



© 2025 Brentwood Appliances, Inc.

ELECTRIC BLENDER

LICUADORA ELÉCTRICA

MIXEUR ÉLECTRIQUE

ITEM NO: JBS-500BK



Operating and Safety Instructions

FOR INDOOR HOUSEHOLD USE ONLY

Instrucciones de Operación y Seguridad

SOLO PARA USO DOMESTICO

Consignes de Sécurité et de Fonctionnement

POUR USAGE DOMESTIQUE INTÉRIEUR SEULEMENT

IMPORTANT PRECAUTIONS



When using this or any other electrical appliance, always follow these basic safety precautions, especially when children are present.

READ ALL THE INSTRUCTIONS BEFORE USE.

WARNING: To reduce the risk of fire, electric shock, serious personal injury and property damage, please note the following:

- Ensure your blender matches your home's electrical supply. Using the wrong voltage may damage the appliance or pose a fire hazard.
- Before each use, inspect the blender for any visible damage. If any parts are broken or damaged, do not use the blender and refer to the warranty policy on page 9 for guidance.
- Unplug the blender from the outlet when it is not in use, especially before assembling, disassembling, or cleaning, to prevent accidental start-ups and reduce electrical hazards.
- Do not put the motor base in water or any other liquid. Wipe it down with a damp cloth instead. Moisture can damage the internal electrical components and create a risk of shock.
- Before turning on the blender, make sure all parts—jar, lid, blade base—are correctly fitted and securely locked into place to avoid leaks or malfunctions.
- Only fill the blender up to the maximum fill line marked on the jar. Overfilling can cause the mixture to spill out or stress the motor, leading to damage or safety hazards.
- Always double-check that the lid is on tightly before turning on the blender to avoid spills or splattering of ingredients, especially when blending liquids.
- Hard items like ice, frozen fruits, or nuts can put extra strain on the motor, dull the blades, or crack the jar. To reduce the risk, cut the ingredients into smaller pieces and add some liquid before blending.
- If blending hot items, remove the center of the lid to let steam escape and cover it with a towel to prevent splashes.
- Lightly hold the lid in place while blending, especially with full or high-speed blending. Pressure from ingredients can occasionally cause the lid to lift.
- Begin blending on a low setting and gradually increase to the desired speed. This prevents sudden surges that can splash ingredients or cause motor strain.
- Do not run the blender for long continuous periods. If blending in batches, let the motor cool down in between to prevent overheating and burnout.
- Running the motor without any contents inside can overheat the blades and motor, shortening the lifespan of the blender and potentially causing damage.


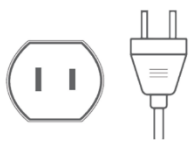
- Do not insert your fingers, spoons, or any tools into the blender jar while it is operating. Always turn it off and unplug it before using a spatula or scraper.
- Always wait until the blades stop spinning completely before removing the lid or taking off the jar from the base. This helps avoid accidental injury.
- Wash the jar, lid, and blades promptly after use to prevent food from hardening and sticking. This also helps prevent odor buildup and bacteria growth.
- Blades are extremely sharp. Use a small brush or sponge on a stick to clean around them instead of using your hands, which can get cut easily.
- After washing, make sure all parts—especially the blade base—are thoroughly dried before reassembling or storing to avoid rust and maintain hygiene.
- Always store and use the blender out of reach of children. If children are helping in the kitchen, closely supervise them to prevent injuries.

SPECIAL INSTRUCTIONS:

- Overheat protection is a safety feature designed to prevent the blender from reaching dangerously high temperatures that could damage the blender or pose safety risks. If it happens, follow these safety precautions to ensure safe handling and avoid damage or injury:
 1. Immediately switch off the blender using the power button. If there is no response, unplug it from the power source.
 2. Allow the blender to sit untouched and cool naturally. This could take anywhere from 5 to 20 minutes.
 3. Once the blender has cooled, check the cause of the overheating. Below are the common causes:
 - Running the blender for too long without breaks.
 - Blending thick or dense mixtures without enough liquid.
 - Overloading the blender jar.
 - Blades getting jammed or obstructed.
 - Poor ventilation around the blender base.
 4. Plug it back in and turn it on again. If the blender operates normally, the overheat protection just did its job.
 5. If issues persist, refer to the warranty policy on page 9 for guidance.
- A short power supply cord is provided to reduce the risk of becoming entangled in or tripping over a longer cord. Using an extension cord with the blender is not recommended. However, if one must be used:
 - The marked electrical rating of the extension cord must be at least as great as that of the blender.

- Arrange the extension cord so that it does not drape over the countertop or tabletop where it can be tripped over or pulled.

WARNING: The blender is equipped with a polarized plug (one blade is wider than the other) to reduce the risk of electrical shock, which is a safety feature. The plug is designed to fit into a polarized outlet in only one direction. If you are unable to insert the plug into the outlet, try reversing it. If the plug still does not fit, contact a qualified electrician. Never use the plug with an extension cord unless you can fully insert the plug into the extension cord. Do not alter the plug or attempt to bypass its safety features.

 <p data-bbox="224 1236 324 1260">WARNING</p> 	<p data-bbox="442 1252 924 1292">FOR HOUSEHOLD USE ONLY!</p> <p data-bbox="369 1308 1002 1412">PLEASE READ INSTRUCTIONS BEFORE USE & SAVE FOR FUTURE REFERENCE.</p>
--	---

PARTS



1	Base
2	Control Panel
3	Blade Assembly
4	Glass Jar (1.25L/42oz)
5	Handle
6	Lid
7	Measuring Cap (30mL/1oz)
8	Cord Storage (Bottom)
9	Anti-Slip Feet

Speed Level		
PULSE/ OFF	Short, high-speed bursts to break up tough ingredients or for precise control.	Ideal for chopping, crushing ice, or starting thick blends without overprocessing.
		Use for quick mixing or to clear jams.
LOW		
1	Gentle blending or mixing.	Ideal for combining liquids, light batters, or soft fruits.
		Good starting point for more delicate ingredients.
2	Light blending with a bit more power.	Suitable for soft fruits, light smoothies, and soups.
		Helps avoid over-pureeing delicate textures.

3	Low-medium blending.	Good for creamy sauces, dressings, or protein shakes.
		Starts breaking down soft solids more thoroughly.
4	Medium blending for slightly thicker mixtures.	Ideal for fruit smoothies, pancake batter, and light purees.
		Smooths out soft fibers and blends well with liquids.
5	Stronger blending for medium-density tasks.	Good for blending leafy greens, cooked vegetables, and soups with texture.
		Handles thicker mixtures with added liquid.
HIGH		
6	Medium-high blending for more resistance.	Ideal for milkshakes, smooth hummus, or creamy dips.
		Starts to handle slightly tougher ingredients.
7	High-speed blending for fibrous or dense foods.	Great for green smoothies, nut-based sauces, or frozen fruit blends.
		Begins to smooth textures with more effort.
8	Higher power for thick and fibrous mixes.	Suitable for ice-crushing, frozen desserts, and thick smoothies.
		Reduces graininess and handles tough mixtures better.
9	Very high speed for smooth, consistent results.	Ideal for nut butters, heavy frozen blends, or creamy purees.
		Smooths tough ingredients with minimal chunks.
10	Maximum speed for ultra-smooth textures.	Best for fine purees, nut milks, and breaking down seeds or skins.
		Produces silky textures and fully liquefied results.

BEFORE USING THE ELECTRIC BLENDER

1. Check that the blender and all its parts—the base, glass jar, blade assembly, lid, and measuring cap—are present and undamaged.
2. To disassemble the blender:
 - a. Measuring cap: Rotate it counterclockwise until it stops, then pull it up from the lid.
 - b. Lid: Gently pull it up from the glass jar.
 - c. Glass jar: Lift it straight up from the base.
 - d. Blade assembly: Turn the glass jar upside down. Rotate the blade assembly counterclockwise, then pull it out from the glass jar.
3. Wash and dry the glass jar, blade assembly, lid, and measuring cap using warm, soapy water; then rinse and dry each part thoroughly.

WARNING: Do not immerse the blender in water or any other liquid. Only the glass jar, lid and measuring cap are dishwasher safe.
4. Wipe the base with a clean, damp cloth to remove any dust or residue.
5. To reassemble the blender:
 - a. Blade assembly: Turn the glass jar upside down. Place the blade assembly into the bottom opening, then rotate it until it is tight.
 - b. Glass jar: Place it upright onto the base.
 - c. Lid: Press it firmly into the top of the glass jar.
 - d. Measuring cap: Insert it into the lid and rotate it clockwise to secure.

USING THE ELECTRIC BLENDER

1. Place the blender on a flat, stable surface.
2. Remove the lid and add the ingredients into the glass jar.
3. Place the lid back securely and plug in the power cord.
4. To operate the blender:
 - a. To use speed 1–5: Press the “LOW” button, then press your desired speed (1 to 5).
 - b. To use speed 6–10: Press the “HIGH” button, then press your desired speed (6 to 10).
 - c. To use pulse mode: Press and hold the “PULSE/OFF” button briefly.
 - d. To stop blending: Press the “PULSE/OFF” button.
5. After blending, remove the lid and lift the glass jar off the base to pour the blended ingredients into a glass.
6. If blending more, quickly rinse the jar before adding new ingredients.
7. If finished, unplug the power cord for safety and place the glass jar in the sink for cleaning.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. To disassemble the blender:
 - a. Measuring cap: Rotate it counterclockwise until it stops, then pull it up from the lid.
 - b. Lid: Gently pull it up from the glass jar.
 - c. Glass jar: Lift it straight up from the base.
 - d. Blade assembly: Turn the glass jar upside down. Rotate the blade assembly counterclockwise, then pull it out from the glass jar.
2. Wash and dry the glass jar, blade assembly, lid, and measuring cap using warm, soapy water; then rinse and dry each part thoroughly.

WARNING: Do not immerse the blender in water or any other liquid. Only the glass jar, lid and measuring cap are dishwasher safe.

3. Wipe the base with a clean, damp cloth to remove any residue.
4. To reassemble the blender:
 - a. Blade assembly: Turn the glass jar upside down. Place the blade assembly into the bottom opening, then rotate it until it is tight.
 - b. Glass jar: Place it upright onto the base.
 - c. Lid: Press it firmly into the top of the glass jar.
 - d. Measuring cap: Insert it into the lid and rotate it clockwise to secure.
5. Store the blender in a dry, safe place until next use.

ONE YEAR LIMITED WARRANTY

Write down the following information about this appliance to better help you obtain assistance or service if you ever need it.

CUSTOMER RECORD

Date of Purchase: _____ Store/Dealer: _____

Model/Item No: _____

THIS WARRANTY APPLIES TO THE APPLIANCES PURCHASED AND USED IN THE CONTINENTAL U.S. AND CANADA ONLY. This is the only express warranty for this appliance and is in lieu of any other warranty or condition. This appliance is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of original purchase. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this appliance, at our option. However, you are responsible for all costs associated with returning this appliance or part to us under this warranty to you. If this appliance or part is no longer available, we will replace it with a similar one of equal or greater value. This warranty does not cover glass, filters, wear from normal use, use not in conformity with the printed directions or damage to this appliance resulting from accident, alteration, abuse or misuse. **THIS WARRANTY EXTENDS ONLY TO THE ORIGINAL CONSUMER PURCHASER. KEEP THE ORIGINAL SALES RECEIPT, AS PROOF OF PURCHASE IS REQUIRED TO MAKE A WARRANTY CLAIM.** This warranty is void if this appliance is used for other than single-family household use or subjected to any voltage and waveform other than what is specified on the rating label (e.g., 120V 60Hz). We exclude all claims for special, incidental and consequential damages caused by breach of express or implied warranty. All liability is limited to the amount of the purchase price. Every implied warranty, including any statutory warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose, is disclaimed except to the extent prohibited by law, in which case such warranty or condition is limited to the duration of this written warranty. This warranty gives you specific legal rights. You may have other legal rights that vary depending on where you live. Some states do not allow limitations on implied warranties or special, incidental or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you. To make a warranty claim, do not return this appliance to the store.

TO OBTAIN WARRANTY SERVICE AND/OR TROUBLESHOOTING INFORMATION:

Call Customer Service at 1-888-903-0060 in the U.S.

Monday through Friday: 9:00am – 5:00pm PST.

U.S. Customers Please Email: warranty@brentwoodus.com

Canadian Customers Please Email: canada.warranty@brentwoodus.com

Go Online at www.brentwoodus.com

PRECAUCIONES IMPORTANTES



Al utilizar este o cualquier otro aparato eléctrico, siga siempre estas precauciones básicas de seguridad, especialmente cuando haya niños presentes.

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USARLO.

ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales graves y daños a la propiedad, tenga en cuenta lo siguiente:

- Asegúrese de que su licuadora coincida con la toma de corriente de su hogar. Usar un voltaje incorrecto puede dañar el aparato o suponer un riesgo de incendio.
- Antes de cada uso, inspeccione la licuadora para detectar cualquier daño visible. Si alguna pieza está rota o dañada, no utilice la licuadora y consulte la política de garantía en la página 9 para obtener instrucciones.
- Desenchufe la licuadora del tomacorriente cuando no la utilice, especialmente antes de ensamblarla, desmontarla o limpiarla, para evitar arranques accidentales y reducir los riesgos eléctricos.
- No sumerja la base del motor en agua ni en ningún otro líquido. Límpiela con un paño húmedo. La humedad puede dañar los componentes eléctricos internos y crear riesgo de descarga eléctrica.
- Antes de encender la licuadora, asegúrese de que todas las piezas (jarra, tapa y base de cuchillas) estén correctamente colocadas y firmemente fijadas en su lugar para evitar fugas o fallos de funcionamiento.
- Llene la licuadora solo hasta la línea de llenado máximo marcada en la jarra. Llenarla demasiado puede provocar que la mezcla se derrame o sobrecargar el motor, lo que puede provocar daños o riesgos de seguridad.
- Siempre verifique que la tapa esté bien cerrada antes de encender la licuadora para evitar derrames o salpicaduras de ingredientes, especialmente al licuar líquidos.
- Los alimentos duros como hielo, frutas congeladas o nueces pueden sobrecargar el motor, desafilarse las cuchillas o agrietar el vaso. Para reducir el riesgo, corte los ingredientes en trozos más pequeños y agregue un poco de líquido antes de licuar.
- Si licúa alimentos calientes, retire la parte central de la tapa para que escape el vapor y cúbrala con una toalla para evitar salpicaduras.
- Sujete la tapa ligeramente en su lugar mientras licúa, especialmente a velocidad máxima o alta. La presión de los ingredientes puede hacer que la tapa se levante ocasionalmente.

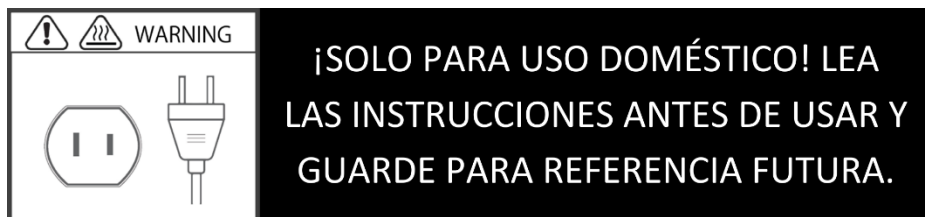
- Comience a licuar a baja velocidad y aumente gradualmente hasta la deseada. Esto evita picos repentinos que puedan salpicar los ingredientes o forzar el motor.
- No utilice la licuadora durante períodos prolongados. Si licúa en tandas, deje que el motor se enfríe entre tandas para evitar el sobrecalentamiento y que se queme.
- Hacer funcionar el motor sin contenido puede sobrecalentar las cuchillas y el motor, acortando la vida útil de la licuadora y potencialmente causando daños.
- No introduzca los dedos, cucharas ni ninguna herramienta en el vaso de la licuadora mientras esté en funcionamiento. Siempre apáguela y desenchúfela antes de usar una espátula o raspador.
- Espere siempre a que las cuchillas dejen de girar por completo antes de retirar la tapa o separar el vaso de la base. Esto ayuda a evitar lesiones accidentales.
- Lave el vaso, la tapa y las cuchillas inmediatamente después de usarlas para evitar que los alimentos se endurezcan y se peguen. Esto también ayuda a prevenir la acumulación de olores y la proliferación de bacterias.
- Las cuchillas son extremadamente afiladas. Use un cepillo pequeño o una esponja con un palillo para limpiar alrededor en lugar de usar las manos, que pueden cortarse fácilmente.
- Después de lavarlas, asegúrese de que todas las piezas, especialmente la base de las cuchillas, estén completamente secas antes de volver a ensamblarlas o guardarlas para evitar la oxidación y mantener la higiene.
- Siempre guarde y use la licuadora fuera del alcance de los niños. Si los niños ayudan en la cocina, supervíselos de cerca para evitar lesiones.

INSTRUCCIONES ESPECIALES:

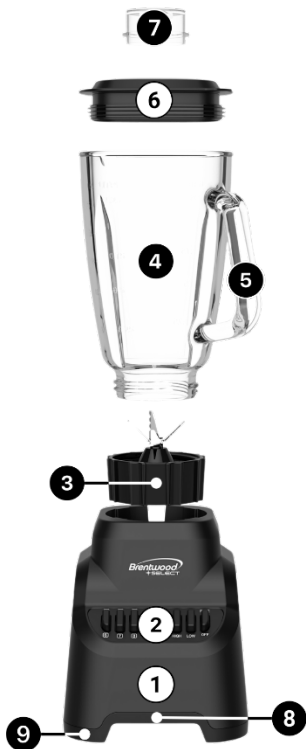
- La protección contra sobrecalentamiento es una función de seguridad diseñada para evitar que la licuadora alcance temperaturas peligrosamente altas que podrían dañarla o representar riesgos de seguridad. Si esto ocurre, siga estas precauciones de seguridad para garantizar un manejo seguro y evitar daños o lesiones:
 1. Apague inmediatamente la licuadora con el botón de encendido. Si no responde, desconéctela de la fuente de alimentación.
 2. Deje que la licuadora repose sin tocarla y se enfríe naturalmente. Esto puede tardar entre 5 a 20 minutos.
 3. Una vez que la licuadora se haya enfriado, verifique la causa del sobrecalentamiento. A continuación, se presentan las causas comunes:

- Usar la licuadora durante demasiado tiempo sin interrupciones.
 - Licuar mezclas espesas o densas sin suficiente líquido.
 - Sobrecargar la jarra de la licuadora.
 - Cuchillas atascadas u obstruidas.
 - Ventilación deficiente alrededor de la base de la licuadora.
- 4. Vuelva a enchufarla y encenderla. Si la licuadora funciona con normalidad, la protección contra sobrecalentamiento ha cumplido su función.
- 5. Si el problema persiste, consulte la política de garantía en la página 9 para obtener orientación.
- Se incluye un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable más largo. No se recomienda usar un alargador con la licuadora. Sin embargo, si es necesario:
 - La potencia nominal del alargador debe ser al menos igual a la de la licuadora.
 - Coloque el alargador de manera que no cuelgue sobre la encimera o la mesa, donde no pueda tropezar o tirar de él.

ADVERTENCIA: La licuadora está equipada con un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra) para reducir el riesgo de descarga eléctrica, lo cual es una medida de seguridad. El enchufe está diseñado para encajar en un tomacorriente polarizado en una sola dirección. Si no puede insertar el enchufe en el tomacorriente, intente invertirlo. Si el enchufe sigue sin encajar, contacte a un electricista cualificado. Nunca utilice el enchufe con un alargador a menos que pueda insertarlo completamente en el mismo. No altere el enchufe ni intente eludir sus características de seguridad.



PARTES



1	Base
2	Panel de Control
3	Conjunto de Cuchillas
4	Frasco de Vidrio (1.25L/42oz)
5	Mango
6	Tapa
7	Tapa Medidora (30mL/1oz)
8	Almacenamiento del Cordón (Parte Inferior)
9	Pies Antideslizantes

Nivel de Velocidad		
PULSE/ OFF	Ráfagas cortas de alta velocidad para triturar ingredientes duros o para un control preciso.	Ideal para picar, triturar hielo o preparar mezclas espesas sin procesar demasiado.
		Úselo para mezclar rápidamente o para despejar atascos.
LOW		
1	Licuado o mezcla suave.	Ideal para combinar líquidos, masas ligeras o frutas blandas.
		Ideal para empezar con ingredientes más delicados.
2	Licuado suave con un poco más de potencia.	Ideal para frutas blandas, batidos ligeros y sopas.
		Ayuda a evitar el exceso de puré en texturas delicadas.

3	Licuado de baja a media velocidad.	Ideal para salsas cremosas, aderezos o batidos de proteínas.
		Comienza a descomponer los sólidos blandos con mayor precisión.
4	Licuado medio para mezclas ligeramente más espesas.	Ideal para batidos de frutas, masa para panqueques y purés ligeros.
		Suaviza las fibras blandas y licua bien con líquidos.
5	Licuado más potente para mezclas de densidad media.	Ideal para licuar verduras de hoja verde, verduras cocidas y sopas con textura.
		Procesa mezclas más espesas con líquido añadido.
HIGH		
6	Licuado medio-alto para mayor resistencia.	Ideal para batidos, hummus suave o salsas cremosas.
		Procesa ingredientes ligeramente más duros.
7	Licuado de alta velocidad para alimentos fibrosos o densos.	Ideal para batidos verdes, salsas de frutos secos o mezclas de frutas congeladas.
		Suaviza las texturas con más esfuerzo.
8	Mayor potencia para mezclas espesas y fibrosas.	Ideal para picar hielo, postres congelados y batidos espesos.
		Reduce la granulosidad y procesa mejor las mezclas duras.
9	Velocidad muy alta para resultados suaves y consistentes.	Ideal para mantequillas de frutos secos, mezclas congeladas espesas o purés cremosos.
		Suaviza ingredientes duros con mínimas grumos.
10	Velocidad máxima para texturas ultrasuaves.	Ideal para purés finos, leches de frutos secos y para deshacer semillas o cáscaras.
		Produce texturas sedosas y resultados totalmente líquidos.

ANTES DE USAR LA LICUADORA ELÉCTRICA

1. Compruebe que la licuadora y todas sus piezas (base, jarra de cristal, cuchillas, tapa y tapón medidor) estén intactas.
2. Para desmontar la licuadora:
 - a. Tapa medidora: Gírela en sentido antihorario hasta el tope y luego sáquela de la tapa.
 - b. Tapa: Sáquela con cuidado del frasco de vidrio.
 - c. Frasco de vidrio: Levántelo de la base.
 - d. Conjunto de cuchillas: Invierta el frasco de vidrio. Gire el conjunto de cuchillas en sentido antihorario y sáquelo del frasco de vidrio.
3. Lave y seque la jarra de cristal, las cuchillas, la tapa y el tapón medidor con agua tibia y jabón; luego, enjuague y seque bien cada pieza.

ADVERTENCIA: No sumerja la licuadora en agua ni en ningún otro líquido. Solo la jarra de cristal, la tapa y el tapón medidor son aptos para lavavajillas.
4. Limpie la base con un paño limpio y húmedo para eliminar cualquier resto de polvo o residuo.
5. Para volver a montar la licuadora:
 - a. Conjunto de cuchillas: Voltee el frasco de vidrio. Coloque el conjunto de cuchillas en la abertura inferior y gírelo hasta que quede bien apretado.
 - b. Frasco de vidrio: Colóquelo en posición vertical sobre la base.
 - c. Tapa: Presiónela firmemente en la parte superior del frasco de vidrio.
 - d. Tapa medidora: Introdúzcala en la tapa y gírela en sentido horario para asegurarla.

USO DE LA LICUADORA ELÉCTRICA

1. Coloque la licuadora sobre una superficie plana y estable.
2. Retire la tapa y agregue los ingredientes al frasco de vidrio.
3. Vuelva a colocar la tapa firmemente y enchufe el cable de alimentación.
4. Para usar la licuadora:
 - a. Para usar las velocidades 1-5: Presione el botón "LOW" y luego la velocidad deseada (1 a 5).
 - b. Para usar las velocidades 6-10: Presione el botón "HIGH" y luego la velocidad deseada (6 a 10).
 - c. Para usar el modo pulso: Mantenga presionado brevemente el botón "PULSE/OFF".
 - d. Para detener el licuado: Presione el botón "PULSE/OFF".
5. Después de licuar, retire la tapa y levante el frasco de vidrio de la base para verter los ingredientes licuados en un vaso.

6. Si va a licuar más, enjuague rápidamente el frasco antes de agregar nuevos ingredientes.
7. Una vez terminado, desenchufe el cable de alimentación por seguridad y coloque el frasco de vidrio en el fregadero para limpiarlo.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Para desmontar la licuadora:
 - a. Tapa medidora: Gírela en sentido antihorario hasta el tope y luego sáquela de la tapa.
 - b. Tapa: Sáquela con cuidado del frasco de vidrio.
 - c. Frasco de vidrio: Levántelo de la base.
 - d. Conjunto de cuchillas: Invierta el frasco de vidrio. Gire el conjunto de cuchillas en sentido antihorario y sáquelo del frasco de vidrio.
2. Lave y seque la jarra de cristal, las cuchillas, la tapa y el tapón medidor con agua tibia y jabón; luego, enjuague y seque bien cada pieza.
ADVERTENCIA: No sumerja la licuadora en agua ni en ningún otro líquido. Solo la jarra de cristal, la tapa y el tapón medidor son aptos para lavavajillas.
3. Limpie la base con un paño limpio y húmedo para eliminar cualquier residuo.
4. Para volver a montar la licuadora:
 - a. Conjunto de cuchillas: Voltee el frasco de vidrio. Coloque el conjunto de cuchillas en la abertura inferior y gírelo hasta que quede bien apretado.
 - b. Frasco de vidrio: Colóquelo en posición vertical sobre la base.
 - c. Tapa: Presiónela firmemente en la parte superior del frasco de vidrio.
 - d. Tapa medidora: Introdúzcala en la tapa y gírela en sentido horario para asegurarla.
5. Guarde la licuadora en un lugar seco y seguro hasta el próximo uso.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES



Lorsque vous utilisez cet appareil ou tout autre appareil électrique, respectez toujours ces précautions de sécurité de base, en particulier lorsque des enfants sont présents.

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION.

AVERTISSEMENT : Pour réduire les risques d'incendie, de décharge électrique, de blessures corporelles graves et de dommages matériels, veuillez noter les points suivants :

- Assurez-vous que votre mixeur est compatible avec l'alimentation électrique de votre domicile. Une tension incorrecte peut endommager l'appareil ou présenter un risque d'incendie.
- Avant chaque utilisation, inspectez le mixeur pour détecter tout dommage visible. Si des pièces sont cassées ou endommagées, n'utilisez pas le mixeur et consultez la politique de garantie en page 9 pour plus d'informations.
- Débranchez le mixeur lorsqu'il n'est pas utilisé, surtout avant le montage, le démontage ou le nettoyage, afin d'éviter tout démarrage accidentel et de réduire les risques électriques.
- Ne plongez pas le bloc moteur dans l'eau ou tout autre liquide. Essayez-le plutôt avec un chiffon humide. L'humidité peut endommager les composants électriques internes et créer un risque d'électrocution.
- Avant de mettre le mixeur en marche, assurez-vous que toutes les pièces (bol, couvercle, porte-lames) sont correctement installées et solidement verrouillées afin d'éviter les fuites ou les dysfonctionnements.
- Remplissez le mixeur uniquement jusqu'au repère de remplissage maximal indiqué sur le bol. Un remplissage excessif peut provoquer un débordement du mélange ou solliciter le moteur, ce qui peut entraîner des dommages ou des risques pour la sécurité.
- Vérifiez toujours que le couvercle est bien fermé avant d'allumer le mixeur afin d'éviter les éclaboussures, surtout lors du mixage de liquides.
- Les ingrédients durs comme la glace, les fruits congelés ou les noix peuvent solliciter davantage le moteur, émousser les lames ou fissurer le bol. Pour réduire ce risque, coupez les ingrédients en petits morceaux et ajoutez un peu de liquide avant de mixer.
- Si vous mixez des aliments chauds, retirez le couvercle pour laisser échapper la vapeur et couvrez-le d'un torchon pour éviter les éclaboussures.

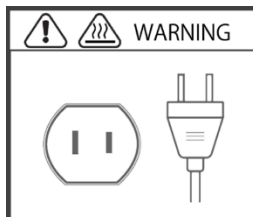
- Maintenez légèrement le couvercle en place pendant le mixage, surtout à pleine vitesse ou à grande vitesse. La pression exercée par les ingrédients peut parfois soulever le couvercle.
- Commencez à mixer à faible vitesse et augmentez progressivement jusqu'à la vitesse souhaitée. Cela évite les à-coups soudains qui peuvent éclabousser les ingrédients ou solliciter le moteur.
- Ne faites pas fonctionner le mixeur pendant de longues périodes consécutives. Si vous mixez par lots, laissez le moteur refroidir entre chaque utilisation pour éviter toute surchauffe et tout risque de griller.
- Faire fonctionner le moteur à vide peut surchauffer les lames et le moteur, réduisant ainsi la durée de vie du mixeur et pouvant l'endommager.
- N'insérez pas vos doigts, cuillères ou tout autre outil dans le bol du mixeur pendant son fonctionnement. Éteignez-le toujours et débranchez-le avant d'utiliser une spatule ou un grattoir.
- Attendez toujours l'arrêt complet des lames avant de retirer le couvercle ou de retirer le bol de son socle. Cela permet d'éviter les blessures accidentelles.
- Lavez le bol, le couvercle et les lames rapidement après utilisation pour éviter que les aliments ne durcissent et n'attachent. Cela permet également d'éviter l'accumulation d'odeurs et la prolifération de bactéries.
- Les lames sont extrêmement tranchantes. Utilisez une petite brosse ou une éponge sur un bâton pour nettoyer autour d'elles plutôt que vos mains, qui peuvent facilement se couper.
- Après le lavage, assurez-vous que toutes les pièces, en particulier le socle des lames, sont bien sèches avant de les remonter ou de les ranger afin d'éviter la rouille et de maintenir l'hygiène.
- Rangez et utilisez toujours le mixeur hors de portée des enfants. Si des enfants aident en cuisine, surveillez-les attentivement pour éviter les blessures.

INSTRUCTIONS SPÉCIALES :

- La protection contre la surchauffe est un dispositif de sécurité conçu pour empêcher le mixeur d'atteindre des températures dangereusement élevées, susceptibles de l'endommager ou de présenter des risques pour la sécurité. En cas de surchauffe, suivez ces précautions pour une manipulation sûre et éviter tout dommage ou blessure :
 1. Éteignez immédiatement le mixeur à l'aide du bouton marche/arrêt. En l'absence de réaction, débranchez-le.
 2. Laissez le mixeur refroidir naturellement. Cela peut prendre de 5 à 20 minutes.

3. Une fois le mixeur refroidi, recherchez la cause de la surchauffe. Voici les causes courantes :
 - Fonctionnement du mixeur trop longtemps sans interruption.
 - Mixage de préparations épaisses ou denses sans quantité suffisante de liquide.
 - Surcharge du bol.
 - Blocage ou obstruction des lames.
 - Mauvaise ventilation autour de la base du mixeur.
 4. Rebranchez et rallumez le mixeur. Si le mixeur fonctionne normalement, la protection contre la surchauffe a fait son effet.
 5. Si le problème persiste, consultez la politique de garantie en page 9 pour obtenir des conseils.
- Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire le risque d'emmêlement ou de trébuchement avec un cordon plus long. L'utilisation d'une rallonge avec le mixeur est déconseillée. Cependant, si vous devez en utiliser une :
 - La puissance nominale indiquée sur la rallonge doit être au moins égale à celle du mixeur.
 - Disposez la rallonge de manière à ce qu'elle ne pende pas sur le plan de travail ou la table, où l'on pourrait trébucher ou la tirer.

AVERTISSEMENT : Le mixeur est équipé d'une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre) afin de réduire le risque de choc électrique, ce qui constitue une mesure de sécurité. La fiche est conçue pour s'insérer dans une prise polarisée dans un seul sens. Si vous ne parvenez pas à insérer la fiche dans la prise, essayez de l'inverser. Si la fiche ne s'insère toujours pas, contactez un électricien qualifié. N'utilisez jamais la fiche avec une rallonge si vous ne pouvez pas l'insérer complètement dans la rallonge. Ne modifiez pas la fiche et n'essayez pas de contourner ses dispositifs de sécurité.



**POUR USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT !
VEUILLEZ LIRE LES INSTRUCTIONS AVANT
L'UTILISATION ET CONSERVER POUR
RÉFÉRENCE FUTURE.**

PIÈCES



1	Base
2	Panneau de Commande
3	Ensemble de Lames
4	Bocal en Verre (1.25L/42oz)
5	Poignée
6	Couvercle
7	Bouchon Doseur (30mL/1oz)
8	Rangement du Cordon (En Bas)
9	Pieds Antidérapants

Niveau de Vitesse		
PULSE/ OFF	Courtes impulsions à grande vitesse pour broyer les ingrédients durs ou pour un contrôle précis.	Idéal pour hacher, piler de la glace ou préparer des mélanges épais sans surmixer.
		Utilisez-le pour un mélange rapide ou pour éliminer les blocages.
LOW		
1	Mixage doux.	Idéal pour mélanger des liquides, des pâtes légères ou des fruits tendres.
		Idéal pour commencer avec des ingrédients plus délicats.
2	Mixage léger avec un peu plus de puissance.	Convient aux fruits tendres, aux smoothies légers et aux soupes.

		Permet d'éviter de trop réduire en purée les textures délicates.
3	Mixage faible à moyen.	Idéal pour les sauces crémeuses, les vinaigrettes ou les shakes protéinés.
		Commence à décomposer les solides mous plus efficacement.
4	Mélange moyen pour les mélanges légèrement plus épais.	Idéal pour les smoothies aux fruits, la pâte à crêpes et les purées légères.
		Lisse les fibres molles et se mélange bien aux liquides.
5	Mélange plus puissant pour les tâches de densité moyenne.	Idéal pour mixer les légumes-feuilles, les légumes cuits et les soupes texturées.
		Permet de mélanger les mélanges plus épais avec ajout de liquide.
HIGH		
6	Mixage moyen-élevé pour plus de résistance.	Idéal pour les milkshakes, le houmous onctueux ou les sauces crémeuses.
		Permet de mélanger des ingrédients légèrement plus durs.
7	Mixage à grande vitesse pour les aliments fibreux ou denses.	Idéal pour les smoothies verts, les sauces à base de noix ou les mélanges de fruits surgelés.
		Lisse les textures avec plus d'effort.
8	Puissance supérieure pour les mélanges épais et fibreux.	Convient pour piler de la glace, les desserts glacés et les smoothies épais.
		Réduit la granulation et gère mieux les mélanges durs.
9	Vitesse très élevée pour des résultats lisses et homogènes.	Idéal pour les beurres de noix, les mélanges glacés épais ou les purées crémeuses.
		Lisse les ingrédients durs avec un minimum de morceaux.

10	Vitesse maximale pour des textures ultra-onctueuses.	Idéal pour les purées fines, les laits de noix et pour broyer les graines ou les peaux.
		Produit des textures soyeuses et des résultats parfaitement liquéfiés.

AVANT D'UTILISER LE MIXEUR ÉLECTRIQUE

1. Vérifiez que le mixeur et toutes ses pièces (base, bol en verre, lames, couvercle et bouchon doseur) sont présents et en bon état.
2. Pour démonter le mixeur :
 - a. Bouchon doseur : Tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'arrête, puis retirez-le du couvercle.
 - b. Couvercle : Retirez-le délicatement du bocal en verre.
 - c. Bocal en verre : Soulevez-le à la verticale par la base.
 - d. Ensemble de lames : Retournez le bocal en verre. Tournez l'ensemble de lames dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, puis retirez-le du bocal en verre.

3. Lavez et séchez le bol en verre, les lames, le couvercle et le bouchon doseur à l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez soigneusement chaque pièce.

AVERTISSEMENT : Ne plongez pas le mixeur dans l'eau ni dans aucun autre liquide. Seuls le bol en verre, le couvercle et le bouchon doseur passent au lave-vaisselle.

4. Essuyez la base avec un chiffon propre et humide pour éliminer toute poussière ou résidu.
5. Pour remonter le mixeur :
 - a. Ensemble de lames : Retournez le bocal en verre. Insérez l'ensemble de lames dans l'ouverture inférieure, puis faites-le tourner jusqu'à ce qu'il soit bien serré.
 - b. Bocal en verre : Placez-le à la verticale sur la base.
 - c. Couvercle : Appuyez fermement sur le haut du bocal en verre.
 - d. Bouchon doseur : Insérez-le dans le couvercle et faites-le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer.

UTILISATION DU MIXEUR ÉLECTRIQUE

1. Placez le mixeur sur une surface plane et stable.
2. Retirez le couvercle et versez les ingrédients dans le bol en verre.
3. Remettez le couvercle et branchez le cordon d'alimentation.
4. Pour utiliser le mixeur :

- a. Pour utiliser les vitesses 1 à 5 : Appuyez sur le bouton « LOW », puis sur la vitesse souhaitée (1 à 5).
 - b. Pour utiliser les vitesses 6 à 10 : Appuyez sur le bouton « HIGH », puis sur la vitesse souhaitée (6 à 10).
 - c. Pour utiliser le mode pulsation : Appuyez brièvement sur le bouton « PULSE/OFF ».
 - d. Pour arrêter le mixage : Appuyez sur le bouton « PULSE/OFF ».
5. Après le mixage, retirez le couvercle et soulevez le bol en verre de la base pour verser les ingrédients mixés dans un verre.
 6. Si vous continuez le mixage, rincez rapidement le bol avant d'ajouter de nouveaux ingrédients.
 7. Une fois terminé, débranchez le cordon d'alimentation pour plus de sécurité et placez le bocal en verre dans l'évier pour le nettoyer.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Pour démonter le mixeur :
 - a. Bouchon doseur : Tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'arrête, puis retirez-le du couvercle.
 - b. Couvercle : Retirez-le délicatement du bocal en verre.
 - c. Bocal en verre : Soulevez-le à la verticale par la base.
 - d. Ensemble de lames : Retournez le bocal en verre. Tournez l'ensemble de lames dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, puis retirez-le du bocal en verre.
2. Lavez et séchez le bol en verre, les lames, le couvercle et le bouchon doseur à l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez soigneusement chaque pièce.
AVERTISSEMENT : Ne plongez pas le mixeur dans l'eau ni dans aucun autre liquide. Seuls le bol en verre, le couvercle et le bouchon doseur passent au lave-vaisselle.
3. Essuyez la base avec un chiffon propre et humide pour éliminer tout résidu.
4. Pour remonter le mixeur :
 - a. Ensemble de lames : Retournez le bocal en verre. Insérez l'ensemble de lames dans l'ouverture inférieure, puis faites-le tourner jusqu'à ce qu'il soit bien serré.
 - b. Bocal en verre : Placez-le à la verticale sur la base.
 - c. Couvercle : Appuyez fermement sur le haut du bocal en verre.
 - d. Bouchon doseur : Insérez-le dans le couvercle et faites-le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer.
5. Rangez le mixeur dans un endroit sec et sûr jusqu'à la prochaine utilisation.



© 2025 Brentwood Appliances, Inc.