This Owner's Manual is provided and hosted by Appliance Factory Parts.

Appliance Factory Parts
Experts in BBQ, Humidifier, & Appliance Parts
1-800-955-7075

Jenn Air JBL800RAAS Owner's Manual

Shop genuine replacement parts for Jenn Air JBL800RAAS

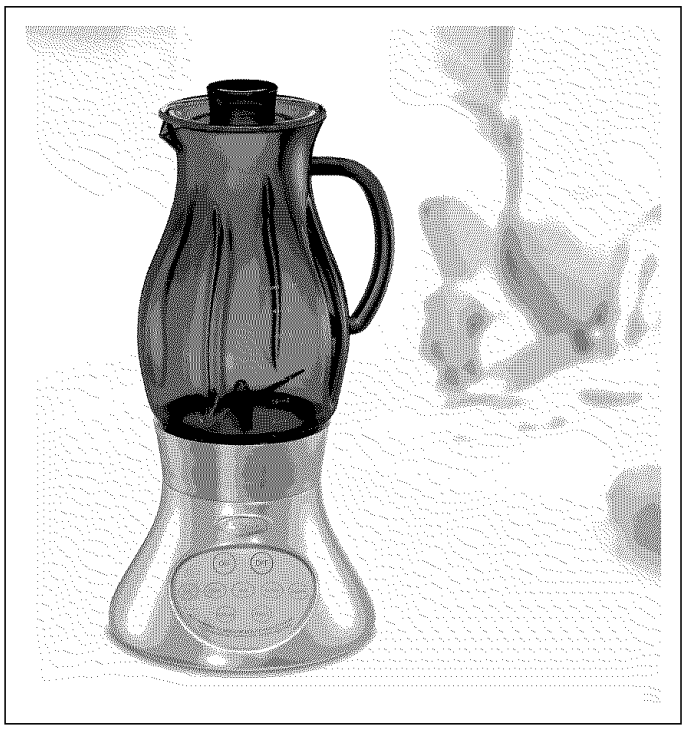
Find Your Jenn Air Small Appliance Parts - Select From 28 Models

-------- Manual continues below --------

JENN-AIR™ BLENDER

MODEL NO. JBL800

USER GUIDE

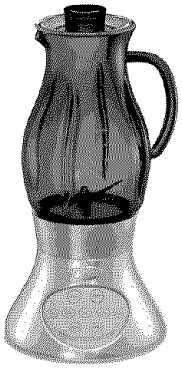


JENN-AIR
FOR THE LOVE OF COOKING.

Part No. 606-005000 4/05

JENN-AIR™

BLENDER



CONGRATULATIONS on your purchase of a Jenn-Air™ blender. Inspired by classic Italian design, Jenn-Air captures the European appetite for life – combining art, form and function into beautiful appliances for your home.

Your eye-catching Jenn-Air blender incorporates an artfully designed pitcher that can be used to both prepare foods and serve them with elegance and style. Complementing the durable die-cast construction and tempered glassware is a 500-watt motor and oversized stainless steel blade to handle the toughest blending chores.

Innovative, back-lit electronic touch controls give you five powerful speed settings plus ice-crushing mode and momentary pulse action. Designed with entertaining in mind, the large-capacity 72-ounce glass pitcher – with exclusive Blend and Serve Design™ – is beautiful enough to go directly from countertop to serving table. And the elegant bulb shape and unique wide-bottom design combine to deliver break-through blending capabilities.

The Jenn-Air blender is just one of the unique offerings in our expanding line of small appliances for your home. And of course, a beautiful addition to our broad line of fine kitchen major appliances. Jenn-Air. For the love of cooking™.

Proof of Purchase and Product Registration

Always keep the sales receipt showing the date of purchase of your blender.

Please return the product registration card packaged with this unit or visit www.jennair.com to register online. Returning this card will allow us to contact you in the unlikely event of a product safety recall notification and assist us in complying with the provisions of the Product Safety Recall Act.

Please complete the following for your personal records:

Model Number _____

Serial Number _____

Date Purchased _____

Store Name _____

Table of Contents

Safety Instructions 3-4
Parts and Features 5-6
Assembling Your Blender 7
Operating Your Blender 8-10
Speed Control Guide 11
Care and Cleaning 12
Before You Call for Service 13
Recipes 14-17
Warranty/Customer Service 18-19
Guide de L'utilisateur 20
Guía del Usuario 38

What You Need to Know About Safety Instructions

Warning and important safety instructions appearing in this manual are not meant to cover all possible conditions and situations that may occur. Common sense, caution and care must be exercised when installing, maintaining or operating appliance.

Always contact your dealer, distributor, service agent or manufacturer about problems or conditions you do not understand.

Recognize Safety Symbols, Words, Labels

⚠ WARNING

WARNING – Hazards or unsafe practices which **COULD** result in severe personal injury or death.

⚠ CAUTION

CAUTION – Hazards or unsafe practices which **COULD** result in minor personal injury.

Important Safeguards

⚠ WARNING

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be observed, including the following:

1. Read all instructions.
2. To protect against risk of electrical shock, do not immerse the cord, plug or blender power base in water or other liquids.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Unplug blender from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning or taking apart the blender pitcher. Never put hands in blender pitcher or handle the blades when the appliance is plugged in. Never operate the blender without the pitcher fully assembled.
5. Avoid contacting moving parts.

6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, electrical or mechanical adjustment. Call the Jenn-Air Customer Service Center at 1-866-982-3313 for assistance.
7. Using attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer for use with this model, including canning jars or ordinary jars, is not recommended and may cause fire, electric shock or injury to persons.
8. Do not use the blender outdoors.
9. Do not let the cord hang over the edge of a table or counter. Do not let cord contact hot surfaces, including stove.
10. Keep hands and utensils out of pitcher while blending to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the blender. A scraper may be used but must be used only when the blender is not running.
11. Flashing light indicates ready to operate. Avoid any contact with blades or moveable parts. When the blender is in the "ON" mode, and the touch control is illuminated, do not touch the blade assembly, interfere with blade movement or remove the pitcher lid. Accidentally touching a speed control may activate the blender.
12. Blades are sharp. Handle carefully.
13. To reduce risk of injury, never place the blade assembly on the power base without the pitcher properly attached.
14. Always operate blender with the lid in place.
15. Never leave blender unattended while running.
16. Before blending hot liquids, remove pitcher lid cap from lid. Beware of steam or hot vapor. When removing the lid, tilt lid slightly to direct steam away from skin. Place a clean cloth over the lid cap opening to avoid splattering. Keep hands and other exposed skin away from opening to prevent possible burns. Start with slowest speed.
17. Do not use an extension cord with this blender.

⚠ WARNING

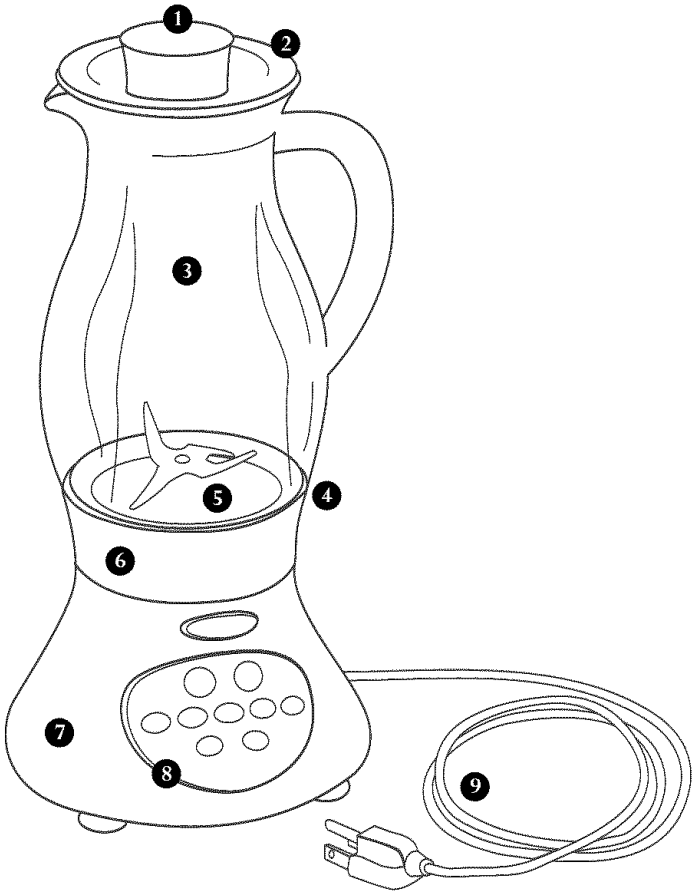
To reduce the risk of electrical shock or fire, do not take apart the blender power base. All repairs must be performed only by factory authorized personnel.

This product is designed for household use only. Do not use blender for other than intended purpose.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE.

⚠ WARNING

Electrical Grounding Instructions – This appliance is equipped with a (3-prong) grounding plug for your protection against shock hazard and it should be plugged directly into a properly grounded, 110V/120V AC receptacle only. Do not cut or remove the grounding prong from this plug. If the plug fails to fit into an existing outlet, contact a qualified electrician to update the outlet.



Parts and Features

1. Pitcher Lid Cap

This center portion of the pitcher lid may be removed, allowing ingredients to be added during use. (Be sure to check size of food load in the blender and the speed setting prior to removing cap.)

2. Pitcher Lid

Seals the top of the pitcher jar.

3. Pitcher Jar

The 72-ounce glass pitcher jar has a unique bulb-shaped design that offers outstanding blending performance. The pitcher is beautiful enough to go directly from the countertop to the serving table.

4. Pitcher Gasket

This seals the bottom of the pitcher jar to the blade base.

5. Blade Base

The wider bottom of the pitcher jar accommodates a larger blade for improved rollover, increased fluid movement and outstanding blending.

6. Base Ring

The base ring screws onto the bottom of the pitcher jar, holding the pitcher gasket and blade base in place.

7. Blender Power Base

The power base features a 500-watt motor and innovative touch controls. The pitcher locks onto the power base with a simple quarter turn for safe, no-mess operation.

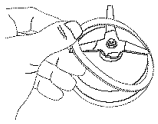
8. Control Panel

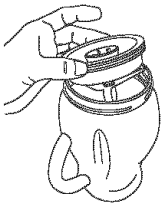
The easy-to-use touch controls feature a range of five powerful speeds, as well as an ice crush mode and a pulse option. The controls are activated with the touch of a finger.

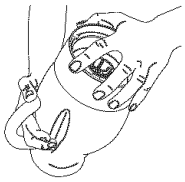
9. Detachable Power Cord

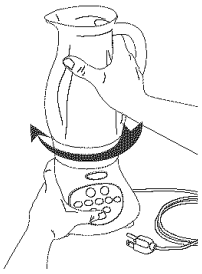
The detachable power cord is interchangeable with other Jenn-Air™ small appliances.

Assembling Your Blender









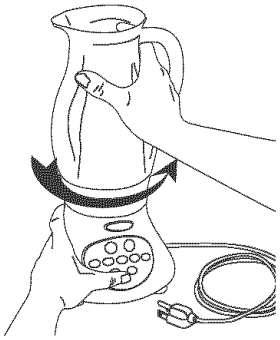
1. Carefully remove all blender parts from the packaging.
2. Place the blender power base on a solid, level surface.
3. Before first use, wash the pitcher jar, pitcher lid, pitcher lid cap, pitcher gasket, blade base and base ring in hot, soapy water. Rinse and dry. The pitcher jar is dishwasher safe. The pitcher lid, base ring and blade base are all top-rack dishwasher safe.
4. Carefully place the pitcher gasket over the blade base, while keeping fingers away from the blades.
5. Turn the pitcher jar upside down.
6. Using caution, place the blade base and pitcher gasket into the bottom opening of the pitcher jar.
7. Twist the base ring onto bottom of pitcher jar, making sure it threads evenly and secures the pitcher gasket and blade base in place. The base ring should be tightened hand-tight onto the pitcher jar. Do not over-tighten.
8. Turn the pitcher jar right side up and place it on top of the blender power base and turn clockwise to lock the pitcher in place.
9. Insert the pitcher lid cap into the pitcher lid and tighten it by turning clockwise. Place the pitcher lid onto the pitcher jar.
10. Plug the detachable power cord into the blender power base and a properly grounded 3-prong electrical outlet. The blender is now ready to use.

⚠ WARNING

Electrical Shock Hazard – Plug into grounded outlet. Do not remove ground prong. Do not use an adapter. Do not use an extension cord. Failure to follow these instructions can result in death, fire or electrical shock.

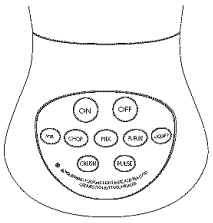
Removing pitcher from base

1. Make sure the blender controls are set to "OFF" and the power cord is unplugged.
2. Turn the pitcher counterclockwise and lift the pitcher up and off the base.
3. Do not unscrew the base ring from the pitcher jar until you are ready to remove the blade assembly. Loosening it will cause leaking.



NOTE: Be sure to operate your blender on a clean, dry, sturdy surface.

Operating Your Blender



1. Make sure the touch controls are SET TO "OFF" and the power cord is unplugged.
2. Place the assembled PITCHER ON TOP OF BLENDER BASE and turn clockwise to lock the pitcher in place.
3. LOAD BLENDER with food to be blended and place the lid securely on the pitcher jar.
4. TOUCH THE "ON" PAD on the control panel. The "ON" pad should illuminate and the WARNING light will flash to indicate that the blender is ready to operate.
5. TOUCH ONE OF THE FIVE-SPEED PADS. Refer to the "Speed Control Guide" in this manual for suggested settings. Refer to the "Pulse Mode" and "Ice Crushing Mode" sections in this manual for use of those controls.

⚠ WARNING

To avoid risk of injury, be sure that the blender is fully off with all control panel lights off before opening the blender and scraping the sides of the pitcher. Never attempt to scrape the sides of the pitcher while the blender is operating or with any of the control panel lights illuminated.

Turning the Blender Off

While the blender is operating, touch the "OFF" pad on the control panel or touch the active speed setting pad a second time and the blender will stop. The "ON" pad will still be illuminated and the WARNING light will flash to indicate the blender is ready to operate again. Press the "OFF" pad a second time to completely turn the blender off.

Auto Shut-off

- The blender will automatically shut off if allowed to stand with no control pads pressed for 10 minutes.
- If two speed settings pads are accidentally touched at the same time, the blender will shut off. Select desired speed setting pad to start or restart.

Pulse Mode

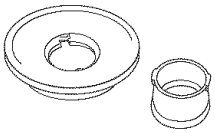
1. Touch the "ON" pad on the control panel. The "ON" pad will illuminate and the WARNING light will flash to indicate that the blender is ready to operate.
2. Touch the "PULSE" pad.
3. Select a speed setting and touch the corresponding pad on the control panel.
4. The blender will operate only while you are touching the speed setting pad.

NOTE: When unsure about the appropriate speed setting, try pulsing to test various speeds.

Ice Crushing Mode

1. Load ice cubes in the blender pitcher, making sure to use ice that is thoroughly frozen. Break up any large chunks of ice.
2. Touch the "ON" pad on the control panel. The "ON" pad will illuminate and the WARNING light will flash to indicate that the blender is ready to operate.
3. Touch the "CRUSH" pad on the control panel. The blender will automatically operate in short bursts to crush the ice.
4. Once the ice is crushed, touch the "OFF" pad on the control panel.

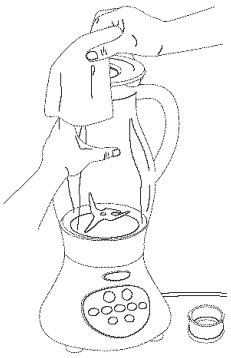
Using the removable pitcher lid cap



1. While blender is off, remove pitcher lid cap by holding the pitcher jar and pitcher lid down with one had and twisting and lifting the pitcher lid cap with the other hand.
2. Use the small opening in the lid to add ingredients to the blender while the blender is running. Use caution and blend on low speed while pitcher lid cap is removed.

⚠ CAUTION

Be cautious when blending hot foods, as steam or hot vapor can burn skin when the lid is removed. Covering the lid cap opening with a clean cloth prior to blending will allow steam to escape and prevent splattering.



Use the cap opening in the lid to vent steam or hot vapor, however be sure to open the lid and/or lid cap gradually and direct steam or hot vapor away from hands, face and other exposed skin.

For best results, blend small amounts of hot liquids and cover the lid cap opening with a clean cloth. Use the "PULSE" mode beginning on the lowest speed setting.

Speed Control Guide

The following speed control guide provides suggested settings for your blender.
If in doubt, start on a lower setting and try pulsing to test out various speeds.

ITEM	SETTING
Baby food ingredients	puree
Blended ice drink	crush
Bread	chop
Coffee beans	liquefy
Crackers	chop
Crushed ice	crush
Fruit juice from frozen concentrate	mix
Milk powder & water	liquefy
Nuts	chop
Oatmeal	puree
Pancake batter	mix
Salad dressing	mix
Sauces	stir
Smoothies	liquefy

Tips

The "PULSE" mode can be used with any speed setting. Simply touch the "PULSE" pad and then touch the desired speed setting.

When crushing ice, be sure to use ice cubes that are frozen solid and break up any large chunks.

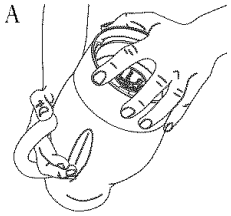
If blending a mixture of liquid and solid ingredients, add the liquid ingredients to the blender first and then add the solids, unless the recipe states otherwise.

Care and Cleaning

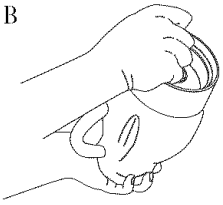
⚠ WARNING

Injury Hazard – Unplug blender before cleaning. Failure to do so can result in injury.

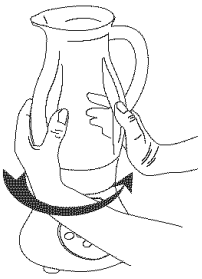
A



B



C



1. Touch the "OFF" pad to set the blender into its full-off state. Unplug the power cord.
2. Position blender pitcher over a sink to catch any remaining ingredients in the pitcher while taking it apart to clean.
3. Unscrew the base ring from the base of the pitcher (see illustrations A and B). If the base is difficult to unscrew, place the pitcher on the power base and turn the pitcher counterclockwise with both hands to loosen and remove (see illustration C). DO NOT turn the pitcher using the handle.
4. Carefully disassemble the pitcher gasket and the blade base, keeping fingers away from sharp edges of the blades.
5. All of the pitcher parts should be washed in warm, soapy water. The pitcher jar is dishwasher safe. The pitcher lid, base ring and blade base are all top-rack dishwasher safe. The pitcher gasket and lid cap can be handwashed in warm, soapy water.
6. Wipe down the blender power base, including the glass touch controls with a damp cloth. DO NOT immerse the blender base in water. Do not use an abrasive cleaning pad on the power base unit.
7. DO NOT use pine-based cleaners or cleaners containing bleach on the blender base. Do not use any type of solvent-based cleaner or metal polish on the power base unit. Use of these products may cause staining or discoloration. If these cleaning products DO come in contact with the power base, immediately clean with a water-dampened cloth and wipe dry.

Before You Call for Service

PROBLEM	POSSIBLE SOLUTION
The blender will not start.	• Check the power cord to make sure it is securely fastened into the blender and into the electrical outlet. • Make sure the "ON" pad is illuminated. Next, touch the desired speed setting. • Avoid touching two speed settings at once since this will cause the blender to turn off.
The blender is spattering ingredients outside the blender pitcher jar.	• Make sure the pitcher lid is securely fastened into the pitcher jar before blending. • If the pitcher lid has been removed, make sure the blender is set on a low setting to avoid spattering. • The blender may be overloaded. Remove some of the contents and continue blending.
The blender is leaking around the bottom of the pitcher.	• Make sure the pitcher gasket is positioned between the pitcher jar and the blade base. • Check to see if the base ring is securely screwed into place and aligned evenly around the base of the pitcher jar.
The blender motor is bogging down.	• Check to make sure the blender isn't overloaded with dense foods. If so, break into smaller pieces. • When using the ice "CRUSH" mode, be sure to use solidly frozen ice cubes and break up any large chunks of ice.
The blender wobbles on the work surface.	• Make sure the small pads on the feet of the blender are all snugly pushed in. • Check to see if the work surface is level.

Recipes

Roasted Yellow Pepper Soup

The Mediterranean yellow color of this soup makes it a perfect choice as the first course for a late summer dinner. With its rich, mellow flavor, it will be appreciated year-round.

1 medium red potato, peeled and cut into 1" cubes
2 stalks celery, coarsely chopped
1 carrot, peeled and coarsely chopped
1 small onion, peeled and coarsely chopped
1 clove garlic, minced
6 sweet yellow bell peppers, seeded and cut into 1" chunks
2 tablespoons extra virgin olive oil
6 cups chicken stock
1 teaspoon green peppercorns
1 cup heavy cream
salt and pepper, to taste
8 leaves of fresh basil

Place potato, celery, carrot, onion, garlic and yellow bell pepper pieces on an oven-proof baking tray. Drizzle with olive oil. Bake at 400° F. for 40-45 minutes (Convect Roast 30-35 minutes), or until tender. Cover loosely with foil and set aside to cool slightly (approximately 20 minutes).

In a large soup pot, bring chicken stock to a boil. Stir in green peppercorns. Reduce heat to simmer.

Set blender to "puree" and process the roasted vegetables in blender for 20-25 seconds or until smooth. Stir puree into the simmering chicken broth. Stir in heavy cream and mix well. Add salt and pepper to taste. Do not allow soup to boil. Serve immediately with fresh basil leaf garnish.

Serves 8.

Ricotta and Pine Nut Tart with Balsamic Strawberries

Enjoy this delightful tart sprinkled with pine nuts and drizzled with strawberries. The filling is mixed in the blender to create a creamy texture.

Pastry Crust

2 cups all-purpose flour
1/2 cup sugar
1/3 cups pine nuts, toasted and finely chopped
12 tablespoons unsalted butter, melted

Filling

1 1/2 cups sugar
1 cup water
6 ounces cream cheese
1 cup ricotta cheese
3 egg yolks
2 whole eggs
1/4 cup pine nuts, whole

Balsamic Strawberries

2 pints fresh strawberries
2 tablespoons sugar
1 tablespoon top quality balsamic vinegar

Pastry Crust

In a small bowl, mix flour, sugar and chopped pine nuts. Add melted butter and mix gently.

Press mixture into bottom and about 1" up the sides of a 10" spring form pan. Chill for 10 minutes. Begin making the sugar/water mixture for the filling. Place aluminum foil over the pastry and fill with pie weights, dry beans or rice. Bake at 375° F (Convect Bake 350° F) for 15 minutes. Remove foil and pie weights, then bake an additional 10 minutes, or until golden brown. Cool completely.

Filling
In a small saucepan, bring water and sugar to a boil. Boil until sugar is completely dissolved, about 4 minutes. Transfer to container with a pour spout and allow to cool 20 minutes.

Add cream cheese, ricotta cheese, egg yolks and whole eggs to blender pitcher. Cover with lid and mix 5 seconds. Turn blender off and scrape sides. Resume mixing for 15 seconds or until smooth. Turn blender off. Remove the pitcher lid cap. Set blender to "stir" and with the blender running, add the sugar syrup slowly.

Pour the cheese mixture into the prepared crust. Sprinkle the whole pine nuts over the top. Return to oven and bake the tart for 40-45 minutes, or until golden but still a bit soft in the middle. Cool. Serve topped with balsamic strawberries.

Balsamic Strawberries
Clean, hull and slice the strawberries. Place in a shallow pan and sprinkle with sugar. Cover tightly with plastic wrap. Allow to stand at room temperature for 30 minutes. Shake occasionally.

Sprinkle with balsamic vinegar, shake pan to distribute flavor and allow to stand at room temperature for 30 more minutes.

Serves 8.

Tiramisu Cream Smoothie

This taste of Italy blends flavors of tiramisu into a refreshing ice cream drink. Topped with whipped cream and chocolate cookie crumbs, this drink is a sure party favorite.

1 tablespoon Kahlua
2 tablespoons espresso
2 tablespoons heavy cream or milk
3 tablespoons chocolate syrup
1 pint (2 cups) vanilla ice cream
Whipped cream
Chocolate cookie crumbs

Pour Kahlua, espresso, cream, chocolate syrup and ice cream into blender. Set blender to "liquefy" and pulse for 15-20 seconds or until ingredients are smooth and creamy. Pour into cocktail glasses. Garnish with whipped cream and cookie crumbs.

Makes two 6-ounce servings.

Strawberry Ice

This refreshing icy drink is perfect on a warm summer day. Add a splash of rum and garnish the rim of the glass with a strawberry for a festive party cocktail.

1 16-ounce container frozen sweetened, sliced strawberries, thawed
4 cups ice cubes

Place undrained strawberries in blender; add ice cubes. Combine strawberries and ice cubes on "crush" setting for 35-45 seconds or until all ice is crushed. Serve.

Makes four 8-ounce servings.

Warranty/Customer Service

Jenn-Air® One-Year Hassle-Free Replacement Warranty

Jenn-Air stands behind the high quality of our blenders by offering a one-year hassle-free replacement warranty. If your blender should fail within the first year of ownership and upon inspection by Jenn-Air is proven defective, the blender will be replaced without charge. Jenn-Air will arrange for it to be returned free of charge. Jenn-Air will also arrange delivery of an identical or comparable replacement to your door free of charge.

THE WARRANTIES SET FORTH HEREIN ARE EXCLUSIVE AND NO OTHER WARRANTIES, EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO ANY WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE OR USE, ARE MADE BY JENN-AIR OR ARE AUTHORIZED TO BE MADE WITH RESPECT TO THE PRODUCT.

What Is Not Covered by This Warranty

1. Conditions and damages resulting from any of the following:
   - **a**. Any repair, disassembly, modification, alteration or adjustment not authorized by Jenn-Air.
   - **b**. Misuse, abuse, accidents, unreasonable use, negligence or failure to follow the Jenn-Air instructions.
   - **c**. Incorrect electric current, voltage or supply other than listed on the product.
   - **d**. Improper setting of any control.
2. Warranty is void if the original serial numbers have been removed, altered or cannot be readily determined.
3. Products purchased for commercial or industrial use.
4. Consequential or incidental damages sustained by any person as a result of any breach of these warranties. Some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so the above exclusion may not apply.

Contacting Customer Service

1. Call Jenn-Air Customer Service at 1-866-982-3313 U.S.A. or 1-800-688-2002 Canada. They may be able to assist you with troubleshooting product difficulties. U.S. customers using TTY for deaf, hearing impaired or speech impaired, call 1-800-688-2080.
2. Write to Jenn-Air, Attn. CAIR® Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370. When writing or calling about a service problem, please include the following information:
   a. Your name, address and telephone number;
   b. Model and serial number of the blender;
   c. A clear description of the problem you are having;
   d. Proof of purchase (sales receipt).
3. User guides are available online at www.jennair.com.

Replacement Parts

To order new blender parts, including new blender pitchers, call 1-866-982-3313 or 1-800-688-2002 Canada.

www.jennair.com
All specifications subject to change.

MÉLANGEUR JENN-AIR[MC]

MODÈLE N° JBL800

GUIDE DE L'UTILISATEUR

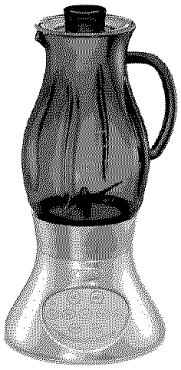


Table des Matières

Instructions de sécurité 21-22
Pièces et caractéristiques 23-24
Assemblage du mélangeur 25
Fonctionnement du mélangeur 26-28
Guide de réglage des vitesses 29
Entretien et nettoyage 30
Avant de contacter un réparateur 31
Recettes 32-35
Garantie / Service à la clientèle 36-37
Guía del Usuario 38

Ce que vous devez savoir à propos des instructions de sécurité

Les instructions de sécurité importantes et les paragraphes « avertissement » de ce manuel ne sont pas destinés à couvrir toutes les conditions et situations qui pourraient se présenter. Il faut faire preuve de bon sens, de prudence et de soin lors de l'installation, de l'entretien ou du fonctionnement de l'appareil.

Toujours prendre contact avec le détaillant, le distributeur, l'agent de service après-vente ou le fabricant dans le cas de problèmes ou de conditions qui ne seraient pas comprises.

Reconnaître les étiquettes, paragraphes et symboles sur la sécurité

⚠ AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT – Dangers ou pratiques dangereuses qui **POURRAIENT** résulter en de graves blessures ou même la mort.

⚠ ATTENTION

ATTENTION – Dangers ou pratiques dangereuses qui **POURRAIENT** résulter en des blessures mineures.

Mesures de sécurité importantes

⚠ AVERTISSEMENT

Lorsque des appareils électriques sont utilisés, les mesures de sécurité de base devraient toujours être observées, y compris les précautions suivantes:

1. Bien lire toutes les directives.
2. Pour éviter les risques de choc électrique, ne pas immerger le cordon d'alimentation, la prise et le bloc-moteur du mélangeur dans l'eau ou dans tout autre liquide.
3. Une étroite supervision est requise lorsqu'un appareil est utilisé par des enfants ou en leur présence.
4. Débrancher le mélangeur de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de mettre ou d'enlever les accessoires, de le nettoyer ou d'enlever le récipient. Ne jamais mettre les mains dans le récipient ni toucher aux couteaux lorsque l'appareil est branché. Ne jamais faire fonctionner le mélangeur avant que le récipient soit complètement assemblé.
5. Éviter tout contact avec les pièces en mouvement.
6. Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la prise sont endom-

magés, après un fonctionnement défectueux, ou s'il a été échappé ou est endommagé de quelque façon que ce soit. Retourner l'appareil au centre de service autorisé le plus près aux fins d'inspection, de réparation ou de réglage électrique ou mécanique. Contacter le service à la clientèle Jenn-Air au 1-800-688-2002 au Canada ou le 1-866-982-3313 aux États-Unis pour tout renseignement.

7. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par le fabricant de l'appareil aux fins d'utilisation avec ce modèle, y compris les pots de conserve et les pots ordinaires, est déconseillée et peut causer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
8. Ne pas utiliser le mélangeur à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre au bord de la table ou du comptoir, ni venir en contact avec des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
10. Garder les mains et les ustensiles en dehors du récipient pendant le fonctionnement du mélangeur afin de réduire les risques de blessures et/ou d'éviter d'endommager l'appareil. Une raclette peut être utilisée, mais seulement lorsque le mélangeur est arrêté.
11. Le voyant clignotant indique que l'appareil est prêt à l'utilisation. Éviter tout contact avec les couteaux ou toute pièce mobile. Lorsque le mélangeur est sur ON (marche) et que la commande tactile en est allumée, ne pas toucher au bloc de coupe, interférer avec le mouvement des couteaux ou enlever le couvercle du récipient. Le fait de toucher accidentellement un réglage de vitesse peut activer le mélangeur.
12. Les couteaux sont tranchants. Manipuler avec soin.
13. Afin de réduire les risques de blessures, ne jamais mettre le bloc de coupe sur le bloc-moteur sans que le récipient soit solidement installé.
14. Toujours mettre le couvercle sur le récipient avant d'utiliser le mélangeur.
15. Ne jamais laisser le mélangeur en marche sans surveillance.
16. Pour le mélange de liquides chauds, enlever le bouchon du couvercle. De la vapeur chaude risque de s'échapper. Pencher légèrement le couvercle pour l'enlever en éloignant les vapeurs de soi. Placer un linge propre sur l'ouverture pour éviter les projec-tions. Éloigner les mains et toute partie exposée du corps pour éviter les brûlures. Démarrer le mélangeur à la vitesse la plus basse.
17. Ne pas utiliser de rallonge électrique avec ce mélangeur.

⚠ AVERTISSEMENT

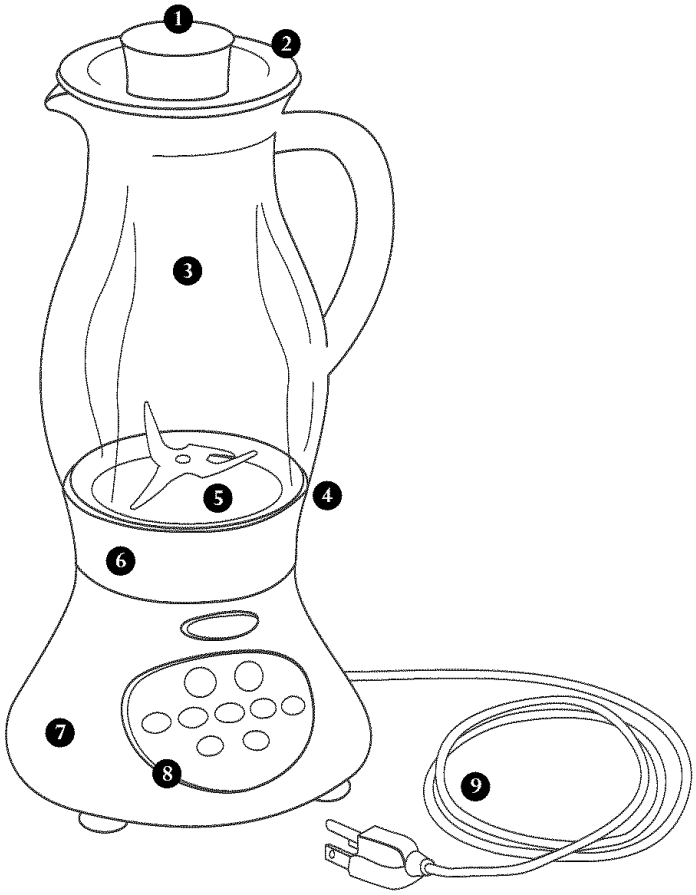
Afin de réduire les risques de choc électrique ou d'incendie, ne pas démonter le bloc-moteur du mélangeur. Toutes les réparations doivent être effectuées uniquement par un employé autorisé de l'usine de fabrication.

Cet appareil est destiné à l'usage domestique seulement. Ne pas utiliser le mélangeur à des fins autres que celles prévues.

⚠ AVERTISSEMENT

Directives de mise à la terre – Cet appareil est muni d'une prise à trois broches, pour vous protéger contre les risques de choc, et devrait être branché directement dans une prise bien mise à la terre. Ne pas couper ni enlever aucune des broches de la prise. Si la prise n'entre pas dans une prise de courant existante, contacter un électricien qualifié pour faire changer la prise.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS POUR S'Y REPORTER ULTÉRIEUREMENT



Pièces et caractéristiques

1. Bouchon du couvercle

Le bouchon du couvercle peut être enlevé pour ajouter des ingrédients durant l'utilisation. (S'assurer de vérifier la grosseur des ingrédients dans le récipient et le réglage de vitesse avant d'enlever le bouchon du couvercle.)

2. Couvercle du récipient

Scelle le haut du récipient.

3. Récipient

Le récipient en verre de 72 onces (2 L) présente une conception unique en forme de poire, permettant une performance de mélange remarquable, et est assez élégant pour passer directement du comptoir à la table de service.

4. Joint d'étanchéité du récipient

Ce joint scelle la base du récipient au bloc de coupe.

5. Bloc de coupe

La base plus large du récipient permet d'accommoder de plus gros couteaux, pour un découpage amélioré qui augmente le mouvement des liquides et permet un mélange exceptionnel.

6. Support circulaire

Le support circulaire se visse à la base du récipient pour maintenir le joint d'étanchéité et le bloc de coupe en place.

7. Bloc-moteur du mélangeur

Le bloc-moteur est muni d'un moteur de 500 watts et de touches tactiles en innovatrices. Le récipient s'enclenche au bloc-moteur avec un simple quart de tour pour une utilisation sécuritaire et sans gâchis.

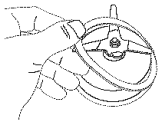
8. Tableau de commande

Les boutons-poussoirs, faciles à utiliser, offrent cinq différentes vitesses, ainsi qu'un mode de concassage de glace et une option de pulsation. Les commandes sont activées par une touche du doigt.

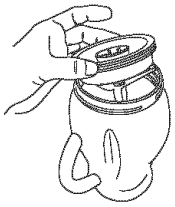
9. Cordon d'alimentation amovible

Le cordon d'alimentation amovible est interchangeable avec d'autres cordons d'alimentation de petits appareils ménagers de marque Jenn-Air[MC].

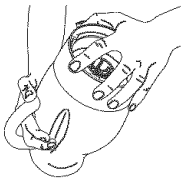
Assemblage du mélangeur



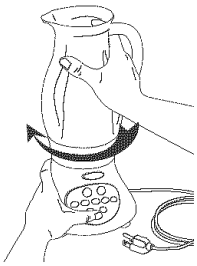
1. Retirer soigneusement toutes les pièces de l'emballage.
2. Placer le bloc-moteur du mélangeur sur une surface solide et plate.



3. Avant la première utilisation, laver le récipient, le couvercle, le bouchon du couvercle, le joint d'étanchéité, le bloc de coupe et le support circulaire à l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher. Le récipient peut aller au lave-vaisselle. Le couvercle, le support circulaire et le bloc de coupe peuvent aller dans le panier supérieur du lave-vaisselle.



4. Placer soigneusement le joint d'étanchéité sur le bloc de coupe, tout en faisant attention de ne pas toucher les couteaux.
5. Tourner le récipient à l'envers.
6. Placer prudemment le bloc de coupe et le joint d'étanchéité sur l'ouverture du bas du récipient.



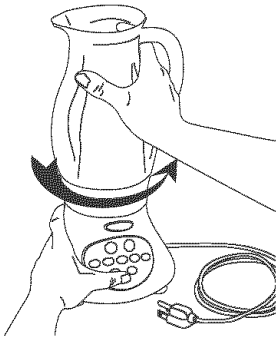
7. Visser le support circulaire à la base du récipient en s'assurant qu'il s'engage de manière égale et qu'il fixe le joint d'étanchéité et le bloc de coupe en place. Serrer à la main le support circulaire à la base du récipient, sans toutefois exercer une trop grande pression.
8. Retourner le récipient à l'endroit, le placer sur le bloc-moteur et le tourner dans le sens horaire pour le fixer en place.
9. Insérer le bouchon sur le couvercle et le bloquer en le tournant dans le sens horaire. Placer le couvercle sur le récipient.
10. Brancher le cordon d'alimentation amovible au bloc-moteur et dans une prise de courant à trois bornes bien mise à la terre. Le mélangeur est maintenant prêt à l'utilisation.

⚠ AVERTISSEMENT

Danger de choc électrique – Brancher dans une prise mise à la terre. Ne pas enlever la prise de courant mise à la terre. Ne pas utiliser d'adaptateur.
L'inobservation de ces instructions peut entraîner la mort ou occasionner un choc électrique.

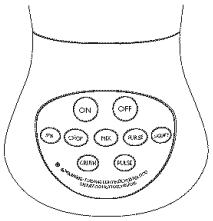
Comment enlever le récipient de la base

1. S'assurer que les commandes du mélangeur sont à la position OFF (arrêt) et que le cordon d'alimentation est débranché.
2. Tourner le récipient dans le sens antihoraire, puis le soulever de la base.
3. Ne pas dévisser le support circulaire du récipient jusqu'à ce que le bloc de coupe soit prêt à être enlevé. Le desserrer causerait une fuite.



REMARQUE: S'assurer d'utiliser le mélangeur sur une surface propre, sèche et solide.

Fonctionnement du mélangeur



1. S'assurer que les commandes du mélangeur sont à la position OFF (arrêt) et que le cordon d'alimentation est débranché.
2. Placer le RÉCIPIENT ASSEMBLÉ SUR LE BLOC-MOTEUR et le tourner dans le sens horaire pour le fixer en place.
3. METTRE LES ALIMENTS à mélanger dans le récipient et placer le couvercle solidement sur le récipient.
4. APPUYER SUR LA TOUCHE ON (MARCHE) qui se trouve sur le tableau de commande. Cette touche devrait s'illuminer et le VOYANT clignotera pour indiquer que l'appareil est prêt à l'utilisation.
5. APPUYER SUR UNE DES CINQ TOUCHES DE VITESSE. Se reporter au Guide de réglage des vitesses du présent guide pour les suggestions de réglage, et aux sections sur le mode de pulsation et le mode de concassage du présent guide pour savoir comment utiliser ces commandes.

⚠ AVERTISSEMENT

Pour éviter les risques de blessures, s'assurer que le mélangeur est complètement arrêté et que tous les boutons de réglage sont éteints, avant d'enlever le couvercle du récipient pour racler les parois. Ne jamais tenter de racler les parois du récipient pendant que le mélangeur est en marche ou lorsque le tableau de commande est illuminé.

Comment arrêter le mélangeur

Pendant que le mélangeur fonctionne, appuyer sur la touche OFF (arrêt) qui se trouve sur le tableau de commande, ou appuyer une deuxième fois sur la touche de réglage des vitesses activée, et le mélangeur s'arrêtera. La touche ON (marche) sera toujours illuminée et le VOYANT clignotera pour indiquer que le mélangeur est toujours prêt à l'utilisation. Appuyer sur la touche OFF une deuxième fois pour arrêter complètement le mélangeur.

Arrêt automatique

- Le mélangeur s'arrêtera automatiquement si aucune touche de commande n'est activée pendant 10 minutes.
- Si deux touches de réglage des vitesses ont accidentellement été appuyées en même temps, le mélangeur s'arrêtera.

Mode de pulsation

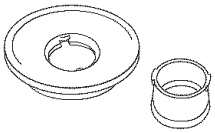
1. Appuyer sur la touche ON qui se trouve sur le tableau de commande. La touche ON s'illuminera et le VOYANT clignotera pour indiquer que le mélangeur est prêt à l''utilisation.
2. Appuyer sur la touche Pulse (Pulsation).
3. Sélectionner une vitesse en appuyant sur la touche correspondante sur le tableau de commande.
4. Le mélangeur ne fonctionnera que lorsque la touche de réglage des vitesses est appuyée.

REMARQUE: En cas de doute sur le réglage de vitesse approprié, essayer le mode Pulsation pour tester différentes vitesses.

Mode de concassage

1. Mettre des cubes de glace entièrement congelés dans le récipient. Briser les gros morceaux de glace.
2. Appuyer sur la touche ON (marche) qui se trouve sur le tableau de commande. La touche ON s'illuminera et le VOYANT clignotera pour indiquer que le mélangeur est prêt à l'utilisation.
3. Appuyer sur la touche Crush (Concassage) qui se trouve sur le tableau de commande. Le mélangeur fonctionnera par à-coups pour concasser la glace.
4. Une fois que la glace est concassée, appuyer sur la touche OFF (arrêt) qui se trouve sur le tableau de commande.

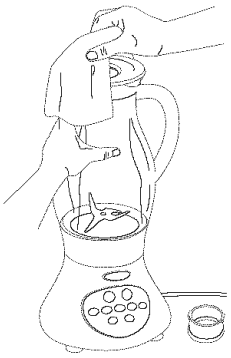
Utilisation du bouchon amovible du couvercle



1. Lorsque le mélangeur est arrêté, enlever le bouchon du couvercle en tenant le récipient et le couvercle d'une main et en tournant et soulevant le bouchon du couvercle de l'autre main.
2. Utiliser la petite ouverture dans le couvercle pour ajouter des ingrédients dans le récipient pendant que le mélangeur est en marche. Faire preuve de prudence et mélanger à basse vitesse lorsque le bouchon du couvercle est enlevé.

⚠ ATTENTION

User de prudence lors du mélange d'aliments chauds, de la vapeur chaude pouvant brûler la peau lorsque l'on enlève le couvercle. Recouvrir l'ouverture du couvercle avec un linge propre avant de procéder au mélange pour laisser la vapeur s'échapper et éviter les projections.



Utiliser l'ouverture du couvercle pour laisser la vapeur s'échapper. Cependant, ouvrir le couvercle ou son bouchon graduellement en éloignant la vapeur des mains, du visage ou autres parties du corps.

Il est préférable de mélanger de petites quantités de liquides chauds et de recouvrir 'ouverture du couvercle. Utiliser le mode de PULSATION en commençant à la vitesse la plus basse.

Guide de réglage des vitesses

Le guide de réglage des vitesses suivant suggère différents réglages pour le mélangeur. Dans le doute, toujours commencer par un réglage plus bas et essayer le mode Pulse (Pulsation) pour tester différentes vitesses.

ALIMENT	RÉGLAGE
Nourriture pour bébé	puree (purée)
Boissons glacées	crush (concassage)
Pain	chop (hacher)
Grains de café	liquefy (liquéfier)
Craquelins	chop (hacher)
Glace	crush (concassage)
Jus de fruit concentré congelé	mix (mélanger)
Poudre de lait et eau	liquefy (liquéfier)
Noix	chop (hacher)
Gruau	puree (purée)
Pâte à crêpes	mix (mélanger)
Vinaigrettes	mix (mélanger)
Sauces	stir (remuer)
Boissons frappées	liquefy (liquéfier)

Conseils

Le mode Pulsation peut être utilisé à n'importe quelle vitesse. Appuyer simplement sur la touche Pulse, puis sur la vitesse désirée.

Lorsque l'on concasse de la glace, s'assurer d'utiliser des glaçons solidement congelés et de briser les gros morceaux.

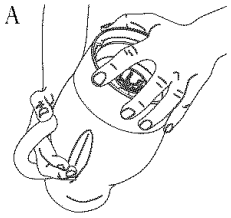
Si l'on mélange des ingrédients liquides et solides, d'abord mettre les ingrédients liquides dans le récipient, puis ajouter les ingrédients solides, à moins que la recette n'indique le contraire.

Entretien et nettoyage

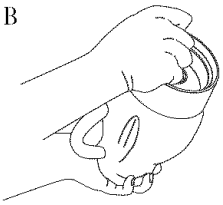
⚠ AVERTISSEMENT

Danger de Blessure – Débrancher le mélangeur avant de le laver. L'inobservation de cette directive pourrait se solder par des blessures.

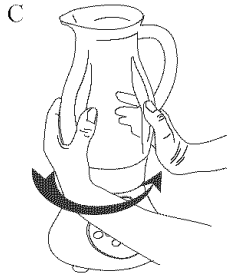
A



B



C



1. Appuyer sur la touche OFF (arrêt) pour arrêter complètement le mélangeur. Débrancher le cordon d'alimentation.
2. Tenir le récipient au-dessus de l'évier pour y faire tomber tout résidu d'ingrédient pendant qu'on le démonte.
3. Dévisser le support circulaire de la base du récipient (illustrations A et B). Si cela est difficile, placer le pichet sur le socle moteur et tourner à gauche des deux mains pour le desserrer et l'enlever (illustration C). NE PAS tourner le pichet par la poignée.
4. Enlever soigneusement le joint d'étanchéité et le bloc de coupe, en prenant soin de ne pas toucher les couteaux.
5. Toutes les pièces du pichet doivent être lavées à l'eau tiède. Le récipient est lavable au lave-vaisselle. Le couvercle, le support circulaire et le bloc de coupe sont tous lavables dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Le joint d'étanchéité du récipient et le bouchon du couvercle peut être lavés à la main dans de l'eau tiède et savonneuse.
6. Essuyer le bloc-moteur, y compris les commandes tactiles en verre, à l'aide d'un linge humide. NE PAS immerger le bloc-moteur dans l'eau. Ne pas utiliser de tampon de nettoyage abrasif sur le socle moteur.
7. NE PAS utiliser sur le bloc-moteur de nettoyant à base d'essence de pin ou de nettoyant contenant un produit de blanchiment. Ne pas utiliser aucun type de nettoyant à base de solvant ni poli métallique sur le socle moteur. L'utilisation de ces produits pourrait tacher ou décolorer. Si cependant, ces produits VENAIENT en contact avec le bloc-moteur, le laver immédiatement avec un linge imbibé d'eau et l'essuyer.

Avant de contacter un réparateur

PROBLÈME	SOLUTION POSSIBLE
Le mélangeur refuse de se mettre en marche.	• Vérifier que le cordon d'alimentation électrique est fixé solidement au mélangeur et bien branché dans une prise de courant. • S'assurer que la touche ON (marche) est illuminée, puis appuyer sur la vitesse désirée. • Éviter d'appuyer sur deux boutons de vitesse en même temps car cela fait arrêter le mélangeur.
Le mélangeur éclabousse des ingrédients hors du récipient.	• S'assurer que le couvercle du récipient est placé solidement sur le récipient avant de mettre le mélangeur en marche. • Si le bouchon du couvercle a été enlevé, s'assurer que le mélangeur fonctionne à basse vitesse pour éviter les éclaboussures. • Le récipient est peut-être trop plein. Enlever une partie du contenu et continuer de mélanger.
Le mélangeur fuit à la base du récipient.	• S'assurer que le joint d'étanchéité se trouve entre le récipient en verre et le bloc de coupe. • Vérifier que le support circulaire est vissé solidement et bien aligné dans les rainures de la base du récipient.
Le moteur semble cafouiller.	• Le récipient est peut-être trop plein de mélange épais. Si c'est le cas, diviser le mélange en petites portions. • Lorsque le mode Crush (Concassage) est utilisé, s'assurer d'utiliser des glaçons solidement congelés et de briser les gros morceaux.
Le mélangeur oscille sur la surface de travail.	• S'assurer que les petits coussins sur les pieds du mélangeur sont tous bien enfoncés. • Vérifier que la surface de travail est bien plate.

Recettes

Soupe aux poivrons jaunes rôtis

La teinte jaune méditerranée de cette soupe en fait un choix judicieux pour débuter un dîner estival tardif. Grâce à sa riche saveur veloutée, elle sera fort appréciée tout au long de l'année.

1 pomme de terre rouge de grosseur moyenne, pelée et coupée en cubes de 1 po (2,5 cm)
2 branches de céleri, grossièrement hachées
1 carotte, pelée et grossièrement hachée
1 petit oignon, pelé et grossièrement haché
1 gousse d'ail, émincée
6 poivrons jaunes doux, épépinés et coupés en morceaux de 1 po (2,5 cm)
2 c. à table d'huile d'olive extra-vierge
6 tasses de bouillon de poulet
1 c. à thé de grains de poivre vert
1 tasse de crème épaisse
sel et poivre, au goût
8 feuilles de basilic frais

Placer les morceaux de pomme de terre, de céleri, de carotte, d'oignon, de poivrons jaunes et l'ail dans un plat allant au four. Asperger d'huile d'olive. Cuire à 400 °F (205 °C) pendant 40 à 45 minutes (30 à 35 minutes pour les fours à convection) ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Couvrir de papier d'aluminium sans serrer et laisser refroidir légèrement (environ 20 minutes).

Dans une grande casserole, amener le bouillon de poulet à ébullition. Ajouter les grains de poivre vert. Réduire le feu et mijoter.

Régler le mélangeur sur Puree (Purée) et réduire les légumes grillés en purée pendant environ 20 à 25 secondes ou jusqu'à obtention d'un mélange lisse. Ajouter la purée de légume au bouillon de poulet. Ajouter la crème épaisse et bien mélanger. Saler et poivrer au goût. Ne pas faire bouillir la soupe. Servir immédiatement et garnir avec des feuilles de basilic frais.

Donne 8 portions.

Tarte au ricotta et aux pignons de pin avec fraises au balsamique

Cette succulente tarte rehaussée de pignons de pin et de fraises sera très appréciée. La garniture est préparée au mélangeur pour obtenir une texture crémeuse.

Croûte à tarte

2 tasses de farine tout usage
1/2 tasse de sucre
1/3 de tasse de pignons de pin, grillés et finement hachés
12 c. à table de beurre non salé, fondu

Garniture

1 1/2 tasse de sucre
1 tasse d'eau
6 oz (170 g) de fromage en crème
1 tasse de fromage ricotta
3 jaunes d'œufs
2 œufs entiers
1/4 de tasse de pignons de pin, entiers

Fraises au balsamique

2 chopines de fraises fraîches
2 c. à table de sucre
1 c. à table de vinaigre balsamique de qualité supérieure

Croûte à tarte

Dans un petit bol, mélanger la farine, le sucre et les pignons de pin hachés. Ajouter le beurre fondu et mélanger délicatement.

Abaisser le mélange dans un moule de 10 po (25,5 cm) à fond amovible en remontant environ 1 po (2,5 cm) le long des bords. Refroidir pendant dix minutes. Commencer à faire le mélange de sucre et d'eau pour la garniture. Placer un papier d'aluminium sur la pâte et y mettre des poids pour la cuire à blanc, des fèves sèches ou du riz. Cuire au four 375 °F/190 °C (350 °F/175 °C pour les fours à convection) pendant 15 minutes. Retirer le papier d'aluminium et les poids, et cuire la croûte pendant 10 minutes supplémentaires, ou jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Refroidir complètement.

Garniture
Dans une petite casserole, amener l'eau et le sucre à ébullition. Bouillir jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissout, environ 4 minutes. Transférer dans un contenant à l'aide d'un bec verseur et laisser refroidir pendant 20 minutes.

Mettre le fromage en crème, le fromage ricotta, les jaunes d'œufs et les œufs entiers dans le récipient du mélangeur. Couvrir et mélanger pendant 5 secondes. Arrêter le mélangeur et racler les parois du récipient. Continuer à mélanger pendant 15 secondes ou jusqu'à obtention d'un mélange lisse. Arrêter le mélangeur, enlever le bouchon du couvercle, régler le mélangeur sur Stir (Remuer) et ajouter le sirop lentement alors que le mélangeur est en marche.

Verser le mélange de fromage dans la croûte à tarte préparée. Couvrir de pignons de pin entiers. Retourner au four et cuire pendant 40 à 45 minutes ou jusqu'à ce que la tarte soit dorée mais encore un peu molle au milieu. Refroidir. Servir rehaussée de fraises au balsamique.

Fraises au balsamique
Laver, équeuter et trancher les fraises. Les placer dans un plat peu profond et les saupoudrer de sucre. Couvrir hermétiquement d'une pellicule de plastique. Laisser reposer à la température ambiante pendant 30 minutes. Remuer à l'occasion.

Asperger de vinaigre balsamique, remuer le plat pour distribuer la saveur et laisser reposer à la température ambiante pendant 30 minutes.

Donne 8 portions.

Boisson frappée au tiramisu

Pour savourer le mélange des arômes italiens du tiramisu dans une boisson rafraîchissante à la crème glacée. Rehaussée de crème fouettée et de miettes de biscuit au chocolat, elle fera sensation à vos fêtes.

1 c. à table de Kahlúa
2 c. à table de café espresso
2 c. à table de crème épaisse ou de lait
3 c. à table de sirop de chocolat
1 chopine (2 tasses) de crème glacée à la vanille
Crème fouettée
Miettes de biscuit au chocolat

Verser le Kahlúa, l'espresso, la crème, le sirop de chocolat et la crème glacée dans le récipient du mélangeur. Régler le mélangeur sur Liquefy (Liquéfier) et activer en mode de pulsation pendant 15 à 20 secondes ou jusqu'à ce que les ingrédients soient lisses et crémeux. Verser dans des verres à cocktail et rehausser de crème fouettée et de miettes de biscuit au chocolat.

Donne 2 portions de 6 oz (180 mL).

Boisson glacée aux fraises

Cette boisson glacée rafraîchissante est tout indiquée pour les chaudes journées d'été. Ajouter un petit peu de rhum et garnir le bord du verre d'une fraise pour obtenir un cocktail festif.

1 contenant de 16 oz. (455 g) de fraises congelées, sucrées et tranchées, décongelées
4 tasses de glaçons

Placer les fraises et leur jus dans le récipient du mélangeur et ajouter les glaçons. Mélanger les fraises et les glaçons au réglage Crush (Concassage) pendant 35 à 45 secondes ou jusqu'à ce que les glaçons soient complètement concassés.

Donne 4 portions de 8 oz (237 mL).

Garantie / Service à la clientèle

Garantie de remplacement « sans soucis » de 1 an de Jenn-Air®
Jenn-Air répond de la haute qualité de ses mélangeurs en offrant une garantie de remplacement « sans soucis » de un an. Si votre mélangeur devait faire défaut au cours de la première année suivant son achat et si, après avoir été inspecté par Jenn-Air, il est prouvé défectueux, il sera remplacé gratuitement. Jenn-Air prendra les dispositions nécessaires pour que l'appareil défectueux lui soit retourné et qu'un appareil identique ou comparable vous soit livré à votre domicile sans frais de votre part.

LES GARANTIES ÉNONCÉES AUX PRÉSENTES SONT EXCLUSIVES ET AUCUNE AUTRE GARANTIE, EXPRESSE OU IMPLICITE, Y COMPRIS, MAIS SANS TOUTEFOIS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE RELATIVE À LA QUALITÉ MARCHANDE OU À L'ACCEPTABILITÉ D'UN USAGE PARTICULIER, N'EST FOURNIE OU AUTORISÉE PAR JENN-AIR POUR CE PRODUIT.

Ne sont pas couverts par cette garantie

1. Les dommages ou dérangements dus à:
   a. Toute réparation, démontage, modification, altération et tout réglage non autorisés par Jenn-Air.
   b. Accidents, mauvaise utilisation ou usage abusif ou déraisonnable, négligence ou non conformité aux directives de Jenn-Air.
   c. Alimentation électrique (tension, intensité) autre que celle indiquée pour le produit.
   d. Réglage incorrect d'une commande.
2. La garantie ne peut être honorée si les numéros de série d'origine ont été enlevés, modifiés ou ne sont pas facilement lisibles.
3. Appareils achetés aux fins d'usage commercial ou industriel.
4. Dommages secondaires ou indirects subis par toute personne suite au non-respect de ces garanties. Certains états ou provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages secondaires ou indirects; par conséquent les limitations ou exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à votre cas.

Pour contacter le service à la clientèle

1. Par téléphone, composer le 1-800-688-2002 au Canada ou le 1-866-982-3313 aux États-Unis. Un représentant pourrait être en mesure de vous aider à résoudre certains problèmes que vous pourriez avoir avec le produit.
2. Écrire à Jenn-Air, attention CAIR® Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370. Lors de tout contact concernant un problème, fournir l'information suivante:
   a. Nom, adresse et numéro de téléphone du client;
   b. Numéro de modèle et numéro de série du mélangeur;
   c. Description claire du problème observé;
   d. Preuve d'achat (facture de vente).
3. Les guides de l'utilisateur sont disponibles en ligne, au www.jennair.com.

Pièces de rechange

Pour commander des pièces de rechange, y compris des cordons d'alimentation, des couvercles de récipient, des bouchons de couvercle, des récipients, des blocs de coupe, des joints d'étanchéité et des supports circulaires, composer le 1-800-688-2002 au Canada ou le 1-866-982-3313 aux Étas-Unis.

LIQUADORA DE JENN-AIR[MR]

MODEL NO. JBL800

GUÍA DEL USUARIO

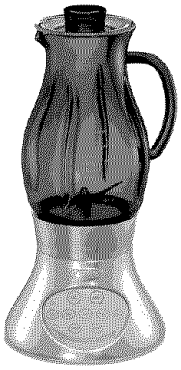


Tabla de contenido

Instrucciones sobre seguridad 39-40
Piezas y características 41-42
Montaje de la licuadora 43
Funcionamiento de la licuadora 44-46
Guía de control de velocidades 47
Cuidado y limpieza 48
Antes de solicitar servicio 49
Recetas 50-53
Garantía / Servicio al cliente 54-55

Lo que usted debe saber sobre las instrucciones relacionadas con la seguridad

Las advertencias y las instrucciones importantes relacionadas con la seguridad que aparecen en este manual no pretenden cubrir todas las condiciones y situaciones posibles que pudieran llegar a ocurrir. Se debe ejercitar el sentido común, la precaución y el cuidado durante la instalación, el mantenimiento o funcionamiento del electrodoméstico.

Siempre que tenga un problema o se le presente una situación que no comprenda, póngase en contacto con el comerciante, el distribuidor, el agente de servicio o el fabricante.

Reconozca los símbolos, las palabras y los rótulos de seguridad

⚠ ADVERTENCIA

ADVERTENCIA – Peligros o prácticas no seguras que **PODRÍAN** causar lesión personal grave o mortal.

⚠ PRECAUTION

PRECAUCIÓN – Peligros o prácticas no seguras que **PODRÍAN** causar lesión personal menos grave.

Controles importantes de seguridad

⚠ ADVERTENCIA

Cuando utilice aparatos eléctricos, debe seguir siempre ciertas medidas básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Para protegerse contra el peligro de una descarga eléctrica, no coloque el cordón, el enchufe ni la base de la licuadora en agua ni en ningún otro líquido.
3. Cuando utilice el aparato cerca de los niños, o cuando sean ellos los que lo estén usando, deberá vigilarlos muy de cerca.
4. Desenchufe la licuadora cuando no la esté utilizando, antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiar o desarmar el vaso. No meta las manos dentro del vaso de la licuadora ni toque las cuchillas mientras el aparato se encuentre enchufado. No ponga la licuadora en funcionamiento si el vaso de la misma no se encuentra completamente armado.

5. Evite el contacto con las partes que están en movimiento.
6. No opere ningún aparato que tenga el cordón o el enchufe dañado, que no funcione correctamente, que se haya caído o que se encuentre dañado de alguna manera. Envíe el aparato al taller de servicio autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o realicen un ajuste eléctrico o mecánico. Llame al Centro de servicio al cliente de Jenn-Air al 1-866-982-3313 en las EE.UU. o al 1-800-688-2002 en Canadá cuando necesite ayuda.
7. No se recomienda el uso de accesorios que el fabricante no venda o no aconseje que se puedan utilizar con este modelo, porque se puede provocar un incendio, generar una descarga eléctrica o causar lesiones a las personas.
8. No utilice la licuadora a la intemperie.
9. No permita que el cordón cuelgue de la mesa ni del mesón. Tampoco permita que el cordón se ponga en contacto con una superficie caliente, incluyendo la cocina.
10. Para reducir el riesgo de lesionarse gravemente o dañar la licuadora, mantenga las manos y los utensilios fuera del vaso mientras está licuando. Se puede utilizar una espátula, pero sólo cuando la licuadora no se encuentre en funcionamiento.
11. La luz intermitente indica que el aparato está listo para funcionar. Evite todo tipo de contacto con las cuchillas y las piezas móviles. Cuando la licuadora se encuentre en el modo encendido "ON" y el control de que funciona al tacto esté iluminado, no toque la hélice, no interfiera con el movimiento de la misma, tampoco retire la tapa del vaso. El toque accidental del control de velocidades puede llegar a activar la licuadora.
12. Las cuchillas son muy filosas. Tenga cuidado al manipularlas.
13. Para reducir el riesgo de lesionarse, nunca coloque la hélice en la base sin haber colocado el vaso debidamente.
14. Siempre opere la licuadora con la tapa correctamente colocada.
15. No deje de atender la licuadora mientras se encuentra funcionando.
16. Antes de mezclar líquidos calientes, retire el centro de la tapa de la jarra. Tenga cuidado con el vapor o el aire caliente. Cuando retire la tapa, inclínela levemente para dirigir el vapor en dirección contraria a su piel. Coloque un paño limpio sobre la abertura de la tapa para evitar salpicaduras. Mantenga las manos y otras partes del cuerpo expuestas alejadas de la abertura para evitar posibles quemaduras. Encienda la licuadora en la velocidad más baja.
17. No utilice un alargador con esta licuadora.

⚠ ADVERTENCIA

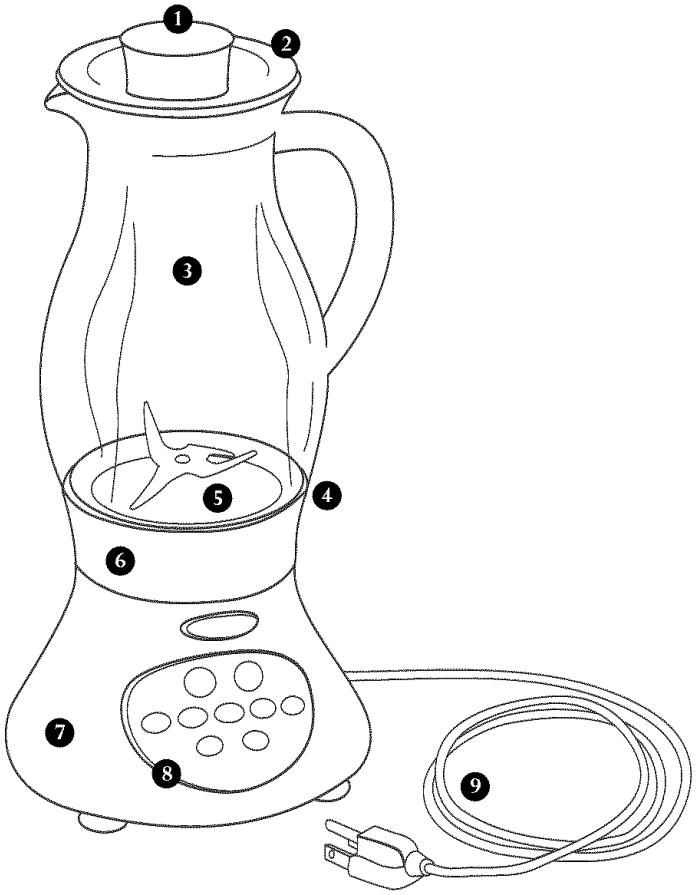
Para reducir los riesgos de descarga eléctrica o incendio, evite desarmar la base de la licuadora. Solamente el personal autorizado por la fábrica debe realizar todos los arreglos.

Este producto ha sido diseñado solamente para uso doméstico. No utilice la licuadora para ningún fin que no haya sido propuesto.

⚠ ADVERTENCIA

Instrucciones relacionadas con la conexión a tierra – Este artefacto está equipado con un enchufe (de 3 clavijas) que posee una clavija de conexión a tierra para proteger al usuario contra las descargas eléctricas, y se debe insertar directamente en un receptáculo que cuente con una conexión a tierra adecuada. No corte ni quite la clavija de conexión a tierra del enchufe. Si el enchufe no calza en el toma corriente existente, póngase en contacto con un electricista calificado para que lo actualice.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA REFERENCIA FUTURA



Piezas y características

1. Tapón de la tapa del vaso

Esta porción central de la tapa del vaso se puede retirar, permitiendo de esta manera el agregado de ingredientes durante el uso. (Asegúrese de verificar el volumen de la carga del vaso y la velocidad seleccionada antes de retirar el tapón).

2. Tapa del vaso

Cierra herméticamente la parte superior del vaso.

3. Vaso

El vaso de vidrio tiene una capacidad de 72 onzas (2 litros) y su diseño exclusivo en forma de bulbo ofrece una acción de licuado excelente. El vaso es suficientemente bello como para ir directamente de la mesada a la mesa.

4. Junta del vaso

Esto hace que la parte inferior del vaso y la base con hélice queden unidas herméticamente.

5. Base con hélice

El fondo amplio del vaso permite emplear una hélice más grande que provoca un mejor efecto de giro, aumenta el movimiento del fluido y produce un licuado excepcional.

6. Anillo base

El anillo base se enrosca en la parte inferior del vaso y mantiene fijas la junta del vaso y la base con hélice.

7. Base de la licuadora

La base de la licuadora cuenta con un motor de 500Watios y con un novedoso panel de control que funciona al tacto. El vaso queda trabado a la base cuando se lo hace girar un cuarto de vuelta, para asegurar un funcionamiento seguro y ordenado.

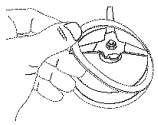
8. Panel de control

Los controles que funcionan al tacto son muy fáciles de usar y presentan una gama de cinco velocidades potentes, al igual que un modo de trituración de hielo y una opción de pulsación. Los controles se activan con solo tocarlos.

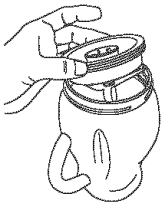
9. Cordón eléctrico desmontable

El cordón eléctrico desmontable se puede intercambiar con los otros electrodomésticos pequeños de Jenn-Air[MR].

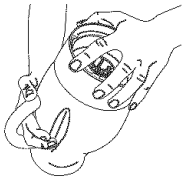
Montaje de la licuadora



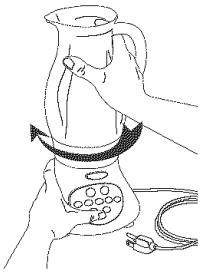
1. Retire cuidadosamente de la caja todas las piezas de la licuadora.
2. Ubique la base de la licuadora sobre una superficie sólida y nivelada.



3. Antes de usarla por primera vez, lave el vaso, la tapa, el tapón, la junta, la base con hélice y el anillo base con una solución de agua caliente y jabón. Enjuague y seque. El vaso se puede lavar en el lavaplatos. La tapa, la base con hélice y el anillo base se pueden lavar en el lavaplatos, siempre y cuando se coloquen en la rejilla superior.
4. Coloque cuidadosamente la junta sobre la base con hélice. Mantenga los dedos lejos de las cuchillas.
5. Invierta el vaso.



6. Con mucho cuidado, coloque la base con hélice y la junta sobre la abertura inferior del vaso.
7. Enrosque el anillo base en la parte inferior del vaso, asegurándose que calce parejo y que ajuste bien la base con hélice y la junta. El anillo base se debe ajustar bien al vaso con la mano. No ajuste más de lo necesario.
8. Vuelva a invertir el vaso y colóquelo sobre la base de la licuadora. Hágalo girar en el sentido de las agujas del reloj para fijarlo en su lugar.



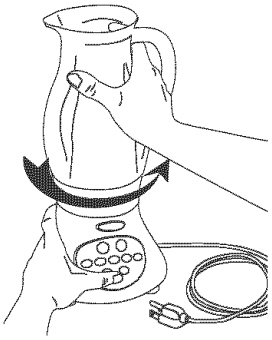
9. Inserte el tapón en la tapa del vaso y hágalo girar en el sentido de las agujas del reloj para ajustarlo. Coloque la tapa sobre el vaso.
10. Enchufe el cordón eléctrico desmontable a la base de la licuadora y a un toma corriente de 3 orificios que cuente con una conexión a tierra. La licuadora está lista para comenzar a funcionar.

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de descarga eléctrica – Enchufar en un toma corriente que cuente con una conexión a tierra. No elimine la clavija de conexión a tierra. No utilice un adaptador. El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar la muerte o una descarga eléctrica.

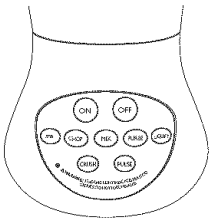
Para retirar el vaso de la base

1. Asegúrese que los controles de la licuadora se encuentren en las posición "OFF" (apagada) y que el cable esté desenchufado.
2. Haga girar el vaso en el sentido contrario a las agujas del reloj y levántelo para retirarlo de la base.
3. No desenrosque el anillo base del vaso hasta que esté listo para quitar la hélice. Si afloja el anillo base va a comenzar a chorrear.



NOTA: Asegúrese de colocar la licuadora sobre una superficie limpia, seca y robusta cuando la haga funcionar.

Funcionamiento de la licuadora



1. Asegúrese que los controles de la licuadora SE ENCUENTREN EN LA POSICIÓN "OFF" (APAGADA) y que el cable esté desenchufado.
2. Coloque el VASO YA ARMADO SOBRE LA BASE DE LA LICUADORA y hágalo girar en el sentido de las agujas del reloj para fijarlo en su lugar.
3. CARGUE LA LICUADORA con los alimentos que quiera licuar y ajuste bien la tapa en el vaso.
4. TOQUE LA ALMOHADILLA "ON" (ENCENDIDA) del panel de control. Ésta se debe iluminar y la luz de ADVERTENCIA se va a encender intermitentemente para indicar que la licuadora está lista para comenzar a funcionar.
5. TOQUE LA ALMOHADILLA DE UNA DE LAS 5 VELOCIDADES. Remítase a la sección titulada "Guía de control de velocidades" que contiene este manual, donde encontrará las velocidades sugeridas. Remítase a las secciones tituladas "Modo de pulsación" y "Modo de trituración de hielo" que contiene este manual, donde encontrará las explicaciones para usar estos controles. Crushing Mode" sections in this manual for use of those controls.

⚠ ADVERTENCIA

Para evitar el riesgo de lesionarse, antes de abrir la licuadora y raspar las paredes del vaso, asegúrese que la licuadora se encuentre completamente apagada y que todas las luces del panel de control estén también apagadas. No trate de raspar las paredes del vaso cuando la licuadora se encuentre en funcionamiento ni cuando alguna de las luces del panel de control está encendida.

Apagado de la licuadora

Mientras la licuadora se encuentra funcionando, toque la almohadilla "OFF" (apagada) del panel de control o toque por segunda vez la almohadilla de la velocidad activa y la licuadora se va a detener. La almohadilla "ON" (encendida) va a permanecer iluminada y la luz de ADVERTENCIA se va a encender intermitentemente para indicar que la licuadora está lista para volver a funcionar. Oprima la almohadilla "OFF" por segunda vez para apagar la licuadora por completo.

Apagado automático

- La licuadora se apaga automáticamente si se la deja funcionando durante 10 minutos sin tocar ninguno de los controles.
- La licuadora se apaga si se tocan accidentalmente dos controles de velocidad al mismo tiempo.

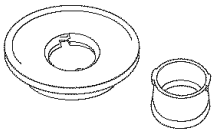
Modo de pulsación

1. Toque la almohadilla "ON" (encendida) del panel de control. Ésta se va a iluminar y la luz de ADVERTENCIA se va a encender intermitentemente para indicar que la licuadora está lista para comenzar a funcionar.
2. Toque la almohadilla "PULSE".
3. Seleccione una velocidad y toque la almohadilla correspondiente del panel de control.
4. La licuadora va a funcionar solamente mientras usted siga tocando la almohadilla de la velocidad.

NOTA: Cuando no sepa cuál es la velocidad adecuada, pulse diferentes velocidades para probar.

Modo de trituración de hielo

1. Cargue el vaso con los cubos de hielo, asegurándose de usar hielo que se encuentre completamente congelado. Si se han formado bloques grandes de hielo, rómpalos antes de introducirlos.
2. Toque la almohadilla "ON" (encendida) del panel de control. Ésta se va a iluminar y la luz de ADVERTENCIA se va a encender intermitentemente para indicar que la licuadora está lista para comenzar a funcionar.
3. Toque la almohadilla "CRUSH" (triturar) del panel de control. La licuadora va a funcionar automáticamente por cortos períodos de tiempo para triturar el hielo.
4. Una vez que el hielo está triturado, toque la almohadilla "OFF" (apagada) del panel de control.



Empleo del tapón removible de la tapa del vaso

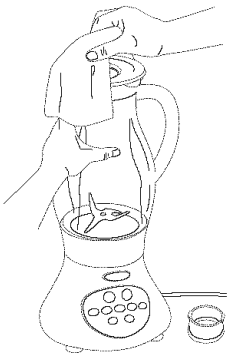
1. Con la licuadora apagada, para retirar el tapón de la tapa debe sujetar el vaso y la tapa con una mano y girar y levantar el tapón con la otra.
2. Utilice la pequeña abertura de la tapa para agregar ingredientes a la licuadora mientras funciona. Tenga mucho cuidado y licúe a baja velocidad mientras el tapón no esté colocado.

⚠ PRECAUTION

Tenga cuidado cuando mezcle alimentos calientes, ya que el vapor o el aire caliente pueden quemar la piel cuando retire la tapa. Cubra la abertura de la tapa con un paño limpio antes de licuar los alimentos para permitir que el vapor escape y para evitar salpicaduras.

Use la abertura de la tapa para ventilar el vapor o aire caliente. Sin embargo, asegúrese de abrir la tapa o el centro de la tapa gradualmente y dirija el vapor o aire caliente en dirección contraria a sus manos, rostro u otra parte del cuerpo expuesta.

Para obtener los mejores resultados, mezcle pequeñas cantidades de líquido caliente y cubra la abertura de la tapa con un paño limpio. Use el modo "PULSE" (pulsación) comenzando en el ajuste de velocidad más bajo.



Guía de control de velocidades

La siguiente guía de control de velocidades proporciona las velocidades que recomendamos para su licuadora. Ante la duda, comience con una velocidad baja y pulse diferentes velocidades para probar.

ARTÍCULO	VELOCIDAD
Ingredientes para comida de bebé	puree (puré)
Bebida con hielo triturado	crush (triturar)
Pan	chop (picar)
Granos de café	liquefy (licuar)
Galletas	chop (picar)
Hielo triturado	crush (triturar)
Jugo de fruta a partir del concentrado congelado	mix (mezclar)
Leche en polvo y agua	liquefy (licuar)
Frutas secas	chop (picar)
Avena	puree (puré)
Mezcla para panqueques	mix (mezclar)
Aderezo para ensalada	mix (mezclar)
Salsas	stir (agitar)
Licuados	liquefy (licuar)

Consejos

El modo de pulsación ("pulse") se puede usar con cualquiera de las velocidades. Simplemente tiene que tocar la almohadilla "PULSE" y luego la velocidad deseada.

Cuando tenga que triturar hielo, asegúrese de usar hielo que se encuentre completamente congelado y si se han formado bloques grandes de hielo, rómpalos antes de introducirlos.

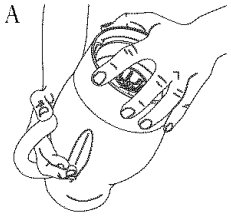
Si tiene que licuar una mezcla de ingredientes líquidos y sólidos, primero coloque en la licuadora los ingredientes líquidos y luego agregue los sólidos, a menos que la receta indique lo contrario.

Cuidado y limpieza

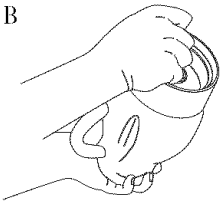
⚠ ADVERTENCIA

Peligro de lesiones – Desenchufe la licuadora antes de limpiarla. Si no lo hace puede llegar a lesionarse.

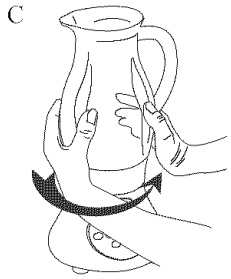
A



B



C



1. Toque la almohadilla "OFF" (apagada) para apagar la licuadora por completo. Desenchufe el cordón eléctrico.
2. Cuando tenga que desarmar la licuadora para limpiarla, ubique el vaso en el fregadero para que los ingredientes que pudieran quedar en el vaso caigan ahí adentro.
3. Destornille el anillo base de la base de la jarra (vea las ilustraciones A y B). Si se dificulta destornillar la base, coloque la jarra en la base del motor y gire la jarra a la izquierda con ambas manos para aflojar y retirar el anillo base (vea la ilustración C). NO gire la jarra usando la manija.
4. Retire cuidadosamente la junta del vaso y la base con hélice, manteniendo los dedos lejos de los bordes filosos de las cuchillas.
5. Todas las piezas de la jarra deben ser lavadas en agua jabonosa tibia. La jarra misma se puede lavar en el lavavajillas. La tapa, el anillo de la base y la base de la hoja de la jarra pueden ser lavados en la rejilla superior del lavavajillas. La junta y el centro de la tapa de la jarra pueden ser lavadas a mano en agua jabonosa tibia.
6. Limpie la base de la licuadora con un trapo húmedo, incluyendo los controles de vidrio que funcionan al tacto. NO sumerja la base de la licuadora en agua. No use esponjas abrasivas para limpiar la unidad base del motor.
7. NO use limpiadores a base de pino o con blanqueador para limpiar la base de la licuadora. No use ningún tipo de limpiador a base de solventes o pulitura de metal en la base de la batidora. No use ningún tipo de limpiador a base de solventes o pulitura de metal en la unidad base del motor. El uso de estos productos puede causar manchas o decoloración. Si estos productos ENTRAN en contacto con la base de la licuadora, límpiela inmediatamente con un paño húmedo con agua y seque con un paño seco.

Antes de solicitar servicio

PROBLEMA	SOLUCIÓN PROBABLE
La licuadora no arranca.	• Revise el cordón eléctrico para asegurarse que esté bien ajustado a la licuadora y al toma corriente. • Asegúrese que la almohadilla "ON" (encendida) esté iluminada. Luego toque la velocidad deseada. • Evite tocar dos velocidades al mismo tiempo ya que esto hará que la licuadora se detenga.
La licuadora salpica los ingredientes fuera del vaso.	• Asegúrese que la tapa del vaso se encuentre bien ajustada antes de comenzar a licuar. • Si ha retirado la tapa del vaso, asegúrese que ha seleccionado para la licuadora una velocidad baja, a fin de evitar salpicaduras. • La licuadora puede estar sobrecargada. Retire parte del contenido y continúe licuando.
La licuadora pierde por la parte inferior del vaso.	• Asegúrese que la junta se encuentra colocada entre el vaso y la base con hélice. • Revise el anillo base para ver si está bien enroscado y si está alineado parejo alrededor de la base del vaso.
El motor de la licuadora se atasca.	• Revise la licuadora para asegurarse que no se encuentre sobrecargada con alimentos densos. De ser así, córtelos en pedazos más pequeños. • Cuando emplee el modo de "trituración" de hielo, asegúrese de usar hielo que se encuentre completamente congelado, y si se han formado bloques grandes de hielo, rómpalos.
La licuadora se bambolea sobre la superficie de trabajo.	• Asegúrese que las almohadillas pequeñas ubicadas en las patas de la licuadora están bien colocadas. • Verifique que la superficie de trabajo se encuentre bien nivelada.

Recetas

Sopa de pimientos amarillos asados

El color amarillo mediterráneo de esta sopa hace que sea la elección perfecta para el primer plato de una cena de verano. Con su sabor rico y sabroso será apreciada todo el año.

1 papa roja mediana, pelada y cortada en cubos de 1 pulgada (2,5 cm)
2 tallos de apio, picados
1 zanahoria, pelada y picada
1 cebolla pequeña, pelada y picada
1 diente de ajo, picado fino
6 pimientos amarillos dulces, sin semillas y cortados en pedazos de 1 pulgada (2,5 cm)
2 cucharadas de aceite de oliva extra virgen
6 tazas de caldo de gallina
1 cucharadita de granos de pimienta verde
1 taza de crema
sal y pimienta a gusto
8 hojas de albaca fresca

Colocar los trozos de papa, apio, zanahoria, cebolla, ajo y pimiento amarillo en una fuente para horno. Rociar con aceite de oliva. Hornear a 400° F (205° C) durante 40 a 45 minutos (30 a 35 minutos en horno de convección), o hasta que los trozos estén tiernos. Cubrir con papel de aluminio y dejar que se enfríe ligeramente (aproximadamente 20 minutos).

En una olla grande para sopa, hervir el caldo de gallina. Agregar los granos de pimienta verde. Reducir el calor y dejar hervir a fuego lento.

Colocar la licuadora en "PUREE" (puré) y procesar los vegetales asados durante 20 a 25 segundos o hasta obtener una mezcla suave. Verter el puré en el caldo de gallina. Agregar la crema y mezclar bien. Agregar sal y pimienta a gusto. No permita que la sopa hierva. Servir inmediatamente adornando con una hoja de albaca fresca.

Rinde 8 porciones.

Tarta de ricota y piñones con frutillas balsámicas

Disfrute esta tarta deliciosa salpicada con piñones y rociada con frutillas. El relleno se mezcla en la licuadora para crear una textura cremosa.

Masa de la tarta

2 tazas de harina común
1/2 taza de azúcar
1/3 taza de piñones, tostados y finamente picados
12 cucharadas de manteca derretida sin sal

Relleno

1 1/2 tazas de azúcar
1 taza de agua
6 onzas de queso crema
1 taza de ricota
3 yemas de huevo
2 huevos enteros
1/4 taza de piñones enteros

Frutillas balsámicas

2 pintas (4 tazas) de frutillas frescas
2 cucharadas de azúcar
1 cucharada de vinagre balsámico de buena calidad

Masa de la tarta

En un recipiente pequeño mezclar la harina, el azúcar y los piñones picados. Agregar la manteca derretida y mezclar suavemente.

Presionar la mezcla en el fondo de un molde redondo de 10 pulgadas (25,4 cm) de diámetro, de fondo removible, y sobre la pared hasta una altura de 1 pulgada (2,5 cm). Enfriar durante 10 minutos. Comenzar a preparar la mezcla de azúcar y agua para el relleno. Colocar un papel de aluminio sobre la masa y colocar un peso para tarta, porotos secos o arroz. Hornear a 375° F (190° C) durante 15 minutos (350° F/175° C en horno de convección). Retirar el papel de aluminio y el peso y hornear otros 10 minutos, o hasta dorar la masa. Dejar enfriar completamente.

Relleno

En una olla pequeña hacer hervir el agua junto con el azúcar. Dejar hervir aproximadamente 4 minutos, hasta que el azúcar se haya disuelto por completo. Transferir a un recipiente que tenga pico vertedor y dejar enfriar durante 20 minutos.

Colocar el queso crema, la ricota, las yemas de huevo y los huevos enteros en el vaso de la licuadora. Cubrir con la tapa y mezclar durante 5 segundos. Apagar la licuadora y raspar la pared del vaso. Seguir mezclando durante 15 segundos o hasta obtener una mezcla suave. Apagar la licuadora. Retirar el tapón de la tapa. Colocar la velocidad de la licuadora en "STIR" (agitar) y agregar lentamente el almíbar de azúcar mientras la licuadora funciona.

Verter la mezcla de quesos en la masa preparada. Espolvorear los piñones enteros en la parte superior. Volver al horno y hornear la tarta durante 40 a 45 minutos, o hasta que se dore, pero que el centro sea suave. Enfriar. Servir cubierta con frutillas balsámicas.

Frutillas balsámicas

Limpiar las frutillas y cortarlas en rodajas. Colocar en una fuente playa y espolvorear con azúcar. Cubrir bien con envoltura de plástico. Dejar descansar 30 minutos a temperatura ambiente. Agitar ocasionalmente.

Rociar con vinagre balsámico, agitar la fuente para distribuir los sabores y dejar descansar otros 30 minutos a temperatura ambiente.

Rinde 8 porciones.

Licuado cremoso de Tiramisú

Este sabor de Italia combina los sabores del tiramisú en un trago refrescante que contiene helado. Cubierto con crema chantillí y masitas de chocolate ralladas, este trago pasará a ser con seguridad un preferido de las fiestas.

1 cucharada de Kahlúa
2 cucharadas de café exprés
2 cucharadas de crema o leche
3 cucharadas de jarabe de chocolate
1 pinta (2 tazas) de helado de vainilla
Crema chantillí
Masitas de chocolate ralladas

Verter en el vaso de la licuadora la Kahlúa, el café exprés, la crema, el jarabe de chocolate y el helado. Colocar la licuadora en "LIQUEFY" (licuar) y pulsar durante 15 a 20 segundos o hasta obtener una mezcla suave y cremosa. Verter en vasos de cóctel. Adornar con crema chantillí y masitas de chocolate ralladas.

Rinde 2 porciones de 6 onzas (170 gramos).

Hielo de frutillas

Este trago helado y refrescante es perfecto para un día caluroso de verano. Para darle aspecto de cóctel festivo, agregue un chorrito de ron y adorne el borde de la copa con una frutilla.

1 recipiente de 16 onzas (454 gramos) de frutillas congeladas, azucaradas y cortadas en rodajas, descongeladas
4 tazas de cubos de hielo

Colocar en la licuadora las frutillas sin escurrir; agregar los cubos de hielo. Combinar las frutillas y los cubos de hielo durante 35 a 45 segundos en velocidad "CRUSH" (triturar) o hasta que el hielo se haya triturado bien. Servir.

Rinde 4 porciones de 8 onzas (227 gramos).

Garantía / Servicio al cliente

Garantía de reposición de Jenn-Air®, libre de problemas por 1 año
Jenn-Air respalda la alta calidad de sus licuadoras ofreciendo una garantía de reposición, libre de problemas, por 1 año. Si su licuadora llegara a fallar durante el año siguiente a la fecha de compra, y si al inspeccionarla Jenn-Air descubriera que la licuadora es defectuosa, le será reemplazada sin cargo. Jenn-Air hará los arreglos necesarios para que usted pueda devolverla libre de cargo. Jenn-Air también hará los arreglos necesarios para que usted reciba, en la puerta de su casa y libre de cargo, una licuadora de reposición que sea idéntica o comparable.

LAS GARANTÍAS EXPRESADAS ANTERIORMENTE SON EXCLUSIVAS, Y JENN-AIR NO OFRECE, NI AUTORIZA QUE SE OFREZCA CON RESPECTO A ESTE PRODUCTO, NINGUNA OTRA GARANTÍA, EXPLÍCITA O IMPLÍCITA, INCLUYENDO PERO NO LIMITÁNDOSE A CUALQUIER GARANTÍA DE COMERCIABILIDAD O ARREGLO PARA UN PROPÓSITO O USO PARTICULAR.

Lo que no cubre esta garantía

1. Situaciones y daños resultantes de cualquiera de las siguientes eventualidades:
   - **a**. Cualquier reparación, desmontaje, modificación, alteración o ajuste que no haya sido autorizado por Jenn-Air.
   - **b**. Mal uso, abuso, accidentes, uso irrazonable, negligencia o incumplimiento de las instrucciones de Jenn-Air.
   - **c**. Corriente eléctrica incorrecta, voltaje o suministro diferentes a los que se indican en el producto.
   - **d**. Programación incorrecta de cualquiera de los controles.
2. La garantía se anula si los números de serie originales han sido retirados, alterados o no son fácilmente legibles.
3. Productos comprados para uso comercial o industrial.
4. Los daños consecuentes o incidentales sufridos por cualquier persona como resultado del incumplimiento de esta garantía. En algunos estados no se permite la exclusión o limitación de daños consecuentes o incidentales, por lo tanto la limitación o la exclusión anterior puede no aplicarse en su caso.

Para ponerse en contacto con el departamento de servicio al cliente

1. Llame al departamento de servicio al cliente de Jenn-Air al 1-866-982-3313 en los EE.UU. o al 1-800-688-2002 en Canadá. Ellos podrán ayudarlo a localizar el problema que tiene su producto. Los clientes de los EE.UU. que usen TTY para personas sordas o que tengan problemas de audición o habla, deben llamar al 1-800-688-2080.
2. Escriba a Jenn-Air, Attn. CAIR® Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370. Cuando llame o escriba acerca de un problema de servicio, por favor incluya la siguiente información:
   a. Su nombre, dirección y número telefónico;
   b. Número de modelo y número de serie de la licuadora;
   c. Una descripción clara del problema que está experimentando;
   d. Comprobante de compra (recibo de compra).
3. Las guías del usuario se encuentran disponibles en la dirección www.jennair.com.

Repuestos

Para pedir repuestos nuevos para la licuadora, incluyendo cordones eléctricos, tapas para el vaso, tapones para la tapa del vaso, vasos, bases con hélice, juntas de goma para el vaso y anillos base, debe llamar al 1-866-982-3313 en los EE.UU. o a 1-800-688-2002 en Canadá.

WWW.JENNAIR.COM