributeur et le mécanisme de commande droit vers vous pour enlever le bouchon intérieur fixé au capuchon du corps du distributeur.



NOTE : Toutes les pièces à l'exception du mécanisme de coupe peuvent être lavées uniquement sur la clayette supérieure du lave-vaisselle. Il peut se produire une déformation des pièces si la température de votre lave-vaisselle est plus élevée que la normale ou si les pièces sont placées trop près de l'élément de chauffage.

AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution

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

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

Fonction pour nettoyage rapide

Le nettoyage rapide doit être utilisé uniquement pour nettoyer le mélangeur entre les mélanges de mêmes ingrédients. Lorsque vous avez terminé de mélanger un aliment donné, le mélangeur doit être démonté et entièrement nettoyé, comme il est indiqué sous la rubrique « Nettoyage du mélangeur ».

Pour effectuer le nettoyage rapide, versez 500 ml (2 tasses) d'eau dans le récipient et ajoutez une goutte de détergent à vaisselle. Mélangez au réglage **ICY DRINK** pendant 10 secondes. Faites circuler de l'eau savonneuse à travers le

distributeur jusqu'à ce qu'il soit propre. Jetez l'eau savonneuse. Rincez le récipient du mélangeur avec de l'eau fraîche. Faites aussi circuler de l'eau fraîche dans le distributeur pour bien le rincer.

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

Dépannage

PROBLÈME POSSIBLE	CAUSE PROBABLE/SOLUTION
Le mélangeur fuit.	<ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous que les récipients intérieur et extérieur soient bien assemblés. Resserrez le mécanisme de coupe dans le récipient. Assurez-vous que le joint soit bien placé sur le mécanisme de coupe.
Les glaçons ne sont pas pilés.	<ul style="list-style-type: none"> Consultez les instructions pour piler les glaçons dans la section « mélange d'aliments particuliers ».
Le mélangeur ne mélange pas bien.	<ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous d'ajouter suffisamment de liquide. Nous recommandons un minimum de 8 onces (250 ml.).
Le distributeur de verse pas.	<ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous que le mélangeur soit en position ON (marche).
Le bec fuit.	<ul style="list-style-type: none"> Resserrez le capuchon du distributeur.
Vous ne pouvez pas enlever le mécanisme de coupe.	<ul style="list-style-type: none"> Relâchez le col en tenant le récipient et en tournant le mécanisme de coupe dans le sens opposé à celui des aiguilles d'une montre.

Recettes

Milkshake

Petite quantité (16 oz/500 ml)

8 onces de lait (250 ml)
16 onces de crème glacée (500 ml)

Grande quantité (40 oz/1.25 L)

16 onces de lait (500 ml)
24 onces de crème glacée (750 ml)

Choisissez le parfum de crème glacée. Placez tous les ingrédients dans le mélangeur. Mélangez jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

Smoothie laitier

Petite quantité (16 oz/500 ml)

8 onces de yogourt (250 ml)
16 onces de fruits (500 ml)

Grande quantité (40 oz/1.25 L)

16 onces de yogourt (500 ml)
24 onces de fruits (750 ml)

Choisissez le fruit. Placez tous les ingrédients dans le mélangeur. Mélangez jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

Smoothie non laitier

Petite quantité (16 oz/500 ml)

8 onces de jus (250 ml)
16 onces de fruits (500 ml)

Grande quantité (40 oz/1.25 L)

16 onces de jus (500 ml)
24 onces de fruits (750 ml)

Choisissez le fruit. Placez tous les ingrédients dans le mélangeur. Mélangez jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

Daiquiri aux fraises

16 oz (450 g) de fraises congelées au sirop, légèrement dégelées
6 oz (170 g) de concentré de jus de limette congelé en boîte
1 tasse (250 ml) de rhum
2 tasses (500 ml) de glaçons

Mettre tous les ingrédients dans le mélangeur. Mélangez pendant 45 secondes ou jusqu'à ce que la glace soit pilée. **Donne 40 onces (1,25 L).**

Margaritas

½ tasse (125 ml) de tequila
½ tasse (125 ml) de triple-sec
½ tasse (125 ml) de sucre
Jus de 16 limes fraîches
2 tasses (500 ml) de glaçons

