

FARBERWARE®

SINGLE SERVE BLENDER

Model Number: TSK-9348R

UPC: 636946356040

Customer Assistance

1-855-451-2897 (US)



Please consider the option to recycle the packaging material.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- **Read all instructions before use.**
- **WARNING** - to protect against electric shock, fire and personal injury:
 - do not immerse cord or plug in water or other liquid;
 - do not immerse the appliance or any electrical components in water or any other liquids;
 - always switch off and unplug the appliance before cleaning.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from wall outlet when the appliance is not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning. Allow to cool before handling, putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injuries to persons.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Call our toll-free customer assistance number for information on examination, repair, or adjustment.
- Do not use outdoors or in a damp area.
- Do not place the appliance close to the edge of the countertop.
- Do not let power cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas, electric burner or in a heated oven.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts involving a risk of electric shock.
- To turn off and disconnect, remove the used cup and then remove the plug from wall outlet.
- Never leave the appliance unattended during operation.
- Avoid any contact with blades or moving parts. Blades are sharp. Handle carefully. A scraper may be used but must be used only when the appliance is not running.
- To reduce the risk of injury, never place blade unit on motor unit without a cup or a cup not properly attached.
- The cup and blade unit must be properly tightened and placed correctly before operating the appliance.
- Always operate the appliance with cup and blade unit firmly sealed.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

IMPORTANT SAFEGUARDS

- Do not blend hot liquids in the cups. Allow any hot liquids to cool to a lukewarm temperature before pouring them into the cups.
- Do not use the appliance to blend ice only.
- Do not attempt to defeat the interlock mechanism.

ADDITIONAL SAFEGUARDS

This appliance is for **HOUSEHOLD USE ONLY**.

DO NOT OPERATE THIS APPLIANCE, IF THE POWER CORD SHOWS DAMAGE OR IF APPLIANCE WORKS INTERMITTENTLY OR STOPS WORKING ENTIRELY.

- A short power-supply cord is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- If long detachable power-supply cord or extension is used:
 - The marked electrical rating of the cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
 - If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding 3-wire cord; and
 - The longer cord should be arranged so that it does not drape over the countertop or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

GROUNDING INSTRUCTIONS

- This appliance must be grounded while in use. Do not remove or ignore the grounding pin during use.

CAUTION:

- To ensure continued protection against risk of electric shock, connect to properly grounded outlets only.

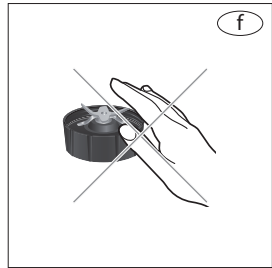
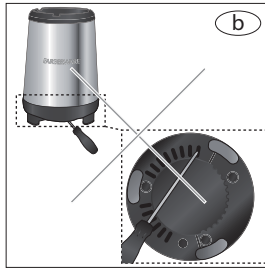
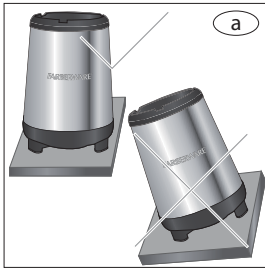
SAVE THESE INSTRUCTIONS!

PARTS

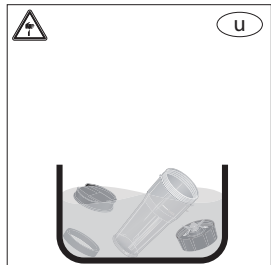
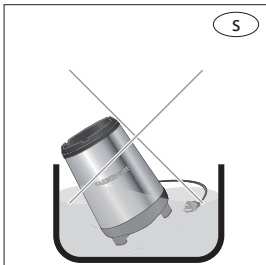


1. Large cup x 2
2. Emulsifying blade unit with seal
3. Interlock mechanism
4. Motor unit
5. Power cord with plug and cord strap
6. Rubber feet
7. Small cup x 2
8. Drinking rim x 2
9. Travel lid with quick seal x 2
10. Replacement seal ring for emulsifying blade unit

ILLUSTRATIONS



ILLUSTRATIONS



OPERATION

Before first use

- Remove all packaging materials, labels and/or stickers from your appliance.
- Check package contents for completeness and damage. Do not operate the appliance if package content is incomplete or appears damaged. Return it immediately to Wal-Mart.

Danger of suffocation!

- Packaging materials are not toys. Always keep plastic bags, foils and Styrofoam parts away from babies and children. Packaging material could block nose and mouth and prevent breathing.
- Clean your appliance thoroughly before using for the first time (↳ Cleaning and Maintenance).

Using the appliance

- The appliance is for blending of cooked or raw vegetables, fruits and to grind dry ingredients (chia seeds, flax seeds, etc). Do not use it to chop hard foods, such as nuts or frozen foods. Do not use if for hot liquids or foods. Pay attention to the markings on the cups for maximum quantities. Do not use the cups in a microwave.

NOTE:

- The appliance has a rated power of 240W. Before plugging it into the wall outlet, ensure that the electrical circuit is not overloaded with other appliances. This appliance should always be operated on a separate 120V ~ 60Hz wall outlet.
- Make sure no accessories are placed in the motor unit **(4)** before connecting it to a wall outlet.
- The following instructions are based on using the large cup **(1)** and emulsifying blade unit **(2)**. The appliance is operated in the same way for all cups.

OPERATION

Accessory	Capacity (max.)	Usage
Large cup (1)	13.5oz	use with emulsifying blade unit (2) only to blend ingredients (cold)
Small cup (7)	6oz	use with emulsifying blade unit (2) to grind dry ingredients (chia seeds, flax seeds, etc)
Emulsifying blade unit (2)	-	use with large cup (1) and small cup (7); suitable for blending, chopping and pureeing ingredients; add adequate liquid for better blending performance

- Place the motor unit (4) on a clean, flat and stable surface. Ensure the rubber feet (6) are firmly attached to the surface (ill. (a)).

CAUTION:

- Only use accessories recommended by the manufacturer. Do not place any other ingredients in the appliance.
- Do not cover or insert any objects into the vents (ill. (b)).
- Never place the emulsifying blade unit (2) in the motor unit (4) without a cup securely attached (fig. (c)).
- Combine desired ingredients in the cup (fig. (d)). Do not exceed the **MAX** fill line (fig. (e)). When using ice, place it in the cup before adding other ingredients.

NOTE:

- Peel or core any fruits or vegetables and cut them into small chunks. Cut solid food into small cubes not larger than ½ inch.

CAUTION:

- Do not overfill the appliance to avoid spilling (fig. (e)). The **MAX** fill line on the cup indicates that the food and liquids in the cup cannot exceed the maximum level.
- Do not use the appliance without placing food in the cup.
- Fill liquid at least over blade level.
- The blades on the blade unit are very sharp. Always handle blade unit with care. Do not touch blades; this may cause injuries (ill. (f)).
- Place the blade unit on the cup and secure it by turning it clockwise (ill. (g)). Ensure a tight and secure fit (ill. (h)). Always ensure the seal in the blade unit is present and undamaged.
- Turn the assembled cup and blade unit upside down (ill. (i)).

OPERATION

- Insert the plug **(5)** into a wall outlet (ill. **(j)**).
- Place the assembled cup and blade unit in the motor unit **(4)**. Ensure the taps on the cup are aligned with the notches on the motor unit **(4)** (ill. **(k)**).
- Push down on the assembled cup and blade unit and turn clockwise until the interlock mechanism is engaged and the appliance is switched on (ill. **(l)**).

