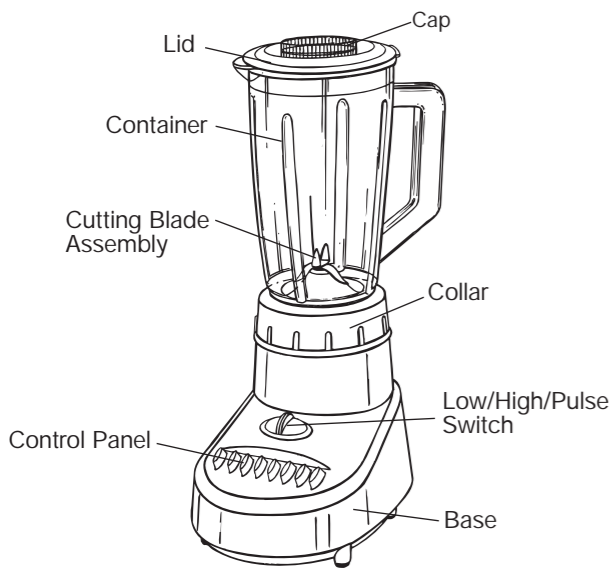


OPERATING INSTRUCTIONS

PRODUCT MAY VARY SLIGHTLY FROM ILLUSTRATIONS

PRODUCT DIAGRAM



This appliance is for HOUSEHOLD USE ONLY. It may be plugged into any AC electrical outlet (ordinary household current). Do not use any other type of outlet.

INITIAL USE: When unpacking your blender make sure to use caution when handling the **cutting blade assembly**, as it is sharp. Before using your blender for the first time: wash **lid, cap, container, gasket, cutting blade assembly** and **collar** in hot soapy water. Rinse and dry thoroughly. Wipe the blender base with a damp cloth or sponge to remove any packaging dust.

NEVER IMMERGE 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 on flat, level surface.
2. Make sure blender is unplugged.
3. Place **cutting blade assembly** inside of **collar**; place **gasket** over the **cutting blade**. Securely screw the **collar** to the **container** and place assembled unit on **base**. Place **cap** in **lid** and **lid** on top of the **container**.

HOW TO USE YOUR 14-SPEED 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 on **lid** and lid is secure on top of the **container**.
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**.

HOW TO USE THE BLENDER 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** - Turn 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 - Turn 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 your finger 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 meat, mashing boiled potatoes, kneading dough, whipping egg whites stiff, extracting juice from vegetables and fruits.

Blender will:

- STIR:** Frozen juices, whole eggs, instant puddings, gelatins.
- BEAT:** Thin batters and sauces.
- PUREE:** 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.

- MINCE:** Onions, garlic, vegetables, nuts and cooked meats.
- WHIP:** Mixed drinks, whipped cream.
- MIX:** Batters, fillings, sauces, dips, and gravies.
- GRATE:** Coconut, citrus peel, hard cheeses, whole spices. Ice (add liquid first). Add cubes one at a time.
- SHRED:** Coarsely chopped vegetables.

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

GRIND: Cheese, cooked meats, coffee, split peas, bread, dry cereal, crackers, cookies and nuts.

FRAPPE: 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, you may occasionally prefer a higher or lower speed than suggested.

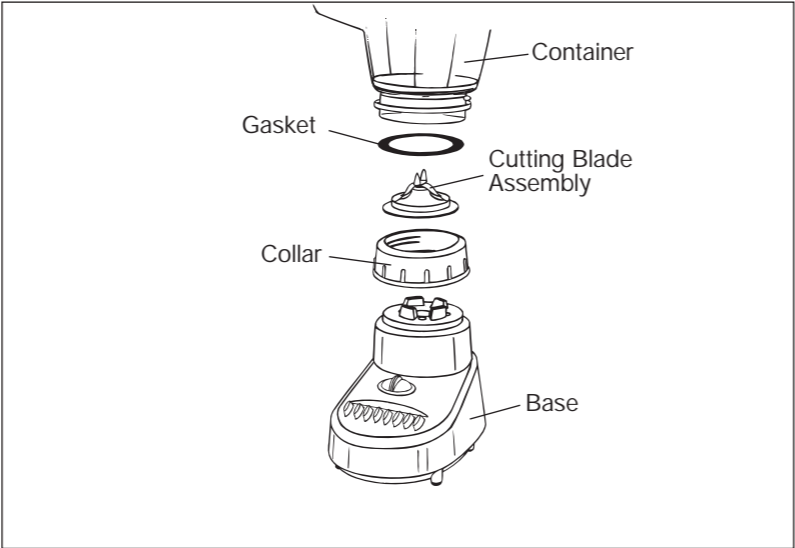
FOOD PREPARATION SUGGESTIONS

Consult your favorite recipes and prepare a variety of culinary delights with your new blender. Use your blender to create delicious mixed and frozen beverages. Process on FRAPPE 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 your own dips and salad dressings with the CREAM or BLEND functions.

ASSEMBLY DIAGRAM



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

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

Unlimited potential all at your fingertips with this 14-Speed Blender!

USER MAINTENANCE INSTRUCTIONS

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.

- 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, container, gasket, cutting blade and collar in hot, soapy water. Rinse and dry thoroughly.
- Wipe base with a damp cloth or sponge. **REMINDER: NEVER IMMERGE base in water or any other liquids.**
- Re-assemble (see ASSEMBLY INSTRUCTIONS).
- When storing blender, leave lid slightly open to prevent container odor.

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

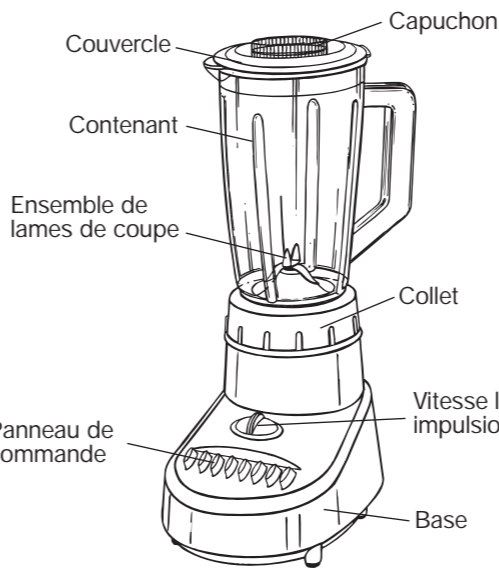
HELPFUL HINTS

- Screw cutting blade assembly onto the bottom of the container securely before placing on base.
- 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.
- 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 sides of 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" 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.

MODE D'OPÉRATION

LE PRODUIT NE PEUT PAS ÊTRE EXACTEMENT TEL QU'ILLUSTRÉS

DIAGRAMME DU PRODUIT



Cet appareil est pour UTILISATION DOMESTIQUE SEULEMENT. Il peut être branché dans toute prise de courant CA (courant domestique ordinaire). Ne l'utilisez pas avec un autre genre de prise de courant.

PREMIÈRE UTILISATION: Lors du déballage de votre mélangeur, soyez prudent parce que les lames de coupe sont tranchantes. Avant d'utiliser votre mélangeur pour la première fois, lavez le couvercle, capuchon, contenant, joint, ensemble de lames de coupe et collet dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez-les et séchez-les à fond. Essayez la base du mélangeur avec un chiffon humide ou une éponge pour enlever toute poussière provenant de l'emballage. **N'IMMERGEZ JAMAIS la base du mélangeur, le cordon ou la fiche dans l'eau ou autres liquides.** Utilisez seulement des détergents liquides doux. N'utilisez pas de détergents rèches ou de nettoyeurs abrasifs sur les pièces du mélangeur.

INSTRUCTIONS POUR L'ASSEMBLAGE

1. Placez le mélangeur sur une surface plate, à niveau.
2. Assurez que le mélangeur est débranché.
3. Placez l'ensemble des lames de coupe dans le collet; placez le joint sur l'ensemble des lames de coupe. Vissez fermement le collet sur le contenant et placez l'ensemble assemblé sur la base. Placez le capuchon dans le couvercle et le couvercle sur le dessus du contenant.

COMMENT UTILISER VOTRE MÉLANGEUR À 14 VITESSES

1. Assurez que le bouton D'ARRÊT est enfoncé.
2. Branchez le cordon dans une prise de courant CA 120 volts 60Hz seulement.
3. Placez les ingrédients dans le contenant.
4. Assurez que le capuchon est sur le couvercle et le couvercle mis solidement sur le dessus du contenant.
5. Enfoncez un bouton pour choisir la fonction et le réglage de vitesse désirés.
6. Enfoncez le bouton D'ARRÊT lorsque le mélange est terminé. Avant d'enlever le couvercle ou le contenant de la base, attendez que les lames de coupe arrêtent de tourner. Pour enlever le contenant de la base, empoignez le collet et la poignée du contenant.

ATTENTION: Si le contenant tourne pendant le mélange, enfoncez immédiatement le bouton D'ARRÊT et serrez fermement l'ensemble des lames de coupe sur le contenant.

COMMENT UTILISER LE PANNEAU DE COMMANDE DU MÉLANGEUR

Enfoncez n'importe quel des 7 boutons pour jusqu'à 14 choix de vitesses et de fonctions.

L'**interrupteur 'Low/High/Pulse'** double la vitesse disponible.

Pour assurer un mélange précis, les fonctions sont étiquetées sur chaque bouton.

Vitesse lente - Tournez l'interrupteur 'Low/High/Pulse' à 'Low'. Choisissez la fonction désirée et enfoncez le bouton correspondant. Les fonctions à vitesse lente sont étiquetées sur la ligne supérieure.

Grande vitesse - Tournez l'interrupteur 'Low/High/Pulse' à 'High'. Choisissez la fonction désirée et enfoncez le bouton correspondant. Les fonctions à grande vitesse sont étiquetées sur la ligne inférieure.

Mélange à impulsion - Placez votre doigt sur l'interrupteur 'Low/High/Pulse', approchez-le du réglage 'Pulse' et relâchez-le rapidement pour de courtes poussées d'énergie. Le réglage d'impulsion est idéal pour les petites quantités ou les courts cycles de mélange. Par exemple, utilisez le réglage d'impulsion pour émettre une variété d'ingrédients secs: biscuits, craquelins, pains. Il est aussi idéal pour hacher les légumes et les noix, râper le fromage ou le chocolat.

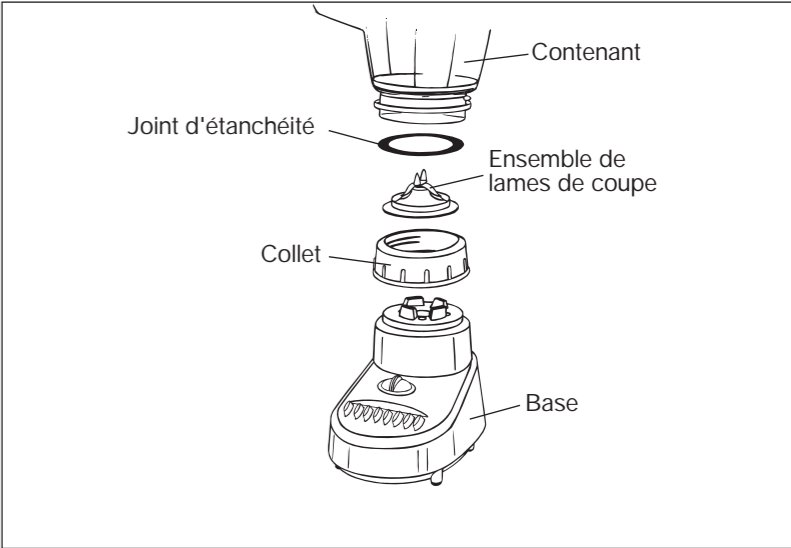
Les fonctions suivantes ne peuvent être effectuées avec ce mélangeur: Hacher la viande crue, mettre des pommes de terre bouillies en purée, pétrir la pâte, battre des blancs d'oeufs jusqu'à consistance ferme, extraire le jus de légumes et fruits.

Le mélangeur peut:

- STIR:** Pour mélanger les jus congelés, oeufs entiers, poudings instantanés, gélatine.
- BEAT:** Pour battre les pâtes douces et les sauces.
- PUREE:** Pour mettre les fruits et légumes cuits en purée pour nourriture pour bébés, aliments spéciaux pour régime.
- CREAM:** Pour adoucir les tartinages et trempettes.
- CHOP:** Pour hacher les fruits frais, légumes, noix, cornichons, oeufs cuits durs, viandes cuites.
- MINCE:** Pour hacher menu les oignons, ail, légumes, noix et viandes cuites.

- WHIP:** Pour fouetter les breuvages mixtes et la crème.
- MIX:** Pour mélanger les pâtes, garnitures, trempettes et sauces.
- GRATE:** Pour râper la noix de coco, zeste de citron, fromages durs, épices entières, glaçons (ajouter du liquide en premier lieu). Ajoutez un cube à la fois.
- SHRED:** Pour hacher grossièrement les légumes.
- BLEND:** Pour mélanger la mayonnaise, pâte de noix, sauce hollandaise et vinaigrettes.

DIAGRAMME D'ASSEMBLAGE



GRIND: Pour moudre le fromage, viandes cuites, café, pois cassés, pain, céréales sèches, craquelins, biscuits et noix.

FRAPPE: Pour le lait malté, malt, breuvages diététiques et doux.

LIQUEFY: Pour liquéfier les fruits et les légumes dans du liquide, desserts et pâtes lourdes.

A NOTER: Du aux différences dans la quantité et la consistance de certains aliments, il se peut que vous préféreriez de temps en temps une vitesse plus ou moins élevée que suggérée.

SUGGESTIONS POUR LA PRÉPARATION DES ALIMENTS

Consultez vos recettes préférées et préparez une variété de délices culinaires avec votre nouveau mélangeur. Utilisez votre mélangeur pour créer de délicieux mélanges de breuvages congelés. Utilisez la fonction "FRAPPE" pour faire des laits frappés et breuvages diététiques crémeux et riches. Ajoutez des ingrédients savoureux, des fruits frais ou congelés, du sirop au chocolat et/ou des poudres à malt dans une variété de crèmes glacées. Utilisez la fonction "LIQUEFY" pour un breuvage doux rafraîchissant - fraises, orange, banane, pêche --ou créer un breuvage exotique.

Les fonctions "CHOP, MINCE et GRATE" pour des salsas faits à la maison. Préparez vos propres trempettes et vinaigrettes avec les fonctions "CREAM ou BLEND".

La fonction "PUREE" pour mettre en purée les fruits et légumes pour votre propre nourriture pour bébés, sauces ou bouillon pour soupe.

"GRIND" pour moudre les ingrédients secs pour des croûtes savoureuses ou pour enrober le poulet, les viandes et le poisson cuits au four ou frits. Les possibilités sont illimitées, au toucher du doigt, avec ce mélangeur à 14 vitesses!

ENTRETIEN PAR L'UTILISATEUR

Cet appareil ne requiert pas beaucoup d'entretien et ne contient pas de pièces qui peuvent être réparées par l'utilisateur. N'essayez pas de le réparer vous-même. Faites-le réparer par un personnel qualifié si nécessaire.

- Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- Pour nettoyer le contenant, désassemblez le mélangeur en dévissant le collet de la base et enlevant avec soin l'ensemble des lames de coupe du contenant.
- Enlevez les lames de coupe et le joint du collet.
- Lavez le couvercle, capuchon, contenant, joint, lames de coupe et collet dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez-les et séchez-les à fond.
- Essayez la base avec un chiffon humide ou une éponge. SOUVENEZ-VOUS: N'IMMERGEZ JAMAIS la base dans l'eau ou autres liquides.
- Assemblez-le de nouveau (voir INSTRUCTIONS POUR L'ASSEMBLAGE).
- Lorsque vous rangez le mélangeur, laissez le couvercle légèrement ouvert pour prévenir une odeur dans le contenant.

A NOTER: Ne mettez pas les pièces dans un lave-vaisselle automatique parce que la chaleur et la pression d'eau pourraient les endommager.

CONSEILS UTILES

- Vissez solidement l'ensemble des lames de coupe sur le bas du contenant avant de le placer sur la base.
- Une fonction ne prend que quelques secondes, non pas des minutes. Arrêtez le mélangeur après plusieurs secondes pour vérifier les résultats et ne pas mélanger à l'excès.
- Placez toujours le couvercle sur le contenant avant de mélanger.
- Placez les ingrédients liquides dans le mélangeur en premier lieu, sauf instructions contraire dans la recette.
- Des ingrédients supplémentaires peuvent être ajoutés pendant le mélange en enlevant le capuchon sur le dessus du couvercle.
- Arrêtez le mélangeur si le mélange arrête ou des ingrédients collent aux côtés du contenant. Enlevez le couvercle et, avec une spatule en caoutchouc, poussez le mélange contre les lames. Remplacez le couvercle sur le dessus du contenant et mélangez de nouveau.
- Ne placez pas d'ustensiles dans le contenant - cuillère, spatule, couteau, etc. - pendant que le mélangeur fonctionne.
- Pour réduire l'usure de l'ensemble des lames de coupe, placez les aliments solides dans le mélangeur, 1/2 tasse à la fois. Les fruits et légumes crus ou les viandes cuites doivent être coupés en morceaux de 1" avant le mélange.
- Enlevez les mélanges épais facilement par le dessous du contenant après avoir enlevé l'ensemble des lames de coupe.
- Ne rangez pas les aliments dans le contenant.
- Lorsque les recettes requièrent différentes vitesses pour mélanger différents aliments, mélangez une portion à la fois.
- Concassez seulement un glaçon à la fois. Le liquide doit être dans le contenant avant d'ajouter les glaçons.

MISES EN GARDE IMPORTANTES

La prudence étant de rigueur à l'utilisation de tout appareil électrique, il importe de prendre les précautions suivantes:

- LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS.**
- S'abstenir de plonger dans l'eau ou d'autres liquides l'extrémité renfermant le moteur de l'appareil, afin de ne pas risquer de recevoir une décharge électrique.
- Interdire aux enfants de se servir de cet appareil et faire bien attention lorsqu'on l'utilise en leur présence.
- Le débrancher après usage, à l'installation ou au démontage des pièces et avant de le nettoyer.
- Éviter de toucher aux pièces en mouvement.
- Ne pas se servir d'un appareil dont la fiche ou le cordon est abimé ni d'un appareil qui fonctionne mal ou qui a pu s'endommager en tombant ou de quelque manière.
- Ne pas s'en servir sur une cuisinière.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant de l'appareil pourrait causer des risques d'incendie, de décharge électrique ou de blessures.
- Ne pas l'utiliser dehors.
- Se garder de mettre la main ou des ustensiles dans le récipient pendant l'opération de mélange afin de ne pas risquer de se blesser ou d'endommager l'appareil. On peut y utiliser une spatule, mais seulement lorsque l'appareil n'est pas en marche.
- Les couteaux sont tranchants; les manipuler avec prudence.
- Pour réduire le risque de blessure, ne pas placez jamais l'ensemble de lames de coupe sur la base sans que le contenant ne soit pas installé correctement.
- Placez toujours le couvercle sur le contenant avant de fonctionner.
- Pour mélanger les liquides chauds, enlevez le capuchon au centre du couvercle.

BIEN LE DÉBRANCHER APRÈS L'USAGE ET AVANT LE NETTOYAGE

CONSERVER CES INSTRUCTIONS



WARRANTY

This product carries a warranty that it will be free from defects in material and workmanship for a period of one year from the date of purchase.

