

WARING PRO®

MEGAMIX™ HI-SPEED
PROFESSIONAL BLENDER

LICUADORA PROFESIONAL
DE ALTA VELOCIDAD MEGAMIX™

MÉLANGEUR PROFESSIONNEL
À HAUTE VITESSE MEGAMIX™



HPB300/HPB300BK

For your safety and continued enjoyment of this product, always read the instruction book carefully before using.

Para su seguridad y para disfrutar plenamente de este producto, siempre lea las instrucciones cuidadosamente antes de usarlo.

Afin que cet appareil vous procure en toute sécurité beaucoup de satisfaction, lire attentivement le mode d'emploi avant de l'utiliser.

TABLE OF CONTENTS

Important Safeguards	2-3
Important Unpacking Instructions.....	3
Rereading Instructions.....	4
Grounding Instructions.....	4
Important Hot Blending Instructions	5
Operating Instructions.....	5
How To Clean Containers With Nonremovable Blades.....	6
How To Clean Unit Base	6
Recipes	7-8

IMPORTANT: Always unplug the Waring Pro® MegaMix™ Hi-Speed Professional Blender from outlet when disassembling and assembling.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- 1. READ ALL INSTRUCTIONS.**
- 2. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.**
- To protect against risk of electric shock, do not put appliance in water or other liquid.
- 4. Do not use carbonated liquids in the blender jar, or any blending container. Using carbonated liquids in the blender jar or any blending container may result in injury.**
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Avoid coming into contact with moving parts.
- Do not operate the Waring Pro® MegaMix™ Hi-Speed Professional Blender or any other electrical equipment with a damaged cord or plug, or after the unit malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Return it to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.

- The use of attachments, including canning jars, not recommended or sold by Waring Pro® may cause fire, electric shock, or injury.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Keep hands and utensils out of jar while blending to prevent the possibility of severe personal injury and/or damage to the blender. A rubber spatula may be used, but must be used only when the blender is not running.
- Blades are sharp. Handle carefully.
- To avoid injury, never place blade assembly on the base unless container is properly attached.
- Always operate blender with cover in place.
- When blending hot liquids, remove center piece of two piece cover. Limit amount of material processed to 1½ cups (12 oz.). Always begin processing at the lowest speed setting. Keep hands and other exposed skin away from the lid opening to prevent possible burns. See Hot Blending instructions, page 3.
- Screw on container bottom firmly. Injury can result if moving blades accidentally become exposed.
- Do not leave blender unattended while it is running.
- Do not operate your appliance in an appliance garage or under a wall cabinet. **When storing in an appliance garage, always unplug the unit from the electrical outlet.** Not doing so could create a risk of fire, especially if the appliance touches the walls of the garage or the door touches the unit as it closes.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT UNPACKING INSTRUCTIONS

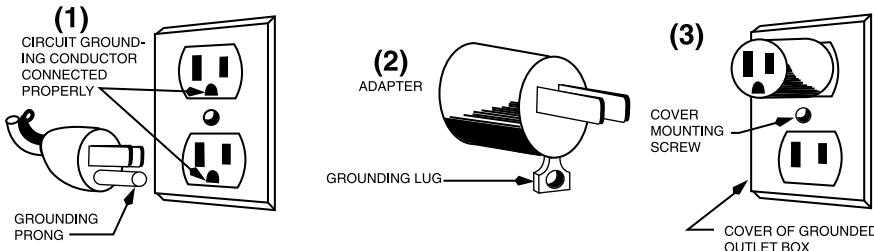
- Place the gift box containing your Waring Pro® Blender on a flat, sturdy surface before unpacking.
- Open corrugated flap. Remove blender container assembly, instruction booklet and other printed materials from top of corrugated box. Please use caution not to tip the container when removing. **CAUTION: Sharp blade inside blender jar.**

3. Next, remove the top corrugated insert. Remove corrugated ring and lift corrugated flap. Carefully lift blender base from box and set aside.
4. Replace all corrugated inserts in the box and save for repacking.

REPACKING INSTRUCTIONS

1. Place unit on a large, sturdy flat surface.
2. Carefully place blender base in bottom of box and cover with corrugated flap.
3. Place corrugated ring over center of blade base and insert long corrugated insert. Place blender container assembly into long corrugated insert and cover with remaining corrugated insert.
4. Close box for shipping.

GROUNDING INSTRUCTIONS



For your protection, Waring Pro® Blenders are equipped with a 3-conductor cordset having a molded 3-prong grounding-type plug, and should be used in combination with a properly connected grounding-type outlet as shown in Figure A. If a grounding-type outlet is not available, an adapter, as shown in Figure B, may be obtained to enable a 2-slot wall outlet to be used with a 3-prong plug. As shown in Figure C, the adapter must be grounded by attaching its grounding lug under the screw of the outlet cover plate. **CAUTION:** Before using an adapter, it must be determined that the outlet cover plate screw is properly grounded. If in doubt, consult a licensed electrician. Never use an adapter unless you are sure it is properly grounded.

Note: Use of an adapter is not permitted in Canada.

This appliance is for 120 volts only and should not be used with a converter.

IMPORTANT: HOT BLENDING INSTRUCTIONS

To minimize possibility of scalding when blending hot ingredients, the following precautions and procedures must be observed:

1. Limit amount of material processed to 1½ cups (12 oz.).
2. Completely remove the lid insert of the two piece container lid before starting motor. (This will allow venting of the rapidly heated and expanding air present inside container when blender is running.)
3. Start blending on low speed.

OPERATING INSTRUCTIONS

1. When placing the container on the unit base, make sure that the unit is turned off and is at a complete stop. Do not place the container on the base or take it off while the unit is running. If you do so, it may damage the drive shaft or blade assembly. For best results, do not fill container above a 3-cup level.
2. Be sure the switch is in the OFF position and plug the blender into a convenient outlet.
3. The Waring Pro® MegaMix™ Blender is ideal for blending ice drinks. A hint to help mix ice drinks: Keep the blades in the container covered with liquid, turn the unit on, remove the lid insert on top of the jar lid, and feed the ice cubes slowly into the jar. **NOTE: Never use containers other than Waring Pro® Blender containers with your Waring unit.**
4. **CAUTION:** Do not use carbonated liquids in the blender jar, or any blending container. Using carbonated liquids in the blender jar or any blending container may result in injury.
5. Put ingredients into container and put on cover. Always add liquid ingredients first, unless otherwise specified in recipe. Always hold container with one hand while blending.

HOW TO CLEAN CONTAINERS WITH NONREMOVABLE BLADES

1. Remove the container from the unit base. Remove the lid. Add a cup of cleaning solution, made by adding a few drops of dishwashing detergent to 1 cup of cool water, to the container. Scrub and flush out the interior of the container and the lid to dislodge and remove as much residue as possible. Empty the container.
2. Add more cleaning solution. Put lid on container, place it on unit base, and run on high speed for two minutes.
3. Empty the container and repeat as above, using clean rinse water in place of cleaning solution. Empty, rinse, and dry, prior to storing unit.
4. Wash and rinse container prior to initial use, and immediately after each use.

HOW TO CLEAN UNIT BASE

To clean the unit base, unplug the power cord. Wipe the exterior surfaces with a soft cloth or sponge dampened with cleaning solution. Rinse with clean water. Do not immerse the base in cleaning solution or water. Wipe the base with a dry towel.

Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

RECIPES

SHAKES

Chocolate Malted Shake - 4 servings

- 1 cup whole milk
- 2 tablespoons chocolate syrup
- 2 cups chocolate ice cream
- 6 tablespoons malt powder
- 2 teaspoons vanilla

Place ingredients in blender jar in order listed. Cover and blend for 2 minutes on HI.

Nutritional information per serving:
Calories 335 (31% from fat) • carb. 51g • pro. 8g • fat 12g • sat. fat 7g • chol. 37mg
• sod. 242mg • calc. 239mg • fiber 0g

Power Shake - 4 servings

- 1 cup orange juice
- 2 ripe bananas
- 3 cups fresh or frozen strawberries
- 2 tablespoons sugar (optional)
- 8-16 ice cubes

Place ingredients in blender jar in order listed. Cover and blend for 1 to 2 minutes on HI.

Nutritional information per serving (with sugar):
Calories 138 (5% from fat) • carb. 34g • pro. 2g • fat 1g • chol. 0mg
• sod. 5mg • calc. 28mg • fiber 4g

SMOOTHIES

Strawberry-Banana Smoothie - 4 servings

- 1½ cups nonfat milk
- 2 cups strawberries, hulled, cut in half
- 1 cup banana slices, cut into 1/2 inch slices
- 2 tablespoons plain fat-free yogurt
- 20 ice cubes

Place ingredients in blender jar in order listed. Cover and blend on LO for about 20 seconds, then on HI for another 40 seconds. Serve immediately.

Nutritional information per serving:
Calories 84 (6% from fat) • carb. 17g • pro. 4g • fat 1g • chol. 2mg
• sod. 56mg • calc. 139mg • fiber 2g

Mango Lime Smoothie – 4 servings

- 4** mangoes, peeled, pitted, and cut into 1 inch pieces
- 1** cup lime juice
- ½** cup apple juice
- ½** cup mango juice
- 12** tablespoons sugar
- 18** ice cubes
- ½** cup rum (optional)

Place all ingredients in blender jar in order listed. Cover and blend for 1 to 2 minutes on HI.

Nutritional information per serving:
Calories 196 (2% from fat) • carb. 43g • pro. 1g • fat 0g • chol. 0mg
• sod. 6mg • calc. 16mg • fiber 2g

Citrus Julius – 4 servings

- 2** cups milk
- ½** cup tangerine juice
- ½** cup orange juice
- 4** tablespoons sugar
- 20** ice cubes
- 1** egg white
- 1** teaspoon vanilla

Place all ingredients in blender jar in order listed. Cover and blend for 1 to 2 minutes on HI.

Nutritional information per serving:
Calories 175 (21% from fat) • carb. 24g • pro. 10g • fat 4g
• chol. 17mg • sod. 151mg • calc. 162mg • fiber 0g

ÍNDICE

Medidas de seguridad importantes	9-10
Importantes instrucciones de desempacado	11
Importantes instrucciones de reempacado	11
Instrucciones de puesta a tierra.....	11-12
Líquidos calientes.....	12
Instrucciones de operación.....	12
Limpieza de las jarras con cuchillas fijas	13
Limpieza de la base.....	13
Recetas	13-15

IMPORTANTE: Siempre desconecte el aparato antes de ensamblar o desensamblarlo.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Siempre que use aparatos eléctricos, debe tomar precauciones básicas de seguridad, entre las cuales las siguientes:

- 1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
- 2. Desconecte el aparato cuando no esté en uso, antes de instalar o remover piezas y antes de limpiarlo.**
3. Para reducir el riesgo de electrocución, no coloque el aparato en agua u otro líquido.
- 4. NO procese líquidos carbonatados con este aparato ni con ninguna licuadora. Esto puede causar heridas.**
5. Supervise el uso de este aparato cuidadosamente cuando esté usado por o cerca de niños.
6. Evite el contacto con las piezas móviles.
7. No utilice este aparato si el cordón o la clavija estuviesen dañados, después de que hubiese funcionado mal o que se hubiese caído o si estuviese dañado. Regrese el aparato a un centro de servicio autorizado para su revisión, reparación o ajuste.

8. El uso de accesorios, incluso frascos para conservas, no recomendados o vendidos por Waring Pro, presenta un riesgo de incendio, electrocución o herida.
9. No lo utilice en exteriores.
10. No permita que el cordón cuelgue del borde de la encimera o de la mesa, ni que haga contacto con superficies calientes.
11. Para reducir el riesgo de herida seria o de daño al aparato, mantenga las manos y los utensilios fuera de la jarra durante el funcionamiento. Se podrá usar una espátula de goma, siempre en cuando el aparato esté apagado.
12. Las cuchillas son muy filosas. Manipular con sumo cuidado.
13. Nunca instale el juego de cuchillas por sí solo sobre la base. El juego de cuchillas siempre debe encontrarse adentro de la jarra, la cual debe ser debidamente instalada sobre la base del aparato.
14. No encienda el aparato a menos que la tapa esté debidamente puesta.
15. Cuando licue líquidos calientes, quite la parte central (el tapón) de la tapa. No licue más de 1½ taza (12 onzas) de alimentos. Siempre utilice la velocidad baja para empezar a licuar. Para reducir el riesgo de quemadura, mantenga las manos y la piel alejadas de la abertura en la tapa. Consulte la sección "Líquidos calientes".
16. Enrosque el anillo de bloqueo firmemente. Las cuchillas podrían provocar heridas graves si quedaran accidentalmente al descubierto.
17. Nunca deje el aparato desatendido mientras esté funcionando.
18. No haga funcionar el aparato bajo o adentro de un armario. **Siempre desconecte el aparato antes de guardarlo en un armario.** Dejar el aparato conectado presenta un riesgo de incendio, especialmente si éste toca las paredes o la puerta del armario.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

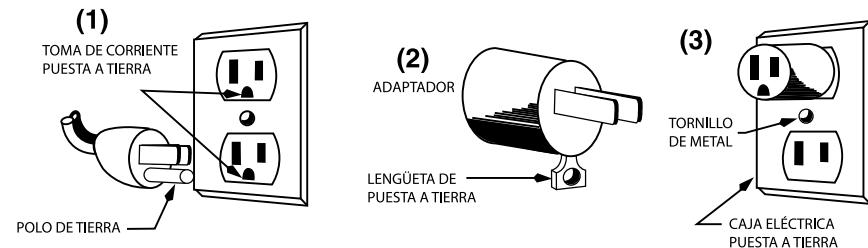
IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE DESEMPACADO

1. Ponga la caja sobre una superficie espaciosa, llana y segura.
2. Abra la caja. Retire el manual de instrucciones y otros folletos de la caja. Tenga cuidado de no volcar la jarra. **PRECAUCIÓN: La cuchilla está muy afilada.**
3. Retire el inserto de cartón que se encuentra encima del aparato. Retire el aro de cartón y alce la solapa de cartón. Alce cuidadosamente el bloque-motor de la caja.
4. Le aconsejamos que conserve el material de embalaje.

INSTRUCCIONES DE REEMPACADO

1. Ponga la caja sobre una superficie espaciosa, llana y segura.
2. Coloque el bloque-motor cuidadosamente en la caja y cúbralo con el inserto de cartón.
3. Coloque el aro de cartón sobre el bloque-motor e introduzca el inserto de cartón largo. Coloque la jarra encima del inserto de cartón y cúbrala con la hoja de cartón.
4. Cierre la caja.

INSTRUCCIONES DE PUESTA A TIERRA



Para su protección, su aparato está equipado con un cable de puesta a tierra, con clavija de tierra, la cual debe ser conectada a una toma de corriente debidamente puesta a tierra (Fig. 1). Si una toma de corriente puesta a tierra no está disponible, se podrá usar un adaptador para conectar el aparato a una toma de corriente polarizada (Fig. 2). El adaptador debe ser puesto a tierra mediante un tornillo de metal que conecte la lengüeta del adaptador a la placa de la toma de corriente (Fig. 3). **PRECAUCIÓN:** Antes de

conectar el adaptador, asegúrese de que la toma de corriente esté puesta a tierra. Si no está seguro, comuníquese con un electricista. Nunca use un adaptador sin estar seguro de que la toma de corriente esté puesta a tierra.

Nota: Está prohibido usar un adaptador en el Canadá.

Enchufe el cable en una toma de corriente de 120V solamente. No utilice el aparato con un convertidor de voltaje.

IMPORTANTE: LÍQUIDOS CALIENTES:

Para reducir el riesgo de quemaduras al licuar líquidos calientes, siga las precauciones siguientes:

1. No ligue más de 1½ taza (12 onzas) de alimentos/líquidos.
2. Retire el tapón (pieza central de la tapa) antes de encender el aparato. Esto permitirá que el aire caliente se escape, previniendo los derrames.
3. Utilice la velocidad baja para empezar a licuar.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

1. Asegúrese de que el aparato esté apagado y que el árbol motor esté inmóvil antes de instalar la jarra sobre la base. No instale o retire la jarra de la base mientras el motor esté encendido. Esto podría lastimar el árbol motor o las cuchillas. Para lograr resultados óptimos, no llene la jarra más allá de la marca de 3 tazas.
2. Asegúrese de que el aparato esté apagado (OFF) y enchufe el cable en una toma de corriente.
3. Su licuadora es ideal para preparar bebidas heladas. Consejo para preparar bebidas heladas: añada suficientemente líquido como para cubrir las cuchillas, encienda la licuadora, y luego agregue cubitos de hielo lentamente por la abertura en la tapa. NOTA: Nunca utilice jarras de otra marca con su licuadora Waring Pro®.
4. PRECAUCIÓN: NO procese líquidos carbonatados con este aparato ni con ninguna licuadora. Esto puede causar heridas.
5. Coloque los ingredientes en la jarra y cierra la tapa. Siempre agregue los ingredientes líquidos primero, salvo indicación contraria en la receta. Siempre sostenga la jarra con una mano durante el licuado.

LIMPIEZA DE LAS JARRAS CON CUCHILLAS FIJAS

1. Retire la jarra de la base. Saque la tapa. Agregue una taza de agua fresca y unas gotas de detergente lavavajillas. Lave la tapa y el interior de la jarra con un cepillo para quitar los residuos de alimentos. Vacíe la jarra.
2. Agregue más solución limpiadora. Cierre la tapa, regrese la jarra sobre la base y haga funcionar el aparato a velocidad alta durante 2 minutos.
3. Vacíe la jarra y repita con agua. Vacíe, enjuague y seque la jarra antes de guardarla.
4. Lave y enjuague la jarra antes del primer uso e inmediatamente después de cada uso.

LIMPIEZA DE LA BASE

Desconecte el aparato. Limpie la base con un paño suave o una esponja empapada en solución limpiadora. Enjuague con agua. No sumerja la base en solución limpiadora o en agua. Seque la base con una toalla seca.

Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico autorizado.

RECETAS

BATIDOS

Malteada de chocolate - 4 porciones

- 1 taza de leche entera**
- 2 cucharadas de jarabe de chocolate**
- 2 tazas de helado de chocolate**
- 6 cucharadas de malta en polvo**
- 2 cucharaditas de extracto natural de vainilla**

Poner los ingredientes en la jarra de la licuadora, en el orden indicado. Licuar a velocidad alta (HI) durante 2 minutos.

Información nutricional por porción:
Calorías 335 (31% de grasa) • Carbohidratos 51g • Proteínas 8g • Grasa 12g
• Grasa saturada 7g • Colesterol 37mg • Sodio 242mg • Calcio 239mg • Fibra 0g

Batido energético - 4 porciones

- 1 taza de jugo de naranja
- 2 bananos maduros
- 3 tazas de fresas, frescas o congeladas
- 2 cucharadas de azúcar granulado (opcional)
- 8-16 cubitos de hielo

Poner los ingredientes en la jarra de la licuadora, en el orden indicado.
Licuar a velocidad alta (HI) durante 1 a 2 minutos.

Información nutricional por porción (con azúcar):

Calorías 138 (5% de grasa) • Carbohidratos 34g • Proteínas 2g • Grasa 1g • Colesterol 0 mg
• Sodio 5mg • Calcio 28mg • Fibra 4g

SMOOTHIES

Smoothie de fresa y banano - 4 porciones

- 1½ taza de leche descremada
- 2 tazas de fresas, partidas en dos
- 1 taza de banano, en trozos de ½ pulgada
- 2 cucharadas de yogur natural sin grasa
- 20 cubitos de hielo

Poner los ingredientes en la jarra de la licuadora, en el orden indicado.
Licuar a velocidad baja (LO) durante 20 segundos, y luego a velocidad alta (HI) durante 40 segundos adicionales. Servir inmediatamente.

Información nutricional por porción:

Calorías 84 (6% de grasa) • Carbohidratos 17g • Proteínas 4g • Grasa 1g
• Colesterol 2mg • Sodio 56mg • Calcio 139mg • Fibra 2 g

Smoothie de mango y limón - 4 porciones

- 4 mangos, en pedazos de 1 pulgada
- 1 taza de jugo de limón pérxico/lima ("lime")
- ½ taza de jugo de manzana
- ½ taza de jugo de mango
- 12 cucharada de azúcar granulado
- 18 cubitos de hielo
- ½ taza de ron (opcional)

Poner los ingredientes en la jarra de la licuadora, en el orden indicado.
Licuar a velocidad alta (HI) durante 1 a 2 minutos.

Información nutricional por porción:

Calorías 196 (2% de grasa) • Carbohidratos 43g • Proteínas 1g • Grasa 0g
• Colesterol 0 mg • Sodio 6mg • Calcio 16mg • Fibra 2 g

Citrus Julius - 4 porciones

- 2 tazas de leche
- ½ taza de jugo de mandarina
- ½ taza de jugo de naranja
- 4 cucharada de azúcar granulado
- 20 cubitos de hielo
- 1 clara de huevo
- 1 cucharadita de extracto natural de vainilla

Poner los ingredientes en la jarra de la licuadora, en el orden indicado.
Licuar a velocidad alta (HI) durante 1 a 2 minutos.

Información nutricional por porción:

Calorías 175 (21% de grasa) • Carbohidratos 24g • Proteínas 10g • Grasa 4g
• Colesterol 17mg • Sodio 151mg • Calcio 162mg • Fibra 0g

TABLE DES MATIÈRES

Importantes consignes de sécurité.....	16-17
Instructions de déballage	18
Instructions de réemballage.....	18
Instructions de mise à la terre	18-19
Liquides chauds	19
Directives d'utilisation	19
Nettoyage du récipient à couteau fixe.....	20
Nettoyage du bloc-moteur	20
Recettes	21-22

IMPORTANT : Débrancher l'appareil avant l'assemblage ou le désassemblage.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

L'utilisation d'appareils électriques requiert la prise de précautions élémentaires, parmi lesquelles les suivantes :

- 1. LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS.**
- Débrancher après usage et avant toute manipulation ou entretien.
- Afin de prévenir tout risque de choc électrique, ne jamais placer l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- NE PAS utiliser l'appareil ni aucun autre mélangeur pour mélanger des liquides gazeux. Cela pourrait provoquer des blessures.**
- Il convient d'exercer une surveillance étroite lorsque cet appareil est utilisé par ou près d'enfants.
- Éviter tout contact avec les éléments en mouvement.
- Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il est abîmé ou après qu'il soit tombé. Envoyer l'appareil à un service après-vente autorisé afin qu'il soit inspecté, réparé ou réglé au besoin.

- L'utilisation d'accessoires, y comprise de bocaux à conserves, non recommandés ou vendus par Waring Pro peut présenter un risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure.
- Ne pas l'utiliser à l'air libre.
- Ne pas laisser le cordon pendre au bord d'une table ou d'un plan de travail, ni entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Garder les mains et les ustensiles éloignés du bol/récipient pendant l'utilisation afin d'éviter tout risque de blessures ou de dommages. Vous pouvez utiliser une spatule en plastique une fois que l'appareil est arrêté.
- Les lames sont très coupantes. Manipuler avec précaution.
- Afin de prévenir tout risque de blessure, ne jamais placer le couteau seul sur le socle. Le couteau doit toujours se trouver à l'intérieur du récipient, lequel doit être correctement installé sur le socle.
- Toujours fermer le couvercle avant de mettre l'appareil en marche.
- Lorsque vous mélangez des liquides chauds, enlever le bouchon doseur pour laisser la vapeur s'échapper. Commencer avec tout au plus 235 ml (8 onces) de liquide chaud dans le récipient. commencer toujours en utilisant la vitesse la plus basse. Garder les mains et la peau nue éloignées de l'ouverture pour éviter les risque de brûlure. Voir la section "Liquides chaud".
- Bien visser la bague de verrouillage avant chaque utilisation. Des blessures graves pourraient résulter de l'exposition des lames.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance pendant le fonctionnement.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil sous ou dans un placard. **Veiller à débrancher l'appareil avant de le ranger.** Laisser l'appareil branché pourrait présenter un risque d'incendie, surtout si l'appareil touche les murs du placard ou que la porte du placard touche l'appareil.

GARDER CES INSTRUCTIONS

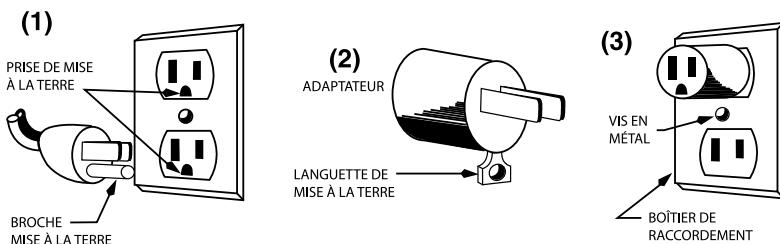
INSTRUCTIONS DE DÉBALLAGE

1. Placer la boîte sur une surface plate et stable.
2. Ouvrir le rabat en carton. Retirer le bol/récipient, le manuel d'instructions et autres documents de la boîte. Prendre garde de ne pas incliner le récipient en le sortant. **ATTENTION : Le couteau à l'intérieur du bol/récipient est très aiguise.**
3. Retirer la pièce en carton ondulé du dessus. Retirer l'anneau en carton et soulever le rabat. Soulever le bloc-moteur de la boîte avec précaution et le mettre de côté.
4. Remettre toutes les pièces en carton ondulé dans la boîte et conserver celle-ci en cas de besoin ultérieur.

INSTRUCTIONS DE RÉEMBALLAGE

1. Placer l'appareil sur une surface plate et stable.
2. Déposer soigneusement le bloc-moteur au fond de la boîte et couvrir avec le rabat en carton.
3. Placer l'anneau en carton sur le bloc-moteur et introduire la pièce en carton longue dans la boîte. Placer le bol/récipient au-dessus de la pièce en carton et couvrir avec le rabat en carton.

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE



Pour votre protection, votre appareil est doté d'un cordon et d'une fiche de mise à la terre. Cette fiche doit être branchée dans une prise de terre correctement configurée (Fig. 1). Si une prise de terre n'est pas disponible, vous pouvez utiliser un adaptateur temporaire* (Fig. 2) pour brancher l'appareil dans une prise normale jusqu'à ce que vous fassiez installer une prise de terre par un électricien. Afin d'assurer la mise à la terre, la languette de l'adaptateur doit être fixée au boîtier par une vis en métal (Fig. 3). **ATTENTION :** Vérifier que le boîtier est mis à la terre avant d'utiliser l'adaptateur. En cas

de doute, demander conseil à un électricien. Ne jamais utiliser un adaptateur, à moins qu'il ne soit correctement mis à la terre.

Remarque : L'utilisation d'un adaptateur comme celui mentionné ci-dessus est interdite au Canada.

Utiliser cet appareil sur courant de 120V uniquement. Ne pas utiliser cet appareil avec un convertisseur de tension.

IMPORTANT : LIQUIDES CHAUD

Suivre les précautions suivantes afin de réduire les risques de brûlure.

1. Commencer avec tout au plus 355 ml (12 onces) de liquide chaud dans le récipient.
2. Enlever le bouchon doseur du couvercle avant de mettre l'appareil en marche. Cela permettra à l'air chaud de s'échapper, évitant ainsi un débordement.
3. Commencer toujours à mélanger à basse vitesse, puis augmentez la vitesse progressivement jusqu'au niveau désiré.

DIRECTIVES D'UTILISATION

1. Vérifier que l'appareil est éteint avant de placer le récipient sur le socle. Ne jamais mettre en place ou retirer le récipient alors que l'appareil est allumé ou que les lames ne sont pas complètement immobiles. Cela pourrait endommager les lames ou l'arbre du moteur. Pour obtenir de meilleurs résultats, évitez de remplir le récipient au-delà de la marque des 700 ml.
2. Vérifier que l'interrupteur est à la position "arrêt" et brancher l'appareil dans une prise électrique.
3. Le blender/mélangeur MegaMix™ de Waring Pro® est parfait pour préparer des boissons à base de glace. Il est conseillé de verser assez de liquide dans le récipient pour couvrir les lames, de mettre l'appareil en marche, puis d'ajouter les cubes de glace petit à petit au travers de l'ouverture dans le couvercle. **REMARQUE : N'utilisez jamais un bol/récipient d'une autre marque avec le blender/mélangeur Waring Pro®**
4. **ATTENTION : NE PAS** utiliser l'appareil ni aucun autre mélangeur pour mélanger des liquides gazeux. Cela pourrait provoquer des blessures.
5. Ajouter les ingrédients dans le récipient et fermer le couvercle.

Conseil: ajouter d'abord les ingrédients liquides, sauf indication contraire dans la recette. Tenir le récipient d'une main pendant le fonctionnement.

NETTOYAGE DU RÉCIPIENT À COUTEAU FIXE

1. Retirer le récipient du socle. Retirer le couvercle. Verser environ 250 ml d'eau tiède et quelques gouttes de liquide vaisselle dans le récipient. Nettoyer le couvercle et l'intérieur du récipient à l'aide d'une brosse ou d'une éponge pour déloger les résidus. Vider le récipient.
2. Verser encore 250 ml d'eau tiède et quelques gouttes de liquide vaisselle dans le récipient. Fermer le couvercle, mettre le récipient sur le socle et faire fonctionner l'appareil à haute vitesse pendant deux minutes.
3. Vider le récipient et recommencer avec de l'eau claire. Rincer, puis laissez sécher le récipient avant de le ranger.
4. Laver et rincer le récipient avant d'utiliser l'appareil pour la première fois et après chaque utilisation.

NETTOYAGE DU BLOC-MOTEUR

Débrancher d'abord l'appareil. Essuyer le socle à l'aide d'une éponge imprégnée de solution de nettoyage. Le rincer ensuite à l'aide d'une éponge imprégnée d'eau claire. Ne pas submerger le socle dans la solution de nettoyage ou dans l'eau. Sécher le socle à l'aide d'un torchon.

Toute autre opération d'entretien ou réparation doit être effectuée par un service après-vente autorisé.

RECETTES

LAITS FOUETTÉS, YOGOURTS FOUETTÉS ET AUTRES BOISSONS FRAPPÉES

Lait fouetté au chocolat - 4 portions

120 ml de lait entier

- 2 c. à table/soupe de sirop de chocolat**
- 2 tasses (475 ml) de crème glacée au chocolat**
- 6 c. à table/soupe de malt en poudre**
- 2 c. à café/thé d'extrait de vanille**

Placer les ingrédients dans le blender/mélangeur, dans l'ordre donné. Mélanger à haute vitesse (HI) pendant 2 minutes.

Analyse nutritionnelle par portion :

Calories 335 (dont 31% de matière grasse) • Glucides 51g • Protéines 8g • Lipides 12g • Lipides saturés 7g • Cholestérol 37mg • Sodium 242mg • Calcium 239mg • Fibres 0g

Boisson frappée aux fruits - 4 portions

1 tasse (235 ml) de jus d'orange

2 bananes bien mûres

3 tasses (400 g) de fraises fraîches ou congelées

2 c. à table/soupe de sucre (facultatif)

8-16 glaçons

Placer les ingrédients dans le blender/mélangeur, dans l'ordre donné. Mélanger à haute vitesse (HI) pendant 1 à 2 minutes.

Analyse nutritionnelle par portion (avec du sucre) :

Calories 138 (dont 5% de matière grasse) • Glucides 34g • Protéines 2g • Lipides 1g • Cholestérol 0mg • Sodium 5mg • Calcium 28mg • Fibres 4g

SMOOTHIES

Yogourt fouetté à la banane et aux fraises - 4 portions

1½ tasse (355 ml) de lait écrémé

2 tasses de fraises, coupées en deux

1 tasse de banane, en rondelles de 1.5 cm

2 c. à table/soupe de yaourt nature sans matière grasse

20 glaçons

Placer les ingrédients dans le blender/mélangeur, dans l'ordre donné.
Mélanger à basse vitesse (LO) pendant environ 20 secondes, puis à haute vitesse (HI) pendant 40 secondes. Servir immédiatement.

Analyse nutritionnelle par portion :
Calories 84 (dont 6% de matière grasse) • Glucides 17g • Protéines 4g • Lipides 1g •
Cholestérol 2mg • Sodium 56mg • Calcium 139mg • Fibres 2g

Boisson frappée à la mangue et à la lime – 4 portions

- 4** mangues, pelée et coupées en morceaux de 1 po.
- 1** tasse (235 ml) de jus de lime
- ½** tasse (125 ml) de jus de pomme
- ½** tasse (125 ml) de jus de mangue
- 12** c. à table/soupe de sucre
- 18** glaçons
- ½** tasse (125 ml) de rhum (facultatif)

Placer les ingrédients dans le blender/mélangeur, dans l'ordre donné.
Mélanger à haute vitesse (HI) pendant 1 à 2 minutes.

Analyse nutritionnelle par portion :
Calories 196 (dont 2% de matière grasse) • Glucides 43g • Protéines 1g • Lipides 0g •
Cholestérol 0mg • Sodium 6mg • Calcium 16mg • Fibres 2g

NOTES

- ## Julius d'agrumes – 4 portions
- 2** tasses (475 ml) de lait
 - ½** tasse (125 ml) de jus de mandarine
 - ½** tasse (125 ml) de jus d'orange
 - 4** c. à table de sucre
 - 20** glaçons
 - 1** blanc d'œuf
 - 1** c. à table d'extrait de vanille

Placer les ingrédients dans le blender/mélangeur, dans l'ordre donné.
Mélanger à haute vitesse (HI) pendant 1 à 2 minutes.

Analyse nutritionnelle par portion :
Calories 175 (dont 21% de matière grasse) • Glucides 24g • Protéines 10g • Lipides 4g •
Cholestérol 17mg • Sodium 151mg • Calcium 162mg • Fibres 0g

Any other trademarks or service marks of third parties referred to herein are the trademarks or service marks of their respective owners.

Todas marcas registradas o marcas de comercio mencionadas en ésta pertenecen a sus titulares respectivos.

Toutes marques déposées ou marques de commerce ci-incluses appartiennent à leurs propriétaires respectifs.



©2012 Waring Consumer Products
150 Milford Road
East Windsor, NJ 08520
www.waringpro.com

Printed in USA
Impreso en los EE.UU.
Imprimé au É.-U.

HPB300 IB
12WR136056
026350
REV03 1207