NOTE:

- To ensure even blending, remove the assembled cup and blade unit after a few seconds and give it a shake to mix the ingredients.
 - Do not operate the appliance continuously for more than 1 minute when using the large cup. Do not operate the appliance continuously for more than 15 seconds when using the small cup. Allow the appliance at least 1 minute to cool down between operation cycles. Operate the appliance for a maximum of 3 consecutive times, then allow the appliance to cool down for at least 10 minutes before the next use. Do not exceed the maximum operation times.
 - The appliance has a protection from overheating which automatically turns the appliance off when the rated power is exceeded due to heavy load, when the blades are prevented from turning or after too many operation cycles. If this happens, remove the cup and unplug the appliance from the wall outlet. Restart after the unit is cool down.
-
- Once the ingredients have reached the desired consistency, turn the assembled cup and blade unit counterclockwise to switch the appliance off (ill. **(m)**).
 - If necessary, remove assembled cup and blade unit from motor unit **(4)** and shake ingredients in cup to re-distribute.
 - Remove the assembled cup and blade unit from the motor unit **(4)** by lifting it upwards. Place it on a clean, flat and stable surface with the blade unit on top (ill. **(n)**).
 - Disconnect the plug **(5)** from the wall outlet (ill. **(o)**).
 - Carefully unscrew the blade unit from the cup by turning it counterclockwise (ill. **(p)**).
 - Pour the blended ingredients into a suitable container. Alternatively, the cup can be used as a drinking cup by placing either the travel lid **(9)** or the drinking rim **(8)** on the cup. Place the chosen accessory on the cup (ill. **(q)**). Open and close the quick seal of the travel lid **(9)**, push it up to open or down to close (ill. **(r)**).

NOTE:

- When storing food in the cup ensure the travel lid **(9)** is sealed tight and the quick seal is closed securely. Place the cup upright to avoid spilling.

RECIPES

Spicy Jalepeno Salsa

½	jalepeno pepper; seeds removed
1	fresh tomato; core removed and cut into 4 pieces
1 clove	garlic
½	small onion
2 tbsp	lime juice
1 tsp	salt
⅛ tsp	pepper
¼ cup	extra virgin olive oil

Combine all ingredients in the tall blending cup **(1)**. Align cup tabs with base, press down and twist to begin blending. If necessary, remove cup and shake ingredients in cup to re-distribute. Turn cup counterclockwise to stop when desired consistency is reached.

Salsa

¼	medium onion
½	jalapeno pepper (increase or decrease to taste)
⅛	bell pepper (seeds removed)
2	Roma tomatoes
½	peeled clove of garlic (increase or decrease to taste)
1 tbsp	fresh cilantro (stems removed)
1 tbsp	lemon juice
½ tsp	lemon zest
¼ tsp	salt

RECIPES

Cut onion into quarters and distribute evenly in tall blending cup (1). Cut ½ jalapeno pepper in quarters and distribute evenly in the cup. Cut bell pepper into quarters and distribute evenly in the cup. Cut tomatoes in chunks. Add tomatoes and distribute evenly in the cup. Add garlic, cilantro, lemon juice, lemon zest, and salt. Do not exceed the **MAX** fill line. Align cup tabs with base, press down and twist to begin blending. If necessary, remove cup and shake ingredients in cup to re-distribute. Turn cup counterclockwise to stop when desired consistency is reached.

Traditional Basil Pesto

1 cup	packed basil leaves
1 clove	garlic
2 tbsp	pine nuts
⅓ cup	parmesan cheese
⅓ cup	extra virgin olive oil

Combine all ingredients in the tall blending cup (1). Align cup tabs with base, press down and twist to begin blending. If necessary, remove cup and shake ingredients in cup to re-distribute. Turn cup counterclockwise to stop when desired consistency is reached.

Hint: Replace basil with one cup of sun dried tomatoes to make a delicious tomato pesto!

Fast and Easy Bean Dip

1½ cups	into canned or dry cooked beans
3 tbsp	mayonnaise or salad dressing
1 clove	garlic; finely chopped
	Salt and pepper to taste

Combine all ingredients in the tall blending cup (1). Do not exceed the **MAX** fill line. Align cup tabs with base, press down and twist to begin blending. If necessary, remove cup and shake ingredients in cup to re-distribute. Add water to thin dip, if needed. Turn cup counterclockwise to stop when desired consistency is reached.

Hint: Add chili or cayenne pepper for an extra kick!

RECIPES

Pimiento Cheese

1 cup	medium sharp cheddar cheese, shredded
½ cup	mayonnaise
1 tbsp	sliced pimientos, drained
½ tsp	salt
½ tsp	black pepper

Combine all ingredients in the tall blending cup **(1)**. Align cup tabs with base, press down and twist to begin blending. If necessary, remove cup and shake ingredients in cup to re-distribute. Turn cup counterclockwise to stop when desired consistency is reached. Refrigerate. Spread on crackers and top with a pimiento.

Guacamole

1	avocado
¼ cup	onion
½ clove	garlic, peeled
1 tbsp	fresh cilantro (remove stems)
1 tbsp	lemon juice
½ tsp	salt

Cut avocado in half and remove the seed. Using a spoon, scoop the avocado out of the shell and place in the tall blending cup **(1)**. Do not discard the seed. Combine remaining ingredients in the tall blending cup. Do not exceed the **MAX** fill line. Align cup tabs with base, press down and twist to begin blending. If necessary, remove cup and shake ingredients in cup to re-distribute. Turn cup counterclockwise to stop when desired consistency is reached. Remove to small serving bowl. Place avocado seed in the guacamole. The seed will help to keep the guacamole fresh.

RECIPES

Caesar Dressing

½ cup	mayonnaise
½ tbsp	lemon juice
½ tsp	worcestershire sauce
½ clove	garlic
¼ cup	parmesan cheese
½ tbsp	milk or cream
	Salt and pepper to taste

Combine all ingredients in the tall blending cup **(1)**. Align cup tabs with base, press down and twist to begin blending. If necessary, remove cup and shake ingredients in cup to re-distribute. Turn cup counterclockwise to stop when desired consistency is reached.

Home-Made Marinara Sauce

12 oz	can tomato purée
2 tbsp	water
1 clove	garlic
2 tbsp	shredded parmesan cheese
1 tsp	salt
2 tbsp	extra virgin olive oil
	Salt, pepper, Italian seasoning to taste

Combine all ingredients in the tall blending cup **(1)**. Align cup tabs with base, press down and twist to begin blending. If necessary, remove cup and shake ingredients in cup to re-distribute. Turn cup counterclockwise to stop when desired consistency is reached.

RECIPES

Creamy Alfredo Sauce

½ cup	cream cheese
1 cup	milk
3 tbsp	grated parmesan cheese
1 clove	garlic
1 tbsp	pepper
½ tsp	salt
½ cup	fresh parsley

Combine all ingredients in the tall blending cup **(1)**. Align cup tabs with base, press down and twist to begin blending. If necessary, remove cup and shake ingredients in cup to re-distribute. Turn cup counterclockwise to stop when desired consistency is reached. Place contents into a microwavable bowl and heat to desired temperature. Stir and serve over hot pasta.

Quick Scrambled Eggs

2	eggs
	A splash of low-fat milk
	Salt and Pepper
1 tsp	butter
	Additions (your choice)

Combine eggs, milk, salt and pepper in the tall blending cup **(1)**. Align cup tabs with base, press down and twist to begin blending. Turn cup counterclockwise to stop when eggs are frothy. After foam settles, pour eggs into a hot buttered frying pan. You can add cheese, tomatoes, red onions, green onions, spinach, ham, cooked sausage, chillies, bell peppers to taste. Cook over medium heat. As eggs begin to set, stir constantly until eggs are not runny and cooked to the desired consistency. Serve immediately.

Hint: Wrap 2 cooked eggs in a tortilla for a scrumptious breakfast burrito!

RECIPES

Creamy Egg-Nog

2	egg yolks
¼ cup	sugar
¼ tsp	salt
¼ tsp	vanilla
1¼ cups	milk
	Add a sprinkle of nutmeg

Combine all ingredients in the tall blending cup (1). Do not exceed the **MAX** fill line. Align cup tabs with base, press down and twist to begin blending. Turn cup counterclockwise to stop when desired consistency is reached. Serve at desired temperature.

Pasta with Tomato Pesto and Grilled/Baked Chicken

½ cup	pasta (any shape), cooked al dente
1 cup	tomato pesto
1	grilled or baked chicken breast, cut into strips
2 tbsp	toasted pine nuts
4	basil leaves, torn
	Grated parmesan cheese

While still warm, toss drained pasta with pesto until well coated. Add the chicken strips and pine nuts and toss gently. Top with torn basil leaves and grated fresh parmesan cheese. Serves 2.

RECIPES

Cream of Asparagus Soup

1 cup	asparagus heads
1 clove	garlic
2 tbsp	chopped onions
½ cup	chicken or vegetable stock
3 tbsp	milk (or cream)
	Salt and pepper to taste

Add asparagus, garlic, onion and chicken stock to a microwavable bowl and heat until asparagus is soft. Combine all ingredients in the tall blending cup **(1)**. Do not exceed the **MAX** fill line. Align cup tabs with base, press down and twist to begin blending. If necessary, remove cup and shake ingredients in cup to re-distribute. Turn cup counterclockwise to stop when desired consistency is reached.

Cream of Spinach Soup

1 tsp	butter
½ cup	onion (chopped)
¾ cup	chopped spinach, frozen (thawed to room temperature)
¼ tsp	salt
¼ tsp	black pepper
1 cup	chicken broth
½ cup	half-and-half

In a saucepan, sauté onion in butter. Reduce heat to medium and add spinach until evenly cooked. Add salt, pepper and chicken broth. Bring to boil stirring frequently. Reduce heat and simmer 5 minutes. Place in refrigerator and allow to cool. Before serving, add cooled mixture to tall blending cup **(1)**. Do not exceed the **MAX** fill line. Align cup tabs with base, press down and twist to begin blending. If necessary, remove cup and shake ingredients in cup to re-distribute. Turn cup counterclockwise to stop when desired consistency is reached. Return soup to saucepan and add half-and-half. Heat on low to medium heat, stirring until mixture is evenly heated for serving.

RECIPES

Chicken Salad

1½ cup	boneless/skinless chicken breast
¼ cup	onion
1 tsp	salt
1 tsp	black pepper
½ cup	mayonnaise
½ tsp	paprika
¼ cup	chopped green onions
2 tbsp	chopped walnuts (optional)

Chicken: Place chicken and onion into a saucepot. Add enough water to cover the chicken. Bring water to a gentle boil. Boil chicken until thoroughly cooked. Remove chicken and onion. Refrigerate until cool.

Dressing: Place cooked onion, mayonnaise, paprika, salt and pepper into tall blending cup (1). Align cup tabs with base, press down and twist to begin blending. Turn cup counterclockwise to stop after 2 to 3 seconds, or until ingredients are mixed well. Use a spatula to remove dressing from tall blending cup (1) and place in a mixing bowl. **Chicken salad:** Cut chicken into 1-inch pieces. Add chopped green onions and chopped walnuts. Mix ingredients until evenly distributed. Combine with dressing. If necessary, mix in additional mayonnaise to reach desired consistency.

Chocolate-Banana Milkshake

1 scoop	vanilla ice cream
1	banana
½ cup	chocolate milk

Combine all ingredients in the tall blending cup (1). Do not exceed the **MAX** fill line. Align cup tabs with base, press down and twist to begin blending. If necessary, remove cup and shake ingredients in cup to re-distribute. Turn cup counterclockwise to stop when desired consistency is reached.

Hint: Add chocolate syrup to make your milkshake even richer!

RECIPES

Banana-Berry Smoothie

1	banana
½ cup	blueberries
⅛ tsp	vanilla
½ cup	yoghurt
½ cup	previously finely crushed ice
	Splash of orange juice or milk

Combine all ingredients in the tall blending cup **(1)**. Do not exceed the **MAX** fill line. Align cup tabs with base, press down and twist to begin blending. If necessary, remove cup and shake ingredients in cup to re-distribute. Turn cup counterclockwise to stop when desired consistency is reached.

Pineapple Juice

⅓	of a pineapple
	Any fruit juice of your choice, or milk

Combine all ingredients in the tall blending cup. **(1)** Do not exceed the **MAX** fill line. Align cup tabs with base, press down and twist to begin blending. If necessary, remove cup and shake ingredients in cup to re-distribute. Turn cup counterclockwise to stop when desired consistency is reached.

Strawberry-Banana-Mango Smoothie

1	banana
½ cup	sliced mango
3-4	strawberries
1	banana
1 tbsp	of orange juice
½ cup	yoghurt
½ cup	previously finely crushed ice

HINTS AND TIPS

- Always allow frozen food to defrost. Frozen food is hard and can damage the appliance.
- Add liquids into the cup before adding solid food when using emulsifying blade unit to ensure an even blend.
- Cut foods into smaller pieces to allow a quicker blending process.
- For best results, cut solid food into approximately ½ inch (1.3cm) cubes.
- Operate the appliance for only as long as needed to reach the desired consistency.
- Do not operate the appliance continuously for more than 1 minute when using the large cup. Do not operate the appliance continuously for more than 15 seconds when using the small cup. Allow the appliance at least 1 minute to cool down between operation cycles. Operate the appliance for a maximum of 3 consecutive times, then allow the appliance to cool down for at least 10 minutes before the next use. Do not exceed the maximum operation times.
- Do not exceed the maximum levels indicated on the cups.
- Do not use for hot liquids or foods.
- It is recommended to clean all accessories used after each operation.
- To remove stains from the cups, fill with hot water and add baking soda or mild cleaning agent. For stubborn stains, leave to soak overnight.
- It is recommended to use the travel lid (9) when storing food in the cup or for easy consumption of a prepared smoothie.
- An additional seal ring is provided with the appliance. Replace any broken seal to avoid liquid leakage. Liquid may enter the appliance housing, damage the appliance and/or cause the appliance to malfunction. **Risk of electric shock!**

CLEANING AND MAINTENANCE

Proper maintenance will ensure many years of service from your appliance. Clean the appliance after every use. The appliance contains no user serviceable parts and requires little maintenance. Leave any servicing or repairs to qualified personnel.

CAUTION:

- Disconnect the plug (5) from the wall outlet before cleaning. Allow all parts of the appliance to cool down completely.

CLEANING AND MAINTENANCE

NOTE:

- Do not immerse the power cord with plug **(5)** and / or motor unit **(4)** into water or any other liquid (ill. **(s)**). Do not use abrasive cleaners, steel wool or scouring pads (ill. **(t)**). Dry all parts thoroughly after cleaning, before using or storing the appliance. Ensure that no water enters the appliance housing.
 - The blades are very sharp. Clean carefully. Danger of injuries!
 - Be careful not to damage or lose the seal.
-
- All parts, apart from power cord with plug **(5)** and motor unit **(4)**, can be fully immersed in water and are dishwasher safe (ill. **(u)**).
 - Clean the motor unit **(4)** with a slightly damp, soft cloth.
 - Clean the interlock mechanism **(3)** using a small brush.

CAUTION:

- Any food residue left in the interlock mechanism **(3)** could cause the appliance to malfunction or cause it to operate without being assembled correctly.

NOTE:

- Always clean all parts that have come into contact with food in soapy water immediately after use and before storage.
- Dry all parts and surfaces thoroughly before use. Make sure that all parts and surfaces are completely dry before connecting the appliance to a wall outlet.
- Remove the seal ring from the emulsifying blade unit **(2)** and replace it with a new one in case the seal ring is damaged. Never use the emulsifying blade unit **(2)** without a seal ring.

Storage

- Before storage, always make sure the appliance is completely cool, clean and dry.
- It is recommended to store the appliance in a dry place.
- Never wrap the power cord **(5)** around the motor unit **(4)**. Always use the supplied cord strap **(5)**.
- Store the appliance on a stable shelf or in a cupboard, preferably in its original packaging. To avoid accidents, ensure that both the appliance and its power cord **(5)** are beyond reach of children or pets.

