



BY EURO CUISINE

10 oz **Personal Blender**
Mélangeur personnel 280 ml
Licuada personal 280 ml

Shakes, smoothies, juices and more
Frappés, boissons fouettées, jus, et bien plus
Batidos, licuados, jugos y más

Complete 6 piece set
Ensemble complet de 6 pièces
Juego completo de 6 piezas

Items MM1R, MM2G, MM3B & MM4W



Thank you for choosing the Mini Mixx personal blender by Euro Cuisine®. This powerful and versatile blender quickly and conveniently makes delicious smoothies and juices to support your healthy, on-the-go lifestyle.

READ CAREFULLY BEFORE USE
SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE
FOR HOUSEHOLD USE

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- Read all instructions.
- Do not use for commercial purposes. The manufacturer will not accept responsibility for any inappropriate use or failure to comply with the instructions, and the warranty will be voided as a result.
- To protect against risk of electrical shock, do not immerse the motor base in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are supervised or receive instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Never use unauthorized accessories that are not supplied by the local agent.



- Do not leave the appliance running unattended.
- Before connecting the appliance, check if the voltage indicated on the appliance (AC120V) corresponds to the local voltage.
- Always unplug the appliance when not in use or before cleaning.
- Always unplug the appliance before you assemble, disassemble or move the blender or its accessories.
- Always unplug the appliance if the blades get stuck.
- Always place the appliance on a flat and stable work surface.
- Do not move the appliance during operation.
- Avoid contacting moving parts.
- Do not operate any appliance that has a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner.
- Contact the manufacturer at their customer service telephone number for information on examination, repair, or adjustment.
- The use of attachments, including canning jars, is not recommended by the manufacturer and may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let the cord hang over the edge of a table or counter.
- Do not use to stir hot liquids.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

Polarization:

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will 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 modify the plug in any way.

WARNING

- Do not blend non-food items.
- Do not use the blender to blend hard food, like bones, as this could damage the blades.
- Do not add hot ingredients over 40°C / 104°F.
- Always properly fasten the blade unit into the bottle before blending.
- To reduce the risk of injury, never place the blade unit on the motor base without the bottle securely fastened.
- Do not exceed the maximum level indicated on the bottle.
- Do not use the appliance for prolonged periods of time.
- Do not put the bottle, blade unit, lid, motor base, or any of the parts in a microwave oven.
- Do not touch any moving parts during operation.
- To reduce the risk of severe personal injury or damage to the device, keep hands and utensils away from the cutting blades while blending food. A scraper may be used, but only when the blender is not running.
- Do not leave the unit unattended while in use.
- Do not use the unit in the presence of children without adult supervision.

WARNING

- This device must not be used by children. Make sure the device and the power cord are out of reach of children.
- This unit can be used by individuals with mental, physical and / or sensory-affected abilities, as long as they have been trained on its use and are fully aware of the risks involved in its use.
- **To prevent overheating, do not operate the unit continuously for more than 2 cycles of 30 continuous seconds each. Allow it to rest for 5 minutes before using it again. After two cycles, allow the unit to cool completely before using it again.**
- To reduce the risk of injury and leakage, make sure the blade unit is securely screwed onto the bottle before placing it onto the motor base and operating the appliance.
- Do not use the unit outdoors if exposed to inclement weather, such as rain or other wet conditions.
- Blades are sharp; handle carefully.
- Check that the clear sealing ring is placed properly around the blade assembly and that the blade assembly is completely placed inside the threaded base unit before each use.
- Bottles, motor base and all accessories are not suitable for use in the microwave and may result in damage to the appliance.
- Do not mix or blend carbonated beverages. Built-up pressure from released gases can cause container to burst, resulting in possible injury.
- Do not put hot liquids or hot food in any of the blending bottles before blending. Start with cool or room temperature ingredients. Due to the friction of the blades, heated ingredients can create internal pressure in a sealed blending bottle, which may erupt upon opening and cause thermal injury.

WARNING

- Do not run the unit with empty bottles, since this can damage the unit.
- **Friction from rotating blades can cause ingredients to heat and generate internal pressure in the sealed bottle. Do not operate continuously for more than 30 seconds. If the bottle is warm to the touch, allow it to cool before carefully opening it, pointed away from your body.**
- Never permit any blended mixture to sit inside a sealed bottle without first releasing the internal pressure. Do not allow blended mixtures to sit for long periods in a sealed container. Sugars in fruits and vegetables can ferment, causing pressure to build up and expand in the bottle which, in turn, can cause ingredients to burst and spray out when the bottle is moved or opened.
- Never use the blade unit to blend without liquid. The blades will get damaged.
- The unit is not intended to be used as an ice crusher, or without liquids. To mix a delicious cold smoothie, we recommend you to use frozen fruit and chilled liquids.
- Never remove the bottle/blade unit from the motor base before the motor comes to a complete stop. Removing the bottle/blade unit while the motor base is still running may cause damage to the blade coupling or motor gear.
- To stop the motor, stop pressing the bottle. For more safety, unplug the unit and then lift the bottle to unscrew the threaded base unit by turning it counterclockwise.

Specifications:

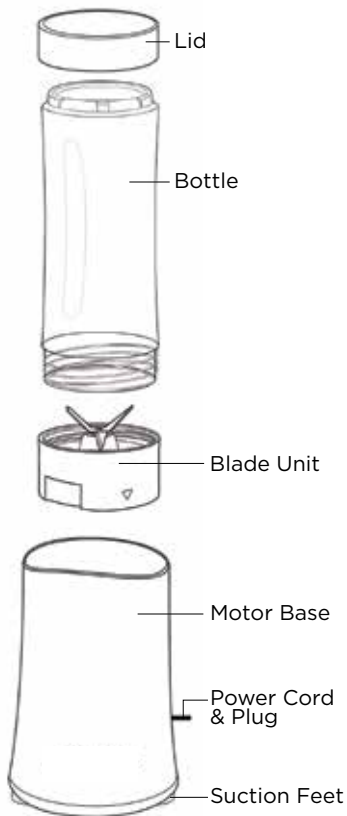
Power supply: AC120 Volts, 60Hz

Power consumption: 150 Watts

Rotation per minute (approx.): 20000 RPM

Volume of the bottle: 10 oz - 280 ml

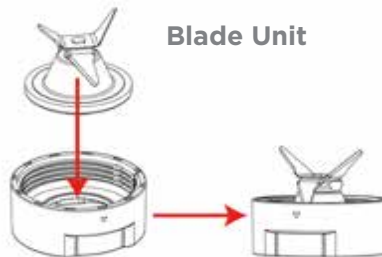
PARTS



ASSEMBLY

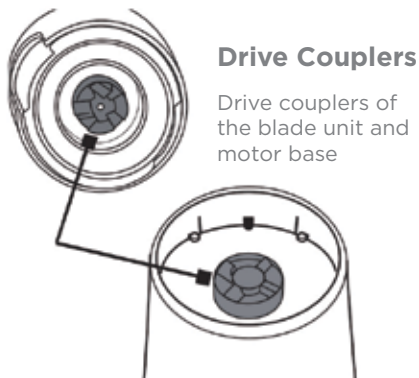
The blade unit comes assembled when you first receive the blender; however, on occasion you might need to deep clean and disassemble the blade unit as per the instructions in the following page. This is how you would assemble it back.

- Place the clear sealing ring around the blade assembly.
- Ensure the clear sealing ring is fully and evenly tucked in place.
- Place the blade assembly into the threaded base unit.
- Press in the middle of the blades, and the blade assembly will snap inside the threaded base unit.
- Ensure that the blade assembly is fully and evenly tucked in place and held firmly to the threaded base unit.



Caution:

The drive couplers are made of rubber and could look slightly worn and covered with some black powder during daily use. This is not product damage. If the bottle is not set up properly on the motor base during use, or if you are blending abnormal volumes of food, the drive couplers could wear out quickly. If this happens, please contact Euro Cuisine Inc at 562-659-7810 or email us at info@eurocuisine.net



BEFORE THE FIRST USE:

Prior to using your personal blender for the first time, please read all safety and operating instructions thoroughly. Please make sure to follow the steps below before using this appliance.

1. Remove all packaging material and ensure that the power cord is unplugged.
2. Wipe the motor base of the personal blender with a soft cloth. Do not immerse in water or other liquids.
3. Remove the blade unit from the bottles and wash the bottles, lids, and blade unit with warm, soapy water.
4. Make sure the sealing ring is properly placed around the blades to avoid any leakage and damage to the unit during operation.

The Mini Mixx personal blender is designed to blend smoothies and juice. It is only suitable for blending ingredients with liquid (water, milk, juice...). The appliance is not intended for fine chopping or slicing. Do not use this appliance to blend non-food items.

NON-RECOMMENDED INGREDIENTS

Ice cubes only

Your personal blender is not an ice crusher, and it is not intended to crush ice without water or juice.

Recommended ice cube size is around 2 cm / 3/4 inch or around 30 gr / 1oz max.

Meat / Fish only

It is not meant for chopping or grinding meat or fish.

Bread Dough - Egg whites

Do not use the personal blender to beat egg whites or kneading bread dough.

INGREDIENTS TO BLEND WITH WATER / JUICE

Sticky Ingredients

Example: red beans and boiled potatoes...

Dry Ingredients

Example: cheese, dry seaweed, ginseng, sesame, coffee beans, almonds.

Caution:

Overloading the personal blender could activate the protection device to stop the appliance. If this happens, stop and follow these procedures.

- Unplug the base unit from the wall electrical outlet.
- Let the unit cool down for 30 minutes, then you may blend again.

HOW TO USE:

1 - Prepare the ingredients according to the recipe.

We suggest ingredients be cut into small pieces, no larger than 3/4 inch. For best results, use a proportion of 40% liquid and 60% fruit, vegetable, ice...

Add the ingredients to the bottle in the following order:

- A. Ice cubes
- B. Ingredients with little water content (apples, carrots, bananas...)
- C. Green vegetables
- D. Ingredients with more water content (oranges, grapefruit...)
- E. Liquid (water - milk - juice...)

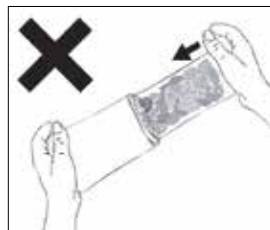
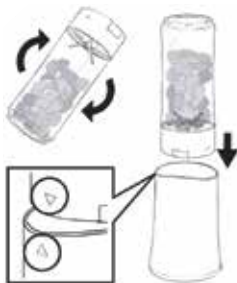


2 - Screw the blade unit, making sure it is screwed properly onto the bottle.



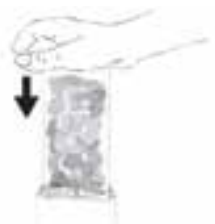
3 - Place the motor base on a flat surface where the suction feet can attach firmly.

4 - Turn the bottle upside down and place it onto the motor base.



5 - Plug-in the motor base into an electrical outlet.

6 - Capable of 2 function modes: One-touch pulse mode or press down for continuous blending operation. We recommend the pulse action for better results.



Caution:

- Continuous blending for a period of more than 30 seconds is not recommended.
- We recommend blending by PULSE actions several times for best results.
- Do not move the motor base during the blending process. Make sure the suction feet are well attached to a surface.
- Do not tilt the bottle during blending.
- If the ingredients are stuck at the top of the bottle, lift up the bottle and shake it to mix the ingredients.

7 - Stop pressing the bottle to stop the blending process.



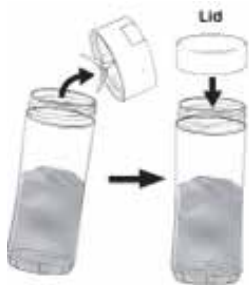
8 - Lift up the bottle and turn it upside down.

Caution:

- Lift up the bottle only when the motor rotation has stopped. The blades could continue in motion for a few seconds, even when the motor base has stopped.
- Do not touch the blades with bare hands. Store the blade unit in a safe place.
- Unplug from power supply after use.



9 - Unscrew the blade unit and remove it, then screw the lid onto the bottle for storage or drinking on the go.



CLEANING SAFEGUARDS

- Always unplug the personal blender when cleaning or assembling.
- Immediately after use, rinse the threaded base unit with the blade assembly and the bottles to prevent debris from drying and sticking to the bottles - if necessary, use a dish brush to loosen any debris.
- Hand wash the threaded base unit with the blade assembly only with mild dish soap and warm water (not hot).
- Dry immediately.
- For tough debris, fill the bottles 1/2 full with warm (not hot) and mild soapy water. Then, simply twist-on the blade unit and give it a shake for 30-45 seconds. Follow up with a quick brushing.
- **Do not put the threaded base unit and the blade assembly in the dishwasher** as high temperature can damage the gaskets. Simply hand wash with warm, mild soapy water.
- The blender bottles may be washed on the top rack of the dishwasher only in the normal cycle.

CLEANING SAFEGUARDS

- The blender bottles and threaded base unit should not be immersed in boiling water for any reason, as this will warp the plastic and damage the gaskets.
- **The blade unit (threaded base unit and blade assembly) can be disassembled on occasion for deep cleaning.** To remove the blade assembly from the threaded base unit, simply hold the threaded base unit with both hands and push hard on the drive coupler with both thumbs, and the blade assembly will snap out of the threaded base unit. Be careful, as the blades are sharp (fig 1).
- Remove the clear sealing ring from around the blade assembly for cleaning (fig 2).
- Wash the blade assembly only under running water. Do not place in dishwasher (fig 3 & fig 4).
- Air dry the threaded base unit, the clear sealing ring, and the blade assembly.
- Once air dried, reassemble as per above assembly instructions.

Fig: 1

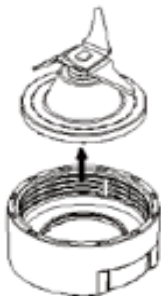


Fig: 2



Fig: 3

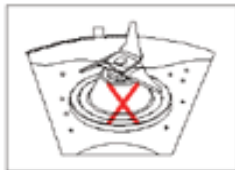


Fig: 4



CLEANING SAFEGUARDS

For the most part the motor base doesn't really get dirty, but if you neglect to twist the blade unit onto the bottle tightly, liquids can leak out and get into the base and activator buttons.

Here's how to clean it up.

Step 1: The most important thing is to first unplug the motor base.

Step 2: Use a soft damp cloth with mild detergent to clean the motor base. Do not use bleach or strong chemical detergents.



- Never immerse the motor base in water or place it in the dishwasher or under running water.
- Handle the blades with extreme care, as the sharp blades could cut your fingers. Never use your fingers or other objects to press the activator buttons down while the motor base is plugged-in.



BY EURO CUISINE



REGISTRATION CARD

Congratulations on your selection of a quality household appliance from Euro-Cuisine. Please complete this product registration and return it to Euro-Cuisine to activate the product warranty. Mail with proof of purchase from the box (the UPC code) or a copy of the sales receipt to:

Euro-Cuisine, Inc.

P.O. box 351208, Los Angeles, CA 90035
888-343-5554 www.eurocuisine.net

Last Name: _____ First Name: _____

Address _____ Male Female

City, State, Zip: _____ Age: _____

Email: _____ Phone: _____

EuroCuisine Product Purchased: _____ Model #: _____

Purchase Date: _____ Purchase Price: _____

Purchased At: _____ Specialty Store Online Department Store
 Mail Order Other Gift

Please remember to mail Proof of Purchase from the box (the UPC code) or a copy of the sales receipt





BY EURO CUISINE

10 oz **Personal Blender**
Mélangeur personnel 280 ml
Licadora personal 280 ml

Registration Card



BY EURO CUISINE



LIMITED 3-YEAR WARRANTY

Euro Cuisine is proud to back this appliance with a limited 3-year warranty. Euro-Cuisine warrants that this product will be free from defects in workmanship or materials under normal home use for three years from the date of the original purchase.

It is suggested that you complete and return the enclosed product registration promptly to facilitate verification of the date of original purchase.

Should you experience any defects as described above in this three-year period, contact Euro-Cuisine at: 888-343-5554, or write us at P.O. box 351208, Los Angeles, CA 90035. When you call, please have the following information available:

- Product Name
- Product Model Number
- Purchase Date
- Proof of Purchase
- Description of Defect

This warranty excludes:

- Damage caused by accident, misuse, or shipment
- Any defects or damages caused by accessories, replacement parts or repair service other than those authorized by Euro-Cuisine
- Retailers or other use for commercial purposes
- Damages caused by failure to follow safeguards section of instruction book

Merci d'avoir choisi le mélangeur personnel Mixx d'Euro Cuisine®. Ce mélangeur puissant et polyvalent prépare rapidement et aisément des frappés et des jus délicieux pour soutenir votre style de vie sain, en cours de route.

LISEZ AVEC ATTENTION AVANT UTILISATION
**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR
RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE**
MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES
MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

ATTENTION : Il est important de toujours suivre les mesures de sécurité de base lors de l'utilisation d'appareils électriques, y compris les mesures suivantes :

- Lisez toutes les instructions.
- N'utilisez pas cet appareil à des fins commerciales. Le fabricant n'assumera aucune responsabilité pour une utilisation non appropriée ou un manque de respect des instructions, et la garantie sera annulée en conséquence.
- Pour vous protéger contre le risque de choc électrique, n'immergez pas la base moteur dans de l'eau ou dans un autre liquide.
- Une supervision étroite est nécessaire lorsqu'un appareil quelconque est utilisé par des enfants ou à proximité d'enfants.
- Les enfants doivent être supervisés afin d'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (enfants inclus) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou ayant un manque d'expérience et de connaissances, sauf si elles sont supervisées ou reçoivent des instructions relatives à l'appareil prodiguées par une personne responsable pour leur sécurité.



- N'utilisez jamais des accessoires non autorisés qui ne sont pas fournis par l'agent local.
- Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Avant de connecter l'appareil, vérifiez si la tension indiquée sur celui-ci (120 V c.a.) correspond à la tension locale.
- Débranchez toujours l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé ou avant son nettoyage.
- Débranchez toujours l'appareil avant de l'assembler, de le désassembler ou lorsque vous déplacez le mélangeur ou ses accessoires.
- Débranchez toujours l'appareil si les lames sont coincées.
- Placez toujours l'appareil sur une surface de travail plate et stable.
- Ne déplacez pas l'appareil pendant qu'il fonctionne.
- Évitez d'entrer en contact avec des pièces mobiles.
- N'utilisez aucun appareil dont le cordon ou la fiche sont endommagés ou après un mauvais fonctionnement, ou s'il est tombé ou a été endommagé de quelque manière que ce soit.
- Adressez-vous au fabricant en appelant son numéro de service à la clientèle pour en apprendre davantage sur une inspection, une réparation ou un ajustement.
- L'utilisation d'accessoires, dont, entre autres, des pots de conserve, n'est pas recommandée par le fabricant et peut créer des blessures.
- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- Ne laissez pas le cordon pendre par-dessus le bord d'une table ou d'un comptoir.
- N'utilisez pas l'appareil pour mélanger des liquides chauds.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

POUR UTILISATION DOMESTIQUE SEULEMENT

Polarisation

Cet appareil est muni d'une prise polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche s'adapte dans une prise polarisée dans un seul sens seulement. Si la fiche ne s'adapte pas complètement dans la prise, inversez la fiche. Si elle ne s'adapte toujours pas, adressez-vous à un électricien qualifié. Ne modifiez pas la prise d'une manière quelconque.

AVERTISSEMENT

- Ne mélangez pas des articles qui ne sont pas des aliments.
- N'utilisez pas le mélangeur pour mélanger des aliments durs, comme des os, étant donné que cela pourrait endommager les lames.
- N'ajoutez pas des ingrédients chauds dont la température dépasse 40°C / 104°F.
- Verrouillez toujours la lame de manière appropriée dans la bouteille avant de mélanger.
- Pour réduire le risque de blessures, ne posez jamais l'unité avec lames sur la base moteur sans que la bouteille ne soit bien attachée.
- Ne dépassez pas le niveau maximum indiqué sur la bouteille.
- N'utilisez pas l'appareil pendant des périodes prolongées.
- Ne mettez pas la bouteille, l'unité avec lames, la base moteur ou une partie quelconque dans un four à micro-ondes.
- Ne touchez aucune pièce mobile pendant son fonctionnement.
- Pour réduire le risque de blessures graves ou d'endommagement de l'appareil, maintenez les mains et les ustensiles à distance des lames coupantes pendant que vous mélangez des aliments. Un racleur peut être utilisé, mais seulement lorsque le mélangeur n'est pas en cours de fonctionnement.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- N'utilisez pas l'appareil en présence d'enfants, sans supervision par une personne adulte.

AVERTISSEMENT

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Assurez-vous que l'appareil et le cordon d'alimentation sont hors de portée des enfants.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités mentales, physiques ou sensorielles affaiblies, tant qu'elles ont été formées pour utiliser ledit appareil et qu'elles sont entièrement conscientes des risques impliqués avec son utilisation.
- **Pour prévenir une surchauffe, ne faites pas fonctionner l'appareil de manière continue sur plus de 2 cycles de 30 secondes ininterrompues chacun. Laissez-le reposer pendant 5 minutes avant de le réutiliser. Après deux cycles, laissez l'appareil se refroidir complètement avant de le réutiliser.**
- Pour réduire le risque de blessures et de fuites, assurez-vous que l'unité avec lames est vissée en toute sécurité sur la bouteille avant de la poser sur la base moteur et de faire fonctionner l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur s'il est exposé à de mauvaises conditions météorologiques, comme la pluie ou d'autres conditions humides.
- Les lames sont tranchantes; manipulez-les avec précaution.
- Vérifiez que l'anneau d'étanchéité transparent est placé de manière adéquate autour de l'ensemble de lames et que ce dernier est entièrement positionné à l'intérieur de l'unité de base filetée avant chaque utilisation.
- L'utilisation des bouteilles, de la base moteur et d'un accessoire quelconque dans un micro-ondes n'est pas appropriée et cela pourrait endommager l'appareil.
- Ne mélangez pas des boissons gazeuses. La pression accumulée en provenance des gaz dégagés pourrait faire éclater le contenant et pourrait créer des blessures.
- Ne mettez pas des liquides ou des aliments chauds dans une bouteille de mélange avant de mélanger. Commencez par des ingrédients froids ou à température ambiante. En raison de la friction des lames, les ingrédients chauffés peuvent créer une pression interne dans une bouteille de mélange scellée et celle-ci pourrait exploser lors de son ouverture et créer des brûlures thermiques.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec des bouteilles vides, étant donné que cela pourrait endommager celui-ci.

AVERTISSEMENT

- **Une friction créée par des lames rotatives peut chauffer les ingrédients et générer une pression interne dans la bouteille scellée. Ne faites pas fonctionner l'appareil de manière continue pendant plus de 30 secondes. Si la bouteille est chaude au toucher, laissez-la refroidir avant de l'ouvrir avec précaution, en la dirigeant dans le sens opposé de votre corps.**
- Ne laissez jamais des ingrédients mélangés reposer à l'intérieur d'une bouteille scellée sans libérer la pression interne au préalable. Ne laissez pas les ingrédients mélangés reposer pendant de longues périodes dans un contenant scellé. Les sucres des fruits et légumes peuvent fermenter et créer une accumulation de pression et s'amplifier dans la bouteille qui, à son tour, peut faire éclater et expulser les ingrédients lorsque la bouteille est déplacée ou ouverte.
- N'utilisez jamais l'unité avec lames pour mélanger sans liquide. Les lames subiront des dommages.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé comme broyeur à glace, ou sans liquides. Pour mélanger un frappé froid délicieux, nous vous recommandons d'utiliser des fruits congelés et des liquides réfrigérés.
- Ne retirez jamais la bouteille/l'unité avec lames de la base moteur avant que le moteur se soit entièrement arrêté. Le retrait de la bouteille/de l'unité avec lames alors que la base moteur est encore en train de fonctionner pourrait endommager le mécanisme de couplage des lames ou l'engrenage du moteur.
- Pour arrêter le moteur, arrêtez d'appuyer sur la bouteille. Pour plus de sécurité, débranchez l'appareil, puis levez la bouteille pour dévisser l'unité de base filetée en la tournant dans le sens antihoraire.

Spécifications :

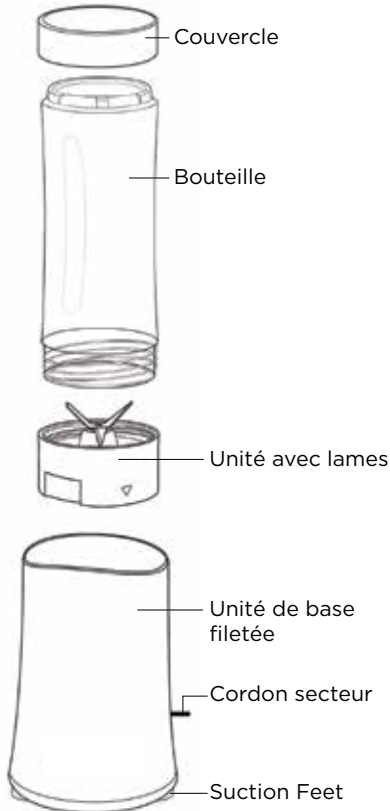
Alimentation électrique : 120 Volts c.a., 60 Hz

Consommation d'électricité : 150 Watts

Rotation par minute (approximativement) : 20 000 tr/min

Volume de la bouteille : 280 ml - 10 oz

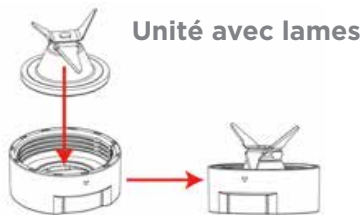
PIÈCES



ASSEMBLAGE

L'unité avec lames est fournie assemblée lorsque vous recevez le mélangeur; mais vous devrez peut-être nettoyer l'unité avec lames de manière approfondie et désassembler celle-ci en suivant les instructions de la page suivante. Voici comment le réassembler.

- Pacer l'anneau d'étanchéité transparent autour de l'ensemble de lames.
- Assurez-vous que l'anneau d'étanchéité transparent est entièrement logé en place de manière uniforme.
- Mettez l'ensemble de lames dans l'unité de base filetée.
- Appuyez sur le milieu des lames; l'ensemble de lames s'enclenche en place à l'intérieur de l'unité de base filetée.
- Assurez-vous que l'ensemble de lames est entièrement logé en place de manière uniforme et qu'il est retenu solidement sur l'unité de base filetée.



Attention :

Les coupleurs d'entraînement sont fabriqués en caoutchouc et pourraient sembler légèrement usés et être recouverts de poudre noire lors d'une utilisation quotidienne. Cela ne signifie pas que le produit est endommagé. Si la bouteille n'est pas mise en place correctement sur la base moteur pendant l'utilisation de l'appareil, ou si vous mélangez des volumes anormaux d'aliments, les coupleurs d'entraînement pourraient s'user rapidement. Si cela a lieu, veuillez vous adresser à Euro Cuisine Inc en composant le 562-659-7810 ou envoyez-nous un courriel à info@eurocuisine.net



Coupleur d'entraînement

Coupleur d'entraînement de l'unité avec lames et base moteur

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION :

Avant d'utiliser votre mélangeur personnel pour la première fois, veuillez bien lire toutes les instructions d'utilisation. Veuillez vous assurer de suivre les étapes avant d'utiliser cet appareil.

1. Retirez tout le matériau d'emballage et assurez-vous que le cordon d'alimentation est débranché.
2. Essuyez la base moteur du mélangeur personnel avec un chiffon doux. Ne l'immergez pas dans de l'eau ou dans un autre liquide.
3. Retirez l'unité avec lames de la bouteille et lavez les bouteilles, les couvercles et l'unité avec lames avec de l'eau chaude savonneuse.
4. Assurez-vous que l'anneau d'étanchéité est placé correctement autour des lames pour éviter toutes fuites et tous dommages pour l'appareil pendant son fonctionnement.

Le mélangeur personnel Mini Mixx est conçu pour mélanger des frappés et des jus. Il convient seulement pour mélanger les ingrédients avec du liquide (eau, lait, jus, etc.). Cet appareil n'est pas destiné à couper en petits morceaux ou en tranches. N'utilisez pas cet appareil pour mélanger des articles qui ne sont pas de la nourriture.

INGRÉDIENTS NON RECOMMANDÉS

Glaçons uniquement

Votre mélangeur personnel n'est pas un broyeur à glace, et il n'est pas destiné à broyer des glaçons sans eau ou jus.

La taille recommandée pour les glaçons est de 2 cm environ (3/4 po) ou 30 g (1 oz) max.

Viande / poisson uniquement

Il n'est pas destiné à couper en petits morceaux ou à meuler de la viande ou du poisson.

Pâte à pain - Blancs d'œufs

N'utilisez pas le mélangeur personnel pour battre des blancs d'œufs ou pour pétrir de la pâte à pain.

INGRÉDIENTS À MÉLANGER AVEC DE L'EAU/DU JUS

Ingrédients collants

Exemple : haricots rouges et pommes de terre bouillies.

Ingrédients secs

Exemple : fromage, algues marines séchées, ginseng, sésame, grains de café, amandes.

Attention :

Une surcharge du mélangeur personnel pourrait activer le dispositif de protection destiné à arrêter l'appareil. Si cela se produit, arrêtez et suivez les procédures ci-dessous.

- Débranchez l'unité de base de la prise électrique murale.
- Laissez l'unité se refroidir pendant 30 minutes; vous pourrez alors recommencer à mélanger.

COMMENT UTILISER L'APPAREIL

1 - Préparez les ingrédients selon la recette.

Nous conseillons de couper les ingrédients en petits morceaux, pas plus de 1,9 cm (3/4 po.) Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, utilisez une proportion de 40 % de liquide et 60 % de fruits, légumes, glaçons.

Ajoutez les ingrédients à la bouteille dans l'ordre suivant :

- A. Glaçons
- B. Ingrédients avec faible teneur en eau (pommes, carottes, bananes...)
- C. Légumes verts
- D. Ingrédients avec plus de teneur en eau (oranges, pamplemousses...)
- E. Liquide (eau, lait, jus...)

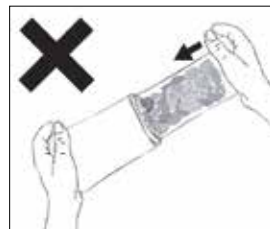


2 - Vissez l'unité avec lames en vous assurant qu'elle est vissée correctement sur la bouteille.



3 - Posez la base moteur sur une surface plate où les pieds à ventouse peuvent s'attacher solidement.

4 - Retournez la bouteille à l'envers et placez-la sur la base moteur.



5 - Branchez la base moteur sur une prise électrique.

6 - Possibilité de deux modes de fonctionnement : un mode à un cycle à impulsion ou appui pour mélanger continuellement. Nous recommandons l'impulsion pour obtenir les meilleurs résultats possibles.



Attention :

- Il n'est pas recommandé de mélanger continuellement pendant plus de 30 secondes.
- Nous recommandons de mélanger par IMPULSIONS à plusieurs reprises pour obtenir les meilleurs résultats possibles.
- Ne déplacez pas la base moteur pendant le processus de mélange. Assurez-vous que les pieds à ventouse sont bien attachés sur une surface.
- Ne basculez pas la bouteille pendant le mélange.
- Si les ingrédients sont coincés dans le haut de la bouteille, levez celle-ci et secouez-la pour mélanger les ingrédients.

7 - Arrêtez d'appuyer sur la bouteille pour arrêter le processus de mélange.



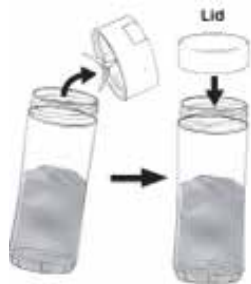
8 - Levez la bouteille et retournez-la à l'envers.

Attention :

- Levez seulement la bouteille une fois que la rotation du moteur s'est arrêtée. Les lames pourraient continuer à bouger pendant quelques secondes, même si la base moteur s'est arrêtée.
- Ne touchez pas les lames avec les mains nues. Rangez l'unité avec lames dans un endroit sûr.
- Débranchez de l'alimentation électrique après utilisation.



9 - Dévissez l'unité avec lames et retirez-la, puis vissez le couvercle sur la bouteille pour ranger l'appareil ou pour boire en cours de route.



ESURES DE SÉCURITÉ POUR LE NETTOYAGE

- Débranchez toujours le mélangeur personnel lors du nettoyage ou de l'assemblage.
- Immédiatement après utilisation, rincez l'unité de base filetée avec l'ensemble de lames et les bouteilles pour empêcher les débris de sécher et de coller sur les bouteilles. Si nécessaire, utilisez une brosse à vaisselle pour détacher les débris.

- Lavez l'unité de base filetée à la main avec l'ensemble de lames seulement avec du savon à vaisselle doux et de l'eau tiède (non chaude).
- Séchez immédiatement.
- Pour les débris difficiles, remplissez les bouteilles à moitié avec de l'eau tiède (non chaude) et de l'eau avec du savon doux. Tournez ensuite simplement l'unité avec lames pour la mettre en place et secouez-la pendant 30 à 45 secondes. Donnez ensuite un coup de brosse rapide.
- **Ne mettez pas l'unité de base filetée et l'ensemble de lames dans le lave-vaisselle** étant donné qu'une température élevée peut endommager les joints. Lavez simplement à la main avec de l'eau chaude savonneuse douce.
- Les bouteilles de mélange peuvent être lavées sur l'égouttoir du haut du lave-vaisselle dans un cycle normal seulement.
- Les bouteilles de mélange et l'unité de base filetée ne doivent pas être immergées dans de l'eau bouillante pour une raison quelconque, étant donné que cela déformera le plastic et endommagera les joints.

ESURES DE SÉCURITÉ POUR LE NETTOYAGE

- **L'unité avec lames (unité de base filetée et ensemble de lames) peut seulement être désassemblée de temps à autre pour un nettoyage profond.** Pour retirer l'ensemble de lames de l'unité de base filetée, tenez simplement l'unité de base filetée avec les deux mains et appuyez fort sur le coupleur d'entraînement avec les deux pouces; l'ensemble de lames se désenclenche de l'unité de base filetée. Procédez avec soin, vu que les lames sont tranchantes (fig. 1).
- Retirez l'anneau d'étanchéité transparent autour de l'ensemble de lames pour le nettoyage (fig. 2).
- Lavez l'ensemble de lames seulement sous de l'eau courante. Ne la mettez pas dans un lave-vaisselle (fig. 3 et fig. 4).
- Laissez l'unité de base filetée, l'anneau d'étanchéité transparent et l'ensemble de lames sécher à l'air.
- Après le séchage à l'air, réassemblez selon les instructions d'assemblage ci-dessus.

Fig: 1

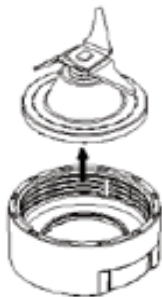


Fig: 2



Fig: 3

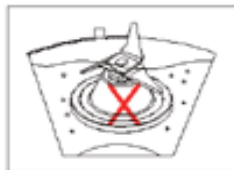


Fig: 4



NETTOYAGE DE LA BASE MOTEUR DU MÉLANGEUR

Dans l'ensemble, la base moteur ne se salit pas vraiment, mais si vous ne vissez pas l'unité avec lames solidement sur la bouteille, des liquides peuvent s'échapper et s'infiltrer dans la base et dans les boutons d'activation.

Voici comment la nettoyer.

Étape 1 : La chose la plus importante est de commencer par débrancher la base moteur.

Étape 2 : Utilisez un chiffon doux humide avec un détergent doux pour nettoyer la base moteur. N'utilisez pas d'eau de Javel ou des détergents chimiques forts.



- N'immergez jamais la base moteur dans de l'eau et ne la mettez pas dans le lave-vaisselle ou sous de l'eau courante.
- Manipulez les lames avec le plus grand soin, étant donné que les lames tranchantes pourraient couper les doigts. N'utilisez pas les doigts ou d'autres objets pour appuyer sur les boutons d'activation pendant que la base moteur est branchée.



BY EURO CUISINE



Carte d'Enregistrement

Félicitations pour l'achat d'un électroménager d'Euro-Cuisine de qualité. Prière de compléter la Carte d'Enregistrement de cet appareil et la retourner à Euro-Cuisine afin d'activer la garantie. Postez avec la Preuve d'Achat incluse dans la boîte (avec le code UPC), ou une copie de la facture, à l'adresse suivante :

Euro-Cuisine, Inc.

P.O. box 351208, Los Angeles, CA 90035
888-343-5554 www.eurocuisine.net

Nom : _____ Prénom : _____

Adresse : _____ Homme Femme

Ville, Code Postal : _____ Age : _____

Courriel : _____ Téléphone : _____

Achat de quel article EuroCuisine : _____ Modèle #: _____

Date d'achat : _____ Prix d'achat : _____

Achat fait à quel endroit : _____

Magasin spécialisé Sur Internet Magasin à rayons Par la poste Autre Cadeau

N'oubliez pas de poster cette Carte d'Enregistrement avec la Preuve d'Achat incluse dans la boîte (avec le code UPC) ou une copie de la facture.



BY EURO CUISINE

10 oz **Personal Blender**
Mélangeur personnel 280 ml
Licuada personal 280 ml

Carte d'Enregistrement



BY EURO CUISINE



Limite de garantie de 3 ans

Euro-Cuisine est fier de vous offrir cet électroménager avec une garantie limitée de 3 ans, Euro-Cuisine garantie que ce produit est exempt de défauts dans la fabrication et le matériel lorsque utiliser normalement à la maison et cela du début de la date d'achat originale jusqu'à une limite de 3 ans. Nous vous suggérons de compléter et de retourner dans les plus brefs délais la garantie afin de faciliter la vérification de la date de l'achat originale.

Si vous expérimentez n'importe quelles des déficiences décrites ci haut, durant la période de trois ans de garantie vous communiquerez avec nous, ayez en mains les informations suivantes :

- Nom du produit
- Numéro de modèle du produit
- Date d'achat
- Preuve d'achat
- Description de la déficience

Cette garantie exclue :

- Dommages causés par accident, utilisation abusive, transport.
- Toutes déficiences causés par des accessoires, pièces de remplacement ou service de réparation autres que ceux autorisés par Euro Cuisine.
- Revente et toute autre utilisation commerciale.
- Les dommages encourus suite à l'omission d'avoir respecter les mises en garde du livret d'instruction.

Gracias por elegir la licuadora personal Mini Mixx de Euro Cuisine®. Esta potente y versátil licuadora prepara rápida y convenientemente deliciosos licuados de frutas y jugos, perfectos para su estilo de vida saludable y de prisa.

LEA CON ATENCIÓN ANTES DE USAR.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES COMO REFERENCIA.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

PARA USO DOMÉSTICO

PRECAUCIÓN : Al usar aparatos electrodomésticos siempre se deben seguir precauciones básicas de seguridad, como las siguientes:

- Lea todas las instrucciones.
- No la use con propósitos comerciales. El fabricante no aceptará responsabilidad por ningún uso inapropiado o si no se siguen las instrucciones y, como resultado, la garantía quedará anulada.
- Como protección contra el riesgo de una descarga eléctrica, no sumerja la base motorizada en agua ni en ningún otro líquido.
- Es necesario supervisar de cerca cuando un aparato electrodoméstico sea usado por niños o cerca de ellos.
- Es necesario supervisar a los niños para asegurar que no jueguen con el aparato electrodoméstico.
- Este aparato no está diseñado para ser usado por personas (entre estas, niños) con reducida capacidad física, sensorial o mental, o sin experiencia o conocimientos, a menos que sean supervisadas o reciban instrucción con respecto al uso del aparato electrodoméstico de una persona responsable de su seguridad.
- Nunca use accesorios no autorizados que no sean suministrados por el agente local.



- No deje el aparato funcionando sin prestarle atención.
- Antes de conectar el aparato electrodoméstico, revise si el voltaje indicado en el aparato (120 VCA) corresponde al voltaje local.
- Desconecte el aparato electrodoméstico siempre que no esté en uso o antes de limpiarlo.
- Siempre desconecte el aparato electrodoméstico antes de ensamblarlo, desensamblarlo o mover la licuadora o sus accesorios.
- Siempre desconecte el aparato electrodoméstico si las cuchillas se atorán.
- Siempre coloque el aparato electrodoméstico sobre una superficie plana y estable.
- No mueva el aparato electrodoméstico mientras esté funcionando.
- Evite el contacto con piezas en movimiento.
- No use ningún aparato electrodoméstico que tenga el cable o el enchufe dañado, o después de que funcione mal o de que se haya caído o dañado de alguna manera.
- Comuníquese con el fabricante a su número de teléfono de servicio al cliente para obtener información acerca de la revisión, reparación o ajuste.
- El uso de accesorios, como tarros para conservas, no es recomendado por el fabricante y podría causar lesiones.
- No use este aparato al aire libre.
- No permita que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o de la superficie de trabajo.
- No lo use para mezclar líquidos calientes.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

SOLO PARA USO EN EL HOGAR

Polarización

Este aparato electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de sufrir una descarga eléctrica, este enchufe solo entra en una posición en un tomacorriente polarizado. Si el enchufe no entra bien en el tomacorriente, invierta la posición del enchufe. Si incluso así no entra, comuníquese con un electricista capacitado. No modifique el enchufe de ninguna manera.

ADVERTENCIA

- No trate de mezclar algo que no sea un alimento.
 - No use la licuadora para mezclar alimentos duros, como huesos, ya que se podrían dañar las cuchillas.
- No agregue ingredientes calientes a temperaturas superiores a 40D / 104D.
- Siempre apriete bien la unidad de cuchillas a la botella antes de licuar.
 - Para reducir el riesgo de sufrir alguna lesión, nunca coloque la unidad de cuchillas sin que la botella esté bien apretada.
- No exceda el nivel máximo indicado en la botella.
- No use el aparato durante periodos prolongados de tiempo.
 - No coloque la botella, la unidad de cuchillas, la tapa, la base motorizada, ni ninguna otra de las piezas en el horno de microondas.
- No toque ninguna pieza en movimiento durante el funcionamiento.
- Para reducir el riesgo de sufrir lesiones personales graves o daños al aparato, no acerque las manos ni utensilios a las cuchillas mientras se licuan alimentos. Se debe usar un raspador suave, pero solo cuando la licuadora no esté funcionando.
- No deje la unidad sin atención mientras esté en uso.
- No use la unidad en presencia de niños, sin supervisión de algún adulto.

ADVERTENCIA

- Este aparato no debe ser usado por niños. Asegúrese de que el aparato y el cable estén fuera del alcance de los niños.
- Esta unidad puede ser usada por personas con reducidas habilidades mentales, físicas y sensoriales, siempre y cuando hayan recibido capacitación y conozcan todos los riesgos que implica su uso.
- **Para evitar que la unidad se sobrecaliente, no la use durante más de 2 ciclos de 30 segundos continuos cada uno. Déjela reposar durante 5 minutos antes de usarla de nuevo. Después de 2 ciclos, deje que la unidad se enfríe por completo antes de usarla de nuevo.**
- Para reducir el riesgo de lesiones y fugas, asegúrese de que la unidad de cuchillas esté bien atornillada en la botella antes de colocarla en la base motorizada y hacer funcionar el aparato.
- No use la unidad al aire libre si está expuesta a condiciones inclementes, como lluvia u otras condiciones de humedad.
- Las cuchillas tiene filo; trátelas con cuidado.
- Verifique que el anillo de sello transparente esté bien colocado alrededor del ensamblaje de cuchillas y de que este esté colocado por completo dentro de la unidad base antes de cada uso.
- Las botellas, la base motorizada ni ninguno de los accesorios son adecuados para ser usados en un horno de microondas y podrían ocasionarse daños al aparato.
- No mezcle ni licue bebidas carbonatadas. La acumulación de presión de los gases liberados puede causar que el contenedor explote, lo que podría ocasionar lesiones.
- No coloque líquidos calientes ni alimentos calientes en ninguna de las botellas para licuar antes de licuar. Comience con ingredientes fríos o a temperatura ambiente. Debido a la fricción de las cuchillas, los ingredientes calientes pueden crear presión interna en una botella sellada, que podría explotar al abrirla y causar lesiones de quemaduras.

ADVERTENCIA

- No haga funcionar la unidad con botellas vacías, ya que podría dañarse la unidad
- **La fricción de las cuchillas en rotación puede causar que los ingredientes se calienten y generen presión interna en la botella sellada. No haga funcionar la unidad continuamente más de 30 segundos. Si la botella se siente tibia al tocarla, déjela enfriar antes de abrirla con cuidado, apuntándola en dirección opuesta a su cuerpo.**
- Nunca deje producto mezclado dentro de una botella sellada sin antes liberar la presión interna. No permita que el producto mezclado permanezca durante largos periodos en un contenedor sellado. Los azúcares en frutas y vegetales pueden fermentarse, aumentando la presión interna y expandiéndose en la botella, lo que a su vez puede ocasionar que los ingredientes exploten y salgan a presión de la botella al moverla o al abrirla.
- Nunca use la unidad de cuchillas para licuar sin líquido. Las cuchillas se dañarían.
- La unidad no ha sido diseñada para ser usada para romper hielo, o sin líquidos. Para preparar un delicioso licuado de frutas frío, le recomendamos usar fruta congelada y líquidos fríos.
- Nunca retire la botella ni la unidad de cuchillas de la base motorizada antes de que el motor se detenga por completo. Si se retira la botella o la unidad de cuchillas mientras la base motorizada está funcionando, el acoplador de las cuchillas o el engranaje del motor podría resultar dañado.
- Para detener el motor, deje de oprimir la botella. Para obtener mayor seguridad, desconecte la unidad y luego levante la botella para destornillar la unidad base haciéndola girar hacia la izquierda.

Specificaciones:

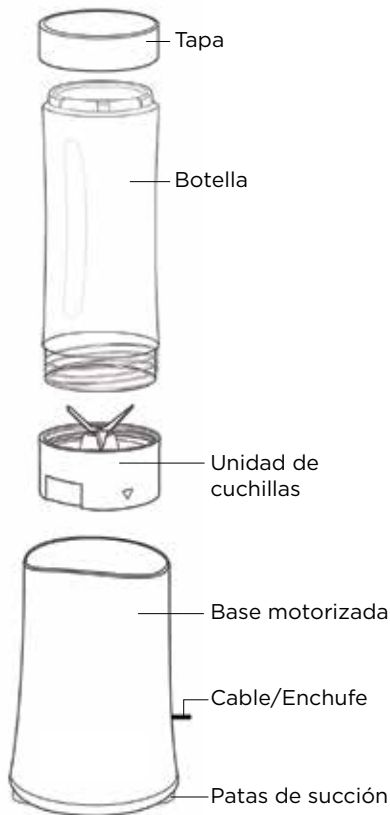
Suministro de energía: 120 VCA, 60 Hz

Consumo de energía: 150 Watts

Rotación por minuto (aprox.): 20000 RPM

Volumen de la botella: 10 oz - 280 ml

PIEZAS



ENSAMBLAJE

embargo, de vez en cuando usted debe limpiar profundamente y desensamblar la unidad de cuchillas de acuerdo a las instrucciones en la siguiente página. Así es cómo usted deberá ensamblarla de nuevo.

- Coloque el anillo transparente de sello alrededor del ensamblaje de cuchillas.
- Asegúrese de que el anillo transparente de sello esté bien metido en su lugar.
- Coloque el ensamblaje de cuchillas en la unidad base con cuerda.
- Oprima en el centro de las cuchillas, y el ensamblaje de cuchillas entrará a presión dentro de la unidad base con cuerda.
- Asegúrese de que el ensamblaje de cuchillas este bien introducido en su lugar y sostenido con firmeza en la unidad base con cuerda.



Precaución:

Los acopladores de accionamiento están hechos de goma y podrían verse ligeramente desgastados cubiertos con un poco de polvo negro durante el uso diario. Esto no significa que el producto esté dañado. Si la botella no se coloca correctamente en la base motorizada al usarla, o si licuan volúmenes anormales de alimentos, los acopladores de accionamiento podrían desgastarse rápidamente. Si esto llegara a suceder, comuníquese con Euro Cuisine Inc al 562-659-7810 o envíenos un email a info@eurocuisine.net



ANTES DEL PRIMER USO:

Antes de usar su licuadora personal por primera vez, lea con atención todas las instrucciones de seguridad y de funcionamiento. Asegúrese de seguir los siguientes pasos antes de usar este aparato.

1. Retire todo el material de empaque y asegúrese de haber desconectado el cable.
2. Limpie con un paño la base motorizada de la licuadora personal con un paño suave. No la sumerja en agua ni en ningún otro líquido.
3. Retire la unidad de cuchillas de las botellas y lave las botellas, las tapas y la unidad de cuchillas en agua tibia jabonosa.
4. Asegúrese de que el anillo de sello esté bien colocado alrededor de las cuchillas para evitar fugas y daños a la unidad durante el funcionamiento.

La licuadora personal Mini Mixx ha sido diseñada para preparar licuados de frutas y jugos. Solo es adecuada para mezclar ingredientes con líquido (agua, leche, jugo...). Este aparato no ha sido diseñado para triturar o rebanar. No use este aparato para mezclar cosas que no sean alimentos.

INGREDIENTES NO RECOMENDADOS

Solo cubos de hielo

Su licuadora personal no es un triturador de hielo, y no ha sido diseñada para triturar hielo sin agua o jugo.

El tamaño recomendado de los cubos de hielo es de unos 2 cm / 3/4 de pulgada o unos 30 gr / 1 oz como máximo.

Carne / Pescado solamente

No sirve para triturar o moler carnes o pescado.

Masa de pan - Claras de huevo

No use su licuadora personal para batir claras de huevo o para amasar pan.

INGREDIENTES PARA MEZCLAR CON AGUA O JUGO

Ingredientes pegajosos

Ejemplo: frijoles rojos y papas hervidas...

Ingredientes secos

Ejemplo: queso, algas marinas secas, ginseng, ajonjolí, café, almendras.

Precaución

Si se sobrecarga la licuadora personal se podría activar el dispositivo de protección para detener el funcionamiento del aparato. Si esto sucede, deténgase y siga estos pasos.

- Desconecte la unidad base del tomacorriente en la pared.
- Deje que la unidad se enfríe 30 minutos, y luego puede volver a usarla.

CÓMO USAR

1 - Prepare los ingredientes de acuerdo a la receta. Sugerimos cortar los ingredientes en pedacitos, no más grandes de 3/4 de pulgada (2 cm). Para obtener mejores resultados, use una proporción de 40 % de líquido y 60% de frutas, vegetales, hielo...

Agregue los ingredientes a la botella en el siguiente orden:

- A. Cubitos de hielo
- B. Ingredientes con bajo contenido de agua (manzanas, zanahorias, plátanos...)
- C. Vegetales verdes
- D. Ingredientes con mayor contenido de agua (naranjas, toronjas...)
- E. Líquido (agua - leche - jugo...)

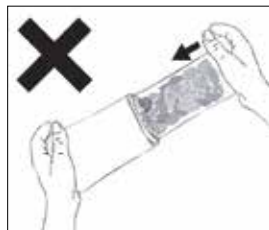
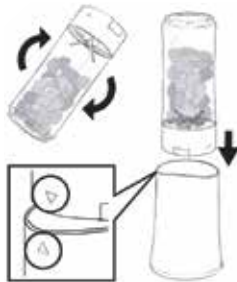


2 - Atornille la unidad de cuchillas, asegurándose de que quede bien atornillada a la botella.



3 - Coloque la base motorizada sobre una superficie plana donde las patas de succión puedan quedar instaladas con firmeza.

4 - Voltee la botella de cabeza y colóquela sobre la base motorizada. placez-la sur la base moteur.



5 - Conecte la base motorizada en un tomacorriente.

6 - Dos modos de funcionamiento: Modo de pulsación o modo de presión continua. Recomendamos usar el modo de pulsación para obtener mejores resultados.



Precaución

- No se recomienda licuar continuamente durante más de 30 segundos a la vez.
- Recomendamos licuar en el modo de PULSACIÓN varias veces para obtener mejores resultados.
- No mueva la base motorizada durante el proceso de mezclado. Asegúrese de que las patas de succión estén bien fijadas a la superficie.
- No incline la botella al usar la licuadora.
- Si los ingredientes se pegan a la parte superior de la botella, levante la botella y sacúdala para que se mezclen los ingredientes.

7 - Deje de presionar la botella para que se detenga el proceso.



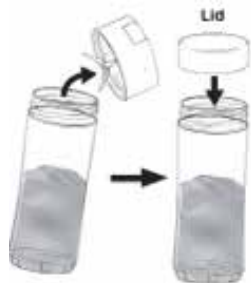
8 - Levante la botella y volteeala.

Precaución

- Solo levante la botella cuando el motor haya dejado de rotar. Las cuchillas podrían continuar en movimiento durante unos cuantos segundos, incluso cuando la base motorizada se haya detenido.
- No toque las cuchillas con las manos sin protección. Guarde la unidad de cuchillas en un lugar seguro.
- Desconecte la unidad del suministro de energía cuando termine de usarla.



9 - Desatornille la unidad de cuchillas y retírela, luego atornille la tapa en la botella para guardarla o para beber más adelante.



PRECAUCIONES DE SEGURIDAD AL LIMPIAR

- Siempre desconecte la licuadora personal al limpiarla o al ensamblarla.
- Inmediatamente después de usar, enjuague la unidad base con cuerda con el ensamblaje de cuchillas y las botellas para evitar que lo que quede se seque y se quede pegado. De ser necesario, raspe con un cepillo los desperdicios secos.

- Lave a mano la unidad base con cuerda con el ensamblaje de cuchillas, y solo use detergente suave para trastes y agua tibia (no caliente).
- Seque de inmediato.
- Cuando tenga suciedad difícil de quitar, llene las botellas hasta la mitad con agua tibia (no caliente) y jabonosa. Luego, simplemente atornille la unidad de cuchillas y sacuda de 30 a 45 segundos. Luego cepille rápidamente.
- **No ponga la unidad base con cuerda y el ensamblaje de cuchillas en el lavaplatos automático**, ya que las altas temperaturas pueden dañar los empaques. Simplemente lávelas a mano con agua jabonosa tibia.
- Las botellas de la licuadora pueden lavarse en la parte superior del lavaplatos automático solo en el ciclo normal.
- Por ninguna razón sumerja las botellas y la unidad base con cuerda en agua hirviendo, ya que esto podría torcer el plástico y dañar los empaques.
- **Puede desensamblar de vez en cuando la unidad de cuchillas (unidad base con cuerda y ensamblaje de cuchillas) para darles una limpieza profunda.** Para retirar el ensamblaje

ESURES DE SÉCURITÉ POUR LE NETTOYAGE

de cuchillas de la unidad base con cuerda, sostenga la unidad base con ambas manos y empuje con fuerza en el acoplador de accionamiento con ambos dedos pulgares, y el ensamblaje de cuchillas se separará de la unidad base. Tenga cuidado, ya que las cuchillas tienen filo (fig 1).

- Retire el anillo transparente de sello de alrededor del ensamblaje de cuchillas para limpiarlo (fig 2).
- Lave el ensamblaje de cuchillas solo bajo un chorro de agua. No lo coloque en el lavaplatos automático (fig 3 y fig 4).
- Deje secar al aire la unidad base con cuerda, el anillo transparente de sello, y el ensamblaje de cuchillas.
- Una vez secos, vuelva a ensamblar de acuerdo a las instrucciones de ensamblaje anteriores.

Fig: 1

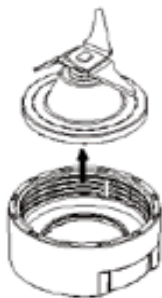


Fig: 2



Fig: 3

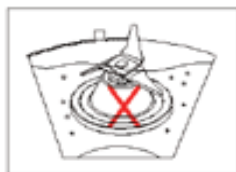


Fig: 4



LIMPIEZA DE LA BASE MOTORIZADA DE LA LICUADORA

En realidad, la base motorizada no se llega a ensuciar, pero si no se atornilla bien la unidad de cuchillas en la botella, los líquidos se pueden escurrir y entrar en la base y en los botones activadores.

Así se debe limpiar.

Paso 1: Lo más importante es primero desconectar la base motorizada.

Paso 2: Limpie la base motorizada con un paño suave húmedo en una solución ligera de detergente. No use blanqueador ni detergentes fuertes.



- Nunca sumerja la base motorizada en agua ni la coloque en el lavaplatos automático, ni la ponga bajo un chorro de agua.
- Trate las cuchillas con mucho cuidado, ya que las cuchillas filosas podrían cortar los dedos. Nunca use los dedos ni otros objetos para oprimir los botones de activación mientras la base motorizada esté conectada.



BY EURO CUISINE



TARJETA DE REGISTRO

Felicitaciones por su selección de un aparato electrdoméstico de alta calidad de Euro-Cuisine. Sirvase llenar este registro y devuélvalo a Euro-Cuisine para activar la garantía de su producto. También envíe el comprobante de compra de la caja (código UPC) o una copia de su recibo a:

Euro-Cuisine, Inc.

P.O. box 351208, Los Angeles, CA 90035
888-343-5554 www.eurocuisine.net

Apellido: _____ Nombre: _____

Dirección: _____ Hombre Mujer

Ciudad, Estado, C.P.: _____ Edad: _____

E-mail: _____ Teléfono : _____

Producto Euro-Cuisine: _____ Modelo #: _____

Fecha de compra: _____ Precio de compra: _____

Comprado en: _____

Tienda de especiedades En Internet Almacén de departamentos Por correo Otro Regalo

Recuerde enviar por correo con comprobante de compra de la caja (código UPC) a una copia de su recibo.



BY EURO CUISINE

10 oz **Personal Blender**
Mélangeur personnel 280 ml
Licuada personal 280 ml

TARJETA DE REGISTRO



BY EURO CUISINE



GARANTÍA LIMITADA DE 3 AÑOS

En Euro Cuisine estamos orgullosos de respaldar este aparato electrodoméstico con una garantía limitada de 3 años. Euro-Cuisine garantiza que este producto estará libre de defectos en mano de obra y materiales bajo uso normal en el hogar durante 3 años a partir de la fecha de compra original. Le sugerimos que llene y devuelva sin demora el registro de producto que incluimos para facilitar la verificación de la fecha de compra original.

Si llegara a encontrar defectos, como se describe arriba, en este periodo de 3 años, comuníquese con Euro-Cuisine at: 888-343-5554, or write us at P.O. box 351208, Los Angeles, CA 90035.

Cuando nos llame, tenga a la mano la siguiente información:

- Nombre del producto
- Número del modelo del producto
- Fecha de compra
- Comprobante de compra
- Descripción del defecto

This warranty excludes:

- Daños causados por accidentes, mal uso o envío;
- Todos los defectos causados por accesorios, piezas de repuesto o servicios de reparación distintos a los autorizados por Euro-Cuisine;
- Minoristas o uso con propósitos comerciales; y
- Daños causados por no cumplir las precauciones de seguridad del manual de instrucciones.



BY EURO CUISINE

10 oz **Personal Blender**

Mélangeur personnel 280 ml

Licuada personal 280 ml

www.eurocuisine.net

Euro-Cuisine, Inc P.O. Box 351208 Los Angeles, CA 90035

Tel (562) 659-7810 Fax (562) 659-7804 info@eurocuisine.net

The Euro Cuisine name and logo are registered trademarks of Euro-Cuisine, Inc.

©2018 All rights reserved.

The artwork and design of this package are protected by US copyright law and may not be reproduced, distributed, displayed, published or used for any purpose without prior written permission. It is not permitted to alter, remove or reproduce any trademarks or copyright notice from this package.

Le nom Euro Cuisine et le logo sont des marques de commerce déposées d'Euro-Cuisine, Inc.

©2018 Tous droits réservés.

Les illustrations et la conception de cet emballage sont protégées par la loi sur le droit d'auteur des É.U. et ne peuvent pas être reproduites, distribuées, affichées, publiées ou utilisées pour un objectif quelconque sans permission préalable par écrit. Il est interdit d'altérer, de retirer ou de reproduire des marques de commerce ou des avis de droit d'auteur de cet emballage.

El nombre Euro Cuisine y su logotipo son marcas registradas de Euro-Cuisine, Inc.

©2018 Todos los derechos reservados.

El arte y el diseño de este paquete están protegidos por la ley de derechos de autor de EE.UU. y no pueden ser reproducidos, distribuidos, mostrados, publicados o usados con ningún propósito sin permiso por escrito con anticipación. No se permite alterar, retirar o reproducir ningún aviso de marca registrada o de derechos de autor de este paquete.



Items MM1R, MM2G, MM3B & MM4W