



© 2025 Brentwood Appliances, Inc.

PROFESSIONAL ELECTRIC BLENDER

LICUADORA ELÉCTRICA PROFESIONAL

MIXEUR ÉLECTRIQUE PROFESSIONNEL

ITEM NO: JBS-1000BK



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.


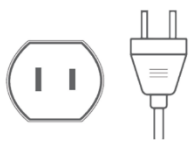
- Do not insert your fingers, spoons, or any tools into the blender jar while it is operating. Always turn it off and unplug it before using a spatula or scraper.
- Always wait until the blades stop spinning completely before removing the lid or taking off the jar from the base. This helps avoid accidental 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	Jar (2L/68oz)
5	Handle
6	Lid with Handle
7	Measuring Cap (30mL/1oz)
8	Lid Unlock Button
9	Cord Storage (Bottom)
10	Anti-Slip Feet

Control Panel	
ON/OFF	Turns the blender on or off.
	Used to start, stop, or interrupt any blending process.
LOW	Activates the lower speed.
	Ideal for gentle blending tasks such as: <ul style="list-style-type: none"> • Soft fruits and vegetables • Mixing liquids • Light batters and sauces • Starting a blend gradually before increasing speed
ICE CRUSH	Designed to break down ice and other hard, frozen ingredients.
	Uses short, high-power bursts to shatter ice cubes efficiently.
	Great for: <ul style="list-style-type: none"> • Frozen drinks like smoothies and slushies • Chopping ice without damaging the motor or blades • Preparing frozen fruits for blending

SMOOTHIE	A pre-programmed or dedicated mode for making smooth, creamy blends.
	Typically cycles through different speeds automatically for the best consistency.
	Ideal for: <ul style="list-style-type: none"> • Fruit and vegetable smoothies • Protein shakes • Blended yogurt or milk-based drinks
PULSE	Provides short bursts of maximum power if the button is held.
	Gives you more control for coarse or quick blending.
	Ideal for: <ul style="list-style-type: none"> • Chopping ingredients like onions or nuts • Mixing chunky salsas • Breaking up ice or starting thick blends
HIGH	Activates the higher speed.
	Used for powerful blending tasks that need more force and faster blade movement.
	Ideal for: <ul style="list-style-type: none"> • Crushing ice • Blending frozen fruits • Making nut butters, thick smoothies, or purees

BEFORE USING THE PROFESSIONAL ELECTRIC BLENDER

1. Check that the blender and all its parts—the base, jar, 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: Push the lid unlock button toward the measuring cap—the handle will lift up suddenly. Then, gently pull the lid up and off the jar using the handle.
 - c. Jar: Using the handle, rotate the jar counterclockwise, then lift it straight up from the base.

NOTE: The blade assembly is not removable.

3. Wash and dry the jar, 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 jar 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. Jar: Place it onto the base with the handle positioned on the right side, then rotate the jar clockwise using the handle to secure.
 - b. Lid: Press it firmly into the top of the jar with the handle positioned on the right side. Then, push the handle down until you hear a click—this locks the lid in place and prevents it from being removed.
 - c. Measuring cap: Insert it into the lid and rotate it clockwise to secure.

USING THE PROFESSIONAL ELECTRIC BLENDER

1. Place the blender on a flat, stable surface.
2. Remove the lid and add the ingredients into the jar.
3. Place the lid back securely and plug in the power cord.
4. Press the “ON/OFF” button to turn on the blender, then choose your desired mode.
5. After blending, remove the lid and lift the 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, press the “ON/OFF” button to turn off the blender, unplug the power cord for safety and place the 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: Push the lid unlock button toward the measuring cap—the handle will lift up suddenly. Then, gently pull the lid up and off the jar using the handle.
 - c. Jar: Using the handle, rotate the jar counterclockwise, then lift it straight up from the base.

NOTE: The blade assembly is not removable.

2. Wash and dry the jar, 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 jar 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. Jar: Place it onto the base with the handle positioned on the right side, then rotate the jar clockwise using the handle to secure.

- b. Lid: Press it firmly into the top of the jar with the handle positioned on the right side. Then, push the handle down until you hear a click—this locks the lid in place and prevents it from being removed.
 - c. 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 (frasco, 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 el frasco. 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.

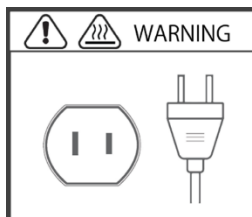
- Comience a licuar a baja velocidad y aumente gradualmente hasta la deseada. Esto evita picos repentinos que puedan salpicar los ingredientes o forzar el motor.
- No utilice la licuadora durante períodos prolongados. Si licúa en tandas, deje que el motor se enfríe entre tandas para evitar el sobrecalentamiento 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 el frasco 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.



**¡SOLO PARA USO DOMÉSTICO! LEA
LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR Y
GUARDE PARA REFERENCIA FUTURA.**

PARTES



1	Base
2	Panel de Control
3	Conjunto de Cuchillas
4	Frasco (2L/68oz)
5	Mango
6	Tapa con Mango
7	Tapa Medidora (30mL/1oz)
8	Botón de Desbloqueo de la Tapa
9	Almacenamiento del Cordón (Parte Inferior)
10	Pies Antideslizantes

Panel de Control	
ON/OFF	Enciende o apaga la licuadora.
	Se utiliza para iniciar, detener o interrumpir cualquier proceso de licuado.
LOW	Activa la velocidad más baja.
	Ideal para licuar suavemente, como: <ul style="list-style-type: none"> • Frutas y verduras blandas • Mezclar líquidos • Masas y salsas ligeras • Iniciar el licuado gradualmente antes de aumentar la velocidad
ICE CRUSH	Diseñada para triturar hielo y otros ingredientes duros y congelados.
	Utiliza ráfagas cortas de alta potencia para romper cubitos de hielo eficientemente. Ideal para:

	<ul style="list-style-type: none"> • Bebidas congeladas como batidos y granizados • Picar hielo sin dañar el motor ni las cuchillas • Preparar frutas congeladas para licuar
SMOOTHIE	Un modo preprogramado o dedicado para preparar batidos suaves y cremosos.
	Normalmente, alterna entre diferentes velocidades automáticamente para obtener la mejor consistencia.
	Ideal para: <ul style="list-style-type: none"> • Smoothies de frutas y verduras • Batidos de proteínas • Yogur licuado o bebidas a base de leche
PULSE	Ofrece breves ráfagas de máxima potencia si se mantiene presionado el botón.
	Le brinda mayor control para licuados gruesos o rápidos.
	Ideal para: <ul style="list-style-type: none"> • Picar ingredientes como cebolla o nueces • Mezclar salsas con trozos • Triturar hielo o preparar batidos espesos
HIGH	Activa la velocidad más alta.
	Se utiliza para licuados potentes que requieren más fuerza y un movimiento más rápido de las cuchillas.
	Ideal para: <ul style="list-style-type: none"> • Picar hielo • Licuar frutas congeladas • Preparar mantequillas de nueces, batidos espesos o purés

ANTES DE USAR LA LICUADORA ELÉCTRICA PROFESIONAL

1. Compruebe que la licuadora y todas sus piezas (base, frasco, tapa y tapa medidora) estén presentes y sin daños.
2. Para desmontar la licuadora:
 - a. Tapa medidora: Gírelo en sentido contrario a las agujas del reloj hasta el tope y luego sáquelo de la tapa.
 - b. Tapa: Presione el botón de desbloqueo de la tapa hacia la tapa medidora; el asa se levantará repentinamente. Luego, tire suavemente de la tapa hacia arriba y sepárela del frasco usando el asa.
 - c. Frasco: Con el asa, gire el frasco en sentido contrario a las agujas del reloj y levántela de la base.

NOTA: El conjunto de cuchillas no es extraíble.

3. Lave y seque el frasco, la tapa y la tapa medidora 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 el frasco y la tapa medidora son aptos para lavavajillas.

4. Limpie la base con un paño limpio y húmedo para eliminar cualquier polvo o residuo.
5. Para volver a montar la licuadora:
 - a. Frasco: Colóquelo sobre la base con el asa a la derecha y gírelo en sentido horario usando el asa para asegurarlo.
 - b. Tapa: Presiónela firmemente en la parte superior del frasco con el asa a la derecha. Luego, presione el asa hacia abajo hasta que oiga un clic; esto fija la tapa en su lugar y evita que se retire.
 - c. Tapa medidora: Introdúzcala en la tapa y gírela en sentido horario para asegurarla.

USO DE LA LICUADORA ELÉCTRICA PROFESIONAL

1. Coloque la licuadora sobre una superficie plana y estable.
2. Retire la tapa y agregue los ingredientes a el frasco.
3. Vuelva a colocar la tapa firmemente y enchufe el cable de alimentación.
4. Presione el botón de encendido/apagado para encender la licuadora y luego seleccione el modo deseado.
5. Después de licuar, retire la tapa y levante el frasco de la base para verter los ingredientes licuados en un vaso.
6. Si licua más, enjuague rápidamente el frasco antes de agregar nuevos ingredientes.
7. Al terminar, presione el botón de encendido/apagado para apagar la licuadora, desenchufe el cable de alimentación por seguridad y coloque el frasco en el fregadero para limpiarla.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Para desmontar la licuadora:
 - a. Tapa medidora: Gírela en sentido contrario a las agujas del reloj hasta el tope y luego sáquela de la tapa.
 - b. Tapa: Presione el botón de desbloqueo de la tapa hacia la tapa medidora; el asa se levantará repentinamente. Luego, tire suavemente de la tapa hacia arriba y retírela de el frasco usando el asa.

- c. Frasco: Usando el asa, gire el frasco en sentido contrario a las agujas del reloj y levántela de la base.

NOTA: El conjunto de cuchillas no es extraíble.

2. Lave y seque el frasco, la tapa y la tapa medidora 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 el frasco y la tapa medidora son aptas para lavavajillas.

3. Limpie la base con un paño limpio y húmedo para eliminar cualquier residuo.
4. Para volver a montar la licuadora:
 - a. Frasco: Colóquela sobre la base con el asa a la derecha y gírela en sentido horario usando el asa para asegurarla.
 - b. Tapa: Presiónela firmemente en la parte superior del vaso con el asa a la derecha. Luego, presione el asa hacia abajo hasta que oiga un clic; esto fija la tapa en su lugar y evita que se pueda retirar.
 - c. 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.

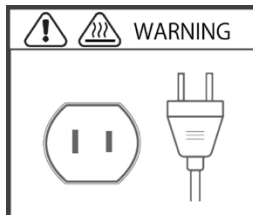
- Maintenez légèrement le couvercle en place pendant le mixage, surtout à pleine vitesse ou à grande vitesse. La pression exercée par les ingrédients peut parfois soulever le couvercle.
- Commencez à mixer à faible vitesse et augmentez progressivement jusqu'à la vitesse souhaitée. Cela évite les à-coups 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 (2L/68oz)
5	Poignée
6	Couvercle avec Poignée
7	Bouchon Doseur (30mL/1oz)
8	Bouton de Déverrouillage du Couvercle
9	Rangement du Cordon (En Bas)
10	Pieds Antidérapants

Panneau de Commande	
ON/OFF	Allume et éteint le mixeur.
	Permet de démarrer, d'arrêter ou d'interrompre le mixage.
LOW	Active la vitesse inférieure.
	Idéal pour les tâches de mixage en douceur telles que : <ul style="list-style-type: none"> • Fruits et légumes tendres • Mélange de liquides • Pâtes et sauces légères • Démarrer le mixage progressivement avant d'augmenter la vitesse
ICE CRUSH	Conçu pour briser la glace et autres ingrédients durs et congelés.
	Utilise de courtes impulsions puissantes pour briser efficacement les glaçons. Idéal pour : <ul style="list-style-type: none"> • Boissons glacées comme les smoothies et les granités