TROUBLESHOOTING

Problem	Cause	Solution
The appliance is not working	Appliance is not plugged in	Insert the power cord with plug into the wall outlet.
	Wall outlet is not energized	Check fuses and circuit breaker
	Appliance not assembled correctly	Ensure the taps and notches are aligned and the interlock mechanism engaged
	Appliance is overloaded	Unplug the appliance and allow it to cool down for at least 15 minutes, restart cycle.
Motor rotates very slowly or does not rotate	Too much food in the cup	Remove some food and restart
	Consistency is too thick	Add some liquid and restart
	Motor is overloaded	Unplug the appliance and allow it to cool down for at least 15 minutes, restart cycle.
Food not fully chopped	Food parts too large	Remove food and dice to smaller pieces
	Too much food in the cup	Remove some food, shake ingredients in cup to re-distribute and retry.
	Food is too hard	Reduce amount of food
Liquid leakage	Cup and blade unit not fully tight	Secure the parts carefully
	Missing seal ring	Place the required seal ring
	Damaged seal ring	Replace the seal ring
	Too much liquid or food in the cup	Remove some food or liquid and retry

If additional assistance is needed, please contact our Customer Assistance at 1-855-451-2897 (US).

TECHNICAL DATA

Rated voltage: 120V ~ 60Hz Rated input power: 240W
Capacity: large cup: max. 13.5oz / small cup: max. 6oz

CUSTOMER ASSISTANCE

If you have a claim under this warranty, please call our Customer Assistance Number. For faster service, please have the model number and product name ready for the operator to assist you. This number can be found on the bottom of your appliance and on the front page of this manual.

Model Number: _____ Product Name: _____

Customer Assistance Number 1-855-451-2897 (US)

Keep these numbers for future reference!

Two-year limited warranty

What does your warranty cover?

- Any defect in material or workmanship.

For how long after the original purchase?

- Two years.

What will we do?

- Provide you with a new one.
- For those items still under warranty but no longer available, WAL-MART reserves the right to replace with a similar FARBERWARE branded product of equal or greater value.

How do you make a warranty claim?

- Save your receipt.
- Properly pack your unit. We recommend using the original carton and packing materials.
- Return the product to your nearest WAL-MART store or call Customer Assistance at 1-855-451-2897 (US).

What does your warranty not cover?

- Parts subject to wear, including, without limitation, glass parts, glass containers, cutter/strainer, blades, seals, gaskets, clutches, motor brushes, and/or agitators, etc.
- Commercial use or any other use not found in printed directions.
- Damage from misuse, abuse, or neglect, including failure to clean product regularly in accordance with manufacturer's instructions.

How does state law relate to this warranty?

- This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state or province to province.
- This warranty is in lieu of any other warranty or condition, whether express or implied, written or oral, including, without limitation, any statutory warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose.
- WAL-MART, FARBERWARE and the product manufacturer expressly disclaim all responsibility for special, incidental, and consequential damages or losses caused by use of this appliance. Any liability is expressly limited to an amount equal to the purchase price paid whether a claim, however instituted, is based on contract, indemnity, warranty, tort (including negligence), strict liability, or otherwise. Some states or provinces do not allow this exclusion or limitation of incidental or consequential losses, so the foregoing disclaimer may not apply to you.

What if you encounter a problem with this product while using it outside the country of purchase?

- The warranty is valid only in the country of purchase and if you follow the warranty claim procedure as noted.

FARBERWARE[®]

© 2016 Farberware Licensing Company, LLC. All Rights Reserved. Copyrights and Trademarks of Farberware Licensing Company, LLC, including FARBERWARE[®], are used under license from Farberware Licensing Company, LLC.

FARBERWARE®

LICUADORA INDIVIDUAL

Número de modelo: TSK-9348R

UPC: 636946356040

Atención al cliente

1-855-451-2897 (EE.UU.)



Por favor, considere la opción de reciclar el material de embalaje.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

- **Lea todas las instrucciones antes de usar.**
- ADVERTENCIA - para proteger contra descargas eléctricas, incendios y lesiones personales:
 - no sumerja el cable o el enchufe en agua u otros líquidos;
 - no sumerja el aparato o los componentes eléctricos en agua o en cualquier otro líquido;
 - siempre apague y desenchufe el aparato antes de limpiarlo.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños y se debe tener cuidado al utilizarlo cerca de niños.
- Desenchufe del tomacorriente cuando el aparato no esté en uso, antes de instalar o quitar piezas y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de instalar o quitar piezas, y antes de limpiar el aparato.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede ocasionar incendios, descargas eléctricas o lesiones a las personas.
- No utilice ningún aparato con cable o enchufe dañado, después de un mal funcionamiento, o si ha sufrido algún tipo de daño. Llame a nuestro número de atención al cliente gratuito para obtener información sobre su revisión, reparación o ajuste.
- No utilice en exteriores o en un lugar húmedo.
- No coloque el aparato cerca del borde de la encimera.
- No permita que el cable eléctrico cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes.
- No lo coloque en o cerca de gas caliente, un calentador eléctrico o un horno caliente.
- No utilice el aparato para usos distintos de aquellos a los que esté destinado.
- No limpie con estropajos de metal. Las piezas metálicas podrían desprenderse de la almohadilla y tocar las partes eléctricas implicando un riesgo de descarga eléctrica.

!GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

- Para apagar y desconectar, retire el vaso usado y luego desconecte el enchufe del tomacorriente.
- No deje nunca el aparato desatendido durante la operación.
- Evite el contacto con las cuchillas o piezas en movimiento. Las cuchillas tienen mucho filo. Manipule con cuidado. Se puede utilizar un raspador, pero sólo debe ser utilizado cuando el aparato no está en funcionamiento.
- Para reducir el riesgo de lesiones, nunca ponga la unidad de la cuchilla en la unidad de motor sin el vaso o sin haberlo colocado debidamente.
- El vaso y la unidad de la cuchilla deben estar correctamente ajustadas y en su lugar antes de operar el aparato.
- Opere siempre el aparato con la unidad del vaso y de la cuchilla selladas firmemente.
- No mezcle líquidos calientes en el vaso. Permita que los líquidos calientes se enfríen a una temperatura tibia antes de verterlos en los vasos.
- No use nunca el aparato para mezclar el hielo solamente.
- No intente anular el mecanismo de bloqueo.

**!GUARDE ESTAS
INSTRUCCIONES!**

MEDIDAS DE SEGURIDAD ADICIONALES

Este producto está destinado **EXCLUSIVAMENTE A UN USO DOMÉSTICO**.

NO UTILICE ESTE APARATO SI EL CABLE DE ALIMENTACIÓN PRESENTA DAÑOS O SI EL APARATO FUNCIONA DE MANERA INTERMITENTE O DEJA DE FUNCIONAR COMPLETAMENTE.

- Se incluye un cable de alimentación eléctrica corto para reducir el riesgo de lesión resultante de enredarse en o tropezar con un cable largo.
- Hay disponibles extensiones más largas que pueden ser utilizadas con el cuidado correspondiente.
- Si se utiliza un cable de alimentación eléctrica largo o una extensión:
 - La potencia nominal indicada del cable o de la extensión debe ser al menos igual a la del aparato.
 - Si el aparato es del tipo con conexión a tierra, la extensión debe ser un cable de 3 conductores; y
 - El cable más largo debe ser colocado de modo que no pase sobre el borde de la encimera o la mesa donde pueda ser jalado por los niños o donde se pueda tropezar sobre ellos sin intención.

INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA

- Este aparato debe ser conectado a tierra cuando se use. No quite o ignore el pin de conexión a tierra durante el uso.

PRECAUCIÓN:

- Para garantizar una protección continua contra el riesgo de descarga eléctrica, conecte a tomas eléctricas debidamente conectadas a tierra solamente.

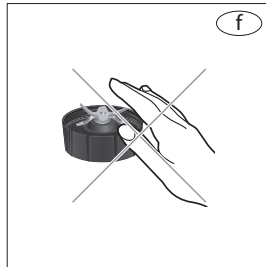
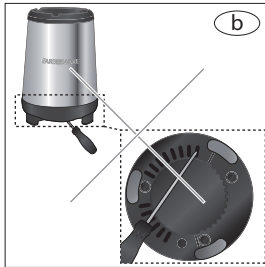
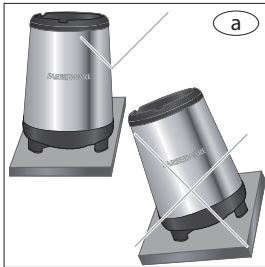
!GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

PARTES



1. Vaso grande x 2
2. Unidad de cuchillas con anillo de sellado
3. Mecanismo de bloqueo
4. Unidad de motor
5. Cable de alimentación con enchufe y cuerda de la correa
6. Patas de goma
7. Vaso pequeño x 2
8. Anillo para bebida x 2
9. Tapa resellable con anillo de sellado x 2
10. Anillo de sellado de recambio para unidad de cuchillas

ILUSTRACIONES



ILUSTRACIONES



FUNCIONAMIENTO

Antes del primer uso

- Retire todos los materiales de embalaje, etiquetas y/o calcomanías de su aparato.
- Compruebe que el contenido del paquete esté completo y que no haya daños. No utilice el aparato si el contenido del paquete incompleto o parece estar dañado. Lleve la unidad inmediatamente al Walmart.

FUNCIONAMIENTO

¡Peligro de asfixia!

- Los embalajes no son juguetes. Siempre mantenga las bolsas de plástico, láminas y piezas de espuma de poliestireno lejos de los bebés y los niños. El material de embalaje podría bloquear las vías respiratorias e impedir la respiración.
- Limpie el aparato a fondo antes de usarlo por primera vez (→ Limpieza y mantenimiento).

Uso del aparato

- El aparato sirve para cortar de verduras cocinadas o crudas, frutas y moler los ingredientes secos (semillas de chía, semillas de lino, etc). No lo utilice para picar alimentos duros, como nuez o alimentos congelados. No utilizar para líquidos calientes o alimentos. Preste la atención a las marcas en el vaso para cantidades máximas. No utilice el vaso en un microondas.

NOTA:

- El aparato cuenta con una potencia nominal de 240W. Antes de conectarlo a la toma de corriente, asegúrese de que el circuito eléctrico no esté sobrecargado con otros aparatos. Este electrodoméstico siempre debe ser utilizado en una toma de corriente 120V ~ 60Hz.
- Asegúrese de que no haya accesorios colocados en la unidad de motor **(4)** antes de conectarlo a una toma de corriente.
- Las siguientes instrucciones se basan en el uso del vaso grande **(1)** y la unidad de cuchilla en cruz **(2)**. El aparato es operado de la misma manera para todos los vasos.

Accesorios	Capacidad (max.)	Uso
Vaso grande (1)	13,5oz	utilice con unidad de cuchillas (2) sólo para mezclar ingredientes (frío)
Vaso pequeño (7)	6oz	utilice con unidad de cuchillas (2) para moler ingredientes secos (semillas de chía, semillas de lino, etc)
Unidad de cuchillas (2)	-	utilice con vaso grande (1) y vaso pequeño (7) ; apto para mezclar, cortar y batir ingredientes; añada líquido adecuado para una mejor mezcla.

- Coloque la unidad motriz **(4)** en una superficie limpia, plana y estable. Asegúrese de que las patas de goma **(6)** estén conectadas firmemente a la superficie (fig. **(a)**).

FUNCIONAMIENTO

PRECAUCIÓN:

- Utilice sólo los accesorios recomendados por el fabricante. No coloque ningún otro material en el aparato.
- No cubra ni inserte ningún objeto en la salida de aire (fig. (b)).
- Nunca coloque la unidad de cuchillas (2) en la unidad de motor (4) sin colocar un vaso de forma segura (fig. (c)).
- Combine los ingredientes deseados en el tazón (fig. (d)). No exceda la línea de llenado **MAX** (fig. (e)). Cuando use hielo, coloquelo en el vaso antes de agregar otros ingredientes.

NOTA:







- Pele o quite el corazón de cualquier fruta o verdura y córtelas en pequeños pedazos. Corte los alimentos sólidos en cubos pequeños no más grandes que un cubo de media pulgada.

PRECAUCIÓN:

- No llene demasiado el aparato para evitar que se derrame (fig. (e)). La línea de llenado **MAX** en el tazón indica el nivel máximo para líquidos y alimentos sólidos.
- No utilice el aparato sin colocar alimentos en el tazón.
- Llene líquido al menos más allá sobre el nivel de la cuchilla.
- Las cuchillas en la unidad de la cuchilla son muy afiladas. Siempre manipule la unidad de cuchilla con cuidado. No toque las cuchillas; esto puede causar heridas (fig. (f)).
- Coloque la unidad de cuchillas en el vaso y asegúrelo girándolo hacia la derecha (fig. (g)). Asegure un ajuste perfecto y seguro (fig. (h)). Asegúrese siempre de que el anillo de sellado de la unidad de cuchillas esté presente y en buen estado.
- Gire el vaso y la unidad de cuchillas ensamblados sobre su cabeza (fig. (i)).
- Conecte el enchufe (5) con una toma de corriente (fig. (j)).
- Coloque el vaso y la unidad de cuchilla ensamblados en la unidad de motor (4). Asegúrese de que las ranuras en el vaso, estén alineadas con las muescas de la unidad de motor (4) (fig. (k)).
- Empuje hacia abajo en la unidad de cuchillas ensamblada y el vaso y gire hacia la derecha hasta que el mecanismo de bloqueo se active y el aparato esté encendido (fig. (l)).

FUNCIONAMIENTO

NOTA:

- Para asegurar una mezcla uniforme, retire el vaso y la unidad de cuchilla ensamblados después de unos segundos y sacuda para mezclar los ingredientes.
 - No haga funcionar el aparato de forma continua durante más de 1 minuto cuando utilice el vaso grande. No opere el aparato continuamente por más de 15 segundos al usar el vaso pequeño. Dejar enfriar el aparato por lo menos 1 minuto entre ciclos de operación. Opere el aparato máximo de 3 veces consecutivas, después de las cuales hay que dejar que se enfríe durante al menos 10 minutos antes del siguiente uso. No exceda la cantidad máxima de operación.
 - El aparato tiene una protección contra sobrecalentamiento que apaga automáticamente el aparato cuando la potencia nominal se excede, debido a una carga pesada, cuando a las cuchillas se les impide girar o después de muchos ciclos de uso. Si esto ocurre, retire el vaso y desconecte el aparato de la toma de corriente. El recomenzar después de la unidad está fresco abajo.
-
- Una vez que los ingredientes han alcanzado la consistencia deseada, gire la unidad de cuchillas y vaso ensamblados hacia la izquierda para apagar el aparato (fig. ).
 - Si es necesario, retire el vaso y la unidad de cuchilla de la unidad de motor **(4)** y agite los ingredientes del tazón para redistribuir.
 - Retire la unidad de cuchillas ensamblada y el vaso de la unidad de motor **(4)** levantándolo hacia arriba. Colóquelo sobre una superficie limpia, plana y estable con la unidad de cuchillas en la parte superior (fig. ).
 - Desconecte el enchufe **(5)** de la toma de corriente (fig. ).
 - Desenrosque con cuidado la unidad de cuchilla del tazón girándola hacia la izquierda (fig. ).
 - Vierta los ingredientes mezclados en un recipiente adecuado. Alternativamente, se puede utilizar el vaso como vaso para beber colocando la tapa resellable **(9)** o la tapa de bebida **(8)** en el vaso. Coloque el accesorio seleccionado en el vaso (fig. ). Abra y cierre el anillo de sellado de la tapa resellable **(9)**, empujándola hacia arriba para abrir o hacia abajo para cerrar (fig. ).

NOTA:

- Al almacenar alimentos en el vaso asegúrese de que la tapa resellable **(9)** esté sellada y el anillo de sellado esté bien cerrada. Coloque el vaso en posición vertical para evitar derrames.

RECETAS

Salsa de jalapeño picante

½	pimientos de jalapeño; sin semillas
1	tomate fresco; sin corazón y cortado a cuartos
1 diente	de ajo
½	cebolla pequeña
2 cucharada soperas	zum de lima
1 cucharadilla	sal
⅛ cucharadilla	pimienta
¼ taza	aceite de oliva extra virgen

Combine todos los ingredientes en el recipiente profundo (1) para mezclar. Alinee las lengüetas del recipiente con la base; presione y gire el recipiente para comenzar a mezclar. Si es necesario, extraiga el recipiente y agítelo para redistribuir los ingredientes que contiene. Gire el recipiente en sentido antihorario para detenerlo cuando se alcance la consistencia deseada.

Salsa

¼	cebolla mediana
½	pimiento de jalapeño (aumentar o reducir a su gusto)
⅛	pimentón (sin semillas)
2	tomates de pera
½	diente de ajo pelado (aumentar o reducir a su gusto)
1 cucharada sopera	cilantro fresco (sin tallos)
1 cucharada sopera	jugo de limón
½ cucharadita	de ralladura de limón
¼ cucharadilla	de sal

RECETAS

Corte la cebolla en cuatro partes y distribúyala uniformemente en el recipiente profundo **(1)** para mezclar. Corte $\frac{1}{2}$ pimiento jalapeño en cuatro partes y distribúyalo uniformemente en el recipiente. Corte el ají dulce en cuatro partes y distribúyalo uniformemente en el recipiente. Corte los tomates en trozos. Agregue los tomates y distribúyalos uniformemente en el recipiente. Agregue el ajo, el cilantro, el jugo de limón, la ralladura de limón y la sal. No exceda la línea de llenado máxima (**MAX**). Alinee las lengüetas del recipiente con la base; presione y gire el recipiente para comenzar a mezclar. Si es necesario, extraiga el recipiente y agítelo para redistribuir los ingredientes que contiene. Gire el recipiente en sentido antihorario para detenerlo cuando se alcance la consistencia deseada.

Pesto tradicional de albahaca

1 taza	de hojas de albahaca envasadas
1 diente	de ajo
2 cucharada soperas	piñones
$\frac{1}{3}$ taza	queso parmesano
$\frac{1}{3}$ taza	aceite de oliva extra virgen

Combine todos los ingredientes dentro de la taza de mezclador grande **(1)**. Gire la taza sobre la base, presiónela y aplique pulsos hasta alcanzar la consistencia deseada.

CONSEJO: ¡Añada una taza de tomates deshidratados para conseguir un delicioso pesto al tomate!

Salsa de frijoles rápida y fácil

$1\frac{1}{2}$ tazas	frijoles pintos en lata o cocidos
3 cucharada soperas	mayonesa o aliño de ensalada
1 diente	de ajo; picado fino
	Sal y pimienta a su gusto

Combine todos los ingredientes dentro de la taza de mezclador grande **(1)**. Gire la taza sobre la base, presiónela y aplique pulsos hasta alcanzar la consistencia deseada.

CONSEJO: ¡Añada chile o pimienta de cayena para un toque picante extra!

RECETAS

Queso pimiento

1 taza	de queso Cheddar mediano fuerte, cortado en tiras
½ taza	mayonesa
1 cucharada sopera	de pimientos cortados en rebanadas, escurridos
½ cucharadilla	sal
½ cucharadilla	pimienta negra

Combine todos los ingredientes en el recipiente profundo para mezclar **(1)**. Alinee las lengüetas del recipiente con la base; presione y gire el recipiente para comenzar a mezclar. Si es necesario, extraiga el recipiente y agítelo para redistribuir los ingredientes que contiene. Gire el recipiente en sentido antihorario para detenerlo cuando se alcance la consistencia deseada.

Déjelo reposar en la heladera. Desparrame el contenido en galletas y cubra estas con un pimiento.

Guacamole

1	aguacate
¼ taza	cebolla
½ diente	de ajo, pelado
1 cucharada sopera	cilantro fresco (sin tallos)
1 cucharada sopera	jugo de limón
½ cucharadilla	sal

Corte el aguacate por la mitad y extráigale las semillas. Con una cuchara, separe la carne del aguacate de su cáscara y colóquela en el recipiente profundo **(1)** para mezclar. No tire la semilla. Combine los ingredientes restantes en el recipiente profundo para mezclar. No exceda la línea dellinado máxima **(MAX)**. Alinee las lengüetas del recipiente con la base; presione y gire el recipiente para comenzar a mezclar. Si es necesario, extraiga el recipiente y agítelo para redistribuir los ingredientes que contiene. Gire el recipiente en sentido antihorario para detenerlo cuando se alcance la consistencia deseada.

RECETAS

Transfiera el contenido a un pequeño bol para servir. Coloque la semilla del aguacate en el guacamole. La semilla ayudará a conservar el guacamole fresco.

Aderezo César

½ taza	mayonesa
½ cucharada sopera	jugo de limón
½ cucharadilla	salsa inglesa
½ diente	de ajo
¼ taza	queso parmesano
½ cucharada sopera	leche o crema
	Sal y pimienta a su gusto

Combine todos los ingredientes en el recipiente profundo **(1)** para mezclar. Alinee las lengüetas del recipiente con la base; presione y gire el recipiente para comenzar a mezclar. Si es necesario, extraiga el recipiente y agítelo para redistribuir los ingredientes que contiene. Gire el recipiente en sentido antihorario para detenerlo cuando se alcance la consistencia deseada.

Salsa marinara casera

12 onzas	puré de tomate en lata
2 cucharada soperas	agua
1	diente de ajo
2 cucharada soperas	queso parmesano rallado
1 cucharadilla	sal
2 cucharada soperas	aceite de oliva extra virgen
	Sal, pimienta, sazónado italiano a su gusto

Combine todos los ingredientes en el recipiente profundo **(1)** para mezclar. Alinee las lengüetas del recipiente con la base; presione y gire el recipiente para comenzar a mezclar. Si es necesario, extraiga el recipiente y agítelo para redistribuir los ingredientes que contiene. Gire el recipiente en sentido antihorario para detenerlo cuando se alcance la consistencia deseada.

RECETAS

Salsa Alfredo cremosa

½ taza	queso cremoso
1 taza	leche
3 cucharadas soperas	queso parmesano rallado
1 diente	de ajo
1 cucharada soperas	pimienta
½ cucharadilla	sal
½ taza	perejil fresco

Combine todos los ingredientes en el recipiente profundo **(1)** para mezclar. Alinee las lengüetas del recipiente con la base; presione y gire el recipiente para comenzar a mezclar. Si es necesario, extraiga el recipiente y agítelo para redistribuir los ingredientes que contiene. Gire el recipiente en sentido antihorario para detenerlo cuando se alcance la consistencia deseada. Coloque el contenido en un bol apto para horno de microondas y caliéntelo a la temperatura deseada. Revuélvalo y sírvalo sobre pasta caliente.

Huevos revueltos al instante

2	huevos
	Un chorrito de leche baja en grasas
	Sal y pimienta a gusto
1 cucharadita	de manteca salchichas, chiles, pimentón.
	Aditamentos (a elección)

RECETAS

Combine los huevos, la leche, la sal y la pimienta en el recipiente profundo **(1)** para mezclar. Alinee las lengüetas del recipiente con la base; presione y gire el recipiente para comenzar a mezclar. Gire el recipiente en sentido antihorario cuando los huevos estén espumosos. Asentada la espuma, vierta los huevos en una sartén con manteca derretida. Puede agregar queso, tomates, cebollas coloradas, cebollas de verdeo, espinaca, jamón, salchichas cocidas, chiles y ajíes dulces a gusto. Cocine a fuego mediano. A medida que los huevos comienzan a cuajarse, revuelva constantemente hasta que los huevos ya no estén yírmes y cocine hasta lograr la consistencia deseada. Sirva de inmediato. Sugerencia: Envuelva 2 huevos cocidos en una tortilla para obtener un desayuno con burrito para chuparse los dedos.

Ponche de huevo cremoso

2	huevos
¼ taza	azúcar
¼ cucharadilla	sal
¼ cucharadilla	vainilla
1¼ tazas	leche
	Espolvoree un poco de nuez moscada

Combine todos los ingredientes en el recipiente profundo **(1)** para mezclar. No exceda la línea de llenado máxima **(MAX)**. Alinee las lengüetas del recipiente con la base; presione y gire el recipiente para comenzar a mezclar. Gire el recipiente en sentido antihorario para detenerlo cuando se alcance la consistencia deseada. Sirva el contenido a la temperatura deseada.

