

READ BEFORE USE
LIRE AVANT UTILISATION
LEA ANTES DE USAR

hamiltonbeach.com
For recipes, tips and product
information.

hamiltonbeach.ca
Pour des recettes, des conseils et
des renseignements sur le produit.

hamiltonbeach.com.mx
Para recetas, consejos e información
del producto.



**ENTER TO WIN \$100
TO SPEND ON WEBSITE**
Scan code or visit
register.hamiltonbeach.com

**PARTICIPEZ POUR COURIR LA CHANCE DE
GAGNER UN MONTANT DE 100 \$
À DÉPENSER SUR NOTRE SITE WEB**
Balayez le code ou visitez le
register.hamiltonbeach.com

**INGRESE PARA TENER LA OPORTUNIDAD
DE GANAR \$100 PARA GASTAR EN
NUESTRO SITIO WEB**
Escanee el código o visite
register.hamiltonbeach.com

Open to US customers only • Ce concours
s'adresse aux clients des États-Unis seulement
• Este concurso está disponible sólo a clientes
de los Estados Unidos

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

Hamilton Beach®



Big Mouth
Juice & Blend
Big Mouth
Juice & Blend
Big Mouth
Juice & Blend

English 2
Français..... 18
Español 34

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 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. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
5. To protect against risk of electrical shock, do not immerse cord, plug, or motor base in water or other liquid.
6. Turn the appliance OFF (●), then unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
7. Avoid contacting moving parts. Keep fingers out of feed chute. Do not attempt to defeat any safety interlock mechanisms.
8. Never feed food into feed chute by hand. Always use the food pushers.
9. Always make sure the juice extractor is properly and completely assembled before the motor is turned ON. The unit will not turn ON unless properly assembled. Do not release locking latches while juice extractor is in operation.
10. Be sure to turn switch to OFF (●) position after each use of your juice extractor. Make sure the motor stops completely before disassembling.
11. Do not put fingers or other objects into the juice extractor feed chute while it is in operation. If food becomes lodged in the opening, use food pusher to push it down. When this method is not possible, turn the motor OFF (●), unplug the cord from the outlet, and disassemble juice extractor to remove the remaining food.
12. Do not use the appliance if the rotating strainer basket or juicer cover is damaged or has visible cracks.
13. To reduce the risk of personal injury and/or damage to the appliance, do not use bent, dented, or otherwise damaged strainer basket.
14. Do not operate without the pulp bin in place.
15. Blades are sharp; handle carefully. Do not touch the small cutting blades in the base of the stainless steel strainer basket.
16. Keep hair, clothing, and jewelry, as well as spatulas and other utensils, away from feed chute during operation to prevent the possibility of severe injury to persons and/or damage to the appliance.
17. Do not leave appliance unattended while it is operating.
18. 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. Contact Customer Service for information on examination, repair, or adjustment as set forth in the Limited Warranty.
19. The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock, or injury.
20. Do not use outdoors.
21. Always use the appliance on a dry, level surface.
22. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces, including stove.
23. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
24. Check that the appliance is OFF (●) before plugging cord into wall outlet. To disconnect, turn the control to OFF (●); then remove plug from wall outlet. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
25. Do not use appliance for other than intended purpose.
26. **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.

Blending Jar Important Safeguards

27. The use of attachments, including canning jars, not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause a risk of injury to persons.
28. Keep hands and utensils out of the jar and away from the cutting blade, to reduce the risk of severe personal injury and/or damage to the blender. A rubber spatula may be used.
29. Blades are sharp; handle carefully—especially when assembling, disassembling, emptying or cleaning blender jar.
30. Do not use a broken, chipped, or cracked blender jar.
31. Do not use broken, cracked, or loose cutting blade assembly.
32. To reduce the risk of injury, never place cutting blade assembly on base without jar properly attached.
33. If the jar should twist or rotate when the motor is switched ON, switch OFF (O) immediately and tighten jar in collar or on blender base.
34. Ensure cutter assembly is tight and secure to jar. Injury can result if moving blades accidentally become exposed.
35. Ensure collar on base of blending jar is tight and secure. Injury can result if moving blades accidentally become exposed.
36. Risk of thermal burn injury due to excessive pressure in the container. Do not blend hot liquids.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Other Consumer Safety Information

This product is intended for household use only.

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard: 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 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.

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.

The electrical rating of this appliance is listed on the bottom panel of the unit.

The strainer basket is a delicate screen. If bent or damaged, do not use, as it could break into small pieces and cause personal injury and/or damage the appliance. Visit hamiltonbeach.com/parts to order a new basket. Replace basket when it shows signs of wear.

This machine is equipped with motor overload protection. If the motor stops during operation due to overheating, unplug and allow it to cool down for 15 minutes. Plug machine back in after 15 minutes to resume normal operation.

⚠ WARNING Cut or Crush Hazard.

Big mouth feed chute. Do not place hands or fingers down feed chute. Always use the food pusher.

Failure to follow this instruction can result in serious personal injury. Keep hands and utensils out of container while blending to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the blender. A scraper may be used but must be used only when the blender is not running.

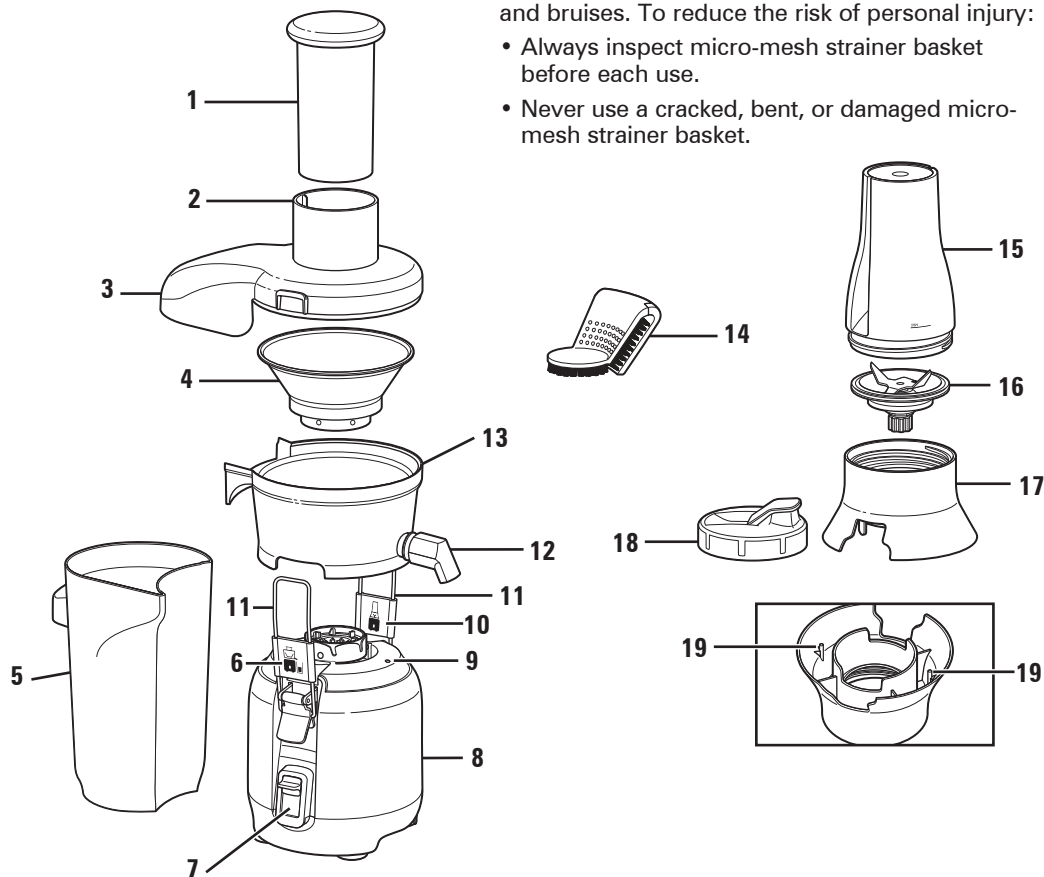
Parts and Features

To order parts, visit:

hamiltonbeach.com/parts

*Parts of Bowl Assembly

1	Food Pusher*
2	Big Mouth Feed Chute*
3	Juicer Cover
4	Stainless Steel Micro-Mesh Strainer Basket*
5	Large Pulp Bin
6	Juicer Icon (🍹) on latches)
7	4 Position Switch: P (Pulse), ○ (Off), 1 (LO), 2 (HI)
8	Motor Base
9	Interlock
10	Blender Icon (🍷) on latches)
11	Locking Latch with Juicing (🍹) and Blending (🍷)
12	Removable and Adjustable Juice Spout
13	Strainer Bowl*
14	Easy Sweep™ Cleaning Tool
15	20 oz. Blending Jar with MAX fill line
16	Blade Assembly
17	Blending Jar Collar
18	Travel Lid
19	Interlock Posts (underside of Blending Jar Collar)



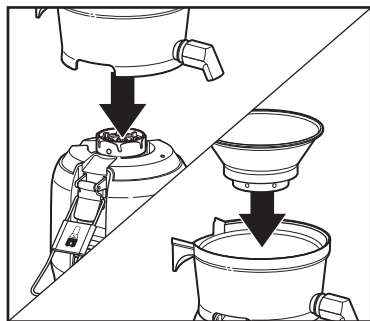
⚠️ WARNING Laceration Hazard.

Micro-mesh strainer basket may fly apart during use if it is damaged, resulting in the risk of cuts and bruises. To reduce the risk of personal injury:

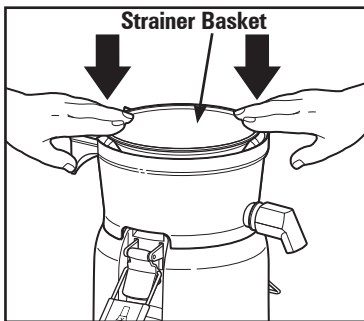
- Always inspect micro-mesh strainer basket before each use.
- Never use a cracked, bent, or damaged micro-mesh strainer basket.

How to Assemble for Juicing

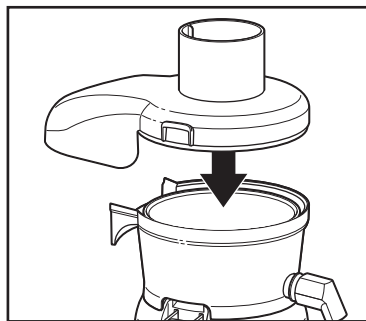
Before first use: After unpacking the Juice & Blend, remove cardboard from Strainer Basket and wash everything except Base in warm, soapy water. Rinse and dry immediately. Never immerse the Base in water or other liquids; wipe it with a damp sponge.



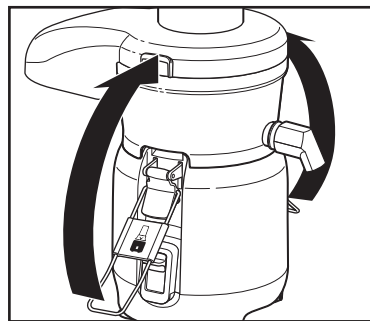
1. Place Strainer Bowl on top of the Motor Base. Then place Stainless Steel Strainer Basket inside Strainer Bowl.



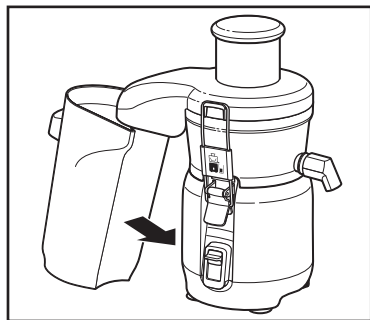
2. With hands on outer edge, press Strainer Basket down firmly into position.



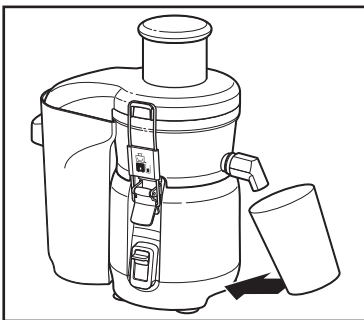
3. Place the Juicer Cover over Strainer Bowl, centering Feed Chute over the Strainer Basket, and lower into position.



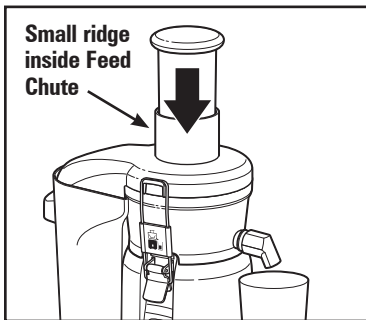
4. Raise Locking Latches up to lock Cover into place. Juicer Icon (🍹) should face outward.



5. Place Pulp Bin into position by tilting Bin slightly.



6. Place Blending Jar or other container under Juice Spout, ensuring Spout is turned down into the Blending Jar. Slide Food Pusher down Feed Chute by aligning groove in Food Pusher with small ridge on the inside of top of Feed Chute.

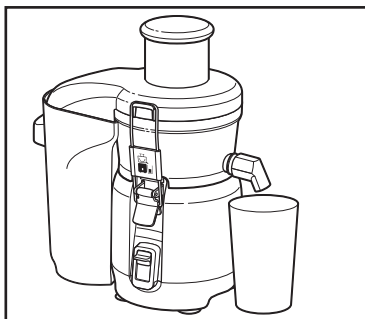


HINT: To minimize cleanup, place 100% compostable bag or plastic grocery bag in Pulp Bin to collect pulp. (See page 6 for more information.)

How to Juice & Blend

Wash fruits and vegetables.

NOTE: Most fruits and vegetables such as apples, carrots, and cucumbers will not need to be cut since they will fit into Feed Chute whole. It is recommended that fruits or vegetables such as oranges, melons, or mangoes are peeled before placing in unit to minimize impact on juice flavor. All pits and seeds should be removed before juicing.



1. Ensure that unit is correctly assembled (see page 5) and place Blending Jar or other container under Spout, ensuring Spout is turned down.

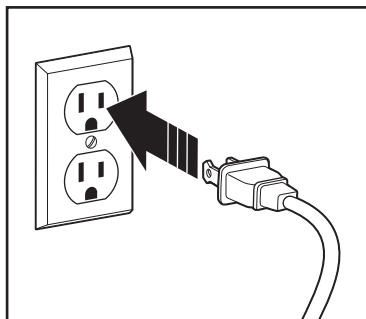
4. To minimize cleanup, place a 100% compostable large storage bag or plastic grocery bag in Pulp Bin to collect pulp. When juicing is completed, simply remove bag containing pulp.

NOTE: Do not allow Pulp Bin to overfill since this may prevent correct operation or damage the unit.



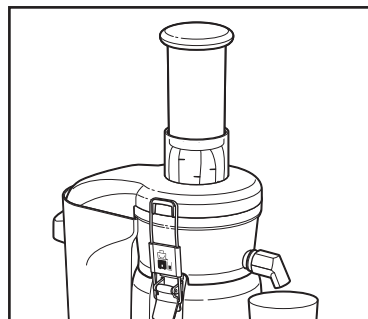
⚠ WARNING Laceration Hazard.

Never use fingers to push food down the feed chute or to clear the feed chute. Always use the food pusher provided.



2. Make sure Switch is in **○** (Off) position. Plug into outlet. For hard foods move Switch to 2 (HI). For soft foods move Switch to 1 (LO), or select P (Pulse).

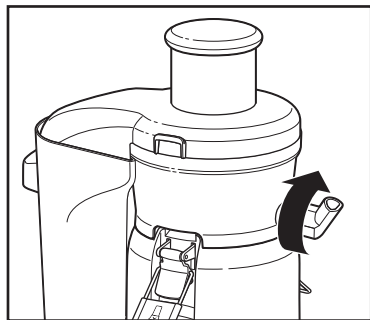
NOTE: See Juicing Chart and Tips on pages 8 and 10.



