

# Starfrit



**12-PC HI-POWER 900W BLENDER**  
**MÉLANGEUR HAUTE PERFORMANCE**  
**12 PIÈCES, 900W**

**BATIDORA DE ALTA POTENCIA**  
**900W, 12 PIEZAS**

**INSTRUCTIONS FOR USE AND CARE + RECIPES**

**INSTRUCTIONS POUR L'USAGE ET L'ENTRETIEN + RECETTES**

**INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO + RECETAS**

**P.2**

**P.10**

**P.19**


## OPERATING AND SAFETY INSTRUCTIONS

Item no.	Voltage (V)	Wattage (W)	Frequency (Hz)
024306	120	900	60

# IMPORTANT SAFEGUARDS

## READ THE INSTRUCTIONS BEFORE USE

**WARNING:** To reduce the risk of fire, electrical shock, serious personal injury and/or property damage:

- A. To protect against electric shock, do not immerse, power cord, plug or motorized base in water or expose to other liquids.
- B. Keep the appliance out of the reach of children and pets. This product is not intended for use by children. Close adult supervision is necessary when any appliance is used near children. Do not leave the product unattended while it is in use.
- C. Do not operate the product if it has a damaged power cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Do not attempt to examine or repair this product yourself. Please contact the customer service to the email address provided in this user manual.
- D. Always unplug the appliance from the electrical outlet when not in use, before changing parts, cleaning or moving the appliance. To disconnect, press on  button and pull directly on the plug – do not pull on the power cord.
- E. Do not plug or unplug the product into/from the electrical outlet with a wet hand.
- F. Connect the power plug to an easily accessible outlet so that the appliance can be unplugged immediately in the event of an emergency.
- G. Do not use attachments not recommended or not sold by the product manufacturer.
- H. Do not use with programmable device.
- I. This product is intended for indoor, non-commercial use. Do not use outdoors or for any other purpose.
- J. Do not use appliance for anything other than its intended use.
- K. Do not allow the power cord to hang (e.g., over the edge of a table or counter) or touch hot surfaces.

**DO NOT OPERATE THE APPLIANCE FOR MORE THAN 2 MINUTES CONTINUOUSLY. ALLOW THE APPLIANCE TO REST BETWEEN EACH USE.**

- L. Do not place the product on or near a hot gas or electric burner, or in heated oven or microwave oven.
- M. Always use the blender on a flat, level, stable surface. Do not move the blender while it is in use.
- N. The blades are sharp, must handle with care.
- O. Make sure the blade is securely attached to the cups or jar before locking into the base.**
- P. Do not attempt to remove the cup or the jar from the blade base while attached to the motor base. Do not remove the cup from the appliance while in use. Always operate the blender with the lid in place. Do not remove the lid while in use.**
- Q. Do not operate the appliance for more than 2 minutes continuously. Allow the appliance to rest between each use.
- R. Do not operate the blender if empty. Do not store any material in this product when not in use.
- S. Do not blend hot liquids, use as a meat grinder or a food processor (blend thick mixture).
- T. To avoid injuries, do not place the blade assembly directly on the motorized base. Always place the cup or the jar with the blade assembly onto the motorized base.
- U. To reduce the risk of severe injuries, keep hands and utensils out of the jar while blending. Always use the measuring cap to add ingredients while in use. Avoid contact with moving parts.

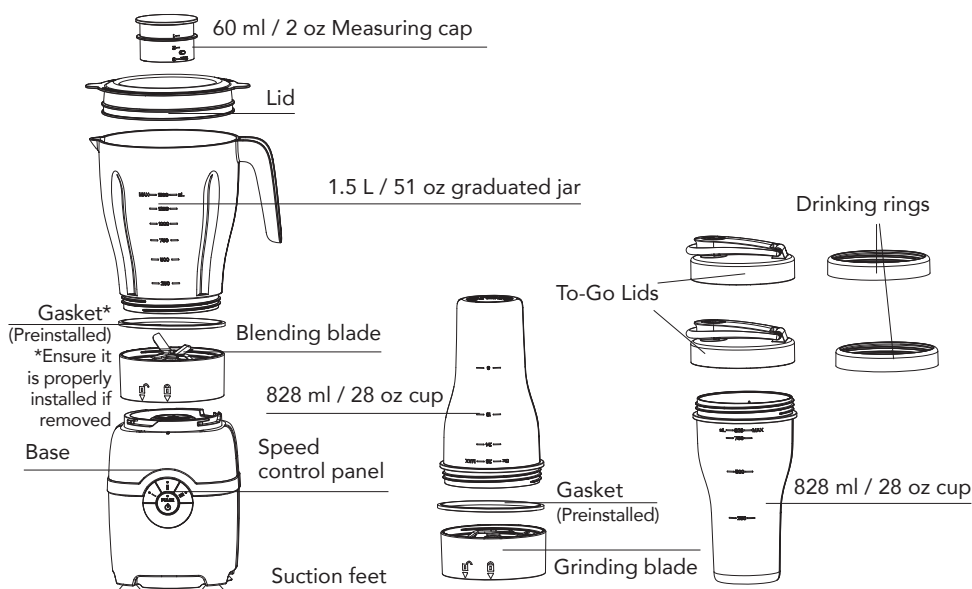
## **SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE**

**POLARIZED PLUG:** This appliance is equipped with a polarized plug (one blade is wider than the other). As a safety feature to reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this feature or modify the plug in any way. If the plug fits loosely into the AC outlet or if the AC outlet feels warm, do not use that outlet.

**SPECIAL INSTRUCTIONS:** A short power supply cord is provided to reduce the risk of becoming entangled in or tripping over a longer cord.

AN EXTENSION CORD MAY BE USED IF CARE IS EXERCISED IN THEIR USE:

- Minimize the risk of overheating by using the shortest UL or ETL listed cord possible.
- The marked electrical rating must be at least as great as that of the product.
- Never use a single extension cord to operate more than one appliance.
- Arrange the longer cord so that it will not drape over a countertop or tabletop where it can be tripped over, snagged, or pulled on unintentionally (especially by children).
- **DO NOT** alter the plug. **DO NOT** attempt to defeat the safety purpose of the polarized plug.



## BEFORE FIRST USE

**WARNING:** Blades are sharp, handle with care. Do not plug the appliance into an electrical outlet before it's ready to be used.

**NOTE:** Remove all parts & accessories and dispose of packaging.

- A. Unscrew the blade base from the cup and the jar and carefully remove the silicone gasket.
- B. Wash all removable parts & accessories in hot soapy water and dry thoroughly or place in the top rack of the dishwasher.

**NOTE:** Do not immerse the motorized base or the power cord in water or any other liquids. Do not use abrasive cleaners to clean the product.

- C. Wipe the motorized base with a damp cloth and dry thoroughly.
- D. **Insert the gasket back into the groove of the blade base. Ensure the gasket is securely in place by pressing all around.**

## TIPS AND RECOMMENDATIONS

**NOTE:** For best results read the following tips:


- Do not fill the cup or the jar passed the MAX line.
- Do not attempt to blend firm food such as potatoes, grind meat or mix dough.
- Do not process hot food or liquids.
- Cut fruits and vegetables into small pieces.
- Place ingredients in the following order: liquids, frozen ingredients, fresh ingredients.
- Fill the cup half way with liquids.
- If the blade stops spinning, unplug the appliance immediately. Remove the cup and shake it to unblock the blade. Use a utensil to mix the ingredients in the jar. If the blade is still obstructed add some liquid or reduce the solid food.

- For good results, it is helpful to start blending on the lowest speed and then increase to a higher speed, if necessary.
- When blending big pieces, use the PULSE button to break down the pieces first then use the continuous speeds to continue blending.
- Use the measuring cap to add ingredients while the blender is processing. The measuring cap can hold up to 60 ml / 2 oz.

### SPEED CONTROL

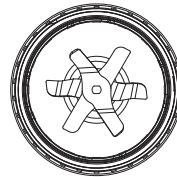
- Press on the PULSE button to crush ice or frozen fruits into small pieces. Press on the PULSE button for short bursts. Then use the LOW "I", MED "II" or HIGH "III" buttons to obtain the desired consistency.
- Press on the PULSE button to grind coffee beans, nuts and whole spices.
- Press on LOW "I" button to obtain a thick, chunky texture.
- Press on MED "II" button for a creamy, smooth texture.
- Press on HIGH "III" button for a silky texture

**NOTE:** The maximum operating time for each speed is 2 minutes, after which the appliance will automatically stop if another speed is not selected.

