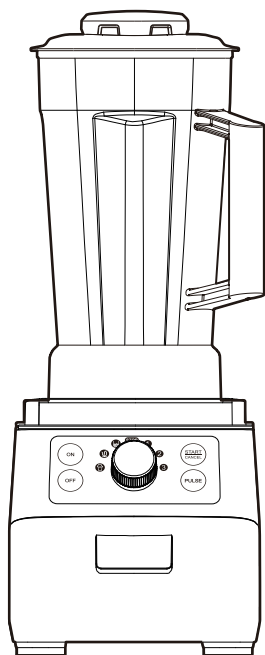




Instruction Manual

High Speed CyclonBlade™ Blender

MBL17HS



Please read the instructions carefully before use the machine
Please properly retention of the instructions for your future reference

Welcome

You are about to see how quick, easy, and delicious healthy eating can be!

Please read all the safety information, warnings, and instructional material found in this booklet before getting start. Set your machine on a dry, level surface. Make sure that the power switch is set to Off, and that the machine is plugged into a grounded electrical outlet. Then, follow the cleaning instructions on page 6 to prepare your machine for use. Always clean your machine before the first use.



Warning

To avoid the risk of serious injury when using your blender, basic safety precautions should be followed, including the following.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. To protect against risk of electrical shock do not put this appliance in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Flashing light indicates ready to operate. Avoid any contact with blades or moveable parts.
6. 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 the nearest authorized service facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
7. Do not use outdoors.
8. Do not let cord hang over edge of table or counter.
9. A protection system is designed, blending process would be stopped automatically after 3 minutes running at any speed setting.

IMPORTANT SAFEGUARDS

10. Keep hands and utensils out of container while blending to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the blender. A scraper may be used but must be used only when the blender is not running.
11. Blades are sharp. Handle carefully.
12. To reduce the risk of injury, never place cutter-assembly blades on base without jar properly attached.
13. Always operate blender with cover in place.
14. The use of attachments, including canning jars, not recommended by the manufacturer may cause a risk of injury to persons.
15. For Normal Jar and Personal Jar, Do not blend hot liquids.
16. Avoid contacting moving parts.
17. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.

SAVE THESE INSTRUCTIONS



Note

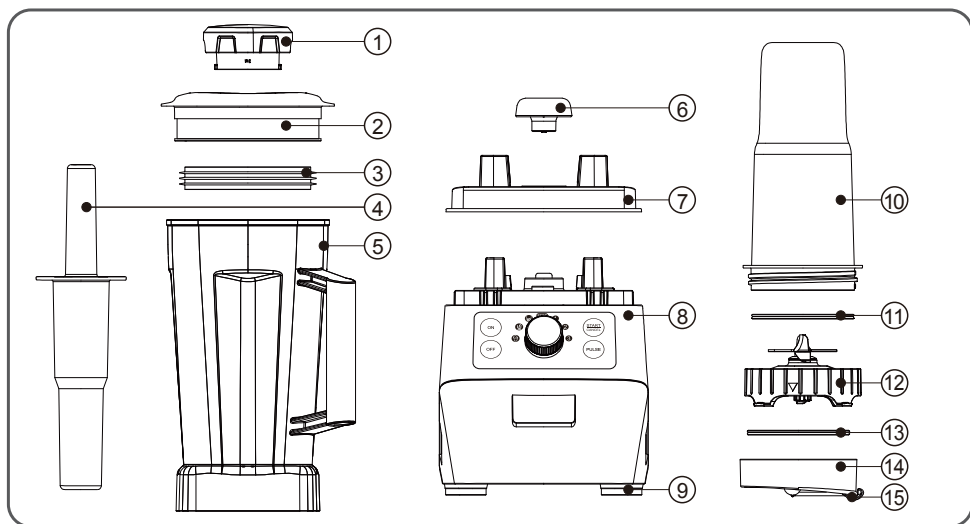
The failure to follow any of the important safeguards and the important instructions for safe use is a misuse of your Main power blender that can void your warranty and create the risk of serious injury.

Recycling

The appliance must not be disposed of with household waste, but taken to an authorised waste separation and recycling centre.

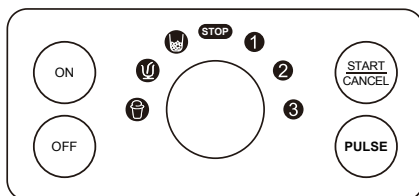


Parts & features



① Measuring cup	⑥ Drive clutch	⑪ Personal jar seal
② Jar lid	⑦ Top housing pad	⑫ Personal jar assembly
③ Jar seal	⑧ Main Unit	⑬ Personal jar seal
④ Temper	⑨ Rubber feet	⑭ Personal jar cover
⑤ Jar	⑩ Personal jar	⑮ Seal cover

Control panel



- STOP** : When knob set at 0, the machine stop and not operate.
- 1 2 3** : 1, 2, 3 are low/middle/high speed.
- Pulse** : Set the knob at any position instead of 0, push pulse button the machine will operate at high speed. Release the button the machine stop.
- : Set the knob here, the machine operate 1 second On, 4 seconds off, repeat this for 12 cycles, then auto stop, total 1 minute.
- ⬆** : Set the knob here, the machine speed increase gradually to high for 0~10s, keep high speed for rest 50s, then auto stop, total 1 minute.

Control panel

6.  : Set the knob here, the machinespeed increase to high quickly, and keep high speed for 30s, then auto stop.
7. **Start/Cancel:** When the machine is in the ice/snow/dessert set program run in the process, press the Start/Cancel, the machine stops running, automatic memory program has been running time, press the START/CANCEL button again, according to the current gear machine continues to run, when the set time to the post, the machine stops running.
8. **ON/Off:** Put the jar, press the ON key, blue LED lights had flashing, the machine is in standby mode, turn the knob to the left speed 1, 2, 3 at different speeds, or turn the knob to the right program Ice crush; smoothie; dessert press the set program to run, or press the PULSE key to run at maximum speed, loosen or stop. When rotated to different stalls, its corresponding blue LED lights. Then press the OFF key machine power off state.

Measuring cup:

Insert through the lid and secure by turning clockwise. Remove the measuring cup to use the tamper or add ingredients.



Warning

- Rotating Blades Can Cause Severe Injury.
- DO NOT reach into container while machine is running.

Blade Container:

Designed for processing liquids, including juice, frozen mixtures, sauces, soups, purees, batters, and for wet chopping.

How to use the tamper



Warning

Rotating Blades Can Cause Severe Injury.

- DO NOT put hands, spatulas, etc. in the container while the machine is running or while the container is still on the base.
- Lids and tampers are not interchangeable between different container styles, types, and sizes. Use the tamper that was supplied with your machine.

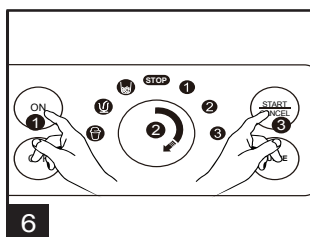
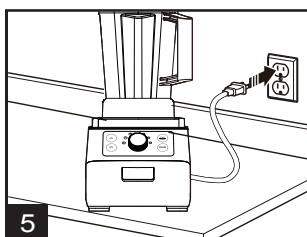
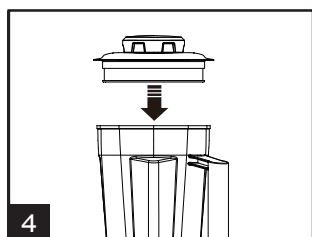
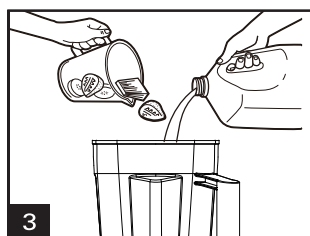
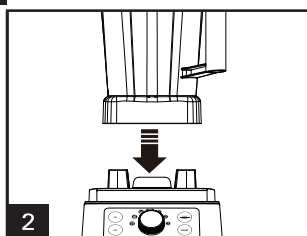
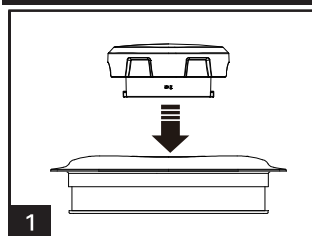
Important

- The splash disk (near the top of the tamper) and lid prevent the tamper from hitting the blades when the lid is secured properly in the locked position.
- The container should not be more than two-thirds full when the tamper is used during blending.
- To avoid overheating during blending, DO NOT use the tamper for more than 30 consecutive seconds.

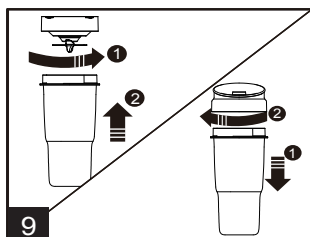
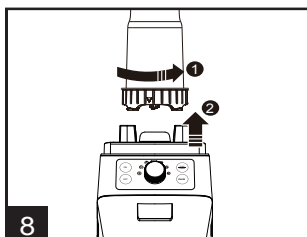
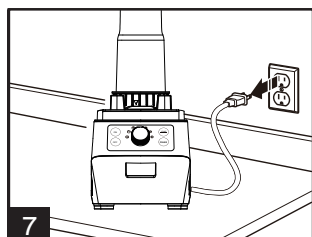
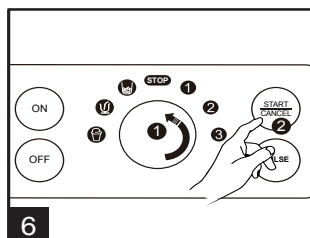
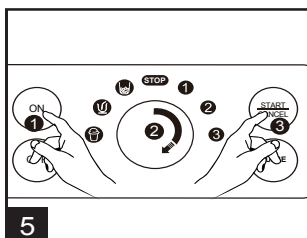
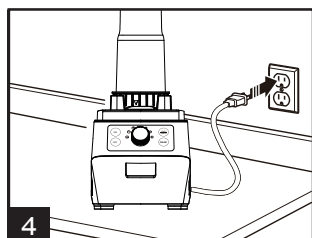
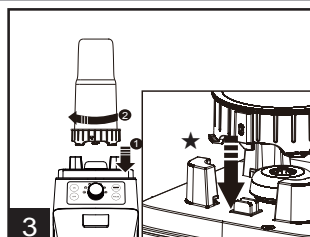
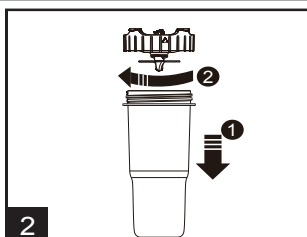
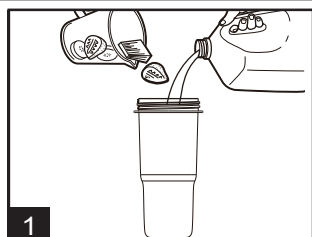
How to use the tamper

- If the food does not circulate, the machine may have trapped an air bubble. Carefully remove the measuring cup while making sure the lid stays firmly in place. Release the air bubble by inserting the tamper through the lid plug opening.
- Holding the tamper straight down may not help the ingredients circulate. If necessary, point the tamper toward the sides or corners of the container. DO NOT try to force the tamper deeper into the container.

How to use the blender



How to use the personal jar



★ Please check if the interlock eject or not before using.

Hints for setting speeds

Suggested uses

Speed	Function	Food	Preparation & Usage	Quantity	Time
①	Lower	Raw nuts	To make nut meal. Use in cakes, biscuits and muffins.	5.29oz-10.58oz 1-2cups	5-15 seconds
②	Middle	Raw soup	Use for soup	14.1oz potatoes, 14.1oz carrots, 14.1ozonions, 28.21oz water	90 seconds
③	High	Carrot juice	Use for beverage	Carrot 28.21oz, water 42.32oz	2 mins
	Ice crush	Ice cube	Use for cooling	8-12 pieces	5-10 pulses
	Smoothie	Strawberry smoothie	Use for milk shake	4.4oz frozen strawberry, hulled and cut in half + 8.81oz chilled milk	1 mins
	Dessert	Coconut mango gelato	Use for dessert	21.16oz chilled mango pieces1 lime, peeled, deseeded halved; 1/2 cup (125ml) chilled coconut milk, 1/2 cup (5.29oz) sweetened condensed milk	1 mins
	Pulse	Biscuits/c ookies	Break biscuits/cookies in half. Blend to form crumbs. Use for cheesecake crusts.	8.81oz	3-8 pulses

Troubleshooting

Motor doesn't start or blade doesn't rotate	- Check that the power plug is properly inserted into the power outlet. - Motor Overload Protection may have operated (see Overload Protection System section).
Food is lumpy or unevenly chopped	- This can happen when too much food is being blended at one time. Try a less amount, and work in batches if necessary. - The ingredients may be too large. Try cutting into smaller pieces. For best results, ingredients should be in pieces no larger than 2cm.
Food is chopped too fine or is watery	Try blending for shorter period of time. Use PULSE for better control. Food sticks
Food sticks to blade and jug	The mixture may be too thick. Try adding more liquid, pulsing, and/or using a slower speed for blending.
Blender stopped suddenly while in use	- This blender has overload protection to prevent damage to the motor. Unplug and allow the blender to cool down for 30 minutes. Once cooled, you will be able to use the blender as usual again. - We recommend blending in smaller batches, or cutting ingredients into smaller batches.

Operating instructions



Caution

- Never start on speeds at high with Hot Liquids to avoid possible burns. Use caution; escaping steam or splashes may scald.
 - Place the lid in jar completely. This will prevent expansion from affecting the position of the lid when the machine is turned on.
 - Start from low speed, slowly increase to high.
 - Blades are sharp! Use extreme caution when handling the blade assemblies. Always hold them by the base of the blade assembly.
 - **DO NOT PROCESS HOT FOODS OR HOT LIQUIDS.** Do not process food that is hotter than 158°F. Allow very hot ingredients to cool before processing. This product is not suitable for mixing dry food.
 - Never attempt to remove the jar while the appliance is still running.
1. Due to the machine speed, processing times are much quicker than standard appliances. Unless you are accustomed to the machine, count your time carefully to avoid over-processing.
 2. After turning the machine off, wait until the blades stop completely before removing the lid or container from the motor base.
 3. Note how to lock the personal blender into place with the micro switch in rear of machine, with the lock or unlock arrows aligning.

Care and cleaning

Container

To prepare your new machine for initial use, the follow steps is under Normal Cleaning.

Normal Cleaning:

1. Fill up container with half full warm water and add a couple of drops liquid dish washing detergent to the container.
2. Push the lid completely.
3. Turn machine at "ON" position, start from low, and increase the speed to high slowly.
4. Run the machine on High speed for 30 to 60 seconds.
5. Turn off the machine, rinse and drain the container.

Care and cleaning

To Sanitize:

1. Follow Normal Cleaning instructions above.
2. Fill up container with half full water and adding 1 1/2 teaspoons of bleach agent.
3. Push the lid completely in jar.
4. Turn machine at "ON" position, start from low, and increase the speed to high slowly.
5. Run the machine on High speed for 30 to 60 seconds.
6. Turn off the machine, and allow mixture to stand in the container for an additional 1 1/2 minutes.
7. Pour bleach mixture out. Allow container to air dry.
8. Do not rinse after sanitizing.

Lid, Measuring Cup

Separate the lid and measuring cup. Wash the parts in warm soapy water. Rinse clean under tap water, and dry. Reassemble before use.

Motor Base

1. Unplug the power cord



Warning

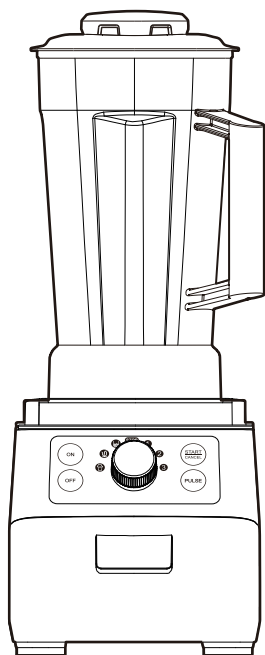
- Electrical shock hazard.
 - Disconnect power before cleaning machine.
 - Failure to follow instructions can cause death or electrical shock.
2. Wash the outside surface with a damp soft cloth or sponge, which has been rinsed in a mild solution of liquid detergent and warm water. Do not place the motor base in water.
 3. The centering pad can be removed for more thorough cleaning.
 4. Thoroughly clean the switches so they work freely. They may become sticky from use. Use a moistened cotton swab to clean machine. Immediately dry any excess water.
 5. Polish with a soft cloth.



Guide d'utilisation

Mixeur haute vitesse CyclonBlade™

MBL17HS



Lisez attentivement le manuel avant d'utiliser la machine
Conservez ce manuel pour toute référence future

Bienvenue

Vous allez découvrir à quel point il est facile d'avoir une alimentation saine, rapide et délicieuse!

Lisez toutes les consignes de sécurité, avertissements et instructions d'utilisation contenus dans ce manuel avant de commencer. Placez la machine sur une surface sèche et horizontale. Assurez-vous que l'interrupteur d'alimentation est positionné sur arrêt et que l'appareil est branché dans une prise secteur avec mise à la terre. Suivez ensuite les consignes de nettoyage de la page 6 pour préparer votre machine. Nettoyez toujours votre machine avant la première utilisation.



Avertissement

Pour réduire tout risque de blessure, des précautions élémentaires doivent être respectées, notamment les suivantes.

PROTECTIONS IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, des précautions élémentaires de sécurité doivent toujours être respectées notamment les suivantes : utilisation à l'extérieur.

1. Lire toutes les instructions.
2. Pour éviter tout risque de choc électrique, ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
3. Une attention particulière est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
4. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'installer ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer.
5. Le témoin clignote lorsque l'appareil est prêt à l'emploi. Évitez tout contact avec les lames et les pièces mobiles.
6. N'utilisez aucun appareil si le cordon ou la fiche est endommagée, s'il est défectueux, ou s'il est tombé ou a été endommagé d'une manière ou d'une autre. Retournez l'appareil au centre de services après-vente agréé le plus proche pour réparation/réglage électrique ou mécanique.
7. Ne pas utiliser à l'extérieur.
8. Ne laissez pas le cordon pendre du bord d'une planche de travail ou d'un comptoir.
9. L'appareil est doté d'un système de protection qui l'arrête automatiquement après 3 minutes de fonctionnement continu.
10. Pour éviter tout risque de blessures ou d'endommager le mélangeur ne mettez pas les mains ni des ustensiles dans le récipient du mélangeur pendant l'utilisation. Vous pouvez utiliser une raclette à condition que le mélangeur soit à l'arrêt.

PROTECTIONS IMPORTANTES

11. Les lames sont tranchantes. À manipuler avec précaution.
12. Pour réduire les risques de blessures, ne placez jamais les lames sur la base avant de fixer le pot correctement.
13. Utilisez toujours le mélangeur avec le couvercle installé.
14. L'utilisation d'accessoires, y compris les pots, non recommandés par le constructeur peut causer des blessures.
15. Ne mélangez pas des liquides chauds dans le pot normal et le pot individuel.
16. Évitez de contacter les pièces mobiles.
17. L'utilisation de pièces jointes non recommandées ou vendues par le fabricant peut provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS



Remarque

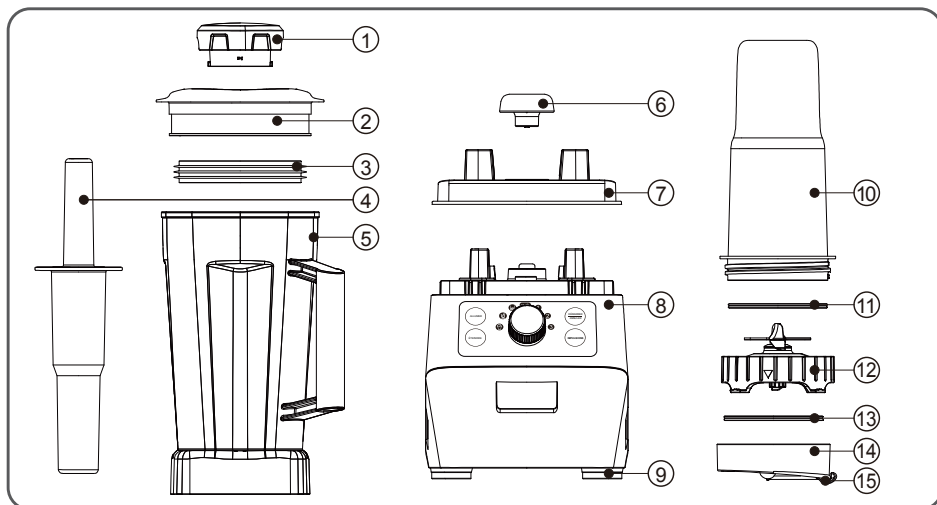
Le non respect des consignes de sécurité importantes et des instructions d'utilisation est considéré comme une mauvaise utilisation de votre mélangeur qui peut annuler votre garantie et causer des risques de blessures graves.

Recyclage

L'appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères, mais ramené à un centre agréé de tri et de recyclage des déchets.

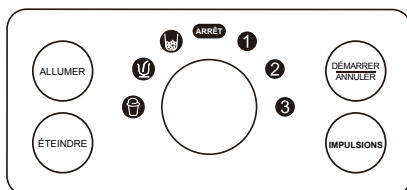


Pièces et caractéristiques



① Verre-doseur	⑥ Embrayage d'attaque	⑪ Joint d'étanchéité individuel du pot
② Couvercle du pot	⑦ Bloc supérieure du boîtier	⑫ Ensemble pot individuel
③ Joint d'étanchéité du pot	⑧ Unité principale	⑬ Joint d'étanchéité individuel du pot
④ Poussoir	⑨ Pieds en caoutchouc	⑭ Couvercle individuel du pot
⑤ Pot	⑩ Pot individuel	⑮ Couvercle étanche

Panneau de commande



- ARRÊT** : Lorsque le bouton est positionné sur 0, la machine s'arrête et ne fonctionne pas.
- 1 2 3** : 1, 2, 3 sont représentés vitesse faible/moyenne/élevée.
- Impulsions** : Positionnez le bouton sur autre que 0, appuyez sur le bouton d'impulsions pour que la machine tourne à grande vitesse. Relâchez le bouton pour arrêter la machine.
- ⏸** : Positionnez le bouton ici, la machine tourne pendant 1 seconde puis reste au repos pendant 4 secondes, répétez cette opération 12 fois pour totaliser 1 minute.
- ⏭** : Positionnez le bouton ici, la vitesse de la machine augmente progressivement de 0 à 10 secondes, maintient la vitesse élevée puis reste au repos pendant 50 secondes, totalisant ainsi 1 minute.

Panneau de commande

6.  : Positionnez le bouton ici, la vitesse de la machine augmente rapidement, maintient la vitesse élevée pendant 30 secondes, puis s'arrête automatiquement.
7. **Démarrer/Annuler** : Lorsque la machine est programmée pour glace/granité/dessert, appuyez sur le bouton DÉMARRER/ANNULER pour arrêter la machine, le programme dispose de mémoire automatique, appuyez de nouveau sur le bouton DÉMARRER/ANNULER, la machine se remet en marche, lorsque le temps fixé est atteint, la machine s'arrête.
8. **Allumer/Éteindre** : Placez le pot, appuyez sur le bouton ALLUMER, les témoins LED se mettent à clignoter en bleu, la machine passe en mode veille, tournez le sélecteur de vitesse à gauche pour choisir une vitesse 1, 2 ou 3, ou le tourner vers la droite pour choisir un programme Glace, Broyage, Smoothie, Dessert et appuyez sur programme pour l'exécuter, ou appuyez sur le bouton IMPULSIONS pour utiliser la vitesse maximale ou arrêter. Lorsqu'il est tourné vers différents positions, le témoin bleu correspondant s'allume. Appuyez sur ÉTEINDRE pour arrêter la machine.

Verre-doseur :

Insérez la tasse à mesurer à travers le couvercle et la fixer en tournant dans le sens horaire. Enlevez la tasse à mesurer pour utiliser le presseur ou ajouter des ingrédients.



Avertissement

- Les lames rotatives peuvent causer des blessures graves.
- NE mettez PAS vos doigts dans le pot lorsque la machine est en marche.

Pot pour lames :

Destiné aux liquides, y compris le jus, mélanges congelés, sauces, soupes, purées, mêlées et pour le hachage dans un liquide.

Comment utiliser le poussoir



Avertissement

Les lames rotatives peuvent causer des blessures graves.

- NE mettez PAS les mains, spatules, etc. dans le pot pendant que la machine tourne ou lorsque le pot est connecté à la base.
- Le couvercle et le poussoir ne sont pas interchangeables entre différents styles, types et tailles de pot. Utilisez le poussoir qui a été fournie avec votre machine.

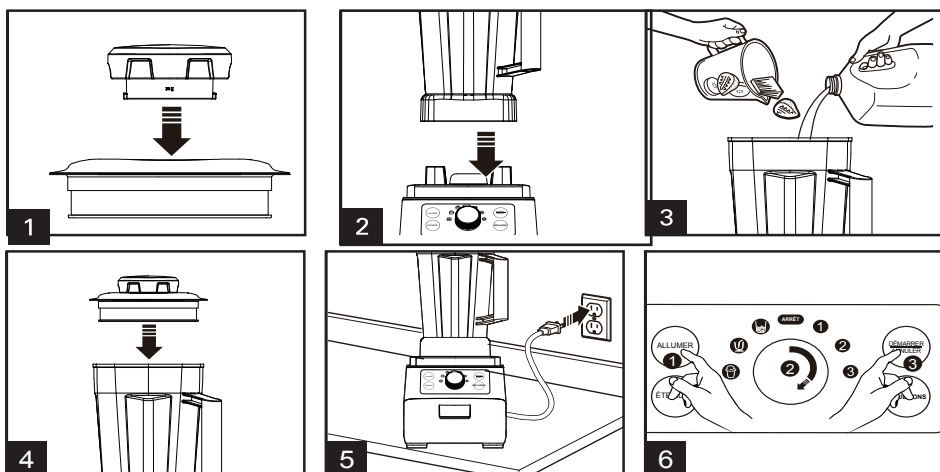
Important

- Le disque anti-éclaboussures (en haut du poussoir) et le couvercle empêchent le poussoir de toucher les lames lorsque le couvercle est correctement fixé dans la position verrouillée.
- Le pot ne doit pas être rempli au delà des deux tiers lorsque le poussoir est utilisé pendant le mélange.
- Pour éviter toute surchauffe pendant le mélange, N'utilisez PAS le poussoir pendant plus de 30 secondes sans interruption.

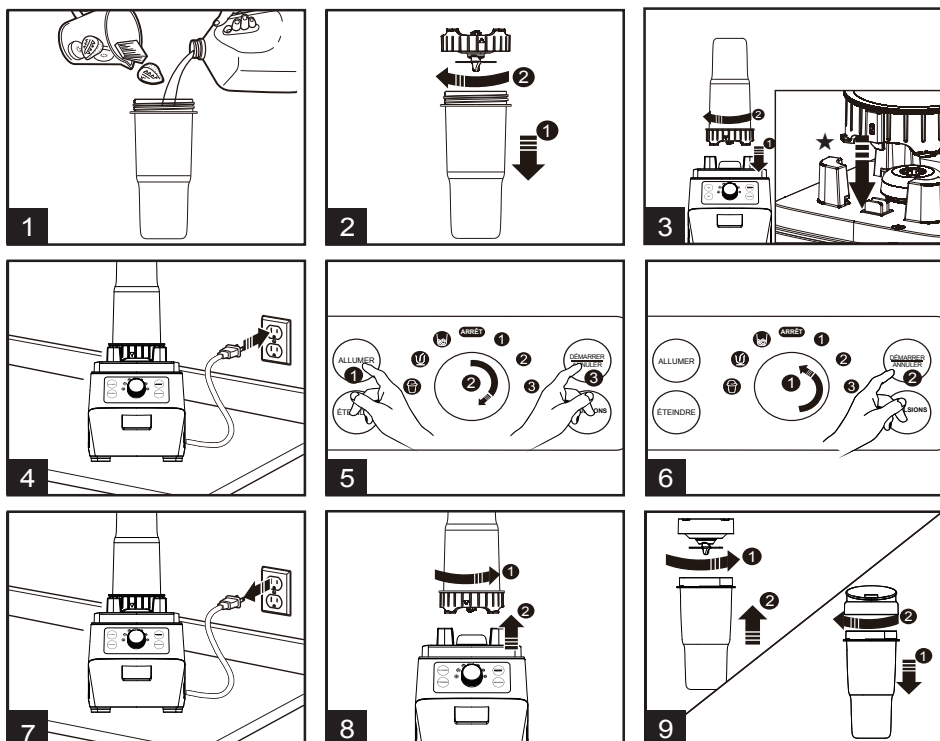
Comment utiliser le poussoir

- Si les aliments ne se mélangent pas, il se peut que la machine ait piégé une bulle d'air. Retirez délicatement la tasse à mesurer tout en veillant à ce que le couvercle reste bien en place. Essayez de libérer la bulle d'air en insérant le poussoir à travers l'ouverture du couvercle.
- Si vous tenez le sabot droit, vous n'allez pas libérer les aliments coincés. Il faut plutôt remuer le poussoir sur les côtés et coins du pot. N'essayez PAS de forcer le poussoir à descendre plus profondément dans le pot.

Comment utiliser le mélangeur



Comment utiliser le pot individuel



★ Vérifiez si l'interverrouillage éjecte ou non avant d'utiliser.

Conseils pour régler la vitesse

Utilisation recommandée

Vitesse	Fonction	Aliment	Préparation et utilisation	Quantité	Minuteur
❶	Faible	Noix brutes	Préparer un plat au noix. Utilisé dans des gâteaux, biscuits et muffins.	150-300 g 1-2 tasses	5-15 secondes
❷	Moyen	Soupe populaire	Utiliser pour la soupe	400 g de pomme de terre, 400 g de carottes, 400 g d'oignons, 800 ml d'eau	90 secondes
❸	Élevé	Jus de carottes	Utilisé comme boisson	800 g de carottes, 1,2 L d'eau	2 minutes
	Granité	Glaçon	Utilisé pour le refroidissement	8-12 pièces	5-10 impulsions
	Smoothie	Smoothie à la fraise	Utilisé pour le milk-shake	125 g de fraise congelée, décortiquée et coupée en moitié + 250 ml de lait glacé	1 minutes
	Dessert	Glace italienne au noix de coco et mangue	Utilisé comme dessert	600 g de mangue réfrigérée, 1 citron vert épluchée, épinée et coupées en deux; 1/2 tasse (125 ml) de lait de coco glacé, 1/2 tasse (150 ml) de lait condensé sucré	1 minutes
	Impulsions	Biscuits/ petits gâteaux	Biscuits/ petits gâteaux coupés en moitié. Mélanger pour former des miettes. Utilisé pour gâteaux au fromage.	250 g	3-8 impulsions

Guide de dépannage

Le moteur ne démarre pas ou la lame ne tourne pas	- Vérifiez si la fiche d'alimentation est correctement insérée dans la prise de courant. - Il se peut que la protection contre la surcharge du moteur a été activée (voir la section Système de protection contre les surcharges).
Les aliments sont en gros morceaux ou hachés de manière non uniforme	- Cela peut arriver lorsque trop d'aliments sont mélangés en même temps. Essayez de mélanger par petites quantités d'aliments. - Il se peut que les ingrédients soient trop gros. Essayez en coupant les aliments en petits morceaux. Pour obtenir de meilleurs résultats, les ingrédients doivent être en morceaux ne dépassant pas 2 cm.
Le hachage est trop fin ou les aliments sont juteux	Essayez de mélanger pendant une période plus courte. Utilisez le bouton PULSE pour mieux contrôler le hachage. Les aliments collent
Les aliments collent à lame et au pot	Il se peut que le mélange soit trop épais. Essayez en ajoutant plus de liquide, hachez par impulsions et/ou utilisez une vitesse plus lente.
Le mélangeur s'est arrêté soudainement pendant l'utilisation	- Ce mélangeur est équipé d'un système de protection contre les surcharges pour éviter d'endommager le moteur. Débranchez le mélangeur et le laisser refroidir pendant 30 minutes. Une fois refroidi, vous pourrez réutiliser normalement le mélangeur. - Nous recommandons de mélanger par petites quantités ou de couper les ingrédients en petits morceaux.

Consignes d'utilisation



Attention

- Ne démarrez jamais la machine à haute vitesse avec des liquides chauds pour éviter d'éventuelles brûlures. Faites attention, la vapeur qui s'échappe ou les éclaboussures peuvent causer des brûlures.
 - Placez le couvercle complètement dans le pot. Cela empêche l'augmentation du volume d'atteindre la position du couvercle lorsque la machine est allumée.
 - Commencez par une vitesse faible et augmentez progressivement jusqu'à la vitesse élevée.
 - Les lames sont tranchantes. Soyez très prudent lors de la manipulation des lames. Il faut toujours les tenir par la base de l'ensemble lames.
 - **N'UTILISEZ PAS LA MACHINE AVEC DES ALIMENTS OU LIQUIDES CHAUDS.** Ne préparer pas des aliments chauds de température supérieure à 70°C. Laissez les ingrédients très chauds refroidir avant de le préparer. Ce produit n'est pas adapté pour mélanger des aliments secs.
 - N'essayez jamais d'enlever le pot lorsque la machine est en marche.
1. Grâce à la vitesse de la machine, les temps de préparation sont beaucoup plus courts qu'avec des appareils ordinaires. À moins que vous soyez habitué à la machine, il faut compter le temps avec précaution pour éviter tout excès.
 2. Après avoir éteint la machine, attendez l'arrêt complet des lames avant de retirer le couvercle ou le pot de la base du moteur.
 3. Apprenez comment verrouiller le mélangeur individuel en place avec le micro-interrupteur situé à l'arrière de la machine, avec les flèches de verrouillage/déverrouillage alignées.

Entretien et nettoyage

Pot

Pour préparer votre nouvelle machine à une première utilisation, suivez les étapes dans Nettoyage normal.

Nettoyage normal :

1. Remplissez à moitié le pot avec de l'eau chaude et ajoutez un peu de détergent à lessive liquide.
2. Insérez complètement le couvercle.
3. Appuyez sur « ALLUMER » pour allumer la machine, commencez par la vitesse faible et l'augmenter progressivement.
4. Laissez la machine tourner à haute vitesse pendant 30 à 60 secondes.
5. Éteignez la machine, rincez et laissez égoutter le pot.

Entretien et nettoyage

Pour désinfecter :

1. Suivez les consignes du Nettoyage normal ci-dessus.
2. Remplissez le pot à moitié d'eau et ajoutez 1,5 cuillère à café d'eau de Javel.
3. Placez le couvercle complètement dans le pot.
4. Appuyez sur « ALLUMER » pour allumer la machine, commencez par la vitesse faible et l'augmenter progressivement.
5. Laissez la machine tourner à haute vitesse pendant 30 à 60 secondes.
6. Éteignez la machine et laissez le mélange reposer dans le pot pendant 1,5 minute.
7. Videz le mélange d'eau de Javel. Laissez le pot sécher à l'air.
8. Ne rincez pas après une désinfection.

Couvercle, Tasse à mesurer

Séparez le couvercle et la tasse à mesurer. Nettoyer chaque pièce à l'eau chaude savonneuse. Rincez sous l'eau de robinet et laissez sécher. Assemblez les pièces avant l'utilisation.

Base du moteur

1. Débranchez le cordon d'alimentation



Avertissement

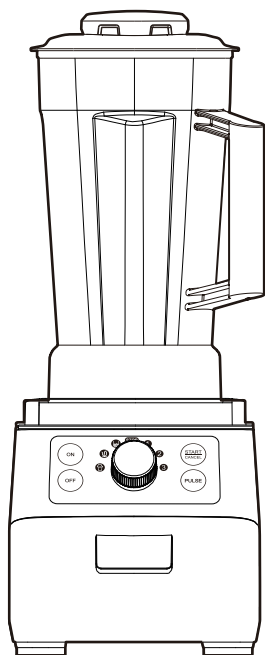
- Risque d'électrocution.
- Débranchez la machine avant de la nettoyer.
- Le non-respect de ces consignes peut entraîner un choc électrique voir la mort.

2. Lavez la surface extérieure avec un chiffon ou une éponge douce humidifiée avec une solution de détergent liquide doux et d'eau chaude. Ne plongez pas la base du moteur dans l'eau.
3. Le coussin de centrage peut être retiré pour un nettoyage plus poussé.
4. Nettoyez soigneusement les interrupteurs pour qu'ils se mouvoir librement. Ils risquent de devenir collants à cause de l'utilisation fréquente. Utilisez un coton-tige humidifié pour nettoyer la machine. Faites sécher immédiatement tout excès d'eau.
5. Polissez avec un chiffon doux.



Manual de instrucciones

Licuada CyclonBlade™ de alta velocidad
MBL17HS



Lea las instrucciones con atención antes de usar este artefacto
Conserve debidamente las instrucciones para referencias futuras

Bienvenido

¡Está a punto de ver lo rápido, fácil y delicioso que puede ser comer saludablemente!

Por favor lea toda la información de seguridad, advertencias e instrucciones de este manual antes de empezar. Coloque su artefacto en una superficie seca y nivelada. Asegúrese de que el interruptor de encendido se encuentre en la posición Apagar y que el artefacto esté enchufado en un tomacorriente eléctrico con conexión a tierra. Luego, siga las instrucciones de limpieza que se encuentran en la página 6 para preparar el artefacto para usarlo. Siempre limpie su artefacto antes de usarlo por primera vez.



Advertencia

Para evitar el riesgo de lesiones graves, al usar la licuadora, tome las medidas de precaución básicas, incluidas las que se encuentran a continuación.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al usar electrodomésticos, siempre se deben tomar medidas de precaución básicas incluido en lo siguiente: uso en el exterior.

1. Lea todas las instrucciones.
2. Para evitar el riesgo de descargas eléctricas, no sumerja este artefacto en agua ni en ningún otro líquido.
3. Se requiere estricta supervisión cuando se utilice el artefacto por o cerca de los niños.
4. Desconecte el artefacto del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de colocar o retirar las piezas y antes de limpiarlo.
5. La luz intermitente indica que el artefacto está listo para funcionar. Evite el contacto con las cuchillas o con las piezas móviles.
6. No utilice el artefacto si el cable o el enchufe están dañados, si el artefacto no funciona correctamente o si se ha caído o dañado de alguna manera. Devuelva el artefacto al centro de servicio autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
7. No utilice este artefacto al aire libre.
8. No permita que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o mostrador.
9. El sistema de protección está diseñado para que el proceso de licuado se detenga automáticamente después de funcionar 3 minutos a cualquier velocidad.
10. Mantenga las manos y los utensilios fuera del recipiente mientras está licuando para reducir el riesgo de sufrir lesiones graves o provocar daños a la licuadora. Se puede

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

utilizar una espátula, pero solo se debe utilizar cuando la licuadora no esté en funcionamiento.

11. Las cuchillas son filosas. Manipúlelas con cuidado.
12. Para reducir el riesgo de lesiones personales, nunca coloque las cuchillas de montaje de corte en la base sin que la jarra esté debidamente ajustada.
13. Utilice siempre la licuadora con la tapa en su lugar.
14. El uso de accesorios, incluidas las jarras de conserva, no recomendados por el fabricante puede ser causa de riesgo de lesiones para las personas.
15. No licue líquidos calientes en la jarra personal ni en la jarra normal.
16. evite el contacto con piezas móviles.
17. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante puede causar incendios, descargas eléctricas o heridas.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.



Nota

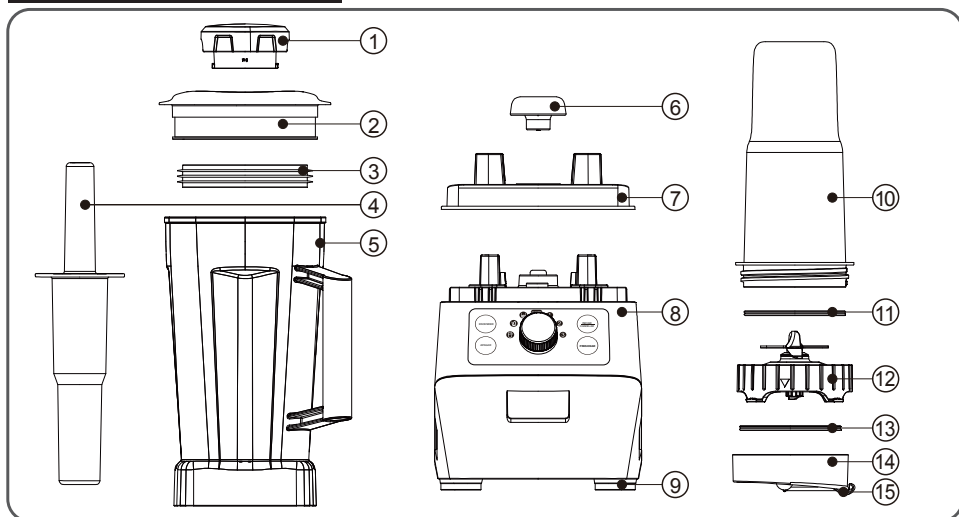
El incumplimiento de cualquiera de los resguardos importantes y de las instrucciones importantes para usar de forma segura es un uso indebido bajo su propia responsabilidad con respecto a la licuadora que puede invalidar la garantía y causar el riesgo de lesiones graves.

Reciclaje

No se debe desechar este electrodoméstico con residuos domésticos, sino llevarse a un centro autorizado de reciclaje y separación de desperdicios.

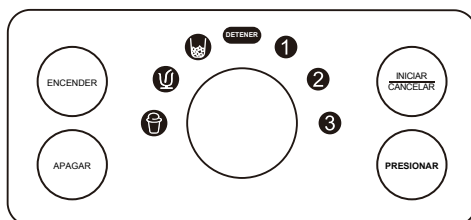


Partes y funciones



① Taza medidora	⑥ Acoplamiento de transmisión	⑪ Sello de la jarra personal
② Tapa de la jarra	⑦ Panel de la carcasa superior	⑫ Montaje de la jarra personal
③ Sello de la jarra	⑧ Módulo principal	⑬ Sello de la jarra personal
④ Varilla de agitación	⑨ Pies de goma	⑭ Tapa de la jarra personal
⑤ Jarra	⑩ Jarra personal	⑮ Tapa selladora

Panel de control



- DETENER**: Cuando la perilla se encuentra en 0, el artefacto está detenido o no funciona.
- 1 2 3**: 1, 2, 3 son las velocidades baja/media/alta.
- Pulsar**: Pone la perilla en cualquier posición distinta de 0 y pulsa el botón «Pulsar» el artefacto funcionará a alta velocidad. Suelta el botón y el artefacto se detendrá.
- ⏸**: Si ubica la perilla aquí, el artefacto funciona 1 segundo encendido, 4 segundos apagado, lo repite durante 12 ciclos, después se detiene automáticamente; en total, 1 minuto.
- ⏮**: Si ubica la perilla aquí, la velocidad del artefacto aumenta gradualmente a la posición rápida en 0~10s, mantiene la velocidad alta durante los 50s restantes y después se detiene automáticamente; en total, 1 minuto.

Panel de control

6. : Si ubica la perilla aquí, la velocidad del artefacto aumenta rápidamente hasta alcanzar la velocidad rápida y se mantiene allí durante 30s. Después se detiene automáticamente.
7. **Iniciar/cancelar:** Cuando el artefacto se encuentra en el programa hielo/nieve/postre ejecutando el proceso, si presiona Iniciar/cancelar, el artefacto deja de funcionar. El programa de memoria automática ha hecho correr el tiempo, vuelva a pulsar el botón INICIAR/CANCELAR, el artefacto continúa funcionando según la velocidad actual. Cuando el tiempo termina, el artefacto deja de funcionar.
8. **Encender/Apagar:** Coloque la jarra, pulse la tecla ENCENDER, las luces de LED azules parpadean, el artefacto está en el modo «en espera». Gire la perilla hacia la izquierda a las diferentes velocidades 1, 2, 3 o gire la perilla hacia la derecha para indicar el programa correcto: hielo triturado, licuado, postre. Pulse el programa para que funcione, o la tecla PRESIONAR para que funcione a la velocidad máxima, para soltar o detenerlo. Cuando se gira hacia diferentes posiciones se encienden las correspondientes luces de LED azules. Después pulse la tecla APAGAR del artefacto para pasar al estado apagado.

Taza medidora:

Insértela a través de la tapa y asegúrese de girarla en sentido horario. Extraiga la taza medidora para usar la barra de agitación o para agregar los ingredientes.



Advertencia

- Las cuchillas giratorias pueden causar lesiones graves.
- NO acceda dentro del recipiente mientras el artefacto está funcionando.

Recipiente de las cuchillas:

Diseñado para procesar líquidos, incluido el jugo, las mezclas congeladas, las salsas, las sopas, los purés, las mezclas y para trozados húmedos.

Cómo usar la barra de agitación



Advertencia

Las cuchillas giratorias pueden causar lesiones graves.

- NO ponga las manos, espátulas, etc. en el recipiente mientras el artefacto está funcionando o mientras el recipiente aún se encuentra en la base.
- Las tapas y las barras de agitación no son intercambiables entre diferentes estilos, tipos o tamaños de recipientes. Use la barra de agitación que se proveyó con su artefacto.

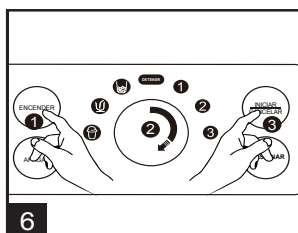
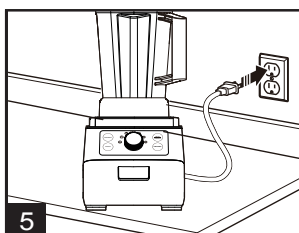
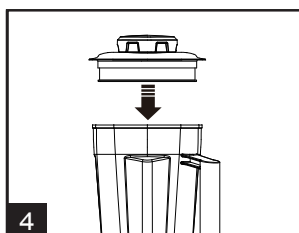
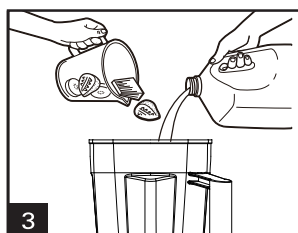
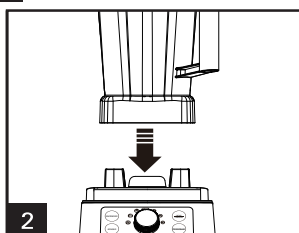
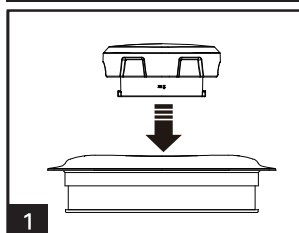
Importante

- El disco para salpicaduras (cerca de la parte superior de la barra de agitación) y la tapa evitan que la barra de agitación se golpee contra las cuchillas cuando la tapa está debidamente asegurada en la posición de bloqueo.
- El recipiente no debe estar lleno a más de dos tercios cuando se usa la barra de agitación mientras se mezcla.
- Para evitar el recalentamiento durante el proceso de mezcla, NO use la barra de agitación por más de 30 segundos seguidos.

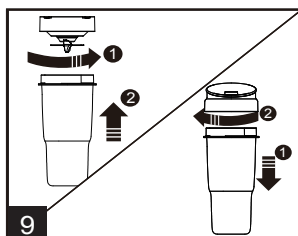
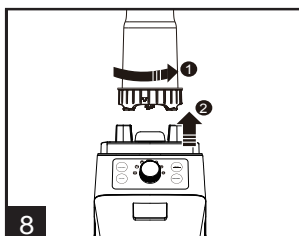
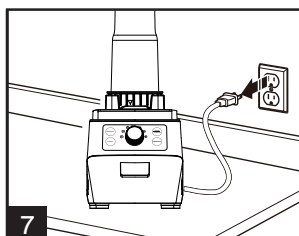
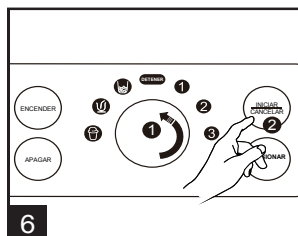
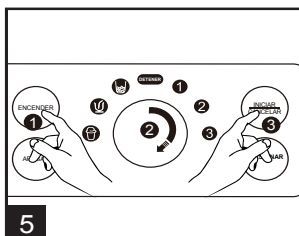
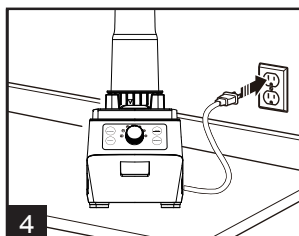
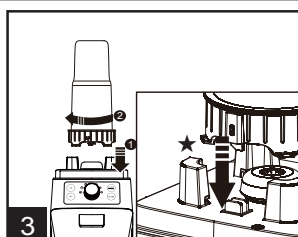
Cómo usar la barra de agitación

- Si los alimentos no circulan, es posible que en el artefacto se haya atrapado una burbuja de aire. Extraiga la taza medidora con cuidado y asegúrese de que la tapa quede firme en su lugar. Libere la burbuja de aire insertando la barra de agitación a través de la abertura del tapón de la tapa.
- Es probable que si mantiene la barra de agitación derecha hacia abajo esto no ayude a que los ingredientes circulen. Si es necesario, dirija la barra de agitación hacia los lados o las esquinas del recipiente. NO intente forzar la barra de agitación a más profundidad dentro del recipiente.

Cómo usar la licuadora



Cómo usar la jarra personal



★ Compruebe por favor si el interbloqueo expulsa o no antes de usar la jarra.

Consejos para definir las velocidades

Usos sugeridos

Velocidad	Función	Alimentos	Preparación y uso	Cantidad	Tiempo
1	Bajo	Nueces crudas	Para hacer una comida con nueces. Para usar en tortas, galletas y muffins.	150 g (5.29oz)-300 g (10.58oz) 1-2 tazas	5-15 segundos
2	Medio	Sopa cruda	Uso para sopas.	400 g (14.1oz) de papas, 400 g (14.1oz) de zanahorias, 400 g (14.1oz) de cebollas, 800 ml (28.21oz) agua	90 segundos
3	Alto	Jugo de zanahorias	Uso para bebidas	Zanahorias 800 g (28.21oz), agua 1200 ml (42.32oz)	2 minutos
	Hielo triturado	Cubitos de hielo	Uso para enfriar	8-12 partes	5-10 presiones en pulsar
	Batido	Licuo de frutilla	Uso para batidos con leche	125 g (4.4oz) de frutillas congeladas, sin palillo y cortadas por la mitad + 250 ml (8.81oz) de leche fría	1 minutos
	Postre	Helado de mango y coco	Uso para postres	600 g (21.16oz) de trozos de mango helado, 1 lima, pelada, sin semillas cortada por la mitad; 1/2 taza (125 ml) de leche de coco helada, 1/2 taza (150 ml, 5.29oz) de leche condensada endulzada	1 minutos
	PRESIONAR	Galletas/galletitas	Romper las galletas/galletitas por la mitad. Mezclar hasta formar migas. Uso para pasta para cheesecake.	250 g (8.81oz)	3-8 presiones en pulsar

Solución de problemas

El motor no enciende o las cuchillas no giran	- Verifique que el cable de alimentación esté insertado correctamente en el tomacorriente. - Verifique si se ha activado la protección contra sobrecargas del motor (ver la sección del Sistema de protección contra sobrecargas).
Los alimentos están grumosos o licuados desigualmente	- Esto ocurre cuando se licua demasiados alimentos al mismo tiempo. Intente con cantidades pequeñas, en tandas si fuera necesario. - Los ingredientes son demasiado grandes. Intente cortar en pedazos más pequeños. Para obtener mejores resultados, corte los ingredientes en pedazos de 2 cm. como máximo.
Los alimentos están licuados muy finos o están aguados.	Intente licuar durante un periodo de tiempo más corto. Utilice PULSO para un mejor control. Los alimentos se pegan
Los alimentos se pegan a las cuchillas y a la jarra.	La mezcla está demasiado espesa. Intente agregar más líquido, pulsando o utilizando una velocidad de licuado más lenta.
La licuadora se detiene repentinamente durante su funcionamiento	- Esta licuadora cuenta con un sistema de protección contra sobrecargas para evitar daños al motor. Desconecte y deje enfriar la licuadora durante 30 minutos. Una vez enfriado, vuelva a utilizar la licuadora normalmente. - Se recomienda licuar en tandas más pequeñas o cortar los ingredientes en pedazos más pequeños.

Instrucciones para el funcionamiento



Precaución

- Nunca empiece a velocidades altas con los líquidos calientes para evitar posibles quemaduras. Tenga precaución, el vapor que escapa o las salpicaduras pueden causar escaldaduras.
 - Coloque la tapa completa en la jarra. Con ello evitará que la expansión afecte la posición de la tapa cuando se encienda el artefacto.
 - Comience a baja velocidad, aumente lentamente hasta llegar a alto.
 - ¡Las cuchillas son filosas! Tenga extrema precaución al manipular los montajes de las cuchillas. Siempre sosténgalas por la base del montaje de las cuchillas.
 - **NO PROCESA LOS ALIMENTOS NI LOS LÍQUIDOS CALIENTES.** No procese alimentos que se encuentren a más de 70 °C (158 °F). Deje que los ingredientes muy calientes se enfríen antes de procesarlos. Este producto no es apto para mezclar alimentos secos.
 - Nunca intente extraer la jarra mientras el artefacto está funcionando.
1. Debido a la velocidad del artefacto, los tiempos de procesamiento son mucho más rápidos que los de los artefactos estándares. A menos que esté acostumbrado al artefacto, cuente el tiempo con cuidado para evitar el procesamiento excesivo.
 2. Después de apagar al artefacto, espere a que las cuchillas se detengan por completo antes de extraer la tapa o el recipiente de la base del motor.
 3. Tenga en cuenta cómo cerrar con bloqueo la licuadora personal en el lugar con el microinterruptor de la parte trasera del artefacto, alineando las flechas de bloqueo y desbloqueo.

Limpieza y cuidado

Recipiente

Para preparar el artefacto nuevo para el uso inicial, siga los pasos que se encuentran en la sección Limpieza normal.

Limpieza normal:

1. Llene el recipiente con agua tibia hasta la mitad y agregue un par de gotas de detergente líquido para lavavajilla en el recipiente.
2. Empuje la tapa por completo.
3. Encienda el artefacto, en la posición «ENCENDER», comience en «bajo» y aumente la velocidad hacia «alto» lentamente.
4. Haga funcionar el artefacto a velocidad alta entre 30 y 60 segundos.
5. Apague el artefacto, enjuague y drene el recipiente.

Limpieza y cuidado

Para higienizar:

1. Siga las instrucciones de Limpieza normal que se detallan arriba.
2. Llene el recipiente hasta la mitad con agua y agregue 1 1/2 cucharaditas de té de lavandina.
3. Empuje la tapa por completo en la jarra.
4. Encienda el artefacto, en la posición «ENCENDER», comience en «bajo» y aumente la velocidad hacia «alto» lentamente.
5. Haga funcionar el artefacto a velocidad alta entre 30 y 60 segundos.
6. Apague el artefacto y deje que la mezcla descansa dentro del recipiente durante 1 1/2 minuto adicionales.
7. Vierta la mezcla con lavandina. Deje que el recipiente se seque al aire.
8. No enjuague antes de higienizar.

Tapa, taza medidora

Separe la tapa y la taza medidora. Lave las partes en agua tibia jabonosa. Enjuague hasta limpiar bajo agua potable y seque. Vuelva a montar después de usar.

Base del motor

1. Desenchufe el cable de alimentación



Advertencia

- Peligro de descarga eléctrica.
- Desconecte la alimentación eléctrica antes de limpiar el artefacto.
- El incumplimiento de las instrucciones puede causar la muerte o una descarga eléctrica.

2. Lave la superficie exterior con una esponja o un paño suave empapados, que se hayan enjuagado en una solución suave de detergente líquido y agua tibia. No coloque la base del motor en agua.
3. El panel de centrado se puede extraer para lograr una limpieza más a fondo.
4. Limpie los interruptores a fondo para que funcionen sin problemas. Se pueden poner pegajosos con el uso. Use una compresa de algodón humedecido para limpiar el artefacto. Seque inmediatamente cualquier exceso de agua.
5. Lustre con un paño suave.