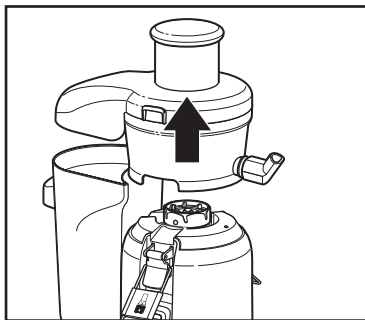
3. **With the motor running, place food down the Feed Chute.** Using Food Pusher, gently guide food down Feed Chute. **To extract the maximum amount of juice, always push Food Pusher down slowly.** Juice will flow into Blending Jar or other container and separated pulp will accumulate in Pulp Bin.

NOTE: Pulp Bin can be emptied during juicing by turning Juice Extractor **○** (Off), rotating Spout into up position to prevent drips, and then carefully removing Pulp Bin. Replace empty Pulp Bin before continuing to juice.

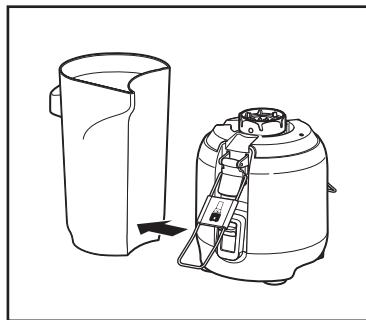
How to Juice & Blend (cont.)



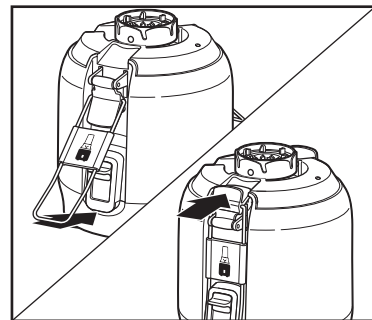
5. Rotate Spout into up position to prevent drips on counter.



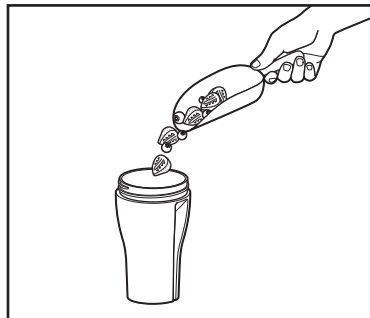
6. Remove Bowl Assembly by unlocking Locking Latches, then lifting up on Strainer Bowl.



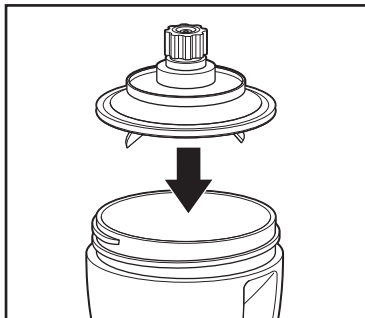
7. Slide Pulp Bin away from Base.



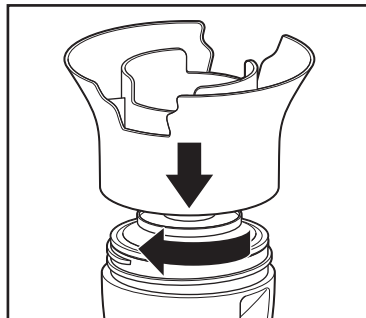
8. Raise Locking Latches into Motor Base with Blender Icon (a) facing outward.



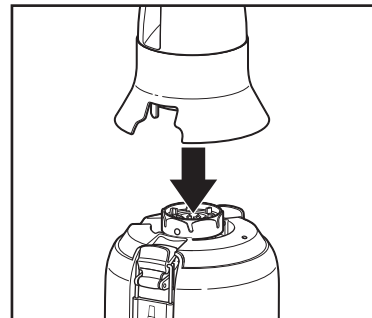
9. Add desired ingredients to Blending Jar. Do not fill above 20 oz. MAX fill line.



10. Place Blade Assembly blade side down on Blending Jar.

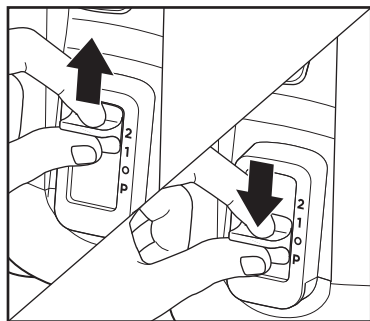


11. Add narrowest end of Jar Collar to Blending Jar and turn clockwise to secure Collar in place.

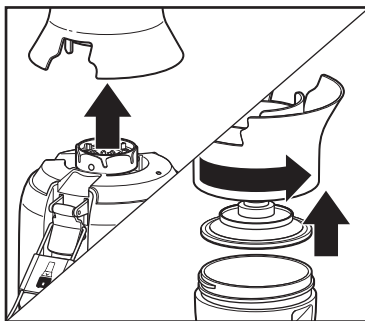


12. Turn Blending Jar upside down and shake; place on Base, aligning Collar openings with Lid Latches.

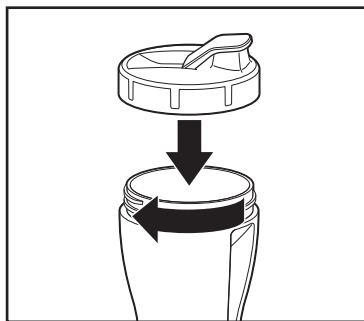
How to Juice & Blend (cont.)



13. To blend, move Switch to 2 (HI), 1 (LO), or P (Pulse). Move Switch to **0** (Off) when blending is complete.



14. Lift up Blending Jar to remove and turn Jar right side up. Turn Jar Collar counterclockwise and lift Blade Assembly.



15. Place Travel Lid on Blending Jar and turn clockwise to tighten.

Blending Tips

- For best blending performance, add liquid first (at least 3/4 cup [6 ounces/177 mL]), followed by other ingredients in this order: ice, frozen fruit, greens, fresh fruit, yogurt and seeds.
- Do not chop or process hard foods such as cheese, crackers, or meat.
- If blending action does not start, stops during blending, or ingredients stick to sides of the Jar, turn Blender **0** (Off). Remove Jar, shake contents, and return to blending.
- Do not process hot foods or liquids in Blending Jar.
- Avoid bumping or dropping Blending Jar.
- If Blender stops working, unplug and allow 15 minutes before using. Plug into outlet to start blending.
- For blending protein powder drinks, blend less than 16 oz. (473 mL) since protein powders expand during blending.

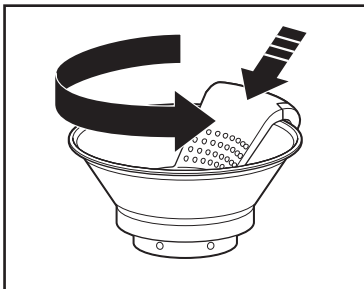
How to Disassemble and Clean

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard.

Do not immerse motor base in water or any other liquid.

NOTE: Fruits and vegetables may cause parts to discolor. To prevent this, wash parts immediately after each use.

1. Unplug.
2. Rotate Spout into up position to prevent drips on counter.
3. Remove Bowl Assembly by unlocking Locking Latches.
4. Slide Pulp Bin away from Base.
5. Lift Juicer Cover off of Strainer Bowl.
6. To remove Strainer Basket, turn Strainer Bowl upside down and carefully remove the Strainer Basket. (It is recommended to remove Strainer Basket over a sink.) Pull off Juice Spout from Strainer Bowl and set aside.



⚠ CAUTION Laceration Hazard.

The center of the strainer basket contains small, sharp blades to process fruits and vegetables during the juicing function. Do not touch blades when handling the strainer basket.

7. Wipe Base of Juice Extractor with a soft, damp cloth and dry.
8. Easy Sweep™ Cleaning Tool is the most effective way to clean Strainer Basket. Using tool, hold Strainer Basket under running water and brush inside and outside of Basket.

9. All removable parts are dishwasher-safe.

DO NOT use "SANITIZE" setting when washing in dishwasher. SANITIZE cycle temperatures could damage your product. Do not place the Motor Base in the dishwasher. Some part distortion may occur if your household dishwasher's temperature is higher than normal or if the parts are placed too close to the heating element.

NOTE: To assist with cleaning, soak the Strainer Basket in hot, soapy water for approximately 10 minutes immediately after juicing is completed. If pulp is left to dry on the basket it may clog the fine pores of the filter mesh, thereby lessening the effectiveness of the Juice Extractor.

Cleaning Blending Jar

1. Add 1 cup (237 mL) of warm water and 1 drop of dish soap.
2. Slide Switch to 2 (Hl) and blend for 30 seconds.
3. Remove Jar from Base and remove Collar. Rinse and dry.

How to Store

1. Follow steps 1–5 on page 5.
2. Place Blending Jar, Blade Assembly, Travel Lid and Easy Sweep™ Cleaning tool in Pulp Bin.
3. Place Pulp Bin into position by tilting.
4. Blending Collar may rest on Big Mouth Feed Chute or on counter.

Juicing Chart

Fruit or Vegetables	Examples	Speed
Firm Fruits and Vegetables	Apples, Peeled Oranges, Carrots, Beets, Cucumbers, Ginger	2 (HI)
Soft Fruits and Vegetables	Strawberries, Pitted Peaches, Watermelons, Grapes, Tomatoes	1 (LO)
Leafy Greens	Spinach, Kale, Beet Greens	1 (LO)

Juicing Tips, Techniques, and Recipes

Purchasing and Storing Fruits and Vegetables:

- Always wash fruits and vegetables before juicing.
- Always use fresh fruits and vegetables for juicing.
- To save money and obtain fresher produce, purchase fruits or vegetables that are in season.
- Keep your fruits and vegetables ready for juicing by washing them before storing.
- Most fruits and hardier-type vegetables can be stored at cool room temperature. More delicate and perishable items such as tomatoes, berries, leafy greens, celery, cucumbers, and herbs should be stored in the refrigerator until required.

Preparing Fruits and Vegetables:

- It is recommended that fruits or vegetables such as oranges, melons, or mangoes are peeled before placing in Juice Extractor to minimize impact on juice flavor.
- All fruits with pits and large seeds such as nectarines, peaches, apricots, plums, and cherries MUST be pitted before juicing.

Using the Pulp:

- The remaining pulp left after juicing fruits or vegetables is mostly fiber and cellulose which, like the juice, contain vital nutrients necessary for the daily diet and can be used in many ways. However, like the juice, pulp should be used that day to avoid loss of vitamins.
- There are a number of recipes that use pulp. You can also use pulp to thicken casseroles or soups.
- Pulp is great used in the garden for compost.

Soy Milk, Almond Milk, and Rice Milk:

- This Juice Extractor may be used to make soy milk, almond milk, and rice milk. One cup of soybeans, almonds, or rice must be soaked in four cups of water for 24 to 48 hours in the refrigerator. Slowly pour one cup of the soaked mixture at a time into the Feed Chute.
- The liquid extracted from the soaked mixture is the “milk.”

NOTES:

- Soy milk should be boiled to improve the flavor.
- Vanilla, honey, and sugar may be added to enhance the flavor of each milk type.

Recipes

Mango, Orange, and Carrot Juice Smoothie

Ingredients:

- 2 large mangoes, peeled and pitted
- 1/4-inch (0.6 cm) slice ginger, nickel-sized diameter
- 1 large carrot, peeled and trimmed
- 2 medium navel oranges, peeled
- 1/2 medium banana, peeled
- 1 scoop vanilla protein powder
- 1/4 cup (70 g) plain Greek yogurt

Directions:

1. Place Blending Jar under Spout of Juice Extractor.
2. Cut fruit as needed to fit through Feed Chute of Juice Extractor. Juice mangoes, ginger, carrot, and oranges in the order listed.
3. Add banana, protein powder, and yogurt in order listed to Blending Jar. Place Blade Assembly on Blending Jar, then add Jar Collar. Place Blending Jar on Base. Process until desired consistency.

Serves: 1–2

Test Kitchen Tips:

- Choose mangoes that are very ripe to yield maximum amount of juice. The skin should yield to pressure like a ripe peach.
- To cut the mango, locate the stem and slice about 1/8 inch (0.3 cm) away on all 4 sides. Score the flesh into cubes. Flip the skin inside out and cut the cubes away from the skin.

Peanut Butter and Jelly Juice Smoothie

Ingredients:

- 2 cups (200 g) black seedless grapes
- 1 medium banana, peeled
- 1 scoop vanilla protein powder
- 2 tablespoons (30 g) creamy peanut butter
- 1/2 cup (140 g) plain Greek yogurt

Directions:

1. Place Blending Jar under Spout of Juice Extractor.
2. Juice grapes.
3. Add banana, protein powder, peanut butter, and yogurt in order listed to Blending Jar. Place Blade Assembly on Blending Jar, then add Jar Collar. Place Blending Jar on Base. Process until desired consistency.

Serves: 1–2

Recipes (cont.)

Savory Juice Smoothie

Ingredients:

- 2 romaine leaves
- 1 Roma tomato
- 1 small beet, trimmed
- 1 celery stalk
- 3 sprigs cilantro
- 1 mini cucumber
- 1 scoop protein powder
- 1/2 cup (140 g) plain Greek yogurt
- 1/4 cup ice cubes
- Lemon juice, to taste
- Cayenne pepper, to taste
- Salt, to taste

Directions:

1. Place Blending Jar under Spout of Juice Extractor.
2. Cut vegetables as needed to fit through Feed Chute of Juice Extractor. Juice romaine, tomato, beet, celery, cilantro, and cucumber in order listed.
3. Add protein powder, yogurt, and ice cubes in order listed to Blending Jar. Place Blade Assembly on Blending Jar, then add Jar Collar. Place Blending Jar on Base. Process until desired consistency.
4. Add lemon juice, cayenne pepper, and salt, to taste.

Serves: 1–2

Strawberry Green Juice Smoothie

Ingredients:

- 1 cup (200 g) strawberries, hulled
- 2 tablespoons (3.8 g) mint leaves
- 1 cup (21 g) baby arugula
- 3/4 cup (16 g) kale, stems removed
- 1/4 cup (24 g) parsley leaves
- 1 small Granny Smith apple
- 1 small avocado, peeled and pitted
- 1/4 cup ice cubes

Directions:

1. Place Blending Jar under Spout of Juice Extractor.
2. Juice strawberries, mint, arugula, kale, parsley, and apple in order listed.
3. Add avocado and ice cubes in order listed to Blending Jar. Place Blade Assembly on Blending Jar, then add Jar Collar. Place Blending Jar on Base. Process until desired consistency.

Serves: 1–2

Recipes (cont.)

Sunshine Juice Smoothie

Ingredients:

- 2 medium navel oranges, peeled
- 1 small Fuji apple
- 1/4-inch (0.6 cm) slice ginger, quarter-sized diameter
- 1/4 medium grapefruit, peeled
- 1 scoop vanilla protein powder
- 1/4 cup (70 g) plain Greek yogurt
- 1/4 cup ice cubes

Directions:

1. Place Blending Jar under Spout of Juice Extractor.
2. Cut fruit as needed to fit through Feed Chute of Juice Extractor. Juice oranges, apple, ginger, and grapefruit in order listed.
3. Add protein powder, yogurt, and ice cubes in order listed to Blending Jar. Place Blade Assembly on Blending Jar, then add Jar Collar. Place Blending Jar on Base. Process until desired consistency.

Serves: 1–2

Aloha Juice Smoothie

Ingredients:

- 1 cup (200 g) strawberries, hulled
- 1 cup (250 g) (2-inch [5 cm] pieces) fresh pineapple
- 1 medium banana, peeled
- 1 scoop vanilla protein powder
- 1 cup (150 g) coconut yogurt

Directions:

1. Place Blending Jar under Spout of Juice Extractor.
2. Juice strawberries and pineapple into personal blender jar.
3. Add banana, protein powder, and yogurt in order listed to Blending Jar. Place Blade Assembly on Blending Jar, then add Jar Collar. Place Blending Jar on Base. Process until desired consistency.

Serves: 1–2

Troubleshooting

Machine will not work when switched ON.

- The Locking Latches may not be correctly engaged. Check to see if the Locking Latches are properly positioned in the two grooves on either side of the Juicer Cover. Refer to pages 5 and 7.
- This machine is equipped with motor overload protection. If the motor stops during operation due to overheating, unplug and allow it to cool down for 15 minutes. Plug machine back in after 15 minutes to resume normal operation.

Motor appears to stall when juicing.

- The juicing action may be too vigorous. Try slower juicing action by pushing the Food Pusher down more slowly. Refer to page 6, Step 3.
- Wet pulp can build up under the Juicer Cover or Pulp Bin. Turn unit **○** (off) and unplug. Empty the Pulp Bin; then clean Juicer Cover and Strainer Basket.

Excess pulp building up in the Micro-Mesh Strainer Basket.

- Turn **○** (off) and unplug. Remove Strainer Basket and clean mesh walls with a fine brush. This will remove excess fiber buildup which could be inhibiting the juice flow. Refer to page 9.

Pulp is too wet and insufficient juice is produced.

- Try a slower juicing speed.
- Turn **○** (off) and unplug. Remove Strainer Basket and clean mesh walls with a fine brush. This will remove excess fiber buildup which could be inhibiting the juice flow. Refer to page 9.

Juice sprays out of Spout.

- Try a slower juicing speed by pushing the Food Pusher down more slowly. Refer to page 6, Step 3.
- Ensure Adjustable Spout is pointing down into juice container.

Juice drips on counter.

- After juicing and before moving the Blending Jar, rotate the Removable Spout to the up position.

Machine vibrates excessively when juicing.

- Buildup of pulp in mesh of Strainer Basket. Turn unit **○** (Off) and unplug. Clean Strainer Basket. Refer to page 9. If machine vibration continues after cleaning, this could be a sign of a damaged Strainer Basket. Contact Customer Service or Visit hamiltonbeach.com/parts to order a new Strainer Basket.

Ingredients will not mix properly.

- Check to see if enough liquid has been added to the ingredients. Mixture should be fluid and free-running at all times.
- Solid pieces are too large.
- Blending Jar is too full. Do not fill past MAX fill line (20 oz.)
- Blade Assembly blades are not sharp or are damaged. Inspect Bin and Blade Assembly daily.
- Select speed to create a fluid blend.

Machine has a burning odor.

- Turn off Blender and allow unit to cool.
- Although motors are tested during the manufacturing process, heavy use may cause curing of motor windings. The smell may quickly dissipate after a few heavy uses.
- If smell continues after additional uses, write Hamilton Beach Brands, Inc., Customer Service Department, 4421 Waterfront Dr., Glen Allen, VA 23060, or visit hamiltonbeach.com.

There is grease around the bottom of the Blending Jar or on the counter top.

- Monitor the problem and source. This may indicate an issue with the jar bearings.
- Email or write our customer care center if the condition persists.

Troubleshooting (cont.)

Blending Jar is cloudy or stained.

- Some cloudiness may be natural after use. The minerals from fruits, produce, and leafy greens, in addition to the oils of various nut butters, can sometimes cause a film on the Blending Jar.
- Sprinkle 1 tablespoon (15 g) baking soda in Blending Jar. Add 1/4 cup (59 mL) white vinegar. Mixture will bubble. When bubbling subsides, add 1/2 cup (118 mL) water, and blend. Wash any remaining residue with dish soap and water. Rinse and dry thoroughly.

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., 120 V ~ 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 warranty claim, do not return this appliance to the store. Please write Hamilton Beach Brands, Inc., Customer Service Department, 4421 Waterfront Dr., Glen Allen, VA 23060, or visit hamiltonbeach.com/customer-service in the U.S. or hamiltonbeach.ca/customer-service in Canada. For faster service, locate the model, type, and series numbers on your appliance.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Pour utiliser un appareil électroménager, vous devez toujours prendre des mesures élémentaires de sécurité pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution et/ou de blessure corporelle, en particulier les mesures suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont étroitement surveillées et instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
3. Cet appareil ne devrait pas être utilisé par des enfants. Garder l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants.
4. Une surveillance étroite est requise pour tout appareil utilisé près des enfants. Surveiller que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
5. Pour éviter les risques d'électrocution, ne pas immerger le cordon, la fiche, la base ou le moteur dans l'eau ou tout autre liquide.
6. Fermer l'appareil (●), puis le débrancher de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'assembler ou de désassembler des pièces ou avant de le nettoyer. Pour le débrancher, tenir la fiche et la retirer de la prise. Ne jamais tirer sur le cordon.
7. Éviter le contact avec les pièces mobiles. Veiller à ne pas mettre les doigts dans la trémie. Ne pas tenter d'entraver tout mécanisme de verrouillage de sécurité.
8. Ne jamais introduire d'aliments dans l'entonnoir avec les mains. Toujours utiliser les poussoirs.
9. Toujours s'assurer que la centrifugeuse est assemblée correctement et complètement avant de mettre le moteur en marche. L'appareil ne se mettra pas en marche à moins d'avoir été bien assemblé. Ne pas relâcher le bras de verrouillage de sécurité pendant que la centrifugeuse est en marche.
10. S'assurer de mettre la centrifugeuse sur la position OFF (○/arrêt) après chaque utilisation. S'assurer que le moteur est complètement arrêté avant de démonter l'appareil.
11. Ne mettre ni les doigts ni aucun objet dans la trémie de la centrifugeuse lorsque celle-ci est en marche. Si des aliments se coincent dans l'ouverture, se servir du poussoir pour les enfoncer. Lorsque cela n'est pas possible, ETEINDRE (OFF/○) le moteur, débrancher le cordon de la prise et démonter la centrifugeuse pour procéder au retrait des aliments coincés.
12. Ne pas utiliser l'appareil si le panier-filtre pivotant ou le couvercle de la centrifugeuse présentent des dommages ou des fissures apparentes.
13. Pour réduire le risque de blessures personnelles et/ou d'endommagement de l'appareil, ne pas utiliser un panier-filtre déformé, bosselé ou autrement endommagé.
14. Ne pas faire fonctionner sans installer le récipient à pulpe.
15. Les lames du couteau sont coupantes. Les manipuler avec soin. Ne pas toucher aux petites lames dans le socle du panier-filtre en acier inoxydable.
16. Ne pas approcher de la trémie, cheveux, vêtements, bijoux, spatules ou ustensiles pendant la marche de l'appareil, afin d'éviter tout risque de blessure ou d'endommagement de la machine.
17. Ne pas vous éloigner de l'appareil lorsque celle-ci est en marche.
18. Ne pas faire fonctionner un appareil électroménager avec un cordon ou une fiche endommagée, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Le remplacement et la réparation du cordon d'alimentation doivent être faits par le fabricant, son agent de service ou toute personne qualifiée de façon à éviter tout danger. Veuillez communiquer avec le service à la clientèle pour obtenir de l'information concernant l'inspection, la réparation ou le réglage, comme précisé dans la garantie limitée.
19. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant de l'appareil peut provoquer un incendie, un choc électrique ou blesser quelqu'un.
20. Ne pas utiliser à l'extérieur.
21. Toujours utiliser l'appareil sur une surface sèche et plane.
22. Ne pas laisser pendre le cordon de la table ou du comptoir et éviter tout contact entre le cordon et les surfaces chaudes, incluant la cuisinière.
23. Ne placer jamais votre appareil électroménager à proximité ou sur un brûleur électrique ou à gaz chaud ou dans un four chaud.
24. S'assurer que l'appareil est OFF (○/arrêt) avant de brancher la fiche dans la prise de courant. Pour débrancher, tourner la commande à et mettre à OFF (○/arrêt) puis débrancher la fiche de la prise de courant. Pour débrancher, saisir la fiche et la retirer de la prise. Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation.
25. N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.

- 26. ATTENTION !** Afin d'éviter un danger découlant d'une réinitialisation accidentelle du rupteur thermique, se dispositif ne doit pas être alimenté par l'entremise d'un appareil de connexion externe, comme une minuterie, ou

Précautions importantes pour le récipient de mélange

- 27.** L'utilisation d'accessoires, y compris des bocaux à conserves, qui ne sont pas recommandés ou vendus par le fabricant de l'appareil peut entraîner un risque de blessures.
- 28.** Garder les mains et les ustensiles hors du récipient et loin des lames pour réduire le risque de blessures graves ou de dommages à l'appareil. Un spatule en caoutchouc peut être utilisée.
- 29.** Les lames sont tranchantes; veuillez manipuler avec précaution, en particulier lorsque vous assemblez, désassemblez, videz ou nettoyez le récipient du mélangeur.
- 30.** Ne pas utiliser un récipient de mélange brisé, craqué ou fissuré.
- 31.** Ne pas utiliser des lames brisées, fissurées ou lâches.
- 32.** Pour éviter les risques de blessure, ne jamais placer les lames sans avoir correctement avoir sécurisé le récipient sur la base.

connecté à un circuit qui est régulièrement mis sous et hors tension par le service public.

- 33.** Si le récipient bouge ou tourne pendant que le moteur est en marche (ON), mettre immédiatement le mélangeur hors tension (OFF/O) puis serrer le collier au mélangeur ou à la base du mélangeur.
- 34.** Veiller à ce que l'ensemble de coupe soit bien serré et fixé en place sur le récipient. Des blessures peuvent survenir si les lames en mouvement sont accidentellement exposées.
- 35.** Veiller à ce que le collier sur la base du récipient de mélange soit bien serré et fixé en place. Des blessures peuvent survenir si les lames en mouvement sont accidentellement exposées.
- 36.** Risque de brûlure thermique dû à la pression excessive dans le récipient. Ne pas mélanger de liquides chauds.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Autres renseignements de sécurité pour les consommateurs

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de choc électrique :** Risque d'électrocution : Cet appareil électroménager possède une fiche polarisée (une broche large) qui réduit le risque d'électrocution. Cette fiche n'entre que dans un seul sens dans une prise polarisée. Ne contrecarrez pas l'objectif sécuritaire de cette fiche en la modifiant de quelque manière que ce soit ou en utilisant un adaptateur. Si vous ne pouvez pas insérer complètement la fiche dans la prise, inversez la fiche. Si elle refuse toujours de s'insérer, faire remplacer la prise par un électricien.

La longueur du cordon installé sur cet appareil a été sélectionnée afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de faux pas causés par un fil trop long. L'utilisation d'une rallonge approuvée est permise si le cordon est trop court. Les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être équivalentes ou supérieures aux caractéristiques de l'appareil. Prendre toutes les précautions nécessaires pour installer la rallonge de manière à ne pas la faire courir sur le comptoir ou sur une table pour éviter qu'un enfant ne tire sur le cordon ou trébuche accidentellement.

L'ampérage de cet appareil est indiqué sur la plaque signalétique sous la base.

Le panier-filtre est délicat. Ne pas l'utiliser si l est tordu ou endommagé, car il pourrait se briser en petits morceaux et occasionner des blessures ou endommager l'appareil. Visiter hamiltonbeach.ca/parts afin de commander un nouveau panier-filtre. Remplacer le panier-filtre quand il montre des signes d'usure.

Cet appareil est équipé d'un dispositif contre les surcharges. Si le moteur s'arrête pendant qu'il est en marche à cause d'une surchauffe, débrancher et laisser refroidir l'appareil pendant 15 minutes. Rebrancher l'appareil après 15 minutes et continuer l'opération.

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de coupures ou de contusions.**

Trémie d'alimentation Big Mouth. Ne pas introduire les mains ou les doigts dans la trémie. Toujours utiliser le poussoir.

Tout non respect de cette instruction peut occasionner des blessures corporelles sérieuses.

Garder les mains et les ustensiles hors du récipient lors du mélange pour réduire le risque de blessures graves ou de dommages à l'appareil. Un grattoir peut être utilisé, mais il ne doit l'être que lorsque le mélangeur ne fonctionne pas.

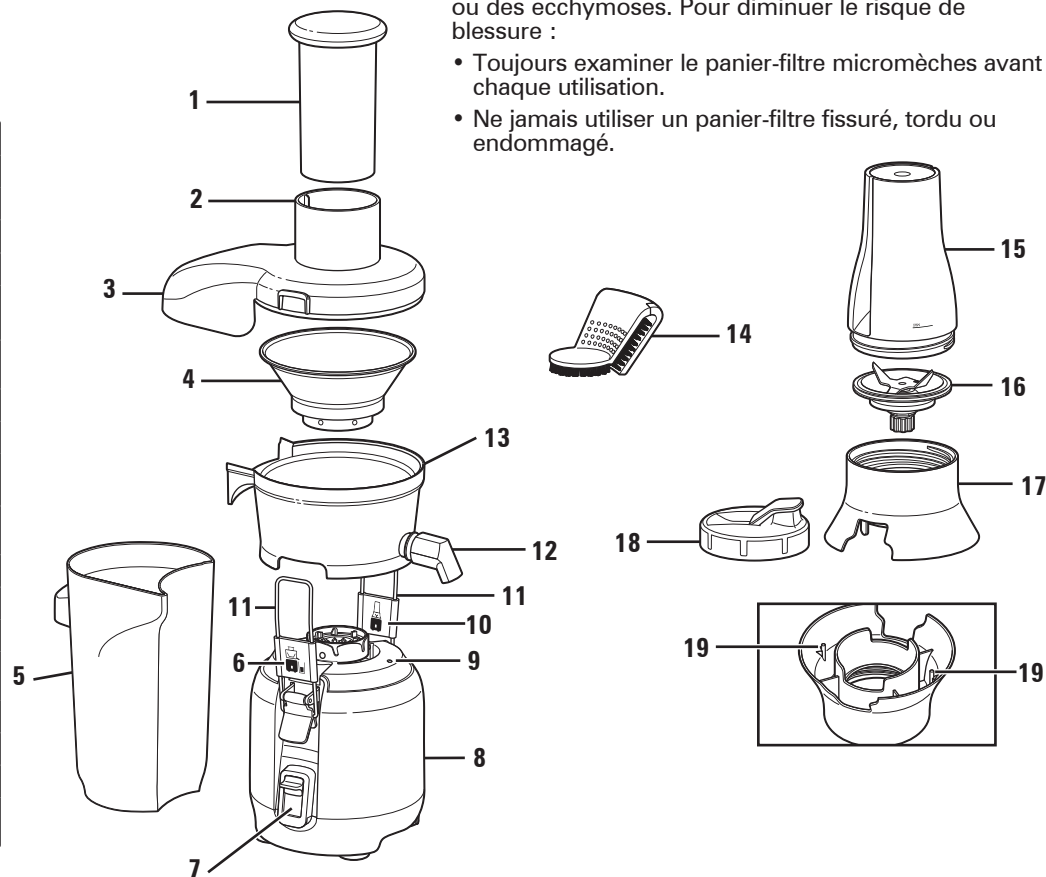
Pièces et caractéristiques

Pour commander des pièces, visiter :

hamiltonbeach.ca/parts

*Pièces de l'assemblage du bol

1	Poussoir d'aliments*
2	Trémie d'alimentation Big Mouth*
3	Couvercle de la centrifugeuse
4	Panier-filtre micromèches en acier inoxydable*
5	Grand récipient à pulpe
6	Icône de centrifugeuse (🌀) sur les mécanismes de verrouillage)
7	Commutateur à 4 positions : P (impulsion), O (arrêt), 1 (basse vitesse), 2 (vitesse élevée)
8	Base de moteur
9	Verrouillage
10	Icône de mélangeur (🌀) sur les mécanismes de verrouillage)
11	Mécanisme de verrouillage avec extraction du jus (🌀) et mélange (🌀)
12	Distributeur de jus amovible et ajustable
13	Bol de centrifugeuse*
14	Outil de nettoyage Easy Sweep™
15	Récipient de mélange de 20 oz (592 mL) avec ligne de remplissage MAX
16	Ensemble de lames
17	Collier du récipient de mélange
18	Couvercle de transport
19	Tiges de verrouillage (dessous du collier du récipient de mélange)



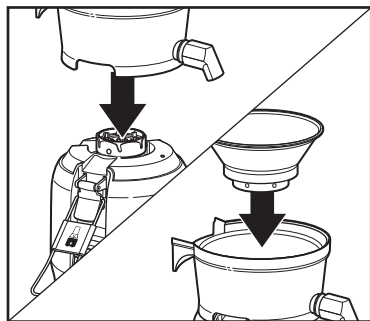
⚠ AVERTISSEMENT Risque de déchirures.

Le panier-filtre micromèches risque de s'envoler s'il est endommagé et occasionner des risques de coupures ou des ecchymoses. Pour diminuer le risque de blessure :

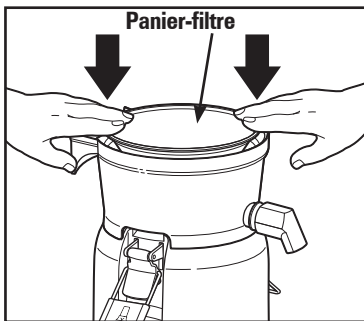
- Toujours examiner le panier-filtre micromèches avant chaque utilisation.
- Ne jamais utiliser un panier-filtre fissuré, tordu ou endommagé.

Assemblage pour extraction du jus

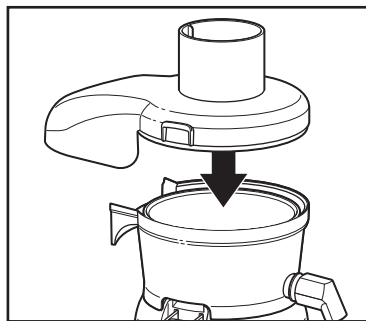
Avant la première utilisation : Après avoir déballé l'appareil, retirer le morceau de carton du panier-filtre et laver toutes les pièces à l'exception de la base dans l'eau chaude savonneuse. Puis les rincer et les essuyer immédiatement. Ne jamais immerger la base dans l'eau ou autre liquides. La nettoyer à l'aide d'une éponge humide.



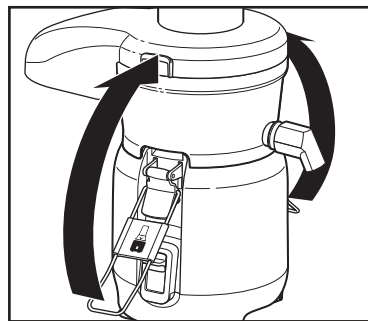
1. Placer le bol de centrifugeuse au-dessus de la base du moteur. Placer le panier-filtre en acier inoxydable dans le bol de centrifugeuse.



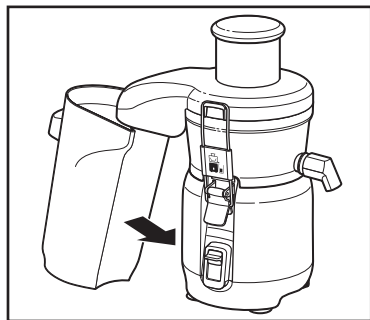
2. En plaçant les mains sur la bordure extérieure, appuyer fermement sur le panier-filtre pour le fixer en place.



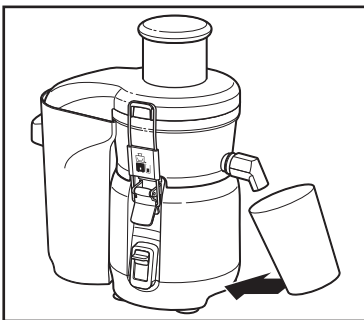
3. Placer le couvercle de la centrifugeuse sur le bol de centrifugeuse, en plaçant le trémie d'alimentation sur le panier-filtre et abaisser en position.



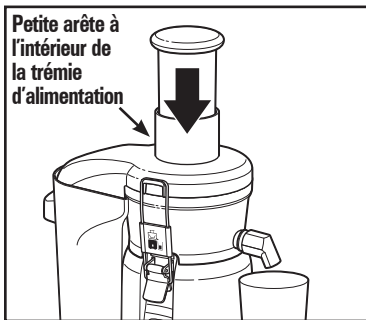
4. Lever les mécanismes de verrouillage pour fixer le couvercle en place. L'icône de centrifugeuse (☞) doit être orientée vers l'extérieur.



5. Placer le récipient à pulpe en position en l'inclinant légèrement.



6. Placer le récipient de mélange ou un autre récipient sous le distributeur de jus en veillant à ce que le distributeur soit tourné vers le bas et dans le récipient de mélange. Faire glisser le poussoir d'aliments dans la trémie d'alimentation en alignant la rainure du poussoir d'aliments sur la petite arête dans le haut de la trémie d'alimentation.



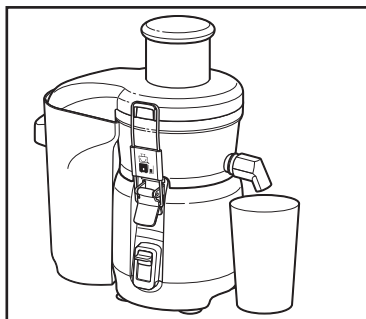
Petite arête à l'intérieur de la trémie d'alimentation

CONSEIL : Pour minimiser le nettoyage, placer un grand sac 100% compostable ou un sac d'épicerie en matière plastique dans le récipient à pulpe pour recueillir la pulpe. (Voir page 22 pour davantage de renseignements.)

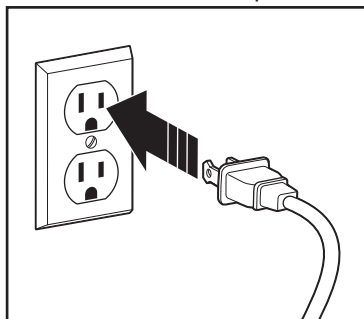
Extraction de jus et mélange

Laver les fruits et les légumes.

REMARQUE : Il est inutile de couper la plupart des fruits et des légumes, comme les pommes, les carottes et les concombres, car ils entrent entiers dans le trémie d'alimentation. On recommande d'éplucher les fruits ou les légumes comme les oranges, les melons ou les mangues, avant de les mettre dans la centrifugeuse, afin de minimiser l'incidence sur la saveur du jus. Tous les noyaux et les pépins doivent être retirés avant l'extraction.



1. Veiller à ce que l'appareil soit correctement assemblé (voir page 21) et placer le récipient de mélange ou un autre récipient sous le distributeur en veillant à ce que le distributeur soit tourné vers le bas.



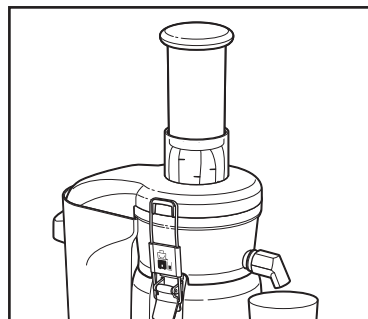
2. Veuillez vous assurer que le commutateur est en position **○** (arrêt). Brancher dans la prise. Pour les aliments fermes, placer le commutateur en position 2 (vitesse élevée). Pour les aliments mous, placer le commutateur en position 1 (basse vitesse) ou P (impulsion).

REMARQUE : Voir le tableau d'extraction et les conseils aux pages 24 et 26.

3. Avec le moteur en marche, mettre les aliments dans le trémie d'alimentation. À l'aide du poussoir d'aliments, faites doucement descendre les aliments dans le trémie d'alimentation. **Pour extraire une quantité maximum de jus, pousser toujours doucement vers le bas le poussoir d'aliments.**

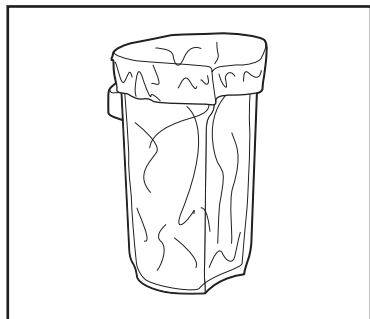
Le jus s'écoulera dans le récipient de mélange ou un autre récipient, et la pulpe qui s'est séparée s'accumulera dans le récipient à pulpe.

REMARQUE : Le récipient à pulpe peut être vidé pendant l'extraction du jus en plaçant la centrifugeuse à **○** (arrêt), en tournant le distributeur en position haute pour éviter qu'il ne dégoutte et en retirant délicatement le récipient à pulpe. Remplacer le récipient à pulpe vide avant de poursuivre l'extraction du jus.

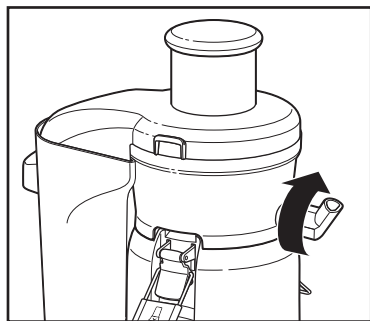


4. Pour minimiser le nettoyage, placer un grand sac 100% compostable ou un sac d'épicerie en matière plastique dans le récipient à pulpe pour recueillir la pulpe. Quand la centrifugeuse a terminé d'extraire le jus, enlever simplement le sac qui contient la pulpe.

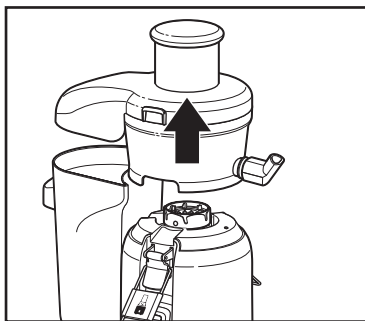
REMARQUE : Ne pas laisser le récipient à pulpe trop se remplir, car cela pourrait nuire au bon fonctionnement de l'appareil ou l'endommager.



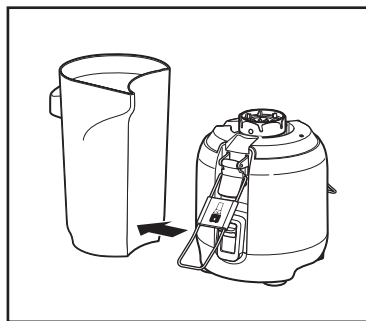
Extraction de jus et mélange (suite)



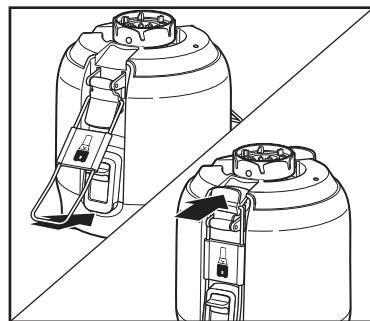
5. Tourner le distributeur en position haute pour éviter qu'il ne dégoutte sur le comptoir.



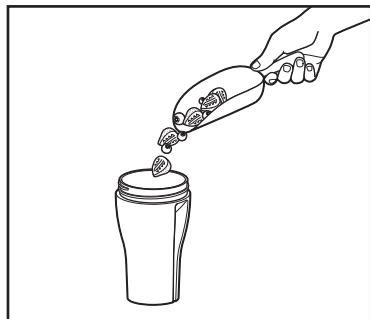
6. Retirer l'assemblage du bol en déverrouillant les mécanismes de verrouillage, puis en soulevant le bol de centrifugeuse.



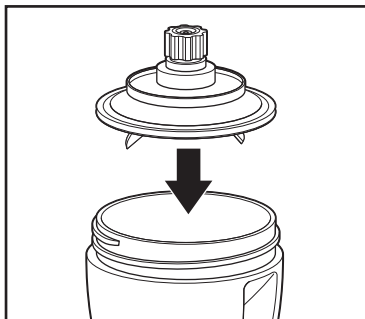
7. Retirer le récipient à pulpe de la base en le faisant glisser.



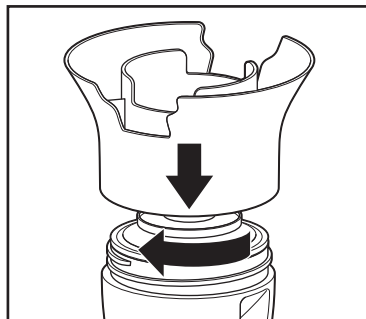
8. Lever les mécanismes de verrouillage sur la base du moteur avec l'icône de mélangeur (M) orientée vers l'extérieur.



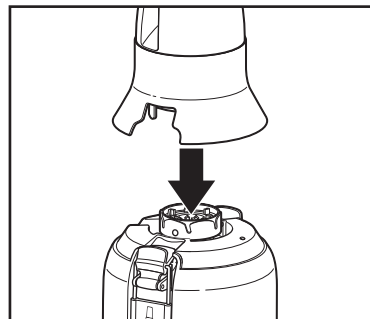
9. Ajouter les ingrédients souhaités dans le récipient de mélange. Ne pas le remplir au-delà de la ligne de remplissage MAX de 20 oz (592 mL).



10. Placer l'ensemble de lames sur le récipient de mélange avec les lames orientées vers le bas.

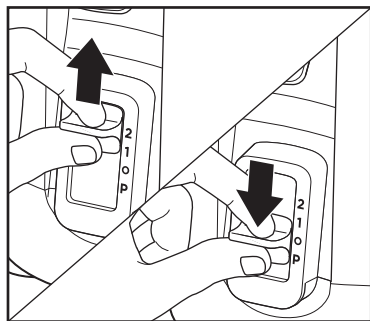


11. Poser l'extrémité la plus étroite du collier de récipient sur le récipient et tourner en sens horaire pour bien fixer le collier en place.

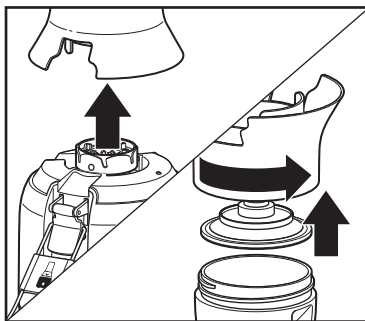


12. Retourner le récipient de mélange et le secouer; le placer sur la base en alignant les ouvertures du collier avec les mécanismes de verrouillage du couvercle.

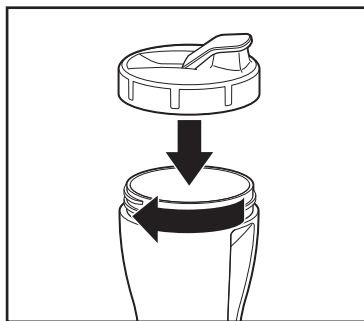
Extraction de jus et mélange (suite)



13. Pour mélanger, placer le commutateur en position 2 (vitesse élevée), 1 (basse vitesse) ou P (impulsion). Placer le commutateur en position **●** (arrêt) une fois le mélange terminé.



14. Soulever le récipient de mélange pour le retirer et le retourner pour qu'il soit à l'envers. Tourner le collier de récipient en sens antihoraire et soulever l'ensemble de lames.



15. Placer le couvercle de transport sur le récipient de mélange et le tourner en sens horaire pour serrer.

Conseils pour le mélange

- Pour un mélange optimal, ajouter le liquide en premier (au moins 3/4 de tasse [6 oz/177 mL]), puis les autres ingrédients dans cet ordre : glace, fruits congelés, légumes feuilles, fruits frais, yogourt et graines.
- Ne pas couper ou mélanger d'aliments durs comme du fromage, des craquelins ou de la viande.
- Si l'appareil ne se met pas en marche, qu'il s'arrête lors du mélange ou que des ingrédients collent aux parois du récipient, mettre le mélangeur en position **●** (arrêt). Retirer le récipient, secouer le contenu, puis relancer le mélange.
- Ne pas mélanger d'aliments ou de liquides chauds dans le récipient de mélange.
- Éviter de heurter ou d'échapper le récipient de mélange.
- Si le mélangeur arrête de fonctionner, le débrancher et attendre 15 minutes avant de l'utiliser à nouveau. Brancher l'appareil dans la prise de courant pour lancer le mélange.
- Pour mélanger des boissons à base de poudre de protéine, en mélanger moins de 16 oz (473 mL), car la poudre de protéine prend de l'expansion lors du mélange.

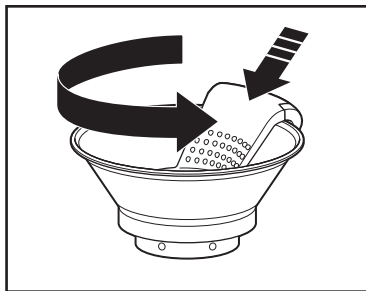
Désassemblage et nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT Risque de choc électrique.

Ne jamais immerger la base de moteur dans de l'eau ou dans un autre liquide.

REMARQUE : Les fruits et les légumes peuvent entraîner une décoloration des pièces. Pour éviter ceci, laver les pièces immédiatement après utilisation.

1. Débrancher.
2. Tourner le distributeur en position haute pour éviter qu'il ne dégoutte sur le comptoir.
3. Retirer l'assemblage du bol en déverrouillant les mécanismes de verrouillage.
4. Retirer le récipient à pulpe de la base en le faisant glisser.
5. Soulever le couvercle de la centrifugeuse du bol de centrifugeuse.
6. Pour enlever le panier-filtre, renverser le bol de centrifugeuse et enlever soigneusement le panier-filtre (on recommande d'enlever le panier-filtre au-dessus d'un évier). Retirer le distributeur de jus du bol de centrifugeuse et le mettre de côté.



⚠ ATTENTION Risque de déchirures.

Le centre du panier-filtre contient des petites lames aiguisées qui traitent les fruits et les légumes pendant l'extraction de jus. Ne jamais toucher ces lames en manipulant le panier-filtre.

7. Essuyer la base de la centrifugeuse à l'aide d'un chiffon doux et humide et sécher.
8. L'outil de nettoyage Easy Sweep[™] est la manière la plus efficace pour nettoyer le panier-filtre. Avec l'outil, tenir le panier-filtre sous l'eau courante et brosser l'intérieur et l'extérieur du panier.
9. Toutes les pièces amovibles peuvent être lavées au lave-vaisselle. Ne pas utiliser le cycle « SANITIZE » lors du lavage au lave-vaisselle. Les températures du cycle « SANITIZE » pourraient endommager votre produit. Ne jamais mettre la base de moteur dans le lave-vaisselle. Il peut se produire une déformation si la température du lave-vaisselle est plus élevée que normale ou si les pièces sont placées trop près de l'élément de chauffage.

REMARQUE : Pour faciliter le nettoyage, tremper le panier-filtre dans de l'eau savonneuse chaude pendant environ 10 minutes immédiatement après avoir terminé l'extraction de jus. S'il reste de la pulpe séchée sur le panier, elle peut boucher les pores du filtre et ainsi diminuer l'efficacité de la centrifugeuse.

Nettoyage du récipient de mélange

1. Ajouter 1 tasse (237 mL) d'eau chaude et 1 goutte de savon à vaisselle.
2. Faire glisser le commutateur en position 2 (vitesse élevée) et mélanger 30 secondes.
3. Retirer le récipient de la base et retirer le collier. Rincer et sécher.

Rangement

1. Suivre les étapes 1 à 5 de la page 21.
2. Placer le récipient de mélange, l'ensemble de lames, le couvercle de transport et l'outil de nettoyage Easy Sweep™ dans le récipient à pulpe.
3. Placer le récipient à pulpe en position en l'inclinant.
4. Le collier de mélange peut être déposé sur la trémie d'alimentation Big Mouth ou sur le comptoir.

Tableau d'extraction

Fruits ou légumes	Exemples	Vitesse
Fruits et légumes fermes	Pommes, oranges pelées, carottes, betteraves, concombres, gingembre	2 (HI [élevée])
Fruits et légumes tendres	Fraises, pêches dénoyautées, melons, raisins, tomates	1 (LO [basse])
Légumes-feuilles	Chou frisé, épinard, feuilles de betterave	1 (LO [basse])

Conseils, techniques de préparation de jus et recettes

Achat et entreposage des fruits et légumes :

- Toujours laver les fruits et légumes avant la préparation de jus.
- Toujours utiliser des fruits et légumes frais pour la préparation de jus.
- Pour économiser et obtenir un produit plus frais, acheter des fruits ou légumes en saison.
- Garder les fruits et légumes prêts pour la préparation de jus en les lavant avant de les entreposer.
- La plupart des fruits et légumes de type plus résistant peuvent être entreposés à une température ambiante fraîche. Les articles plus délicats et périssables tels que les tomates, baies, légumes-feuilles, céleri, concombres et herbes devraient être rangés dans le réfrigérateur jusqu'à leur utilisation.

Préparation des fruits et légumes :

- On recommande d'éplucher les fruits ou les légumes comme les oranges, les melons ou les mangues, avant de les mettre dans la centrifugeuse, afin de minimiser l'incidence sur la saveur du jus.
- Tous les fruits à noyau ou à grosse graine comme les nectarines, les pêches, les abricots, les prunes et les cerises DOIVENT être dénoyautés avant d'être centrifugés.

Utilisation de la pulpe :

- La pulpe obtenue après la préparation de jus de fruits ou de légumes est surtout constituée de fibre et de cellulose qui, comme le jus, contient des éléments nutritifs vitaux nécessaires à un régime quotidien et peut être utilisée de diverses manières. Toutefois, comme pour le jus, la pulpe devrait être utilisée le jour même pour éviter la perte de vitamines.
- La pulpe peut servir dans différentes recettes. On peut aussi utiliser la pulpe pour épaissir les plats en sauce ou les potages.
- La pulpe est parfaite à utiliser comme compost pour le jardin.

Lait de soya, lait d'amandes et lait de riz :

Votre centrifugeuse peut être utilisée pour faire du lait de soya, du lait d'amandes et du lait de riz. Il faut laisser tremper pendant 24 à 48 heures 250 mL (1 tasse) de fèves de soya, d'amandes ou de riz dans 4 tasses (946 mL) d'eau au réfrigérateur. Verser lentement le mélange tasse par tasse dans le trémie d'alimentation. Le liquide extrait par centrifugation du mélange est le "lait".

REMARQUES :

- Il faut bouillir le lait de soya pour améliorer la saveur.
- On peut ajouter de la vanille, du miel et du sucre pour améliorer la saveur de chaque catégorie de lait.

Recettes

Frappé au jus de mangue, d'orange et de carotte

Ingrédients :

- 2 grosses mangues épluchées et dénoyautées
- 1 tranche de gingembre de 1/4 de pouce (0,6 cm), d'un diamètre d'une pièce de 5 sous
- 1 grosse carotte épluchée sans les extrémités
- 2 oranges navel moyennes épluchées
- 1/2 banane moyenne épluchée
- 1 cuillerée de poudre de protéine à la vanille
- 1/4 tasse (70 g) de yogourt grec nature

Préparation :

1. Placer le récipient de mélange sous le distributeur de jus de la centrifugeuse.
2. Couper les fruits au besoin pour qu'ils puissent passer dans la trémie d'alimentation de la centrifugeuse. Extraire le jus des mangues, du gingembre, de la carotte et des oranges dans l'ordre où ils sont énumérés.
3. Ajouter la banane, la poudre de protéine et le yogourt dans le récipient de mélange dans l'ordre où ils sont énumérés. Placer l'ensemble de lames sur le récipient de mélange, puis ajouter le collier du récipient. Placer le récipient de mélange sur la base. Mélanger jusqu'à la consistance souhaitée.

Servir : 1 à 2

Conseils de notre laboratoire culinaire :

- Choisir des mangues très mûres pour en tirer un maximum de jus. La peau devrait céder sous la pression comme celle d'une pêche mûre.
- Pour couper la mangue, trouver le pédoncule et trancher la mangue à une distance d'environ 1/8 de pouce (0,3 cm) du pédoncule sur les 4 côtés. Entailler la chair en cubes. Retourner la peau à l'envers et couper les cubes pour les libérer de la peau.

Frappé au beurre d'arachides et à la gelée de raisin

Ingrédients :

- 2 tasses (200 g) de raisins noirs sans pépins
- 1 banane moyenne épluchée
- 1 cuillerée de poudre de protéine à la vanille
- 2 cuillères à table (30 g) de beurre d'arachides crémeux
- 1/2 tasse (140 g) de yogourt grec nature

Préparation :

1. Placer le récipient de mélange sous le distributeur de jus de la centrifugeuse.
2. Extraire le jus des raisins.
3. Ajouter la banane, la poudre de protéine, le beurre d'arachides et le yogourt dans le récipient de mélange dans l'ordre où ils sont énumérés. Placer l'ensemble de lames sur le récipient de mélange, puis ajouter le collier du récipient. Placer le récipient de mélange sur la base. Mélanger jusqu'à la consistance souhaitée.

Servir : 1 à 2

Recettes (suite)

Frappé au jus de légumes

Ingrédients :

- 2 feuilles de laitue romaine
- 1 tomate italienne
- 1 petite betterave épluchée
- 1 branche de céleri
- 3 tiges de coriandre
- 1 concombre miniature
- 1 cuillerée de poudre de protéine
- 1/2 tasse (140 g) de yogourt grec nature
- 1/4 tasse de cubes de glace
- Jus de citron, au goût
- Poivre de Cayenne, au goût
- Sel, au goût

Préparation :

1. Placer le récipient de mélange sous le distributeur de jus de la centrifugeuse.
2. Couper les légumes au besoin pour qu'ils puissent passer dans la trémie d'alimentation de la centrifugeuse. Extraire le jus des feuilles de laitue romaine, de la tomate, de la betterave, du céleri, de la coriandre et du concombre dans l'ordre où ils sont énumérés.
3. Ajouter la poudre de protéine, le yogourt et les cubes de glace dans le récipient de mélange dans l'ordre où ils sont énumérés. Placer l'ensemble de lames sur le récipient de mélange, puis ajouter le collier du récipient. Placer le récipient de mélange sur la base. Mélanger jusqu'à la consistance souhaitée.
4. Ajouter le jus de citron, le poivre de Cayenne et le sel, au goût.

Servir : 1 à 2

Frappé au jus vert à la fraise

Ingrédients :

- 1 tasse (200 g) de fraises équeutées
- 2 cuillères à table (3,8 g) de feuilles de menthe
- 1 tasse (21 g) de jeune roquette
- 3/4 tasse (16 g) de chou frisé sans tige
- 1/4 tasse (24 g) de feuilles de persil
- 1 petite pomme Granny Smith
- 1 petit avocat pelé et dénoyauté
- 1/4 tasse de cubes de glace

Préparation :

1. Placer le récipient de mélange sous le distributeur de jus de la centrifugeuse.
2. Extraire le jus des fraises, de la menthe, de la roquette, du chou frisé, du persil et de la pomme dans l'ordre où ils sont énumérés.
3. Ajouter l'avocat et les cubes de glace dans le récipient de mélange dans l'ordre où ils sont énumérés. Placer l'ensemble de lames sur le récipient de mélange, puis ajouter le collier du récipient. Placer le récipient de mélange sur la base. Mélanger jusqu'à la consistance souhaitée.

Servir : 1 à 2

Recettes (suite)

Frappé au jus de fruits ensoleillé

Ingrédients :

- 2 oranges navel moyennes épluchées
- 1 petite pomme Fuji
- 1 tranche de gingembre de 1/4 de pouce (0,6 cm), d'un diamètre d'une pièce de 25 sous
- 1/4 de pamplemousse moyen épluché
- 1 cuillerée de poudre de protéine à la vanille
- 1/4 tasse (70 g) de yogourt grec nature
- 1/4 tasse de cubes de glace

Préparation :

1. Placer le récipient de mélange sous le distributeur de jus de la centrifugeuse.
2. Couper les fruits au besoin pour qu'ils puissent passer dans la trémie d'alimentation de la centrifugeuse. Extraire le jus des oranges, de la pomme, du gingembre et du pamplemousse dans l'ordre où ils sont énumérés.
3. Ajouter la poudre de protéine, le yogourt et les cubes de glace dans le récipient de mélange dans l'ordre où ils sont énumérés. Placer l'ensemble de lames sur le récipient de mélange, puis ajouter le collier du récipient. Placer le récipient de mélange sur la base. Mélanger jusqu'à la consistance souhaitée.

Servir : 1 à 2

Frappé au jus de fruits aloha

Ingrédients :

- 1 tasse (200 g) de fraises équeutées
- 1 tasse (250 g) d'ananas frais (morceaux de 2 po [5 cm])
- 1 banane moyenne épluchée
- 1 cuillerée de poudre de protéine à la vanille
- 1 tasse (150 g) de yogourt à la noix de coco

Préparation :

1. Placer le récipient de mélange sous le distributeur de jus de la centrifugeuse.
2. Extraire le jus des fraises et de l'ananas dans le récipient de mélange individuel.
3. Ajouter la banane, la poudre de protéine et le yogourt dans le récipient de mélange dans l'ordre où ils sont énumérés. Placer l'ensemble de lames sur le récipient de mélange, puis ajouter le collier du récipient. Placer le récipient de mélange sur la base. Mélanger jusqu'à la consistance souhaitée.

Servir : 1 à 2

Dépannage

La centrifugeuse ne fonctionne pas quand elle est en position ON (marche).

- Les mécanismes de verrouillage sont peut-être mal engagés. Vérifier que les mécanismes de verrouillage soit bien engagés dans les deux creux des deux côtés du couvercle de la centrifugeuse. Consulter les pages 21 et 23.
- Cet appareil est équipé d'un dispositif contre les surcharges. Si le moteur s'arrête pendant qu'il est en marche à cause d'une surchauffe, débrancher et laisser refroidir l'appareil pendant 15 minutes. Rebrancher l'appareil après 15 minutes et continuer l'opération.

Le moteur semble s'arrêter quand il extrait le jus.

- L'action centrifuge peut être trop vigoureuse. Essayer de ralentir l'extraction de jus en poussant plus lentement le poussoir d'aliments. Consulter la page 22, étape 3.
- La pulpe humide peut s'accumuler sous le couvercle de la centrifugeuse ou le récipient à pulpe. Mettre l'appareil en position **○** (arrêt) et le débrancher. Vider le récipient à pulpe, puis nettoyer le couvercle de la centrifugeuse et le panier-filtre.

Il se concentre trop de pulpe dans le panier-filtre.

- Mettre la centrifugeuse en position **○** (arrêt) et débrancher. Enlever le panier-filtre et nettoyer les parois du filtre avec une brosse fine. Cela enlèvera l'accumulation de fibres excédentaires qui peut empêcher la bonne circulation de jus. Consulter la page 25.

La pulpe est trop mouillée et il n'y a pas assez de jus extrait.

- Essayer une vitesse inférieure d'extraction du jus.
- Mettre la centrifugeuse en position **○** (arrêt) et débrancher. Enlever le panier-filtre et nettoyer les parois du filtre avec une brosse fine. Cela enlèvera l'accumulation de fibres excédentaires qui peut empêcher la bonne circulation de jus. Consulter la page 25.

Le jus se vaporise en dehors du distributeur de jus.

- Essayer de ralentir l'extraction de jus en poussant plus lentement le poussoir d'aliments. Consulter la page 22, étape 3.
- Veiller à ce que le distributeur de jus ajustable soit orienté vers le bas et dans le récipient à jus.

Du jus dégoutte sur le comptoir.

- Après l'extraction du jus et avant de retirer le récipient de mélange, tourner le distributeur de jus amovible en position haute.

La machine vibre excessivement lors de l'extraction du jus.

- Accumulation de pulpe dans le panier-filtre. Mettre la centrifugeuse en position arrêt **○** (arrêt) et la débrancher de sa prise. Nettoyer le panier-filtre. Consulter la page 25. Après avoir nettoyé, si la centrifugeuse continue à vibrer, cela signifie que le panier-filtre est peut-être endommagé. Communiquer avec le service à la clientèle ou visiter le hamiltonbeach.com/parts afin de commander un nouveau panier-filtre.

Dépannage (suite)

Les ingrédients ne se mélangent pas correctement.

- Vérifier qu'une quantité suffisante de liquide a été ajoutée aux ingrédients. Le mélange devrait être fluide et se déplacer librement en tout temps.
- Les morceaux solides sont trop gros.
- Le récipient de mélange est trop rempli. Ne pas le remplir au-delà de la ligne de remplissage MAX (20 oz [592 mL]).
- Les lames de l'ensemble de lames ne sont pas assez affûtées ou sont endommagées. Inspecter le récipient et l'ensemble de lames quotidiennement.
- Sélectionner la vitesse pour créer un mélange fluide.

L'appareil dégage une odeur de brûlé.

- Éteindre le mélangeur et laisser l'appareil refroidir.
- Bien que les moteurs soient testés lors du processus de fabrication, une utilisation intense peut causer le durcissement des enroulements du moteur. L'odeur peut se dissiper rapidement après quelques utilisations intenses.
- Si l'odeur persiste après de nombreuses utilisations, veuillez nous écrire à Hamilton Beach Brands, Inc., Customer Service Department, 4421 Waterfront Dr., Glen Allen, VA 23060, ou visiter le hamiltonbeach.com.

Il y a de la graisse autour du bas du récipient de mélange ou sur le comptoir.

- Surveiller le problème et la source. Cela pourrait indiquer la présence d'un problème avec l'organe de roulement du récipient.
- Communiquer par courriel ou par la poste avec le centre d'assistance à la clientèle si le problème persiste.

Le récipient de mélange est trouble ou taché.

- Une certaine opacité peut se former naturellement avec l'utilisation. Les minéraux des fruits, des légumes et des légumes à feuilles, ainsi que les huiles de différents beurres de noix peuvent parfois créer un film sur le récipient de mélange.
- Saupoudrer une cuillère à table (15 g) de bicarbonate de soude dans le récipient de mélange. Ajouter 1/4 de tasse (59 mL) de vinaigre blanc. Le mélange fera des bulles. Une fois les bulles disparues, ajouter 1/2 tasse (118 mL) d'eau, puis mélanger. Laver tout résidu restant avec du savon à vaisselle et de l'eau. Rincer et sécher complètement.

Garantie limitée

Cette garantie s'applique aux produits achetés et utilisés aux É.-U. et au Canada. C'est la seule garantie expresse pour ce produit et est en lieu et place de tout autre garantie ou condition.

Ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux et de main-d'oeuvre pour une période des cinq (5) ans à compter de la date d'achat d'origine au Canada et trois (3) ans à compter de la date d'achat d'origine aux É.-U. Au cours de cette période, votre recours exclusif se limitera au remplacement de ce produit ou tout autre composant défectueux, à notre discrétion. Cependant, vous êtes responsables des frais associés au retour du produit ou d'un composant en vertu de la présente garantie. Si le produit ou le composant est non disponible, nous le remplacerons avec un article similaire de valeur égale ou supérieure.

Cette garantie ne couvre pas le verre, les filtres, l'usure d'un usage normal, l'utilisation non conforme aux directives imprimées, ou des dommages au produit résultant d'un accident, modification, utilisation abusive ou incorrecte. Cette garantie s'applique seulement à l'acheteur original ou à la personne l'ayant reçu en cadeau. La présentation du reçu de vente d'origine comme preuve d'achat est nécessaire pour faire une réclamation au titre de cette garantie. Cette garantie s'annule si le produit est utilisé autrement que par une famille ou si l'appareil est soumis à toute tension ou forme d'onde différente des caractéristiques nominales précisées sur l'étiquette (par ex. : 120 V ~ 60 Hz).

Nous excluons toutes les réclamations au titre de cette garantie pour les dommages spéciaux, consécutifs et indirects causés par la violation de garantie expresse ou implicite. Toute responsabilité est limitée au prix d'achat. **Chaque garantie implicite, y compris toute garantie ou condition de qualité marchande ou d'adéquation à un usage particulier, est exonérée, sauf dans la mesure interdite par la loi, auquel cas la garantie ou condition est limitée à la durée de cette garantie écrite.** Cette garantie vous donne des droits légaux précis. Vous pouvez avoir d'autres droits qui varient selon l'endroit où vous habitez. Certaines provinces ne permettent pas les limitations sur les garanties implicites ou les dommages spéciaux ou indirects de telle sorte que les limitations ci-dessus ne s'appliquent peut-être pas à votre cas.

Pour faire une réclamation au titre de la garantie, veuillez ne pas retourner cet appareil au magasin. Veuillez nous écrire à Hamilton Beach Brands, Inc., Customer Service Department, 4421 Waterfront Dr., Glen Allen, VA 23060, ou visiter le site hamiltonbeach.com/customer-service aux États-Unis ou hamiltonbeach.ca/customer-service au Canada. Pour obtenir un service plus rapide, veuillez repérer les numéros de modèle, de type et de séries sur votre appareil.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Cuando utilice aparatos 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 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. Este electrodoméstico no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
4. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
5. Se requiere de una estrecha supervisión cuando el aparato se use por o cerca de niños. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
6. Para protegerse contra un riesgo de descarga eléctrica, no ponga el cable, enchufe, base o motor en agua o cualquier otro líquido.
7. APAGUE el electrodoméstico (●) y, después, desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de armar o desarmar piezas y antes de limpiarlo. Para desenchufarlo, tome el enchufe y retírelo del tomacorriente. Nunca tire del cable eléctrico.
8. Evite todo contacto con piezas móviles. Mantenga los dedos fuera de la tolva de alimentación. No intente anular ningún mecanismo de interbloqueo.
9. Nunca meta el alimento en el ducto con la mano. Siempre use los empujadores de alimento.
10. Siempre asegúrese de que el extractor de jugo se encuentre ensamblado completa y adecuadamente antes de encender el motor. La unidad no se ENCENDERÁ a menos que esté ensamblada como corresponde. No libere el brazo de bloqueo de seguridad mientras el extractor de jugo está en funcionamiento.
11. Asegúrese de volver el interruptor a la posición OFF (●/apagado) después de cada uso del extractor de jugo. Verifique que el motor se haya detenido por completo antes de comenzar a desensamblar.
12. No coloque los dedos u otros objetos dentro de la tolva de alimentación del extractor mientras está en funcionamiento. Si un trozo de alimento queda trabado en la apertura, utilice el empujador para destrabarlo. Cuando no pueda utilizar este método, OFF (●/apagado) el motor, desenchufe el cable del tomacorriente y desarme el extractor de jugo para retirar el alimento.
13. No utilice el aparato si la canasta coladora giratorio o la cubierta del jugo están dañadas o tienen grietas visibles.
14. Para reducir el riesgo de lesiones personales y/o daños al aparato, no utilice la canasta coladora si se encuentra doblada, abollada o dañada de alguna manera.
15. No lo utilice sin el recipiente para pulpa en su lugar.
16. Las cuchillas son filosas; manéjelas con cuidado. No toque las cuchillas de corte pequeñas ubicadas en la base de la canasta coladora de acero inoxidable.
17. Mantenga el cabello, la ropa y las joyas, al igual que las espátulas y otros utensilios, lejos de la tolva de alimentación durante el funcionamiento para prevenir la posibilidad de graves lesiones y/o daños al artefacto.
18. No deje el aparato sin atención mientras está en funcionamiento.
19. 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. Comuníquese con Servicio al cliente para obtener información sobre la revisión, la reparación o los ajustes, según lo establecido en la Garantía limitada.
20. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por. El fabricante del electrodoméstico puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales.
21. No lo use en exteriores.
22. Siempre use el aparato sobre una superficie seca y plana.
23. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o cubierta, o toque superficies calientes, incluyendo la estufa.
24. No lo coloque sobre o cerca de un quemador caliente eléctrica o a gas, o dentro de un horno caliente.
25. Verifique que el artefacto esté OFF (●/apagado) antes de enchufar el cable en el tomacorriente. Para desconectar, gire el control a OFF (●/apagado) luego quite el enchufe del tomacorriente. Para desconectarlo, agarre el enchufe y retire del tomacorrientes. Nunca tire el cable de alimentación.

26. No use el aparato para otro propósito que no sea para el que fue hecho.
27. **¡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.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Salvaguardias importantes de la jarra de licuado

28. El uso de aditamentos, incluyendo frascos de conserva, que no hayan sido recomendados o vendidos por el fabricante del aparato, puede causar un riesgo de lesiones a las personas.
29. Mantenga las manos y los utensilios fuera de la jarra y alejados de la cuchilla para reducir el riesgo de lesiones personales graves y/o daños a la licuadora.
30. Les lames sont tranchantes; veuillez manipuler avec précaution, en particulier lorsque vous assemblez, désassemblez, videz ou nettoyez le récipient du mélangeur.
31. Ne pas utiliser un récipient de mélangeur brisé, craqué ou fissuré.
32. Ne pas utiliser des lames brisées, fissurées ou lâches.
33. Pour éviter les risques de blessure, ne jamais placer les lames sans avoir

- correctement avoir sécurisé le récipient sur la base.
34. Si le récipient bouge ou tourne pendant que le moteur est en marche (ON/I), mettez immédiatement le mélangeur hors tension (OFF/O) puis serrer le collier au mélangeur ou à la base du mélangeur.
35. Asegúrese que el conjunto de cuchillas esté apretado y sujeto firmemente a la jarra. Si las cuchillas en movimiento quedan accidentalmente expuestas se pueden producir lesiones.
36. Asegúrese de que el cuello en la base de la jarra de licuado y de la jarra personal estén apretados y seguros. Si las cuchillas en movimiento quedan accidentalmente expuestas se pueden producir lesiones.
37. Riesgo de lesiones por quemaduras térmicas debido a una presión excesiva en el recipiente. No licúe líquidos calientes.

Otra información de seguridad para el cliente

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

⚠ ADVERTENCIA Riesgo de descarga eléctrica: Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (una pata más ancha) que reduce 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. 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.

La clasificación eléctrica de este aparato se encuentra en el panel inferior de la unidad.

La canasta coladora es un filtro delicado. Si se dobla o daña, no la use, ya que podría romperse en pedacitos y provocar lesiones personales y/o daños al artefacto. Visite hamiltonbeach.com/parts para solicitar una nueva canasta. Reemplace la canasta cuando dé señales de desgaste.

Esta máquina está equipada con una protección de sobrecarga del motor. Si el motor se detiene durante el funcionamiento debido al sobrecalentamiento, desenchufe la unidad y déjala enfriar durante 15 minutos. Vuelva a enchufar la máquina después de 15 minutos para reanudar el funcionamiento normal.

⚠ ADVERTENCIA Riesgo de corte o aplastamiento.

Conducto de alimentación Big Mouth. No coloque las manos o dedos dentro de la tolva de alimentación. Siempre utilice el empujador de alimentos.

No seguir estas instrucciones puede provocar graves lesiones personales.

Mantenga las manos y los utensilios fuera del recipiente mientras licúa, para reducir el riesgo de lesiones graves a personas o daños a la licuadora. Se puede usar una espátula, pero solo cuando la licuadora no esté en funcionamiento.

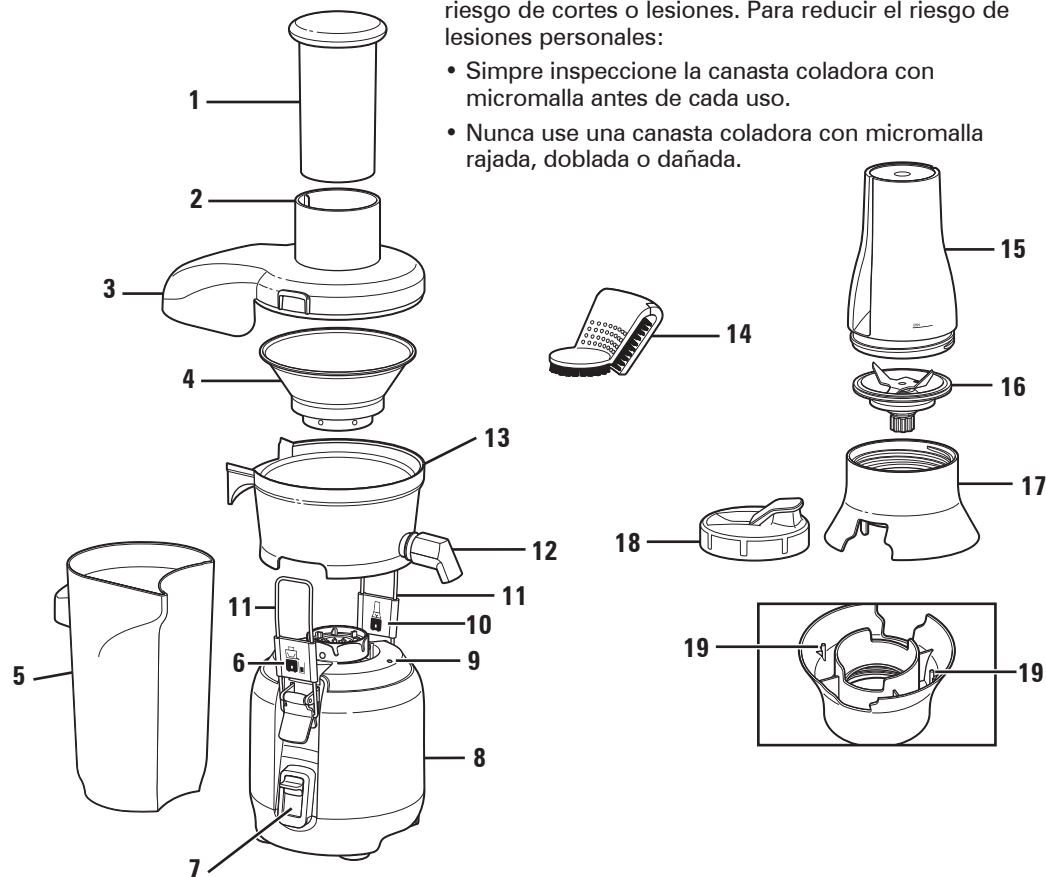
Piezas y características

Para ordenar piezas, visite:

hamiltonbeach.com/parts

*Piezas del ensamblaje del tazón

1	Empujador de alimentos*
2	Tolva de alimentación Big Mouth*
3	Cubierta del extractor
4	Canasta coladora con micromalla de acero inoxidable*
5	Recipiente grande para la pulpa
6	Ícono de extractor de jugo (🍹/en los pestillos)
7	Interruptor de 4 posiciones: P (Pulso), ○ (Apagado), 1 (BAJO), 2 (ALTO)
8	Base del motor
9	Interbloqueo
10	Ícono de licuadora (🍹/en los pestillos)
11	Pestillo de bloqueo al extraer jugos (🍹) y licuar (🍹)
12	Pico de jugo extraíble y ajustable
13	Recipiente colador*
14	Herramienta de limpieza Easy Sweep™
15	Jarra de licuado de 20 oz (0.59 L) con línea de llenado MAX
16	Conjunto de cuchillas
17	Cuello de la jarra de licuado
18	Tapa de viaje
19	Postes de interbloqueo (parte inferior del cuello de la jarra de licuado)



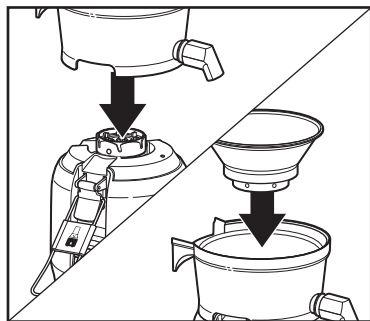
⚠ ADVERTENCIA Riesgo de laceración.

La canasta coladora con micromalla puede salir volando durante el uso si es dañada, resultando en un riesgo de cortes o lesiones. Para reducir el riesgo de lesiones personales:

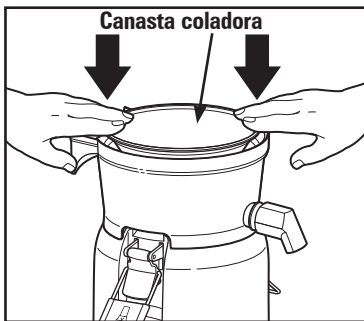
- Siempre inspeccione la canasta coladora con micromalla antes de cada uso.
- Nunca use una canasta coladora con micromalla rajada, doblada o dañada.

Cómo ensamblar para hacer jugo

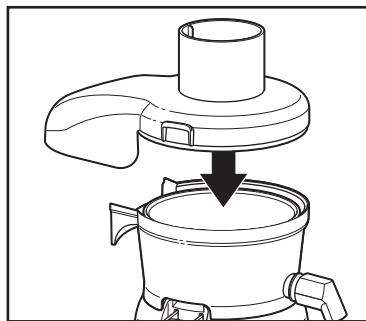
Antes del primer uso: Después de desempacar el Juice & Blend, retire el cartón de la canasta coladora y lave todo, excepto la base, con agua tibia y jabón. Enjuague y seque de inmediato. Nunca sumerja la base en agua u otro líquido; límpiela con una esponja húmeda.



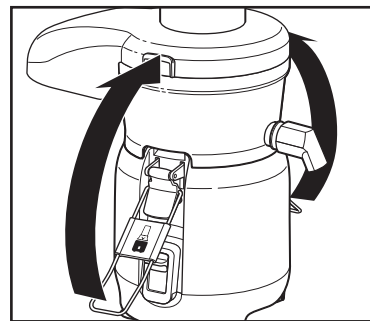
1. Coloque el recipiente colador sobre la base del motor. Coloque la canasta coladora de acero inoxidable dentro del recipiente colador.



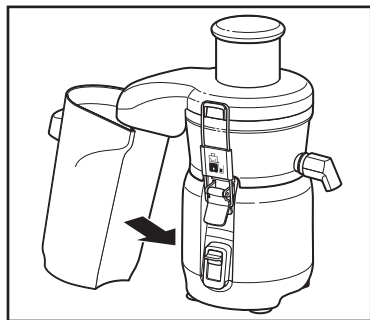
2. Con las manos en el borde exterior, presione firmemente hacia abajo la canasta coladora hasta que quede en su posición.



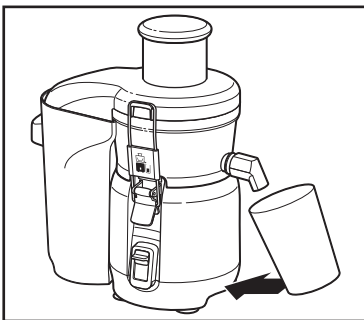
3. Coloque la cubierta del extractor sobre el recipiente colador, ubicando la tolva de alimentación sobre la canasta coladora y baje hasta su posición.



4. Levante los pestillos de bloqueo para bloquear la cubierta en su lugar. El ícono del extractor de jugo (☞) debe mirar hacia afuera.



5. Coloque el depósito de pulpa en su posición inclinandolo ligeramente.



6. Coloque la jarra de licuado u otro recipiente debajo del pico de jugo, asegurándose de que el pico esté boca abajo dentro de la jarra de licuado. Deslice el empujador de alimentos en el canal de alimentación alineando la ranura en el empujador de alimentos con la pequeña cresta dentro del canal de alimentación.

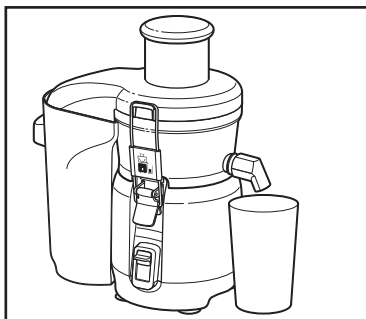


CONSEJO: Para minimizar la limpieza, coloque una bolsa grande 100% compostable o bolsa de plástico de supermercado en el contenedor de pulpa para recolectar la pulpa. (Ver página 38 para más información.)

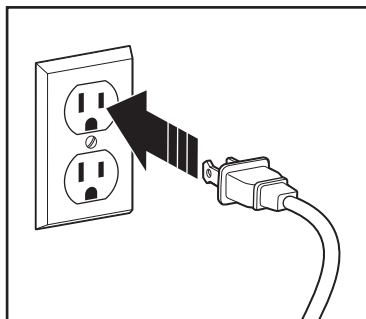
Cómo extraer jugo y licuar

Lave las frutas y vegetales.

NOTA: La mayor parte de las frutas y vegetales, tales como manzanas, zanahorias y pepinos no necesitan cortarse ya que caben enteros dentro de la tolva de alimentación. Recomendamos pelar las frutas y vegetales como naranjas, melones o mangos antes de colocarlos en el extractor para minimizar el impacto sobre el sabor del jugo. Todas las semillas y pepas se deben remover antes de la extracción.



1. Asegúrese de que la unidad esté correctamente ensamblada (vea la página 37) y coloque la jarra de licuado u otro recipiente debajo del pico, asegurándose de que el pico esté hacia abajo.



2. Asegúrese que el interruptor este en posición **O** (apagado). Conecte al tomacorriente. Para alimentos duros mueva el interruptor a 2 (HI). Para alimentos blandos, mueva el interruptor a 1 (LO) o seleccione P (pulso).

NOTA: Mire la Tabla para preparar jugos y consejos en las paginas 40 y 42

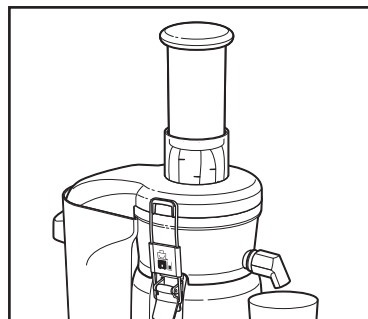
4. Para minimizar la limpieza, coloque una bolsa de almacenamiento grande 100% compostable o bolsa de plástico de supermercado en contenedor de pulpa para recolectar la pulpa. Cuando se finalice la extracción de jugo, simplemente retire la bolsa con la pulpa.

NOTA: No permita que el depósito de pulpa se sobrellene, ya que esto puede impedir el funcionamiento correcto o dañar la unidad.



⚠ ADVERTENCIA Riesgo de laceración.

Nunca use los dedos para ingresar alimentos en la tolva de alimentación o para despejarla. Siempre use el empujador de alimentos incluido.

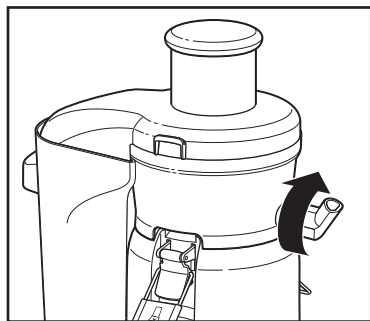


3. **Con el motor encendido, coloque los alimentos dentro de la tolva de alimentación.** Con cuidado use el empujador de alimentos para enviarlos hacia abajo por la tolva de alimentación. **Para extraer la mayor cantidad de jugo, siempre ejerza presión con el empujador de alimentos lentamente.**

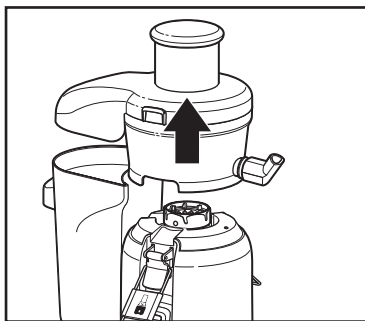
El jugo fluirá hacia la jarra de licuado u otro recipiente y la pulpa separada se acumulará en el contenedor de pulpa.

NOTA: El depósito de pulpa se puede vaciar durante la extracción de jugo apagando el extractor de jugo, girando el pico hacia arriba para evitar goteos y luego retirando con cuidado el recipiente de pulpa. Vuelva a colocar el contenedor de pulpa vacío antes de continuar haciendo jugo.

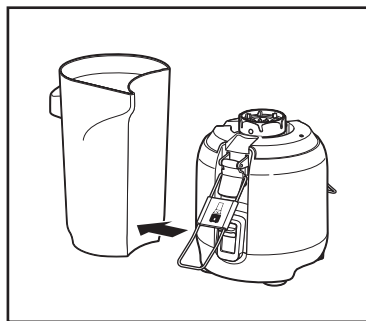
Cómo extraer jugo y licuar (cont.)



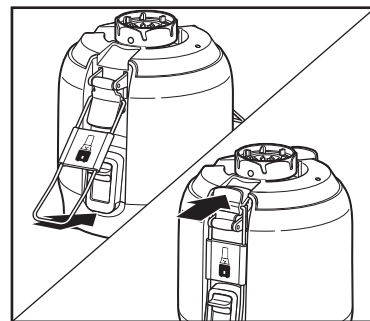
5. Gire el pico hacia arriba para evitar goteos en la cubierta de cocina.



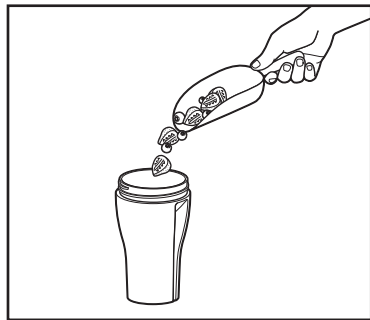
6. Retire el ensamblaje del tazón desbloqueando los pestillos de bloqueo y luego levante el recipiente colador.



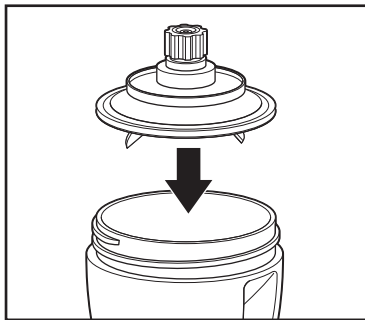
7. Deslice el depósito de pulpa fuera de la base.



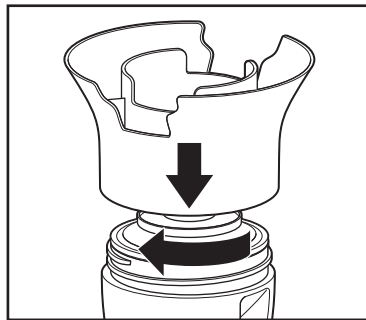
8. Levante los pestillos de bloqueo en la base del motor con el ícono de la licuadora (a) mirando hacia afuera.



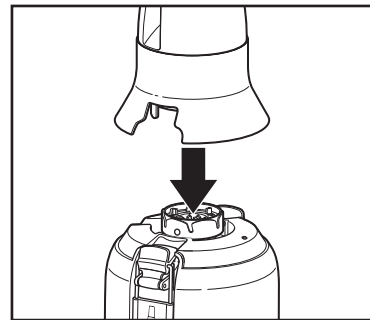
9. Añada los ingredientes deseados a la jarra de licuado. No llene arriba de la línea de llenado MAX de 20 oz (0.59 L).



10. Coloque el conjunto de cuchillas abajó con la cuchilla hacia abajó en la jarra de licuado.

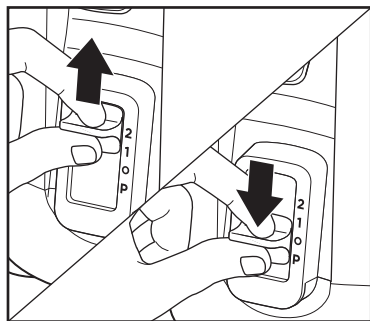


11. Agregue el extremo más angosto del collar de la jarra de licuado a la jarra de licuado y gírela en el sentido de las agujas del reloj para asegurar el cuello en su lugar.

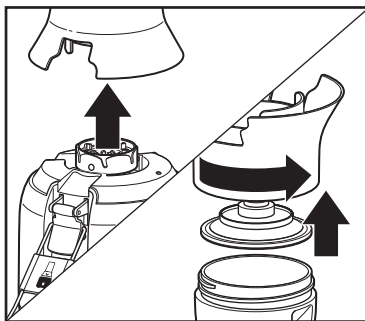


12. Voltee la jarra de licuado boca abajó y sacúdela; colóquela en la base, alineando las aberturas del collar con los pestillos de la tapa.

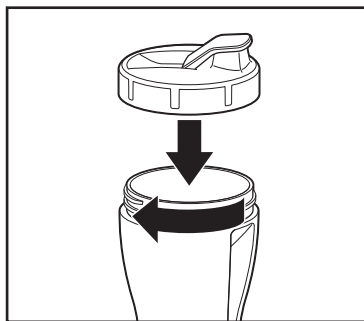
Cómo extraer jugo y licuar (cont.)



13. Para licuar, mueva el interruptor a 2 (HI), 1 (LO) o P (pulso). Mueva el interruptor a **0** (apagado) cuando al terminar de licuar.



14. Levante la jarra de licuado para quitarla y gire la jarra con el lado derecho hacia arriba. Gire el collar de la jarra en sentido contrario a las agujas del reloj y levante el conjunto de cuchillas.



15. Coloque la tapa de viaje en la jarra de licuado y gírela en el sentido de las agujas del reloj para apretarla.

Consejos para licuar

- Para obtener el mejor rendimiento de licuado, agregue líquido primero (al menos 3/4 de taza [6 oz/177 mL]), seguido de otros ingredientes en este orden: hielo, fruta congelada, verduras, fruta fresca, yogur y semillas.
- No pique o procese alimentos duros tales como queso, galletas o carne.
- Si la licuadora no arranca, se para durante la operación o los ingredientes se pegan a las paredes de la jarra, APAGUE (**0**) la licuadora. Retire la jarra, sacuda el contenido y reanude la operación de licuado.
- No procese alimentos o líquidos calientes en la jarra de licuado.
- Evite golpear o dejar caer la jarra de licuado.
- Si la licuadora deja de funcionar, desconéctela y espere 15 minutos antes de usarla. Enchufe en el tomacorriente para iniciar el licuado.
- Para mezclar bebidas de proteína en polvo, mezcle menos de 16 oz (473 mL) ya que las proteínas en polvo se expanden durante el licuado.

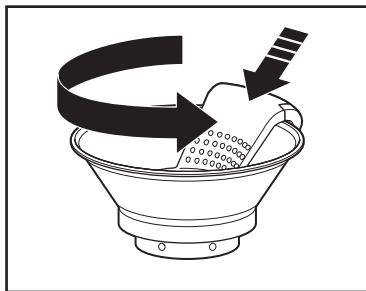
Cómo desarmar y limpiar

⚠ **ADVERTENCIA** Riesgo de descarga eléctrica.

No sumerja la base del motor en agua o en cualquier otro líquido.

NOTA: Las frutas y vegetales pueden causar decoloración en las partes. Para prevenir esto, lave las partes inmediatamente después de cada uso.

1. Desenchufe.
2. Gire el pico hacia arriba para evitar goteos en la cubierta de cocina.
3. Retire el ensamblaje del tazón desbloqueando los pestillos de bloqueo.
4. Deslice el depósito de pulpa fuera de la base.
5. Levante la tapa del extractor de jugos fuera del tazón colador.
6. Para quitar la canasta coladora, gire el recipiente colador hacia abajo y con cuidado retire la canasta. (Es recomendable quitar la canasta coladora sobre un lavabo). Saque el pico del recipiente colador y déjelo a un lado.
7. Limpie la base del extractor de jugo con una tela húmeda suave y seque.



⚠ **PRECAUCIÓN** Riesgo de laceración.

El centro de la canasta coladora contiene cuchillas pequeñas y filosas para procesar frutas y vegetales durante la función de extracción de jugo. No toque las cuchillas cuando manipule la canasta coladora.

8. La herramienta de limpieza Easy Sweep™ representa la manera más efectiva de limpiar la canasta coladora. Utilizando la herramienta, sostenga la canasta coladora debajo del agua corriente y limpie por dentro y por fuera de la canasta.
 9. Todas las partes extraíbles son aptas para el lavavajillas. **NO** use la configuración "HIGIENIZAR" al lavar en el lavavajillas. Las temperaturas del ciclo "HIGIENIZAR" podrían dañar su producto. No coloque la base del motor en el lavavajillas. Las piezas pueden sufrir una deformación si la temperatura de su lavavajillas es mayor que la normal o si las piezas están colocadas muy cerca del elemento calentador.
- NOTA:** Para facilitar el lavado, sumerja la canasta coladora en agua jabonosa caliente durante aproximadamente 10 minutos después de acabar la extracción de jugo. Si la pulpa se seca en la canasta, ésta puede tapar los pequeños poros de la malla de filtro y así se verá disminuida la eficacia del extractor de jugo.

Limpieza de la jarra de licuado:

1. Agregue 1 taza (237 mL) de agua tibia y 1 gota de jabón para lavar platos.
2. Deslice el interruptor a 2 (HI) y licúe durante 30 segundos.
3. Retire la jarra de la base y retire el cuello. Enjuague y seque.

Cómo almacenar

1. Siga los pasos 1–5 en la página 37.
2. Coloque la jarra de licuado, el conjunto de cuchillas, la tapa de viaje y la herramienta de limpieza Easy Sweep™ en el recipiente para pulpa.
3. Coloque el depósito de pulpa en su posición inclinándolo.
4. El collar de licuar puede descansar sobre el tolva de alimentación Big Mouth o sobre la cubierta de cocina.

Tabla para preparar jugos

Frutas o vegetales	Ejemplos	Velocidad
Frutas y vegetales firmes	Manzanas, naranjas peladas, zanahorias, remolachas, pepinos, jengibre	2 (HI [alta])
Frutas y vegetales tiernos	Frutillas, duraznos sin carozo, sandías, uvas, tomates	1 (LO [baja])
Vegetales de hoja	Col rizado, espinaca, hojas de remolacha	1 (LO [baja])

Consejos, técnicas y recetas para hacer jugos

Compra y almacenamiento de frutas y vegetales:

- Siempre lave las frutas y vegetales antes de extraer jugo.
- Siempre use frutas y vegetales frescos para extraer jugo.
- Para ahorrar dinero y obtener productos más frescos, compre frutas y vegetales que estén en temporada.
- Mantenga sus frutas y vegetales listos para la extracción lavándolos antes del almacenamiento.
- La mayoría de las frutas y los vegetales más duros pueden almacenarse a temperatura ambiente fresca. Los elementos más delicados y perecederos, como tomates, fresas, verduras de hoja, apio, pepinos y hierbas deben almacenarse en el refrigerador hasta que se necesiten.

Preparación de frutas y vegetales:

- Se recomienda que las frutas y vegetales como naranjas, melones o mangos se pelen antes de colocarlos en el extractor de jugo para minimizar el impacto en el sabor del jugo.
- Todas las frutas de carozo y semillas grandes como pelones, duraznos, damascos, ciruelas y cerezas DEBEN descaroarse antes de la extracción.

Cómo usar la pulpa:

- La pulpa sobrante de la extracción de frutas y vegetales está conformada mayormente por fibras y celulosa, las que, al igual que el jugo, contienen nutrientes necesarios para la dieta diaria y pueden utilizarse de diferentes maneras. Sin embargo, al igual que el jugo, la pulpa debe utilizarse ese mismo día para evitar la pérdida de vitaminas.
- Existe una serie de recetas que utilizan pulpa. También puede usarse para espesar guisos y sopas.
- La pulpa es muy buen abono para los jardines.

Leche de soya, leche de almendras y leche de arroz:

Su extractor de jugo puede utilizarse para preparar leche de soya, leche de almendras y leche de arroz. Debe ponerse en remojo una taza de soya, almendras o arroz con cuatro tazas de agua durante 24 a 48 horas en el refrigerador. Lentamente vierta una taza de la mezcla por vez en la tolva de alimentación. El líquido extraído de la mezcla remojada es la "leche".

NOTAS:

- La leche de soya debe hervirse para mejorar el sabor.
- Puede agregarse vainilla, miel y azúcar para mejorar el sabor de cada tipo de leche.

Recetas

Batido de jugo de mango, naranja y zanahoria

Ingredientes:

- 2 mangos grandes, pelados y sin hueso
- Rodajas de jengibre de 0.6 cm (1/4 de pulgada), del diámetro de una moneda de cinco centavos (USD)
- 1 zanahoria grande, pelada y cortada
- 2 naranjas de ombligo medianas, peladas
- 1/2 plátano mediano, pelado
- 1 cucharón de proteína de vainilla en polvo
- 1/4 taza (70 g) de yogur griego natural

Instrucciones:

1. Coloque la jarra de licuado debajo del pico del extractor de jugo.
2. Corte la fruta según sea necesario para que entre en el canal de alimentación del extractor de jugo. Haga jugo de mango, jengibre, zanahoria y naranja en el orden indicado.
3. Agregue el plátano, la proteína en polvo y el yogur en el orden indicado a la jarra de licuado. Coloque el conjunto de cuchillas en la jarra de licuado y luego agregue el collar de la jarra. Coloque la jarra de licuado sobre la base. Procese hasta obtener la consistencia deseada.

Sirve: 1–2

Consejos de cocina de prueba:

- Elija mangos que estén muy maduros para que rindan la máxima cantidad de jugo. La cáscara debe ceder a la presión como un durazno maduro.
- Para cortar el mango, ubique el tallo y corte aproximadamente 1/8 de pulgada (0.3 cm) en los 4 lados. Corte la carne en cubos. Voltee la cáscara de adentro hacia afuera y corte los cubos retirando la cáscara.

Batido de mantequilla de cacahuete y jugo de gelatina

Ingredientes:

- 2 tazas (200 g) de uvas negras sin semilla
- 1 plátano mediano, pelado
- 1 cucharón de proteína de vainilla en polvo
- 2 cucharadas (30 g) de mantequilla de cacahuete cremosa
- 1/2 taza (140 g) de yogur griego natural

Instrucciones:

1. Coloque la jarra de licuado debajo del pico del extractor de jugo.
2. Haga jugo de uvas.
3. Agregue plátano, proteína en polvo, mantequilla de cacahuete y yogur en el orden indicado en la jarra de licuado. Coloque el conjunto de cuchillas en la jarra de licuado y luego agregue el collar de la jarra. Coloque la jarra de licuado sobre la base. Procese hasta obtener la consistencia deseada.

Sirve: 1–2

Recetas (cont.)

Batido de jugo salado

Ingredientes:

- 2 hojas de lechuga romana
- 1 tomate guaje
- 1 betabel pequeño, cortado
- 1 tallo de apio
- 3 ramitas de cilantro
- 1 pepino mini
- 1 cucharón de proteína en polvo
- 1/2 taza (140 g) de yogur griego natural
- 1/4 taza de cubitos de hielo
- Jugo de limón, al gusto
- Pimienta de cayena, al gusto
- Sal al gusto

Instrucciones:

1. Coloque la jarra de licuado debajo del pico del extractor de jugo.
2. Corte las verduras según sea necesario para que quepan a través del conducto de alimentación del extractor de jugo. Haga jugo de lechuga romana, tomate, betabel, apio, cilantro y pepino en el orden indicado.
3. Agregue proteína en polvo, yogur y cubitos de hielo en el orden indicado en la jarra de licuado. Coloque el conjunto de cuchillas en la jarra de licuado y luego agregue el collar de la jarra. Coloque la jarra de licuado sobre la base. Procese hasta obtener la consistencia deseada.
4. Agregue jugo de limón, pimienta de cayena y sal al gusto.

Sirve: 1–2

Batido de jugo verde de fresa

Ingredientes:

- 1 taza (200 g) de fresas descascaradas
- 2 cucharadas (3.8 g) de hojas frescas de menta
- 1 taza (21 g) de arúgula pequeña
- 3/4 taza (16 g) de col rizada, sin tallos
- 1/4 cucharadita (24 g) de hojas de perejil
- 1 manzana Granny Smith pequeña
- 1 aguacate pequeño, pelado y sin hueso
- 1/4 taza de cubitos de hielo

Instrucciones:

1. Coloque la jarra de licuado debajo del pico del extractor de jugo.
2. Haga jugo de fresas, menta, arúgula, col rizada, perejil y manzana en el orden indicado.
3. Agregue aguacate y cubitos de hielo en el orden indicado en la jarra de licuado. Coloque el conjunto de cuchillas en la jarra de licuado y luego agregue el collar de la jarra. Coloque la jarra de licuado sobre la base. Procese hasta obtener la consistencia deseada.

Sirve: 1–2

Recetas (cont.)

Batido de jugo de sol

Ingredientes:

- 2 naranjas de ombligo medianas, peladas
- 1 manzana Fuji pequeña
- Rodajas de jengibre de 0.6 cm (1/4 de pulgada), de diámetro de una moneda de 25 centavos (USD).
- 1/4 de toronja mediana, pelada
- 1 cucharón de proteína de vainilla en polvo
- 1/4 taza (70 g) de yogur griego natural
- 1/4 taza de cubitos de hielo

Instrucciones:

1. Coloque la jarra de licuado debajo del pico del extractor de jugo.
2. Corte la fruta según sea necesario para que entre en el canal de alimentación del extractor de jugo. Haga jugo de naranja, manzana, jengibre y toronja en el orden indicado.
3. Agregue proteína en polvo, yogur y cubitos de hielo en el orden indicado en la jarra de licuado. Coloque el conjunto de cuchillas en la jarra de licuado y luego agregue el collar de la jarra. Coloque la jarra de licuado sobre la base. Procese hasta obtener la consistencia deseada.

Sirve: 1–2

Batido de jugo aloha

Ingredientes:

- 1 taza (200 g) de fresas descascaradas
- 1 taza (250 g) (trozos de 5 cm [2 pulgadas]) de piña fresca
- 1 plátano mediano, pelado
- 1 cucharón de proteína de vainilla en polvo
- 1 taza (150 g) de yogur de coco

Instrucciones:

1. Coloque la jarra de licuado debajo del pico del extractor de jugo.
2. Haga jugo de las fresas y la piña en la jarra de licuado personal.
3. Agregue el plátano, la proteína en polvo y el yogur en el orden indicado a la jarra de licuado. Coloque el conjunto de cuchillas en la jarra de licuado y luego agregue el collar de la jarra. Coloque la jarra de licuado sobre la base. Procese hasta obtener la consistencia deseada.

Sirve: 1–2

Resolviendo problemas

La máquina no funciona cuando se presiona el interruptor de encendido.

- Es posible que los pestillos de bloqueo no estén correctamente enganchados. Verifique que los pestillos estén colocados correctamente en las dos ranuras a ambos lados de la cubierta del extractor de jugos. Consulte las páginas 37 y 39.
- Esta máquina está equipada con una protección de sobrecarga del motor. Si el motor se detiene durante el funcionamiento debido al sobrecalentamiento, desenchufe la unidad y déjela enfriar durante 15 minutos. Vuelva a enchufar la máquina después de 15 minutos para reanudar el funcionamiento normal.

El motor parece ahogarse cuando se está extrayendo jugo.

- La extracción puede ser demasiado potente. Intente una extracción de jugo más lenta utilizando el empujador de alimentos más despacio. Ver página 38, paso 3.
- La pulpa húmeda se puede acumular debajo de la cubierta del extractor de jugos o del recipiente para pulpa. Apague (●) la unidad y desenchúfela. Vacíe el depósito de pulpa; luego limpie la cubierta del extractor de jugos y la canasta coladora.

Se acumula una cantidad excesiva de pulpa en la micromalla de la canasta coladora.

- Apague (●) la unidad y desenchúfela. Quite la canasta coladora y limpie las paredes de la malla con un cepillo fino. Esto quitará la acumulación de exceso de fibra que podría estar frenando el flujo de jugo. Ver página 41.

La pulpa está muy húmeda y se produce muy poco jugo.

- Pruebe con una velocidad de hacer jugo más lenta.
- Apague (●) la unidad y desenchúfela. Quite la canasta coladora y limpie las paredes de la malla con un cepillo fino. Esto quitará la acumulación de exceso de fibra que podría estar frenando el flujo de jugo. Ver página 41.

El jugo salpica fuera del pico.

- Intente una extracción de jugo más lenta utilizando el empujador de alimentos más despacio. Ver página 38, paso 3.
- Asegúrese de que el pico ajustable apunte hacia abajo en el contenedor de jugo.

El jugo gotea sobre la cubierta de cocina.

- Después de hacer jugo y antes de mover la jarra de licuado, gire el pico extraíble hacia arriba.

La máquina vibra excesivamente al hacer jugo.

- Acumulación de pulpa en la malla de la canasta coladora. Apague (●) la unidad y desenchúfela. Limpie la canasta coladora. Ver página 41. Después de la limpieza, si la vibración continúa podría ser una señal de una canasta coladora dañada. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente o visite hamiltonbeach.com/parts para pedir una canasta coladora nueva.

Los ingredientes no se mezclan correctamente.

- Verifique si se ha agregado suficiente líquido a los ingredientes. La mezcla debe ser fluida y moverse libremente en todo momento.
- Los pedazos sólidos son demasiado grandes.
- La jarra de licuado está demasiado llena. NO llene arriba de la línea de llenado MAX (20 oz / 0.59 L)
- Las cuchillas del conjunto no están afiladas o están dañadas. Inspeccione el depósito y el conjunto de cuchillas diariamente.
- Seleccione la velocidad para crear una mezcla fluida.

Resolviendo problemas (cont.)

La máquina tiene olor a quemado.

- Apague la licuadora y permita que la unidad se enfríe.
- Aunque los motores se prueban durante el proceso de fabricación, el uso intensivo puede provocar el curado de los devanados del motor. El olor puede disiparse rápidamente después de algunos usos intensos.
- Si el olor persiste después de usos adicionales, escriba a Hamilton Beach Brands, Inc., Customer Service Department, 4421 Waterfront Dr., Glen Allen, VA 23060, o visite hamiltonbeach.com.

Hay grasa alrededor del fondo de la jarra de licuado o en la cubierta de cocina.

- Supervise el problema y la fuente. Esto puede indicar un problema con los cojinetes de la jarra.
- Envíe un correo electrónico o escriba a nuestro centro de atención al cliente si la condición persiste.

La jarra de licuado está empañada o manchada.

- Algo de empañado puede ser natural después del uso. Los minerales de las frutas, los productos agrícolas y las verduras de hojas verdes, además de los aceites de varias mantequillas de frutos secos, a veces pueden formar una película en la jarra de licuado.
- Espolvoree 1 cucharada (15 g) de bicarbonato de sodio en la jarra de licuado. Agregue 1/4 taza (59 mL) de vinagre blanco. La mezcla burbujeará. Cuando desaparezca el burbujeo, agregue 1/2 taza (118 mL) de agua y licúe. Lave cualquier residuo restante con jabón para platos y agua. Enjuague y seque completamente.

Notas

Notas

GARANTÍA PARA PRODUCTOS COMPRADOS EN MÉXICO

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: 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 o 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, 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.

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: GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO 800 71 16 100 Email: mexico.service@hamiltonbeach.com

CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADOS

Ciudad de México

ELECTRODOMÉSTICOS
Av. Plutarco Elías Calles No. 1499
Zacahuitzco, Benito Juárez,
Ciudad de México, C.P. 09490
Tel: 55 5235 2323

CASA GARCÍA

Av. Patriotismo No. 875-B
Mixcoac, Benito Juárez,
Ciudad de México, C.P. 03910
Tel: 55 5563 8723

Nuevo León

FERNANDO SEPÚLVEDA REFACCIONES
Ruperto Martínez No. 238 Ote.
Col. Centro,
Monterrey, N.L., C.P. 64000
Tel: 81 8343 6700

Jalisco

SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO
Garibaldi No. 1450
Ladrón de Guevara,
Guadalajara, Jalisco, C.P. 44660
Tel: 33 3825 3480

Modelo:
67970

Tipo:
CJ27

Características eléctricas:
120 V~ 60 Hz 800 W

Los modelos incluidos en las instrucciones de Uso y cuidado pueden estar seguidos o no de un sufijo correspondiente a una o varias letras y sus combinaciones, separadas o no por un espacio, coma, barra o guión. Ejemplos de los sufijos pueden ser: "Y" y/o "MX" y/o "MXY" y/o "Z".