



Manuel d'utilisation
Manual Del Usuario
User's Guide
**SMOOTHIE
CHILL™**



QUICK REFERENCE

Smoothie Chill™ Parts

Stir Stick

Lid

Mixing Container

Dispensing Valve

Motor Base



IMPORTANT SAFEGUARDS

WARNING

WARNING: This appliance is not a toy. Close adult supervision is necessary when used by or near children. Please do not leave this unit unattended with children.

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed:

- Read all instructions.
- To protect against risk of electrical shock do not put cord, plug or motor in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug appliance from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- Make sure appliance is OFF when not in use, before putting on or taking of parts, and before cleaning.
- Avoid contacting moving parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to Back to Basics for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
- The use of attachments, including canning jars, not recommended by the manufacturer may cause a risk of injury to persons.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter.
- Do not let cord contact hot surface, including the stove.
- Do not use this appliance for other than it's intended use.
- Keep hands and utensils (other than included stir stick) out of container while blending to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the appliance. A scraper may be used but must be used only when the blender is not running.
- Blades are sharp. Handle carefully.
- To reduce the risk of injury, never place cutter-assembly blades on base without jar properly attached.

IMPORTANT SAFEGUARDS

- Always operate blender with lid in place.
- When blending hot liquids, remove center piece of two-piece lid.
- Keep hands and utensils out of container to reduce the risk of injury to persons or damage to the mixer.
- Be sure to turn switch to OFF position after each use.
- Never add ingredients to container while appliance is operating.
- Container must be properly in place before operating appliance.
- The use of accessory attachments not recommended or sold by Back to Basics may cause fire, electrical shock or injury.
- Do not place on or near a hot gas or electrical burner or in a heated oven.
- Do not use this appliance for other than it's intended
- Turn off machine before removing the mixing container from the base and before placing the mixing container on the base.
- Do not run motor without mixing container properly attached to motor base or when mixing container is empty.
- Do not blend excessively hot liquids. Never pour boiling water into the mixing container.
- Be sure to turn switch to OFF position after each use.
- To disconnect, grip plug and pull from wall outlet. Never pull on cord to disconnect.
- Never leave the house while the appliance is on.
- A short cord set is provided to reduce the hazards resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Extension cords may be used if care is exercised in use. The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance. The extension cord should be arranged so that it will not drape over the counter top where it can be tripped over or pulled by children.
- After running the motor continuously for three minutes, wait at least five minutes before running the motor again.

IMPORTANT SAFEGUARDS

- This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce risk of electric shock, this plug will fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the appliance plug in any way.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS.
INTENDED FOR HOUSEHOLD USE
ONLY.**

WARRANTY

ONE-YEAR LIMITED WARRANTY

Back to Basics Products, Inc., warrants your new smoothie maker to be free from defects in materials and workmanship under normal household use for a period of 1 year from the date of purchase. During this period, such defects will be repaired or the product replaced at Back to Basics® discretion without charge. This warranty does not cover exterior or interior finish or damage caused by misuse, accident or negligence.

A purchase receipt or other proof of date of original purchase will be required before warranty service is rendered. Please fill out and return the warranty registration card located on page 16.

If a problem with this houseware item develops during or after the warranty period, please contact Back to Basics Products, Inc. for service.

If service is required:

- Send a brief letter explaining the problem. Be sure to include your name, address and phone number.
- For faster service, call 1.800.688.1989 or e-mail service@btbproducts.com.
- Most service problems are resolved with the replacement of a broken or defective part. If this is not the case, we will give you instructions for returning the unit.

Any appliance submitted for repair must be sent (transportation charges prepaid) to:

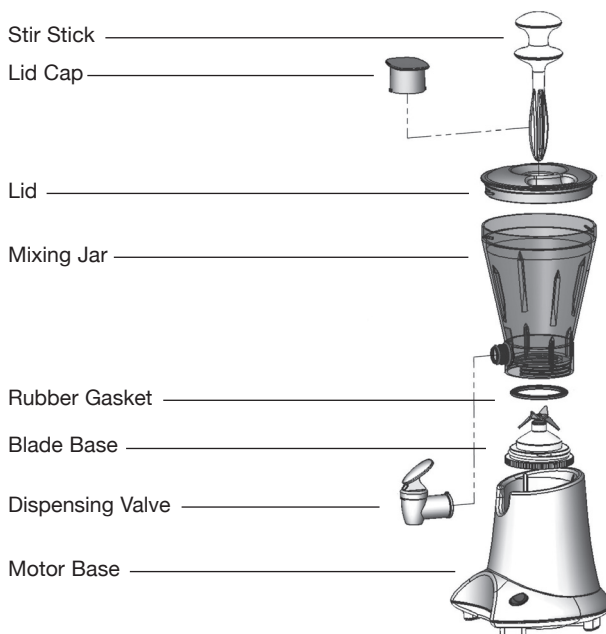
Back to Basics Products, Inc.
675 West 14600 South
Bluffdale, UT 84065

If you have any questions concerning the use or care of this product, or comments regarding your experience with the product, please write a letter explaining the nature of your concern.

OPERATION

Use and Care (Assembly)

To use your smoothie maker, begin by assembling the mixing jar.



1. Position the rubber gasket down onto the circular flat surface in the blade base.
2. Screw blade base on the bottom of the mixing jar by twisting the blade base clockwise until tightened onto the mixing jar. Make sure that the blade base is tightly fastened to the mixing jar and that the rubber gasket is properly compressed between the mixing jar and the blade base.
3. Push the lid onto the top of the mixing jar and twist to lock into place. Place the clear lid cap in the center of the lid or place the stir stick through the center of the lid if blending liquids or frozen drinks.
4. Place the mixing jar onto the motor base so that the bottom of the blade base is sitting flat on the motor base.
5. Plug in the cord. Your smoothie maker is now ready to use!

OPERATION

Smoothie Chill™ Control Buttons



PULSE gives short bursts of power at high speed. Use PULSE to begin the mixing of ice and other hard ingredients.

ON runs the unit continuously. Use this speed for final stages of mixing and dispensing.

OFF turns off the machine.

The Smoothie Chill™ mixing container is conveniently marked to create perfect smoothies. To make your favorite frozen drinks, follow these simple steps:

ADD LIQUIDS

Add any combination of liquid ingredients up to the LIQUIDS mark under SERVES 3. Liquids include any soft ingredients such as fruit, milk, fruit juice, herbal supplements or yogurt in any combination you think would be tasty.

We are, of course, partial to the Back to Basics® smoothie mixes, which quickly and easily make three delicious 8-ounce smoothies.

ADD ICE

Add ice or frozen ingredients until the total level reaches the FROZEN INGREDIENTS line on the side of the mixing container. Frozen ingredients include ice, frozen fruit, frozen yogurt, ice cream, etc.

SMOOTH IT

With the lid on and the stir stick set in the hole on the lid, pulse the mixture 2 or 3 times by pressing the PULSE button. Then press the button to ON and wait until the ingredients are completely mixed. Turn the stir stick counter-clockwise for best mixing results.

SERVE IT

To serve the smoothie, press the switch to ON, place a cup under the valve and press down the valve lever. Stir the contents in the mixing container with the stir stick while dispensing thick smoothies. As the smoothie level reaches the bottom of the mixing container, a thick mix may stop dispensing. Add a few tablespoons of liquid to increase flow. When the mixing container is empty, turn the machine OFF and enjoy. You can continue making smoothies one after another, but be sure to give the smoothie maker a 5 minute break after 3 minutes of continuous use.

THICKER SMOOTHIE

To make a thicker smoothie, add more frozen ingredients.

THINNER SMOOTHIE

To make a thinner smoothie, add more liquid ingredients.

CLEANING

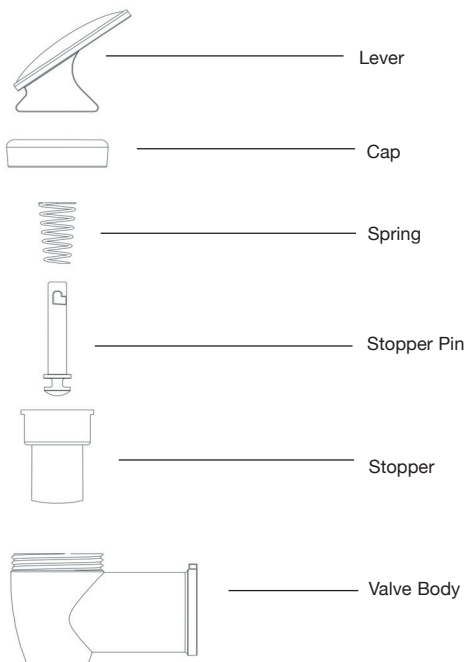
CARE & CLEANING

Before using the first time and after each use, be sure to thoroughly wash the mixing container, blade assembly, valve, lid and stir stick. To prolong the life of your smoothie maker, **do not wash parts in the dishwasher**. Unscrew and disassemble the valve for cleaning (see below). Also, remove blade assembly and rubber gasket from the mixing container for cleaning; turn it **clockwise** to remove.

CLEANING THE DISPENSING VALVE (see below)

To disassemble dispensing valve for cleaning:

1. Remove the valve from the container by unscrewing the entire valve counter-clockwise.
2. Remove the cap from the valve body by unscrewing it counter-clockwise.
3. Squeeze cap and stopper together and slide the lever off the stopper pin.
4. Remove the spring.
5. Remove the stopper and stopper pin by pulling the rubber rim of the stopper. The stopper and pin are tightly fit and need not be separated.
6. Clean all parts in warm soapy water, allow to dry thoroughly and reassemble in the order shown.



RECIPES

STRAWBERRY BANANA SUPREME SMOOTHIE

½ cup	strawberry nectar or apple juice
½ cup	milk
½	frozen banana (chunks)
1¼ cup	frozen strawberries
½ cup	strawberry yogurt

Add all frozen ingredients, then add all remaining ingredients. Blend until smooth.

MANGO TANGO SMOOTHIE

½ cup	pineapple juice
½ cup	orange juice
½	frozen banana (chunks)
½ cup	pineapple sherbet
¾ cup	frozen mango slices

Add all frozen ingredients, then add all remaining ingredients. Blend until smooth.

BERRY BLAST SMOOTHIE

½ cup	apple juice
¾ cup	lemonade
½ cup	frozen raspberries
¼ cup	frozen strawberries
½ cup	raspberry sherbet

Add all frozen ingredients, then add all remaining ingredients. Blend until smooth.

ALL ABOUT APRICOTS

1 cup	sliced apricots
½ cup	apricot nectar
¾ cup	low-fat vanilla ice cream
1¼ cups	ice

Add all frozen ingredients, then add all remaining ingredients. Blend until smooth.

RECIPES

ORANGE BANANA CREAM SMOOTHIE

½ cup	milk
¾ cup	orange juice
¼ tsp.	vanilla
¼	frozen banana (chunks)
½ cup	vanilla frozen yogurt
¼ cup	orange yogurt
1½ tbs.	orange juice concentrate

Add all frozen ingredients, then add all remaining ingredients. Blend until smooth.

RASPBERRY SUNRISE SMOOTHIE

1¼ cup	orange juice
¾ cup	frozen raspberries
½ cup	raspberry sherbet
½ cup	ice

Add all frozen ingredients, then add all remaining ingredients. Blend until smooth.

COCOA MOCHA SMOOTHIE

1 tsp.	instant coffee
1 cup	milk
1 cup	ice
¼ cup	chocolate syrup

Add all frozen ingredients, then add all remaining ingredients. Blend until smooth.

LEMON LOUIE SMOOTHIE

1 cup	lemonade
½ cup	lemon yogurt
¾ cup	frozen pineapple chunks
½ cup	pineapple sherbet
½ cup	ice

Add all frozen ingredients, then add all remaining ingredients. Blend until smooth.

RECIPES

ISLAND FRUIT BLAST

½ cup	pineapple juice
½ cup	raspberry sherbet
½ cup	sliced mango
¼ cup	frozen raspberries
½	sliced banana
1 cup	ice

Add all frozen ingredients, then add all remaining ingredients. Blend until smooth.

ENERGIZING FRUIT BOOST

1 cup	non-fat vanilla yogurt
1	banana
1 cup	frozen strawberries or peaches
2 Tbsp	orange juice

Add all frozen ingredients, then add all remaining ingredients. Blend until smooth.

LEMONADE WATERMELON SOOTHER

1 cup	watermelon (pulp, not rind)
1½ oz.	frozen lemonade concentrate (¼ of a 6 oz. can)
½ cup	lemon/lime soda
½ tsp.	grenadine syrup
½-1 cup	ice, to desired consistency
*add water if necessary	

Add all frozen ingredients, then add all remaining ingredients. Blend until smooth.

KEY LIME SMOOTHIE

½ can	sweetened condensed milk (14 oz. can)
½ cup	plain yogurt
½	banana
3 Tbsp.	key lime juice (fresh or concentrate)
½ cup	ice
*add water if necessary	

Add all frozen ingredients, then add all remaining ingredients. Blend until smooth.

RECIPES

KIWI BERRY SENSATION

1	sliced kiwi
1 cup	strawberries
¼ cup	kiwi-strawberry juice
½ cup	low-fat plain yogurt
1 cup	ice

Add all frozen ingredients, then add all remaining ingredients. Blend until smooth.

MANGO TANGO SMOOTHIE

½ cup	pineapple juice
½ cup	orange juice
¼	frozen banana (chunks)
½ cup	pineapple sherbet
¾ cup	frozen mango slices

Add all frozen ingredients, then add all remaining ingredients. Blend until smooth.

MELON BERRY SPLASH

½ cup	sliced cantaloupe
½ cup	sliced honeydew
2-3	medium strawberries
¼ cup	milk
¼ cup + 2 Tbsp.	strawberry yogurt
1 cup	ice

Add all frozen ingredients, then add all remaining ingredients. Blend until smooth.

REFRESHING LEMONADE SLUSHIE

½ cup	frozen lemonade concentrate
1 cup	frozen strawberries
1½ cups	water

Add all frozen ingredients, then add all remaining ingredients. Blend until smooth.

RECIPES

STRAWBERRY BANANA SUPREME SMOOTHIE

½ cup	strawberry nectar or apple juice
½ cup	milk
½	frozen banana (chunks)
1¼ cup	frozen strawberries
½ cup	strawberry yogurt.

Add all frozen ingredients, then add all remaining ingredients. Blend until smooth.

ORANGE APRICOT TASTE TWISTER

1 cup	orange sherbet
½ can	chilled apricot nectar
½ Tbsp.	frozen orange juice concentrate
¾ cup	milk
½ cup	ice

Add all frozen ingredients, then add all remaining ingredients. Blend until smooth.

STRAWBERRY LEMON SURPRISE SMOOTHIE

1 cup	lemonade
1 cup	frozen strawberries
½ cup	strawberry yogurt

Add all frozen ingredients, then add all remaining ingredients. Blend until smooth.

RASPBERRY CREAM SMOOTHIE

½ cup	orange juice
½ cup	raspberry yogurt
½ cup	vanilla frozen yogurt
¼	frozen banana (chunks)
¾ cup	frozen raspberries

Add all frozen ingredients, then add all remaining ingredients. Blend until smooth.

RECIPES

PEACH REFRESHER SMOOTHIE

1 cup	peach nectar or apple juice
½ cup	vanilla frozen yogurt
¼	banana
½ cup	peach yogurt
¾ cup	frozen peach slices

Add all frozen ingredients, then add all remaining ingredients. Blend until smooth.

PIÑA COLADA SMOOTHIE

2½ tbs.	coconut milk
1¼ cup	pineapple juice
¼ cup	vanilla ice cream
¼	frozen banana (chunks)
¾ cup	frozen pineapple chunks

Add all frozen ingredients, then add all remaining ingredients. Blend until smooth.

PURPLE COW

1 cup	vanilla ice cream
3 Tbsp.	frozen grape juice concentrate
½ cup	milk
½ cup	ice

Add all frozen ingredients, then add all remaining ingredients. Blend until smooth.

WARRANTY

Please complete and return this product warranty card or register your product online at: backtobasicsproducts.com within 10 days of purchase.

THIS INFORMATION IS FOR INTERNAL USE ONLY

Mr. Mrs. Ms.

Model: Smoothie Chill™

1. Name _____

2. Address _____

City _____ State _____ Zip Code _____

3. E-Mail Address _____

4. Age: 18-24 25-34 35-49 50+

5. Marital Status: Married Single

6. Number of Children in the House : 12 yrs and under _____ 13-18 yrs _____

7. Income: Below \$25,000 \$25,001-\$50,000 \$50,001-\$75,000 \$75,001+

8. Where was this product purchased? _____

9. How did you become aware of this product?

<input type="checkbox"/> Gift	<input type="checkbox"/> Recommendation from friend
<input type="checkbox"/> TV advertisement	<input type="checkbox"/> Saw product in store
<input type="checkbox"/> Print ad	<input type="checkbox"/> TV shopping program
<input type="checkbox"/> Magazine article	<input type="checkbox"/> Internet
	<input type="checkbox"/> Other _____

10. What were the two most important reasons influencing your purchase:

<input type="checkbox"/> Gift	<input type="checkbox"/> Recommended by sales person
<input type="checkbox"/> Special offer	<input type="checkbox"/> Recommended by friend
<input type="checkbox"/> Product appearance	<input type="checkbox"/> Prior experience with Back to Basics
<input type="checkbox"/> Ease of operation	<input type="checkbox"/> Back to Basics brand reputation
<input type="checkbox"/> Quality/durability	<input type="checkbox"/> Value for price
<input type="checkbox"/> Product features	<input type="checkbox"/> Product packaging
	<input type="checkbox"/> Other _____

11. Why did you purchase this Back to Basics® product?

To replacement/upgrade current product
 Not satisfied with current product(s) already owned
 First product(s) ever owned
 Received as a gift

12. Would you be interested in being contacted via e-mail for promotions, recipes, new product information, etc.? YES NO

COMMENTS _____

Fold here and mail registration card within 10 days of purchase to validate warranty.

Place
Stamp
Here

BACK TO BASICS PRODUCTS, INC.
675 West 14600 South
Bluffdale, UT 84065 USA

REFERENCIA RÁPIDA

Piezas del Smoothie Chill™



NORMAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

ADVERTENCIA

ADVERTENCIA: Este aparato no es un juguete. Cuando sea usado por niños o cerca de ellos, se requiere la supervisión de un adulto. Por favor, no deje esta unidad con los niños sin vigilancia.

Cuando utilice electrodomésticos, siempre debe tomar las precauciones de seguridad básicas, incluyendo:

- Leer todas las instrucciones.
- Para protegerse de descargas eléctricas no introduzca el cable, la ficha o el cuerpo del aparato en agua u otro líquido.
- Se debe ejercer vigilancia cuando el electrodoméstico sea usado por niños o a proximidad de ellos.
- Desenchufe la unidad cuando no esté en uso, antes de poner o retirar piezas, y antes de limpiarla.
- Asegúrese de que el aparato esté apagado cuando no lo utilice, antes de ponerle o de quitarle piezas y antes de lavarlo.
- Evite el contacto con partes en movimiento.
- No opere este aparato con un cable dañado, luego de que haya observado un mal funcionamiento, o si se ha caído o dañado de cualquier manera. Devuélvalo a Back to Basics para que sea revisado, reparado o ajustado eléctrica o mecánicamente.
- El uso de accesorios no recomendados o vendidos por Back to Basics, incluyendo recipientes para conservas, puede causar lesiones personales.
- No lo utilice al aire libre.
- No deje que el cable cuelgue por encima del borde de la mesa o la mesada.
- No permita que el cable entre en contacto con superficies calientes, incluyendo la cocina.

NORMAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

- Mantenga las manos y utensilios (aparte de la paleta para mezclar incluida) fuera del recipiente mientras que mezcle los ingredientes, para evitar lesiones graves o impedir que se dañe el aparato. Se puede usar una espátula, pero solamente cuando el aparato no esté en funcionamiento.
- Las cuchillas tienen mucho filo, tenga cuidado cuando las manipule.
- Para disminuir el riesgo de lesiones, nunca coloque ninguna de las bases con cuchillas en la base con motor sin haber fijado el recipiente.
- Siempre utilice el aparato con la tapa puesta.
- Cuando mezcle líquidos calientes, retire la pieza central de la tapa.
- Mantenga las manos y utensilios fuera del recipiente mientras mezcle los ingredientes, para evitar lesiones graves o impedir que se dañe el aparato.
- Nunca agregue ningún ingrediente cuando el aparato esté en funcionamiento.
- El recipiente debe estar bien ajustado antes de hacer funcionar el aparato.
- El uso de accesorios no recomendados o vendidos por Back to Basics puede provocar incendio, descargas eléctricas o lesiones.
- No lo coloque sobre un quemador a gas o eléctrico caliente, o en un horno caliente.
- No utilice este aparato para otro uso que el prescrito.
- Apague el aparato antes de retirar el recipiente para mezclar de la base y antes de colocarlo encima de ella.
- No ponga en marcha el motor sin antes haber colocado el recipiente de forma adecuada sobre la base, o cuando el recipiente esté vacío.
- No mezcle líquidos excesivamente calientes. Nunca ponga agua hirviendo en el recipiente para mezclar.
- Asegúrese de poner el interruptor en la posición OFF después de cada uso.

NORMAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

- Para desconectarlo, tome el enchufe y tírelo del tomacorriente. Nunca tire del cable para desconectarlo.
- Nunca salga de casa cuando el aparato esté funcionando.
- Se provee un cable corto para disminuir el riesgo de que el usuario se enrede o tropiece con un cable más largo.
- Si se usan con cuidado, se pueden utilizar cables de extensión. La potencia eléctrica indicada en el alargue debe ser como mínimo de la misma magnitud que la del aparato. La extensión debe ser colocada de manera que no sobresalga de la mesada y pueda ser enganchada o tirada por niños.
- Después de haber hecho funcionar el motor de forma continua por tres minutos, espere por lo menos cinco minutos antes de hacerlo funcionar de nuevo.
- Este aparato tiene un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, la ficha podrá ser introducida en el enchufe bipolar solo de una manera. Si la ficha no entrase completamente en el enchufe, invíértala. Si continúa sin entrar contacte a un electricista calificado. No cambie el enchufe del aparato de ninguna manera.
- Después de haber hecho funcionar el motor de forma continua por tres minutos, espere por lo menos cinco minutos antes de hacerlo funcionar de nuevo.
- Este aparato tiene un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe debe entrar en el tomacorriente polarizado solamente en una posición. Si el enchufe no entra completamente dentro del tomacorriente, dé vuelta el enchufe. Si aun así no entra, llame a un electricista calificado. No cambie el enchufe del aparato de ninguna manera.

**SÍRVASE CONSERVAR ESTAS
INSTRUCCIONES. DISEÑADO
ÚNICAMENTE PARA USO
DOMÉSTICO.**

GARANTÍA LIMITADA POR UN AÑO

Back to Basics Products, Inc., le garantiza que su Licuadora Soho está libre de defectos de material y funcionamiento bajo un uso doméstico normal y por el término de un año a partir de la compra. Durante este período los defectos serán reparados o el producto será remplazado sin cargo, a la discreción de Back to Basics. Esta garantía no cubre daños externos o internos ocasionados por mal uso, accidente o negligencia.

Le cas de problème avec cet appareil pendant d'achat originale sera exigé avant d'exécuter tout service lié à la garantie. Veuillez remplir et retourner la fiche d'enregistrement de la garantie que vous trouverez à la page 32.

Si surge algún problema con este electrodoméstico durante la vigencia de la garantía o posterior a la misma, por favor comuníquese con Back to Basics para el servicio de reparación

Si el servicio es requerido:

- Envíe una nota explicando el problema. Asegúrese de incluir su nombre, domicilio y número de teléfono.
- Para obtener un servicio más rápido, llame al 1.800.688.1989 o envíe un correo electrónico a service@btbproducts.com.
- La mayoría de los problemas de servicio se resuelven sustituyendo la pieza rota o defectuosa. Si este no fuese el caso, le daremos instrucciones de cómo enviarnos la unidad.

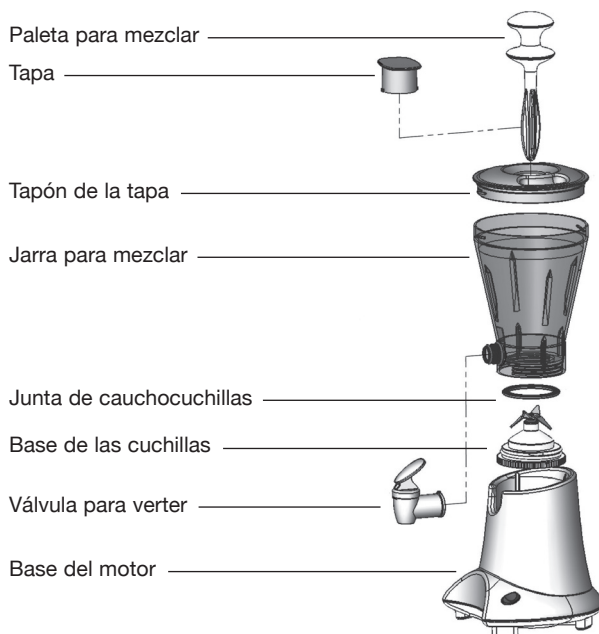
Todo aparato sujeto a reparación debe ser enviado (gastos de transporte ya pagos) a:

Back to Basics Products, Inc.
675 West 14600 South
Bluffdale, UT 84065

Si tiene alguna pregunta acerca del uso o el cuidado de este producto, o comentarios respecto a su experiencia con el mismo, por favor contáctenos. Apreciamos saber de nuestros clientes.

Uso y cuidado (Ensamblaje)

Para usar su licuadora, comience por armar la jarra para mezclar.



1. Coloque la junta de caucho sobre el borde circular en la superficie de la base de las cuchillas.
2. Tornille la base de las cuchillas en la parte inferior de la jarra para mezclar, girando la base de las cuchillas en el sentido de las agujas del reloj, hasta que quede bien ajustada a la jarra para mezclar. Asegúrese de que la base de las cuchillas esté bien ajustada y de que la junta de caucho esté bien comprimida entre la jarra para mezclar y la base de las cuchillas.
3. Coloque la tapa en la parte superior de la jarra para mezclar. Coloque el tapón transparente en el centro de la tapa o pase la paleta para mezclar en el centro de la tapa si está mezclando líquidos o bebidas heladas.
4. Coloque la jarra para mezclar sobre la base del motor de manera que la base de las cuchillas esté bien apoyada sobre la base del motor.
5. Enchufe el cable. Su licuadora está lista para ser usada.

Botones de control del Smoothie Chill™



PULSE da cortos impulsos de movimiento a alta velocidad. Utilice **PULSE** para comenzar a mezclar hielo u otros ingredientes duros.

ON hace funcionar la unidad de forma continua. Utilice esta velocidad para las últimas etapas de la mezcla y para verter. **OFF** apaga el aparato.

La jarra para mezclar del Smoothie Chill™ está marcada para permitirle preparar batidos perfectos. Para preparar sus bebidas heladas favoritas, siga estas simples etapas:

AGREGAR LÍQUIDOS

Agregue cualquier combinación de ingredientes líquidos hasta la marca **LIQUIDS** indicada en **SERVES 3**.

Los líquidos incluyen cualquier ingrediente blando, como frutas, leche, jugo de fruta, hierbas o yogur en cualquier combinación que usted encuentre sabrosa.

Nosotros recomendamos, evidentemente, las recetas que acompañan la licuadora **Back to Basics®**, que permiten preparar fácilmente tres deliciosos licuados de 8 onzas. (250 ml)

AGREGAR HIELO

Agregue hielo o ingredientes helados hasta que lleguen a la línea **FROZEN INGREDIENTS** indicada en la jarra para mezclar. Los ingredientes helados incluyen hielo, frutas congeladas, yogur helado, helado, etc.

MÉZCLELO

Con la tapa colocada y la paleta para mezclar en el agujero de la tapa, presione el botón **PULSE** 2 o 3 veces para comenzar a mezclar. Luego coloque el botón a **HIGH** y espere hasta que los ingredientes estén totalmente mezclados. Gire la paleta para mezclar en el sentido contrario a las agujas del reloj para que quede mejor mezclado.

SÍRVALO

Para servir el licuado, presione el interruptor a LOW/DISPENSE, coloque un vaso bajo la válvula y presione la palanca de la válvula hacia abajo. Mezcle el contenido en la jarra con la paleta para mezclar mientras vierte el batido. A medida que el nivel del batido llegue al fondo de la jarra para mezclar, tal vez la mezcla espesa no se vierta bien. Agregue algunas cucharadas de sopa de líquido para aumentar el flujo. Cuando la jarra para mezclar esté vacía apague el aparato y saboree su batido. Puede seguir preparando licuados uno después del otro, pero asegúrese de dejar descansar la licuadora 5 minutos después de 3 minutos de uso continuo.

BATIDO MÁS ESPESO

Para preparar un batido más espeso, agregue más ingredientes helados.

BATIDO MÁS LÍQUIDO

Para preparar un batido más líquido, agregue más ingredientes líquidos.

CUIDADO Y LIMPIEZA

Antes de utilizar por la primera vez y después de cada uso, asegúrese de lavar bien la jarra para mezclar, las cuchillas, la junta de caucho, la válvula, la tapa y la paleta para mezclar. Para prolongar la vida útil de su licuadora, no lave las piezas en el lavaplatos. Destornille y desarme la válvula para limpiarla (vea más abajo). Además, retire las cuchillas de la jarra para mezclar y la junta de caucho para limpiarlas, gírelas en el sentido de las agujas del reloj para retirarlas.

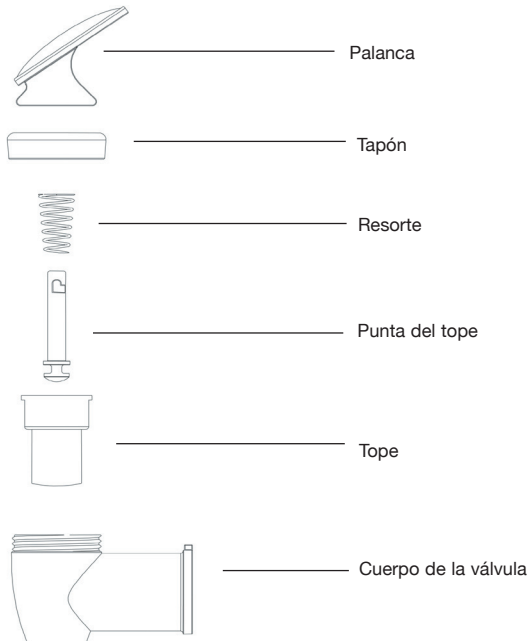
PARA LIMPIAR LA VÁLVULA DE VERTER (VEA MÁS ABAJO)

Desarme la válvula de verter para limpiarla:

1. Gire la válvula entera en el sentido contrario a las agujas del reloj para retirarla de la jarra.
2. Gire el tapón en el sentido contrario a las agujas del reloj para retirarlo del cuerpo de la válvula.
3. Aprete el tapón y el tope juntos y deslice la palanca de la punta del tope.
4. Retire el resorte.
5. Tire el borde del tope para retirar el tope y la punta del tope.

El tope y la punta están ensamblados firmemente y no necesitan ser separados.

6. Limpie todas las piezas en agua tibia, déjelas secar bien y arme todo en el orden indicado.



BATIDO SUPREMO DE FRESA Y BANANA

1 cup	taza de néctar de fresas o jugo de manzana
1 cup	taza de leche
1	banana congelada (en trozos)
2 ½ cups	tazas de fresas congeladas
1 cup	taza de yogur de fresas

Coloque los ingredientes líquidos en la licuadora. Agregue todos los ingredientes congelados. Mezcle en la velocidad PULSE durante 30 segundos; luego mezcle dejándolo a ON hasta que esté suave. Mientras el aparato esté en funcionamiento, mueva la paleta para mezclar en el sentido contrario a las agujas del reloj, para mezclar mejor. Sirva inmediatamente. Rinde de 3 a 5 porciones; aproximadamente 32 onzas (1 litro).

BATIDO MANGO TANGO

1 cup	taza de jugo de piña
1 cup	taza de jugo de naranja
½	banana congelada (en trozos)
1 cup	taza de sorbete de piña
1½ cups	taza de tajadas de mango congelado

Vierta los ingredientes líquidos en la licuadora. Agregue todos los ingredientes congelados. Mezcle a la velocidad PULSE durante 30 segundo; luego mezcle a ON hasta que esté suave. Mientras el aparato esté en funcionamiento mueva la paleta para mezclar en el sentido contrario a las agujas del reloj para facilitar la mezcla. Sirva inmediatamente. Rinde de 3 a 5 porciones; aproximadamente 32 onzas (1 litro).

BATIDO EXPLOSIÓN DE BAYAS

1 cup	taza de jugo de manzana
1½ cups	taza de limonada
1 cup	taza de frambuesas congeladas
½ cup	taza de fresas congeladas
1 cup	taza de sorbete de frambuesas

Vierta los ingredientes líquidos en la licuadora. Agregue todos los ingredientes congelados. Mezcle a la velocidad PULSE durante 30 segundo; luego mezcle a ON hasta que esté suave. Mientras el aparato esté en funcionamiento mueva la paleta para mezclar en el sentido contrario a las agujas del reloj para facilitar la mezcla. Sirva inmediatamente. Rinde de 3 a 5 porciones; aproximadamente 32 onzas (1 litro).

BATIDO CREMOSO DE FRAMBUESAS

1 cup	taza de jugo de naranja
1 cup	taza de yogur de frambuesas
1 cup	taza de yogur helado de vainilla
½	banana congelada (en trozos)
1½ cups	taza de frambuesas congeladas

Vierta los ingredientes líquidos en la licuadora. Agregue todos los ingredientes congelados. Mezcle a la velocidad PULSE durante 30 segundo; luego mezcle a ON hasta que esté suave. Mientras el aparato esté en funcionamiento mueva la paleta para mezclar en el sentido contrario a las agujas del reloj para facilitar la mezcla. Sirva inmediatamente. Rinde de 3 a 5 porciones.

BATIDO CREMOSO DE NARANJA Y BANANA

1 cup	taza de leche
1½ cups	taza de jugo de naranja
½ tsp.	cucharada de té de vainilla
½	banana congelada (en trozos)
1 cup	taza de yogur helado de vainilla
½ cup	taza de yogur de naranja
3 tbs.	cucharadas de sopa de jugo de naranja concentrado

Vierta los ingredientes líquidos en la licuadora. Agregue todos los ingredientes congelados. Mezcle a la velocidad PULSE durante 30 segundo; luego mezcle a ON hasta que esté suave. Mientras el aparato esté en funcionamiento mueva el palo para mezclar en el sentido contrario a las agujas del reloj para facilitar la mezcla. Sirva inmediatamente. Rinde de 3 a 5 porciones.

BATIDO MATINAL DE FRAMBUESAS

2½ cups	tazas de jugo de naranja
1½ cups	taza de frambuesas congeladas
1 cup	taza de sorbete de frambuesas
1 cup	taza de hielo

Vierta los ingredientes líquidos en la licuadora. Agregue todos los ingredientes congelados. Mezcle a la velocidad PULSE durante 30 segundo; luego mezcle a ON hasta que esté suave. Mientras el aparato esté en funcionamiento mueva la paleta para mezclar en el sentido contrario a las agujas del reloj para facilitar la mezcla. Sirva inmediatamente. Rinde de 3 a 5 porciones.

BATIDO LEMON LOUIE

2 cups	tazas de limonada
1 cup	taza de yogur de limón
1½ cups	taza de trozos de piña congelada
1 cup	taza de sorbete de piña
1 cup	taza de hielo

Vierta los ingredientes líquidos en la licuadora. Agregue todos los ingredientes congelados. Mezcle a la velocidad PULSE durante 30 segundos; luego mezcle a ON hasta que esté suave. Mientras el aparato esté en funcionamiento mueva la paleta para mezclar en el sentido contrario a las agujas del reloj para facilitar la mezcla. Sirva inmediatamente. Rinde de 3 a 5 porciones.

BATIDO REFRESCANTE DE DURAZNO

2 cups	tazas de néctar de durazno o jugo de naranja
1 cup	taza de yogur helado de vainilla
½	banana
1 cup	taza de yogur de durazno
1½ cups	taza de tajadas de durazno congelado

Vierta los ingredientes líquidos en la licuadora. Agregue todos los ingredientes congelados. Mezcle a la velocidad PULSE durante 30 segundos; luego mezcle a ON hasta que esté suave. Mientras el aparato esté en funcionamiento mueva la paleta para mezclar en el sentido contrario a las agujas del reloj para facilitar la mezcla. Sirva inmediatamente. Rinde de 3 a 5 porciones.

BATIDO SUBLIME DE BANANA Y LIMA

2 cups	tazas de limonada de lima
1	banana
1 cup	taza de sorbete de lima
3 tbs.	cucharadas de mesa de leche de coco
1 cup	taza de hielo

Vierta los ingredientes líquidos en la licuadora. Agregue todos los ingredientes congelados. Mezcle a la velocidad PULSE durante 30 segundos; luego mezcle a ON hasta que esté suave. Mientras el aparato esté en funcionamiento mueva la paleta para mezclar en el sentido contrario a las agujas del reloj para facilitar la mezcla. Sirva inmediatamente. Rinde de 3 a 5 porciones.

BATIDO PIÑA COLADA

5 tbs.	cucharadas de leche de coco
2½ cups	tazas de jugo de piña
½ cup	taza de helado de vainilla
½	banana congelada (en trozos)
1½ cups	taza de trozos de ananá congelada

Vierta los ingredientes líquidos en la licuadora. Agregue todos los ingredientes congelados. Mezcle a la velocidad PULSE durante 30 segundo; luego mezcle a ON hasta que esté suave. Mientras el aparato esté en funcionamiento mueva la paleta para mezclar en el sentido contrario a las agujas del reloj para facilitar la mezcla. Sirva inmediatamente. Rinde de 3 a 5 porciones.

BATIDO SORPRESA DE FRESA Y LIMÓN

2 cups	tazas de limonada
2 cups	tazas de fresas congeladas
1 cup	taza de yogur de fresas

Vierta los ingredientes líquidos en la licuadora. Agregue todos los ingredientes congelados. Mezcle a la velocidad PULSE durante 30 segundo; luego mezcle a ON hasta que esté suave. Mientras el aparato esté en funcionamiento mueva la paleta para mezclar en el sentido contrario a las agujas del reloj para facilitar la mezcla. Sirva inmediatamente. Rinde de 3 a 5 porciones.

BATIDO VACACIONES HAWAIANAS

1 cup	taza de néctar de fruta de pasionaria
1 cup	taza de néctar de guayaba
1 cup	taza de sorbete de naranja
½ cup	taza de fresas congeladas
½ cup	taza de tajadas de mango congelado
4 tbs.	chucharadas de sopa de leche de coco
1 cup	taza de yogur de fresas
½ cup	taza de banana congelada (en trozos)

Vierta los ingredientes líquidos en la licuadora. Agregue todos los ingredientes congelados. Mezcle a la velocidad PULSE durante 30 segundo; luego mezcle a ON hasta que esté suave. Mientras el aparato esté en funcionamiento mueva la paleta para mezclar en el sentido contrario a las agujas del reloj para facilitar la mezcla. Sirva inmediatamente. Rinde de 3 a 5 porciones.

BATIDO DE FRESA Y NARANJA REDUCIDO EN GRASA

2 cups	tazas de fresas
½ cup	taza de jugo de naranja
1 cup	taza de leche descremada
1 cup	taza de yogur natural sin grasa
1 cup	taza de hielo

Vierta los ingredientes líquidos en la licuadora. Agregue todos los ingredientes congelados. Mezcle a la velocidad PULSE durante 30 segundo; luego mezcle a ON hasta que esté suave. Mientras el aparato esté en funcionamiento mueva la paleta para mezclar en el sentido contrario a las agujas del reloj para facilitar la mezcla. Sirva inmediatamente. Rinde de 3 a 5 porciones.

BATIDO DE LIMONADA Y SANDÍA

2 cups	tazas de sandía (pulpa, sin cáscara)
3 oz.	onzas de limonada concentrada (1/2 lata de 6 onzas)
1 cup	taza de soda limón/lima
1 tsp.	cucharada de té de granadina
1-2 cups	a 2 tazas de hielo, según la consistencia deseada
*agregue agua si es necesario	

Vierta los ingredientes líquidos en la licuadora. Agregue todos los ingredientes congelados. Mezcle a la velocidad PULSE durante 30 segundo; luego mezcle a ON hasta que esté suave. Mientras el aparato esté en funcionamiento mueva la paleta para mezclar en el sentido contrario a las agujas del reloj para facilitar la mezcla. Sirva inmediatamente. Rinde de 3 a 5 porciones.

PLACER DE CHOCOLATE

1	paquete de 3,5 onzas de mezcla para pudín instantáneo de chocolate
1½ cups	taza de leche
1½ cups	taza de hielo
1	banana

Vierta los ingredientes líquidos en la licuadora. Agregue todos los ingredientes congelados. Mezcle a la velocidad PULSE durante 30 segundo; luego mezcle a ON hasta que esté suave. Mientras el aparato esté en funcionamiento mueva la paleta para mezclar en el sentido contrario a las agujas del reloj para facilitar la mezcla. Sirva inmediatamente. Rinde de 3 a 5 porciones.

GARANTÍA

Sírvase llenar y devolver esta tarjeta de garantía del producto o registrar su producto en línea en: backtobasicsproducts.com dentro de los 10 días de la compra.

ESTA INFORMACIÓN ESTÁ RESERVADA PARA USO INTERNO

Sr. Sra. Srta.

Modelo: Smoothie Chill™

1. Nombre _____

2. Dirección _____

Ciudad _____ Estado _____ Código Postal _____

3. Dirección de correo electrónico _____

4. Edad: 18-24 25-34 35-49 50+

5. Estado Civil: Casado Soltero

6. Cantidad de niños en la casa: 12 años y menos _____ 13-18 años _____

7. Ingreso: Menos de \$25,000 \$25,001-\$50,000 \$50,001-\$75,000 \$75,001+

8. ¿Dónde compró este producto? _____

9. ¿Cómo se enteró de la existencia de este producto?

_____ Regalo	_____ Recomendación de un amigo
_____ Aviso TV	_____ Lo vio en una tienda
_____ Aviso impreso	_____ Programa de ventas TV
_____ Artículo de revista	_____ Internet
	_____ Otro _____

10. ¿Cuáles fueron las dos razones más importantes que influyeron para que comprara?:

_____ Regalo	_____ Recomendado por un vendedor
_____ Oferta especial	_____ Recomendado por un amigo
_____ Apariencia del producto	_____ Experiencia previa con Back to Basics
_____ Facilidad de operación	_____ Reputación de la marca Back to Basics
_____ Calidad/Durabilidad	_____ Valor/precio
_____ Características del producto	_____ Paquete del producto
_____ Otras _____	

11. ¿Por qué compró este producto Back to Basics?

_____ Para reemplazar/mejorar el producto que ya tenía
_____ No estaba satisfecho con el (los) producto(s) que ya tenía
_____ Es el primer producto que poseo
_____ Lo recibí de regalo

12. ¿Le interesaría que lo contactemos por correo electrónico con promociones, recetas, información de nuevos productos, etc.? SI NO

COMENTARIOS _____

Pliegue aquí y envíe la tarjeta de registro dentro de los 10 días de la compra
para validar la garantía.

Ponga es-
tampilla
aquí

BACK TO BASICS PRODUCTS, INC.
675 West 14600 South
Bluffdale, UT 84065 USA

APERÇU DE L'APPAREIL

Pièces de la machine à boisson fouettée Smoothie Chill^{MC}



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT : Cet appareil n'est pas un jouet. La prudence est de rigueur lorsque l'appareil est utilisé à proximité d'enfants. Ne pas laisser les enfants utiliser cet appareil sans surveillance.

On doit observer des mesures de sécurité élémentaires lors de l'utilisation de tout appareil électrique :

- Lire le mode d'emploi.
- Pour éviter les chocs électriques, ne jamais immerger le cordon d'alimentation, la fiche ou le moteur dans l'eau ni dans tout autre liquide.
- Une surveillance attentive est de rigueur lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité de ceux-ci.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'installer ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer.
- S'assurer que le commutateur est en position « OFF » (arrêt) avant d'installer ou de retirer des pièces et avant de nettoyer l'appareil.
- Éviter de toucher aux pièces mobiles.
- Ne pas utiliser d'appareil électrique dont le cordon ou la fiche est endommagé ou encore un appareil que l'on a échappé ou qui a subi une défaillance ou des dommages quelconques. Retourner l'appareil à Back to BasicsMD qui l'examinera, le réparera ou procédera à un ajustement électrique ou mécanique.
- L'emploi d'accessoires, y compris les bocaux de conserve, qui ne sont pas recommandés par le fabricant peut poser un risque de lésions corporelles.
- Ne pas employer à l'extérieur.
- Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre au bout d'un comptoir ou d'une table.
- Ne pas laisser le cordon entrer en contact avec une surface chaude, y compris la table de cuisson d'une cuisinière.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- Garder les mains et tout ustensile (excepté le bâtonnet mélangeur compris) hors du récipient lorsque ce dernier est en action afin de réduire les risques de blessure corporelle grave ou d'endommager l'appareil. Utiliser une raclette uniquement quand l'appareil est arrêté.
- Les lames sont tranchantes. Les manipuler avec précaution.
- Afin de réduire le risque de blessure, ne pas installer les lames sur le socle sans que le récipient n'y soit bien fixé.
- Lors de l'utilisation de l'appareil, veiller à ce que le couvercle soit toujours installé.
- Lors du mélange de liquides chauds, retirer la partie centrale du couvercle.
- Afin de réduire le risque de blessure corporelle ou d'endommager l'appareil, garder les mains et les ustensiles hors du récipient en tout temps.
- Ne jamais incorporer d'ingrédients lorsque l'appareil est en marche.
- S'assurer que le récipient est bien fixé à la base avant de mettre l'appareil en marche.
- L'usage d'accessoires qui ne sont pas recommandés ni vendus par Back to BasicsMD peut causer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
- Ne pas placer l'appareil à proximité d'un élément de cuisson à alimentation électrique ou au gaz ni dans un four chaud.
- Ne pas utiliser l'appareil pour un usage autre que celui auquel il est destiné.
- Arrêter le moteur avant de retirer le récipient de mélange de la base ou de l'y déposer.
- Ne pas faire tourner le moteur si le récipient de mélange n'est pas fixé correctement sur sa base ou s'il est vide.
- Ne pas mélanger de liquides excessivement chauds. Ne jamais verser d'eau bouillante dans le récipient de mélange.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- Veiller à mettre le sélecteur à la position OFF (arrêt) après chaque utilisation.
- Pour débrancher l'appareil, saisir la fiche et la retirer de la prise murale. Ne jamais débrancher l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation.
- Ne jamais quitter la maison pendant que l'appareil est en marche.
- Un cordon d'alimentation court est fourni afin de réduire les risques d'entortillement ou de chute occasionnés par un long cordon.
- Il est possible d'employer une rallonge si on observe les consignes de sécurité. Les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être égales ou supérieures à celles de l'appareil. Pour éviter de trébucher sur la rallonge et pour éviter que des enfants tirent dessus, placer cette dernière de façon à ce qu'elle ne pende pas de la surface de travail.
- Lorsque le moteur a tourné sans arrêt pendant trois minutes, l'arrêter et patienter au moins cinq minutes avant de le faire tourner de nouveau.
- Cet appareil est pourvu d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire tout risque de choc électrique, cette fiche ne peut être insérée que d'une seule manière dans une prise de courant polarisée. Si la fiche ne s'insère pas entièrement dans la prise, il faut l'inverser. Si elle n'entre toujours pas dans la prise, communiquer avec un électricien qualifié. Ne modifier la fiche de l'appareil d'aucune façon.

CONSERVER CES DIRECTIVES

GARANTIE

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Back to Basics Products, Inc. garantit votre nouvelle machine à boisson fouettée contre tout défaut de pièces et de main-d'oeuvre dans des conditions normales d'utilisation ménagère pendant une période de 12 mois (un an) à compter de la date d'achat. Au cours de cette période, Back to BasicsMD, à son choix, réparera l'appareil ou le remplacera sans frais. La présente garantie ne couvre pas les finis extérieur ou intérieur de l'appareil ni les dommages qui découlent d'une mauvaise utilisation, d'un accident ou de négligence.

Le reçu d'achat ou une autre preuve de la date d'achat originale sera exigé avant d'exécuter tout service lié à la garantie. Veuillez remplir et retourner la fiche d'enregistrement de la garantie que vous trouverez à la page 49.

En cas de problème avec cet appareil pendant la période de garantie ou après son expiration, veuillez communiquer avec Back to Basics Products pour obtenir du service.

Si l'appareil doit être réparé :

- Envoyez-nous une brève lettre dans laquelle vous expliquez le problème. N'oubliez pas d'indiquer vos nom, adresse et numéro de téléphone.
- Pour un service plus rapide, veuillez composer le 1 801 571 7349 ou envoyer un courriel à l'adresse service@btbproducts.com.
- Le remplacement d'une pièce brisée ou défectueuse résout la plupart des problèmes. Si tel n'est pas le cas, nous vous transmettrons des directives afin que vous puissiez nous retourner l'appareil.

Veuillez envoyer (port payé) tout appareil devant être réparé à l'adresse suivante:

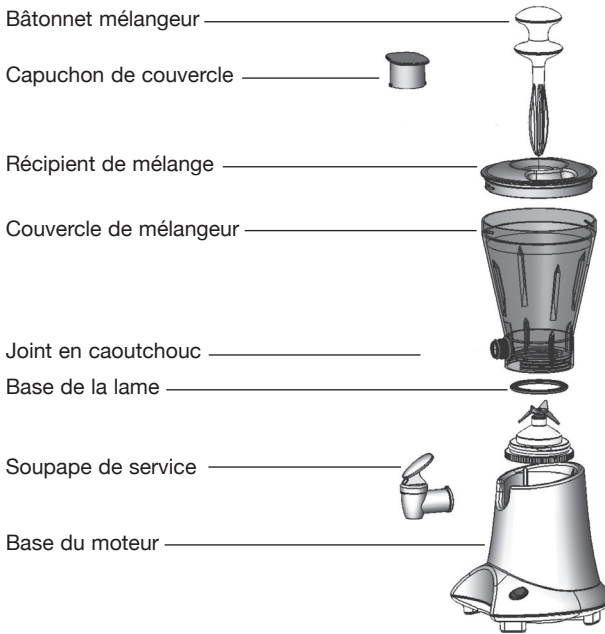
Back to Basics Products, Inc.
675 West 14600 South
Bluffdale, UT 84065 USA

Si vous avez des questions au sujet de l'utilisation et de l'entretien de ce produit ou si vous avez des commentaires à formuler relativement à votre expérience avec le produit, veuillez nous écrire une lettre explicative à cet effet.

CONSERVER CES DIRECTIVES POUR USAGE MÉNAGER SEULEMENT

Utilisation et entretien (assemblage)

Pour pouvoir utiliser votre machine à boisson fouettée, commencez par assembler le récipient de mélange.



1. Placez le joint en caoutchouc sur la surface plate circulaire dans la base de la lame.
2. Insérez la partie fileté du récipient de mélange dans la base de la lame. Vissez en tournant dans sens horaire jusqu'à ce que le récipient soit solidement ancré sur la base. Assurez-vous que le récipient de mélange est vissé solidement au récipient de mélange et que le joint de caoutchouc est bien comprimé entre le récipient et la base.
3. Poussez le couvercle sur le récipient de mélange. Placez le capuchon transparent au centre du couvercle ou insérez-y le bâtonnet mélangeur pour mélanger des liquides ou des boissons glacées.
4. Placez le récipient de mélange sur la base du moteur de manière à ce que le fond de la base de la lame y soit appuyé à plat.
5. Branchez le cordon d'alimentation. Vous êtes maintenant prêt à utiliser votre machine à boisson fouettée.

OPERATION

Boutons de commande de la machine à boisson fouettée Smoothie Chill^{MC}



La commande PULSE provoque de petites poussées de puissance à haute vitesse. Utilisez la commande PULSE pour concasser de la glace ou des ingrédients durs.

La commande « ON » permet de faire tourner le moteur en continu. Utilisez cette vitesse à l'étape finale du mélange et

pour le service.

Pour éteindre l'appareil, réglez le sélecteur à la position OFF.

Le récipient de mélange Smoothie Chill^{MC} est gradué afin de permettre la préparation de deux portions de boisson fouettée parfaite. Pour créer votre boisson glacée favorite, suivez ces étapes simples :

AJOUT DE LIQUIDES

Ajoutez n'importe quelle combinaison d'ingrédients liquides jusqu'à la marque LIQUIDS (liquides) sous SERVES 3 (3 portions). Les ingrédients mous comme les fruits, le lait, les jus de fruits, les suppléments à base d'herbes et le yogourt sont considérés comme des liquides. Mélangez-les en de succulentes boissons.

Bien sûr, nous vous conseillons d'utiliser les mélanges à boisson Back to Basics^{md} pour faire trois portions de 8 onces.

AJOUTER DE LA GLACE

Ajoutez de la glace ou des ingrédients congelés jusqu'à la marque FROZEN INGREDIENTS (aliments congelés) sur le côté du récipient de mélange. La glace, les fruits et le yogourt congelés, la crème glacée, etc. sont considérés comme des ingrédients congelés.

MÉLANGEZ

Une fois le couvercle fixé et le bâtonnet mélangeur en place dans l'orifice du couvercle, actionnez la commande PULSE à deux ou trois reprises. Réglez ensuite le sélecteur à la position HIGH jusqu'à ce que vous obteniez un mélange parfait des ingrédients. Pour de meilleurs résultats, actionnez le bâtonnet mélangeur dans le sens antihoraire.

SERVEZ

Pour servir votre boisson fouettée, passez en basse vitesse LOW/DISPENSE, placez un verre sous la soupape, puis appuyez sur le levier. Agitez la boisson fouettée à l'aide du bâtonnet pendant que vous versez le mélange crémeux. Il se peut que le mélange restant au fond du récipient soit trop épais pour s'écouler. Ajoutez quelques cuillérées à soupe de liquide pour en améliorer la fluidité. Lorsque le récipient de mélange est vide, réglez l'interrupteur à la position OFF et dégustez.

Vous pouvez fouetter des boissons à la suite les unes des autres, mais veillez à laisser reposer l'appareil pendant cinq minutes après chaque exécution de trois minutes.

POUR DES BOISSONS FOUETTÉES PLUS ONCTUEUSES

Pour obtenir une boisson fouettée plus onctueuse, ajoutez des ingrédients congelés.

POUR DES BOISSONS FOUETTÉES PLUS LIQUIDES

Pour obtenir une boisson fouettée plus liquide, ajoutez des ingrédients liquides.

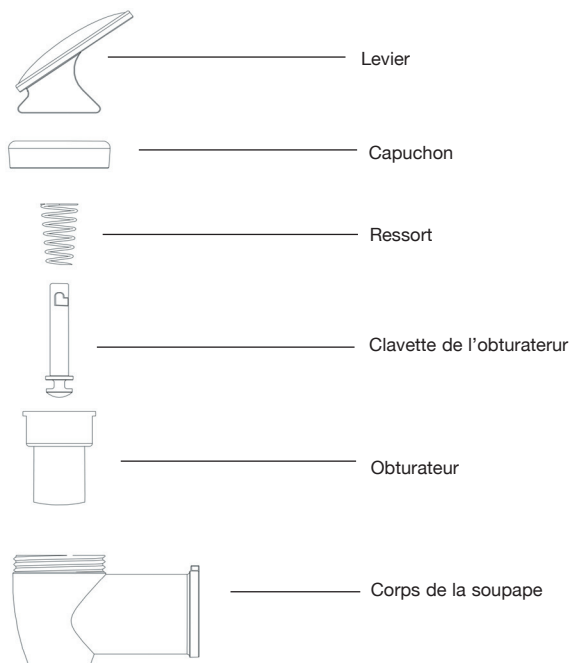
ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois et après chaque utilisation, lavez soigneusement le récipient de mélange, le module de la lame, le joint de caoutchouc, la soupape, le couvercle et le bâtonnet mélangeur. Pour prolonger la vie de votre machine à boisson fouettée, ne lavez pas les pièces au lave-vaisselle. Dévissez et désassemblez la soupape pour la nettoyer (voir ci-dessous). En tournant dans le sens horaire, enlevez également le module de la lame et le joint de caoutchouc du récipient de mélange pour les nettoyer.

NETTOYAGE DE LA SOUPE DE SERVICE (voir ci-dessous)

Pour désassembler la soupape en vue du nettoyage :

1. Dévissez le module de soupape complet en le tournant dans le sens antihoraire.
2. Enlevez le capuchon du corps de la soupape en le dévissant dans le sens antihoraire.
3. Serrez ensemble le capuchon et l'obturateur puis faites glisser le levier hors de la clavette de l'obturateur.
4. Enlevez le ressort.
5. Enlevez l'obturateur et la clavette de l'obturateur en tirant sur la rondelle de caoutchouc de l'obturateur. L'obturateur et la clavette s'ajustent avec précision et doivent être séparés.
6. Nettoyez toutes les pièces dans de l'eau chaude savonneuse, faites sécher à fond, puis réassemblez le tout dans l'ordre indiqué.



BOISSON FOUETTÉE SUPRÊME AUX BANANES ET FRAISES

- 1 tasse de jus de fraises ou de jus de pommes
- 1 tasse de lait
- 1 banane congelée (morceaux)
- 2 _ tasses de fraises congelées
- 1 tasse de yogourt aux fraises

Verser les ingrédients mous dans la machine à boisson fouettée. Incorporez tous les ingrédients congelés. Mélangez à la position PULSE pendant 30 secondes, puis réglez à la position ON jusqu'à l'obtention d'un mélange onctueux. Pendant que l'appareil est en marche, actionnez le bâtonnet mélangeur dans le sens antihoraire pour aider au mélange. Servir immédiatement. Donne de trois à cinq portions; environ 946 ml (32 oz)

BOISSON FOUETTÉE TANGO À LA MANGUE

- 1 tasse de jus d'ananas
- 1 tasse de jus d'orange
- ½ banane congelée (morceaux)
- 1 tasse de sorbet aux ananas
- 1½ tasse de mangue congelées en tranches

Verser les ingrédients mous dans la machine à boisson fouettée. Incorporez tous les ingrédients congelés. Mélangez à la position PULSE pendant 30 secondes, puis réglez à la position ON jusqu'à l'obtention d'un mélange onctueux. Pendant que l'appareil est en marche, actionnez le bâtonnet mélangeur dans le sens antihoraire pour aider au mélange. Servir immédiatement. Donne de trois à cinq portions; environ 946 ml (32 oz)

BOISSON FOUETTÉE GICLÉE DE BAIES

- 1 tasse de jus de pomme
- 1½ tasse de limonade
- 1 tasse de framboises congelées
- ½ tasse de fraises congelées
- 1 tasse de sorbet aux framboises

Verser les ingrédients mous dans la machine à boisson fouettée. Incorporez tous les ingrédients congelés. Mélangez à la position PULSE pendant 30 secondes, puis réglez à la position ON jusqu'à l'obtention d'un mélange onctueux. Pendant que l'appareil est en marche, actionnez le bâtonnet mélangeur dans le sens antihoraire pour aider au mélange. Servir immédiatement. Donne de trois à cinq portions; environ 946 ml (32 oz)

BOISSON FOUETTÉE À LA CRÈME DE FRAMBOISES

- 1 tasse de jus d'orange
- 1 tasse de yogourt aux framboises
- 1 tasse de yogourt congelé à la vanille
- ½ banane congelée (morceaux)
- 1½ tasse de framboises congelées

Verser les ingrédients mous dans la machine à boisson fouettée. Incorporez tous les ingrédients congelés. Mélangez à la position PULSE pendant 30 secondes, puis réglez à la position ON jusqu'à l'obtention d'un mélange onctueux. Pendant que l'appareil est en marche, actionnez le bâtonnet mélangeur dans le sens antihoraire pour aider au mélange. Servir immédiatement. Donne de trois à cinq portions; environ 946 ml (32 oz)

BOISSON FOUETTÉE À LA CRÈME DE BANANE ET ORANGES

- 1 tasse de lait
- 1½ tasse de jus d'orange
- ½ cuillère à thé de vanille
- ½ banane congelée (morceaux)
- 1 tasse de yogourt congelé à la vanille
- ½ tasse de yogourt à l'orange
- 3 cuillérées à thé de jus d'orange concentré

Verser les ingrédients mous dans la machine à boisson fouettée. Incorporez tous les ingrédients congelés. Mélangez à la position PULSE pendant 30 secondes, puis réglez à la position ON jusqu'à l'obtention d'un mélange onctueux. Pendant que l'appareil est en marche, actionnez le bâtonnet mélangeur dans le sens antihoraire pour aider au mélange. Servir immédiatement. Donne de trois à cinq portions; environ 946 ml (32 oz)

BOISSON FOUETTÉE À LA FRAMBOISE ENSOLEILLÉE

- 2½ tasses de jus d'orange
- 1½ tasse de framboises congelées
- 1 tasse de sorbet aux framboises
- 1 tasse de glace

Verser les ingrédients mous dans la machine à boisson fouettée. Incorporez tous les ingrédients congelés. Mélangez à la position PULSE pendant 30 secondes, puis réglez à la position ON jusqu'à l'obtention d'un mélange onctueux. Pendant que l'appareil est en marche, actionnez le bâtonnet mélangeur dans le sens antihoraire pour aider au mélange. Servir immédiatement. Donne de trois à cinq portions; environ 946 ml (32 oz)

