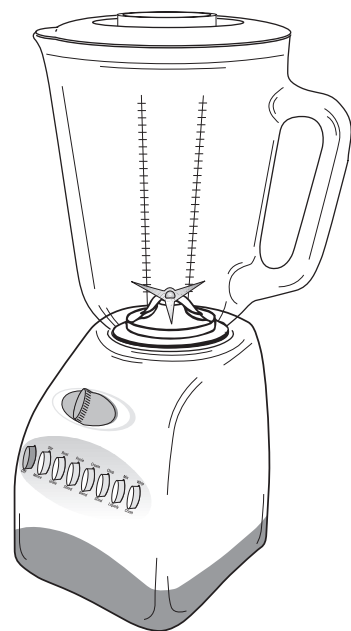

SAVE THIS USE AND CARE BOOK
CONSERVE ESTE INSTRUCTIVO
MANUAL DE OPERAÇÃO E MANUTENÇÃO

WINDMERE®

14-SPEED BLENDER (Pages 1-6)

LICUADORA DE 14 VELOCIDADES (Páginas 7-12)

LIQUIDIFICADOR DE 14 VELOCIDADES (Páginas 13-17)



HOUSEHOLD USE ONLY
PARA USO DOMESTICO SOLAMENTE
SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO

MODEL/MODELO/MODELO BD140

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

■ **READ ALL INSTRUCTIONS.**

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

POLARIZED PLUG (120V Models Only)

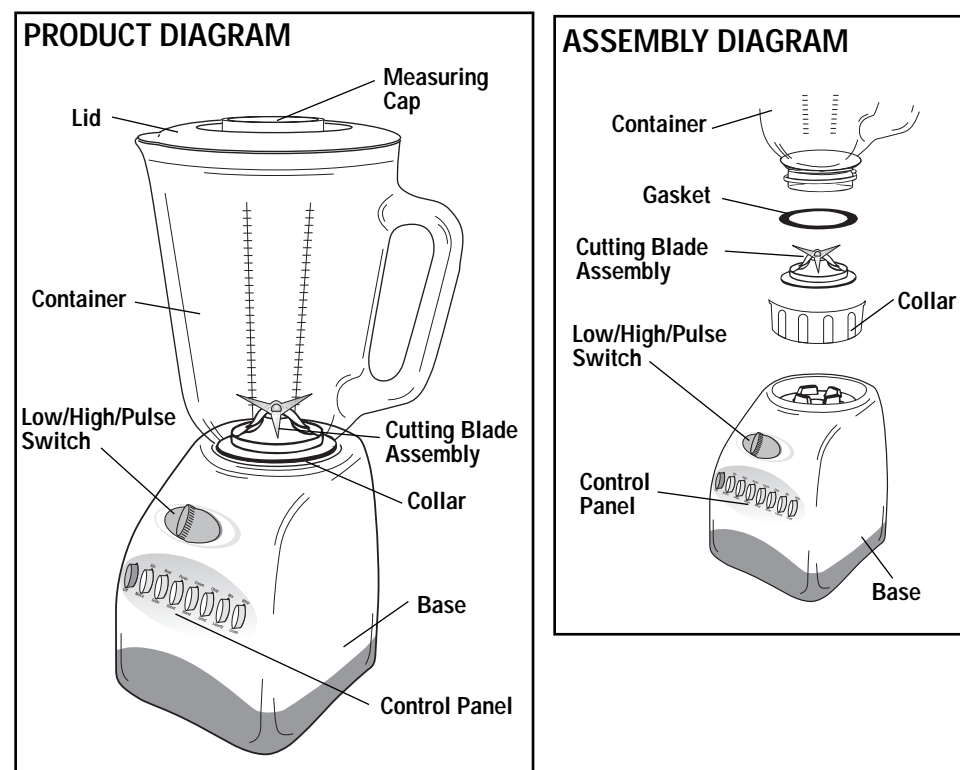
This appliance has a polarized plug one blade is wider than the other. To reduce the risk of electric shock, this plug will fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse it. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to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

ELECTRIC CORD

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

OPERATING INSTRUCTIONS

PRODUCT MAY VARY SLIGHTLY FROM ILLUSTRATIONS



LINE CORD SAFETY TIPS

1. Never pull or yank on the cord or the appliance.
2. To insert plug, grasp it firmly and guide it into outlet.
3. To disconnect appliance, grasp plug and remove it from outlet.
4. Before each use, inspect the line cord for cuts and/or abrasion marks. If any are found, this indicates that the appliance should be serviced and the line cord replaced. Please return it to our Service Department or to an authorized service representative.
5. Never wrap the cord tightly around the appliance, as this could place undue stress on the cord where it enters the appliance and cause it to fray and break.

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

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or similarly qualified person in order to avoid a hazard.

HOW TO USE

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

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

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

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

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

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

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

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

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

HOW TO USE THIS 14-SPEED BLENDER

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

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

HOW TO USE THIS BLENDER CONTROL PANEL

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

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

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

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

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

PULSE BLENDING: Place thumb on the Low/High/Pulse switch, move switch toward Pulse setting, and quickly release it for short bursts of power. Pulse setting is ideal for small quantities or short blending cycles. For example, use the pulse setting to crumb a variety of dry ingredients: cookies, crackers, breads. Also ideal for chopping vegetables and nuts, grating cheese or chocolate.

This blender is not capable of the following functions:

Grinding meat, mashing boiled potatoes, kneading dough, whipping egg whites stiff, extracting juice from vegetables and fruits.

