



GB Visit <https://hamiltonbeach.global> for our complete line of products and Use and Care Guides – as well as delicious recipes, tips, and to register your product online!

FR Rendez-vous sur le site Internet <https://hamiltonbeach.global> pour consulter notre gamme complète de produits ainsi que nos guides d'utilisation et d'entretien - vous pourrez aussi consulter de délicieuses recettes, des astuces et enregistrer votre produit en ligne !

ES Visite <https://hamiltonbeach.global> y descubra nuestra gama completa de productos, sus guías de uso y mantenimiento y montones de recetas y consejos. ¡También podrá registrar online su producto!

IT Visitate il sito <https://hamiltonbeach.global> per la nostra linea completa di prodotti e per le Guide Uso e Manutenzione, per deliziose ricette, consigli e per registrare il vostro prodotto on-line!

DE Auf <https://hamiltonbeach.global> finden Sie unsere gesamte Produktlinie, Bedienungs- und Pflegeanleitungen – sowie köstliche Rezepte, Tipps und Sie können Ihr Produkt online registrieren!

ID **PERHATIAN: BACA PANDUAN PENGOPERASIAN SEBELUM PENGGUNAAN**

Kunjungi <https://hamiltonbeach.global> untuk daftar lengkap produk kami dan Panduan Penggunaan dan Perawatan – dan dapatkan juga resep-resep lezat dan tips!

Hamilton Beach®



GB	MultiBlend™ Blender Operation Manual – Original Instructions	(2)
FR	Mélangeur MultiBlend™ Mode d'emploi	(16)
ES	Batidora de vaso MultiBlend™ Manual de instrucciones	(30)
IT	Frullatore MultiBlend™ Manuale d'uso	(44)
DE	MultiBlend™ Mixer Bedienungsanleitung	(52)
ID	Multi Pelumat MultiBlend™ Buku Petunjuk Penggunaan	(65)

Type: B66

IMPORTANT SAFEGUARDS

This product is intended for household use only. When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, including the following:

1. **R**ead all instructions.
2. **T**his appliance is not intended for use, cleaning, or maintenance by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
3. **T**his appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
4. **C**leaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
5. **T**o protect against risk of electrical shock, do not put cord, plug, base, or motor in water or other liquid.
6. **A**lways disconnect the appliance from the power supply if it is left unattended and before assembling, disassembling, or cleaning.
7. **A**void contact with moving parts.
8. **D**o not operate any appliance with a damaged supply cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Supply cord replacement and repairs must be conducted by the manufacturer, its service agent, or

similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

9. The use of attachments, including canning jars, not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause a risk of injury to persons.
10. Do not use outdoors.
11. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces, including stove.
12. Keep hands and utensils out of blender jar while blending to reduce the risk of severe personal injury and/or damage to blender. A rubber spatula may be used but must be used only when blender is not running.
13. Blades are sharp; handle carefully—especially when assembling, disassembling, or cleaning inside blender jar.

14. Do not place appliance on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
15. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
16. Do not use a broken, chipped, or cracked blender jar.
17. Do not use broken, cracked, or loose cutting blade assembly.
18. To reduce the risk of injury, never place cutting blade assembly on base without blender jar properly attached.
19. Always operate blender with lid in place.
20. Be careful if hot liquid is poured into the blender as it can be ejected out of the appliance due to sudden steaming.
21. When blending hot liquids, remove fillercap of two-piece lid and close the edge cover opening intended for pouring. To prevent possible burns: Do not exceed the 3-cup (710-ml) level.

Hot liquids may push off two piece lid during blending; therefore, with the protection of an oven mitt or thick towel, place one hand on top of the lid, keep exposed skin away from the lid, and start blending at lowest speed.

- 22. Ensure collar on base of blender jar is tight and secure. Injury can result if moving blades accidentally become exposed.
- 23. If the jar should twist or rotate when the motor is switched ON, switch OFF immediately and tighten jar in collar or on

blender base.

- 24. Do not leave blender unattended while it is operating.
- 25. Before plugging cord into wall socket, turn the control to OFF (●). To disconnect cord, turn the control to OFF (●). Then remove plug from wall socket.
- 26. Do not use appliance for other than intended purpose.
- 27. Do not operate more than 2 minutes ON.
- 28. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Other Consumer Safety Information

If the cutting blade assembly locks and will not move, it will damage the motor. Do not use. Call the toll-free customer service number for information.

Do not place blender jar in the freezer filled with food or liquid. This can result in damage to the cutting blade assembly, jar, blender, and possibly result in personal injury.

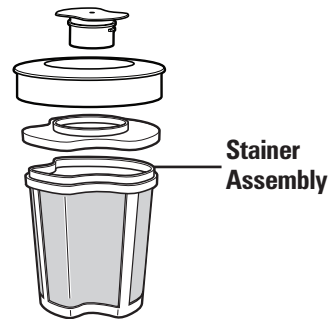
BEFORE FIRST USE: After unpacking blender, wash everything except blender base in hot, soapy water. Dry thoroughly. Wipe blender base with a damp cloth or sponge. **DO NOT IMMERSE BASE IN WATER.** Care should be taken when handling cutting blade assembly as it is very sharp.



Recycling the Product at the End of Its Service Life

The wheeled bin symbol marked on this appliance signifies that it must be taken over by a selective collection system conforming to the WEEE Directive so that it can be either recycled or dismantled in order to reduce any impact to the environment. The user is responsible for returning the product to the appropriate collection facility, as specified by your local code. For additional information regarding applicable local laws, please contact the municipal facility and/or local distributor.

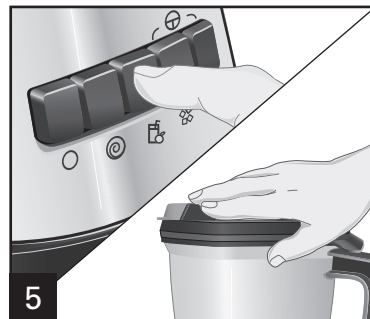
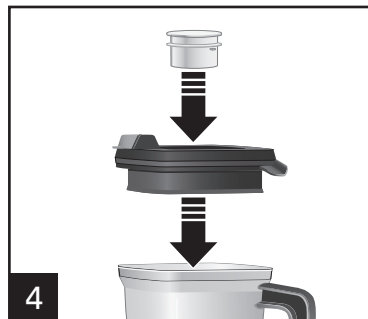
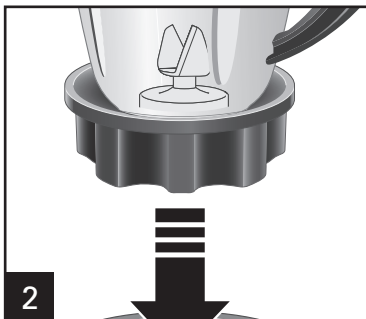
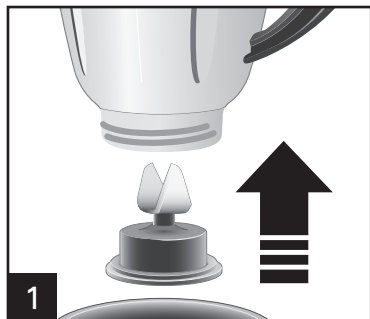
Parts and Features



Using Your Blender

BEFORE FIRST USE: After unpacking the blender, follow the instructions in "Cleaning Your Blender."

IMPORTANT: Your blender jar and cutting blade assembly are subject to wear during normal use. Always inspect jar for nicks, chips, or cracks. Always inspect cutting blade assembly for broken, cracked, or loose blades. If jar or cutting blade assembly is damaged, do not use. Call our toll-free customer service number to obtain replacement parts.



⚠ WARNING Burn Hazard:

When blending hot liquids, remove filler-cap of two-piece lid and close the edge cover opening intended for pouring. To prevent possible burns: Do not exceed the 3-cup (710-ml) level. Hot liquids may push off two-piece lid during blending; therefore, with the protection of an oven mitt or thick towel, place one hand on top of the lid, keep exposed skin away from the lid, and start blending at lowest speed.

Speed Control Selections

○ – OFF

⌚ Mix/Milkshake/EasyClean – Low Speed

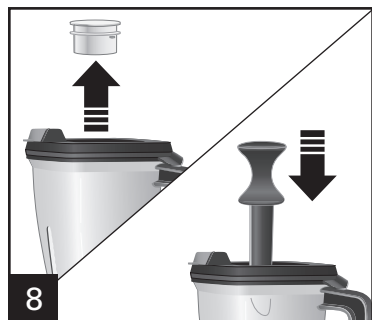
🥤 Puree/Smoothie/Icy Drink – High Speed

🔪 Dice/Chop/Salsa – Low Speed

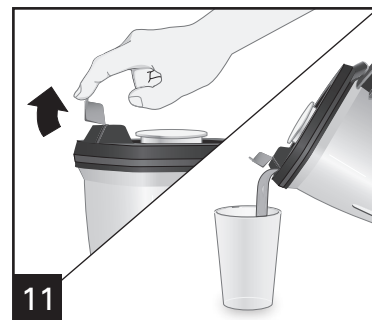
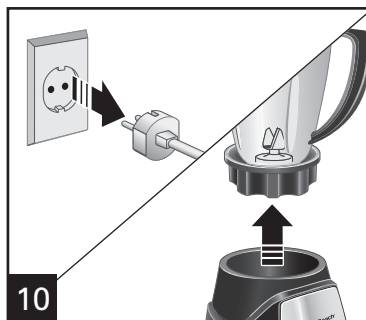
🌀 Grind/Crush Ice/Grate – High Speed

Push the desired speed button. When using the  buttons, the blender will only run when the button is held down.

Using Your Blender (cont.)



Remove filler-cap and insert stir spoon into hole in lid. Place one hand on top of the lid and use the stir spoon to add ingredients or to move thick mixtures around in blender jar. **NOTE:** Turn blender OFF (O) before removing filler-cap and when adding the stir spoon.



Blender Tips

- To add foods when blender is operating, open hinged pouring cap and add ingredients through the opening.
- For best performance, the minimum amount of liquid needed per recipe is one cup (8 ounces/237 ml). Add more liquid if food is not blending properly.
- If blending action stops during blending or ingredients stick to sides of the jar, insert stir spoon to help move the mixture around or add more liquid to the blender jar.
- Do not try to mash potatoes, mix stiff dough, whip egg whites, grind raw meat, or extract juices from fruits and vegetables.
- Do not store food or liquids in the blender jar.
- Avoid bumping or dropping the blender when in operation or at any time.

Blending Drinks

TYPE OF DRINK	INGREDIENTS	NUMBER OF SERVINGS	BLENDER SETTING/TIME
Fruit Smoothie	1 cup (237 ml) milk 1 1/2 cups (355 ml) yogurt 2 cups (473 ml) frozen berries or other fruit Sweetener to taste (optional)	3 to 4 (makes 4 cups [946 ml])	 setting for 45 seconds or until blended.
Milkshake	1 1/2 cups (355 ml) milk 2 large scoops ice cream 2 to 3 Tablespoons (15 to 44 ml) flavored syrup	2 to 3 (makes 3 cups [710 ml])	 setting for 5 to 10 seconds or  until blended.
Frozen Drink	1 cup (237 ml) drink mix, such as Piña Colada mix 10 ice cubes	2 (makes 2 cups [473 ml])	 setting for 45 seconds or  5 times and blend on  for 45 seconds or until blended.

TIPS FOR BEST RESULTS:

- Always place liquid in blender jar first, then remaining ingredients.
- If frozen fruit or ice are not blending, stop blender and  a few times.

Blending Food

FOOD	QUANTITY	PREPARATION	BLENDING TIME
Parmesan Cheese	10 oz. (283 g)	1/2-in. (1.3-cm) chunks	15 seconds
Baking Chocolate	2 oz. (57 g)	Coarsely chop squares	15 seconds
Nuts	1 cup (237 ml)	None	5 seconds
Chopped Vegetables	2 cups (473 ml)	Cut into 1-in. (2.5-cm) pieces, cover with water	10 seconds
Cookie or Cracker Crumbs	1 cup (237 ml)	Break cookies or crackers into pieces	5 seconds

TIPS FOR BEST RESULTS:

- Use  button with guidelines outlined in chart.
- Remove jar from base and shake to redistribute pieces.
- Place jar on base and  a few more times until desired consistency is reached.
- Parmesan cheese should remain refrigerated prior to blending.

Recipes

Triple Berry Smoothie

1 cup (237 ml) cranberry-raspberry juice
8 ounces fresh strawberries, hulled and quartered
(1 1/2 cups [355 ml])
6 ounces fresh raspberries (1 1/4 cups [296 ml])
4 ounces fresh blueberries (3/4 cup [177 ml])
1 medium ripe banana, cut into large chunks
1 cup (237 ml) vanilla yogurt
12 ice cubes

Directions:

1. Place ingredients in blender jar in order listed.
2. Cover and blend on  until smooth.

TEST KITCHEN TIP: Try different combinations of fresh berries and juice to make new flavors of smoothies.

Serves: 4

Mango Smoothie

1/2 cup (118 ml) fresh orange juice
1/2 cup (118 ml) peach yogurt
2 Tablespoons (30 ml) honey
1 cup (237 ml) fresh mango
3–4 ice cubes

Directions:

1. Place ingredients in blender jar in order listed.
2. Cover and blend on  until smooth.

*Always place liquid ingredients in blender first.

Serves: 2–4

Vanilla Milkshake With Mix-Ins

3/4 cup (177 ml) milk
3 large scoops vanilla ice cream
1/4 cup (59 ml) crushed candy or cookies, optional

Directions:

1. Place ingredients in blender jar in order listed.
2. Cover and blend on  speed until smooth.

TEST KITCHEN TIPS:

- Always place liquid ingredients in blender first.
- For best results, crush candy or cookies before adding to milkshake. When milkshake is blended, pour crushed candy or cookies on top and pulse blender 3 to 4 times to mix.

Serves: 2–3

Fresh and Spicy Salsa

1 onion, peeled and quartered
1 clove garlic
1 jalapeno pepper, stem removed
4 small tomatoes, quartered
1/4 cup (59 ml) cilantro
1 Tablespoon (15 ml) lime juice
1/2 teaspoon (2.5 ml) cumin
Salt and pepper to taste

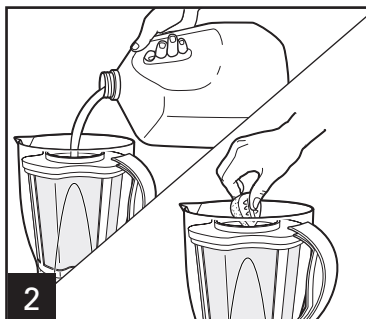
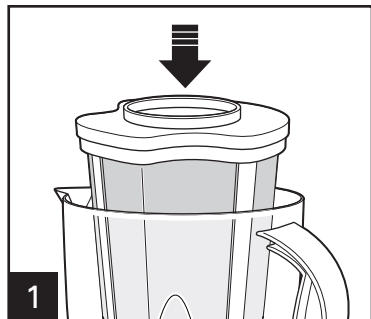
Directions:

1. Place onion, garlic, and pepper in blender. Cover and  until finely minced. Stir as needed. Stop blender.
2. Add tomatoes, cilantro, lime juice, cumin, salt, and pepper. Cover and  until desired texture is reached, stirring as needed.

Serves: 6–8

Using Your Blender with the Strainer Assembly

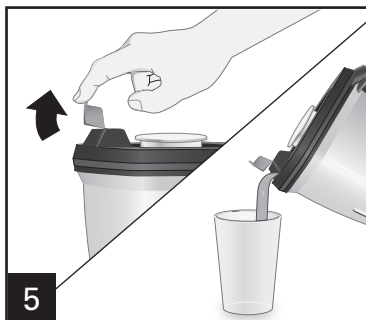
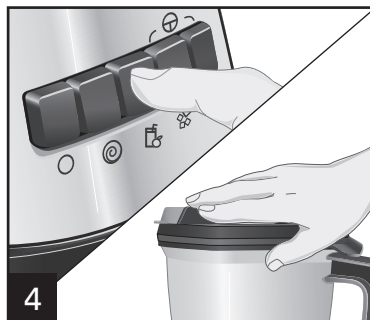
BEFORE FIRST USE: Wash all parts in hot, soapy water. Dry thoroughly.



NOTE: Add liquids first for best results.



Maximum amounts should not exceed 3 cups (710 ml) of fruit (1-inch squares) and 3 cups (710 ml) of liquid. Larger quantities can overload the blender motor and may damage the appliance.



Leave strainer and lid in place while pouring.

NOTE: For best results, cut fruit into 1-inch (2.5-cm) pieces before placing in strainer. (Maximum amount of fruit should not exceed 3 cups [710 ml].) Soak dry ingredients, such as soybeans, before placing them in strainer. Make sure lid, spout and filler cap are fully assembled and pushed down tightly on jar.

Recipes with the Strainer Assembly

Melon Water

1/2 cantaloupe or honeydew melon, seeded and diced
(about 3 cups)
3 cups (710 ml) water
1/4 cup (59 ml) honey, or to taste

Place the strainer basket into the blender jar and press firmly into place. Place all ingredients into the strainer basket and blend until liquefied, about 1 minute. With lid and strainer basket in place, pour into ice-filled glass or pour into pitcher and chill.

Watermelon Water

NOTE: Instead of melon you can use strawberries, pineapple, or mango.

3 cups watermelon, seeded and diced
3 cups (710 ml) water
1/4 cup (59 ml) sugar, or to taste
Juice from 2 limes

Place the strainer basket into the blender jar and press firmly into place. Place all ingredients into the strainer basket and blend until liquefied, about 1 minute. With lid and strainer basket in place, pour into ice-filled glass or pour into pitcher and chill.

Vanilla Milkshake With Mix-Ins

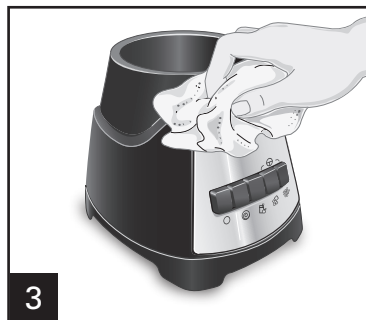
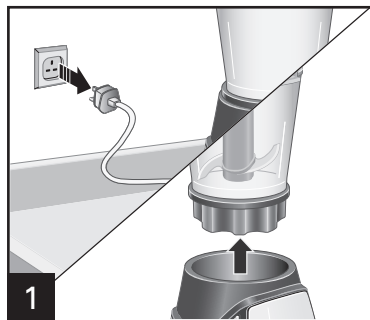
1 cup long-grained white rice, soaked
1 cup (273 ml) water
2 cups (473 ml) nonfat milk
1/4 cup (59 ml) sugar
1 tsp (5 ml) vanilla extract
1/4 teaspoon (1.3 ml) ground cinnamon, or to taste

Preparation: Place the rice in a bowl and pour in enough boiling water to cover the rice. Cover bowl and place in refrigerator overnight (6–8 hours). Strain the water from rice and rinse well.

Place the strainer basket into the blender jar and press firmly into place. Place water, milk, and soaked rice into blender. Cover and blend until liquefied, about 1 minute. Add sugar, vanilla, and cinnamon. Pulse until sugar is completely dissolved. With lid and strainer basket in place, pour into ice-filled glass or pour into pitcher and chill. Will last in the refrigerator for about 3–5 days. Shake well before using.

Cleaning Your Blender

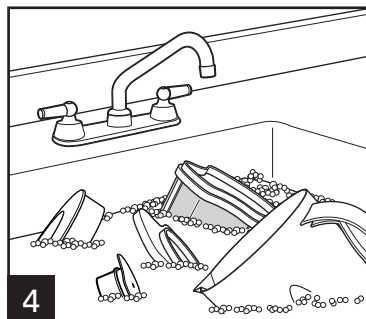
⚠ WARNING Electrical Shock Hazard Disconnect power before cleaning. Do not immerse cord, plug, base, or motor in water or other liquid.



Wipe blender base, control panel, and cord with a damp cloth or sponge. To remove stubborn spots, use a mild, nonabrasive cleanser.



DO NOT use the “SANI” setting when washing in the dishwasher. “SANI” cycle temperatures could damage your product. Parts may also be washed with hot, soapy water. Care should be taken when handling the cutting blade assembly as it is very sharp. Rinse and dry thoroughly. Do not soak.



Carefully wash jar with blades, lid, filler cap, and strainer in hot, soapy water. Rinse and dry thoroughly. Do not soak.

EASY CLEAN Ⓢ

To Easy Clean, pour 2 cups (473 ml) warm water in jar and add 1 drop liquid dishwashing detergent. Run the blender on Ⓢ for 10 seconds. Discard soapy water. Rinse with clean water.

This function is not a substitute for regular cleaning as instructed in “Cleaning Your Blender.” This function should never be used when blending any mixture containing eggs, milk, or any other dairy products, meats, or seafood.

The Easy Clean function should only be used to rinse the blender between batches of processing the same food. When the processing of a single type of food is finished, the blender should be disassembled and thoroughly cleaned as instructed in “Cleaning Your Blender.”

Notes

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Ce produit est destiné à un usage ménager uniquement . Pour utiliser un appareil électroménager, vous devez toujours prendre des mesures élémentaires de sécurité pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution et/ou de blessure corporelle, en particulier les mesures suivantes :

1. **L**ire toutes les instructions.
2. **C**et appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont étroitement surveillées et instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
3. **C**et appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
4. **L**e nettoyage et l'entretien de cet appareil ne doivent pas être effectués par des enfants sans supervision.
5. **P**our réduire le risque d'électrocution, ne pas immerger le bloc moteur, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou dans tout autre liquide.
6. **D**ébrancher le cordon de la prise dès la fin de l'utilisation, avant d'installer ou de retirer des pièces et avant le nettoyage.
7. **É**viter tout contact avec les pièces mobiles.
8. **N**e pas faire fonctionner un appareil électroménager avec un cordon ou une fiche endommagée, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Le remplacement et la réparation du cordon d'alimentation doivent être faits par le fabricant, son agent de service ou toute personne qualifiée de façon à éviter tout danger.

9. **L'**utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant ou vendus par le fabricant de l'appareil, incluant les boîtes de conserve, peut provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures.
10. **N**e pas utiliser à l'extérieur.
11. **N**e pas laisser pendre le cordon de la table ou du comptoir.
12. **T**enir les mains et les ustensiles hors du récipient de mélangeur pendant le fonctionnement pour réduire les risques de blessures ou de dommages à l'appareil. Un racloir en caoutchouc peut être utilisé, mais uniquement lorsque le moteur de l'appareil est arrêté.
13. **L**es lames sont tranchantes ; manipuler avec soin lors de l'assemblage et du démontage ou lors du nettoyage de l'intérieur du récipient du mélangeur.
14. **N**e pas placer jamais votre appareil sur ou à proximité d'un brûleur électrique ou à gaz, ou dans un four chaud.
15. **N**e pas placer jamais ou à proximité d'un brûleur électrique ou à gaz, ou dans un four chaud.
16. **N**e pas utiliser un récipient de mélangeur brisé, craqué ou fissuré.
17. **N**e pas utiliser des lames brisées, fissurées ou lâches.
18. **P**our éviter les risques de blessure, ne jamais placer les lames sans avoir correctement sécurisé le récipient de mélangeur sur la base.
19. **T**oujours installer le couvercle avant de faire fonctionner l'appareil.
20. **F**aire preuve de prudence si du liquide chaud est versé dans le mixer car il peut être éjecté de l'appareil en raison d'une soudaine vaporisation.
21. **L**ors du mélange de liquides très chauds, retirer le bouchon de remplissage du couvercle en deux parties et fermer tous les becs verseurs le long du bord. **P**our prévenir les brûlures :

Ne pas remplir au-delà de la marque 710 ml (3 tasses) du récipient. Les liquides chauds peuvent pousser sur le couvercle pendant le mélange.

A l'aide d'un gant de cuisinier ou d'une serviette épaisse, placer une main sur le dessus du couvercle. Garder la peau exposée éloignée du couvercle. Commencer à mélanger en utilisant la vitesse minimale.

- 22. **S**errer et sécuriser le collier de la base du récipient. Des risques de blessures peuvent survenir si les lames en mouvement sont accidentellement exposées.
- 23. **S**i le récipient bouge ou tourne pendant que le moteur est en marche (ON), mettre immédiatement le mélangeur hors tension (OFF) puis serrer le collier au mélangeur ou à la base

du mélangeur.

- 24. **N**e pas laisser le mélangeur sans surveillance pendant le fonctionnement.
- 25. **A**vant de brancher la fiche dans la prise, tourner la commande à OFF/● (ARRÊT). Débrancher le cordon et tourner la commande à OFF/● (ARRÊT). Retirer ensuite la fiche de la prise murale.
- 26. **N**'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.
- 27. **N**e pas faire fonctionner l'appareil pendant plus de 2 minutes (En position ON).
- 28. **C**et appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec un minuteur externe ou un système séparé à télécommande.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS !

Autres renseignements de sécurité aux consommateurs

Les lames qui se bloquent ou refusent de bouger peuvent endommager le moteur. Ne pas utiliser. Appeler la ligne sans frais du Service à la clientèle pour plus d'informations.

Ne pas stocker le récipient du mélangeur au congélateur s'il contient des aliments ou du liquide. Ceci pourrait endommager les lames, le récipient, le mélangeur et éventuellement, occasionner des blessures.

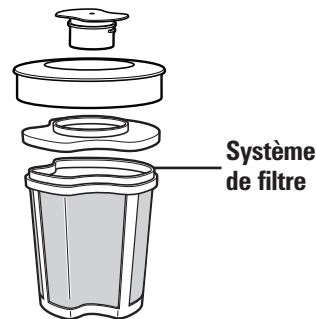
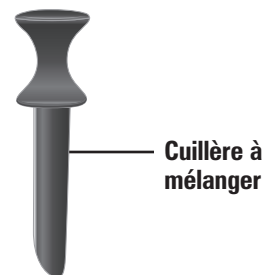
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION : Après avoir déballé le mélangeur, laver tout le mélangeur à l'exception de la base dans l'eau chaude savonneuse. Assécher complètement. Essuyer la base du mélangeur avec un linge humide ou une éponge. **NE PAS IMMERGER PAS LA BASE DANS L'EAU.** Les lames du mélangeur sont très tranchantes et demandent à être manipulées avec grande prudence.



Recycler le produit lorsque vous ne l'utiliserez plus

Le symbole de poubelle indiqué sur cet appareil signifie qu'il doit être pris en charge par un système de collecte sélective conforme à la directive DEEE afin qu'il puisse être recyclé ou démantelé afin de réduire tout impact sur l'environnement. Il est de la responsabilité de l'utilisateur d'envoyer le produit à l'installation de collecte appropriée, comme spécifié par votre code local. Pour obtenir de plus amples informations concernant les lois locales applicables, veuillez contacter votre municipalité et / ou votre distributeur local.

Pièces et caractéristiques

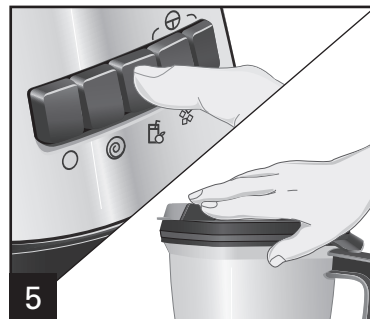
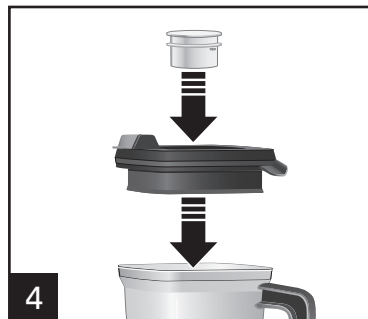
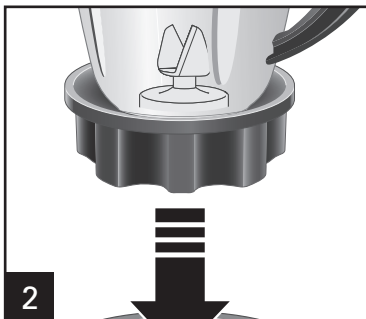
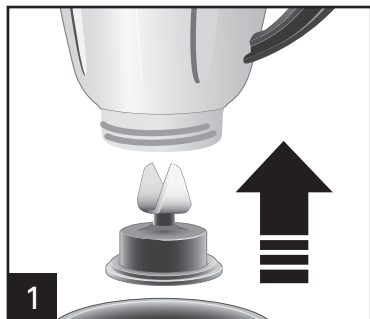


Utilisation de votre mélangeur

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION :

Déballer le mélangeur et suivre les instructions au chapitre « Nettoyage du mélangeur ».

IMPORTANT : Le récipient et l'assemblage des lames du mélangeur peuvent s'user au cours de l'utilisation normale. Inspecter toujours le récipient à la recherche d'entailles, d'écaillures ou de fissures. Inspecter toujours l'assemblage des lames à la recherche de brisures, fissures ou de relâchement. Ne pas utiliser un récipient ou un assemblage de lame endommagé. Appeler le numéro sans frais du Service à la clientèle pour obtenir des pièces de rechange.



Appuyer sur le bouton de vitesse désiré. Lors de l'utilisation du bouton , le mélangeur ne fonctionne que pendant que le bouton reste appuyé.

AVERTISSEMENT Risque de brûlure:

Lors du mélange de liquides très chauds, retirer le bouchon de remplissage du couvercle en deux parties et fermer tous les becs verseurs le long du bord. Ne pas remplir au-delà de la marque 710 ml (3 tasses) du récipient. Les liquides chauds peuvent pousser sur le couvercle pendant le mélange. À l'aide d'un gant de cuisinier ou d'une serviette épaisse, placer une main sur le dessus du couvercle. Garder la peau exposée éloignée du couvercle. Commencer à mélanger en utilisant la vitesse minimale.

Sélections de régulation de vitesse

 – OFF (ARRÊT)

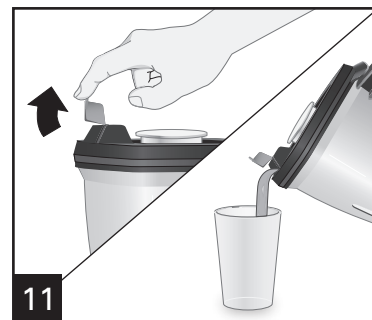
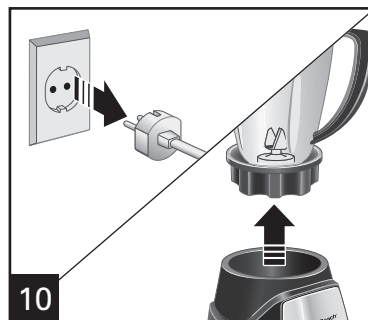
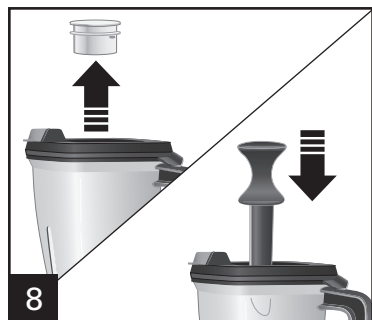
 – Basse vitesse

 – Grande vitesse

 – Basse vitesse 

 – Grande vitesse 

Utilisation de votre mélangeur (suite)



Retirer le bouchon de remplissage et insérer la cuillère à mélanger dans le trou du couvercle. Placer une main sur le dessus du couvercle et utiliser la cuillère à mélanger pour ajouter des ingrédients ou pour remuer les mélanges épais autour du récipient. **REMARQUE** : mettre le mélangeur hors tension OFF/O (ARRÊT) avant de retirer le bouchon de remplissage et lors de l'insertion de la cuillère à mélanger.

Conseils

- Pour ajouter des aliments pendant le fonctionnement du mélangeur, retirer le bouchon de remplissage du couvercle du récipient et ajouter les ingrédients par l'ouverture.
- Une recette contenant une quantité minimale de 237 ml (8 oz) est nécessaire pour un rendement optimal. Ajouter du liquide si les aliments ne se mélangent pas correctement.
- Si le mouvement de mélange s'arrête pendant le mélange ou si les ingrédients adhèrent aux parois du récipient, insérer la cuillère à

mélanger pour aider le mouvement circulaire du mélange ou pour ajouter du liquide dans le récipient du mélangeur.

- Ne pas tenter de piler les pommes de terre, les mélanges de pâtes massives, fouetter des blancs d'œufs, broyer de la viande crue ou d'extraire des jus de fruits et de légumes.
- Ne pas stocker d'aliments ou de liquides dans le récipient du mélangeur.
- Éviter de frapper ou échapper le mélangeur pendant son fonctionnement, et ce, en tout temps.

Mélanger des boissons

SORTE DE BOISSON	INGRÉDIENTS	PORTIONS	RÉGLAGE/DURÉE DU MÉLANGE
Frappé aux fruits	237 ml (1 tasse) de lait 355 ml (1 1/2 tasses) de yogourt 473 ml (2 tasses) de baies/fruits congelés Sucre au goût (facultatif)	3 à 4 (donne 946 ml [4 tasses])	Régler à  pour 45 secondes ou jusqu'à ce que le mélange atteigne la consistance désirée.
Lait frappé	355 ml (1 1/2 tasses) de lait 2 grosses cuillères pleines de crème glacée 15 à 44 ml (2 à 3 cuillères à soupe) de sirop aromatisé	2 à 3 (donne 710 ml [3 tasses])	Régler à  pendant 5 à 10 secondes ou à basse vitesse  jusqu'à ce que le mélange atteigne la consistance désirée.
Boisson congelée	237 ml (1 tasse) de mélange pour boisson comme un mélange pour pina colada 10 cubes de glace	2 (donne 473 ml [2 tasses])	Régler à  pendant 45 secondes ou 5 fois sur  puis  pendant 45 secondes ou jusqu'à ce que le mélange atteigne la consistance désirée.

CONSEILS POUR DE MEILLEURS RESULTANTS :

- Toujours déposer le liquide dans le récipient du mélangeur en premier ; verser ensuite les autres ingrédients.
- Si la glace ou les morceaux de fruits ne se mélangent pas, arrêter le mélangeur et appuyer sur  (impulsion) à quelques reprises.

Mélanger des aliments

ALIMENTS	QUANTITÉ	PRÉPARATION	DURÉE DE MÉLANGE
Fromage parmesan	283 g (10 oz.)	Morceaux de 1,3 cm (1/2 po)	15 secondes
Carrés de chocolat pour la cuisson	57 g (2 oz.)	Carrés coupés grossièrement	15 secondes
Noix	237 ml (1 tasse)	Aucune	5 secondes
Légumes hachés	473 ml (2 tasses)	Couper en morceaux de 2,5 cm (1 po) et recouvrir d'eau	10 secondes
Miettes de biscuits ou craquelins	237 ml (1 tasse)	Briser en morceaux	5 secondes

CONSEILS POUR DE MEILLEURS RESULTANTS :

- Utiliser le bouton  (impulsion) selon les directives décrites au tableau.
- Retirer le récipient de la base et secouer pour répartir les morceaux.
- Placer le récipient sur la base et utiliser le bouton  (impulsion) quelques fois de plus jusqu'à ce que la consistance désirée soit atteinte.
- Le fromage parmesan doit rester au réfrigérateur avant de le transformation.

Recettes

Frappés aux 3 fruits

237 ml (1 tasse) de jus de canneberge et framboise
355 ml (1 1/2 tasse) de fraises fraîches, équeutées et en quartiers
296 ml (1 1/4 tasse [6 oz]) de framboises fraîches
177 ml (3/4 tasse [4 oz]) de bleuets frais
1 banane moyenne épluchée et coupée en gros morceaux
237 ml (1 tasse) de yogourt à la vanille
12 glaçons

Instructions :

1. Déposer les ingrédients dans le récipient du mélangeur dans l'ordre indiqué.
2. Couvrir et mélanger à vitesse élevée  jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

CONSEILS : Essayer d'autres combinaisons de fruits et de jus pour obtenir de nouvelles saveurs de frappés.

4 portions

Frappé à la mangue

118 ml (1/2 tasse) de jus d'orange frais
118 ml (1/2 tasse) de yogourt aux pêches
30 ml (2 c. à table) de miel
237 ml (1 tasse) de mangue fraîche
3 à 4 glaçons

Instructions :

1. Déposer les ingrédients dans le récipient du mélangeur dans l'ordre indiqué.
2. Couvrir et mélanger à vitesse élevée  jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

*Toujours déposer les ingrédients liquides dans le mélangeur en premier.

2 à 4 portions

Lait fouetté à la vanille et ingrédients

177 ml (3/4 tasse) de lait
3 grosses cuillères de crème glacée à la vanille
59 ml (1/4 tasse) de bonbons ou biscuits broyés, facultatifs

Instructions :

1. Déposer les ingrédients dans le récipient du mélangeur dans l'ordre indiqué.
2. Couvrir et mélanger à vitesse élevée  jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

CONSEILS :

- Toujours déposer les ingrédients liquides dans le mélangeur en premier.
- Pour des résultats optimaux, broyer les bonbons ou les biscuits avant de les ajouter au lait frappé. Lorsque le lait fouetté est mélangé, verser les bonbons ou les biscuits broyés sur le dessus puis impulser 3 à 4 fois pour mélanger.

2 à 3 portions

Salsa fraîche et épicée

1 oignon pelé et coupé en quartiers	59 ml (1/4 tasse) de coriandre
1 gousse d'ail	15 ml (1 c. à table) de jus de limette
1 piment jalapeno, épépiné	2,5 ml (1/2 c. à thé) de cumin
4 petites tomates coupées en quartier	Sel et poivre au goût

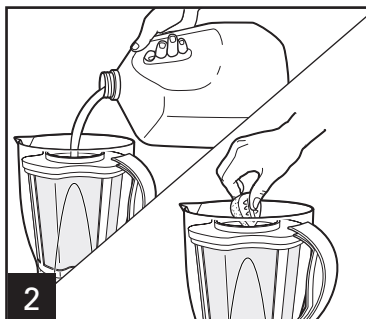
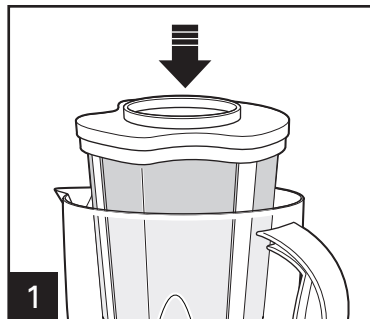
Instructions :

1. Déposer l'oignon, l'ail et le piment dans le mélangeur. Couvrir et impulser  jusqu'à ce que le tout soit finement haché. Mélanger au besoin. Mettre le mélangeur hors tension.
2. Ajouter les tomates, la coriandre, le jus de limette, le cumin, le sel et le poivre. Couvrir et impulser  jusqu'à obtention de la texture désirée, en remuant au besoin.

6 à 8 portions

Utiliser votre mélangeur avec le système de filtre

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION : Laver toutes les pièces dans de l'eau chaude savonneuse. Sécher soigneusement.

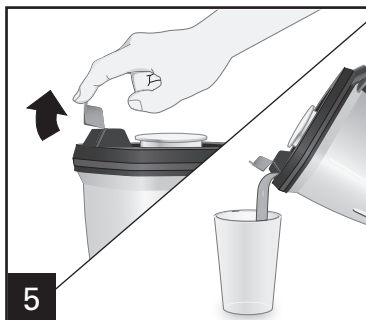
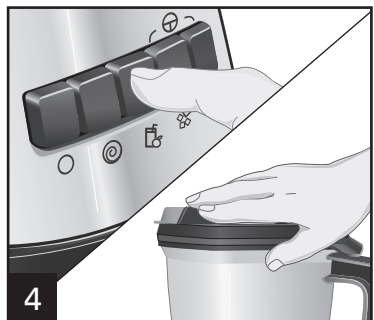


NOTE : Ajouter d'abord les liquides pour de meilleurs résultats.



Les volumes maximaux n'excéderont pas 3 tasses (710 ml) de fruits (1 pouce carré) et 3 tasses (710 ml) de liquide.

De plus grandes quantités peuvent surcharger le moteur du mélangeur et risquent d'endommager l'appareil.



Laisser la passoire et le couvercle en place tout en versant.

NOTE : Pour de meilleurs résultats, couper les fruits en morceaux de 1 pouce (2,5 cm) avant de les placer dans le système de filtre.

(Le volume maximal de fruits ne doit pas dépasser 3 tasses [710 ml]). Faire tremper les ingrédients secs, tels que le soja, avant de les placer dans la passoire. S'assurer que le couvercle, le bec verseur et le capuchon de remplissage sont entièrement assemblés et poussés fermement vers le bas sur le récipient.

Recettes avec le système de filtre

Eau de melon

/2 cantaloup ou melon miel, épépiné et coupé en dés (environ 3 tasses)
3 tasses (710 ml) d'eau
1/4 tasse (59 ml) de miel, ou au goût.

Mettre le panier-filtre dans le récipient du mélangeur et appuyer fermement pour le mettre en place. Mettre tous les ingrédients dans le panier-filtre et mélanger environ 1 minute jusqu'à liquéfaction. Avec le couvercle et le panier-filtre en place, verser dans un verre rempli de glace, ou verser dans une carafe et réfrigérer.

Eau de pastèque

NOTE : Au lieu de melon, vous pouvez utiliser fraises, ananas ou mangue.

3 tasses de pastèque, épépinée et coupée en dés
3 tasses (710 ml) d'eau
1/4 tasse (59 ml) de sucre, ou au goût
Jus de 2 citrons verts

Mettre le panier-filtre dans le récipient du mélangeur et appuyer fermement pour le mettre en place. Mettre tous les ingrédients dans le panier-filtre et mélanger environ 1 minute jusqu'à liquéfaction. Avec le couvercle et le panier-filtre en place, verser dans un verre rempli de glace, ou verser dans une carafe et réfrigérer.

Milkshake à la vanille

1 tasse de riz blanc à grains longs, trempé
1 tasse (273 ml) d'eau
2 tasses (473 ml) de lait écrémé
1/4 tasse (59 ml) de sucre
1 cuillère à café (5 ml) d'extrait de vanille
1/4 c. à thé (1,3 ml) de cannelle moulue, ou au goût

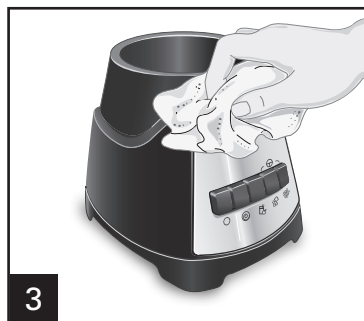
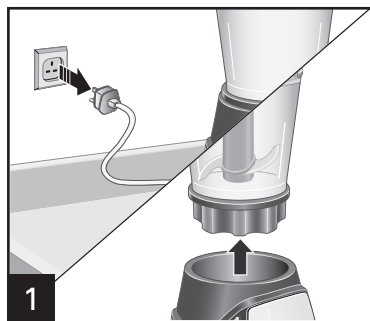
Préparation : Mettre le riz dans un bol et verser suffisamment d'eau bouillante pour couvrir le riz. Couvrir le bol et placer au réfrigérateur pendant la nuit (6 à 8 heures). Filtrer l'eau du riz et rincer abondamment.

Mettre le panier-filtre dans le récipient du mélangeur et appuyer fermement pour le mettre en place. Verser l'eau, le lait et le riz trempé. Couvrir et mélanger environ 1 minute jusqu'à liquéfaction. Ajouter le sucre, la vanille et la cannelle. Battre jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissout. Avec le couvercle et le panier-filtre en place, verser dans un verre rempli de glace, ou verser dans une carafe et réfrigérer. Se conservera 3 à 5 jours environ au réfrigérateur. Bien agiter avant utilisation.

Nettoyage du mélangeur

⚠ AVERTISSEMENT Danger d'électrocution.

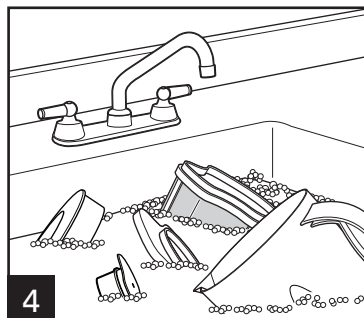
Débrancher le courant avant de nettoyer. N'immerger jamais le cordon, la fiche, la base ou le moteur dans l'eau ou tout autre liquide.



Essuyer la base du mélangeur, le panneau de commande et le cordon avec un linge humide ou une éponge. Pour enlever les taches rebelles, utiliser un nettoyant doux et non abrasif.



NE PAS utiliser le réglage "SANI" du lave-vaisselle. Les températures du cycle "SANI" peuvent endommager le produit. Les pièces peuvent être lavées également avec de l'eau chaud et savonneux. L'assemblage de lames est très tranchant et demandent à être manipulées avec grande prudence. Rincer et sécher soigneusement. Ne pas faire tremper.



Laver soigneusement le récipient avec les lames, le couvercle, le bouchon de remplissage et le filtre dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher soigneusement. Ne pas faire tremper

NETTOYAGE FACILE ©

Pour nettoyage facile, verser 473 ml (2 tasses) d'eau chaude dans le récipient et ajouter une goutte de savon à vaisselle. Faire fonctionner le mélangeur en utilisation le mode © pendant 10 secondes. Jeter l'eau savonneuse. Rincer avec de l'eau propre.

Cette fonction est une alternative au nettoyage périodique décrit au chapitre « Nettoyage du mélangeur ». Cette fonction ne doit jamais être utilisée pour mélanger des ingrédients à base d'œufs, de lait ou tout autre produit laitier, viandes ou fruits de mer.

La fonction de nettoyage facile ne doit être utilisée que pour le rinçage du mélangeur pour une transformation additionnelle d'ingrédients identiques. Lorsque la transformation d'un seul type d'aliment est terminée, le mélangeur doit être démonté et entièrement nettoyé comme décrit au chapitre « Nettoyage du mélangeur ».

Remarques

INFORMACIÓN IMPORTANTE

Este producto es para uso exclusivamente doméstico. Cuando utilice aparatos eléctricos, debe respetar siempre las siguientes precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, descargas eléctricas y/o lesiones:

1. **L**ea las instrucciones.
2. **E**ste aparato no está pensado para ser utilizado por niños o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de la debida experiencia o conocimientos, a menos que lo hagan bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad. No permita que los niños utilicen este aparato sin su supervisión.
3. **E**ste aparato no es un juguete. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños.
4. **S**u limpieza y mantenimiento no deben ser realizados por niños sin la debida supervisión.
5. **P**ara evitar descargas eléctricas, no introduzca el cable, el enchufe o el motor en agua u otro líquido.
6. **D**esenchufe el aparato cuando no lo vaya a utilizar, antes de montarlo y desmontarlo, y para limpiarlo.
7. **N**o toque las partes en movimiento.
8. **N**o utilice este aparato con el cable o el enchufe dañados, si está averiado o si ha sufrido una caída. La sustitución del cable de alimentación y demás reparaciones deben ser realizadas por el fabricante, un servicio técnico autorizado o una persona cualificada.
9. **E**l uso de accesorios no recomendados ni proporcionados por el fabricante de este electrodoméstico puede provocar lesiones a las personas.
10. **N**o utilice este aparato al aire libre.
11. **N**o deje que el cable cuelgue por el borde de la mesa o la encimera, ni que entre en contacto con superficies calientes, como la cocina.

12. **P**ara evitar lesiones y daños en el aparato, no introduzca las manos ni utensilios de cocina en el recipiente. Puede utilizar una espátula de goma cuando el motor no esté en marcha.
13. **L**as cuchillas están afiladas. Manipúlelas con cuidado, sobre todo al montarlas, desmontarlas o al limpiar el vaso.
14. **N**o coloque este aparato en las proximidades de un fogón o de un horno caliente.
15. **N**o coloque este aparato en las proximidades de un fogón o de un horno caliente.
16. **N**o utilice un vaso roto, agrietado o astillado.
17. **N**o utilice este aparato si las cuchillas están rotas, agrietadas o flojas.
18. **P**ara evitar lesiones, no coloque las cuchillas sobre el motor sin el vaso.
19. **N**o haga funcionar la batidora de vaso sin la tapa.
20. **T**enga cuidado al verter líquidos calientes en la batidora, porque pueden producirse fugas debido al exceso de vapor.
21. **C**uando utilice la batidora con líquidos calientes, retire el tapón de la tapa y cierre la abertura de servir. **P**ara evitar quemaduras, no llene el vaso con más de 700 ml. **L**os líquidos calientes pueden provocar la expulsión del tapón de la tapa. **U**tilizando un guante de horno o un trapo de cocina, ponga una mano sobre la tapa sin tocarla directamente, y empiece a batir a baja velocidad.
22. **A**segúrese de que el cuello de la base de la batidora está bien apretado. Las cuchillas pueden provocar lesiones si no están bien seguras.
23. **S**i el vaso se mueve o gira con el motor en marcha, apague inmediatamente el aparato y asegure el vaso o apriete bien el cuello a la base.
24. **N**o deje que la batidora funcione sin supervisión.
25. **A**ntes de enchufar la batidora, ponga el interruptor en OFF (●). Antes de desenchufarla,

ponga el interruptor en OFF (●). A continuación, extraiga el enchufe de la toma de corriente.

27. Este aparato solo se debe utilizar para el fin para el cual ha sido diseñado.

28. No mantenga el aparato encendido más de 2 minutos.

29. Este aparato no se debe utilizar con un temporizador externo, ni con ningún sistema de control remoto.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

Información de seguridad para el consumidor

Si la cuchilla se bloquea y no se mueve, el motor puede sufrir daños. No utilice el aparato. Llame a nuestro número gratuito de atención al cliente para obtener información.

No introduzca en el congelador la batidora de vaso con comida o líquidos en su interior. Podría dañar las cuchillas, el vaso o la propia batidora.

ANTES DE UTILIZAR POR PRIMERA VEZ: Después de desembalar la batidora, lave todas las piezas con agua tibia y jabón, excepto el motor. Séquelas bien. Limpie la base de la batidora con un paño húmedo o con una esponja. **NO SUMERJA LA BASE EN AGUA.** Manipule con cuidado las cuchillas, porque están muy afiladas.



Reciclaje del producto al final de su vida útil

El símbolo del contenedor con ruedas que presenta este aparato significa que se debe depositar en un sistema de recogida selectiva, tal como establece la Directiva de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos, para que pueda ser desmontado o reciclado, y evitar así daños al medio ambiente.

El usuario debe entregar el producto en el correspondiente punto de recogida, tal como establece la normativa local. Para obtener más información sobre la legislación aplicable, póngase en contacto con las Autoridades y/o el distribuidor más cercano.

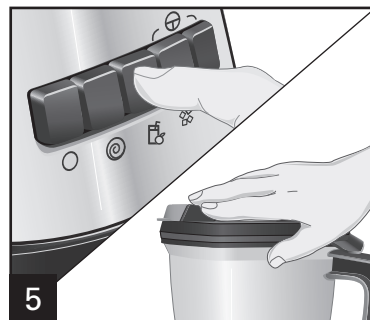
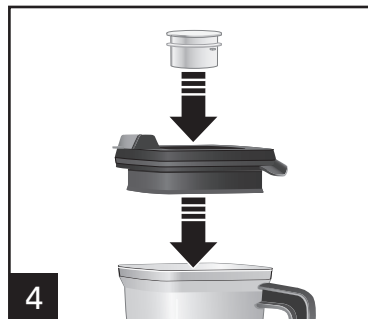
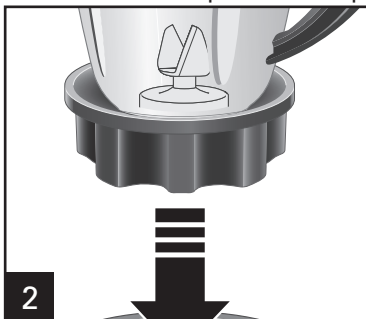
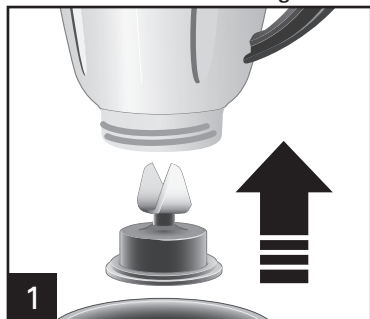
Piezas y características



Uso de la batidora

ANTES DE UTILIZAR POR PRIMERA VEZ: Después de desembalar la batidora, siga las instrucciones de limpieza.

IMPORTANTE: El vaso y las cuchillas de la batidora acabarán desgastándose por el uso. Compruebe que no presentan grietas, muescas o mellas. No utilice este aparato si las cuchillas están rotas, agrietadas o flojas. No utilice el aparato si el vaso o las cuchillas presentan daños. Llame a nuestro número gratuito de atención al cliente para solicitar piezas de repuesto.



⚠ ADVERTENCIA Peligro de quemaduras:

Cuando utilice la batidora con líquidos calientes, retire el tapón de la tapa y cierre la abertura de servir. Para evitar quemaduras, no llene el vaso con más de 700 ml. Los líquidos calientes pueden provocar la expulsión del tapón de la tapa. Utilizando un guante de horno o un trapo de cocina, ponga una mano sobre la tapa sin tocarla directamente, y empiece a batir a baja velocidad.

Seleccione la velocidad deseada. Al utilizar los botones de , la batidora solo funciona mientras el botón permanece pulsado.

Selector de velocidad

 – OFF (ARRÊT)

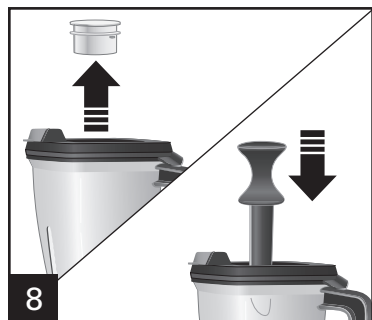
 – Baja velocidad

 – Alta velocidad

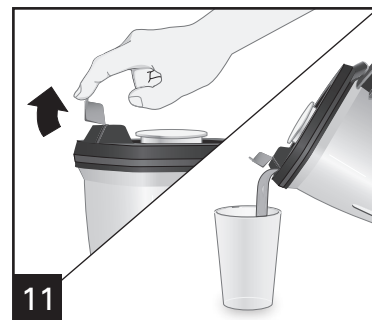
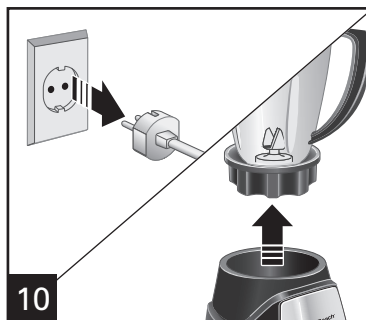
 – Baja velocidad 

 – Alta velocidad 

Uso de la batidora (continuación)



Retire el tapón e introduzca el accesorio para remover. Ponga una mano sobre la tapa y utilice el accesorio para añadir ingredientes o removerlos dentro del vaso. **NOTA:** Para retirar el tapón e introducir el accesorio para remover, apague primero la batidora.



Consejos

- Para añadir ingredientes con la batidora en marcha, abra el tapón de la abertura de servir.
- Para obtener mejores resultados, llene el vaso con al menos 250 ml. Añada más líquido si los ingredientes no se mezclan correctamente.
- Si la batidora se detiene de repente o los ingredientes se atascan dentro del vaso, introduzca el accesorio para remover la mezcla y

añada más líquido al vaso.

- Este aparato no sirve para hacer puré de patatas, amasar, batir claras al punto de nieve, picar carne cruda o hacer zumo de frutas o verduras.
- No guarde alimentos en el vaso de la batidora.
- No golpee ni permita que la batidora se caiga, tanto si está en marcha como si está apagada.

Elaboración de bebidas

TIPO DE BEBIDA	INGREDIENTES	RACIONES	TIEMPO
Batido de frutas	1 taza (250 ml) de leche 1 taza y media (350 ml) de yogur 2 tazas (475 ml) de fresas congeladas u otras frutas Edulcorante al gusto (optativo)	3-4 (para preparar 4 tazas [950 ml])	Para  bata durante 45 segundos, o hasta que la mezcla quede homogénea.
Batido de leche	1 taza y media (350 ml) de leche 2 cucharadas grandes de helado 2 o 3 cucharadas (15-40 ml) de almíbar	2-3 (para preparar 3 tazas [700 ml])	Para  bata entre 5 y 10 segundos, o a velocidad  hasta que la mezcla quede homogénea.
Refrescos	1 taza (250 ml) de preparado de sabores, por ejemplo, piña colada 10 cubitos de hielo	2 (para preparar 3 tazas [450 ml])	Para  , bata durante 45 segundos o realice 5 veces  a velocidad  hasta que la mezcla quede homogénea.

CONSEJOS PARA OBTENER MEJORES RESULTADOS:

- Ponga primero algo de líquido en el vaso de la batidora, y a continuación añada los demás ingredientes.
- Si quedan restos de fruta o hielo sin batir, detenga la batidora y realice varias  .

Elaboración de comidas

COMIDA	CANTIDAD	ELABORACIÓN	TIEMPO
Queso parmesano	280 g	Trozos de 1,5 cm	15 segundos
Chocolate fundido	60 g	Trozos no muy pequeños	15 segundos
Nueces	1 taza (250 ml)	Ninguna	5 segundos
Verduras picadas	2 tazas (450 ml)	Cortar en trozos de 2,5 cm y cubrir con agua	10 segundos
Galletas o pan rallado	1 taza (250 ml)	Cortar las galletas o el pan en trozos	5 segundos

CONSEJOS PARA OBTENER MEJORES RESULTADOS:

- Utilice el botón de  siguiendo las indicaciones del gráfico.
- Desmonte el vaso de la base y agítelo para distribuir bien los trozos.
- Coloque el vaso sobre la base y realice varias  hasta alcanzar la consistencia deseada
- El queso parmesano debe guardarse en la nevera antes de utilizarlo.

Recetas

Batido de tres sabores

1 taza (250 ml) de zumo de arándanos y frambuesas
200 g de fresas naturales, limpias y cortadas
(1 taza y media [350 ml])
170 g de frambuesas (1 taza y cuarto [300 ml])
100 g de arándanos naturales (3/4 taza [175 ml])
1 plátano maduro cortado en trozos grandes
1 taza (250 ml) de yogur de vainilla
12 cubitos de hielo

Instrucciones:

1. Introduzca los ingredientes en el vaso de la batidora siguiendo el orden indicado.
2. Tape y bata a velocidad  hasta que la mezcla quede homogénea.

CONSEJO: Pruebe diferentes combinaciones de frutas y zumos para obtener batidos con nuevos sabores.

Raciones: 4

Batido de mango

1/2 taza (110 ml) de zumo de naranja natural
1/2 taza (250 ml) de yogur de melocotón
2 cucharadas (30 ml) de miel
1 taza (250 ml) de mango natural
3-4 cubitos de hielo

Instrucciones:

1. Introduzca los ingredientes en el vaso de la batidora siguiendo el orden indicado.

2. Tape y bata a velocidad  hasta que la mezcla quede homogénea.

*Introduzca siempre los ingredientes líquidos primero.

Raciones: 2-4

Batido de vainilla con tropezones

3/4 taza (175 ml) de leche
3 cucharadas grandes de helado de vainilla
1/4 taza (60 ml) de trozos de caramelos o galletas

Instrucciones:

1. Introduzca los ingredientes en el vaso de la batidora siguiendo el orden indicado.
2. Tape y bata a velocidad  hasta que la mezcla quede homogénea.

CONSEJOS:

- Introduzca siempre los ingredientes líquidos primero.
- Para obtener mejores resultados, rompa los caramelos o las galletas antes de añadirlos al batido. Cuando el batido esté listo, añada los trozos de caramelos o galleta y realice 3 o 4 pulsaciones en la batidora para mezclar todo.

Raciones: 2-3

Salsa picante natural

1 cebolla limpia y descuartizada	4 tomates pequeños cortados
1 diente de ajo	1/4 taza (60 ml) de cilantro
1 jalapeño sin tallo	1 cucharada (15 ml) de zumo de lima
1/2 cucharadita (2,5 ml) de comino	Sal y pimienta al gusto

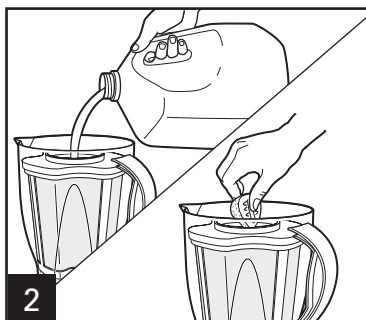
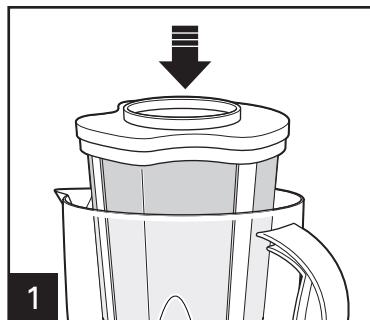
Instrucciones:

1. Introduzca la cebolla, el ajo y el jalapeño en la batidora. Tape y realice  hasta que quede todo bien picado. Remueva si es necesario. Apague la batidora.
2. Añada los tomates, el cilantro, el zumo de lima, el comino, la sal y la pimienta. Tape y realice  hasta alcanzar la textura deseada, removiendo de vez en cuando si fuese necesario.

Raciones: 6-8

Uso de la batidora con el colador

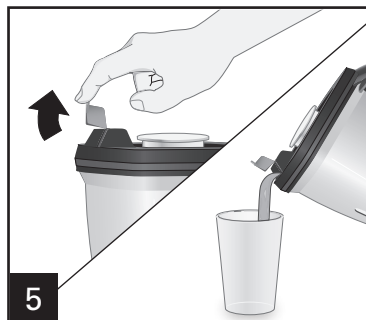
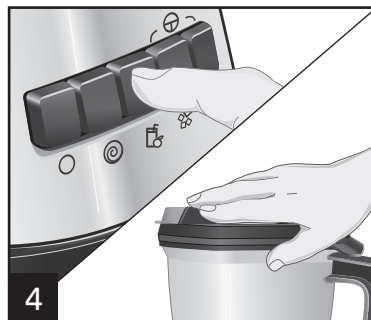
ANTES DE UTILIZAR POR PRIMERA VEZ: Lave todas las piezas con agua tibia y jabón. Séquelas bien.



NOTA: Para obtener mejores resultados, añada primero el líquido.



No se deben superar las cantidades máximas: 3 tazas (700 ml) de fruta (en trozos de 2,5 cm) y 3 tazas (700 ml) de líquido. Si utiliza cantidades mayores, la sobrecarga del motor de la batidora puede provocar una avería.



NOTA: Para obtener mejores resultados, corte la fruta en trozos de 2,5 cm antes de colocar el colador. No se debe superar la cantidad máxima: 3 tazas (700 ml). Ponga en remojo los ingredientes secos —por ejemplo, la soja— antes de colocarlos en el colador. Asegúrese de que la tapa y los tapones están bien colocados en el vaso.

No quite el colador ni la tapa para servir.

Recetas para hacer con el colador

Zumo de melón

1/2 melón cantalupo o verde, sin pepitas y cortado en trozos (unas 3 tazas)
3 tazas (700 ml) de agua
1/4 taza (60 ml) de miel, o al gusto

Introduzca el colador en el vaso de la batidora y ajústelo firmemente en su sitio. Introduzca todos los ingredientes en el colador y bátalos hasta que queden líquidos (alrededor de 1 minuto). Sin quitar la tapa ni el colador, sirva el zumo en vasos con hielo o en una jarra y póngala a enfriar.

Zumo de sandía

NOTA: En vez de melón, también puede utilizar fresas, piña o mango.

3 tazas de sandía sin pepitas y cortado en trozos
3 tazas (700 ml) de agua
1/4 taza (60 ml) de azúcar, o al gusto
el zumo de 2 limas

Introduzca el colador en el vaso de la batidora y ajústelo firmemente en su sitio. Introduzca todos los ingredientes en el colador y bátalos hasta que queden líquidos (alrededor de 1 minuto). Sin quitar la tapa ni el colador, sirva el zumo en vasos con hielo o en una jarra y póngala a enfriar.

Batido de vainilla con tropezones

1 taza de arroz de grano largo previamente puesto a remojo
1 taza (270 ml) de agua
2 tazas (450 ml) de leche desnatada
1/4 taza (60 ml) de azúcar
1 cucharadita (5 ml) de extracto de vainilla
1/4 cucharadita (1,3 ml) de canela molida, o al gusto

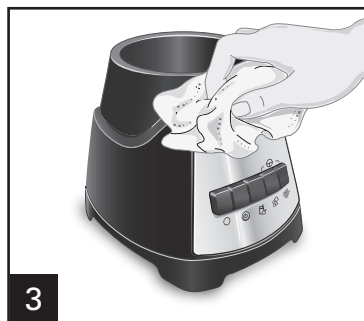
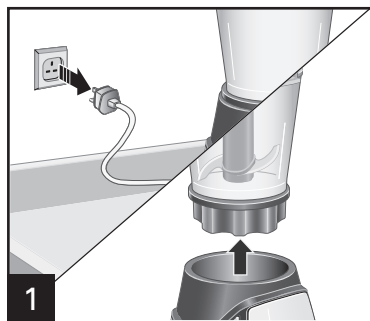
Elaboración: Ponga el arroz en un cuenco y cúbralo con agua hirviendo. Tape el cuenco y déjelo toda la noche en la nevera (6-8 horas). Cuele el arroz y escúrralo bien.

Introduzca el colador en el vaso de la batidora y ajústelo firmemente en su sitio. Introduzca el agua, la leche y el arroz en la batidora. Tape y bata hasta que queden líquidos (alrededor de 1 minuto). Añada el azúcar, la vainilla y la canela. Bata mediante pulsaciones hasta que el azúcar se haya disuelto por completo. Sin quitar la tapa ni el colador, sirva el zumo en vasos con hielo o en una jarra y póngala a enfriar. Se conserva en la nevera entre 3 y 5 días. Remueva bien antes de servir.

Limpieza de la batidora

⚠ ADVERTENCIA Peligro de descarga eléctrica

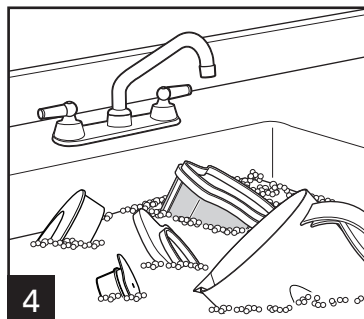
Desenchufe el aparato antes de limpiarlo. No introduzca el cable, el enchufe o el motor en agua u otro líquido.



Limpie la base de la batidora, el panel de control y el cable con un paño húmedo o con una esponja. Para eliminar las manchas más difíciles, utilice un limpiador suave y no abrasivo.



NO utilice el programa «SANI» en el lavavajillas. La temperatura de trabajo del programa «SANI» puede dañar las piezas. Las piezas se pueden lavar con agua tibia y jabón. Manipule con cuidado las cuchillas, porque están muy afiladas. Aclare todas las piezas y séquelas bien. No es necesario ponerlas a remojo.



Limpie cuidadosamente el vaso, las cuchillas, la tapa, el tapón y el colador con agua tibia y jabón. Aclare todas las piezas y séquelas bien. No es necesario ponerlas a remojo.

LIMPIEZA RÁPIDA ©

Para realizar una limpieza rápida, vierta 2 tazas (450 ml) de agua tibia en el vaso y añada una gota de lavavajillas. Haga funcionar la batidora en modo © durante 10 segundos. Tire el agua jabonosa. Aclare con agua limpia.

Esta función no elimina la necesidad de realizar una limpieza normal del aparato, tal como se indica en la sección «Limpieza de la batidora». No utilice esta función antes de batir huevos, productos lácteos, carne o marisco.

La función de limpieza rápida solo se debe utilizar para limpiar la batidora antes de seguir procesando el mismo tipo de alimentos. Una vez haya terminado de procesar un mismo tipo de alimentos, debe desmontar por completo la batidora para limpiarla siguiendo las instrucciones de la sección «Limpieza de la batidora».

Notas

PRECAUZIONI IMPORTANTI

Questo prodotto è inteso solo per uso domestico. Durante l'utilizzo di elettrodomestici, si consiglia di seguire sempre precauzioni di sicurezza essenziali per ridurre il rischio d'incendio, di scarica elettrica e/o di lesioni a persone, incluse le seguenti:

1. Leggere tutte le istruzioni.
2. **Q**uest'apparecchio non è inteso per utilizzo, pulizia e manutenzione da parte di persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali e mentali o mancanza di conoscenza ed esperienza, se non strettamente controllate e istruite circa l'utilizzo dell'apparecchio da parte di una persona responsabile della loro sicurezza. I bambini devono essere supervisionati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
3. **Q**uest'apparecchio non deve essere utilizzato da bambini. Tenere il dispositivo e il relativo filo lontano dalla portata dei bambini.
4. La pulizia e la manutenzione non devono essere svolte da bambini senza supervisione.
5. **P**er proteggersi dal rischio di scarica elettrica, non immergere il filo, la spina, la base o il motore in acqua o altro liquido.
6. **S**collegare sempre il dispositivo dalla corrente, se lasciato incustodito e prima del montaggio, smontaggio o pulizia.
7. **E**vitare il contatto con le parti in movimento.
8. **N**on utilizzare il dispositivo se il filo o la spina in dotazione risultano danneggiati o dopo malfunzionamenti o in caso di caduta del dispositivo o di qualsiasi danno presente. La sostituzione e la riparazione del filo in dotazione devono essere svolte dal produttore, dal suo agente di servizio o da

personale similmente qualificato per evitare rischi.

9. **L'**utilizzo di accessori, compresi i recipienti di conservazione, non raccomandati o venduti dal produttore del dispositivo possono causare un rischio di lesione a persone.
10. **N**on usare all'aperto.
11. **N**on lasciare sospeso il cavo sul bordo del tavolo o del piano da lavoro, o su superfici calde, incluso il fornello.
12. **T**enere mani e utensili fuori dal recipiente del frullatore durante il funzionamento per ridurre il rischio di severe lesioni personali e/o danni all'apparecchio. Può essere utilizzata una spazzola di gomma solo quando il frullatore non è in funzione.
13. **L**e lame sono taglienti; maneggiare con cura – in particolare durante il montaggio e smontaggio o pulizia all'interno del

recipiente del frullatore

14. **N**on posizionare il dispositivo sopra o nelle vicinanze di gas caldo, fornello elettrico o in un forno riscaldato.
15. **N**on posizionare il dispositivo sopra o nelle vicinanze di gas caldo, fornello elettrico o in un forno riscaldato.
16. **N**on utilizzare un recipiente rotto, scheggiato o crepato.
17. **N**on utilizzare il gruppo lame se rotto, crepato o allentato.
18. **P**er ridurre il rischio di lesioni, non posizionare mai il gruppo lame sulla base, se il recipiente non è appropriatamente unito.
19. **U**tilizzare sempre il frullatore con il coperchio inserito.
20. **F**are attenzione se si versa liquido caldo nel frullatore, poiché può essere espulso dall'apparecchio a causa d'improvviso vapore.

- 21.** Durante la miscela di liquidi caldi, rimuovere il tappo del coperchio a due parti e chiudere l'apertura per versare presente sul bordo della copertura. **P**er prevenire possibili bruciature: **N**on oltrepassare il limite di 3 tazze (710 ml). I liquidi caldi possono spingere il coperchio a due parti durante la miscela; perciò tenere una mano sul coperchio con l'aiuto di un guanto da forno o asciugamano spesso, tenendo lontano dal coperchio le parti di pelle esposte e iniziare a miscelare alla velocità più bassa.
- 22.** Assicurarsi che l'anello sulla base del recipiente del frullatore sia stretto e sicuro. Se le lame in movimento si espongono accidentalmente, possono causare lesioni.
- 23.** Se il recipiente si muove o ruota durante il

funzionamento, premere immediatamente il tasto OFF e stringere il recipiente nell'anello o sulla base del frullatore.

- 24.** Non lasciare il frullatore incustodito durante il funzionamento.
- 25.** Prima di collegare il filo alla presa a muro, posizionare il controllo sul tasto OFF (●). Per disconnettere il filo, posizionare il controllo sul tasto OFF (●). Rimuovere successivamente la spina dalla presa a muro.
- 26.** Non utilizzare il dispositivo per scopi differenti da quelli indicati.
- 27.** Non azionare il dispositivo per più di 2 minuti.
- 28.** Questo dispositivo non è inteso per funzionare per mezzo di temporizzatore esterno o sistema di controllo remoto separato.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI!

Altre Informazioni per la Sicurezza del Consumatore

Se il gruppo lame è bloccato e non si muove, può danneggiare il motore. Non utilizzare l'apparecchio. Contattare il nostro numero gratuito di customer service per maggiori informazioni.

Non posizionare il recipiente del frullatore contenente cibo o liquido nel freezer. Questo può causare un danno al gruppo lame, al recipiente e anche possibili lesioni personali.

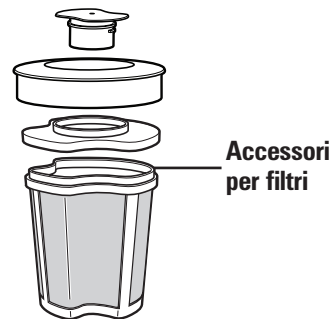
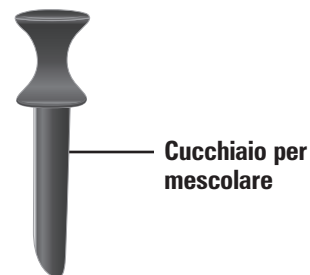
PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO: Dopo aver scartato il frullatore, lavare tutte le componenti eccetto la base in acqua calda con sapone. Asciugare a fondo. Pulire la base del frullatore con un panno umido o una spugna. **NON IMMERGERE LA BASE IN ACQUA.** Maneggiare con cura il gruppo lame in quanto particolarmente tagliente.



Riciclaggio del Prodotto al termine del suo Ciclo di Vita

Il simbolo indicante il cestino con rotelle mostrato sul dispositivo significa che esso può essere sostituito da un sistema di raccolta selettivo conforme alla Direttiva Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (RAEE), così che può essere sia riciclato sia smantellato per ridurre qualsiasi impatto ambientale. L'utilizzatore è responsabile della restituzione del prodotto al servizio appropriato di raccolta, come specificato dal vostro codice locale. Per ulteriori informazioni riguardanti le leggi locali applicabili, si prega di contattare il servizio municipale e/o il distributore locale.

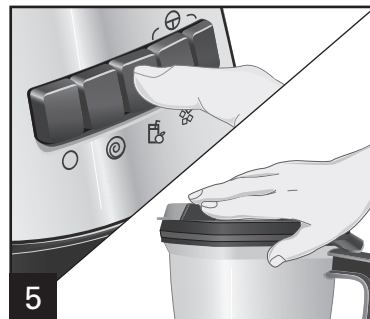
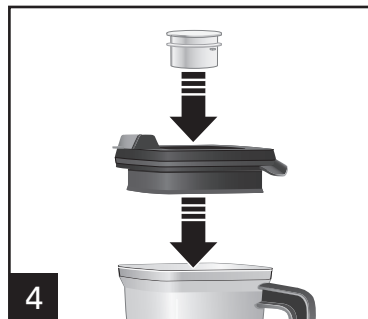
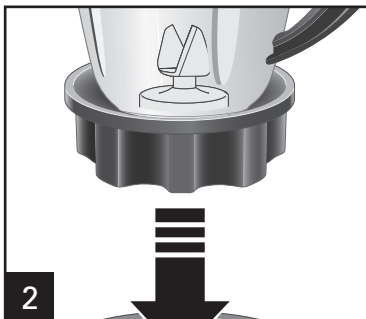
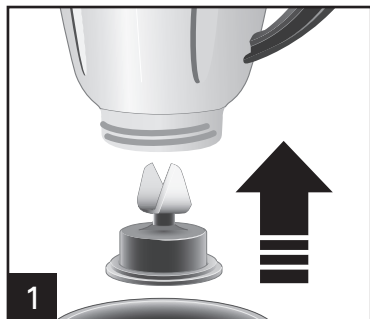
Parti e Caratteristiche



Come Utilizzare il Frullatore

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO: Dopo aver scartato il frullatore, seguire le istruzioni nella sezione “Come Pulire il Frullatore”.

IMPORTANTE: Il recipiente del frullatore e il gruppo lame sono soggetti a usura durante il normale utilizzo. Ispezionare sempre il recipiente e controllare la presenza di graffi, schegge o crepe. Ispezionare sempre il gruppo lame e controllare la presenza di lame rotte, crepate o allentate. Non utilizzare in caso di danni presenti al recipiente o al gruppo lame. Contattare il nostro numero gratuito di customer service per ottenere la sostituzione delle parti.



⚠ ATTENZIONE **Pericolo di bruciatura:**
Durante la miscela di liquidi caldi, rimuovere il tappo del coperchio a due parti e chiudere l'apertura per versare presente sul bordo della copertura. Per prevenire possibili bruciature: Non oltrepassare il limite di 3 tazze (710 ml). I liquidi caldi possono spingere il coperchio a due parti durante la miscela, perciò tenere una mano sul coperchio con l'aiuto di un guanto da forno o asciugamano spesso, tenendo lontano dal coperchio le parti di pelle esposte e iniziare a miscelare alla velocità più bassa.

Opzioni Controllo Velocità

○ – OFF

⊙ – Bassa Velocità

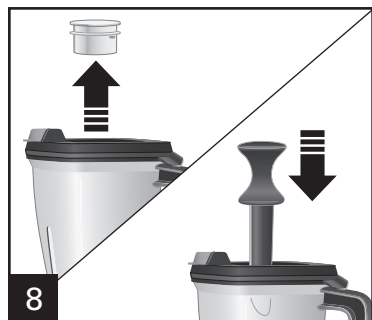
⚙ – Alta Velocità

⚙ – Bassa Velocità ⊕

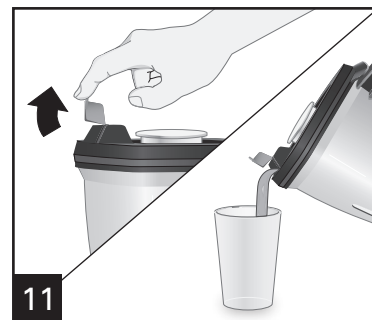
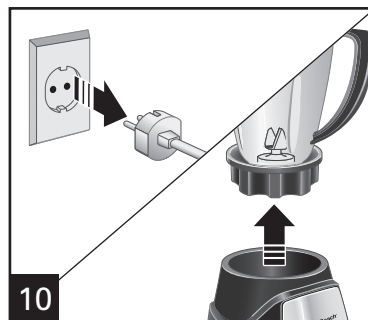
⚙ – Alta Velocità ⊕

Premere il pulsante velocità desiderato. Durante l'utilizzo delle opzioni ⊕, il frullatore funziona solo contemporaneamente al tasto premuto.

Come Usare il Frullatore (continua)



Rimuovere il tappo e inserire il cucchiaio per mescolare nell'apertura sul coperchio. Posizionare una mano sul coperchio e utilizzare il cucchiaio per aggiungere gli ingredienti o per mescolare le miscele più dense nel recipiente. **NOTA:** Spegnerne (●) il frullatore prima di rimuovere il tappo e quando si aggiunge il cucchiaio.



Consigli per Utilizzo

- Per aggiungere cibi durante il funzionamento del frullatore, aprire il tappo a cerniera per versare e aggiungere gli ingredienti attraverso l'apertura.
- Per ottenere i migliori risultati, la quantità minima di liquido necessaria per una ricetta è di una tazza (237 ml). Aggiungere più liquido se il cibo non è frullato in maniera ottimale.
- Se l'azione di miscela si arresta durante il funzionamento o gli ingredienti aderiscono sui lati del recipiente, inserire il cucchiaio

per mescolare la miscela o aggiungere più liquido nel recipiente del frullatore.

- Non passare patate, miscelare impasti duri, sbattere albumi d'uovo, tritare carne trita o estrarre succhi da frutta e verdura.
- Non conservare cibi o liquidi nel recipiente del frullatore.
- Evitare di colpire o far cadere il frullatore durante il funzionamento o in qualsiasi momento.

Bevande frullate

TIPOLOGIA DI BEVANDA	INGREDIENTI	NUMERO DI PORZIONI	IMPOSTAZIONI/TEMPO FRULLATORE
Frappè di frutta	1 tazza (237 ml) latte 1 tazza e ½ (355 ml) yogurt 2 tazze (473 ml) mirtilli surgelati o altra frutta Dolcificante (opzionale)	3 - 4 (per 4 tazze 946 ml)	Funzione  per 45 secondi o fino a miscela desiderata.
Frappè di gelato	1 tazza e ½ (355 ml) latte 2 palette grandi di gelato 2-3 cucchiaini da minestra (da 15 a 44 ml) di sciroppo	2 - 3 (per 3 tazze 710 ml)	Funzione  da 5 a 10 secondi o  fino a miscela desiderata.
Bevande ghiacciate	1 tazza (237 ml) miscela di bevanda come Piña Colada 10 cubetti di ghiaccio	2 (per 2 tazze 473 ml)	Funzione  per 45 secondi o funzione  5 volte e frullare ad  per 45 secondi o fino a miscela desiderata.

CONSIGLI PER OTTENERE I MIGLIORI RISULTATI:

- Versare sempre per primo il liquido nel recipiente del frullatore e poi i restanti ingredienti.
- Se la frutta surgelata o il ghiaccio non sono stati frullati, arrestare il frullatore e premere la funzione  più volte.

Cibi Frullati

TIPOLOGIA DI CIBO	QUANTITÀ	PREPARAZIONE	TEMPO DI MISCELA
Parmigiano reggiano	283 g	Pezzi grandezza 1,3 cm	15 secondi
Cioccolato caldo	57 g	Quadrati tagliati irregolari	15 secondi
Noci	1 tazza (237 ml)	Nessuna	5 secondi
Verdure tritate	2 tazze (473 ml)	Tagliate in pezzi da 2,5 cm, ricoprire con acqua	10 secondi
Briciole di biscotti o cracker	1 tazza (237 ml)	Rompere i biscotti o cracker in pezzi	5 secondi

CONSIGLI PER PER OTTENERE I MIGLIORI RISULTATI:

- Usare la funzione  in base alle linee guida indicate nella tabella.
- Rimuovere il recipiente dalla base e scuoterlo per ridistribuire i pezzi.
- Posizionare il recipiente sulla base e utilizzare la funzione  più volte fino al raggiungimento della consistenza desiderata.
- Si consiglia di mantenere il Parmigiano in frigorifero prima di frullarlo.

Ricette

Frullato Triplo di Frutti Rossi

- 1 tazza (237 ml) succo di mirtilli rossi e lamponi
- 1 tazza e 1/2 (355 ml) fragole fresche sbucciate e tagliate
- 1 tazza e 1/4 (296 ml) lamponi freschi
- 3/4 di tazza (177 ml) mirtilli freschi
- 1 banana media matura tagliata in pezzi grandi
- 1 tazza (237 ml) yogurt alla vaniglia
- 12 cubetti di ghiaccio

Istruzioni:

1. Posizionare gli ingredienti all'interno del recipiente nell'ordine indicato.
2. Coprire e frullare a velocità  fino a miscela desiderata.

CONSIGLIO CULINARIO: Provate combinazioni diverse di frutti rossi freschi e spremere per creare nuovi gusti di frullati.

Porzioni: 4

Frullato di Mango

- 1/2 tazza (118 ml) succo d'arancia fresco
- 1/2 tazza (118 ml) yogurt alla pesca
- 2 cucchiaini da minestra (30 ml) miele
- 1 tazza (237 ml) mango fresco
- 3-4 cubetti di ghiaccio

Istruzioni:

1. Posizionare gli ingredienti all'interno del recipiente nell'ordine indicato.
2. Coprire e frullare a velocità  fino a miscela desiderata.

*Versare sempre gli ingredienti liquidi per primi nel recipiente del frullatore.

Porzioni: 2-4

Frappè di vaniglia con mix d'ingredienti

- 3/4 di tazza (177 ml) latte
- 3 palette grandi di gelato gusto vaniglia
- 1/4 di tazza (59 ml) biscotti o dolci tritati (opzionale)

Istruzioni:

1. Posizionare gli ingredienti all'interno del recipiente nell'ordine indicato.
2. Coprire e frullare a velocità  fino a miscela desiderata.

CONSIGLIO CULINARIO:

- Versare sempre gli ingredienti liquidi per primi nel recipiente del frullatore.
- Per ottenere risultati migliori, tritare i biscotti o dolci prima di aggiungerli al frappè. Dopo la miscela del frappè, versare i biscotti o dolci dall'alto e premere pulse 3 o 4 volte per miscelare.

Porzioni: 2-3

Salsa fresca e piccante

- | | |
|--|---------------------------------|
| 1 cipolla sbuccata e tagliata a pezzi | 1 spicchio d'aglio |
| 1 peperoncino jalapeño privo di gambo | 1/2 cucchiaino (2,5 ml) cumino |
| 4 piccoli pomodori tagliati a pezzi | 1/4 di tazza (59 ml) coriandolo |
| 1 cucchiaino da minestra (15 ml) succo di lime | Sale e pepe a piacere |

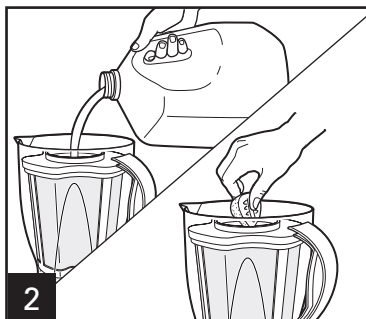
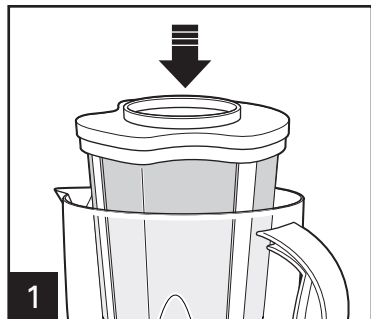
Istruzioni:

1. Aggiungere cipolla, aglio e peperoncino nel recipiente del frullatore. Coprire e premere  fino a sminuzzamento desiderato. Mescolare quanto basta. Terminare la miscela.
2. Aggiungere pomodori, coriandolo, succo di lime, cumino, sale e pepe. Coprire e premere  fino a consistenza desiderata, mescolare quanto basta.

Porzioni: 6-8

Come Usare il Frullatore con l'accessorio Filtro

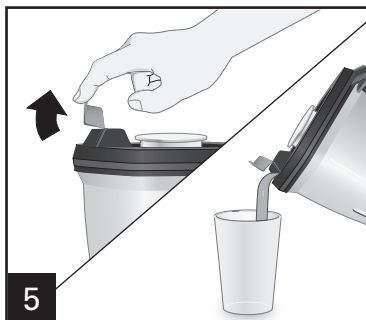
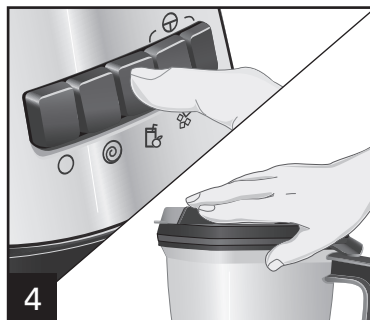
PRIMA DI OGNI PRIMO UTILIZZO: Lavare tutte le componenti del frullatore in acqua e sapone. Asciugare a fondo.



NOTE: Aggiungere i liquidi per primi per ottenere migliori risultati.



Si consiglia di non superare le quantità massime di 3 tazze (710 ml) di frutta e 3 tazze (710 ml) di liquido. Quantità superiori possono sovraccaricare il motore del frullatore e danneggiare l'apparecchio.



Posizionare il filtro e il coperchio in posizione mentre si versa.

NOTA: Per ottenere migliori risultati, tagliare la frutta in pezzi da 2,5 cm prima di posizionarla nel filtro. Non superare la massima quantità di 3 tazze (710 ml) di frutta. Bagnare gli ingredienti secchi, come i fagioli di soia, prima di posizionarli nel filtro. Assicurarsi che il coperchio, il beccuccio e il tappo siano correttamente assemblati e chiuderli saldamente sul recipiente.

Ricette con l'accessorio Filtro

Acqua di Melone

1/2 melone di cantalupo o melone d'inverno, tagliato a cubetti e privo di semi (circa 3 tazze)
3 tazze (710 ml) acqua
1/4 di tazza (59 ml) miele a piacere

Posizionare il cestello a filtro nel recipiente del frullatore e premere saldamente. Aggiungere tutti gli ingredienti nel cestello a filtro e miscelare per circa 1 minuto fino a raggiungere un livello liquido. Versare con coperchio e cestello a filtro in posizione, in un bicchiere pieno di ghiaccio o versare in una caraffa e raffreddare.

Acqua d'Anguria

NOTA: È possibile sostituire il melone con fragole, ananas o mango.
3 tazze di anguria tagliata a cubetti e priva di semi
3 tazze (710 ml) acqua
1/4 di tazza (59 ml) zucchero a piacere
Succo di 2 lime

Posizionare il cestello a filtro nel recipiente del frullatore e premere saldamente. Aggiungere tutti gli ingredienti nel cestello a filtro e miscelare per circa 1 minuto fino a raggiungere un livello liquido. Versare con coperchio e cestello a filtro in posizione, in un bicchiere pieno di ghiaccio o versare in una caraffa e raffreddare.

Frappè di vaniglia con mix d'ingredienti

1 tazza chicchi di riso bianchi, bag
1 tazza (237 ml) acqua
2 tazze (473 ml) latte scremato
1/4 di tazza (59 ml) zucchero
5 ml estratto di vaniglia
1/4 di cucchiaino da minestra (1,3 ml) cannella macinata o a piacere

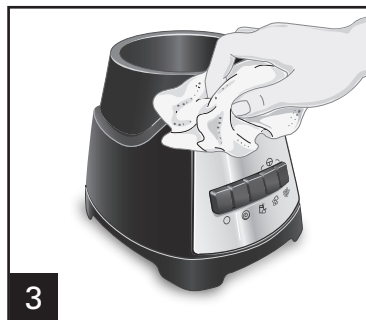
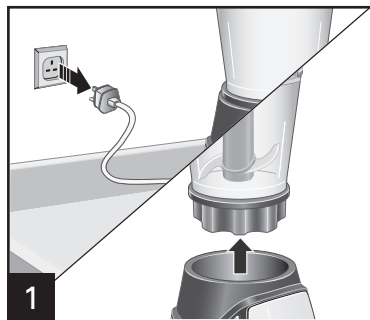
Preparazione: Aggiungere il riso in una ciotola e versare acqua bollita necessaria fino a ricoprire il riso. Coprire la ciotola e lasciarla riposare in frigorifero per una notte (6-8 ore). Scolare l'acqua dal riso e risciacquare accuratamente.

Posizionare il cestello a filtro nel recipiente del frullatore e premere saldamente in posizione. Aggiungere acqua, latte e il riso bagnato nel recipiente. Coprire e miscelare fino a raggiungere un livello liquido per circa 1 minuto. Aggiungere zucchero, vaniglia e cannella. Azionare la funzione PULSE fino a completo dissolvimento dello zucchero. Versare con coperchio e cestello a filtro in posizione, in un bicchiere pieno di ghiaccio o versare in una caraffa e raffreddare. Può essere conservato in frigorifero per 3-5 giorni. Agitare prima dell'uso.

Come Pulire il Frullatore

⚠ ATTENZIONE Pericolo scarica elettrica

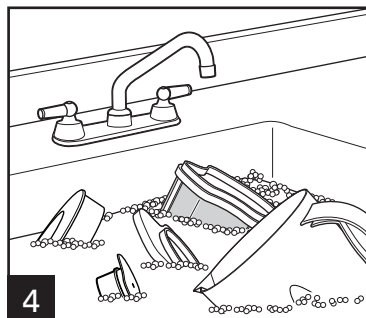
Scollegare dalla corrente prima di effettuare la pulizia.
Non immergere filo, spina, base o motore in acqua o in altro liquido.



3. Pulire la base del frullatore, il pannello di controllo e il filo con un panno umido o una spugna. Per rimuovere le macchie ostinate, utilizzare un detergente leggero e non abrasivo.



Non utilizzare il ciclo "SANI" durante il lavaggio in lavastoviglie. Le alte temperature del ciclo "SANI" potrebbero danneggiare il prodotto. Le parti componenti possono essere lavate in acqua calda con sapone. Maneggiare con cura il gruppo lame durante la pulizia, poichè molto tagliente. Sciacquare e asciugare a fondo. Non immergere.



Lavare attentamente il recipiente con le lame, il coperchio, il tappo e il filtro in acqua calda con sapone. Sciacquare e asciugare a fondo. Non immergere

EASY CLEAN

Per la funzione Easy Clean, versare 2 tazze (473 ml) di acqua calda nel recipiente e aggiungere 1 goccia di detergente liquido per lavastoviglie. Azionare il frullatore sulla funzione  per 10 secondi. Eliminare l'acqua con sapone. Risciacquare con acqua pulita.

Questa funzione non è sostitutiva della pulizia regolare come spiegato nel paragrafo "Come Pulire il Frullatore". Non deve essere utilizzata durante le miscele contenenti uova, latte o qualsiasi altro latticino, carne o pesce.

La funzione Easy Clean deve essere usata solo per sciacquare il frullatore tra una miscela e l'altra contenenti lo stesso tipo di cibo. Al termine di una miscela di un singolo tipo di cibo, il frullatore deve essere smontato e pulito a fondo come spiegato nel paragrafo "Come Pulire il Frullatore".

Note

WICHTIGE SCHUTZMASSNAHMEN

Dieses Produkt ist ausschließlich für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Bei der Verwendung von Elektrogeräten sind grundsätzliche Sicherheitsvorkehrungen zu beachten, um das Risiko eines Brandes, eines Stromschlags und/oder eines Personenschadens zu verringern, einschließlich der Folgenden:

1. Lesen Sie alle Anweisungen.
2. Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch von oder die Reinigung bzw. Wartung durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis bestimmt, es sei denn, sie werden von einer für die Sicherheit verantwortlichen Person unterwiesen und sorgfältig beaufsichtigt. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
3. Dieses Gerät soll nicht von Kindern verwendet werden. Bewahren Sie das Gerät und dessen Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
4. Die Reinigung und Pflege durch den Verwender soll nicht ohne Beaufsichtigung von Kindern durchgeführt werden.
5. Um sich vor dem Risiko eines Stromschlags zu schützen, tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder die Motoreinheit nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
6. Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, wenn Sie das Gerät unbeaufsichtigt lassen und bevor Sie das Gerät zusammensetzen, auseinanderbauen oder reinigen.
7. Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen.
8. Betreiben Sie das Gerät weder mit beschädigtem Kabel oder Stecker noch wenn das Gerät defekt bzw. gefallen oder in irgendeiner Weise beschädigt ist. Das Ersetzen des Kabels und Reparaturen müssen vom Hersteller, seinem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen durchgeführt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.

9. **D**er Gebrauch von Aufsätzen, die vom Gerätehersteller nicht empfohlen oder verkauft werden, kann zu einem Brand, einem Stromschlag oder Personenschäden führen.
10. **V**erwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
11. **L**assen Sie das Kabel nicht über der Kante des Tisches bzw. der Arbeitsplatte hängen und lassen Sie es keine heißen Oberflächen, wie Herdplatten, berühren.
12. **S**tecken Sie Hände oder Utensilien während des Mixens nicht in den Mixbecher, um das Risiko schwerwiegender Verletzungen und/oder der Beschädigung des Standmixers zu verringern. Verwenden Sie einen Gummiteigschaber, aber verwenden Sie diesen nur, wenn der Stabmixer ausgeschaltet ist.
13. **D**ie Klingen sind scharf. Handhaben Sie sie mit Vorsicht – besonders, wenn Sie die Klingen in den Mixbecher einsetzen, sie herausholen oder wenn Sie den Mixbecher von innen reinigen.
14. **S**tellen Sie das Gerät nicht auf oder neben heiße Gas- bzw. Elektroherde oder in einen heißen Ofen.
15. **S**tellen Sie das Gerät nicht auf oder neben heiße Gas- bzw. Elektroherde oder in einen heißen Ofen.
16. **V**erwenden Sie den Mixbecher nicht, wenn er gebrochen oder gesprungen ist.
17. **V**erwenden Sie die Messereinheit nicht, wenn sie gebrochen, gerissen oder lose ist.
18. **U**m das Verletzungsrisiko zu verringern, setzen Sie die Messereinheit nicht auf die Motoreinheit, wenn der Mixbecher nicht ordnungsgemäß angebracht ist.
19. **B**edienen Sie den Standmixer immer mit angebrachtem Deckel.
20. **S**eien Sie beim Einfüllen von heißer Flüssigkeit in den Standmixer vorsichtig, da diese durch plötzliches Auftreten von Dämpfen aus dem Mixbecher herausspritzen kann.
21. **E**ntfernen Sie beim Mixen von heißen Flüssigkeiten den Stöpsel des zweiteiligen Deckels und schließen Sie die zum Ausgießen vorgesehene Randöffnung des Deckels. So vermeiden Sie mögliche Verbrennungen:
Bleiben Sie unter der Grenze von 3 Tassen

- (700 ml). **B**ei heißen Flüssigkeiten besteht die Möglichkeit, dass der zweiteilige Deckel während des Mixens hochgedrückt wird und abfällt. **F**ixieren Sie den Deckel daher mit einer Hand und legen Sie zum Schutz der Haut einen Backhandschuh oder ein dickes Handtuch zwischen Hand und Deckel. Starten Sie anschließend den Mixvorgang auf kleinster Stufe.
- 22. S**tellen Sie sicher, dass die Manschette fest und sicher auf der Motoreinheit sitzt. Es kann zu Verletzungen kommen, wenn die Klingen versehentlich freigelegt werden.
- 23. W**enn sich der Mixbecher bei EINgeschaltetem Motor dreht, schalten Sie den Motor unverzüglich aus und fixieren Sie den Mixbecher in der

Manschette oder auf der Motoreinheit.

- 24. L**assen Sie den Standmixer nicht unbeaufsichtigt, während er in Betrieb ist.
- 25. S**chalten Sie den Standmixer AUS (○), bevor Sie den Stecker in die Steckdose stecken. Schalten Sie den Mixer AUS (○), um das Kabel aus der Steckdose zu ziehen. Ziehen Sie anschließend den Stecker aus der Steckdose.
- 26. V**erwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
- 27. L**assen Sie das Gerät nicht länger als 2 Minuten in Betrieb.
- 28. D**ieses Gerät darf nicht über einen externen Timer oder ein separates Fernsteuerungssystem betrieben werden.

BEWAHREN SIE DIE ANWEISUNGEN SORGFÄLTIG AUF.

Weitere Verbraucherschutzhinweise

Wenn die Messereinheit blockiert und sich nicht bewegt, wird der Motor beschädigt. Verwenden Sie das Gerät nicht. Fragen Sie unter der kostenlosen Nummer unseres Kundendienstes nach Informationen.

Stellen Sie den mit Nahrung oder Flüssigkeit gefüllten Mixbecher nicht in den Gefrierschrank. Dadurch können die Messereinheit, der Mixbecher und der gesamte Standmixer beschädigt werden und es besteht die Gefahr von Verletzungen.

VOR DEM ERSTMALIGEN GEBRAUCH: Nachdem Sie den Standmixer ausgepackt haben, spülen Sie alles außer der Motoreinheit mit heißem Seifenwasser aus. Trocknen Sie die Teile gründlich ab. Wischen Sie die Motoreinheit lediglich mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ab. **TAUCHEN SIE DIE MOTOREINHEIT NICHT IN WASSER.** Gehen Sie sorgsam mit der Messereinheit um, da diese sehr scharf ist.



Recycling des Produkts am Ende der Lebensdauer

Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne, mit dem dieses Gerät gekennzeichnet ist, bedeutet, dass das Gerät von einem selektiven Sammelsystem entsprechend der EEAG-Richtlinie übernommen werden muss, sodass es entweder wiederverwertet oder demontiert werden kann, um jegliche Auswirkungen auf die Umwelt zu vermindern. Der Benutzer ist verantwortlich für die Rückgabe des Produkts an die entsprechende Sammelstelle, die in Ihren lokalen Vorschriften spezifiziert ist. Für zusätzliche Informationen bezüglich anwendbarer lokaler Gesetze wenden Sie sich an die städtische Einrichtung und/oder Ihren lokalen Fachhändler.

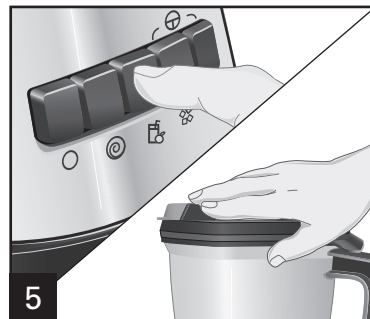
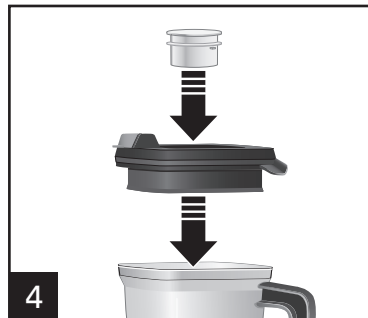
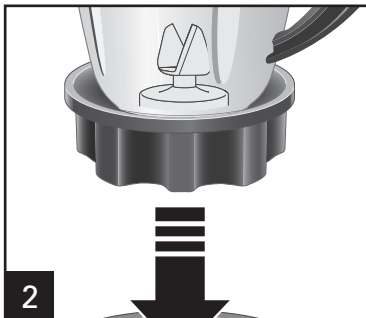
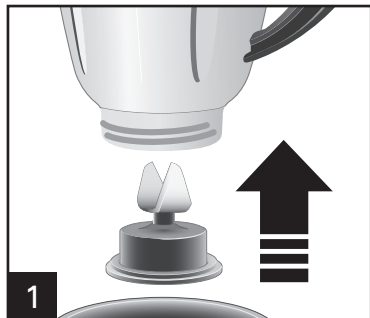
Teile und Eigenschaften



Verwenden Ihres Standmixers

VOR DEM ERSTMALIGEN GEBRAUCH: Nachdem Sie den Standmixer ausgepackt haben, folgen Sie den Anweisungen zum „Reinigen Ihres Standmixers“.

WICHTIG: Der Mixbecher und die Messereinheit verschleissen bei normalem Gebrauch. Prüfen Sie den Mixbecher immer auf Kerben, Splitter oder Risse. Prüfen Sie immer, ob die Messereinheit, gebrochen, gerissen oder lose ist. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Mixbecher oder die Messereinheit beschädigt ist. Ersatzteile erhalten Sie unter der kostenlosen Nummer unseres Kundendienstes.



⚠️ WARNUNG Verbrennungsgefahr:

Entfernen Sie beim Mixen von heißen Flüssigkeiten den Stöpsel des zweiteiligen Deckels und schließen Sie die zum Ausgießen vorgesehene Randöffnung. So vermeiden Sie mögliche Verbrennungen: Bleiben Sie unter der Grenze von 3 Tassen (700 ml). Bei heißen Flüssigkeiten besteht die Möglichkeit, dass der zweiteilige Deckel während des Mixens hochgedrückt wird und abfällt. Fixieren Sie den Deckel daher mit einer Hand und legen Sie zum Schutz der Haut einen Backhandschuh oder ein dickes Handtuch zwischen Hand und Deckel. Starten Sie anschließend den Mixvorgang auf kleinster Stufe.

Geschwindigkeitsauswahl

○ – AUS

⊙ – Low Speed

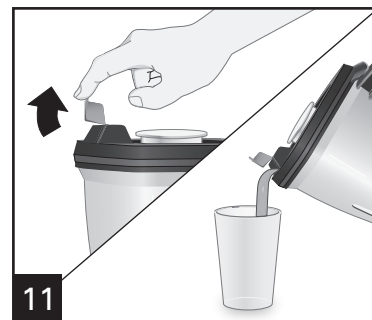
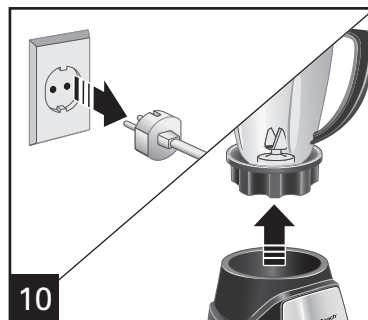
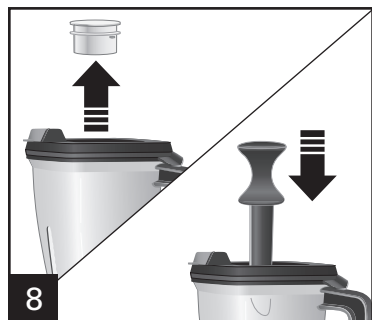
⚙ – High Speed

⚙ – Low Speed ⊕

⚙ – High Speed ⊕

Drücken Sie die Taste für die gewünschte Geschwindigkeit. Wenn Sie die ⊕ -Taste verwenden, läuft der Standmixer nur, wenn Sie diese gedrückt halten.

Verwenden Ihres Standmixers (Forts.)



Entfernen Sie den Stöpsel und führen Sie den Rührstab durch das Loch im Deckel. Legen Sie eine Hand auf den Deckel und verwenden Sie den Rührstab, um alle Zutaten zu verrühren oder um dickflüssige Mischungen im Mixbecher durchzurühren. **HINWEIS:** Schalten Sie den Mixer AUS, bevor Sie den Stöpsel entfernen und den Rührstab einführen.

Tipps zum Mixen

- Um Zutaten während des Betriebs in den Standmixer zu geben, öffnen Sie den Verschluss des Ausgießers und fügen Sie die Zutaten durch die Öffnung hinzu.
- Damit der Standmixer optimal arbeiten kann, sollte pro Rezept mindestens 1 Tasse (ca. 230 ml) hinzugefügt werden. Fügen Sie mehr Flüssigkeit hinzu, wenn sich die Zutaten nicht ordentlich vermischen lassen.
- Wenn der Standmixer während des Mixens anhält oder Zutaten am Rand des Mixbechers haften, setzen Sie den Rührstab ein, um die Mischung zu

rühren oder geben Sie mehr Flüssigkeit in den Mixbecher.

- Versuchen Sie nicht Kartoffeln zu pürieren, festen Teig zu rühren, Eiweiß zu schlagen, rohes Fleisch zu zerkleinern oder Obst und Gemüse zu entsaften.
- Bewahren Sie keine Lebensmittel oder Flüssigkeiten im Mixbecher auf.
- Vermeiden Sie es, den ein- oder ausgeschalteten Standmixer anzustoßen oder fallen zu lassen.

Mixen von Getränken

ART DES GETRÄNKES	ZUTATEN	PORTIONEN	MIXEREINSTELLUNG/MIXZEIT
Frucht-Smoothie	1 Tasse (ca. 230 ml) Milch 1 1/2 Tassen (ca. 350 ml) Joghurt 2 Tassen (ca. 450 ml) gefrorene Beeren oder andere Früchte Süßstoff (optional)	3 bis 4{(ergibt 4 Gläser [ca. 950 ml])}{}}	 -Einstellung: 45 Sekunden bzw. bis alles gut vermengt ist{}}
Milchshake	1 1/2 Tassen (ca. 350 ml) Milch 2 große Kugeln Eiscreme 2 bis 3 Esslöffel (ca. 15 bis 50 ml) Aroma-Sirup	2 bis 3{(ergibt 3 Gläser [ca. 700 ml])}{}}	 -Einstellung: 5 bis 10 Sekunden oder  bis alles gut vermengt ist.{{
Frozen Drink	1 Tasse (230 ml) Getränkpulver, wie z. B. Piña-Colada-Getränkpulver{10 Eiswürfel	2{(ergibt 2 Gläser [ca. 450 ml])}	 -Einstellung: 45 Sekunden oder 5 Mal  und 45 Sekunden lang mit der Einstellung  mixen bis alles gut vermengt ist.

TIPPS FÜR BESTE ERGEBNISSE:

- Geben Sie immer zuerst die Flüssigkeit in den Mixbecher und anschließend die restlichen Zutaten.
- Wenn gefrorenes Obst oder Eis sich nicht mixen lässt, halten Sie den Standmixer an und drücken Sie einige Male die -Taste.

Mixen und Zerkleinern von Lebensmitteln

LEBENSMITTEL	MENGE	VORBEREITUNG	MIXZEIT
Parmesankäse	280 g (ca. 10 oz.)	In ca. 1 cm große Stücke schneiden	15 Sekunden
Blockschokolade	50 g (ca. 2 oz.)	Grob zerkleinerte Würfel	15 Sekunden
Nüsse	1 Tasse (ca. 230 ml)	Keine	5 Sekunden
Gehacktes Gemüse	2 Tassen (ca. 450 ml)	In ca. 2 cm große Stücke schneiden, mit Wasser bedecken	10 Sekunden
Keks- und Crackerkrümel	1 Tasse (ca. 230 ml)	Kekse oder Cracker in Stücke brechen	5 Sekunden

TIPPS FÜR BESTE ERGEBNISSE:

- Verwenden Sie die -Taste gemäß den Empfehlungen in der Tabelle.
- Nehmen Sie den Mixbecher von der Motoreinheit und schütteln Sie ihn, um Stücke zu verteilen.
- Setzen Sie den Mixbecher wieder auf die Motoreinheit und drücken Sie einige Male die -Taste, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- Parmesankäse sollte bis zum Zerkleinern im Kühlschrank verbleiben.

Rezepte

Beeren-Smoothie

1 Tasse (230 ml) Cranberry-Himbeer-Soft
Ca. 220 g frische Erdbeeren, gewaschen und geviertelt (1 1/2 Tassen [350 ml])
Ca. 170 g frische Himbeeren (1 1/4 Tassen [ca. 300 ml])
Ca. 120 g frische Blaubeeren (3/4 Tasse [ca. 180 ml])
1 mittelgroße reife Banane, in große Stücke geschnitten
1 Tasse (ca. 230 ml) Vanillejoghurt
12 Eiswürfel

Zubereitung:

1. Geben Sie die Zutaten in der aufgeführten Reihenfolge in den Mixbecher
2. Schließen Sie den Deckel und mixen Sie die Zutaten auf der Stufe  bis alles gut vermengt ist.

TIPP: Probieren Sie verschiedene Kombinationen aus frischen Beeren und Säften aus, um neue Smoothie-Sorten zu kreieren.

Portionen: 4

Mango-Smoothie

1/2 Tasse (ca. 125 ml) frischer Orangensaft
1/2 Tasse (ca. 125 ml) Pfirsichjoghurt
2 Esslöffel (ca. 30 ml) Honig
1 Tasse (ca. 230 ml) frische Mango
3–4 Eiswürfel

Zubereitung:

1. Geben Sie die Zutaten in der aufgeführten Reihenfolge in den Mixbecher
2. Schließen Sie den Deckel und mixen Sie die Zutaten auf der Stufe  bis alles gut vermengt ist.

*Geben Sie immer zuerst die flüssigen Zutaten in den Mixer.

Portionen: 2-4

Vanille-Milchshake mit Süßigkeitenstückchen

3/4 Tasse (ca. 180 ml) Milch
3 große Kugeln Vanilleeis
1/4 Tasse (ca. 50 ml) zerkleinerte Kekse oder andere Süßigkeiten, optional
Zubereitung:

1. Geben Sie die Zutaten in der aufgeführten Reihenfolge in den Mixbecher
2. Schließen Sie den Deckel und mixen Sie die Zutaten auf der Stufe  bis alles gut vermengt ist.

TIPPS:

- Geben Sie immer zuerst die flüssigen Zutaten in den Mixer.
- Die besten Ergebnisse erhalten Sie, wenn Sie die Kekse oder die anderen Süßigkeiten zerkleinern, bevor Sie sie zum Milchshake hinzugeben. Wenn Sie den Milchshake gemixt haben, geben Sie die Kekse oder Süßigkeiten oben auf den Milchshake und verwenden Sie 3 bis 4 Mal die PULSE-Taste, um alles zu vermengen.

Portionen: 2-3

Frische, würzige Salsa

1 Zwiebel, geschält und geviertelt	1/4 Tasse (ca. 50 ml) Koriander
1 Knoblauchzehe	1 Esslöffel (ca. 15 ml) Limettensaft
1 Jalapeño-Chilischote, entstielt	1/2 Teelöffel (ca. 2 ml) Kreuzkümmel
4 kleine Tomaten, geviertelt	Salz und Pfeffer zum Abschmecken

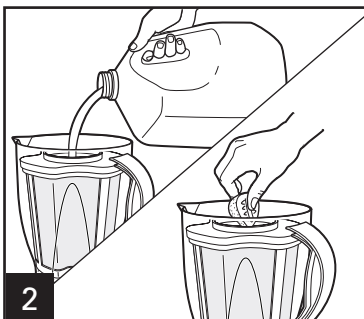
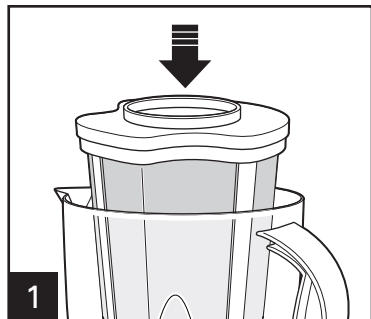
Zubereitung:

1. Geben Sie Zwiebel, Knoblauch und Chilischote in den Mixer. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie die -Taste, bis alles fein gehackt ist. Rühren Sie alles bei Bedarf um. Halten Sie den Mixer an.
2. Geben Sie Tomaten, Koriander, Limettensaft, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer hinzu. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie die -Taste, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Portionen: 6-8

Verwenden Ihres Standmixers mit der Filterbaugruppe

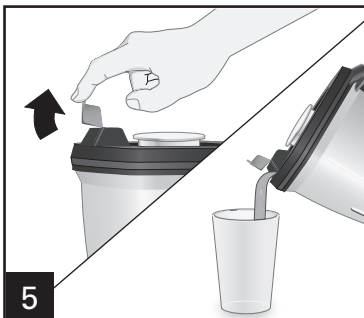
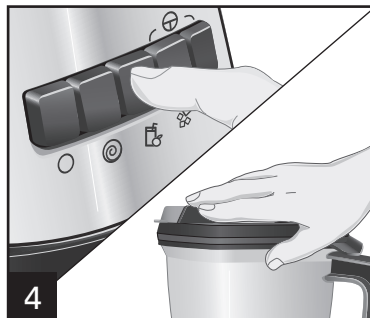
VOR DEM ERSTMALIGEN GEBRAUCH: Waschen Sie alle Teile mit heißem Seifenwasser ab. Trocknen Sie die Teile gründlich ab.



HINWEIS: Fügen Sie zuerst die Flüssigkeiten hinzu, um die besten Ergebnisse zu erzielen.



Die maximale Menge sollte 3 Tassen (ca. 700 ml) Obst (ca. 2 cm große Stücke) und 3 Tassen (ca. 700 ml) Flüssigkeit nicht überschreiten. Größere Mengen können zur Überlastung des Mixermotors führen und das Gerät beschädigen.



Entfernen Sie Filter und Deckel {beim Ausgießen nicht vom Saftbecher.

HINWEIS: Die besten Ergebnisse erhalten Sie, wenn Sie Obst in ca. 2 cm große Stücke schneiden, bevor Sie es in den Filter geben. (Die maximale Menge an Obst darf 3 Tassen [ca. 700 ml] nicht übersteigen.) Weichen Sie trockene Zutaten (wie zum Beispiel Sojabohnen) ein, bevor Sie sie in den Filter geben. Stellen Sie sicher, dass Deckel, Saftausgießer und Stöpsel vollständig und fest auf dem Saftbecher angebracht sind.

Rezepte mit der Filterbaugruppe

Melonenwasser

1/2 Cantaloupe- oder Honigmelone, entkernt und gewürfelt {
(ca. 3 Tassen)} 3 Tassen (ca. 700 ml) Wasser {1/4 Tasse (ca. 50 ml)
Honig oder je nach Geschmack

Setzen Sie den Filterkorb in den Mixbecher ein und fixieren Sie ihn durch festes Andrücken. Geben Sie alle Zutaten in den Filterkorb und mixen Sie sie etwa eine Minute lang, bis eine flüssige Konsistenz erreicht ist. Lassen Sie Deckel und Filterkorb angebracht und füllen Sie alles in ein mit Eis gefülltes Glas oder in die Saftkanne und stellen Sie das Getränk kühl.

Wassermelonenwasser

HINWEIS: Statt Melone können Sie auch Erdbeeren, Ananas oder Mango verwenden.

3 Tassen Wassermelone, entkernt und gewürfelt {3 Tassen (ca. 700 ml)
Wasser {1/4 Tasse (ca. 50 ml) Zucker oder je nach Geschmack {Saft
von 2 Limetten

Setzen Sie den Filterkorb in den Mixbecher ein und fixieren Sie ihn durch festes Andrücken. Geben Sie alle Zutaten in den Filterkorb und mixen Sie sie etwa eine Minute lang, bis eine flüssige Konsistenz erreicht ist. Lassen Sie Deckel und Filterkorb angebracht und füllen Sie alles in ein mit Eis gefülltes Glas oder in die Saftkanne und stellen Sie das Getränk kühl.

Zimt-Vanille-Milchshake

1 Tasse weißer Langkornreis, eingeweicht
1 Tasse (ca. 230 ml) Wasser
2 Tassen (ca. 450 ml) fettarme Milch
1/4 Tasse (ca. 50 ml) Zucker
1 Teelöffel (ca. 5 ml) Vanilleextrakt
1/4 Teelöffel (ca. 1 ml) gemahlener Zimt oder je nach Geschmack

Zubereitung: Geben Sie den Reis in eine Schüssel und gießen Sie genügend kochendes Wasser ein, um den Reis zu bedecken. Decken Sie die Schüssel ab und stellen Sie sie über Nacht (6 bis 8 Stunden) in den Kühlschrank. Seihen Sie den Reis ab und waschen Sie ihn gründlich.

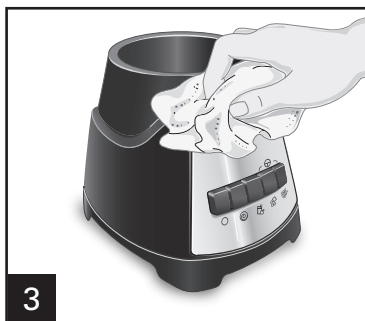
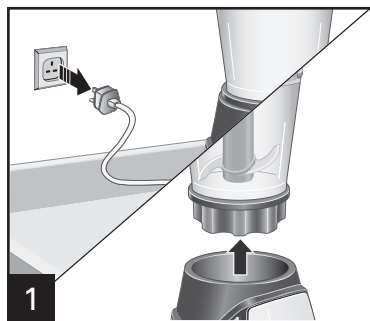
Setzen Sie den Filterkorb in den Mixbecher ein und fixieren Sie ihn durch festes Andrücken. Geben Sie das Wasser, die Milch und den eingeweichten Reis in den Mixer. Schließen Sie den Deckel und mixen Sie alles etwa 1 Minute lang, bis eine flüssige Konsistenz erreicht ist. Geben Sie Zucker, Vanille und Zimt hinzu. Drücken Sie die PULSE-Taste bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Lassen Sie Deckel und Filterkorb angebracht und füllen Sie alles in ein mit Eis gefülltes Glas oder in die Saftkanne und stellen Sie das Getränk kühl. Hält sich etwa 3 bis 5 Tage lang im Kühlschrank. Vor dem Trinken gut schütteln.

Reinigen Ihres Standmixers



WARNUNG Stromschlaggefahr

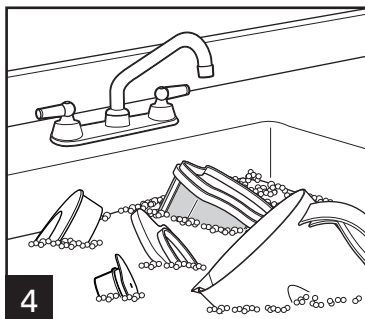
Ziehen Sie vor der Reinigung den Stecker aus der Steckdose. Tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder die Motoreinheit nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.



Wischen Sie die Motoreinheit, das Bedienfeld und das Kabel lediglich mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ab. Verwenden Sie zum Entfernen hartnäckiger Flecken ein mildes, nicht scheuerndes Reinigungsmittel.



Verwenden Sie NICHT das Intensivprogramm („SANI“), wenn Sie den Entsafter im Geschirrspüler reinigen. Die Temperaturen des Intensivprogramms („SANI“) können Ihr Produkt beschädigen. Die Teile können auch mit heißem Seifenwasser gewaschen werden. Gehen Sie sorgsam mit der Messereinheit um, da diese sehr scharf ist. Spülen und trocknen Sie alle Teile gründlich ab. Nicht einweichen.



Mixbecher und Klingen, Deckel, Stöpsel sowie Filterkorb sorgfältig mit heißem Seifenwasser abwaschen. Spülen und trocknen Sie alle Teile gründlich ab. Nicht einweichen.

EINFACHE REINIGUNG

Geben Sie zur einfachen Reinigung (Easy Clean) 2 Tassen (ca. 450 ml) Wasser in den Mixbecher und fügen Sie einen Tropfen flüssiges Spülmittel hinzu. Stellen Sie den Standmixer auf und lassen Sie ihn 10 Sekunden laufen. Gießen Sie das Seifenwasser aus. Spülen Sie den Mixbecher mit klarem Wasser aus.

Diese Funktion ersetzt nicht die reguläre Reinigung, wie in „Reinigen Ihres Standmixers“ beschrieben. Diese Funktion darf nicht nach dem Mixen von Mischungen verwendet werden, die Eier, Milch oder andere Milchprodukte, Fleisch oder Meeresfrüchte enthalten.

Die „Easy Clean“-Funktion sollte nur verwendet werden, um den Standmixer zwischen der Verarbeitung einzelner Portionen einer großen Menge der gleichen Zutat auszuspülen. Nach dem Verarbeiten einer einzigen Zutat sollte der Standmixer auseinandergebaut und wie in „Reinigen Ihres Standmixers“ beschrieben gereinigt werden.

Notizen

This Page Intentionally Left Blank



**PERHATIAN: BACA
PANDUAN PENGOPERASIAN
SEBELUM PENGGUNAAN**

Kunjungi <https://hamiltonbeach.global>
untuk daftar lengkap produk kami
dan Panduan Penggunaan dan
Perawatan – dan dapatkan juga
resep-resep lezat dan tips!

**Hamilton Beach Brands, Inc.
Glen Allen, VA 23060 USA**

Diimpor oleh:
PT. ACE Hardware Indonesia
Gedung Kawan lama Lt. 5
Jl. Puro Kencana No. 1
Jakarta 11610
Indonesia
Pendaftaran No.

Hamilton Beach®

MultiBlend™ Blender Multi Pelumat



Model 58151-ID

PANDUAN KEAMANAN PENTING

Perangkat ini dimaksudkan hanya untuk penggunaan rumah tangga. Saat menggunakan perangkat elektronik, tindakan pencegahan untuk keamanan harus selalu diperhatikan untuk mengurangi resiko kebakaran, sengatan listrik, dan/atau cedera pada seseorang, termasuk hal-hal berikut:

1. **B**aca seluruh panduan.
2. **P**erangkat ini tidak dimaksudkan untuk penggunaan, pembersihan, atau perawatan oleh seseorang (termasuk anak-anak) dengan kemampuan fisik, mental, atau panca indra yang terbatas, atau kurangnya pengalaman dan pengetahuan mengenai produk, kecuali mereka diberi pengawasan jarak dekat dan instruksi mengenai penggunaan perangkat oleh orang yang bertanggung jawab atas keamanan mereka. Anak-anak harus diawasi untuk memastikan mereka tidak bermain-main dengan perangkat.
3. **P**erangkat ini tidak boleh digunakan oleh anak-anak. Jauhkan perangkat dan kabelnya dari jangkauan anak-anak.
4. **P**embersihan dan perawatan pengguna tidak boleh dilakukan oleh anak-anak tanpa pengawasan.
5. **U**ntuk melindungi terhadap resiko sengatan listrik, jangan meletakkan kabel, steker, landasan, atau motor di dalam air atau cairan lainnya.
6. **S**elalu cabut steker perangkat dari stop kontak bila akan ditinggalkan tanpa pengawasan dan sebelum melakukan perakitan, pembongkaran, atau pembersihan.
7. **H**indari bersentuhan dengan bagian-bagian yang bergerak.
8. **J**angan mengoperasikan perangkat dengan kabel atau steker yang rusak, atau setelah perangkat mengalami malfungsi atau setelah

terjatuh atau kerusakan dalam bentuk apapun. Penggantian dan perbaikan kabel daya harus dilakukan oleh pabrikan, agen servisnya, atau teknisi berpengalaman serupa untuk menghindari bahaya.

9. **P**enggunaan komponen tambahan, termasuk toples pengalengan, yang tidak direkomendasikan atau dijual oleh pabrik perangkat dapat menyebabkan resiko cedera pada seseorang.
10. **J**angan digunakan di luar ruangan.
11. **J**angan biarkan kabel menggantung pada tepian meja atau konter atau bersentuhan dengan permukaan yang panas, termasuk kompor.
12. **J**auhkan tangan dan peralatan dari mangkuk blender. Spatula karet dapat digunakan tetapi hanya pada saat blender sedang tidak bekerja.
13. **P**isau tajam; gunakan dengan hati-hati—khususnya saat sedang merakit,

membongkar, atau membersihkan bagian dalam mangkuk blender.

14. **J**angan meletakkan perangkat di atas atau berdekatan dengan gas panas atau kompor listrik, atau di dalam oven panas.
15. **J**angan meletakkan blender di atas atau berdekatan dengan gas panas atau kompor listrik, atau di dalam oven panas.
16. **J**angan menggunakan mangkuk blender yang rusak, gompal, atau retak.
17. **J**angan menggunakan rakitan pisau pemotong yang rusak, retak atau longgar.
18. **U**ntuk mengurangi resiko cedera, jangan meletakkan rakitan pisau pemotong pada landasan tanpa mangkuk blender terpasang pada tempatnya.
19. **A**elalu operasikan blender dengan penutup terpasang pada tempatnya.
20. **B**erhati-hatilah saat menuangkan cairan panas ke dalam blender karena cairan dapat keluar dari perangkat yang

disebabkan oleh uap panas dadakan.

21. **S**aat mencampur cairan panas, lepaskan dua buah tutup pengisi dan tutup lubang penutup pada tepian yang digunakan untuk menuang. **U**ntuk menghindari resiko luka bakar: **J**angan melebihi batas 3-gelas (710-ml). **C**airan panas dapat mendorong kedua penutup pada saat proses pencampuran; oleh karena itu, dengan perlindungan sarung tangan oven atau handuk tebal, letakkan satu tangan di atas penutup, jauhkan kulit telanjang dari penutup, dan mulai proses pencampuran pada kecepatan rendah.
22. **P**astikan kerah pada landasan mangkuk blender sudah kencang dan aman. Cedera dapat terjadi bila pisau yang bergerak secara tak sengaja terpapar.
23. **B**ila mangkuk berputar saat tombol ON

pada motor diaktifkan, tekan OFF segera dan kencangkan mangkuk pada kerah atau pada landasan blender.

24. **J**angan meninggalkan blender tanpa pengawasan saat sedang beroperasi.
25. **S**ebelum menyambungkan kabel pada stop kontak, atur kontrol pada posisi OFF (●). Untuk mencabut kabel, atur kontrol pada posisi OFF (●). Kemudian cabut steker dari stop kontak.
26. **J**angan menggunakan perangkat di luar tujuan yang dimaksud.
27. **J**angan mengoperasikan perangkat pada posisi ON lebih dari 2 menit.
28. **P**erangkat ini tidak dimaksudkan untuk pengoperasian dengan pengatur waktu eksternal atau sistem remote control terpisah.

SIMPAN PANDUAN INI!

Informasi Keamanan Konsumen Tambahan

Bila rakitan pisau pemotong terkunci dan tidak dapat bergerak, hal ini akan merusak motor. Jangan digunakan. Hubungi nomor layanan pelanggan bebas biaya untuk informasi.

Jangan meletakkan mangkuk blender di dalam freezer dalam keadaan terisi makanan atau cairan. Hal ini dapat merusak rakitan pisau pemotong, mangkuk, blender, dan dapat menyebabkan cedera pribadi.

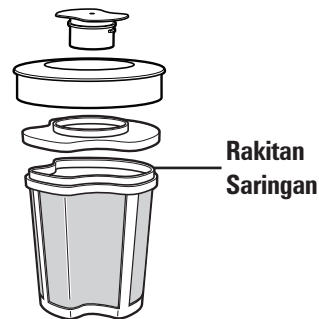
SEBELUM PENGGUNAAN PERTAMA: Setelah membongkar kemasan blender, bilas semuanya kecuali landasan blender pada air hangat bersabun. Keringkan secara menyeluruh. Lap landasan blender dengan kain lembab atau spons. **JANGAN MEMBENAMKAN LANDASAN DI DALAM AIR.** Harap berhati-hati saat menangani rakitan pisau pemotong karena pisau sangat tajam.



Daur Ulang Produk Pada Akhir Masa Servisnya

Simbol tong sampah beroda pada perangkat ini menandakan bahwa perangkat harus diambil oleh sistem pengumpulan yang sesuai dengan Peraturan WEEE agar dapat didaur ulang atau dibongkar dengan tujuan untuk mengurangi dampak pada lingkungan. Pengguna bertanggung jawab untuk mengembalikan produk pada fasilitas pengumpulan yang sesuai, seperti yang telah ditentukan oleh kode lokal Anda. Untuk informasi tambahan mengenai hukum pemerintah setempat, harap hubungi fasilitas kota tempat tinggal Anda dan/atau distributor lokal.

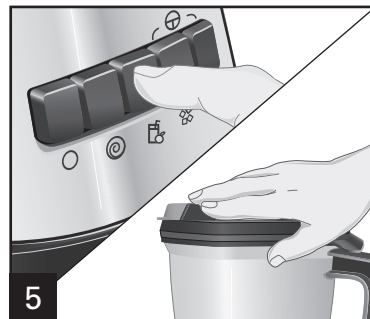
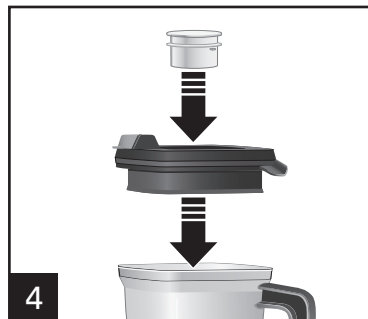
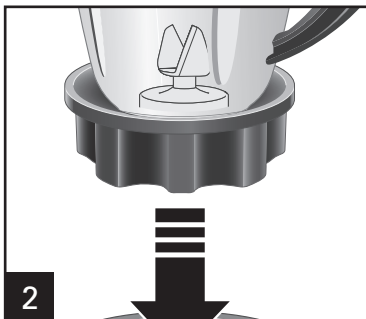
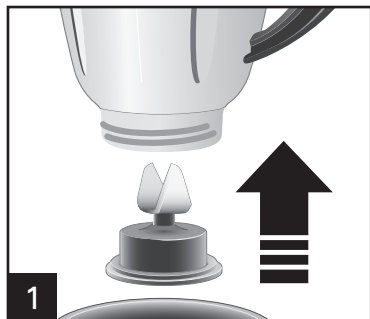
Komponen dan Fitur



Menggunakan Blender Anda

SEBELUM PENGGUNAAN PERTAMA: Setelah membongkar kemasan blender, ikuti petunjuk pada bagian “Membersihkan Blender Anda”.

PENTING: Mangkuk blender dan rakitan pisau pemotong Anda dapat aus karena penggunaan secara normal. Selalu periksa mangkuk terhadap kemungkinan adanya torehan, kepingan, atau retakan. Selalu periksa rakitan pisau pemotong terhadap kerusakan, retakan, atau pisau yang longgar. Bila mangkuk atau rakitan pisau pemotong rusak, jangan digunakan. Hubungi nomor layanan pelanggan bebas biaya kami untuk mendapatkan komponen pengganti.



⚠ PERINGATAN Bahaya Terbakar:

Saat mencampur cairan panas, lepaskan dua buah tutup pengisi dan tutup lubang penutup pada tepian yang digunakan untuk menuang. Untuk menghindari resiko luka bakar: Jangan melebihi batas 3-gelas (710-ml). Cairan panas dapat mendorong kedua penutup pada saat proses pencampuran; oleh karena itu, dengan perlindungan sarung tangan oven atau handuk tebal, letakkan satu tangan di atas penutup, jauhkan kulit telanjang dari penutup, dan mulai proses pencampuran pada kecepatan rendah.

Pilihan Kendali Kecepatan

○ – OFF (ARRÊT)

⊙ – Low Speed

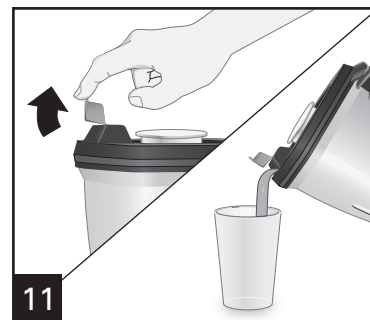
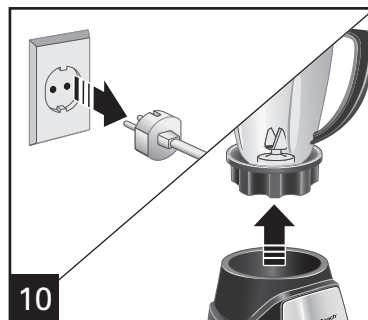
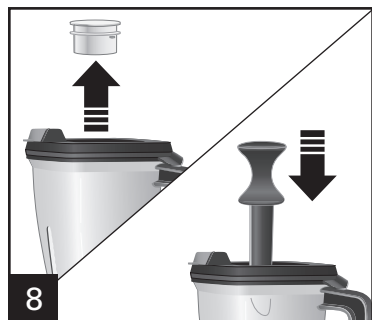
⚙ – High Speed

⚙ – Low Speed ⊕

⚙ – High Speed ⊕

Tekan tombol kecepatan yang diinginkan. Saat menggunakan tombol ⊕, blender hanya akan bekerja saat tombol ditekan terus.

Menggunakan Blender Anda (lanjutan)



Lepaskan tutup pengisi dan masukkan sendok pengaduk ke dalam lubang pada penutup. Letakkan satu tangan di atas penutup dan gunakan sendok pengaduk untuk memasukkan bahan-bahan atau untuk menggerakkan campuran tebal di sekitar mangkuk blender.

CATATAN: Tekan tombol blender OFF (O) sebelum melepas tutup pengisi dan saat memasang sendok pengaduk.

Tips Blender

- Untuk memasukkan makanan saat blender sedang beroperasi, buka tutup penuang berengsel dan masukkan bahan-bahan melalui lubang.
- Untuk performa terbaik, jumlah minimal cairan yang dibutuhkan per resep adalah satu gelas (8 ons/237 ml). Tambahkan cairan lagi bila makanan tidak tercampur dengan baik.
- Bila proses pencampuran berhenti tiba-tiba atau bahan-bahan menempel pada sisi mangkuk, masukkan sendok pengaduk untuk membantu menggerakkan campuran atau tambahkan cairan ke

dalam mangkuk blender

- Jangan mencoba untuk menumbuk kentang, mencampur adonan yang kental, mengocok putih telur, menggiling daging mentah, atau mengambil sari dari buah ataupun sayuran.
- Jangan menyimpan makanan atau cairan di dalam mangkuk blender.
- Hindari menabrakkan atau menjatuhkan blender saat sedang dalam pengoperasian atau kapanpun.

Mencampur Minuman

TIPE MINUMAN	BAHAN-BAHAN	JUMLAH SAJIAN	PENGATURAN/WAKTU BLENDER
Fruit Smoothie	1 gelas (237 ml) susu 1 ½ gelas (355 ml) yogurt 2 gelas (473 ml) buah beri beku atau buah lainnya Gula sesuai selera (opsional)	3 sampai 4 (menghasilkan 4 gelas [946 ml])	Pengaturan  untuk 45 detik atau hingga tercampur merata.
Milkshake	1 ½ gelas (355 ml) susu 2 sendok besar es krim 2 sampai 3 sendok makan (15 sampai 44 ml) sirup	2 sampai 3 (menghasilkan 3 gelas [710 ml])	Pengaturan  untuk 5 sampai 10 detik atau  hingga tercampur merata.
Frozen Drink	1 gelas (237 ml) campuran minuman, seperti campuran Piña Colada 10 es batu	2 (menghasilkan 2 gelas [473 ml])	Pengaturan  untuk 45 detik atau tekan  5 kali dan blend pada kecepatan  selama 45 detik atau hingga tercampur merata.

TIPS UNTUK HASIL TERBAIK:

- elalu masukkan cairan ke dalam mangkuk blender terlebih dahulu, kemudian bahan-bahan lainnya.
- Bila buah beku atau es tidak tercampur, hentikan blender dan tekan  beberapa kali.

Mencampur Makanan

MAKANAN	JUMLAH	PERSIAPAN	WAKTU PENCAMPURAN
Keju Parmesan	10 oz. (283 g)	1/2-in. (1.3-cm) potong	15 detik
Kue Cokelat	2 oz. (57 g)	Potong kotak-kotak	15 detik
Kacang-kacangan	1 gelas (237 ml)	Tidak ada	5 detik
Sayuran Cincang	2 gelas (473 ml)	Potong menjadi 1-in. (2.5-cm),Isi air sampai semua sayuran terendam air	10 detik
Cookie atau Remah Biskuit	1 gelas (237 ml)	Patahkan cookie atau biskuit menjadi potongan-potongan kecil	5 detik

TIPS UNTUK HASIL TERBAIK:

- Gunakan tombol  sesuai pedoman yang diuraikan pada tabel.
- Lepaskan mangkuk dari landasan dan goyangkan untuk mendistribusikan potongan-potongan.
- Letakkan mangkuk di atas landasan dan tekan  lagi beberapa kali sampai konsistensi yang diinginkan tercapai.
- Keju parmesan harus terus disimpan di lemari pendingin hingga sebelum proses pencampuran.

Resep-resep

Triple Berry Smoothie

Bahan-bahan:

- 1 cup (237 ml) cranberry-raspberry juice
- 8 ounces fresh strawberries, hulled and quartered (1 1/2 cups [355 ml])
- 6 ounces fresh raspberries (1 1/4 cups [296 ml])
- 4 ounces fresh blueberries (3/4 cup [177 ml])
- 1 medium ripe banana, cut into large chunks
- 1 cup (237 ml) vanilla yogurt
- 12 ice cubes

Petunjuk:

1. Masukkan bahan-bahan ke dalam mangkuk blender sesuai urutan.
2. Tutup dan blend pada kecepatan  hingga lembut.

TIPS DAPUR: Cobalah kombinasi jus dengan buah berry segar lainnya untuk membuat rasa smoothie yang baru.

Penyajian: 4

Mango Smoothie

Bahan-bahan:

- 1/2 gelas (118 ml) orange juice segar
- 1/2 gelas (118 ml) yogurt peach
- 2 sendok makan (30 ml) madu
- 1 gelas (237 ml) mangga segar
- 3-4 es batu

Petunjuk:

1. Masukkan bahan-bahan ke dalam mangkuk blender sesuai urutan.
2. Tutup dan blend pada kecepatan  hingga lembut.

*Selalu masukkan bahan-bahan cair ke dalam blender terlebih dahulu.

Penyajian: 2-4

Vanilla Milkshake With Mix-Ins

Bahan-bahan:

- 3/4 gelas (177 ml) susu
- 3 sendok besar es krim vanilla
- 1/4 gelas (59 ml) permen atau cookie yang dihancurkan, opsional

Petunjuk:

1. Masukkan bahan-bahan ke dalam mangkuk blender sesuai urutan.
2. Tutup dan blend pada kecepatan  hingga lembut.

TIPS DAPUR:

- Selalu masukkan bahan-bahan cair ke dalam blender terlebih dahulu.
- Untuk hasil terbaik, hancurkan permen atau cookie sebelum dimasukkan ke dalam milkshake. Saat milkshake sedang dicampur, tuang permen atau cookie yang sudah dihancurkan dan tekan pulse pada blender sebanyak 3 sampai 4 kali untuk mencampur.

Penyajian: 2-3

Fresh and Spicy Salsa

Bahan-bahan:

- | | |
|--|--|
| 1 bawang bombai, dikupas dan belah empat | 1/2 sendok teh (2.5 ml) jinten |
| 1 siung bawang putih | 1/4 gelas (59 ml) daun ketumbar |
| 1 cabai jalapeno, buang batang | 1 sendok makan (15 ml) air jeruk nipis |
| 4 tomat kecil, belah empat | Garam dan lada sesuai selera |

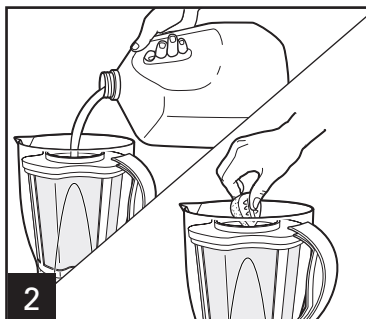
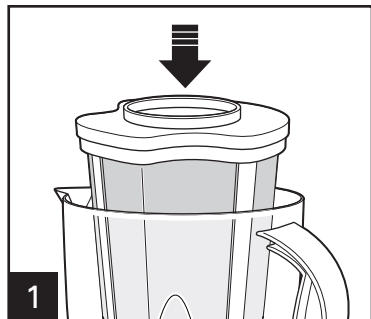
Petunjuk:

1. Masukkan bawang bombai, bawang putih dan cabai ke dalam blender. Tutup dan tekan  hingga tergiling dengan halus. Aduk seperlunya. Hentikan blender.
2. Masukkan tomat, daun ketumbar, air jeruk nipis, jinten, garam dan lada. Tutup dan tekan  hingga mencapai tekstur yang diinginkan. Aduk seperlunya.

Penyajian: 6-8

Menggunakan Blender Anda dengan Rakitan Saringan

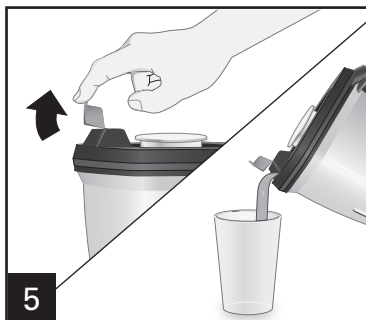
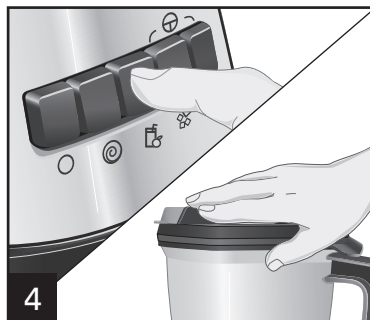
SEBELUM PENGGUNAAN PERTAMA: Bilas semua komponen dengan air hangat bersabun. Keringkan secara menyeluruh.



CATATAN: Masukkan cairan terlebih dahulu untuk hasil terbaik.



Jumlah maksimal tidak boleh melebihi 3 gelas (710 ml) buah (potongan kotak 1 inci) dan 3 gelas (710 ml) cairan. Jumlah yang lebih besar dapat menjadi kelebihan beban pada motor blender dan dapat merusak perangkat.



Biarkan saringan dan penutup pada tempatnya saat menuang.

CATATAN: Untuk hasil terbaik, potong buah menjadi potongan-potongan 1 inci (2.5-cm) sebelum meletakkan saringan. (Jumlah buah maksimal tidak boleh melebihi 3 gelas [710 ml]). Rendam bahan-bahan kering, seperti kacang kedelai, sebelum meletakkan saringan. Pastikan penutup dan tutup pengisi sudah terpasang dengan benar dan ditekan dengan kencang pada mangkuk.

Resep-resep dengan Rakitan Saringan

Melon Water

1/2 buah blewah atau melon manis, buang biji dan potong dadu (sekitar 3 gelas)
3 gelas (710 ml) air
1/4 gelas (59 ml) madu, sesuai selera

Letakkan keranjang saringan ke dalam mangkuk blender dan tekan hingga terpasang pada tempatnya. Masukkan semua bahan ke dalam keranjang saringan dan blend hingga mencair, sekitar 1 menit. Dengan tutup dan saringan masih pada tempatnya, tuang ke dalam gelas berisi es atau tuang ke dalam teko dan dinginkan.

Watermelon Water

CATATAN: Selain melon, Anda dapat menggunakan strawberry, nanas, atau mangga.

3 gelas semangka, buang biji dan potong dadu
3 gelas (710 ml) air
1/4 gelas (59 ml) gula, sesuai selera
Jus dari 2 jeruk nipis

Letakkan keranjang saringan ke dalam mangkuk blender dan tekan hingga terpasang pada tempatnya. Masukkan semua bahan ke dalam keranjang saringan dan blend hingga mencair, sekitar 1 menit. Dengan tutup dan saringan masih pada tempatnya, tuang ke dalam gelas berisi es atau tuang ke dalam teko dan dinginkan.

Vanilla Milkshake With Mix-Ins

1 gelas beras putih panjang berserat, direndam
1 gelas (273 ml) air
2 gelas (473 ml) susu non-fat
1/4 gelas (59 ml) gula
1 sdt (5 ml) ekstrak vanili
1/4 sdt (1.3 ml) kayu manis bubuk, sesuai selera

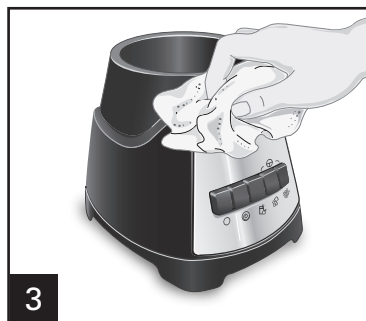
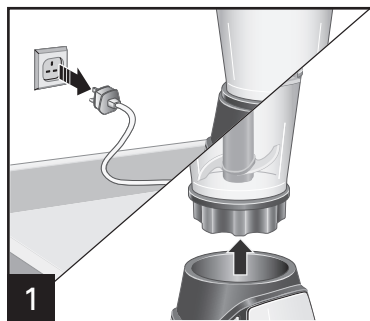
Persiapan: Masukkan beras ke dalam mangkuk dan tuang air yang sudah mendidih sampai menutupi beras. Tutup mangkuk dan masukkan ke dalam lemari pendingin semalaman (6-8 jam). Tiriskan air dari beras dan bilas bersih.

Letakkan keranjang saringan ke dalam mangkuk blender dan tekan hingga terpasang pada tempatnya. Masukkan air, susu, dan beras yang sudah direndam ke dalam blender. Tutup dan blend hingga mencair, sekitar 1 menit. Tambahkan gula, vanili, dan kayu manis. Tekan tombol pulse hingga gula tercampur merata. Dengan tutup dan keranjang saringan masih pada tempatnya, tuang ke dalam gelas berisi es batu atau tuang ke dalam teko dan dinginkan. Minuman dapat bertahan di dalam lemari pendingin selama 3-5 hari. Kocok sebelum diminum.

Membersihkan Blender Anda

⚠ PERINGATAN Bahaya Sengatan Listrik

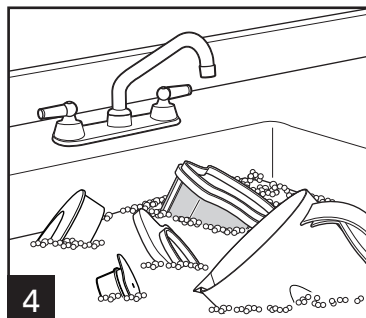
Cabut steker daya sebelum melakukan pembersihan. Jangan membenamkan kabel, steker, landasan, atau motor di dalam air atau cairan lainnya.



Bersihkan landasan blender, panel kontrol, dan kabel daya dengan kain lembab atau spons. Untuk membersihkan noda membandel, gunakan pembersih lembut yang bersifat non-abrasif.



JANGAN gunakan pengaturan "SANI" saat mencuci dengan mesin pencuci piring. Suhu program "SANI" dapat merusak perangkat Anda. Komponen-komponen dapat dicuci dengan air hangat bersabun. Berhati-hatilah saat menangani rakitan pisau pemotong karena sangat tajam. Bilas dan keringkan secara menyeluruh. Jangan direndam.



Secara hati-hati cuci mangkuk dengan pisau, tutup pengisi, dan saringan pada air hangat bersabun. Bilas dan keringkan secara menyeluruh. Jangan direndam

EASY CLEAN Ⓢ

Untuk fungsi Clean, tuang 2 gelas (473 ml) air hangat ke dalam mangkuk dan masukkan 1 tetes deterjen pencuci piring. Operasikan blender pada mode Ⓢ selama 10 detik. Buang air sabun. Bilas dengan air bersih.

Fungsi ini bukanlah pengganti untuk pem-bersihan reguler seperti yang diinstruksikan pada "Membersihkan Blender Anda". Fungsi ini jangan digunakan saat menggiling campuran yang mengandung telur, susu, atau produk susu lainnya, daging, atau seafood.

Fungsi Easy Clean hanya digunakan untuk mem-bilas blender di antara jeda proses penggilingan makanan yang sama. Saat proses penggilingan satu jenis makanan telah selesai, blender harus dilepas dan bersihkan secara menyeluruh seperti yang diinstruksikan pada bagian "Membersihkan Blender Anda".

KARTU GARANSI

Apabila selama garansi produk ini gagal beroperasi dalam penggunaan dan layanan normal, yang mungkin disebabkan cacat pada bahan atau pengerjaan yang tidak layak, maka PT. Ace Hardware Indonesia, Tbk. akan memperbaiki atau menggantikan produk yang sama atau setara sesuai dengan syarat dan ketentuan yang disebutkan dalam garansi, antara lain sebagai berikut :

1. Pengaktifan Kartu Garansi berlaku apabila :
 - a. Stempel dan tanda tangan sudah diisi oleh Customer Service atau
 - b. Dikirim ke Customer Service kami di HODan harus disertai receipt asli serta diberikan paling lambat 14 hari setelah tanggal pembelian.
2. Produk yang akan diperbaiki harus disertai dengan Kartu Garansi asli.
3. Tidak ada garansi lain yang berlaku, baik secara lisan maupun tertulis, kecuali garansi terbatas yang tercetak pada Kartu Garansi ini.
4. Garansi tidak berlaku apabila kerusakan produk disebabkan oleh keausan akibat penggunaan normal yang sifatnya consumable, penggunaan yang tidak sesuai dengan instruksi pemakaian dan perawatan, dan/atau kerusakan karena force majeure, dan/atau karena perbaikan atau pembongkaran pihak lain, dan/atau segel rusak/dibongkar, dan/atau produk clearance sale, last stock, dan/atau barang display.
5. Garansi hanya berlaku selama masa garansi, penggantian produk tidak menambah masa garansi.
6. Selama masa garansi tidak dikenakan biaya atas jasa perbaikan dan penggantian part yang termasuk dalam garansi.
7. PT. Ace Hardware Indonesia, Tbk akan menyediakan suku cadang yang sama atau setara selama dan setelah masa garansi selama barang masih dijual oleh PT. Ace Hardware Indonesia, Tbk
8. Pelayanan purna jual setelah masa garansi sesuai dengan ketentuan dan peraturan yang berlaku pada PT. Ace Hardware Indonesia, Tbk.

No Register :

Service Center :

Kantor Pusat : Gedung Kawan Lama, Jl. Puri Kencana No.1 Kembangan Selatan, Jakarta Barat 11610
Telp (+62 21) 582 2222 ext 017

- Jakarta : ACE Pejaten, Jl. Warung Buncit Raya No. 98 Telp (+62 21) 400 42328, 791 81915 ext 014
- Bekasi : ACE Living Plaza Jl. Ahmad Yani No. 9 Bekasi Telp (+62 21) 404 52328, 889 59922 ext 124
- Bandung : ACE IBCC Jl. Jend. A. Yani No. 296 Kec. Batununggal Telp (+62 22) 721 8080
- Surabaya : ACE Royal Plaza Jl. Ahmad Yani No. 16-18 Lt.1 Telp (+62 31) 210 68328, 827 1212 ext 121
- Bali : ACE Central Parkir Kuta Jl. Patih Jelantik No.15, Badung Telp (+62 361) 769 328
- Makassar : ACE Panakukkang Jl. Adyaksa Raya No.1 Lt. Dasar Panakukkang Telp (+62 411) 466 2080

Importir:

Kepada Yth.:



PT. Ace Hardware Indonesia, Tbk.

Gedung Kawan Lama

Jl. Puri Kencana No,1

Kembangan Selatan, Kembangan

Jakarta Barat 11610 - Indonesia

Telp : (+62 21) 582 9100

Fax : (+62 21) 582 4022, 582 1520

Website : www.acehardware.co.id

Email : ask_ace@acehardware.co.id



KARTU GARANSI

Lembar Untuk Store

No. Kartu :

Kode Barang :
 Keterangan Barang :
 No. Seri :
 No. Struk Pembelian :
 Tanggal Pembelian :
 No. Kartu Pelanggan :
 (Member)
 Nama Pembeli :
 Alamat Pembeli :
 Telepon :
 Part yang Digaransi :

Masa garansi ini berlaku untuk : *

SERVICE				
1	3	6	12	24
BULAN				

*setelah tanggal pembelian

SPAREPART						
1	2	3	6	12	24	36
BULAN						

*setelah tanggal pembelian

REPLACE NEW

1	3	6	12	24
BULAN				

Stempel Store &
Tanda Tangan

(.....)

KARTU GARANSI

Lembar Untuk Pembeli

No. Kartu :

Kode Barang :
 Keterangan Barang :
 No. Seri :
 No. Struk Pembelian :
 Tanggal Pembelian :
 No. Kartu Pelanggan :
 (Member)
 Nama Pembeli :
 Alamat Pembeli :
 Telepon :
 Part yang Digaransi :

Masa garansi ini berlaku untuk : *

SERVICE				
1	3	6	12	24
BULAN				

*setelah tanggal pembelian

SPAREPART						
1	2	3	6	12	24	36
BULAN						

*setelah tanggal pembelian

REPLACE NEW

1	3	6	12	24
BULAN				

Stempel Store &
Tanda Tangan

(.....)



Catatan

- GB** *For more product and warranty information,
please visit <https://hamiltonbeach.global>*
- FR** *Pour obtenir de plus amples informations sur les
produits et la garantie, veuillez visiter le site Internet
<https://hamiltonbeach.global>*
- ES** *Para obtener más información sobre este producto
y su garantía, visite <https://hamiltonbeach.global>*
- IT** *Per maggiori informazioni sul prodotto e sulla garanzia,
visitate il sito <https://hamiltonbeach.global>*
- DE** *Weitere Produkt- und Garantieinformationen
finden Sie auf <https://hamiltonbeach.global>*

Hamilton Beach®