

Starfrit



PERSONAL BLENDER MÉLANGEUR PERSONNEL LICUADORA PERSONAL

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

**P.3
P.11
P.19**



OPERATING AND SAFETY INSTRUCTIONS

Item no.	Voltage (V)	Wattage (W)	Frequency (Hz)
024329	120	300	60

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ THE INSTRUCTIONS BELOW BEFORE USE

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

- A. To protect against electrical shock, DO NOT immerse the power cord, plug or product in water or expose to other liquids.
- B. Keep the product 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.
- C. ALWAYS unplug the appliance from the electrical outlet when not in use, before changing parts, cleaning or moving the appliance.
- D. 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. For further assistance, please contact customer service to the following address: www.starfrit.com/en/contact-us
- E. DO NOT leave the product unattended while it is in use. ALWAYS unplug the product from the electrical outlet when not in use.
- F. To disconnect, switch control to OFF "O" and remove plug from the outlet. Pull directly on the plug— DO NOT pull on the power cord.
- G. DO NOT plug or unplug the product into/from the electrical outlet if hands are wet or moist.
- H. DO NOT use attachments not recommended or sold by the product manufacturer. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- I. This product is intended for indoor, household use only. DO NOT use outdoors or for any other purpose.
- J. DO NOT allow the power cord to hang (e.g., over the edge of a table or counter) or touch hot surfaces.
- K. DO NOT place the product on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven or microwave oven.
- L. ALWAYS place the product on a flat, level, stable surface – DO NOT move the blender while it is in use.

- M. Connect the power plug to an easily accessible outlet so that the electric can opener can be unplugged immediately in the event of an emergency.
- N. DO NOT use appliance for anything other than its intended use.
- O. DO NOT use with programmable devices.
- P. The blades are sharp, must handle with care.
- Q. Make sure the blade and the cup are securely attached together before locking the cup into the base.
- R. DO NOT operate the blender if empty.
- S. To avoid injuries, DO NOT place the blade assembly directly on the motorized base.
- T. ALWAYS place the cup AND blade assembly onto the motorized base.

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE

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

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

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

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

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

DESCRIPTION

1. 828 ml Cup
2. Gasket* (Preinstalled)
* Ensure it is properly installed if removed
3. Stainless steel blending blade
4. Base
5. Variable speed control
6. Non-slip suction feet
7. Travel Lid



BEFORE INITIAL USE

READ THE INSTRUCTIONS BEFORE USE

WARNING: Blade is sharp. Handle with care.

CAUTION: DO NOT plug the appliance into an electrical outlet before it's ready to be used.

- A. Remove all parts & accessories and dispose of packaging.
- B. Unscrew the blade base from the cup and carefully remove the silicone gasket.
- C. 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.
- D. Wipe the motorized base with a damp cloth and dry thoroughly.
- E. 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

For best results read the following tips:

- DO NOT fill the cup exceeding the MAX line.
- DO NOT attempt to blend firm food such as potatoes, grind meat 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 halfway 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.
- ALWAYS add liquid to blend. The blending ratio of solid ingredients versus liquid ingredients should ALWAYS be 1:1. If the consistency of the mixture is too thick and the blades are not spinning, stop the appliance and adjust the consistency by adding liquid or reducing solid food.

SPEED CONTROLS

- Use the PULSE control to crush frozen fruits into small pieces. Turn dial to PULSE for short bursts. Then use the LOW speed "I" or HIGH speed "II" to obtain the desired consistency.
- Use LOW "I" control to obtain a thick, chunky texture.
- Use HIGH "II" control for a creamy, smooth texture.

BLENDING BLADE MODES		
	CONTINUOUS BLEND	PULSE
FROZEN FRUITS*		X
FRESH FRUITS*	I or II	
VEGETABLES (CUT INTO PIECES)*	I or II	
LEAFY VEGETABLES *	I or II	

*ALWAYS add liquid to blend.

The blending ratio of solid ingredients versus liquid ingredients should ALWAYS be 1:1.

If the consistency of the mixture is too thick and the blades are not spinning, stop the appliance and adjust the consistency by adding liquid or reducing solid food.

HOW TO USE

READ THE INSTRUCTIONS BEFORE USE

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

NOTE: Cut the fruits/vegetables into small pieces.

WARNING: ALWAYS add liquid to blend. The blending ratio of solid ingredients versus liquid ingredients should ALWAYS be 1:1. If the consistency of the mixture is too thick and the blades are not spinning, stop the appliance and adjust the consistency by adding liquid or reducing solid food.

2. Attach the 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 (Fig.1).

To unlock the cup assembly from the base, hold the motorized base with one hand and with the other one, hold the cup assembly by the blade base and turn it counterclockwise.

Make sure the (🔒) symbol on the blade base is aligned with the (▲) symbol on the base.

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. Turn the dial to PULSE for short bursts if processing frozen fruits/vegetables. For continuous blending, turn to LOW-speed "I" function or HIGH-speed "II" function.

WARNING: DO NOT operate the appliance for more than two minutes continuously.

6. Turn dial back to "O" to 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.

FIG.1



CLEANING AND MAINTENANCE

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

1. Disassemble all parts & accessories.
NOTE: Remove the silicone gasket only if necessary.
2. Wash in hot, soapy water or place in the dishwasher. Wash after 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 blade with the cup.

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

WARRANTY

1- YEAR LIMITED WARRANTY.

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

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

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

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

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



RECIPES

BLUEBERRY & PINEAPPLE SMOOTHIE

INGREDIENTS:

- ½ cup (125 ml) frozen pineapple
- ½ cup (125 ml) frozen blueberry
- ½ cup (125 ml) orange juice
- ½ cup (125 ml) pineapple juice
- 1 handful baby spinach

DIRECTIONS:

1. Add all ingredients into the cup. Attach the blending blade to the cup. Place the cup assembly onto the motorized base.
2. PULSE all ingredients a few times and blend on HIGH speed “II” for a smooth, creamy texture. Add juice as needed.



CUCUMBER & PINEAPPLE SMOOTHIE

INGREDIENTS:

- ½ cup (125 ml) sliced cucumber
- ½ cup (125 ml) frozen pineapple
- ½ banana, peeled
- Juice of half a lime
- Handful of baby spinach
- 1 cup (250 ml) vanilla almond milk

DIRECTIONS:

1. Add all ingredients into the cup. Attach the blending blade to the cup. Place the cup assembly onto the motorized base.
2. PULSE all ingredients a few times and blend on HIGH speed “II” for a smooth, creamy texture. Add almond milk as needed.



STRAWBERRY SMOOTHIE

INGREDIENTS:

- 1 cup (250 ml) frozen strawberry
- 1 ½ cup (750 ml) of milk
- 2 tbsp (30 ml) of strawberry jam
- 1 tbsp (15 ml) honey

DIRECTIONS:

1. Add all ingredients into the cup. Attach the blending blade to the cup. Place the cup assembly onto the motorized base.
2. PULSE all ingredients a few times and blend on HIGH speed “II” for a smooth, creamy texture. Add milk as needed.



GREEN SMOOTHIE

INGREDIENTS:

- 1 cup (250 ml) orange juice
- ½ cup (125 ml) frozen pineapple
- ½ banana
- 1 handful of kale
- 1 handful of baby spinach
- Juice ¼ of a lime

DIRECTIONS:

1. Add all ingredients into the cup. Attach the blending blade to the cup. Place the cup assembly onto the motorized base.
2. PULSE all ingredients a few times and blend on HIGH speed “II” for a smooth, creamy texture. Add juice as needed.



CHOCOLATE MILKSHAKE

INGREDIENTS:

- ½ cup (125 ml) of milk
- ½ cup (125 ml) of chocolate syrup
- 1 ½ cup (750 ml) of soft vanilla ice cream (let the tub of ice cream sit outside for 15 minutes until soft)

DIRECTIONS:

1. Add all ingredients into the cup. Attach the blending blade to the cup. Place the cup assembly onto the motorized base.
2. PULSE all ingredients a few times and blend on HIGH speed “II” for a smooth, creamy texture. Add chocolate syrup as needed.



MODE D'EMPLOI ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Item no.	Voltage (V)	Wattage (W)	Fréquence (Hz)
024329	120	300	60

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

ATTENTION : Pour réduire les risques d'incendie, d'électrocution, de blessures graves et/ou de dommages matériels :

- A. Pour assurer une 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 et des animaux domestiques. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. La surveillance d'un adulte est nécessaire lorsque l'appareil est en fonction près d'un ou de plusieurs enfants.
- C. TOUJOURS débrancher l'appareil de la prise électrique lorsqu'il n'est pas en fonction ou avant de procéder au nettoyage.
- D. NE PAS utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, si l'appareil a subi une quelconque défaillance ou s'il a été endommagé. NE PAS tenter de réparer l'appareil. NE PAS tenter d'examiner ou de réparer l'appareil par vous-même. Communiquer avec le service à la clientèle à l'adresse suivante : starfrit.com/fr/contactez-nous
- E. NE JAMAIS laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonction. TOUJOURS débrancher l'appareil de la prise électrique lorsque vous ne l'utilisez pas.
- F. Pour déconnecter, mettez la commande sur ARRÊT «O» et retirez la fiche. Tirer directement sur la fiche - NE PAS tirer sur le cordon d'alimentation.
- G. Ne jamais brancher ou débrancher l'appareil de la prise d'alimentation lorsque vous avez les mains humides.
- H. NE PAS utiliser d'accessoires non recommandés par le fabricant ou non vendus par celui-ci avec cet appareil. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner des blessures.
- I. Ce produit a été conçu pour un usage domestique uniquement. NE PAS utiliser cet appareil à l'extérieur ni à des fins commerciales.
- J. NE PAS laisser le cordon d'alimentation pendre (par exemple d'une table ou d'un comptoir) ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- K. NE PAS placer l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique ou dans un four chaud, car l'appareil pourrait fondre.
- L. TOUJOURS installer l'appareil sur une surface plane et stable - NE PAS déplacer le mélangeur lorsqu'il est en marche.

- M. Brancher la fiche d'alimentation dans une prise électrique facilement accessible de sorte que l'appareil pourra être rapidement débranché en cas d'urgence.
- N. NE PAS utiliser l'appareil pour un usage autre que celui pour lequel il a été conçu.
- O. NE PAS utiliser avec des appareils programmables.
- P. Les lames sont tranchantes, il est important de les manipuler avec soin.
- Q. S'assurer que la lame et le gobelet sont bien fixés ensemble avant de verrouiller le gobelet dans la base.
- R. NE PAS essayer de retirer le gobelet de la base avec lame lorsqu'elle est fixée à la base du moteur. NE PAS retirer le gobelet de l'appareil pendant son utilisation.
- S. NE PAS faire fonctionner le mélangeur s'il est vide.
- T. Pour éviter les blessures, NE PAS placer l'ensemble de lames directement sur la base motorisée.

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

VEUILLEZ CONSERVER CE MODE D'EMPLOI POUR RÉFÉRENCE

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

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

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

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

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

DESCRIPTION

1. Gobelet de 828 ml
2. Joint d'étanchéité*
(Préinstallé)
* S'assurer qu'il est correctement remis en place si retiré.
3. Lame à mélanger en acier inoxydable
4. Base
5. Commande de vitesse réglable
6. Pieds à ventouses antidérapants
7. Couverture de transport



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

LIRE LE GUIDE DE L'UTILISATEUR AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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

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

- A. Retirer tous les pièces et accessoires et jeter l'emballage.
- B. Dévisser la base de la lame du gobelet et retirer avec précaution le joint en silicone.
- C. Laver tous les pièces et accessoires amovibles à l'eau chaude savonneuse et les sécher soigneusement ou les mettre au lave-vaisselle.

NOTE : NE PAS immerger la base motorisée ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.

- D. Essuyer la base motorisée avec un chiffon humide et bien la sécher.
- E. Réinsérer le joint d'étanchéité dans la rainure de la base de la lame. Vérifier que le joint est bien en place en appuyant tout autour.

CONSEILS ET RECOMMANDATIONS

Pour obtenir de meilleurs résultats, lire les conseils suivants :

- NE PAS remplir le gobelet au-delà de la ligne MAX.
- NE PAS tenter de mélanger des aliments fermes comme des pommes de terre, de hacher de la viande ou de mélanger de la pâte.
- NE PAS mélanger des aliments ou des liquides chauds.
- Couper les fruits et les légumes en petits morceaux.
- Placer les ingrédients dans l'ordre suivant : liquides, ingrédients congelés, ingrédients frais.
- Remplir la tasse à moitié de liquides.
- Si la lame cesse de tourner, débrancher immédiatement l'appareil. Retirer le gobelet et le secouer pour débloquer la lame.
- Si la lame est toujours obstruée, ajouter du liquide ou réduire la quantité d'aliments solides.
- TOUJOURS ajouter du liquide pour mélanger. Le rapport de mélange entre les ingrédients solides et les ingrédients liquides doit TOUJOURS être de 1:1. Si la consistance du mélange est trop épaisse et que les lames ne tournent pas, arrêter l'appareil et ajuster la consistance en ajoutant du liquide ou en réduisant les aliments solides.

COMMANDE DE VITESSES RÉGLABLES

- Utiliser la commande PULSE pour broyer les fruits congelés en petits morceaux. Tourner le sélecteur sur la fonction PULSE pour de courtes impulsions. Utiliser ensuite la vitesse BASSE « I » ou HAUTE « II » pour obtenir la consistance désirée.
- Utiliser la commande BASSE « I » pour obtenir une texture épaisse, en morceaux.
- Utiliser la commande HAUTE « II » pour obtenir une texture crémeuse et lisse.

MODES DE VITESSE DES LAMES		
	MÉLANGE CONTINU	PULSATION
FRUITS CONGELÉS*		X
FRUITS FRAIS*	I or II	
LÉGUMES (MORCEAUX)*	I or II	
LÉGUMES (FEUILLES)*	I or II	

*TOUJOURS ajouter du liquide pour mélanger.

Le rapport de mélange entre les ingrédients solides et les ingrédients liquides doit TOUJOURS être de 1:1.

Si la consistance du mélange est trop épaisse et que les lames ne tournent pas, arrêter l'appareil et ajuster la consistance en ajoutant du liquide ou en réduisant les aliments solides.

UTILISATION

LIRE LE GUIDE DE L'UTILISATEUR AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Verser les ingrédients choisis dans le gobelet jusqu'à ce que la ligne MAX soit atteinte.

NOTE : Couper les fruits/légumes en petits morceaux.

ATTENTION : TOUJOURS ajouter du liquide pour mélanger. Le rapport de mélange entre les ingrédients solides et les ingrédients liquides doit TOUJOURS être de 1:1. Si la consistance du mélange est trop épaisse et que les lames ne tournent pas, arrêtez l'appareil et ajustez la consistance en ajoutant du liquide ou en réduisant les aliments solides.

2. Fixer la base de la lame au gobelet. Vérifier que la lame est bien serrée et que le joint d'étanchéité est en place.

3. Placer l'ensemble du gobelet sur la base motorisée et aligner le symbole (🔒) marqué sur la base de la lame avec le symbole (▲) marqué sur la base motorisée et tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour l'aligner avec le symbole (🔒). S'assurer que le gobelet est bien verrouillé avant de faire fonctionner (Fig.1).

Pour déverrouiller le gobelet assemblé de la base, tenir la base motorisée d'une main et de l'autre, tenir le gobelet par la base de la lame et le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Vérifier que le symbole (🔒) sur la base de la lame est aligné avec le symbole (▲) sur la base motorisée.

ATTENTION : L'appareil est doté d'un mécanisme de verrouillage qui empêche l'appareil de fonctionner ou la lame de tourner si le gobelet n'est pas solidement installé sur la base de la lame.

4. Brancher l'appareil sur une prise électrique standard de 120 volts.
5. Sélectionner la commande de vitesse désirée. Tourner le sélecteur sur PULSE pour de courtes impulsions si l'on mélange des fruits/légumes surgelés. Pour un mélange continu, sélectionner le bouton de vitesse BASSE « I » ou le bouton de vitesse HAUTE « II ».

ATTENTION : NE PAS faire fonctionner l'appareil pendant plus de deux minutes en continu.

6. Remettre le cadran sur « O » pour éteindre l'appareil et le débrancher de la prise électrique lors que le mélange est terminé.

FIG.1



7. Retirer le gobelet assemblé de la base motorisée.
8. Pour une consommation immédiate, remplacer la base à lames par le couvercle de voyage.
9. Nettoyer les pièces et les accessoires immédiatement après chaque utilisation.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

1. Démonter toutes les pièces et tous les accessoires.
NOTE : Ne retirer le joint en silicone que si nécessaire.
2. Laver à l'eau chaude savonneuse ou mettre au lave-vaisselle. Laver après chaque utilisation.
NOTE : NE PAS placer la base motorisée ou le cordon dans un lave-vaisselle.
3. Sécher soigneusement toutes les pièces et tous les accessoires.
4. Essuyer le socle motorisé avec un chiffon doux et humide et le sécher soigneusement.
5. Réassembler le mélangeur pour un rangement compact. Vérifier que le joint en silicone est bien en place.
6. Pour un rangement en toute sécurité, TOUJOURS ranger la lame avec le gobelet.

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

GARANTIE

GARANTIE LIMITÉE D'UN (1) AN.

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

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

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

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

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



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

RECETTES

SMOOTHIE AUX BLEUETS ET ANANAS

INGRÉDIENTS :

- ½ tasse (125 ml) d'ananas congelé
- ½ tasse (125 ml) de bleuets congelés
- ½ tasse (125 ml) de jus d'orange
- ½ tasse (125 ml) de jus d'ananas
- 1 poignée de bébés épinards

PRÉPARATION :

1. Ajouter tous les ingrédients dans la tasse.
Fixer la base avec la lame au gobelet.
Placer l'ensemble de la tasse sur la base motorisée.
2. PULSER tous les ingrédients plusieurs fois et mélanger à la vitesse maximale «II» pour obtenir une texture lisse et crémeuse.
Ajouter du jus si nécessaire.



SMOOTHIE AUX CONCOMBRES ET ANANAS

INGRÉDIENTS :

- ½ tasse (125 ml) de concombre tranché
- ½ tasse (125 ml) d'ananas congelés
- ½ banane, pelée
- Jus d'une demi-lime
- Une poignée de bébés épinards
- 1 tasse (250 ml) de lait d'amande à la vanille

PRÉPARATION :

1. Ajouter tous les ingrédients dans la tasse.
Fixer la base avec la lame au gobelet.
Placer l'ensemble de la tasse sur la base motorisée.
2. PULSER tous les ingrédients plusieurs fois et mélanger à la vitesse maximale «II» pour obtenir une texture lisse et crémeuse.
Ajouter du lait d'amande si nécessaire.



SMOOTHIE AUX FRAISES

INGRÉDIENTS :

- 1 tasse (250 ml) de fraises congelées
- 1 ½ tasse (750 ml) de lait
- 2 c. à soupe (30 ml) de confiture de fraises
- 1 c. à soupe (15 ml) de miel

PRÉPARATION :

1. Ajouter tous les ingrédients dans la tasse.
Fixer la base avec la lame au gobelet.
Placer l'ensemble de la tasse sur la base motorisée.
2. PULSER tous les ingrédients plusieurs fois et mélanger à la vitesse maximale «II» pour obtenir une texture lisse et crémeuse.
Ajouter du lait si nécessaire.



SMOOTHIE VERT

INGRÉDIENTS :

- 1 tasse (250 ml) de jus d'orange
- ½ tasse (125 ml) d'ananas congelés
- ½ banane
- 1 poignée de chou frisé
- 1 poignée de bébés épinards
- ¼ du jus d'une lime

PRÉPARATION :

1. Ajouter tous les ingrédients dans la tasse.
Fixer la base avec la lame au gobelet.
Placer l'ensemble de la tasse sur la base motorisée.
2. PULSER tous les ingrédients plusieurs fois et mélanger à la vitesse maximale « II » pour obtenir une texture lisse et crémeuse.
Ajouter du jus si nécessaire



LAIT FRAPPÉ AU CHOCOLAT

INGRÉDIENTS :

- ½ tasse (125 ml) de lait
- ½ tasse (125 ml) de sirop de chocolat
- 1 ½ tasse (750 ml) de glace molle à la vanille (laisser le pot de crème glacée sorti pendant 15 minutes jusqu'à ce qu'elle soit ramollie)

PRÉPARATION :

1. Ajouter tous les ingrédients dans la tasse.
Fixer la base avec la lame au gobelet.
Placer l'ensemble de la tasse sur la base motorisée.
2. PULSER tous les ingrédients plusieurs fois et mélanger à la vitesse maximale « II » pour obtenir une texture lisse et crémeuse.
Ajouter du lait si nécessaire.



INSTRUCCIONES DE USO Y SEGURIDAD

No artículo	Voltaje (V)	Potencia (W)	Capacidad (g)
024329	120	300	60

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

LEER LAS INSTRUCCIONES ANTES DE SU USO

ATENCIÓN: Favor de respetar las siguientes instrucciones para reducir el riesgo de incendio, descargas eléctricas, lesiones físicas graves o daños materiales.

- A. Para asegurar la protección contra las descargas eléctricas, NO sumergir el cable eléctrico, la clavija ni el aparato en agua ni ningún otro líquido.
- B. Mantener el producto fuera del alcance de niños o mascotas. Este producto no está diseñado para ser utilizado por niños. Es necesaria una estrecha supervisión por parte de un adulto cuando se usa cualquier aparato cerca de niños.
- C. Desenchufar SIEMPRE el aparato de la toma de corriente cuando no esté siendo utilizado o antes de limpiarlo.
- D. NO operar el aparato si tiene el cable o enchufe dañado, o si el aparato no funciona bien o ha resultado dañado de algún modo. NO intentar examinar ni reparar este producto por su cuenta. Para obtener ayuda, favor de contactar con el Servicio a la clientela, en la siguiente dirección de correo electrónico: starfrit.com/en/contact-us.
- E. NO dejar el aparato sin supervisión mientras se esté utilizando. Desenchufar el aparato de la toma eléctrica mientras no se esté utilizando.
- F. Para desconectar, girar el mando a la posición OFF "O" y retirar el enchufe. Tirar directamente del enchufe - NO tirar del cable de alimentación.
- G. NO enchufar ni desenchufar el aparato con las manos mojadas.
- H. NO utilizar accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante con este aparato. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede provocar daños personales.
- I. Este aparato está diseñado para su uso doméstico únicamente. NO utilizar en el exterior ni con propósitos comerciales.
- J. NO permitir que el cable cuelgue (p.ej., del borde de una mesa o encimera) ni que entre en contacto con superficies calientes.
- K. NO colocar el aparato sobre o cerca de un hornillo de gas o eléctrico caliente, ni en un horno caliente, ya que podría derretirse.
- L. Colocar SIEMPRE el aparato sobre una superficie plana y estable - NO mover la licuadora mientras esté en funcionamiento.
- M. Conectar el aparato a un enchufe fácilmente accesible, de modo que pueda desenchufarse inmediatamente en caso de emergencia.

- N. NO usar el aparato con otro fin que no sea aquél para el que se ha diseñado.
- O. NO utilizar con dispositivos programables.
- P. Las cuchillas están afiladas, es importante manejarlas con cuidado.
- Q. Asegurarse de que la cuchilla y el vaso estén bien sujetos antes de encajar el vaso en la base.
- R. NO intentar retirar el vaso de la base con cuchilla mientras esté sujeto a la base del motor. NO retirar el vaso de la unidad mientras esté en uso.
- S. NO utilizar la licuadora cuando esté vacía.
- T. Para evitar lesiones, NO colocar el conjunto de cuchillas directamente sobre la base del motor.

**NO HAGA FUNCIONAR EL APARATO DURANTE MÁS DE DOS MINUTOS SEGUIDOS.
DEJE REPOSAR EL APARATO ENTRE USOS.**

GUARDAR ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS

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

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

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

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

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

DESCRIPCIÓN

1. Vaso de 828 ml
2. Junta* (Preinstalada)
* Asegurarse de colocarla bien si se ha retirado.
3. Cuchilla de mezcla en acero inoxidable
4. Base
5. Selector de velocidad
6. Base antideslizante con succión
7. Tapa para transporte



ANTES DEL PRIMER USO

LEER LAS INSTRUCCIONES ANTES DE SU USO

PRECAUCIÓN: Las cuchillas están afiladas. Manejarlas con cuidado.

NOTA : NO enchufar el aparato a una toma de corriente hasta que esté listo para su uso.

- A. Retirar todas las piezas y accesorios y desechar el embalaje.
- B. Desenroscar la base de la cuchilla del vaso y retirar con cuidado la junta de silicona.
- C. Lavar todas las piezas desmontables y accesorios en agua caliente jabonosa y secarlos bien o meterlos en el lavavajillas.

NOTA: NO sumergir la base del motor ni el cable de alimentación en agua ni en ningún otro líquido.

- D. Limpiar la base del motor con un paño húmedo y secarla bien.
- E. Volver a insertar la junta en la ranura de la base de la placa. Comprobar que la junta está bien colocada presionando a su alrededor.

CONSEJOS Y RECOMENDACIONES

Para obtener los mejores resultados, seguir los siguientes consejos:

- NO llenar el vaso más allá de la línea MAX.
- NO intentar mezclar alimentos duros como papas, picar carne o mezclar masas.
- NO mezclar alimentos o líquidos calientes.
- Cortar la fruta y la verdura en trozos pequeños.
- Colocar los ingredientes en el siguiente orden: líquidos, ingredientes congelados, ingredientes frescos.
- Llenar el vaso con líquido hasta la mitad.
- Si la cuchilla deja de girar, desenchufar el aparato inmediatamente. Retirar el vaso y agitarlo para liberar la cuchilla.
- Si la cuchilla sigue obstruida, añadir más líquido o reducir la cantidad de alimentos sólidos.
- Añadir SIEMPRE líquido a la mezcla. La proporción de mezcla entre los ingredientes sólidos y líquidos debe ser SIEMPRE de 1:1. Si la consistencia de la mezcla es demasiado espesa y las cuchillas no giran, parar la máquina y ajustar la consistencia añadiendo más líquido o reduciendo los alimentos sólidos.

CONTROL DE VELOCIDAD AJUSTABLE

- Utilizar el control PULSE para triturar fruta congelada en trozos pequeños. Girar el selector a PULSE para pulsos cortos. A continuación, utilizar la velocidad BAJA "I" o ALTA "II" para conseguir la consistencia deseada.
- Utilizar el control "I" BAJA para obtener una textura espesa y grumosa.
- Utilizar el control ALTA "II" para obtener una textura cremosa y suave.

MODOS DE VELOCIDAD DE LAS CUCHILLAS		
	MEZCLA CONTINUA	PULSACIÓN
FRUTA CONGELADA*		X
FRUTAS FRESCAS* (*)	I O II	
VERDURAS (TROZOS)*	I O II	
VERDURAS (HOJAS)*	I O II	

*Añadir SIEMPRE líquido a la mezcla.

La proporción de mezcla entre los ingredientes sólidos y líquidos debe ser SIEMPRE de 1:1.

Si la consistencia de la mezcla es demasiado espesa y las cuchillas no giran, parar la máquina y ajustar la consistencia añadiendo más líquido o reduciendo los alimentos sólidos.

USO

LEER LAS INSTRUCCIONES ANTES DE SU USO

1. Vertir los ingredientes seleccionados en el vaso hasta alcanzar la línea MAX.

NOTA: Cortar la fruta/verduras en trozos pequeños.

PRECAUCIÓN: Añadir SIEMPRE líquido a la mezcla. La proporción de mezcla entre los ingredientes sólidos y líquidos debe ser SIEMPRE de 1:1. Si la consistencia de la mezcla es demasiado espesa y las cuchillas no giran, detener el aparato y ajustar la consistencia añadiendo más líquido o reduciendo los alimentos sólidos.

2. Fijar la base de la cuchilla al vaso. Comprobar que la hoja esté bien ajustada y que la junta esté en su sitio.
3. Colocar el conjunto del vaso en la base del motor y alinear el símbolo (☐) marcado en la base de la cuchilla con el símbolo (▲) marcado en la base del motor y girar en el sentido de las agujas del reloj para alinearlo con el símbolo (☐). Asegurarse de que el vaso esté bloqueado antes de accionar el aparato (Fig.1).
4. Para desbloquear el vaso montado de la base, sujetar la base motorizada con una mano y, con la otra, sujetar el vaso por la base de la cuchilla y girarlo en el sentido contrario a las agujas del reloj.
5. Comprobar que el símbolo (☐) de la base de la cuchilla está alineado con el símbolo (▲) de la base del motor.

PRECAUCIÓN: La máquina tiene un mecanismo de bloqueo que impide que la máquina funcione o que la cuchilla gire si al vaso no está firmemente instalado en la base de la cuchilla.

6. Conectar la unidad a una toma de corriente estándar de 120 voltios.
7. Seleccionar el control de velocidad deseado. Girar el selector a la posición PULSE para obtener pulsaciones cortas si se va a mezclar fruta/verduras congeladas. Para una mezcla continua, seleccionar el botón de velocidad BAJA «I» o el botón de velocidad ALTA «II».

PRECAUCIÓN : NO operar el aparato durante más de dos minutos seguidos.

8. Volver a girar el selector a la posición «O» para apagar el aparato y desenchufar de la toma de corriente una vez finalizada la mezcla.



9. Retirar el vaso montado de la base motorizada.
10. Para su consumo inmediato, sustituir la base de la cuchilla por la tapa de transporte.
11. Limpiar las piezas y accesorios inmediatamente después de su uso.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

PRECAUCIÓN: Asegurarse de que la unidad esté desenchufada de la toma de corriente y de que la cuchilla haya dejado de girar antes de manipularla o limpiarla.

1. Desmontar todas las piezas y accesorios.

NOTA : Retirar la junta de silicona sólo si es necesario.

2. Lavar con agua caliente jabonosa o meter en el lavavajillas. Lavar después de cada uso.

NOTA : NO introducir la base motorizada ni el cable en el lavavajillas.

3. Secar bien todas las piezas y accesorios.
4. Limpiar la base motorizada con un paño suave y húmedo y secarla bien.
5. Volver a montar la batidora para guardarla de forma compacta. Comprobar que la junta de silicona está en su sitio.
6. Para un almacenamiento seguro, guardar SIEMPRE la cuchilla con el vaso.

PRECAUCIÓN: Las cuchillas están afiladas, manipularlas con cuidado al limpiarlas. Utilizar un cepillo para limpiar las cuchillas y evitar lesiones. NO tocar las cuchillas con las manos desprotegidas.

GARANTÍA

LIMITADA DE UN AÑO.

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

Esta garantía no cubre el desgaste normal de las piezas o daños causados por el uso negligente o mal uso del producto, incluyendo el incumplimiento de las instrucciones en cuanto a la limpieza regular, el uso para fines comerciales, los accidentes la conexión a un sistema de tensión o voltaje inadecuado, incumplimiento de las instrucciones, desmontaje, reparación o alteración por cualquier persona distinta de un agente autorizado de STARFRIT.

Tenga en cuenta que el brillo del recubrimiento puede llegar a ser aburrido y descolorido debido a la acción de ciertos detergentes. Nuestra garantía no cubre este tipo de desgaste, como el rendimiento del utensilio no se ve afectada.

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



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

RECETAS

BATIDO DE ARÁNDANOS Y PIÑA

INGREDIENTES:

- ½ taza (125 ml) de piña congelada
- ½ taza (125 ml) de arándanos congelados
- ½ taza (125 ml) de jugo de naranja
- ½ taza (125 ml) de jugo de piña
- 1 puñado de espinacas tiernas

PREPARACIÓN:

1. Añadir todos los ingredientes al vaso. Fijar la base con la cuchilla en el vaso. Colocar el conjunto del vaso sobre la base motorizada.
2. PULSAR todos los ingredientes varias veces y mezclarlos a velocidad máxima "II" hasta obtener una textura suave y cremosa. Añadir más jugo si es necesario.



BATIDO DE PEPINO Y PIÑA

INGREDIENTES :

- ½ taza (125 ml) de pepino en rodajas
- ½ taza (125 ml) de piña congelada
- ½ plátano pelado
- Jugo de media lima
- Un puñado de espinacas tiernas
- 1 taza (250 ml) de leche de almendras con vainilla

PREPARACIÓN:

3. Añadir todos los ingredientes al vaso. Fijar la base con la cuchilla al vaso. Colocar el conjunto del vaso sobre la base motorizada.
4. PULSAR todos los ingredientes varias veces y mezclarlos a velocidad máxima "II" hasta obtener una textura suave y cremosa. Añadir más leche de almendras si es necesario.



BATIDO DE FRESA

INGREDIENTES:

- 1 taza (250 ml) de fresas congeladas
- 1 ½ tazas (750 ml) de leche
- 2 cucharadas (30 ml) de mermelada de fresa
- 1 cucharada (15 ml) de miel

PREPARACIÓN:

5. Añadir todos los ingredientes al vaso. Fijar la base con la cuchilla al vaso. Colocar el conjunto del vaso sobre la base motorizada.
6. PULSAR todos los ingredientes varias veces y mezclarlos a velocidad máxima "II" hasta obtener una textura suave y cremosa. Añadir leche si es necesario.



BATIDO VERDE

INGREDIENTES:

- 1 taza (250 ml) de jugo de naranja
- ½ taza (125 ml) de piña congelada
- ½ plátano
- 1 puñado de col rizada
- 1 puñado de espinacas tiernas
- ¼ del jugo de una lima

PREPARACIÓN:

1. Añadir todos los ingredientes al vaso.
Fijar la base con la cuchilla al vaso.
Colocar el conjunto del vaso sobre la base motorizada.
2. PULSAR todos los ingredientes varias veces y mezclarlos a velocidad máxima "II" hasta obtener una textura suave y cremosa.
Añadir más jugo si es necesario.



BATIDO DE CHOCOLATE

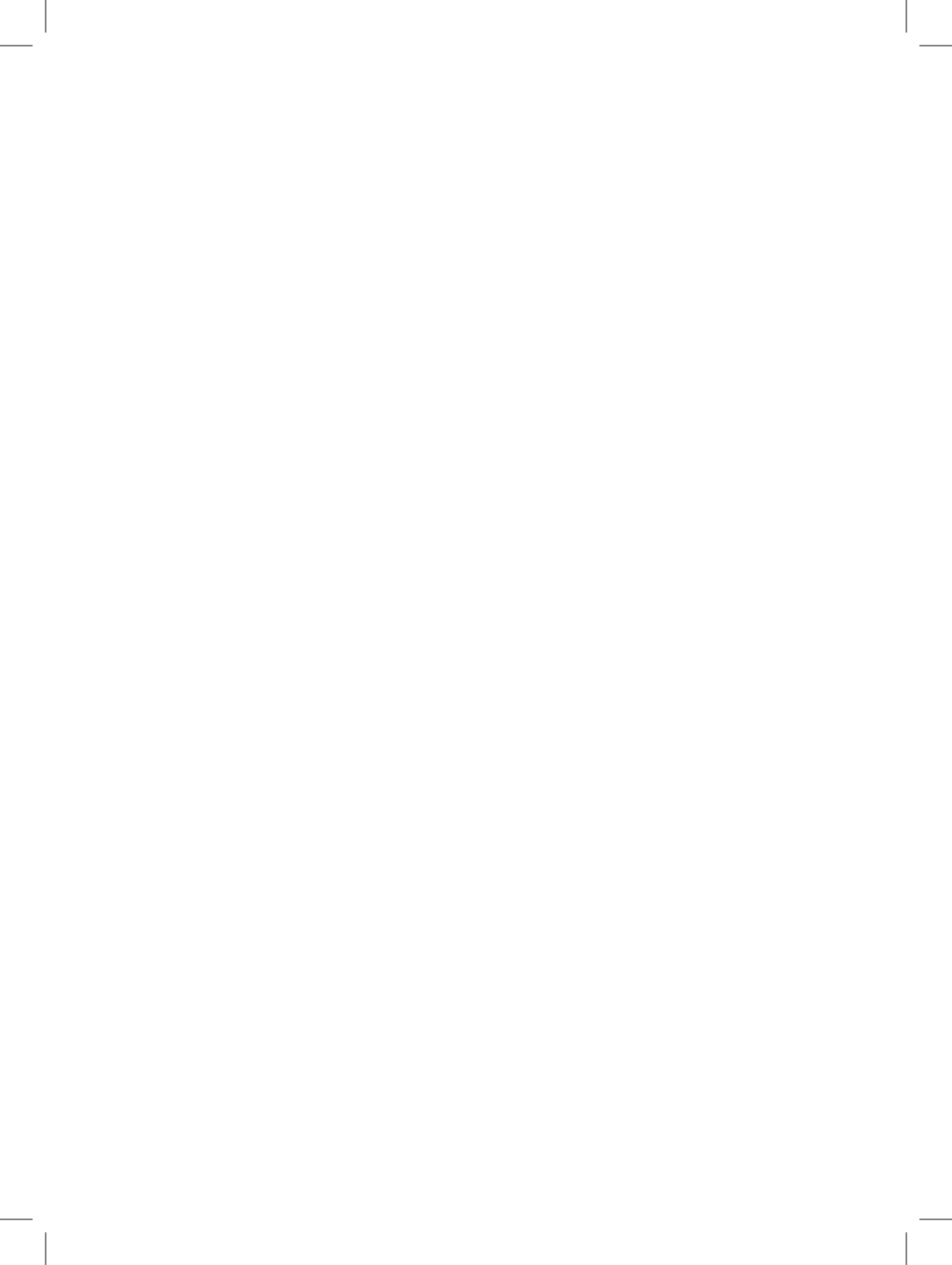
INGREDIENTES :

- ½ taza (125 ml) de leche
- ½ taza (125 ml) de sirope de chocolate
- 1 ½ tazas (750 ml) de helado suave de vainilla
(dejar la tarrina de helado fuera 15 minutos hasta que se ablande)

PREPARACIÓN:

3. Añadir todos los ingredientes al vaso.
Fijar la base con la cuchilla al vaso.
Colocar el conjunto del vaso sobre la base motorizada.
4. PULSAR todos los ingredientes varias veces y mezclarlos a velocidad máxima "II" hasta obtener una textura suave y cremosa.
Añadir leche si es necesario.





www. Starfrit.com

**SUBSCRIBE TO THE NEWSLETTER
TO LEARN MORE ABOUT OUR PROMOTIONS**

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



www.facebook.com/starfrit

**FOR HOUSEHOLD USE ONLY
POUR UN USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT**