

Sunbeam®



MODELS
MODÈLES **4141, 4142 & 4144**

**Instruction Manual with Recipes
EASY-CLEAN BLENDER**

**Manuel d'Instructions avec Recettes
MÉLANGEUR FACILE À NETTOYER**

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. **READ AND SAVE ALL INSTRUCTIONS.**
2. To protect against risk of electrical shock, **DO NOT** put Blender base in water or any other liquid.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
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 Sunbeam Appliance Service Station for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
7. The use of attachments, including canning or ordinary jars and processing assembly parts not recommended by Sunbeam may cause a fire, electric shock or risk of injury to persons.
8. Keep hands and utensils out of container while blending to prevent the possibility of severe injury to persons and/or damage to the Blender. If scraping, folding, etc. is necessary, turn off and unplug the Blender, and use a rubber spatula only.
9. Blades are sharp. Handle carefully.
10. To reduce risk of injury to persons never place cutting blades on base without Blender container properly attached.

11. Screw on container bottom firmly. Injury can result if moving blades accidentally become exposed.
12. Always operate Blender with cover in place.
13. Always hold container while processing. If the container should turn when the motor is switched "On", switch "Off" immediately and tighten Blender container in threaded container bottom.
14. When blending hot liquids, remove the feeder cap from the two-piece cover. **DO NOT** fill Blender container beyond the four cup level. Always begin processing at the lowest speed setting. Keep hands and other exposed skin away from the cover opening to prevent possible burns.
15. **DO NOT** blend hot liquids in "Mini-Blend" jar.
16. **DO NOT** use outdoors.
17. **DO NOT** let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
18. **DO NOT** leave Blender unattended while it is operating.

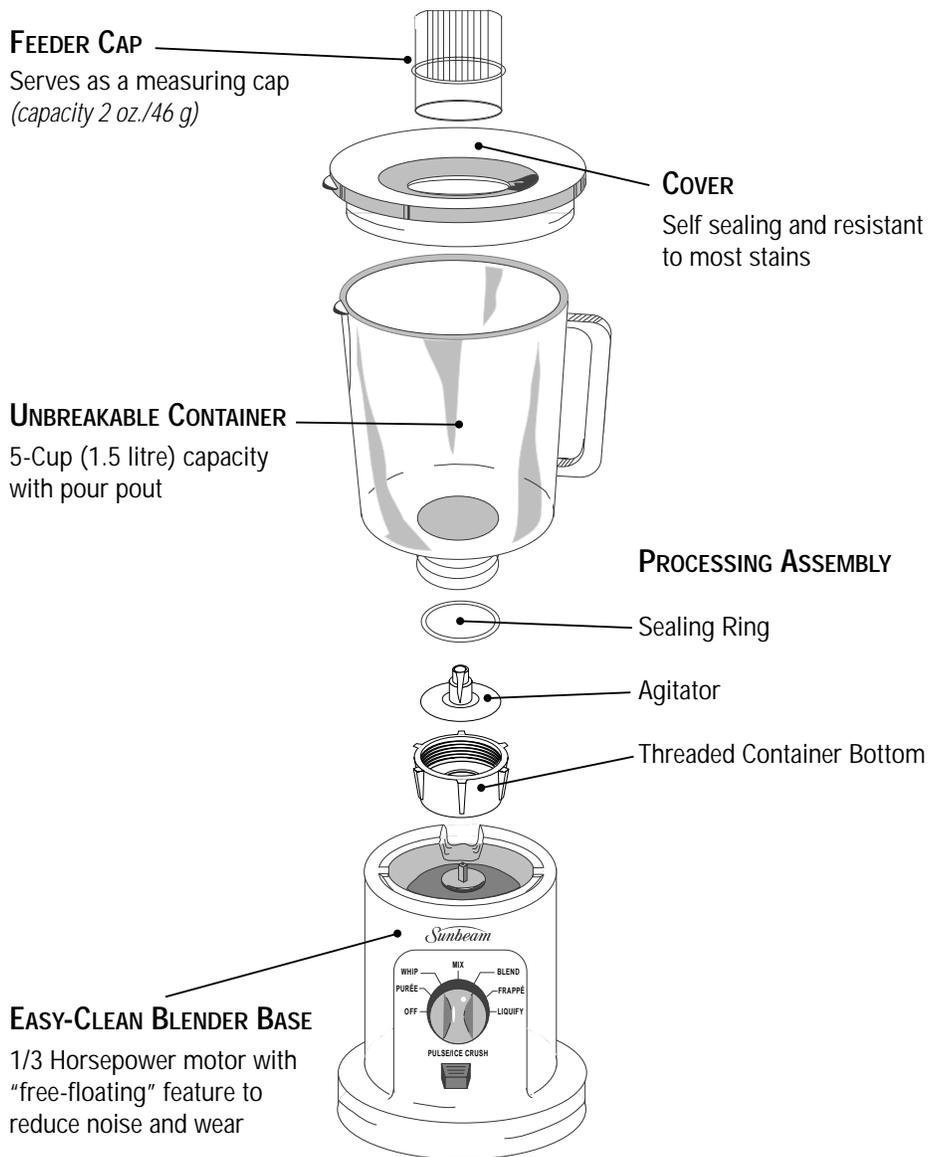
SAVE THESE INSTRUCTIONS

THIS UNIT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

FOR PRODUCTS PURCHASED IN THE U.S. AND CANADA ONLY

To reduce the risk of electrical shock, this appliance has a polarized plug (*one blade is wider than the other*). This plug fits a polarized outlet only one way; if the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature.

FEATURES OF YOUR SUNBEAM® EASY-CLEAN BLENDER



ASSEMBLING YOUR BLENDER

CAUTION: Follow these important steps to assemble, tighten, and mount Blender container quickly and correctly. INJURY MAY RESULT IF MOVING BLADES ARE ACCIDENTALLY EXPOSED.

ASSEMBLY OF CONTAINER

Turn container upside down so the small opening is at the top. Place sealing ring on container opening. Turn the agitator blades upside down and place in mouth of container. Thread container bottom to container. Engage threads properly. Screw on firmly.

TIGHTENING THE CONTAINER

To tighten container bottom, put assembled container securely into motor base ring with handle and lug in front of the right stop. Using container handle, turn container to the left as far as possible. This insures that the container bottom is tightened properly. Remove container from motor base and mount.

OPERATING YOUR SUNBEAM® BLENDER

To operate Blender, place assembled container in motor base ring with container lug against flat side of the motor base stop. If container lug does not rest flat side of right stop, remove container assembly and place against flat side of left stop. Seat container firmly and operate. To remove container, lift straight up. *(If it does not easily remove, rock gently and lift up, do not twist.)* Do not attempt to place the container on, or remove from the motor base while the motor is running.

CARE AND CLEANING OF YOUR SUNBEAM® EASY-CLEAN BLENDER

Blender container parts are corrosion resistant, sanitary and easily cleaned. Before first use and after every use, separate container parts and clean thoroughly in warm, soapy water, then rinse and dry well. DO NOT WASH ANY PARTS IN AN AUTOMATIC DISHWASHER, EXCEPT BLENDER JAR. Periodically check all parts before re-assembly.

If the processing blades are stuck or difficult to turn, DO NOT USE BLENDER.

Check by carefully turning the blades in a counter-clockwise direction *(opposite edges are sharp)*. Blades should turn freely.

If the container is chipped or cracked, DO NOT USE BLENDER.

Further use could result in the container breaking during use.

Use only Sunbeam recommended replacement parts available at an Authorized Service Facility or the factory.

USE OF DAMAGED OR NON-RECOMMENDED PARTS COULD RESULT IN A SEVERE PERSONAL INJURY AND/OR DAMAGE TO THE BLENDER.

NEVER IMMERSIVE THE MOTOR BASE IN WATER. The housing can be cleaned with a damp cloth *(unplug first)*.

The motor is permanently lubricated and does not require any additional lubrication. ANY SERVICING SHOULD BE PERFORMED BY AN AUTHORIZED SERVICE FACILITY. Call toll-free number listed in this manual for list of Authorized Service Stations.

BLENDING TIPS

HOW TO USE A RUBBER SPATULA WITH YOUR SUNBEAM® BLENDER

When blending ingredients of a heavy consistency such as cheese dips and sandwich spreads, it is necessary to use a rubber spatula to help the mixture get down to the blades. To use spatula, turn motor off, remove the cover, move the spatula up and down rapidly along sides of the container, and push the ingredients from the sides of the container to the centre.

ICE CRUSH

To crush ice, fill Sunbeam Blender Container with 3 cups of ice cubes. Use liquefy Setting or Pulse/Ice Crush feature to crush ice. For shaved ice, process for longer period of time.

WHITE SAUCE

To smooth gravy or white sauce which may be lumpy, put 1/2 cup (125 ml) into Blender container, cover and start processing at STIR (ON) Remove feeder cap, and with motor running, gradually add remaining gravy or sauce. Continue to process until smooth.

CHOPPING GIBLETS

To chop giblets for gravy, cook the giblets in water or broth, then cool to room temperature. Cut giblets into 1-inch (2.5-cm) pieces, put in Blender container and cover with cooled cooking liquid. Cover container, and process 2 cycles at BLEND (ON). *(If giblets are not chopped finely enough, process for one or two additional cycles.)*

MAKING BUTTER

Heavy cream, sweet or sour can be used to make butter – pour into Blender container. Cover and process at WHIP (ON) until butter forms. Pour into strainer to drain off liquid, then put butter into small bowl and press with spatula to remove as much liquid as possible. Add salt while kneading butter. Try adding 1 Tbsp. (15 ml) dried herbs (parsley, tarragon, savory or a garlic clove) per cup (250 ml) of cream for a delightful herb butter.

GRINDING POPPY SEEDS

To grind poppy seeds for fillings, place 1/2 cup (125 ml) poppy seeds in jar and process at Blend (ON) until seeds are crushed and moist. Stop Blender once or twice to shake down seeds from top of container.

GRATING COCONUT

To grate fresh coconut, remove feeder cap, start motor, set speed at LIQUEFY (PULSE), and drop coconut pieces into revolving blades. After grating 1-1/2 cups (375 ml) coconut, empty container and repeat process until all coconut is grated.

SERVICE ASSURANCE

DEAR CUSTOMER:

Thank you for choosing Sunbeam. At Sunbeam, we believe our future depends upon the complete satisfaction of our customers.

If you are looking for more information about your Sunbeam product, are interested in what accessories are available, or are concerned with you Sunbeam product in any way, please call our TOLL-FREE telephone number. Our Sunbeam direct line is the fastest, easiest way to obtain customer service. We're waiting to help.

