

Beautiful™

Kitchenware



Hand Blender
2 Speeds with Attachments
Instruction Manual
Licuadora de mano
Dos velocidades, con accesorios
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.....	4-7
Notes on the Plug	7
Notes on the Cord	8
Electric Power.....	8

Section 2: Instructions

Getting to Know Your Hand Blender	10-11
Before Using for the First Time.....	12
Operation.....	13
Blender Blade Attachment Assembly.....	13-14
Hand Blender: For Beautiful Results	14
Whisk Attachment Assembly.....	15
Whisk: For Beautiful Results	16
Chopper Attachment Assembly	17
Chopper: For Beautiful Results	18
Hand Blender Assembly	19
User Maintenance Instructions.....	20
Care & Cleaning Instructions.....	20
Storing Instructions	21
Warranty.....	22-23

Índice

Sección 1: Seguridad

Medidas de seguridad importantes	25-28
Notas sobre el enchufe	29
Notas sobre el cable	29-30
Potencia eléctrica	30

Sección 2: Instrucciones

Conozca su licuadora de mano	32-33
Antes del primer uso	34
Funcionamiento	35
Ensamblaje del accesorio de la cuchilla de la licuadora	35-36
Licuadora de mano: Para obtener resultados Beautiful	36-37
Ensamblaje del accesorio de cortar	37-38
Batidor: Para obtener resultados Beautiful	38-39
Ensamblaje del accesorio para cortar	39-40
Cortador: Para obtener resultados Beautiful	40
Ensamblaje de licuadora de mano	41
Instrucciones de mantenimiento para el usuario	42
Instrucciones de limpieza y cuidado	42-43
Instrucciones de almacenamiento	43
Garantía	44-45



Section 1


Safety

IMPORTANT SAFEGUARDS


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

- 1. READ ALL INSTRUCTIONS.**
- To protect against electrical shock, do not put the motor body, cord or electrical plug of this Hand Blender in water or other liquid. The detachable blending shaft of this appliance has been designed for immersion into water or other liquids. Never submerge any other portion of this unit. If the motor body falls into liquid, remove immediately. **Do not reach into the liquid without unplugging the unit first.**
- The appliance is not intended for use by Children or by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Release the speed button to turn off the hand blender. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off attachments and before cleaning. To unplug, grasp plug and pull from electrical outlet. Never pull cord.

CAUTION: AVOID CONTACT WITH MOVING PARTS.


- 
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Contact Consumer Service for information on examination, repair, or adjustment.

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

7. The use of accessories or attachments, including canning jars, not recommended by the manufacturer may cause a risk of injury to persons.
 8. Do not use outdoors.
 9. Do not use for other than intended use.
 10. Do not let cord hang over edge of table or counter.
 11. Do not let cord contact hot surfaces, including the stove.
- 



CAUTION: NEVER process boiling liquids. Allow to cool first and use care when blending hot liquids. Fill a tall container no more than halfway, and process small quantities at a time to reduce spillage and avoid injury.


WARNING: To avoid damage to the chop/grind “S” blade, do not chop or grind hard items such as frozen foods, ice, nutmeg, hard spices, rice, chocolate bars or coffee beans.

- 
12. Keep hands, hair, clothing and utensils away from attachments and any moving blades while processing food to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the Hand Blender. A scraper or spatula may be used but must be used only when the Hand Blender is not running.

CAUTION: Blades are SHARP. Handle the stainless steel blending blade with care. Do not place your bare fingers inside the blade guard.

CAUTION: Always handle the chop/grind “S” blade attachment by the blade stem when assembling, removing or cleaning.

13. Check chopper bowl for presence of foreign objects before using.
 14. Be certain the chopper bowl lid is securely locked onto the chopper bowl before operating the Hand Blender.
 15. Remove the 8-inch stainless steel shaft, attachment collar and whisk, or chop/grind “S” blade and chopper bowl lid from the motor body before washing.
 16. Always disconnect the blender from the outlet if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
 17. Save these instructions
 18. To reduce the risk of injury, never place cutting blade on base without first putting bowl properly in place.
 19. Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.
- 
- 

- 
20. Switch off the appliance and disconnect from outlet before changing accessories or approaching parts that move in use.
 21. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
 22. Be careful if hot liquid is poured into the food processor or blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY



NOTES ON THE PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

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 UL polarized plug 2-wire cord;
 - 3) The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or table top where it can be pulled on by children or tripped over.

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.



Section 2



Instructions

2

Getting to Know Your Hand Blender

Product may vary slightly from illustrations.



- 
- 
1. **Extra-Long 5-Foot Electrical Cord (not shown).**
Enables you to blend soups and sauces directly in the saucepan.
 2. **LOW Speed (I) Button.** Press and quickly release to PULSE. Hold button for continuous action. When the button is released, processing will STOP.
 3. **HIGH Speed (II) Button.** Press and quickly release to PULSE. Hold for continuous high speed action. When the button is released, processing will STOP.
 4. **Motor Body with Ergonomic Handle.** Easy to grip.
 5. **8-inch Stainless Steel Shaft** to reach inside deep vessels.
 6. **Stainless Steel Blender Blade with Blade Guard.** The stainless housing partially covers the blade and keeps splashing to a minimum.
 7. **Attachment Collar with Notches.** Line up notches for a snug and secure fit to the motor body. Use for whisk and chopper assembly.
 8. **Chopper Bowl Lid.** Fits and assembles easily onto the chopper bowl.
 9. **Chop/Grind “S” Blade w/Stem.** Chop, mince and grind with ease.
WARNING: “S” Blade is sharp!!! Always handle the “S” Blade by its stem.
 10. **2 1/2 Cups/20 oz Chopper Bowl**
 11. **3-cup/24 oz Measuring Cup.** Microwave and dishwasher-safe. Use to blend drinks, shakes, salad dressings, egg whites, and more. Designed for easy gripping and drip-free pouring.
 12. **Whisk Attachment.** Use to whip cream and egg whites.

Before Using for the First Time

1. Read all Operation instructions carefully.
2. Carefully unpack the Hand Blender parts and attachments. Remove all packaging materials and any labels from the outer surfaces.
CAUTION: Blades are SHARP. Handle the stainless steel blending blade with care. Do not place your bare fingers inside the blade guard.
CAUTION: Always handle the chop/grind “S” blade attachment by the stem when assembling, removing or cleaning.
3. Wipe the Hand Blender motor body with a clean, damp cloth to remove any dirt or dust. Dry thoroughly with a soft absorbent cloth. Handle carefully.
4. Wash the stainless steel shaft, chopper bowl, chopper bowl lid, chop/grind “S” blade, attachment collar, whisk attachment and beaker by hand or in the top rack of your dishwasher.
5. Dry thoroughly before use.


CAUTION: To protect against electric shock, NEVER immerse the Hand Blender motor body or allow cord to come into contact with water or other liquids.

Operation

Blender Blade Attachment Assembly (Figure 1)

1. Place the motor body and 8-inch stainless steel shaft on a flat, clean work area.
2. Align the arrow (▼) on the motor body with the 8-inch blender blade's stainless steel shaft's UNLOCK (🔓) icon.
3. Turn the shaft clockwise until the LOCK (🔒) icon is directly under the arrow (▼) and both pieces are locked together.
4. Plug the power-supply cord into a 120V AC electrical wall outlet.
NOTE: The extra-long 5-foot electrical cord enables you to blend soups and sauces directly in the saucepan.
IMPORTANT: To avoid splattering and over-processing, begin at LOW speed (I), then increase speed to HIGH speed (III) as needed.
5. Place food to be processed into the beaker or any tall cooking or mixing container.
6. Insert the blending shaft deep into the bottom of the container. Blend ingredients with a gentle lift and lower motion.
7. Press and quickly release either speed button for PULSE action.
8. Press and hold the LOW speed (I) button to begin blending. When the button is released, blending will STOP.
9. For a consistently fast speed, press and hold the HIGH speed (III) button.
10. When the button is released, the Hand Blender will turn OFF.
IMPORTANT: If food becomes lodged around the blending blade or the blade guard, release the speed button and unplug the Hand Blender. Turn to unlock and remove the stainless steel shaft from the motor body. Use a kitchen brush to clear debris and rinse well under running water. Assemble unit and continue processing.

11. When processing is complete, and the blades are completely stopped, lift the Hand Blender out of the beaker or blending container.

With the Stainless Steel Shaft with blender blade in one hand, and the motor body in the other, turn the arrow (▼) on the motor body counter-clockwise until it aligns with the UNLOCK () icon and separate the Stainless Steel Shaft.

WARNING: To avoid splattering, make sure the blade has completely stopped.

12. Unplug the Hand Blender from the outlet when not in use and before cleaning.

Hand Blender: For Beautiful Results.

- To avoid over-processing, release the speed button and periodically check food consistency.
- NEVER process boiling liquids. ALWAYS remove the saucepan from the heat before blending. Foods must be cooled slightly before blending.
- The long electrical cord and long 8-inch shaft allows you to process ingredients directly in the saucepan. This makes blending soups and sauces very easy.
- Cut food in uniform sizes to ensure consistently smooth results while puréeing and blending.
- Liquids to be added to soups and purées should be warm to ensure even blending.
- **WARNING:** This Hand Blender is not designed to operate continuously for more than 1 minute. Allow the motor to rest for 1 minute before resuming.
- When processing dry, thick or heavy mixtures, never mix for more than 15 seconds. Stop processing ingredients and stir by hand before continuing.
- DO NOT place the stainless steel shaft into the chopper bowl to process ingredients.






Whisk Attachment Assembly (Figure 2)

1. Place the motor body, attachment collar and whisk on a flat, clean work area.
2. Insert the stem of the whisk into the attachment collar. Press firmly until the whisk locks into the collar.
3. Align the arrow (▼) on the motor body with the attachment collar's UNLOCK (🔓) icon.
4. Turn the shaft clockwise until the LOCK (🔒) icon is directly under the arrow (▼) and both pieces are locked together.
5. Plug the power-supply cord into a 120V AC electrical wall outlet.
IMPORTANT: To avoid splattering and over-processing, begin at LOW speed (I), then increase speed to HIGH speed (II) as needed.
6. Place food to be processed into the beaker or any tall cooking or mixing container.
7. Insert the whisk attachment so that it skims the surface of the ingredients.
8. Press and quickly release either speed button for PULSE action.
9. Press and hold LOW speed (I) button to blend at slower speeds. When the button is released, blending will STOP. Increase speed setting as needed.
10. For a consistently fast speed, press and hold the HIGH speed (II) button. Blend ingredients with a gentle lift and lower motion.
11. When the button is released, the Hand Blender will turn OFF.
12. When processing is complete, and the whisk has completely stopped, lift the whisk attachment out of the beaker or blending container.
With the collar with whisk in one hand, and the motor body in the other, turn the arrow (▼) on the motor body counter-clockwise until it aligns with the UNLOCK (🔓) icon and separate the collar with whisk, and then pull the whisk out off collar to separate the whisk.
WARNING: To avoid splattering, make sure the whisk has completely stopped.
13. Unplug the Hand Blender from the wall outlet when not in use and before cleaning.

Whisk: For Beautiful Results.

- Use a sufficiently deep, and wide container with room to move the whisk through the ingredients.
- To keep the mixing bowl stable, set the mixing bowl on a damp cloth during whisking.
- To avoid damage to the whisk attachment, do not allow the whisk to hit the bottom or sides of mixing bowl while using the whisk.
- Always use fresh chilled cream and fresh eggs at room temperature to achieve greater and more stable volume when whisking.
- Use the whisk attachment at lower speeds to whisk eggs for scrambled eggs or fluffy omelets.
- Always use the whisk attachment at the highest speed when whisking egg whites and cold cream.
- To ensure the best whipped cream, chill both the glass or metal bowl and the whisk attachment.
- Use a deep bowl with a rounded bottom to whip cold cream. Hold the whisk attachment so that it skims the surface; whip until the cream begins to thicken. Immerse the whisk totally into the cream.
- To keep the whipped cream from “breaking”, add a whipped cream stabilizer such as instant pudding or Oetker®Whip It.™
- **Do not attempt to make egg white meringues on a rainy or very humid day.**
- Always make sure the whisk and mixing bowl are completely clean and free of fat before whisking egg whites.
- To help stabilize egg whites, add 1/8 teaspoon of cream of tartar per egg white prior to whisking. (If using a copper bowl omit the cream of tartar.)
- Whisk egg whites until soft peaks form; then add sugar very slowly. Do not over-whisk.

Chopper Attachment Assembly (Figure 3)

1. Place the chopper bowl, chop/grind "S" blade, and chopper bowl lid on a flat, clean work area.
2. Mount the center of the chop/grind "S" blade onto the chopper bowl's center pin.
3. Add food to be processed into the chopper bowl.
4. Add the chopper bowl lid to the chopper bowl. Make sure the center of the "S" Blade Connector fits securely over the "S" blade stem.
5. Before assembling the attachment collar on chopper lid, keep the "S" blade connector vertical.
6. Align the arrow (▼) on the motor body with the attachment collar's UNLOCK () icon.
7. Turn the shaft clockwise until the LOCK () icon is directly under the arrow (▼) and both pieces are locked together.
8. Insert the "S" Blade connector into the attachment collar. Line up notches for a perfect fit. Press and assemble the collar and lid.
9. Plug the power-supply cord into a 120V AC electrical wall outlet.
IMPORTANT: To avoid over-processing, press and quickly release either speed button for PULSE action.
10. Press and hold the LOW speed () button to chop at slower speeds. When the button is released, chopping will STOP. Increase speed setting as needed.
11. For a consistently fast speed, press and hold the HIGH speed () button.
12. When the button is released, lift the motor body and attached collar, and then lift and remove the lid. With the collar in one hand, and the motor body in the other, turn the arrow (▼) on the motor body counter-clockwise until it aligns with the UNLOCK () icon and separate the collar.
13. Unplug the Hand Blender from the wall outlet when not in use and before cleaning.

Chopper: For Beautiful Results

- **Freeze meats or fish partially before processing to ensure chopped (not pulverized) results.**
- To avoid damage to the chop/grind “S” blade, do not chop or grind hard items such as frozen foods, ice, nutmeg, hard spices, rice, chocolate bars or coffee beans.
- To avoid over-processing, release the speed button and check food consistency periodically.
- Although the chopper bowl’s non-slip feet will help to stabilize the bowl during chopping, it is recommended that while chopping, it is best to hold the motor body handle in one hand, and brace the chopping bowl with the other.
- NEVER process boiling liquids or extremely hot foods in the chopper bowl.
- Cut food in uniform sizes to ensure faster, evenly textured results.
- Do not operate the chopper attachment continuously for more than 1 minute. Allow the motor to rest for 1 minute between each use.

Hand Blender Assembly

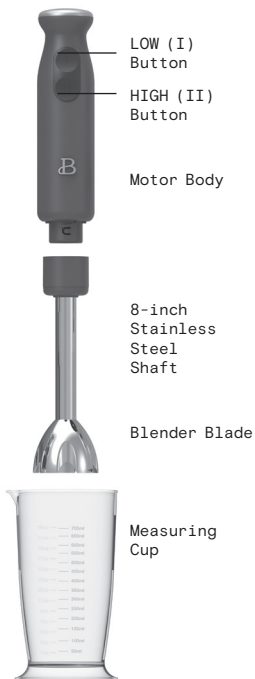


Fig. 1

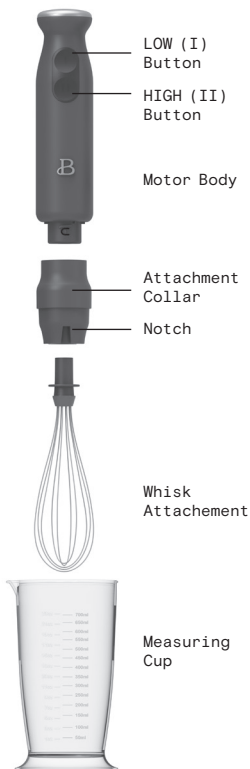


Fig. 2

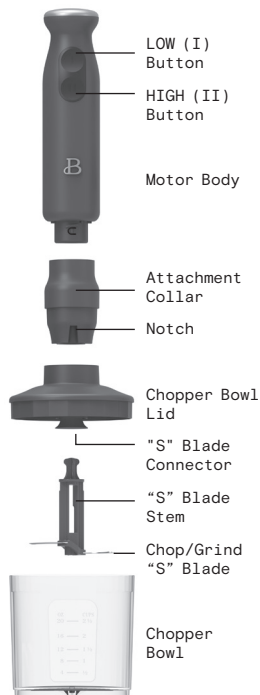


Fig. 3

User Maintenance Instructions

This appliance requires little maintenance. It contains no user serviceable parts. Do not try to repair it yourself. Contact a qualified appliance repair technician if the product requires servicing.

Care & Cleaning Instructions

CAUTION: Never immerse the power base, plug or cord in water or any other liquid.

NOTE: Do not soak the detachable blending shaft or attachment collar in water because lubricant on the gears and bearing may wash away.

1. Always unplug the Hand Blender before cleaning.
2. **Hand Blender:** Rinse the 8-inch stainless steel shaft under warm running water after each use.
3. If food becomes lodged around the blending blade or the blade guard, immerse the blending blade in a large bowl of water and continue blending.
4. If this does not clear the food, release the speed button and unplug the Hand Blender. Turn to unlock and remove the stainless steel shaft from the motor body. Use a kitchen brush to clear debris and rinse well under running water.

CAUTION: BLADE IS SHARP! Do not place your bare fingers near the blade.

5. **Whisk Attachment:** Rinse the whisk attachment under warm running water after each use.
6. Turn to unlock and remove the attachment collar. Grasp firmly and pull to remove whisk attachment. Rinse whisk under running water.
7. **Chopper Attachment:** Unlock and remove the chopper bowl lid; carefully lift the chop/grind “S” blade by the stem up and off the center pin. Clean the blade using a kitchen brush.
8. Rinse the chop/grind “S” blade, chopper bowl and lid under running water after each use.
9. The 8-inch stainless steel shaft, whisk attachment, chopper bowl, chopper bowl lid, “S” blade, and beaker are top-rack dishwasher safe.

10. Wipe the motor body with a damp cloth or sponge. Dry thoroughly.

WARNING: DO NOT IMMERSE THE MOTOR BODY IN WATER.

Storing Instructions

1. Unplug and clean the Hand Blender and all parts and attachments.
2. Never wrap cord tightly around the appliance. Never place any stress on cord, especially where the cord enters the power base, as this could cause the cord to fray and break.
3. Assemble the Hand Blender body to the 8-inch stainless steel shaft. Lock the whisk attachment into the attachment collar. Assemble the chopper bowl, chop/grind "S" blade and chopper bowl lid following the detailed procedures previously outlined in this instruction manual.
4. Store the Hand Blender and attachments in its original box or in a clean, dry place.

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 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. Made by Gather shall bear no responsibility or liability for the returned product while in transit to SENSIO Inc.'s Customer Service Center.

Beautiful[™] Kitchenware


Sección 1

Seguridad

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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


1. **LEER TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. Para protegerse contra descargas eléctricas, no ponga el cuerpo del motor, el cable o el enchufe eléctrico de esta licuadora de mano en agua u otro líquido. El eje de batir desmontable de este aparato ha sido diseñado para sumergirlo en agua u otros líquidos. Nunca sumerja ninguna otra parte de esta unidad. Si el cuerpo del motor cae en líquido, retírelo inmediatamente. **No introduzca la mano en el líquido sin antes desenchufar la unidad.**
3. El aparato no está destinado a ser utilizado por niños o por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento.
4. No deje este aparato sin supervisión mientras está en uso. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no juegue con el aparato.

- 
- Suelte el botón de velocidad para apagar la licuadora de mano. Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de ponerse o quitarse los accesorios y antes de limpiar. Para desenchufar, agarre por el enchufe y tire del tomacorriente. Nunca tire del cable.

PRECAUCIÓN: EVITE EL CONTACTO CON LAS PIEZAS EN MOVIMIENTO.

- No utilice ningún aparato que tenga un cable o enchufe dañados, o después de que el aparato funcione de manera incorrecta o se haya dañado de alguna manera. Para ponerse en contacto con el Servicio al Cliente para información sobre examinar, reparar o el ajustar.

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

- 
- El uso de accesorios o aditamentos, incluidos frascos para conservas, no recomendados por el fabricante puede causar un riesgo de lesiones personales.
 - No utilizar el electrodoméstico en exteriores.
 - No use este aparato en usos para los que no está diseñado.
 - No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador.
 - No permita que el cable entre en contacto con superficies calientes, incluida la estufa.

PRECAUCIÓN: NUNCA procese líquidos hirviendo. Déjelos enfriar primero y tenga mucho cuidado al mezclar los

líquidos calientes. Llene un recipiente alto a no más de la mitad y procese pequeñas cantidades a la vez para reducir los derrames y evitar lesiones.



ADVERTENCIA: Para evitar dañar la cuchilla en forma de “S” para cortar/triturar no pique ni triture cosas duras como alimentos congelados, hielo, nuez moscada, especias duras, arroz crudo, barras de chocolate o granos de café.

12. Mantenga las manos, el cabello, la ropa y los utensilios alejados de los accesorios y de las cuchillas en movimiento mientras procesa los alimentos para reducir el riesgo de lesiones graves a las personas o daños a la licuadora de mano. Puede usar un raspador o una espátula, pero solo cuando la licuadora de mano está detenida.

PRECAUCIÓN: Las cuchillas están **AFILADAS**. Manipule con cuidado la cuchilla mezcladora de acero inoxidable para mezclar. No coloque los dedos dentro del protector de la cuchilla.

PRECAUCIÓN: Siempre manipule el accesorio de la cuchilla en forma de “S” para cortar/triturar por el vástago de la cuchilla para montarla, desmontarla o lavarla.

13. Verifique la presencia de objetos extraños en el recipiente de la cortadora antes de usarla.
14. Asegúrese de que la tapa del recipiente de la cortadora esté bien cerrada en el recipiente de la misma antes de operar la licuadora de mano.

- 
- 
15. Quite el eje de acero inoxidable de 8 pulgadas, el collar para accesorio de sujeción y el batidor, o la cuchilla en forma de “S” para cortar/triturar y la tapa del recipiente del cortador del cuerpo del motor antes de lavar.
 16. Desconecte siempre la licuadora del suministro de electricidad si se la deja sin supervisión y antes de montarla, desmontarla o limpiarla.
 17. Guarde estas instrucciones
 18. Para reducir el riesgo de lesiones, no coloque nunca la cuchilla de corte en la base sin haber colocado antes el bol correctamente.
 19. Se debe tener cuidado cuando se manipulen las cuchillas filosas, se vacíe el plato hondo y durante su limpieza.
 20. Apague el aparato y desconéctelo del suministro de electricidad antes de cambiarle accesorios o cuando se acerque a las partes que se mueven cuando está en uso.
 21. Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
 22. Tenga cuidado si se vierte líquido caliente en la procesadora o la licuadora ya que puede ser expulsado del aparato debido a un vapor repentino.

GUARDAR ESTAS INSTRUCCIONES

SOLO PARA USO DOMÉSTICO

NOTAS SOBRE EL ENCHUFE

Este electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descargas eléctricas, este enchufe encaja de una sola manera en un tomacorriente polarizado. Si el enchufe no encaja bien en el tomacorriente, darlo vuelta. Si aun así no encaja, comunicarse con un electricista calificado. No realizar ningún tipo de modificación al enchufe.

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 aparato se conecta a un panel eléctrico de suelo, el cable de extensión debe ser un cable de 2 entradas para un enchufe polarizado UL;

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.

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.

Sección 2

Instrucciones

2

Conozca su licuadora de mano

El producto puede diferir ligeramente del que aparece en las ilustraciones.



1. **Cable eléctrico extralargo de 5 pies.** Le permite mezclar sopas y salsas directamente en la cacerola.
2. **Botón de BAJA velocidad (I).** Presione y suelte rápidamente para PULSAR. Mantenga pulsado el botón para una acción continua. Cuando se suelta el botón, el procesamiento se DETENDRÁ.
3. **Botón de ALTA velocidad (II).** Presione y suelte rápidamente para PULSAR. Mantenga presionado para una acción continua de alta velocidad. Cuando se suelta el botón, el procesamiento se DETENDRÁ.
4. **Cuerpo del motor con mango ergonómico.** Fácil de agarrar.
5. **Eje de acero inoxidable de 8 pulgadas** para llegar al interior de recipientes profundos.
6. **Cuchilla de licuadora de acero inoxidable con protector de cuchilla.** La carcasa de acero inoxidable cubre parcialmente la hoja y mantiene las salpicaduras al mínimo.
7. **Collar para accesorio con muescas.** Alinee las muescas para un ajuste apretado y seguro al cuerpo del motor. Utilizar para fijar el batidor y el cortador.
8. **Tapa del recipiente para cortar.** Se adapta y se monta fácilmente en el recipiente para cortar.
9. **Cuchilla en forma de “S” para cortar/triturar con vástago.** Corta, pica y tritura con facilidad.
ADVERTENCIA: ¡La cuchilla en forma de “S” está afilada! Manipule siempre la cuchilla en forma de “S” por su vástago.
10. **Recipiente de cortar de 2 1/2 tazas/20 oz.**
11. **Taza medidora de 3 tazas/24 oz.** Apto para microondas y lavavajillas. Utilizar para mezclar bebidas, batidos, aderezos para ensaladas, claras de huevo y otros. Diseñado para un fácil agarre y un vertido sin goteo.
12. **Accesorio para batir.** Utilizar para batir nata y claras de huevo.

Antes del primer uso

1. Lea atentamente todas las instrucciones de funcionamiento.
2. Desembale con cuidado las piezas y los accesorios de la licuadora de mano. Quite todos los materiales de embalaje y las etiquetas de las superficies exteriores.

PRECAUCIÓN: Las cuchillas están AFILADAS. Manipule con cuidado la cuchilla mezcladora de acero inoxidable para mezclar. No coloque los dedos dentro del protector de la cuchilla.

PRECAUCIÓN: Siempre manipule el accesorio de la cuchilla en forma de “S” para cortar/triturar por el vástago de la cuchilla para montarla, desmontarla o lavarla.

3. Limpie el cuerpo del motor de la licuadora de mano con un paño limpio y húmedo para eliminar la suciedad o el polvo. Seque bien con un paño absorbente suave. Manipule con cuidado.
4. Lave el eje de acero inoxidable, el recipiente de cortar, la tapa del recipiente de cortar, la cuchilla en forma de “S” para cortar/triturar, el collar para accesorio, el accesorio para batir y la jarra a mano o en la rejilla superior de su lavavajillas.
5. Seque bien antes de usar.

PRECAUCIÓN: Para protegerse contra descargas eléctricas, NUNCA sumerja el cuerpo del motor de la licuadora de mano ni permita que el cable entre en contacto con agua u otros líquidos.

Funcionamiento

Ensamblaje del accesorio de la cuchilla de la licuadora (Figura 1)

1. Coloque el cuerpo del motor y el eje de acero inoxidable de 8 pulgadas en un área de trabajo plana y limpia.
2. Alinee la flecha (▼) en el cuerpo del motor con el icono de DESBLOQUEO (🔓) del eje de acero inoxidable de la cuchilla de la licuadora de 8 pulgadas.
3. Gire el eje a las agujas del reloj hasta que el icono de BLOQUEO (▼) esté directamente debajo de la flecha (🔓) y ambas piezas estén bloqueadas juntas.
4. Enchufe el cable de alimentación en un tomacorriente de pared de 120 V CA.

NOTA: El cable eléctrico extralargo de 5 pies le permite mezclar sopas y salsas directamente en la cacerola.

IMPORTANTE: Para evitar salpicaduras y el procesamiento excesivo, comience a BAJA velocidad (I), luego aumente la velocidad a ALTA (II) según sea necesario.

5. Coloque los alimentos que se van a procesar adentro de la jarra o en cualquier recipiente alto para cocinar o mezclar.
6. Inserte el eje de licuado hasta el fondo del recipiente. Licue los ingredientes con un movimiento suave de elevación y descenso.
7. Presione y suelte rápidamente cualquiera de los botones de velocidad para realizar la acción de PULSAR.
8. Mantenga presionado el botón de BAJA velocidad (I) para comenzar a licuar. Cuando se suelta el botón, se DETENDRÁ la licuadora.
9. Para una velocidad rápida constante, mantenga presionado el botón de velocidad ALTA (II).
10. Cuando se suelta el botón, la licuadora de mano se apagará.

IMPORTANTE: Si los alimentos se pegan alrededor de la cuchilla o el protector de la cuchilla, suelte el botón de velocidad y desenchufe la licuadora de mano. Gire para desbloquear y quitar el eje de acero

inoxidable del cuerpo del motor. Use un cepillo de cocina para limpiar los restos y enjuague bien con agua corriente. Ensamble la unidad y continúe procesando.

11. Cuando el procesamiento esté completo y las cuchillas estén completamente detenidas, saque la licuadora de mano de la jarra de inmersión o del recipiente de batir.

Con el eje de acero inoxidable con cuchilla licuadora en una mano, y el cuerpo del motor en la otra, gire la flecha (▼) en el cuerpo del motor en sentido antihorario hasta que se alinee con el icono DESBLOQUEAR (🔒) y quite el eje de acero inoxidable.

ADVERTENCIA: Para evitar salpicaduras, asegúrese de que la cuchilla se haya detenido por completo.

12. Desenchufe la licuadora de mano del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarla.

Licuadora de mano: Para obtener resultados Beautiful

- Para evitar el procesamiento excesivo, suelte el botón de velocidad y verifique periódicamente la consistencia de los alimentos.
- **NUNCA procese líquidos hirviendo. SIEMPRE quite la cacerola del fuego antes de licuar.** Los alimentos deben enfriarse un poco antes de licuarlos.
- El cable eléctrico largo y el eje largo de 8 pulgadas le permiten procesar los ingredientes directamente en la cacerola. Esto hace que mezclar sopas y salsas sea muy fácil.
- Corte los alimentos en trozos de tamaño uniforme para asegurar resultados consistentemente blandos mientras hace puré y licúa.
- Los líquidos que se agregarán a las sopas y purés deben estar tibios para garantizar una mezcla uniforme.
- **ADVERTENCIA:** Esta licuadora de mano no está diseñada para funcionar de forma continua durante más de 1 minuto. Deje que el motor descanse durante 1 minuto antes de continuar.
- Cuando procese mezclas secas, espesas o concentradas, nunca mezcle durante más de 15 segundos. Deje de procesar los ingredientes y revuelva a mano antes de continuar.


- NO coloque el eje de acero inoxidable en el recipiente de la cortadora para procesar ingredientes.

Ensamblaje del accesorio de cortar (Figura 2)

1. Coloque el cuerpo del motor, el collar para accesorio y el batidor en un área de trabajo plana y limpia.
2. Inserte el vástago del batidor en el collar para accesorio. Presione firmemente hasta que el batidor quede bloqueado en el collar.
3. Alinee la flecha (▼) en el cuerpo del motor con el icono de DESBLOQUEO (🔓) del collar para accesorio.
4. Gire el eje a las agujas del reloj hasta que el icono de BLOQUEO (🔒) esté directamente debajo de la flecha (▼) y ambas piezas estén bloqueadas juntas.
5. Enchufe el cable de alimentación en un tomacorriente de pared de 120 V CA.

IMPORTANTE: Para evitar salpicaduras y el procesamiento excesivo, comience a BAJA velocidad (I), luego aumente la velocidad a ALTA (II) según sea necesario.

6. Coloque los alimentos que se van a procesar adentro de la jarra o en cualquier recipiente alto para cocinar o mezclar.
7. Inserte el accesorio para batir de modo que roce la superficie de los ingredientes.
8. Presione y suelte rápidamente cualquiera de los botones de velocidad para realizar la acción de PULSAR.
9. Mantenga presionado el botón de BAJA velocidad (I) para mezclar a velocidades más lentas. Cuando se suelta el botón, se DETENDRÁ la licuadora. Aumente el ajuste de velocidad según sea necesario.
10. Para una velocidad rápida constante, mantenga presionado el botón de velocidad ALTA (II). Licue los ingredientes con un movimiento suave de elevación y descenso.
11. Cuando se suelta el botón, la licuadora de mano se apagará.
12. Cuando el procesamiento esté completo y el batidor se haya detenido por completo, saque el accesorio batidor de la jarra o recipiente de batir.
Con el collar con accesorio para batir en una mano y el cuerpo del motor en la otra, gire la flecha (▼) en el cuerpo del motor en sentido

antihorario hasta que se alinee con el icono DESBLOQUEAR () y quite el collar con accesorio para batir, y luego saque el accesorio para batir del collar para separar el accesorio para batir.

ADVERTENCIA: Para evitar salpicaduras, asegúrese de que el batidor se haya detenido por completo.




13. Desenchufe la licuadora de mano del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarla.




Batidor: Para obtener resultados Beautiful

- Use un recipiente lo suficientemente profundo y ancho con espacio para mover el batidor a través de los ingredientes.
- Para mantener estable el recipiente para mezclar, coloque el mismo sobre un paño húmedo al batir.
- Para evitar dañar el accesorio batidor, no permita que el batidor golpee el fondo o los lados del recipiente para mezclar mientras usa el batidor.
- Utilice siempre nata fresca y huevos frescos a temperatura ambiente para lograr un volumen mayor y más estable al batir.
- Use el accesorio para batir a velocidades más bajas para batir huevos para cocinar huevos revueltos o tortillas esponjosas.
- Utilice siempre el accesorio para batir a la máxima velocidad al batir claras de huevo y crema fría.
- Para asegurar la mejor crema batida, enfríe tanto el recipiente de vidrio o metal como el accesorio para batir.
- Use un recipiente hondo con fondo redondeado para batir la crema fría. Sostenga el accesorio para batir de manera que roce la superficie; batir hasta que la crema comience a espesarse. Sumerja el batidor totalmente en la nata.
- Para evitar que la crema batida se “rompa”, agregue un estabilizador de crema batida como pudín instantáneo o Oetker®Whip It.™
- **No intente hacer merengues de clara de huevo en un día lluvioso o muy húmedo.**
- Siempre asegúrese de que el batidor y el tazón para mezclar estén completamente limpios y sin grasa antes de batir las claras de huevo.

- Para ayudar a estabilizar las claras de huevo, agregue 1/8 de cucharadita de crémor tártaro por clara de huevo antes de batir. (Si usa un recipiente de cobre, omita el crémor tártaro).
- Batir las claras de huevo hasta que se formen picos suaves; luego agregue el azúcar muy lentamente. No batir demasiado.

Ensamblaje del accesorio para cortar (Figura 3)

1. Coloque el recipiente de cortar, la cuchilla en forma de "S" para cortar/triturar y la tapa del recipiente de cortar en un área de trabajo plana y limpia.
 2. Monte el centro de la cuchilla en forma de "S" para cortar/triturar en el pasador central del recipiente de cortar.
 3. Agregue los alimentos que se procesarán en el recipiente de cortar.
 4. Póngale la tapa al recipiente de cortar. Asegúrese de que el centro del terminal eléctrico de la cuchilla en forma de "S" encaje de forma segura en el vástago de la cuchilla en forma de "S".
 5. Antes de montar el collar base en el ensamblaje de corte, mantenga el terminal eléctrico de la cuchilla en forma de "S" vertical.
 6. Alinee la flecha (▼) en el cuerpo del motor con el icono de DESBLOQUEO () del collar para accesorio.
 7. Gire el eje a las agujas del reloj hasta que el icono de BLOQUEO () esté directamente debajo de la flecha (▼) y ambas piezas estén bloqueadas juntas.
 8. Inserte el terminal eléctrico de la cuchilla en forma de "S" en el collar base. Alinee las muescas para que queden bien ajustadas. Presione y acople el collar base al ensamblaje de corte.
 9. Enchufe el cable de alimentación en un tomacorriente de pared de 120 V CA.
- IMPORTANTE:** Para evitar el procesamiento excesivo, presione y suelte rápidamente cualquiera de los botones de velocidad para realizar la acción de PULSAR.
10. Mantenga presionado el botón de velocidad BAJA () para cortar a velocidades más lentas. Cuando se suelta el botón, el corte se DETENDRÁ. Aumente el ajuste de velocidad según sea necesario.

11. Para una velocidad rápida constante, mantenga presionado el botón de velocidad ALTA ().
12. Cuando se suelta el botón, levante el cuerpo del motor y el collar para accesorio, y luego levante y retire la tapa. Con el collar para accesorio en una mano y el cuerpo del motor en la otra, gire la flecha () en el cuerpo del motor en sentido antihorario hasta que se alinee con el icono DESBLOQUEAR () y quite el collar para accesorio.
13. Desenchufe la licuadora de mano del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarla.

Cortador: Para obtener resultados Beautiful

- **Congele las carnes o pescados parcialmente antes de procesarlos para** asegurar que se obtengan trozos cortados (no pulverizados).
- Para evitar dañar la cuchilla en forma de “S” para cortar/triturar no pique ni triture cosas duras como alimentos congelados, hielo, nuez moscada, especias duras, arroz crudo, barras de chocolate o granos de café.
- Para evitar el procesamiento excesivo, suelte el botón de velocidad y verifique la consistencia de los alimentos periódicamente.
- Aunque las patas antideslizantes del recipiente de cortar ayudarán a estabilizar el mismo durante el corte, se recomienda que al cortar es mejor sujetar el mango del cuerpo del motor con una mano y sujetar el recipiente con la otra mano.
- NUNCA procese líquidos hirviendo o alimentos extremadamente calientes en el recipiente de cortar.
- Corte los alimentos en trozos de tamaño uniforme para asegurar resultados consistentemente blandos mientras hace puré y licúa.
- No opere el accesorio de cortar de forma continua durante más de 1 minuto. Deje que el motor descanse durante 1 minuto entre cada uso.

Ensamblaje de licuadora de mano



Fig. 1

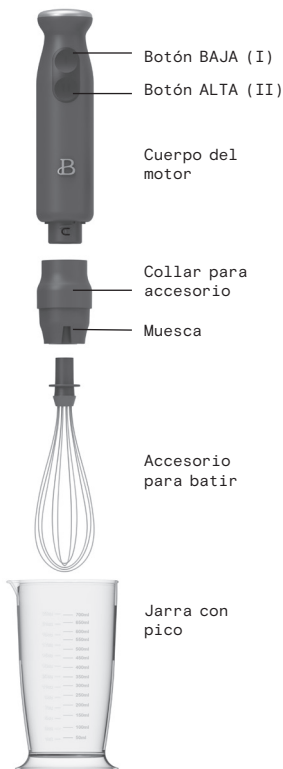


Fig. 2

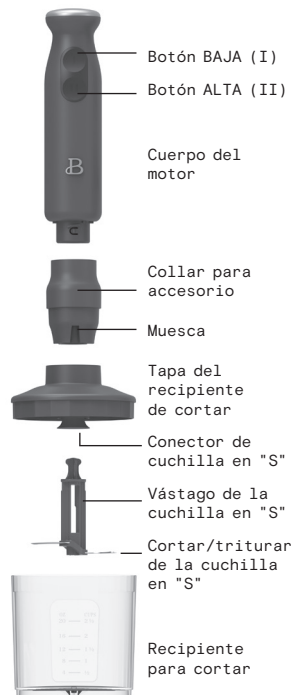


Fig. 3

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 limpieza y cuidado

PRECAUCIÓN: Nunca sumerja la base del motor, el enchufe o el cable en agua ni en ningún otro líquido.

NOTA: No deje en remojo el pie procesador desmontable o el collar base porque se puede remover el lubricante de los engranajes y los rodamientos.

1. Desenchufe siempre la licuadora de mano antes de limpiarla.
2. **Licuadora de mano:** Enjuague el eje de acero inoxidable de 8 pulgadas con agua corriente tibia después de cada uso.
3. Si se pegan restos de comida alrededor de la cuchilla de licuar o del protector de la cuchilla, sumerja la cuchilla de licuar en un recipiente grande con agua y continúe licuando.
4. Si esto no elimina los restos de comida, suelte el botón de velocidad y desenchufe la licuadora de mano. Gire para desbloquear y quitar el eje de acero inoxidable del cuerpo del motor. Use un cepillo de cocina para limpiar los restos y enjuague bien con agua corriente.

PRECAUCIÓN: ¡LA CUCHILLA ESTÁ AFILADA! No coloque los dedos cerca la cuchilla.

5. **Accesorio para batir:** Enjuague el accesorio para batir con agua corriente tibia después de cada uso.
6. Gírelo para desbloquear y quitar el collar para accesorio. Sujete firmemente y tire para quitar el accesorio batidor. Enjuague el batidor con agua corriente.
7. **Accesorio de cortar:** Desbloquee y quite la tapa del recipiente de cortar; levante con cuidado la cuchilla en forma de “S” para cortar/triturar por el vástago hacia arriba y quite del pasador central. Limpie la cuchilla con un cepillo de cocina.
8. Enjuague la cuchilla en forma de “S” para cortar/triturar, el recipiente

de cortar y la tapa con agua corriente después de cada uso.

9. El eje de acero inoxidable de 8 pulgadas, el accesorio para batir, el recipiente de cortar, la tapa del recipiente de cortar, la cuchilla en "S" y la jarra son aptos para el lavavajillas en la rejilla superior.
10. Limpie el cuerpo del motor con un paño húmedo o una esponja. Seque bien.

ADVERTENCIA: NO SUMERJA EL CUERPO DEL MOTOR EN AGUA.

Instrucciones de almacenamiento

1. Desenchufe y limpie la licuadora de mano y todas las piezas y accesorios.
2. Nunca enrolle el cable con fuerza alrededor del aparato. Nunca ejerza tensión sobre el cable, especialmente donde el cable entra en la base de alimentación, ya que esto podría hacer que el cable se deshilache y se rompa.
3. Monte el cuerpo de la licuadora de mano en el eje de acero inoxidable de 8 pulgadas. Bloquee el accesorio para batir en el collar para accesorio. Ensamble el recipiente de cortar, la cuchilla en forma de "S" para cortar/triturar y la tapa del recipiente para cortar siguiendo los procedimientos detallados anteriormente descritos en este manual de instrucciones.
4. Guarde la licuadora de mano y los accesorios en su caja original o en un lugar limpio y seco.

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.

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:

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

de cualquier garantía expresa o implícita. Salvo en la medida en que lo prohiban 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™ Kitchenware







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