Pasta con pesto al tomate y pollo a la plancha/cocido

½ taza	de pasta (cualquier formato), cocida al dente
1 taza	de pesto de tomate
1	pechuga de pollo a la plancha o cocida, cortada a tiras
2 cucharadas soperas	piñones tostados
4	hojas de albahaca, troceadas
	Queso parmesano rallado

RECETAS

Mezcle la pasta escurrida aún caliente con el pesto hasta que esté bien cubierta. Agregue las tiras de pollo y los piñones, y mezcle suavemente. Cubra el contenido con hojas de albahaca partidas y queso parmesano recién rallado. Rinde para 2 platos.

Crema de sopa de espárragos

1 taza	puntas de espárrago
1 diente	de ajo
2 cucharadas soperas	de cebollas picadas
½ taza	caldo de pollo o vegetales
3 cucharadas soperas	de leche (o crema)
	Sal y pimienta a su gusto

Agregue los espárragos, el ajo, la cebolla y el caldo de pollo a un bol apto para horno de microondas y caliéntelo hasta que se ablanden los espárragos. Combine todos los ingredientes en el recipiente profundo **(1)** para mezclar. No exceda la línea de llenado máxima **(MAX)**. Alinee las lengüetas del recipiente con la base; presione y gire el recipiente para comenzar a mezclar. Si es necesario, extraiga el recipiente y agítelo para redistribuir los ingredientes que contiene. Gire el recipiente en sentido antihorario para detenerlo cuando se alcance la consistencia deseada.

Sopa de crema de espinacas

1 cucharadilla	manteca
¼ taza	cebolla (picada)
¾ taza	espinacas picadas congeladas (descongeladas hasta temperatura ambiente)
¼ cucharadilla	sal
¼ cucharadilla	pimienta negra
1 taza	caldo de pollo
½ taza	de media crema

RECETAS

En una sartén, saltear la cebolla en manteca. Disminuya el fuego al nivel mediano y agregue la espinaca hasta cocinarla uniformemente. Agregue la sal, la pimienta y el caldo de pollo. Revuelva frecuentemente hasta levantar el hervor. Disminuya el fuego y cocine a fuego lento durante 5 minutos. Coloque el contenido en el refrigerador y deje que se enfríe. Antes de servir, agregue la mezcla ya fría al recipiente profundo **(1)** para mezclar. No exceda la línea de llenado máxima (**MAX**). Alinee las lengüetas del recipiente con la base; presione y gire el recipiente para comenzar a mezclar. Si es necesario, extraiga el recipiente y agítelo para redistribuir los ingredientes que contiene. Gire el recipiente en sentido antihorario para detenerlo cuando se alcance la consistencia deseada. Vuelva a colocar la sopa en la sartén y agregue la media crema. Cocine de fuego lento a mediano, mientras revuelve hasta que la mezcla se caliente uniformemente para servirla.

Ensalada de pollo

1½ taza	de pechuga de pollo sin hueso ni piel, en cubitos
¼ taza	cebolla
1 cucharadilla	sal
1 cucharadilla	pimienta negra
½ taza	mayonesa
½ cucharadita	de pimentón
¼ taza	de cebollas de verdeo, picadas
2 cucharada sopera	nueces picadas (opcional)

Pollo: Coloque el pollo y la cebolla en una olla. Agregue suficiente agua para cubrir el pollo. El agua debe levantar un leve hervor. Deje hervir el pollo hasta que se cocine por completo. Extraiga el pollo y la cebolla. Deje reposar el contenido en la heladera hasta que se enfríe. Aderezo: Coloque la cebolla cocida, la mayonesa, el pimentón, la sal y la pimienta en el recipiente profundo **(1)** para mezclar. Alinee las lengüetas del recipiente con la base; presione y gire el recipiente para comenzar a mezclar. Gire el recipiente en sentido antihorario para detenerlo luego de 2 a 3 segundos, o hasta que los ingredientes estén bien mezclados. Use una espátula para quitar el aderezo del recipiente profundo y colocarlo en un bol para mezclar. Ensalada de pollo: Corte el pollo en trozos de 1 pulgada. Agregue las cebollas de verdeo y las nueces picadas. Mezcle los ingredientes hasta distribuirlos uniformemente. Mézclelos con el aderezo. Si es necesario, incorpore mayonesa adicional hasta lograr la consistencia deseada.

RECETAS

Licudo de chocolate y banana

1 bocha	de helado de vainilla
1	banana
½ taza	de chocolate con leche

Combine todos los ingredientes en el recipiente profundo **(1)** para mezclar. No exceda la línea de llenado máxima (**MAX**). Alinee las lengüetas del recipiente con la base; presione y gire el recipiente para comenzar a mezclar. Si es necesario, extraiga el recipiente y agítelo para redistribuir los ingredientes que contiene. Gire el recipiente en sentido antihorario para detenerlo cuando se alcance la consistencia deseada.

SUGERENCIA: Agregue jarabe de chocolate para hacer aún más rico su licuado.

Batido de banana y bayas

1	banana
½ taza	arándanos
⅛ cucharadita	vainilla
½ taza	yogur
½ taza	de hielo picado no previamente
	Un chorrito de jugo de naranja o leche

Combine todos los ingredientes en el recipiente profundo **(1)** para mezclar. No exceda la línea de llenado máxima (**MAX**). Alinee las lengüetas del recipiente con la base; presione y gire el recipiente para comenzar a mezclar. Si es necesario, extraiga el recipiente y agítelo para redistribuir los ingredientes que contiene. Gire el recipiente en sentido antihorario para detenerlo cuando se alcance la consistencia deseada.

RECETAS

Jugo de ananá

1/3	de ananá picadas
	de jugo de frutas a elección

Combine todos los ingredientes en el recipiente profundo **(1)** para mezclar. No exceda la línea de llenado máxima **(MAX)**. Alinee las lengüetas del recipiente con la base; presione y gire el recipiente para comenzar a mezclar. Si es necesario, extraiga el recipiente y agítelo para redistribuir los ingredientes que contiene. Gire el recipiente en sentido antihorario para detenerlo cuando se alcance la consistencia deseada.

Batido de fresa, banana y mango

1	banana
1/2 taza	de mango, picado
3-4	fresas
1	banana
1 cucharada sopera	de jugo de naranja
1/2 taza	yogur
1/2 taza	de hielo picado no previamente

Combine todos los ingredientes en el recipiente profundo **(1)** para mezclar. No exceda la línea de llenado máxima **(MAX)**. Alinee las lengüetas del recipiente con la base; presione y gire el recipiente para comenzar a mezclar. Si es necesario, extraiga el recipiente y agítelo para redistribuir los ingredientes que contiene. Gire el recipiente en sentido antihorario para detenerlo cuando se alcance la consistencia deseada.

CONSEJOS Y SUGERENCIAS

- Deje siempre que los alimentos congelados se descongelen. Los alimentos congelados son duros y pueden dañar el aparato.
 - Añada alimento líquido primero en el vaso antes de agregar alimentos sólidos cuando utilice la unidad de cuchillas para asegurar una mezcla uniforme.
 - Corte los alimentos en trozos más pequeños, lo que permitirá un proceso más rápido de mezcla.
 - Para obtener los mejores resultados, cortar la comida sólida en cubos de aproximadamente ½ pulgada (1,3cm).
 - Opere el aparato sólo el tiempo que necesite para alcanzar la consistencia correcta.
 - No haga funcionar el aparato de forma continua durante más de 1 minuto cuando utilice el vaso grande. No opere el aparato continuamente por más de 15 segundos al usar el vaso pequeño. Dejar enfriar el aparato por lo menos 1 minuto entre ciclos de operación. Opere el aparato máximo de 3 veces consecutivas, después de las cuales hay que dejar que se enfríe durante al menos 10 minutos antes del siguiente uso. No exceda la cantidad máxima de operación.
 - No exceder los niveles máximos recomendados indicados en vasos.
 - No utilice para líquidos ni alimentos calientes.
 - Se recomienda limpiar todos los accesorios usados después de cada operación.
 - Para quitar las manchas del tazón, llenar con agua caliente y añada bicarbonato de sodio o algún producto de limpieza suave. Para las manchas difíciles, dejar en remojo durante la noche.
 - Se recomienda utilizar la tapa resellable (9) para guardar alimentos en el vaso o para fácil consumo de un batido preparado.
 - Un anillo de sellado adicional se suministra junto con el aparato. Reemplace cualquier sello roto para evitar la fuga de líquidos. El líquido puede entrar en la carcasa del aparato, dañar el producto y/o hacer que el aparato funcione mal.
- Riesgo de descarga eléctrica!**

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Un mantenimiento apropiado asegurará muchos años de servicio de su aparato. Limpie el aparato después de cada uso. El aparato no contiene piezas reparables por el usuario y requiere poco mantenimiento. Deje todo mantenimiento o reparación a personal cualificado.