FOR FAST, FRIENDLY SERVICE CALL –
1-800-667-8623 (Canada) *OR* 1-800-597-5978 (United States).

IF YOU NEED SERVICE: Sunbeam ensures quality service and access to genuine Sunbeam replacement parts. Use our TOLL FREE number to locate your nearest service depot.

IF YOUR PRODUCT IS UNDER WARRANTY:

1. Pack your appliance in a strong carton, pad tightly to avoid any additional damage.
2. PRINT CLEARLY the SUNBEAM shipping address listed below – ATTENTION: WARRANTY REPLACEMENT DEPT. Be sure to include YOUR NAME, ADDRESS and PHONE NUMBER on both the inside of the box and on the outer carton.
3. Enclose a brief note explaining the nature of problem with your Sunbeam product. please also enclose the date of purchase, the store where purchased and your receipt. Properly following the above procedure will ensure timely service.
4. Mail package PREPAID. The post office will tell you the correct amount of postage and insurance to cover you against loss in the mail.

SUNBEAM is committed to expedite your replacement. If there are any questions or problems, please call. If you are unsure that your product is still within the warranty period please call 1-800-597-5978.

MAIL TO: SUNBEAM SERVICE (*Canada*)
5975 Falbourne Street
Mississauga, Ontario L5R 3V8

SUNBEAM SERVICE (*U. S.*)
95 W. L. Runnels Industrial Drive
Dock M-4, Door C
Hattiesburg MS 39401

THINGS To Do AND Not To Do

DO —

1. Use only the line voltage and frequency as specified on the bottom of the Blender.
2. Always operate Blender on a clean, dry surface to prevent air from carrying foreign material or water into the motor.
3. Put liquid portions of recipes into Blender container first unless the instructions in recipes specify otherwise.
4. Cut all firm fruits and vegetables, cooked meats, fish and seafoods into pieces no larger than 1/4 inch (.6 cm) to 1 inch (2.5 cm).
5. Use rubber spatula to push ingredients to be chopped into liquid portion of recipe ONLY when motor is OFF.
6. Place cover firmly on Blender container before starting, and rest hand on the container cover when starting and running motor.
7. Remove heavy dips and spreads, nut butters, mayonnaise and products of similar consistency by removing the processing assembly and pushing the mixture out through the bottom opening into serving dishes or storage container.
8. Pour mixtures if liquid or semi-liquid consistency, such as muffin and cake batters, from Blender container.
9. Allow cooked vegetables and broth to cool before pouring into Blender container for processing .
10. Switch to the next higher speed if the motor seems to labour when processing at one of the lower speeds to prevent overloading of the motor.

DON'T —

1. **DON'T** expect your Blender to replace all of your kitchen appliances. It will not: mash potatoes, whip egg whites or substitutes for dairy toppings, grind raw meat, knead or mix stiff doughs or extract juices from fruits and vegetables.
2. **DON'T** process mixtures too long. Remember, the Blender performs its tasks in seconds, not minutes. It is better to stop and check the consistency after a few seconds than to overblend and have a mushy or too-finely ground product.
3. **DON'T** overload the motor with extra-heavy or extra-large loads. If the motor stalls, turn off immediately, unplug cord from outlet and remove a portion of the load before beginning again.
4. **DON'T** attempt to remove Blender container from motor base or replace it until the motor has coasted to a complete stop. Blender parts can be damaged.
5. **DON'T** place or store processing assembly on motor base without first correctly assembling to Blender container. Severe injury can result if Blender is accidentally turned on.
6. **DON'T** use any utensil, including spatulas, in the container while the motor is running. They can catch in the moving blades, break the container and cause severe injury.
7. **DON'T** use ANY container not recommended by manufacturer for processing foods. Other containers may break or loosen during processing and cause severe injury.
8. **DON'T** process hot foods or liquids in the Blender with filler cap attached. Hot liquid may spurt out when cover is removed.

RECIPES

SAUCES AND DIPS

FRESH APPLESAUCE

1/4 cup (50 ml) liquid (fruit juice or water)
1/4 cup (50 ml) sugar
4 apples, cut in eighths, peel if desired
dash cinnamon

Put liquid and 4 or 5 pieces of apple into Sunbeam Blender container. Cover and process at BLEND (ON) until smooth. Increase speed to FRAPPÉ (ON) with motor running, remove feeder cap and add remaining apples a few at a time. Add sugar and cinnamon.

YIELD: ABOUT 2 CUPS (500 ML)

GUACAMOLE DIP

3 Tbsp. (45 ml) lemon juice
1 tsp. (5 ml) monosodium glutamate (MSG) *(optional)*
1 medium tomato, quartered
1 small onion, quartered
2 – 4 small jalapeño peppers
1 tsp. (5 ml) salt
2 large ripe avocados, cut in pieces

Put all ingredients into Sunbeam Blender container. Cover and process at LIQUEFY (ICE CRUSH) until smooth. (If necessary, STOP BLENDER, use rubber spatula to keep mixture around processing blades. Cover and continue to process). Serve with corn chips, crackers or raw vegetables.

YIELD: 2 CUPS (500 ML)

DRINKS

PEACH COOLER

1 cup (250 ml) milk
1 cups (250 ml) peaches
dash of salt
2 – 3 drops almond extract
1 cup (250 ml) vanilla ice cream

Put all ingredients except ice cream into Sunbeam Blender container. Cover and process at LIQUEFY (ICE CRUSH) until smooth. Stop Blender, add ice cream, cover and process at BLEND (ON) until smooth.

YIELD: 2 SERVINGS

DAIQUIRI

1/3 cup (75 ml) frozen limeade
3 jiggers light rum
5 ice cubes

Put all ingredients into Sunbeam Blender container. Cover and process at LIQUEFY (ICE CRUSH).

YIELD: 2 SERVINGS

FROZEN DAIQUIRI

Add one more jigger rum, double amount of ice, blend until sherbet consistency.

YIELD: 4 SERVINGS

2-YEAR LIMITED WARRANTY

Sunbeam Products Inc. warrants to the original purchaser, subject to the limitations and exclusions set forth below, that this product shall be free, in all material respects, of mechanical and electrical defects in material and workmanship from the date of purchase for two years. This warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use or misuse of the product, use on improper voltage or current, use contrary to operating instructions or disassembly, repair or alteration by any person other than an authorized service center.

Our obligation hereunder is limited to repair or replacement, at manufacturer's option, of the product during the warranty period, provided that the product, along with the model number and original dated proof of purchase, is sent postage prepaid, directly to the following address:

For products purchased in the United States:

**SUNBEAM APPLIANCE SERVICE STATION
Attention: Service Department
117 Central Industrial Row
Purvis, MS 39475**

For products purchased in Canada:

**SUNBEAM APPLIANCE SERVICE STATION (KND)
Please call or email us :
1-800-663-8623
consumeraffairs@consumer.sunbeam.com**

Do not return this product to the place of purchase or to the manufacturer; doing so may delay the processing of your warranty claim.

Answers to questions regarding this warranty or for your nearest authorized service location may be obtained by calling toll-free 1-800-597-5978 or by writing to Sunbeam – Consumer Affairs, at P.O. Box 948389, Maitland, FL 32794-8389. Answers to questions regarding this warranty or for your nearest Canadian authorized service location may be obtained by calling toll-free in Canada 1-800-667-8623. For warranty information or for an authorized service location outside of the United States and Canada, please see the warranty service card inserted in the product packaging.

DISCLAIMER

Product repair or replacement as provided under this warranty is your exclusive remedy. **SUNBEAM PRODUCTS, INC. SHALL NOT BE LIABLE FOR ANY INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES FOR BREACH OF ANY EXPRESS OR IMPLIED WARRANTY ON THIS PRODUCT OR ANY PART THEREOF. EXCEPT TO THE EXTENT PROHIBITED BY APPLICABLE LAW, SUNBEAM PRODUCTS, INC. DISCLAIMS ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE OF THIS PRODUCT OR ANY PART THEREOF.** Some states and provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or allow limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights, which vary from State to State or Province to Province.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, vous devez toujours prendre certaines précautions de base, notamment:

1. **LIRE TOUTES LES DIRECTIVES.**
2. Pour vous protéger contre les risques de chocs électriques, **NE PAS** placer le socle du mélangeur dans l'eau ou un autre liquide.
3. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par un enfant ou lorsque des enfants se trouvent à proximité de celui-ci.
4. Débrancher l'appareil lorsque vous ne vous en servez pas, avant d'y installer une pièce ou d'en retirer une ou avant de le nettoyer.
5. Éviter tout contact avec les pièces en mouvement.
6. **NE PAS** utiliser un appareil muni d'un cordon ou d'une fiche endommagée ou après y avoir décelé une défectuosité, l'avoir échappé ou endommagé. Retourner l'appareil au Centre de Service Autorisé le plus près aux fins d'inspection, de réparation, de réglage électrique ou mécanique.
7. L'utilisation d'accessoires, notamment des récipients, des boîtes ou des dispositifs non recommandés par Sunbeam, présente des risques d'incendie, d'électrocution ou de blessure.
8. **NE PAS** mettre les mains ni des ustensiles dans le récipient pendant le mélange pour éviter de vous blesser ou d'endommager le mélangeur. Pour gratter ou pousser les aliments, arrêter le mélangeur, le débrancher et vous servir d'une spatule en caoutchouc.
9. Les lames sont effilées. Les manipuler avec soins.
10. Pour éviter tout risque de blessure, ne jamais placer les lames sur le socle sans y installer le récipient.
11. Visser fermement le récipient sur le socle. Il y a risque de blessure si les lames viennent accidentellement à découvert.
12. Toujours mettre le couvercle sur le récipient avant de faire fonctionner le mélangeur.

13. Toujours tenir le récipient pendant le mélange. Si le récipient se déplace lorsque vous faites démarrer le moteur, mettre l'interrupteur OFF, puis revisser le récipient.
14. Lors du mélange de à liquides chauds, enlever la partie centrale du couvercle. **NE PAS** remplir le récipient au-del de la marque de 4 tasses. Commencer toujours le mélange à la vitesse la moins rapide. Ne pas placer les mains ou toute partie du corps exposé près de l'ouverture du couvercle pour éviter les brûlures.
15. **NE PAS** mélanger de liquides chauds dans les mini-récipients.
16. **NE PAS** utiliser l'appareil à l'extérieur.
17. **NE PAS** laisser pendre le cordon le long d'une table ou d'un comptoir ni le mettre en contact avec une surface chaude.
18. **NE PAS** laisser le mélangeur sans surveillance pendant qu'il fonctionne.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

CET APPAREIL EST POUR USAGE MÉNAGER UNIQUEMENT

POUR PRODUITS ACHETÉS AUX ÉTATS-UNIS ET AU CANADA UNIQUEMENT

Pour réduire le risque de choc électrique, cet appareil est doté d'une fiche polarisée (*une broche est plus large que l'autre*). Cette fiche ne va que dans un sens seulement sur une prise de courant polarisée. Si la fiche ne s'enfonce pas complètement dans la prise, la retourne et essayer de nouveau. Si elle ne s'adapte toujours pas à fond, consulter un électricien qualifié. Veillez à respecter les mesures de sécurité de la prise polarisée.