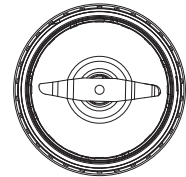
**NOTE:** Press a different button during operation to change the speed. To stop the appliance press on the  button.

### BLADES

- Use the blending blade for soups, smoothies, icy beverages, dips and spreads.
- Use the grinding blade to grind coffee beans, nuts, grains and whole spices.



BLENDING BLADE



GRINDING BLADE

BLADE TYPE		
	BLENDING BLADE	GRINDING BLADE
COFFEE BEANS (Max 400 ml)		X
WHOLE SPICES (Max 400 ml)		X
NUTS (Max 500 ml)		X
ICE CUBES*	X	
FROZEN FRUITS*	X	
FRESH FRUITS*	X	
VEGETABLES (CUT INTO PIECES)*	X	
LEAFY VEGETABLES*	X	

\*Always add liquid to blend






MODE		
	CONTINUOUS BLEND	PULSE
COFFEE BEANS (Max 400 ml)		X
WHOLE SPICES (Max 400 ml)		X
NUTS (Max 500 ml)		X
ICE CUBES*		X
FROZEN FRUITS*		X
FRESH FRUITS*	X	
VEGETABLES (CUT INTO PIECES)*	X	
LEAFY VEGETABLES*	X	

\*Always add liquid to blend

## TO USE

**WARNING:** Do not operate the appliance for more than two minutes continuously. Let the blender cool off for 60 seconds between each cycle.

**TIP:** For good results, it is helpful to start blending on the lowest speed and then increase to a higher speed, if necessary. When blending big pieces, use the PULSE button to break down the pieces first then use the continuous speeds to continue blending.

1. Pour the desired ingredients in the cup/jar until the MAX line is reached.  
**NOTE:** Cut the fruits/vegetables into small pieces.
2. Attach the desired blade base to the cup/jar. Ensure that the blade is securely tightened and the gasket is in place.
3. Place the cup/jar assembly onto the motorized base and align the  symbol marked on the blade base with the  symbol marked on the base and turn clockwise to align with the  symbol. Make sure the cup/jar is securely locked before operating.  
**CAUTION:** The appliance has a locking mechanism that prevents the appliance from operating or blade from turning if the cup/jar is not securely attached to the blade base.
4. Place the lid if using the jar.  
**WARNING:** To avoid injuries, make sure the lid is always on the jar while in use.
5. Plug the appliance into a standard 120-volt AC electrical outlet.
6. Turn ON the appliance by pressing the  button.
7. Press on the desired speed control. Press on the PULSE button for short bursts if processing ice or frozen fruits/vegetables. For continuous blending, select the LOW speed "I", MED speed "II" or HIGH speed "III".  
**NOTE:** Press a different button during operation to change the speed. To stop the appliance press on the  button.  
**NOTE:** Use the measuring cap to add ingredients while the blender is processing. The measuring cap can hold up to 60 ml / 2 oz.

**NOTE:** The maximum operating time for each speed is 2 minutes, after which the appliance will automatically stop if another speed is not selected.

8. To stop the appliance, press on the  button once and unplug from electrical outlet when done blending.

**NOTE:** DO NOT keep your finger on the  button to stop the appliance as the blender will continue blending.

9. Remove the cup/jar assembly from the motorized base.
10. For immediate consumption, pour the preparation into the single serve cups and replace the blade base with a to-go lid or a drinking lid.
11. Clean parts and accessories immediately after each use.

## CLEANING & CARE

**WARNING:** Ensure the appliance is unplugged from the electrical outlet and the blade has stopped turning before handling or cleaning the appliance.

1. Disassemble all parts & accessories.

**NOTE:** Remove the silicone gasket only if necessary.

2. Wash in soapy, hot water or place in the top rack of the dishwasher. Wash after each use.

**NOTE:** Do not place the motorized base or cord in a dishwasher.

**TIP:** For quick cleanup, combine 1 cup hot water and a drop of liquid dish soap in the blending cup/jar and blend for about 1 minute on HIGH "III" speed.

3. Dry all the parts & accessories thoroughly.
4. Wipe the motorized base with a soft, damp cloth and dry thoroughly.
5. Reassemble the blender for compact storage. Ensure the silicone gasket is properly in place.
6. For safe storage, always store the blades with the cups.

**WARNING: Blades are sharp handle with care while cleaning. Use a brush to clean the blades to avoid injuries. Do not touch blades with bare hands.**

## WARRANTY

### 1-YEAR LIMITED WARRANTY.

This warranty covers any defects in materials and workmanship for a period of one (1) year from the date of the original purchase. Please retain your original receipt as a proof of the purchase date. Any complaints must be registered within the warranty period. The product will be repaired, replaced (parts including blades or entire appliance) or refunded at our sole discretion. Shipping charges may apply.

This warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following:

Negligent use or misuse of the product including failure to clean the product regularly, use for commercial purposes, accident, use on improper voltage or current, and use contrary to the operating instructions, disassembly, repair or alteration by anyone other than a STARFRIT authorized service agent.

Decisions as to the cause of damage are the responsibility of Starfrit. All decisions will be final.



# RECIPES

## BANANA OATMEAL PANCAKES

**BLADE:** Blending blade

**ATTACHMENT:** Blending jar

**SERVINGS:** 10 pancakes

### INGREDIENTS:

- 1 1/2 cups (375 ml) rolled oats
- 2 large ripe bananas (cut into pieces)
- 2 tbsp. (30 ml) maple syrup or honey (and more for serving)
- 1 egg
- 2 tsp (10 ml) baking powder
- 1 cup (250 ml) of milk
- 1 tsp (5 ml) vanilla
- Pinch of salt
- Butter for cooking



### PREPARATION:

1. Add all ingredients (except butter) into your Starfrit 12-pc HI-POWER 900W BLENDER and blend until smooth. If needed, add 1 tbsp. (15 ml) of milk to thin out the batter. Refer to the "TO USE" section.
2. Let batter stand for at least five minutes at room temperature.
3. Heat a large skillet over medium heat. Coat the skillet with butter and pour about 1/4 cup of batter per pancake and cook until there are no more bubbles.
4. Top with maple syrup, nuts or your desired toppings and serve.

## SWEET POTATO PIE

**BLADE:** Blending blade

**ATTACHMENT:** Blending jar

**SERVINGS:** 6 slices

### INGREDIENTS:

- Pie crust (storebought)
- 2 medium sweet potatoes (peeled and diced)
- 1/4 cup (62 ml) maple syrup
- 1/4 cup (62 ml) brown sugar
- 1/2 cup (125 ml) almond milk (or any kind)
- 2 1/2 tbsp. (37.5 ml) cornstarch
- 1 tsp (5 ml) ground cinnamon
- 1/4 tsp (1.25 ml) sea salt
- 1/4 tsp (1.25 ml) nutmeg
- 1 tsp (5 ml) pure vanilla extract



### PREPARATION:

1. Bring a large pot to a boil and cook the sweet potatoes until soft.
2. Preheat the oven to 350 °F.
3. Add the cooked sweet potatoes and all the ingredients into your Starfrit 12-pc HI-POWER 900W BLENDER and blend until smooth. If needed, add 1 tbsp. (15 ml) of almond milk at a time to adjust the consistency. Refer to the "TO USE" section.
4. Pour the filling into the pie crust.
5. Bake for about 60 minutes or until a knife inserted in the center comes out clean.
6. Let it cool completely before serving.