PRECAUCIÓN:

- Desconecte el enchufe (5) de la toma de corriente antes de limpieza. Permita que todas las partes del aparato se enfríen completamente.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

NOTA:

- No sumerja el cable de alimentación con enchufe (5) y/o la unidad del motor (4) en el agua o cualquier otro líquido (fig. (s)). No use limpiadores abrasivos, lana de acero o estropajos (fig. (t)). Seque bien todas las piezas después de la limpieza, antes de usar o antes de guardar el aparato. Asegúrese de que no entre agua en la carcasa del aparato.
- Las cuchillas de corte están muy afiladas Limpie cuidadosamente. ¡Peligro de lesión!
- Tenga cuidado de no dañar o perder los anillos de sellado.
- Todas las piezas, aparte del cable de alimentación con enchufe (5) y la unidad del motor (4), se pueden sumergir totalmente en agua y son aptas para lavavajillas (fig. (u)).
- Limpie la unidad de motor (4) con un paño ligeramente húmedo y suave.
- Limpie el mecanismo de bloqueo (3) con un cepillo pequeño.

PRECAUCIÓN:

- Cualquier residuo de comida en el mecanismo de bloqueo (3) podría hacer que el aparato funcione incorrectamente o hacer que opere sin estar ensamblado correctamente.

NOTA:

- Limpie siempre todas las partes que han tocado alimento en el agua jabonosa inmediatamente después de su uso y antes del almacenamiento.
- Seque todas las piezas y superficies a fondo antes de su uso. Asegúrese de que todas las piezas y las superficies estén completamente secas antes de conectar el aparato a una toma de corriente.
- Retire el anillo de sellado de la unidad de cuchillas (2) y cambielo por uno nuevo en caso de que el anillo de sellado esté dañado. Nunca utilice la unidad de cuchillas (2) sin anillo de sellado.

Almacenamiento

- Antes de guardar, siempre asegúrese de que el aparato se enfríe por completo, y que esté limpio y seco.
- Se recomienda guardar el aparato en un lugar seco.
- Nunca enrolle el cable de alimentación (5) alrededor de la unidad de motor (4). Siempre use la correa suministrada (5).
- Guarde el aparato en un estante estable o en un armario, preferiblemente en su embalaje original. Para evitar accidentes, asegúrese de que tanto el aparato como el cable de alimentación (5) está fuera del alcance de niños o mascotas.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa	Solución
El aparato no funciona	El aparato no está conectado	Conecte el cable de alimentación con enchufe a la toma de corriente
	Toma de corriente no activada	Revise los fusibles y el cortacircuitos
	Aparato no ensamblado correctamente	Asegúrese de que las ranuras y las muescas estén alineados y el mecanismo de bloqueo activado
	El aparato está sobrecargado	Desenchufe el aparato y deje que se enfríe durante al menos 15 minutos. Reinicie el ciclo
El motor gira muy lentamente o no gira	Demasiada comida en el vaso	Retire algunos alimentos y reinicie
	La consistencia es demasiado espesa	Añada un poco de líquido y reinicie
	El motor está sobrecargado	Desenchufe el aparato y deje que se enfríe durante al menos 15 minutos. Reinicie el ciclo
La comida no está totalmente mezclada	Partes de alimento demasiado grandes	Quite la comida y corte en cuadritos más pequeños
	Demasiada comida en el vaso	Retire algo de comida, agite los ingredientes en el vaso para volver a distribuir y vuelva a intentarlo
	La comida es demasiado dura	Reduzca la cantidad de comida
Fuga de líquido	La unidad de vaso y cuchilla no están completamente apretada	Secure the parts carefully
	Falta el anillo de sellado	Coloque el anillo de sellado requerida
	Dañado anillo de sellado	Vuelva a colocar el anillo de sellado
	Demasiado líquido o comida en el vaso	Retire algo de comida o líquido y reintente

Si necesita asistencia adicional, por favor póngase en contacto con nuestro Servicio de atención al cliente en el 1-855-451-2897 (EE.UU.).

DATOS TÉCNICOS

Tensión nominal: 120V ~ 60Hz Potencia nominal de entrada: 240W
Capacidad: vaso grande: max. 13,5oz / vaso pequeño: max. 6oz

ASISTENCIA AL CLIENTE

Si tuviera una queja respecto a esta garantía, por favor llame a nuestro número de asistencia al cliente. Para un servicio más rápido, por favor tenga el número de modelo y nombre del producto preparados para que el operador pueda asistirle. Puede encontrar este número en la parte inferior de su aparato y en la página frontal de este manual.

Número de modelo: _____ Nombre del producto: _____

Número de asistencia al cliente 1-855-451-2897 (EE.UU.)

¡Guarde estos números para referencia futura!

Garantía limitada de dos años

¿Qué cubre su garantía?

- Cualquier defecto material o de fabricación.

Por cuanto tiempo después de la compra?

- Dos años.

¿Qué haremos?

- Proporcionarle un producto nuevo.
- Para los artículos bajo garantía pero descatalogados, WAL-MART se reserva el derecho de sustituirlos por productos de marca FARBERWARE similares o de valor superior.

¿Como hacer su reclamación de garantía?

- Guarde su comprobante de compra.
- Embale correctamente su aparato. Recomendamos usar la caja y los materiales de embalaje originales.
- Devuelva su producto a su tienda Walmart más próxima o llame a asistencia al cliente al Assistance at 1-855-451-2897 (EE.UU.).

¿Qué no cubre su garantía?

- Partes sujetas a desgaste, incluyendo, no exclusivamente, partes de cristal, contenedores de cristal, colador/cortador, hojas de corte, sellos, juntas, cepillos de motor o agitadores, etc.
- Uso comercial o cualquier otro uso no especificado en las instrucciones impresas.
- Daños por uso indebido, abuso, negligencia, incluyendo el no limpiar el aparato regularmente de acuerdo con las instrucciones del fabricante.

¿Como se comporta la ley estatal en relación a esta garantía?

- Esta garantía le aporta derechos legales específicos, y puede también tener otros derechos que varían dependiendo de su estado o provincia.
- Esta garantía está en lugar de cualquier otra garantía o condición, ya sea expresa o implícita, escrita u oral, incluyendo no exhaustivamente cualquier garantía reglamentaria o condición mercantil o adecuabilidad para un propósito en particular.
- WAL-MART, FARBERWARE y el fabricante del producto renuncian expresamente a cualquier responsabilidad para daños especiales, incidentales y sus consecuentes pérdidas causadas por el uso de este aparato. Cualquier responsabilidad está expresamente limitada a una cantidad igual al precio de compra pagado ya esté la reclamación, establecida en cualquier forma, basada o no en contrato, indemnización, garantía, agravio (incluyendo negligencia), responsabilidad estricta. Algunos estados o provincias no permiten esta exclusión o limitación de pérdidas incidentales o consecuenciales, por lo tanto la renuncia precedente puede no ser aplicable en su caso.

¿Qué pasa si encuentra un problema con este producto al usarlo fuera del país de compra?

- La garantía es válida solo en el país de compra, y si sigue el proceso de reclamación de garantía tal como se describe.

FARBERWARE®

© 2016 Farberware Licensing Company, Todos los derechos reservados. Copyrights y marcas registradas de Farberware Licensing Company, LLC, incluyendo FARBERWARE™ y FARBERWARE®, se utilizan bajo licencia de Farberware Licensing Company, LLC.