

HERITAGE

BUILT TO LAST™
CONÇU POUR DURER™



PERSONAL BLENDER **MÉLANGEUR PERSONNEL**

INSTRUCTIONS FOR USE AND CARE + RECIPES
INSTRUCTIONS POUR L'USAGE ET L'ENTRETIEN + RECETTES

P.2
P.11

OPERATING AND SAFETY INSTRUCTIONS

| Item no. | Voltage (V) | Wattage (W) | Frequency (Hz) |
|----------|-------------|-------------|----------------|
| 023300 | 120 | 300 | 60 |

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ THE INSTRUCTIONS 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 product in water or expose to other liquids.
- B. Keep the appliance out of the reach of children and pets. This product is not intended for use by children. Close adult supervision is necessary when any appliance is used near children. Do not leave the product unattended while it is in use.
- C. Do not operate the product if it has a damaged power cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Do not attempt to examine or repair this product yourself. Please call the customer service number provided in this user manual.
- D. Always unplug the appliance from the electrical outlet when not in use, before changing parts, cleaning or moving the appliance. To disconnect, switch control to OFF. Pull directly on the plug – do not pull on the power cord.
- E. Do not plug or unplug the product into/from the electrical outlet with a wet hand.
- F. Connect the power plug to an easily accessible outlet so that the appliance can be unplugged immediately in the event of an emergency.
- G. Do not use attachments not recommended or not sold by the product manufacturer.
- H. Do not use with programmable device.
- I. This product is intended for indoor, non-commercial use. Do not use outdoors or for any other purpose.
- J. Do not use appliance for anything other than its intended use.
- K. Do not allow the power cord to hang (e.g., over the edge of a table or counter) or touch hot surfaces.

DO NOT OPERATE THE APPLIANCE FOR MORE THAN 2 MINUTES CONTINUOUSLY. ALLOW THE APPLIANCE TO REST BETWEEN EACH USE.

- L. Do not place the product on or near a hot gas or electric burner, or in heated oven or microwave oven.
- M. Always use the blender on a flat, level, stable surface. Do not move the blender while it is in use.
- N. The blades are sharp, must handle with care.
- O. Make sure the blade and the cup are securely attached together before locking the cup into the base.**
- P. Do not attempt to remove the cup from the blade base while attached to the motor base. Do not remove the cup from the appliance while in use.**
- Q. Do not operate the appliance for more than 2 minutes continuously. Allow the appliance to rest between each use.
- R. Do not operate the blender if empty.
- S. Do not blend hot liquids, use as a meat grinder or a food processor (blend thick mixture).
- T. To avoid injuries, do not place the blade assembly directly on the motorized base. Always place the cup and blade assembly onto the motorized base.

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.

BEFORE FIRST USE

READ THE INSTRUCTIONS BEFORE USE

WARNING: Blades are sharp, handle with care. Do not plug the appliance into an electrical outlet before it's ready to be used.

NOTE: Remove all parts & accessories and dispose of packaging.

- A. Unscrew the blade base from the cup and carefully remove the silicone gasket.
- B. Wash all removable parts & accessories in hot soapy water and dry thoroughly or place in the dishwasher.

NOTE: Do not immerse the motorized base or the power cord in water or any other liquids.

- C. Wipe the motorized base with a damp cloth and dry thoroughly.
- D. **Insert the gasket back into the groove of the blade base. Ensure the gasket is securely in place by pressing all around.**

TIPS AND RECOMMENDATIONS

NOTE: For best results read the following tips:

- Do not fill the cup passed 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.
- Place ingredients in the following order: Liquids, frozen ingredients, fresh ingredients.
- Fill the cup half way with liquids.
- If the blade stops spinning, unplug the appliance immediately. Remove the cup and shake it to unblock the blade. If the blade is still obstructed add some liquid or reduce the solid food.

SPEED CONTROL

- Use the **PULSE** control to crush ice or frozen fruits into small pieces. Hold the speed control to **PULSE** for short bursts. Then use the LOW speed "I" or HIGH speed "II" to obtain the desired consistency.
- Use the **PULSE** control to grind coffee beans, nuts and whole spices.
- Use LOW "I" control to obtain a thick, chunky texture.
- Use HIGH "II" control for a creamy, smooth texture.

BLADES

- Use the **blending blade** for smoothies, icy beverages, dips and spreads.
- Use the **grinding blade** to grind coffee beans, nuts, grains and whole spices.

| BLADE TYPE | | |
|--------------------------------------|----------------|----------------|
| | BLENDING BLADE | GRINDING BLADE |
| COFFEE BEANS (MAX 250 ML) | | X |
| WHOLES SPICES (MAX 250 ML) | | X |
| NUTS (MAX 500 ML) | | X |
| ICE CUBES* | X | |
| FROZEN FRUITS* | X | |
| FRESH FRUITS* | X | |
| VEGETABLES (CUT INTO PIECES)* | X | |
| LEAFY VEGETABLES * | X | |

*Always add liquid to blend

| MODE | | |
|--------------------------------------|------------------|-------|
| | CONTINUOUS BLEND | PULSE |
| COFFEE BEANS (MAX 250 ML) | | X |
| WHOLES SPICES (MAX 250 ML) | | X |
| NUTS (MAX 500 ML) | | X |
| ICE CUBES* | | X |
| FROZEN FRUITS* | | X |
| FRESH FRUITS* | X | |
| VEGETABLES (CUT INTO PIECES)* | X | |
| LEAFY VEGETABLES * | X | |




*Always add liquid to blend

TO USE

1. Pour the desired ingredients in the cup until the MAX line is reached.

NOTE: Cut the fruits/vegetables into small pieces.

2. Attach the desired blade base to the cup. Ensure that the blade is securely tightened and the gasket is in place.

3. Place the cup assembly onto the motorized base and align the  symbol marked on the blade base with the  symbol marked on the base and turn clockwise to align with the  symbol. Make sure the cup is securely locked before operating.

CAUTION: The appliance has a locking mechanism that prevents the appliance from operating or blade from turning if the cup is not securely attached to the blade base.

4. Plug the appliance into a standard 120-volt AC electrical outlet.

5. Select the desired speed control. Hold the speed control to PULSE for short bursts if processing ice or frozen fruits/vegetables. For continuous blending, select the LOW speed "I" or HIGH speed "II".

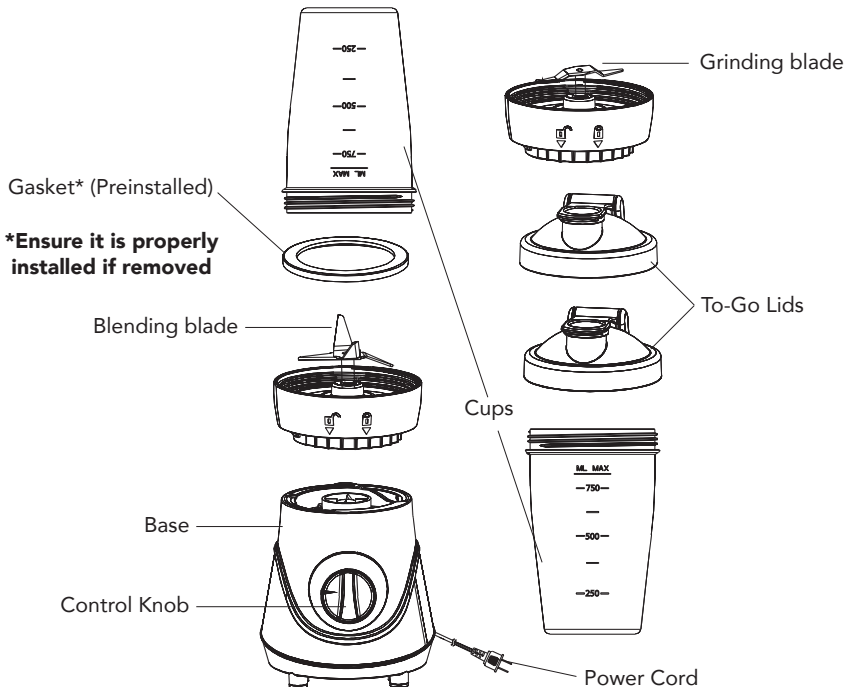
WARNING: Do not operate the appliance for more than two minutes continuously.

6. Turn OFF the appliance and unplug from electrical outlet when done blending.

7. Remove the cup assembly from the motorized base.

8. For immediate consumption, replace the blade base with travel lid.

9. 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 soapy, hot water or place in the dishwasher. Wash after each use.

NOTE: Do not place the motorized base or cord in a dishwasher

3. Dry all the parts & accessories thoroughly.

4. Wipe the motorized base with a soft, damp cloth and dry thoroughly.

5. Reassemble the blender for compact storage. Ensure the silicone gasket is properly in place.

6. For safe storage, always store the blades with the cups.

WARNING: Blades are sharp handle with care while cleaning. Use a brush to clean the blades to avoid injuries. Do not touch blades with bare hands.

WARRANTY

1-YEAR LIMITED WARRANTY.

This warranty covers any defects in materials and workmanship for a period of one (1) year from the date of the original purchase. Please retain your original receipt as a proof of the purchase date. Any complaints must be registered within the warranty period. The product will be repaired, replaced (parts including blades 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, and use contrary to the operating instructions, disassembly, repair or alteration by anyone other than a HERITAGE authorized service agent.

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



PRINTED IN CHINA FOR : ATLANTIC PROMOTIONS INC. LONGUEUIL (QUÉBEC) J4G 1V6

CUSTOMER SERVICE : 1-800-361-6232 / MIL AREA : (514) 871-1095

RECIPES

PINEAPPLE & BANANA SMOOTHIE

BLADE: Blending blade

INGREDIENTS:

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

PREPARATION:

- Add all ingredients into the cup. Attach the **blending blade** to the cup. Place the cup assembly onto the motorized base.
- **PULSE** all ingredients a few times and blend on **HIGH** speed "II" for a smooth, creamy texture. Add water as needed.



KALE & KIWI SMOOTHIE

BLADE: Blending blade

INGREDIENTS:

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

PREPARATION:

- Add all ingredients into the cup. Attach the **blending blade** to the cup. Place the cup assembly onto the motorized base.
- Blend on **HIGH** speed "II" for a smooth, creamy texture. Add water as needed.



CUCUMBER & APPLE SMOOTHIE

BLADE: Blending blade

INGREDIENTS:

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

PREPARATION:

- Add all ingredients into the cup. Attach the **blending blade** to the cup. Place the cup assembly onto the motorized base.
- Blend on HIGH speed "II" for a smooth, creamy texture. Add water as needed.



OLIVE TAPENADE

BLADE: Blending blade

INGREDIENTS:

- 1 cup (250 ml) Kalamata olives, pitted
- ½ cup (125 ml) olive oil
- 2 garlic cloves, peeled
- 2 tbsp. (30 ml) lemon juice
- 1 tbsp. (15 ml) capers
- Salt and black pepper to taste

PREPARATION:

- Add all ingredients into the cup. Attach the **blending blade** to the cup. Place the cup assembly onto the motorized base.
- Blend on HIGH speed "II" for a smooth, creamy texture. Add olive oil as needed.



SPINACH & ARTICHOKE DIP

BLADE: Blending blade

INGREDIENTS:

- 1 cup (250 ml) canned artichoke hearts, drained
- 1 cup (250 ml) frozen spinach, thawed and drained
- 1 cup (250 ml) cottage cheese
- ½ cup (125 ml) parmesan cheese
- 1 garlic glove, peeled
- Salt and black pepper to taste

PREPARATION:

- Add all ingredients into the cup. Attach the **blending blade** to the cup. Place the cup assembly onto the motorized base.
- Blend on HIGH speed “II” for a smooth, creamy texture.



MODE D'EMPLOI ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ

| Item no. | Tension (V) | Puissance (W) | Fréquence (Hz) |
|----------|-------------|---------------|----------------|
| 023300 | 120 | 300 | 60 |

DIRECTIVES IMPORTANTES

LIRE LES INSTRUCTIONS 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 la portée des enfants ou des animaux domestiques. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. La supervision d'un adulte est nécessaire lorsque l'appareil est en fonction en présence d'un enfant. Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- C. Ne pas utiliser l'appareil si le cordon électrique ou la prise électrique sont endommagés, si l'appareil présente une quelconque défaillance ou s'il a été endommagé. Ne pas tenter d'examiner ou de réparer l'appareil. Communiquez avec le service à la clientèle en composant le numéro de téléphone fourni dans ce guide.
- D. 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 l'interrupteur à la position d'arrêt. Débrancher l'appareil en tirant sur la fiche seulement — ne jamais débrancher l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation.
- E. Ne pas brancher ou débrancher l'appareil de la prise d'alimentation lorsque vous avez les mains mouillées.
- F. Toujours brancher la fiche dans une prise électrique facilement accessible, de sorte que dans l'éventualité d'une situation d'urgence, l'appareil puisse être débranché rapidement.
- G. Ne pas utiliser d'accessoires qui ne sont pas recommandés ou vendus par le fabricant de l'appareil.
- H. Ne pas faire fonctionner l'appareil à l'aide d'un dispositif programmable.
- I. Ce produit a été conçu pour usage domestique seulement et à des fins non-commerciales. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur ou à toute autre fin.
- J. Ne jamais utiliser cet appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.

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

- K. 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.
- L. 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-onde
- M. Toujours utiliser l'appareil sur une surface plane, à niveau et stable. Ne pas déplacer le mélangeur lorsqu'il est en marche.
- N. Les lames du mélangeur sont tranchantes. Manipuler avec soin.
- O. Toujours s'assurer que les lames et le gobelet sont fixés de façon sécuritaire avant de les installés sur la base.**
- P. Ne pas tenter de retirer le gobelet du dispositif à lame, lorsqu'il est relié à la base. Ne pas retirer le gobelet de l'appareil alors que l'appareil est en marche.**
- Q. Ne pas faire fonctionner l'appareil pendant plus de deux minutes sans interruption. Laisser reposer l'appareil entre chaque utilisation.
- R. Ne pas faire fonctionner le mélangeur s'il est vide.
- S. Ne pas utiliser l'appareil pour mélanger des liquides chauds. Ne pas utiliser le mélangeur comme hachoir à viande ou comme un robot culinaire.
- T. Pour éviter les blessures, ne jamais placer le dispositif à lames directement sur la base du moteur. Toujours insérer le gobelet et le dispositif à lames ensemble sur la base du moteur.

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.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

LIRE LE GUIDE DE L'UTILISATEUR AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

ATTENTION : Les lames sont tranchantes. Veuillez les manipuler avec soin. Ne pas brancher l'appareil dans une prise électrique avant qu'il ne soit prêt à être utilisé.

REMARQUE : Retirer l'appareil et les accessoires de l'emballage. Jetez l'emballage.

- A. Dévisser le gobelet de la base avec la lame et retirer avec précaution le joint en silicone.
- B. Nettoyez toutes les composantes et accessoires à l'eau chaude savonneuse et séchez-les complètement. Vous pouvez aussi les laver au lave-vaisselle.

REMARQUE : Ne pas immerger la base du moteur ni la fiche électrique dans l'eau ou dans tout autre liquide.

- C. Nettoyez la base du moteur avec un linge humide et asséchez complètement.
- D. **Remettre le joint en silicone dans la rainure de la base avec les lames.**
S'assurer que le joint est bien en place en pressant sur toute sa surface.

CONSEILS ET RECOMMANDATIONS

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

- Ne pas remplir le gobelet au-delà de la ligne **MAX** indiquée sur le gobelet.
- Ne pas tenter de mélanger des aliments fermes tels que des pommes de terre, de hacher de la viande ou de mélanger de la pâte.
- Ne pas utiliser des aliments ou des liquides chauds.
- Couper les fruits et les légumes en petits morceaux.
- Placer les ingrédients dans l'ordre suivant : liquides, aliments congelés, aliments frais
- Remplir le gobelet à la moitié avec les liquides.
- Si les lames s'arrêtent de tourner, débrancher l'appareil rapidement. Retirer le gobelet et le secouer pour libérer les lames. Si les lames ne fonctionnent toujours pas, ajouter du liquide ou retirer une quantité d'aliments solides.

RÉGLAGES DE VITESSE

- Activer l'option **PULSE** pour concasser de la glace ou pour transformer les fruits congelés en petits morceaux. Activer le contrôle de vitesse à **PULSE** par de brèves impulsions. Utiliser ensuite la vitesse basse " I " ou rapide " II " pour obtenir la consistance désirée.
- Utiliser l'option **PULSE** pour mouliner le café, des noix ou des épices en grains.
- Utiliser la vitesse basse " I " pour obtenir une texture épaisse et consistante.
- Utiliser la vitesse rapide " II " pour obtenir une texture crémeuse et lisse.

LAMES

- Utiliser la **lame à mélanger** pour concocter des smoothies, des boissons glacées, des trempettes et des tartinades.
- Utiliser la **lame à broyer** pour mouliner le café, les noix et les épices entières.

| TYPE DE LAME | | |
|----------------------------------|-----------------|---------------|
| | LAME À MÉLANGER | LAME À BROYER |
| GRAINS DE CAFÉ (MAX 250 ML) | | X |
| ÉPICES ENTIÈRES (MAX 250 ML) | | X |
| NOIX (MAX 500 ML) | | X |
| CUBES DE GLACE* | X | |
| FRUITS CONGELÉS* | X | |
| FRUITS FRAIS* | X | |
| LÉGUMES (COUPÉS EN MORCEAUX)* | X | |
| LÉGUMES À FEUILLES* | X | |

*Toujours ajouter du liquide au mélange

| MODE DE VITESSE | | |
|----------------------------------|--------------------|-------|
| | MÉLANGE EN CONTINU | PULSE |
| GRAINS DE CAFÉ (MAX 250 ML) | | X |
| ÉPICES ENTIÈRES (MAX 250 ML) | | X |
| NOIX (MAX 500 ML) | | X |
| CUBES DE GLACE* | | X |
| FRUITS CONGELÉS* | | X |
| FRUITS FRAIS* | X | |
| LÉGUMES (COUPÉS EN MORCEAUX)* | X | |
| LÉGUMES À FEUILLES* | X | |




*Toujours ajouter du liquide au mélange

UTILISATION

1. Verser les ingrédients choisis dans le gobelet jusqu'à la ligne **MAX**.

REMARQUE : Couper les fruits et légumes en petits morceaux.

2. Fixer le dispositif à lame sélectionné au gobelet et s'assurer que la lame est fermement vissée et de façon sécuritaire, et que le joint d'étanchéité est bien en place.

3. Placer l'assemblage du gobelet et de la lame à la base du moteur et aligner le symbole  inscrit sur le dispositif à lame avec le symbole  inscrit sur la base du moteur puis tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour l'aligner au symbole . S'assurer que le gobelet est bien en place avant d'actionner le mélangeur.

ATTENTION : L'appareil est doté d'un mécanisme de verrouillage qui l'empêche de se mettre en marche si le gobelet n'est pas inséré de façon sécuritaire au dispositif à lame.

4. Brancher l'appareil dans une prise électrique standard de 120 V.

5. Choisir la vitesse désirée. Activer l'option **PULSE** pour concasser de la glace ou préparer des boissons avec des fruits ou des légumes congelés. Pour un mélange en continu, choisir la vitesse basse " I " ou la vitesse rapide " II ".

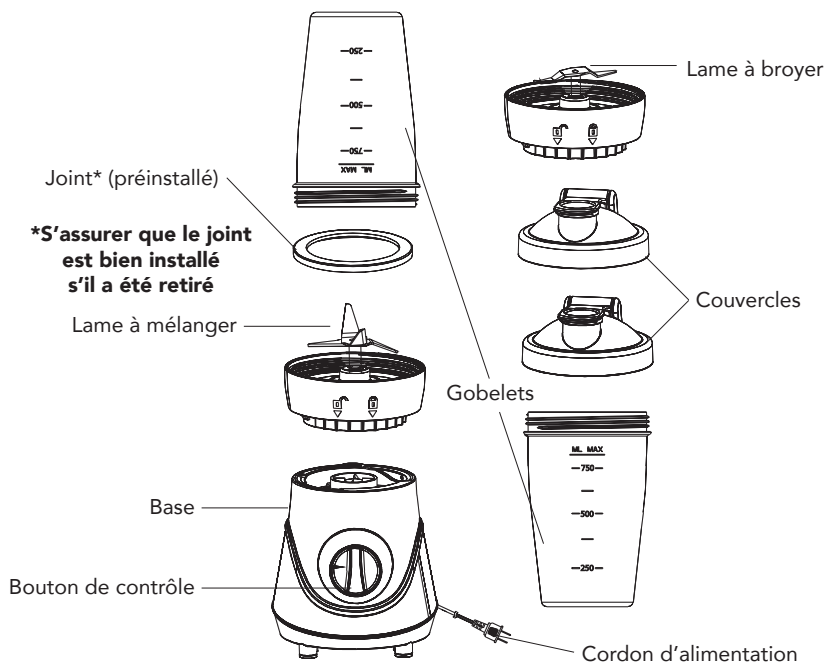
ATTENTION : Ne pas faire fonctionner l'appareil plus de deux minutes sans arrêt.

6. Éteindre l'appareil et le débrancher lorsque son utilisation est terminée.

7. Retirer l'assemblage du gobelet de la base du moteur.

8. Remplacer le dispositif à lame par le couvercle pour savourer votre mélange/boisson.

9. Nettoyer les pièces et les accessoires de l'appareil immédiatement après l'utilisation.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

ATTENTION : Assurez-vous 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. Nettoyez à la main à l'eau chaude savonneuse ou dans le lave-vaisselle. Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

REMARQUE : Ne jamais mettre la base du mélangeur ni le cordon d'alimentation dans le lave-vaisselle.

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 d'étanchéité est adéquatement installé.

6. Pour un entreposage sécuritaire, toujours mettre les lames à l'intérieur des gobelets.

ATTENTION : Lors du nettoyage, manipuler les lames avec soin, car elles sont tranchantes. L'utilisation d'une brosse pour nettoyer les lames est conseillée pour éviter les blessures. Ne pas toucher ou manipuler les lames avec les mains.

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 incluant les lames) 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 HERITAGE.

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

RECETTES

SMOOTHIE ANANAS BANANE

LAME : Lame à mélanger

INGRÉDIENTS :

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

PRÉPARATION :

- Ajouter tous les ingrédients dans le gobelet. Fixer la **lame à mélanger** au gobelet et placer sur la base motorisée.
- Pulser tous les ingrédients quelques fois puis mélanger à haute vitesse " II " pour obtenir une texture lisse et crémeuse. Ajouter de l'eau au besoin.



SMOOTHIE KIWI CHOU FRISÉ

LAME : Lame à mélanger

INGRÉDIENTS :

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

PRÉPARATION :

- Ajouter tous les ingrédients dans le gobelet. Fixer la **lame à mélanger** au gobelet. Placer le gobelet sur la base motorisée.
- Mélanger à haute vitesse " II " pour obtenir une texture lisse et crémeuse. Ajouter de l'eau au besoin.



SMOOTHIE POMME CONCOMBRE

LAME : Lame à mélanger

INGRÉDIENTS :

- 250 ml (1 tasse) d'épinards
- 1 concombre, pelé
- 1 pomme, pelée, coupée en morceaux
- 250 ml (1 tasse) yogourt nature
- 15 ml (1c. à table) de miel

PRÉPARATION :

- Ajouter tous les ingrédients dans le gobelet. Fixer la **lame à mélanger** au gobelet. Placer le gobelet sur la base motorisée.
- Mélanger à haute vitesse " II " pour obtenir une texture lisse et crémeuse. Ajouter de l'eau au besoin.



TAPENADE AUX OLIVES

LAME : Lame à mélanger

INGRÉDIENTS :

- 250 ml (1 tasse) Olives Kalamata dénoyautées
- 125 ml (½ tasse) huile d'olive
- 2 gousses d'ail, pelées
- 30 ml (2 c. à table) de jus de citron
- 15 ml (1 c. à table) câpres
- Sel et poivre au goût

PRÉPARATION :

- Ajouter tous les ingrédients dans le gobelet. Fixer la **lame à mélanger** au gobelet et placer sur la base motorisée.
- Pulser tous les ingrédients quelques fois puis mélanger à haute vitesse " II " pour obtenir une texture lisse et crémeuse. Ajouter de l'huile d'olive au besoin.



TREMPETTE ARTICHAUT ÉPINARD

LAME : Lame à mélanger

INGRÉDIENTS :

- 250 ml (1 tasse) cœurs d'artichauts en conserve, égouttés
- 250 ml (1 tasse) épinards congelés, décongelés et égouttés
- 250 ml (1 tasse) fromage cottage
- 125 ml (1/2 tasse) fromage parmesan
- 1 gousse d'ail, pelée
- Sel et poivre au goût

PRÉPARATION :

- Ajouter tous les ingrédients dans le gobelet. Fixer la **lame à mélanger** au gobelet et placer sur la base motorisée.
- Pulser tous les ingrédients quelques fois puis mélanger à haute vitesse " II " pour obtenir une texture lisse et crémeuse. Ajouter de l'huile d'olive au besoin.



SUBSCRIBE TO THE NEWSLETTER
TO LEARN MORE ABOUT OUR PROMOTIONS!

www. Starfrit.com

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



www.facebook.com/starfrit

FOR HOUSEHOLD USE ONLY
POUR UN USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT