

better chef®
BETTER RESULTS

SAVE THESE INSTRUCTIONS
HOUSEHOLD USE ONLY

Dispensing Blender

Mixeur avec robinet verseur

Licuada con Dispensador



IM-606B



IM-608R

Model no. IM-606B and IM-608R

READ AND SAVE THIS USE AND CARE BOOK
CONSERVER CE GUIDE D'ENTRETIEN ET D'UTILISATION
POR FAVOR LEA ESTE INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL
PRODUCTO

IMPORTANT SAFEGUARDS

Carefully read all the instructions before using the appliance and keep in a safe place for future reference. When using this appliance, basic safety precautions should always be followed including the following:

- Ensure all packaging materials and any promotional labels or stickers are removed from the blender before first use.

- To protect against risk of electrical shock do not put the appliance, the cord and plug in water or other liquid.

- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.

- Unplug from the outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning the appliance. To disconnect, press On/Off button and then remove the plug from the mains.

- Avoid contacting moving parts.

- Do not operate this 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.

- g) The use of attachments, including canning jars, not recommended by the manufacturer may cause a risk of injury to persons.

- Do not use outdoors. For domestic use only.

- Do not leave the cord hanging over the edge of a kitchen table or tabletop. Avoid contact between the cord and hot surfaces.

- 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.

- Always operate blender with cover in place.

- When blending hot liquids, remove center piece of two-piece cover.

- Always inspect the appliance before use for noticeable signs of damage. Do not use if damaged, or if the appliance has been dropped. In the event of damage, or if the appliance develops a fault, contact the distributor (see last page of manual).

- Be careful if hot liquid is poured into blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.

- Children should always be supervised to ensure that they do not play with this product.

- If motor is stalled, switch off and unplug from the mains. Leave for 5 minutes and switch plug and appliance back on.

- This appliance should be used only for preparation of drinks/food as described within the instructions for use that accompany it. Please retain these instructions for future reference.

- Always ensure that your hands are dry before removing the plug from the mains outlet. Never pull the plug out of the mains outlet by its lead.

- To avoid injury or possible fire; do not cover the appliance when in use.

- Do not connect this appliance to an external timer or remote control system.

- A recipe guide should be followed when placing food into blending jar so that it will be well blended and to prevent food from blocking the filter.

- Water or stock should be filled below the water level mark.

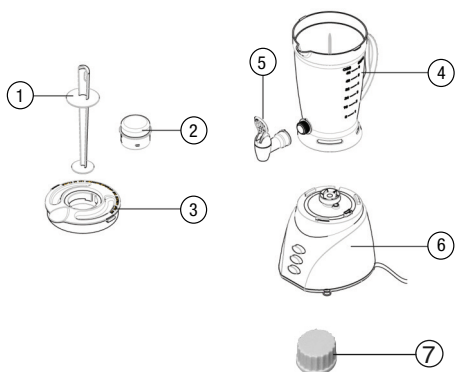
SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

WARNING

POLARIZED PLUG

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

PARTS/ASSEMBLY



Parts

1. Stirrer
2. Measuring cup
3. Lid
4. Plastic cup assembly
5. Dispenser assembly
6. Power unit button base
7. Jar Cap

BEFORE FIRST USE:

1. Remove all packaging.
2. Wash the parts before use: see 'cleaning'.
3. Read safeguards and warnings
4. Assemble jar with dispenser (5) or with Jar cap (7)
5. Note: Depending on the consistency of the recipe, you may choose to use either the dispenser or the jar cap.

HOW TO USE

1. Assemble jar with dispenser assembly or jar cap by turning either clockwise over jar opening until secure.
2. Attach blender jar onto power base. Blender jar should lock into place.

Note: The unit will not function unless both Jar and Lid are firmly locked in place

3. Add liquid ingredients.

Note: Check that the dispensing tap lever is in the off position before adding ingredients.

- This includes fruit (not frozen), fresh yoghurt, milk and fruit juices. These can be placed into the Plastic cup to the level marked LIQUIDS for either 3 or 6 servings.

5. Add ice or frozen ingredients into jar

- This includes frozen fruit, frozen yogurt, ice cream or ice. These can be added up to the level marked "frozen ingredients" for the corresponding number of servings.

6. Push the lid onto blender jar and lock into place.

Note: The unit will not function unless both Jar and Lid are firmly locked in place

7. Either fix the cap onto the lid by turning clockwise or place the stirrer/pusher in the hole.

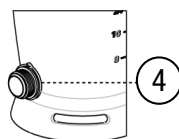
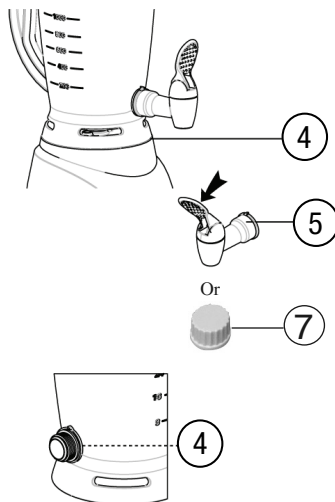
- The stirrer/pusher can be used when blending thick mixtures or when large quantities of frozen items are used.

8. Press or turn to the High setting for up to 30 seconds, this is to start the mixing process, then press the Pulse button. Allow the ingredients to blend until smooth.

- Use the stirrer by moving it in a counter-clockwise direction.

9. If using the dispenser, place a sturdy container under the tap and press down on the dispensing tap lever.

- Thinner drinks may dispense without having to switch on the power unit.



HEALTHPRO RECIPES

- Thicker drinks may require you to use the low speed on the blender to push out the mixture
 - Use the stirrer to assist when dispensing thick smoothie drinks.
10. When the glass is full, release the lever and switch off.

HINTS

- To make a thinner smoothie drink add more liquid.
- To make a thicker smoothie drink add more frozen ingredients.
- Before fitting the lid, push the solid ingredients into the liquid using the stirrer.

BLENDER UNIT

Before dismantling the blender, half fill the Plastic cup with warm water. Fit the lid and cap then place on the power unit. Switch to MIX and whilst running open the tap and allow the water to drain into a container to clean the valve. This can be repeated until the water runs clear. If further cleaning is necessary dismantle the unit first.

