



Model 990,
**One Gallon
Blender**

Instructions for Operating,
Cleaning and Maintenance

Modelo 990
**Licuada de
un galón**

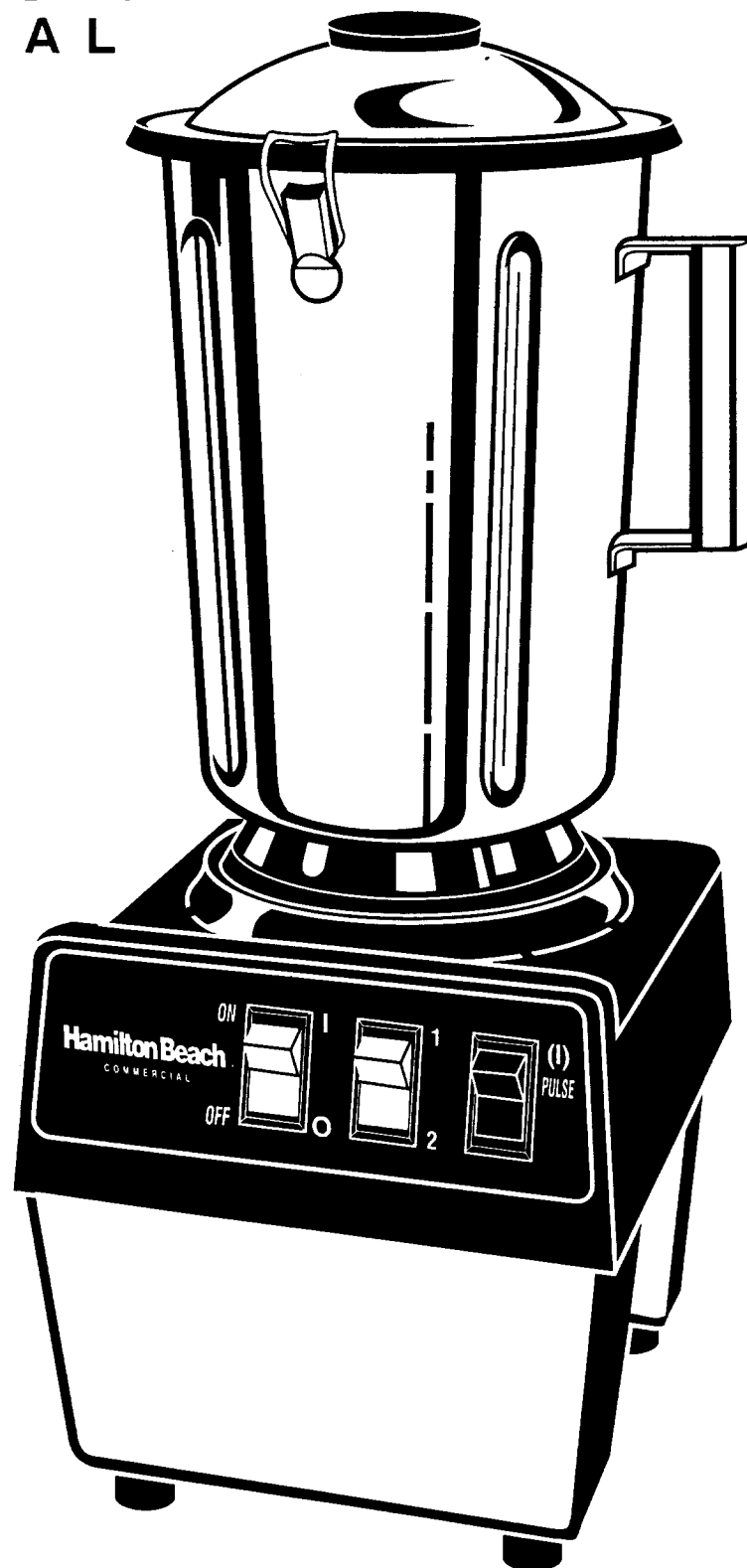
Instrucciones para su empleo,
limpieza y mantenimiento

Modèle 990
**Mélangeur de
3,8 litres (1 gallon)**

Fonctionnement,
nettoyage et entretien

**Mixer, 3,8 Liter
(1 Gallone)**

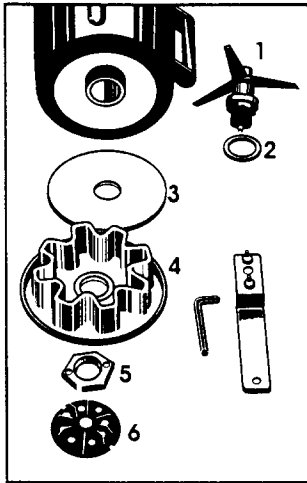
Modell 990
Anweisungen zur Bedienung,
Reinigung und Wartung



Customer Service / Servicio al cliente / Service-clients / Kundenberatung

1-800-572-3331

Removable Cutting Assembly
Unidad cortadora desmontable
Ensemble de coupe amovible
Herausnehmbares Schneidwerk



- | | |
|---|---|
| 1. Blades
Cuchillas
Couteau
Schneidmesser | 4. Container Collar
Anillo del recipiente
Base du récipient
Behälterbund |
| 2. Small Gasket
Junta pequeña
Petit joint
Kleiner
Dichtungsring | 5. Locking Nut
Tuerca de seguridad
Contre-écrou
Nutmutter |
| 3. Large Gasket
Junta grande
Grand joint
Großer
Dichtungsring | 6. Drive Clutch
Acoplador impulsor
Entraînement
à ailettes
Antriebskupplung |

Removable Filler-Cap
 Tapa de llenado desmontable
 Bouchon-mesure amovible
 Deckel mit Füllaufsatz

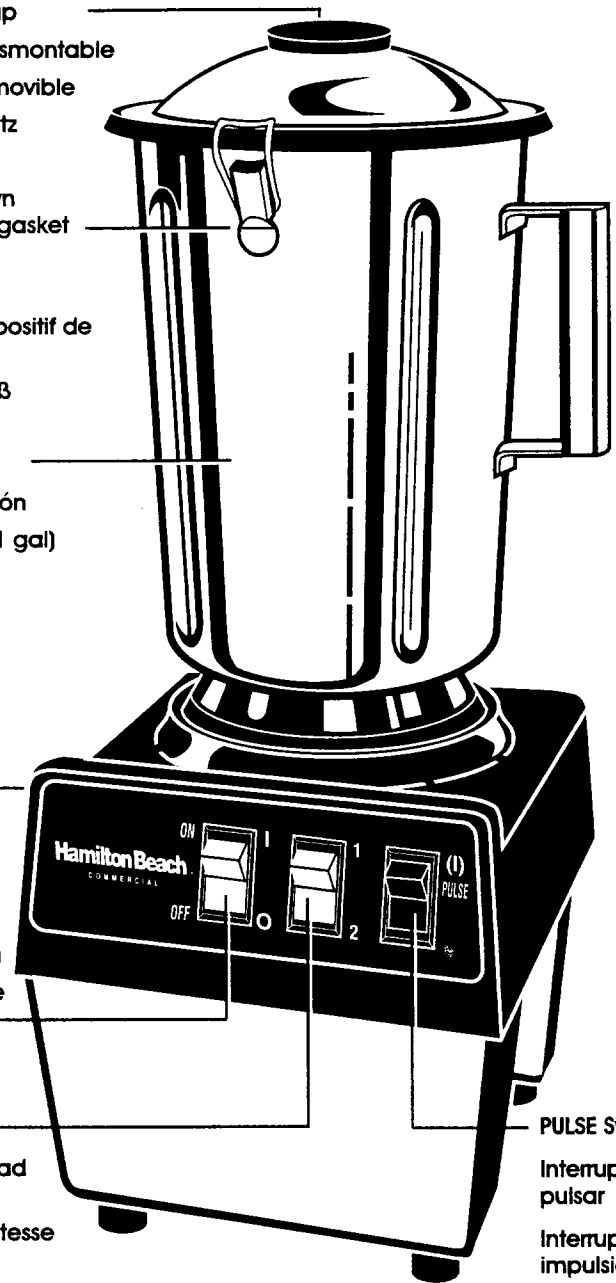
Cover with lock-down
 clamps and cover gasket
 Tapa con cierre
 de seguridad
 Couvercle avec dispositif de
 blocage
 Deckel mit Verschluss

1 Gallon Container
 Recipiente de 1 galón
 Récipient de 3,8 L (1 gal)
 Behälter, 3,8 Liter
 (1 Gallone)

Base
 Base
 Bloc-moteur
 Mixerboden

ON/OFF Switch
 Interruptor de
 encendido/
 apagado (ON/OFF)
 Interrupteur de mise
 en marche-arrêt
 ON/OFF-Schalter

HI/LOW Switch
 Selector de velocidad
 alta/baja (HI/LOW)
 Commutateur de vitesse
 HI/LOW-Schalter



PULSE Switch
 Interruptor de
 pulsar
 Interrupteur à
 impulsion
 PULSE-Schalter

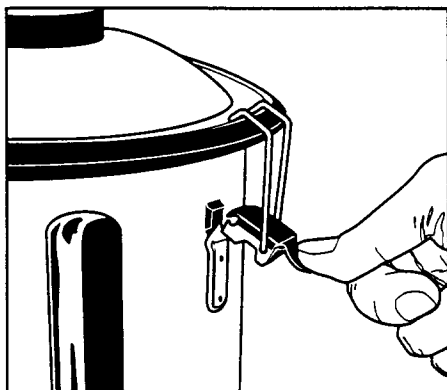


Figure 1/Figura 1/Figure 1/Abbildung 1

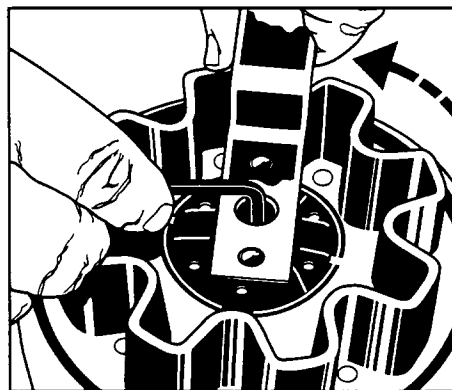


Figure 2/Figura 2/Figure 2/Abbildung 2

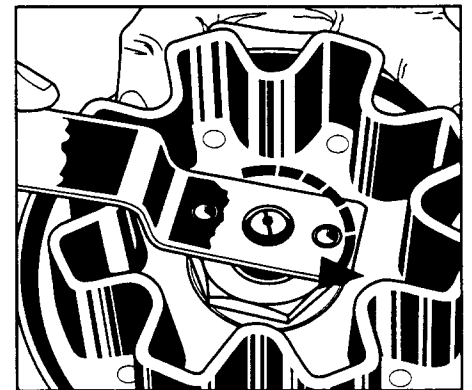


Figure 3/Figura 3/Figure 3/Abbildung 3

CAUTION

- * Never remove the container from motor base while motor is running as this will damage the unit.
- * Blender must always come to a complete stop before removing container.
- * Always unplug the blender when not in use.
- * Never store utensils such as spoons, knives or spatulas in the blender since the blender could be damaged if accidentally turned on.
- **DO NOT OPERATE DRY.**

CONTROLS

Three different switches are designed for precise recipe requirements. The ON/OFF switch will turn the blender ON for continuous operation or OFF. The HI/LOW switch lets you select speed as follows:

HI - 13,500 RPM
LOW - 11,500 RPM

The PULSE switch operates the blender only as long as the switch is pressed. When the switch is released the blender will stop. This allows for precise control of blender operation.

First select HI or LOW speed. Then push the ON switch for continuous operation or the PULSE switch for quick, precise blending. The speed may be changed during blending, from HI to LOW or vice versa. It is not necessary to first turn the blender OFF.

OPERATION

Before first use, wash container and lid in hot, soapy water. Rinse and dry.

1. Plug blender into electrical outlet.
2. Place food into blender container.
3. Place cover on blender, fitting gasket edge evenly over rim of container. Seal by closing the clamps.

See illustration 1.

4. Place container firmly on base, aligning mounting posts. Make sure it is properly seated on base.
5. Please read "Blending Tips" on proper blending techniques.
6. Select LOW or HI speed, then turn unit ON for continuous operation or PULSE.
7. When finished processing, turn blender OFF. Do not remove blender container until blades have stopped.

PROFESSIONAL BLENDING TECHNIQUES

The blender container capacity is one gallon (4 quarts). For best results, do not overfill. Process dense foods or thick mixtures in small batches.

Puree

Fruits, vegetables and cooked meats may be processed into a puree. Water, broth, milk or cream can be used as the extra liquid. To puree use 2 parts food to 1 part liquid. Cover and blend at HI to desired texture.

Liquefy

Follow the directions to puree but add additional liquid and lengthen processing time.

Chop

Fill the container half full with chunks of fruits or vegetables. Add water to cover. Set speed at LOW and PULSE until desired texture is reached. Drain off water.

Icy Drinks

Do not use blender to crush large ice cubes. The blender is not designed for this. Small ice cubes or crushed ice is recommended. Pour in liquid, then add ice. Cover. Set speed at HI and process until desired consistency is reached. Chunks of frozen fruit can be added to milk or fruit juice to produce a sherbet or slush.

CAUTION: HOT BLENDING INSTRUCTIONS!

To minimize the possibility of scalding, the following precautions MUST be observed.

- * When using this gallon blender to blend hot mixtures do not process more than 1 quart at a time.
- * Always remove center filler-cap of cover to prevent the build up of pressure.
- * Begin on lowest speed, then increase speed as needed.
- * Never stand directly over blender when starting or while running.

CLEANING

1. Fill container half full with warm water. Add a drop of liquid dishwashing detergent.
2. Cover and blend on LOW speed for 30 seconds.
3. Turn blender OFF. Pour out soapy water and rinse with clean, hot water.
4. Allow container to air dry. Do not cover.
5. Wash cover gasket, filler-cap and cover in hot, soapy water. Rinse, dry and reassemble.
6. To clean base, wipe with a clean, damp cloth. **DO NOT IMMERSE BASE IN WATER.**

TO SANITIZE

1. Wash container as instructed under "CLEANING".
 2. Fill container with a cold chlorine based sanitizing solution* having a minimum chlorine concentration of 100 ppm.
 3. Cover and blend at LOW speed for a minimum of 2 minutes. Empty container. **DO NOT RINSE AFTER SANITIZING.**
 4. To dry, place container on base and run on HI for 2 seconds.
 5. When ready to use, rinse with clean water.
- *Recommended sanitizing solution - 1 tablespoon institutional bleach to 1 gallon water.

CLEANING THE CUTTING ASSEMBLY

Periodically the cutting assembly should be removed from the container and cleaned.

1. Turn container upside down.
2. Position tool (included) over 2 fins of the drive clutch. **See illustration 2.** Insert an allen wrench in center hole of tool and turn counter clockwise to loosen drive clutch. Remove drive clutch.
3. Position tool engaging pins in locking nut holes. **See illustration 3.** Loosen nut by turning clockwise. Remove container collar and large gasket.
4. Carefully remove cutting blade assembly from inside the container.
5. Carefully wash all parts in hot, soapy water. Handle carefully, blades are sharp. Dry, then reassemble.
6. Place small gasket over hole inside bottom of container. Insert cutting assembly into hole and hold in position.
7. Place large gasket over hole on the outside bottom of container. Then place container collar onto bottom of container.
8. Using tool, tighten locking nut onto cutting assembly shaft.
9. Screw drive clutch to cutting assembly shaft. Make sure it is tight.

PRECAUCIONES

- * No quite nunca el recipiente de la base del motor mientras el motor esté en funcionamiento, puesto que dañará la unidad.
- * La licuadora siempre debe estar totalmente parada antes de quitar el recipiente.
- * Desenchufe siempre la licuadora cuando no la use.
- * Nunca guarde utensilios como cucharas, cuchillos o espátulas en la licuadora pues la licuadora se dañaría si se pone en marcha por accidente.
- **NO LA HAGA FUNCIONAR EN SECO.**

CONTROLES

Hay tres interruptores diferentes diseñados para los requisitos de sus recetas. El interruptor ON/OFF pone la licuadora en marcha (ON) para funcionamiento continuo o la apaga (OFF). El interruptor de velocidad alta/baja (HI/LOW) le permite seleccionar la velocidad de la siguiente manera:

- Alta - 13.500 RPM
- Baja - 11.500 RPM

El interruptor de PULSAR hace funcionar la licuadora solamente mientras se apriete el botón. Cuando se deja de apretar el botón, la licuadora se para. Esto permite un control preciso del funcionamiento de la licuadora.

Primero seleccione la velocidad alta (HI) o baja (LOW). Después dé al interruptor de encendido (ON) para un funcionamiento continuo, o al interruptor de pulsar para licuar con rapidez y precisión. La velocidad puede cambiarse de alta a baja o viceversa mientras se usa la licuadora. No es necesario apagar la licuadora primero.

EMPLEO

Antes de usarse por primera vez, lave el recipiente y la tapa en agua caliente jabonosa. Aclárelos y séquelos.

1. Enchufe la licuadora en la toma eléctrica.
2. Ponga la comida en el recipiente de la licuadora.
3. Coloque la tapa en la licuadora, ajustando el borde de la junta con el borde del recipiente. Cierre las abrazaderas para que quede hermético.

Ver figura 1.

4. Coloque el recipiente en la base con seguridad, alineando los salientes de la base. Asegúrese que está debidamente asentado en la base.
5. Por favor lea "Consejos para licuar" para tener técnicas de licuar adecuadas.
6. Seleccione la velocidad baja (LOW) o alta (HI), y ponga la unidad en marcha (ON) para funcionamiento continuo o dé a la tecla de PULSAR.
7. Cuando haya terminado el proceso, apague la licuadora. No quite el recipiente de la licuadora hasta que las cuchillas se hayan parado.

TECNICAS PROFESIONALES PARA LICUAR

La capacidad del recipiente de la licuadora es de un galón (4 cuartos de galón). Para obtener mejores resultados, no lo llene demasiado. Procese comidas densas o mezclas espesas en pequeñas cantidades.

Hacer puré

Frutas, verduras y carnes cocidas pueden procesarse para hacer puré. Se puede usar agua, caldo, leche o crema si hace falta añadir líquido. Para hacer puré use 2 partes de comida y una parte de líquido. Tápele y licúe a velocidad alta hasta conseguir la consistencia deseada.

Licuar

Siga las instrucciones para hacer puré pero añada más líquido y téngalo en la licuadora más tiempo.

Triturar

Llene el recipiente hasta la mitad con trozos de fruta o verdura. Añada agua para cubrirlos. Ponga la velocidad baja (LOW) y dele al botón de pulsar (PULSE) hasta conseguir la consistencia deseada. Escurra el agua.

Bebidas heladas

No use la licuadora para picar cubos de hielo grandes. La licuadora no está diseñada para esto. Se recomienda usar cubos de hielo

pequeños o hielo picado. Eche el líquido, y después añada el hielo. Tápele. Ponga la velocidad alta (HI) y hágalo funcionar hasta conseguir la consistencia deseada. Pueden añadirse trozos de fruta helada a la leche o al jugo de frutas para hacer sorbete o "slush".

PRECAUCION: INSTRUCCIONES PARA LICUAR LO CALIENTE

Para reducir al mínimo las posibilidades de quemaduras, DEBE seguir las siguientes precauciones.

- * Cuando use esta licuadora de un galón para licuar mezclas calientes, no ponga más de un cuarto de galón cada vez.
- * Remueva siempre la tapa de llenado del centro para evitar que se forme mucha presión.
- * Empiece en la velocidad más baja, y aumente la velocidad según sea necesario.
- * Nunca se ponga directamente encima de la licuadora al empezar o cuando esté en funcionamiento.

LIMPIEZA

1. Llene el recipiente a la mitad con agua templada. Añada una gota de detergente líquido de lavar los platos.
2. Tápele y licúe a velocidad baja durante 30 segundos.
3. Apague la licuadora. Tire el agua jabonosa y enjuáguelo con agua caliente limpia.
4. Permita que el recipiente se seque al aire. No lo tape.
5. Lave la junta de la cubierta, la tapa de llenado y la cubierta en agua caliente con jabón. Enjuáguelos, séquelos y vuelva a montarlos.
6. Para limpiar la base, límpiela con un trapo limpio y húmedo. **NUNCA META LA BASE EN AGUA.**

PARA DESINFECTAR

1. Lave el recipiente como se indica en "LIMPIEZA".
 2. Llene el recipiente con una solución fría para desinfectar con base de cloro,* que tenga una concentración de cloro mínima de 100 ppm.
 3. Tape y haga funcionar a velocidad baja durante dos minutos como mínimo. Vacíe el recipiente. **NO ACLARE DESPUES DE DESINFECTAR.**
 4. Para secar, coloque el recipiente vacío en la base y hágalo funcionar a velocidad alta durante dos segundos.
 5. Cuando lo quiera usar, aclare con agua limpia.
- *Solución recomendada para desinfectar - 1 cucharada de bleach por 1 galón de agua.

LIMPIEZA DE LA UNIDAD CORTADORA

La unidad cortadora debe separarse del recipiente periódicamente y debe limpiarse.

1. Ponga el recipiente boca abajo.
2. Coloque la herramienta (que se incluye) sobre las dos aletas del acoplador impulsor. **Ver figura 2.** Meta una llave Allen en el agujero central de la herramienta y gire en dirección contraria a las agujas del reloj para aflojar el acoplador impulsor. Saque el acoplador impulsor.
3. Coloque la herramienta haciendo coincidir los pasadores con los agujeros de la tuerca de seguridad. **Ver figura 3.** Afloje la tuerca girando en dirección a las agujas del reloj. Saque el anillo del recipiente y la junta grande.
4. Con cuidado saque la unidad cortadora de dentro del recipiente.
5. Lave con cuidado todas las partes en agua caliente con jabón. Manéjelas con cuidado porque las cuchillas están muy afiladas. Seque y vuelva a montar.
6. Coloque la junta pequeña en el agujero en la parte de dentro del fondo del recipiente. Meta la unidad cortadora en el agujero y sujétela en posición.
7. Coloque la junta grande encima del agujero en la parte de afuera del fondo del recipiente. Después coloque el anillo del recipiente en el fondo del recipiente.
8. Usando la herramienta, apriete la tuerca de seguridad al eje de la unidad cortadora.
9. Atomille el acoplador impulsor al eje de la unidad cortadora. Asegúrese de que esté apretado.

ATTENTION

- * Ne jamais enlever le récipient du bloc-moteur pendant que le moteur tourne car cela endommagerait l'appareil.
- * Le mélangeur doit toujours être complètement arrêté avant que le récipient soit enlevé.
- * Toujours débrancher le mélangeur s'il n'est pas utilisé.
- * Ne jamais ranger d'ustensiles tels que cuillères, couteaux ou spatules dans le mélangeur car ils se trouveraient abîmés si le mélangeur est accidentellement mis en marche.
- **NE PAS FAIRE FONCTIONNER À VIDE.**

COMMANDES

Les trois commutateurs de l'appareil sont conçus pour permettre de suivre les recettes avec précision. L'interrupteur de mise en marche-arrêt («ON/OFF») permet de faire fonctionner le mélangeur de façon continue. Le commutateur de vitesse permet de sélectionner la vitesse de fonctionnement voulue comme suit :

- «HI» (vitesse élevée) - 13 500 t/mn
- «LOW» (faible vitesse) - 11 500 t/mn

L'interrupteur à impulsion («PULSE») permet le fonctionnement du mélangeur uniquement lorsqu'on appuie sur l'interrupteur. Lorsqu'on relâche l'interrupteur, le mélangeur s'arrête. Ceci permet plus de précision dans le fonctionnement du mélangeur.

D'abord sélectionner la vitesse («HI» ou «LOW»), puis mettre l'interrupteur sur «ON» pour un fonctionnement continu ou appuyer sur l'interrupteur à impulsion («PULSE») pour un fonctionnement rapide et précis. La vitesse peut être modifiée en cours de fonctionnement en la passant de «HI» sur «LOW» ou vice versa. Il n'est pas nécessaire d'arrêter le mélangeur auparavant.

FONCTIONNEMENT

Avant de l'utiliser pour la première fois, laver le récipient à l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher.

1. Brancher le mélangeur sur une prise électrique.
2. Mettre les ingrédients voulus dans le récipient.
3. Mettre le couvercle sur le mélangeur en veillant à ce que le joint du rebord soit uniformément encastré dans le récipient. Fermer les dispositifs de blocage.

Voir la figure 1.

4. Placer le récipient fermement sur le bloc-moteur en alignant les montants. Veiller à ce qu'il soit bien encastré sur le bloc-moteur.
5. Veiller à lire les conseils et techniques d'utilisation.
6. Sélectionner la vitesse de fonctionnement («HI», élevée, ou «LOW», faible), puis mettre l'interrupteur de mise en marche sur «ON» ou l'interrupteur à impulsion sur «PULSE».
7. Une fois le mélange effectué, arrêter le mélangeur. Ne pas enlever le récipient du bloc-moteur avant que le couteau ait cessé de tourner.

TECHNIQUES PROFESSIONNELLES

Le mélangeur a une capacité de 3,8 litres (1 gallon ou 4 pintes). Pour des résultats optimaux, ne pas trop le remplir. Dans le cas d'aliments denses ou de mélanges épais, procéder par petites quantités.

Purée

Il est possible de faire de la purée avec des fruits, des légumes et de la viande cuite. De l'eau, du bouillon, du lait ou de la crème peuvent être utilisés comme liquide complémentaire. Pour transformer en purée, utiliser 2 parties d'aliment pour 1 partie de liquide. Couvrir et faire fonctionner à vitesse élevée («HI») jusqu'à obtention de la texture désirée.

Liquéfaction

Suivre les indications données sous «Purée» mais mettre davantage de liquide et prolonger la durée de fonctionnement.

Hachage

Remplir le récipient jusqu'à la moitié de morceaux de fruits ou de légumes. Ajouter de l'eau jusqu'à ce qu'elle affleure les morceaux du dessus. Faire fonctionner à faible vitesse («LOW») et «PULSE» jusqu'à obtention de la texture désirée. Éliminer l'eau.

Boissons glacées

Ne pas utiliser de gros cubes de glace dans le mélangeur, pour lesquels il n'est pas prévu. De petits cubes de glace ou de la glace pilée sont recommandés. Verser le liquide, puis la glace. Couvrir.

Sélectionner la vitesse élevée («HI») et faire fonctionner jusqu'à obtention de la consistance désirée. Des morceaux de fruits gelés peuvent être ajoutés à du lait ou du jus de fruits pour obtenir du sorbet ou de la barbotine.

ATTENTION : MODE D'EMPLOI AVEC DES ALIMENTS BRÛLANTS

Les précautions suivantes DOIVENT être prises pour éviter les brûlures :

- * Lorsque ce mélangeur de 3,8 L (un gallon) est utilisé avec des aliments brûlants, procéder un litre (une pinte) à la fois au maximum.
- * Toujours enlever le bouchon-mesure pour empêcher l'accumulation de pression.
- * Commencer à faible vitesse, puis passer à la vitesse élevée selon le besoin.
- * Ne jamais se tenir directement au-dessus du mélangeur lors de sa mise en marche ou pendant son fonctionnement.

NETTOYAGE

1. Remplir le récipient d'eau tiède jusqu'à la moitié. Ajouter une goutte de détergent liquide pour la vaisselle.
2. Couvrir et mélanger à faible vitesse («LOW») pendant 30 secondes.
3. ARRÊTER le mélangeur. Jeter l'eau savonneuse et rincer à l'eau très chaude.
4. Laisser le récipient sécher à l'air. Ne pas couvrir.
5. Laver le joint du couvercle, le bouchon-mesure et les couvrir d'eau chaude savonneuse. Rincer, sécher et remonter.
6. Pour nettoyer le bloc-moteur, essuyer avec un linge propre humide. **NE PAS PLONGER LE BLOC-MOTEUR DANS L'EAU.**

STÉRILISATION

1. Laver le récipient tel qu'indiqué sous «NETTOYAGE» ci-dessus.
 2. Remplir le récipient de solution de stérilisation d'une teneur en eau de javel* de 100 ppm minimum.
 3. Couvrir et faire fonctionner à faible vitesse («LOW») pendant au moins 2 minutes. Vider le récipient. **NE PAS RINCER APRÈS STÉRILISATION.**
 4. Pour sécher, placer le récipient sur le bloc-moteur et faire tourner à vitesse élevée («HI») pendant 2 secondes.
 5. Lors de l'utilisation, d'abord rincer à l'eau claire.
- *Solution de stérilisation recommandée : 1 cuillère à thé de javellisant institutionnel par litre (pinte) d'eau.

NETTOYAGE DE L'ENSEMBLE DE COUPE

L'ensemble de coupe doit périodiquement être retiré du mélangeur et nettoyé.

1. Retourner le récipient.
2. Mettre l'outil (compris sur 2 des ailettes de l'entraînement. **Voir la figure 2.** Insérer une clé dans le trou central de l'outil et tourner dans le sens contraire à celui des aiguilles d'une montre. Enlever l'entraînement.
3. Mettre l'outil de façon à ce que les goupilles soient placées dans le trou des contre-écrous. **Voir la figure 3.** Desserrer les contre-écrous en les faisant tourner dans le sens contraire à celui des aiguilles d'une montre. Enlever la base du récipient et le grand joint.
4. Enlever prudemment l'ensemble de coupe de l'intérieur du récipient.
5. Bien nettoyer les différents éléments de l'ensemble de coupe dans de l'eau chaude savonneuse. Faire très attention car le couteau est très coupant. Sécher, puis assembler.
6. Placer le petit joint sur le trou du fond du récipient à l'intérieur. Insérer l'ensemble de coupe dans le trou et le tenir en place.
7. Placer le grand joint sur le trou du fond du récipient à l'extérieur. Placer ensuite la base du récipient sur le fond du récipient.
8. À l'aide de l'outil, serrer le contre-écrou sur l'arbre de l'ensemble de coupe.
9. Visser l'entraînement sur l'arbre de l'ensemble de coupe. Vérifier qu'il est bien serré.

VORSICHTSMASSNAHMEN

- * Den Behälter niemals bei laufendem Motor vom Mixerboden nehmen, da andernfalls das Gerät beschädigt wird.
- * Der Mixer muß vollständig zum Stillstand kommen, bevor der Behälter herausgenommen wird.
- * Bei Nichtgebrauch das Netzkabel aus der Wandsteckdose ziehen.
- * Keine Küchengeräte wie Löffel, Messer oder Wender im Mixer aufbewahren, da der Mixer bei versehentlichem Einschalten beschädigt werden könnte.
- **NIEMALS TROCKEN EINSCHALTEN!**

BEDIENELEMENTE

Für eine genaue Befolgung der Rezepte sind drei verschiedene Schalter vorgesehen. Der ON/OFF-Schalter schaltet den Mixer für Dauerbetrieb ein bzw. aus. Der HI/LOW Schalter erlaubt die Wahl der folgenden Drehzahlen:

HI - 13.500 U/min
LOW - 11.500 U/min

Mit dem PULSE-Schalter läuft der Mixer nur, solange der Schalter betätigt wird. Beim Loslassen schaltet sich der Mixer aus. Dies ermöglicht einen exakten Betrieb des Mixers.

Zunächst die gewünschte Mischgeschwindigkeit (HI oder LOW) wählen. Dann den ON-Schalter für Dauerbetrieb, oder den PULSE-Schalter für rasches, genaues Mischen drücken. Die Geschwindigkeit kann während des Mischens von HI auf LOW oder umgekehrt geändert werden. Ausschalten des Mixers ist hierzu nicht erforderlich.

BETRIEB

Vor dem ersten Gebrauch Behälter und Deckel in heißem Seifenwasser waschen, spülen und trocknen.

1. Den Mixer an eine Wandsteckdose anschließen.
2. Die Zutaten in den Mischbehälter geben.
3. Den Deckel so aufsetzen, daß der Dichtungsrand gleichmäßig über dem Behälterrand sitzt. Verschlußriegel schließen.

Siehe Abbildung 1.

4. Behälter fest auf den Boden setzen und dabei an den Befestigungsleisten ausrichten. Sicherstellen, daß der Behälter fest im Boden sitzt.
5. Für korrektes Mischen bitte "Tips zum Mixen" lesen.
6. LOW oder HIGH wählen, dann das Gerät einschalten (ON für kontinuierlichen Betrieb oder PULSE).
7. Nach dem Mischen den Mixer ausschalten. Den Mischbehälter erst vom Boden nehmen, wenn sich die Schneidmesser nicht mehr bewegen.

MISCHMETHODEN FÜR KOMMERZIELLE ANWENDUNGEN

Das Fassungsvermögen des Mixers beträgt 3,8 Liter (1 Gallone). Für optimales Mischen Behälter nicht übermäßig füllen. Zutaten mit hoher Dichte oder dicke Mischungen in kleinen Mengen mischen.

Pürieren

Früchte, Gemüse und gekochte Speisen können püriert werden. Wasser, Brühe, Milch oder Sahne können als zusätzliche Flüssigkeit beigegeben werden. Zum Pürieren 2 Teile feste Zutaten und 1 Teil Flüssigkeit in den Mixer geben. Deckel schließen und auf HI bis zur gewünschten Konsistenz mischen.

Verflüssigen

Den Anweisungen für das Pürieren folgen, jedoch zusätzliche Flüssigkeit hinzugeben und länger mischen.

Zerkleinern

Den Behälter zur Hälfte mit Obst- oder Gemüsestücken füllen. Mit Wasser zudecken. Geschwindigkeit auf LOW stellen und im PULSE-Betrieb mischen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Wasser abgießen.

GETRÄNKE MIT ZERKLEINERTEM EIS

Der Mixer ist nicht zum Zerkleinern großer Eisstücke vorgesehen! Nur kleinere Eiswürfel oder klein zerstoßene Eisstückchen verwenden. Flüssigkeit einfüllen, dann Eisstückchen hinzugeben. Deckel schließen.

Geschwindigkeit auf HI stellen und mischen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Für Sorbets oder Fruchtsaftgetränke mit zerkleinertem Eis können Milch oder Obstsaften tiefgefrorene Obststückchen beigegeben werden.

VORSICHT: ANWEISUNGEN FÜR DAS MISCHEN HEISSER SPEISEN!

Um das Verbrennungsrisiko so weit wie möglich zu reduzieren, MÜSSEN die folgenden Vorsichtsmaßnahmen UNBEDINGT eingehalten werden.

- * Bei Verwendung des 3,8 Liter-Mixers für das Mischen heißer Speisen niemals mehr als jeweils 1 Liter (1 Quart) mischen.
- * Immer den Füllaufsatz vom Deckel entfernen, um die Entwicklung von Druck im Behälter zu vermeiden.
- * Mit der niedrigsten Geschwindigkeit beginnen, dann nach Bedarf höher stellen.
- * Beim Einschalten oder Betrieb des Mixers sich niemals direkt über den Mixer beugen.

REINIGUNG

1. Den Behälter zur Hälfte mit warmem Wasser füllen. Einen Tropfen Geschirrspülmittel hinzugeben.
2. Deckel schließen und auf LOW 30 Sekunden mischen.
3. Mixer ausschalten (OFF). Wasser abgießen und mit sauberem, heißem Wasser spülen.
4. Behälter an der Luft trocknen lassen. Nicht zudecken.
5. Deckeldichtung, Füllaufsatz und Deckel in heißem Seifenwasser waschen. Spülen, trocknen und wieder zusammensetzen.
6. Den Mixerboden mit einem sauberen, angefeuchteten Tuch abwischen. MIXERBODEN NICHT IN WASSER EINTAUCHEN.

DESINFEKTION

1. Den Behälter entsprechend den Anweisungen unter "REINIGUNG" waschen.
 2. Den Behälter mit einer kalten Desinfektionslösung auf Chlorbasis* füllen. Die Mindestchlorkonzentration muß 100 ppm betragen.
 3. Den Deckel aufsetzen und bei niedriger Geschwindigkeit (LOW) mindestens 2 Minuten mischen. Den Behälter leeren. NACH DEM DESINFIZIEREN NICHT MEHR SPÜLEN.
 4. Den Behälter zum Trocknen auf den Mixerboden setzen und 2 Sekunden bei hoher Geschwindigkeit (HI) laufen lassen.
 5. Unmittelbar vor Gebrauch mit klarem Wasser spülen.
- *Empfohlene Desinfektionslösung: 1 Eßlöffel kommerzielles Bleichmittel auf 3,8 l (1 Gallone) Wasser.

REINIGUNG DES SCHNEIDWERKS

Das Schneidwerk sollte regelmäßig vom Behälter entfernt und gereinigt werden.

1. Behälter auf den Kopf stellen.
2. Das mitgelieferte Werkzeug über zwei Rippen der Antriebskupplung setzen. **Siehe Abbildung 2.** Einen Sechskantschlüssel in die Öffnung in der Mitte des Werkzeugs setzen und nach links drehen, um die Antriebskupplung zu lösen. Antriebskupplung herausnehmen.
3. Das Werkzeug so positionieren, daß es in die Stifte der Nutmutter greift. **Siehe Abbildung 3.** Nach rechts drehen, um die Nutmutter zu lösen. Behälterbund und großen Dichtungsring herausnehmen.
4. Schneidwerk vorsichtig von innen aus dem Behälter nehmen.
5. Alle Teile sorgfältig in heißem Seifenwasser waschen. Vorsichtig handhaben, die Schneidmesser sind scharf! Trocknen, dann wieder zusammensetzen.
6. Den kleinen Dichtungsring über die Öffnung innen im Behälterboden setzen, das Schneidwerk in die Öffnung setzen und festhalten.
7. Den großen Dichtungsring über die Öffnung außen am Behälterboden setzen. Dann den Behälterbund auf den Behälterboden setzen.
8. Mit dem Werkzeug die Nutmutter auf dem Schneidwerkschaft anziehen.
9. Antriebskupplung fest an den Schneidwerkschaft anschrauben.

HAMILTON BEACH ♦ PROCTOR-SILEX, INC.

COMMERCIAL DIVISION