CARACTÉRISTIQUES DE VOTRE SUNBEAM® MÉLANGEUR FACILE À NETTOYER

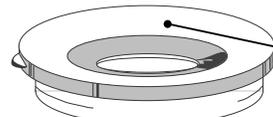
BOUCHON DU COUVERCLE

Sert de mesure
(capacité de 2 on)



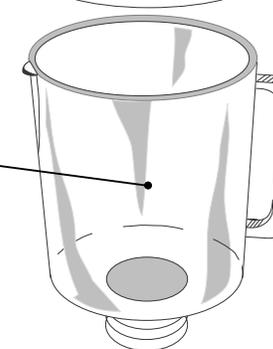
COUVERCLE

Auto-scellant et résistant
aux taches



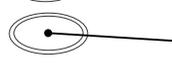
RÉCIPIENT INCASSABLE

Capacité de 5 tasses
(1,5 L) avec bec verseur

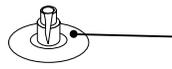


DISPOSITIF MÉLANGEUR

Anneau de Scellement



Agitateur

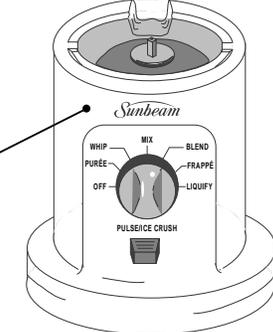


Base Filetée du Récipient



SOCLE DU MÉLANGEUR FACILE À NETTOYER

Moteur de 1/3 HP avec
entraînement flottant qui
réduit le bruit et l'usure



ASSEMBLAGE E VOTRE MÉLANGEUR

ATTENTION: Suivre les étapes ci-dessous pour assembler rapidement et correctement le récipient de votre mélangeur. IL Y A RISQUE DE BLESSURES SI LES LAMES VIENNENT ACCIDENTELLEMENT À DÉCOUVERT.

ASSEMBLAGE DU RÉCIPIENT

Retourner le récipient de façon que la petite ouverture soit située en haut. Placer l'anneau de scellement sur l'ouverture. Tourner l'agitateur, les lames vers le bas, puis le mettre en place sur l'ouverture. Visser la base du récipient sur ce dernier. S'assurer de bien visser et de serrer fermement.

MISE EN PLACE DU RÉCIPIENT

Pour bien serrer la base du récipient, placer celui-ci dans le socle moteur, la poignée située devant la butée droite. Au moyen de la poignée, tourner le récipient vers la gauche, en poussant le plus loin possible. Vous vous assurez ainsi que la base du récipient est bien serrée. Enlever le récipient du socle.

UTILISATION DE VOTRE MÉLANGEUR SUNBEAM®

Pour utiliser le mélangeur, placer le récipient dans le socle moteur, la butée du récipient appuyée sur la butée du socle. Si vous ne pouvez placer le récipient contre la butée droite du socle moteur, enlever le récipient et tenter de le placer contre la butée gauche du socle moteur. S'assurer que le récipient est bien en place, puis utiliser le mélangeur. Pour enlever le récipient, le soulever (s'il ne s'enlève pas facilement, lui imprimer une légère rotation, puis le soulever; ne pas le tordre).

NE PAS tenter de mettre le récipient dans la base ou de l'enlever pendant que le moteur fonctionne.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE MÉLANGEUR SUNBEAM®

Les pièces du récipient de votre mélangeur résistent la corrosion et sont faciles à nettoyer. Avant de l'utiliser pour la première fois et après chaque utilisation, démonter le récipient et en nettoyer toutes les pièces l'eau tiède savonneuse, les rincer et les assécher. **NE LAVER AUCUNE PIÈCE, A L'EXCEPTION DU RÉCIPIENT LUI-MÊME, AU LAVE-VAISSELLE AUTOMATIQUE.** Vérifier régulièrement les pièces avant de les assembler.

Si les lames sont coincées ou difficiles à tourner, **NE PAS UTILISER LE MÉLANGEUR.**

Vérifier l'appareil en tournant lentement les lames dans le sens antihoraire (*le côté opposé des lames est effilé*). Les lames doivent tourner librement.

Si le récipient est fendu ou craquelé, **NE PAS UTILISER LE MÉLANGEUR.**

Toute utilisation risquerait d'entraîner le bris du récipient.

Utiliser seulement des pièces de rechange Sunbeam que vous vous procurez auprès d'un Centre de service autorisé ou d'une usine. **L'UTILISATION DE PIÈCES NON RECOMMANDÉES OU ENDOMMAGÉES POURRAIT CAUSER DE GRAVES BLESSURES OU ENDOMMAGER LE MÉLANGEUR. NE JAMAIS METTRE LE SOCLE MOTEUR DANS L'EAU.** Nettoyer le boîtier au moyen d'un chiffon humide (après avoir débranché l'appareil).

Le moteur est lubrifié de façon permanente et ne nécessite aucune lubrification. **TOUTE RÉPARATION DOIT ÊTRE CONFIEE À UN CENTRE DE SERVICE AUTORISÉ.** Composer le numéro sans frais inscrit dans le manuel pour obtenir une liste des Centres de Service Autorisés.

TRUCS UTILES POUR LES MÉLANGES

UTILISATION D'UNE SPATULE DE CAOUTCHOUC AVEC VOTRE MÉLANGEUR SUNBEAM®

Lorsque vous mélangez des aliments dont la consistance est épaisse, comme les trempettes au fromage ou les garnitures à sandwich, vous devez utiliser une spatule de caoutchouc pour pousser les aliments sur les lames. Pour utiliser une spatule, arrêter le moteur, enlever le couvercle, puis faire de rapides mouvements de haut en bas le long des parois du récipient en poussant les aliments vers le centre du récipient.

GLACE PILÉE

Pour concasser de la glace, verser 3 tasses (750 ml) de cubes de glace dans le récipient. Actionner le moteur à la vitesse LIQUIFY ou la fonction PULSE/ICE CRUSH pour concasser la glace. Pour obtenir des morceaux plus fins, prolonger la période de concassage.

BÉCHAMEL

Pour homogénéiser une sauce ou une béchamel grumeleuse, en verser 1/2 tasse (125 ml) dans le récipient, mettre le couvercle et mélanger à la vitesse STIR. Enlever le couvercle et, pendant que le moteur fonctionne, ajouter graduellement le reste de la sauce ou de la béchamel. Continuer à mélanger jusqu' à obtenir la consistance voulue.

POUR HACHER DES ABATS

Pour hacher des abats pour les incorporer à une sauce, faire cuire les abats dans de l'eau ou du bouillon, puis les laisser refroidir à la température de la pièce. Couper les abats en morceaux de 2,5 cm, les mettre dans le récipient avec le liquide de cuisson refroidi et remettre le couvercle du récipient. Mélanger pendant 2 cycles à la vitesse BLEND. (Si les abats ne sont pas hachés suffisamment fins, mélanger pendant 1 ou 2 cycles supplémentaires.)

POUR FAIRE DU BEURRE

Pour faire du beurre avec de la crème douce ou sure, la verser dans le récipient. Couvrir et mélanger à la vitesse WHIP jusqu' à consistance de beurre. Faire égoutter, puis verser le beurre dans un petit bol. Presser avec une spatule pour extraire le plus de liquide possible. Saler le beurre en le pétrissant. Pour un beurre aux fines herbes (persil, estragon, sarriette ou ail), ajouter 1 cuillerée à soupe (15 ml) d'herbe séchée par tasse (250 ml) de crème.

POUR MOUDRE DES GRAINES DE PAVOT

Pour moudre des graines de pavot pour les garnitures, verser 1/2 tasse (125 ml) de graines dans un bocal et mélanger à la vitesse BLEND jusqu' à ce que les graines soient broyées et humides. Arrêter le mélangeur à une ou deux reprises pour faire descendre les graines.

POUR RÂPER LA NOIX DE COCO

Pour râper la noix de coco fraîche, enlever le bouchon du couvercle, actionner le moteur, régler la vitesse à LIQUEFY (PULSE), puis laisser tomber les morceaux de noix de coco sur les lames en mouvement. Après avoir râpé 1-1/2 tasse (375 ml) de noix de coco, vider le récipient et répéter le processus au besoin.

ASSURANCE DE SERVICE

CHER CLIENT,

Merci d'avoir choisi Sunbeam. Chez Sunbeam, nous savons que notre avenir repose sur l'entière satisfaction de nos clients.

Si vous désirez de plus amples renseignements sur votre appareil Sunbeam ou sur les accessoires en option qui peuvent s'y adapter, ou que vous éprouvez la moindre inquiétude au sujet de cet appareil Sunbeam, veuillez bien composer notre numéro de téléphone en service LIBRE APPEL. Notre ligne directe Sunbeam est le moyen le plus rapide et le plus facile d'obtenir l'aide de notre service à la clientèle. Nous sommes là pour vous aider.

POUR OBTENIR UN SERVICE RAPIDE ET AMICAL, COMPOSEZ –
1-800-667-8623 (Canada) OU 1-800-597-5978 (Étas-Unis).

SI DES RÉPARATIONS S'IMPOSENT: Sunbeam assure un service de réparation de qualité et l'accès aux véritables pièces de rechange Sunbeam. Utilisez notre numéro en service LIBRE APPEL pour localiser le dépositaire-réparateur le plus proche.

SI VOTRE APPAREIL EST SOUS GARANTIE:

1. Emballez l'appareil dans une boîte de carton fort bien bourrée pour éviter qu'il ne s'endommage davantage.
2. ÉCRIVEZ EN MAJUSCULES sur le colis l'adresse de SUNBEAM figurant ci-dessous, À L'ATTENTION DU SERVICE DE REMPLACEMENT SOUS GARANTIE. N'oubliez pas d'inscrire VOS NOM, ADRESSE et NUMÉRO DE TÉLÉPHONE à l'intérieur, sur la boîte même, et sur l'extérieur du colis.
3. Insérez une note décrivant le problème que présente le produit Sunbeam. Veuillez aussi inclure la date de l'achat, le magasin d'origine et votre facture acquittée. L'observation du processus ci-dessus assurera un service prompt.
4. Postez le colis AFFRANCHI. Le bureau de poste vous indiquera le coût de l'affranchissement et de l'assurance contre la perte.

SUNBEAM s'engage à effectuer promptement le remplacement. Si vous avez des questions ou des problèmes, veuillez nous appeler. Si vous n'êtes pas sûr que le produit est encore sous le couvert de la garantie, veuillez composer 1-800-597-5978.

POSTEZ A: SUNBEAM SERVICE (Canada)	SUNBEAM SERVICE (Étas-Unis)
5975 Falbourne Street	95 W. L. Runnels Industrial Drive
Mississauga, Ontario L5R 3V8	Dock M-4, Door C
	Hattiesburg, MS 39401

CHOSSES A FAIRE ET A NE PAS FAIRE

CHOSSES A FAIRE —

1. Utiliser seulement la tension et la fréquence indiquées sur le socle du mélangeur.
2. Toujours utiliser le mélangeur sur une surface propre et sèche pour Eviter que l'air n'entraîne de matière ou d'eau dans le moteur.
3. Placer d'abord les liquides dans le récipient, à moins que la recette n'indique le contraire.
4. Couper les fruits et légumes, les viandes cuites, le poisson et les fruits de mer en morceaux de 0,6 cm à 2,5 cm.
5. Utiliser une spatule de caoutchouc pour pousser les ingrédients à hacher dans la partie liquide de la recette SEULEMENT lorsque le moteur est ARRÊT.
6. Placer le couvercle sur le récipient avant de lancer le moteur et garder la main sur le couvercle lorsque le moteur du mélangeur fonctionne.
7. Enlever les trempettes et les garnitures, les beurrés, les mayonnaises et autres aliments de même consistance par l'ouverture du bas du récipient, en les poussant à l'aide d'une spatule dans le plat de service ou le plat pour le réfrigérateur.
8. Verser les aliments liquides ou semi-liquides, comme les pâtes à gâteau ou à muffin, par le haut du récipient.
9. Laisser refroidir les légumes et les bouillons avant de les verser dans le récipient du mélangeur.
10. Augmenter la vitesse de mélange lorsque le moteur semble peiner pour éviter de le surcharger.

CHOSSES A NE PAS FAIRE —

1. **NE PAS** vous attendre à ce que votre mélangeur remplace tous vos appareils de cuisine. Il ne sert pas à faire des purées de pommes de terre, à battre des blancs d'oeuf, à fouetter la crème, à hacher la viande crue, à pétrir la pâte ni à extraire les jus de fruit ou de légume.
2. **NE PAS** mélanger trop longtemps. Le mélangeur accomplit sa tâche en quelques secondes, non pas en quelques minutes. Mieux vaut arrêter l'appareil pour vérifier la consistance des aliments après quelques secondes plutôt que d'obtenir une purée trop claire ou un hachage trop fin.
3. **NE PAS** surcharger le moteur avec des aliments trop lourds ou denses. Si le moteur s'arrête, fermer immédiatement l'appareil, débrancher le cordon de la prise et enlever une partie des aliments avant de recommencer.
4. **NE PAS** tenter d'enlever ou de mettre le récipient pendant que le moteur fonctionne. Vous pourriez endommager l'appareil.
5. **NE PAS** mettre le dispositif mélangeur sur le socle sans l'avoir d'abord solidement fixé au récipient. De graves blessures pourraient découler de la mise en marche accidentelle du mélangeur.
6. **NE PAS** utiliser d'ustensiles, notamment des spatules, pour pousser les aliments dans le récipient pendant que le moteur fonctionne. Ils pourraient être happés par les lames, entraînant le bris du récipient et de graves blessures.
7. **NE PAS** utiliser de contenant non recommandé par le fabricant.
8. **NE PAS** mélanger d'aliments ou de liquides chauds dans le mélangeur sans que le bouchon du couvercle soit en place. Le liquide chaud pourrait gicler par l'ouverture au moment de la mise en route du mélangeur.

RECETTES

SAUCES ET TREMPETTES

SAUCE AUX POMMES FRAÎCHES

- 1/4 tasse (60 ml) de liquide (jus de fruit ou eau)
- 1/4 tasse (60 ml) de sucre
- 4 pommes, coupées en 8, pelées au besoin
- Pincée de cannelle

Placer le liquide et 4 ou 5 morceaux de pomme dans le contenant mélangeur Sunbeam. Couvrir et mettre en marche à MÉLANGER (ON) jusqu'à consistance lisse. Augmenter la vitesse à FRAPPÉ (ON) et avec le moteur en marche, retirer le couvercle alimenteur et ajouter le reste des pommes, quelques morceaux à la fois. Ajouter le sucre et la cannelle.

DONNE ENVIRON 2 TASSES (500 ML)

TREMPETTE GUACAMOLE

- 3 c. à table (45 ml) jus de citron
- 1 c. à thé (5 ml) glutamate monosodique (*facultatif*)
- 1 tomate moyenne, en quartier
- 1 petit oignon, en quartier
- 2 à 4 piments jalapeño
- 1 c. à thé (5 ml) de sel
- 2 gros avocats mûres, coupés en morceaux

Mettre tous les ingrédients dans un contenant mélangeur Sunbeam. Couvrir et mettre en marche à LIQUÉFIER (LIQUIFY) RÂPE-GLACE (ICE CRUSH) jusqu'à consistance lisse (*si nécessaire, ARRÊTER LE MÉLANGEUR et utiliser une spatule en caoutchouc pour garder le mélange autour des lames de traitement*). Servir avec des croustilles au maïs, craquelins ou légumes crus.

DONNE 2 TASSES (500 ML)

BOISSONS

BOISSON RAFRAÎCHISSANTE AUX PÊCHES

- 1 tasse (250 ml) de lait
- 1 tasse (250 ml) de pêches
- Pincée de sel
- 2 à 3 gouttes d'extrait d'amande
- 1 tasse (250 ml) de crème glacée à la vanille

Placer tous les ingrédients sauf la crème glacée dans un contenant mélangeur Sunbeam. Couvrir et mettre en marche à LIQUÉFIER (LIQUIFY) RÂPE-GLACE (ICE CRUSH) jusqu'à consistance lisse. Arrêter le mélangeur, ajouter la crème glacée et traiter à MÉLANGER (ON) jusqu'à consistance lisse.

DONNE 2 PORTIONS

DAIQUIRI

- 1/3 tasse (80 ml) limeade congelée
- 3 mesures de rhum léger
- 5 glaçons

Placer tous les ingrédients dans le mélangeur Sunbeam. Couvrir et traiter à LIQUÉFIER (LIQUIFY) RÂPE-GLACE (ICE CRUSH).

DONNE 2 PORTIONS

DAIQUIRI CONGELÉ

Ajouter une mesure de plus de rhum, la double quantité de glaçon jusqu'à consistance de sorbet.

DONNE 4 PORTIONS

GARANTIE LIMITÉE 2 ANS

Sunbeam Products Inc. garantit à l'acheteur initial, sous couvert des limitations et exclusions stipulées ci-après, que ce produit est exempt, sous tous les aspects matériels, de tout défaut mécanique et électrique de matériel ou de fabrication pendant deux ans à compter de la date d'achat. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces ni les dommages résultant des situations suivantes: usage négligent ou abusif du produit, courant ou tension d'alimentation inadaptés, utilisation en contradiction avec le mode d'emploi ou démontage, réparation ou modification par toute personne autre que le personnel d'un centre de réparation agréé.

Nos obligations dans le cadre de cette garantie se limitent à la réparation et au remplacement, au choix du fabricant, du produit pendant la durée de la garantie, à condition que le produit soit renvoyé en port payé, accompagné de son numéro de modèle et de l'original du justificatif d'achat daté, à l'adresse suivante:

Produits achetés aux États-Unis:

SUNBEAM APPLIANCE SERVICE STATION
Attention: Service Department
117 Central Industrial Row
Purvis, MS 39475

Produits achetés au Canada:

SUNBEAM APPLIANCE SERVICE STATION (KND)
S'il vous plaît l'appel ou email nous:
1-800-663-8623
consumeraffairs@consumer.sunbeam.com

Ne pas renvoyer l'appareil au revendeur ou au fabricant; ceci aurait pour effet de retarder le traitement de la demande de garantie.

Pour toute question relative à cette garantie ou pour obtenir l'adresse du centre de réparation agréé le plus proche, appeler sans frais le 1-800-597-5978 ou écrire à Sunbeam – Consumer Affairs, P.O. Box 948389, Maitland, FL 32794-8389.

Au Canada, pour toute question relative à cette garantie ou pour obtenir l'adresse du centre de réparation agréé canadien le plus proche, appeler sans frais le 1-800-667-8623. Pour toutes questions relatives à cette garantie ou pour obtenir l'adresse du centre de réparation agréé le plus proche en-dehors des États-Unis et du Canada, consulter la carte de service de la garantie jointe à l'emballage du produit.

AVERTISSEMENT

La réparation ou le remplacement du produit suivant les termes de cette garantie constituent votre unique recours. **SUNBEAM PRODUCTS, INC. NE POURRA ÊTRE TENUE RESPONSABLE DE DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS POUR RUPTURE D'UNE QUELCONQUE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE CONCERNANT CE PRODUIT OU UNE PARTIE DE CE PRODUIT. DANS LES LIMITES DE LA RÉGLEMENTATION EN VIGUEUR, SUNBEAM PRODUCTS, INC. N'OFFRE AUCUNE GARANTIE IMPLICITE QUANT À L'ADÉQUATION DE CE PRODUIT OU D'UNE PARTIE DE CE PRODUIT À UN USAGE PARTICULIER OU À LA COMMERCIALISATION.** Certains états ou provinces n'autorisant pas l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou indirects ou autorisant uniquement des limitations sur la durée de validité d'une garantie implicite, les limitations et exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à votre situation. Cette garantie vous accorde des droits juridiques particuliers et il est possible que vous ayez d'autres droits, différents d'un état ou d'une province à l'autre.

Sunbeam[®]

©1998 Sunbeam Corporation or its affiliated companies. All rights reserved.
Sunbeam[®] is a registered trademark of Sunbeam Corporation or its affiliated companies.
Distributed by Sunbeam Products Inc., Delray Beach, Florida 33445, or an affiliated company.

© 1998 Sunbeam Corporation ou ses sociétés affiliées. Tous droits réservés.
Sunbeam[®] est une marque déposée de Sunbeam Corporation ou de ses sociétés affiliées.
Distribué par Sunbeam Products Inc., Delray Beach, Florida 33445, ou par une de ses affiliées.