

Beautiful™

Kitchenware



High Performance Blender with Touch-Activated Display
Instruction Manual
Licuadora de alto rendimiento con pantalla toque
Manual de instrucciones



The kitchen is my family's happy place. It's where we cook and eat and bake and laugh and share our most beautiful moments together. That's what inspired the creation of Beautiful, my new collection of easy-to-use kitchenware that you'll want to keep out on your kitchen counter. So whether your kitchen has flour all over the place from a kid's baking session or you're throwing an adult dinner party, I hope every step will be simple, delicious and beautiful!

— Drew ♥

www.cookwithbeautiful.com

Table of Contents

Section 1: Safety

Important Safeguards	2-6
Additional Important Safeguards	7-8
Notes on the Plug	8
Notes on the Cord	8-9
Plasticizer Warning	9
Electric Power	9

Section 2: Instructions

Getting to Know Your High Performance Blender	11
Touch-Activated Display Control Panel	12-14
Before Using for the First Time	15
Jar Assembly	16
Operation	16-18
Function Selection Guide	19
Beautiful Blender Notes	20
Beautiful Food Prep Tips	20
User Maintenance Instructions	20
Care & Cleaning Instructions	21
Storing Instructions	21
Troubleshooting	20
Warranty	22-23

Table of Contents

Section 1: Safety

Medidas de seguridad importantes	26-28
Otras medidas de seguridad importantes	29-30
Enchufe de 3 conductores con conexión a tierra	30
Notas sobre el cable	31
Advertencia sobre plastificados	32
Potencia eléctrica	32

Section 2: Instructions

Descripción de la licuadora de alto rendimiento	34
Panel de control de pantalla activado por toqu	35-38
Antes de usar por primera vez	39
Montaje de la jarra	40
Funcionamiento	41-43
Guía de selección de funciones	44- 45
Notas sobre la licuadora beautiful	45
Consejos beautiful de preparación de alimentos	45
Troubleshooting	20
Instrucciones de mantenimiento para el usuario	46
Instrucciones de cuidado y limpieza	46
Instrucciones de almacenamiento	47
Resolución de problemas	48
Garantía	49-50

Section 1

Safety

1

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- 1. READ ALL INSTRUCTIONS.**
2. To protect against risk of electrical shock do not put cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
3. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliances by a person responsible for their safety.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. This Blender is not a toy. Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.
6. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning. Flashing light (or identify other means used) indicates ready to operate. Avoid inadvertent contact with the touch screen.

7. Flashing light indicates ready to operate. Avoid any contact with blades or moveable parts.
8. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or it is dropped, or has been damaged in any manner. If the manufacturer has authorized service facilities, instruction to return the appliance to the nearest authorized service facility may be used instead of instructing the user to contact the manufacturer at the customer service phone number: 1-866-832-4843.

NOTE: DO NOT ATTEMPT TO REPAIR THE UNIT YOURSELF. THIS WILL VOID THE WARRANTY.

9. The use of attachments, including canning jars, not recommended by the manufacturer may cause a risk of injury to persons.
10. Do not use outdoors.
11. Do not let cord hang over edge of table or counter.
12. Do not let cord contact hot surfaces, including the stove.
13. Blades are sharp. Handle carefully.
14. Do not blend hot liquids.
15. Never use the blender jar to process ingredients without the lid and measuring cap properly locked in place.
16. Never place any Blender attachments into a microwave oven.
17. Keep hands and utensils out of the jar while blending


to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the unit.

18. Always operate the Blender with its lid in place. A scraper may be used ONLY when the Blender is not running.
19. Never add ingredients to the jar while the Blender is operating.

**FOR HOUSEHOLD
USE ONLY**

**SAVE THESE
INSTRUCTIONS**

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

1. All users of this appliance must read and understand this instruction manual before operating or cleaning this appliance.
2. The cord to this appliance should be plugged into a 3-prong 120V AC electrical outlet only.
3. If this appliance begins to malfunction during use, immediately press  or any illuminated SPEED or PRESET button to turn the Blender OFF, then unplug the cord. Do not use or attempt to repair the malfunctioning appliance. Contact Consumer Service: 1-866-832-4843.
4. If this appliance falls or accidentally becomes immersed in water, unplug it immediately. Do not reach into the water!
5. Do not use this appliance after it has fallen into or becomes immersed in water.
6. To reduce the risk of injury to persons or property, never use this appliance in an unstable position
7. Do not use this appliance for other than its intended use.

8. Do not use if the jar is cracked or chipped.

IMPORTANT: Do not overfill beyond the jar's MAX line.

WARNING: To avoid spills, make sure the lid is properly locked in place on the jar with the measuring cap in position before pressing any button.

GROUNDED 3-CONDUCTOR PLUG

This appliance is equipped with a grounded-type 3-wire cord (3-prong plug). This plug will only fit into an electrical outlet made for a 3-prong plug. This is a safety feature. If the plug should fail to fit the outlet, contact an electrician to replace the obsolete outlet. Do not attempt to defeat this safety feature.

NOTES ON THE CORD

- a) A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is to be provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- b) Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- c) If a long detachable power-supply cord or extension cord is used:
 - 1) The marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;

- 2) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding- type 3-wire cord; and
- 3) The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or table top where it can be pulled on by children or tripped over.

PLASTICIZER WARNING

CAUTION: To prevent Plasticizers from migrating to the finish of the counter top or table top or other furniture, place NON-PLASTIC coasters or place mats between the appliance and the finish of the counter top or table top. Failure to do so may cause the finish to darken; permanent blemishes may occur, or stains can appear.

ELECTRIC POWER

If the electrical circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not operate properly. It should be operated on a separate electrical circuit from other appliances.

A black and white photograph of a bowl of soup. The soup is garnished with a swirl of cream and a fresh leaf. A large, white, stylized number '2' is overlaid on the bottom right corner of the image. The bowl sits on a textured surface, possibly a cloth, with some bread and other ingredients visible in the background.

Section 2

Instructions

2

Getting To Know Your High Performance Blender

Product may vary slightly from illustration

1. 2 oz. Measuring Cap
2. Jar Lid
3. 50 oz. Tritan™ Jar
4. 4 Tip Stainless Steel Blade
5. Motor Base with Soft Matte Premium Finish
6. Touch-Activated Display Control Panel
7. 3-Prong Plug (not shown)
8. Cord Storage (not shown)
9. Non-Skid Feet




Touch-Activated Display Control Panel




A screen that only shows up when you need it.

3 SPEED buttons: LOW, HIGH, PULSE as well as 4 PRESET blending functions: PUREE, LIQUIFY, ICE CRUSH, SMOOTHIE/CLEAN illuminate when active and disappear when not in use.




- | | | |
|--|------------|-------------------|
| 1.  | 4. PULSE | 7. ICE CRUSH |
| 2. LOW | 5. PUREE | 8. SMOOTHIE/CLEAN |
| 3. HIGH | 6. LIQUIFY | |




- When the Blender is plugged in, all buttons will illuminate and a tone will sound, the  button will illuminate and then pulse slowly on and off.
- When  is pressed, a tone will sound, and the control panel will illuminate and the power button will begin to flash.
- Press  to STOP any operation.



- Select LOW when a slower speed is required; to begin mixing, to prevent over-mixing, and when working with heavier batters.
- Press  to turn the function OFF.

- LOW speed blending will automatically turn OFF after 60 seconds.


High

- Select HIGH to blend ingredients to the desired consistency when a faster speed is required.
- Press  to turn the function OFF.
- HIGH speed blending will automatically turn OFF after 60 seconds.


Pulse

- Select PULSE to blend ingredients through controlled bursts of power.
- Use PULSE to dislodge ingredients clumped around the blade and at the bottom of the jar.
- PULSE is activated as the button is pressed. Release the PULSE button to turn the Blender OFF.
- For best results, time the pulses to ensure that blades come to a complete stop before pulsing again.


Puree

- Use PUREE to prepare smooth soups and spreads, and to puree fruits and vegetables. All ingredients should be blended cold or at room temperature.
- Make sure sufficient liquid is added to create a smooth and even consistency. Add small amounts of stock, yogurt, milk, or water through the measuring cap, until the desired consistency is achieved.
- Press  to turn the function OFF.
- PUREE has a preset cycle time and will automatically turn OFF after 60 seconds.


Liquify

- Ideal for preparing soups and to blend thick or dense foods.
- When LIQUIFY is pressed, a tone will sound, the button will illuminate and the Blender will begin blending at lower speeds, then progressively increase to high speed.
- Press  to turn the function OFF.
- LIQUIFY has a preset cycle time and will automatically turn OFF after 60 seconds.

Ice Crush

- ICE CRUSH quickly crushes up to 10 ice cubes and is perfect for preparing frozen drink recipes such as margaritas and daiquiris.
- Press  to turn the function OFF.
- ICE CRUSH has a preset cycle time and will automatically turn OFF after 26 seconds.

Smoothie Clean

- Blends fresh or frozen fruits and vegetables into the perfect smoothie.
- Press  to turn the function OFF.
- SMOOTHIE/CLEAN has a preset cycle time and will automatically turn OFF after 60 seconds.
- To best automatically clean the Blender jar, first fill jar with water to the 24 oz line and add a small amount of liquid dish soap. Press SMOOTHIE/CLEAN. The initial cleaning will continue for 60 seconds.
- Rinse the jar thoroughly with warm water. Repeat procedure without soap. Add room temperature water to the blender jar MAX line. Press SMOOTHIE/CLEAN and run once again. Rinse well. Then place the clean jar upside down on a rack to dry.
- Always clean jar and blade immediately after use to prevent food from hardening.
- The Tritan™ Jar is top rack dishwasher safe.

Before Using for the First Time

Carefully unpack the Blender and remove all packaging materials. Check the contents to ensure that all attachments (50 oz. jar, lid and measuring cap) are present (see Figure 1), and have been received in good condition.

1. Wash the jar, lid, and measuring cap in warm, soapy water before first use. Rinse thoroughly.

WARNING: Do not touch blade. Blending blades are very sharp. Use extreme care when handling. Failure to do so can result in personal injury.

2. Wipe the motor base with a damp cloth.

WARNING: DO NOT IMMERSE THE MOTOR BASE IN WATER.




Jar Assembly

1. Always check to be sure the blade collar is properly fitted into the jar before use.
2. To avoid spills, ensure that the lid is firmly secured to the jar. Press the lid down on the top portion of the jar until it rests firmly in place. Place the measuring cap into the center of the lid and twist clockwise to secure it safely in place.
3. Use the measuring cap to measure and add ingredients before and while blending.
4. Add ingredients to the jar.

NOTE: When blending, foods or liquids tend to expand as they rise up the side of the jar. Do not fill jar past its MAX line.

WARNING: Pay close attention while processing. Never operate the Blender when the jar is empty.

Operation

1. Place the motor base on a flat, clean, dry counter top or table.
2. Plug the power cord into a 3-prong 120V AC electrical outlet. A tone will sound. The  will illuminate and then pulse slowly on and off.
3. Add ingredients to the jar (Figure 1).

WARNING: Never overfill the jar. To avoid personal injury, leakage, or damage to the Blender, make sure that ingredients do not surpass the MAX line. Place the jar securely onto the motor base.

IMPORTANT: When adding Smoothie ingredients to the jar, add liquids and/or yogurt to the blender jar first. Then layer smaller chopped ingredients, both fresh and frozen. Larger chunks and ice should be added last. To avoid spinning blades and ensure a successful, creamy Smoothie, do not try to process too many frozen chunks.

4. Make sure the measuring cap is in position in the lid.

5. Add the lid onto the jar. Press to seal. Check before blending.
WARNING: To avoid spills, make sure the lid is locked securely before pressing any SPEED or PRESET buttons.
WARNING: Do not blend hot liquids.
6. When the pulsing **(P)** is pressed, a tone will sound as the control panel illuminates, the **(P)** button will flash and remains active for 20 seconds.
7. Press the desired SPEED or PRESET button to begin blending (Figure 2). A tone will sound. The **(P)** button will illuminate and selected SPEED or PRESET will begin to flash. All other buttons will disappear when not in use. Press the desired SPEED or PRESET once more to activate the setting and begin blending. (Figure 3)
NOTE: If no buttons are pressed in 20 seconds, the control panel will darken and the **(P)** button will illuminate and begin to pulse.
8. When using the PULSE function, the PULSE button will illuminate when pressed. When the button is released, the control panel will remain active for 20 seconds.
9. When blending HIGH or LOW SPEED, press **(P)** to STOP blending when desired consistency is reached.
10. HIGH or LOW speed blending will automatically turn OFF after 60 seconds.
11. PUREE, LIQUIFY, ICE CRUSH, SMOOTHIE/CLEAN times and speeds are PRESET and will STOP automatically when cycles are complete.
12. Press **(P)** to STOP blending. Check results and if necessary, stir in liquid, water, juice, or stock to thin food until the desired consistency is reached.
WARNING: Do not operate the motor continuously for more than 1 minute at a time.
13. After processing food in the jar, pull the lid up and off jar to remove. The spouted jar makes pouring easy. (Figure 4)
HINT! A small spatula is helpful for removing thicker processed foods.
14. Unplug the Blender when not in use and before cleaning.

Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3




Fig. 4



Function Selection Guide

INGREDIENT/RECIPE	FUNCTION	DESCRIPTION
Pudding, Pie Filling, Custard	PULSE or LOW	Thick and creamy
Bread, Stale Bread, Crackers, Cookies (1/2 inch pcs, 1 cup batches)	PULSE or LOW	Coarse to fine crumbs
Nuts (shelled, 1/2 cup or less at a time)	PULSE or LOW	Coarse to fine chopped nuts, chopped nuts for baking
Nuts (shelled, 1/2 cup or less at a time Homemade Nut Flours, Meals, Nut Butter)	ICE CRUSH	Fine ground nut flours, nut meals Fresh preservative free nut butters
Mayonnaise, Salad Dressings, Salsas	LOW	Thick and creamy, blended, and emulsified
Pancake/Waffle Batter, Omelets	LOW	Light and fluffy
Cream, Egg Whites	HIGH	Thick and frothy
Milk Shakes	HIGH	Smooth and creamy
Smoothies, Drinks	SMOOTHIE	Smooth, thick & creamy and health drinks
Vegetable Puree	PUREE	Smooth and creamy
Crush Ice (up to 10 cubes)	ICE CRUSH	Coarse crush to snowy
Frozen Cocktails	ICE CRUSH	Thick and slushy
Dips, Appetizers	ICE CRUSH	Perfect for leafy recipes
Almond Milk, Coconut Milk, Soy Milk Oat Milk	LIQUIFY	Unfiltered for cooking. Filter for drinking.
Fresh Fruit Drinks	LIQUIFY	Thick and pulpy

Beautiful Blender Notes:

- When using the PULSE function, Blender operation will STOP when the button is released.
- PUREE, LIQUIFY, ICE CRUSH, SMOOTHIE/CLEAN are preset and will STOP automatically when their cycle is complete. To interrupt blending, press POWER  or any illuminated SPEED or PRESET button to turn the Blender OFF.
- Use LOW speed to begin the blending process or whenever the recipe calls for slower speeds.

Beautiful Food Prep Tips


1. Use organic fruits and vegetables whenever possible.
2. Wash all produce (even organic) thoroughly before removing peels and skins.
3. Reduce risk of bacteria contamination by using a wooden cutting board (not plastic). It is best practice to identify and use separate cutting boards for meats/fish/poultry and fruits/vegetables.
4. Choose USDA Certified Organic
 - No additives, no sweeteners, no hydrogenated fats.
 - No harmful pesticides.
 - Organic farming produces fewer waste products and less pollution.
 - Organic foods are arsenic-free.
 - Higher quality ingredients for you and the entire family.

User Maintenance Instructions

This appliance requires little maintenance. It contains no user-serviceable parts. Any servicing requiring disassembly other than cleaning must be performed by a qualified appliance repair technician.

Care & Cleaning Instructions

CAUTION: DO NOT IMMERSE THE MOTOR BASE, PLUG, OR CORD IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.

1. Always unplug the Blender before cleaning.
2. Rinse jar, lid and measuring cap immediately after processing to prevent food from hardening and to make cleanup easier. It is not recommended to remove the blade from the jar.
3. To clean the jar, fill with clean, warm water to the MAX line and add a small amount of liquid dish soap.
4. Press SMOOTHIE/CLEAN. A tone will sound. Both the  button, and SMOOTHIE/CLEAN will illuminate. All other buttons will disappear.
NOTE: CLEAN has a preset cycle time and will automatically turn OFF after 60 seconds.
5. Rinse out the jar's contents with warm water. Repeat procedure without soap. Add room temperature water to the blender jar and fill to the 24oz / 3 cup line. Press SMOOTHIE/CLEAN and run once again. Place the clean jar upside down on a rack to dry.
6. The Tritan™ Jar is top rack dishwasher safe.
7. Wipe the motor base with a damp cloth or sponge. Dry thoroughly.

Storing Instructions

1. Unplug and clean unit.
2. Store in original box or in a clean, dry place.
3. Never store the Blender while it is hot or plugged in.
4. Never wrap cord tightly around the appliance. Never place any stress on cord, especially where the cord enters the motor base, as this could cause the cord to fray and break.

Troubleshooting

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
The blender motor rotates very slowly.	Jar is overloaded.	<ul style="list-style-type: none"> • Remove some food from the jar and continue blending. Ensure that ingredients do not surpass the max line. • Add liquid to the jar and continue blending.
Ingredients are not mixing together well.	Heavier ingredients have fallen to the bottom.	<ul style="list-style-type: none"> • If necessary, remove jar and shake ingredients to re-distribute. Continue blending. • If the puree is still not blended smooth, it may be necessary to add liquid to the jar and continue blending.
The blender has stopped operating.	The motor is overloaded and stopped functioning to prevent damage.	<ul style="list-style-type: none"> • The blender has a resettable thermal protection. Unplug the unit and let it cool for 25 minutes. Reduce the load of the jar and clear any jams. Commence operation again as indicated in the operation section.
The jar is leaking from the blade area.	The blade base is loose.	<ul style="list-style-type: none"> • Turn the blade base located below the jar clockwise to tighten.

Limited Two-Year Warranty

Sensio Inc. dba Made by Gather™ hereby warrants that for a period of **TWO YEARS** from the date of purchase, this product will be free from mechanical defects in material and workmanship, and for 90 days in respect to non-mechanical parts. At its sole discretion, Sensio Inc. dba Made by Gather™ will either repair or replace the product found to be defective, or issue a refund on the product during the warranty period.

The warranty is only valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to obtain warranty validation. Retail stores selling this product do not have the right to alter, modify, or in any way revise the terms and conditions of the warranty.

Exclusions:

The warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use of the product, use of improper voltage or current, improper routine maintenance, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair, or alteration by anyone other than qualified Sensio Inc. dba Made by Gather™ personnel. Also, the warranty does not cover Acts of God such as fire, floods, hurricanes, or tornadoes.

Sensio Inc. dba Made by Gather™ shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express or implied

warranty. Apart from the extent prohibited by applicable law, any implied warranty of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in time to the duration of the warranty. Some states, provinces or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitations on how long an implied warranty lasts, and therefore, the above exclusions or limitations may not apply to you. The warranty covers specific legal rights which may vary by state, province and/or jurisdiction.

How To Obtain Warranty Service:

You must contact Customer Service at our toll-free number: 1-877-775-3564. A Customer Service Representative will attempt to resolve warranty issues over the phone. If the Customer Service Representative is unable to resolve the problem, you will be provided with a case number and asked to return the product to Sensio Inc. dba Made by Gather™ Attach a tag to the product that includes: your name, address, daytime contact telephone number, case number, and description of the problem.

Also, include a copy of the original sales receipt. Carefully package the tagged product with the sales receipt, and send it (with shipping and insurance prepaid) to SENSIO Inc.'s address. Sensio Inc. dba Made by Gather™ shall bear no responsibility or liability for the returned product while in transit to Sensio Inc. DBA Made by Gather™ Customer Service Center.

Beautiful™ Kitchenware

Sección 1

Seguridad

1

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al usar electrodomésticos, se deben seguir siempre las precauciones básicas, entre ellas:

1. **LEER TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. Para protegerse del riesgo de descargas eléctricas, no sumergir el cable, los enchufes ni el electrodoméstico en agua ni en ningún otro líquido.
3. Este electrodoméstico no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, salvo que una persona responsable por su seguridad los supervise o los instruya sobre el uso del electrodoméstico.
4. Se requiere supervisión estricta si un niño hará uso del electrodoméstico, o si habrá niños cerca durante su uso.
5. Esta licuadora no es un juguete. Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el electrodoméstico.
6. Para desconectar, presionar Ⓞ o cualquier botón de velocidad o función preconfigurada iluminados para apagar la licuadora.

7. Antes de colocar o retirar accesorios y antes de limpiarlo, se debe apagar el electrodoméstico (OFF) y luego desenchufarlo del tomacorriente cuando no se esté utilizando. Para desenchufarlo, agarrar el enchufe y retirarlo del tomacorriente. Nunca se debe tirar del cable de alimentación.

ATENCIÓN: EVITAR EL CONTACTO CON LAS PARTES MÓVILES.

8. No utilizar ningún electrodoméstico si el cable o el enchufe están dañados, el funcionamiento es defectuoso o se detuvo, o el aparato se ha dañado de alguna manera. Contact Consumer Service.

NOTA: NO INTENTAR REPARAR LA UNIDAD POR CUENTA PROPIA. ESTO ANULARÁ LA GARANTÍA.

9. El uso de accesorios, incluidas las jarras contenedoras, no recomendados por el fabricante puede causar un riesgo de lesiones a personas.
10. No utilizar el electrodoméstico en exteriores.
11. No permitir que el cable cuelgue del borde de una mesa o encimera.
12. No permitir que el cable entre en contacto con superficies calientes, incluida la hornalla.
13. Las cuchillas son filosas. Manipular con cuidado.
14. No licuar líquidos calientes.
15. Nunca utilizar la jarra de la licuadora para procesar ingredientes sin la tapa ni la taza medidora aseguradas adecuadamente en su lugar.

16. Nunca introducir ningún accesorio de la licuadora en un horno microondas.
17. Mantener las manos y los utensilios fuera de la jarra al procesar los alimentos para reducir los riesgos de lesiones graves a las personas o daños a la unidad.
18. Siempre utilizar la licuadora con la tapa en su lugar. Se puede utilizar una espátula SOLO si la licuadora no está en funcionamiento.
19. Nunca agregar ingredientes a la jarra mientras la licuadora esté en funcionamiento.

**SOLO PARA USO
DOMÉSTICO**

**GUARDAR ESTAS
INSTRUCCIONES**

OTRAS MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

1. Todos los usuarios de este electrodoméstico deben leer y comprender este Manual de instrucciones antes de poner en funcionamiento o limpiar la unidad.
2. El cable de este electrodoméstico debe enchufarse únicamente en un tomacorriente eléctrico para 3 tomas de 120 V CA.
3. Si, durante el uso, este electrodoméstico empieza a funcionar mal, presionar de inmediato Ⓞ o cualquier botón de velocidad o función preconfigurada iluminados para apagar la licuadora, y luego desenchufar el cable. No utilizar el electrodoméstico ni intentar repararlo si funciona mal. Contact Consumer Service.
4. Si el electrodoméstico se cae o accidentalmente se sumerge en agua, desenchufarlo de inmediato. ¡No introducir la mano en el agua!
5. No utilizar este electrodoméstico después de que se haya caído o se haya sumergido en agua.
6. Para reducir el riesgo de lesiones a personas o daños materiales, nunca usar este electrodoméstico en una posición inestable.

7. No utilizar el electrodoméstico para otros fines que no sean para los que fue diseñado.
8. No utilizar si la jarra está rajada o agrietada.

IMPORTANTE: No llenar en exceso ni superar la línea máxima (MAX) de la jarra.

ADVERTENCIA: Para evitar los derrames, verificar que la tapa esté asegurada en su lugar con la cubierta de la taza medidora en posición antes de presionar cualquier botón.

ENCHUFE DE 3 CONDUCTORES CON CONEXIÓN A TIERRA

Este electrodoméstico está equipado con un cable de 3 alambres con conexión a tierra (enchufe de 3 tomas). Este enchufe solo podrá conectarse en un tomacorriente para 3 tomas. Este es un elemento de seguridad. Si el enchufe no pudiera conectarse en el tomacorriente, contactar a un electricista para reemplazar el tomacorriente obsoleto. No intentar manipular este elemento de seguridad.

NOTAS SOBRE EL CABLE

- a) Se debe utilizar un cable de alimentación corto (o un cable de alimentación desconectable) para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con uno más largo.
- b) Existen cables de alimentación desconectables más largos o prolongadores y pueden usarse si se hace con precaución.
- c) Si se utiliza un cable de alimentación desconectable más largo o un prolongador, tenga en cuenta lo siguiente:
 - 1) La capacidad eléctrica nominal del cable de alimentación desconectable o prolongador debe ser al menos igual a la capacidad eléctrica del electrodoméstico.
 - 2) Si el electrodoméstico cuenta con conexión a tierra, el prolongador debe ser del tipo con conexión a tierra de 3 alambres.
 - 3) El cable más largo debe estar dispuesto de manera que no cuelgue de la encimera o de la mesa, ya que puede ser jalado por niños, o cualquier persona podría tropezarse.

ADVERTENCIA SOBRE PLASTIFICADOS

ATENCIÓN: A fin de evitar que los plastificados se adhieran al acabado de la encimera, la mesa u otro mueble, colocar un posafuentes o salvamanteles que NO SEAN DE PLÁSTICO entre el electrodoméstico y el acabado de la superficie de la encimera o mesa. Si no se hace esto, es posible que el acabado se oscurezca, se formen marcas permanentes o aparezcan manchas.

POTENCIA ELÉCTRICA

Si el circuito eléctrico está sobrecargado por el uso de otros electrodomésticos, es posible que no funcione correctamente. Esta unidad debe funcionar en un circuito eléctrico separado de otros electrodomésticos.

A black and white photograph of a bowl of soup. The soup is garnished with a dollop of cream and a leaf. The bowl is on a textured surface, possibly a cloth. There are some crumbs and a small piece of bread visible in the foreground.

Sección 1

Instrucciones

2

Descripción de la licuadora de alto rendimiento

El producto puede variar ligeramente con respecto a la ilustración.

1. Taza medidora de 2 oz (60 ml)
2. Cubierta de la jarra
3. Jarra TritanTM de 50 oz (1.5 l)
4. Cuchilla de acero inoxidable de 4 puntas
5. Base con el motor con acabado suave mate
6. Panel de control de pantalla activado por toque
7. Enchufe de 3 tomas (no se muestra)
8. Área de almacenamiento para el cable (no se muestra)
9. Base antideslizante




Panel de control de pantalla activado por toque



Una pantalla que solo aparece cuando la necesita.

Botones de 3 VELOCIDADES: LOW (Baja), HIGH (Alta), PULSE (Pulso) y 4 funciones de procesamiento PRECONFIGURADAS: PUREE (Hacer puré), LIQUIFY (Licuar), ICE CRUSH (Picar hielo), SMOOTHIE/CLEAN (Batido/limpiar) que se iluminan cuando están activas y desaparecen cuando no se usan.




1. 
2. LOW (Baja)
3. HIGH (Alta)
4. PULSE (Pulso)
5. PUREE (Hacer puré)
6. LIQUIFY (Licuar)
7. ICE CRUSH (Picar hielo)
8. SMOOTHIE/CLEAN (Batido/limpiar)




- Al enchufar la licuadora, todos los botones se iluminarán y sonará un tono, el botón  se iluminará y luego la luz se encenderá y se apagará a ritmo lento.
- Cuando se presiona, sonará un tono, el panel de control se iluminará y el botón de encendido comenzará a parpadear.
- Presionar  para DETENER cualquier operación.

Low

- Seleccionar LOW cuando se requiera una velocidad más baja; para comenzar a mezclar, evitar mezclar en exceso, y cuando se trabaja con preparaciones más pesadas.
- Presionar  para apagar la función.
- La función de velocidad LOW se apagará automáticamente a los 60 segundos.


High

- Seleccionar la función HIGH para mezclar ingredientes y obtener la consistencia deseada cuando se requiere una velocidad más alta.
- Presionar  para apagar la función.
- La función de velocidad HIGH se apagará automáticamente a los 60 segundos.


Pulse

- Seleccionar PULSE (Pulso) para mezclar los ingredientes mediante impulsos de potencia controlados.
- La función PULSE ayuda a expulsar ingredientes atascados alrededor de la cuchilla y en el fondo de la jarra.
- PULSE se activa mientras se presione el botón. Soltar el botón PULSE para apagar la licuadora.
- Para obtener mejores resultados, calcular la duración de los pulsos para asegurarse de que la cuchilla se detenga por completo antes de comenzar el siguiente pulso.


Puree

- Usar la función PUREE (Hacer puré) para preparar sopas y untables suaves, y para hacer purés de frutas y verduras. Todos los ingredientes deben licuarse fríos o a temperatura ambiente.
- Agregar líquido suficiente para obtener una consistencia suave y homogénea. Agregar pequeñas cantidades de caldo, yogur, leche o agua a través de la taza medidora hasta obtener la consistencia deseada.
- Presionar  para apagar la función.
- La función PUREE tiene una duración preconfigurada y se apagará automáticamente luego de 60 segundos.


Liquify

- Función ideal para preparar sopas y licuar alimentos gruesos o espesos.
- Al presionar LIQUIFY (Licuar), sonará un tono, el botón se iluminará y la licuadora comenzará a funcionar a velocidad baja, para luego aumentarla progresivamente hasta la velocidad alta.
- Presionar  para apagar la función.
- La función LIQUIFY tiene una duración preconfigurada y se apagará automáticamente luego de 60 segundos.

Ice Crush

- La función ICE CRUSH (Picar hielo) pica rápidamente hasta 10 cubitos de hielo y es perfecta para preparar recetas de bebidas heladas, como margaritas y daiquiris.
- Presionar  para apagar la función.
- La función ICE CRUSH tiene una duración preconfigurada y se apagará automáticamente luego de 26 segundos.



- Transforma frutas y verduras frescas o congeladas en el batido perfecto.
- Presionar  para apagar la función.
- La función SMOOTHIE/CLEAN (Batido/limpiar) tiene una duración preconfigurada y se apagará automáticamente luego de 60 segundos.
- Para limpiar la jarra automáticamente, llenarla con agua hasta la línea máxima (MAX) y agregar un poco de jabón líquido. Presionar SMOOTHIE/CLEAN. La limpieza inicial durará 60 segundos.
- Enjuagar bien la jarra con agua tibia. Repetir el procedimiento sin jabón. Agregar agua a temperatura ambiente a la jarra de la licuadora hasta la línea MAX. Presionar SMOOTHIE/CLEAN y hacer funcionar el ciclo nuevamente. Enjuagar bien. Luego colocar la jarra limpia boca abajo sobre un escurrreplatos para que se seque.
- Siempre limpiar la jarra y la cuchilla inmediatamente después del uso para evitar que los restos de comida se endurezcan.
- La jarra Tritan™ es apta para lavarla en el estante superior del lavavajillas.

Antes de usar por primera vez

Desempacar cuidadosamente la licuadora y retirar todos los materiales de empaque. Revisar el contenido para verificar que todos los accesorios (jarra de 50 oz [1.5l], tapa y taza medidora) estén incluidos (Figura 1), y que estén en buenas condiciones.

1. Lavar la jarra, la tapa y la taza medidora en agua tibia jabonosa antes de usar por primera vez. Enjuagar bien.

ADVERTENCIA: No tocar la cuchilla. Las cuchillas de la licuadora son muy filosas. Tener extremo cuidado al manipularlas. De lo contrario, puede provocar lesiones físicas.

2. Limpiar la base del motor con un trapo húmedo.

ADVERTENCIA: NO SUMERGIR LA BASE DEL MOTOR EN AGUA.




Montaje de la jarra

1. Siempre asegurarse de que el collarín de la cuchilla esté sujeto adecuadamente en la jarra antes de utilizarla.
2. Para evitar derrames, verificar que la tapa esté asegurada firmemente en la jarra. Presionar la tapa hacia abajo en la porción superior de la jarra hasta que quede asegurada firmemente en su lugar. Ubicar la taza medidora en el centro de la tapa y girarla en sentido horario para asegurarla en su lugar.
3. Usar la taza medidora para medir y agregar ingredientes antes y durante el funcionamiento.
4. Agregar ingredientes a la jarra.

NOTA: Durante el licuado, los alimentos o los líquidos tienden a expandirse a medida que se elevan por las paredes de la jarra. No llenar la jarra por sobre su línea MAX.

ADVERTENCIA: Prestar especial atención mientras se procesa. Nunca poner la licuadora en funcionamiento cuando la jarra esté vacía.

Funcionamiento

1. Ubicar la base del motor en una encimera o una mesa plana, limpia y seca.
2. Enchufar el cable de alimentación a un tomacorriente eléctrico para 3 tomas de 120 V CA. Sonará un tono. El botón  se iluminará y luego la luz se encenderá y se apagará a ritmo lento.
3. Agregar ingredientes a la jarra.

ADVERTENCIA: Nunca sobrellenar la jarra. Para evitar lesiones personales, pérdidas o daños en la licuadora, asegurarse de que los ingredientes no superen la línea MAX. Colocar la jarra bien asegurada sobre la base del motor.

IMPORTANTE: Al agregar los ingredientes de un batido a la jarra, primero agregar los líquidos o el yogur. Luego la capa de ingredientes picados más pequeños, tanto frescos como congelados. Por último, deben agregarse los trozos más grandes y el hielo. Para que las cuchillas giren adecuadamente y asegurar la cremosidad y el éxito del batido, no procesar demasiados trozos congelados.

4. Asegurarse de que la taza medidora esté en su lugar en la tapa.
5. Colocar la tapa sobre la jarra. Presionar para que quede sellado. Revisar antes de licuar. (Figure 2)

ADVERTENCIA: Para evitar derrames, verificar que la tapa esté bien asegurada antes de presionar cualquier botón de velocidades o funciones preconfiguradas.

ADVERTENCIA: No licuar líquidos calientes.

6. Cuando se presiona el pulso, sonará un tono mientras el panel de control se ilumina, el ① botón parpadeará y permanecerá activo durante 20 segundos.
7. Presionar el botón de velocidad o función preconfigurada que desee para comenzar a procesar. Sonará un tono. El ① botón se iluminará y la VELOCIDAD seleccionada o PREAJUSTE comenzará a parpadear. Todos los demás botones desaparecerán cuando no estén en uso. Presione la VELOCIDAD o PREAJUSTE deseado una vez más para activar el ajuste y comenzar a mezclar.
NOTA: Si no se presiona ningún botón antes de los 20 segundos, el panel de control se oscurecerá y el botón ① se iluminará y comenzará a destellar.
8. Al usar la función PULSE (Pulso), el botón se iluminará cuando se lo presione. Al soltarse el botón, el panel de control permanecerá activo durante 20 segundos.
9. Al licuar a VELOCIDAD HIGH (Alta) o LOW (Baja), presionar el botón ① para detener el licuado al obtener la consistencia deseada.
10. La función de velocidad HIGH o LOW se apagará automáticamente a los 60 segundos.
11. Las funciones PUREE, LIQUIFY, ICE CRUSH, SMOOTHIE/CLEAN tienen duraciones y velocidades preconfiguradas y se detendrán automáticamente cuando cada ciclo esté completo.

12. Presionar **⏻** para detener el funcionamiento. (Figure 3) Revisar el resultado y, de ser necesario, agregar líquido, agua, jugo o caldo para aligerar los alimentos procesados hasta obtener la consistencia deseada.

ADVERTENCIA: No dejar el motor en funcionamiento durante más de 1 minuto en cada ocasión.

13. Después de procesar alimentos en la jarra, levantar la tapa y sacar el vaso para retirarlos. La jarra con pico facilita el servido. (Figura 4)

SUGERENCIA Para retirar alimentos procesados más espesos, puede resultar útil ayudarse con una espátula.

14. Desenchufar la licuadora antes de limpiarla y cuando no se la utilice.

Figura 1



Figura 2



Figura 3



Figura 4




Guía De Selección De Funciones

INGREDIENTE/RECETA	FUNCIÓN	DESCRIPCIÓN
Pudín, relleno de pastel, crema	PULSE o LOW	Espeso y cremoso
Pan, pan duro, galletas, galletitas (piezas de 1/2 in [1.3 cm], tandas de 1 taza)	PULSE o LOW	Migas gruesas a finas
Nueces (peladas, 1/2 taza o menos por vez)	PULSE o LOW	Nueces en trozos gruesos o finos, nueces picadas para hornear
Nueces (peladas, 1/2 taza o menos por vez) Harina de nueces casera, comidas o mantequilla de nuez	ICE CRUSH	Harina de nuez finamente molida o comidas con nueces Mantequilla de nuez sin conservantes
Mayonesa, aderezos para ensaladas o salsas	LOW	Espeso y cremoso, licuado y emulsionado
Pasta para panqueques o waffles, omelettes	LOW	Liviano y esponjoso
Crema, claras de huevo	HIGH	Espeso y espumoso
Batidos de leche	HIGH	Suaves y cremosos
Batidos, bebidas	SMOOTHIE	Bebidas suaves, espesas y cremosas, y saludables
Puré de vegetales	PUREE	Suaves y cremosos
<i>Picar hielo (hasta 10 cubitos)</i> ICE CRUSH	Grandes trozos a nevado	Coarse crush to snowy
Cócteles helados	ICE CRUSH	Espesos y granizados
Salsas, aperitivos	CRUSH	perfecto para recetas con hojas

INGREDIENTE/RECETA	FUNCIÓN	DESCRIPCIÓN
Leche de almendras, leche de coco o leche de soja Leche de avena	LIQUIFY	Sin filtrar para cocinar. Filtrar para bebidas.
Bebidas de frutas frescas	LIQUIFY	Espesas y con pulpa

Notas sobre la licuadora beautiful

- Al usar la función PULSE (Pulso), el funcionamiento se DETENDRÁ cuando se suelte el botón.
- Las funciones PUREE, LIQUIFY, ICE CRUSH, SMOOTHIE/CLEAN están preconfiguradas y se DETENDRÁN automáticamente cuando cada ciclo esté completo. Para interrumpir el funcionamiento, presionar el botón  o cualquier botón de velocidades o funciones preconfiguradas iluminados para apagar la licuadora.
- Usar la velocidad LOW para comenzar a procesar o cuando la receta indique velocidades más bajas.

Consejos beautiful de preparación de alimentos


1. Cuando sea posible, usar frutas y verduras orgánicos.
2. Lavar todos los productos (incluso los orgánicos) muy bien antes de quitarles las cáscaras y pieles.
3. Reducir el riesgo de contaminación por bacterias al usar una tabla de cortar de madera (no de plástico). Es una práctica recomendada identificar y usar tablas de cortar separadas para carnes/pescados/aves y frutas/verduras.
4. Elegir productos orgánicos certificados por la USDA
 - Sin aditivos, sin endulzantes, sin grasas hidrogenadas.
 - Sin pesticidas dañinos.
 - La agricultura orgánica produce menos desperdicios y menos contaminación.
 - Los alimentos orgánicos no contienen arsénico.
 - Ingredientes de mayor calidad para usted y para toda su familia.

Instrucciones de mantenimiento para el usuario

Este electrodoméstico necesita poco mantenimiento. No contiene piezas que el usuario pueda reparar. Cualquier tipo de mantenimiento, aparte de la limpieza, que requiera desarmar el aparato, debe ser realizado por un técnico calificado que repare electrodomésticos.

Instrucciones de cuidado y limpieza

ATENCIÓN: NO SUMERGIR LA BASE DEL MOTOR, EL ENCHUFE, NI EL CABLE EN AGUA NI EN NINGÚN OTRO LÍQUIDO.

1. Siempre desenchufar la licuadora antes de limpiarla.
2. Enjuagar la jarra, la tapa y la taza medidora inmediatamente después de procesar para evitar que los restos de comida se endurezcan y facilitar la limpieza. No se recomienda retirar la cuchilla de la jarra.
3. Para limpiar la jarra, llenarla con agua limpia y tibia hasta la línea MAX y agregar un poco de jabón líquido.
4. Presionar SMOOTHIE/CLEAN. Sonará un tono. Tanto el botón  como el botón SMOOTHIE/CLEAN se iluminarán. Todos los demás botones desaparecerán.

NOTA: La función CLEAN tiene una duración preconfigurada y se apagará automáticamente luego de 60 segundos.

5. Enjuagar bien el contenido de la jarra con agua tibia. Repetir el procedimiento sin jabón. Agregar agua a temperatura ambiente a la jarra de la licuadora hasta la línea MAX. Presionar SMOOTHIE/CLEAN y hacer funcionar el ciclo nuevamente. Colocar boca abajo la jarra limpia sobre un escurrer platos para que se seque.
6. La jarra Tritan™ es apta para lavarla en el estante superior del lavavajillas.
7. Limpiar la base del motor con un trapo o esponja húmedos. Secar bien.

Instrucciones de almacenamiento

1. Desenchufar y limpiar la unidad.
2. Guardar en la caja original o en un lugar limpio y seco.
3. Nunca guardar la licuadora si está caliente o enchufada.
4. Nunca enrollar el cable con firmeza alrededor del electrodoméstico.
Nunca aplicar tensión en el cable, especialmente en la parte que ingresa en la unidad, ya que podría pelarse y romperse.

Resolución de problemas

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
El motor de la licuadora gira muy lentamente.	La jarra está so	<ul style="list-style-type: none"> • Sacar un poco de alimentos de la jarra y seguir procesando. Asegurarse de que los ingredientes no superen la línea máxima. • Agregar líquido a la jarra y seguir procesando.v
Los ingredientes no se mezclan bien.	Los ingredientes más pesados cayeron al fondo de la jarra.	<ul style="list-style-type: none"> • De ser necesario, retirar la jarra y agitar los ingredientes para redistribuirlos. Seguir procesando. • Si la mezcla todavía no está uniformemente procesada, puede ser necesario agregar líquido a la jarra y seguir procesando.
La licuadora ha detenido su funcionamiento.	El motor está sobrecargado y dejó de funcionar para evitar daños.	<ul style="list-style-type: none"> • La licuadora cuenta con una protección térmica reinicial. Desenchufar la unidad y dejar que se enfríe por 25 minutos. Reducir la carga de la jarra y remover cualquier atasco. • Comenzar nuevamente a procesar
La jarra está goteando en la zona de la cuchilla.	La base de la cuchilla está floja.	<ul style="list-style-type: none"> • Girar la base de la cuchilla (bajo la jarra) en sentido horario para ajustarla.

Garantía limitada de dos años

Mediante la presente, Sensio Inc. dba Made by Gather™. garantiza que, durante el plazo de **DOS AÑOS** a partir de la fecha de compra, este producto no presentará defectos mecánicos en el material ni en la mano de obra, y durante 90 días, no los presentará en las piezas no mecánicas. A su entera discreción, Sensio Inc. dba Made by Gather™ que resulte defectuoso, o emitirá un reembolso por el producto durante el plazo de garantía.

La garantía no cubre el desgaste normal de las piezas ni el daño ocasionado por cualquiera de las siguientes causas: uso negligente del producto, uso de un voltaje o corriente incorrectos, mantenimiento de rutina inadecuado, uso contrario al de las instrucciones de funcionamiento, desarmado, reparación o alteración a cargo de personas que no sean miembros del personal calificado de Sensio Inc. dba Made by Gather™ Asimismo, la garantía no cubre actos de la naturaleza, como incendios, inundaciones, huracanes o tornados.

Sensio Inc. dba Made by Gather™ no asumirá responsabilidad por daños incidentales o resultantes ocasionados por la violación

Esta garantía es válida únicamente para el comprador minorista original a partir de la fecha de compra minorista inicial y no es transferible. Conserve el recibo de compra original, ya que se exige una prueba de compra para obtener la validación de la garantía. Las tiendas minoristas no tienen derecho a alterar, modificar ni corregir de ninguna manera los términos y condiciones de la garantía.

Exclusiones:

de cualquier garantía expresa o implícita. Salvo en la medida en que lo prohíban las leyes aplicables, cualquier garantía implícita de comerciabilidad o aptitud para un propósito particular se limita temporalmente a la duración de la garantía. Algunos estados, provincias o jurisdicciones no permiten la exclusión ni la limitación de daños incidentales o resultantes, o limitaciones sobre la duración de una garantía implícita y, por lo tanto, es posible que las exclusiones o limitaciones mencionadas no le correspondan. La garantía cubre derechos legales específicos que pueden variar de un estado, una provincia o una jurisdicción a otros.

Cómo obtener el servicio de garantía

Debe comunicarse con el Servicio de atención al cliente a nuestro número telefónico gratuito: 1-877-775-3564. Un representante del Servicio de atención al cliente intentará resolver los problemas referidos a la garantía por teléfono. Si este no puede resolver el problema, le proporcionarán un número de caso y le solicitarán que devuelva el producto a Sensio Inc. dba Made by Gather™ Adhiera una etiqueta al producto que incluya: su nombre, dirección, número telefónico de contacto durante el

día, número de caso y descripción del problema. Además, incluya una copia del recibo de compra original. Envuelva cuidadosamente el producto etiquetado con el recibo de compra, y envíelo (con el envío y el seguro prepagados) a la dirección de Sensio Inc. dba Made by Gather™. Sensio Inc. dba Made by Gather™ no asumirá obligación ni responsabilidad alguna por el producto devuelto que esté en el trayecto hacia el Centro de servicio al cliente de Sensio Inc. dba Made by Gather™

Beautiful™ 

Make
Something
Beautiful!
♥ Drew



Sensio Inc.
dba Made by Gather™
New York, NY 10016/USA
www.cookwithbeautiful.com

For customer service questions or comments
Para preguntas o comentarios para el servicio
de atención al cliente

1-877-775-3564
Made in China / Hecho en China