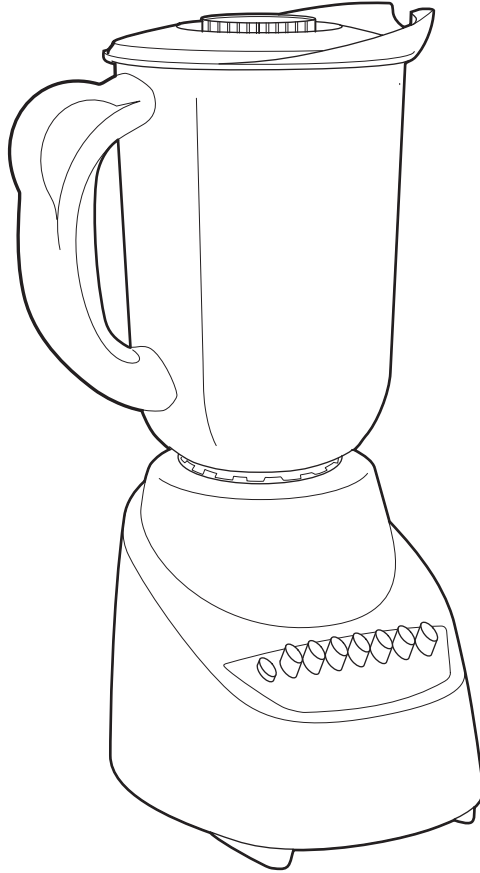




Blender



Blender Safety	2	How to Clean	6
Know Your Blender	3	Recipes	7
How to Assemble and Use	4	Customer Assistance	10

For Customer Assistance Please Call: 1-877-556-0973

840078900

Blender Safety

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. To protect against risk of electrical shock, do not put cord, plug, base, or motor in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Unplug cord 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. Call our toll-free customer assistance number for information on examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
7. The use of attachments, including canning jars, not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause a risk of injury to persons.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including the stove.
10. Keep hands and utensils out of jar while blending to reduce the risk of severe personal injury and/or damage to blender. A rubber spatula may be used but must be used only when blender is not running.
11. Blades are sharp; handle carefully.
12. Do not use a broken, chipped, or cracked blender jar.
13. Do not use broken, cracked, or loose cutting blades.
14. To reduce the risk of injury, never place cutting blades on base without jar properly attached.
15. Always operate blender with lid in place.
16. When blending hot liquids, remove center piece of two-piece lid. Do not fill blender jar beyond the 3-cup level. Always begin processing at the lowest speed setting. Keep hands and other exposed skin away from the cover opening to reduce the risk of possible burns.
17. Screw on jar retaining ring firmly. Injury can result if moving blades accidentally become exposed.
18. If the jar should turn when the motor is running, turn OFF immediately and tighten jar in threaded retaining ring.
19. Do not leave blender unattended while it is operating.
20. To disconnect cord, turn the control to OFF. Then remove plug from wall outlet.
21. Do not use appliance for other than intended purpose.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only.

This appliance is equipped with a polarized plug. This type of plug has one blade wider than the other. The plug will fit into an electrical outlet only one way. This is a safety feature intended to help reduce the

risk of electrical shock. If you are unable to insert the plug into the outlet, try reversing the plug. If the plug should still fail to fit, contact a qualified electrician to replace the obsolete outlet. Do not attempt to defeat the safety purpose of the polarized plug by modifying the plug in any way.

The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary, an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the blender. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or

tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.

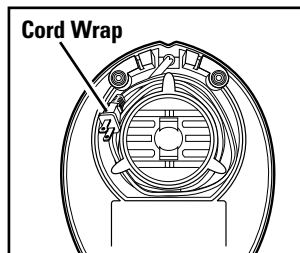
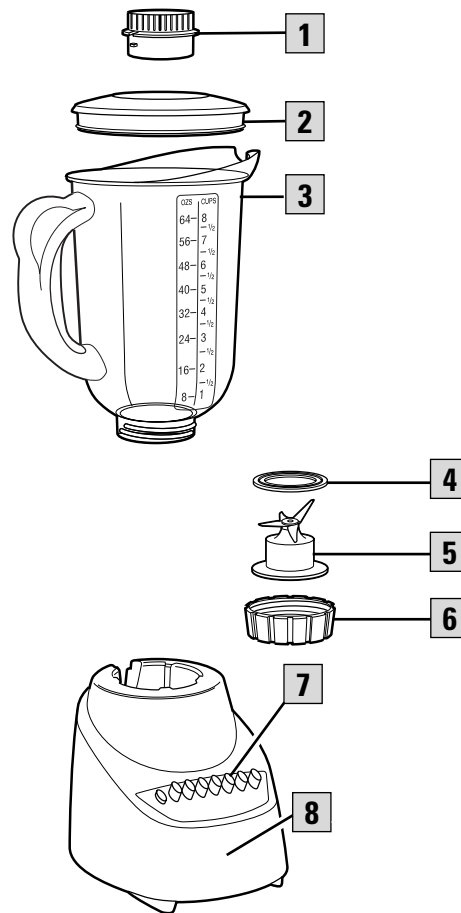
If the cutting blades lock and do not move, this will damage the motor. Do not use. Call the toll-free customer assistance number for information.

Do not place blender jar in the freezer filled with food or liquid. This will freeze and damage the cutting blades.

Know Your Blender

Parts and Features

- 1** Filler Cap
- 2** Lid
- 3** Jar – 64-ounce plastic
- 4** Gasket
- 5** Cutting Blades
- 6** Retaining Ring
- 7** Control Panel
- 8** Base



Before First Use: After unpacking the blender, wash everything except the blender base in hot, soapy water. Dry thoroughly. Wipe the blender base with

a damp cloth or sponge. **DO NOT IMMERSE THE BASE IN WATER.** Care should be taken when handling the cutting blades as they are very sharp.

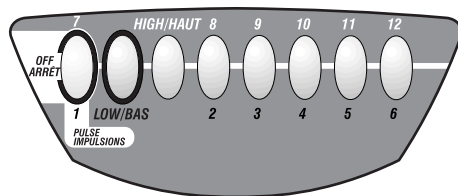
How to Assemble and Use

IMPORTANT: Your blender jar and cutting blades are subject to wear during normal use. Always inspect jar for nicks, chips, or cracks. Always inspect cutting blades for broken, cracked, or loose blades. If jar or cutting blades are damaged, do not use. Call our toll-free customer assistance number to obtain replacement parts.

1. Make sure blender is unplugged. Place blender base on clean, dry surface to keep foreign particles from being pulled up into motor during operation.
2. Place blades in retaining ring. Fit gasket over blades. The gasket must lie flat. Set jar on top of gasket and screw on retaining ring.
3. Make sure the retaining ring is firmly screwed onto the jar. If not, it may loosen later when motor is turned on.

4. Set jar into place on blender base, making sure it is securely seated. If not, gently rock the jar until seated.
5. Make sure the blender OFF button has been pushed. Plug cord into outlet.
6. Put ingredients in jar; place lid on jar. Place hand on lid when blending thin liquids.
7. Process food or beverages. See the “Blending Techniques” section for speeds and processing tips.
8. ALWAYS turn blender off and wait until blades have stopped rotating before removing jar.
9. To remove jar after blending is complete, lift the jar straight up. If it is not easily removed, rock gently and lift. Do not twist.
10. NEVER replace jar onto unit while motor is running.

12-Speed Control Panel



First select and push a LO or HI power button. Then push the desired speed button. The blender will run until you push the OFF button. The OFF button is also the PULSE button. The blender runs only as long as the button is pushed. On LO power the blender pulses and on HI the pulsing action is powerful enough for crushing ice. See “Crushing Ice.”

Crushing Ice

To get ice that is almost the consistency of snow, follow these guidelines.

- Ice must come directly from the freezer. Ice that has been stored in an ice chest or ice bucket has already started to melt. That small amount of moisture will not make good dry, crushed ice.
- Crush 3 to 4 cups of ice at a time.
- Use the PULSE/OFF button. Press and release the button allowing the blender to come to a complete stop before pressing again. This allows the chunks of ice to fall on the blades for consistent crushing of the ice.

NOTE: Continue to pulse until you cannot hear chunks of ice hitting the blender jar, or about 30 to 45 seconds.

- If you are crushing ice with a liquid, for a drink or other recipe, there should not be more ice than liquid for best results. Equal amounts of ice and liquid work well, for example 2 cups ice and 2 cups liquid. Do not try and blend 2 cups ice and 1 cup liquid. An air pocket is created around the blades and prevents all the ice from being crushed.

Blending Techniques

Bread Crumbs

Tear bread into pieces and put in blender jar. **PULSE** about 15 times.

Cookie or Cracker Crumbs

Break cookies or crackers into pieces and put in blender jar. Process 1 cup at a time. **PULSE** about 10 times. For a finer consistency, process on **Speed 4** a few seconds after Pulsing.

Chopped Nuts

Place 1 cup nuts in blender jar. **PULSE** a few times. Remove jar from base and shake to redistribute pieces. Place jar on base and **PULSE** a few more times.

Chopping Vegetables

Cabbage, carrots, onion, green pepper, potatoes. Place 2 cups of chunks in blender jar. Cover with water. **PULSE** until desired chopped consistency is reached. Pour into colander to drain off water.

Frozen Juice Concentrate

Place 6 ounces frozen juice in blender jar with recommended amount of water.

Process on **Speed 12** for 20 seconds. Or place 12 ounces frozen juice in blender jar with 1 can of water. Process on **Speed 12** for 30 seconds. Pour into pitcher and stir in remaining 2 cans water.

Smooth Gravy

If your gravy has lumps, place in blender jar. Remove filler cap from cover to allow steam to escape. Process on **Speed 3** for 5 seconds or until smooth.

Pancakes or Waffles

Place liquid ingredients into blender jar; then dry ingredients. Process on **Speed 6** for 10 seconds or until blended.

Parmesan Cheese

Cut cheese into half-inch chunks and place in blender jar. Process on **Speed 10** for 45 seconds or until desired consistency.

Superfine Sugar

Place 1 cup regular granulated sugar in blender jar. Process on **Speed 8** for 30 seconds to make superfine sugar which dissolves instantly in iced tea.

Hints for Best Use

- Processing hot foods or liquids in the blender may cause hot liquid to spurt out when the cover is removed. Always remove the filler cap of the cover before blending hot foods or liquids.
- To add foods when blender is operating, remove filler cap from container cover and add ingredients through the opening.
- If blending action stops during blending or ingredients stick to sides of the jar, turn blender OFF. Remove cover and use a rubber spatula to push mixture toward blades.
- Do not try to mash potatoes, mix stiff dough, whip egg whites, grind raw meat, or extract juices from fruits and vegetables. The blender is not made to perform these tasks.
- Do not store food or liquids in the blender jar.
- When blending foods, do not fill the plastic jar above the 56-ounce line (7 cups).

How to Clean

1. Unplug blender from electrical outlet.
2. Wipe blender base, control panel, and cord with a damp cloth or sponge. To remove stubborn spots, use a mild, non-abrasive cleanser.
3. To clean jar, unscrew retaining ring and remove cutting unit assembly from jar.
4. Carefully remove blades and gasket from bottom of retaining ring.
5. Carefully wash blades, retaining ring, gasket, jar, and cover in hot, soapy water. Rinse and dry thoroughly. Do not soak. The glass jar may be washed in an automatic dishwasher. DO NOT wash blades, retaining ring, gasket, plastic jar, or lid in a dishwasher.
6. Reassemble cutting unit assembly onto jar. Replace jar onto blender base.
7. Store blender with lid ajar to prevent container odor.

Recipes

Berry Blast

11.5-ounce can berry juice concentrate (found in juice aisle) 1 cup frozen strawberries
1 cup ice cubes

Place all ingredients in blender jar; cover. Pulse 45 seconds or until desired consistency. **Makes 30 ounces.**

Frothy Pineapple-Banana Smoothie

11.5-ounce can pineapple-orange juice concentrate (found in juice aisle) 1 ripe banana, broken into pieces
1 cup ice cubes

Place all ingredients in blender jar; cover. Pulse 45 seconds or until desired consistency. **Makes 30 ounces.**

Orange Pineapple Cooler

1 cup pineapple chunks
1 cup orange juice
1 cup ice cubes

Place all ingredients in blender jar; cover. Process on **Speed 11** for 45 seconds or until desired consistency. **Makes 24 ounces.**

Banana Berry Smoothie

$\frac{3}{4}$ cup milk 1 ripe banana, broken into pieces
1 cup frozen strawberries 8 ounces vanilla or strawberry yogurt

Place all ingredients in blender jar; cover. Process on **Speed 11** for 45 seconds or until desired consistency. **Makes 24 ounces.**

Orange-Sicle Smoothie

1½ cups orange juice
4 scoops vanilla ice cream

Place all ingredients in blender jar; cover. Process on **Speed 11** for 45 seconds or until desired consistency. **Makes 24 ounces.**

Ham & Swiss Strata

4 slices bread	1 tablespoon prepared mustard
1 cup grated Swiss cheese	1/8 teaspoon pepper
2 eggs	2 to 3 slices ham, torn in pieces
1 cup milk	

Spray an 8-inch baking dish with nonstick cooking spray. Lay bread in dish, overlapping if necessary. Sprinkle with cheese. Place eggs, milk, mustard, and pepper in blender jar and process on **Speed 8** for 15 seconds. Add ham to jar and Pulse 3 or 4 times or until chopped to desired consistency. Pour over bread and cheese. Bake at 350°F for 40 minutes or until set. **Makes 2 servings.**

Mexican Jack Omelet

3 eggs	1 tablespoon water or milk
2 ounces Monterey Jack or pepper jack cheese	Salt and pepper to taste

Place all ingredients in blender jar. Process on **Speed 8** about 10 seconds. Over medium heat, melt a small pat of margarine or butter in a skillet. Pour omelet into skillet. Cook until just set; then flip over and cook until done. Fold and serve. **Makes 1 omelet.**

Red Pepper and Garlic Dip

6 large cloves garlic	1 teaspoon hot pepper sauce
2 tablespoons fresh basil leaves, packed	1/2 cup roasted red bell pepper
1 tablespoon soy sauce	4 ounces cream cheese

Place garlic and basil in blender jar. Pulse for 5 to 10 seconds or until coarsely chopped. Add remaining ingredients. Process on **Speed 12** until smooth and blended. Serve with crackers or fresh vegetables for dipping. Cover and refrigerate to store. **Makes 1 1/2 cups.**

Hummus

1 can (19 ounces) garbanzo beans (chickpeas), undrained	1 tablespoon olive oil
3 tablespoons lemon juice	1 1/2 teaspoons minced garlic
2 tablespoons tahini	1 teaspoon cumin
	1/2 teaspoon salt

Combine the seven ingredients in blender jar. Process on **Speed 10** for 20 seconds. Turn blender off. Scrape sides of jar with spatula. Turn blender on and process an additional 30 seconds until smooth. Transfer to serving dish. Serve with rye toast or pita wedges. **Makes about 3 cups.**

Chocolate Cream Mousse

1 teaspoon vanilla
2 tablespoons sugar
1 cup mini-chocolate chips

$\frac{3}{4}$ cup milk
1 package (3 ounces) cream cheese,
cut in cubes

Put vanilla, sugar, and chocolate chips in blender jar. Heat milk to steaming. Pour milk into jar. Process on **Speed 6** for 15 seconds or until smooth. Add the cream cheese and process on **Speed 6** for 10 seconds or until smooth. Pour into individual dessert dishes and refrigerate at least 2 hours or until set. **Makes 4 to 6 servings.**

Adult Mocha Shake

1 cup milk
1 cup coffee-flavored liqueur like Kahlua
4 scoops chocolate ice cream, softened

Place all ingredients in blender jar; cover. Process on **Speed 12** for 45 seconds or until desired consistency. **Makes 32 ounces.**

Margaritas

$\frac{1}{4}$ cup tequila
 $\frac{1}{4}$ cup Triple Sec

1 cup ice
Juice of 8 limes
 $\frac{1}{4}$ cup sugar

Place all ingredients in blender jar; cover. Pulse 45 seconds or until ice is crushed. **Makes 16 ounces.**

Frozen Strawberry Daiquiri

$\frac{1}{2}$ of a 6-ounce can frozen lemonade
concentrate
16-ounce package frozen strawberries
with sugar, thawed

2 cups ice cubes
 $\frac{1}{2}$ cup rum

Place all ingredients in blender jar. Cover and Pulse 45 seconds or until ice is crushed. **Makes 30 ounces.**

Customer Assistance

If you have a claim under this warranty, please call our Customer Assistance Number. For faster service please have model, series, and type numbers ready for operator to assist you. These numbers can be found on the bottom of your blender.

MODEL: _____ **TYPE:** _____ **SERIES:** _____

Customer Assistance Number 1-877-556-0973

Keep this number for future reference!

E-mail inquiries: www.wal-mart.com

Two-Year Limited Warranty

What does your warranty cover?

- Any defect in material or workmanship.

For how long after the original purchase?

- Two years.

What will we do?

- Provide you with a new, or at our option, a reconditioned unit.
- The exchange unit is warranted for the remainder of your product's original two-year warranty period.

How do you make a warranty claim?

- Save your receipt.
- Properly pack your unit. We recommend using the original carton and packing materials.
- Return the product to your nearest WAL*MART store or call Customer Assistance at 1-877-556-0973.

What does your warranty not cover?

- Glass parts, glass containers, cutter/strainer, blades and/or agitators.
- Commercial use or any other use not found in printed directions.
- Damage from misuse, abuse, or neglect.
- Products purchased or serviced outside Canada.

How does provincial law relate to this warranty?

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

What if you purchased your product in the U.S., Canada or Mexico and encounter a problem while using it outside the country of purchase?

- The warranty is valid only in the country of purchase and if you follow the warranty claim procedure as noted.



is a trademark of
General Electric Company
and is used under license by
WAL*MART Stores, Inc.
Bentonville, AR 72716

840078900

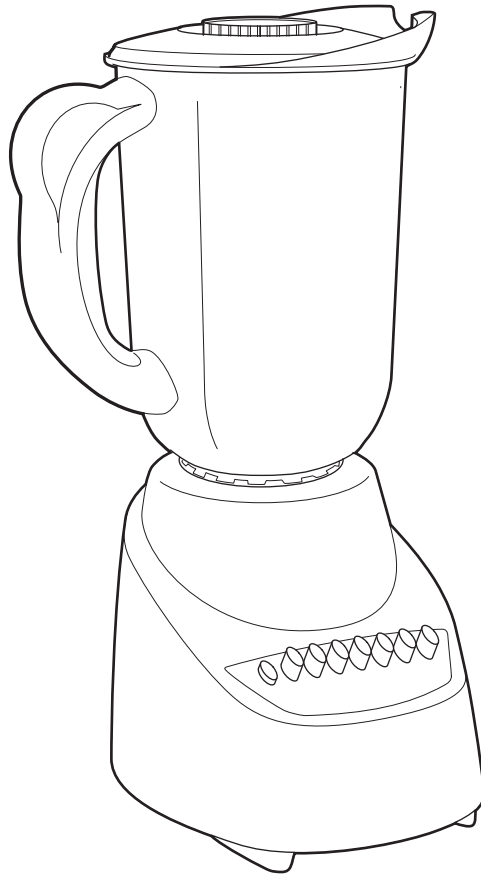
10

WAL*MART Canada
Mississauga, Ontario L5N 1P9
Printed In Mexico

2/01



Mélangeur



Sécurité du mélangeur	2	Nettoyage du mélangeur	6
Connaissez votre mélangeur.....	3	Recettes	7-9
Assemblage et fonctionnement	4	Assistance à la clientèle	10

Pour l'assistance à la clientèle, composer le 1-877-556-0973

840078900

Sécurité du mélangeur

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électroménagers, des précautions d'usage doivent toujours être respectées, y compris les consignes suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Pour se protéger contre le risque de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche, la base ou le bloc-moteur dans l'eau ou autre liquide.
3. Assurer une surveillance étroite lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou dans leur voisinage.
4. Débrancher le cordon de la prise lorsque l'appareil ne sert pas, avant d'ajouter ou d'enlever des pièces et avant de le nettoyer.
5. Éviter le contact avec les pièces en mouvement.
6. Ne pas faire fonctionner un appareil présentant une fiche ou un cordon endommagé, après une défaillance, une chute ou encore après tout endommagement. Appeler sans frais notre numéro d'assistance à la clientèle pour tout renseignement sur la vérification, les réparations ou les réglages électriques ou mécaniques.
7. L'utilisation d'accessoires, y compris de pots à conserves, qui ne sont ni recommandés ni vendus par le fabricant de l'appareil ménager risque de provoquer des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir, ni toucher des surfaces très chaudes, notamment les cuisinières.
10. Pendant le fonctionnement de l'appareil, garder mains et ustensiles à l'extérieur du récipient, afin de réduire le risque de blessures graves et/ou d'endommagement du mélangeur. Une spatule en caoutchouc peut être utilisée seulement lorsque le mélangeur est à l'arrêt.
11. Manipuler les lames avec précaution car elles sont coupantes.
12. Ne pas utiliser un récipient de mélangeur brisé, écaillé ou craqué.
13. Ne pas utiliser des lames de coupe brisées, craquées ou qui ont du jeu.
14. Pour réduire le risque de blessures, ne jamais mettre les lames coupantes sur la base sans que le récipient n'y soit correctement fixé.
15. Ne jamais faire fonctionner le mélangeur sans que le couvercle ne soit en place.
16. Pour mélanger des liquides chauds, retirer la partie centrale du couvercle deux pièces. Ne pas mettre plus de 750 ml (3 tasses) de liquide dans le récipient. Commencer toujours à la vitesse la plus basse. Garder à distance du couvercle les mains et toute autre partie du corps exposée, pour éviter tout risque de brûlures.
17. Serrer fermement la rondelle de retenue du récipient. Exposées par accident, les lames en mouvement risqueraient de provoquer des blessures.
18. Si le récipient tourne pendant le fonctionnement du moteur, appuyer immédiatement sur ARRÊT et resserrer la rondelle de retenue du récipient.
19. Ne pas laisser le mélangeur sans surveillance pendant qu'il fonctionne.
20. Pour débrancher le cordon, appuyer sur ARRÊT, puis retirer de la prise murale.
21. Ne pas utiliser cet appareil pour un usage autre que celui auquel il est destiné.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Renseignements de sécurité aux consommateurs

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

Cet appareil est muni d'une fiche polarisée. Ce type de fiche présente une broche plus large que l'autre. La fiche ne peut être introduite dans une prise que dans un sens seulement. Il s'agit d'une caractéristique de sécurité visant à réduire le risque de choc électrique. Si la fiche ne peut pas être insérée dans la prise, la tourner dans l'autre sens. Si elle ne peut toujours pas être insérée dans la prise, contacter un électricien pour qu'il remplace la prise défectueuse. Ne pas essayer de contourner l'objectif de sécurité de la fiche polarisée en la modifiant de quelque manière que ce soit.

La longueur du cordon de cet appareil a été choisie de façon à ce que l'on ne risque pas

de trébucher dessus. Si un cordon plus long est nécessaire, utiliser une rallonge appropriée. Le calibrage de la rallonge doit être le même que celui de l'appareil ou supérieur. Lorsqu'on utilise une rallonge, s'assurer qu'elle ne traverse pas la zone de travail, que des enfants ne puissent pas tirer dessus par inadvertance et qu'on ne puisse pas trébucher dessus.

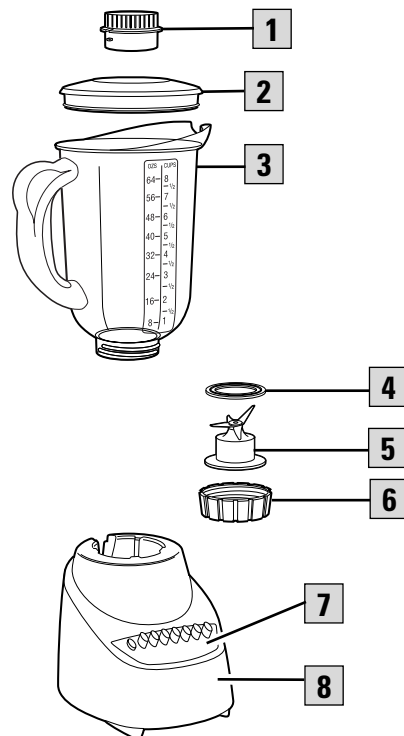
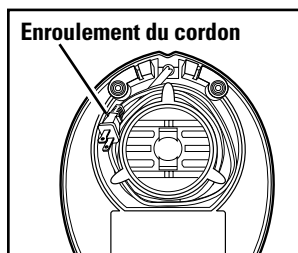
Si les lames bloquent et ne tournent pas, le moteur sera endommagé. Ne pas l'utiliser. Composer le numéro d'appel sans frais d'assistance à la clientèle pour des renseignements.

Ne pas placer le récipient à mélange rempli d'aliments ou de liquide dans le congélateur. Il gèlera et les lames seront endommagées.

Connaissez votre mélangeur

Pièces et caractéristiques

- 1** Bouchon de remplissage
- 2** Couvercle
- 3** Récipient – en plastique 1800 ml (64 onces)
- 4** Joint hermétique
- 5** Lames
- 6** Rondelle de retenue
- 7** Tableau de commande
- 8** Base



Avant la première utilisation: Après avoir déballé le mélangeur, lavez toutes ses composantes à l'exception de la base du mélangeur, dans de l'eau chaude savonneuse. Séchez complètement. Épongez la base du mélangeur à l'aide

d'un chiffon humide ou d'une éponge. **N'IMMERGEZ PAS LA BASE DANS L'EAU.** Manipulez les lames avec prudence étant donné qu'elles sont très coupantes.

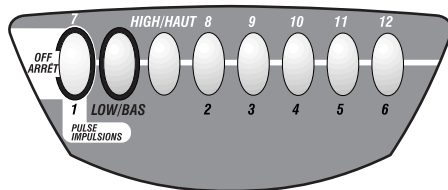
Assemblage et fonctionnement

IMPORTANT : Votre récipient et les lames de coupe de votre mélangeur sont sujets à l'usure en usage normal. Toujours inspecter le récipient pour des ébréchures, écailllements ou fissures. Toujours inspecter les lames pour voir si elles sont brisées, craquées ou ont du jeu. Si le récipient ou les lames sont endommagés, ne pas les utiliser. Téléphoner sans frais à notre numéro d'assistance à la clientèle pour obtenir des pièces de rechange.

1. Assurez-vous que le mélangeur est débranché. Posez la base du mélangeur sur une surface propre et sèche pour éviter que des corps étrangers ne se logent dans le moteur pendant le fonctionnement.
2. Mettez les lames dans la rondelle de retenue. Passez le joint hermétique par dessus les lames. Le joint doit être bien à plat. Mettez le récipient sur le joint vissez-le sur la rondelle de retenue.
3. Assurez-vous que la rondelle de retenue est fermement vissée au récipient, à défaut de quoi elle risquerait de se dévisser une fois le moteur en marche.

4. Installez le récipient sur la base et assurez-vous qu'il est bien en place. Si le récipient n'a pas une bonne assise, faites-le basculer gentiment jusqu'à ce qu'il s'enclenche dans la base.
5. Assurez-vous que le bouton ARRÊT a été enfoncé. Branchez le cordon dans une prise électrique.
6. Mettez les ingrédients dans le récipient et mettez le couvercle. Placer une main sur le couvercle lors du mélange de liquides clairs.
7. Mélangez les aliments ou les boissons. Reportez-vous à la section suivante « Conseils pour le mélange » pour des suggestions concernant les vitesses et le mélange.
8. Arrêtez TOUJOURS le mélangeur et attendez que les lames aient cessé de tourner avant de retirer le récipient.
9. Pour retirer le récipient une fois le programme terminé, soulevez-le. Si le récipient ne se retire pas facilement, basculez-le gentiment et soulevez. Ne le faites pas tourner.
10. Ne remettez JAMAIS le récipient sur la base pendant que le moteur est en marche.

Tableau de commande pour 12 vitesses



Choisissez d'abord et appuyez sur le bouton de puissance à BAS ou HAUT.

Ensuite appuyez sur le bouton de la vitesse désirée. Le mélangeur fonctionnera jusqu'à ce qu'on appuie sur le bouton ARRÊT. Le bouton ARRÊT est aussi le bouton IMPULSIONS. Le mélangeur fonctionne seulement aussi longtemps que le bouton est enfoncé. Au réglage BAS, le mélangeur fonctionne par impulsion et à HAUT l'action d'impulsion est assez puissante pour concasser des glaçons. Voir « Concassage de glaçons ».

Concassage de glaçons

Pour obtenir de la glace à consistance presque identique à de la neige, suivez les directives suivantes.

- Les glaçons doivent provenir directement du congélateur. La glace qui a été placée dans une glacière ou dans un seau à glace a déjà commencé à fondre. Cette petite quantité d'humidité ne donnera pas une bonne glace concassée sèche.
- Concassez 3 à 4 tasses de glaçons à la fois.
- Utiliser le bouton ARRÊT/IMPULSIONS. Appuyez sur le bouton et relâchez-le et laissez le mélangeur s'arrêter complètement avant d'appuyer de nouveau. Ceci permet aux morceaux de glace de tomber sur les lames pour un concassage uniforme de la glace.

REMARQUE : Continuez de concasser jusqu'à ce que vous n'entendiez plus les morceaux de glace heurter le récipient, soit environ 30 à 45 secondes.

- Si vous concassez de la glace avec un liquide pour une boisson ou une autre recette, il ne devrait pas y avoir plus de glace que de liquide pour les meilleurs résultats. Des quantités égales de glace et de liquide donnent de bons résultats, par exemple 2 tasses de glace et 2 tasses de liquide. N'essayez pas de mélanger 2 tasses de glace et 1 tasse de liquide. Il se forme autour des lames une poche d'air qui empêche que toute la glace soit concassée.

Conseils pour le mélange

Chapelure

Déchirez le pain en morceaux que vous mettez dans le récipient du mélangeur. Utilisez l'option **IMPULSIONS** environ 15 fois.

Miettes de biscuits ou craquelins

Brisez les biscuits ou les craquelins en morceaux que vous mettez dans le récipient du mélangeur. Traitez l'équivalent d'une tasse à mesurer à la fois. Utilisez l'option **IMPULSIONS** environ 10 fois. Pour obtenir un mélange plus fin, traitez à la **vitesse 4** pendant quelques secondes après l'option **IMPULSIONS**.

Noix hachées

Mettez une tasse de noix dans le récipient. Utilisez l'option **IMPULSIONS** plusieurs fois. Retirez le récipient de la base et remuez pour redistribuer les morceaux. Posez le récipient sur la base et utilisez de nouveau l'option **IMPULSIONS** plusieurs fois.

Pour couper les légumes

Choux, carottes, oignons, poivrons verts, pommes de terre. Mettez deux tasses à mesurer de morceaux dans le récipient. Couvrez d'eau. Utilisez l'option **IMPULSIONS** jusqu'à obtention de la taille de morceaux voulue. Mettez dans une passoire pour faire égoutter l'eau.

Concentré de jus congelé

Mettez 175 ml (6 onces) de jus congelé dans le récipient du mélangeur et ajoutez la quantité d'eau recommandée. Traitez à la **vitesse 12** pendant 20 secondes. Ou mettez 350 ml (12 onces) de jus congelé dans le récipient du mélangeur et ajoutez une quantité égale d'eau. Traitez à la **vitesse 12** pendant 30 secondes. Versez dans un pichet et ajoutez les deux mesures d'eau restantes.

Sauce lisse

Si votre sauce a des grumeaux, placez-la dans le récipient du mélangeur. Retirez le bouchon de remplissage pour permettre à la chaleur de s'échapper. Traitez à la **vitesse 3** pendant 5 secondes ou jusqu'à ce que le mélange soit onctueux.

Crêpes ou gaufres

Mettez d'abord les ingrédients liquides dans le récipient, puis les ingrédients secs. Traitez à la **vitesse 6** pendant 10 secondes ou jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés.

Fromage parmesan

Coupez le fromage en morceaux d'un centimètre environ et mettez-les dans le récipient. Traitez à la **vitesse 10** pendant 45 secondes ou jusqu'à l'obtention de la consistance voulue.

Sucre extra-fin

Mettez une tasse de sucre granulé normal dans le récipient du mélangeur. Traitez à la **vitesse 8** pendant 30 secondes pour faire du sucre extra-fin qui se dissoudra instantanément dans le thé glacé.

Conseils pour la meilleure utilisation

- Lorsque vous mélangez des liquides ou des aliments chauds, ceux-ci risquent d'éclabousser si le couvercle n'est pas en place. Enlevez toujours le bouchon de remplissage du couvercle avant de mélanger des aliments ou des liquides chauds.
- Pour ajouter des aliments pendant que le mélangeur fonctionne, enlevez le bouchon de remplissage du couvercle et ajoutez les ingrédients par l'ouverture.
- Si l'appareil cesse de mélanger pendant qu'il est en marche, ou que les ingrédients collent aux parois du récipient, mettez le mélangeur sur ARRÊT. Retirez le couvercle et servez-vous d'une spatule en caoutchouc pour repousser le mélange vers les lames.
- Ne vous servez pas du mélangeur pour faire de la purée de pommes de terre ou des mélanges de pâtes épaisses, pour battre des oeufs en neige, pour hacher de la viande crue ou pour extraire du jus de fruits ou de légumes. Il n'a pas été conçu pour ces usages.
- Ne conservez ni aliments, ni liquides dans le récipient du mélangeur.
- Lors du mélange d'aliments, ne pas remplir le récipient de plastique au-delà de la marque de 56 onces (7 tasses).

Nettoyage du mélangeur

1. Débranchez le mélangeur de la prise électrique.
2. Épongez la base, le panneau de commande et le cordon avec un linge ou une éponge humide. Pour enlever les taches tenaces, utilisez un nettoyeur doux non abrasif.
3. Pour nettoyer le récipient, dévissez la rondelle de retenue et retirez l'élément coupant du récipient.

4. Avec précaution, retirez les lames et le joint hermétique du fond de la rondelle de retenue.
5. Lavez avec précaution les lames, la rondelle de retenue, le joint hermétique, le récipient et le couvercle, dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez complètement. Ne faites tremper aucune des pièces. Le récipient de verre peut être passé au lave-vaisselle. Les lames, la rondelle de retenue, le joint hermétique, le récipient en plastique ni le couvercle NE PEUVENT être passés au lave-vaisselle.
6. Remplacez l'élément coupant dans le récipient, puis remettez le récipient sur la base du mélangeur.
7. Rangez le mélangeur, le couvercle légèrement ouvert pour éviter la formation d'odeurs.

Recettes

Délice aux petits fruits

340 ml (11,5 onces) de jus concentré de petits fruits en conserve (offert dans la section des jus) 250 ml (1 tasse) de glaçons
 250 ml (1 tasse) de fraises congelées

Mettre tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur, couvrir. Utiliser l'option Impulsions pendant 45 secondes ou jusqu'à consistance désirée. **Donne 30 onces.**

Boisson mousseuse aux ananas et banane

340 ml (11,5 onces) de concentré de jus d'ananas-orange en conserve (offert dans la section des jus) 250 ml (1 tasse) de glaçons
 1 banane mûre, en morceaux

Mettre tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur; couvrir. Utiliser l'option Impulsions pendant 45 secondes ou jusqu'à la consistance désirée. **Donne 30 onces.**

Rafraîchissement à l'orange et aux ananas

250 ml (1 tasse) de morceaux d'ananas 250 ml (1 tasse) de glaçons
 250 ml (1 tasse) de jus d'orange

Mettre tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur; couvrir. Traiter à la **vitesse 11** pendant 45 secondes ou jusqu'à consistance désirée. **Donne 24 onces.**

Boisson mousseuse aux bananes et petits fruits

175 ml (¾ tasse) de lait 1 banane mûre, en morceaux
 250 ml (1 tasse) de fraises congelées 225 g (8 onces) de yogourt à la vanille ou aux fraises

Mettre tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur; couvrir. Traiter à la **vitesse 11** pendant 45 secondes ou jusqu'à consistance désirée. **Donne 24 onces.**

Boisson givrée à l'orange glacée

375 ml (1½ tasse) de jus d'orange 4 boules de crème glacée à la vanille

Placer tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur; couvrir. Traiter à la **vitesse 11** pendant 45 secondes ou jusqu'à consistance désirée. **Donne 24 onces.**

Strata de jambon et fromage

4 tranches de pain 250 ml (1 tasse) de lait
120 g (1 tasse) de fromage suisse râpé 1 c. à soupe de moutarde préparée
2 oeufs ¼ de c. à thé de poivre
 2 ou 3 tranches de jambon, en morceaux

Vaporiser de graisse un plat de 20 cm (8 po) allant au four. Étaler les tranches de pain dans le plat en les faisant se chevaucher au besoin. Saupoudrer de fromage. Mettre les oeufs, le lait, la moutarde et le poivre dans le récipient du mélangeur et traiter à la **vitesse 8** pendant 15 secondes. Ajouter le jambon et utiliser l'option Impulsions 3 ou 4 fois ou jusqu'à ce que le jambon soit en morceaux de la taille voulue. Verser ce mélange sur le pain et le fromage. Faire cuire à 350°F pendant 40 minutes ou jusqu'à cuisson complète. **Donne 2 portions.**

Omelette tex-mex au fromage

3 oeufs 1 c. à soupe d'eau ou de lait
60 g (2 onces) de fromage américain Sel et poivre au goût
de type Monterey Jack

Mettre tous les ingrédients dans le mélangeur. Traiter à la **vitesse 8** pendant 10 secondes. À chaleur moyenne, faire fondre une noix de margarine ou de beurre dans un poêlon. Y verser le mélange. Cuire l'omelette jusqu'à ce qu'elle « prenne », puis la retourner et continuer de la faire cuire jusqu'à cuisson complète. Replier l'omelette et la servir. **Donne une omelette.**

Trempepette au poivron rouge et à l'ail

6 grosses gousses d'ail 1 c. à thé de sauce de piment fort
2 c. à soupe de feuilles de basilic frais, tassé 60 g (½ tasse) de poivron rouge rôti
1 c. à soupe de sauce soja 120 g (4 onces) de fromage à la crème

Mettre l'ail et le basilic dans le récipient. Utiliser l'option IMPULSION 5 à 10 secondes ou jusqu'à ce que les ingrédients soient grossièrement hachés. Ajouter le reste des ingrédients. Traiter à la **vitesse 12** jusqu'à l'obtention d'un mélange onctueux. Servir avec des craquelins et des légumes à trempette frais. Couvrir et conserver au réfrigérateur. **Donne : 1 tasse ½.**

Hoummos

540 g (19 onces) de pois chiches non égouttés 1 c. à soupe d'huile d'olive
3 c. à soupe de jus de citron 1½ c. à thé d'ail émincé
2 c. à soupe de tahini 1 c. à thé de cumin
 ½ c. à thé de sel

Combiner les sept ingrédients dans le récipient du mélangeur. Traiter à la **vitesse 10** pendant 20 secondes. Éteindre le mélangeur. Gratter les côtés du récipient avec une spatule. Remettre le mélangeur en marche et traiter 30 secondes de plus jusqu'à ce que le mélange soit onctueux. Transférer à un plat de service. Servir avec des rôties de pain de seigle ou des pointes de pita. **Donne environ 3 tasses.**

Mousse à la crème de chocolat

1 c. à thé de vanille	175 ml ($\frac{3}{4}$ tasse) de lait
2 c. à soupe de sucre	Un paquet de 85 g (3 onces) de fromage à la crème, coupé en cubes
120 g (1 tasse) de mini pépites de chocolat	

Mettre la vanille, le sucre et les pépites de chocolat dans le récipient du mélangeur. Faire chauffer le lait jusqu'à ce que de la vapeur se forme. Verser le lait dans le récipient du mélangeur. Traiter à la **vitesse 6** pendant 15 secondes ou jusqu'à ce que le mélange soit onctueux. Ajouter le fromage à la crème et traiter à la **vitesse 6** pendant 10 secondes de plus ou jusqu'à ce que le mélange soit onctueux. Verser dans des ramequins et réfrigérer pendant au moins deux heures ou jusqu'à ce que la mousse ait pris. **Donne 4 à 6 portions.**

Boisson frappée au mocha pour adultes

250 ml (1 tasse) de lait	4 boules de crème glacée au chocolat, amollie
250 ml (1 tasse) de liqueur à saveur de café comme le Kahlua	

Placer tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur; couvrir. Traiter à la **vitesse 12** pendant 45 secondes ou jusqu'à consistance désirée. **Donne 32 onces.**

Margaritas

60 ml ($\frac{1}{4}$ tasse) de tequila	Jus de 8 limettes
60 ml ($\frac{1}{4}$ tasse) de Triple Sec	30 g ($\frac{1}{4}$ tasse) de sucre
250 ml (1 tasse) de glace	

Mettre tous les ingrédients dans le mélangeur; couvrir. Utiliser l'option Impulsions pendant 45 secondes ou jusqu'après le concassage des glaçons. **Donne 16 onces.**

Daiquiri glacé aux fraises

La moitié d'une boîte de 175 ml (6 onces) de concentré de limonade congelé	500 ml (2 tasses) de glaçons
Paquet de 450 g (16 onces) de fraises congelées avec sucre, décongelées	125 ml ($\frac{1}{2}$ tasse) de rhum

Mettre tous les ingrédients dans le mélangeur. Couvrir et utiliser l'option Impulsions pendant 45 secondes ou jusqu'au concassage des glaçons. **Donne 30 onces.**

Assistance à la clientèle

Si vous avez une réclamation en vertu de cette garantie, veuillez composer le numéro de l'assistance à la clientèle. Pour obtenir un service plus rapide, ayez à la portée de la main les numéros de modèle, de série et de type pour que l'opérateur puisse vous aider. Ces numéros se trouvent à la base du mélangeur.

MODÈLE : _____ **TYPE :** _____ **SÉRIE :** _____

Numéro d'assistance à la clientèle : 1-877-556-0973

Conservez ce numéro pour référence ultérieure !

Demandes de renseignement par courriel : www.wal-mart.com

Garantie limitée de deux ans

Que couvre la garantie ?

- Tout vice de matériau ou de fabrication.

Pendant combien de temps après l'achat initial ?

- Deux ans.

Que ferons-nous ?

- Nous vous fournirons, à notre discrétion, un appareil neuf ou remis en état.
- L'appareil offert en échange est garanti pour le reste de la période de garantie de deux ans du produit d'origine.

Comment faire une réclamation ?

- Conservez votre reçu.
- Emballez bien l'appareil. Nous recommandons l'utilisation de la boîte et du matériel d'emballage d'origine.
- Retournez le produit au magasin WAL*MART le plus près ou téléphonez à l'assistance à la clientèle au 1-877-556-0973.

Quelles sont les exclusions au titre de la garantie ?

- Les pièces et récipients en verre, couteau / tamis, lames et / ou agitateurs.
- L'utilisation à des fins commerciales ou tout autre usage non prescrit dans le mode d'emploi.

- Les dommages causés par le mésusage, l'abus ou la négligence.
- Les produits achetés ou réparés à l'extérieur du Canada.

Comment la loi provinciale affecte-t-elle cette garantie ?

- Cette garantie vous confère des droits spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'une province à l'autre.
- WAL*MART décline toute responsabilité concernant les pertes ou les dommages accidentels causés par cet appareil. Certaines provinces ne permettent pas l'exclusion ou la restriction des pertes et des dommages accidentels de telle sorte que cette renonciation peut ne pas vous être applicable.

Qu'advient-il si vous avez acheté le produit aux États-Unis, au Canada, ou au Mexique et que vous avez un problème alors que vous l'utilisez en dehors du pays de l'achat ?

- Cette garantie n'est valable que dans le pays de l'achat et si vous suivez les modalités de réclamation au titre de la garantie tel qu'indiqué.



est une marque de commerce de General Electric Company et est utilisée en vertu d'une licence par WAL*MART Stores, Inc. Bentonville, AR 72716

840078900

WAL*MART Canada
Mississauga, Ontario L5N 1P9
Imprimé au Mexique

2/01

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>