- Use the PULSE button to operate the power unit in a start stop action to control the texture of your drink. Take care as this automatically selects the higher speed and may cause the drink to be thrown up the sides and onto the lid of the Plastic cup.
- After blending, some drinks may not be completely smooth due to seeds or the fibrous nature of ingredients.
- Some drinks may separate on standing, therefore it's best to drink them straight away. Separated drinks should be stirred before drinking.

IMPORTANT:

- Never blend dry ingredients (eg spices, nuts) or run the Smoothie Blender empty.
- Don't use the blender as a storage container. Keep it empty before and after use.
- Some liquids increase in volume and froth during blending eg milk, so do not overfill and ensure the lid is correctly fitted.
- To ensure long life of your Smoothie Blender, never run it continuously for longer than 60 seconds.
- Never blend food that has formed a solid mass during freezing, break it up before adding to the Plastic cup.

CLEANING:

- Always switch off, unplug and dismantle before cleaning.
- Never let the power unit, cord or plug get wet.
- Empty the Plastic cup before unscrewing it from the blade unit.
- Always wash immediately after use. Don't let food dry onto the Plastic cup assembly as this will make cleaning difficult.
- Don't wash any part in the dishwasher.
- Regularly dismantle the tap and clean the parts thoroughly.

POWER UNIT:

- Wipe with a damp cloth, then dry.

BLADE UNIT:

1. Remove and wash the sealing ring.
2. Don't touch the sharp blades - brush them clean by using hot soapy water, then rinse thoroughly under the tap. Don't immerse the blade assembly in water.
3. Leave to dry upside down away from children.

LID, CAP, STIRRER:

Wash by hand, rinse with clean water then dry.

CLEANING THE TAP:

Remove the tap assembly from the Plastic cup, then soak the tap in hot soapy water with the valve open

- 2 Wash thoroughly then rinse and dry. Wash and dry the Plastic cup then refit the tap ensuring that the seals are correctly positioned on the Plastic cup
- 3 dismantling the tap
- 1 Unscrew the cap - #4
- 2 Push up on the plug #5 and remove the lever.
- 3 Remove the plug and spring #6
- 4 Wash all the components, then dry thoroughly.
- 5 Reassemble the unit by reversing the above procedure #7

RECIPES

You can use your Smoothie Blender for making delicious and nutritious cold drinks. It's easy to use and the smoothie drink can be dispensed directly into a cup or glass. We've also included a stirring device to assist with the blending.

A selection of recipes can be found at the back of the instructions, but the handy markings on the Plastic cup allow you to mix ingredients of your choice. Combinations of fruit and yoghurt (both fresh and frozen), ice cream, ice cubes, juice and milk can be used.

• STRAWBERRY LEMON SURPRISE

3 x 150g pots strawberry yoghurt, 600ml lemonade, 500g frozen strawberries. Makes 5 glasses

Place the yoghurt and lemonade into the Plastic cup. Add the frozen strawberries. Switch to MIX for 10 seconds then to SMOOTH for 10 seconds. Serve immediately.

• FRUIT COCKTAIL SURPRISE

300ml pineapple and coconut juice, 8 large strawberries, 1/2 banana, cut up, 45ml vodka, 100g frozen raspberries, 4 ice cubes. Makes 3 glasses

Place the juice, strawberries, banana and vodka into the Plastic cup. Add the frozen raspberries and ice cubes. Switch to MIX for 15 seconds then to SMOOTH for 15 seconds. Serve immediately.

• THICK BANANA MILKSHAKE

3 large bananas (cut into chunks), 600ml semi skimmed milk, 7 small scoops vanilla ice-cream (approximate weight 350g) Makes 5 glasses

Place the bananas and milk into the Plastic cup. Add the ice

cream. Switch to MIX for 10 seconds then SMOOTH for 10 seconds. Serve immediately.

• **RASPBERRY CREAM**

4 x 150g pots raspberry yoghurt, 300ml orange juice, 175g frozen raspberries, 175g (approximately 2 scoops), frozen yoghurt dessert, vanilla flavour. Makes 5 glasses

Place the fresh yoghurt and orange juice into the Plastic cup. Add the frozen raspberries and frozen yoghurt. Switch to MIX for 10 seconds then SMOOTH for 30 seconds. Serve immediately.

• **CARROT AND CORIANDER SOUP**

25g butter, 1 large onion, chopped. 1-2 cloves garlic, crushed. 800g carrot cut into 2cm cubes, cold chicken stock, 15ml ground coriander, salt and pepper.

Melt the butter in a pan, add the onion and garlic and fry until soft. Place the carrot into the Plastic cup, add the onion and garlic. Add sufficient stock to reach the 2 litre level marked on the Plastic cup. Fit the lid and filler cap. Blend on SMOOTH for 5 seconds for a coarse soup or longer for a finer result. Transfer the mixture to a saucepan, add the coriander and seasoning and simmer the soup for 30 to 35 minutes or until cooked. Adjust the seasoning as necessary and add extra liquid if required.

• **ICE COOL FRUITY**

4 peeled kiwi fruit, quartered. 350g fresh strawberries, 425ml orange juice, 10 ice cubes. Makes 5 glasses

Place the fruit and orange juice into the Plastic cup. Add the ice cubes. Switch to MIX for 20 seconds, then SMOOTH for 20 seconds. Serve immediately

• **CHOCO MINT SHAKE**

475ml semi skimmed milk, a few drops peppermint essence to taste, 5 small scoops chocolate ice cream (approximate weight 250g). Makes 2-3 glasses

Place the milk and essence into the Plastic cup. Add the ice cream. Switch to MIX for 10 seconds, then SMOOTH for 10 seconds. Serve immediately

• **BREAKFAST IN A GLASS**

175ml skimmed milk, 125ml low fat yoghurt, 1 large banana cut into chunks. 1 large apple, cored and cut up. 10ml wheatgerm, 15ml runny honey, 5 ice cubes. Makes 2-3 glasses

Place the milk, yoghurt, banana, apple, wheatgerm and honey into the Plastic cup. Add the ice cubes. Switch to MIX for 30 seconds and then SMOOTH for 20 seconds. Serve immediately

TECHNICAL DATA

Rated voltage: 110-120V ~60Hz
Rated power input: 350W
Capacity: 48 OZ(1.5L)
Dimensions (LxWxH): 170X254X450mm
Weight (without package): 1.65kg

WARRANTY

Length of Warranty

1 year from date of purchase

Within 1 year from date of purchase,

1) Return product to place of purchase (if your dealer allows)

OR

2) Send product postage pre-paid to:
I.E.A.C.
3030 E. Vernon Ave.
Vernon, CA 90058

Please include original dated receipt, explanation of defect and return name and address as well as a contact phone number. We will, within 10 days of receiving your product, return a new or refurbished (at our discretion) product at NO ADDITIONAL CHARGE. We will also return your receipt. If product is found to be in working condition, we will return product postage collect.

PACK YOUR PRODUCT WELL!

We will not be responsible for damages incurred as a result of improper packing.

Or contact us via e-mail at
customerservice@betterchefimpress.com

IMPORTANTES MISES EN GARDE

Avant d'utiliser cet appareil, lisez attentivement toutes les instructions et conservez-les dans un endroit sûr pour consultation ultérieure. Lors de l'utilisation de cet appareil, respectez toujours les précautions sécuritaires de base, y compris les suivantes :

- Retirez du mixeur tous les éléments d'emballage et toutes les étiquettes ou autocollants promotionnels avant la première utilisation.
- Pour éviter tout risque d'électrocution, ne plongez ni l'appareil, ni le cordon ou la fiche dans de l'eau ou un autre liquide.
- Exercez une surveillance étroite lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité d'enfants.
- Débranchez l'appareil de la prise lorsqu'il ne sert pas et avant de le nettoyer. Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer. Pour le déconnecter, appuyez sur le bouton Marche / Arrêt, puis retirez la fiche du secteur. • Ne touchez jamais les pièces en mouvement.
- N'utilisez pas un appareil dont le cordon ou la fiche sont endommagés, ni après une panne, une chute ou un dommage quelconque. Renvoyez l'appareil au centre de service autorisé le plus proche pour un examen, une réparation ou un réglage électrique ou mécanique.
- g) L'utilisation d'accessoires, y compris des bocaux à conserves, non recommandés par le fabricant, peut entraîner des risques de blessures pour les personnes.
- Ne pas utiliser à l'extérieur. Pour usage domestique uniquement.
- Ne laissez pas le cordon pendre de la table ou du plan de travail. Évitez tout contact entre le cordon et les surfaces chaudes.
- Éloignez vos mains et ustensiles du récipient pendant le mixage afin d'éviter toute blessure grave ou d'endommager le mixeur. N'utilisez un grattoir que lorsque le mixeur ne fonctionne pas.
- Manipulez avec soin les lames acérées.
- Mettez toujours le couvercle quand l'appareil fonctionne.
- Quand vous mélangez des liquides chauds, enlevez la pièce centrale du couvercle en deux parties.
- Inspectez toujours l'appareil avant de l'utiliser pour détecter des signes d'endommagement. N'utilisez pas

l'appareil s'il est endommagé ou s'il est tombé. En cas d'endommagement ou s'il présente un défaut, contactez le distributeur (voir dernière page du manuel).

- Soyez prudent quand vous versez du liquide chaud dans le mixeur, car une vaporisation soudaine peut éjecter ce liquide hors de l'appareil.
- Il faut constamment surveiller les enfants pour les empêcher de jouer avec cet appareil.
- Si le moteur calle, éteignez l'appareil et débranchez-le du secteur. Attendez 5 minutes, puis remettez la prise et relancez l'appareil.
- Cet appareil ne peut être utilisé que pour préparer des boissons et des aliments comme l'indique la notice. Conservez ces instructions pour référence future.
- Assurez-vous toujours que vos mains sont sèches avant de retirer la fiche de la prise secteur. Ne débranchez jamais la fiche de la prise secteur par son cordon.
- Pour éviter des blessures ou un risque d'incendie, ne recouvrez pas l'appareil quand il fonctionne.
- Ne connectez cet appareil ni à une minuterie externe ni à un système de télécommande.
- Consultez un guide de recette quand vous mettez des aliments dans le récipient pour que le mixage se fasse correctement et pour empêcher que les aliments ne bloquent le filtre.
- Les liquides ou bouillons ne peuvent pas dépasser le niveau de l'eau.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT.

MISE EN GARDE

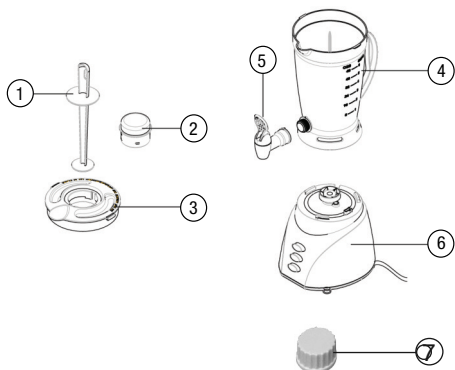
FICHE POLARISÉE

Cet appareil est pourvu d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, il n'y a qu'une manière d'insérer cette fiche dans une prise polarisée. Si la fiche ne rentre pas dans la prise, inversez-la. Et si elle ne rentre toujours pas, contactez un électricien qualifié. N'essayez pas de modifier ou de contourner cette fonctionnalité de quelque façon que ce soit.

PIÈCES / ASSEMBLAGE

PIÈCES

1. Mélangeur
2. Tasse à mesurer
3. Couvercle
4. Ensemble du récipient en plastique
5. Ensemble du robinet verseur
6. Socle d'alimentation à molettes
7. Bouchon du couvercle



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION :

1. Enlever tout l'emballage.
2. Lavez les pièces avant utilisation : voir « Nettoyage ».
3. Lire les précautions et mises en garde
4. Assemblez le récipient avec le robinet verseur (5) ou avec le bouchon du récipient (7)
5. Remarque : Selon la consistance de la recette, vous pouvez choisir d'utiliser le robinet verseur ou le bouchon du récipient.

MODE D'EMPLOI

1. Assemblez le récipient avec le robinet verseur ou le bouchon du récipient en tournant dans le sens horaire et en serrant à fond.
2. Attachez le récipient sur le socle d'alimentation. Le récipient de mixage doit se verrouiller entièrement.

Remarque : L'appareil ne fonctionnera que si le récipient et son couvercle sont correctement verrouillés.

3. Ajoutez les ingrédients liquides.

Remarque : Vérifiez que le levier du robinet verseur est en position d'arrêt avant d'ajouter les ingrédients.

- En voici une liste : fruits (non congelés), yaourt frais, lait et jus de fruits. Sur l'échelle LIQUIDES du récipient, ils peuvent atteindre le repère des 3 ou 6 portions.

5. Ajoutez des glaçons ou des ingrédients congelés dans le récipient.

- En voici une liste : fruits congelés, yaourt congelé, crème glacée ou glaçons. Sur l'échelle « Ingrédients congelés » du récipient, ils peuvent atteindre le repère correspondant au nombre de portions.

6. Enfoncez et verrouillez le couvercle du récipient.

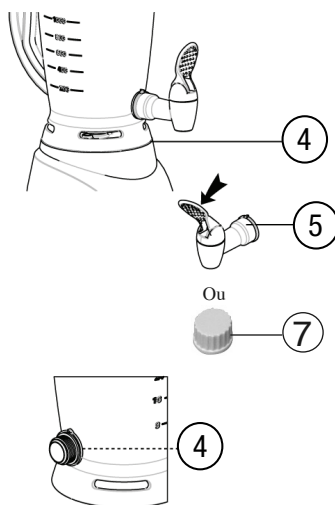
Remarque : L'appareil ne fonctionnera que si le récipient et son couvercle sont correctement verrouillés.

7. Vous pouvez soit enfoncer le bouchon du couvercle et le verrouiller en tournant dans le sens horaire ou placer l'agitateur / poussoir dans le trou.

- L'agitateur / poussoir peut être utilisé pour mixer des ingrédients épais ou lorsqu'on ajoute des ingrédients congelés en grandes quantités.

8. Appuyez ou réglez sur High pendant plus de 30 secondes pour lancer le processus de mixage, puis appuyez sur le bouton Pulse. Mixez les ingrédients jusqu'à créer une consistance lisse.

- Utilisez l'agitateur en le tournant dans le sens horaire inverse.



RECETTES HEALTHPRO

9. Si vous utilisez le robinet verseur, placez un bol solide sous le robinet verseur et appuyez sur son levier.

- Des boissons plus fluides peuvent être servies sans devoir alimenter le socle d'alimentation.

- Des boissons plus épaisses peuvent vous obliger à actionner le mixeur sur faible vitesse pour verser le mélange.

- Utilisez l'agitateur pour faciliter la distribution de boissons épaisses.

10. Quand le verre est plein, relâchez le levier et éteignez l'appareil.

ASTUCES

- Pour obtenir une boisson glacée plus fluide, ajoutez plus de liquide.

- Pour obtenir une boisson glacée plus épaisse, ajoutez plus d'ingrédients congelés.

- Avant d'installer le couvercle, enfoncez les ingrédients solides dans le liquide à l'aide de l'agitateur.

BLOC MIXEUR

Avant de démonter le mixeur, remplissez à moitié le récipient en plastique avec de l'eau chaude. Installez le couvercle et le bouchon puis placez sur le socle d'alimentation. Réglez sur MIX et, pendant que l'appareil fonctionne, ouvrez le robinet verseur et laissez l'eau s'écouler dans un bol pour nettoyer la valve. Répétez l'opération jusqu'à ce que l'eau soit claire. Si un nettoyage plus complet est requis, démontez d'abord l'appareil.

- Utilisez le bouton PULSE pour faire lancer le socle d'alimentation dans une série de démarrages et d'arrêts afin de contrôler la texture de votre boisson. Prudence, car cette option sélectionne automatiquement une vitesse élevée, ce qui peut projeter la boisson sur les parois et sur le couvercle du récipient en plastique.

- Après le mixage, il se peut que certaines boissons manquent de fluidité en raison des graines ou de la nature fibreuse des ingrédients.

- Certaines boissons peuvent « se démixer » rapidement, il est donc conseillé de les consommer tout de suite. Des boissons « démixées » doivent être agitées avant consommation.

IMPORTANT:

- Ne mixez jamais des ingrédients secs (par exemple, des épices, des noix) et ne faites pas fonctionner le Smoothie Blender à vide.

- N'utilisez pas le mixeur comme récipient de rangement. Gardez-le vide avant et après utilisation.

- Certains liquides augmentent en volume et en mousse lors du mixage par exemple le lait. N'en mettez pas trop et assurez-vous que le couvercle est bien placé.

- Pour prolonger la longévité de votre Smoothie Blender, ne le faites jamais fonctionner continuellement pendant plus de 60 secondes.

- Ne mélangez jamais des ingrédients qui se sont solidement agglutinés pendant la congélation, brisez-les avant de les verser dans le récipient en plastique.

NETTOYAGE

- Toujours éteindre, débrancher et démonter l'appareil avant de le nettoyer.

- Ne mouillez jamais le bloc d'alimentation, le cordon ou la prise.

- Videz le récipient en plastique avant de le dévisser du dispositif lame.

- Toujours laver immédiatement après utilisation. Ne laissez pas sécher les ingrédients dans le récipient en plastique car cela compliquerait le nettoyage.

- Ne lavez aucune pièce dans un lave-vaisselle.

- Démontez régulièrement le robinet verseur pour en nettoyer les pièces à fond.

SOCLE D'ALIMENTATION :

- Essayez avec un chiffon humide, puis séchez.

DISPOSITIF LAME :

1. Retirez et lavez la bague d'étanchéité.

2. Ne touchez pas les lames acérées - nettoyez-les avec une brosse dans de l'eau chaude savonneuse, puis rincez abondamment sous le robinet. Ne plongez pas le dispositif lame dans de l'eau.

3. Laissez-le sécher en le rangeant, retourné, hors de portée des enfants.

COUVERCLE, BOUCHON, AGITATEUR :

Lavez à la main, rincez à l'eau propre puis séchez.

NETTOYAGE DU ROBINET VERSEUR :

Retirez le robinet verseur du récipient en plastique, puis trempez le robinet verseur dans de l'eau chaude savonneuse avec la vanne ouverte

- Lavez soigneusement puis rincez et séchez. Lavez et séchez le récipient en plastique, puis remplacez le robinet verseur en ajustant correctement les joints sur le récipient en plastique

- Démontage du robinet verseur

1. Dévissez le bouchon. #4

2. Poussez la pièce vers le haut #5 et retirez le levier.

3. Retirez la pièce et le ressort #6

4. Nettoyez, puis séchez complètement tous les éléments.

5. Remontez le robinet verseur en inversant la procédure ci-dessus #7

RECETTES

Vous pouvez utiliser votre Smoothie Blender pour préparer des boissons froides délicieuses et nutritives. L'appareil est facile à utiliser et on peut verser la boisson glacée directement dans une tasse ou un verre. Pour faciliter le mixage, nous avons également inclus un agitateur.

Vous trouverez un choix de recettes au verso des instructions, mais les repères pratiques gravés sur le récipient en plastique vous permettent de mélanger les ingrédients de votre choix. Vous pouvez mixer divers mélanges : fruits et yogourt (frais et congelés), crème glacée, glaçons, jus et lait.

• SURPRISE AU CITRON FRAISÉ

3 pots de 150 g de yaourt à la fraise, 600 ml de limonade, 500 g de fraises congelées. Donne 5 verres. Versez le yaourt et la limonade dans le récipient en plastique. Ajoutez les fraises congelées. Réglez sur MIX pendant 10 secondes, puis sur SMOOTH pendant 10 secondes. Servez immédiatement.

• SURPRISE DE COCKTAIL DE FRUITS

300 ml de jus d'ananas et de noix de coco, 8 grosses fraises, 1/2 banane, coupées en morceaux, 45 ml de vodka, 100 g de framboises surgelées, 4 glaçons. Donne 3 verres

Versez les jus, les fraises, la banane et la vodka dans le récipient en plastique. Ajoutez les framboises congelées et les glaçons. Réglez sur MIX pendant 15 secondes, puis sur SMOOTH pendant 15 secondes. Servez immédiatement.

• MILKSHAKE DE BANANE ÉPAIS

3 grosses bananes (coupées en morceaux), 600 ml de lait demi-écrémé, 7 petites boules de glace à la vanille (poids approximatif 350 g) Donne 5 verres.

Mettez les bananes et le lait dans le récipient en plastique. Ajoutez la crème glacée. Réglez sur MIX pendant 10 secondes, puis sur SMOOTH pendant 10 secondes. Servez immédiatement.

• CRÈME FRAMBOISE

4 pots de 150 g de yaourt à la framboise, 300 ml de jus d'orange, 175 g de framboises surgelées, 175 g (environ 2 cuillères à soupe) de dessert de yogourt glacé, arôme de vanille. Donne 5 verres

Versez le yaourt frais et le jus d'orange dans le récipient en plastique. Ajoutez les framboises surgelées et le yaourt glacé. Réglez sur MIX pendant 10 secondes, puis sur SMOOTH pendant 10 secondes. Servez immédiatement.

• SOUPE DE CAROTTE ET DE CORIANDRE

25 g de beurre, 1 gros oignon haché, 1-2 gousses d'ail écrasées, 800 g de carottes coupées en cubes de 2 cm, bouillon de poulet froid, 15 ml de coriandre moulue, sel et poivre.

Faites fondre le beurre dans une casserole, ajoutez l'oignon et l'ail, et faites revenir jusqu'à tendreté. Mettez les carottes dans le récipient en plastique, ajoutez l'oignon et l'ail. Ajoutez assez de bouillon de poulet pour atteindre le repère de 2 litres du récipient en plastique. Remettez le couvercle et son bouchon. Mixez sur SMOOTH pendant 5 secondes pour une soupe épaisse ou plus longtemps pour un résultat plus liquide. Versez le mélange dans une casserole, ajoutez la coriandre et les épices et laissez mijoter la soupe pendant 30 à 35 minutes ou jusqu'à ce qu'elle soit cuite. Assaisonnez à votre goût et ajoutez plus de liquide si nécessaire.

• SMOOTHIE FRUITÉ GLACÉ

4 kiwis pelés, coupés en quartiers. 350 g de fraises fraîches, 425 ml de jus d'orange, 10 glaçons. Donne 5 verres.

Mettez les fruits et le jus d'orange dans le récipient en plastique. Ajoutez les glaçons. Réglez sur MIX pendant 20 secondes, puis sur SMOOTH pendant 20 secondes. Servez immédiatement

• SHAKE MENTHE AU CHOCOLAT

475 ml de lait demi-écrémé, quelques gouttes d'essence de menthe poivrée au goût, 5 petites boules de crème glacée au chocolat (poids approximatif 250 g). Donne 2 à 3 verres.

Mettez le lait et la menthe dans le récipient en plastique. Ajoutez la crème glacée. Réglez sur MIX pendant 10 secondes,

puis sur SMOOTH pendant 10 secondes. Servez immédiatement.

• PETIT-DÉJEUNER DANS UN VERRE

175 ml de lait écrémé, 125 ml de yaourt maigre, 1 grosse banane coupée en morceaux, 1 grosse pomme évidée et coupée, 10 ml de germe de blé, 15 ml de miel liquide, 5 glaçons. Donne 2 à 3 verres

Mettez le lait, le yaourt, la banane, la pomme, le germe de blé et le miel dans le récipient en plastique. Ajoutez les glaçons. Réglez sur MIX pendant 30 secondes, puis sur SMOOTH pendant 20 secondes. Servez immédiatement

DONNÉES TECHNIQUES

Tension nominale : 110-120V ~60Hz
Puissance nominale entrée : 350W Capacité :
48 Oz (1.5L) Dimensions (LxPxH) : 170X254X450mm Poids net : 1,65kg

OPTIONS DE LA GARANTIE

Durée de la Garantie

Une année depuis la date d'achat pendant une (1) année

(1) Depuis la date d'achat,

1) Retournez le produit au lieu d'achat (si votre agent commercial le permet)

OU

2) Envoyez le port du produit préalablement payé à:
I.E.A.C.
3030 E. Vernon Ave.
Vernon, CA 90058

Envoyez la quittance originale datée ci-joint, l'exposition de l'imperfection et dévolution, nom et adresse ainsi qu'un téléphone de contact. Dans dix (10) jours à la réception du produit, on retourne un produit nouveau ou réparé (à son avis) sans un DÉBIT ADDITIONNEL. Également, on retournerait la quittance. Si le produit est en bon état, on retournerait le port payable du produit.

EMPAQUETEZ BIEN SON PRODUIT!

Nous ne sommes pas responsables sur dommages comme résultat d'un emballage inadéquat.

Ou contacter nous par courriel à
customerservice@betterchefimpress.com

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Leer cuidadosamente todas las instrucciones antes de usar el electrodoméstico y conservarlas en un lugar seguro para uso futuro. Al utilizar este electrodoméstico, siempre debe seguir precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

- Asegurarse de quitar todo el material de empaque y etiquetas o adhesivos promocionales de la licuadora antes de usarla por primera vez.
- Para protegerse contra el riesgo de descargas eléctricas, no colocar el electrodoméstico, el cable o el enchufe en agua o en otro líquido.
- Supervisión cercana es necesaria cuando el aparato se usa en proximidad o cerca de niños.
- Desconéctelo de la toma de corriente cuando no esté en uso o antes de limpiarlo. Permitir que se enfríe el electrodoméstico antes de limpiarlo. Para desconectarlo, oprimir el botón On/Off (encendido/apagado) y luego desconectarlo de la toma principal de corriente.
- Evitar el contacto con las piezas móviles.
- No ponga en funcionamiento el electrodoméstico con el cable o el enchufe dañado, o después del mal funcionamiento del electrodoméstico o si se ha dañado o caído de cualquier forma. Devolver el electrodoméstico a la instalación de servicio autorizada más cercana para su revisión, reparación o ajuste mecánico.
- g) El fabricante no recomienda el uso de aditamentos, como frascos para conservas, debido a que pueden representar un riesgo o lesiones para las personas.
- No utilizarlo en exteriores. Sólo para uso doméstico.
- No dejar el cable colgando sobre la orilla de la mesa o del mostrador de la cocina. Evitar el contacto del cable con superficies calientes.
- Mantener las manos y los utensilios fuera del recipiente cuando está licuando para evitar el riesgo de lesiones graves a las personas o daños a la licuadora. Puede usar una espátula pero solo debe usarlo cuando la licuadora no esté en funcionamiento.
- Las cuchillas están filosas. Tenga cuidado al manejarlas.
- Siempre ponga en funcionamiento la licuadora con la tapa en su lugar.
- Cuando licúe líquidos calientes retire siempre la parte central de las dos piezas de la tapa.
- Inspeccione siempre el electrodoméstico antes de su

uso para ver si hay señales visibles de daños. No usarlo si está dañado o si el electrodoméstico se ha caído. Si existen daños, o si el electrodoméstico presenta una falla, póngase en contacto con el distribuidor (ver la última página del manual).

- Tenga cuidado si vacía líquidos calientes dentro de la licuadora debido a que pueden ser expulsados del electrodoméstico debido a una generación repentina de vapor.
- Debe asegurarse de supervisar que los niños no jueguen con este producto.
- Si el motor se para, apagar y desconectar del suministro principal. Dejar que repose por 5 minutos y luego volver a conectar y encender el electrodoméstico.
- Este electrodoméstico solo se debe usar para la preparación de bebidas/alimentos de acuerdo a las instrucciones que lo acompañan. Guarde estas instrucciones para referencia futura.
- Asegurarse de que sus manos estén secas antes de desconectar el electrodoméstico de la toma principal. Nunca desconectar el enchufe de la toma principal jalando de su cable.
- Para evitar lesiones o riesgo de incendios, no cubrir el electrodoméstico cuando se encuentre en uso.
- No conectar el electrodoméstico a un cronometro o un sistema de control remoto externo.
- Se deben seguir las instrucciones de la receta al colocar alimentos en la jarra de la licuadora para que se mezclen bien y prevenir que los alimentos bloqueen el filtro.
- El agua o caldo se debe llenar debajo de la marca del nivel del agua.

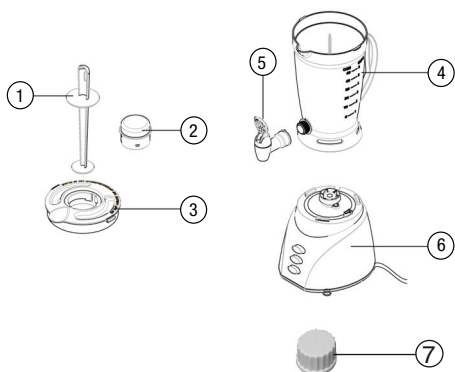
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES SÓLO PARA USO DOMÉSTICO

ADVERTENCIA

ENCHUFE POLARIZADO

Este electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (una hoja es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe se introduce en una toma de corriente polarizada de una sola forma. Si el enchufe no cabe totalmente dentro de la toma, invertir el enchufe. Si de todas maneras no cabe, póngase en contacto con un electricista calificado. No tratar de modificar o deshabilitar esta función de ninguna forma.

PIEZAS/ENSAMBLAJE



Piezas

1. Agitador
2. Taza medidora
3. Tapa
4. Ensamblaje de la taza de plástico
5. Ensamblaje del dispensador
6. Base de la unidad con botones
7. Tapa de la jarra

ANTES DE SU PRIMER USO:

1. Retirar todo el empaque.
2. Lavar las piezas antes de su uso, consultar 'limpieza'.
3. Leer las medidas y advertencias de seguridad
4. Armar la jarra con el dispensador (5) o con la tapa de la jarra (7)
5. Nota: Dependiendo de la consistencia de la receta, puede elegir usar tanto el dispensador como la tapa de la jarra.

