

**READ BEFORE USE.
LIRE AVANT UTILISATION.
LEA ANTES DE USAR.**



Proctor-Silex Commercial

Model 51000

Bar blender

Operation Manual

Page 2

Proctor-Silex Commercial

Modèle 51000

Mélangeur de bar

Manuel d'utilisation

Page 10

Proctor-Silex Commercial

Modelo 51000

Licuada para bar

Manual de uso

Página 18

ProctorSilex[®]

C O M M E R C I A L

Blender Safety

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

Your safety and the safety of others is very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will be preceded by the safety alert symbol and the word "DANGER" or "WARNING." These words mean:

⚠ DANGER

You will be killed or seriously injured if you don't follow instructions.

⚠ WARNING

You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.

All safety messages will identify the hazard, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded outlet.

Do not remove ground.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

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

⚠ WARNING



Cut Hazard

Always place cover on container when blending.

Do not put hands, spoons, or other utensils in container when blending.

Failure to follow these instructions can result in broken bones, cuts, or other injuries.

Technical Service

For assistance or replacement parts, call our

Technical Service number:

866-285-1087 or 910-693-4277

8 a.m. – 5 p.m. EST, Monday – Friday

www.commercial.hamiltonbeach.com

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

1. Read the Operation Manual before using blender. Keep Operation Manual handy.
2. Plug into a grounded 3-prong outlet.
3. Do not remove ground prong.
4. Do not use an adapter.
5. Do not use an extension cord.
6. Disconnect power before cleaning or servicing.
7. To reduce risk of personal injury, unplug cord from outlet when not in use, and before putting on or taking off parts.
8. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug, or blender base in water or any other liquid.
9. Do not spray the base with a high-pressure spray gun.
10. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
11. Do not use appliance for other than intended use.
12. Not intended for use by or near children.
13. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
14. To reduce risk of personal injury and to prevent damage to blender or container and cutter assembly, DO NOT insert utensils into blender container while operating blender.
15. Do not store any kitchen utensils in the container because the blender would be damaged if inadvertently turned on.
16. To prevent possibility of serious personal injury, keep hands out of blender jar while operating blender. Always operate blender with jar cover in place.
17. Avoid contacting moving parts.
18. Blades are sharp. Handle carefully.
19. If cutter assembly blades are loose, discontinue use immediately and replace cutter assembly. Do not attempt to repair or tighten cutter assembly.
20. Inspect container and cutter assembly daily. Do not use broken, chipped or cracked container. Check cutter for wear, nicks, or broken blades. Do not use broken or cracked cutting blades. Replace cutter assembly at least every 90 days.
21. Do not use outdoors.
22. This appliance is intended for short periods of operation, with a rated operating time of 3 minutes.
23. Do not leave blender unattended while it is operating.
24. To prevent damage to blender, container, or cutter assembly, DO NOT move or shake blender while in operation. If blending action stops during operation, turn blender OFF, remove container from base, remove container cover, and use a thin rubber spatula to push mixture towards cutters.
25. To prevent burns from hot liquids splashing out of the container, always remove the filler-cap of the container cover before blending hot liquids. Keep hands and other exposed skin away from the cover opening to reduce risk of possible injury.
26. Always operate blender with container cover in place.
27. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Call the Technical Service number, **866-285-1087** or **910-693-4277**, for instructions on examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.

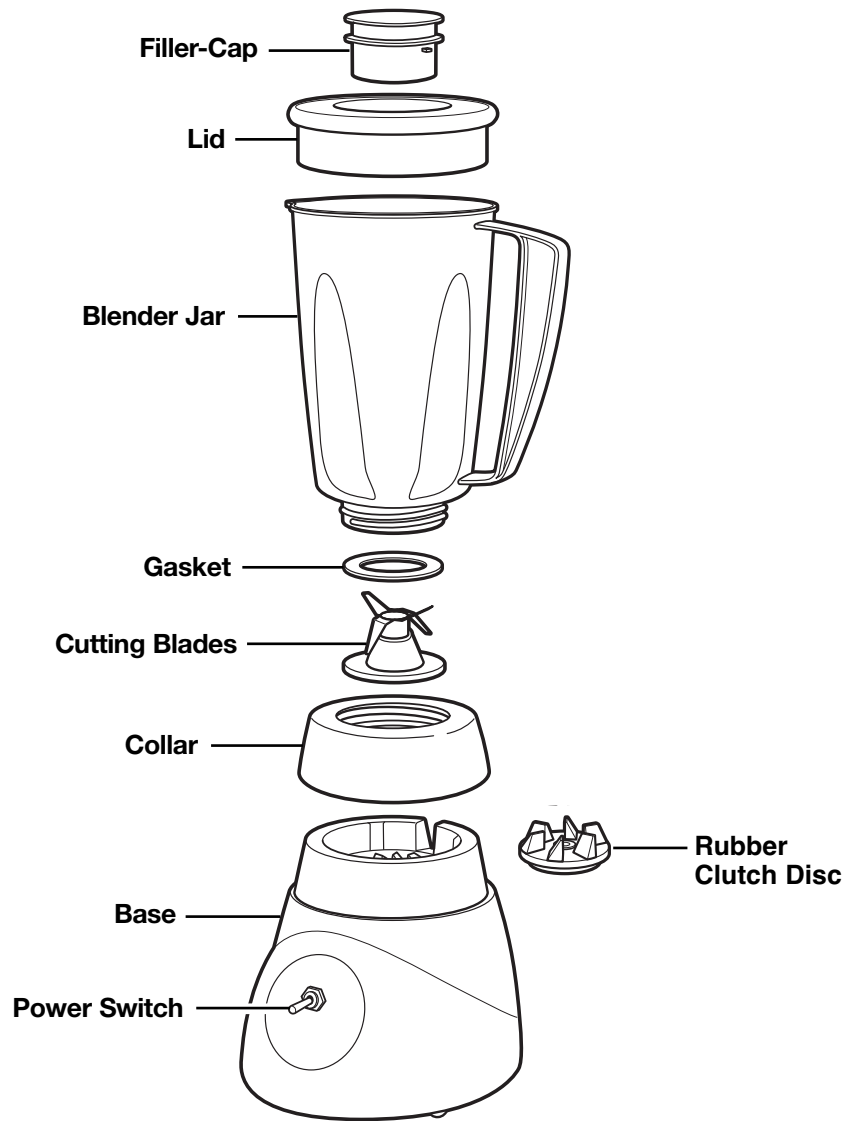
– SAVE THESE INSTRUCTIONS –

Blender Operation: Quick-Start Guide

1. Read Important Safety Instructions and Warnings before use.
2. Place the blender on a dry, level surface.
3. Make sure the power switch is in the OFF/O position. Plug the blender into a grounded electrical outlet.
4. Place the container on the base with ingredients and container lid in place.
5. Move the power switch to the LO/1 or HI/2 position.

Parts and Features

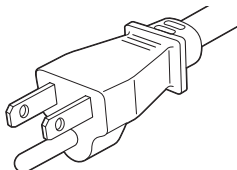
NOTE: The blender is not designed to crush very large ice cubes. Regular-sized ice cubes made in most icemakers or crushed ice may be added to liquid ingredients in the blender to make daiquiris or similar drinks.



Power Requirements

Use a fused electric outlet for the blender. The plug will look like the following to meet power requirements:

120 VAC, 60Hz



Operation

Operating the Blender

Controls

The switch on the front panel allows you to control the blender for precise blending requirements. The blender is equipped with HI/2 and LO/1. OFF is O. Select the desired speed by pushing the power switch up one notch for LO/1 or up two notches for HI/2.

Using the blender

Before you use the blender for the first time, wash the container, cover, and cutter assembly. Refer to "Cleaning Instructions." Do not put the cutter assembly in the dishwasher.

To operate the blender, proceed as follows:

1. Place the blender on a clean, dry, level surface. Make sure that the HI/LO/OFF switch on the control panel is set to OFF/O.
2. Plug the blender into an electric outlet.
3. Place the ingredients to be blended into the container.
4. Place the container onto the base. Make sure it rests securely on the base.

HI/LO/OFF Switch



5. Place the cover and filler-cap on the container.
6. Move the HI/LO/OFF switch to the desired speed. See "Professional Blending Techniques" for blending tips.
7. When blending is complete, set the HI/LO/OFF switch to OFF/O.

Do not remove the container from the base until the unit has stopped completely.

Professional Blending Techniques

Filling the container

When filling the container with ingredients, follow these recommendations:

- Use sufficient amount of liquid to ensure that the mixture is fluid and free-running at all times. Pour the liquid into the container **FIRST**.
- Cut solid ingredients into pieces that are no bigger than a 1" (25 mm) cube.
- Add the ingredients to container in batches. Do not blend maximum volume all at once.
- Do **NOT** overfill the container with product. This may prevent the blender from processing the product properly. Process dense foods or thick mixtures in small batches, and remember that the volume of the product normally increases during processing.
- Do not exceed 1 quart (1 liter) of content when blending hot product.
- Always place the cover and filler-cap on the container when blending. For blending hot liquids, remove filler-cap from container cover before blending.

Blending techniques

Icy drinks – Do not use blender to crush very large ice cubes. The blender is not designed for this. Regular-sized ice cubes or crushed ice is recommended. Pour in liquid; then add ice. Cover. Set speed at HI/2 and process until desired consistency is reached. Chunks of frozen fruit can be added to milk or fruit juice to produce a sherbet or slush.

WARNING

Burn Hazard

Always use caution when blending hot contents.

Failure to follow these instructions can result in burns.

Blending hot mixtures

IMPORTANT: To minimize the possibility of scalding, the following precautions **MUST** be observed:

- Do not exceed 1 quart (1 liter) of content when blending hot product. Remember that the volume of the product normally increases during processing.
- Always place the cover on the container and remove the filler-cap from container cover when blending hot liquids to prevent the buildup of pressure.
- Never stand with your face directly over the container when operating the blender where steam may be released.
- Begin on LO/1 speed and then select a speed that produces a column of air in the center of the container.

Filler-cap

Use the filler-cap to add liquids to the container while the unit is running.

Care and Cleaning

Cleaning Instructions

⚠️ WARNING



Electrical Shock Hazard

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

General cleaning

Do not allow food residue to dry on any part of the blender. Wash and rinse container, cutter unit assembly and base after each use, or whenever it will not be used again within one hour, as follows:

1. Remove the container from the base, and then remove the cover. Add cleaning solution to the container. Use a washing solution of hot water (less than 115°F/46°C) and a nonsudsing detergent. Use the recommended amount of detergent.
2. Scrub and flush out the container interior, cover, and filler-cap to remove food residue. Empty container.
3. Fill container ¼ full with fresh washing solution and place it on the base.
4. Replace the cover on the container and run the blender on high speed for 2 minutes.
5. Repeat step 3 using clean rinse water (95°F/35°C).
6. Wipe down the container, filler-cap, and cover with a soft cloth or sponge, dampened with fresh washing solution.
7. Wipe the exterior of the base with a damp cloth or sponge. The base contains electrical components: do not immerse and do not use a high-pressure washer or dishwasher to clean the base.

⚠️ WARNING



Cut Hazard

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

Sanitizing

1. Wash container as instructed in “General cleaning.”
2. Fill container with sanitizing solution (see “Recommended Sanitizing Solution” below) and place on base.
3. Replace cover and filler-cap and run on LO/1 speed for 2 minutes. Empty container.
4. Wipe the container exterior with a soft cloth or sponge dampened with sanitizing solution.
5. Immerse the cover and filler-cap in sanitizing solution for 2 minutes.
6. Remove any remaining moisture from cutter assembly by placing empty container on base and running on HI/2 speed for 2 seconds.
7. When ready to use, rinse with clean water.

NOTE: Do not rinse container, cover, or filler-cap after sanitizing.

Recommended Sanitizing Solution: The sanitizing solution should consist of 1 tablespoon of household bleach per 1 gallon of clean, cool water (60°F, 16°C) mixed according to the instructions on the bleach. When using a sanitizing solution other than that recommended, the sanitizing solution concentration should be tested using commercially available test strips and should indicate a concentration between 100 and 200 parts per million of bleach to water.

Troubleshooting Guide

Problem . . .	Solution . . .
Blender fails to start or stops while it is running and cannot be restarted	<ul style="list-style-type: none"> • Check to see if unit is securely plugged into an electric outlet. • Check to see if the fuse for the electric outlet has blown or if a circuit breaker has tripped.
Ingredients will not mix properly	<ul style="list-style-type: none"> • Check to see if enough liquid has been added to the ingredients. Mixture should be fluid and free-running at all times. • Solid pieces are too large. Pieces should not exceed 1" (25 mm) cubes. • Container is too full. Do not fill past highest graduation marking. • Cutter unit blades are not sharp or are damaged. Inspect container and cutter assembly daily. Replace cutter assembly at least every 90 days or sooner if cutter assembly appears worn or damaged. • Check to see if cutter assembly is installed properly. • Select speed to create a fluid blend.

Maintenance

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

Daily	Unplug the blender, remove the container from the base, and then inspect the container and cutter unit assembly for wear, nicks, and broken or loose blades. Replace if necessary. If the blades are loose, discontinue use immediately and replace the blades. Do not attempt to repair or tighten the cutter assembly. See "Replacement Parts" below.
Weekly	Unplug the blender, and then inspect the power cord insulation and power plug for cracks. Refer to "Technical Service" for repair or replacement.
Quarterly	Replace the container and cutter assembly at least every 90 days. See "Replacement Parts" below.

NOTE: The rubber clutch disc on the blender base has reverse threads. To replace, remove the rubber clutch disc by threading it **clockwise**. To install the new clutch disc, thread it onto the motor shaft **counterclockwise**.

Replacement Parts

For replacement parts, call toll-free: 866-285-1087.

Part Description	Part Number
48-Ounce Container	55700
Cutter Assembly	98908
Rubber Clutch Disc	990093600

Product Warranty

This warranty applies to products purchased 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 one (1) year from the date of original purchase. 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. 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, plastic jars, 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 purchaser. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to make a warranty claim or the warranty term will be based on the date of manufacture plus ninety (90) days.

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.

If you have a claim under this warranty please contact our **TECHNICAL SERVICES DEPARTMENT** at **866.285.1087** or **910.693.4277**. For faster service, locate the model, type, and series numbers on your appliance.

Sécurité du mélangeur

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

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Veillez à toujours lire tous les messages de sécurité et à vous y conformer.



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers susceptibles de causer des blessures graves à vous et d'autres.

Tous les messages de sécurité sont précédés du symbole d'alerte de sécurité et du mot « DANGER » ou « AVERTISSEMENT. » Ces mots signifient :

⚠ DANGER

Risque certain de décès ou de blessures graves si vous ne suivez pas les instructions.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque possible de décès ou de blessures graves si vous ne suivez pas les instructions.

Tous les messages de sécurité identifient le danger et vous disent comment réduire le risque de blessures, et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

Brancher l'appareil dans une prise mise à terre.

Ne pas utiliser un adaptateur.

Ne pas utiliser un cordon de rallonge.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou un choc électrique.

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de coupure

Toujours placer le couvercle sur le récipient durant le mélange.

Ne jamais introduire les mains, une cuillère ou un autre ustensile dans le récipient durant le mélange.

Si vous ne respectez pas ces instructions, vous pouvez occasionner des os cassés, des coupures et d'autres blessures.

Service technique

Pour obtenir de l'aide ou commander des pièces de rechange, appelez notre Service technique au

866-285-1087 ou 910-693-4277

08h00 – 17h00 HNE, Lundi – Vendredi
www.commercial.hamiltonbeach.com

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT – Lors de l'utilisation d'appareils électroménagers, des précautions fondamentales de sécurité doivent être observées, dont les suivantes :

1. Lisez le Manuel de fonctionnement avant d'utiliser votre mélangeur. Conservez le Manuel de fonctionnement à portée de la main.
2. Branchez dans une prise triphasée.
3. N'enlevez jamais la broche de mise à la terre.
4. N'utilisez jamais un adaptateur.
5. N'utilisez jamais une rallonge électrique.
6. Débranchez le courant avant de nettoyer ou de réparer.
7. Pour réduire le risque de blessure corporelle, débranchez le cordon d'alimentation de la prise quand vous n'utilisez pas votre appareil ou avant d'enlever ou de mettre des pièces.
8. Pour vous protéger contre les secousses électriques, ne plongez jamais le cordon d'alimentation, la fiche ou la base du mélangeur dans de l'eau ou dans un autre liquide.
9. Ne pulvérisez jamais la base avec un pistolet de pulvérisation à haute pression.
10. Vous devez faire extrêmement attention quand vous déplacez un appareil électroménager qui contient de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
11. N'utilisez jamais votre appareil électroménager à des fins autres que celles prévues.
12. Ne doit pas être utilisé par des enfants ou à proximité d'enfants.
13. L'utilisation d'accessoires qui ne sont pas recommandés par le fabricant d'électroménagers peut occasionner des blessures corporelles.
14. Pour réduire le risque de blessure corporelle et pour empêcher d'endommager votre mélangeur, votre bocal ou votre ensemble de couteau, N'INSÉREZ jamais d'ustensile dans le récipient de votre mélangeur quand vous le faites fonctionner.
15. Ne rangez aucun ustensile de cuisine dans le contenant parce que vous endommagerez votre mélangeur en le mettant en marche accidentellement.
16. Pour éviter la possibilité de blessures sérieuses, ne mettez jamais vos mains dans le bocal du mélangeur pendant son fonctionnement. Faites toujours fonctionner votre mélangeur avec le couvercle du bocal en place.
17. Évitez de toucher des pièces en mouvement.
18. Manipuler les lames avec précaution car elles sont coupantes.
19. Si les lames de l'ensemble de coupe sont lâches, arrêtez-vous immédiatement de faire fonctionner votre mélangeur et remplacez l'ensemble de coupe. N'essayez jamais de réparer ou de resserrer l'ensemble de coupe.
20. Inspecter chaque jour le récipient et les lames. N'utilisez jamais un récipient cassé, ébréché ou fendu. Rechercher indices d'usure, traces de choc ou lames brisées. N'utilisez jamais de lames cassées, fendues ou mal fixées. Remplacer les lames à intervalle de 90 jours.
21. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
22. Cet appareil est conçu pour de brèves périodes de fonctionnement et un temps de fonctionnement de 3 minutes.
23. Ne laissez jamais le mélangeur sans surveillance quand il fonctionne.
24. Pour réduire le risque d'endommager votre mélangeur, votre bocal ou votre ensemble de couteau, NE BOUGEZ JAMAIS OU NE BALANCEZ JAMAIS votre mélangeur quand il fonctionne. Si votre mélangeur s'arrête de mélanger alors qu'il est en marche, DÉBRANCHEZ votre mélangeur, enlevez le bocal de la base, enlevez le couvercle du bocal et utilisez une spatule étroite en caoutchouc pour pousser le mélange vers les couteaux.
25. Pour éviter des brûlures sous l'effet des éclaboussures d'un liquide chaud, retirez le bouchon de l'orifice de remplissage du récipient avant l'opération de mixage. Écartez vos mains ou toute peau exposée de l'ouverture du couvercle pour réduire les risques de brûlure.
26. Utilisez toujours le mélangeur avec le couvercle du récipient en place.
27. Ne faites jamais fonctionner votre appareil avec une fiche ou un cordon d'alimentation endommagé ou après un mauvais fonctionnement de votre appareil ou si votre appareil est tombé ou endommagé de quelque manière que ce soit. Appelez le Service technique au numéro **866-285-1087** ou **910-693-4277** pour des instructions ou un examen, une réparation ou un ajustement mécanique ou électrique de votre appareil.

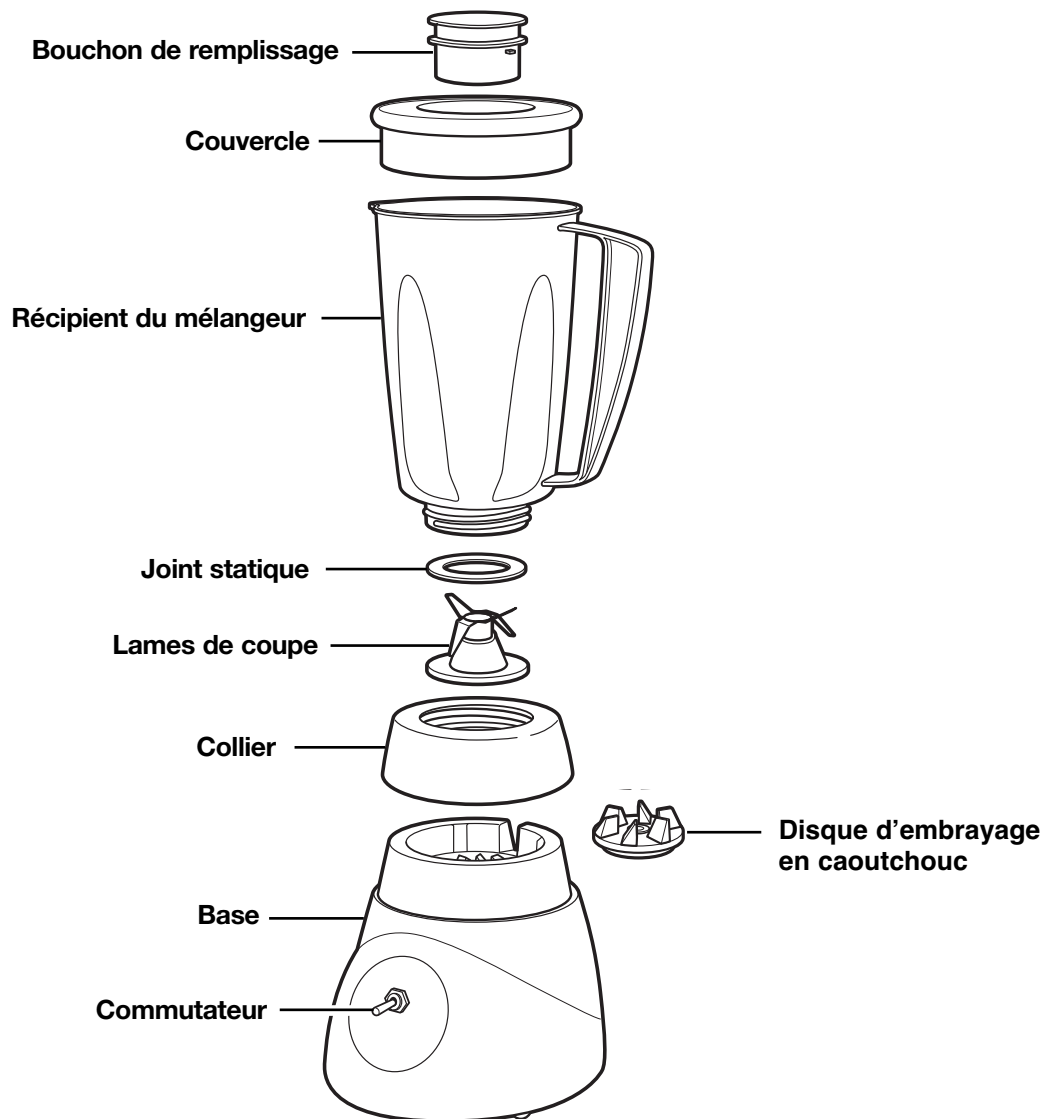
– CONSERVER CES INSTRUCTIONS –

Fonctionnement du mélangeur – Guide de démarrage rapide

1. Lisez les instructions de sécurité et les avertissements importants avant toute utilisation.
2. Placez votre mélangeur sur une surface sèche, horizontale.
3. Assurez-vous que le commutateur de marche soit en position **O** (arrêt). Branchez votre mélangeur dans une prise électrique mise à la terre.
4. Placez le récipient sur la base avec les ingrédients et mettez le couvercle.
5. Placez le commutateur de marche en position de basse vitesse (1) ou vitesse élevée (2).

Pièces et caractéristiques

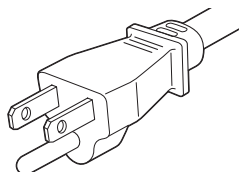
NOTE : Ce mélangeur n'est pas conçu pour broyer de grande quantité de glaçons. Les formats habituels de cubes de glace fabriqués par la plupart des machines à glaçons ou broyeurs à glace peuvent être ajoutés aux ingrédients liquides pour faire des daiquiris ou autres boissons semblables.



Spécifications électriques

Brancher le mélangeur à une prise murale avec interrupteur à fusible. L'utilisation d'une fiche conforme aux normes d'alimentation électrique est illustrée ci-dessous :

120 VAC, 60Hz



Operation

Utilisation du mélangeur

Contrôles

Le commutateur du panneau frontal permet la commande du mélangeur selon les exigences précises de mélange. Ce mélangeur est doté d'une vitesse élevée (2) et d'une basse vitesse (1) ainsi que l'arrêt du mélangeur (O). Choisir la vitesse en positionnant le commutateur pour la basse vitesse (1) ou pour la vitesse élevée (2).

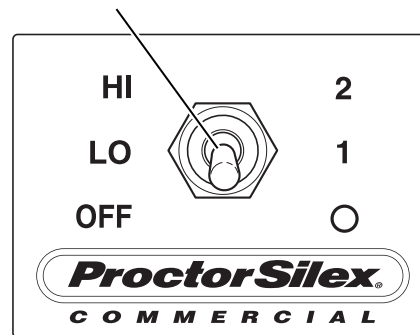
Utilisation du mélangeur

Avant d'utiliser le mélangeur pour la première fois, laver manuellement le récipient, le couvercle et le bouchon. Voir la section « Nettoyage du mélangeur. » Ne pas mettre l'ensemble de coupe dans le lave-vaisselle.

Pour faire fonctionner le mélangeur, procéder comme suit:

1. Placer le mélangeur sur une surface horizontale, propre et sèche; placer le commutateur OFF/LO/HI à la position d'arrêt (O).
2. Brancher le mélangeur sur une prise de courant électrique.
3. Placer les ingrédients à traiter dans le récipient.
4. Placer le récipient sur la base. Veiller à ce que le récipient s'engage securely sur la base.
5. Placer l'ensemble couvercle/bouchon sur le récipient.

Commutateur d'arrêt (O) /
basse (1) / élevée (2)



6. Mettez le commutateur OFF/LO/HI (Arrêt/Basse/Élevée) à la vitesse désirée. Consultez la section « Techniques d'utilisation professionnelles » pour des renseignements pratiques.
7. Quand le mélange est terminé, mettez le commutateur OFF/LO/HI à la position d'arrêt (O).

N'enlevez le récipient de la base que lorsque l'appareil est complètement arrêté.

Techniques d'utilisation professionnelles

Remplissage du récipient

Observer les recommandations suivantes lors de l'introduction des ingrédients dans le récipient.

- Verser une quantité suffisante de liquide pour produire un mélange fluide, qui s'écoule toujours bien. Verser le liquide dans un récipient EN PREMIER LIEU.
- Couper les ingrédients solides en petits morceaux de moins de 1 po (25 mm) cube.
- Introduire les ingrédients dans le récipient par petites quantités. Ne pas traiter en une seule fois une quantité représentant le volume maximum.
- NE PAS remplir excessivement le récipient avec les ingrédients; ceci pourrait empêcher le mélangeur de traiter correctement les ingrédients. Pour les aliments denses ou les mélanges épais, procéder par petits lots et ne pas oublier qu'il est normal que le volume du produit augmente durant le traitement.
- Lors du traitement d'un produit chaud, les ingrédients ne devraient pas occuper plus de un litre du volume disponible dans le récipient.
- Placer toujours l'ensemble couvercle/bouchon sur le récipient avant la mise en marche. Pour le traitement de produits chauds, retirer le bouchon du couvercle avant la mise en marche.

Techniques de mixage/hachage

Boisson glacée – Ne pas utiliser le mélangeur pour piler de grande quantité de cubes de glace. Ce mélangeur n'est pas conçu pour cela. Nous recommandons des cubes de glace de format habituel ou de la glace pilée. Verser le liquide puis ajouter la glace. Replacer le couvercle. Sélectionner la haute vitesse et faire fonctionner le mélangeur jusqu'à l'obtention de la consistance désirée. On peut ajouter des fruits surgelés à du lait ou à un jus de fruits pour produire un sorbet ou un mélange glacé.

⚠️ AVERTISSEMENT

Risque de brûlures

Exercer toujours une grande prudence lors du mixage d'un mélange chaud.

Le non-respect de cette instruction peut provoquer des brûlures.

Mixage d'un mélange chaud

IMPORTANT : Pour minimiser le risque de brûlure, on DOIT toujours observer les précautions suivantes :

- Lors du traitement d'un produit chaud, les ingrédients ne devraient pas occuper plus de un litre du volume disponible dans le récipient. Ne pas oublier que normalement le volume augmente durant le traitement.
- Lors du traitement d'un liquide chaud, pour éviter l'accumulation d'une pression, placer toujours le couvercle sur le récipient et ôter le bouchon.
- Ne jamais placer le visage ou les mains directement au-dessus du couvercle pendant l'opération de mixage.
- Commencer l'opération à basse vitesse, puis sélectionner une vitesse qui suscite la formation d'une colonne d'air au centre du récipient.

Utilisation du bouchon du remplissage

Utiliser le bouchon du remplissage pour ajouter une petite quantité de liquide pendant l'opération de broyage/mixage.

Entretien du mélangeur

Nettoyage du mélangeur

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

Brancher l'appareil dans une prise mise à terre.

Ne pas enlever la broche de mise à terre.

Ne pas utiliser un adaptateur.

Ne pas utiliser un cordon de rallonge.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou un choc électrique.

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de coupure

Toujours placer le couvercle sur le récipient durant le mélange.

Ne jamais introduire les mains, une cuillère ou un autre ustensile dans le récipient durant le mélange.

Le non-respect de ces instructions peut provoquer des fractures, coupures ou autres blessures.

Nettoyage général

Veiller à ne pas laisser des résidus alimentaires sécher sur une partie quelconque du mélangeur. Laver et rincer le récipient, les lames de coupe et la base immédiatement après chaque utilisation, ou chaque fois qu'il ne sera pas réutilisé en deçà de une heure, comme suit :

1. Enlever le récipient de la base et enlever l'ensemble couvercle/bouchon. Remplir le récipient avec de la solution de lavage. Utiliser une solution d'eau chaude (moins de 46 °C/115 °F) et de détergent non moussant. Utiliser la quantité de détergent recommandée.
2. Frotter et rincer l'intérieur du récipient, le couvercle et le bouchon pour éliminer tous les résidus alimentaires. Vider le récipient.
3. Remplir à ¼ le récipient avec de la solution de lavage propre; placer le récipient sur la base.
4. Placer l'ensemble couvercle/bouchon sur le récipient; faire fonctionner le mélangeur à haute vitesse pendant deux minutes.
5. Répéter l'étape 3 avec de l'eau de rinçage (35 °C/95 °F).
6. Essuyer le récipient, le couvercle et le bouchon avec un linge doux ou une éponge humidifiée de solution de lavage propre.
7. Essuyer l'extérieur de la base avec un linge ou une éponge humide. Comme la base contient des composants électriques, ne pas immerger la base ni l'exposer au jet d'un appareil de lavage à haute pression, ni la placer dans un lave-vaisselle.

Assainissement

1. Laver le récipient selon les instructions de la section « Nettoyage général. »
2. Remplir le récipient de solution de nettoyage sanitaire (voir ci-après « Solution recommandée pour le nettoyage sanitaire »); placer le récipient sur la base.
3. Placer l'ensemble couvercle/bouchon sur la base; faire fonctionner le mélangeur à basse vitesse (1) pendant 2 minutes. Vider le récipient.
4. Essuyer la surface extérieure du récipient avec un linge doux ou une éponge humidifiée de solution de nettoyage sanitaire.
5. Immerger le couvercle et le bouchon dans la solution de nettoyage sanitaire pendant deux minutes.
6. Pour éliminer l'humidité sur les lames de coupe, placer le récipient vide sur la base; faire fonctionner le mélangeur pendant 2 secondes à vitesse élevée (2).
7. Avant la prochaine utilisation du mélangeur, rincer le récipient avec de l'eau propre.

REMARQUE : Ne pas rincer le récipient, le couvercle ou le bouchon après le nettoyage sanitaire.

Solution d'assainissement recommandée :

La solution d'assainissement devrait comporter 15 mL d'eau de Javel ménagère par 3,8 litres d'eau froide propre (16 °C, 60 °F) mélangée selon les instructions sur le contenant d'eau de Javel. Lors de l'utilisation de toute autre solution d'assainissement, la concentration de la solution devrait être vérifiée à l'aide de bandes de test disponibles commercialement et devrait indiquer une concentration de 100 à 200 parties par million d'eau de Javel par rapport à l'eau.

Dépannage

Problème . . .	Solution . . .
Le mélangeur ne se met pas en marche, ou il s'arrête en cours de fonctionnement et on ne peut le remettre en marche	<ul style="list-style-type: none"> • Déterminer si l'appareil est correctement branché sur une prise de courant. • Déterminer si la prise de courant est correctement alimentée (disjoncteur ouvert ou fusible grillé?)
Mixage incorrect des ingrédients	<ul style="list-style-type: none"> • Déterminer si une quantité suffisante de liquide a été ajoutée avec les ingrédients. Il faut que le mélange soit fluide et puisse toujours s'écouler librement. • Les morceaux des ingrédients solides sont trop gros. Couper en morceaux de moins de 1 po (25 mm) cube. • Le récipient est trop rempli. Ne pas remplir au-delà de la marque supérieure de la graduation. • Les lames ne sont pas suffisamment acérées ou elles sont endommagées. Inspecter chaque jour le récipient et les lames. Remplacer les lames lorsqu'ils sont endommagés, ou à intervalles de 3 mois. • Vérifier que le module des lames est convenablement serré. • Sélectionner la vitesse appropriée pour produire un mélange fluide.

Entretien

Inspecter l'appareil et ses divers composants; effectuer les opérations nécessaires comme suit :

Chaque jour	Débrancher l'appareil; enlever le récipient de la base; inspecter le récipient et les lames; rechercher les indices d'usure, détériorations, lames brisées, lames desserrées, etc. Remplacer au besoin. Si les lames de l'ensemble de coupe sont desserrées, discontinuer l'utilisation immédiatement et remplacer l'ensemble de coupe. Ne pas tenter de réparer ni de resserrer l'ensemble de coupe. Voir la section « Pièces de rechange » ci-dessous.
Chaque semaine	Débrancher l'appareil; inspecter l'isolant du cordon d'alimentation et la fiche de branchement; rechercher les fissures. S'il y a un besoin de réparation ou remplacement, consulter la section « Demande d'assistance ou de service. »
Chaque trois mois	Remplacer les lames au moins chaque trois mois. Voir la section « Pièces de rechange » ci-dessous.

NOTE : Le disque d'embrayage en caoutchouc situé sur la base du mélangeur est doté de filets inversés. Pour remplacer, retirer le disque d'embrayage en caoutchouc en le dévissant dans le sens des **aiguilles d'une montre**. Pour installer un nouveau disque d'embrayage, visser ce dernier sur l'arbre du moteur dans le sens **contraire aux aiguilles d'une montre**.

Pièces de rechange

Pour les pièces de rechange, appelez gratuitement le 866-285-1087.

Description de la pièce	Numéro de pièce
Contenant de 48 on. (1,5 L)	55700
Ensemble de coupe	98908
Disque d'embrayage en caoutchouc	990093600

Garantie de produit

Cette garantie s'applique aux produits achetés 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'œuvre pour une période de un (1) an à compter de la date d'achat d'origine. Au cours de cette période, votre seul recours est la réparation ou le remplacement de ce produit ou tout composant s'avérant défectueux, à notre gré, mais vous êtes responsable de tous les coûts liés à l'expédition du produit. Si le produit ou un composant n'est plus offert, nous le remplacerons par un produit similaire de valeur égale ou supérieure.

Cette garantie ne couvre pas le verre, les récipients du plastique, les filtres, l'usure normale, l'utilisation non conforme aux directives imprimées, ou aux dommages du produit résultant d'un accident, d'une modification et d'une utilisation abusive ou incorrecte.

Cette garantie s'applique seulement au premier acheteur 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 ou clause de garantie dans les quatre-vingt-dix (90) jours suivant la date de fabrication.

Nous excluons toutes les réclamations au titre de cette garantie pour les dommages spéciaux, consécutifs et indirects causés par la violation de la 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.

Appeler **LE SERVICE À LA CLIENTÈLE** aux numéros **866.285.1087** ou **910.693.4277** pour toute réclamation au titre de la garantie. Repérer les numéros de modèle, de séries et de type de l'appareil pour obtenir un service plus rapide.

Seguridad de las licuadoras

IMPORTANTE: Como parte de su programa de entrenamiento de los operadores, este manual de operación deberá estudiarse con todos los operadores de equipo.

Su seguridad y la de otros es sumamente importante.

En este manual y en su artefacto electrodoméstico proporcionamos muchos mensajes de seguridad importantes. Siempre lea y observe todos los mensajes de seguridad.



Éste es el símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo le alerta sobre riesgos que pueden matar o lesionar a usted y a los demás.

Todos los mensajes de seguridad estarán precedidos de un símbolo de alerta de seguridad y la palabra "PELIGRO" o "ADVERTENCIA." Estas palabras significan:

⚠ PELIGRO

Si usted no sigue las instrucciones, corre peligro de muerte o de lesiones serias.

⚠ ADVERTENCIA

Si usted no sigue las instrucciones, podría correr peligro de muerte o de lesiones serias.

Todos los mensajes de seguridad identificarán el riesgo, le dirán cómo reducir la posibilidad de lesiones y le dirán lo que puede ocurrir si no sigue las instrucciones.

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de choque eléctrico

Enchúfela en un tomacorriente conectado a tierra.

No quite la púa de tierra.

No utilice un adaptador.

No utilice un cable de extensión eléctrica.

No seguir estas instrucciones puede resultar en muerte, incendio o choque eléctrico.

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de cortaduras

Cuando esté licuando, siempre coloque la tapa en la jarra.

No coloque las manos, cucharas u otros utensilios en la jarra durante el licuado.

No seguir estas instrucciones podría resultar en huesos rotos, cortaduras u otras lesiones.

Servicio técnico

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

866-285-1087 ó 910-693-4277

8 a.m. – 5 p.m. Hora del este, lunes a viernes
www.commercial.hamiltonbeach.com

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

ADVERTENCIA: Siempre que se utilicen aparatos electrodomésticos, deben seguirse precauciones básicas, incluidas las siguientes:

1. Lea el Manual de Operaciones antes de utilizar la licuadora. Conserve el Manual de Operaciones a mano.
2. Enchufe el aparato a un tomacorriente de tres púas conectado a tierra.
3. No quite la púa de conexión a tierra.
4. No utilice un adaptador.
5. No utilice un cable de extensión.
6. Desconecte la electricidad antes de limpiar o efectuar algún servicio.
7. Para reducir el riesgo de lesiones personales, desenchufe el cable del tomacorriente cuando no esté usando el aparato, y antes de poner o quitar piezas.
8. Para proteger contra descargas eléctricas, no sumerja el cable eléctrico, o conecte o coloque la base de la licuadora en agua o en cualquier otro líquido.
9. No rocíe la base con una pistola rociadora de alta presión.
10. Use extrema precaución cuando se encuentre moviendo un electrodoméstico que contenga aceite caliente o líquidos calientes.
11. No use un electrodoméstico para un trabajo diferente para el cual fue creado.
12. No permita que los niños manipulen la licuadora ni que se utilice en su cercanía.
13. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
14. Para reducir el riesgo de lesiones personales o para prevenir daños a la licuadora o a la jarra y a la ensambladura de corte, NO INSERTE utensilios en la jarra de la licuadora mientras la licuadora está en operación.
15. No guarde utensilios en cocina dentro de la licuadora porque ésta podría dañarse si la encienden sin querer.
16. Para prevenir la posibilidad de lesiones personales graves, mantenga las manos fuera de la jarra de la licuadora mientras está en funcionamiento. Siempre utilice la licuadora con la tapa de la jarra en su lugar.
17. Evite el contacto con las partes en movimiento.
18. Las cuchillas están afiladas. Manéjelas con cuidado.
19. Si las cuchillas del ensamblaje de corte están sueltas, deje de utilizarlas inmediatamente y reemplace el ensamblaje de corte. No intente repararla o ajustarla.
20. Revise el vaso y el el ensamblaje de corte a diario. No utilice el contenedor si se encuentra roto, saltado o rajado. Examine las cuchillas si hay desgaste, muescas o roturas. No utilice cuchillas de corte rotas o dañadas. Reemplace el ensamblaje de corte por lo menos cada 90 días.
21. No la use al aire libre.
22. Este aparato electrodoméstico está destinado para períodos cortos de funcionamiento, con un tiempo de funcionamiento nominal de 3 minutos.
23. No deje la licuadora sin atención mientras se encuentre en funcionamiento.
24. Para evitar daños a la licuadora, a la jarra, o a la ensambladura del cortador, NO MUEVA bruscamente la licuadora mientras está en operación. Si la acción de licuado se detiene durante la operación, APAGUE la licuadora, remueva la base de la jarra, remueva la cubierta de la jarra, y use una espátula de goma fina para empujar la mezcla hacia los cortadores.
25. Para evitar quemaduras producidas por líquidos calientes que salpiquen fuera de la jarra, quite siempre el tapón de llenado de la tapa del recipiente antes de batir líquidos calientes. Mantenga las manos y la piel expuesta lejos de la abertura de la tapa para reducir el riesgo de posibles quemaduras.
26. Siempre use la licuadora con la tapa en su lugar.
27. No utilice ningún aparato electrodoméstico que tenga un cable o enchufe averiado, o luego de un funcionamiento defectuoso del aparato electrodoméstico, o después de que haya sufrido una caída o daño alguno. Llame al número de Servicio Técnico, **866-285-1087** o **910-693-4277** para obtener instrucciones sobre inspección, reparación o arreglos eléctricos o mecánicos.

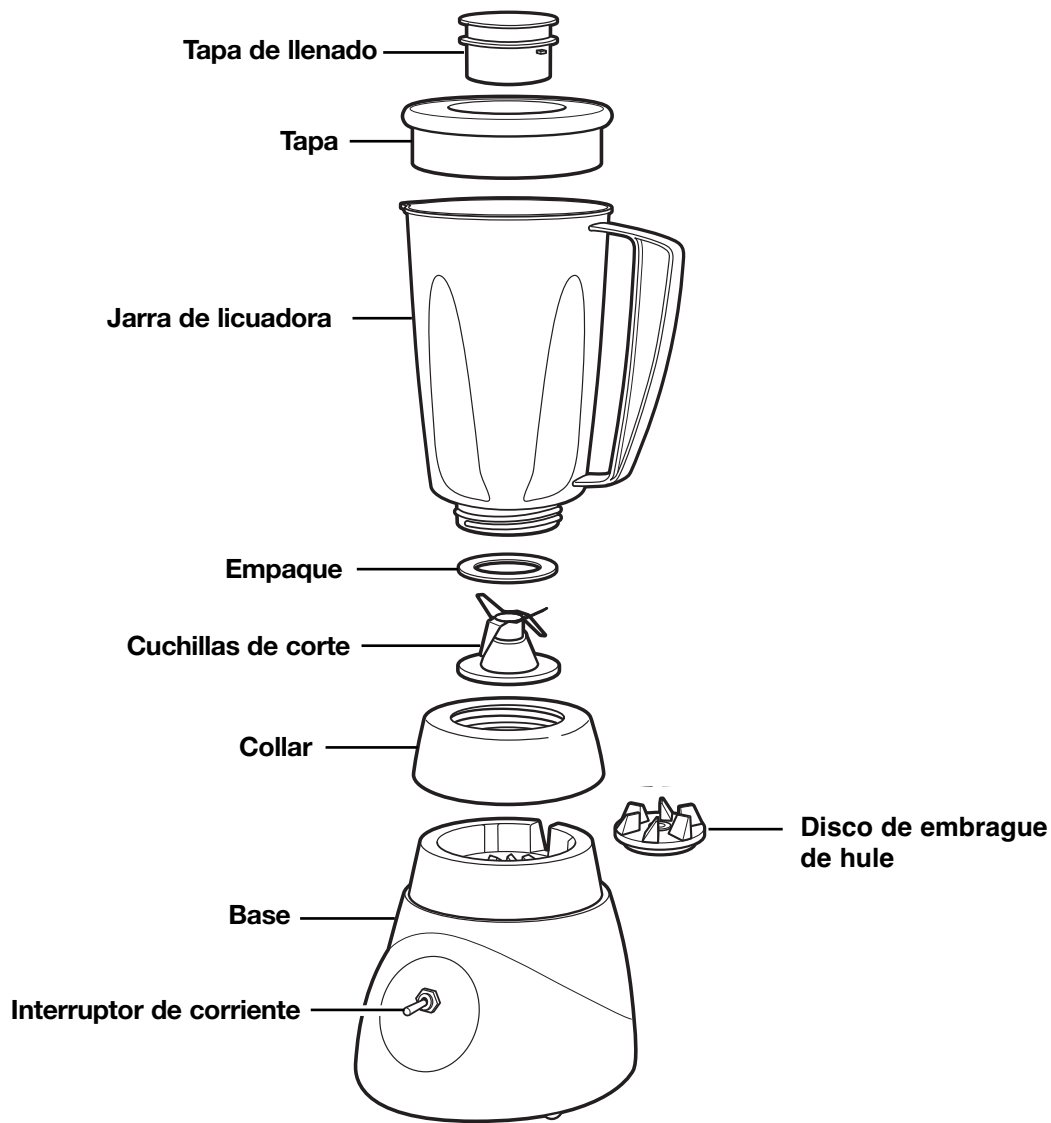
- GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES -

Operación de la licuadora—Guía de inicio rápido

1. Antes de comenzar el uso, lea las Instrucciones Importantes de Seguridad y las Advertencias.
2. Coloque la licuadora en una superficie seca y nivelada.
3. Asegúrese de que el interruptor de energía está en la posición **O** (apagado). Conecte la licuadora en un tomacorriente conectado a tierra.
4. Coloque la jarra en la base con los ingredientes y la tapa de la jarra colocada.
5. Mueva el interruptor a la posición **LO/1** o **HI/2**.

Piezas y características

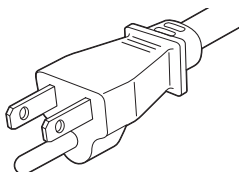
NOTA: La licuadora no está diseñada para triturar cubos grandes de hielo. Los cubos de hielo de tamaño regular hechos por la mayoría de los fabricantes de hielo o el hielo triturado puede agregarse a ingredientes líquidos en la licuadora para hacer daiquiris o bebidas similares.



Requerimientos de corriente

Use una toma eléctrica con fusible para la licuadora. El enchufe se verá como el siguiente para cumplir con los requerimientos de energía:

120 VAC, 60Hz



Operación

Operación de la licuadora

Controles

El interruptor en el panel frontal le permite controlar la licuadora para requerimientos de licuado precisos. La licuadora está equipada con HI/2 y LO/1. Apagado es OFF (O). Seleccione la velocidad deseada presionando el interruptor de corriente hacia arriba una muesca para LO/1 o dos ranuras hacia arriba para HI/2.

Uso de la licuadora

Antes de usar la licuadora por primera vez, lave a mano la jarra, la tapa y la tapa del orificio de llenado. Remítase a “Instrucciones para la limpieza”. Nunca ponga el conjunto de corte en la lavavajillas.

Para usar la licuadora, proceda como sigue:

1. Coloque la licuadora sobre una superficie limpia y seca y luego fije el interruptor OFF/LO/HI en OFF (O).
2. Conecte la licuadora al tomacorriente.
3. En la jarra coloque los ingredientes que serán licuados.
4. Coloque la jarra en la base. Asegúrese de que descansa correctamente en la base.

Interruptor Off (O) / baja velocidad (1) / alta velocidad (2)



5. Coloque la tapa y la tapa de llenado sobre la jarra.
6. Accione el interruptor OFF/LO/HI para obtener la velocidad deseada. Para consejos sobre licuado, ver “Instrucciones profesionales para licuar”.
7. Cuando se haya finalizado el licuado, coloque el interruptor OFF/LO/HI en posición OFF (O).

No retire el contenedor de la base hasta que la unidad se haya detenido por completo.

Instrucciones profesionales para licuar

Cómo llenar la jarra

Siga estas recomendaciones cuando esté llenando la jarra con los ingredientes:

- Use una cantidad de líquido suficiente para asegurar que la mezcla está fluida y libre de obstáculos todo el tiempo. PRIMERO vierta el líquido en la jarra.
- Corte los ingredientes sólidos en piezas que resulten no ser mayores de un cubo de 1" (25 mm).
- Agregue los ingredientes en la jarra en porciones pequeñas. No haga licuado todo el volumen de una sola vez.
- NUNCA llene la jarra con demasiados ingredientes para evitar que la licuadora no pueda procesarlos correctamente. Para preparar alimentos densos o mezclas muy espesas, hágalo en lotes pequeños y recuerde que durante el procesamiento es normal que aumente el volumen de los alimentos.
- No exceda un litro de contenido al licuar producto caliente.
- Siempre coloque la tapa y la tapa de llenado en la jarra durante el licuado. Para licuar líquidos calientes, quite la tapa de llenado de la tapa de la jarra antes de licuar.

Técnicas de licuado

Bebidas con hielo – No use la licuadora para triturar cubos de hielo muy grandes. La licuadora no está diseñada para esto. Se recomienda cubos de hielo de tamaño regular o hielo triturado. Vierta el líquido y luego el hielo. Tape. Fije la velocidad en alta (HI/2) y procese hasta lograr la consistencia deseada. Se pueden agregar trozos de fruta congelada a la leche o jugos de fruta para producir malteadas o helados.

⚠️ ADVERTENCIA

Peligro de quemaduras

Siempre tenga precaución al licuar mezclas calientes.

No seguir estas instrucciones puede resultar en quemaduras.

Cómo licuar mezclas calientes

IMPORTANTE: Para reducir la posibilidad de quemaduras, se DEBEN seguir las precauciones siguientes:

- Licúe solamente un litro a la vez. Recuerde que el volumen de los ingredientes normalmente aumenta durante el procesamiento.
- Siempre coloque la tapa de la jarra y quite la tapa de llenado de la tapa de la jarra antes de licuar líquidos calientes para prevenir que se acumule la presión.
- Cuando esté funcionando la licuadora, nunca se pare de manera que su cara o sus manos estén directamente encima de la jarra donde se puede escapar el vapor.
- Empiece en la velocidad baja (LO/1) y luego seleccione la velocidad que produzca una columna de aire en el centro de la jarra.

Cómo usar la tapa de llenado

Utilice la tapa de llenado para agregar líquidos a la jarra mientras la unidad está funcionando.

Cuidado de la licuadora

Instrucciones para la limpieza

⚠️ ADVERTENCIA



Peligro de choque eléctrico

Enchúfela en un tomacorriente conectado a tierra.

No quite la púa de tierra.

No utilice un adaptador.

No utilice un cable de extensión eléctrica.

No seguir estas instrucciones puede resultar en muerte, incendio o choque eléctrico.

⚠️ ADVERTENCIA



Peligro de cortaduras

Cuando esté licuando, siempre coloque la tapa en la jarra.

No coloque las manos, cucharas u otros utensilios en la jarra durante el licuado.

El no seguir estas instrucciones puede resultar en huesos rotos, cortes u otras heridas.

Limpieza General

No permita que residuos de alimentos se sequen en ninguna parte de la licuadora. Lave y enjuague la jarra, las cuchillas de corte y la base después de cada uso o en cualquier ocasión cuando no se volverá a usar durante una hora, como se indica a continuación:

1. Retire la jarra de la base y retire la tapa y la tapa del orificio de llenado. Agregue limpiando solución a la jarra. Use una solución de agua caliente (menos de 115 °F/46 °C) y un detergente no espumante. Use la cantidad recomendada de detergente.
2. Restriegue y enjuague el interior de la jarra, la tapa y la tapa del orificio de llenado para extraer los residuos de alimentos. Vacíe la jarra.
3. Llene un cuarto de la jarra con una solución nueva y colóquela sobre la base.
4. Vuelva a colocar la tapa y la tapa de llenado sobre la jarra y haga funcionar la licuadora a Alta velocidad durante dos minutos.
5. Repita el paso 3 usando agua limpia de enjuagar (95 °F, 35 °C).
6. Frote la jarra, la tapa y la tapa del orificio de llenado con un trapo suave o una esponja humedecida en una solución nueva.
7. Frote el exterior de la base con un trapo o una esponja húmeda. Puesto que la base contiene componentes eléctricos, no la sumerja, ni use una lavadora de alta presión, ni una máquina lavaplatos para limpiar la base.

Higienización

1. Lave la jarra como se indica en “Limpieza General”.
2. Llene la jarra con una solución desinfectante (Ver “Solución de higienización recomendada” más adelante) y colóquelo sobre la base.
3. Coloque de nuevo la tapa y la tapa del orificio de llenado y trabaje a Baja velocidad (LO/1) durante 2 minutos. Vacíe la jarra.
4. Frote el exterior de la jarra con un trapo suave o una esponja humedecida en solución sanitaria.
5. Sumerja la tapa y la tapa del orificio de llenado en solución sanitaria durante dos minutos.
6. Extraiga cualquier humedad restante de las hojas colocando la jarra vacía en la base y deje funcionar la máquina a la velocidad alta (HI/2) durante dos segundos.
7. Cuando esté lista para ser usada, enjuague con agua.

NOTA: No enjuague la jarra, la tapa o la tapa del orificio después de higienizar.

Solución de higienización recomendada:

La solución de higienización deberá consistir en 15 ml de lejía de uso doméstico por 3.8 litros de agua limpia y fría (60 °F, 16 °C) mezclada según las instrucciones de la lejía. Cuando utilice cualquier otra solución de higienización, la concentración de la solución de higienización deberá someterse a prueba empleando indicadores de prueba para uso comercial y deberá indicar una concentración entre 100 y 200 partes por millón de lejía en agua.

Guía de solución de problemas

Problema . . .	Solución . . .
La licuadora no arranca o se detiene mientras está en funcionamiento y no puede ponerse en marcha nuevamente	<ul style="list-style-type: none">• Compruebe si la unidad está enchufada firmemente en un tomacorriente eléctrico.• Compruebe si el fusible del tomacorriente eléctrico no se fundió o si no se ha disparado un interruptor de circuito.
Los ingredientes no se mezclan correctamente	<ul style="list-style-type: none">• Compruebe si se agregó el líquido suficiente a los ingredientes. La mezcla debe estar fluida y libre de obstáculo todo el tiempo.• Las piezas sólidas son muy grandes. No deben ser mayores de un cubo de 1" (25 mm).• La jarra está demasiado llena. No debe llenarse por encima de la marca de graduación más alta.• Las hojas no están afiladas o están dañadas. Diariamente inspeccione la jarra y el ensamblaje de corte. Reemplace la jarra y el ensamblaje de corte por lo menos cada 90 días o cuando sufran algún daño.• Compruebe si las hojas están apretadas correctamente.• Seleccione la velocidad para obtener una mezcla fluida.

Mantenimiento

Inspeccione la licuadora y sus diversas piezas y reemplácelas como se indica a continuación:

Diariamente	Desenchufe la licuadora y quite la jarra de la base y luego examine la jarra y el ensamblaje de corte en busca de desgaste, melladuras u hojas flojas, o aspas flojas. Reemplácelas si es necesario. Si las aspas de la unidad de corte están flojas, deje de usarlas inmediatamente y reemplace toda la unidad de corte. No intente reparar o apretar la unidad de corte. Reemplácelas si fuese necesario. Vea la sección "Piezas de repuesto" a continuación.
Semanalmente	Desenchufe la licuadora y luego revise el aislamiento del cable y del enchufe de alimentación de energía eléctrica en busca de rajaduras. Para repararlas o reemplazarlas, vea la sección "Cómo solicitar ayuda o servicio".
Trimestralmente	Reemplace el ensamblaje de la unidad de corte por lo menos cada 90 días. Ver "Piezas de Repuesto".

NOTE: El disco de embrague de hule en la base de la licuadora tiene roscas invertidas. Para remplazar, remueva el disco de embrague de hule desenroscándolo en el sentido de las manecillas del reloj. Para instalar el nuevo disco de embrague, enrósquelo al eje del motor en el sentido contrario a las manecillas del reloj.

Piezas de repuesto

Diríjase a "Servicio Técnico" para solicitar piezas.

Descripción de la pieza	Número de la pieza
Contenedor de 48 oz. (1,50 L)	55700
Conjunto de corte	98908
Disco de embrague de hule	990093600

Garantía del producto

Esta garantía aplica a productos comprados en EE.UU. y Canadá. Esta es la única garantía expresa para este producto y está en lugar de cualquier otra garantía o condición.

Se garantiza que este producto está libre de defectos en material y mano de obra por un periodo de un (1) año a partir de la fecha de la compra original. Durante este periodo, su remedio exclusivo es la reparación o reemplazo de este producto o cualquier componente que se encuentre defectuoso, a nuestra opción; sin embargo, es responsable de todos los costos asociados con regresar el producto a nosotros. Si el producto o componente no está disponible, lo reemplazaremos con uno similar de igual o mayor valor.

Esta garantía no cubre el vidrio, jarra de plástico, filtros, desgaste por uso normal, un uso que no sea de acuerdo con las direcciones impresas, o daño al producto resultante de un accidente, alteración, abuso o mal uso. Esta garantía se extiende sólo al comprador original. Guarde el recibo original de venta, ya que se requiere una prueba de compra para hacer una reclamación de garantía o el periodo de garantía se basará en la fecha de fabricación mas noventa (90) días.

Excluiremos todas las reclamaciones por daños especiales, incidentales o consecuentes causados por una ruptura de la garantía expresa o implícita. Toda responsabilidad se limita a la cantidad del precio de compra. **Cada garantía implícita, incluyendo cualquier garantía estatutaria o condición de mercantilidad o ajuste para un propósito en particular, es renunciada excepto hasta la extensión prohibida por la ley, en cuyo caso tal garantía o condición se limita a la duración de esta garantía por escrito.** Esta garantía le da a usted derechos legales específicos. Puede usted tener otros derechos legales que varían dependiendo de donde vive. Algunos estados o provincias no permiten limitaciones en garantías implícitas o daños especiales, incidentales o consecuentes, así que las limitaciones anteriores pueden no aplicar a usted.

Si tiene alguna reclamación sobre esta garantía por favor contacte a nuestro **DEPARTAMENTO DE SERVICIOS TÉCNICOS al 866.285.1087 o 910.693.4277.** Para un servicio más rápido, localice el modelo, tipo y número de serie de su aparato.