- STIR:** Frozen juices, whole eggs, instant puddings, gelatins.
- BEAT:** Thin batters and sauces.
- PUREE:** Cooked fruits and vegetables for baby foods, special diet foods.
- CREAM:** Smooth spreads and dips.
- CHOP:** Fresh fruits, vegetables, nuts, pickles, hard-cooked eggs, cooked meats.
- MIX:** Batters, fillings, sauces, dips, and gravies.
- WHIP:** Mixed drinks, whipped cream.
- MINCE:** Onions, garlic, vegetables, nuts and cooked meats.
- GRATE:** Coconut, citrus peel, hard cheeses, whole spices. Ice (add liquid first). Add cubes one at a time.
- SHRED:** Coarsely chopped vegetables.
- BLEND:** Mayonnaise, nut batters, hollandaise sauce and salad dressings.
- GRIND:** Cheese, cooked meats, coffee, split peas, bread, dry cereal, crackers, cookies and nuts.
- CRUSH:** Fitness drinks, smoothies, malts and milk shakes.
- LIQUEFY:** Fruits and vegetables in liquid, desserts, and heavy batters.
- NOTE:** Due to the varieties in amount and consistency of some foods processed, a higher or lower speed than suggested may occasionally be preferred.

FOOD PREPARATION SUGGESTIONS

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

CHOP, MINCE and GRATE ingredients for homemade salsas.

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

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

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

The potential is unlimited!

HELPFUL HINTS

- It only takes seconds to perform a function, not minutes. Stop the blender after several seconds to check the results. This will help avoid over-processing.
- Always place lid over container before blending.
- Place liquid ingredients into the blender first, unless recipe instructs otherwise.
- Extra ingredients may be added while blending by removing cap on top of lid.
- Shut blender off if blending stops or ingredients stick to the container. Remove the lid and, with a rubber spatula, push the mixture toward the blades. Place lid back on top of the container and resume blending.
- Do not place any utensil in the container - spoon, spatula, knife, etc. - while blender is in operation.
- To reduce wear on the cutting blade assembly, place solid food portions in blender 1/2 cup at a time. Raw fruits and vegetables or cooked meats should be cut in 1" pieces before blending.
- Remove thick mixtures easily through bottom of the container after removing the cutting blade assembly.
- Do not store food in the container.
- When recipes require different speeds for different blend ingredients, blend a portion at a time.
- When crushing ice, add only one cube at a time. Blend ice only when liquid is in the container.
- Always lift container out of base to prevent it from unscrewing from the blade assembly. Grasp collar and handle to avoid content spillage.

CARE AND CLEANING

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

NOTE: Do not put parts in an automatic dishwasher, as damage may occur due to heat and water pressure. However, container may be placed in dishwasher WITHOUT lid, collar and cutting blade assembly.

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

NEED HELP?

Service, if necessary, must be performed by Household Products or Authorized Household Appliance Service Center. The Service Center nearest you can be found in the yellow pages of your phone book under "Appliances – Small."

If mailing or shipping your unit, pack it carefully in a sturdy carton with enough packing material to prevent damage. Include a note describing the problem to our Service Center and be sure to give your return address. We also suggest that you insure the package for your protection.

ONE-YEAR WARRANTY

Household Products warrants this product against any defects that are due to faulty material or workmanship for a one-year period after the original date of consumer purchase. This warranty does not include damage to the product resulting from accident or misuse, or repairs performed by non-authorized repair shops. If the product should become defective within the warranty period, we will repair it or elect to replace it free of charge. To honor this warranty, the product with the corresponding registration card and/or receipt/proof of purchase are required. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state or province to province. For answers to any questions, contact your nearest Household Products, Inc. or Authorized Household Appliance Service Center.

For the nearest service center, please see the appropriate address below.

<p>ARGENTINA Avenida Maipu 3850 1636 Olivos, Buenos Aires Tel.: 0-800-8-1221</p> <p>COLOMBIA Carrera 38 No. 166-64 Santa Fe de Bogota Tel.: 571-677-7496</p> <p>COSTA RICA Calle 20 entre Avenida 1 y 3 San José Tel.: 506-221-6100</p> <p>CHILE Agustinas 2718 Santiago Tel.: 562-687-1700</p> <p>ECUADOR Manuel Larrea 726 y Bogota Quito Tel.: 593-256-8551</p> <p>EL SALVADOR 27 Calle Poniente y 25 Ave. Norte No. 1510 San Salvador Tel.: 503-226-0022</p> <p>GUATEMALA 6 Ave. 12-27 Zona 9 Ciudad de Guatemala Tel.: 502-232-5705</p> <p>MÉXICO Lázaro Cárdenas #18 Col. Obrera Delegación Cuatémoc 06800 México, D.F. Tel.: 91-800-50-833 588-93-77</p>	<p>• VERACRUZ Prolongación Días Mirón #4280 (entre Violetas y Magnolias) Col. Remes 91920 Veracruz, Ver. Tel.: (91-29) 21-70-16</p> <p>• PUEBLA 17 Norte #205 72000 Puebla, Pue Tel.: (91-22) 46-37-26</p> <p>• TORREÓN Blvd. Independencia 95 Pte. 27000 Torreón, Coal Tel.: (91-17) 16-52-65</p> <p>• MÉRIDA Calle 63 #459-A (entre 50 y 52) 97000 Mérida, Yuc. Tel.: (91-99) 23-54-90</p> <p>• COATZACOALCOS Corregidora #406 96400 Coatzacoalcos, Ver. Tel.: (91-92) 12-13-80</p> <p>• GUADALAJARA Av. Vallarta #4901-A Col. Prados Vallarta 45020 Zapopan, Jal. Tel.: (91-36) 73-28-15</p> <p>• QUERÉTARO Av. Madero 139, Pte. 76000 Querétaro, Qro. Tel.: (91-42) 14-16-60</p> <p>• SAN LUIS POTOSÍ Pedro Moreno #100 Col. Centro 78000 San Luis Potosí, S.L.P. Tel.: (91-48) 14-25-67</p>	<p>• VILLAHERMOSA Av. Constitución #516-A 86000 Villahermosa, Tabasco Tel.: (91-93) 12-51-11</p> <p>• MONTERREY Av. Fco. I. Madero Pte. 1820-AA Zona Centro 64000 Monterrey, N.L. Tel.: (91-83) 72-14-76</p> <p>• CULIACÁN Av. Nicolás Bravo #1063 80000 Culiacán, Sin. Tel.: (91-57) 12-42-10</p> <p>PANAMA Via Brazil y Ave. Samuel Lewis #31 Ciudad de Panama Tel.: 507-264-2243</p> <p>PERU Calle Omega 225-231 Parque Industrial Caltao 1 Lima Tel.: 511-451-9505</p> <p>PUERTO RICO Calle C#14 Rexco Industrial Park Caparra Heights Station San Juan, P.R. 00334 Tel.: 1-800-347-5117</p> <p>VENEZUELA Edif. Xerox, Piso 6 Av. Libertador, Urb. Bello Campo Caracas Tel.: 582-267-0590</p>
---	--	--