CÓMO UTILIZAR EL PRODUCTO

1. Armar la jarra con el conjunto del dispensador o con la tapa de la jarra girando hacia la derecha cualquiera de los dos sobre la abertura de la jarra hasta que queden asegurados.

2. Unir la jarra de la licuadora sobre la base de la licuadora. La jarra de la licuadora se debe de asegurar en su lugar.

Nota: La unidad no funcionará hasta que tanto la jarra como la tapa estén bloqueadas firmemente en su lugar.

3. Agregar los ingredientes líquidos.

Nota: Revisar que la palanca de la tapa del dispensador esté en la posición de apagado antes de agregar los ingredientes.

- Esto incluye fruta (no congelada), yogur fresco, leche y jugos de fruta. Estos se pueden colocar en la taza de plástico hasta el nivel marcado con LÍQUIDOS para 3 o 6 raciones.

5. Agregar hielo o los ingredientes congelador a la jarra.

- Esto incluye fruta congelada, yogur congelado, nieve o hielo. Estos se pueden agregar hasta el nivel marcado con «frozen ingredients» (ingredientes congelados) para el número correspondiente de raciones.

6. Colocar la tapa sobre la jarra de la licuadora y bloquear en su lugar.

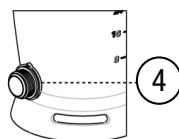
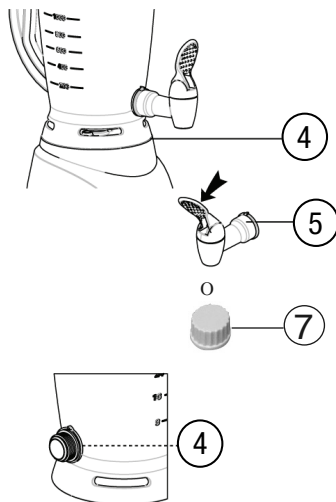
Nota: La unidad no funcionará hasta que tanto la jarra como la tapa estén bloqueadas firmemente en su lugar.

7. Puede colocar el tapón sobre la tapa girando hacia la derecha o bien colocar el agitador en el orificio.

- El agitador/empujador se pueden usar al mezclar mezclas espesas o cuando se usan cantidades grandes de productos congelados.

8. Oprimir o girar a la configuración High (alto) por hasta 30 segundos, esto es para iniciar el proceso de mezclado, luego oprimir el botón Pulse (pulsar). Permitir que los ingredientes se mezclen hasta una consistencia uniforme.

- Usar el agitador para mover la mezcla en la dirección opuesta



RECETAS HEALTHPRO

a las manecillas del reloj.

9. Si está usando el dispensador, colocar un recipiente robusto debajo del grifo y oprimir hacia abajo la palanca del dispensador.

- Las bebidas menos espesas se pueden servir sin tener que encender la unidad.
- Las bebidas más espesas pueden requerir que use la velocidad baja en la licuadora para expulsar la mezcla hacia afuera.
- Usar el agitador como ayuda para servir bebidas espesas.
- 10. Cuando el vaso esté lleno, liberar la palanca y apagar la unidad.

SUGERENCIAS

- Para hacer un licuado o smoothie menos espeso agregar más líquido.
- Para hacer un licuado o smoothie más espeso agregar ingredientes congelados.
- Antes de colocar la tapa, empujar los ingredientes sólidos dentro del líquido usando el agitador

UNIDAD DE LA LICUADORA

Antes de desarmar la licuadora, llenar a la mitad la taza de plástico con agua tibia. Colocar la tapa y el tapón y luego colocar sobre la base de la unidad. Cambiar a la opción MIX (mezclar) y mientras está funcionando abrir el tapón y permitir que el agua drene hacia un recipiente para limpiar la válvula. Puede repetir este proceso hasta que el agua salga transparente. Desarmar primero la unidad si necesita limpieza adicional.

- Usar el botón PULSE (pulsar) para poner la unidad en funcionamiento con la opción de pararla para controlar la textura de su bebida. Tener cuidado ya que esto selecciona de forma automática la velocidad más alta y puede ocasionar que la bebida se derrame por los lados y por la tapa de la taza de plástico.
- Puede que algunas bebidas no queden totalmente homogéneas después de mezclarse debido a las semillas o la naturaleza fibrosa de los ingredientes.
- Algunas bebidas se pueden separar al dejarse en reposo por lo tanto es mejor beberlas inmediatamente. Si la bebida se separó agítarla antes de beberla.

IMPORTANTE:

- Nunca mezclar ingredientes secos (como especias, nueces) o poner en funcionamiento la licuadora mientras está vacía.
- No usar la licuadora como un recipiente de almacenamiento. Conserva vacía antes y después de su uso.
- Algunos líquidos aumentan en volumen y crean espuma al mezclarlos con leche, por lo tanto no llenar de más y asegurar la tapa en su lugar.
- Para asegurar una larga vida útil de su licuadora nunca la tenga en funcionamiento por más de 60 segundos continuos.
- Nunca mezcle alimentos que se convirtieron en una masa sólida al congelarse, romperlos antes de agregarlos al vaso de plástico.

LIMPIEZA:

- Siempre apagar, desconectar y desmantelar la licuadora antes de limpiarla.
- Nunca deje que la base, el cable o el enchufe se mojen.
- Vaciar el vaso de plástico antes de desatornillar la unidad

con aspas.

UNIDAD DE LAS ASPAS

1. Retirar y lavar el anillo de sellado.
2. No tocar las aspas, limpiarlas con un cepillo con agua caliente y jabón, luego enjuagar directamente debajo del grifo. No sumergir el conjunto de las aspas en agua.
3. Dejar que sequen en posición inversa fuera del alcance de los niños.

TAPA, TAPÓN, AGITADOR:

Lavar a mano, enjuagar con agua limpia y luego secar.

LIMPIEZA DEL GRIFO:

Retirar el conjunto del grifo de la taza de plástico, luego remojar el grifo en una solución jabonosa con agua caliente con la válvula abierta.

- 2 Lavar minuciosamente, luego enjuagar y secar. Lavar y secar la taza de plástico, luego volver a colocar el grifo asegurándose de que los sellos estén posicionados correctamente sobre la taza de plástico.
- 3 Desmantelar el grifo
 1. Desatornillar el tapón. #4
 2. Oprimir sobre el tapón #5 y retirar la palanca.
 3. Quitar el tapón y el resorte #6
 4. Lavar todos los componentes y secar profundamente.
 5. Volver a armar al unidad con los pasos inversos del procedimiento #7

RECETAS

Puede usar su licuadora para licuados/smoothies para elaborar deliciosas y nutritivas bebidas. Es fácil de usar y su bebida se puede vaciar directamente en una taza o vaso. También incluimos agitadores para ayudarle con el mezclado.

Puede encontrar una variedad de recetas al dorso de las instrucciones, pero las prácticas marcas en el vaso de plástico le permiten mezclar sus ingredientes preferidos. Puede usar combinaciones de fruta y yogur (tanto fresco como congelado), nieve, cubos de hielo, jugo y leche.

• COCTEL DE FRUTA SORPRESA

300 ml de jugo de piña y coco, 8 fresas grandes, 1/2 plátano, cortado, 45 ml vodka, 100 g frambuesas congeladas, 4 cubos de hielo. Rinde 3 vasos.

Colocar el jugo, las fresas, plátano y vodka en la taza de plástico. Agregar las frambuesas congeladas y los cubos de hielo. Colocar en MIX (mezclar) por 15 segundos y luego en SMOOTH (delicado) por 15 segundos. Servir inmediatamente.

• BATIDO ESPESO DE PLÁTANO

3 Plátanos grandes (cortados en pedazos), 600 ml leche semi-descremada, 7 cucharadas chicas de nieve de vainilla (aproximadamente 350 g en peso) Rinde para 5 vasos.

Colocar los plátanos y la leche en el vaso de plástico. Agregar la nieve. Colocar en MIX (mezclar) por 10 segundos y luego en SMOOTH (delicado) por 10 segundos. Servir inmediatamente.

• CREMA DE FRAMBUESA

4 recipientes de yogur de frambuesa de 150 g, 300 ml jugo de naranja, 175 g frambuesas congeladas, 175 g (aproximadamente 2 cucharadas), postre de yogur congelado, sabor vainilla. Rinde 5 vasos.

Colocar el yogur y el jugo de naranja en el vaso de plástico. Agregar las frambuesas congeladas y el yogur congelado. Colocar en MIX (mezclar) por 10 segundos y luego en SMOOTH (delicado) por 30 segundos. Servir inmediatamente.

• SOPA DE ZANAHORIA Y CILANTRO

25 g de mantequilla, 1 cebolla grande picada. 1 a 2 dientes de ajo molidos. 800 g de zanahoria cortada en cubos de 2 cm, caldo de res frío, 15 ml cilantro molido, sal y pimienta.

Derretir la mantequilla en un sartén, agregar cebolla y ajo y freír hasta que estén suaves. Colocar la zanahoria en el vaso de plástico, agregar la cebolla y el ajo. Agregar suficiente caldo de res para llegar al nivel de 2 litros marcado en el vaso de plástico. Colocar la tapa y el tapón de la tapa. Mezclar en SMOOTH (delicado) por 5 segundos para obtener una sopa espesa o más tiempo si quiere un resultado más uniforme. Transferir la mezcla a un sartén, agregar el cilantro y las especias y cocer la sopa a fuego lento por 30 a 35 minutos o hasta que quede cocida. Ajustar los condimentos de ser necesario y agregar líquido adicional de ser necesario.

• BEBIDA AFRUTADA FRÍA

4 kiwis pelador cortados en cuartos. 350 g de fresas frescas, 425 ml jugo de naranja, 10 cubos de hielo. Rinde 5 vasos.

Colocar la fruta y el jugo de naranja en el vaso de plástico. Agregar los cubos de hielo. Colocar en MIX (mezclar) por 20 segundos y luego en SMOOTH (delicado) por 20 segundos. Servir inmediatamente.

• BATIDO DE CHOCOLATE Y MENTA

475 ml de leche semidescremada, unas cuantas gotas de esencia de menta al gusto, 5 cucharadas pequeñas de nieve de chocolate (peso aproximado 250 g). Rinde 2 a 3 vasos.

Colocar la esencia y la leche en el vaso de plástico. Agregar la nieve. Colocar en MIX (mezclar) por 10 segundos y luego en SMOOTH (delicado) por 10 segundos. Servir inmediatamente.

• DESAYUNO EN UN VASO

175 ml de leche descremada, 125 ml de yogur con bajo contenido de grasa, 1 plátano grande cortado en pedazos. 1 manzana grande, sin su centro y cortada en pedazos. 10 ml germen de trigo, 15 ml miel líquida, 5 cubos de hielo. Rinde 2 a 3 vasos.

Colocar la leche, yogur, plátano, manzana, germen de trigo y miel en el vaso de plástico. Agregar los cubos de hielo. Colocar en MIX (mezclar) por 30 segundos y luego en SMOOTH (delicado) por 20 segundos. Servir inmediatamente.

DATOS TÉCNICOS

Voltaje nominal:	110-120V ~60Hz
Entrada nominal de potencia:	350W
Capacidad:	48 oz (1.5 L)
Dimensiones (LxAXAlt):	170X254X450 mm
Peso (sin embalaje):	1.65kg

GARANTÍA

Duración de la garantía
1 año desde la fecha de compra

Dentro de 1 año desde la fecha de compra,

1) Regrese el producto a donde lo compró
(si el distribuidor lo permite)

O

2) Envíe el producto con el flete prepaid a:

I.E.A.C.
3030 E. Vernon Ave.
Vernon, CA 90058

Incluya el recibo original con la fecha, una explicación y el nombre y dirección de retorno, así como un número de contacto. Dentro de los 10 días después de recibir el producto, le enviaremos un producto nuevo o remanufacturado (a nuestro criterio) DE MANERA GRATUITA. También le devolveremos su recibo. Si el producto funciona correctamente, le devolveremos una cuenta por el flete del producto.

¡EMPAQUETE EL PRODUCTO CON CUIDADO!

No nos responsabilizaremos por los daños ocasionados por un empaquetado inadecuado.

**O contactenos por correo electrónico al
customerservice@betterchefimpress.com**