	<ul style="list-style-type: none"> • Hacher la glace sans endommager le moteur ni les lames • Préparer les fruits congelés pour le mixage
SMOOTHIE	Un mode préprogrammé ou dédié pour des mélanges onctueux et crémeux.
	Le mixeur passe automatiquement d'une vitesse à l'autre pour une consistance optimale.
	Idéal pour : <ul style="list-style-type: none"> • Smoothies aux fruits et légumes • Shakes protéinés • Yaourts mixés ou boissons lactées
PULSE	Fournit de courtes poussées de puissance maximale si le bouton est maintenu enfoncé.
	Vous offre un meilleur contrôle pour un mixage grossier ou rapide.
	Idéal pour : <ul style="list-style-type: none"> • Hacher des ingrédients comme des oignons ou des noix • Mixer des salsas épaisses • Briser de la glace ou préparer des mélanges épais
HIGH	Active la vitesse supérieure.
	Utilisé pour les tâches de mixage puissantes nécessitant plus de force et un mouvement de lame plus rapide.
	Idéal pour : <ul style="list-style-type: none"> • Piler de la glace • Mixer des fruits surgelés • Préparer des beurres de noix, des smoothies épais ou des purées

AVANT D'UTILISER LE MIXEUR ÉLECTRIQUE PROFESSIONNEL

1. Vérifiez que le mixeur et toutes ses pièces (base, bol en verre, 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 la butée, puis retirez-le du couvercle.
 - b. Couvercle : Poussez le bouton de déverrouillage du couvercle vers le bouchon doseur ; la poignée se soulèvera brusquement. Ensuite, tirez délicatement le couvercle vers le haut et retirez-le du bol à l'aide de la poignée.
 - c. Bol : À l'aide de la poignée, tournez le bol dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, puis soulevez-le de la base.

REMARQUE : Le bloc-lames n'est pas amovible.

3. Lavez et séchez le bol, 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 et le bouchon doseur passent au lave-vaisselle.

4. Essuyez la base avec un chiffon propre et humide pour enlever toute poussière ou résidu.
5. Pour remonter le mixeur :
 - a. Bocal : Placez-le sur la base, la poignée à droite, puis faites-le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer.
 - b. Couvercle : Appuyez fermement sur le couvercle, la poignée à droite. Poussez ensuite la poignée vers le bas jusqu'à entendre un clic : le couvercle est verrouillé et ne peut plus être retiré.
 - c. 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 PROFESSIONNEL

1. Placez le mixeur sur une surface plane et stable.
2. Retirez le couvercle et ajoutez les ingrédients dans le bol.
3. Remettez le couvercle et branchez le cordon d'alimentation.
4. Appuyez sur le bouton « ON/OFF » pour allumer le mixeur, puis choisissez le mode souhaité.
5. Après avoir mixé, retirez le couvercle et soulevez le bol de la base pour verser les ingrédients mixés dans un verre.
6. Si vous continuez à mixer, rincez rapidement le bol avant d'ajouter de nouveaux ingrédients.
7. Une fois terminé, appuyez sur le bouton « ON/OFF » pour éteindre le mixeur, débranchez le cordon d'alimentation par sécurité et placez le bol 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 la butée, puis retirez-le du couvercle.
 - b. Couvercle : Poussez le bouton de déverrouillage du couvercle vers le bouchon doseur ; la poignée se soulèvera brusquement. Ensuite, tirez délicatement le couvercle vers le haut et retirez-le du bol à l'aide de la poignée.

- c. Bol : À l'aide de la poignée, tournez le bol dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, puis soulevez-le de la base.

REMARQUE : Le bloc-lames n'est pas amovible.

2. Lavez et séchez le bol, le couvercle et le bouchon doseur à l'eau chaude savonneuse ; rincez et séchez soigneusement chaque pièce.

AVERTISSEMENT : Ne plongez pas le mixeur dans l'eau ni dans aucun autre liquide. Seuls le bol 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. Bol : Placez-le sur la base, la poignée vers la droite, puis faites-le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre en utilisant la poignée pour le fixer.
 - b. Couvercle : Appuyez fermement sur le couvercle du bol, la poignée étant positionnée sur le côté droit. Ensuite, appuyez sur la poignée jusqu'à entendre un clic : le couvercle est verrouillé et ne peut plus être retiré.
 - c. Bouchon doseur : Insérez-le dans le couvercle et tournez-le 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.