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

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

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ENCHUFE POLARIZADO (Solamente para los modelos de 120V)

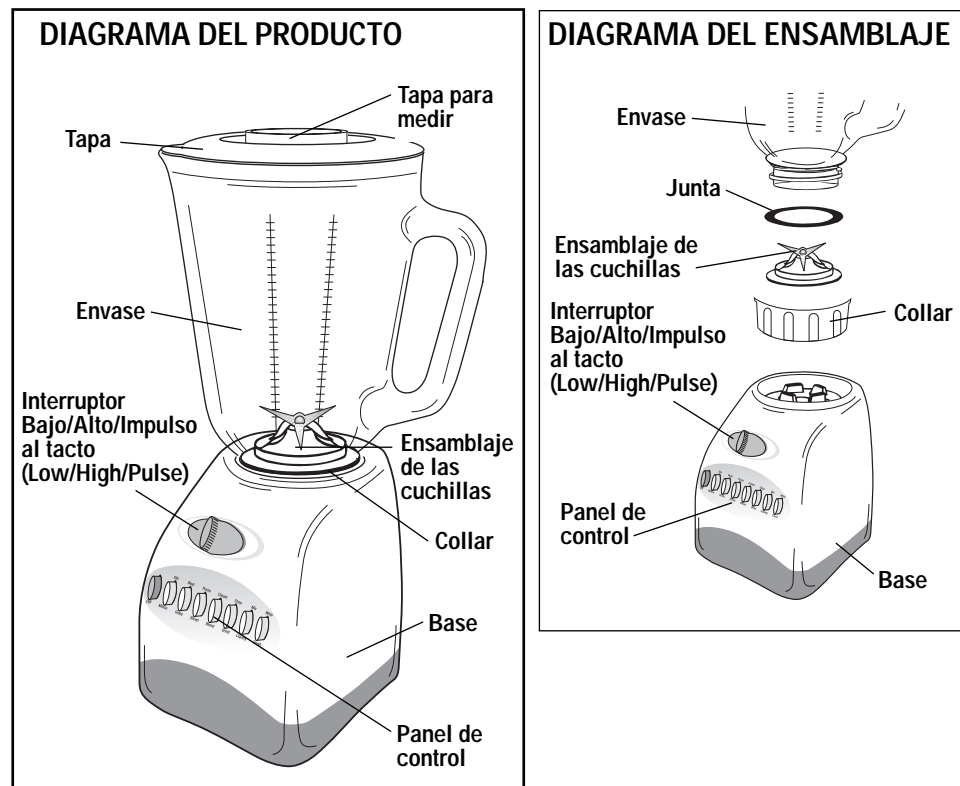
Esta unidad cuenta con un enchufe polarizado que tiene un contacto más ancho que el otro. Con el fin de reducir el riesgo de un choque eléctrico, este tipo de enchufe, se ajusta únicamente a un tomacorriente polarizado. Si el enchufe no se ajusta al tomacorriente, inviértalo. Si aún así no se acomoda, busque la ayuda de un electricista. Por ningún punto trate de modificar o hacerle cambios al enchufe.

CORDON ELÉCTRICO

Un cordón de extensión puede ser usado con cuidado; sin embargo la graduación eléctrica deberá ser por lo menos de la misma graduación eléctrica de este artefacto. La extensión no se deberá dejar que cuelgue de la mesa, donde pueda ser halada por un niño o tropezarse.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

ESTE PRODUCTO PUEDE VARIAR LIGERAMENTE DE LAS ILUSTRACIONES



SUGERENCIAS PARA SEGURIDAD CON EL CORDON

1. Nunca hale o tire del cordón o del artefacto.
2. Para introducir el enchufe, sujételo firmemente y guíelo hacia el tomacorriente.
3. Para desconectar el artefacto, sujete el enchufe y retírelo del tomacorriente.
4. Antes de cada uso, inspeccione el cordón si tiene cortes y/o raspaduras. Si algo fuera encontrado, esto indica que el artefacto deberá ser revisado y el cordón deberá ser reemplazado. Por favor, devuélvalo a nuestro Departamento de Servicio o a un representante de servicio autorizado.

