

**RIVAL**®

5-speed  
**blender**



**Customer Assistance:**

1-866-321-9509 Download from [www.Somanuals.com](http://www.Somanuals.com). All Manuals Search And Download.

**BL-706**

# IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances especially when children are present, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, including the following:

1. READ ALL INSTRUCTIONS.
2. To protect against electric shock, do not immerse cord, plug or motor housing in water or liquid.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
5. Avoid contact with moving parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to an authorized service center for examination, electrical/mechanical repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments, including canning jars, not recommended by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock, or injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. When mixing liquids, especially hot liquids, use a tall container or use a small quantities at a time to avoid splattering or burning.
12. Keep hands and utensils out of container while blending to prevent the possibility of severe personal injury and/or damage to the unit. A spatula may be used but only when the unit is not running.
13. Blades are sharp. Handle carefully.
14. To reduce the risk of injury, never place cutter assembly blades on base without container attached.
15. Always operate blender with cover (lid) in place.
16. When blending hot liquids, remove center piece of two-piece cover.
17. FOR HOUSEHOLD USE ONLY.
18. Do not use appliance for other than intended use.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

# OPERATING INSTRUCTIONS

PRODUCT MAY VARY SLIGHTLY FROM ILLUSTRATIONS



1. Lid with measuring cap
2. 48 oz. jar
3. Control panel
4. Blade assembly
5. Blender base

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

## **CORD PLUG**

A short power supply cord is provided to reduce the hazards resulting from entanglement or tripping over a longer cord. This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug and try again. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

## LINE CORD SAFETY TIPS

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

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

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

## IMPORTANT

During the first few minutes of initial use, you may notice a slight odor. This is normal and should quickly disappear. It will not recur after appliance has been used a few more times.

- The blades are **VERY** sharp.
- **ALWAYS** unplug the appliance before assembling, disassembling, cleaning or storing.
- The appliance must be kept out of reach of children.
- Do not hold the motor housing under running water, nor immerse it in water.
- The appliance is constructed to process normal household quantities.

# HOW TO OPERATE YOUR BLENDER

## BEFORE INITIAL USE:

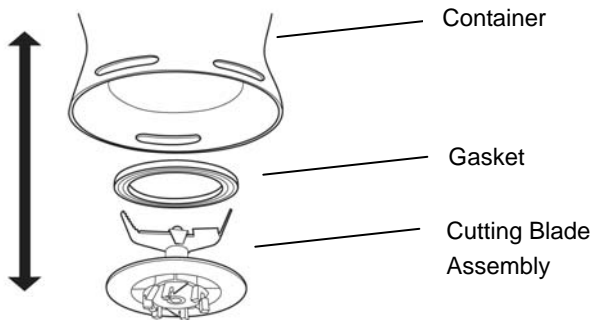
Unpack the blender and wash the lid, measuring cap, plastic jar, gasket, and cutting blade assembly in hot, soapy water before use. The lid/cap and cutting blade assemblies must be disassembled before washing.

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

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

### ASSEMBLY INSTRUCTIONS:

1. Place blender base on a flat, level surface. **DO NOT PLUG IN UNTIL THE BLENDER IS COMPLETELY ASSEMBLED.**
2. Replace gasket on cutting blade assembly and place assembly inside jar collar. Rotate cutting blade assembly counterclockwise until it is locked in place. Replace cap in the jar lid and twist to secure. Place lid on top of jar. Place jar onto base and rotate clockwise until it is locked in place.



### HOW TO USE:

1. The OFF/PULSE button will turn off the blender or operate the PULSE function.
2. Plug the cord into any 120-volt 60Hz AC outlet only.
3. Place ingredients into the jar (container).
4. Make sure cap is on the lid and the lid is secure on top of the jar (container).
5. Press one of the function buttons to select the desired function and speed setting.
6. Push the OFF button when blending is finished. Before removing the lid or the jar (container) from the base, wait for the cutting blade to stop rotating. To remove the jar from the base, grasp the jar handle and rotate counterclockwise.

**CAUTION:** If jar (container) rotates during blending, immediately press the OFF button, then secure the jar (container) by rotating clockwise until fully locked in place.

## **BLENDER CONTROL PANEL: 5 SPEEDS AND PULSE**

Select the appropriate speed setting for your task: Press the “OFF” button when finished.

Chop	Chop nuts Chop garlic, herbs, onions—pulse to chop evenly
Mix	Prepare pancake or waffle batter Reconstitute frozen juice Milk shakes and smoothies Cocktails
Grate	Finely chop cabbage, carrots or other vegetables (add ½ to 1 cup water and pulse to chop, then drain.) Grate chunks of cheese (Cut cold cheese into ½ to 1-inch chunks, place ½ cup cheese chunks into blender and pulse to chop. Very hard cheese, such as Parmesan should be at room temperature for chopping.)
Blend	Puree fruits or cooked vegetables Make baby food Blend salad dressings or mayonnaise
Liquefy	Liquefy cooked vegetables for soups Make very smooth sauces Icy drinks

**PULSE:** Pulse is the ideal setting for smaller quantities or short blending cycles. For example, use the pulse setting to crumb a variety of dry ingredients: cookies, crackers, breads, etc.

**NOTE:** This blender is not capable of the following functions: grinding meat, mashing boiled potatoes, kneading dough, whipping egg whites stiff, extracting juice from vegetables and fruits.

**NOTE:** Due to the varieties in the amount and consistency of some foods as well as personal preference, a higher or lower speed than suggested may be preferred.

# RECIPES

## **Berry Banana Smoothie**

- 1 carton (6 ounces) strawberry or blueberry yogurt
- ½ cup frozen unsweetened strawberries or blueberries
- 1 small banana
- ½ cup skim milk

Combine all ingredients in blender and cover. Blend on Mix until smooth.

## **Favorite Salad Vinaigrette**

- 1 thin slice onion, halved
- 1 small clove garlic, halved
- 1 teaspoon paprika
- 1 teaspoon dry mustard
- Salt and pepper, to taste
- 1 cup vegetable oil
- ½ cup cider or red wine vinegar
- ½ cup sugar

Place onion and garlic in Blender. Cover and pulse or Chop until vegetables are chopped. Add remaining ingredients. Cover and process on Blend until combined.

Blend just before serving. If desired, pour into a jar, cover and store in refrigerator.

Serve within 2 weeks.

Makes about 2 cups.

## **Icy Chocolate Latte**

- 2 cups coffee ice cream
- 1 can (14-ounces) chocolate sweetened condensed milk
- 2 cups milk
- 4 to 6 ice cubes

Aerosol whipped dessert topping

Cocoa powder

Combine ice cream, sweetened condensed milk and milk in Blender. Cover and blend on Liquefy until smooth. Add ice and blend, on Liquefy until smooth. Pour into glasses.

Top each with whipped topping, then dust lightly with cocoa.

Makes 4 servings.

# HINTS AND SUGGESTIONS

Consult favorite recipes and prepare a variety of culinary delights with this blender. Use the blender to create mixed and frozen beverages. Add flavorful ingredients, fresh or frozen fruits, chocolate syrup and/or malted powder to a variety of ice creams.

- Stop the blender after several seconds to check the results. This will help prevent over-blending.
- Always place the lid over the jar (container) before blending.
- Place liquid ingredients into blender jar (container) first, unless recipes instruct otherwise.
- Extra ingredients may be added while blending by removing the cap on top of the lid.
- Shut blender off if blending stops or ingredients stick to the sides of the jar (container). Remove the lid and with a rubber spatula, push the mixture toward the blades. Place lid back on top of the jar (container) and resume blending.
- Do not place any utensil in the jar (container) – spoon, spatula, knife, etc. – while blender is in operation.
- To reduce wear on the cutting blade assembly, place solid food portions in blender  $\frac{1}{2}$  cup at a time. Raw fruits and vegetables should be cut into 1" pieces before blending.
- Do not store food in the jar (container).
- When recipes require different speeds for blending, blend a portion at a time.
- When crushing ice start with 3-6 cubes and only add 1-2 cubes at a time. Crush ice by adding liquid in the blender jar (container).

# CLEANING AND MAINTENANCE

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

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

- Always unplug the blender before cleaning.
- To clean the jar (container), disassemble the blender by cautiously removing the cutting blade assembly.
- Remove the gasket from the cutting blade assembly.
- Wash lid, cap, plastic jar (container), gasket, cutting blade assembly in hot, soapy water. Rinse and dry thoroughly.



- Wipe base with a damp cloth or sponge. **NEVER IMMERGE base in water or any other liquids.**
- Re-assemble (see ASSEMBLY INSTRUCTIONS on Page 4).
- When storing the blender, leave the lid slightly open to avoid odor in the jar (container).

## **ONE YEAR LIMITED WARRANTY**

This product carries a warranty that it will be free from defects in material and workmanship for a period of one year from the date of purchase. This warranty is valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep your original sales receipt.

**IMPORTANT:** This warranty does not cover damages resulting from accident, misuse or abuse, lack of reasonable care, the affixing of any attachments not provided with the product, loss of parts, or subjecting the appliance to any but the specified voltage. (Read directions carefully)

If service is required during the warranty period, properly pack your unit. We recommend using the original carton and packing materials. Return the product to your nearest Wal\*Mart store with the sales receipt. A replacement or refund may be offered at the discretion of Wal\*Mart. If additional assistance is needed, please contact customer assistance at: 1-866-321-9509.

Wal\*Mart expressly disclaims all responsibility for consequential damages or incidental losses caused by use of the appliance. Some states do not allow this exclusion or limitation of incidental or consequential losses so the foregoing disclaimer may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which may vary from state to state.

### **SAVE THIS FOR YOUR RECORDS**

RIVAL® logo is a registered trademark of Sunbeam Products, Inc. used under license by Wal-Mart Stores, Inc. Bentonville, AR 72716

Made in China

# RIVAL®

## licuadora de 5 Velocidades



Asistencia al Cliente:

1-866-321-9509 Download from [Www.Somanuals.com](http://www.Somanuals.com). All Manuals Search And Download.

BL-706

# MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando utilice aparatos electrodomésticos, en particular cuando lo hace con niños presentes, siempre deben seguirse las medidas de seguridad básicas para reducir los riesgos de incendio, choque eléctrico y/o lesiones, incluidas las siguientes:

1. LEER TODAS LAS INSTRUCCIONES.
2. Para protección contra choque eléctrico, no sumerja el cable, el enchufe o la carcasa del motor en agua u otro líquido.
3. Se deberá supervisar atentamente a los niños cuando el aparato sea utilizado por o cerca de ellos.
4. Desenchufe del tomacorriente cuando no lo use, antes de armar o desarmar sus partes y antes de limpiar.
5. Evite el contacto con las partes móviles.
6. No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañados, o luego de que el aparato presente un mal funcionamiento, sufra una caída o se dañe de cualquier manera. Devuelva el aparato a un centro de servicio autorizado para que sea examinado, reparado o ajustado en sus partes eléctricas o mecánicas.
7. El uso de accesorios, incluidas las jarras, que no sean los recomendados por el fabricante del aparato puede causar incendios, choque eléctrico o lesiones.
8. No usar en exteriores.
9. No deje que el cable cuelgue por el borde de una mesa o mesón, ni esté en contacto con superficies calientes.
10. No coloque sobre o cerca de un quemador caliente a gas o eléctrico, o en un horno caliente.
11. Cuando mezcle líquidos, en particular líquidos calientes, use un recipiente alto o utilice cantidades pequeñas por vez para evitar que salpique o queme.
12. Mantenga las manos y utensilios fuera del recipiente mientras use la licuadora para evitar la posibilidad de lesiones personales severas y/o daños a la unidad. Puede usarse una espátula pero solo cuando la unidad no está en funcionamiento.
13. Las cuchillas están afiladas. Manipule con cuidado.
14. Para reducir el riesgo de lesiones, nunca la pieza de montaje de las cuchillas en la base sin haber fijado el recipiente.
15. Siempre opere la licuadora con la cubierta (tapa) en su lugar.
16. Cuando licue líquidos calientes, retire la parte central de la cubierta de dos piezas.
17. PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE.

18. No utilice este aparato para otro uso que el indicado.

# GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

## INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

EL PRODUCTO PUEDE NO SER EXACTAMENTE IGUAL A LAS ILUSTRACIONES



1. Tapa y capuchón de medición
2. 48 oz. recipiente
3. Panel de control
4. Pieza de montaje de cuchillas
5. Licuadora base

Este aparato es para USO DOMÉSTICO SOLAMENTE. Puede enchufarse en un tomacorriente eléctrico CA (corriente doméstica común). No use ningún otro tomacorriente eléctrico.

## **ENCHUFE DEL CABLE**

Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir los riesgos resultantes del enredo

o de tropezar con un cable más largo. Este aparato tiene un enchufe polarizado (una de las clavijas es más ancha que las demás). Para reducir el riesgo de choque eléctrico, este enchufe fue creado de manera tal que calce en un tomacorriente polarizado de una única manera. Si el enchufe no calza completamente en el tomacorriente, dé vuelta al enchufe e inténtelo de nuevo. Si aún así no calza, póngase en contacto con un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de cualquier manera.

## **CONSEJOS DE SEGURIDAD PARA EL CABLE**

1. Nunca tire o jale del cable o del aparato.
2. Para insertar el enchufe, tómelo con firmeza y guíelo al tomacorriente.
3. Para desconectar el aparato, tome el enchufe con firmeza y retírelo del tomacorriente.
4. Antes de cada uso, inspeccione el cable para ver si tiene cortes y/o marcas de abrasión. Si las encuentra, esto indica que el aparato debería ser enviado a servicio y que se debe reemplazar el cable. Sírvase enviarlo a nuestro Departamento de Servicio o a un representante de servicio autorizado.
5. Nunca enrolle el cable apretadamente alrededor del aparato, ya que esto podría causar que se fuerce el cable donde se conecta al aparato, desgastándolo o rompiéndolo.

## **NO OPERE ESTE APARATO SI EL CABLE MUESTRA CUALQUIER DAÑO, O SI EL APARATO FUNCIONA DE MANERA INTERMITENTE, O SI DEJA DE FUNCIONAR COMPLETAMENTE.**

Puede usarse un cable de extensión con cuidado. Sin embargo, la clasificación eléctrica marcada debe ser al menos tan alta como la clasificación eléctrica de este aparato. No se debe permitir que los cables de extensión caigan a los lados de la mesa donde puedan ser tironeados por niños o de manera que se pueda tropezar con ellos.

## **IMPORTANTE**

Durante los primeros minutos de uso inicial, puede notar un leve olor. Esto es normal y debe desaparecer rápidamente. No ocurrirá luego de que el aparato haya sido utilizado varias veces más.

- Las cuchillas están **MUY** afiladas.
- **SIEMPRE** desenchufe el aparato antes de armar, desarmar, limpiar o guardar.
- El aparato debe mantenerse fuera del alcance de los niños.
- No sostenga la carcasa del motor bajo agua corriente, ni lo sumerja en agua.
- El aparato ha sido fabricado para procesar cantidades domésticas comunes.

## **CÓMO OPERAR SU LICUADORA**

### **ANTES DEL USO INICIAL:**

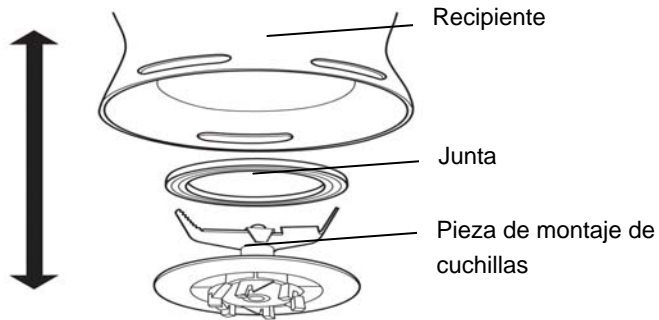
Desempaque la licuadora y lave la tapa, el capuchón de medición, la jarra de plástico, la junta y la pieza de montaje de las cuchillas con agua caliente y jabón, antes de utilizar. La tapa/el capuchón y la pieza de montaje de las cuchillas deben desarmarse antes de lavar.

Para retirar el capuchón de medición de la tapa, gire el capuchón hasta que se alineen las pestañas con las muescas en la tapa, y desenganche el capuchón de la tapa.

Luego de lavar las partes, enjuagar y secar bien. Pasar un paño húmedo o esponja a la base de la licuadora para remover cualquier polvo del empaque. **NUNCA** sumerja la base de la licuadora, el cable o el enchufe en agua u otros líquidos. No use químicos de limpieza fuertes o limpiadores abrasivos en ninguna parte de la licuadora.

### **INSTRUCCIONES DE ARMADO:**

1. Coloque la licuadora sobre una superficie plana y nivelada. **NO ENCHUFE HASTA QUE HAYA ARMADO LA LICUADORA COMPLETAMENTE.**
2. Coloque la junta sobre la pieza de montaje de las cuchillas y ubique la pieza dentro del cuello de la jarra. Rote la pieza de montaje de las cuchillas en sentido horario hasta que quede fijada en su lugar. Vuelva a colocar el capuchón en la tapa de la jarra y gire para asegurar. Coloque la tapa encima de la jarra. Coloque la jarra en la base y rote en sentido horario hasta que quede fijada en su lugar.



### CÓMO USAR:

1. El botón OFF/PULSE apagará la licuadora o hará funcionar la función de PULSO.
2. Enchufe el cable solamente en un tomacorriente de 120 Volt 60Hz CA.
3. Coloque los ingredientes en la jarra (recipiente).
4. Asegúrese de que el capuchón de la tapa y la tapa se encuentren fijadas encima de la jarra (recipiente).
5. Presione uno de los botones de funciones para seleccionar la función deseada y el ajuste de velocidad.
6. Presione el botón OFF cuando haya finalizado. Antes de retirar la tapa o la jarra (recipiente) de la base, espere hasta que las cuchillas hayan dejado de girar. Para retirar la jarra de la base, tome la jarra del asa y gire en sentido antihorario.

**PRECAUCIÓN:** Si la jarra (recipiente) gira durante la operación de la licuadora, presione el botón OFF inmediatamente, luego fije la jarra (recipiente) girando en sentido horario hasta que haya quedado completamente fijada en su lugar.

### PANEL DE CONTROL DE LA LICUADORA: 5 VELOCIDADES Y PULSO

Seleccione el ajuste de la velocidad correspondiente para la tarea que desea realizar: presione el botón OFF cuando termine.

Chop	Pique nueces Pique ajo, hierbas, cebollas – pulse para picar de manera uniforme
Mix	Bata la mezcla para panqueques o waffles. Reconstituya jugo congelado Malteadas y cremas Cócteles

Grate	<p>Triture coles, zanahorias y otros vegetales (agregue ½ a 1 taza de agua y pulse para triturar, luego escurra).</p> <p>Triture pedazos de queso (corte el queso frío en trozos de ½ a 1 pulgada, coloque trozos de ½ pulgada de queso en la licuadora y pulse para picar. Los quesos muy duros, tales como el Parmesano, deben estar a temperatura ambiente para ser triturados.</p>
Blend	<p>Haga puré de frutas o vegetales cocinados</p> <p>Haga comida de bebé</p> <p>Licue condimentos para ensalada o mayonesa</p>
Liquefy	<p>Licue vegetales hervidos para sopa</p> <p>Haga salsas muy suaves</p> <p>Bebidas heladas</p>

**PULSE:** Pulse es el ajuste ideal para cantidades menores o para ciclos de mezcla más cortos. Por ejemplo, use el ajuste “pulse” para triturar una variedad de ingredientes secos: galletitas, galletas, pan, etc.

**NOTA:** Esta licuadora no puede realizar las siguientes funciones: moler carne, pisar papas hervidas, amasar, batir claras a punto de nieve, extraer jugo de vegetales y frutas.

**NOTA:** Debido la variedad de cantidades y consistencia de algunos alimentos, así debido a las preferencias personales, se puede preferir una velocidad más alta o más baja a la sugerida.

## RECETAS

### Crema de Bananas y Frutos del Bosque

- 1 cartón (6 onzas) de yogurt de fresas o arándanos
- ½ taza de fresas o arándanos congelados sin azúcar
- 1 banana pequeña
- ½ taza de leche descremada

Ponga todos los ingredientes en la licuadora y tape. Encienda la licuadora en Mix hasta que quede cremoso.



### **Vinagreta Favorita para Ensalada**

- 1 rodaja delgada de cebolla, cortada a la mitad
- 1 diente de ajo pequeño, cortado a la mitad
- 1 cucharadita de paprika
- 1 cucharadita de mostaza en polvo
- sal y pimienta, a gusto
- 1 taza de aceite vegetal
- ½ taza de vinagre de sidra o vino tinto
- ½ taza de azúcar

Coloque la cebolla y el ajo en la licuadora. Cubra y pulse o ajuste en Chop hasta que los vegetales queden triturados. Agregue los demás condimentos. Cubra y procese en Blend hasta que la mezcla quede homogénea.

Procese justo antes de servir. Si lo desea, verter en un frasco, cubrir y guardar en el refrigerador. Utilizar dentro de las 2 semanas.

Rinde aproximadamente 2 tazas.

### **Latte helado con chocolate**

- 2 tazas de helado de café
- 1 lata (14 onzas) de leche condensada endulzada de chocolate
- 2 tazas de leche
- 4 a 6 cubos de hielo

Crema batida para postres en aerosol

Cocoa en polvo

Combinar el helado, la leche condensada azucarada y la leche en la licuadora. Cubrir y licuar en Liquefy hasta que quede cremoso. Agregar hielo y licuar en Liquefy hasta que quede cremoso. Verter en vasos. Cubrir cada uno con crema batida, luego espolvorear ligeramente cocoa.

Rinde 4 porciones.

## **CONSEJOS Y SUGERENCIAS**

Consulte sus recetas favoritas y prepare una variedad de delicias culinarias con esta licuadora. Use la licuadora para crear bebidas mezcladas y heladas. Agregue ingredientes llenos de sabor, frutas frescas o congeladas, jarabe de chocolate y/o polvo malteado a una variedad de helados.

- Apague la licuadora después de algunos segundos para ver los resultados. Esto lo ayudará a evitar licuar de más.
- Siempre coloque la tapa sobre la jarra (recipiente) antes de usar la licuadora.
- Coloque los ingredientes líquidos en la jarra de la licuadora (recipiente) primero, salvo que las recetas indiquen otra cosa.
- Se pueden agregar ingredientes adicionales mientras usa la licuadora, retirando el capuchón encima de la tapa.
- Apague la licuadora si se detiene o si los ingredientes quedan pegados a las paredes de la jarra (recipiente). Retire la tapa y con una espátula de goma, empuje la mezcla hacia las cuchillas. Vuelva a colocar la tapa de la jarra (recipiente) y finalice el mezclado.
- No coloque ningún utensilio en la jarra (recipiente) –cuchara, espátula, cuchillo, etc.)— mientras que la licuadora esté funcionando.
- Para reducir el desgaste de la pieza de montaje de las cuchillas, coloque porciones de alimentos sólidos en la licuadora de a ½ taza por vez. Las frutas y vegetales crudos deben cortarse en trozos de 1" antes de usar la licuadora.
- No guarde alimento en la jarra (recipiente).
- Cuando las recetas requieren diferentes velocidades de operación, procese una porción por vez.
- Cuando pique hielo, comience con 3-6 cubos y luego agregue 1 a 2 cubos por vez. Pique hielo agregando líquido en la jarra (recipiente).

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Este aparato requiere poco mantenimiento. No contiene partes reparables por el cliente. No trate de repararlo usted mismo. Si requiere servicio, remítalo a personal de reparación calificado.

**NOTA: No coloque las piezas en un lavavajillas automático, ya que puede dañarse debido al calor o la presión de agua. Sin embargo, la jarra (recipiente) puede colocarse en el lavavajillas SIN la tapa, la junta y la pieza de montaje de las cuchillas.**

- Siempre desenchufe la licuadora antes de limpiar.
- Para limpiar la jarra (recipiente), desarme la licuadora retirando con cuidado la pieza de montaje de las cuchillas.
- Retire la junta de la pieza de montaje de las cuchillas.
- Lave la tapa, el capuchón, la jarra de plástico (recipiente), la junta y la pieza de montaje de las cuchillas en agua caliente con jabón. Enjuague y seque bien.

- Pase un paño o una esponja húmeda a la base. **NUNCA SUMERJA la base en agua ni en ningún otro líquido.**
- Vuelva a armar (vea las INSTRUCCIONES DE ARMADO en la página 4).
- Cuando guarde la licuadora, deje la tapa levemente abierta para evitar olores en la jarra (recipiente).

## **GARANTÍA LIMITADA POR UN AÑO**

Este producto cuenta con una garantía por defectos de materiales y fabricación por el período de un año a partir de la fecha de compra. Esta garantía es válida para el comprador minorista original desde la fecha de compra inicial y no es transferible. Guarde su comprobante de venta original.

**IMPORTANTE:** Esta garantía no cubre daños resultantes de accidentes, mal uso o abuso, falta de cuidado responsable, fijar cualquier accesorio no provisto con el producto, pérdida de partes o someter al aparato a cualquier voltaje diferente al especificado. (Lea las instrucciones con atención).

Si requiere servicio durante el período de garantía, empaque la unidad apropiadamente. Recomendamos el uso de la caja y los materiales de embalaje originales. Envíe el producto a su tienda Wal\*Mart más cercana con el comprobante de compra. Se ofrecerá un reemplazo o un reembolso a discreción de Wal\*Mart. Para asistencia adicional por favor contacte nuestro servicio de asistencia al cliente bajo el número 1-866-321-9509.

Wal\*Mart expresamente rechaza cualquier responsabilidad por daños resultantes o pérdidas accidentales causadas por el aparato. Algunos estados no permiten esta exclusión o limitación de pérdidas resultantes o accidentales, por lo que la limitación de responsabilidad antes mencionada puede no aplicarse a usted. Esta garantía le otorga derechos legales, y usted también puede tener otros derechos que pueden variar de estado en estado.

### **GUARDE ESTO PARA SUS REGISTROS**

RIVAL® logo es una marca registrada de la Sunbeam Products, Inc. y se usa bajo la licencia de Wal-Mart Stores, Inc. Bentonville, AR 72716

Hecho en China

## Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

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

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

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

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>