

# Starfrit



## **NUT MILK AND SMOOTHIE BLENDER MÉLANGEUR À LAIT VÉGÉTAL ET SMOOTHIE BATIDORA DE LECHE VEGETAL Y BATIDOS**

INSTRUCTIONS FOR USE AND CARE

INSTRUCTIONS POUR L'USAGE ET L'ENTRETIEN

INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO

P.2

P.14

P.27

## OPERATING AND SAFETY INSTRUCTIONS

Item no.	Voltage (V)	Wattage (W)	Frequency (Hz)
024340	120	300	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 appliance in water or any other liquid.
- 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: [www.starfrit.com/en/contact-us](http://www.starfrit.com/en/contact-us)
- E. ALWAYS unplug the appliance from the electrical outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning or moving the appliance. To disconnect, turn VARIABLE SPEED 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. Connect the power plug to 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 sold by the appliance manufacturer. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- I. This appliance is intended for indoor; household use only. DO NOT use outdoors or for any other purpose.
- J. DO NOT allow the power cord to hang (e.g., over the edge of a table or counter) or touch hot surfaces.
- K. DO NOT place the appliance on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven or microwave oven.

- L. ALWAYS use the appliance on a flat, level, stable surface. DO NOT move the appliance while it is in use.
- M. The blade is sharp, must handle with care.
- N. Make sure the BLADE ASSEMBLY is securely attached to the JAR before locking it into the MOTORIZED BASE.**
- O. DO NOT attempt to remove the JAR from the BLADE BASE while attached to the MOTORIZED BASE. DO NOT remove the JAR from the appliance while in use. ALWAYS operate the blender with the LID in place.**
- P. DO NOT remove the LID while in use.
- Q. DO NOT operate the appliance for more than two (2) minutes continuously. Allow the appliance to rest between each use.
- R. DO NOT operate the blender if empty.
- S. DO NOT store any material in this appliance when not in use.
- T. DO NOT blend hot liquids, nor use it as a meat grinder or a food processor (blend thick mixture).
- U. To avoid injuries, DO NOT place the BLADE ASSEMBLY directly on the MOTORIZED BASE. ALWAYS place the JAR with the BLADE ASSEMBLY onto the MOTORIZED BASE.
- V. DO NOT use appliance for anything other than its intended use.
- W. DO NOT use with programmable devices.
- X. To reduce the risk of severe injuries, keep hands and utensils out of the JAR while blending. ALWAYS use the INTEGRATED MEASURING CAP to add ingredients while in use. Avoid contact with moving parts.

**DO NOT OPERATE THE APPLIANCE FOR MORE THAN 2 MINUTES CONTINUOUSLY. ALLOW THE APPLIANCE TO REST BETWEEN EACH USE. THE BLENDER HAS 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 product.
- 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 PARTS AND COMPONENTS

1. 28 oz (828 ml) Jar
2. Stainless steel blending blade
3. SILICONE GASKET\* (Preinstalled)  
**\*Ensure it is properly installed if removed**
4. Blade base
5. Tamper
6. Removable filter
7. 1 oz (30 ml) measuring cap integrated in lid
8. Motorized base
9. Variable speed control
10. Lid



# BEFORE FIRST USE

## READ THE INSTRUCTIONS BEFORE USE

**WARNING:** Blade is sharp, handle with care. DO NOT plug the appliance into an electrical outlet before it's ready to be used.

**WARNING:** Verify that the SILICONE GASKET is properly placed in the groove of the BLADE BASE 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.

1. Remove all parts & accessories and dispose of packaging.
2. 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.
3. The JAR, LID and TAMPER can be washed in the upper rack of the dishwasher.
4. Wipe the MOTORIZED BASE with a damp cloth and dry thoroughly.

# TIPS AND RECOMMENDATIONS

**NOTE:** For best results read the following tips:

- DO NOT fill the JAR past the MAX line.
- DO NOT attempt to blend firm food such as potatoes, grind meat or mix dough.
- DO NOT process hot food or liquids.
- Cut fruits and vegetables into small pieces.
- **When using WITHOUT the REMOVABLE FILTER**, place ingredients in the following order: Liquids, fresh ingredients, frozen and solid ingredients.
- **When using WITH the REMOVABLE FILTER**, place ingredients such as nuts, seeds, cereals and grains inside the REMOVABLE FILTER.
- If the BLADE stops spinning, turn the VARIABLE SPEED CONTROL to "0", unplug the appliance immediately. Remove the JAR and shake it to unblock the BLADE. If the BLADE is still obstructed, add some liquid or reduce the solid food.
- ALWAYS add liquid to blend.
- **When using WITHOUT the REMOVABLE FILTER**, ensure that the blending ratio of solid to liquid ingredients is ALWAYS at least one to one (1:1). 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.
- **When using WITH the REMOVABLE FILTER**, use a measuring cup to precisely add solid and liquid ingredients to the JAR. AVOID relying on the graduated lines of the JAR for measurements when the REMOVABLE FILTER is in use.

## SPEED CONTROL

- Use the **PULSE** control to break down ice, frozen fruits and solid ingredients.
- ALWAYS add liquid to blend.
- Turn the VARIABLE SPEED CONTROL to **PULSE** for short bursts. Then use the **LOW** speed "I" or **HIGH** speed "II" to obtain the desired consistency.
- Use **LOW** speed "I" to obtain a thick, chunky texture.
- Use **HIGH** speed "II" control for a creamy, smooth texture.

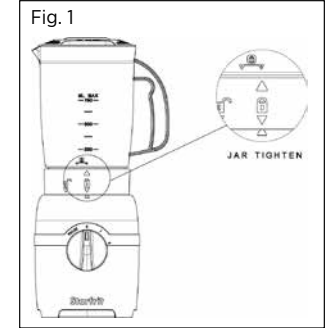
# HOW TO USE

## READ THE INSTRUCTIONS BEFORE USE

## ASSEMBLY

### JAR TO BLADE BASE ASSEMBLY (Fig. 1)

1. Ensure the SILICONE GASKET is properly installed in the BLADE BASE
2. Hold the BLADE BASE with one hand and with the other one, hold the JAR.
3. Turn the BLADE BASE counterclockwise until tightened properly together.
4. Make sure the ▲ symbol on the BLADE BASE is aligned with + symbol on the JAR. Tighten properly, but DO NOT overtighten.
5. The ▬ symbol means the JAR and the BLADE BASE can be tightened a little more.
6. To UNLOCK the JAR from the BLADE BASE, hold the JAR with one hand and with the other one hold the BLADE BASE assembly.
7. Turn the BLADE BASE clockwise until they are detached.



### JAR ASSEMBLY TO MOTORIZED BASE (Fig. 2)

1. To LOCK the JAR ASSEMBLY onto the MOTORIZED BASE, hold the MOTORIZED BASE with one hand and with the other one, hold the JAR ASSEMBLY by the BLADE BASE and turn it clockwise to securely lock it into place.
2. Make sure the 🔒 symbol on the BLADE BASE is aligned with ▲ symbol on the MOTORIZED BASE.
3. To UNLOCK the JAR ASSEMBLY from the MOTORIZED BASE, hold the MOTORIZED BASE with one hand and with the other one, hold the JAR ASSEMBLY by the BLADE BASE and turn it counterclockwise.
4. Make sure the 🔓 symbol on the BLADE BASE is aligned with the ▲ symbol on the MOTORIZED BASE.

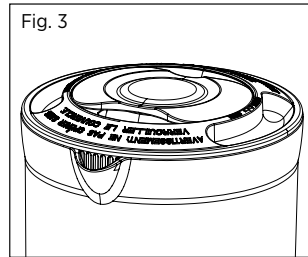


## USING THE JAR WITHOUT THE REMOVABLE FILTER

**NOTE:** Cut the fruits/vegetables into small pieces.

**WARNING:** NEVER remove the LID of the JAR while the blender is in use.

1. Make sure the appliance is unplugged.
2. Assemble the JAR to BLADE BASE following above instructions (Fig. 1)
3. Pour the desired ingredients in the JAR by following the order: liquids, fresh ingredients, frozen and solid ingredients.  
DO NOT fill the JAR pass the MAX line.
4. Place the LID onto the JAR and turn it clockwise until it locks into place. Make sure that the pour openings in the LID are in line with the SPOUT of the JAR (Fig. 3).
5. Insert the INTEGRATED MEASURING CAP into the JAR LID and turn it until it locks into place
6. Place the JAR with the attached BLADE ASSEMBLY onto the MOTORIZED BASE following above instructions (Fig. 2)



**WARNING: ALWAYS add liquid to blend. The blending ratio of solid ingredients versus liquid ingredients should AT LEAST be one to one (1:1). 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.**

**CAUTION: The appliance has a locking mechanism that prevents the appliance from operating or blade from turning if the JAR is not securely attached to the BLADE BASE.**

7. Plug the appliance into a standard 120-volt AC electrical outlet.
8. Select the desired speed control. Turn the VARIABLE SPEED CONTROL to **PULSE** for short bursts if processing ice, frozen fruits/vegetables or solid ingredients. For continuous blending, turn the VARIABLE SPEED CONTROL to **LOW** speed "I" or **HIGH** speed "II".