Mettre tous les ingrédients dans le mélangeur. Mélangez pendant 45 secondes ou jusqu'à ce que la glace soit pilée. **Donne 32 onces (950 ml).**

Omelette tex-mex au fromage

3 oeufs
2 oz (56 g) de fromage américain de type Monterey Jack
1 c. (15 ml) à soupe d'eau ou de lait
Sel et poivre au goût

Mettre tous les ingrédients dans le mélangeur. Appuyez sur le bouton de contrôle de la vitesse désirée pendant 10 secondes ou jusqu'à ce que cela soit bien mélangé. À chaleur moyenne, faire fondre une noix de margarine ou de beurre dans un poêlon. Verser le mélange dans le poêlon. Cuire l'omelette jusqu'à ce qu'elle « prenne », puis la retourner et continuer de la faire cuire jusqu'à cuisson complète. Replier l'omelette et la servir. **Donne une omelette.**

Hoummos

19 oz (535 g) de pois chiches en boîte, non égouttés
3 c. à soupe (45 ml) de jus de citron
2 c. à soupe (30 ml) de tahini
1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive
1½ c. à thé (7,5 ml) d'ail émincé
1 c. à thé (5 ml) de cumin
½ c. à thé (2,5 ml) de sel

Combiner les sept ingrédients dans le récipient du mélangeur. Appuyez sur le bouton de contrôle de la vitesse désirée pendant 10 secondes ou jusqu'à ce que cela soit bien mélangé. Éteindre le mélangeur. Gratter les côtés du récipient avec une spatule. Remettre le mélangeur en marche et mélanger 30 secondes de plus jusqu'à ce que le mélange soit onctueux. Transférer dans un plat de service. Servir avec des rôties de pain de seigle ou des pointes de pita. **Donne environ 3 tasses (750 ml).**

Mousse à la crème de chocolat

1 c. à thé (5 ml) de vanille
2 c. à soupe (30 ml) de sucre
1 tasse (250 ml) de mini pépites de chocolat
¾ tasse (175 ml) de lait

Un paquet de 3 oz (85 g) de fromage en crème, coupé en cubes

Mettre la vanille, le sucre et les pépites de chocolat dans le récipient du mélangeur. Faire chauffer le lait jusqu'à ce que de la vapeur se forme. Verser le lait dans le récipient du mélangeur. Appuyez sur le bouton de contrôle de la vitesse désirée pendant 15 secondes ou jusqu'à ce que cela soit bien mélangé. Ajouter le fromage en crème et appuyez sur le bouton de contrôle de la vitesse désirée pendant 10 secondes ou jusqu'à ce que cela soit bien mélangé. Verser dans des bols à dessert et réfrigérer pendant au moins deux heures ou jusqu'à ce que la mousse ait pris. **Donne 4 à 6 portions.**

Service à la clientèle

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

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

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

GARANTIE LIMITÉE

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

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

NUMÉROS DU SERVICE À LA CLIENTÈLE

Aux États-Unis 1-800-851-8900

Au Canada 1-800-267-2826

hamiltonbeach.com ou proctorsilex.com

CONSERVEZ CES NUMÉROS POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE!

ADVERTENCIA

Peligro de choque eléctrico

- No sumerja este aparato en agua u otro líquido.
- Este aparato tiene un enchufe polarizado (una pata más ancha) que reduce el riesgo de choque eléctrico. El enchufe calza únicamente en una dirección en el tomacorriente polarizado. No trate de obviar el propósito de seguridad del enchufe al modificar de alguna manera el enchufe, o con un adaptador. Si el enchufe no calza, intente invertirlo. Si aún no calza, haga que un electricista reemplace el tomacorriente.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES

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

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

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

Información adicional para la seguridad del consumidor

Este artefacto está destinado sólo para uso doméstico.

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

La clasificación del wattaje de la licuadora está determinada por una prueba de Underwriter's Laboratory y se basa en combinaciones de cuchillas de corte y de vasos disponibles que pueden no estar incluidos en su unidad, pero se encuentran disponibles como piezas de repuesto. Esta es una medida de wattaje de entrada después de 30 segundos de funcionamiento. Del modo en que se entrega, la licuadora puede ocupar mucha menos energía. La potencia máxima es la medida del wattaje del motor durante los primeros segundos de funcionamiento. Esto sucede cuando una licuadora necesita la mayor cantidad de potencia para triturar hielo, frutas heladas, etc. Esta es una mejor medida de la potencia que puede entregar el motor de una licuadora cuando más se la necesita.

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

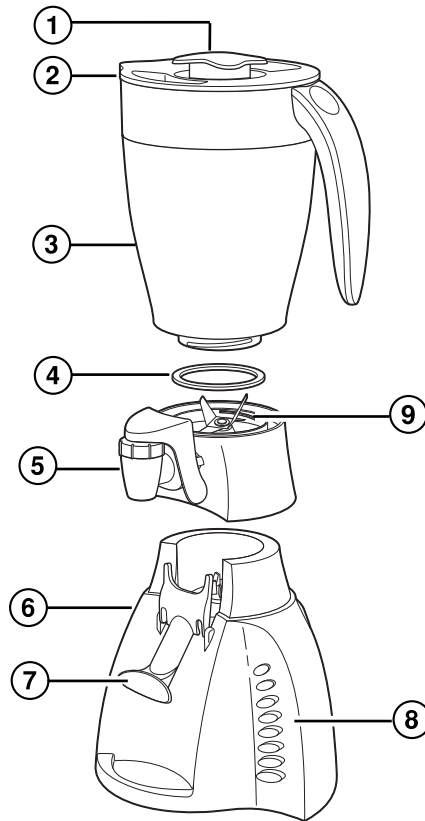
No coloque el vaso de la licuadora lleno de comida o líquido en el congelador. Éste se congelará y puede resultar en daños a las cuchillas de corte, vaso, licuadora y podría resultar en posibles lesiones personales.

AVISO: Para evitar las fugas de líquidos del vaso de la licuadora, el empaque redondo de caucho debe colocarse correctamente entre el vaso y la ensambladura de corte como se muestra en el siguiente diagrama.

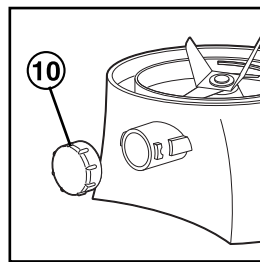
Piezas y características

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

1. Tapón de llenado
2. Tapa
3. Vaso de la licuadora
4. Empaquetadura
5. Dispensador
6. Base
7. Palanca dispensadora
8. Panel de control de la velocidad
9. Cuchillas
10. Cubierta del dispensador



**Cubierta del
dispensador**



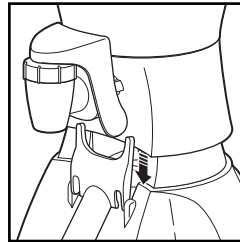
Cómo ensamblar

IMPORTANTE: El vaso de su licuadora y el ensamblaje de corte se encuentran sujetos a desgaste durante el uso normal. Siempre verifique la presencia de muescas, desportilladuras o roturas. Siempre revise el ensamblaje de corte en busca de cuchillas rotas, partidas o flojas. Si el vaso o el ensamblaje de corte se encuentran dañados, no los utilice. Llame a nuestro número gratuito de atención al cliente para solicitar piezas de repuesto.

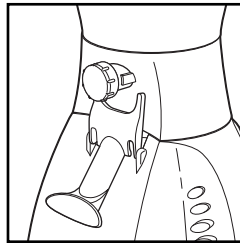
1. Asegúrese de que la licuadora esté desenchufada. Coloque la base de la licuadora sobre una superficie limpia y seca para evitar que el motor absorba partículas extrañas durante el funcionamiento.
2. Coloque la empaquetadura sobre las cuchillas como puede verse en la imagen de la página 4. La empaquetadura debe estar en posición horizontal. Coloque el vaso sobre la junta y ajuste el ensamblaje de corte. Verifique que el ensamblaje de corte se encuentre bien ajustado al vaso.

3. Coloque el vaso sobre la base de la licuadora, verificando que se encuentre bien asentado. Si no, balancéelo ligeramente hasta que quede en su lugar.

NOTA: El ensamblaje de corte debe deslizarse entre la base y la palanca dispensadora para permitir que la palanca haga funcionar el dispensador.



OPCIONAL: Cuando no se necesita el dispensador, reemplácelo con la cubierta del dispensador. Retire el ensamblaje del dispensador (ver la sección "Cómo limpiar"). Introduzca la



cubierta del dispensador en el ensamblaje de corte. Para trabar, gire la cubierta del dispensador en el sentido de las agujas del reloj.

Cómo manejar

1. Enchufe el cable en un tomacorriente.
2. Ponga los ingredientes en el vaso.
3. Procese los alimentos o bebidas. Ver la sección "Cómo licuar alimentos específicos" para velocidades y consejos de procesamiento.

NOTA: Cuando licue líquidos ligeros, no supere la marca del vaso de 40 onzas/5 tazas/1200 ml.

4. Para dispensar líquidos espesos (tales como batidos, smoothies, bebidas heladas, etc.), presione el botón dispensador para encender la licuadora y presione el recipiente sobre la palanca dispensadora. Apague después de servir.

NOTA: La licuadora DEBE estar encendida para poder dispensar líquidos espesos.

Cuando sirva líquidos ligeros, puede no ser necesario encender la licuadora para dispensar el líquido.

5. SIEMPRE apague la licuadora y espere a que las cuchillas paren de girar antes de quitar el vaso.
6. Para quitar el vaso después de finalizar el licuado, levántelo hacia arriba. Si no sale con facilidad, balancéelo suavemente y levántelo. No lo gire.

NOTA: NUNCA vuelva a colocar el vaso en la unidad mientras el motor está funcionando.

Paneles de control

Su licuadora puede tener de 8 a 12 velocidades. Todas funcionan de manera similar. Para licuadoras con 10 o más velocidades, primero seleccione y presione un botón de encendido de LO (bajo) o HI (alto), y luego oprima el botón de velocidad deseada. Cuando utilice los botones PULSE o IceBreaker, la licuadora funcionará siempre que éstos se mantengan presionados. Los botones de velocidades restantes harán funcionar la licuadora hasta que se presione OFF (apagado).

NOTAS:

- La velocidad se incrementa en tanto los botones se presionan desde la parte superior hasta la inferior.
- El botón dispensador también funciona como la velocidad de funcionamiento más elevada de la licuadora. Es importante encender la licuadora presionando el botón dispensador cuando se sirvan los contenidos del vaso.

Consejos para uso general

NOTA: Después de un licuado prolongado, particularmente con alimentos secos, podría observar una película negra al interior de la parte superior de la base de la licuadora. Se trata de un lubricante normal, para alimentos, aprobado por la FDA para garantizar la vida prolongada de la ensambladura de corte.

- La preparación de alimentos o líquidos calientes en la licuadora puede causar que el líquido caliente salga a borbotones cuando se quite la tapa. Siempre quite el tapón de la tapa antes de licuar alimentos o líquidos calientes. Mantenga las manos y la piel expuesta lejos de la abertura de la cubierta para reducir el riesgo de posibles quemaduras.
- Para agregar alimentos mientras la licuadora está en funcionamiento, quite el tapón de la tapa del recipiente y añada los ingredientes a través de la abertura.
- No guarde alimentos ni líquidos en el vaso de la licuadora.
- Para un mejor desempeño, la cantidad mínima de líquido necesaria por receta es una taza (8 onzas/250 ml.). Agregue más líquido si los alimentos no se están licuando de manera apropiada.
- Si la acción de licuado se detiene o los ingredientes se pegan a los lados del vaso, probablemente no haya suficiente líquido en el mismo para lograr un licuado efectivo.
- No intente hacer puré de papa, o mezclar masas espesas, batir claras de huevo, moler carne cruda o extraer el jugo de frutas y vegetales. La licuadora no ha sido diseñada para realizar estas faenas.
- Si los alimentos procesados (sólidos o bebidas muy espesas) no pueden dispensarse, siempre sirva desde el vaso.
- Evite golpear o dejar caer la licuadora.

Cómo licuar alimentos específicos

Alimentos para bebés

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

durante 10 segundos o hasta que quede homogéneo.

Pan rallado

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

Cómo licuar alimentos específicos (cont.)

Galletas ralladas

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

Nueces picadas

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

Para picar verduras

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

Granos de café

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

Concentrado de jugo congelado

Coloque 6 onzas (170 g.) de jugo congelado en el vaso de la licuadora con la cantidad recomendada de agua. Oprima el botón de control de velocidad deseada durante 20 segundos o hasta que quede homogéneo.

Chocolate rallado para hornear

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

Salsa sin grumos

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

Crepés (crepas) o Waffles

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

Queso parmesano

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

Azúcar extrafino

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

Crema batida "espesa"

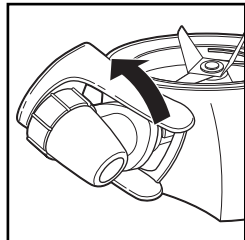
La licuadora no batirá crema pero produce un coronamiento para usar con cucharas. Vierta 1 taza (250 ml) crema espesa o batida en el vaso de la licuadora. Oprima el botón de control de velocidad deseada durante 20 segundos o hasta que se espese.

Hielo triturado

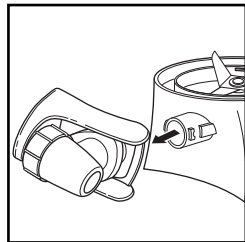
Para un mejor desempeño, cuando una receta requiere de líquido, colóquelo en el vaso de la licuadora después de los cubitos de hielo. Asegúrese de que los cubitos no estén pegados. Cuando sólo necesita hielo triturado, llene el vaso con 1 taza (250 ml.) de cubitos de hielo. Coloque la tapa sobre la licuadora y oprima Pulse. Deje que las cuchillas se detengan por completo entre pulsos. Continúe hasta que el hielo quede triturado con la consistencia deseada. Para mejores resultados, siempre triture el hielo inmediatamente después de sacarlo del refrigerador.

Cómo limpiar la licuadora

1. Desenchufe la licuadora del tomacorriente.
2. Limpie la base de la licuadora, el panel de control y el cable con un paño o esponja húmedos. Para quitar suciedad rebelde, utilice un limpiador suave no abrasivo.
3. Para limpiar el vaso, desensámblo del ensamblaje de corte.
4. Con cuidado quite la empaquetadura del ensamblaje de corte.
5. Quite el dispensador del ensamblaje de corte.



- Gire el ensamblaje del dispensador 90° en sentido contrario a las agujas del reloj para desmontar del ensamblaje de corte.



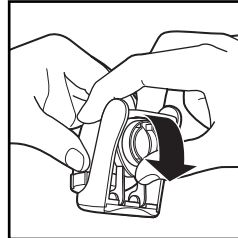
- Tire para retirar el ensamblaje del dispensador del ensamblaje de corte.

6. Con cuidado lave con agua jabonosa caliente el ensamblaje de corte, las piezas del ensamblaje del dispensador, la empaquetadura, el vaso y la tapa. Enjuague y seque meticulosamente. No los sumerja. No lave en el lavavajillas el ensamblaje de corte, las piezas del ensamblaje del dispensador, la empaquetadura, el vaso y la tapa.
7. **Vuelva a ensamblar** la unidad de corte dentro del vaso y coloque este último en la base de la licuadora. Verifique que la cubierta del dispensador se encuentre completamente presionada sobre el dispensador y girada en sentido de las agujas del reloj en la posición de bloqueo. (Invierta los pasos en el número 5 anterior).

8. Guarde la licuadora con la tapa a medio cerrar para evitar olores desagradables.

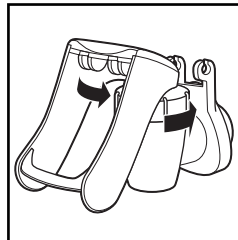
LIMPIEZA OPCIONAL

1. Para destrabar el accionador de la bisagra del dispensador, oprima el dispensador con el pulgar mientras tira de la palanca del dispensador con los dedos. Esto libera el

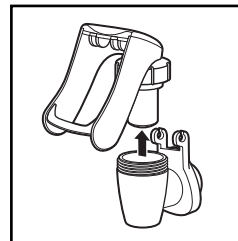


dispensador de la bisagra.

2. Levante y gire el accionador por sobre la bisagra. Desenrosque la cubierta del dispensador.



3. Levante la cubierta del dispensador y el accionador hacia arriba para quitar el tapón interior sujeto a la cubierta del cuerpo del dispensador.



NOTE: Todas las partes, con excepción del ensamblaje de corte, pueden lavarse en el lavavajillas sólo en la parte superior. Pueden registrarse deformaciones de las piezas si la temperatura del lavavajillas doméstico es más elevada de lo normal o si las piezas están colocadas demasiado cerca del elemento calentador.

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de descarga eléctrica

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

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

Limpieza rápida

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

Para la limpieza rápida, vierta 2 tazas (500 ml) de agua tibia en el vaso y agregue 1 gota de detergente líquido para vajilla. Opere la licuadora en *ICY DRINK* (bebida con hielo) por 10 segundos. Haga correr agua jabonosa a

través del dispensador hasta que quede limpio. Deseche el agua jabonosa. Enjuague el vaso de la licuadora con agua limpia. Haga correr agua limpia nuevamente a través del dispensador hasta que quede limpio.

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

DetECCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA POTENCIAL	PROBABLE CAUSE/SOLUTION
La licuadora está goteando.	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique que el vaso interno y externo esté ensamblado correctamente • Ajuste el ensamblaje de corte en el vaso. • Asegúrese de que la junta esté bien instalada en el ensamblaje de corte.
El hielo no se tritura.	<ul style="list-style-type: none"> • Vea las instrucciones de triturado de hielo en la sección "Cómo licuar alimentos específicos".
No se licua bien.	<ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de haber colocado suficiente líquido. Se recomienda un mínimo de 8 onzas (250 ml.).
No dispensa.	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique que la licuadora esté encendida.
El dispensador está goteando.	<ul style="list-style-type: none"> • Ajuste la cubierta del dispensador
No puede quitarse el ensamblaje de corte.	<ul style="list-style-type: none"> • Desajuste el collar sosteniendo el vaso y ajuste el ensamblaje de corte en sentido contrario a las agujas del reloj.

Recetas

Daiquiri de fresas

- 1 paquete de 16 onzas (450 g) de fresas congeladas en almíbar, ligeramente descongeladas
- 1 lata de 6 onzas (170 g) de limonada concentrada
- 1 taza (250 ml) de ron
- 2 tazas (500 ml) de hielo

Coloque todos los ingredientes en el vaso de la licuadora; cubra. Mezcle durante 45 segundos o hasta que el hielo se haya triturado. **Se obtienen 40 onzas (1,25 L).**

Margaritas

- ½ taza (125 ml) de tequila
- ½ taza (125 ml) de Triple Sec
- 2 tazas (500 ml) de hielo
- Jugo de 16 limas
- ½ taza (125 ml) de azúcar

Coloque todos los ingredientes en el vaso de la licuadora; cubra. Mezcle durante 45 segundos o hasta que el hielo se haya triturado. **Se obtienen 32 onzas (950 ml).**

Omelette Mexicano

- 3 huevos
- 2 onzas (56 g) de queso Monterrey Jack o Pepper Jack
- 1 cucharada (15 ml) de agua o leche
- Sal y pimienta a gusto

Coloque todos los ingredientes en el vaso de la licuadora. Presione el botón de control de velocidad deseada durante 10 segundos o hasta que se hayan mezclado. Sobre calor mediano, derrita un poco de margarina o mantequilla en una sartén. Vierta el omelette en la sartén. Cocine hasta que esté consistente y luego invierta y cocine hasta que esté hecho. Doble y sirva. **Se obtiene 1 omelette.**

Hummus

- 1 lata (19 onzas [535 g]) de garbanzos, con líquido
- 3 cucharadas (45 ml) de jugo de limón
- 2 cucharadas (30 ml) de tahini
- 1 cucharada (15 ml) de aceite de oliva
- 1½ cucharaditas (7,5 ml) de ajo picado
- 1 cucharadita (5 ml) de comino
- ½ cucharadita (2,5 ml) de sal

Coloque los siete ingredientes en el vaso de la licuadora. Presione el botón de control de velocidad deseada y procese hasta que se hayan mezclado. Apague la licuadora. Raspe los costados del vaso con una espátula. Encienda la licuadora y procese unos 30 segundos más hasta que quede uniforme. Pase la mezcla a una fuente. Sirva con tostadas de pan integral o triángulos de pan pita. **Se obtienen unas 3 tazas (750 ml).**

Hamilton Beach.**Proctor Silex**

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

PÓLIZA DE GARANTÍA

PRODUCTO:		MARCA:	Hamilton Beach: <input type="checkbox"/> Proctor-Silex: <input type="checkbox"/>	MODELO:	
<p>Hamilton Beach/Proctor-Silex cuenta con una Red de Centros de Servicio Autorizada, por favor consulte en la lista anexa el nombre y dirección de los establecimientos en la República Mexicana en donde usted podrá hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía. Para mayor información llame sin costo: Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100</p>					
<p>Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra: GARANTÍA DE 3 AÑOS.</p>					
COBERTURA					
<ul style="list-style-type: none"> • Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra. • Grupo HB PS, S.A. de C.V. se obliga a reemplazar, reparar o reponer, cualquier pieza o componente defectuoso; proporcionar la mano de obra necesaria para su diagnóstico y reparación, todo lo anterior sin costo adicional para el consumidor. • Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio. 					
LIMITACIONES					
<ul style="list-style-type: none"> • Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cuchillas, vasos, jarras, filtros, etc. • Grupo HB PS, S.A. de C.V. no se hace responsable por los accidentes producidos a consecuencia de una instalación eléctrica defectuosa, ausencia de toma de tierra, clavija de enchufe en mal estado, etc. 					
EXCEPCIONES					
<p>Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. <p>El consumidor puede solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia casa comercial donde adquirió su producto, siempre y cuando Grupo HB PS, S.A. de C.V. no cuente con talleres de servicio.</p>					
PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA					
<ul style="list-style-type: none"> • Para hacer efectiva la garantía no deben exigirse mayores requisitos que la presentación del producto y la póliza correspondiente, debidamente sellada por el establecimiento que lo vendió. • Para hacer efectiva la garantía, lleve su aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio (consulte la lista anexa). • Si no existe Centro de Servicio Autorizado en su localidad siga las siguientes instrucciones: <ol style="list-style-type: none"> 1. Empaque su producto adecuadamente para que no se dañe durante el traslado. 2. Anote claramente sus datos y los del Centro de Servicio al que está enviando el producto. 3. No incluya partes sueltas ni accesorios para evitar su pérdida. • El tiempo de reparación, en ningún caso será mayor de 30 días naturales contados a partir de la fecha de recepción del producto en nuestros Centros de Servicio Autorizados. • En caso de que el producto haya sido reparado o sometido a mantenimiento y el mismo presente deficiencias imputables al autor de la reparación o del mantenimiento dentro de los treinta días naturales posteriores a la entrega del producto al consumidor, éste tendrá derecho a que sea reparado o mantenido de nuevo sin costo alguno. Si el plazo de la garantía es superior a los treinta días naturales, se estará a dicho plazo. • El tiempo que duren las reparaciones efectuadas al amparo de la garantía no es computable dentro del plazo de la misma. Cuando el bien haya sido reparado se iniciará la garantía respecto de las piezas repuestas y continuará con relación al resto. En el caso de reposición del bien deberá renovarse el plazo de la garantía. 					

DÍA__ MES__ AÑO__		<p>Si desea hacer comentarios o sugerencias con respecto a nuestro servicio o tiene alguna queja derivada de la atención recibida en alguno de nuestros Centros de Servicio Autorizados, por favor dirigirse a:</p> <p>GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO (DIMALSA) Prol. Av. La Joya s/n. Esq. Av. San Antonio Col. El Infiernillo C.P. 54878 Cuahtitlán, Edo de México Tel. (55) 58 99 62 42 • Fax. (55) 58 70 64 42 Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100</p>
-------------------	--	--

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

Distrito Federal

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

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

Nuevo Leon

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

Jalisco

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

Chihuahua

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

Modelos:	Tipo:	Características Eléctricas:
50754	B35	120 V~ 60 Hz 500 W
52054	B35	120 V~ 60 Hz 500 W
52754	B35	120 V~ 60 Hz 500 W
58754	B35	120 V~ 60 Hz 400 W

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

HAMILTON BEACH PROCTOR-SILEX, INC.

263 Yadkin Road
Southern Pines, North Carolina 28387

840143800

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

PROCTOR-SILEX CANADA, INC.

Picton, Ontario K0K 2T0

1/05