## ROASTED ROOT VEGETABLES SOUP

**BLADE:** Blending blade

**ATTACHMENT:** Blending jar

**SERVINGS:** 4-5 servings

### INGREDIENTS:

- 2 cups butternut squash (peeled and cut into pieces)
- 1 parsnip peeled (cut into pieces)
- 1 medium onion (cut into pieces)
- 1 carrot (peeled and cut into pieces)
- 4 garlic cloves (finely chopped)
- 2 tbsp. (30 ml) olive oil
- 1 tbsp. (15 ml) smoked paprika
- 1 tsp (5 ml) salt
- 1 tsp (5 ml) black pepper
- 2 tbsp. (30 ml) honey
- 1/2 cup (125 ml) plain yogurt
- 2 cups (500 ml) chicken broth

### PREPARATION:

1. Preheat the oven to 425 °F.
2. Evenly coat the vegetables in oil and spices. Place into a single layer and roast until vegetables are tender, about 30-35 minutes.
3. Add the vegetables, honey, chicken broth and yogurt into your Starfrit 12-pc HI-POWER 900W BLENDER and blend until smooth. If needed, add 1 tbsp. (15 ml) of water at a time to adjust the consistency. Refer to the "TO USE" section.
4. Pour the mixture into a large cooking pot and heat over medium-high heat until warmed through.



## BANANA ALMOND SMOOTHIE

**BLADE:** Blending blade

**ATTACHMENT:** Cup

**SERVINGS:** 2-3 servings

### INGREDIENTS:

- 2 large frozen bananas (cut into pieces)
- 1 1/2 cup (325 ml) almond milk
- 1/4 (62 ml) almonds
- 1 tps (5 ml) vanilla
- 1/2 tps (2.5 ml) cinnamon

### PREPARATION:

1. Add all ingredients into your Starfrit 12-pc HI-POWER 900W BLENDER.
2. Pulse for 30 seconds to break the big pieces and blend until smooth. Refer to the "TO USE" section.




## MODE D'EMPLOI ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Item no.	Tension (V)	Puissance (W)	Fréquence (Hz)
024306	120	900	60

# DIRECTIVES IMPORTANTES

## LIRE LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

**AVERTISSEMENT :** Pour réduire les risques d'incendie, de décharges électriques, de blessures corporelles sérieuses et de dommages matériels :

- A. Pour assurer une protection contre les décharges électriques, ne pas immerger le cordon d'alimentation et le boîtier-moteur dans l'eau ou dans tout autre liquides.
- B. Garder l'appareil hors de la portée des enfants. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par un enfant. La supervision d'un adulte est nécessaire lorsque l'appareil est en fonction en présence d'un enfant. Ne jamais laisser l'appareil sans supervision lorsqu'il fonctionne.
- C. Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, si l'appareil a subi une quelconque défaillance ou s'il a été endommagé. Ne pas tenter de réparer l'appareil. Ne pas tenter d'examiner ou de réparer l'appareil par vous-même. Communiquer plutôt avec le service à la clientèle en écrivant à l'adresse courriel fournie dans ce guide.
- D. Toujours débrancher l'appareil de la prise électrique avant de changer des pièces, de le nettoyer ou de le déplacer. Pour le débrancher, appuyer sur le bouton  et tirer uniquement sur la fiche électrique — ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation.
- E. Ne jamais brancher ou débrancher l'appareil de la prise électrique lorsque vous avez les mains mouillées.
- F. Brancher l'appareil dans une prise électrique facilement accessible de sorte que l'appareil pourra être facilement débranché en cas d'urgence.
- G. Ne pas utiliser d'accessoires non recommandés par le fabricant ou non vendus par celui-ci avec cet appareil.
- H. Ne pas utiliser de minuterie programmable avec cet appareil.
- I. Cet appareil a été conçu pour être utilisé à l'intérieur et pour un usage domestique uniquement. Ne pas utiliser cet appareil à l'extérieur ni à des fins commerciales.
- J. Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celui pour lequel il a été conçu.
- K. Ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation (par exemple d'une table ou d'un comptoir) ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.

**NE PAS FAIRE FONCTIONNER L'APPAREIL PENDANT PLUS DE DEUX MINUTES SANS ARRÊTER. LAISSER L'APPAREIL REPOSER ENTRE CHAQUE UTILISATION.**

- L. Ne pas utiliser l'appareil sur ou à proximité d'un poêle à gaz ou électrique ou dans un four chaud ou un four micro-ondes.
- M. Toujours placer l'appareil sur une surface plane et stable. Ne jamais déplacer ou transférer l'appareil lorsqu'il est en fonction.
- N. Les lames sont tranchantes, toujours manipuler avec soin.
- O. S'assurer que la lame est en place de façon sécuritaire dans le récipient ou dans le gobelet de transport avant de l'insérer dans le boîtier-moteur.
- P. Ne pas essayer de retirer le récipient ou le gobelet de la base pour lames alors qu'elle est fixée au boîtier-moteur. Ne pas retirer le gobelet de l'appareil alors qu'il est marche. Toujours utiliser le mélangeur avec le couvercle en place. Ne pas retirer le couvercle alors que l'appareil est en marche.
- Q. Ne pas faire fonctionner l'appareil pendant plus deux minutes à la fois. Laisser l'appareil reposer avant de l'utiliser à nouveau.
- R. Ne pas faire fonctionner l'appareil lorsqu'il est vide. Ne pas entreposer quelconque matériau dans l'appareil lorsqu'il n'est pas en fonction.
- S. Ne pas mélanger de liquide chaud. Ne pas utiliser l'appareil pour hacher de la viande, ou pour faire des mélanges épais comme dans un robot culinaire.
- T. Pour éviter les blessures, ne pas fixer l'assemblage de lames directement sur le boîtier-moteur. Toujours fixer le récipient ou le gobelet avec l'assemblage de lames dans le boîtier-moteur.
- U. Pour réduire le risque de blessures graves, ne jamais insérer vos mains ou des ustensiles alors que le mélangeur fonctionne. Toujours utiliser le bouchon de mesure pour ajouter des ingrédients alors que le mélangeur fonctionne. Éviter le contact avec les pièces en mouvement.

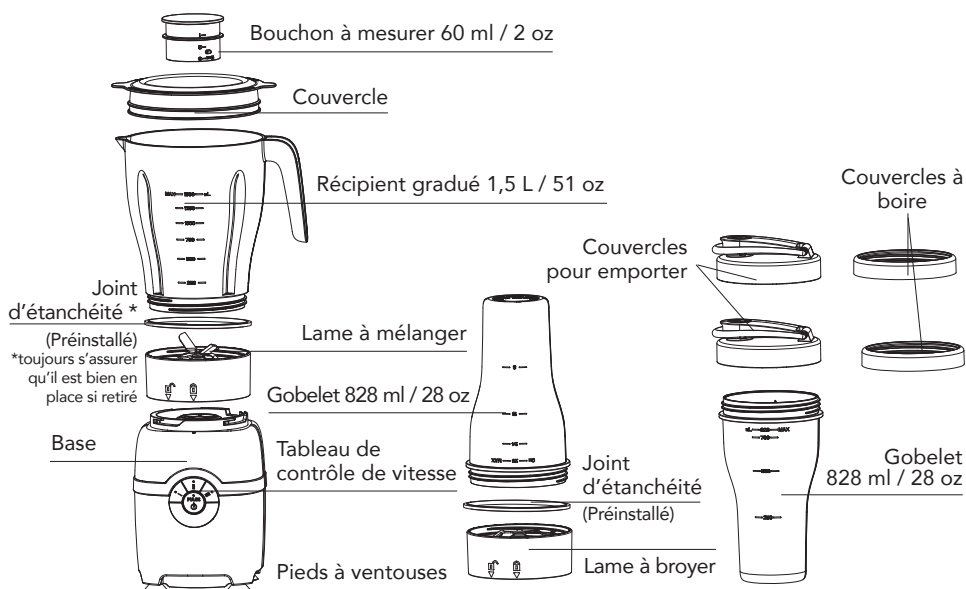
## **VEUILLEZ CONSERVER CE MODE D'EMPLOI POUR RÉFÉRENCE**

**FICHE POLARISÉE :** Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Par mesure de sécurité et pour réduire les risques de décharges électriques, cette fiche s'enfonce dans la prise électrique polarisée que d'une seule façon. Si la fiche ne pénètre pas au complet dans la prise, inversez-la. Si elle ne pénètre toujours pas, communiquez avec un électricien qualifié. Ne jamais modifier la conformation de la fiche. Si la fiche pénètre dans la prise de courant beaucoup de jeu ou si elle vous semble chaude, n'utilisez pas cette fiche.

**RECOMMANDATIONS PARTICULIÈRES :** Un cordon d'alimentation court est fourni afin de réduire les risques de vous emmêler ou de trébucher.

UNE RALLONGE ÉLECTRIQUE PEUT ÊTRE UTILISÉE SI SON UTILISATION EST FAITE AVEC PRÉCAUTIONS :

- Pour réduire les risques de surchauffe, utiliser les rallonges homologuées UL ou ETL sur les plus courtes possible.
- La puissance électrique indiquée sur la rallonge doit être au moins aussi élevée que la puissance de l'appareil.
- Ne jamais utiliser qu'une seule rallonge pour alimenter plusieurs appareils.
- Ne jamais laisser pendre une rallonge du bord d'un comptoir ou d'une table afin d'éviter et de prévenir les trébuchements, les accrochages ou d'éviter qu'un enfant tire sur la rallonge par accident.
- NE PAS modifier la fiche. NE PAS tenter de contourner le mécanisme de sécurité de la fiche polarisée.



## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

**ATTENTION :** Les lames sont tranchantes, manipuler avec soin. Ne pas brancher l'appareil dans une prise électrique avant qu'il soit prêt à être utilisé.

**NOTE :** Retirer les pièces et accessoires de l'emballage et ensuite jeter l'emballage.

- Dévisser le gobelet ou le récipient de la base avec la lame et retirer avec précaution le joint d'étanchéité en silicone.
- Laver les pièces détachables et accessoires dans une eau chaude savonneuse et sécher complètement ou mettre au lave-vaisselle dans le panier supérieur.

**NOTE :** Ne pas immerger le boîtier-moteur ou le cordon d'alimentation sous l'eau ou autre liquide. Ne pas utiliser de produits nettoyants abrasifs pour laver l'appareil.

C. Nettoyer le boîtier-moteur avec un linge humide et sécher complètement.

**D. Insérer le joint d'étanchéité dans la fente correspondante dans la base à lames. S'assurer que le joint est bien en place en appuyant sur toute sa surface.**

## CONSEILS ET RECOMMANDATIONS


**NOTE :** Pour de meilleurs résultats, veuillez lire les recommandations suivantes :

- Ne pas remplir le récipient et le gobelet au-dessus de la ligne de démarcation MAX.
- Ne pas mélanger des aliments fermes tels que des pommes de terre, de hacher de la viande ou de mélanger de la pâte.
- Ne pas mélanger des aliments ou des liquides chauds.
- Couper les fruits et légumes en petits morceaux.
- Insérer les ingrédients dans le mélangeur dans l'ordre suivant : liquides, aliments congelés, aliments frais.
- Remplir le récipient à la moitié en utilisant des liquides.
- Si les lames arrêtent de tourner, débrancher l'appareil immédiatement. Retirer le gobelet de la base et le secouer pour en dégager les aliments coincés. Utiliser un ustensile pour mélanger les ingrédients dans le récipient. Si la lame est encore obstruée, ajouter du liquide ou retirer des aliments du récipient.
- Pour de meilleurs résultats, il est recommandé de commencer à mélanger à la plus basse vitesse et ensuite augmenter la vitesse, si nécessaire.
- Au moment de mélanger de gros aliments, utiliser d'abord la fonction PULSE pour déchiqueter en plus petits morceaux, ensuite utiliser les vitesses en continu pour finir de mélanger.
- Utiliser le bouchon à mesurer pour ajouter des ingrédients à votre mélange pendant que le mélangeur fonctionne. Le bouchon à mesurer peut contenir jusqu'à 60 ml / 2 oz.

### CONTRÔLE DES VITESSES

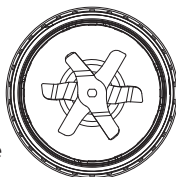
- Appuyer sur le bouton PULSE pour concasser de la glace ou des fruits congelés. Appuyer sur le bouton PULSE par petites impulsions. Utiliser ensuite la vitesse basse « I », moyenne « II » ou rapide « III » jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.
- Appuyer sur PULSE pour mouliner les grains de café, les noix et les épices entières.
- Utiliser la vitesse basse « I » pour obtenir un mélange avec une texture consistante, avec des morceaux.
- Utiliser la vitesse moyenne « II » pour obtenir un mélange avec une texture crémeuse et lisse.
- Utiliser la vitesse rapide « III » pour obtenir un mélange avec une texture onctueuse.

**NOTE :** Le temps d'opération maximum pour chacune des vitesses est de deux minutes, l'appareil arrêtera de fonctionner automatiquement si une autre vitesse n'est pas sélectionnée.

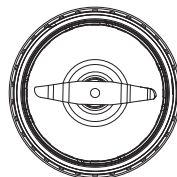
**NOTE :** Appuyer sur n'importe quel bouton pour changer la vitesse pendant que le mélangeur fonctionne. Pour éteindre l'appareil, appuyer sur le bouton .

### LAMES

- Utiliser la lame à mélanger pour faire des soupes, des smoothies, des breuvages glacés, des trempettes et des tartinades.
- Utiliser la lame à broyer pour mouliner les grains de café, les noix, les grains et les épices entières.



LAME À MÉLANGER



LAME À BROYER

TYPES DE LAMES		
	LAME POUR MÉLANGER	LAME POUR BROYER
GRAINS DE CAFÉ <b>(400 ml maximum)</b>		X
ÉPICES ENTIÈRES <b>(400 ml maximum)</b>		X
NOIX <b>(500 ml maximum)</b>		X
CUBES DE GLACE*	X	
FRUITS CONGELÉS*	X	
FRUITS FRAIS*	X	
LÉGUMES FRAIS (COUPÉS EN MORCEAUX)*	X	
LÉGUMES À FEUILLES*	X	

\*Toujours ajouter du liquide au mélange








FONCTIONS		
	MÉLANGE EN CONTINU	FONCTION PULSE
GRAINS DE CAFÉ <b>(400 ml maximum)</b>		X
ÉPICES ENTIÈRES <b>(400 ml maximum)</b>		X
NOIX <b>(500 ml maximum)</b>		X
CUBES DE GLACE*		X
FRUITS CONGELÉS*		X
FRUITS FRAIS*	X	
LÉGUMES FRAIS (COUPÉS EN MORCEAUX)*	X	
LÉGUMES À FEUILLES*	X	

\*Toujours ajouter du liquide au mélange

## UTILISATION

**ATTENTION :** Ne pas faire fonctionner l'appareil pendant plus de deux minutes sans l'arrêter. Laisser refroidir le mélangeur pendant 60 secondes entre chaque cycle d'utilisation.

**CONSEIL :** Pour obtenir de bons résultats, il est recommandé de commencer à mélanger à la vitesse la plus basse et d'augmenter ensuite à une vitesse plus élevée, si nécessaire. Lorsque vous mélangez de gros morceaux d'aliments, commencer à mélanger avec la fonction PULSE pour les broyer en plus petits morceaux et ensuite utiliser les autres vitesses en continu jusqu'à la consistance désirée.

1. Verser les ingrédients dans le récipient ou le gobelet sans dépasser la ligne de démarcation MAX.  
**NOTE :** Couper les fruits ou les légumes en petits morceaux.
2. Fixer la lame sélectionnée au récipient ou au gobelet. S'assurer que la lame est vissée fermement et de façon sécuritaire, et que le joint d'étanchéité est bien en place.
3. Fixer ensuite l'assemblage récipient/gobelet avec la lame sur le boîtier-moteur en alignant le symbole  sur la base de la lame avec le symbole  sur le boîtier-moteur et tourner dans le sens horaire pour l'aligner avec le symbole . S'assurer que le récipient/gobelet est bien verrouillé et en place avant de faire fonctionner le mélangeur.  
**ATTENTION :** L'appareil est doté d'un mécanisme de verrouillage qui l'empêche de se mettre en marche si le gobelet n'est pas inséré de façon sécuritaire au dispositif à lame.
4. Mettre le couvercle si vous utilisez le récipient.  
**ATTENTION :** Pour éviter des blessures, toujours s'assurer que le couvercle est en place de façon sécuritaire lorsque le récipient est utilisé.
5. Brancher l'appareil dans une prise électrique standard de 120 V.
6. Appuyer sur le bouton  pour allumer l'appareil.
7. Appuyer sur la vitesse désirée. Appuyer sur la fonction PULSE par petites impulsions si vous transformez des cubes de glace ou des fruits ou légumes congelés. Pour un mélange en continu, appuyer sur la vitesse basse «I», la vitesse moyenne «II» ou la vitesse rapide «III».  
**NOTE :** Appuyer sur n'importe quelle vitesse pour changer la vitesse pendant que le mélangeur fonctionne. Pour éteindre l'appareil, appuyer sur le bouton .  
**NOTE :** Utiliser le bouchon à mesurer pour ajouter des ingrédients pendant que le mélangeur fonctionne. Le bouchon à mesurer peut contenir jusqu'à 60 ml / 2 oz.  
**NOTE :** Le temps maximum d'opération pour les vitesses est de deux minutes. L'appareil s'arrêtera automatiquement si une autre vitesse n'est pas sélectionnée.
8. Pour éteindre l'appareil, appuyer une seule fois sur le bouton  et débrancher l'appareil de la prise électrique lorsque vous avez terminé de l'utiliser.  
**NOTE :** NE PAS laisser votre doigt sur le bouton  pour arrêter le mélangeur, car l'appareil continuera de fonctionner.
9. Retirer le récipient/gobelet et le dispositif à lame du boîtier-moteur.
10. Pour consommer immédiatement, verser le mélange dans une tasse individuelle et remplacer le dispositif à lame par un couvercle pour emporter ou un couvercle pour boire.
11. Nettoyer les pièces et accessoires après chaque utilisation.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

**ATTENTION :** Assurez-vous que l'appareil est débranché et que la lame a cessé de tourner avant de le manipuler ou de le nettoyer.

1. Désassembler tous les pièces et accessoires.  
**NOTE :** Retirer le joint d'étanchéité seulement si nécessaire.
2. Laver dans une eau chaude savonneuse ou dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Laver après chaque utilisation.  
**NOTE :** Ne pas mettre le boîtier-moteur et le cordon d'alimentation au lave-vaisselle.  
**CONSEIL :** Pour un lavage rapide, combiner une tasse d'eau chaude et une goutte de savon à vaisselle dans le récipient ou le gobelet et faire fonctionner à vitesse rapide pendant 1 minute.
3. Sécher les pièces et accessoires complètement.
4. Nettoyer le boîtier-moteur avec un linge doux et humide et sécher complètement.
5. Pour entreposer le mélangeur, réassembler l'appareil. S'assurer que le joint d'étanchéité est bien en place.
6. Pour un entreposage sécuritaire, toujours entreposer les lames dans les gobelets.

**ATTENTION :** Les lames sont tranchantes, manipuler avec soin. Pour éviter les blessures, utiliser une brosse pour laver les lames. Ne pas toucher aux lames avec les mains.

## GARANTIE

### GARANTIE LIMITÉE D'UN (1) AN.

La garantie couvre tous les défauts de matériaux et de fabrication pour une période d'un (1) an suivant l'achat. Conserver le reçu original comme preuve d'achat. Pour être acceptées, les réclamations doivent être présentées durant la période de la garantie. L'appareil sera réparé, remplacé (en tout ou en partie) ou remboursé à notre entière discrétion. Des frais d'expédition pourraient être exigés. Cette garantie ne couvre pas les conséquences de l'usure normale des pièces ou les dommages dus à l'une ou l'autre des causes suivantes :

La négligence ou l'utilisation abusive de l'appareil, y compris à la suite d'un accident ou par l'omission de nettoyer l'appareil de façon régulière, par son utilisation à des fins commerciales ou lors d'un branchement de l'appareil sur un circuit de tension ou de voltage inapproprié, de même qu'en raison du non-respect du mode d'emploi ou à la suite du démontage, de la réparation ou de l'altération de l'appareil par quiconque autre qu'un représentant autorisé par STARFRIT.

**La décision quant à la cause des dommages causés à l'appareil demeure la responsabilité de Starfrit. Toutes les décisions sont finales.**





# RECETTES

## CRÊPES BANANES ET AVOINE

**LAME :** Lame à mélanger

**ACCESSOIRE :** Récipient

**PORTION :** 10 crêpes

### INGRÉDIENTS :

- 1 ½ tasse (375 ml) de flocons d'avoine
- 2 grosses bananes mûres (coupées en morceaux)
- 2 c. à table (30 ml) de sirop d'érable ou de miel (et plus pour servir)
- 1 œuf
- 2 c. à thé (10 ml) de poudre à pâte
- 1 tasse (250 ml) de lait
- 1 c. à thé (5 ml) de vanille
- 1 pincée de sel
- Beurre pour la cuisson

### PRÉPARATION :

1. Ajouter tous les ingrédients dans le **MÉLANGEUR HAUTE PERFORMANCE 12 PIÈCES STARFRIT** (à l'exception du beurre) et mélanger jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Au besoin, ajouter 1 c. à table (15 ml) de lait pour éclaircir la pâte. Référez-vous à la section « UTILISATION ».
2. Laisser le mélange reposer pour au moins 5 minutes à la température de la pièce.
3. Chauffer une grande poêle à feu moyen. Déposer un peu de beurre sur la poêle et verser environ ¼ de tasse de la pâte par crêpe et cuire jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de bulles.
4. Garnir de sirop d'érable, noix ou de votre garniture préférée et servir.



## TARTE À LA PATATE DOUCE

**LAME :** Lame à mélanger

**ACCESSOIRE :** Récipient

**PORTION :** 6 tranches

### INGRÉDIENTS :

- Pâte à tarte (du commerce)
- 2 patates douces moyennes (pelées et coupées en dés)
- ¼ tasse (62 ml) de sirop d'érable
- ¼ tasse (62 ml) de cassonade
- ½ tasse (125 ml) lait d'amande (ou autre)
- 2 ½ c. à table (37,5 ml) de féculé de maïs
- 1 c. à thé (5 ml) de cannelle moulue
- ¼ c. à thé (1,25 ml) sel de mer
- ¼ c. à thé (1,25 ml) muscade
- 1 c. à thé (5 ml) extrait de vanille pure

### PRÉPARATION :

1. Porter l'eau à ébullition dans une grande casserole et cuire les patates douces jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
2. Préchauffer le four à 350 °F.
3. Ajouter les patates douces cuites ainsi que tous les ingrédients dans le **MÉLANGEUR HAUTE PERFORMANCE 12 PIÈCES STARFRIT** jusqu'à l'obtention d'un mélange à consistance lisse. Si nécessaire, ajouter une 1 c. à table (15 ml) de lait d'amande à la fois pour ajuster la consistance. Référez-vous à la section « UTILISATION ».
4. Verser le mélange dans la pâte à tarte.
5. Cuire au four pendant environ 60 minutes ou jusqu'à ce qu'un couteau inséré au centre en ressorte propre.
6. Laisser refroidir complètement avant de servir.



## SOUPE DE LÉGUMES-RACINE RÔTIES

**LAME :** Lame à mélanger

**ACCESSOIRE :** Récipient

**PORTIONS :** 4-5 portions

### INGRÉDIENTS :

- 2 tasses (500 ml) de courge musquée (pelée et coupée en morceaux)
- 1 panais (pelé et coupé en morceaux)
- 1 oignon moyen (coupé en morceaux)
- 1 carotte (pelée et coupée en morceaux)
- 4 gousses d'ail (finement hachées)
- 2 c. à table (30 ml) d'huile d'olive
- 1 c. à table (15 ml) de paprika fumé
- 1 c. à thé (5 ml) de sel
- 1 c. à thé (5 ml) de poivre noir
- 2 c. à table (30 ml) de miel
- ½ tasse (125 ml) de yogourt nature
- 2 tasses (500 ml) de bouillon de poulet

### PRÉPARATION :

1. Préchauffer le four à 425 °F.
2. Enduire les légumes avec de l'huile et les épices de façon uniforme. Placer en une seule couche sur la plaque de cuisson et rôtir jusqu'à ce que les légumes soient tendres, environ 30 à 35 minutes.
3. Ajouter les légumes, le miel, le bouillon de poulet et le yogourt dans LE MÉLANGEUR HAUTE PERFORMANCE 12 PIÈCES STARFRIT et mélanger jusqu'à consistance lisse. Ajouter une c. à table (15 ml) d'eau à la fois au besoin pour ajuster la consistance. (Référez-vous à la section « UTILISATION ».
4. Verser le mélange dans une grande casserole et chauffer à feu moyen-élevé jusqu'à ce qu'il devienne chaud.



## SMOOTHIE BANANE ET AMANDE

**LAME :** Lame à mélanger

**ACCESSOIRE :** Gobelet

**PORTIONS :** 2-3 portions

### INGRÉDIENTS :

- 2 grosses bananes congelées (coupées en morceaux)
- 1 ½ tasse (325 ml) lait d'amande
- ¼ tasse (62 ml) d'amandes
- 1 c. à thé (5 ml) de vanille
- ½ c. à thé (2,5ml) de cannelle



### PRÉPARATION :

1. Ajouter tous les ingrédients dans LE MÉLANGEUR HAUTE PERFORMANCE 12 PIÈCES STARFRIT.
2. Pulser pendant 30 secondes pour briser les gros morceaux et mélanger jusqu'à l'obtention d'un mélange à consistance lisse. Référez-vous à la section « UTILISATION »

## INSTRUCCIONES DE USO Y SEGURIDAD

No. de artículo	Voltaje (V)	Potencia (W)	Frecuencia (Hz)
024306	120	900	60

# SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

## LEER ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL APARATO

**ADVERTENCIA:** Para reducir el riesgo de incendio, descargas eléctricas, lesiones personales graves y/o daños materiales.

- A. Para protegerse de descargas eléctricas, no sumergir el cable eléctrico, el enchufe o el cuerpo del motor en agua ni ningún otro líquido.
- B. Mantener al aparato fuera del alcance de niños y mascotas. Este producto no está diseñado para ser manipulado por niños. Es necesaria una estrecha supervisión por parte de un adulto cuando se usa cualquier aparato cerca de niños. No dejar el aparato sin supervisión mientras está se está utilizando.
- C. No operar el aparato si tiene el cable o enchufe dañado, o si el aparato no funciona bien o ha resultado dañado de algún modo. No intentar examinar ni reparar este producto por su cuenta. Favor de contactar con atención al cliente en la dirección de correo electrónico proporcionada en este manual.
- D. Desenchufar siempre el aparato cuando no se esté utilizando, antes de poner o quitar componentes, y antes de limpiarlo. Para desconectarlo, presionar el botón [\*] y tirar directamente del cabezal del enchufe, no tirar del cable eléctrico.
- E. No enchufar ni desenchufar el aparato con las manos mojadas.
- F. Conectar el aparato a un enchufe fácilmente accesible, de modo que pueda desenchufarse inmediatamente en caso de emergencia.
- G. No usar componentes que no estén recomendados o vendidos por el fabricante del producto.
- H. No utilizar con dispositivos programables.
- I. Este aparato está diseñado para su uso no comercial en interior. No utilizar en el exterior ni con otros propósitos.
- J. No utilizar el aparato para otro uso distinto al que fue diseñado.
- K. No permitir que el cable cuelgue (p. ej., del borde de una mesa o encimera) ni que entre en contacto con superficies calientes.

**NO OPERAR EL APARATO DURANTE MÁS DE 2 MINUTOS SEGUIDOS. DEJAR REPOSAR EL APARATO ENTRE USO Y USO.**

- L. No colocar el aparato sobre o cerca de un hornillo de gas o eléctrico caliente, ni en un horno caliente o microondas.
- M. Siempre usar el aparato sobre una superficie plana, nivelada y estable. No mover la batidora mientras esté en uso.
- N. Las cuchillas están afiladas. Manipular con cuidado.
- O. Asegurarse de que las cuchillas estén bien fijadas a las tazas o el recipiente antes de ajustarlos en la base.
- P. No intentar retirar la taza o el recipiente de la base de la cuchilla mientras esté fijada en la base del motor. No retirar la taza del aparato mientras se esté utilizando. Operar la batidora siempre con la tapa puesta. No retirar la tapa mientras se esté utilizando.
- Q. No operar el aparato durante más de 2 minutos seguidos. Dejar reposar el aparato entre uso y uso.
- R. No utilizar la batidora si el recipiente está vacío. No almacenar ningún material en el aparato mientras no se esté utilizando.
- S. No mezclar líquidos calientes, ni utilizar para moler carne, ni como procesador de alimentos (para batir mezclas espesas).
- T. Para evitar lesiones, no colocar el ensamblaje de la cuchilla directamente sobre la base motorizada. Colocar siempre la taza o recipiente con el ensamblaje de la cuchilla en la base motorizada.
- U. Para reducir el riesgo de lesiones graves, mantener las manos y utensilios fuera del recipiente mientras se está utilizando el aparato. Utilizar siempre la taza medidora para añadir los ingredientes mientras se está utilizando. Evitar el contacto con las partes móviles.

## **GUARDAR ESTAS INSTRUCCIONES PARA CONSULTAS FUTURAS**

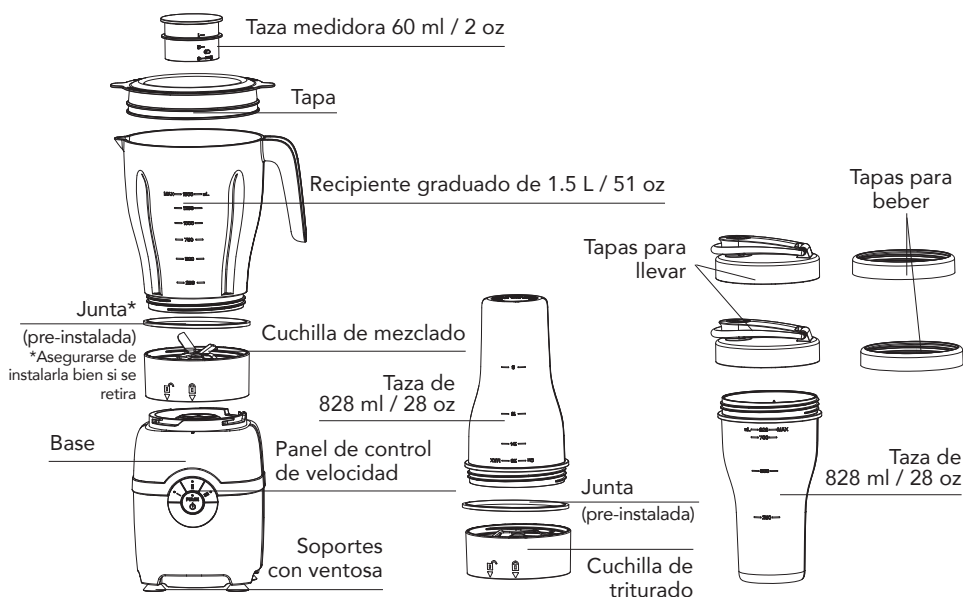
**ENCHUFE POLARIZADO:** Este aparato está equipado con un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Como medida de seguridad para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe encajará únicamente en una toma eléctrica polarizada en una dirección. Si el enchufe no encaja por completo en la toma eléctrica, dar al vuelta al enchufe. Si sigue sin encajar, contactar con un electricista cualificado. No intentar desactivar esta función, ni modificar el enchufe de ninguna forma. Si el enchufe queda demasiado suelto dentro de la toma eléctrica de AC, o si la toma eléctrica de AC está caliente, no usar dicha toma eléctrica.

**INSTRUCCIONES ESPECIALES:** Se proporciona un cable eléctrico corto para reducir el riesgo de que lo agarren los niños, o enredarse o tropezar con un cable más largo.

SE PUEDE UTILIZAR UN CABLE ELÉCTRICO MÁS LARGO SI SE ADOPTAN LAS MEDIDAS DE PRECAUCIÓN ADECUADAS:

- Reducir al mínimo el riesgo de sobrecalentamiento usando el cable UL o ETL más corto posible.

- La clasificación eléctrica indicada debe ser igual o mayor que la del aparato.
- No utilizar un único alargador para operar más de un aparato.
- Colocar el cable alargador de modo que no cuelgue desde una encimera o mesa de forma que se pueda tropezar o enredarse con él, o tirar del mismo accidentalmente (especialmente por niños).
- NO modificar el enchufe. NO intentar desactivar el mecanismo de seguridad del enchufe polarizado.



## ANTES DE USARLO POR PRIMERA VEZ

**ADVERTENCIA:** Las cuchillas están afiladas. Manejar con cuidado. No enchufar el aparato hasta que no esté listo para su uso.

**NOTA:** Retirar todas las partes y accesorios y desechar el empaçado.

- Desenroscar la base de la cuchilla de la taza y el recipiente y retirar con cuidado la junta de silicona.
- Lavar todas las piezas y accesorios desmontables con agua caliente jabonosa y secarlas por completo, o colocarlas en la bandeja superior del lavaplatos.

**NOTA:** No sumergir la base del motor ni el cable eléctrico en agua ni ningún otro líquido. No usar limpiadores abrasivos para limpiar el producto.

- Pasar un paño húmedo por la base del motor y secarla por completo.
- D. Volver a insertar la junta en la ranura de la base de la cuchilla. Asegurarse de que la junta esté bien colocada, presionando a lo largo de toda ella.**

## CONSEJOS Y RECOMENDACIONES

**NOTA:** Para obtener los mejores resultados, seguir los siguientes consejos:

- No llenar la taza ni el recipiente por encima de la línea MAX.
- No intentar mezclar alimentos sólidos tales como papas, moler carne o mezclar masa.
- No procesar alimentos o líquidos calientes.
- Cortar las frutas y verduras en trozos pequeños.
- Colocar los ingredientes en el orden siguiente: líquidos, ingredientes congelados, ingredientes frescos.
- Llenar la taza con líquido hasta la mitad.
- Si la cuchilla deja de girar, desenchufar el aparato inmediatamente. Retirar la taza y agitarla para desbloquear la cuchilla. Utilizar un utensilio para mezclar los ingredientes del recipiente. Si la cuchilla sigue atascada, agregar algo de líquido o reducir la cantidad de alimentos sólidos.
- Para obtener los mejores resultados, es mejor comenzar a mezclar a la velocidad más baja y a continuación pasar a una velocidad más alta, si es necesario.
- Para mezclar piezas más grandes, utilizar el botón Pulsar para trocear los alimentos primero, y luego utilizar la velocidad continua para seguir mezclándolos.
- Utilizar la taza medidora para añadir los ingredientes mientras la batidora está en funcionamiento. La taza medidora tiene una capacidad de hasta 60 ml / 2 oz.

### CONTROL DE VELOCIDAD

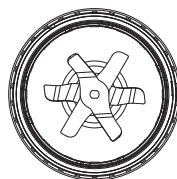
- Presionar el botón PULSE para triturar hielo o frutas congeladas en piezas más pequeñas. Presionar el botón PULSE para ráfagas cortas. A continuación, usar los botones velocidad baja "I", velocidad media "II" o velocidad rápida "III" para obtener la consistencia deseada.
- Presionar el botón PULSE para moler granos de café, nueces y especias enteras.
- Presionar el botón velocidad baja "I" para obtener una textura espesa con tropezones.
- Presionar el botón velocidad media "II" para obtener una textura cremosa y suave.
- Presionar el botón velocidad rápida "III" para obtener una textura sedosa.

**NOTA:** El tiempo máximo de operación para cada velocidad es de 2 minutos, tras lo cual el aparato se parará automáticamente si no se ha seleccionado otra velocidad.

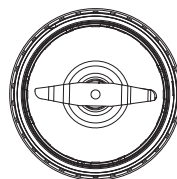
**NOTA:** Presionar un botón diferente durante la operación para cambiar de velocidad. Para detener el aparato, presionar el botón .

### CUCHILLAS

- Usar la cuchilla de mezclado para sopas, batidos, bebidas heladas, salsas y cremas para untar.
- Usar la cuchilla de triturado para moler granos de café, nueces, granos y especias enteras.



**CUCHILLA DE  
MEZCLADO**



**CUCHILLA DE  
TRITURADO**

TIPO DE CUCHILLA		
	CUCHILLA DE MEZCLADO	CUCHILLA DE TRITURADO
GRANOS DE CAFÉ <b>(Max 400 ml)</b>		X
ESPECIAS ENTERAS <b>(Max 400 ml)</b>		X
NUECES <b>(Max 500 ml)</b>		X
CUBITOS DE HIELO*	X	
FRUTAS CONGELADAS*	X	
FRUTAS FRESCAS*	X	
VERDURAS (CORTADAS EN TROZOS)*	X	
VERDURAS DE HOJA*	X	

\*Añadir siempre líquido para mezclar








MODO		
	MEZCLA CONTINUA	PULSADO
GRANOS DE CAFÉ <b>(Max 400 ml)</b>		X
ESPECIAS ENTERAS <b>(Max 400 ml)</b>		X
NUECES <b>(Max 500 ml)</b>		X
CUBITOS DE HIELO*		X
FRUTAS CONGELADAS*		X
FRUTAS FRESCAS*	X	
VERDURAS (CORTADAS EN TROZOS)*	X	
VERDURAS DE HOJA*	X	

\*Añadir siempre líquido para mezclar

## USO

**ADVERTENCIA:** No usar el aparato durante más de 2 minutos seguidos. Dejar que la batidora se enfríe durante 60 segundos entre ciclo y ciclo.

**CONSEJO:** Para obtener los mejores resultados, es mejor comenzar a mezclar a la velocidad más baja y a continuación pasar a una velocidad más alta, si es necesario. Para mezclar piezas más grandes, utilizar el botón PULSAR para trocear los alimentos primero, y luego utilizar la velocidad continua para seguir mezclándolos.

1. Meter los ingredientes deseados en la taza/recipiente hasta llegar a la línea MAX.  
**NOTA:** Cortar las frutas/verduras en trozos pequeños.
2. Fijar la base de la cuchilla deseada en la taza/recipiente. Asegurarse de que la cuchilla esté bien asegurada y de que la junta esté en su sitio.
3. Colocar el ensamblado de taza/recipiente en la base del motor y alinear el símbolo  marcado en la base de la cuchilla con el símbolo  marcado en la base, y girarlo en el sentido de las agujas del reloj para alinearlo con el símbolo . Asegurarse de que la taza/recipiente esté bien asegurada antes de poner el aparato en funcionamiento.  
**ATENCIÓN:** El aparato tiene un mecanismo de bloqueo que impide que el aparato opere o que la cuchilla gire si la taza/recipiente no está bien asegurada en la base de la cuchilla.
4. Colocar la tapa si se usa el recipiente.  
**ADVERTENCIA:** Para evitar lesiones, asegurarse de que la tapa esté siempre cubriendo el recipiente mientras el aparato está en uso.
5. Enchufar el aparato en una toma de corriente estándar de 120 voltios AC.
6. Encienda el aparato presionando el botón .
7. Presionar en el botón de la velocidad deseada. Presionar el botón PULSE para ráfagas cortas si se está procesando hielo o frutas/verduras congeladas. Para un mezclado continuo, seleccionar la velocidad baja "I", media "II" o rápida "III".  
**NOTA:** Presionar un botón diferente durante la operación para cambiar de velocidad. Para detener el aparato, presionar el botón .  
**NOTA:** Utilizar la taza medidora para añadir los ingredientes mientras la batidora está en funcionamiento.  
La taza medidora tiene una capacidad de hasta 60 ml / 2 oz.  
**NOTA:** El tiempo máximo de operación para cada velocidad es de 2 minutos, tras lo cual el aparato se parará automáticamente si no se ha seleccionado otra velocidad.
8. Para detener el aparato, presionar una vez el botón  y desenchufarlo cuando se acabe de mezclar.  
**NOTA:** Dejar de presionar el botón  para detener el aparato, ya que en caso contrario la batidora seguirá mezclando.
9. Retirar el ensamblado de la taza/recipiente de la base del motor.
10. Si se desea consumir inmediatamente, verter el preparado en las tazas individuales y reemplazar la base de la cuchilla por una tapa para el transporte o para beber.
11. Limpiar las piezas y accesorios inmediatamente después de cada uso.



## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

**ADVERTENCIA:** Asegurarse de que el aparato esté desenchufado y que la cuchilla haya parado de girar antes de manipular o limpiar el aparato.

1. Desmontar todas las piezas y accesorios.  
**NOTA :** Retirar la junta de silicona únicamente si es necesario.
2. Lavar con agua caliente jabonosa o colocar en la bandeja superior del lavaplatos. Lavar después de cada uso.  
**NOTA:** No meter la base del motor ni el cable eléctrico en el lavaplatos.  
**CONSEJO:** Para una limpieza rápida, combinar 1 taza de agua caliente y una gota de detergente para platos en la taza/recipiente de mezclado.
3. Secar todas las piezas y accesorios por completo.
4. Pasar un paño suave humedecido por la base del motor y secarla por completo.
5. Volver a ensamblar la batidora para un almacenamiento compacto. Asegurarse de que la junta de silicona está bien colocada.
6. Para un almacenamiento seguro, guardar siempre las cuchillas dentro de las tazas.

**ADVERTENCIA:** Las cuchillas están afiladas. Manipular con cuidado cuando se laven. Utilizar un cepillo para limpiar las cuchillas y evitar lesiones. No tocar las cuchillas con las manos desprotegidas.

## GARANTÍA

### GARANTÍA LIMITADA DE 1 AÑO.

Esta garantía cubre cualquier defecto en materiales y fabricación durante un periodo de un (1) año a partir de la fecha de compra original. Favor de conservar el comprobante de compra original como prueba de la fecha de compra. Cualquier reclamación deberá ser registrada dentro del periodo de garantía. El aparato será reparado, reemplazado (las piezas o el aparato en su totalidad) o reembolsado a nuestro único criterio. Puede que se apliquen gastos de envío.

Esta garantía no cubre el desgaste normal de las piezas, ni daños que resulten de lo siguiente:

Uso negligente o indebido del aparato, incluyendo no limpiarlo con regularidad, su uso con fines comerciales, accidentes, utilización con voltaje o corriente inadecuados, uso contrario a las instrucciones de uso, desmontaje, reparación o alteración por parte de una persona que no sea un agente de reparaciones autorizado de STARFRIT.

**Las decisiones respecto a la causa de los daños son la responsabilidad de STARFRIT. Todas las decisiones serán finales.**



# RECETAS

## PANQUEQUES DE PLÁTANO Y AVENA

**CUCHILLA:** Cuchilla de mezclado

**ACCESORIO:** Recipiente de mezclado

**PORCIONES:** 10 panqueques

### INGREDIENTES:

- 1 1/2 tazas (375 ml) de copos de avena
- 2 plátanos grandes maduros (cortados en trozos)
- 2 cucharadas (30ml) de sirope de maple o miel (y más para servir)
- 1 huevo
- 2 cucharaditas (10 ml) de levadura
- 1 taza (250 ml) de leche
- 1 cucharadita (5 ml) de vainilla
- 1 pizca de sal
- Mantequilla o aceite para cocinar

### PREPARACIÓN:

1. Añadir todos los ingredientes (excepto la mantequilla/aceite) en su **BATIDORA DE ALTA POTENCIA DE STARFRIT** y mezclar hasta que quede suave. Si es necesario, añadir 1 cucharada (15 ml) de leche para diluir la masa. Consultar la sección "USO".
2. Dejar reposar la masa al menos cinco minutos a temperatura ambiente.
3. Calentar una sartén grande a fuego medio. Añadir 1 cucharada de aceite/mantequilla. Verter aprox. 1/4 de taza de masa para cada panqueque y cocinar hasta que desaparezcan todas las burbujas.
4. Rociar con sirope de maple, nueces o al gusto, y servir.



## PASTEL DE BATATA

**CUCHILLA:** Cuchilla de mezclado

**ACCESORIO:** Recipiente de mezclado

**PORCIONES:** 6 porciones

### INGREDIENTES:

- Base de hojaldre (ya preparada)
- 2 batatas medianas (peladas y troceadas)
- 1/4 taza (62 ml) de sirope de maple
- 1/4 taza (62 ml) de azúcar moreno orgánica
- 1/2 taza (125 ml) de leche de almendras
- 2 1/2 cucharadas (37.5 ml) de almidón de maíz
- 1 cucharadita (5 ml) de canela en polvo
- 1/4 cucharadita (1.25 ml) de sal
- 1/4 cucharadita (1.25 ml) de nuez moscada
- 1 cucharadita (5 ml) de extracto de vainilla puro

### PREPARACIÓN:

1. Poner agua a hervir en una cacerola grande y cocinar las batatas hasta que estén blandas.
2. Precalentar el horno a 350 °F.
3. Agregar las batatas cocinadas y todos los ingredientes en la **BATIDORA DE ALTA POTENCIA DE STARFRIT** y batirlas hasta que queden suaves. Si es necesario, añadir 1 cucharadita (15 ml) de leche de almendras para ajustar la consistencia (cuantas veces sea necesario). Consultar la sección "USO".
4. Verter la mezcla en la base de hojaldre.
5. Hornear a 350°F durante unos 60 minutos. Si se inserta un cuchillo en el centro y al sacarlo está limpio, el pastel está listo.
6. Dejarlo enfriar por completo antes de servir.



## SOPA DE TUBÉRCULOS ASADOS

**CUCHILLA:** Cuchilla de mezclado

**ACCESORIO:** Recipiente de mezclado

**PORCIONES:** 4-5 porciones

### INGREDIENTES:

- 2 tazas de calabaza (pelada y troceada)
- 1 chirivía pelada (troceada)
- 1 cebolla mediana (troceada)
- 1 zanahoria (pelada y troceada)
- 4 dientes de ajo (finamente picados)
- 2 cucharadas (30 ml) de aceite de oliva
- 1 cucharada (15 ml) de pimentón ahumado
- 1 cucharadita (5 ml) de sal
- 1 cucharadita (5 ml) de pimienta negra
- 2 cucharadas (30 ml) de miel
- 1/2 taza (125 ml) de yogur natural
- 2 tazas (500 ml) de caldo de pollo

### PREPARACIÓN:

1. Precalentar el horno a 425 °F.
2. Rociar las verduras con el aceite y especias de forma homogénea. Colocarlos en una capa única y asarlos hasta que estén blandos, unos 30-35 minutos.
3. Añadir las verduras, miel, caldo de pollo y yogur en la BATIDORA DE ALTA POTENCIA DE STARFRIT y mezclar hasta que quede suave. Si es necesario, añadir 1 cucharada (15 ml) de agua para ajustar la consistencia. Repetir si es necesario. Consultar la sección "USO".
4. Verter la mezcla en una olla grande y calentar a fuego medio-alto hasta que se caliente de forma uniforme.



## BATIDO DE PLÁTANO Y ALMENDRAS

**CUCHILLA:** Cuchilla de mezclado

**ACCESORIO:** Taza

**PORCIONES:** 2-3 porciones

### INGREDIENTES:

- 2 plátanos grandes congelados (troceados)
- 1 1/2 taza (325 ml) de leche de almendras
- 1/4 taza (62 ml) de almendras
- 1 cucharadita (5 ml) de vainilla
- 1/2 cucharadita (2.5 ml) de canela



### PREPARACIÓN:

1. Añadir todos los ingredientes en la BATIDORA DE ALTA POTENCIA DE STARFRIT.
2. Pulsar durante 30 segundos para desmenuzar las piezas pequeñas y mezclar hasta que quede suave. Consultar la sección "USO".

SUBSCRIBE TO THE NEWSLETTER  
TO LEARN MORE ABOUT OUR PROMOTIONS!

**www. Starfrit.com**

INSCRIVEZ-VOUS À L'INFOLETTRE  
POUR CONNAÎTRE NOS PROMOTIONS !



[www.facebook.com/starfrit](http://www.facebook.com/starfrit)

**FOR HOUSEHOLD USE ONLY  
POUR UN USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT  
ÚNICAMENTE PARA USO DOMÉSTICO**