**WARNING: DO NOT operate the appliance for more than two (2) minutes continuously.**

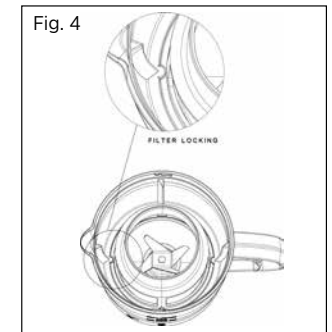
9. Turn the VARIABLE SPEED CONTROL to "O" to turn OFF the appliance and unplug from electrical outlet when done blending.
10. Remove the JAR ASSEMBLY from the MOTORIZED BASE.
11. Gently pour the contents through the LID's SPOUT into your chosen recipient.
12. Clean parts and accessories immediately after each use.

## USING THE JAR WITH THE REMOVABLE FILTER

**NOTE:** Best to be used with soaked nuts, seeds, grains or soft fruits.

**WARNING:** NEVER remove the LID of the JAR while the blender is in use.

1. Make sure the appliance is unplugged.
2. Assemble the JAR to the BLADE BASE following above instructions (Fig. 1)
3. Place the REMOVABLE FILTER into the JAR so that the wider end covers the BLADE at the bottom of the JAR. Turn the REMOVABLE FILTER until the notches line up with the lugs at the bottom of the JAR. (Fig. 4)
4. Place the LID onto the JAR and turn it clockwise until it locks into place. Make sure that the pour openings in the LID are in line with the SPOUT of the JAR. (Fig. 3)
5. Place the JAR with the attached BLADE ASSEMBLY onto the MOTORIZED BASE following above instructions (Fig. 2)



**CAUTION: The appliance has a locking mechanism that prevents the appliance from operating or blade from turning if the JAR is not securely attached to the BLADE BASE.**

6. Put the desired amount of soaked nuts, seeds, grains, cereals into the REMOVABLE FILTER.
7. Use a measuring cup to precisely add liquid ingredients to the JAR.  
AVOID relying on the graduated lines of the JAR for measurements when the REMOVABLE FILTER is in use. When using WITH REMOVABLE FILTER, DO NOT fill JAR pass 750 ml mark.

**WARNING: ALWAYS add liquid to blend.**

8. Insert the INTEGRATED MEASURING CAP into the JAR LID and turn it until it locks into place.
9. Plug the appliance into a standard 120-volt AC electrical outlet.
10. When using soaked nuts, seeds and grains, first turn the VARIABLE SPEED CONTROL to **PULSE** to crush them into smaller pieces with short bursts. For continuous blending, turn the VARIABLE SPEED CONTROL to **LOW** speed "I" or **HIGH** speed "II". Select the desired speed control.

**WARNING: DO NOT operate the appliance for more than two (2) minutes continuously.**

11. Turn the VARIABLE SPEED CONTROL to "O" to turn OFF the appliance and unplug from electrical outlet when done blending.
12. Remove the JAR ASSEMBLY from the MOTORIZED BASE.
13. Gently pour the contents through the LID's SPOUT into your chosen recipient.
14. Utilize the TAMPER to efficiently extract the maximum amount of plant-based milk.
15. Clean parts and accessories immediately after each use.

# CLEANING & CARE

**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 JAR, LID and TAMPER can be washed in the upper rack of the dishwasher. Wash after each use.

**NOTE:** DO NOT place the MOTORIZED BASE or cord in a dishwasher

**TIP:** For quick cleanup without the FILTER, combine 1 cup hot water and a drop of liquid dish soap in the JAR and blend for about 1 minute on **HIGH** speed “II”.

3. Dry all the parts & accessories thoroughly.
4. Wipe the MOTORIZED BASE with a soft, damp cloth and dry thoroughly.
5. Reassemble the blender after drying for convenient, compact storage. Ensure the SILICONE GASKET is properly in place.
6. For safe storage, ALWAYS store the BLADE BASE with the JAR.

**WARNING: BLADE is sharp, handle with care while cleaning. Use a brush to clean the REMOVABLE FILTER and the BLADE to avoid injuries. DO NOT touch BLADE with bare hands.**

**WARNING: VERIFY THAT THE SILICONE GASKET IS PROPERLY PLACED IN THE GROOVE OF THE BLADE BASE 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 BLADE IS SHARP, HANDLE WITH CARE.**

## 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 product 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 product including failure to clean the product 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

**To make plant-based milks, refer to the instructions provided under USING THE JAR WITH THE REMOVABLE FILTER section.**

## ALMOND MILK

### INGREDIENTS:

- 1 cup (250 ml) of raw almonds
- 2 cups (500 ml) of water
- Optional: sweetener of your choice (such as maple syrup, honey or dates)
- Optional: pinch of salt
- Optional: Vanilla extract for flavoring

### PREPARATION:

- Soak the almonds in water overnight or for at least 8 hours. This softens the almonds and makes them easier to blend.
- After soaking, drain and rinse the almonds.
- Place the soaked almonds in the REMOVABLE FILTER placed within the JAR.
- Use a measuring cup to add 500 ml of water to the JAR. AVOID relying on the graduated lines of the JAR for measurements when the REMOVABLE FILTER is in place.
- **PULSE** all ingredients a few times, then **BLEND** on either **LOW** speed “I” or **HIGH** speed “II” depending on the desired texture. Blend for a few seconds, NEVER blend for more than 2 minutes continuously.
- If desired, add sweetener, salt, vanilla extract, or dates to taste and blend for a few more seconds to combine.
- Gently pour the almond milk through the LID’s SPOUT into your chosen recipient.
- Use the TAMPER to efficiently extract the maximum amount of the almond milk.
- Store the almond milk in a clean, sealed container in the refrigerator for up to 4-5 days.
- Shake well before using, as separation is natural.

**NOTE:** Save the almond pulp for baked goods, or to add to oatmeal or energy bites. Search for almond pulp recipes.

**NOTE:** Adjust the ratio of almonds to water until you achieve your desired texture and taste.



## OAT MILK

### INGREDIENTS:

- ½ cup (125 ml) of rolled oats
- 2 cups (500 ml) of water
- Optional: sweetener of your choice (such as maple syrup, honey or dates)
- Optional: pinch of salt
- Optional: Vanilla extract for flavoring

### PREPARATION:

- Rinse the oats under cold water to remove any debris.
- Put the rolled oats in the REMOVABLE FILTER placed within the JAR.
- Use a measuring cup to add 500 ml of water to the JAR.  
AVOID relying on the graduated lines of the JAR for measurements when the REMOVABLE FILTER is in place.
- **BLEND** on either **LOW** speed “**I**” or **HIGH** speed “**II**” depending on the desired texture. Blend for a few seconds, NEVER blend for more than 2 minutes continuously.
- If desired, add sweetener, salt, vanilla extract, or dates to taste and blend for a few more seconds to combine.
- Gently pour the oat milk through the LID’s SPOUT into your chosen recipient.
- Use the TAMPER to efficiently extract the maximum amount of the oat milk.
- Store the oat milk in a clean, sealed container in the refrigerator for up to 4-5 days.
- Shake well before using, as separation is natural.

**NOTE:** Adjust the ratio of rolled oats to water until you achieve your desired texture and taste.



## COCONUT MILK

### INGREDIENTS:

- ½ cup (125 ml) of dried coconut flakes
- 2 cups (500 ml) of water
- Optional: sweetener of your choice (such as maple syrup, honey or dates)
- Optional: pinch of salt
- Optional: Vanilla extract for flavoring

### PREPARATION:

- Put the dried coconut flakes in the REMOVABLE FILTER placed within the JAR.
- Use a measuring cup to add 500 ml of water to the JAR.  
AVOID relying on the graduated lines of the JAR for measurements when the REMOVABLE FILTER is in place.
- **BLEND** on either **LOW** speed “**I**” or **HIGH** speed “**II**” depending on the desired texture. Blend for a few seconds, NEVER blend for more than 2 minutes continuously.
- If desired, add sweetener, salt, vanilla extract, or dates to taste and blend for a few more seconds to combine.
- Gently pour the coconut milk through the LID’s SPOUT into your chosen recipient.
- Use the TAMPER to efficiently extract the maximum amount of the coconut milk.
- Store the coconut milk in a clean, sealed container in the refrigerator for up to 4-5 days.
- Shake well before using, as separation is natural.

**NOTE:** Adjust the ratio of dried coconut flakes to water until you achieve your desired texture and taste.



## MODE D'EMPLOI ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Item no.	Tension (V)	Puissance (W)	Fréquence (Hz)
024340	120	300	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 de réparer l'appareil. 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](http://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. Brancher la fiche d'alimentation sur une prise facilement accessible afin de pouvoir débrancher l'appareil 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. Cet appareil est destiné à un usage domestique intérieur seulement. NE PAS l'utiliser à l'extérieur ou à d'autres fins.
- J. 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.

- K. 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.
- L. TOUJOURS utiliser l'appareil sur une surface plane, à niveau et stable. NE PAS déplacer le mélangeur lorsqu'il est en marche.
- M. La lame du mélangeur est tranchante. Manipuler avec soin.
- N. TOUJOURS s'assurer que la BASE DE LA LAME et le PICHET sont fixés de façon sécuritaire avant de les installer sur la BASE MOTORISÉE.**
- O. NE PAS essayer de retirer le PICHET de la BASE DE LA LAME lorsque celle-ci est fixée à la BASE MOTORISÉE. NE PAS retirer le PICHET de l'appareil en cours d'utilisation. TOUJOURS faire fonctionner le mélangeur avec le couvercle en place.**
- P. NE PAS retirer le COUVERCLE de l'appareil en cours d'utilisation.
- Q. NE PAS faire fonctionner l'appareil pendant plus de deux (2) minutes sans interruption. Laisser reposer l'appareil entre chaque utilisation.
- R. NE PAS faire fonctionner le mélangeur s'il est vide.
- S. NE PAS entreposer de matériel dans cet appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- T. NE PAS utiliser l'appareil pour mélanger des liquides chauds. NE PAS utiliser le mélangeur comme hachoir à viande ou comme un robot culinaire.
- U. Pour éviter les blessures, NE JAMAIS placer la BASE DE LA LAME directement sur la BASE MOTORISÉE. TOUJOURS insérer le PICHET et la BASE DE LA LAME ensemble sur la BASE MOTORISÉE.
- V. NE JAMAIS utiliser cet appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
- W. NE PAS faire fonctionner l'appareil à l'aide d'un dispositif programmable.
- X. Pour réduire le risque de blessures graves, éviter de mettre les mains et les ustensiles dans le PICHET pendant que le mélangeur fonctionne. TOUJOURS utiliser le bouchon à mesurer pour ajouter des ingrédients pendant l'utilisation. Éviter tout contact avec les pièces mobiles.

**NE PAS FAIRE FONCTIONNER L'APPAREIL PENDANT PLUS DE DEUX (2) MINUTES SANS INTERRUPTION. LAISSER REPOSER L'APPAREIL ENTRE CHAQUE UTILISATION.**

**LE MÉLANGEUR EST DOTÉ D'UNE PROTECTION THERMIQUE QUI EMPÊCHE LE MOTEUR DE SURCHAUFFER. S'IL SURCHAUFFE, IL SE MET EN PAUSE. DÉBRANCHEZ-LE ET LAISSEZ-LE REFROIDIR, PUIS REBRANCHEZ 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 et pour réduire les risques de décharges électriques, cette fiche s'enfonce dans la prise électrique polarisée d'une seule façon. Si la fiche ne pénètre pas au complet dans la prise, inversez-la. Si elle ne s'enfonce TOUJOURS pas, communiquez avec un électricien qualifié. Ne tentez en aucun cas de modifier la fiche. Si la fiche pénètre dans la prise de courant avec beaucoup de jeu ou si la prise de courant vous semble chaude, ne l'utilisez pas.

**RECOMMANDATIONS PARTICULIÈRES :** Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire les risques de vous emmêler ou de trébucher sur un cordon d'alimentation qui serait trop long.

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

- Pour réduire le risque de surchauffe, utiliser les rallonges les plus courtes homologuées UL ou ETL.
- 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.
- NE JAMAIS laisser pendre une rallonge du bord d'un comptoir ou d'une table pour éviter les trébuchements, les accrochages ou 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 polarisée.

## DESCRIPTION PIÈCES ET COMPOSANTES

1. Pichet de 828 ml (28 oz)
2. Lame à mélanger en acier inoxydable
3. Joint en silicone\* (Préinstallé)  
**\*Vérifier qu'il est correctement installé s'il a été enlevé**
4. Base de la lame
5. Pilon
6. Tamis amovible
7. Bouchon à mesurer de 30 ml (1 oz) intégré dans le couvercle
8. Base motorisée
9. Commande de vitesse réglable
10. Couvercle



# AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

## LIRE LE GUIDE DE L'UTILISATEUR AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

**ATTENTION :** La lame est tranchante, manipuler avec soin. NE PAS brancher l'appareil sur une prise électrique avant qu'il ne soit prêt à être utilisé.

**ATTENTION :** Vérifier que le JOINT EN SILICONE est correctement placé dans la rainure de la BASE DE LA LAME avant chaque utilisation. Pour un positionnement adéquat, exercer une pression égale sur toute la surface du JOINT EN SILICONE jusqu'à ce qu'il soit correctement placé dans la rainure.

1. Retirer toutes les pièces et tous les accessoires et jeter l'emballage.
2. Nettoyer toutes les composantes et accessoires à l'eau chaude savonneuse, rincer et les sécher soigneusement.  
**REMARQUE :** NE PAS immerger la BASE MOTORISÉE ni la fiche électrique dans l'eau ou dans tout autre liquide.
3. Le PICHET, le COUVERCLE et le PILON peuvent être lavés dans le panier supérieur du lave-vaisselle.
4. Essuyer la BASE MOTORISÉE avec un chiffon humide et sécher soigneusement.

## CONSEILS ET RECOMMANDATIONS

**REMARQUE :** Pour obtenir les meilleurs résultats, lire les conseils suivants :

- NE PAS remplir le PICHET au-delà de la ligne MAX.
- NE PAS essayer de mélanger des aliments fermes tels que des pommes de terre, de hacher de la viande ou de mélanger de la pâte.
- NE PAS mélanger d'aliments ou de liquides chauds.
- Couper les fruits et les légumes en petits morceaux.
- **Lors de l'utilisation SANS TAMIS AMOVIBLE,** placer les ingrédients dans l'ordre suivant : Liquides, ingrédients frais, ingrédients congelés et solides.
- **Lors de l'utilisation AVEC LE TAMIS AMOVIBLE,** placer les ingrédients tels que les noix, les graines, les céréales et les grains à l'intérieur du TAMIS AMOVIBLE.
- Si la LAME cesse de tourner, tourner la COMMANDE DE VITESSE RÉGLABLE sur « O », débrancher immédiatement l'appareil. Retirer le PICHET et le secouer pour débloquer la LAME. Si la LAME est toujours obstruée, ajouter du liquide ou réduire la quantité d'aliments solides.
- TOUJOURS ajouter du liquide au mélange.
- **Lors de l'utilisation SANS TAMIS AMOVIBLE,** veiller à ce que le rapport de mélange entre les ingrédients solides et liquides soit TOUJOURS d'au moins un pour un (1:1). Si la consistance du mélange est trop épaisse et que la LAME ne tourne pas, arrêter l'appareil et ajuster la consistance en ajoutant du liquide ou en réduisant les aliments solides.
- **Lors de l'utilisation AVEC LE TAMIS AMOVIBLE,** utiliser une tasse à mesurer pour ajouter avec précision les ingrédients solides et liquides dans le PICHET. NE PAS se fier aux lignes graduées du PICHET pour mesurer les quantités lorsque le TAMIS AMOVIBLE est inséré dans le PICHET.

## RÉGLAGES DE VITESSE

- Utiliser la commande **PULSE** pour briser la glace, les fruits congelés et les ingrédients solides.
- TOUJOURS ajouter du liquide au mélange.
- Tourner la COMMANDE DE VITESSE RÉGLABLE sur **PULSE** pour obtenir de courtes impulsions. Utiliser la vitesse **BASSE** « I » pour obtenir une texture épaisse et consistante. Utiliser la vitesse **RAPIDE** « II » pour obtenir une texture crémeuse et lisse.

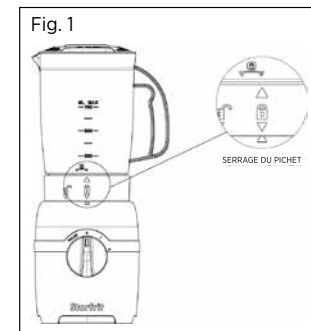
## UTILISATION

### LIRE LE GUIDE DE L'UTILISATEUR AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

## ASSEMBLAGE

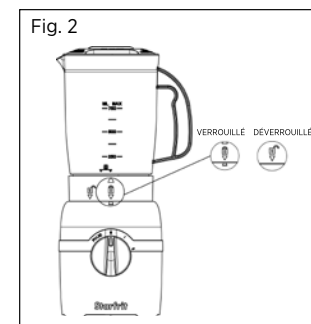
### ASSEMBLAGE DU PICHET À LA BASE DE LA LAME (Fig. 1)

1. Vérifier que le JOINT DE SILICONE est correctement installé dans la BASE DE LA LAME.
2. Tenir la BASE DE LA LAME d'une main et le PICHET de l'autre.
3. Tourner la BASE DE LA LAME dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle soit correctement serrée.
4. Vérifier que le symbole ▲ sur la BASE DE LA LAME est aligné avec le symbole + sur le PICHET. Serrer correctement, mais NE PAS trop serrer.
5. Le symbole - signifie que le PICHET et la BASE DE LA LAME peuvent être serrés un peu plus.
6. Pour DÉVERROUILLER le PICHET de la BASE DE LA LAME, tenir le PICHET d'une main et, de l'autre, tenir la BASE DE LA LAME.
7. Tourner la BASE DE LA LAME dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle se détache.



### ASSEMBLAGE DU PICHET ET DE LA LAME À LA BASE MOTORISÉE (Fig. 2)

1. Pour VERROUILLER le PICHET ASSEMBLÉ sur la BASE MOTORISÉE, tenir la BASE MOTORISÉE d'une main et, de l'autre, tenir le PICHET ASSEMBLÉ par la BASE DE LA LAME et la tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour la verrouiller solidement en place.
2. Vérifier que le symbole □ sur la BASE DE LA LAME est aligné avec le symbole ▲ sur la BASE MOTORISÉE.
3. Pour DÉVERROUILLER le PICHET ASSEMBLÉ de la BASE MOTORISÉE, tenir la BASE MOTORISÉE d'une main et, de l'autre, tenir le PICHET ASSEMBLÉ par la BASE DE LA LAME et la tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
4. Vérifier que le symbole □ sur la BASE DE LA LAME est aligné avec le symbole ▲ sur la BASE MOTORISÉE.

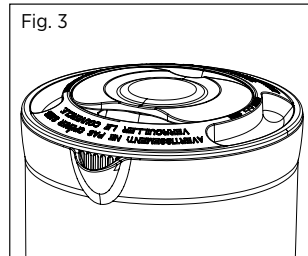


## UTILISATION DU PICHET SANS LE TAMIS AMOVIBLE

**NOTE :** Couper les fruits et les légumes en petits morceaux.

**ATTENTION :** NE JAMAIS retirer le COUVERCLE du PICHET lorsque le mélangeur est en MARCHÉ.

1. Vérifier que l'appareil est débranché.
2. Assembler le PICHET à la BASE DE LA LAME en suivant les instructions précédentes (Fig. 1).
3. Verser les ingrédients souhaités dans le PICHET en suivant l'ordre suivant : liquides, ingrédients frais, congelés et solides.
4. NE PAS remplir le PICHET au-delà de la ligne MAX.
5. Placer le COUVERCLE sur le PICHET et le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Vérifier que les trous du COUVERCLE sont alignés avec le bec verseur du PICHET (Fig. 3).
6. Insérer le BOUCHON À MESURER dans le COUVERCLE du PICHET et le tourner jusqu'à ce qu'il se verrouille en place.
7. Placer le PICHET ASSEMBLÉ sur la BASE MOTORISÉE en suivant les instructions précédentes (Fig. 2).



**ATTENTION :** TOUJOURS ajouter du liquide avant de mélanger. Le rapport de mélange des ingrédients solides par rapport aux ingrédients liquides doit être d'AU MOINS 1 pour 1 (1:1). Si la consistance du mélange est trop épaisse et que les lames ne tournent pas, arrêter l'appareil et ajuster la consistance en ajoutant du liquide ou en réduisant les aliments solides.

**ATTENTION :** L'appareil est doté d'un mécanisme de verrouillage qui l'empêche de se mettre en marche si le PICHET n'est pas fixé de façon sécuritaire à la BASE DE LA LAME.

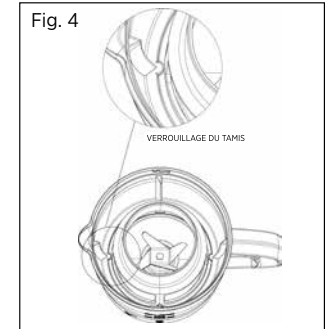
8. Brancher l'appareil dans une prise électrique standard de 120 V.
  9. Choisir la vitesse souhaitée. Tourner la COMMANDE DE VITESSE RÉGLABLE sur **PULSE** pour de brèves impulsions si vous mélangez de la glace, des fruits/légumes surgelés ou des ingrédients solides. Pour un mélange continu, utiliser la vitesse **BASSE « I »** ou la vitesse **RAPIDE « II »**.
- ATTENTION :** NE PAS faire fonctionner l'appareil plus de deux (2) minutes sans arrêt.
10. Tourner la COMMANDE DE VITESSE RÉGLABLE sur « **O** » pour éteindre l'appareil et le débrancher de la prise électrique lorsque le mélange est terminé.
  11. Retirer le PICHET ASSEMBLÉ de la BASE MOTORISÉE.
  12. Verser délicatement le liquide à travers le BEC VERSEUR du couvercle dans le récipient de votre choix.
  13. Nettoyer les pièces et les accessoires de l'appareil immédiatement après l'utilisation.

## UTILISATION DU PICHET AVEC LE TAMIS AMOVIBLE

**NOTE :** À utiliser de préférence avec des noix, des graines, des céréales trempées ou des fruits à chair tendre.

**ATTENTION :** NE JAMAIS retirer le COUVERCLE du PICHET lorsque le mélangeur est en MARCHÉ.

1. Vérifier que l'appareil est débranché.
2. Assembler le PICHET à la BASE DE LA LAME en suivant les instructions précédentes (Fig. 1).
3. Placer le TAMIS AMOVIBLE dans le PICHET de manière à ce que l'extrémité la plus large recouvre la LAME au fond du PICHET. Tourner le TAMIS AMOVIBLE jusqu'à ce que les encoches s'alignent sur les crans situés au fond du PICHET. (Fig. 4)
4. Placer le COUVERCLE sur le PICHET et le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Vérifier que les trous du COUVERCLE sont alignés avec le bec verseur du PICHET (Fig. 3).
5. Placer le PICHET ASSEMBLÉ sur la BASE MOTORISÉE en suivant les instructions précédentes (Fig. 2).



**ATTENTION :** L'appareil est doté d'un mécanisme de verrouillage qui l'empêche de se mettre en marche si le PICHET n'est pas fixé de façon sécuritaire à la BASE DE LA LAME.

6. Mettre la quantité souhaitée de noix, graines, grains, céréales trempés dans le TAMIS AMOVIBLE.
7. Utiliser une tasse à mesurer pour ajouter avec précision les ingrédients liquides dans le PICHET. NE PAS se fier aux lignes graduées du PICHET pour les mesures lorsque le TAMIS AMOVIBLE est utilisé. Lors d'utilisation avec le TAMIS AMOVIBLE, NE PAS remplir le PICHET au-delà de la marque de 750 ml.

**ATTENTION :** TOUJOURS ajouter du liquide au mélange.

8. Insérer le BOUCHON À MESURER dans le COUVERCLE du PICHET et le tourner jusqu'à ce qu'il se verrouille en place.
  9. Brancher l'appareil dans une prise électrique standard de 120 V.
  10. Pour les noix, les graines et les céréales trempées, tourner d'abord la COMMANDE DE VITESSE sur **PULSE** afin de les réduire en petits morceaux par de brèves impulsions. Pour un mélange continu, utiliser la vitesse **BASSE « I »** ou la vitesse **RAPIDE « II »**. Choisir la vitesse souhaitée.
- ATTENTION :** NE PAS faire fonctionner l'appareil plus de deux (2) minutes sans arrêt.
11. Tourner la COMMANDE DE VITESSE sur « **O** » pour éteindre l'appareil et le débrancher de la prise électrique lorsque le mélange est terminé.
  12. Retirer le PICHET ASSEMBLÉ de la BASE MOTORISÉE.
  13. Verser délicatement le liquide à travers le BEC VERSEUR du couvercle dans le récipient de votre choix.
  14. Utiliser le PILON pour extraire efficacement la quantité maximale de lait végétal.
  15. Nettoyer les pièces et les accessoires de l'appareil immédiatement après l'utilisation.

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

1. Démontez toutes les pièces et les accessoires de l'appareil.

**REMARQUE :** Retirez le JOINT DE SILICONE seulement si nécessaire.

2. Lavez à l'eau chaude savonneuse et rincez. Le PICHET, le COUVERCLE et le PILON peuvent être lavés dans le panier supérieur du lave-vaisselle.  
Laver après chaque utilisation.

**REMARQUE :** NE JAMAIS mettre la BASE MOTORISÉE ni le CORDON D'ALIMENTATION dans le lave-vaisselle.

**CONSEIL :** Pour un lavage rapide sans le TAMIS, combinez une tasse d'eau chaude et une goutte de savon à vaisselle dans le PICHET et faites fonctionner à vitesse **RAPIDE « II »** pendant 1 minute.

3. Séchez soigneusement tous les morceaux.

4. Essuyez la BASE MOTORISÉE avec un linge humide puis asséchez soigneusement.

5. Réassemblez le mélangeur pour faciliter son rangement. S'assurer que le JOINT DE SILICONE est adéquatement installé.

6. Pour un entreposage sécuritaire, TOUJOURS mettre la LAME à l'intérieur du PICHET.

**ATTENTION :** Lors du nettoyage, manipuler la lame avec soin, car elle est tranchante. L'utilisation d'une brosse pour nettoyer la LAME et le TAMIS AMOVIBLE est conseillée pour éviter les blessures. NE PAS toucher ou manipuler la lame avec les mains.

**ATTENTION : AVANT CHAQUE UTILISATION, VÉRIFIER QUE LE JOINT D'ÉTANCHÉITÉ EN SILICONE EST BIEN EN PLACE DANS LA RAINURE DE LA BASE DE LA LAME. 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.**

## 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.**



# RECETTES

Pour préparer des laits végétaux, voir les instructions fournies dans la section **UTILISATION DU PICHET AVEC LE TAMIS AMOVIBLE**.

## LAIT D'AMANDES

### INGRÉDIENTS :

- 250 ml (1 tasse) d'amandes crues
- 500 ml (2 tasses) d'eau
- Facultatif : édulcorant de votre choix (sirop d'érable, miel ou dattes)
- Facultatif : pincée de sel
- Facultatif : extrait de vanille pour aromatiser

### PRÉPARATION :

- Faire tremper les amandes dans l'eau pendant une nuit ou au moins 8 heures. Cela permet de ramollir les amandes et de les rendre plus faciles à mélanger.
- Après le trempage, égoutter et rincer les amandes.
- Verser les amandes trempées dans le TAMIS AMOVIBLE placé à l'intérieur du PICHET.
- Avec une tasse à mesurer, ajouter 500 ml (2 tasses) dans le PICHET. NE PAS se fier aux lignes graduées du PICHET pour les mesures lorsque le TAMIS AMOVIBLE est utilisé.
- **PULSER** plusieurs fois tous les ingrédients, puis mélanger à la vitesse **BASSE « I »** ou la vitesse **RAPIDE « II »** en fonction de la texture souhaitée. Mélanger pendant quelques secondes, NE JAMAIS mélanger pendant plus de 2 minutes en continu.
- Ajouter si désiré de l'édulcorant, du sel, de l'extrait de vanille ou des dattes, selon vos goûts, et mélanger encore quelques secondes pour combiner le tout.
- Verser délicatement le lait d'amandes à travers le BEC VERSEUR du couvercle dans le récipient de votre choix.
- Utiliser le PILON pour extraire efficacement la quantité maximale de lait d'amandes.
- Conserver le lait d'amande dans un récipient propre et hermétique au réfrigérateur pendant 4 à 5 jours.
- Bien agiter avant consommation, la séparation étant un processus naturel.

**NOTE :** Conserver la pulpe d'amandes pour les pâtisseries ou pour l'ajouter aux flocons d'avoine ou aux bouchées énergétiques. Voir les recettes à base de pulpe d'amande.

**NOTE :** Le ratio amandes/eau peut être modifié selon la texture et le goût souhaités.



## LAIT D'AVOINE

### INGRÉDIENTS :

- 125 ml (½ tasse) de flocons d'avoine
- 500 ml (2 tasses) d'eau
- Facultatif : édulcorant de votre choix (sirop d'érable, miel ou dattes)
- Facultatif : pincée de sel
- Facultatif : extrait de vanille pour aromatiser

### PRÉPARATION :

- Rincer les flocons d'avoine à l'eau froide pour éliminer les éventuels débris.
- Mettre les flocons d'avoine dans le TAMIS AMOVIBLE placé dans le PICHET.
- Avec une tasse à mesurer, ajouter 500 ml (2 tasses) d'eau dans le PICHET. NE PAS se fier aux lignes graduées du PICHET pour les mesures lorsque le TAMIS AMOVIBLE est utilisé.
- **MÉLANGER** à la vitesse **BASSE « I »** ou la vitesse **RAPIDE « II »** en fonction de la texture souhaitée. Mélanger pendant quelques secondes, NE JAMAIS mélanger pendant plus de 2 minutes en continu.
- Ajouter si désiré de l'édulcorant, du sel, de l'extrait de vanille ou des dattes, selon vos goûts, et mélanger encore quelques secondes pour combiner le tout.
- Verser délicatement le lait d'avoine à travers le BEC VERSEUR du couvercle dans le récipient de votre choix.
- Utiliser le PILON pour extraire efficacement la quantité maximale de lait d'avoine.
- Conserver le lait d'avoine dans un récipient propre et hermétique au réfrigérateur pendant 4 à 5 jours.
- Bien agiter avant consommation, la séparation étant un processus naturel.

**NOTE :** Le ratio flocons d'avoine/eau peut être modifié selon la texture et le goût souhaités.



## LAIT DE NOIX DE COCO

### INGRÉDIENTS :

- 125 ml (½ tasse) de flocons de noix de coco séchée
- 500 ml (2 tasses) d'eau
- Facultatif : édulcorant de votre choix (sirop d'érable, miel ou dattes)
- Facultatif : pincée de sel
- Facultatif : extrait de vanille pour aromatiser

### PRÉPARATION :

- Mettre les flocons de noix de coco séchée dans le TAMIS AMOVIBLE placé dans le PICHET.
- Avec une tasse à mesurer, ajouter 500 ml (2 tasses) dans le PICHET.  
NE PAS se fier aux lignes graduées du PICHET pour les mesures lorsque le TAMIS AMOVIBLE est utilisé.
- **MÉLANGER** à la vitesse **BASSE « I »** ou la vitesse **RAPIDE « II »** en fonction de la texture souhaitée. Mélanger pendant quelques secondes, NE JAMAIS mélanger pendant plus de 2 minutes en continu.
- Ajouter si désiré de l'édulcorant, du sel, de l'extrait de vanille ou des dattes, selon vos goûts, et mélanger encore quelques secondes pour combiner le tout.
- Verser délicatement le lait de noix de coco à travers le BEC VERSEUR du couvercle dans le récipient de votre choix.
- Utiliser le PILON pour extraire efficacement la quantité maximale de lait d'avoine.
- Conserver le lait de noix de coco dans un récipient propre et hermétique au réfrigérateur pendant 4 à 5 jours.
- Bien agiter avant consommation, la séparation étant un processus naturel.

**NOTE :** Le ratio flocons de noix de coco séchée/eau peut être modifié selon la texture et le goût souhaités.



## INSTRUCCIONES DE USO Y SEGURIDAD

No. artículo	Voltaje (V)	Potencia (W)	Capacidad (g)
024340	120	300	60

## SALVAGUARDIAS IMPORTANTES LEER LAS INSTRUCCIONES ANTES DE SU USO

**ADVERTENCIA:** Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales graves y/o daños materiales:

- Para protegerse de descargas eléctricas, no sumergir el cable de alimentación, el conector magnético o la base en agua ni en ningún otro líquido.
- 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.
- 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.
- NO intentar examinar ni reparar este aparato 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](mailto:starfrit.com/en/contact-us)
- 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.
- NUNCA conectar o desconectar el aparato de la red eléctrica con las manos mojadas.
- Conectar el enchufe a una toma de corriente de fácil acceso para poder desconectar el aparato rápidamente en caso de emergencia.
- 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.
- Este aparato está diseñado para uso en interiores, no comercial. NO utilizarlo al aire libre ni para ningún otro fin.
- NO dejar que el cable de alimentación cuelgue suelto (por ejemplo, de una mesa o encimera) ni que entre en contacto con superficies calientes.

- K. NO colocar el aparato sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, ni en un horno caliente o microondas.
- L. Colocar SIEMPRE el aparato sobre una superficie plana y estable - NO mover la licuadora mientras esté en funcionamiento.
- M. La cuchilla de la batidora está afilada. Manipularla con cuidado.
- N. Asegurarse SIEMPRE de que la BASE DE LA CUCHILLA y la JARRA están bien sujetos antes de instalarlos en la BASE MOTORIZADA.**
- O. NO intentar retirar la JARRA de la BASE DE LA CUCHILLA cuando está acoplada a la BASE MOTORIZADA. NO retire la JARRA del aparato mientras esté en uso. Operar SIEMPRE la batidora con la tapa colocada.**
- P. NO retirar la TAPA del aparato durante su uso.
- Q. NO hacer funcionar el aparato continuamente durante más de dos (2) minutos. Dejar reposar el aparato entre usos.
- R. NO utilizar la batidora cuando esté vacía.
- S. NO guardar ningún equipo en este aparato cuando no esté en uso.
- T. NO mezclar líquidos calientes, ni utilizarla como picadora de carne o robot de cocina para batir una preparación consistente.
- U. Para evitar lesiones, NO colocar NUNCA la BASE DE LA CUCHILLA directamente sobre la BASE MOTORIZADA. Insertar SIEMPRE la JARRA y la BASE DE LA CUCHILLA juntas en la BASE MOTORIZADA.
- V. NO utilizar NUNCA este aparato para fines distintos de aquellos para los que ha sido diseñado.
- W. NO utilizar el aparato con un dispositivo programable.
- X. Para reducir el riesgo de lesiones graves, evitar introducir las manos y los utensilios en la JARRA mientras la batidora esté en funcionamiento. Utilizar SIEMPRE el tapón medidor para añadir ingredientes durante el uso. Evitar el contacto con las piezas móviles.

**NO HACER FUNCIONAR EL APARATO DURANTE MÁS DE DOS (2) MINUTOS SIN INTERRUPCIÓN. DEJAR REPOSAR EL APARATO ENTRE USO Y USO.**

**LA BATIDORA DISPONE DE UN SISTEMA DE PROTECCIÓN TÉRMICA QUE EVITA EL SOBRECALENTAMIENTO DEL MOTOR. SI SE SOBRECALIENTA, SE DETENDRÁ. DESENCHUFARLA Y DEJARLA ENFRIAR, DESPUÉS ENCHUFARLA DE NUEVO PARA REANUDAR SU FUNCIONAMIENTO.**

## GUARDAR ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS

**ENCHUFE POLARIZADO:** Este aparato está equipado con un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Como medida de seguridad para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe encajará únicamente en una toma eléctrica polarizada en una dirección. Si el enchufe no encaja por completo en la toma eléctrica, dar al vuelta al enchufe. Si sigue sin encajar, contactar con un/una electricista cualificado/a. No modificar la conformación del enchufe. Si el enchufe queda suelto en la toma eléctrica o si ésta está caliente, no usar dicha toma eléctrica.

**RECOMENDACIONES PARTICULARES:** Se proporciona un cable eléctrico corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable más largo.

**SE PUEDEN UTILIZAR ALARGADORES ELÉCTRICOS SI SE ADOPTAN LAS MEDIDAS DE PRECAUCIÓN ADECUADAS:**

- Para reducir al mínimo el riesgo de sobrecalentamiento, utilizar el cable UL o ETL homologado más corto posible.
- La clasificación eléctrica indicada en el alargador debe ser igual o mayor que la del aparato.
- NO usar un único alargador para enchufar más de un aparato.
- NO dejar colgar el alargador desde una encimera o mesa, para evitar que alguien se tropiece o enrede en el mismo, o que un niño tire de él accidentalmente.

NO MODIFICAR el enchufe. NO INTENTAR DESACTIVAR el mecanismo de seguridad del enchufe polarizado.

# DESCRIPCIÓN

## PARTES Y COMPONENTES

1. Jarra de 828 ml (28 oz)
2. Cuchilla mezcladora de acero inoxidable
3. Junta de silicona\* (Preinstalada)  
**\*Comprobar que está correctamente instalada si se ha retirado.**
4. Base de la cuchilla
5. Picador
6. Filtro extraíble
7. Tapón medidor de 30 ml (1 oz) integrado en la tapa
8. Base del motor
9. Control de velocidad ajustable
10. Tapa



# ANTES DEL PRIMER USO

## LEA LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

**ADVERTENCIA:** La cuchilla está afilada, manipúlala con cuidado. NO enchufar el aparato a una toma de corriente antes de que esté listo para su uso.

**ADVERTENCIA:** Antes de cada uso, comprobar que la JUNTA DE SILICONA está correctamente colocado en la ranura de la BASE DE LA CUCHILLA. 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.

1. Retirar todo el material de embalaje, los adhesivos del aparato y la tira de plástico que rodea el enchufe.
2. Limpiar todos los componentes y accesorios con agua jabonosa caliente, enjuagar y secar bien.  
**NOTA:** NO sumergir la UNIDAD BASE MOTORIZADA ni el enchufe eléctrico en agua ni en ningún otro líquido.
3. La JARRA, la TAPA y el PICADOR pueden lavarse en la rejilla superior del lavavajillas.
4. Limpiar la BASE MOTORIZADA con un paño húmedo y secarla bien.

# CONSEJOS Y RECOMENDACIONES

**NOTA:** Para obtener los mejores resultados, leer los siguientes consejos:

- NO llenar la JARRA por encima de la línea MAX.
- NO intentar mezclar alimentos firmes como patatas, carne picada o masas.
- NO mezclar alimentos o líquidos calientes.
- Cortar la fruta y la verdura en trozos pequeños.
- **Si se utiliza SIN FILTRO EXTRAÍBLE**, colocar los ingredientes en el siguiente orden: Líquidos, ingredientes frescos, ingredientes congelados y sólidos.
- **Si se utiliza CON FILTRO EXTRAÍBLE**, colocar ingredientes como frutos secos, semillas, cereales y granos dentro del filtro extraíble.
- Si la CUCHILLA deja de girar, girar el CONTROL DE VELOCIDAD AJUSTABLE a la posición "0" y desenchufar el aparato inmediatamente. Retirar la JARRA y agitarla para desbloquear la CUCHILLA. Si la CUCHILLA sigue bloqueada, añadir más líquido o reducir la cantidad de alimentos sólidos.
- Añadir SIEMPRE líquido a la mezcla.
- **Cuando se utiliza el aparato SIN FILTRO EXTRAÍBLE**, asegurarse de que la proporción de mezcla entre los ingredientes sólidos y líquidos sea SIEMPRE como mínimo de uno a uno (1:1). Si la consistencia de la mezcla es demasiado espesa y la CUCHILLA no gira, detener el aparato y ajustar la consistencia añadiendo más líquido o reduciendo la cantidad de alimentos sólidos.
- **Cuando se utiliza el aparato CON FILTRO EXTRAÍBLE**, utilizar un vaso medidor para añadir con precisión los ingredientes sólidos y líquidos en la JARRA. NO basarse en las líneas de graduación de la JARRA para medir las cantidades cuando el FILTRO EXTRAÍBLE esté insertado en la JARRA.



## AJUSTES DE VELOCIDAD

- Utilizar el mando **PULSE** para romper el hielo, la fruta congelada y los ingredientes sólidos.
- Añadir SIEMPRE líquido a la mezcla.
- Girar el CONTROL DE VELOCIDAD AJUSTABLE hasta **PULSE** para obtener pulsaciones cortas. Utilizar la velocidad **BAJA "I"** para obtener una textura espesa y consistente. Utilizar la velocidad **RÁPIDA "II"** para obtener una textura cremosa y suave.

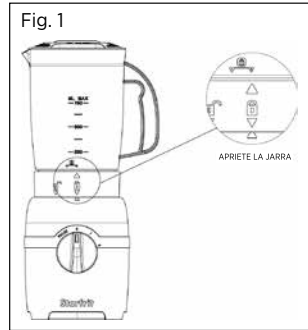
## USO

### LEA LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR



## MONTAJE

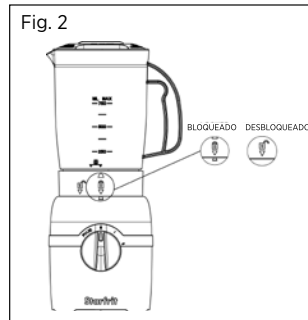
### MONTAJE DE LA JARRA EN LA BASE DE LA CUCHILLA (Fig. 1)

1. Comprobar que la JUNTA DE SILICONA está correctamente instalada en la BASE DE LA CUCHILLA.
2. Sujetar la BASE DE LA CUCHILLA con una mano y la JARRA con la otra.
3. Girar la BASE DE LA CUCHILLA en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta que quede bien ajustada.
4. Verificar que el símbolo ▲ en la BASE DE LA CUCHILLA está alineado con el símbolo + de la JARRA. Apretar correctamente, pero NO apretar en exceso.
5. El símbolo = significa que la JARRA y la BASE DE LA CUCHILLA se pueden apretar un poco más.
6. Para DESBLOQUEAR la JARRA de la BASE DE LA CUCHILLA, sujetar la JARRA con una mano y la BASE DE LA CUCHILLA con la otra.
7. Girar la BASE DE LA CUCHILLA en el sentido de las agujas del reloj hasta que se suelte.



### MONTAJE DE LA JARRA Y LA CUCHILLA EN LA BASE MOTORIZADA (Fig. 2)

1. Para BLOQUEAR el MONTAJE de la JARRA en la BASE DEL MOTOR, fijar la BASE DEL MOTOR con una mano y, con la otra, sujetar la JARRA MONTADA en la BASE MOTORIZADA y girarla en el sentido de las agujas del reloj para bloquearla firmemente en su sitio.
2. Verificar que el símbolo  sobre la BASE DE LA CUCHILLA está alineado con el símbolo ▲ de la BASE DEL MOTOR.
3. Para DESBLOQUEAR la JARRA MONTADA de la BASE MOTORIZADA, sujetar la BASE MOTORIZADA con una mano y, con la otra, sujetar la JARRA MONTADA por la BASE DE LA CUCHILLA y girarla en el sentido contrario a las agujas del reloj.
4. Verificar que el símbolo  de la BASE DE LA CUCHILLA está alineado con el símbolo ▲ de la BASE DEL MOTOR.



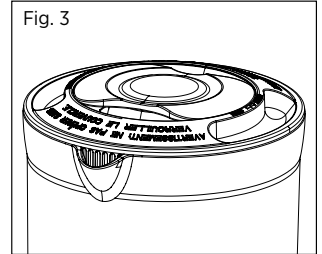
## CÓMO UTILIZAR LA JARRA SIN EL FILTRO EXTRAÍBLE

**NOTA:** Cortar la fruta y la verdura en trozos pequeños.

**PRECAUCIÓN:** NO retirar NUNCA la TAPA de la JARRA cuando la licuadora está en funcionamiento.

1. Comprobar que el aparato está desenchufado.
2. Montar la JARRA en la BASE DE LA CUCHILLA como se ha descrito anteriormente (Fig. 1).
3. Verter los ingredientes deseados en la JARRA en el siguiente orden: líquidos, ingredientes frescos, ingredientes congelados y sólidos.
4. NO llenar la JARRA por encima de la línea MAX. Colocar la TAPA sobre la JARRA y girarla en el sentido de las agujas del reloj hasta que encaje en su sitio. Comprobar que los orificios de la TAPA estén alineados con el pitorro de la JARRA. (Fig. 3).
5. Insertar el TAPÓN MEDIDOR en la TAPA DE LA JARRA y girarlo hasta que encaje en su sitio.
6. Colocar la JARRA MONTADA sobre la BASE MOTORIZADA como se ha descrito anteriormente (Fig. 2).

Fig. 3



**ADVERTENCIA:** Añadir SIEMPRE el líquido antes de mezclar. La proporción de mezcla entre ingredientes sólidos e ingredientes líquidos debe ser de AL MENOS 1:1. Si la consistencia de la mezcla es demasiado espesa y las cuchillas no giran, detener el aparato y ajustar la consistencia añadiendo más líquido o reduciendo la cantidad de alimentos sólidos.

**PRECAUCIÓN:** El aparato está equipado con un mecanismo de bloqueo que impide su puesta en marcha si la JARRA no está bien sujeta a la BASE DE LA CUCHILLA.

7. Enchufar el aparato a una toma de corriente estándar de 120 V.
8. Seleccionar la velocidad deseada. Girar el CONTROL DE VELOCIDAD AJUSTABLE a la posición **PULSE** para pulsos cortos si se está licuando hielo, fruta/verduras congeladas o ingredientes sólidos. Para un licuado continuo, utilizar la velocidad **BAJA "I"** o la velocidad **RÁPIDA "II"**.
- PRECAUCIÓN: NO hacer funcionar el aparato durante más de dos (2) minutos seguidos.**
9. Girar el CONTROL DE VELOCIDAD AJUSTABLE a la posición "O" para apagar el aparato y desenchufarlo de la red eléctrica una vez finalizada la mezcla.
10. Retirar la JARRA MONTADA de la BASE MOTORIZADA.
11. Verter cuidadosamente el líquido a través del PITORRO de la tapa en el recipiente deseado.
12. Limpiar todas las piezas y accesorios inmediatamente después de su uso.

## CÓMO UTILIZAR LA JARRA CON EL FILTRO EXTRAÍBLE

**NOTA:** Se utiliza mejor con frutos secos, semillas, cereales remojados o fruta blanda.

**PRECAUCIÓN:** NO retirar NUNCA la TAPA de la JARRA cuando la batidora esté en funcionamiento.

1. Comprobar que el aparato está desenchufado.
2. Montar la JARRA en la BASE DE LA CUCHILLA como se ha descrito anteriormente (Fig. 1).
3. Colocar el FILTRO EXTRAÍBLE en la JARRA de modo que el extremo más ancho cubra la CUCHILLA en la parte inferior de la JARRA. Girar el FILTRO EXTRAÍBLE hasta que las muescas queden alineadas con las muescas de la parte inferior de la JARRA. (Fig. 4)
4. Colocar la TAPA sobre la JARRA y girarla en el sentido de las agujas del reloj hasta que encaje en su sitio. Comprobar que los orificios de la TAPA están alineados con el pitorro de la JARRA. (Fig. 3).
5. Colocar la JARRA MONTADA en la BASE DEL MOTOR como se ha descrito anteriormente (Fig. 2).

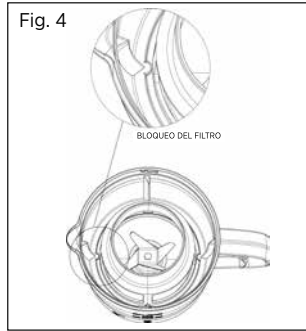


Fig. 4

- PRECAUCIÓN: El aparato está equipado con un mecanismo de bloqueo que impide su puesta en marcha si la JARRA no está bien sujeta a la BASE DE LA CUCHILLA.**
6. Colocar la cantidad deseada de frutos secos, semillas, granos o cereales remojados en el FILTRO EXTRAÍBLE.
  7. Utilizar una taza medidora para añadir con precisión los ingredientes líquidos al FILTRO. NO seguir las líneas de medición del FILTRO para las medidas cuando utilice el FILTRO EXTRAÍBLE. Cuando se utilice el FILTRO EXTRAÍBLE, NO llenar el BIDÓN por encima de la marca de 750 ml.

**ADVERTENCIA: Añadir SIEMPRE líquido a la mezcla.**

8. Insertar el TAPÓN MEDIDOR en la TAPA DE LA JARRA y girarlo hasta que encaje en su sitio.
9. Enchufar el aparato a una toma de corriente estándar de 120 V.
10. Para frutos secos, semillas y cereales remojados, girar primero el CONTROL DE VELOCIDAD a **PULSE** para romperlos en trozos pequeños mediante pulsaciones cortas. Para una mezcla continua, utilizar la velocidad **BAJA "I"** o la velocidad **RÁPIDA "II"**. Seleccionar la velocidad deseada.

**PRECAUCIÓN: NO hacer funcionar el aparato durante más de dos (2) minutos seguidos.**

11. Girar el REGULADOR DE VELOCIDAD a la posición "**O**" para apagar el aparato y desenchufarlo de la red eléctrica una vez finalizada la mezcla.
12. Retirar la JARRA MONTADA de la BASE MOTORIZADA.
13. Verter cuidadosamente el líquido a través del pitorro de la tapa en el recipiente de su elección.
14. Utilizar el PICADOR para extraer eficazmente la máxima cantidad de leche vegetal.
15. Limpiar todas las piezas y accesorios inmediatamente después de su uso.

## 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. La JARRA, la TAPA y el PICADOR 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.

**CONSEJO:** Para una limpieza rápida sin el FILTRO EXTRAÍBLE, mezcle una taza de agua caliente y una gota de detergente para platos en JARRA y déjela funcionar la velocidad **RÁPIDA "II"** durante 1 minuto.

3. Secar bien todas las piezas y accesorios.
4. Limpiar la BASE MOTORIZADA con un paño húmedo y secarla bien.
5. Volver a montar la batidora para guardarla fácilmente. Asegurarse de que la JUNTA DE SILICONA está correctamente instalada.
6. Para un almacenamiento seguro, colocar SIEMPRE la CUCHILLA dentro de la JARRA.

**PRECAUCIÓN: Al limpiar, manipular la cuchilla con cuidado, ya que está afilada. Para evitar lesiones, utilizar un cepillo para limpiar la CUCHILLA y el FILTRO DESMONTABLE. NO tocar ni manipular la cuchilla con las manos.**

**PRECAUCIÓN: ANTES DE CADA USO, COMPROBAR QUE LA JUNTA DE SILICONA ESTÁ CORRECTAMENTE COLOCADA EN LA RANURA DE LA BASE DE LA CUCHILLA. PARA ASEGURAR EL CORRECTO ENCAJE, APLIQUE UNA PRESIÓN UNIFORME SOBRE TODA LA SUPERFICIE DE LA JUNTA DE SILICONA HASTA QUE QUEDE CORRECTAMENTE ENCAJADA EN LA RANURA. LAS CUCHILLAS ESTÁN AFILADAS, MANIPULAR CON CUIDADO.**

## 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. Favor de conservar su recibo como comprobante de compra. Cualquier reclamación debe presentarse dentro del período de garantía. El aparato será reparado, sustituido (en su totalidad o en parte) o reembolsado a nuestra discreción. Puede que apliquen 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.

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

## RECETAS

**Para preparar leches vegetales, consultar las instrucciones proporcionadas en el apartado CÓMO USAR LA JARRA CON FILTRO EXTRAÍBLE.**

### LECHE DE ALMENDRAS

#### INGREDIENTES:

- 1 taza (250 ml) de almendras crudas
- 2 tazas (500 ml) de agua
- Opcional: edulcorante (sirope de arce, miel o dátiles)
- Opcional: pizca de sal
- Opcional: extracto de vainilla para dar sabor

#### PREPARACIÓN:

- Remojar las almendras en agua durante toda la noche o al menos 8 horas. Esto ablandará las almendras y hará que sean más fáciles de mezclar.- Después de remojarlas, escurrirlas y enjuagarlas.
- Verter las almendras remojadas en el FILTRO EXTRAÍBLE dentro de la JARRA.
- Con un vaso medidor, añadir 500 ml de agua a la JARRA.
- NO fiarse de las líneas de graduación de la JARRA para las medidas cuando se utilice el FILTRO EXTRAÍBLE.
- **PULSAR** todos los ingredientes varias veces y, a continuación, mezclarlos a velocidad **BAJA "I"** o **RÁPIDA "II"** en función de la textura deseada. Mezclar durante unos segundos, NUNCA mezclar durante más de 2 minutos seguidos.
- Si se desea, añadir edulcorante, sal, extracto de vainilla o dátiles al gusto y remover durante unos segundos para combinar.
- Verter cuidadosamente la leche de almendras a través del pitorro de la tapa en el recipiente de su elección.
- Utilizar el picador para extraer eficazmente la máxima cantidad de leche de almendras. Guardar la leche de almendras en un recipiente limpio y hermético en el frigorífico durante 4 ó 5 días.
- Agitar bien antes de consumir, ya que la separación es un proceso natural.

**NOTA:** Guardar la pulpa de almendra para hornear o para añadir a los copos de avena o a los bocaditos energéticos. Ver recetas con pulpa de almendra.

**NOTA:** La proporción de almendras y agua puede modificarse para adaptarla a la textura y el sabor deseados.



## LECHE DE AVENA

### INGREDIENTES:

- ½ taza (125 ml) de copos de avena
- 2 tazas (500 ml) de agua
- Opcional: edulcorante (sirope de arce, miel o dátiles)
- Opcional: pizca de sal
- Opcional: extracto de vainilla para dar sabor



### PREPARACIÓN:

- Enjuagar la avena en agua fría para eliminar cualquier desecho.
- Verter los copos de avena remojados en el FILTRO EXTRAÍBLE dentro de la JARRA.
- Con un vaso medidor, añadir 500 ml de agua a la JARRA.
- NO fiarse de las líneas de graduación de la JARRA para las medidas cuando se utilice el FILTRO EXTRAÍBLE.
- **PULSAR** todos los ingredientes varias veces y, a continuación, mezclarlos a velocidad **BAJA "I"** o **RÁPIDA "II"** en función de la textura deseada. Mezclar durante unos segundos, NUNCA mezclar durante más de 2 minutos seguidos.
- Si se desea, añadir edulcorante, sal, extracto de vainilla o dátiles al gusto y remover durante unos segundos para combinar.
- Verter cuidadosamente la leche de avena a través del pitorro de la tapa en el recipiente de su elección.
- Utilizar el picador para extraer eficazmente la máxima cantidad de leche de avena.
- Guardar la leche de avena en un recipiente limpio y hermético en el frigorífico durante 4 ó 5 días.
- Agitar bien antes de consumir, ya que la separación es un proceso natural.

**NOTA:** La proporción de copos de avena y agua puede modificarse para adaptarla a la textura y el sabor deseados.

## LECHE DE COCO

### INGREDIENTES:

- ½ taza (125 ml) de copos de coco seco
- 2 tazas (500 ml) de agua
- Opcional: edulcorante (sirope de arce, miel o dátiles)
- Opcional: pizca de sal
- Opcional: extracto de vainilla para dar sabor



### PREPARACIÓN:

- Verter los copos de coco seco en el FILTRO EXTRAÍBLE dentro de la JARRA.
- Con un vaso medidor, añadir 500 ml de agua a la JARRA.
- NO fiarse de las líneas de graduación de la JARRA para las medidas cuando se utilice el FILTRO EXTRAÍBLE.
- **PULSAR** todos los ingredientes varias veces y, a continuación, mezclarlos a velocidad **BAJA "I"** o **RÁPIDA "II"** en función de la textura deseada. Mezclar durante unos segundos, NUNCA mezclar durante más de 2 minutos seguidos.
- Si se desea, añadir edulcorante, sal, extracto de vainilla o dátiles al gusto y remover durante unos segundos para combinar.
- Verter cuidadosamente la leche de coco a través del pitorro de la tapa en el recipiente de su elección.
- Utilizar el picador para extraer eficazmente la máxima cantidad de leche de coco.
- Guardar la leche de coco en un recipiente limpio y hermético en el frigorífico durante 4 ó 5 días.
- Agitar bien antes de consumir, ya que la separación es un proceso natural.

**NOTA:** La proporción de almendras y agua puede modificarse para adaptarla a la textura y el sabor deseados.

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](http://www.facebook.com/starfrit)

FOR HOUSEHOLD USE ONLY  
POUR UN USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT