
SAVE THIS USE AND CARE BOOK

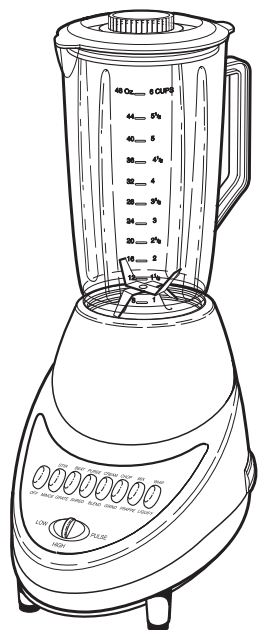
CONSERVE ESTE INSTRUCTIVO

CONSERVER CE GUIDE D'ENTRETIEN ET D'UTILISATION

14-SPEED BLENDER (Pages 1-5)

LICUADORA DE 14 VELOCIDADES (Páginas 6-11)

MÉLANGEUR À 14 VITESSES (Pages 12-16)



IMPORTANT SAFEGUARDS

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

■ **READ ALL INSTRUCTIONS.**

- To protect against risk of electrical shock, do not put motor end of the appliance in water or other liquid.
- This appliance should not be used by children, and care should be taken when used near children.
- Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- Avoid contacting moving parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. If any are found, call Consumer Assistance for information at: 1-203-926-3230.
- The use of attachments, including canning jars, not recommended by the manufacturer may cause a risk of injury to persons.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter.
- Keep hands and utensils out of container while blending to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the blender. A scraper may be used but must be used only when the blender is not running.
- Blades are sharp. Handle carefully.
- To reduce the risk of injury, never place cutter assembly blades on base without container properly attached.
- Always operate blender with cover in place.
- When blending hot liquids, remove center piece of two-piece cover.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

POLARIZED PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). As a safety feature, this plug fits in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit into the outlet, reverse the plug and try again. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature.

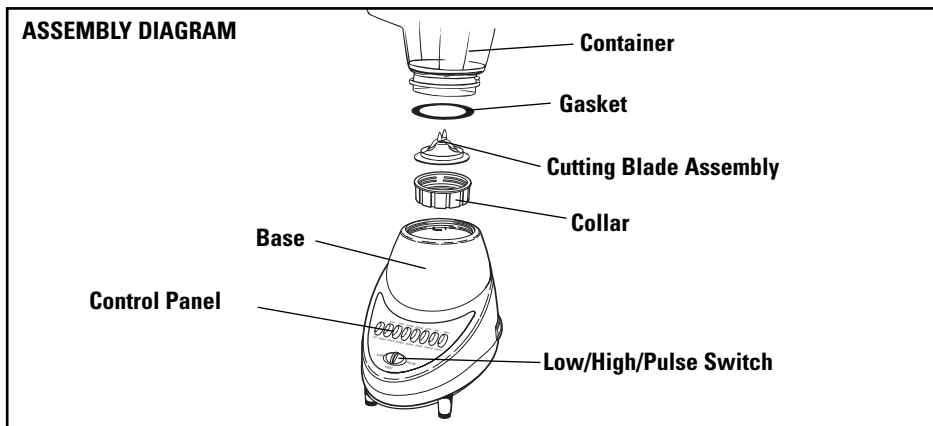
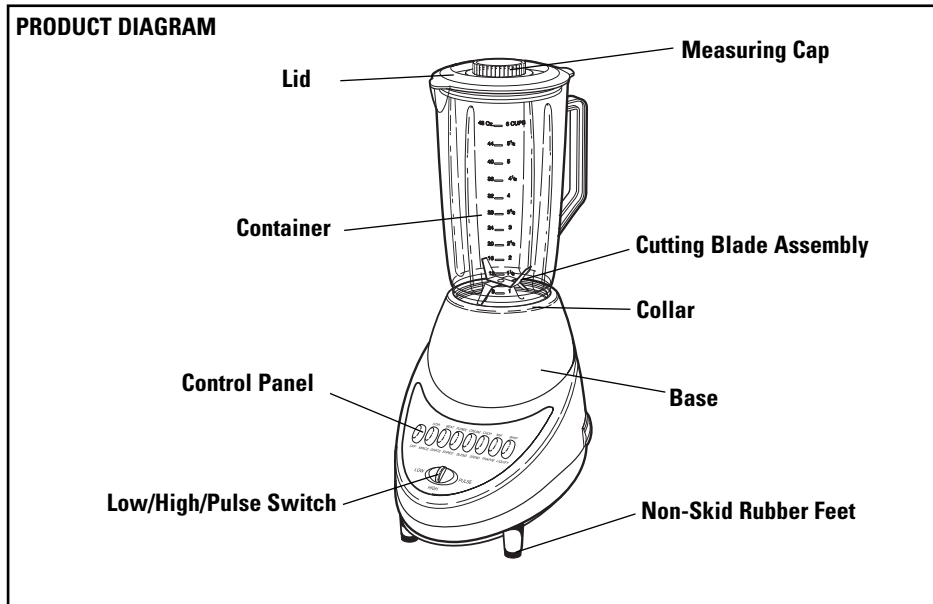
A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

Longer detachable power supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

If a longer detachable power supply cord or extension cord is used, (1) the marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, and (2) the cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

OPERATING INSTRUCTIONS

PRODUCT MAY VARY SLIGHTLY FROM ILLUSTRATIONS



LINE CORD SAFETY TIPS

1. Never pull or yank on the cord or the appliance.
2. To insert plug, grasp it firmly and guide it into outlet.
3. To disconnect appliance, grasp plug and remove it from outlet.
4. Before each use, inspect the line cord for cuts and/or abrasion marks. If any are found, call Consumer Assistance for information at: 1-203-926-3230.
5. Never wrap the cord tightly around the appliance, as this could place undue stress on the cord where it enters the appliance and cause it to fray and break.

DO NOT OPERATE APPLIANCE IF THE LINE CORD SHOWS ANY DAMAGE, OR IF APPLIANCE WORKS INTERMITTENTLY OR STOPS WORKING ENTIRELY.

HOW TO USE

This appliance is for HOUSEHOLD USE ONLY.

BEFORE INITIAL USE: Unpack blender and wash lid, measuring cap, container, gasket, cutting blade assembly and collar in warm, soapy water before using. Lid/cap and cutting blade assemblies must be disassembled before washing.

To remove measuring cap from lid: Twist cap until tabs on cap line up with notches on lid, and disengage cap from lid.

To disassemble cutting blade assembly: Unscrew collar from base, and cautiously lift out cutting blade assembly. Remove gasket.

IF BLENDER COMES WITH PLASTIC CONTAINER, TURN COLLAR CLOCKWISE TO DISASSEMBLE FOR CLEANING.

IF BLENDER COMES WITH GLASS CONTAINER, TURN COLLAR COUNTERCLOCKWISE TO DISASSEMBLE FOR CLEANING.

After washing parts, rinse and dry thoroughly. Wipe the blender base with a damp cloth or sponge to remove any packaging dust. NEVER IMMERSE blender base, cord or plug in water or other liquids. Use only gentle liquid detergents. Do not use harsh detergents or abrasive cleaners on any parts of the blender.

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

1. Place blender base on flat, level surface. **DO NOT PLUG IN UNTIL BLENDER IS COMPLETELY REASSEMBLED.**
2. To reassemble blender: Replace gasket on cutting blade assembly and place assembly inside of collar. Screw the collar securely on the container, and set assembled container in base. Replace cap in lid and twist to secure. Place lid on top of container.

TO USE BLENDER

1. Make sure OFF button is depressed.
2. Plug the cord into any 120-volt 60Hz AC outlet only.
3. Place ingredients into container.
4. Make sure cap is in lid and lid is secure on top of the container. Hold lid in place.
5. Press button to select the desired function and speed setting.
6. Push the OFF button when processing is finished. Before removing the lid or the container from the base, wait for cutting blade to stop rotating. To remove the container from the base, grasp collar and container handle.

CAUTION: If container rotates during blending, immediately press the OFF button, then secure by tightening cutting blade assembly on container.

CONTROL PANEL

Push any one of the 7 buttons for up to 14 speed options and functions.

The Low/High/Pulse switch doubles the amount of speeds available.

To ensure precise blending, functions are labeled on each button.

LOW SPEED: Slide the Low/High/Pulse switch to Low. Select the desired function and depress the corresponding button. Low-speed functions are labeled on the top line.

HIGH SPEED: Slide the Low/High/Pulse switch to High. Select the desired function and depress the corresponding button. High-speed functions are labeled on the bottom line.

PULSE BLENDING: Place thumb on the Low/High/Pulse switch, move switch toward Pulse setting, and quickly release it for short bursts of power. Pulse setting is ideal for

small quantities or short blending cycles. For example, use the pulse setting to crumb a variety of dry ingredients: cookies, crackers, breads. Also ideal for chopping vegetables and nuts, grating cheese or chocolate.

This blender is not capable of the following functions:

Grinding uncooked meat, mashing boiled potatoes, kneading dough, whipping egg whites stiff, extracting juice from vegetables and fruits, or chopping very hard food.

Blender will:

STIR: Frozen juices, whole eggs, instant puddings, gelatins.

BEAT: Thin batters and sauces.

PUREÉ: Cooked fruits and vegetables for baby foods, special diet foods.

CREAM: Smooth spreads and dips.

CHOP: Fresh fruits, vegetables, nuts, pickles, hard-cooked eggs, cooked meats.

MIX: Batters, fillings, sauces, dips, and gravies.

WHIP: Mixed drinks.

MINCE: Onions, garlic, vegetables, nuts and cooked meats.

GRATE: Coconut, citrus peel. Ice (add liquid first). Add cubes one at a time.

SHRED: Coarsely chopped vegetables.

BLEND: Mayonnaise, nut batters, hollandaise sauce and salad dressings.

GRIND: Bread, dry cereal, crackers, cookies and nuts.

FRAPPÉ: Malts, milk shakes, fitness drinks, and smoothies.

LIQUEFY: Fruits and vegetables in liquid, desserts, and heavy batters.

NOTE: **Due to the varieties in amount and consistency of some foods** processed, a higher or lower speed than suggested may occasionally be preferred.

FOOD PREPARATION SUGGESTIONS

Use the blender to create delicious mixed and frozen beverages. Process on FRAPPÉ for rich and creamy milk shakes and fitness drinks. Add flavorful ingredients, fresh or frozen fruits, chocolate syrup and/or malted powder to a variety of ice creams. Process on LIQUEFY for a refreshing smoothie -- strawberry, orange, banana, peach -- or create an exotic drink.

CHOP, MINCE and GRATE ingredients for homemade salsas.

Make dips and salad dressings with the CREAM or BLEND functions.

PUREE fruits and vegetables to make baby food, sauces or soup stock.

GRIND dry ingredients to make tasty crusts or coatings for oven-baked or fried poultry, meats and fish.

HELPFUL HINTS

- It only takes seconds to perform a function, not minutes. Stop the blender after several seconds to check the results. This will help avoid over-processing.
- Always place lid over container before blending and hold in place.
- Place liquid ingredients into the blender first, unless recipe instructs otherwise.
- Extra ingredients may be added while blending by removing cap on top of lid.
- Shut blender off if blending stops or ingredients stick to the container. Remove the lid and, with a rubber spatula, push the mixture toward the blades. Place lid back on top of the container and resume blending.
- Do not place any utensil in the container - spoon, spatula, knife, etc. - while blender is in operation.

- To reduce wear on the cutting blade assembly, place solid food portions in blender 1/2 cup at a time. Raw fruits and vegetables or cooked meats should be cut in 1/2" or 3/4" (1.27cm or 1.91cm) pieces before blending.
- Remove thick mixtures easily through bottom of the container after removing the cutting blade assembly.
- Do not store food in the container.
- When recipes require different speeds for different blend ingredients, blend a portion at a time.
- When crushing ice, add only one cube at a time. Blend ice only when liquid is in the container.
- Always lift container out of base to prevent it from unscrewing from the blade assembly. Grasp collar and handle to avoid content spillage.

CARE AND CLEANING

This appliance requires little maintenance. It contains no user serviceable parts. Do not try to repair it yourself. Refer it to qualified personnel if servicing is needed.

NOTE: Do not put parts in an automatic dishwasher, as damage may occur due to heat and water pressure.

- Always unplug the unit before cleaning.
- To clean the container, disassemble the blender by unscrewing collar from base and cautiously remove cutting blade assembly from container.
- Remove cutting blade and gasket from the collar.
- Wash lid, cap, plastic container, gasket, cutting blade and collar in hot, soapy water. Rinse and dry thoroughly.
- Wipe base with a damp cloth or sponge. **NEVER IMMERSE base in water or any other liquids.**
- Re-assemble (see ASSEMBLY INSTRUCTIONS).
- When storing blender, leave lid slightly open to prevent container odor.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Cuando esté usando aparatos eléctricos, debe seguir siempre medidas básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

■ LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.

- Para protegerse contra peligros eléctricos, no ponga la parte de abajo del motor del artefacto en agua u otro líquido.
- Este artefacto no debe ser usado por niños y se debe tener cuidado cuando se use cerca de los niños.
- Desenchúfelo cuando no lo esté usando, antes de poner o sacar alguna parte y antes de limpiarlo.
- Evite el contacto con las piezas móviles.
- No opere este artefacto si tiene el cable o enchufe dañado, después de un mal funcionamiento o si se ha caído o dañado de alguna manera. Para información, llame al número 1-203-926-3230, Asistencia al Consumidor.
- El uso de aditamentos, incluyendo los frascos para almacenar, no recomendados por el fabricante pueden causar lesiones a las personas.
- No lo use fuera de la casa.
- No deje el cable colgando de la mesa o del mostrador.
- Mantenga las manos y utensilios fuera del recipiente mientras está licuando para prevenir la posibilidad de severas lesiones personales o daño a la licuadora. Una espátula puede ser usada, pero debe usarse solamente cuando la licuadora no esté funcionando.
- Las hojas son filudas; manéjelas cuidadosamente.
- Para reducir el riesgo de lesiones, nunca coloque el ensamblaje de las cuchillas en la base sin el envase propiamente colocado.
- Haga funcionar siempre la licuadora con la tapa en su lugar.
- Cuando mezcle líquidos calientes, retire la pieza del centro de la tapa de dos piezas.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

ENCHUFE POLARIZADO

Este artefacto tiene un enchufe polarizado (una hoja es más ancha que la otra). Como medida de seguridad, este enchufe solo debe usarse en una toma de corriente polarizada en un solo sentido. Si no entrara en la toma de corriente, invierta el enchufe y trate nuevamente. Si aún así no entrara, busque la ayuda de un electricista calificado. No intente anular este distintivo de seguridad.

Un cable corto le es provisto para reducir el peligro resultante del enredo o tropiezos que puede causar una más grande.

Cables separables o de extensión están disponibles y pueden ser usados teniendo mucho cuidado en su uso.

Si se usara un cable separable o un cable de extensión, (1) la graduación eléctrica que marca debe ser por lo menos, de la misma graduación del artefacto y (2) el cable debe ser arreglado de una forma que no cuelgue del mostrador o de la mesa, donde pueda ser halado por un niño o tropezarse.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

ESTE PRODUCTO PUEDE VARIAR LIGERAMENTE DE LAS ILUSTRACIONES

DIAGRAMA DEL PRODUCTO

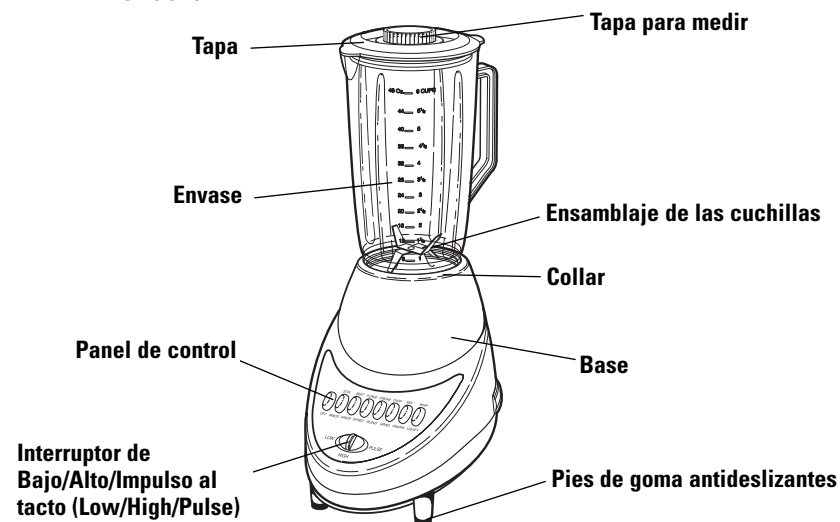
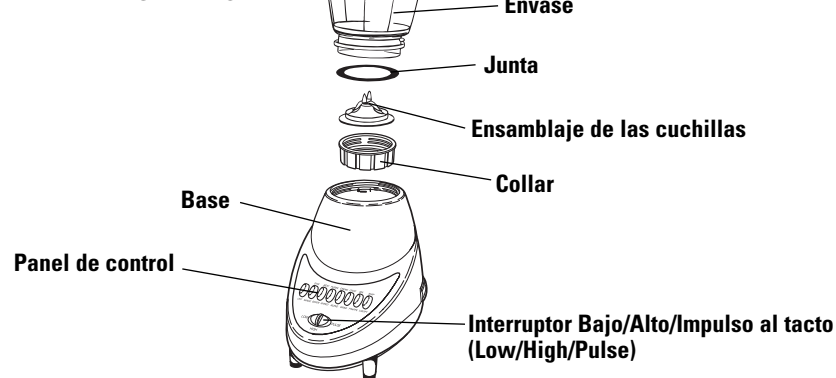