BOISSON FOUETTÉE LEMON LOUIE

- 2 tasses de limonade
- 1 tasse de yogourt au citron
- 1½ tasse d'ananas congelés en morceaux
- 1 tasse de sorbet aux ananas
- 1 tasse de glace

Verser les ingrédients mous dans la machine à boisson fouettée. Incorporez tous les ingrédients congelés. Mélangez à la position PULSE pendant 30 secondes, puis réglez à la position ON jusqu'à l'obtention d'un mélange onctueux. Pendant que l'appareil est en marche, actionnez le bâtonnet mélangeur dans le sens antihoraire pour aider au mélange. Servir immédiatement. Donne de trois à cinq portions; environ 946 ml (32 oz)

BOISSON FOUETTÉE RAFRAÎCHISSANTE AUX PÊCHES

- 2 tasses de jus de pêches ou de jus de pommes
- 1 tasse de yogourt congelé à la vanille
- ½ banane
- 1 1 tasse de yogourt aux pêches
- 1½ tasse de pêches congelées en tranches

Verser les ingrédients mous dans la machine à boisson fouettée. Incorporez tous les ingrédients congelés. Mélangez à la position PULSE pendant 30 secondes, puis réglez à la position ON jusqu'à l'obtention d'un mélange onctueux. Pendant que l'appareil est en marche, actionnez le bâtonnet mélangeur dans le sens antihoraire pour aider au mélange. Servir immédiatement. Donne de trois à cinq portions; environ 946 ml (32 oz)

BOISSON FOUETTÉE SUBLIME À LA LIME ET AUX BANANES

- 2 tasses de jus de citron vert
- 1 banane
- 1 tasse de sorbet à la lime
- 3 cuillerées à thé de lait de coco
- 1 tasse de glace

Verser les ingrédients mous dans la machine à boisson fouettée. Incorporez tous les ingrédients congelés. Mélangez à la position PULSE pendant 30 secondes, puis réglez à la position ON jusqu'à l'obtention d'un mélange onctueux. Pendant que l'appareil est en marche, actionnez le bâtonnet mélangeur dans le sens antihoraire pour aider au mélange. Servir immédiatement. Donne de trois à cinq portions; environ 946 ml (32 oz)

BOISSON FOUETTÉE PIÑA COLADA

- 5 cuillérées à thé de lait de coco
- 2½ tasses de jus d'ananas
- ½ tasse de crème glacée à la vanille
- ½ banane congelée (morceaux)
- 1½ tasse d'ananas congelés en morceaux

Verser les ingrédients mous dans la machine à boisson fouettée. Incorporez tous les ingrédients congelés. Mélangez à la position PULSE pendant 30 secondes, puis réglez à la position ON jusqu'à l'obtention d'un mélange onctueux. Pendant que l'appareil est en marche, actionnez le bâtonnet mélangeur dans le sens antihoraire pour aider au mélange. Servir immédiatement. Donne de trois à cinq portions; environ 946 ml (32 oz)

BOISSON FOUETTÉE SURPRISE AU CITRON ET AUX FRAISES

- 2 tasses de limonade
- 2 tasses de fraises congelées
- 1 tasse de yogourt aux fraises

Verser les ingrédients mous dans la machine à boisson fouettée. Incorporez tous les ingrédients congelés. Mélangez à la position PULSE pendant 30 secondes, puis réglez à la position ON jusqu'à l'obtention d'un mélange onctueux. Pendant que l'appareil est en marche, actionnez le bâtonnet mélangeur dans le sens antihoraire pour aider au mélange. Servir immédiatement. Donne de trois à cinq portions; environ 946 ml (32 oz)

BOISSON FOUETTÉE VACANCES HAWAÏENNES

- 1 tasse de jus de fruits de la passion
- 1 tasse de jus de goyave
- 1 tasse de sorbet à l'orange
- ½ tasse de mangue congelée en tranches
- 4 cuillérées à thé de lait de coco
- 1 tasse de yogourt aux fraises
- 1 tasse de bananes congelées (morceaux)
- ½ tasse de fraises congelées

Verser les ingrédients mous dans la machine à boisson fouettée. Incorporez tous les ingrédients congelés. Mélangez à la position PULSE pendant 30 secondes, puis réglez à la position ON jusqu'à l'obtention d'un mélange onctueux. Pendant que l'appareil est en marche, actionnez le bâtonnet mélangeur dans le sens antihoraire pour aider au mélange. Servir immédiatement. Donne de trois à cinq portions; environ 946 ml (32 oz)

BOISSON FOUETTÉE À L'ORANGE ET AUX FRAISES FAIBLE EN GRAS

2 tasses de fraises
½ tasse de jus d'orange
1 tasse de lait écrémé
1 tasse de yogourt nature écrémé
1 tasse de glace

Verser les ingrédients mous dans la machine à boisson fouettée. Incorporez tous les ingrédients congelés. Mélangez à la position PULSE pendant 30 secondes, puis réglez à la position ON jusqu'à l'obtention d'un mélange onctueux. Pendant que l'appareil est en marche, actionnez le bâtonnet mélangeur dans le sens antihoraire pour aider au mélange. Servir immédiatement. Donne de trois à cinq portions; environ 946 ml (32 oz)

SUCETTE À LA LIMONADE AU MELON D'EAU

2 tasses de melon d'eau (chair, pas l'écorce)
3 oz de limonade concentrée congelée (1/2 canette de 6 Oz)
1 tasse de soda au citron ou à la lime
1 cuillerée à thé de sirop de grenadine
1 à 2 tasses de glace, selon la consistance voulue
*ajouter de l'eau au besoin

Verser les ingrédients mous dans la machine à boisson fouettée. Incorporez tous les ingrédients congelés. Mélangez à la position PULSE pendant 30 secondes, puis réglez à la position ON jusqu'à l'obtention d'un mélange onctueux. Pendant que l'appareil est en marche, actionnez le bâtonnet mélangeur dans le sens antihoraire pour aider au mélange. Servir immédiatement. Donne de trois à cinq portions; environ 946 ml (32 oz)

DÉLICE AU CHOCOLAT

Sachet de 3,5 oz de crème-dessert instantanée au chocolat
1½ tasse de lait
1½ tasse de glace
1 banane

Verser les ingrédients mous dans la machine à boisson fouettée. Incorporez tous les ingrédients congelés. Mélangez à la position PULSE pendant 30 secondes, puis réglez à la position ON jusqu'à l'obtention d'un mélange onctueux. Pendant que l'appareil est en marche, actionnez le bâtonnet mélangeur dans le sens antihoraire pour aider au mélange. Servir immédiatement. Donne de trois à cinq portions; environ 946 ml (32 oz)

GARANTIE

Veillez remplir et retourner cette fiche de garantie ou enregistrez votre produit en ligne à : backtobasicsproducts.com dans les dix jours de votre achat.

M. Mme. **Modèle : Machine à boisson fouettée Smoothie Chill^{MC}**

1. Nom _____

2. Adresse _____

Villa _____ Province _____ Code Postal _____

3. Adresse de courriel _____

4. Âge : 18-24 25-34 35-49 50+

5. État matrimonial : Marié(e) Célibataire

6. Nombre d'enfants à la maison : 112 ans et moins _____ 13 à 18 ans _____

7. Revenu : Moins de 25 000 \$ 25 001 \$ - 50 000 \$ 50,001 \$ - 75,000 \$ 75,001 \$ +

8. Comment avez-vous entendu parler de ce produit? _____

9. How did you become aware of this product?

____ Cadeau

____ Annonce à la télévision

____ Annonce dans les journaux

____ Article dans un magazine

____ Recommandation d'un ami

____ J'ai vu le produit en magasin

____ Programme d'achat à la télévision

____ Internet

____ Autres _____

10. Quelles sont les deux raisons les plus importantes qui ont motivé votre achat?

____ Cadeau

____ Offre spéciale

____ L'aspect du produit

____ Facilité d'utilisation

____ Qualité/durabilité

____ Caractéristiques du produit

____ Recommandation d'un vendeur

____ Recommandation d'un ami

____ Expérience antérieure avec Back to Basics

____ Réputation de la marque Back to Basics

____ Ratio qualité/prix

____ Caractéristiques du produit

____ Autres _____

11. Pourquoi avez-vous acheté ce produit Back to Basics?

____ Pour remplacer/renouveler le produit actuel

____ Non satisfait(e) du(des) produit(s) actuel(s)

____ Première fois que j'achète ce produit

____ Reçu en cadeau

12. Est-ce que vous souhaitez être tenu(e) au courant par courriel des promotions, recettes, nouveaux produits, etc.? OUI NON

COMMENTAIRES _____

Pour valider la garantie, veuillez détacher la carte d'enregistrement de la garantie et la poster dans les dix jours suivant la date de l'achat.

Repère de pliage

Apposer le
timbre
ici

BACK TO BASICS PRODUCTS, INC.
675 West 14600 South
Bluffdale, UT 84065 USA