5. Nunca enrolle el cordón ajustadamente alrededor del artefacto, ya que esto podría causar una presión excesiva en el cordón donde éste entra al artefacto y causar desgaste y rotura.

NO HAGA FUNCIONAR EL ARTEFACTO SI EL CORDON MUESTRA CUALQUIER DAÑO, O SI EL ARTEFACTO FUNCIONA INTERMITENTEMENTE O DEJA DE FUNCIONAR COMPLETAMENTE.

Si el cordón estuviera dañado, deberá ser reemplazado por el fabricante o su agente de servicio o por una persona calificada para evitar un peligro.

COMO USAR

Este artefacto es para USO DOMESTICO SOLAMENTE y puede ser enchufado en cualquier tomacorriente de corriente alterna (corriente ordinaria doméstica). No use ningún otro tipo de tomacorriente eléctrico.

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

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

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

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

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

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

INSTRUCCIONES PARA EL ENSAMBLAJE

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

COMO USAR ESTA LICUADORA DE 14 VELOCIDADES

1. Asegúrese de que el botón APAGADO (OFF) esté presionado.
2. Enchufe el cordón en un tomacorriente standard de corriente alterna (CA).
3. Coloque los ingredientes en el envase.
4. Asegúrese de que la tapa para medir esté en la tapa y ésta esté asegurada en la parte de arriba del envase.
5. Presione el botón para seleccionar la función y velocidad deseada.
6. Empuje el botón APAGADO (OFF) cuando el proceso esté terminado. Antes de remover la tapa o el envase de la base, espere a que las cuchillas dejen de rotar. Para retirar el envase de la base agarre la montura y el mango del envase.

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

COMO USAR EL PANEL DE CONTROLES DE LA LICUADORA

Presione cualquiera de los 7 botones que tienen 14 velocidades y funciones opcionales.

El interruptor Bajo/Alto/Impulso al tacto (Low/High/Pulse) dobla la cantidad de velocidades disponibles.

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

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

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

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

La licuadora **no** está capacitada para las siguientes funciones:

Moler carne, amasar papas hervidas, amasar la masa, batir las claras de huevo a punto de nieve, extraer jugo de los vegetales y frutas.

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

BEAT: Bate masas suaves y salsas.

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

CREAM: Suaviza ciertas cremas.

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

MIX: Mezcla cremas, rellenos, salsas.

WHIP: Une bebidas, bate cremas.

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

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

SHRED: Tritura los vegetales más gruesos.

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

GRIND: Muele quesos, carnes cocidas, café, arvejas, pan, cereal seco, galletas y nueces.

CRUSH: Escarcha bebidas dietéticas, batidos de fruta, bebidas malteadas y batidos de leche.

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

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

SUGERENCIAS PARA LA PREPARACION DE LOS ALIMENTOS:

Consulte recetas favoritas y prepare una variedad de delicias culinarias con su nueva licuadora. Use su licuadora para crear deliciosas mezclas de bebidas congeladas. Prepare en CRUSH batidos de leche más cremosos lo mismo las bebidas para las dietas. Añada ingredientes de mucho sabor, frutas frescas o congeladas, miel de chocolate y/o cebada en polvo, a una variedad de helados.

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

Use CHOP, MINCE y GRATE para hacer salsas caseras.

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

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

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

¡Una cantidad ilimitada de ideas está a su alcance!

SUGERENCIAS UTILES

- Solo toma unos segundos ejecutar una función, no minutos. Pare la licuadora después de varios segundos para examinar los resultados. Esto le ayudara a evitar a un sobre-procesamiento.
- Siempre coloque la tapa en el envase antes de comenzar a licuar.
- Coloque primero los ingredientes líquidos en la licuadora, a no ser que la recete recomiende lo contrario.
- Ingredientes extras pueden ser añadidos mientras se esté licuando, removiendo la tapa para medir.

- Apague la licuadora si ésta se para o los ingredientes se pegan al envase. Retire la tapa y con una espátula de goma, empuje la mezcla hacia las cuchillas. Coloque nuevamente la tapa en el envase y siga licuando.
- No coloque ningún utensilio en el envase -- cuchara, espátula, cuchillo, etc. -- mientras la licuadora esté funcionando.
- Para reducir el desgaste del ensamblaje de las cuchillas, coloque las porciones de alimentos sólidos en la licuadora, 1/2 taza a la vez. Frutas o vegetales crudos o carnes cocidas deberán ser cortadas en trozos de 1" antes de licuarlas.
- Retire las mezclas espesas fácilmente por la base del envase después de haber sacado las cuchillas.
- No guarde los alimentos en el envase.
- Cuando las recetas requieran diferentes velocidades para los diferentes licuados de ingredientes, licúe una porción a la vez.
- Cuando esté triturando hielo, añada un cubo a la vez. Licúe el hielo solamente cuando haya líquido en el envase.
- Siempre levante el envase de la base para prevenir que éste se desenrosque del ensamblaje de las cuchillas. Sujete el collar y el mango para prevenir que el contenido se derrame.

CUIDADO Y LIMPIEZA

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

NOTA: No ponga las partes en la lavadora automática de lavaplatos, ya que el calor y presión de agua podría dañarlas. Sin embargo, el envase puede ser lavado en la lavadora de platos, pero SIN la tapa, collar ni la cuchilla.

