

Starfrit



PERSONAL BLENDER MÉLANGEUR PERSONNEL LICUADORA PERSONAL

**INSTRUCTIONS FOR USE AND CARE
INSTRUCTIONS POUR L'USAGE ET L'ENTRETIEN
INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO**

**P. 2
P. 12
P. 22**

OPERATING AND SAFETY INSTRUCTIONS

Item no.	Voltage (V)	Wattage (W)	Frequency (Hz)
024315	120	350	60

IMPORTANT SAFEGUARDS
READ THE INSTRUCTIONS BELOW BEFORE USE

WARNING: To reduce the risk of fire, electrical shock, serious personal injury and/or property damage:

- A. To protect against electric shock, DO NOT immerse, power cord, plug or appliances in water or expose to other liquids.
- B. Keep the appliance out of the reach of children, domestic pets and people with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience. This appliance is not intended for use by children. Close adult supervision is necessary when any appliance is used near children.
- C. DO NOT operate the appliance if it has a damaged power cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner.
- D. DO NOT attempt to examine or repair this appliance yourself. For further assistance, please contact customer service to the following address: starfrit.com/en/contact-us
- E. Always unplug the appliance from the electrical outlet when not in use, before changing parts, cleaning or moving the appliance. To disconnect, switch control to OFF “O” and pull directly on the plug—DO NOT pull on the power cord.
- F. DO NOT plug or unplug the appliance into/from the electrical outlet with a wet hand.
- G. To operate, connect the appliance to a 120 V power outlet. Ensure the plug is inserted into an easily accessible outlet so that the appliance can be unplugged immediately in the event of an emergency.
- H. DO NOT use attachments not recommended or not sold by the appliance manufacturer. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- I. DO NOT use with programmable device.
- J. This appliance is intended for indoor, household use only. DO NOT use outdoors or for any other purpose.
- K. DO NOT use appliance for anything other than its intended use.
- L. DO NOT allow the power cord to hang (e.g., over the edge of a table or counter) or touch hot surfaces.

- M. DO NOT place the appliance on or near a hot gas or electric burner, or in heated oven or microwave oven. KEEP AWAY from any source of heat.
- N. Always use the BLENDER on a flat, level, stable surface. DO NOT move the appliance while it is in use.
- O. **The blades are sharp, must handle with care. Avoid any contact with blades or moveable parts.**
- P. **Make sure the BLADE ASSEMBLY and the CUP are securely attached together before locking it to the MOTORIZED BASE.**
- Q. DO NOT attempt to remove the CUP from the BLADE ASSEMBLY while attached to the MOTORIZED BASE. DO NOT remove the CUP from the appliance while in use.
- R. DO NOT operate the BLENDER when it is empty or leave it unattended while in use.
- S. DO NOT blend hot liquids or hot foods; DO NOT use as a meat grinder or a food processor to blend thick mixtures.
- T. To avoid injuries, DO NOT place the BLADE ASSEMBLY directly on the MOTORIZED BASE. Always place the CUP and BLADE ASSEMBLY properly attached onto the MOTORIZED BASE.
- U. **Allow MOTORIZED BASE to rest and cool down between each continuous operation.**
- V. The MOTORIZED BASE is equipped with a RESETTABLE THERMOSTAT that automatically pauses operation when the unit overheats. To resume use, UNPLUG the appliance and ensure it remains unplugged during the cool-down period. Once cooled, plug it back in to continue use.



IMPORTANT



 ALWAYS ADD liquid to the blend	 MAXIMUM TIME of continuous operation 2 min	 WAIT 10 MINUTES after 2 consecutive work cycles
RESETTABLE THERMOSTAT		
	The BLENDER has a thermal protection to prevent motor from overheating. If it detects excessive heat, it will pause. Unplug and let it cool down, then plug it back in to resume using.	

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE

POLARIZED PLUG: This appliance is equipped with a polarized plug (one blade is wider than the other). As a safety feature to reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to 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 defeat this feature or modify the plug in any way. If the plug fits loosely into the AC outlet or if the AC outlet feels warm, DO NOT use that outlet.

SPECIAL INSTRUCTIONS: A short power supply cord is provided to reduce the risk of becoming entangled in or tripping over a longer cord.

AN EXTENSION CORD MAY BE USED IF CARE IS EXERCISED IN THEIR USE:

- Minimize the risk of overheating by using the shortest UL or ETL listed cord possible.
- The marked electrical rating must be at least as great as that of the appliance.
- Never use a single extension cord to operate more than one appliance.
- Arrange the longer cord so that it will not drape over a countertop or tabletop where it can be tripped over, snagged, or pulled on unintentionally (especially by children).

DO NOT alter the plug. **DO NOT** attempt to defeat the safety purpose of the polarized plug.

DESCRIPTION

1. 750 ml (25 oz) cup
2. Blade assembly
3. Silicone gasket* (Preinstalled)
*** Ensure it is properly installed if removed**
4. Stainless steel blade
5. Motorized base
6. Speed control knob
7. Non-slip feet
8. Travel lid



BEFORE INITIAL USE
READ THE INSTRUCTIONS BEFORE USE

- WARNING: Blades are sharp. Handle with care.
CAUTION: DO NOT plug the appliance into an electrical outlet before it is fully assembled and ready for use.
WARNING: Incorrect placement of the SILICONE GASKET may cause leakage or damage to the appliance.
A. Remove all parts & accessories and dispose of packaging.
B. Disassemble all detachable parts—BLADE ASSEMBLY, CUP & TRAVEL LID.
C. Wash all removable parts & accessories in hot soapy water, rinse and dry thoroughly.
NOTE: DO NOT immerse the MOTORIZED BASE or the POWER CORD in water or any other liquids.
D. Wipe the MOTORIZED BASE with a damp cloth and dry thoroughly.

TIPS AND RECOMMENDATIONS

- For best results read the following tips:
• DO NOT fill the CUP exceeding the MAX line.
• DO NOT attempt to blend firm food such as potatoes, grind meat, mix dough or use the BLENDER as a food processor for thick mixtures.
• DO NOT process hot food or liquids.
• Cut fruits and vegetables into small pieces.
• Place ingredients in the following order: frozen and hard ingredients, soft and leafy ingredients, liquids.
• If the BLADES stops spinning, unplug the appliance immediately. Remove the CUP and shake it to unblock the BLADES.
• ALWAYS add liquid to blend. The blending ratio of solid ingredients versus liquid ingredients should ALWAYS be 2:3.

HOW TO USE
READ THE INSTRUCTIONS BEFORE USE

SPEED CONTROL

Table with 4 columns: INGREDIENTS, PREPARATION, SPEED, and MAXIMUM TIME. It details instructions for blending different types of ingredients (hard, frozen, fresh soft, leafy) and provides speed settings (pulse, continuous blend) and maximum operation time (2 minutes).

- WARNING: Always add liquid to the blend. The blending ratio of solid ingredients versus liquid ingredients should always be 2:3.
1. Place ingredients in the following order in the CUP: frozen and hard ingredients, soft and leafy ingredients, liquids.
2. Pour the desired ingredients in the CUP. DO NOT fill the CUP pass the MAX line.
3. Once the liquids and ingredients are in the CUP, refer to the ASSEMBLY INSTRUCTIONS. (p. 8)
4. Plug the appliance into a standard 120-volt AC electrical outlet.
5. Turn the SPEED CONTROL KNOB to the appropriate speed. Refer SPEED CONTROL table above.
NOTE: If the consistency of the mixture is too thick and the BLADE is not spinning, stop the appliance and adjust the consistency by adding liquid or reducing solid food.
WARNING: DO NOT operate the appliance for more than two (2) minutes continuously.
6. Turn the SPEED CONTROL KNOB to "O" to turn OFF the appliance and unplug from electrical outlet when done blending.
7. Remove the CUP ASSEMBLY from the MOTORIZED BASE. Refer to ASSEMBLY INSTRUCTIONS. (p. 8)
NOTE: To avoid spillage, ALWAYS unlock the CUP ASSEMBLY by holding on to the BLADE ASSEMBLY.
8. For immediate consumption, replace the BLADE ASSEMBLY with the TRAVEL LID.
9. Clean all parts and accessories immediately after each use.

WARNING: VERIFY THAT THE SILICONE GASKET IS PROPERLY PLACED IN THE GROOVE OF THE BLADE ASSEMBLY BEFORE EACH USE. TO ENSURE PROPER PLACEMENT, APPLY EQUAL PRESSURE ON THE ENTIRE SURFACE OF THE SILICONE GASKET UNTIL IT IS PROPERLY PLACED IN THE GROOVE. THE BLADES ARE SHARP, HANDLE WITH CARE.

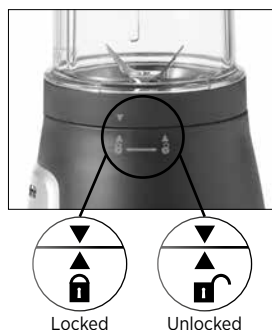
ASSEMBLY INSTRUCTIONS

1. Attach the BLADE ASSEMBLY to the CUP. Ensure that the BLADE ASSEMBLY is securely tightened and the SILICONE GASKET is in place.
2. Place the CUP ASSEMBLY onto the MOTORIZED BASE and align the  symbol marked on the MOTORIZED BASE with the  symbol marked on the BLADE ASSEMBLY and turn clockwise to align with the  symbol. Make sure the CUP is securely locked before operating. (Fig.1)

NOTE: To unlock the CUP ASSEMBLY from the MOTORIZED BASE, hold the MOTORIZED BASE with one hand and with the other one, hold the CUP by the BLADE ASSEMBLY and turn it counterclockwise. Make sure the  symbol on the MOTORIZED BASE is aligned with the  symbol on the BLADE ASSEMBLY.

CAUTION: The appliance has a locking mechanism that prevents it from operating or blade from turning if the CUP is not securely attached to the BLADE ASSEMBLY and locked to the MOTORIZED BASE.

FIG.1



CLEANING AND MAINTENANCE

WARNING: Ensure the appliance is unplugged from the electrical outlet and the blade has stopped turning before handling or cleaning the appliance.

1. Disassemble all parts & accessories.
NOTE: Remove the SILICONE GASKET ONLY IF NECESSARY.
2. Wash in hot soapy water and rinse. The CUP, BLADE ASSEMBLY and TRAVEL LID can be washed in the upper rack of the dishwasher. Wash after each use.
NOTE: DO NOT place the MOTORIZED BASE or POWER CORD in a dishwasher.
TIPS: For quick cleanup, combine hot water and a drop of liquid dish soap in the CUP and blend for a few seconds on HIGH speed “2”.
3. Dry all the parts & accessories thoroughly.
4. Wipe the MOTORIZED BASE with a soft, damp cloth and dry thoroughly.
5. Reassemble the BLENDER for compact storage. Ensure the SILICONE GASKET is properly in place.
6. For safe storage, ALWAYS store the BLADE ASSEMBLY with the CUP.

WARNING: BLADES are sharp, handle with care while cleaning. Use a brush to clean the BLADES to avoid injuries. DO NOT touch BLADES with bare hands.

WARRANTY

1- YEAR LIMITED WARRANTY.

This warranty covers any defects in materials and workmanship for a period of one (1) year from the date of the original purchase. Please retain your original receipt as a proof of the purchase date. Any complaints must be registered within the warranty period. The appliance will be repaired, replaced (parts or entire appliance) or refunded at our sole discretion. Shipping charges may apply.

This warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following:

Negligent use or misuse of the appliance including failure to clean the appliance regularly, use for commercial purposes, accident, use on improper voltage or current, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair or alteration by anyone other than a STARFRIT authorized service agent.

Stains, discoloration and minor scratches on the inside and outside of the utensil constitute normal use, DO NOT affect performance, and are not covered by this warranty.

Decisions as to the cause of damage are the responsibility of STARFRIT. All decisions will be final.



RECIPES

PINEAPPLE & BANANA SMOOTHIE

INGREDIENTS:

- 1 cup (250 ml) frozen pineapple
- 1 peeled banana
- 1 cup (250 ml) soy milk
- 1 tsp (5 ml) honey
- 1 tbsp (15 ml) coconut flakes

PREPARATION:

- Add all ingredients into the CUP. Attach the BLADE ASSEMBLY to the CUP. Place the CUP ASSEMBLY onto the MOTORIZED BASE.
- PULSE all ingredients a few times and blend on HIGH speed “**2**” for a smooth, creamy texture. Add water as needed.



CUCUMBER & APPLE SMOOTHIE

INGREDIENTS:

- 1 cup (250 ml) spinach
- 1 peeled cucumber
- 1 apple, peeled and cut into chunks
- 1 cup (250 ml) plain yogurt
- 1 tbsp (15 ml) honey

PREPARATION:

- Add all ingredients into the CUP. Attach the BLADE ASSEMBLY to the CUP. Place the CUP ASSEMBLY onto the MOTORIZED BASE.
- Blend on HIGH speed “**2**” for a smooth, creamy texture. Add water as needed.