DIAGRAMA DEL ENSAMBLAJE



CONSEJOS DE SEGURIDAD PARA EL CABLE ELECTRICO

1. Nunca hale ni tire del cable ni de la unidad.
2. Para conectar, sujete con firmeza el enchufe y guíelo dentro de la toma de corriente.
3. Para desconectar, sujete el enchufe y retírelo de la toma de corriente.
4. Antes de usar el aparato, verifique que el cable no tenga cortaduras ni abrasiones. Para información, llame al número 1-203-926-3230, Asistencia al Consumidor.
5. Nunca enrolle el cable de manera apretada en torno a la unidad, ya que el exceso de presión en las uniones del cable con la unidad o con el enchufe pueden raerlo o romperlo.

NO OPERE LA UNIDAD SI EL CABLE PRESENTA CUALQUIER DAÑO, SI LA UNIDAD FUNCIONA DE MANERA INTERMITENTE O SI DEJA DE FUNCIONAR POR COMPLETO.

COMO USAR

Este artefacto es para USO DOMESTICO SOLAMENTE.

ANTES DE SU USO INICIAL: Desempaque su licuadora y lave la tapa, la tapa para medir, envase, junta, las cuchillas y el collar en agua tibia jabonosa antes de usarla. Las tapas y las cuchillas deben ser desarmadas antes de lavarlas.

Para retirar la tapa de medida de la tapa: Dele vuelta a la tapa hasta que las lengüetas en la tapa de medida se alineen con las aberturas de la tapa y retírela.

Para desarmar el ensamblaje de la cuchilla: Desenrosque el collar de la base y con mucho cuidado levante la cuchilla. Retire la junta.

SI LA LICUADORA VIENE CON ENVASE DE PLASTICO, DELE VUELTA AL COLLAR HACIA LA DERECHA PARA DESARMARLA Y LAVARLA.

SI LA LICUADORA VIENE CON ENVASE DE VIDRIO, DELE VUELTA AL COLLAR HACIA LA IZQUIERDA PARA DESARMARLA Y LAVARLA.

Después de lavar todas las partes, enjuáguelas y séquelas completamente. Limpie la base de la licuadora con un paño o esponja húmeda para remover el polvo causado al empaquetarlo. NUNCA SUMERJA la base de la licuadora, cable o enchufe en el agua u otros líquidos. Use solamente detergentes líquidos y suaves. No use detergentes ásperos o limpiadores abrasivos en ninguna parte de la licuadora.

INSTRUCCIONES PARA EL ENSAMBLAJE

1. Coloque la licuadora en una superficie plana. **NO ENCHUFE LA LICUADORA HASTA QUE NO ESTE COMPLETAMENTE ENSAMBLADA.**
2. Para ensamblar la licuadora: Coloque la junta encima de la cuchilla y coloque éstas en el collar. Enrosque el collar asegurándolo en el envase y ponga el envase en la base. Coloque la tapa de medida en la tapa y dele vuelta para asegurarla. Coloque la tapa en el envase.

PARA USAR LA LICUADORA

1. Asegúrese de que el botón APAGADO (OFF) no esté presionado.
2. Enchufe el cable en cualquier toma de corriente de 120 voltios solamente.
3. Coloque los ingredientes en el envase.
4. Asegúrese de que la tapa para medir esté en la tapa y ésta esté asegurada en la parte de arriba del envase. Coloque la tapa en su lugar.
5. Presione el botón para seleccionar la función y velocidad deseada.
6. Empuje el botón APAGADO (OFF) cuando el proceso esté terminado. Antes de remover la tapa o el envase de la base, espere a que las cuchillas dejen de rotar. Para retirar el envase de la base agarre la montura y el mango del envase.

PRECAUCION: Si el envase comienza a rotar durante el funcionamiento, inmediatamente presione el botón APAGADO (OFF) y asegure ajustando el ensamblaje de las cuchillas en el envase.

EL PANEL DE CONTROLES

Presione cualquiera de los 7 botones que tienen 14 velocidades y funciones opcionales. El interruptor de Bajo/Alto/Impulso al tacto (Low/High/Pulse) dobla la cantidad de velocidades disponibles.

Para asegurar un licuado preciso, las funciones están indicadas en cada botón.

Velocidad baja: Deslice el interruptor de Alto/Bajo/Impulso al tacto (Low/High/ Pulse) en la posición Bajo (Low). Seleccione la función deseada y oprima el botón

correspondiente. Las funciones de velocidad baja están nombradas en la línea de la parte de arriba.

Velocidad alta: Encienda el interruptor de Bajo/Alto/Impulso al tacto (Low/High/Pulse) a la posición Alto. Seleccione la función deseada y oprima el botón correspondiente. Las funciones de velocidad Alta están nombradas en la línea de la parte de abajo.

Licuar con impulso: Coloque su pulgar en el interruptor de Bajo/Alto/Impulso al tacto (Low/High/Pulse), mueva el interruptor hacia la posición Impulso al Tacto (Pulse) y rápidamente suelte el correspondiente botón para cortos impulsos con fuerza. La posición Impulso al tacto (Pulse) es ideal para cantidades pequeñas o ciclos cortos de licuados. Por ejemplo, use Impulso al Tacto para desmenuzar una variedad de ingredientes secos: galletas, pan. Es también ideal para triturar vegetales y nueces, para quesos o chocolate.

La licuadora no está capacitada para las siguientes funciones:

Moler carne cruda, amasar papas hervidas, amasar la masa, batir las claras de huevo a punto de nieve, extraer jugo de los vegetales y frutas, ni picar alimentos muy duros.

La licuadora puede:

STIR: Bate jugos congelados, huevos enteros, pudín instantáneo, gelatinas.

BEAT: Bate masas suaves y salsas.

PUREE: Frutas y vegetales cocidos para comidas de bebés, dietas especiales.

CREAM: Suaviza ciertas cremas.

CHOP: Tritura frutas frescas, vegetales, nueces, pepinillos, huevos cocidos duros, carnes cocidas.

MIX: Mezcla cremas, rellenos, salsas.

WHIP: Une bebidas.

MINCE: Desmenuza cebollas, ajos, vegetales, nueces y carnes cocidas.

GRATE: Corta coco, cáscaras de los cítricos. Hielo (añada líquido primero). Añada los cubos uno a la vez.

SHRED: Tritura los vegetales más gruesos.

BLEND: Bate mayonesa, masas de nueces, salsa holandesa y aliños.

GRIND: Pan, cereal seco, galletas y nueces.

FRAPPÉ: Escarcha bebidas malteadas, batidos de leche y bebidas dietéticas.

LIQUEFY: Licua frutas y vegetales, postres y masas espesas.

NOTA: **Debido a las variedad en cantidades y consistencia de algunos alimentos** procesados, una velocidad más alta o más baja que la sugerida pudiera ocasionalmente ser preferida.

SUGERENCIAS PARA LA PREPARACION DE LOS ALIMENTOS:

Use su licuadora para crear deliciosas mezclas de bebidas congeladas. Prepare en FRAPPÉ batidos de leche más cremosos lo mismo las bebidas para las dietas. Añada ingredientes de mucho sabor, frutas frescas o congeladas, miel de chocolate y/o cebada en polvo, a una variedad de helados.

Prepare en LIQUEFY refrescos suaves-- fresas, naranja, plátano, durazno-- o cree una bebida exótica.

Use CHOP, MINCE y GRATE para hacer salsas caseras.

Haga sus propias salsas y aliños con las funciones CREAM o BLEND.

PURÉE para las frutas y vegetales para preparar sus propias comidas para bebés, salsas o sopas.

GRIND (muela) ingredientes secos para las cortezas de los pasteles o baños para comidas horneadas o pollo frito, carnes y pescado.

SUGERENCIAS UTILES

- Solo toma unos segundos ejecutar una función, no minutos. Pare la licuadora después de varios segundos para examinar los resultados. Esto le ayudara a evitar a un sobre-procesamiento.
- Antes de licuar, coloque y sujete la tapa firme sobre la jarra.
- Coloque primero los ingredientes líquidos en la licuadora, a no ser que la receta recomiende lo contrario.
- Ingredientes extras pueden ser añadidos mientras se esté licuando, removiendo la tapa para medir.
- Apague la licuadora si ésta se para o los ingredientes se pegan al envase. Retire la tapa y con una espátula de goma, empuje la mezcla hacia las cuchillas. Coloque nuevamente la tapa en el envase y siga licuando.
- No coloque ningún utensilio en el envase -- cuchara, espátula, cuchillo, etc. -- mientras la licuadora esté funcionando.
- Para reducir el desgaste del ensamblaje de las cuchillas, coloque las porciones de alimentos sólidos en la licuadora, 1/2 taza a la vez. Frutas o vegetales crudos o carnes cocidas deberán ser cortadas en trozos de 1/2" o 3/4" (1.27cm o 1.91cm) antes de licuarlas.
- Retire las mezclas espesas fácilmente por la base del envase después de haber sacado las cuchillas.
- No guarde los alimentos en el envase.
- Cuando las recetas requieran diferentes velocidades para los diferentes licuados de ingredientes, licúe una porción a la vez.
- Cuando esté triturando hielo, añada un cubo a la vez. Licúe el hielo solamente cuando haya líquido en el envase.
- Siempre levante el envase de la base para prevenir que éste se desenrosque del ensamblaje de las cuchillas. Sujete el collar y el mango para prevenir que el contenido se derrame.

CUIDADO Y LIMPIEZA

Este artefacto requiere poco mantenimiento. No contiene piezas que puedan ser reparadas por el usuario. No trate de repararlo usted mismo. Remítalo a personas calificadas si necesita reparación.

NOTA: No ponga las partes en la lavadora automática de lavaplatos, ya que el calor y presión de agua podría dañarlas.

- Siempre desenchufe la unidad antes de limpiarla.
- Para limpiar el envase, desarme la licuadora desenroscando el collar de la base y cuidadosamente retire el ensamblaje de las cuchillas del envase.
- Retire las cuchillas y junta del collar.
- Lave la tapa, tapa para medir, envase plástico, junta, cuchillas y collar en agua caliente jabonosa. Enjuague y seque completamente.
- Limpie la base con un paño o esponja humedecida. **NUNCA SUMERJA la base en agua ni ningunos otros líquidos.**
- Re-ensamblaje (vea INSTRUCCIONES PARA EL ENSAMBLAJE).
- Cuando guarde la licuadora, deje la **tapa** ligeramente abierta para prevenir el mal olor en el envase.

IMPORTANTES MISES EN GARDE

Lorsqu'on utilise un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, notamment les suivantes.

■ LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS.

- Pour protéger contre les risques de secousse électrique, ne pas plonger le côté moteur de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants et il faut prendre garde quand il est utilisé près d'enfants.
- Débrancher de la prise quand on n'utilise pas l'appareil, avant de monter ou d'enlever des pièces et avant de nettoyer.
- Éviter d'entrer en contact avec des pièces en mouvement.
- Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon est abîmé, qui présente un problème de fonctionnement, qui est tombé ou qui est endommagé. Pour tous renseignements, appeler Assistance aux Consommateurs au 1-203-926-3230.
- Utiliser des accessoires non recommandés par le fabricant peut être dangereux.
- Ne pas utiliser à l'extérieur
- Ne pas laisser pendre le cordon de la table ou du comptoir
- Ne pas mettre les doigts ou des ustensiles dans le récipient pendant le mélange pour limiter le risque de blessures sévères ou de dommages au mélangeur. On peut utiliser une raclette mais seulement quand le mélangeur est arrêté.
- Les couteaux sont aiguisés. Manier avec soin.
- Pour réduire le risque de blessure, ne jamais placer l'ensemble couteaux sur le socle si le récipient n'est pas bien fixé.
- Toujours utiliser le mélangeur avec le couvercle.
- Enlever la pièce centrale du couvercle à deux pièces quand on mélange des liquides chauds.

CONSERVER CES MESURES

FICHE POLARISEE

Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Comme mesure de sécurité, cette fiche peut être insérée dans une prise de courant polarisée dans un sens seulement. Si elle n'entre pas dans la prise de courant, inversez la fiche et essayez de nouveau. Si elle refuse toujours d'entrer, communiquez avec un électricien compétent. N'essayez pas d'outrepasser cette mesure de sécurité.

Un cordon d'alimentation court est fourni pour empêcher le cordon de s'emmêler et prévenir de trébucher sur un cordon trop long.

Des cordons électriques détachables plus longs et des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisés si l'on prend garde.

Si on utilise un cordon électrique ou une rallonge, (1) ses spécifications électriques ne doivent pas être inférieures à celles de l'appareil, et (2) Il ne faut pas placer le cordon sur le comptoir ni sur un dessus de table où il peut faire choir ou être tiré par les enfants.

MODE D'OPÉRATION

LE PRODUIT NE PEUT PAS ÊTRE EXACTEMENT TEL QU'ILLUSTRÉS

DIAGRAMME DE L'APPAREIL

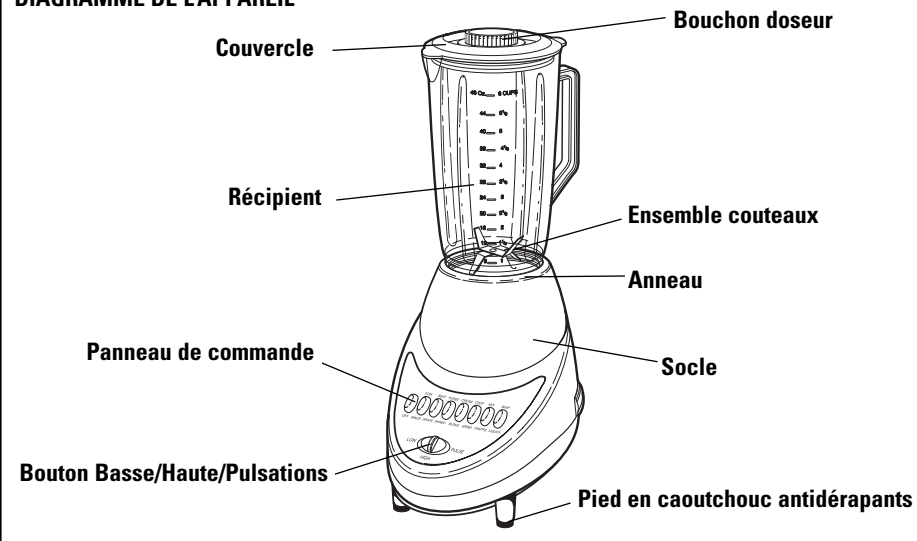
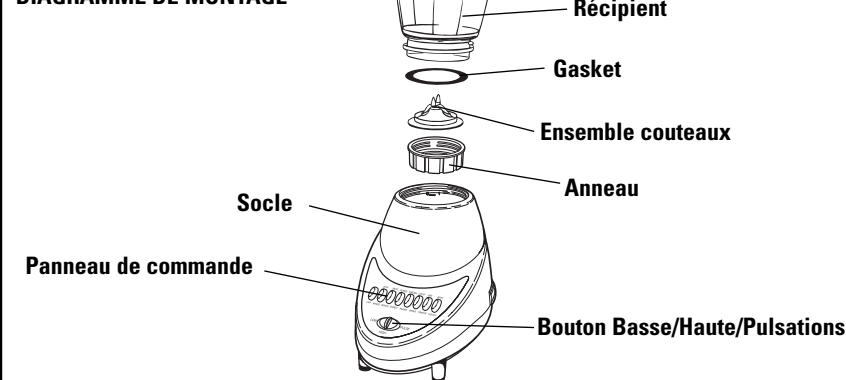


DIAGRAMME DE MONTAGE



CONSEILS DE SÉCURITÉ POUR LE FIL ÉLECTRIQUE

1. Ne jamais tirer sur le fil ou sur l'appareil
2. Pour brancher la fiche : Attraper fermement la fiche et la guider dans la prise.
3. Pour débrancher l'appareil, attraper la fiche et l'enlever de la prise.
4. Avant chaque usage, inspecter le fil électrique pour coupures ou marques d'usure. Pour tous renseignements, appeler Assistance aux Consommateurs au 1-203-926-3230.
5. Ne jamais enrouler le fil trop étroitement autour de l'appareil car cela pourrait exercer trop de pression sur le fil à l'endroit où il entre dans l'appareil et pourrait l'effiloche et le faire casser.

NE PAS UTILISER L'APPAREIL SI LE FIL ÉLECTRIQUE EST ENDOMMAGÉ, SI L'APPAREIL NE FONCTIONNE QUE DE FAÇON INTERMITTENTE OU S'IL NE FONCTIONNE PLUS DU TOUT.

UTILISATION

Cet appareil est pour USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT.

AVANT D'UTILISER POUR LA PREMIÈRE FOIS. Sortir le mélangeur de sa boîte et laver le couvercle, le bouchon doseur, le récipient, le joint, l'ensemble couteaux et l'anneau dans de l'eau savonneuse tiède avant d'utiliser. Il faut enlever le couvercle, le bouchon doseur et l'ensemble couteaux avant de laver.

Pour enlever le bouchon doseur du couvercle : Tourner le bouchon jusqu'à ce que les onglets soient alignés avec les encoches du couvercle et tirer le bouchon du couvercle.

Pour enlever l'ensemble couteaux : Dévisser l'anneau du socle et enlever soigneusement l'ensemble couteaux. Enlever le joint.

SI LE MÉLANGEUR VIENT AVEC UN RÉCIPIENT EN PLASTIQUE, TOURNER L'ANNEAU DANS LE SENS DES AIGUILLES D'UNE MONTRE POUR ENLEVER POUR NETTOYER.

SI LE MÉLANGEUR VIENT AVEC UN RÉCIPIENT EN VERRE, TOURNER L'ANNEAU DANS LE SENS CONTRAIRE DES AIGUILLES D'UNE MONTRE POUR ENLEVER POUR NETTOYER.

Après lavage, rincer et sécher soigneusement les pièces. Essuyer le socle du mélangeur avec un chiffon humide ou une éponge pour enlever la poussière de l'emballage. NE JAMAIS PLONGER le socle, le cordon électrique ou la fiche dans l'eau ou dans tout autre liquide. N'utiliser que des détergents liquides doux. Ne pas utiliser de produits de nettoyages durs ou abrasifs sur quelque pièce du mélangeur que ce soit.

INSTRUCTIONS POUR LE MONTAGE :

1. Mettre le socle du mélangeur sur une surface plate et à niveau. **NE PAS BRANCHER TANT QUE LE MÉLANGEUR N'EST PAS COMPLÈTEMENT REMONTÉ**
2. Pour remonter le mélangeur : Remettre le joint sur l'ensemble couteaux et placer dans l'anneau. Bien visser l'anneau sur le récipient et mettre le récipient dans le socle. Remettre le bouchon dans le couvercle et tourner pour fixer. Mettre le couvercle sur le récipient.

POUR UTILISER LE MÉLANGEUR :

1. Vérifier que le bouton est bien sur OFF.
2. Ne brancher le cordon que dans une prise CA 120 volts 60 Hz.
3. Mettre les ingrédients dans le récipient.
4. Vérifier que le bouchon est bien sur le couvercle et que le couvercle est sur le récipient. Maintenir le couvercle en place.
5. Appuyer sur le bouton pour choisir la fonction et la vitesse désirées.
6. Appuyer sur le bouton OFF quand on a fini. Attendre l'arrêt complet des couteaux avant d'enlever le couvercle ou le récipient du socle. Pour enlever le récipient du socle, attraper l'anneau et la poignée du récipient.

AVERTISSEMENT : Si le récipient tourne pendant le mélange, appuyer immédiatement sur le bouton « OFF » puis serrer l'ensemble couteaux sur le récipient.

PANNEAU DE COMMANDES

Appuyer sur l'un des 7 boutons pour choisir entre les 14 vitesses et fonctions.

Le bouton Basse/Haute/Pulsations double le nombre de vitesses disponibles.

Les fonctions sont indiquées sur chaque bouton pour garantir un mélange précis.

BASSE VITESSE : Mettre le bouton Basse/Haute/Pulsations sur Basse. Choisir la fonction désirée et appuyer sur le bouton correspondant. Les fonctions Basse Vitesse sont indiquées sur la ligne supérieure.

HAUTE VITESSE : Mettre le bouton Basse/Haute/Pulsations sur Basse. Choisir la fonction désirée et appuyer sur le bouton correspondant. Les fonctions Haute Vitesse sont indiquées sur la ligne inférieure.

PULSATIONS : Mettre le pouce sur le bouton Basse/Haute/Pulsations, placer le bouton sur le réglage Pulsations et le relâcher rapidement pour obtenir de courtes poussées de puissance. Le réglage Pulsations est idéal pour de petites quantités ou pour des cycles de mélange courts. On peut par exemple utiliser le réglage Pulsations pour émietter de nombreux ingrédients secs, gâteaux secs, craquelins, pain. Idéal aussi pour hacher légumes et noix, râper du fromage ou du chocolat.

Ce mélangeur n'est pas conçu pour :

Hacher la viande crue, mettre les pommes de terre bouillies en purée, pétrir la pâte, fouetter les blancs d'œufs, extraire du jus de légumes ou de fruits ou hacher des aliments très durs.

Le mélangeur peut :

REMUER : Jus congelé, œufs entiers, crèmes-desserts, gélatines.

BATTRE : Pâtes claires et sauces.

METTRE EN PURÉE : Fruits et légumes cuits pour aliments pour enfants, aliments pour régimes spéciaux.

CRÉMER : Produits à tartiner et trempettes

HACHER : Fruits frais, légumes, noix, pickles, œufs durs, viandes cuites.

MÉLANGER : Pâtes, farces, sauces, trempettes et jus

FOUETTER : Coquetels fouettés

ÉMINCER : Oignons, ail, légumes, noix et viandes cuites.

RPER : Noix de coco. peaux de citron. Glace (ajouter d'abord du liquide). Ajouter les glaçons un à la fois.

DÉCHIQUETER : Légumes hachés gros.

BRASSER : Mayonnaise, pâtes aux noix, sauce hollandaise et sauces de salade.

MOUDRE : Pain, céréales sèches, craquelins, gâteaux secs et noix.

FRAPPER : Malts, lait frappé, breuvages gymniques et smoothies.

LIQUÉFIER : Fruits et légumes dans des liquides, desserts et pâtes épaisses.

NOTE : Du fait des variations dans la quantité et la consistance de certains aliments traités, une vitesse supérieure ou inférieure à celle suggérée peut parfois être préférable.

SUGGESTIONS SUR LA PRÉPARATION DES ALIMENTS.

Utiliser le mélangeur pour créer des breuvages mélangés et gelés délicieux. « Utiliser sur

FRAPPE pour faire des laits frappés riches et crémeux et des boissons gymniques.

Ajouter des ingrédients goûteux, frais ou congelés, du sirop au chocolat et/ou une poudre maltée à une variété de crèmes glacées. Utiliser LIQUEFY pour faire un smoothie rafraîchissant.

HACHER, ÉMINCER ET RPER des ingrédients pour des salsas maison.

Faire des trempettes et des sauces de salade avec les fonctions CRÉMER ou MÉLANGER.

Mettre fruits et légumes en PURÉE pour préparer des aliments pour bébés, des sauces ou du bouillon.

MOUDRE les ingrédients secs pour faire des pâtes goûteuses ou des panures pour volailles, viandes et poissons frits ou au four.

CONSEILS PRATIQUES

- Il suffit de quelques secondes, pas de quelques minutes pour faire un travail. Arrêter le mélangeur après quelques secondes pour évaluer le résultat. Cela évitera un maniement excessif.
- Toujours mettre le couvercle sur le récipient avant de mélanger et maintenir en place.
- Mettre d'abord les ingrédients liquides dans le mélangeur sauf si la recette indique autrement.
- On peut ajouter les autres ingrédients tout en mélangeant en enlevant le bouchon sur le couvercle.
- Arrêter l'appareil si le mélangeur s'arrête ou si des ingrédients se collent au récipient.« Enlever le couvercle et, avec une spatule en caoutchouc, pousser le mélange vers les couteaux. Mettre le couvercle sur le récipient et recommencer à mélanger.
- Ne pas mettre d'ustensiles dans le récipient – cuillère, spatule, couteau, etc. – pendant que le fonctionnement de l'appareil.
- Pour réduire l'usure de l'ensemble couteaux, mettre les aliments solides dans le mélangeur 1/2 tasse à la fois. Les fruits et légumes crus ainsi que les viandes cuites doivent être coupés en morceaux de 1/2 ou 3/4 pouce (1.27cm ou 1.91cm) avant le mélange.
- Enlever les mélanges épais facilement par le bas du récipient après avoir enlevé l'ensemble couteaux.
- Ne pas garder d'aliments dans le récipient.
- Quand la recette demande des vitesses différentes pour les divers ingrédients, mélanger une portion à la fois.
- Ajouter les glaçons un à la fois quand on concasse de la glace. Ne mélanger la glace que quand le liquide est dans le récipient.
- Toujours soulever le récipient du socle pour l'empêcher de se dévisser de l'ensemble couteaux. Attraper l'anneau et le manche pour éviter de renverser le contenu.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Cet appareil n'a besoin que de peu d'entretien. Il ne contient pas de pièces réparables par l'utilisateur. Ne pas essayer de réparer soi-même. Apporter à un réparateur qualifié si des réparations sont nécessaires.

NOTE : Ne pas mettre de pièces dans une machine à laver la vaisselle automatique, la chaleur et la pression de l'eau peuvent les endommager.

- Toujours débrancher l'appareil avant de le nettoyer.
- Pour nettoyer le récipient, démonter le mélangeur en dévissant l'anneau du socle et enlever soigneusement l'ensemble couteaux du récipient.
- Enlever le couteau et le joint de l'anneau.
- Laver le couvercle, le bouchon, le récipient en plastique, le joint, l'ensemble couteaux et l'anneau dans de l'eau savonneuse chaude.« Rincer et sécher soigneusement.
- Essuyer le socle avec un chiffon humide ou une éponge. **NE JAMAIS PLONGER le socle dans l'eau ou dans tout autre liquide.**
- Remonter l'appareil (voir INSTRUCTIONS POUR LE MONTAGE).
- Laisser le couvercle légèrement ouvert pour empêcher les odeurs dans le récipient quand on range le mélangeur.

FULL ONE-YEAR WARRANTY

Applica warrants this product against any defects that are due to faulty material or workmanship for a one-year period after the original date of consumer purchase. This warranty does not include damage to the product resulting from accident or misuse. If the product should become defective within the warranty period, we will repair it or elect to replace it free of charge.

This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state or province to province. Answers to any questions regarding warranty or service locations may be obtained by calling Consumer Assistance and Information: 1-203-926-3230.

UN AÑO COMPLETO DE GARANTIA

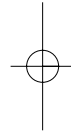
Applica garantiza este producto contra cualquier defecto originado por fallas en los materiales o en la mano de obra por un período de un año a partir de la fecha original de compra. Esta garantía no incluye daños al producto ocasionados por accidentes o mal uso. Si el producto resulta con defectos dentro del período de garantía, lo repararemos o reemplazaremos de ser necesario, sin cargo alguno.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y usted podría tener otros derechos que pueden variar de estado a estado o de provincia a provincia en su país. Si tiene alguna pregunta acerca de la garantía o de la localidad de las sucursales de servicio, diríjase al centro de información y asistencia para el consumidor al número: 1-203-926-3230.

GARANTIE COMPLÈTE DE UN AN

Applica garantit ce produit pour un an à compter de la date d'achat ou de réception en cadeau, contre tout vice de matière ou de fabrication. La garantie ne couvre pas les dommages causés par un accident ou une mauvaise utilisation. Advenant le fonctionnement irrégulier du produit dans les délais prescrits, il sera réparé ou remplacé, à notre gré, sans frais.

Les modalités de la présente garantie donnent des droits légaux spécifiques. L'utilisateur peut également se prévaloir d'autres droits selon l'état ou la province qu'il habite. Adresser toute question relative à la garantie et au service en communiquant sans frais avec le service à la clientèle au numéro suivant : 1-203- 926-3230.



Copyright © 2001 Applica Consumer Products, Inc.
Printed in People's Republic of China
Impreso en la República Popular de China
Imprimé en Republic populaire de Chine
PUB #177834-00-RV00



Applica Consumer Products, Inc.
Shelton, CT 06484
<http://www.applicainc.com>

2001/8-6-24E/S/F

B55
A small circular icon containing a recycling symbol, indicating that the product is made from recycled materials.