IMPORTANT: This warranty does not cover damages resulting from accident, misuse or abuse, lack of reasonable care, the affixing of any attachment not provided with the product, loss of parts, or subjecting the appliance to any but the specified voltage. (Read directions carefully.)

If a malfunction occurs, do not use the unit. Simply return the unit to the store at which it was purchased.

To ensure prompt service, please include a letter indicating specific reason for returning the unit. We will repair or replace it (at our option) at no charge to you.

SAVE THIS FOR YOUR RECORDS

FICHE POLARISÉE:

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 de rallonge peut être utilisé avec soin; cependant, la tension marquée doit être au moins la même que celle de l'appareil. Le cordon de rallonge ne doit pas pendre sur le bord d'une table d'où il pourrait être tiré par les enfants ou sur lequel les gens pourraient trébucher.

CONSEILS DE SÉCURITÉ POUR LE FIL ÉLECTRIQUE

- Ne jamais tirer sur le fil ou sur l'appareil.**
- Pour brancher la fiche : Attraper fermement la fiche et la guider dans la prise.**
- Pour débrancher l'appareil, attraper la fiche et l'enlever de la prise.**
- Avant chaque usage, inspecter le fil électrique pour coupures ou marques d'usure. Si on en trouve cela indique qu'il faut réparer l'appareil et changer le fil électrique. Retourner l'appareil au « Service Department » ou à un service de réparations agréé.**
- Ne jamais enrouler le fil trop étroitement autour de l'appareil car cela pourrait exercer trop de pression sur le fil à l'endroit ou il entre dans l'appareil et pourrait l'effilocher 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.



GARANTIE



Ce produit est garanti contre tout défaut de matière et de fabrication pour une période d'un an à compter de la date d'achat.

IMPORTANT: Cette garantie ne couvre pas les dommages causés par accident, mauvaise utilisation, abus ou négligence, ou à la suite de l'utilisation de pièces non fournies avec l'appareil, de la perte de pièces, ou d'une mise sous tension autre que celle qui est spécifiée. (Lire attentivement les instructions.)

Ne pas utiliser l'appareil s'il présente une anomalie de fonctionnement. Simplement le retourner au magasin où il a été acheté.

Pour assurer un service rapide, joindre à l'appareil une lettre expliquant avec précision la nature du problème. Nous réparerons ou remplacerons l'appareil (à notre gré) sans frais de votre part.

CONSERVEZ LA PRÉSENTE GARANTIE POUR VOS DOSSIERS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

When using electrical appliances, basic safety precautions should 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. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
- Do not use on stove.
- The use of attachments, including canning jars, not recommended by the manufacturer may cause a risk of injury to persons.
- Do not use outdoors.
- 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.

ALWAYS UNPLUG FROM OUTLET WHEN NOT IN USE AND BEFORE CLEANING

SAVE THESE INSTRUCTIONS

POLARIZED PLUG:

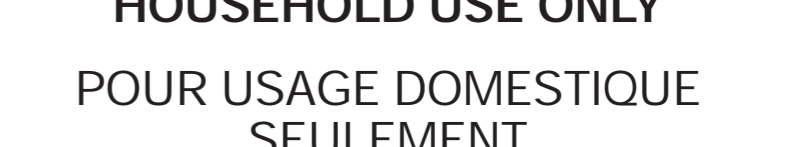
This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). As a safety feature, this plug fits in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit into the outlet, reverse the plug and try again. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat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

An extension cord may be used with care; however, the marked electrical rating shall be at least as great as the electrical rating of this appliance. The extension cord should not be allowed to drape over the tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

LINE CORD SAFETY TIPS

- Never pull or yank on the cord or the appliance.**
- To insert plug, grasp it firmly and guide it into outlet.**
- To disconnect appliance, grasp plug and remove it from outlet.**
- Before each use, inspect the line cord for cuts and/or abrasion marks. If any are found, this indicates that the appliance should be serviced and the line cord replaced. Please return it to our Service Department or to an authorized service representative.**
- 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.



Marketed by/Vendu par
Wal-Mart Canada
Toronto, Canada M5H 1P5
Printed in/Imprimé à Hong Kong