KALE & KIWI SMOOTHIE

INGREDIENTS:

- 1 ½ cup (375 ml) kale leaves
- 2 kiwis peeled
- 1 banana peeled
- 1 cup (250 ml) of milk
- 1 tbsp (15 ml) honey

PREPARATION:

- Add all ingredients into the CUP. Attach the BLADE ASSEMBLY to the CUP. Place the CUP ASSEMBLY onto the MOTORIZED BASE.
- Blend on HIGH speed “**2**” for a smooth, creamy texture. Add water as needed.



MODE D'EMPLOI ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Item no.	Tension (V)	Puissance (W)	Fréquence (Hz)
024315	120	350	60

DIRECTIVES IMPORTANTES

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS CI-DESSOUS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

AVERTISSEMENT : Pour réduire les risques d'incendie, de décharges électriques, de blessures corporelles sérieuses et de dommages matériels :

- A. Protection contre les décharges électriques : NE PAS immerger le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- B. Garder l'appareil hors de portée des enfants, des animaux domestiques et des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. La surveillance d'un adulte est nécessaire lorsque l'appareil est en fonction près d'enfants.
- C. NE PAS utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, ou si l'appareil fonctionne mal ou a été endommagé de quelque manière que ce soit.
- D. NE PAS tenter d'examiner ou de réparer l'appareil par vous-même. Communiquer avec le service à la clientèle à l'adresse suivante : starfrit.com/fr/contactez-nous
- E. TOUJOURS débrancher l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas, lors du changement d'une pièce, du nettoyage ou lors d'un déplacement. Pour débrancher l'appareil, mettre la COMMANDE DE VITESSE RÉGLABLE à la position d'arrêt «O». Débrancher l'appareil en tirant sur la fiche seulement — NE JAMAIS débrancher l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation.
- F. NE PAS brancher ou débrancher l'appareil de la prise d'alimentation lorsque vous avez les mains mouillées.
- G. Pour faire fonctionner l'appareil, branchez-le sur une prise de courant de 120 V. Veiller à ce que la fiche soit branchée dans une prise facilement accessible afin que l'appareil puisse être débranché immédiatement en cas d'urgence.
- H. NE PAS utiliser d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant de l'appareil. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner des blessures.
- I. NE PAS faire fonctionner l'appareil à l'aide d'un dispositif programmable.

- J. Cet appareil est destiné à un usage domestique intérieur seulement. NE PAS l'utiliser à l'extérieur ou à d'autres fins.
- K. NE JAMAIS utiliser cet appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
- L. NE PAS laisser pendre le cordon d'alimentation (par exemple d'une table ou d'un comptoir) ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- M. NE PAS placer l'appareil à proximité ou sur un brûleur à gaz ou électrique, dans un four chaud ou à l'intérieur d'un four micro-ondes. Tenir à l'écart de toute source de chaleur.
- N. TOUJOURS utiliser l'appareil sur une surface plane, à niveau et stable. NE PAS déplacer le MÉLANGEUR lorsqu'il est en marche.
- O. Les LAMES du MÉLANGEUR sont tranchantes. Manipuler avec soin. Éviter tout contact avec les LAMES ou les pièces mobiles.**
- P. TOUJOURS s'assurer que la LAME ASSEMBLÉE et le GOBELET sont fixés de façon sécuritaire avant de les installer sur la BASE MOTORISÉE.**
- Q. NE PAS essayer de retirer le GOBELET de la LAME ASSEMBLÉE lorsque celle-ci est fixée à la BASE MOTORISÉE. NE PAS retirer le GOBELET de l'appareil en cours d'utilisation.
- R. NE PAS faire fonctionner le MÉLANGEUR lorsqu'il est vide ou le laisser sans surveillance lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- S. NE PAS utiliser l'appareil pour mélanger des liquides chauds ; NE PAS utiliser comme hachoir à viande ou comme robot culinaire pour mixer des mélanges épais.
- T. Pour éviter les blessures, NE PAS placer la LAME ASSEMBLÉE directement sur la BASE MOTORISÉE. Toujours placer le GOBELET et la LAME ASSEMBLÉE correctement fixés sur la BASE MOTORISÉE.
- U. Laisser l'appareil reposer entre chaque opération continue.**
- V. La BASE MOTORISÉE est équipée d'un THERMOSTAT RÉINITIALISABLE qui interrompt automatiquement le fonctionnement de l'appareil en cas de surchauffe. Pour reprendre l'utilisation, débrancher l'appareil et s'assurer qu'il reste débranché pendant la période de refroidissement. Une fois refroidi, le rebrancher pour continuer à l'utiliser.

 IMPORTANT 		
 TOUJOURS AJOUTER du liquide au mélange	 DURÉE MAXIMALE d'utilisation continue	 ATTENDRE 10 MINUTES après 2 cycles d'utilisation consécutifs
THERMOSTAT RÉINITIALISABLE		
	Le MÉLANGEUR est doté d'une protection thermique qui empêche le moteur de surchauffer. S'il surchauffe, il se met en pause. Débrancher et laisser refroidir puis rebrancher pour reprendre.	

VEUILLEZ CONSERVER CE MODE D'EMPLOI POUR RÉFÉRENCE

FICHE POLARISÉE: Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Par mesure de sécurité, pour réduire les risques de décharges électriques, cette fiche s'enfonce dans la prise électrique polarisée que d'une seule façon. Si la fiche ne pénètre pas au complet dans la prise, inversez-la. Si elle ne s'enfonce toujours pas, communiquer avec un électricien qualifié. Ne jamais modifier la conformation de la fiche. Si la prise pénètre dans la prise de courant avec beaucoup de jeu ou si la prise vous semble chaude, n'utilisez pas cette prise.

RECOMMANDATIONS PARTICULIÈRES: Un cordon d'alimentation court est fourni afin de réduire les risques de vous emmêler ou de trébucher sur un cordon d'alimentation plus long.

UNE RALLONGE ÉLECTRIQUE PEUT ÊTRE UTILISÉE SI SON UTILISATION EST FAITE AVEC PRÉCAUTIONS:

- Pour réduire le risque de surchauffe, utiliser les rallonges homologuées UL ou ETL les plus courtes possibles.
- La puissance électrique indiquée sur la rallonge doit être au moins aussi élevée que la puissance de l'appareil.
- Ne jamais utiliser qu'une seule rallonge pour alimenter plusieurs appareils.
- Si le cordon d'alimentation de l'appareil est doté d'une fiche de mise à la terre, la rallonge doit elle aussi être un cordon avec une fiche à trois broches de mise à la terre.
- Ne jamais laisser pendre une rallonge du bord d'un comptoir ou d'une table afin de prévenir les trébuchements, les accrochages ou d'éviter qu'un enfant tire sur la rallonge par accident.

NE PAS modifier la fiche. **NE PAS** tenter de contourner le mécanisme de sécurité de la fiche.

DESCRIPTION

1. Gobelet de 750 ml (25 oz)
2. Lame assemblée
3. Joint d'étanchéité en silicone* (préinstallé)
***S'assurer que le joint est bien installé s'il a été retiré**
4. Lame en acier inoxydable
5. Base motorisée
6. Commande de vitesse réglable
7. Pieds antidérapants
8. Couverture de transport



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

LIRE LE GUIDE DE L'UTILISATEUR AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

ATTENTION: Les LAMES sont tranchantes. Veuillez les manipuler avec soin.

REMARQUE: NE PAS brancher l'appareil sur une prise électrique avant qu'il ne soit complètement assemblé et prêt à être utilisé.

ATTENTION: Un mauvais positionnement du JOINT EN SILICONE peut entraîner des fuites ou endommager l'appareil. Si le JOINT EN SILICONE est retiré, assurez-vous qu'il est TOUJOURS solidement et uniformément positionné dans la rainure de la LAME ASSEMBLÉE avant de l'utiliser. Appliquer une pression uniforme sur toute la surface du JOINT EN SILICONE jusqu'à ce qu'il soit correctement mis en place.

- A. Retirer tous les pièces et accessoires et jeter l'emballage.
- B. Désassembler toutes les pièces détachables — LAME ASSEMBLÉE, GOBELET et COUVERCLE DE TRANSPORT.
- C. Laver toutes les pièces amovibles et les accessoires à l'eau chaude savonneuse, rincer et sécher soigneusement. Le GOBELET, la LAME ASSEMBLÉE et le COUVERCLE DE TRANSPORT peuvent être lavés dans le panier supérieur du lave-vaisselle.
NOTE: NE PAS immerger la BASE MOTORISÉE ou le CORDON D'ALIMENTATION dans l'eau ou tout autre liquide.
- D. Essuyer la BASE MOTORISÉE avec un chiffon humide et bien la sécher.

CONSEILS ET RECOMMANDATIONS

Pour obtenir de meilleurs résultats, lire les conseils suivants:

- NE PAS remplir le GOBELET au-delà de la ligne MAX.
- NE PAS tenter de mélanger des aliments fermes tels que des pommes de terre, de hacher de la viande, de mélanger de la pâte ou d'utiliser le mélangeur comme un robot culinaire pour des mélanges épais.
- NE PAS mélanger des aliments ou des liquides chauds.
- Couper les fruits et les légumes en petits morceaux.
- Placer les ingrédients dans l'ordre suivant : ingrédients congelés et durs, ingrédients mous et en feuilles, liquides.
- Si les LAMES cessent de tourner, débrancher immédiatement l'appareil. Retirer le GOBELET et le secouer pour débloquer les lames. Si les LAMES sont toujours obstruées, ajouter du liquide ou réduire la quantité d'aliments solides.
- **TOUJOURS ajouter du liquide pour mélanger. Le rapport de mélange entre les ingrédients solides et les ingrédients liquides doit TOUJOURS être de 2:3.**

UTILISATION

LIRE LE GUIDE DE L'UTILISATEUR AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

CONTRÔLE DE LA VITESSE

INGRÉDIENTS	PRÉPARATION	VITESSE	TEMPS MAXIMUM
FRUITS ET LÉGUMES DURS	COUPER LES FRUITS ET LES LÉGUMES EN PETITS MORCEAUX  TOUJOURS AJOUTER DU LIQUIDE AU MÉLANGE	PULSER PLUSIEURS FOIS POUR RÉDUIRE EN PETITS MORCEAUX PUIS VITESSE 2	 D'UTILISATION CONTINUE
FRUITS ET LÉGUMES SURGELÉS			
FRUITS ET LÉGUMES TENDRES ET FRAIS		MÉLANGE CONTINU VITESSE 1: POUR UNE TEXTURE ÉPAISSE VITESSE 2: POUR UNE TEXTURE CRÉMEUSE, CRÉMEUSE ET LISSE	
LÉGUMES À FEUILLES			

ATTENTION: TOUJOURS ajouter du liquide avant de mélanger. Le rapport de mélange des ingrédients solides par rapport aux ingrédients liquides doit toujours être de 2 pour 3.

1. Placer les ingrédients dans l'ordre suivant dans le GOBELET : ingrédients congelés et durs, ingrédients mous et feuillus, liquides.
2. Remplir le GOBELET avec les ingrédients désirés. NE PAS remplir le GOBELET au-delà de la ligne MAX.
3. Une fois que le liquide et les ingrédients sont dans le GOBELET, voir la section **INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE.** (p. 18)
4. Brancher l'appareil sur une prise électrique standard de 120 volts.
5. Utiliser la COMMANDE DE VITESSE RÉGLABLE pour sélectionner la vitesse souhaitée. Voir le tableau de **CONTRÔLE DE LA VITESSE** ci-haut.
NOTE: Si la consistance du mélange est trop épaisse et/ou que la LAME ne tourne pas, arrêter l'appareil et ajuster la consistance en ajoutant du liquide ou en réduisant les aliments solides.
ATTENTION: NE PAS faire fonctionner l'appareil pendant plus de deux (2) minutes en continu.
6. Remettre la COMMANDE DE VITESSE RÉGLABLE sur «O» pour éteindre l'appareil et le débrancher de la prise électrique lorsque vous avez terminé.
7. Retirer le GOBELET ASSEMBLÉ de la BASE MOTORISÉE. Voir la section **INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE.** (p. 18)
NOTE: Pour éviter les éclaboussures, TOUJOURS déverrouiller le GOBELET ASSEMBLÉ en tenant la LAME ASSEMBLÉE.
8. Pour consommation immédiate, remplacer la LAME ASSEMBLÉE par le COUVERCLE DE TRANSPORT.
9. Nettoyer les pièces et les accessoires immédiatement après chaque utilisation.

ATTENTION: AVANT CHAQUE UTILISATION, VÉRIFIER QUE LE JOINT D'ÉTANCHÉITÉ EN SILICONE EST BIEN EN PLACE DANS LA RAINURE DE LA LAME ASSEMBLÉE. POUR CE FAIRE, EXERCER UNE PRESSION SUR TOUTE SA SURFACE AFIN QU'IL SOIT COMPLÈTEMENT ENFONCÉ À PLAT DANS LA RAINURE. LES LAMES SONT TRANCHANTES, MANIPULER AVEC SOIN.

INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

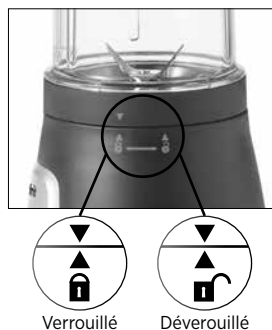
1. Fixer la LAME ASSEMBLÉE au GOBELET. Vérifier que la LAME ASSEMBLÉE est bien serrée et que le JOINT D'ÉTANCHÉITÉ est en place.

2. Placer le GOBELET ASSEMBLÉ sur la BASE MOTORISÉE et aligner le symbole  marqué sur la BASE MOTORISÉE avec le symbole  marqué sur la LAME ASSEMBLÉE et tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour s'aligner sur le symbole . Vérifier que le GOBELET ASSEMBLÉ est bien verrouillé avant de l'utiliser. (Fig. 1)

NOTE : Pour déverrouiller le GOBELET ASSEMBLÉ de la BASE MOTORISÉE, tenir la BASE MOTORISÉE d'une main et de l'autre, tenir le GOBELET ASSEMBLÉ par la LAME ASSEMBLÉE et le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Vérifier que le symbole  sur la BASE MOTORISÉE est aligné avec le symbole  sur la LAME ASSEMBLÉE.

ATTENTION: L'appareil est doté d'un mécanisme de verrouillage qui l'empêche de fonctionner ou la LAME de tourner si le GOBELET n'est pas solidement installé sur la LAME ASSEMBLÉE et verrouillé sur la BASE MOTORISÉE.

FIG.1



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

ATTENTION: Vérifier que l'appareil est débranché de la prise électrique et que la lame a cessé de tourner avant de manipuler ou de nettoyer l'appareil.

1. Démonter toutes les pièces et tous les accessoires.

NOTE: Retirer le JOINT EN SILICONE SEULEMENT si nécessaire.

2. Laver à l'eau chaude savonneuse et rincer. Le GOBELET, la LAME ASSEMBLÉE et le COUVERCLE DE TRANSPORT peuvent être lavés dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Laver après chaque utilisation.

NOTE: NE JAMAIS mettre la BASE MOTORISÉE du MÉLANGEUR ni le cordon d'alimentation dans le lave-vaisselle.

CONSEILS: Pour un nettoyage rapide, ajouter de l'eau chaude et une goutte de savon liquide dans le GOBELET et mélanger pendant quelques secondes à vitesse RAPIDE «2».

3. Sécher soigneusement toutes les pièces et tous les accessoires.
4. Essuyer la BASE MOTORISÉE avec un chiffon doux et humide et le sécher soigneusement.
5. Réassembler le MÉLANGEUR pour un rangement compact. Vérifier que le JOINT EN SILICONE est bien en place.

6. Pour un rangement sécuritaire, TOUJOURS ranger la LAME ASSEMBLÉE avec le GOBELET.

ATTENTION: les LAMES sont tranchantes, les manipuler avec précaution lors du nettoyage. Utiliser une brosse pour nettoyer les LAMES afin d'éviter les blessures. NE PAS toucher les LAMES à mains nues.

GARANTIE

GARANTIE LIMITÉE D'UN (1) AN.

La garantie couvre tous les défauts de matériaux et de fabrication pour une période d'un (1) an suivant l'achat. Conserver le reçu original comme preuve d'achat. Pour être acceptées, les réclamations doivent être présentées durant la période de la garantie. L'appareil sera réparé, remplacé (en tout ou en partie) ou remboursé à notre entière discrétion.

Des frais d'expédition pourraient être exigés.

Cette garantie ne couvre pas les conséquences de l'usure normale des pièces ou les dommages dus à l'une ou l'autre des causes suivantes:

La négligence ou l'utilisation abusive de l'appareil, y compris à la suite d'un accident ou par l'omission de nettoyer l'appareil de façon régulière, par son utilisation à des fins commerciales ou lors d'un branchement de l'appareil sur un circuit de tension ou de voltage inapproprié, de même qu'en raison du non-respect du mode d'emploi ou à la suite du démontage, de la réparation ou de l'altération de l'appareil par quiconque autre qu'un représentant autorisé par STARFRIT.

Les taches, la décoloration et les rayures mineures à l'intérieur et à l'extérieur de l'ustensile constituent une utilisation normale, n'affectent pas les performances et ne sont pas couvertes par cette garantie.

La décision quant à la cause des dommages causés à l'appareil demeure la responsabilité de STARFRIT. Toutes les décisions sont finales.



IMPRIMÉ EN CHINE POUR : LES PROMOTIONS ATLANTIQUES INC. LONGUEUIL (QUÉBEC) J4G 1V6
SERVICE À LA CLIENTÈLE : STARFRIT.COM/FR/CONTACTEZ-NOUS

RECETTES

SMOOTHIE ANANAS BANANE

INGRÉDIENTS :

- 250 ml (1 tasse) ananas congelés
- 1 banane pelée
- 250 ml (1 tasse) lait de soya
- 5 ml (1 c. à thé) miel
- 15 ml (1 c. à table) flocons de noix de coco

PRÉPARATION :

- Ajouter tous les ingrédients dans le GOBELET. Fixer la LAME ASSEMBLÉE au GOBELET. Placer le GOBELET ASSEMBLÉ sur la BASE MOTORISÉE.
- Pulser tous les ingrédients quelques fois puis mélanger à la vitesse RAPIDE «**2**» pour obtenir une texture lisse et crémeuse. Ajouter de l'eau au besoin.



SMOOTHIE KIWI CHOU FRISÉ

INGRÉDIENTS :

- 375 ml (1 ½ tasse) feuilles de chou frisé
- 2 kiwis pelés
- 1 banane pelée
- 250 ml (1 tasse) lait
- 15 ml (1 c. à table) miel

PRÉPARATION :

- Ajouter tous les ingrédients dans le GOBELET. Fixer la LAME ASSEMBLÉE au GOBELET. Placer le GOBELET ASSEMBLÉ sur la BASE MOTORISÉE.
- Pulser tous les ingrédients quelques fois puis mélanger à la vitesse RAPIDE «**2**» pour obtenir une texture lisse et crémeuse. Ajouter de l'eau au besoin.



