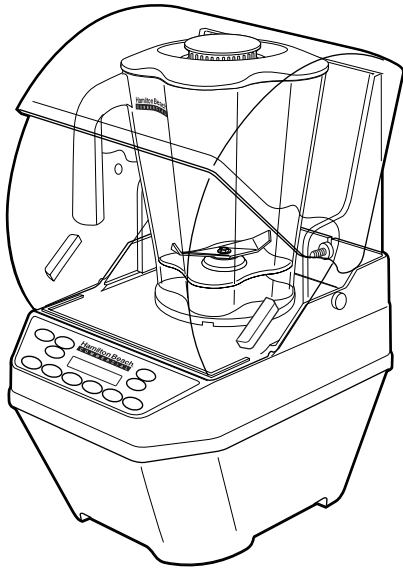


Hamilton Beach[®]

C O M M E R C I A L



Blenders

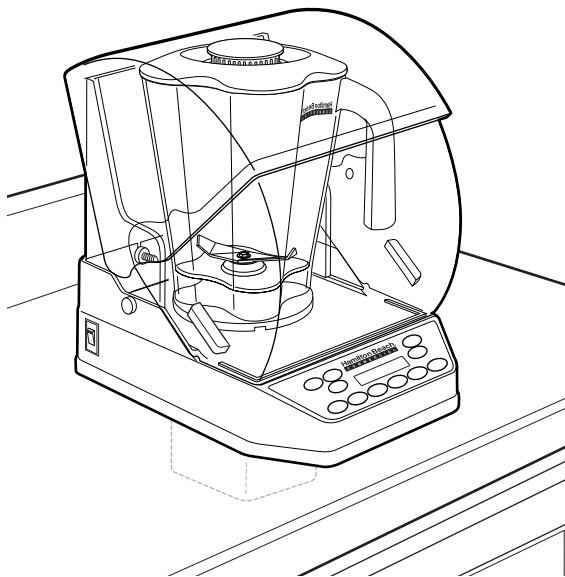
Models 91605/91655
Operation Manual

Page 2

Mélangeurs

Modèles 91605/91655
Mode d'emploi

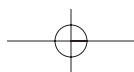
Page 18



Licadoras

Modelos 91605/91655
Manual de uso

Page 34



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.

Blender Safety

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

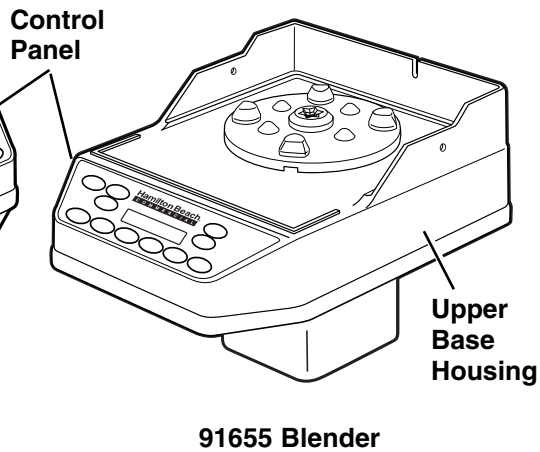
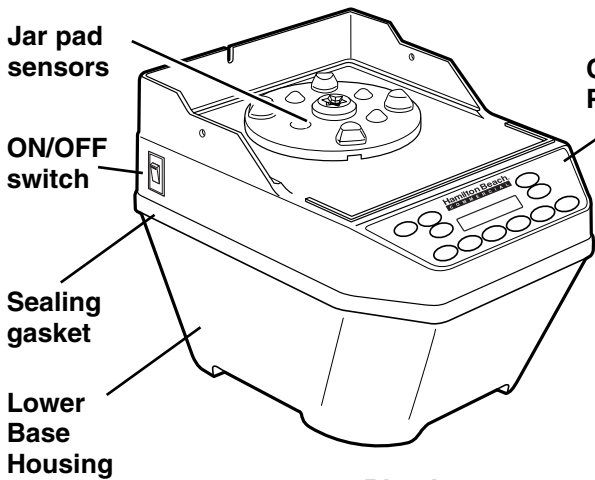
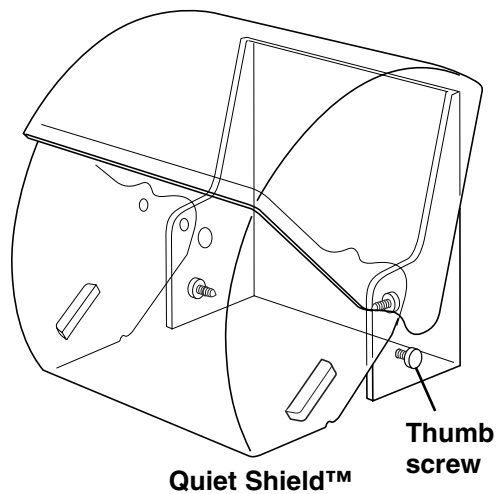
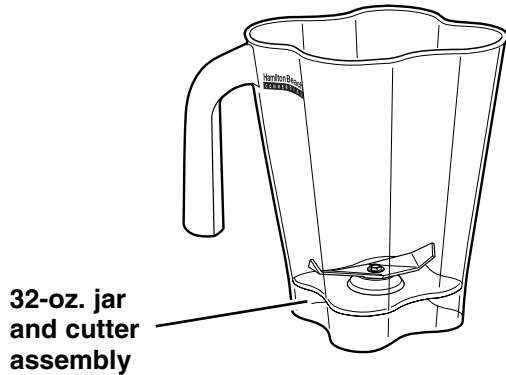
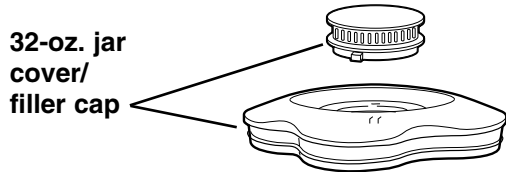
WARNING – When using electrical appliances basic safety precautions should be followed, including the following:

- Read the operation manual before using blender. Keep the manual handy.
- Plug into a grounded 3 prong outlet.
- Do not remove ground prong.
- Do not use an adapter.
- Do not use an extension cord.
- To reduce risk of personal injury, unplug cord from outlet when not in use, and before putting on or taking off parts.
- Do not store any kitchen utensils in the container since the blender would be damaged if inadvertently turned on.
- To prevent possibility of serious personal injury, keep hands out of blender jar while operating blender. Always operate blender with jar cover in place.
- Blades are sharp. Handle carefully.
- Inspect jar and cutter assembly daily. Check cutter for wear, nicks, or broken blades. Replace jar and cutter assembly every 12 months, or sooner if cutter assembly appears worn or damaged.
- Do not defeat the jar pad sensors.
- Do not use outdoors.
- Do not place in or near water or liquids.
- Do not drop or slam the Quiet Shield™.
- Keep fingers away from edges and joints when opening and closing the Quiet Shield™.
- Always use the handle to open and close the Quiet Shield™.
- Only use the Hamilton Beach 32 oz. blender container (part number 6126-91515 as provided with the unit).
- Do not strike the container against a surface to loosen ingredients.
- To reduce risk of personal injury and to prevent damage to blender or jar and cutter assembly, DO NOT insert utensils into blender jar while operating blender.
- To prevent damage to blender, jar, or cutter assembly, DO NOT move or shake blender while in operation. If blending action stops during operation, turn blender OFF, remove jar from base, remove jar cover, and use a thin rubber spatula to push mixture towards cutters.
- To prevent burns from hot liquids splashing out of the jar, always remove the filler cap of the container cover before blending.
- Do not submerge in liquids or wash the blender base in a dishwasher.
- Do not spray the base with a high-pressure spray gun.
- Do not carry the unit by the power cord.
- Disconnect power before cleaning.
- Disconnect power before taking to an authorized service facility.
- Only authorized service facilities should repair the blender.
- Do not operate the above-the-counter model without the lower housing securely in place.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner.

– **SAVE THESE INSTRUCTIONS** –

Parts and Features

The parts and features for the 91605 and 91655 blenders are shown on this page. Become familiar with all parts and features before using your blender. For questions, call Customer Service at 1-800-572-3331 or visit our web site at: www.commercial.hamiltonbeach.com



Setting Up the Blender

Above Counter Installation (model 91605)

⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard
Plug into a grounded 3 prong outlet.
Do not remove ground prong.
Do not use an adapter.
Do not use an extension cord.
Failure to follow these instructions
can result in death, fire, or
electrical shock.

Before you begin

Select the installation location carefully. The following guidelines must be followed when selecting a suitable location:

- The Quiet Shield™ requires at least 20 inches of clearance between the countertop and any overhead cabinets. Allow a minimum of 5 inches of clearance behind the unit.
- The unit should be installed within four feet of a grounded three-prong outlet equipped with a Ground Fault Circuit Interruptor.
- The countertop should be level and stable, and capable of supporting the blender.
- If multiple units are being installed side-by-side, allow at least 16 inches center to center between units.
- Take proximity to customers, closeness to ingredients, and sufficient workspace into consideration when selecting a location.

Installing the Blender

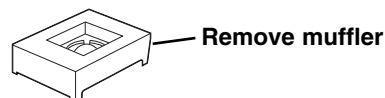
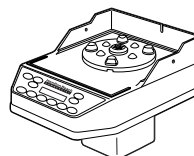
1. Once a suitable location has been selected, place the blender base on the counter. **DO NOT** plug it in at this time.
2. Install the Quiet Shield according to the instructions on page 7.
3. Check to make sure there is sufficient clearance for the Quiet Shield to open and close properly.
4. Plug the blender into a grounded three-prong outlet equipped with a Ground Fault Circuit Interruptor.

Converting the Blender for In-Counter Installation

The model 91605 blender can be adapted for in-counter installation. Follow the instructions below to convert the unit for in-counter installation.

1. Unplug the unit.
2. Remove the four screws attaching the lower base housing to the upper base housing.
3. Remove the lower base housing. **DO NOT** remove the rubber sealing gasket!
4. Remove muffler.
5. Follow the instructions on page 6 for proper in-counter installation.

IMPORTANT! NEVER operate the blender as an above counter unit without the lower base housing in place!



Setting Up the Blender

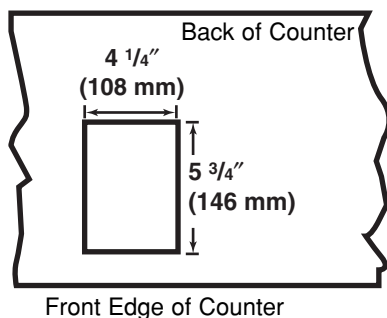
In-Counter Installation (model 91655)

Before you begin

Select the installation location carefully. The following guidelines must be followed when selecting a suitable location:

- The Quiet Shield™ requires at least 20 inches of clearance between the countertop and any overhead cabinets. Allow a minimum of 5 inches of clearance behind the unit.
- The countertop should be level and stable. The countertop surface should be smooth to allow the gasket to seal properly around the unit, and the blender cut-out should not have any sharp edges. Stainless steel counters are **NOT** recommended.
- The unit should be installed within four feet of an undercounter grounded three prong outlet equipped with a Ground Fault Circuit Interrupter.
- Select a location with sufficient undercounter air flow for cooling the blender. Hot air must not be trapped below the countertop. Allow at least 3 inches of clearance below and around the base of the blender for air circulation.
- If multiple units are being installed side-by-side, allow at least 16 inches center to center between units.
- Take proximity to customers, closeness to ingredients, and sufficient workspace into consideration when selecting a location.

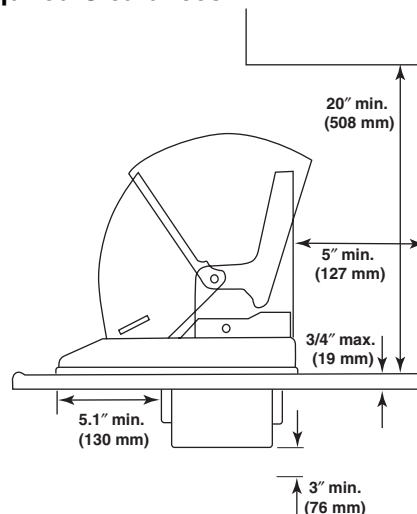
Required Countertop Cutout Dimensions



Installing the Blender

1. Once a suitable location has been selected and all clearances have been checked, carefully cut a square hole in the countertop, 4 1/4" x 5 3/4". The short side of the hole should be parallel to the front edge of the countertop.
NOTE: Before cutting, make sure that there is nothing below the countertop that could interfere with cutting or installation, such as wiring, water lines, etc. Have a qualified technician cut the hole in the countertop.
Do not place the unit near chemicals or other flammable materials.
2. Insert the blender base into the hole, making sure that the cord is completely through the hole. Make sure the rubber sealing gasket is tight against the dry countertop all the way around the blender base.
3. Install the Quiet Shield according to the instructions on page 7.
4. The area under the counter must be well-ventilated to reduce the likelihood of the unit overheating.
5. Plug the blender into a grounded three-prong undercounter outlet equipped with a Ground Fault Circuit Interrupter.

Required Clearances



Setting Up the Blender

Installing the Quiet Shield™

What is the Quiet Shield?

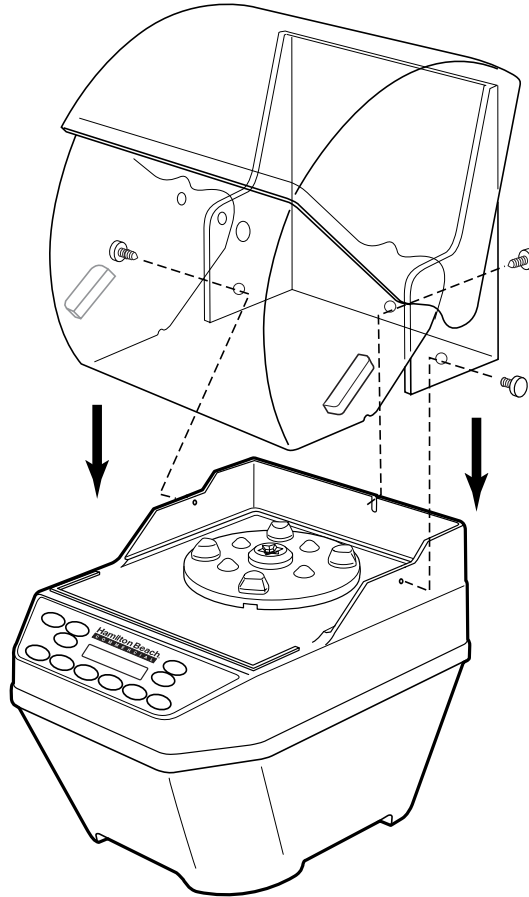
The Quiet Shield is designed to reduce the noise level and help prevent splashing or spattering. It allows the blender to be used in locations where noise could otherwise be a problem, such as the counter area of a coffee shop.

Installing the Quiet Shield

1. Remove the thumb screws.
2. Position the shield over the blender base so that the two holes in the side and the hole in the back line up with the holes in the base.
3. Slide the back hole screw into place.
4. Line up the two side screws and screw them into the base.
5. Make sure that the thumbscrews are tight.

The Quiet Shield can be removed for cleaning in a dishwasher by reversing steps 1–4 above.

NOTE: The Quiet Shield™ may be placed in the dishwasher for cleaning; however, the high temperatures and sanitizers may shorten the life of the plastic. See “Cleaning the Blender” on page 14 for recommended cleaning instructions.



Operating the Blender

Before operating the blender, read the Using the Control Panel and Program Cycles sections on the following pages to better understand these features. Then, refer to the Using the Blender section on page 12 for specific operating instructions.

Using the Control Panel

RUN up/down buttons
Press the **RUN ▲** or **▼** button to start the blender and run at that speed.
Press and hold the **RUN ▲** or **▼** button until the desired speed is reached.

PULSE up/down buttons
Press the **PULSE ▲** or **▼** button to start the blender. Release to stop.
The display will show the programmed speed percentage.
To change the speed settings of the **PULSE ▲** or **▼** button, press and hold the **RUN ▲** or **▼** button while holding the desired pulse button.

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

Cycle buttons A–F
Press any cycle letter **A–F** to run that cycle.
Press any button to stop the blender.

LCD display
see below for status messages

LCD status messages

Place Container on Base	appears when the container is removed.
Ready—Press Any Button to Start	appears if the container is on the base and the unit is ready.
Hamilton Beach Summit	appears if the container is on the base and the unit has been idle for 1 minute or more.
For Service Call 1-800-572-3331	appears in the event of motor or circuit failure. Contact Hamilton Beach Commercial service.
#####	To Display Cycle Count: Press STOP for 10 seconds. Press the PULSE ▲ button to display the cycles. Press STOP to return to operation mode.

Operating the Blender

To Program Cycles

The blender comes with 10 pre-installed cycle profiles. These profiles can be assigned to any cycle button A–F. For a detailed description of these pre-installed profiles, see pages 10 and 11. The blend time and speed for each profile can also be custom programmed to suit your needs, allowing unlimited cycle options. In the following example, cycle button A is being programmed.

NOTE: The container must be in place before performing any of the following procedures.



Program Press
Cycle Button

The word "Program" is blinking.



A Profile 0
High = +

"Profile" is blinking to indicate that you are in Profile mode. "0" was the last profile assigned to Cycle A.



A Profile 1
High = +

Profile 1 was chosen for this example.



A Time 0:30
High = +10 Low = +1

"Time" is blinking to indicate that you are in Time mods. The display will now show the time on the cycle.



A Time 0:45
High = +10 Low = +1

Time 0:45 was chosen for this example.



Program Press
Cycle Button

The display will now return to the display shown in step 1.



1. To enter programming mode, press and hold **STOP** for 10 seconds, then release.

2. Press the desired cycle button **A–F**. For this example, press **A**.

3. Press the **PULSE ▲** button until the desired profile 0–9 is selected. See pages 10 and 11 for descriptions.

4. Press the button of the Cycle **A–F** shown at the top of the display.

5. Press the **PULSE ▲** button to increase the seconds by 10. Press the **PULSE ▼** button to increase the seconds by 1.

6. Once the desired time is set, press the button of the Cycle **A–F** shown at the top of the display.

7. Press another Cycle button **A–F** to continue programming, OR press **STOP** to exit programming mode.

To Reset to the Factory Default Profile Settings

1. Press **STOP** for 10 seconds.

2. Press **RUN ▲** for 10 seconds.

3. Press **STOP** to exit programming mode.

Operating the Blender

Program Cycles

Cycle Descriptions







The Cycle buttons on the Control Panel allow you to select the program cycles described below:

Each cycle's speed fluctuates in a preprogrammed combination of pulses to blend a specific type of drink. See the charts below and the diagrams on page 11 for detailed descriptions.

To end a cycle, press either **STOP** or any cycle button. **DO NOT** remove the container while the unit is running.

You cannot change cycles while the unit is running by selecting a new cycle on the Control Panel.

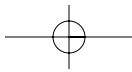
Pre-Programmed Blending Profiles

Profile	Button	Time	Suggested Applications
0		30 Sec.	For smoothies with IQF fruit.
1		25 Sec.	For smoothies with dairy products and milkshake blends.
2		23 Sec.	For smoothie concentrated mixes, margaritas, daiquiris, and iced cappuccinos
3		15 Sec.	For thin consistency drinks.
4		26 Sec.	For thick specialty drinks.
5		60 Sec.	For soups, salad dressings, sauces, and dips.

Additional Blending Profiles (Optional—see Programming Section, page 9)

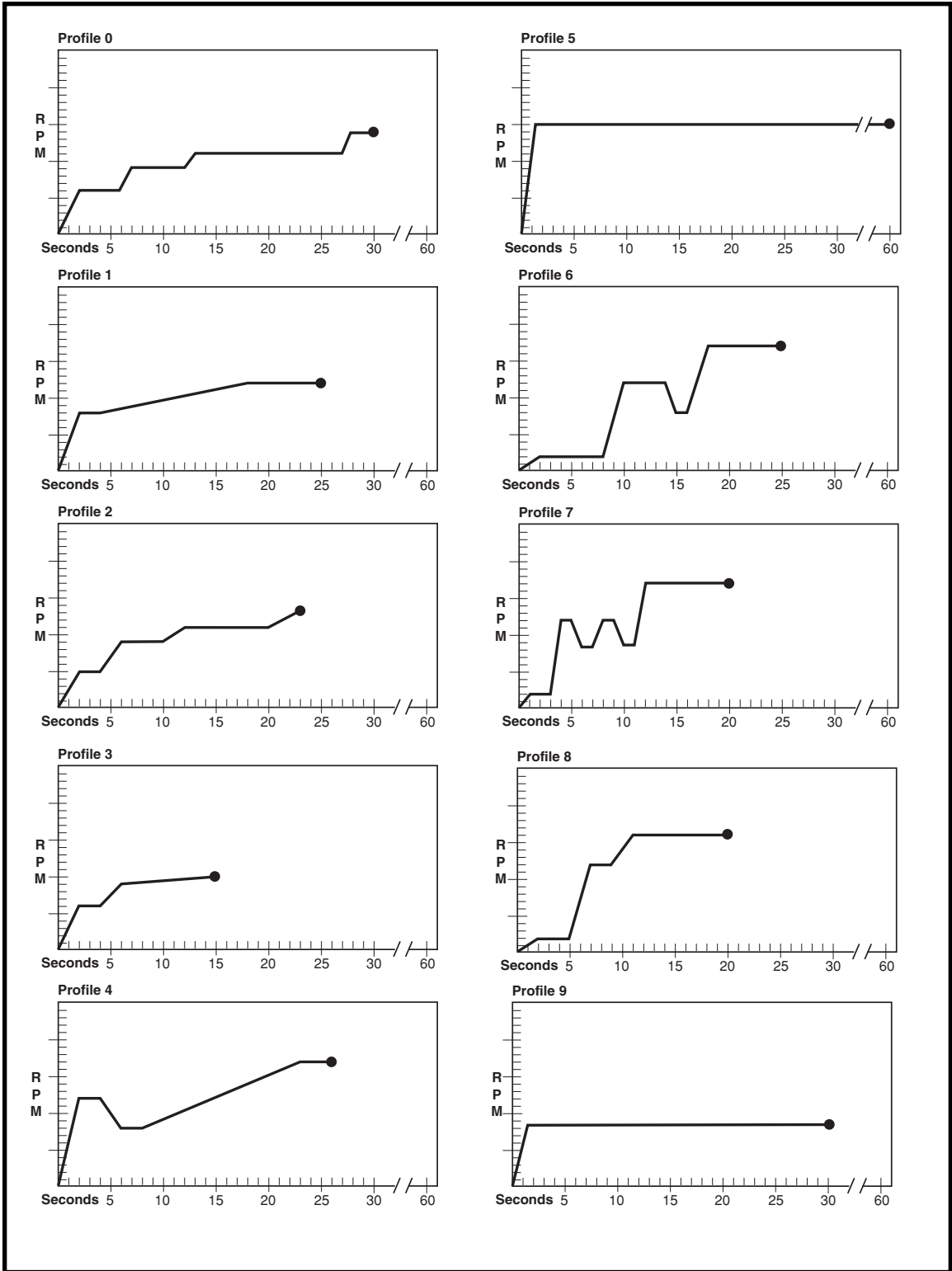
Profile	Button	Time	Suggested Applications
6	—	25 Sec.	For controlled blending of ingredients.
7	—	20 Sec.	For small batches of thin consistency drinks.
8	—	20 Sec.	For quick, homogenized blending.
9	—	30 Sec.	For general blending.

NOTE: You may wish to experiment with each cycle to determine the most effective blending cycle for commonly-made drinks. You may vary the time for each profile based on the size of the batch/drink you are most commonly blending. For instructions on programming the cycle buttons, see page 9.



Operating the Blender

Pre-Programmed Blending Profiles



Operating the Blender

Using the Blender

⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.
Do not remove ground prong.
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 jar when blending.
Do not put spoon or other utensils in jar when blending.
Failure to follow these instructions can result in broken bones, cuts, or other injuries.

NOTE: Before you use the blender for the first time, wash the jar and cover/filler cap.

To operate the blender, proceed as follows:

1. Place the blender on a clean, dry surface.
2. Place the ingredients to be blended into the jar and place the cover and filler cap on the jar.
3. Plug the blender into an electric outlet.
4. Make sure the blender switch is in the **ON** position.
5. Place the jar onto the base. Make sure it is securely seated. If the jar is not seated, the jar pad sensors will not allow the blender to start.
6. Lower the Quiet Shield™.
7. To select a Program Cycle, press the appropriate cycle button. The Run or Pulse features can also be used at this time. Keep in mind that using Run or Pulse ends the selected cycle. To restart the cycle, press the cycle button again.



See pages 8 and 9 for instructions on programming and using the cycle buttons.

8. When blending is finished, raise the Quiet Shield™, and remove the jar to serve.
9. Clean the jar, cover, and filler cap as directed in "Cleaning the Blender."

NOTE: Only use the Hamilton Beach 32 oz. blender container (part number 6126-91515 as provided with the unit).

Operating the Blender

Special Blending Instructions

Filling the jar

When filling the jar 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 jar **FIRST**.
- Cut solid ingredients into pieces that are no bigger than a 1" cube.
- Never fill the jar with so many ingredients that the blender cannot process. Never fill the jar higher than the top graduation marking, and remember that the volume of the ingredients normally increases during processing.
- Always place the cover on the jar when blending. Always place the filler cap on the cover unless blending hot mixtures.

Blending with ice

NOTE: Do not chop ice without liquid in the jar. The liquid helps feed the ice pieces into the cutter.

To make a frozen drink like frozen daiquiris, yogurt smoothies, iced cappuccino, or granitas:

1. Place the liquid into the jar.
2. Add small pieces of ice (similar to those made in most ice makers) to the liquid in batches.
3. Add additional ingredients (fruit, ice cream, etc.).
4. Blend until ice is desired size.

Using the Filler Cap

Use the filler cap to add liquids to the jar while the unit is running. To remove the filler cap from the cover, turn the cap counterclockwise and pull up.

When making mayonnaise, add the oil last and add it slowly using the filler cap.

Blending hot mixtures

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

- Blend only 8 oz. at a time.
- Always remove the filler cap from the cover of the container before blending.
- Never stand with your face or hands directly over the jar when operating the blender.
- After cycle stabilizes/finishes pulsing, use caution and remove the cover from the jar to allow steam to escape.

Caring for the Blender

Cleaning the Blender

⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.
Do not remove ground prong.
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 jar when blending.
Do not put spoon or other utensils in jar when blending.
Failure to follow these instructions can result in broken bones, cuts, or other injuries.

Cleaning

The jar should be cleaned immediately AFTER EACH USE. The jar can be cleaned in the following manner:

1. Fill the jar half full with warm water, 122 degrees F (50 degrees C).
2. Add a drop of liquid detergent or 1/2 teaspoon of detergent powder.
3. Place the cover/filler cap on the jar and blend on F cycle (factory set profile 5) for 30 seconds.
4. Turn the blender off, and then rinse the jar and wipe down to dry. Do not disassemble the cutter assembly.
5. Wash the jar cover/filler cap in warm, soapy water. Rinse and let dry.
6. Unplug the blender.
7. Wipe down the blender base with a damp cloth.
8. The Quiet Shield™ may be placed in the dishwasher for cleaning, however the high temperatures shorten the life of the plastic. Handwashing in a three tank system pot sink (wash, rinse, sanitize) is recommended for the longest life of these parts. It is recommended that the shield be cleaned in the closed position.

Sanitizing

If the blender will not be used again within 1 hour, sanitize the container in the following manner:

1. After washing the jar, fill it with a cold chlorine-based sanitizing solution that has a minimum chlorine concentration of 100 parts per million. See recommended solution below.
2. Place the cover/filler cap on the jar and blend on F cycle (factory set profile 5) for a minimum of 2 minutes.
3. Empty the jar but do not rinse.
4. Dry the jar by placing it, with its cover securely in place, on the blender base and turn the blender on F cycle (factory set profile 5) for 2 seconds.

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.

Caring for the Blender

Troubleshooting Guide

Problem . . .	Solution . . .
Unit will not run	<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. • Check to see if the power switch is in the “ON” position. • Refer to the Programming section and reset factory default settings. • Check to see if the jar is securely seated on the base.
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. • The selected cycle does not match the appropriate profile (see chart in the “Program Cycle” section). • Solid pieces are too large. Pieces should not exceed 1” cubes. • Jar is too full. Do not fill past highest graduation marking. • Cutters are not sharp or are damaged. Inspect jar and cutter assembly daily. Replace jar and cutter assembly at least every 12 months or sooner if the cutter assembly appears worn or damaged.
Unit does not respond to button commands	<ul style="list-style-type: none"> • Turn the power off and back on using the power switch to reset the controls.
Error message appears in LCD display	<ul style="list-style-type: none"> • Turn the power off and back on using the power switch. If the error message still appears, the unit will need to be serviced.

Maintenance

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

Daily	Unplug the blender and remove the jar from the base, and then inspect the jar and cutter assembly for wear, nicks, or broken blades. Replace if necessary. See “Replacement Parts” on page 16. If the cutter assembly blades are loose, discontinue use immediately. Do not attempt to repair or tighten the cutter assembly.
Weekly	Unplug the blender, and then inspect the power cord insulation and power plug for cracks. Inspect sealing gasket for cracking and leaking of fluids under unit. Refer to “Requesting Assistance or Service” for repair or replacement.
Yearly	Replace the jar and cutter assembly at least once a year or sooner if the cutter assembly appears worn or damaged. See “Replacement Parts” on page 16.

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

Caring for the Blender

Replacement Parts

Refer to "Requesting Assistance or Service" to order parts below.

Description . . .	Part Number . . .
32 oz. Polycarbonate jar and cutter assembly (includes cover/filler cap)	6126-91515
Quiet Shield™ sound enclosure	QS916

Requesting Assistance or Service

Before calling for assistance or service, please check the "Troubleshooting Guide" on page 15. If you still need help, follow the instructions below.

Whenever you call to request assistance or service, you need to know the complete model number. You can find this information on the label on the bottom of your blender.

Please also record the purchase date of your equipment and your dealer's name, address, and telephone number.

Model Number _____

Purchase Date _____

Dealer Name _____

Dealer Address _____

Dealer Phone _____

You can also order **replacement parts** by calling your nearest Hamilton Beach Commercial Service Center or your local dealer.

Call our toll-free customer service number
1-800-572-3331

8 a.m. – 5:30 p.m. EST Monday – Thursday, 8 a.m. – 5:15 p.m. EST Friday
(www.commercial.hamiltonbeach.com)

Product Warranty

This Warranty supercedes all other Product Warranties

This equipment is warranted against defects in materials or workmanship for two years from date of purchase, or 15,000 cycles.

During the warranty period this product will be repaired or replaced, at Hamilton Beach's option, at no cost to you.

In the event of a warranted product defect, please deliver or mail the product to the nearest authorized service center, which you can locate by calling our toll-free customer service number at **1-800-572-3331** or by looking in your local yellow pages for your nearest authorized Hamilton Beach Commercial Service Center.

This Warranty does not apply in cases of abuse, mishandling, or unauthorized repair. Always use in the manner provided in this Operation Manual. This Warranty does not apply to items subject to wear (motor brushes, jar and cutter assembly, jar pad, clutches, etc.).

Hamilton Beach/Proctor-Silex disclaims any and all implied warranties, including warranties of merchantability and fitness for a particular purpose. The company's liability hereunder is expressly limited to the repair or replacement of a defective product or an amount equal to the purchase price paid therefor, and all claims for special and consequential damages are hereby excluded.

Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc.
Commercial Customer Service
263 Yadkin Road
Southern Pines, NC 28387

10/00

Sécurité du mélangeur

IMPORTANT : Ce manuel d'utilisation doit 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. Veuillez 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.

Sécurité du mélangeur

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

- Lisez toutes les instructions avant d'utiliser le mélangeur. Gardez le manuel à portée de la main.
- Branchez l'appareil dans une prise pour trois broches comportant une mise à la terre.
- Ne pas enlever la broche de liaison à la terre de la fiche de branchement.
- Ne pas utiliser un adaptateur.
- Ne pas utiliser un cordon d'allonge.
- Pour réduire le risque de blessure, débranchez l'appareil de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé, et avant toute opération d'installation ou de pose de pièce.
- Ne rangez jamais d'ustensiles de cuisine dans le récipient du mélangeur étant donné que l'appareil pourrait encourir des dommages s'il est accidentellement mis en marche.
- Pour éviter les risques de graves blessures, ne jamais introduisez une main dans le récipient du mélangeur lorsqu'il fonctionne. Veillez à ce que le récipient du mélangeur soit toujours muni de son couvercle lorsqu'il fonctionne.
- Les lames sont coupantes. Manipulez-les prudemment.
- Inspectez le couteau et le récipient quotidiennement. Vérifiez l'état du couteau pour vous assurer qu'il n'est pas ébréché ou brisé. Remplacez le récipient et le couteau tous les 12 mois ou plus tôt si le couteau semble être usé ou endommagé.
- Ne jamais circrivez le fonctionnement des capteurs de détection de la présence du récipient.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas placez l'appareil dans un liquide ou à proximité.
- Ne laissez pas tomber ou ne heurtez pas violemment le « Quiet Shield™ ».
- Placez les doigts loin des bords ou des joints pendant l'ouverture et fermeture du « Quiet Shield™ ».
- Utilisez toujours la poignée pour ouvrir et fermer le « Quiet Shield™ ».
- Utilisez exclusivement le récipient Hamilton Beach de 32 oz du mélangeur (no. de pièce 6126-91515 fourni avec l'appareil).
- Ne heurtez pas le récipient contre une surface pour détacher des ingrédients des parois.
- Pour réduire le risque de blessures et de dommages matériels (détérioration du mélangeur, du récipient ou des lames), NE JAMAIS insérez un ustensile dans le mélangeur pendant qu'il fonctionne.
- Pour éviter de détériorer le mélangeur, le récipient ou les lames, ne pas déplacez ou secouez le mélangeur lorsqu'il fonctionne. En cas d'interruption inattendue du fonctionnement de l'appareil, appuyez sur le bouton de commande d'arrêt, retirez le récipient de sa base sur l'appareil, ôtez le couvercle et utilisez une spatule de caoutchouc mince pour dégager le mélange et lui faciliter l'accès aux lames.
- 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.
- Ne pas submergez l'appareil dans un liquide ou lavez la base de l'appareil dans un lave-vaisselle.
- Ne pas arrosez la base de l'appareil avec un pistolet d'aspersion à haute pression.
- Ne pas arrosez la base de l'appareil avec un pistolet d'aspersion à haute pression.
- Ne pas utilisez le cordon d'alimentation pour porter l'appareil.
- Débranchez l'appareil avant de l'emmener dans un centre de service homologué.
- Seuls les centres de service homologués peuvent réparer le mélangeur.
- N'utilisez pas le modèle installé sur le comptoir sans que la base ne repose solidement sur la surface.
- Ne jamais faites fonctionner un appareil électroménager dont la fiche de branchement ou le cordon d'alimentation est endommagé, ou après une anomalie de fonctionnement de l'appareil, ou après une chute ou après une autre détérioration de l'appareil.

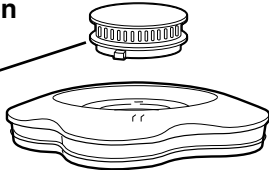
– CONSERVER CES INSTRUCTIONS –

Composants et caractéristiques

Les composants et caractéristiques des mélangeurs 91605 et 91655 sont illustrés sur cette page. Avant d'utiliser votre mélangeur, familiarisez-vous avec tous les composants et caractéristiques de l'appareil. Pour toute question, veuillez appeler le Service à la Clientèle au 1-910-692-2223 ou visitez notre site Web à :

(www.commercial.hamiltonbeach.com)

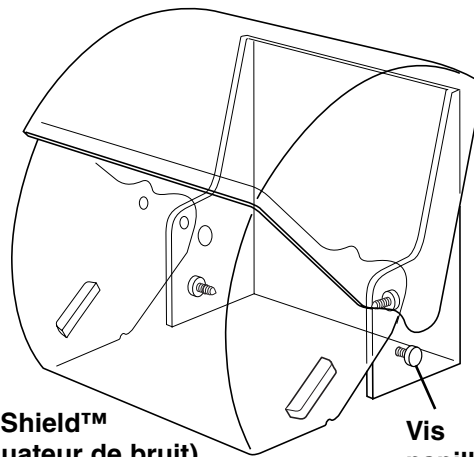
**couvercle/bouchon
de remplissage
du récipient
de 0,95 L**



**couteau et
récipient de
0,95 L**



**Quiet Shield™
(Atténuateur de bruit)**



**Vis
papillon**

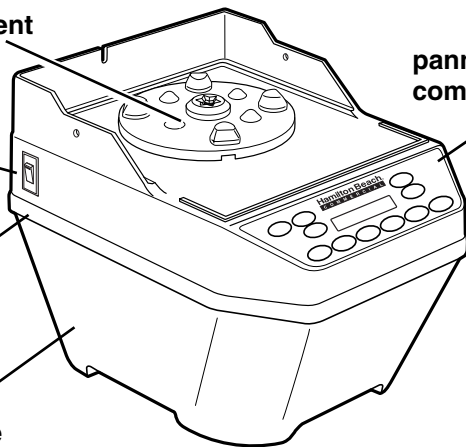
**capteur de
présence
du récipient**

**interrup-
teur
ON/OFF
(marche/
arrêt)**

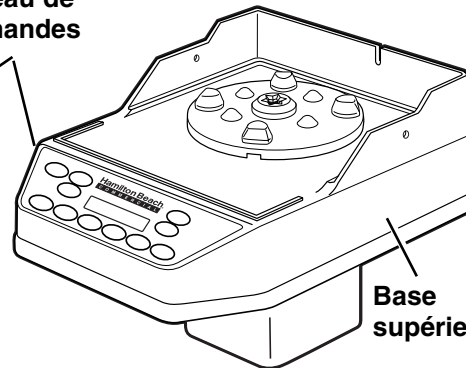
Joint

**Base
inférieure**

**panneau de
commandes**



Mélangeur 91605



**Base
supérieure**

Mélangeur 91655

Installation du mélangeur

Installation sur le comptoir (modèle 91605)

⚠ AVERTISSEMENT



Danger de choc électrique

Branchez l'appareil dans une prise pour 3 broches de mise à la terre.

N'enlevez pas la broche de mise à la terre.

N'utilisez pas d'adaptateur.

N'utilisez pas d'allonge.

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

Avant de commencer

Choisissez avec discernement l'emplacement de l'appareil. Suivez les directives suivantes dans le choix que vous allez effectuer :

- Le composant « Quiet Shield™ » requiert un espacement minimal de 51 cm entre la surface supérieure du comptoir et tout placard éventuel. Ménagez un espacement minimal de 13 cm en arrière de l'appareil.
- L'appareil doit être installé à 1,2 m au maximum d'une prise à trois broches avec mise à la terre et dotée d'un disjoncteur de protection contre défaut de mise à la terre.
- La partie supérieure du comptoir doit être horizontale, stable et capable de supporter le mélangeur.
- Si de multiples appareils sont installés côte à côte, ménagez un espacement de 41 cm au minimum mesurés de centre à centre.
- Prenez en considération la proximité des usagers, des ingrédients et l'espace de travail lorsque vous choisissez un emplacement.

Installation du mélangeur

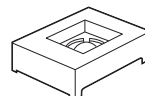
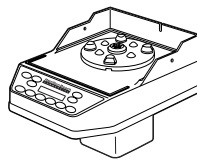
1. Une fois qu'un emplacement adéquat a été choisi, placez la base du mélangeur sur le comptoir. **NE BRANCHEZ PAS** l'appareil à ce stade.
2. Installez l'atténuateur de bruit conformément aux instructions de la page 23.
3. Vérifiez qu'il y a suffisamment d'espace pour ouvrir et fermer l'atténuateur de bruit.
4. Branchez le mélangeur dans une prise pour trois broches dotée d'un disjoncteur de protection contre défaut de mise à la terre.

Conversion du mélangeur pour installation intégrée au comptoir

Le modèle 91605 du mélangeur peut être adapté pour une installation intégrée au comptoir. Suivez les instructions données ci-dessous pour convertir l'appareil à ce type d'installation.

1. Débranchez l'appareil.
2. Retirez les quatre vis fixant la base inférieure à la base supérieure de l'appareil.
3. Séparez la base inférieure de la base supérieure. **N'ENLEVEZ PAS** le joint!
4. Retirez le silencieux.
5. Suivez les instructions de la page 22 pour l'installation intégrée au comptoir.

IMPORTANT! N'utilisez **JAMAIS** le mélangeur comme appareil installé sur la surface du comptoir sans que la base inférieure ne soit en place!



Retirez le silencieux

Installation du mélangeur

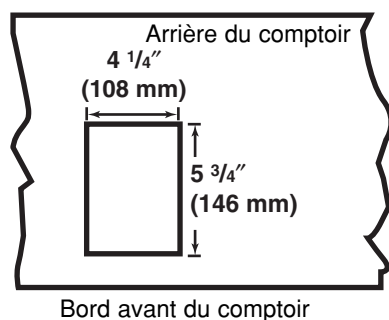
Installation intégrée au comptoir (modèle 91655)

Avant de commencer

Choisissez avec discernement l'emplacement de l'appareil. Suivez les directives suivantes dans le choix que vous allez effectuer :

- Le composant « Quiet Shield™ » requiert un espacement minimal de 51 cm entre la surface supérieure du comptoir et tout placard éventuel. Ménagez un espacement minimal de 13 cm en arrière de l'appareil.
- La partie supérieure du comptoir doit être horizontale et stable. Sa surface doit être lisse afin que le joint assure une étanchéité adéquate autour de l'appareil. L'orifice où sera placé le mélangeur ne doit comporter aucune aspérité. Les comptoirs en acier inoxydable ne sont **PAS** recommandés.
- L'appareil doit être installé à 1,2 m au maximum d'une prise à trois broches montée sous le comptoir, avec mise à la terre et dotée d'un disjoncteur de protection contre défaut de mise à la terre.
- Choisissez un endroit disposant d'une circulation d'air suffisante pour refroidir le mélangeur. L'air chaud ne doit pas être bloqué sous le comptoir. Ménagez un espacement minimal de 7,6 cm en dessous et autour de la base de l'appareil pour la circulation de l'air.
- Si de multiples appareils sont installés côte à côte, ménagez un espacement de 41 cm (au minimum) mesurés de centre à centre.
- Prenez en considération la proximité des usagers, des ingrédients et l'espace de travail lorsque vous choisissez un emplacement.

Dimensions nécessaires de l'orifice pour une installation intégrée



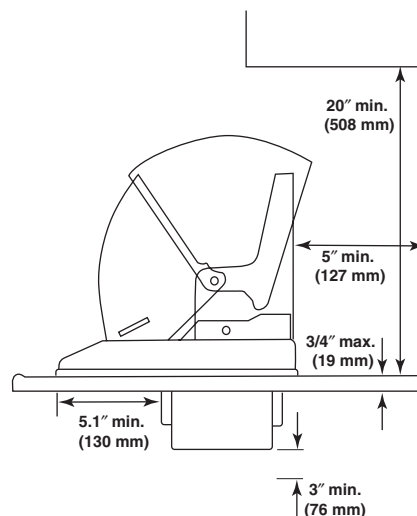
Installation du mélangeur

1. Une fois qu'un emplacement adéquat a été choisi et que les espacements ont été vérifiés, découpez soigneusement un trou rectangulaire de 10,8 cm X 14,6 cm dans le comptoir. Le côté le plus court du trou doit être parallèle avec le bord avant du comptoir.

NOTE : Avant de couper, assurez-vous que sous le comptoir, rien ne puisse interférer avec l'opération de découpage ou l'installation, tels que fils électriques, tuyaux d'eau, etc. Demandez à un technicien qualifié d'assurer cette découpe dans le comptoir. Ne placez pas l'appareil à proximité de produits chimiques ou autre produits inflammables.

2. Insérez la base du mélangeur dans l'orifice en vous assurant d'y avoir complètement passé le cordon d'alimentation. Assurez-vous que le joint en caoutchouc repose correctement sur le comptoir sec et complètement autour de la base du mélangeur.
3. Installez l'atténuateur de bruit conformément aux instructions de la page 23.
4. La zone se trouvant sous le comptoir doit être bien ventilée pour réduire tout risque de surchauffe de l'appareil.
5. Branchez le mélangeur dans une prise pour trois broches dotée d'un disjoncteur de protection contre défaut de mise à la terre.

Espacements requis



Installation du mélangeur

Installation du « Quiet Shield™ » (atténuateur de bruit)

Qu'est-ce que l'atténuateur de bruit?

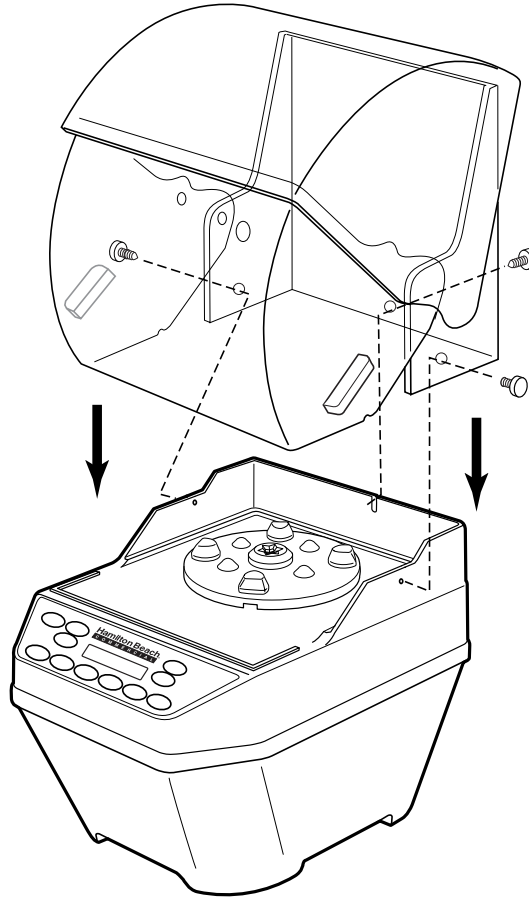
L'atténuateur de bruit est conçu pour réduire le niveau de bruit et pour faciliter la prévention des éclaboussures et des aspersions. Ce composant permet l'utilisation du mélangeur dans des endroits où le bruit pourrait présenter un problème, comme par exemple la zone des comptoirs dans un café-restaurant.

Installation de l'atténuateur de bruit

1. Retirez les vis papillon.
2. Positionnez l'atténuateur sur la base du mélangeur de façon à ce que les deux trous sur les cotés et le trou à l'arrière soient alignés avec les trous de la base.
3. Mettez en place la vis allant dans le trou arrière.
4. Alignez les deux vis latérales et vissez-les à la base.
5. Assurez-vous que les vis papillon sont serrées.

Il est possible d'enlever l'atténuateur pour le laver dans un lave-vaisselle en inversant les opérations 1 à 4 décrites ci-dessus.

NOTE : le « Quiet Shield™ » peut être placé dans le lave-vaisselle mais les températures élevées et les désinfectants risquent de réduire la vie du plastique. Référez-vous à la section «Nettoyage du mélangeur» à la page 30 pour les instructions de nettoyage recommandées.



Utilisation du mélangeur

Avant d'utiliser le mélangeur, lisez les sections "Utilisation du Panneau de Commandes" et "Programmation des Cycles" aux pages suivantes afin de mieux comprendre ces particularités. Ensuite, référez-vous à la section "Emploi du Mélangeur" à la page 28 pour les instructions d'utilisation spécifiques.

Utilisation du panneau de commandes

Boutons haute vitesse/basse vitesse de la fonction RUN (marche)

Appuyez sur le bouton **RUN ▲** ou **▼** pour mettre le mélangeur en marche et le faire tourner à cette vitesse.

Appuyez et maintenez appuyé le bouton **RUN ▲** ou **▼** jusqu'à ce que la vitesse désirée ait été atteinte.

Boutons haute vitesse/basse vitesse de la fonction PULSE (impulsion)

Appuyez sur le bouton **PULSE ▲** ou **▼** pour mettre le mélangeur en marche. Relâchez pour l'arrêter. L'affichage indique en pourcentage la vitesse programmée.

Pour modifier les réglages de vitesse du bouton **PULSE ▲** ou **▼**, appuyez sur le bouton **RUN ▲** ou **▼** tout en maintenant appuyé le bouton pulse (impulsion) désiré.

Bouton STOP (arrêt)

Arrête la fonction choisie. Ne coupe pas l'alimentation du mélangeur.



Boutons de cycle A – F

Appuyez sur une des lettres **A–F** pour faire fonctionner ce cycle. Appuyez sur n'importe quel bouton pour arrêter le mélangeur.

Affichage LCD

Voyez ci-dessous les messages de statut.

Messages de statut LCD

Place Container on Base

Affiché lorsque le récipient est retiré.

Ready-Press Any Button to Start

Affiché si le récipient est sur la base et que l'appareil est prêt à fonctionner.

Hamilton Beach
Summit

Affiché si le récipient est sur la base et que l'appareil est arrêté depuis 1 minute ou plus.

For Service Call
1-800-572-3331

Affiché en cas de panne du circuit ou du moteur. Appelez le service commercial de Hamilton Beach.

#####

Pour afficher le comptage de cycles :

Appuyez sur le bouton **STOP** pendant 10 secondes. Appuyez sur le bouton **PULSE ▲** pour faire afficher les cycles. Appuyez sur le bouton **STOP** pour revenir au mode d'utilisation.

Utilisation du mélangeur

Programmation des cycles

Le mélangeur est livré avec 10 profils de cycle pré-installés. Il est possible d'affecter ces profils à n'importe quel des boutons de cycle de A à F. Pour une description détaillée de ces profils pré-installés, référez-vous aux pages 26 et 27. Pour chaque profil, le temps et la vitesse de mélange peuvent être programmés en fonction de vos besoins personnels, ce qui permet d'avoir des options de cycle illimités. L'exemple suivant illustre la programmation du bouton de cycle A.

NOTE : Le récipient doit être en place avant d'effectuer une des procédures suivantes.



Program Press
Cycle Button

Le terme "Program" clignote.



A Profile 0
High = +

Le terme "Profile" clignote pour indiquer que vous êtes en mode Profile. "0" était le dernier profil affecté au cycle A.



A Profile 1
High = +

Profile 1 a été choisi dans cet exemple.



A Time 0:30
High = +10 Low = +1

Le terme "Time" clignote pour indiquer que vous êtes en mode en mode du temps. L'affichage indiquera le temps passé sur le cycle.



A Time 0:45
High = +10 Low = +1

Le temps 0 :45 a été choisi pour cet exemple.



Program Press
Cycle Button

L'affichage repasse à présent sur celui indiqué à l'étape 1.



1. Pour entrer dans le mode de programmation, appuyez et maintenez enfoncé le bouton **STOP** pendant 10 secondes, puis relâchez le bouton.

2. Appuyez sur le bouton de cycle désiré **A-F**. Dans cet exemple, appuyez sur **A**.

3. Appuyez sur le bouton **PULSE ▲** jusqu'à ce le profil désiré 0-9 est choisi. Référez-vous aux pages 26 et 27 pour la description.

4. Appuyez sur le bouton du cycle **A-F** indiqué à la partie supérieure de l'affichage.

5. Appuyez sur le bouton **PULSE ▲** pour augmenter les secondes de 10. Appuyez sur le bouton **PULSE ▼** pour augmenter les secondes de 1.

6. Une fois que le temps désiré est affiché, appuyez sur le bouton du cycle **A-F** indiqué à la partie supérieure de l'affichage.

7. Appuyez sur un autre bouton de cycle **A-F** pour continuer la programmation OU appuyez sur **STOP** pour quitter le mode de programmation.

Pour rétablir les profils programmés à l'usine

1. Appuyez sur **STOP** pendant 10 secondes.
2. Appuyez sur **RUN ▲** pendant 10 secondes.
3. Appuyez sur **STOP** pour quitter le mode de programmation.

Utilisation du mélangeur

Cycles du Programme

Description des cycles







Les boutons de cycles du panneau de commandes permettent de sélectionner les cycles du programme comme décrit ci-dessous :

Chaque vitesse de cycle varie selon une combinaison pré-programmée d'impulsions afin de mélanger un type de boisson spécifique. Référez-vous aux tableaux ci-dessous et les schémas de la page 27 pour les descriptions détaillées.

Pour terminer un cycle, appuyez soit sur **STOP**, soit sur un bouton de cycle quelconque. **N'ENLEVEZ PAS** le récipient lorsque l'appareil est en marche.

Lorsque l'appareil est en marche, vous ne pouvez pas changer de cycle en choisissant un autre cycle sur le panneau de commandes.

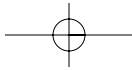
Profils de mélange pré-programmés

Profil	Bouton	Durée	Applications suggérées
0		30 s.	Pour des « smoothies » avec fruits IQF.
1		25 s.	Pour des « smoothies » avec des produits laitiers et mélanges de milk-shakes.
2		23 s.	Pour des mélanges concentrés de « smoothies », margaritas, daiquiris et cappucinos glacés.
3		15 s.	Pour boissons de faible consistance.
4		26 s.	Pour boissons spéciales épaisses.
5		60 s.	Pour soupes, assaisonnements de salade, sauces et trempettes.

Profils de mélange complémentaires (Optionnel – Référez-vous à la section Programmation, page 25)

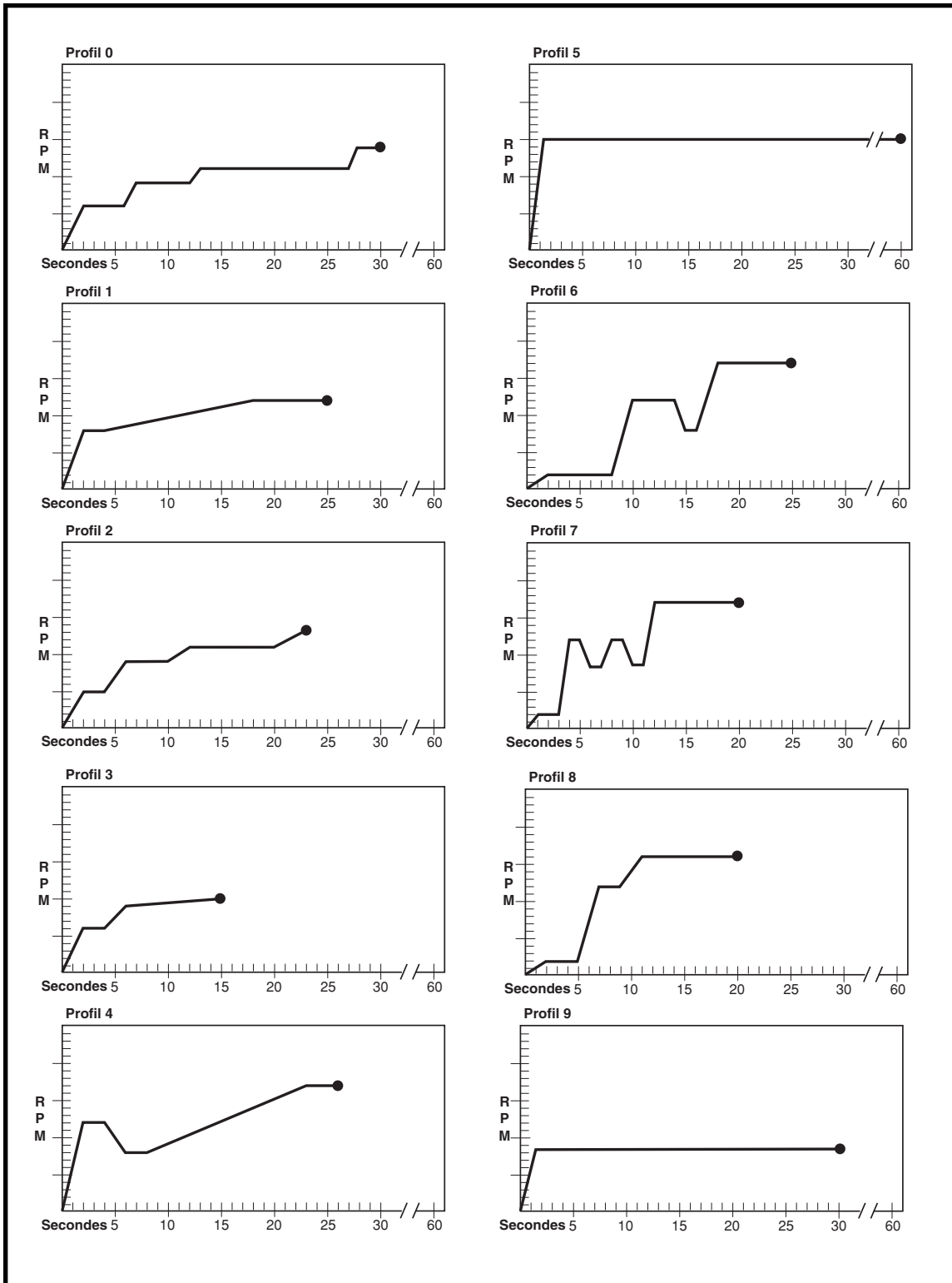
Profil	Bouton	Durée	Applications suggérées
6	--	25 s.	Pour mélange contrôlé des ingrédients.
7	--	20 s.	Pour petites quantités de boissons de faible consistance.
8	--	20 s.	Pour mélanges homogènes faits rapidement.
9	--	30 s.	Pour les mélanges en général.

NOTE : Vous pouvez expérimenter avec chaque cycle pour déterminer quel est le cycle de mélange le plus efficace à utiliser pour les boissons classiques. Vous pouvez varier le temps pour chaque profil en fonction du volume de boisson que vous mélangez ordinairement. Pour les instructions sur la programmation des boutons de cycles référez-vous à la page 25.



Utilisation du mélangeur

Profils de mélange pré-programmés



Utilisation du mélangeur

Emploi du mélangeur

⚠ AVERTISSEMENT



Danger de choc électrique
 Branchez l'appareil dans une prise pour 3 broches de mise à la terre.
 N'enlevez pas la broche de mise à la terre.
 N'utilisez pas d'adaptateur.
 N'utilisez pas d'allonge.
 Le non-respect de ces instructions peut entraîner le décès, causer un incendie ou un choc électrique.

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de coupure
 Placez toujours le couvercle sur le récipient pendant le mixage.
 Ne placez pas de cuiller ou autre ustensile dans le mélangeur pendant le mixage.
 Le non-respect de ces instructions peut entraîner des fractures, des coupures ou d'autres blessures.

NOTE : Avant la première utilisation du mélangeur, lavez le récipient, le couvercle et le bouchon de l'orifice de remplissage.

Pour utiliser le mélangeur, faites comme suit :

1. Placez l'appareil sur une surface propre et sèche.
2. Placez dans le récipient les ingrédients devant être mixés et mettez le couvercle avec son bouchon sur le récipient.
3. Branchez l'appareil dans une prise de courant.
4. Assurez-vous que l'interrupteur est sur la position **ON** (marche).
5. Placez le récipient sur la base de l'appareil. Assurez-vous qu'il est bien posé. Dans le cas contraire, les capteurs de détection du récipient ne pourront assurer la mise en marche du mélangeur.
6. Abaissez le Quiet Shield™ (atténuateur de bruit).



Référez-vous aux pages 8 et 9 pour les instructions de programmation et d'utilisation des boutons de cycles.

7. Pour choisir un cycle du programme, appuyez sur le bouton de cycle approprié. Il est également possible d'utiliser les fonctions Run (marche) ou Pulse (impulsion) à ce stade. N'oubliez pas que la sélection de Run (marche) ou Pulse (impulsion) termine le cycle choisi. Pour redémarrer le cycle, appuyez à nouveau sur le bouton de cycle.
8. Une fois le mixage terminé, levez le Quiet Shield™ (atténuateur de bruit) et retirez le récipient pour le service.
9. Lavez le récipient, le couvercle et le bouchon de remplissage comme indiqué à la section "Nettoyage du mélangeur".

NOTE : Utilisez exclusivement le récipient Hamilton Beach de 32 oz du mélangeur (no. de pièce 6126-91515 fourni avec l'appareil).

Utilisation du mélangeur

Instructions de mixage spéciales

Remplissage du récipient

Suivez les recommandations suivantes pour le remplissage des ingrédients dans le récipient :

- Utilisez une quantité suffisante de liquide pour produire un mélange fluide qui en tout temps, s'écoule bien. Versez le liquide dans le récipient EN PREMIER.
- Coupez les ingrédients solides en petits morceaux de moins de 2,5 cm-cube.
- Ne remplissez jamais le récipient avec une quantité d'ingrédients telle que le mélangeur ne puisse fonctionner. Ne remplissez pas le récipient au delà de la graduation supérieure et souvenez-vous que le volume des ingrédients augmente normalement durant le mixage.
- Placez toujours le couvercle avec son bouchon sur le récipient lors du mixage excepté si vous mixez des mélanges chauds.

Broyage des glaçons

NOTE : Ne broyez pas des glaçons sans qu'il n'y ait du liquide dans le récipient. Le liquide facilite l'accès des glaçons au couteau.

Pour préparer une boisson très froide telle que daiquiri, smoothies faits avec du yaourt, cappucino glacé ou granitas :

1. Versez le liquide dans le récipient.
2. Ajoutez des petits morceaux de glace (comme ceux produits dans la plupart des appareils à fabriquer la glace) en petites quantités.
3. Ajoutez des petits morceaux de glace (comme ceux produits dans la plupart des appareils à fabriquer la glace) en petites quantités.
4. Broyer jusqu'à ce que les fragments de glace aient atteint la taille désirée.

Utilisation du bouchon du couvercle

Utilisez le bouchon du couvercle pour ajouter du ou des liquides dans le récipient pendant que l'appareil est en marche. Pour séparer le bouchon du couvercle, tournez le bouchon dans le sens anti-horaire et retirez-le.

Lors de la préparation de mayonnaise, ajoutez l'huile en dernier, très lentement à l'aide du bouchon de remplissage.

Mixage de mélanges chauds

IMPORTANT : Pour minimiser le risque de brûlure, les précautions suivantes DOIVENT être respectées :

- Ne mixez qu'une quantité de 240 ml à la fois.
- Retirez toujours le bouchon du couvercle du récipient avant le mixage.
- Ne placez jamais le visage ou les mains directement au dessus du récipient pendant que le mélangeur est en marche.
- Après stabilisation du cycle/fin des impulsions, retirez le couvercle du récipient afin de permettre à la vapeur de s'échapper.

Entretien du mélangeur

Nettoyage du mélangeur

⚠ AVERTISSEMENT



Danger de choc électrique

Branchez l'appareil dans une prise pour 3 broches de mise à la terre.

N'enlevez pas la broche de mise à la terre.

N'utilisez pas d'adaptateur.

N'utilisez pas d'allonge.

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

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de coupure

Placez toujours le couvercle sur le récipient pendant le mixage.

Ne placez pas de cuiller ou autre ustensile dans le mélangeur pendant le mixage.

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

Nettoyage

Nettoyez le récipient immédiatement APRÈS CHAQUE UTILISATION, de la manière suivante :

1. Remplissez à moitié le récipient d'eau tiède (50° C).
2. Ajoutez une goutte de détergent liquide ou 1/2 cuillerée à café de détergent en poudre.
3. Placez le couvercle avec son bouchon sur le récipient et mixez sur le cycle F (profil 5 programmé en usine) pendant 30 secondes.
4. Arrêtez le mélangeur puis rincez le récipient et séchez-le. Ne démontez pas le couteau.
5. Lavez le couvercle et le bouchon avec de l'eau savonneuse tiède. Rincez et laissez sécher.
6. Débranchez l'appareil.
7. Essuyez la base du mélangeur avec un linge humide.
8. Le « Quiet Shield™ » (atténuateur de bruit) peut être placé dans le lave-vaisselle. Cependant, les températures élevées réduisent la vie du plastique. Pour assurer une longue durée de vie de ces composants, nous recommandons de laver manuellement l'atténuateur de bruit dans un évier et en trois temps : lavage, rinçage et désinfection. De plus, il est préférable de le laver dans la position fermée.

Désinfection

Si vous n'utilisez pas le mélangeur dans l'heure qui suit, désinfectez le récipient comme suit :

1. Après avoir lavé le récipient, remplissez-le avec une solution froide de désinfectant à concentration minimale de chlore à raison de 100 parties par million. Référez-vous à la solution recommandée en fin de page.
2. Placez le couvercle et son bouchon sur le récipient et faites marcher l'appareil sur le cycle F (profil 5 programmé en usine) pendant 2 minutes au minimum.
3. Videz le récipient mais ne le rincez pas.
4. Séchez le récipient en le plaçant avec son couvercle fermement en place sur la base du mélangeur et faites marcher celui-ci sur le cycle F (profil 5 programmé en usine) pendant 2 secondes.

Solution désinfectante recommandée :

La solution désinfectante doit contenir 1 cuillerée à soupe d'Eau de Javel de maison pour chaque gallon d'eau propre à 16° C mélangée conformément aux instructions spécifiées sur le contenant. Si une autre solution désinfectante que celle recommandée est utilisée, déterminez quelle est la concentration de cette solution au moyen de bandes pour test commercialement disponibles. La concentration d'Eau de Javel par rapport à l'eau doit s'établir entre 100 et 200 parties par million.

Entretien du mélangeur

Guide de dépannage

Problème . . .	Solution . . .
L'appareil ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez qu'il est bien branché à la prise de courant. • Vérifiez que le fusible pour la prise de courant n'est pas grillé ou qu'un disjoncteur s'est déclenché. • Assurez-vous que l'interrupteur est sur la position "ON" (marche). • Référez-vous à la section Programmation et rétablissez les fonctions programmées par défaut en usine. • Assurez-vous que le récipient est bien placé sur la base.
Les ingrédients ne se mélangent pas correctement	<ul style="list-style-type: none"> • Assurez-vous que suffisamment de liquide a été ajouté aux ingrédients. Le mélange devrait être fluide et s'écouler normalement en tout temps. • Le cycle choisi ne correspond pas au profile approprié. (Référez-vous à la section "Programmation des cycles"). • Les morceaux sont trop gros. Ils ne doivent pas excéder un volume de 2,5 cm-cube. • Le récipient est trop plein. Ne le remplissez pas au delà de la graduation la plus élevée. • Les lames du couteau ne sont pas bien aiguisées ou sont endommagées. Inspectez le récipient et le couteau quotidiennement. Remplacez le récipient et le couteau au moins tous les 12 mois ou avant si le couteau semble usé ou endommagé.
L'appareil ne réagit pas aux commandes des boutons	<ul style="list-style-type: none"> • Arrêtez l'alimentation de l'appareil et la rétablir en utilisant l'interrupteur pour remettre les commandes à l'état initial.
Un message d'erreur apparaît dans le panneau d'affichage LCD	<ul style="list-style-type: none"> • À l'aide de l'interrupteur, allumez et éteignez l'appareil consécutivement. Si le message d'erreur persiste, l'appareil doit être confié au service de réparations.

Entretien

Inspectez l'appareil et ses divers composants; effectuez les opérations comme suit :

Chaque jour	Débranchez le mélangeur et retirez le récipient de la base puis inspectez-le ainsi que le couteau pour tout indice d'usure, ébréchure ou lames du couteau brisées. Remplacez si nécessaire. Voyez la section "Pièces de rechange" à la page 32. Si les lames du couteau sont branlantes, cessez immédiatement d'utiliser le mélangeur. N'essayez pas de réparer ou de resserrer l'ensemble des lames.
Chaque semaine	Débranchez l'appareil; inspectez l'isolant du cordon d'alimentation et la fiche pour les fissures. Inspectez le joint d'étanchéité pour toute présence de craquelures et de fuite sous l'appareil. Référez-vous à la section "Demande d'assistance ou de service" pour les réparations ou les remplacements.
Chaque année	Remplacez l'ensemble du récipient et du couteau au moins une fois par an ou plus tôt si l'ensemble du couteau semble être usé ou endommagé. Voyez la section "Pièces de rechange" à la page 32.

NOTE : N'utilisez pas ce mélangeur s'il ne fonctionne pas correctement, s'il est tombé ou si il a été endommagé de quelque façon. Retournez l'appareil au centre de service autorisé le plus proche pour examen, réparation ou réglage mécanique ou électrique.

Entretien du mélangeur

Pièces de rechange

Pour commander, référez-vous à la section “Demande d’assistance ou de service”.

Description . . .	No. de pièce . . .
Récipient de 960 ml (32 oz.) en polycarbonate et couteau (incluant le couvercle/bouchon).	6126-91515
Composant Quiet Shield™ (atténuateur de bruit)	QS916

Demande d’assistance ou de service

Avant de contacter un technicien, consulter la section «Guide de Dépannage» à la page 31. Si une assistance demeure nécessaire, procéder selon les instructions ci-dessous.

Lors de toute demande d’assistance ou de service, vous devrez communiquer le numéro de modèle de l’appareil. Celui-ci figure sur l’étiquette placée sous le mélangeur.

Veuillez également noter la date d’achat de l’appareil, et le nom, l’adresse et le numéro de téléphone du revendeur.

Numéro de modèle _____

Date d’achat _____

Nom du revendeur _____

Adresse du revendeur _____

Numéro de téléphone du revendeur _____

Pour commander des **pièces de rechange**, contacter le plus proche centre de service Commercial Hamilton Beach, ou un revendeur local.

**Contactez votre distributeur local ou composez le
1-910-692-2223**

8 h – 17 h 30 HNE Lundi – Jeudi, 8 h – 17 h 15 HNE Vendredi
(www.commercial.hamiltonbeach.com)

Garantie du produit

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

Cet équipement bénéficie d'une garantie contre les vices de matériaux et de fabrication, pendant une période de deux ans à compter de la date d'achat.

Durant la période de garantie, Hamilton Beach choisira de réparer ou remplacer un produit défectueux, sans frais pour le propriétaire.

Advenant qu'une anomalie se manifeste sur un produit sous garantie, envoyer ou livrer le produit au plus proche centre de service agréé. Pour obtenir l'adresse du plus proche centre de service agréé Hamilton Beach (Commercial), téléphoner (sans frais), au département Service-client au **1-910-692-2223**, ou consulter l'annuaire téléphonique local Pages jaunes.

Cette garantie ne couvre pas une anomalie de fonctionnement imputable à emploi abusif, manipulation incorrecte ou réparation non autorisée. Utiliser toujours l'appareil conformément aux instructions présentées dans le mode d'emploi. Cette garantie ne couvre pas les articles sujets à usure (balais de contact du moteur électrique, récipient et lames, embrayage, etc.).

Hamilton Beach/Proctor-Silex rejette toute garantie implicite, ceci incluant les garanties de qualité marchande et aptitude d'un produit pour une application particulière. L'obligation de la compagnie en vertu des présentes est expressément limitée à la réparation ou au remplacement d'un produit défectueux, ou au versement d'une somme égale au prix d'achat payé lors de l'acquisition du produit; Hamilton Beach/Proctor-Silex rejette expressément toute responsabilité au titre de dommages secondaires ou indirects.

Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc.
Service clients commercial
263 Yadkin Road
Southern Pines, NC 28387

10/00

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, pudiese 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.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

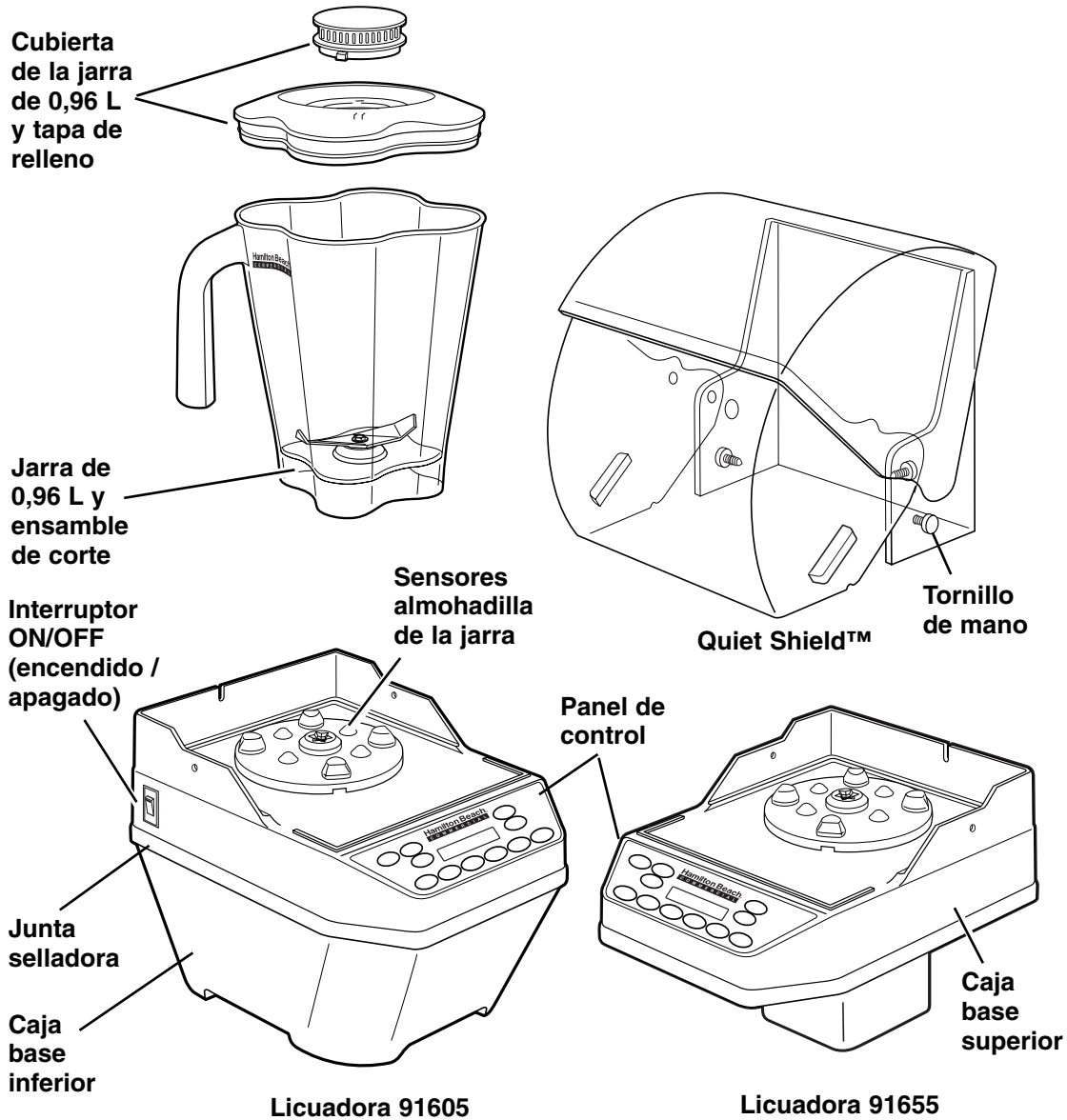
ADVERTENCIA – Al usar electrodomésticos siempre deben seguirse algunas precauciones básicas de seguridad, entre ellas:

- Lea el manual de instrucciones antes de usar la licuadora. Mantenga el manual a mano.
- Enchúfelo en un enchufe de tres clavijas con conexión a tierra.
- No quite la clavija de tierra.
- No use un adaptador.
- No use un cable de extensión de corriente.
- Para reducir el riesgo de daños, desenchufe de la corriente cuando no lo esté usando y antes de poner o quitar partes.
- No guarde ningún utensilio de cocina en el contenedor, ya que la licuadora podría dañarse si se pusiera en marcha de forma inadvertida.
- Para prevenir la posibilidad de serios daños personales, mantenga las manos fuera de la jarra mientras esté usando la licuadora. Siempre use la tapa de la jarra cuando la licuadora esté funcionando.
- Las cuchillas están afiladas. Manéjense con cuidado.
- Revise a diario la jarra y el ensamble de corte. Asegúrese que el cortador no se haya gastado, tenga melladuras o que haya alguna cuchilla rota. Cambie la jarra y el ensamblaje de corte cada 12 meses o antes si el cortador parece gastado o dañado.
- No anule los sensores de almohadilla de la jarra.
- No la use a la intemperie.
- No la coloque dentro o cerca de agua o líquidos.
- No deje caer ni golpee el Quiet Shield™.
- Mantenga sus dedos alejados de los bordes y juntas cuando abra y cierre el Quiet Shield™.
- Use siempre el asa para abrir y cerrar el Quiet Shield™.
- Solamente utilice el envase de la licuadora de 32 onzas de Hamilton Beach (parte No. 6126-91515 proporcionado con la unidad).
- No golpee el contenedor contra una superficie para que se suelten los ingredientes.
- Para reducir el riesgo de daños personales y para prevenir el que se dañe la licuadora o la jarra y el ensamble de corte, NO introduzca utensilios en la jarra de la licuadora mientras esté en funcionamiento.
- Para que no se dañe la jarra de la licuadora o el ensamble de corte, NO mueva ni agite la licuadora mientras esté en funcionamiento. Si, mientras está en funcionamiento, cesa la acción de licuado, ponga la licuadora en posición OFF (apagado), retire la jarra de la base y use una espátula fina de goma para empujar la mezcla hacia las cuchillas.
- Para prevenir quemaduras producidas por líquidos calientes que salten de la jarra, siempre quite la tapa de relleno de la cubierta del contenedor antes de licuar.
- No sumerja en líquidos ni lave la base de la licuadora en el lavavajillas.
- No moje la base con un pulverizador a presión.
- No sujete la unidad por el cable de corriente.
- Desconecte la corriente antes de limpiar.
- Desconecte la corriente eléctrica antes de llevarlo a un centro de servicio autorizado.
- Sólo se debe reparar la licuadora en instalaciones autorizadas de servicio.
- No ponga en marcha el modelo de encimera sin que la caja base inferior esté encajada en su lugar.
- No conecte ningún electrodoméstico con un cable o enchufe dañado o después de que el aparato no funcione correctamente, se haya caído o dañado de cualquier forma.

– ¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES! –

Piezas y características

En esta página se describen las partes y características de las licuadoras 91605 y 91655. Familiarícese con todas las piezas y características antes de usar la licuadora. Si tiene preguntas llame al Servicio al consumidor al 1-910-692-2223 o visite nuestro sitio en la Internet: (www.commercial.hamiltonbeach.com)



Preparación de la licuadora

Instalación sobre encimera (modelo 91605)

⚠️ ADVERTENCIA



Peligro de choque eléctrico

Enchúfela en un tomacorriente de tres aberturas 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.

Antes de empezar

Seleccione la ubicación de la instalación con cuidado. Debe seguir los siguientes principios a la hora de seleccionar un lugar adecuado.

- El Quiet Shield™ requiere un mínimo de 51 cm de altura de seguridad entre la encimera y los armarios superiores. Deje una distancia de seguridad de 13 cm detrás del aparato.
- El aparato debe instalarse a menos de 1,22 metros de un enchufe de tres clavijas con toma de tierra equipado con un circuito de pérdida a tierra.
- La encimera deberá estar nivelada y estable y deberá poder aguantar la licuadora.
- En caso de que hubiese varios aparatos instalados uno al lado del otro, deje un mínimo de 40 cm desde la parte central de un aparato y la del siguiente.
- Tenga en cuenta la proximidad a los clientes, la cercanía a los ingredientes y el espacio de trabajo necesario a la hora de seleccionar un lugar.

Instalación de la licuadora

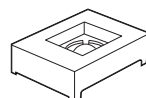
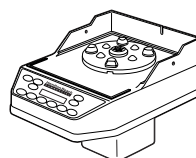
1. Una vez que haya encontrado un lugar adecuado, coloque la base de la licuadora en la encimera. **NO** la enchufe aún.
2. Instale el Quiet Shield™ siguiendo las instrucciones en la página 39.
3. Asegúrese de que haya espacio suficiente para que el Quiet Shield™ pueda abrirse y cerrarse adecuadamente.
4. Enchufe la licuadora a una toma de corriente de tres clavijas con toma de tierra equipada con un interruptor de circuito de pérdida a tierra.

Conversión de la licuadora para su instalación dentro de la encimera

La licuadora modelo 91605 puede adaptarse para su instalación dentro de la encimera. Siga estas instrucciones para cambiar la unidad para su instalación dentro de la encimera.

1. Desenchufe el aparato.
2. Quite los cuatro tornillos que unen la caja base inferior a la caja base superior.
3. Saque la caja base inferior. **¡NO** quite la junta selladora de goma!
4. Quite el amortiguador.
5. Siga las instrucciones en la página 38 para la correcta instalación en la encimera.

¡IMPORTANTE! ¡NUNCA ponga en marcha la licuadora usándola sobre la encimera sin la caja base inferior en su sitio!



— Quite el amortiguador.

Preparación de la licuadora

Instalación dentro de la encimera (modelo 91655)

Antes de empezar

Seleccione la ubicación de la instalación con cuidado. Debe seguir los siguientes principios a la hora de seleccionar un lugar adecuado.

- El Quiet Shield™ requiere un mínimo de 51 cm de altura de seguridad entre la encimera y los armarios superiores. Deje una distancia de seguridad de 13 cm detrás del aparato.
- La encimera deberá estar nivelada y estable. La superficie de la encimera deberá ser lisa para que la junta pueda sellar correctamente los laterales de la unidad y la parte cortada para la licuadora no debería tener esquinas cortantes. **NO** se recomiendan las encimeras de acero inoxidable.
- El aparato debe ser instalado a menos de 1,22 metros de un enchufe por debajo de la encimera de tres clavijas con toma de tierra equipado con un circuito de pérdida a tierra.
- Seleccione un lugar con suficiente paso de aire bajo para mantener el frescor de la licuadora. No debe quedar aire caliente atrapado bajo la encimera. Deje un mínimo de 8 cm de espacio por debajo y alrededor de la base de la licuadora para que haya circulación de aire.
- En caso de que hubiese varios aparatos instalados uno al lado del otro, deje un mínimo de 40 cm desde la parte central de un aparato y la del siguiente.
- Tenga en cuenta la proximidad a los clientes, la cercanía a los ingredientes y el espacio de trabajo necesario a la hora de seleccionar un lugar.

Instalación de la Licuadora

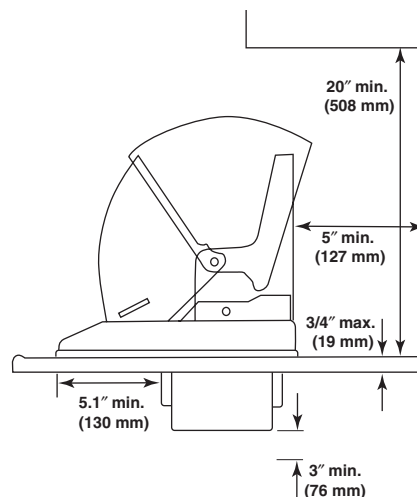
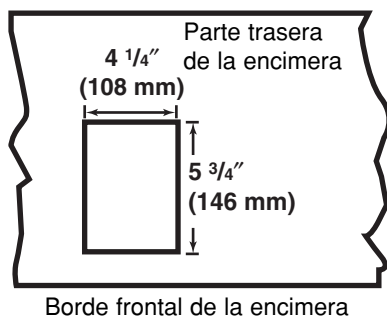
1. Una vez se haya seleccionado un lugar apropiado y se hayan revisado todas las distancias de seguridad, corte con cuidado un agujero rectangular en la encimera, 108 mm x 146 mm. El lado corto del agujero debe ser paralelo al borde frontal de la encimera.

OBSERVACIÓN: Antes de cortar, asegúrese de que no haya nada bajo la encimera que pudiera interferir con el corte o la instalación, como por ejemplo cables, tuberías de agua, etc. Haga que un técnico cualificado realice el corte en la encimera. No sitúe la unidad cerca de productos químicos u otros materiales inflamables.

2. Inserte la base de la licuadora en el agujero, asegurándose de que el cable ha pasado por completo a través del agujero. Asegúrese de que la junta selladora de goma quede ajustada contra la encimera seca alrededor de toda la base de la licuadora.
3. Instale el Quiet Shield™ siguiendo las instrucciones en la página 39.
4. El área debajo del mostrador debe estar bien ventilada para reducir la posibilidad de que la unidad se sobrecaliente.
5. Enchufe la licuadora a una toma de corriente bajo la encimera de tres clavijas con toma de tierra equipado con un interruptor de circuito de pérdida a tierra.

Espacios de seguridad requeridos

Dimensiones de corte de la encimera requeridas



Preparación de la licuadora

Instalación del Quiet Shield™

Instalación del Quiet Shield™

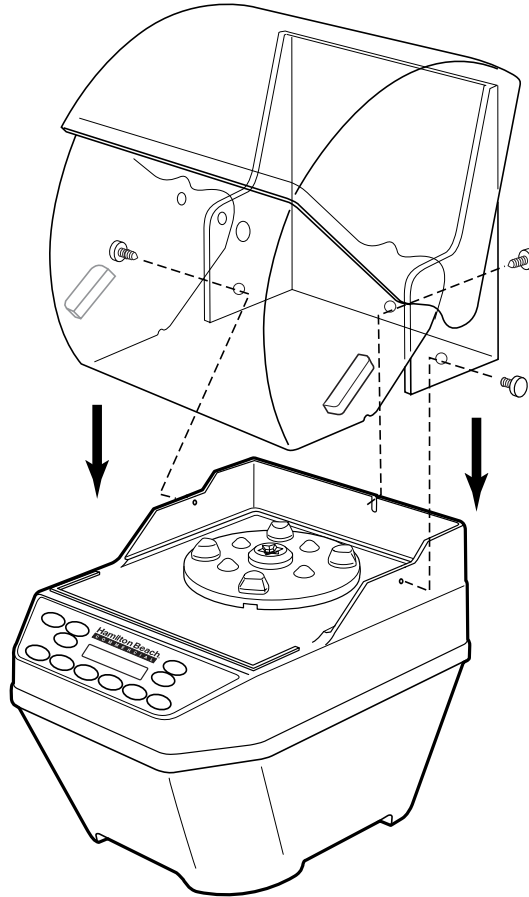
El Quiet Shield está diseñado para reducir el nivel de ruido y para ayudar a prevenir las salpicaduras. Permite que la licuadora se use en sitios en los que el ruido podría ser un problema, tales como el área de la encimera de una cafetería.

Instalación del Quiet Shield

1. Quite los tornillos de mano.
2. Coloque la pantalla ("shield") sobre la base de la licuadora de forma que los dos agujeros a los lados y el agujero atrás estén alineados con los agujeros en la base.
3. Introduzca el tornillo del agujero trasero en su lugar.
4. Alinee los dos tornillos laterales y atorníllelos a la base.
5. Asegúrese de que los tornillos estén bien apretados.

El Quiet Shield™ puede quitarse para su limpieza en un lavavajillas siguiendo los pasos 1-4, arriba detallados, al revés.

OBSERVACIÓN: El Quiet Shield™ puede introducirse en el lavavajillas para su limpieza; sin embargo, las altas temperaturas y los detergentes pueden acortar la vida del plástico. Vea "Limpieza de la licuadora" en la página 46 para instrucciones recomendadas de limpieza.



Funcionamiento de la licuadora

Antes de usar la licuadora, lea las secciones “Uso del panel de control” y “Para programar ciclos” en las páginas siguientes para entender mejor estas características. Luego, remítase a la sección Uso de la licuadora en la página 44 para instrucciones de funcionamiento específicas.

Uso del panel de control

RUN (marcha) arriba/abajo

Presione el botón **RUN ▲** o **▼** para encender la licuadora a esa velocidad.
Presione y mantenga apretado el botón **RUN ▲** o **▼** hasta que alcance la velocidad deseada.

Botones arriba/abajo de PULSE (pulso)

Presione el botón **PULSE ▲** o **▼** para encender la licuadora. Suelte para pararla.
La pantalla mostrará el porcentaje de velocidad programado.
Para cambiar la configuración de velocidad del botón **PULSE ▲** o **▼**, presione y mantenga apretado el botón **RUN ▲** o **▼** mientras mantiene apretado el botón de pulso deseado.

Botón STOP
Para el funcionamiento de la función seleccionada. No apaga la licuadora.



Botones de ciclo A-F

Apriete cualquier letra de ciclo **A-F** para ejecutar ese ciclo.
Apriete cualquier botón para parar la licuadora.

Pantalla LCD
Vea abajo para mensajes de estado

Mensajes de estado en LCD

Place Container on Base

Aparece cuando se quita la jarra.

Ready-Press Any Button to Start

Aparece si la jarra está en la base y el aparato está preparado.

Hamilton Beach
Summit

Aparece si la jarra está en la base y el aparato no se ha usado por espacio de 1 minuto o más.

For Service Call
1-800-572-3331

Aparece cuando se da un fallo en el motor o el circuito. Póngase en contacto con el Servicio comercial de Hamilton Beach.

#####

Para mostrar el conteo de ciclo:

Presione **STOP** durante 10 segundos. Presione el botón **PULSE ▲** para mostrar los ciclos. Presione **STOP** para volver al modo de funcionamiento.

Funcionamiento de la licuadora

Para programar ciclos

La licuadora viene con 10 perfiles de ciclo preinstalados. Estos perfiles pueden asignarse a cualquier botón de ciclo A-F. Para una descripción detallada de estos perfiles preinstalados véanse las páginas 42 y 43. El tiempo de licuado y la velocidad de cada programa también pueden ser programados para ajustarse a sus necesidades, ofreciéndole una cantidad de opciones ilimitada. En el siguiente ejemplo se está programando el botón de ciclo A.

OBSERVACIÓN: La jarra debe estar en su lugar antes de realizar cualquiera de los siguientes procedimientos.



Program Press
Cycle Button

La palabra "Program" (programa) parpadeará.



A Profile 0
High = +

"Profile" (perfil) está parpadearando para indicarle que usted está en modo de Perfil. "0" fue el último perfil asignado al Ciclo A.



A Profile 1
High = +

Para este ejemplo se eligió Profile (Perfil) 1.



A Time 0:30
High = +10 Low = +1

"Time" (tiempo) está parpadearando para indicarle que usted está en modo de tiempo. La pantalla mostrará ahora el tiempo en el ciclo.



A Time 0:45
High = +10 Low = +1

Para este ejemplo se eligió Time (tiempo) 0:45.



Program Press
Cycle Button

La pantalla volverá ahora a la pantalla mostrada en el paso 1.



1. Para entrar en modo de programación, presione y mantenga la tecla **STOP** durante 10 segundos, luego suéltela.

2. Presione el botón de ciclo deseado **A-F**. Para este ejemplo presione **A**.

3. Presione el botón **PULSE ▲** hasta que se seleccione el perfil 0-9 deseado. Véanse páginas 42 y 43 para las descripciones.

4. Presione el botón del Ciclo **A-F** mostrado en la parte superior de la pantalla.

5. Presione el botón **PULSE ▲** para incrementar los segundos por 10. Presione el botón **PULSE ▼** para incrementar los segundos por 1.

6. Una vez seleccionado el tiempo deseado, presione el botón del Ciclo **A-F** mostrado en la parte superior de la pantalla.

7. Presione otro botón de Ciclo **A-F** para continuar programando o presione **STOP** para salir del modo de programación.

Para volver a la Configuración de perfil de fábrica por defecto

1. Presione **STOP** durante 10 segundos.
2. Presione **RUN ▲** durante 10 segundos.
3. Presione **STOP** para salir del modo de programación.

Operating the Blender

Ciclos de Programa

Descripciones de los ciclos







Los botones de Ciclo en el Panel de control le permiten seleccionar los ciclos de programa descritos abajo.

Cada velocidad de ciclo fluctúa en una combinación de pulsos preprogramada para licuar un tipo específico de bebida. Vea las tablas abajo y los diagramas en la página 43 para obtener descripciones detalladas.

Para acabar un ciclo, presione **STOP** o cualquier otro botón de ciclo. **NO** retire la jarra mientras el aparato esté en funcionamiento.

No podrá cambiar de ciclo mientras la unidad está en funcionamiento con sólo seleccionar un nuevo ciclo en el Panel de Control.

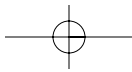
Perfiles de licuado preprogramados

Perfil	Botón	Tiempo	Sugerencias de aplicación
0		30 Seg.	Para batidas de fruta IQF (congelada).
1		25 Seg.	Para batidas con productos lácteos y mezclas de batidos.
2		23 Seg.	Para mezclas concentradas de batidas, margaritas, daiquiris y cappuccinos helados.
3		15 Seg.	Para bebidas poco espesas.
4		26 Seg.	Para bebidas espesas especialidades de la casa.
5		60 Seg.	Para sopas, aliños de ensalada, salsas y cremas para mojar.

Perfiles de mezcla adicionales (Opcional—véase sección de Programación, página 41)

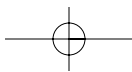
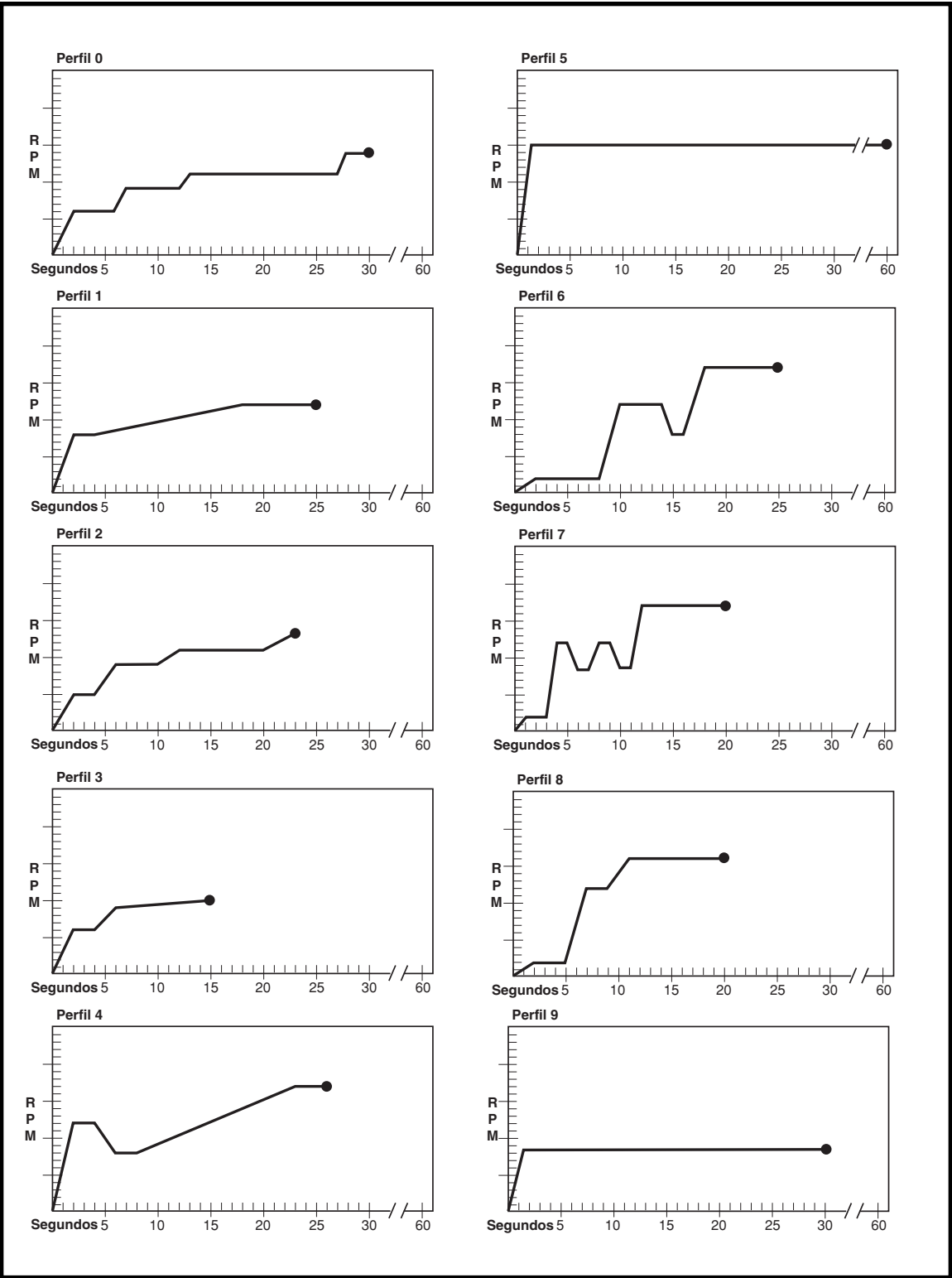
Perfil	Botón	Tiempo	Sugerencias de aplicación
6	--	25 Seg.	Para la mezcla controlada de ingredientes.
7	--	20 Seg.	Para bebidas poco espesas en pequeñas cantidades.
8	--	20 Seg.	Para mezclas homogéneas y rápidas.
9	--	30 Seg.	Para mezclas en general.

OBSERVACIÓN: Es posible que quiera experimentar con cada ciclo para determinar el ciclo de mezcla más efectivo para las bebidas más frecuentes. Puede cambiar el tiempo de cada perfil según el tamaño de la bebida o las cantidades que suele mezclar normalmente. Para instrucciones sobre la programación de los botones de ciclo vea la página 41.



Funcionamiento de la licuadora

Perfiles de licuado preprogramados



Funcionamiento de la licuadora

Uso de la licuadora

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de choque eléctrico
 Enchúfela en un tomacorriente de tres aberturas 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.
 Nunca ponga cucharas u otros utensilios en la jarra durante el licuado.
 El no seguir estas instrucciones puede resultar en huesos rotos, cortes u otras heridas.

OBSERVACIÓN: Antes de usar la licuadora por primera vez, limpie la jarra y la cubierta y tapa de relleno.

Para operar la licuadora haga lo siguiente:

1. Coloque la licuadora sobre una superficie limpia y seca.
2. Ponga los ingredientes a licuar en la jarra y coloque la cubierta y la tapa de relleno en la jarra.
3. Enchufe la licuadora en una toma de corriente.
4. Asegúrese de que el interruptor de la licuadora está en la posición **ON** (encendido).
5. Coloque la jarra sobre la base. Asegúrese de que esté completamente asentada. Si la jarra no está asentada, los sensores de almohadilla de la jarra no permitirán que la licuadora se ponga en marcha.
6. Baje el Quiet Shield™.



Vea las páginas 40 y 41 para obtener instrucciones de programación y sobre como usar los botones de ciclo.

7. Para seleccionar un Ciclo de programa, presione el botón de ciclo apropiado. Puede usar también ahora las funciones RUN (marcha) o Pulse (Pulsación). Recuerde que al usar "Run" o "Pulse" terminará el ciclo seleccionado. Para volver a empezar el ciclo, presione el botón de ciclo una vez más.
8. Cuando acabe de mezclar, levante el Quiet Shield™ y saque la jarra para servir.
9. Limpie la jarra, cubierta y tapa de relleno tal y como se indica en "Limpieza de la licuadora."

NOTA: Solamente utilice el envase de la licuadora de 32 onzas de Hamilton Beach (parte No. 6126-91515 proporcionado con la unidad).

Funcionamiento de la licuadora

Instrucciones especiales de mezcla

Llenado de la jarra

Al llenar la jarra con ingredientes siga estas recomendaciones:

- Use una cantidad suficiente de líquido para asegurar que la mezcla es fluida y que pueda moverse libremente en todo momento. Vierta PRIMERO el líquido en la jarra.
- Corte los ingredientes sólidos en piezas no mayores que un cubo de 2,5 cm.
- Nunca llene la jarra con tantos ingredientes que la licuadora no pueda funcionar. Nunca llene la jarra más arriba de la marca más alta y recuerde que el volumen de los ingredientes es, normalmente, mayor mientras se mezclan.
- Coloque siempre la tapa en la jarra cuando esté licuando. Coloque siempre la tapa de relleno en la cubierta, a no ser que esté licuando mezclas calientes.

Licuando con hielo

OBSERVACIÓN: No pique hielo sin líquido en la jarra. El líquido ayuda a que los cubitos de hielo vayan hacia el cortador.

Para hacer una bebida helada, como daiquiris helados, batidas de yogur, cappuccinos helados, o granizados:

1. Vierta el líquido en la jarra.
2. Añada pequeños trozos de hielo (parecidos a los que producen la mayoría de congeladores) al líquido en grupos.
3. Añada ingredientes adicionales (fruta, helado, etc.).
4. Licúe hasta que el hielo alcance el tamaño deseado.

Uso de la tapa de relleno

Utilice la tapa de relleno para añadir líquidos a la jarra mientras el aparato está en funcionamiento. Para quitar la tapa de relleno de la cubierta, gire la tapa en el sentido contrario a las agujas del reloj y estire.

Cuando haga mayonesa, añada el aceite al final y añádalo lentamente usando la tapa de relleno.

Licuada de mezclas calientes

¡IMPORTANTE! Para reducir la posibilidad de quemaduras, TIENE QUE observar las siguientes precauciones:

- Licúe solo 240 ml a la vez.
- Quite siempre la tapa de relleno de la cubierta de la jarra antes de licuar.
- No ponga nunca su cara o sus manos directamente sobre la jarra al poner en funcionamiento a la licuadora.
- Una vez que la licuadora se estabilice o acabe de pulsar, quite con cuidado la cubierta de la jarra para permitir que escape el vapor.

Cuidado de la licuadora

Limpieza de la licuadora

⚠️ ADVERTENCIA



Peligro de choque eléctrico

Enchúfela en un tomacorriente de tres aberturas 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.

Nunca ponga 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

La jarra debe lavarse inmediatamente TRAS CADA USO. La jarra puede lavarse de la siguiente forma:

1. Llène la jarra hasta la mitad con agua templada, 50° C.
2. Añada una gota de detergente líquido o 1/2 cucharilla de detergente en polvo.
3. Coloque la cubierta de la jarra y la tapa de relleno en la jarra y licúe en el ciclo F (perfil de fábrica 5) durante 30 segundos.
4. Apague la licuadora y luego aclare la jarra y pásele un trapo para secarla. No desmonte el ensamble de corte.
5. Lave la cubierta y la tapa de relleno en agua templada y con jabón. Aclárelas y déjelas secar.
6. Desenchufe la licuadora.
7. Pase un trapo húmedo por la base de la licuadora.
8. El Quiet Shield™ puede introducirse en el lavavajillas para su limpieza, sin embargo, las altas temperaturas pueden acortar la vida del plástico. Para la máxima duración de estos componentes se recomienda lavarlos a mano usando un sistema de tres picas (lavado, aclarado y desinfección). Se recomienda limpiar la pantalla ("shield") en la posición cerrada.

Desinfección

Si la licuadora no va a usarse en menos de una hora, desinfecte el contenedor de la siguiente forma:

1. Después de limpiar la jarra, llénela con una solución fría desinfectante clorada con una concentración mínima de cloro de 100 partes por millón. Véase la solución abajo recomendada.
2. Coloque la cubierta de la jarra y la tapa de relleno en la jarra y licúe en el ciclo F (perfil de fábrica 5) durante un mínimo de 2 minutos.
3. Vacíe la jarra pero no la aclare.
4. Para secar la jarra colóquela, con su cubierta bien encajada en su sitio, en la base de la licuadora y ponga en marcha la licuadora en el ciclo F (perfil de fábrica 5) por 2 segundos.

Solución desinfectante recomendado:

La solución desinfectante debe consistir en 1 de agua limpia y fría (16° C) mezclada siguiendo las instrucciones provistas por la lejía. Cuando use una solución desinfectante diferente a la recomendada, la concentración de la solución desinfectante debe calcularse usando una tira de prueba, vendida comercialmente, que debe indicar una concentración de entre 100 y 200 partes por millón de lejía a agua.

Cuidado de la licuadora

Guía de localización y reparación de averías:

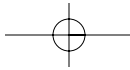
Problema . . .	Solución . . .
El aparato no se pone en marcha	<ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de que el aparato está bien enchufado a una toma de corriente. • Revise el fusible de la toma de corriente para asegurarse de que no se haya fundido ni que haya saltado un diferencial. • Asegúrese de que el interruptor de funcionamiento esté en la posición "ON" (encendido). • Revise la sección de Programación y vuelva a la configuración de fábrica por defecto. • Asegúrese de que la jarra está bien puesta en su sitio.
Los ingredientes no se mezclan bien	<ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de que se ha añadido suficiente líquido a los ingredientes. La mezcla debe ser fluida y debe poder moverse libremente en todo momento. • El ciclo seleccionado no funciona bien con el perfil adecuado (véase el cuadro de la sección "Ciclo de programación"). • Los trozos sólidos son demasiado grandes. Los trozos no deben ser mayores que un cubo de 2,5 cm. • La jarra está demasiado llena. No la llene más allá de la marca más alta. • Las cuchillas no están afiladas o están dañadas. Revise a diario la jarra y el ensamble de corte. Reemplace la jarra y el ensamblaje de corte, al menos, cada 12 meses o antes que eso si el cortador parece estar gastado o dañado.
El aparato no responde a las órdenes de los botones	<ul style="list-style-type: none"> • Apague y vuelva a encender la unidad usando el interruptor de funcionamiento para reiniciar los controles.
Aparece un mensaje de error en la pantalla LCD	<ul style="list-style-type: none"> • Apague y vuelva a encender la unidad usando el interruptor de funcionamiento. Si el mensaje de error sigue apareciendo, el aparato deberá ser reparado.

Mantenimiento

Revise la licuadora y sus piezas y cámbielas de la siguiente manera:

Diaria-mente	Desenchufe la licuadora y saque la jarra de la base, luego inspeccione la jarra y el cortador asegurándose que no se haya gastado, tenga melladuras o que haya alguna cuchilla rota. Cambie aquello que fuera necesario. Véase "Recambio de piezas" en la pagina 48. Si las cuchillas del cortador están sueltas deje de usar la licuadora inmediatamente. No intente reparar o apretar el cortador.
Semanal-mente	Desenchufe la licuadora y asegúrese de que el aislante del cable de corriente y el enchufe no están rotos. Inspeccione la junta selladora asegurándose de que no se haya roto o haya una fuga de líquidos en la parte inferior del aparato. Lea "Petición de asistencia o reparación" para una reparación o recambio.
Anual-mente	Reemplace la jarra y el ensamblaje de corte, al menos, una vez al año o antes que eso si el cortador parece estar gastado o dañado. Véase "Recambio de piezas" en la pagina 48.

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



Cuidado de la licuadora

Piezas de recambio

Lea "Petición de asistencia o reparación" para pedir las piezas abajo indicadas.

Descripción . . .	Número de pieza . . .
Jarra de Policarbonato de 0,96 L y ensamble de cortador (incluye cubierta y tapa de relleno)	6126-91515
Espacio cerrado de sonido Quiet Shield™	QS916

Cómo solicitar ayuda o servicio

Antes de llamar para solicitar ayuda o servicio, sírvase referirse a la sección "Localización y reparación de averías" en la página 47. Si aún así requiere de ayuda, siga las instrucciones que aparecen a continuación.

En cualquier momento en que usted llama para solicitar ayuda o servicio, debe saber el número completo del modelo. Esta información está disponible en la etiqueta en la parte inferior de su licuadora.

Sírvase recordar la fecha de compra de su equipo y el nombre de su distribuidor, su dirección y su número de teléfono.

Número de modelo _____

Fecha de compra _____

Nombre del distribuidor _____

Dirección del distribuidor _____

Teléfono del distribuidor _____

Usted también puede pedir **piezas de recambio** con sólo llamar al Centro de Servicio Comercial más cercano o a su distribuidor local.

**Póngase en contacto con su distribuidor local o llame al
1-910-692-2223**

de 8:00 de la mañana a las 5:30 de la tarde, Hora del Este, de lunes a jueves,
de 8:00 de la mañana a las 5:15 de la tarde, Hora del Este, los viernes
(www.commercial.hamiltonbeach.com)

Hamilton Beach
C O M M E R C I A L

263 Yadkin Road
Southern Pines, NC 28387