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

¿NECESITA AYUDA?

Cualquier servicio de ser necesario, deberá realizarse por un centro de servicio autorizado o propio de Household Products. Puede encontrar el centro de servicio más cercano a usted, buscando en las páginas amarillas de la guía telefónica.

Si envía por correo su unidad, empáquela con cuidado en un cartón resistente con suficiente material de empaque para evitar cualquier daño. Por favor incluya una nota para nuestro centro de servicio describiendo el problema. No se olvide de anotar su dirección y su número telefónico. Para su propia protección le sugerimos enviar el paquete asegurado.

UN AÑO DE GARANTÍA

Household Products garantiza este producto contra cualquier defecto originado por fallas en los materiales o en la mano de obra por un periodo de un año a partir de la fecha original de compra. Esta garantía no incluye daños al producto ocasionados por accidentes, mal uso, ni como resultado de reparaciones efectuadas por personas no autorizadas. Si el producto resulta con defectos dentro del periodo de garantía, conforme sea necesario, lo repararemos o reemplazaremos libre de cargo. Para que esta garantía sea válida debe presentar el producto con su recibo de compra y la tarjeta de garantía. Esta garantía le otorga derechos específicos, y usted podría tener otros que pueden variar en su país. Si tiene alguna pregunta, comuníquese con una sucursal o centro de servicio más cercano autorizado por Household Products, Inc.

Favor consultar la dirección de su servicentro más cercano.

ARGENTINA Avenida Maipu 3850 1636 Olivos, Buenos Aires Tel.: 0-800-8-1221	• VERACRUZ Prolongación Días Mirón #4280 (entre Violetas y Magnolias) Col. Remes 91920 Veracruz, Ver. Tel.: (91-29) 21-70-16	• VILLAHERMOSA Av. Constitución #516-A 86000 Villahermosa, Tabasco Tel.: (91-93) 12-51-11
COLOMBIA Carrera 38 No. 166-64 Santa Fe de Bogota Tel.: 571-677-7496	• PUEBLA 17 Norte #205 72000 Puebla, Pue Tel.: (91-22) 46-37-26	• MONTERREY Av. Fco. I. Madero Pte. 1820-AA Zona Centro 64000 Monterrey, N.L. Tel.: (91-83) 72-14-76
COSTA RICA Calle 20 entre Avenida 1 y 3 San José Tel.: 506-221-6100	• TORREÓN Blvd. Independencia 95 Pte. 27000 Torreón, Coal Tel.: (91-17) 16-52-65	• CULIACÁN Av. Nicolás Bravo #1063 80000 Culiacán, Sin. Tel.: (91-57) 12-42-10
CHILE Agustinas 2718 Santiago Tel.: 562-687-1700	• MÉRIDA Calle 63 #459-A (entre 50 y 52) 97000 Mérida, Yuc. Tel.: (91-99) 23-54-90	PANAMA Vía Brazil y Ave. Samuel Lewis #31 Ciudad de Panama Tel.: 507-264-2243
ECUADOR Manuel Larrea 726 y Bogota Quito Tel.: 593-256-8551	• COATZACOALCOS Corregidora #406 96400 Coatzacoalcos, Ver. Tel.: (91-92) 12-13-80	PERU Calle Omega 225-231 Parque Industrial Caltao 1 Lima Tel.: 511-451-9505
EL SALVADOR 27 Calle Poniente y 25 Ave. Norte No. 1510 San Salvador Tel.: 503-226-0022	• GUADALAJARA Av. Vallarta #4901-A Col. Prados Vallarta 45020 Zapopan, Jal. Tel.: (91-36) 73-28-15	PUERTO RICO Calle C#14 Rexco Industrial Park Caparra Heights Station San Juan, P.R. 00334 Tel.: 1-800-347-5117
GUATEMALA 6 Ave. 12-27 Zona 9 Ciudad de Guatemala Tel.: 502-232-5705	• QUERÉTARO Av. Madero 139, Pte. 76000 Querétaro, Qro. Tel.: (91-42) 14-16-60	VENEZUELA Edif. Xerox, Piso 6 Av. Libertador, Urb. Bello Campo Caracas Tel.: 582-267-0590
MÉXICO Lázaro Cárdenas #18 Col. Obrera Delegación Cuatémoc 06800 México, D.F. Tel.: 91-800-50-833 588-93-77	• SAN LUIS POTOSÍ Pedro Moreno #100 Col. Centro 78000 San Luis Potosí, S.L.P. Tel.: (91-48) 14-25-67	

CUIDADOS IMPORTANTES

Precauções básicas de segurança como as descritas abaixo devem ser observadas sempre que fizermos uso de aparelhos elétricos.

- **LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES.**
- Para proteger-se contra o risco de choque elétrico, não coloque a base do liquidificador, o cabo condutor de eletricidade ou o plugue em água ou outro líquido qualquer.
- Este aparelho não deverá ser usado por crianças e cuidados deverão ser tomados quando o mesmo for utilizado perto delas.
- Desligue e tire o plugue da tomada quando o aparelho não estiver em uso, antes de colocar ou tirar componentes dele e antes de limpá-lo.
- Evite tocar peças em movimento.
- Não opere qualquer aparelho com cabo ou plugue defeituosos ou mesmo depois de um mau funcionamento, queda, ou qualquer dano causado ao mesmo. Leve o aparelho para um centro autorizado de assistência técnica para inspeção, conserto ou ajuste elétrico ou mecânico.
- O uso de acessórios (inclusive recipientes de vidro) que não os recomendados ou vendidos pelo fabricante deste aparelho poderá provocar risco de incêndio, choque elétrico ou lesões às pessoas.
- Não use o liquidificador ao ar livre.
- Não deixe que o cabo ou o plugue fiquem pendurados para fora da mesa ou do balcão.
- Mantenha as mãos e os utensílios fora do recipiente de vidro quando o motor estiver em funcionamento para reduzir o risco de sérias lesões à pessoas ou danos ao liquidificador. Uma espátula pode ser usada, mas somente quando o liquidificador não estiver em funcionamento.
- As lâminas são afiadas, portanto, tenha cuidado ao manipulá-las.
- Para reduzir o risco de lesões, nunca deixe o conjunto de lâminas na base sem que o recipiente esteja devidamente colocado.
- Sempre opere o liquidificador com a tampa.
- Ao processar líquidos quentes, remova a peça central da tampa

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

PLUGUE POLARIZADO (Somente modelos de 120V)

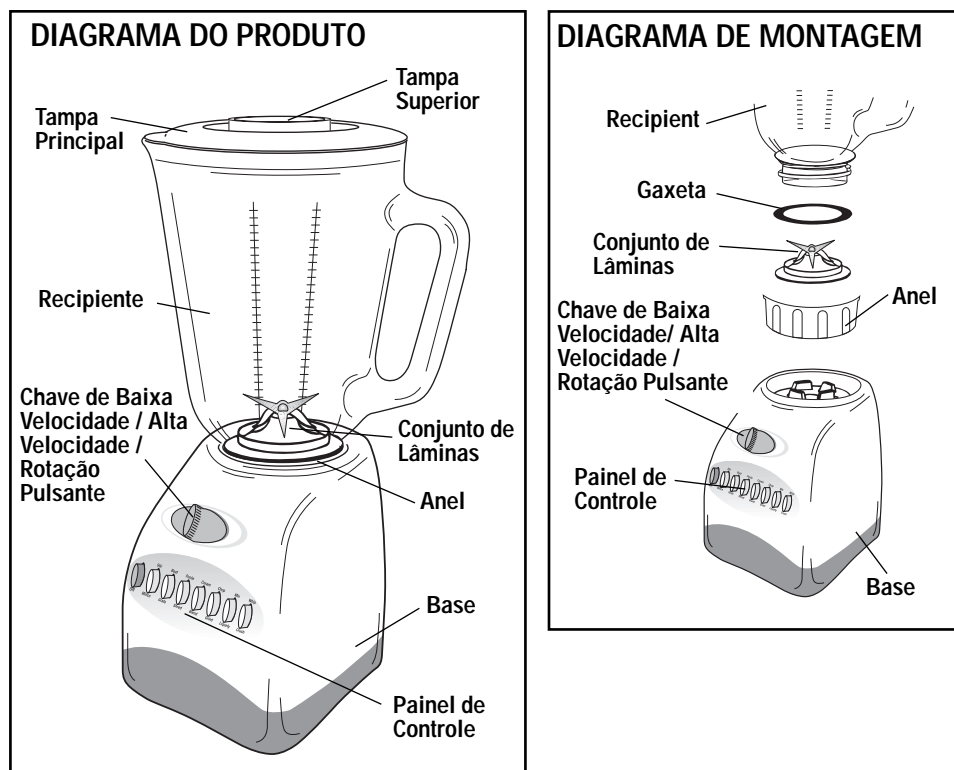
Este aparelho possui um plugue com pinos chatos polarizados - um pino é mais largo que o outro. Para reduzir o risco de choque elétrico, o plugue encaixa na tomada polarizada em apenas um sentido. Se os pinos não encaixarem, inverta a posição do plugue e tente novamente. Se ainda assim não se encaixarem, consulte um electricista. Não tente anular esta característica de segurança.

CORDÃO ELÉCTRICO

Com o devido cuidado pode-se usar uma extensão no cabo condutor de eletricidade; no entanto, a capacidade elétrica expressa na extensão deverá ser, no mínimo, igual à do aparelho. Não permita que uma extensão fique pendurada para fora do balcão ou da mesa, evitando que a mesma seja puxada por uma criança ou que alguém possa tropeçar nela.

INSTRUÇÕES OPERACIONAIS

O PRODUTO PODERÁ SER LIGEIRAMENTE DIFERENTE DAQUELE APRESENTADO NA ILUSTRAÇÃO



DICAS DE SEGURANÇA SOBRE O CABO CONDUTOR DE ELETRICIDADE

1. Nunca retire o plugue da tomada puxando-o pelo cabo ou pelo aparelho.
2. Para inserir o plugue, segure-o firmemente e insira na tomada.
3. Para desligar o aparelho, segure o plugue e remova-o da tomada.
4. Antes de cada uso verifique se o cabo apresenta cortes e/ou marcas de desgaste. Em caso afirmativo isto indica que o aparelho deve ser inspecionado e o cabo substituído. Envie o aparelho ao nosso Departamento de Assistência Técnica ou a um representante técnico autorizado.
5. Nunca enrole o cabo condutor de eletricidade ao redor do aparelho. Não force o cabo no local onde ele penetra a base do aparelho pois o mesmo poderá desgastar-se e arrebentar posteriormente.

NÃO DEIXE O APARELHO LIGADO SE O CABO APRESENTAR QUALQUER SINAL DE DESGASTE, SE O APARELHO FUNCIONAR INTERMITENTEMENTE OU CASO PARE DE FUNCIONAR COMPLETAMENTE.

Para evitar maiores riscos, caso o cabo condutor de electricidade apresente qualquer dano, deverá ser substituído pelo fabricante, por seu representante técnico ou mesmo por profissional igualmente qualificado.

COMO UTILIZAR

Este aparelho destina-se **SOMENTE AO USO DOMÉSTICO**. Ele pode ser conectado a qualquer tomada elétrica de CA (corrente comum residencial). Não opere em nenhum outro tipo de tomada.

ANTES DE USAR O APARELHO PELA PRIMEIRA VEZ: Tire o liquidificador da caixa e lave as tampas principal e superior, o recipiente, a gaxeta, o conjunto de lâminas e o anel com água quente e sabão. A tampa superior/principal e o conjunto de lâminas deverão ser desmontadas antes de serem lavados.

Para remover a tampa superior, gire a mesma até que as abas se alinhem com as fendas da tampa principal e, então, retire-a.

Para desmontar o conjunto de lâminas, desenrosque o anel da base e suspenda cuidadosamente o conjunto. Remova a gaxeta.

SE O LIQUIFICADOR POSSUI RECIPIENTE DE PLÁSTICO, GIRE O ANEL NO SENTIDO HORÁRIO A FIM DE DESMONTÁ-LO PARA A LIMPEZA.

SE O LIQUIFICADOR POSSUI RECIPIENTE DE VIDRO, GIRE O ANEL NO SENTIDO ANTI-HORÁRIO A FIM DE DESMONTÁ-LO PARA A LIMPEZA.

Depois de lavar as peças, enxague bem e seque-as completamente. Passe um pano úmido ou uma esponja na base do liquidificador para remover qualquer poeira remanescente da embalagem. **NUNCA MERGULHE** a base do aparelho, cabo ou plugue em água ou outro líquido qualquer. Use somente detergentes suaves. Não use sapólios ou abrasivos nos componentes do liquidificador.

INSTRUÇÕES DE MONTAGEM

1. Coloque o liquidificador sobre uma superfície plana. **NÃO COLOQUE O PLUGUE NA TOMADA ATÉ QUE O LIQUIDIFICADOR ESTEJA TOTALMENTE MONTADO.**
2. Para montar o liquidificador, encaixe a gaxeta no conjunto de lâminas e insira-o no anel. Enrosque firmemente o anel no recipiente e encaixe-o na base. Insira a tampa superior na tampa principal, girando-a até obter o encaixe. Coloque a tampa no topo do recipiente.

COMO USAR O LIQUIDIFICADOR DE 14 VELOCIDADE

1. Certifique-se de que o botão OFF (DESLIGAR) esteja pressionado.
2. Ligue o cabo condutor de energia em qualquer tomada de CA.
3. Coloque os ingredientes no recipiente.
4. Assegure-se de que a tampa superior esteja encaixada na tampa principal e que esta esteja firmemente colocada no topo do recipiente.
5. Pressione o botão para escolher função e velocidade desejadas.
6. Pressione o botão OFF ao terminar o processamento dos ingredientes. Antes de remover a tampa ou o recipiente da base, deixe que as lâminas parem de girar. Para remover o recipiente da base, segure a alça do recipiente e, com a outra mão encostada no anel, puxe o recipiente para cima.

CUIDADO: Se o recipiente girar durante a operação aperte imediatamente o botão OFF e segure o recipiente, pressionando o conjunto de lâminas de encontro ao mesmo.

COMO USAR O PAINEL DE CONTROLE DO LIQUIDIFICADOR

Pressione qualquer um dos 7 botões para obter até 14 opções de velocidade e funções.

A chave Baixa Velocidade / Alta Velocidade / Rotação Pulsante dobra as velocidades disponíveis.

Para assegurar uma operação precisa as funções são descritas em cada botão correspondente.

BAIXA VELOCIDADE: Deslize a chave Baixa Velocidade / Alta Velocidade / Rotação Pulsante para Low (Baixa). As funções em baixa velocidade estão descritas no painel superior.

ALTA VELOCIDADE: Deslize a chave Baixa Velocidade / Alta Velocidade / Rotação Pulsante para High (Alta). As funções em alta velocidade estão descritas no painel inferior.

ROTAÇÃO PULSANTE: Coloque o polegar na chave Baixa Velocidade / Alta Velocidade / Rotação Pulsante. Mova a chave para Pulse (Rotação Pulsante) e solte-a para obter curtas elevações súbitas de potência. O ajuste Pulse é ideal para pequenas quantidades de ingredientes ou para

ciclos curtos de operação. Por exemplo, utilize o ajuste Pulse para pulverizar ingredientes secos como biscoitos, bolachas e pães. É também ideal para picar verduras e castanhas, ralar queijo ou chocolate.

O liquidificador não foi projetado para realizar as seguintes funções:

Moer carne, fazer purê de batatas, sovar massa, bater claras em neve ou espremer sucos.

O liquidificador pode realizar as seguintes funções

STIR (MEXER): sucos congelados, ovos inteiros, pudins instantâneos e gelatinas.

BEAT (BATER): massas líquidas ou raladas e molhos.

PUREE (PURÉ): frutas e verduras cozidas para papinhas de bebês.

CREAM (CREME): molhos cremosos.

CHOP (PICAR): frutas frescas, verduras, castanhas, pickles, ovos cozidos e carnes cozidas.

MIX (MISTURAR): massas líquidas, recheios e molhos.

WHIP (BATER): bebidas mistas e creme batido.

MINCE (PICAR): cebolas, alho, verduras, castanhas e carne cozida.

GRATE (RALAR): coco, casca de frutas, queijo duro, condimentos inteiros e gelo (adicione líquido primeiro e, em seguida, um cubo de cada vez).

SHRED (RETALHAR): pedaços grandes de verduras.

BLEND (COMBINAR): maionese, massas líquidas de castanhas, molho holandês e molhos para salada.

GRIND (MOER): queijo, carne cozida, café, ervilhas, pão, cereal seco, bolachas, biscoitos e castanhas.

CRUSH (TRITURAR): bebidas de regimes especiais, vitaminas e milk-shakes.

LIQUEFY (LIQUIDIFICAR): frutas e verduras liquefeitas, sobremesas e massas pesadas.

OBSERVAÇÃO: Devido às variações na quantidade e consistência dos alimentos que venham a ser processados, uma velocidade mais alta ou mais baixa que a sugerida poderá ser necessária.

SUGESTÕES NO PREPARO DE ALIMENTOS

Consulte suas receitas para preparar uma variedade de delícias culinárias com seu novo liquidificador. Use-o para criar deliciosas bebidas mistas e congeladas. Coloque em CRUSH (TRITURAR) para fazer ricos e cremosos milk-shakes e bebidas para regimes especiais.

Acrescente ingredientes saborosos, frutas frescas ou congeladas, calda de chocolate e/ou achocolatados a uma variedade de sorvetes. Use o ajuste LIQUEFY (LIQUIDIFICAR) para preparar refrescantes vitaminas – morango, laranja, banana, pêssego – ou crie uma bebida exótica.

CHOP, MINCE (PICAR) ou GRATE (RALAR) os ingredientes para preparar deliciosos molhos caseiros.

Faça molhos para tira-gostos e saladas com a função CREAM (CREME) ou BLEND (COMBINAR).

Faça PUREE (PURÉ) de frutas e verduras para papinhas de bebês, molhos ou caldos.

GRIND (MOER) ingredientes secos para fazer saborosos molhos ou coberturas para aves, carnes e peixes fritos ou assados.

As possibilidades são ilimitadas

DICAS ÚTEIS

- A máquina leva apenas alguns segundos para realizar uma função, não minutos. Pare o liquidificador depois de alguns segundos e examine o resultado, assim você evita o processamento excessivo.
- Coloque sempre a tampa no recipiente antes de operar a máquina.
- Place liquid ingredients into the blender first, unless recipe instructs otherwise.
- Coloque primeiro os ingredientes líquidos no liquidificador, a não ser que a receita exija o contrário.

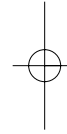
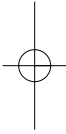
- Desligue o liquidificador se o processamento parar ou se os ingredientes ficarem colados ao recipiente. Remova a tampa e, com um espátula de borracha, empurre a mistura no sentido das lâminas. Coloque a tampa de volta no recipiente e continue a operação.
- Não insira nenhum utensílio – colher, espátula, faca, etc. – no recipiente quando o liquidificador estiver em operação.
- Para reduzir o desgaste do conjunto de lâminas, coloque porções de alimentos sólidos no liquidificador em volume de 1/2 xícara de vez. Frutas e verduras cruas e carnes cozidas deverão ser cortadas em pedaços de 2cm antes de serem processadas.
- As massas grossas podem ser retiradas com maior facilidade pelo fundo do recipiente após a remoção do conjunto de lâminas.
- Não guarde alimentos no recipiente.
- Quando a receita exigir velocidades diferentes para o processamento de ingredientes diversos em uma mesma receita, processe uma combinação de cada vez.
- Ao triturar gelo acrescente apenas um cubo de vez e somente quando já tiver colocado o líquido no recipiente.
- Sempre puxe o recipiente diretamente para cima e para fora da base a fim de evitar que ele se desenrosque do conjunto de lâminas. Segure firmemente o anel e a alça para evitar que o conteúdo derrame.

CUIDADO E LIMPEZA

Este aparelho requer pouca manutenção, porém, ele NÃO contém peças que possam ser consertadas pelo usuário. Não tente consertar o aparelho você mesmo. Leve-o a profissionais qualificados para a execução do serviço, quando necessário.

OBSERVAÇÃO: Não coloque os componentes deste aparelho em uma máquina de lavar pratos porque podem ser danificados pelo calor e pela pressão da água. Entretanto, o recipiente pode ser lavado na máquina SEM a tampa, o anel e o conjunto de lâminas.

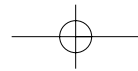
- Desligue sempre o aparelho antes de limpá-lo.
- Para limpar o recipiente, desmonte o liquidificador desenroscando o anel da base e, cuidadosamente, remova o conjunto de lâminas do recipiente.
- Remova as lâminas e a gaxeta do anel.
- Lave as tampas principal e superior, o recipiente de plástico, a gaxeta, o conjunto de lâminas e o anel em água quente e sabão. Enxague bem e seque-os completamente. Passe um pano úmido ou esponja na base do liquidificador. **NUNCA MERGULHE a base em água ou outro líquido qualquer.**
- Monte-o novamente (veja INSTRUÇÕES DE MONTAGEM).
- Ao guardar o liquidificador deixe um espaço para a entrada do ar entre a tampa e o topo do recipiente a fim de prevenir o acúmulo de odores.



Printed in People's Republic of China
Impreso en la República Popular China
Produto feito na República Popular da China

R12000/3-24-53E/S/P

BL-1400 (LAT/SPE)



Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>