SMOOTHIE POMME CONCOMBRE

INGRÉDIENTS :

- 250 ml (1 tasse) d'épinards
- 1 concombre pelé
- 1 pomme, pelée, coupée en morceaux
- 250 ml (1 tasse) yogourt nature

PRÉPARATION :

- Ajouter tous les ingrédients dans le GOBELET. Fixer la LAME ASSEMBLÉE au GOBELET. Placer le GOBELET ASSEMBLÉ sur la BASE MOTORISÉE.
- Pulser tous les ingrédients quelques fois puis mélanger à la vitesse RAPIDE «**2**» pour obtenir une texture lisse et crémeuse. Ajouter de l'eau au besoin.



INSTRUCCIONES DE USO Y SEGURIDAD

Ítem no.	Tensión (V)	Potencia (W)	Frecuencia (Hz)
024315	120	350	60

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

LEER TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE SU USO

AVISO IMPORTANTE: Para reducir los riesgos de incendio, descargas eléctricas, serias lesiones corporales y daños materiales:

- A. Para protegerse de descargas eléctricas: NO sumerja el cable de alimentación, enchufe o aparato en agua u otro líquido.
- B. Mantener el aparato fuera del alcance de los niños, animales domésticos y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia. Este aparato no debe ser utilizado por niños. Es necesaria la supervisión de un adulto cuando el aparato se utilice cerca de niños.
- C. NO operar el aparato si tiene el cable o enchufe dañado, o si el aparato no funciona bien o ha resultado dañado de algún modo.
- D. NO intentar examinar ni reparar este producto por su cuenta. Para obtener ayuda, favor de contactar con el Servicio a la clientela, en la siguiente dirección de correo electrónico: starfrit.com/en/contact-us
- E. Desenchufar SIEMPRE el aparato de la red eléctrica cuando no se esté utilizando, antes de introducir o extraer piezas y antes de limpiarlo o moverlo. Para desenchufar el aparato, girar el control de velocidad ajustable a la posición de parada "O". Desenchufar el aparato tirando sólo del enchufe - NUNCA desenchufar el aparato tirando del cable de alimentación.
- F. NO trate de enchufar y desenchufar el aparato del enchufe con manos húmedas.
- G. Para su funcionamiento, conecte el aparato a una toma de corriente de 120 V. Asegúrese de que el enchufe esté insertado en una toma de corriente de fácil acceso para poder desenchufar el aparato inmediatamente en caso de emergencia.
- H. NO usar accesorios que no estén recomendados ni vendidos por el fabricante del aparato. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar lesiones.
- I. NO se permite utilizar el aparato con un dispositivo programable.
- J. Este producto ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico y con fines no comerciales. NO utilizar el aparato en el exterior o para cualquier otro fin.
- K. Nunca utilizar el aparato para otros fines que no sean los especificados.
- L. NO dejar el cable de alimentación colgando (por ejemplo de una mesa o mostrador) ni en contacto con superficies calientes.
- M. NO colocar el aparato encima o cerca de un quemador de gas o eléctrico, ni en un horno caliente o dentro de un horno microondas. MANTENER ALEJADO de cualquier fuente de calor.
- N. Siempre use el aparato sobre una superficie plana, de nivel y estable. NO trasladar la LICUADORA mientras esté en marcha.
- O. Las CUCHILLAS están afiladas. Manéjelas con cuidado. Evite el contacto con las CUCHILLAS o las piezas móviles.**
- P. Asegurarse SIEMPRE de que la CUCHILLA ENSEMBLADA y el VASO están bien sujetos antes de instalarlos en la BASE MOTORIZADA.**
- Q. NO intentar retirar el VASO de la CUCHILLA ENSEMBLADA cuando está acoplada a la BASE MOTORIZADA. NO retire el VASO del aparato mientras esté en uso. Operar SIEMPRE la LICUADORA con la tapa colocada.
- R. NO haga funcionar la LICUADORA cuando esté vacía ni la deje desatendida cuando esté en uso.
- S. NO mezcle líquidos calientes ni alimentos calientes; NO lo utilice como picadora de carne ni como robot de cocina para triturar mezclas espesas.
- T. Para evitar las lesiones, nunca colocar el dispositivo para CUCHILLAS directamente en la BASE MOTORIZADA. Siempre ensamblar juntos el dispositivo para CUCHILLAS y el VASO en la BASE MOTORIZADA.
- U. Dejar reposar y enfriar la BASE MOTORIZADA entre cada operación continua.**
- V. La BASE MOTORIZADA está equipada con un TERMOSTATO REAJUSTABLE que interrumpe automáticamente el funcionamiento del aparato en caso de sobrecalentamiento. Para reanudar el uso, desconecte el aparato y asegúrese de que permanezca desconectado durante el período de enfriamiento. Una vez enfriado, reconéctelo para continuar usándolo.

 IMPORTANTE 		
 AÑADIR SIEMPRE líquido a la mezcla	 DURACIÓN MÁXIMA de uso continuo	 ESPERA 10 MINUTOS después de 2 ciclos consecutivos de uso
TERMOSTATO REINICIABLE		
	La BATIDORA dispone de una protección térmica para evitar el sobrecalentamiento del motor. Si detecta calor excesivo, se detendrá. Desenchúfela y deje que se enfríe, luego vuelva a enchufarla para reanudar el uso.	

GUARDAR ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS

ENCHUFE POLARIZADO: Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (con una patilla más ancha que la otra). Como medida de seguridad para reducir los riesgos de descargas eléctricas, este enchufe calza en el tomacorriente polarizado de una sola manera. Si la ficha no entra totalmente en el tomacorriente, inviértela. Si aun así no encaja, llame a un electricista cualificado. NO intente modificar el enchufe de ninguna manera. Si el enchufe encaja en la conexión con mucho juego o si le parece que está caliente, NO use este enchufe.

INSTRUCCIONES ESPECIALES: Se suministra un cable eléctrico corto a fin de reducir el riesgo de tropezar o enredarse con un cable de alimentación más largo.

SE PUEDE UTILIZAR UN CABLE DE EXTENSIÓN SI SE TOMA EL CUIDADO DEBIDO:

- Para reducir el riesgo de recalentamiento, utilizar los cables de extensión UL o ETL más cortos.
- La potencia eléctrica señalada en la extensión deberá ser al menos igual que la potencia del aparato.
- Nunca use una sola extensión para alimentar varios aparatos.
- Para evitar que alguien se tropiece, lo arranca o tire del mismo sin querer (en particular los niños), coloque el cable largo de manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa.
- **NO** trate de alterar el enchufe. **DE NINGÚN MODO** saque el dispositivo de seguridad del enchufe polarizado.

DESCRIPCIÓN

1. Vaso de 750 ml (25 oz)
2. Cuchilla ensamblada
3. Junta de silicona* (preinstalada)
*Comprobar que está correctamente instalada si se ha retirado.
4. Cuchilla de acero inoxidable
5. Base motorizada
6. Control de velocidad ajustable
7. Pies antideslizantes
8. Tapa de transporte



ANTES DEL PRIMER USO

LEER ATENTAMENTE LA GUÍA ANTES DE UTILIZAR POR PRIMERA VEZ

PRECAUCIÓN: Las CUCHILLAS están afiladas. Por favor, manéjelos con extremo cuidado.

NOTA: NO enchufe el aparato a una toma de corriente antes de que esté completamente montado y listo para su uso.

PRECAUCIÓN: La colocación incorrecta de la JUNTA DE SILICONA puede provocar fugas o daños en el aparato. Si se retira la JUNTA DE SILICONA, asegúrese SIEMPRE de que está colocada de forma segura y uniforme en la ranura de la CUCHILLA ENSEMBLADA antes de usarla. Aplique una presión uniforme en toda la superficie de la JUNTA DE SILICONA hasta que quede bien asentada.

- A. Saque cualquier componente y accesorio de la caja. Tire el embalaje.
- A. Desensamblar todas las piezas desmontables.: CUCHILLA ENSEMBLADA, VASO y TAPA DE TRANSPORTE.
- B. Lavar todas las piezas desmontables y accesorios en agua caliente jabonosa, aclarar y secar bien. El VASO, la CUCHILLA ENSAMBLADA y el TAPA pueden lavarse en la rejilla superior del lavavajillas.
NOTA: NO sumergir la BASE MOTORIZADA ni el CABLE DE ALIMENTACIÓN en agua ni en ningún otro líquido.
- C. Limpie la BASE MOTORIZADA con un trapo húmedo y séquela con cuidado.

CONSEJOS Y RECOMENDACIONES

Para obtener los mejores resultados, seguir los siguientes consejos:

- NO llenar el VASO más allá de la línea MAX.
- NO intente mezclar alimentos firmes como patatas, picar carne, mezclar masas o utilizar la batidora como robot de cocina para mezclas espesas.
- NO mezclar alimentos o líquidos calientes.
- Cortar la fruta y la verdura en trozos pequeños.
- Colocar los ingredientes en el siguiente orden: ingredientes congelados y duros, ingredientes blandos y de hojas, líquidos.
- Si la CUCHILLA deja de girar, desenchufar el aparato inmediatamente. Retirar el VASO y agitarlo para liberar la CUCHILLA. Si la CUCHILLA sigue obstruida, añadir más líquido o reducir la cantidad de alimentos sólidos.
- **SIEMPRE AÑADIR líquido a la mezcla. La proporción de mezcla entre los ingredientes sólidos y líquidos debe ser SIEMPRE de 2:3.**

USO

LEER ATENTAMENTE LA GUÍA ANTES DE UTILIZAR POR PRIMERA VEZ

CONTROL DE VELOCIDAD

INGREDIENTES	PREPARACIÓN	VELOCIDAD	TIEMPO MÁXIMO
FRUTAS Y VERDURAS DURAS	 SIEMPRE AÑADA líquido a la mezcla	PULSAR VARIAS VECES PARA REDUCIR A TROZOS PEQUEÑOS Y LUEGO USAR VELOCIDAD 2	 DE USO CONTINUO
FRUTAS Y VERDURAS CONGELADAS			
FRUTAS Y VERDURAS TIERNAS Y FRESCAS		MEZCLA CONTINUA VELOCIDAD 1: PARA UNA TEXTURA ESPESA VELOCIDAD 2: PARA UNA TEXTURA CREMOSA, SUAVE Y HOMOGÉNEA	
VERDURAS DE HOJA			

ADVERTENCIA: SIEMPRE AÑADIR líquido para mezclar los ingredientes. La proporción de ingredientes sólidos y líquidos debería ser SIEMPRE 2:3.

1. Coloque los ingredientes en el VASO en el siguiente orden: ingredientes congelados y duros, ingredientes blandos y con hojas, líquidos.
2. Llene el VASO con los ingredientes deseados. NO llene el VASO más allá de la línea MAX indicada en el VASO.
3. Una vez que el líquido y los ingredientes estén en el VASO. Consulte la sección **INSTRUCCIONES DE MONTAJE.** (p. 28)
4. Enchufar el aparato en una toma eléctrica CA estándar de 120 voltios.
5. Utilice el CONTROL DE VELOCIDAD AJUSTABLE para seleccionar la velocidad deseada. Consulte la tabla de **CONTROL DE VELOCIDAD** arriba.
NOTA: Si la consistencia de la mezcla es demasiado espesa y no giran la CUCHILLA, parar el aparato y ajustar la consistencia, añadiendo líquido o retirando alimentos sólidos.
PRECAUCIÓN: NO haga funcionar el aparato durante más de dos (2) minutos seguidos.
6. Gire el CONTROL DE VELOCIDAD AJUSTABLE a “O” para apagar el aparato y desenchúfelo de la red eléctrica cuando haya terminado.
7. Retire el VASO ENSAMBLADO de la BASE MOTORIZADA. Consulte la sección **INSTRUCCIONES DE MONTAJE.** (p. 29)
NOTA: Para evitar salpicaduras, SIEMPRE desbloquee el VASO ENSAMBLADO sosteniendo la CUCHILLA ENSAMBLADA.
8. Para su consumo inmediato, sustituya la CUCHILLA ENSAMBLADA por la TAPA DE TRANSPORTE.
9. Limpiar las partes y los accesorios inmediatamente después de cada uso.

ADVERTENCIA: ANTES DE CADA USO, COMPROBAR QUE LA JUNTA DE SILICONA ESTÁ CORRECTAMENTE COLOCADO EN LA RANURA DE LA CUCHILLA ENSAMBLADA. PARA ASEGURAR UNA COLOCACIÓN CORRECTA, APLICAR UNA PRESIÓN UNIFORME EN TODA LA SUPERFICIE DE LA JUNTA DE SILICONA HASTA QUE QUEDE CORRECTAMENTE ASENTADA EN LA RANURA.

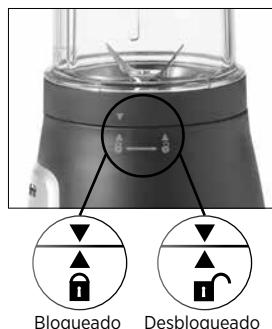
INSTRUCCIONES DE MONTAJE

1. Coloque la CUCHILLA ENSAMBLADA deseada en el VASO. Asegúrese de que la CUCHILLA ENSAMBLADA esté bien ajustada y de que la JUNTA DE SILICONA esté en su sitio.
2. Coloque el VASO ENSAMBLADO sobre la BASE MOTORIZADA y alinee el símbolo  marcado en la BASE MOTORIZADA con el símbolo  marcado en la CUCHILLA ENSAMBLADA. Gire en el sentido de las agujas del reloj hasta que se alinee con el símbolo . Verifique que el VASO ENSAMBLADO esté bien bloqueado antes de usarlo. (Fig. 1)

NOTA: Para desbloquear el VASO ENSAMBLADO de la BASE MOTORIZADA, sostenga la BASE MOTORIZADA con una mano y con la otra, sostenga el VASO ENSAMBLADO por CUCHILLA ENSAMBLADA y gírela en sentido contrario a las manecillas del reloj. Asegúrese de que el símbolo  de la BASE MOTORIZADA está alineado con el símbolo  de la CUCHILLA ENSAMBLADA.

ADVERTENCIA: El aparato cuenta con un mecanismo de bloqueo que impide que el aparato opere, o que la CUCHILLA gire, si el recipiente no está bien fijado en la CUCHILLA ENSAMBLADA y bloqueado en la BASE MOTORIZADA.

FIG.1



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

ADVERTENCIA: Asegurarse de que el aparato esté desenchufado de la toma de corriente y de que la CUCHILLA haya dejado de girar antes de manipularlo o limpiarlo.

1. Desmontar todas las piezas y accesorios

NOTA: Retirar la JUNTA DE SILICONA SÓLO si es necesario.

2. Lavar en agua caliente jabonosa y aclarar. El VASO, la CUCHILLA ENSAMBLADA y la TAPA DE TRANSPORTE pueden lavarse en la rejilla superior del lavavajillas. Lavar después de cada uso.

NOTA: NO METER NUNCA la BASE MOTORIZADA ni el CABLE DE ALIMENTACIÓN en el lavavajillas.

CONSEJOS: Para una limpieza rápida, añada agua caliente y una gota de jabón líquido al VASO y mezcla durante unos segundos a velocidad RÁPIDA “2”.

3. Secar bien todas las piezas y accesorios.
4. Limpiar la BASE MOTORIZADA con un paño húmedo y secarla bien.
5. Vuelva a montar la LICUADORA para guardarla de forma compacta. Compruebe que la JUNTA DE SILICONA esté bien colocada.
6. Para un almacenamiento seguro, guarde SIEMPRE la CUCHILLA ENSAMBLADA con el VASO.

PRECAUCIÓN: Las CUCHILLAS están afiladas. Para evitar las lesiones, se recomienda usar un cepillo para limpiar la CUCHILLA ENSAMBLADA y evitar manipularlas con sus manos.

GARANTÍA

LIMITADA DE UN AÑO.

Esta garantía cubre los defectos de fabricación en materiales y mano de obra por un período de un (1) año desde la fecha de compra. Por favor, mantenga su recibo como comprobante de compra. Cualquier reclamación debe presentarse dentro del período de garantía. El applianceo será reparado, sustituido (en su totalidad o en parte) o reembolso a nuestra discreción. Se pueden aplicar cargos de envío.

Esta garantía no cubre las consecuencias del desgaste normal de las piezas ni los daños debidos a cualquiera de las siguientes causas:

La negligencia o el mal uso de la unidad, incluyendo como resultado de un accidente o la falta de limpieza regular de la unidad, el uso para fines comerciales, o la conexión de la unidad a un voltaje o circuito inadecuado, así como el incumplimiento de las instrucciones de funcionamiento o el desmontaje, reparación o alteración de la unidad por cualquier persona que no sea un representante autorizado de STARFRIT.

Las marcas, la decoloración y los pequeños arañazos en el interior y el exterior de la batería de cocina son normales, no afectan al rendimiento y no están cubiertos por esta garantía.

STARFRIT se reserva el derecho de tomar la decisión final en cuanto a la causa de los daños.



HECHO EN CHINA PARA: ATLANTIC PROMOTIONS INC. LONGUEUIL (QUÉBEC) J4G 1V6
SERVICIO AL CLIENTE: STARFRIT.COM/EN/CONTACT-US

RECETAS

SMOOTHIE DE PLÁTANO Y PIÑA

INGREDIENTES:

- 250 ml (1 taza) piña congelada
- 1 plátano pelado
- 250 ml (1 taza) leche de soja
- 5 ml (1 cucharadita) miel
- 15 ml (1 cucharada) copos de coco

ELABORACIÓN:

- Añadir todos los ingredientes en el VASO. Fijar la CUCHILLA ENSAMBLADA en el VASO y colocar el conjunto en la BASE MOTORIZADA.
- Activar PULSE con unos cuantos impulsos breves y a continuación mezclar a velocidad RÁPIDA “2” para obtener una textura lisa y cremosa. Añadir agua si es preciso.



SMOOTHIE DE PEPINO Y MANZANA

INGREDIENTES:

- 250 ml (1 taza) de espinacas
- 1 pepino medio y pelado
- 1 manzana pelada
- 250 ml (1 taza) yogur natural
- 15 ml (1 cucharada) de miel

ELABORACIÓN:

- Añadir todos los ingredientes en el VASO. Fijar la CUCHILLA ENSAMBLADA en el VASO y colocar el conjunto en la BASE MOTORIZADA.
- Activar PULSE con unos cuantos impulsos breves y a continuación mezclar a velocidad RÁPIDA “2” para obtener una textura lisa y cremosa. Añadir agua si es preciso.



SMOOTHIE DE COL RIZADA Y KIWI

INGREDIENTES:

- 375 ml (1 1/2 taza) hojas de col rizada
- 2 kiwis pelados
- 1 plátano pelado
- 250 ml (1 taza) leche
- 15 ml (1 cucharada) miel

ELABORACIÓN:

- Añadir todos los ingredientes en el VASO. Fijar la CUCHILLA ENSAMBLADA en el VASO y colocar el conjunto en la BASE MOTORIZADA.
- Activar PULSE con unos cuantos impulsos breves y a continuación mezclar a velocidad RÁPIDA “2” para obtener una textura lisa y cremosa. Añadir agua si es preciso.



SUBSCRIBE TO THE NEWSLETTER TO LEARN MORE ABOUT OUR PROMOTIONS!

INSCRIVEZ-VOUS À L'INFOLETTRE POUR CONNAÎTRE NOS PROMOTIONS !

www. Starfrit.com



www.facebook.com/starfrit

FOR HOUSEHOLD USE ONLY
POUR UN USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT