



*Living innovation*

Instruction Manual  
Blender

Manual de instrucciones  
Licuadora

Mode D'emploi  
Mélangeur

Manuale di istruzioni  
Frullatore



DBL740 Series / Serié

Read and Save These Instructions  
Lisez et conservez ces instructions  
Guardar estas instrucciones después de haberlas leído  
Leggete e conservate queste istruzioni

## IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electrical shock and/or personal injury.

1. Read all instructions carefully.
2. To protect against electrical shock, do not place the cord or the blender's base in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Turn the unit off before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance. Never put hands into the glass jar, or handle the blade assembly with appliance plugged in.
5. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to authorized service facility for examination, repair or adjustment.
6. The use of accessory attachments is not recommended by the manufacturer. It may be dangerous and should be avoided.
7. Do not use outdoors.
8. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
9. Do not place on or near hot gas or electric burner, or in heated oven.
10. Always plug cord into the wall outlet before turning on any controls. To disconnect turn power OFF by pushing the "0" button on the speed control, then remove plug from wall outlet.
11. When blending hot liquids, remove the ingredient cap from the lid.
12. Do not use this appliance for other than intended use.
13. Avoid contact with moving parts.
14. Keep hands and utensils out of jar while blending, to reduce the risk of severe injury to persons or damage to blender itself. A rubber or plastic spatula may be used but must be used only when the blender is turned OFF.
15. When blender is "on", do not touch blade assembly, interfere with blade movement, or remove the lid from the jar. Accidentally touching a speed button may activate the blender.
16. **BLADES ARE SHARP. HANDLE CAREFULLY.**
17. Never leave your blender unattended while running.
18. For safety reasons, the blending of hot liquids is not recommended.
19. Allow hot liquids to cool before blending.
20. When removing the glass jar from the power unit, wait until the blades have completely stopped.
21. Never run the blender when it is empty.
22. Only operate the blender with the lid in place.
23. Do not use more than one attachment at a time.
24. The manufacturer cannot be held responsible for damage caused by inappropriate, incorrect or irresponsible use.

## IMPORTANT SAFEGUARDS (continued)

25. Never touch the appliance with wet hands. Never immerse the base in water.
26. **WARNING: TO REDUCE THE RISK OF ELECTRICAL SHOCK OR FIRE, DO NOT REMOVE THE BASE PANEL. NO USER SERVICEABLE PARTS ARE INSIDE. REPAIR SHOULD BE DONE ONLY BY AUTHORIZED PERSONNEL..**

**UL RATED FOR HOUSEHOLD AND  
COMMERCIAL USE**

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

## SHORT CORD INSTRUCTIONS

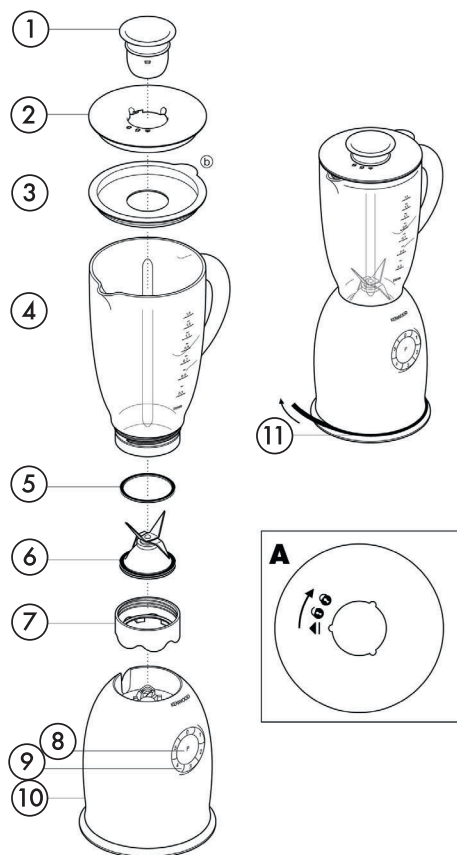
A short power cord is provided to reduce the risk resulting from entanglement or tripping over a longer cord. Longer detachable power supply cords are available and may be used if care is exercised in their use. If a longer detachable power cord or extension cord is used (1) the marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, and (2) the longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally. The electrical rating of the appliance is listed on the bottom of the unit. If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounded type 3 wire cord. This appliance has a polarized plug. One blade is wider than the other. To reduce the risk of electrical shock this plug will fit in a polarized plug only one way. If the plug does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

## BEFORE FIRST USE

Place the box on a large, sturdy flat surface. Carefully unpack your blender and remove all packaging material and literature. Remove any labels or stickers from the blender. To remove any dust that may have accumulated during packaging, you may wipe the base with a clean, damp cloth. Dry thoroughly. Do not immerse the base in water or other liquid. Carefully clean the accessories in warm water with mild detergent. Rinse and dry thoroughly. The glass jar can be placed in the top rack of your dishwasher. Do not use harsh or abrasive cleaners. (See "Cleaning Your Blender" section of this manual for detailed instructions.) Keep all plastic bags away from children.

# KNOW YOUR BLENDER

## FIGURE 1



- |    |                         |     |                     |
|----|-------------------------|-----|---------------------|
| 1. | Ingredient Cap          | 7.  | Blade Assembly Base |
| 2. | Dual Action Locking Lid | 8.  | Pulse Control       |
| 3. | Lid Seal                | 9.  | Speed Control       |
| 4. | Glass Jar               | 10. | Base                |
| 5. | Sealing Ring            | 11. | Cord Storage        |
| 6. | Blade Assembly          |     |                     |

## KNOW YOUR BLENDER (continued)

### FEATURES:

1. REMOVABLE BLADE ASSEMBLY: For easy cleaning.
2. CORD STORAGE: For easy and convenient storage.
3. LID WITH REMOVABLE INGREDIENT CAP: The durable, sealed lid has 3 positions: locked, unlocked for fitting and removing lid and you can remove the central cap to easily add ingredients during blending.
4. ICE CRUSH FUNCTION: Select the maximum speed (5), and this unique function will easily crush ice by intermittently switching between "on" and "off" for maximum efficiency.
5. 5-SPEED SOFT-TOUCH CONTROLS WITH PULSE: Illuminated soft-touch controls are easy-to-use and guarantee the perfect speed for all blending tasks.
6. DROP-ON JAR: No need to turn and twist the jar for perfect positioning. Just drop the jar onto the base, and it will slide and lock into place, just like professional blenders.
7. DUAL SAFE SYSTEM: A De'Longhi exclusive, this system is equipped with an automatic safety device that shuts down the motor if the glass jar is removed from the base while in operation.
8. BRUSHED DIE-CAST ALUMINUM BASE: Heavy-duty base ensures maximum stability, and brushed aluminum finish beautifully complements any kitchen decor.
9. SOFT START FEATURE: Automatically starts the blender at a lower speed to prevent splattering, then quickly increases to the selected speed for optimal performance.
10. HEAVY-DUTY GLASS JAR: The durable 50-ounce capacity glass jar resists scratching and discoloration.

## OPERATING YOUR BLENDER

1. Place the blender on a flat, level surface away from any edge.
2. Carefully fit the sealing ring, ensuring that the seal is placed completely under the rim of the blade assembly. CAUTION: Blades are sharp. NOTE: Leaking will occur if the seal is damaged or not fitted correctly.
3. Carefully attach the blade assembly to the blade assembly base. CAUTION: Blades are sharp.
4. Carefully screw the glass jar tightly onto the blade assembly.
5. Push the lid seal into the underside of the lid. Fit and lock the ingredient cap by turning it one position.
6. Fit the lid to the glass jar and turn the ingredient cap to the locked position. NOTE: The locked position is noted on top of the lid. The ingredient cap can be placed in three different positions.
  - a) Unlocked: To remove the ingredient cap.
  - b) Unlocked: To remove and replace the lid.
  - c) Locked: Locks the lid to the glass jar.
7. Place the blender onto the base.
8. Plug the unit into a 120V / 60Hz only outlet. The "0" on the speed control will illuminate red indicating the power is on.
9. Select a speed and the relevant number will illuminate green.
10. The pulse mode allows you to create a burst of power for quick, efficient blending. To use the pulse function, push and release "PULSE" in middle of speed control. Repeat if necessary. The motor keeps running for as long as the button is pushed in. This allows you to control the texture of various foods.
11. To crush ice select the maximum speed (5). It will intermittently switch between "on" and "off" for maximum efficiency.
12. To dislodge food, use a rubber or plastic spatula to help remove food lodged around the blade assembly. DO NOT USE SPATULA UNTIL YOU HAVE TURNED THE BLENDER OFF. Replace the lid and ingredient cap and continue blending, if necessary. Make sure spatula is not inside jar before blending.

## OPERATING YOUR BLENDER (continued)

13. When finished blending, press the "0" button on the speed control and unplug the blender from the outlet. Although this unit is equipped with a "Dual Safe System" that will automatically shut off the unit "off" if the glass jar is removed from the base, it is not recommended to remove glass jar while unit is "on".

<b>RECOMMENDED SPEED CHART</b>		
<b>SPEED</b>	<b>USAGE/FOOD ITEM</b>	<b>MAX QUANTITY</b>
<b>1 - 2</b>	Frothing Milk	17 Oz. (500ml)
	Light Mixes (batters, milkshakes, etc.)	34 Oz. (1 liter)
<b>3 - 4</b>	Soups, sauces, etc. (thicker mixtures) - <b>cold only, no hot liquids</b>	44 Oz. (1.3 liters)
	Mayonnaise	15 Oz. (450ml)
	Smoothie drinks	27 Oz. (800ml)
<b>5</b>	Ice Crushing <b>Automatic Pulsing Action</b>	6 cubes
<b>PULSE</b>	Operates the motor in a stop/start action. The motor keeps running for as long as the button is pressed. This allows you to control the texture of various foods.	

## OPERATING YOUR BLENDER (continued)

### DOs and DON'Ts WHEN USING YOUR BLENDER:

#### DO

1. Always add liquid ingredients to the glass jar first, then add remaining ingredients. This will ensure that ingredients are uniformly mixed.
2. Cut foods into cubes approximately 1/2 inch (1.3 cm) to 1 inch (2.5 cm) to achieve a more uniform result. Cut all cheeses into pieces no larger than 1/2 inch (1.3 cm).
3. Use a rubber or plastic spatula as needed, only when the blender is turned "off". Never use metal utensils, as damage may occur to the glass jar or blade assembly.
4. When scraping the glass jar with a spatula, remove the food from the sides of the jar and place food in center of jar, over the blade assembly.
5. When chopping fresh herbs, garlic, onion, zest, bread crumbs, nuts, spices, etc. make sure the glass jar and blade assembly are completely dry.
6. If food tends to stick to the sides of the glass jar when blending, pulse in short bursts. Pulses should be short bursts. Space the pulses so the blades stop rotating between pulses.
7. Keep the glass jar lid on the blender while blending.

#### DON'T

1. Do not use the blender as a storage container. Keep it empty before and after use.
2. Never blend more than 44 ounces (1.3 liters) or more than 34 ounces (1 liter) for frothy liquids like milk shakes. If the motor stalls, turn the blender OFF, unplug the unit and remove a portion of the food, then continue.
3. For smoothie recipes, never blend frozen ingredients that have formed a solid mass during freezing. Break it up before adding to the glass jar.
4. Do not put dry ingredients into the blender before switching "on". If necessary, cut them into pieces; remove the ingredient cap; then, with the machine running, drop them through one by one. Keep your hand over the opening. Empty regularly.
5. To ensure a long life for your blender, never run it longer than 60 seconds. Switch the blender "off" as soon as you have the right consistency.
6. Do not place blade assembly and sealing ring onto base without glass jar attached.
7. Do not attempt to mash potatoes, knead heavy dough or beat egg whites.
8. Do not over-process foods. Blender will achieve most desired results in seconds, not minutes.



## OPERATING YOUR BLENDER (continued)

### TIPS

1. When making mayonnaise, put all ingredients, except the oil, into the blender. Remove the ingredient cap. Then, with the machine running, pour the oil down slowly through the hole in the lid.
2. The machine will not work if the glass jar is not fitted correctly.

## CLEANING YOUR BLENDER

1. **CAUTION:** Make sure your blender is unplugged before attempting to clean. To protect against electric shock, do not immerse cord, plug or power unit of blender in water or other liquid.
2. The outside of the base can be cleaned by wiping the surface with a damp, soft cloth. **CAUTION:** Never immerse the base in water or other liquid.
3. Ingredient cap, lid, lid seal, sealing ring, blade assembly and blade assembly base may be washed by hand with warm, soapy water. **CAUTION:** Blades are sharp, be careful when washing. Rinse and dry thoroughly. The glass jar can be placed in the top rack of the dishwasher. Do not place any other parts of the blender in the dishwasher.

## PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, vous devriez toujours respecter des précautions élémentaires pour réduire les risques d'incendie, d'électrocution ou de blessures.

1. Lire attentivement toutes les instructions.
2. Pour se protéger des risques de choc électrique, ne pas placer le cordon ou le socle du mélangeur dans l'eau ni dans d'autres liquides.
3. Une supervision étroite est nécessaire si un appareil est utilisé par un enfant ou près d'un enfant.
4. Débrancher l'appareil de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'installer ou de retirer des pièces et avant le nettoyage. Ne jamais mettre la main dans le récipient de verre ou toucher les lames lorsque l'appareil est branché.
5. Ne pas utiliser le mélangeur ou tout autre appareil ménager si le cordon ou la fiche sont endommagés, s'il présente un défaut de fonctionnement, ou s'il est tombé ou a été endommagé de quelque manière que ce soit. Retourner l'appareil au centre de réparation autorisé le plus proche pour le faire examiner ou réparer, ou pour effectuer un réglage.
6. L'utilisation d'accessoires peut poser des dangers. Le fabricant recommande donc de ne pas utiliser d'accessoires avec cet appareil.
7. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
8. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou du comptoir, ou toucher des surfaces chaudes.
9. Ne pas placer l'appareil à proximité de brûleurs à gaz ou électriques, ou dans un four chauffé.
10. Brancher la fiche dans la prise murale avant de mettre l'appareil en marche. Pour l'arrêter (OFF), appuyer sur le bouton « 0 » de la commande de réglage de la vitesse, puis retirer la fiche de la prise murale.
11. N'utiliser cet appareil qu'aux fins prévues.
12. Éviter de toucher aux pièces mobiles.
13. Afin de réduire les risques de blessures graves ou de dommages au mélangeur, ne pas introduire les mains ni des ustensiles dans le récipient pendant le mélange. On peut utiliser une spatule en caoutchouc ou en plastique, mais seulement une fois que le mélangeur est arrêté.
14. Ne pas toucher aux lames ou interférer avec leur mouvement, ou encore retirer le couvercle du récipient lorsque le mélangeur est en marche (ON). Le mélangeur risque de se mettre en marche si l'on touche accidentellement un bouton de réglage de la vitesse.
15. **LES LAMES SONT TRANCHANTES. LES MANIPULER AVEC PRUDENCE.**
16. Ne jamais laisser fonctionner le mélangeur sans surveillance.
17. Pour des raisons de sécurité, on recommande de ne pas mélanger de liquides chauds dans cet appareil.
18. Laisser refroidir les liquides chauds avant de les mélanger.
19. Attendre que les lames aient complètement arrêté de tourner avant de retirer le récipient de verre du bloc moteur.

## PRÉCAUTIONS IMPORTANTES (suite)

20. Ne jamais faire fonctionner à vide.
21. N'utiliser le mélangeur qu'avec le couvercle en place.
22. Ne pas utiliser plus d'un accessoire à la fois.
23. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages dus à une utilisation inappropriée, incorrecte ou irresponsable.
24. Ne pas toucher l'appareil avec les mains mouillées. Ne jamais plonger le socle dans l'eau.
25. Lorsqu'on mélange des liquides chauds, il faut enlever le chapeau doseur d'ingrédients du couvercle.
26. AVERTISSEMENT : AFIN DE RÉDUIRE LES RISQUES D'INCENDIE ET/OU DE CHOC ÉLECTRIQUE, NE PAS DÉVISSER LE PANNEAU SOUS LE SOCLE. CET APPAREIL NE CONTIENT AUCUNE PIÈCE RÉPARABLE PAR L'UTILISATEUR. LES RÉPARATIONS DOIVENT ÊTRE FAITES PAR DU PERSONNEL AUTORISÉ.

ÉVALUÉ UL POUR USAGE DOMESTIQUE ET COMMERCIAL  
CONSERVER CES INSTRUCTIONS

## INSTRUCTIONS SPÉCIALES POUR LE CORDON ÉLECTRIQUE

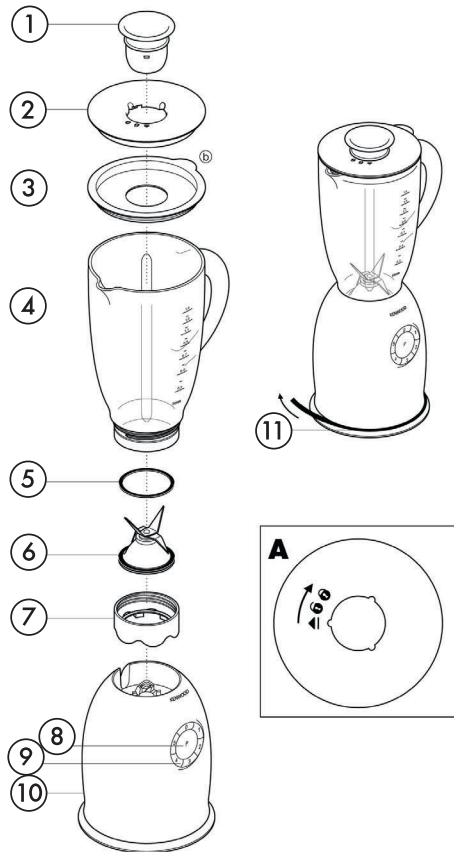
Le cordon électrique est court pour réduire les risques d'entortillement et de trébuchement associés à un cordon électrique plus long. Un prolongateur peut être utilisé s'il est utilisé avec soin. Cependant, en cas d'utilisation d'un prolongateur, son régime électrique devrait être au moins aussi grand que celui de l'appareil. Le prolongateur devrait être disposé afin qu'il ne pende pas du comptoir ou de la table là où il pourrait être tiré par des enfants ou faire trébucher quelqu'un par accident. Le régime électrique de la cafetière est inscrit sur le panneau inférieur de l'appareil. Cet appareil possède une fiche polarisée (une branche est plus large que l'autre). À titre de sécurité, cette fiche ne peut être insérée que d'une seule façon dans une prise murale. Si elle ne s'insère complètement dans un sens ou dans l'autre, contactez un électricien qualifié pour faire remplacer la prise obsolète. N'essayez en aucun cas d'en modifier les branches.

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Déposez la boîte sur une surface plate et solide. Déballez soigneusement le mélangeur et retirez tout le matériel d'emballage et la documentation. Enlevez toutes les étiquettes et tous les autocollants qui se trouvent sur le mélangeur. Pour enlever la poussière accumulée pendant l'emballage, essuyez le socle à l'aide d'un chiffon doux mouillé. Séchez-le soigneusement. N'immergez pas le socle dans l'eau ni dans tout autre liquide. Nettoyez soigneusement les accessoires à l'aide d'eau chaude et d'un détergent doux. Rincez-les et séchez-les bien. Le récipient de verre peut être lavé dans le lave-vaisselle (panier supérieur). N'utilisez pas de produits abrasifs pour nettoyer le mélangeur. (Pour des instructions détaillées, consultez la section de ce guide intitulée « Nettoyage du mélangeur ».) Gardez tous les sacs en plastique hors de la portée des enfants.

## CARACTÉRISTIQUES DU MÉLANGEUR

FIGURE 1



- |    |   |     |                                     |
|----|---|-----|-------------------------------------|
| 1. | Chapeau doseur d'ingrédients            | 7.  | Base de l'ensemble de lames         |
| 2. | Couvercle verrouillable à double action | 8.  | Commande d'impulsion                |
| 3. | Joint étanche                           | 9.  | Commande de réglage de la vitesse   |
| 4. | Récipient de verre                      | 10. | Socle                               |
| 5. | Bague d'étanchéité                      | 11. | Compartiment de rangement du cordon |
| 6. | Ensemble de lames                       |     |                                     |

## CARACTÉRISTIQUES DU MÉLANGEUR (suite)

### CARACTÉRISTIQUES :

1. ENSEMBLE DE LAMES AMOVIBLES: Facilite le nettoyage.
2. COMPARTIMENT DE RANGEMENT DU CORDON: Facilite le rangement.
3. COUVERCLE MUNI D'UN CHAPEAU DOSEUR D'INGRÉDIENTS AMOVIBLE: Couvercle durable et étanche à trois positions : verrouillé, déverrouillé (pour le mettre en place et l'enlever) et avec le chapeau doseur d'ingrédients retiré pour ajouter des ingrédients pendant le mélange.
4. BROYAGE DE LA GLACE: Pour broyer la glace, sélectionner la vitesse maximale (5). Pour une efficacité optimale, le mélangeur broie la glace en alternant entre la position de marche (ON) et la position d'arrêt (OFF).
5. CONTRÔLES À EFFLEUREMENT À 5 VITESSES AVEC FONCTION IMPULSION: Les contrôles à effleurement illuminés sont faciles à utiliser et garantissent une vitesse de mélange optimale à chaque fois.
6. RÉCIPIENT À DÉPOSER TOUT DROIT: Inutile de tourner et de retourner le récipient pour le mettre en place. Il suffit de le déposer sur le socle et il glissera et se verrouillera en place, comme les mélangeurs professionnels.
7. SYSTÈME À DOUBLE SÉCURITÉ: Exclusivité de De'Longhi, ce système est doté d'un dispositif de sécurité automatique qui éteint le moteur dès que l'on retire le récipient de verre du socle du mélangeur en marche.
8. SOCLE EN ALUMINIUM BROSSÉ, MOULÉ SOUS PRESSION: Socle robuste garantissant une stabilité maximale. Avec sa finition en aluminium brossé, il saura compléter le décor de n'importe quelle cuisine.
9. FONCTION DE DÉMARRAGE PROGRESSIF: Afin de prévenir les éclaboussures, le mélangeur démarre automatiquement à une vitesse plus lente, puis passe rapidement à la vitesse désirée pour atteindre sa performance optimale.
10. RÉCIPIENT DE VERRE ROBUSTE: Le récipient de verre solide de 50 onces résiste aux rayures et à la décoloration.

## FONCTIONNEMENT DE VOTRE MÉLANGEUR

1. Déposez le mélangeur sur une surface plate et de niveau, et loin du bord.
2. Placez soigneusement la bague d'étanchéité sous le rebord de l'ensemble de lames. ATTENTION : Les lames sont tranchantes. REMARQUE : Le récipient coulera si le joint est endommagé ou n'est pas placé correctement.
3. Fixez prudemment les lames sur la base de l'ensemble de lames. ATTENTION : Les lames sont tranchantes.
4. Vissez soigneusement le récipient de verre sur l'ensemble de lames.
5. Insérez le joint du couvercle dans le rebord sous le couvercle. Mettez le chapeau doseur d'ingrédients en place et verrouillez-le en le tournant.
6. Mettez le couvercle sur le récipient de verre et verrouillez le chapeau doseur d'ingrédients. REMARQUE : La position verrouillée est indiquée sur le couvercle. Le chapeau doseur d'ingrédients peut être réglé à trois positions différentes.
  - a) Déverrouillé : Pour le retirer.
  - b) Déverrouillé : Pour enlever et remettre le couvercle.
  - c) Verrouillé : Pour verrouiller le couvercle sur le récipient de verre.
7. Posez le mélangeur sur son socle.
8. Branchez l'appareil dans une prise murale de 120 volts / 60Hz. Le « 0 » sur la commande de réglage de la vitesse s'illumine en rouge pour indiquer que l'appareil est sous tension.
9. Sélectionnez la vitesse, et le chiffre correspondant s'illuminera en vert.
10. Le mode Impulsion vous permet de créer des « vagues » de puissance pour assurer un mélange rapide et parfait. Pour utiliser la fonction Impulsion, appuyez et relâchez le bouton « PULSE » au milieu de la commande de réglage de la vitesse. Répétez au besoin. Le moteur continue de tourner tant que ce bouton reste enfoncé. Cette fonction permet de contrôler la texture des aliments mélangés.
11. Pour broyer de la glace, sélectionnez la vitesse maximale (5). Pour une efficacité maximale, le mélangeur alternera entre la position de marche (ON) et la position d'arrêt (OFF).

## FONCTIONNEMENT DE VOTRE MÉLANGEUR (suite)

12. Pour déloger les aliments autour des lames, utilisez une spatule en caoutchouc ou en plastique. **N'INTRODUISEZ PAS DE SPATULE DANS LE RÉCIPIENT PENDANT QUE LE MÉLANGEUR FONCTIONNE.** Remettez le couvercle et le chapeau doseur d'ingrédients en place et continuez le mélange, si nécessaire. Avant de redémarrer le mélangeur, vérifiez que vous n'avez pas laissé la spatule dans le récipient de verre.
13. Une fois le mélange terminé, appuyez sur le bouton « 0 » de la commande de réglage de la vitesse et débranchez le mélangeur de la prise murale. Même si cet appareil est équipé d'un « système à double sécurité », grâce auquel l'appareil s'éteint automatiquement dès que l'on retire le récipient de verre de son socle, il n'est pas recommandé de retirer le récipient de verre de son socle lorsque l'appareil est en marche.

<b>TABLEAU DES VITESSES RECOMMANDÉES</b>		
VITESSE	UTILISATION/ALIMENT	QUANTITÉ MAXIMALE
<b>1 à 2</b>	Moussage du lait	17 Oz. (500ml)
	Légers mélanges (pâtes à frire, laits frappés, etc.)	34 Oz. (1liter)
<b>3 à 4</b>	Soupes, sauces, etc. (mélanges plus épais) - <b>liquides froids seulement. Pas de liquides chauds.</b>	44 Oz. (1.3 liters)
	Mayonnaise	15 Oz. (450ml)
	Boissons frappées	27 Oz. (800ml)
<b>5</b>	Broyage de glace - <b>Effet de pulsation automatique</b>	6 cubes
<b>PULSE</b>	Le moteur se met en marche et s'éteint par intermittence. Il continue de tourner aussi longtemps que ce bouton reste enfoncé. On peut ainsi contrôler la texture des aliments mélangés.	

## FONCTIONNEMENT DE VOTRE MÉLANGEUR (suite)

### CHOSSES À FAIRE ET À NE PAS FAIRE AVEC LE MÉLANGEUR :

#### CHOSSES À FAIRE

1. Pour assurer un mélange uniforme, ajoutez toujours les ingrédients liquides dans le récipient de verre en premier, avant tous les autres ingrédients.
2. Pour un mélange plus uniforme, coupez les aliments en cubes d'environ 1 po (1,3 cm) à 1 po (2,5 cm). Coupez tous les fromages en morceaux de 1 po (1,3 cm) ou moins.
3. Raclez l'intérieur du récipient de verre à l'aide d'une spatule en caoutchouc ou en plastique, mais seulement lorsque le mélangeur est en position d'arrêt (OFF). Afin de ne pas abîmer l'intérieur du récipient en verre ou l'ensemble de lames, n'utilisez jamais d'ustensiles en métal.
4. Raclez les aliments collés sur les parois du récipient de verre pour les ramener vers le milieu, sur l'ensemble de lames.
5. Pour hacher des fines herbes, de l'ail, de l'oignon, du zeste, des noix, des épices, etc., ou pour faire de la chapelure, assurez-vous que le récipient de verre et les lames sont tout à fait secs.
6. Si les aliments collent aux parois du récipient de verre pendant le mélange, appuyez quelques fois rapidement sur « PULSE ». Espacez les impulsions de façon à ce que les lames aient le temps de s'arrêter entre deux.
7. Gardez le couvercle du récipient de verre sur le mélangeur pendant le mélange.

#### CHOSSES À NE PAS FAIRE

1. N'utilisez pas le mélangeur comme récipient d'entreposage. Gardez-le vide entre les utilisations.
2. Ne mélangez jamais plus de 44 oz (1,3 L) ou plus de 34 oz (1 L) de liquides mousseux (tels que laits frappés). Si le moteur cale, mettez le mélangeur en position d'arrêt (OFF), débranchez l'appareil et retirez une partie des aliments avant de continuer.
3. Pour les boissons frappées, ne mélangez jamais les ingrédients congelés qui auraient formé un bloc pendant la congélation. Cassez le bloc en petits morceaux avant de verser dans le récipient de verre.
4. Ne mettez pas d'ingrédients secs dans le mélangeur avant de l'avoir mis en marche (ON). Si nécessaire, coupez-les en petits morceaux; retirez le chapeau doseur d'ingrédients; puis, avec l'appareil en marche, faites-les passer au travers de l'orifice du couvercle un à un. Gardez une main sur l'ouverture. Videz régulièrement le récipient.
5. Afin d'assurer la durabilité du mélangeur, ne faites jamais fonctionner cet appareil plus de 60 secondes à la fois. Mettez le mélangeur en position d'arrêt (OFF) dès que vous avez obtenu la consistance désirée.
6. Ne mettez pas l'ensemble de lames et la bague d'étanchéité sur le bloc moteur sans le récipient de verre.
7. N'essayez pas de faire de la purée de pommes de terre avec le mélangeur, de pétrir des pâtes lourdes ou de battre des blancs d'œufs en neige.



## FONCTIONNEMENT DE VOTRE MÉLANGEUR (suite)

8. Ne transformez pas excessivement les aliments. Il suffit la plupart du temps de quelques secondes pour obtenir les résultats désirés.

### CONSEILS

1. Pour faire de la mayonnaise, mettez tous les ingrédients, sauf l'huile, dans le mélangeur. Retirez le chapeau doseur d'ingrédients, puis, avec le mélangeur en marche, versez gentiment l'huile dans l'orifice du couvercle.
2. Le mélangeur ne fonctionne pas si le récipient de verre n'est pas placé correctement sur son socle.

## NETTOYAGE DU MÉLANGEUR

1. **ATTENTION** : Débranchez toujours le mélangeur avant de le nettoyer. Afin d'éviter les risques de choc électrique, n'immergez pas le cordon, la fiche ou le bloc moteur du mélangeur dans l'eau ou dans tout autre liquide.
2. Nettoyez l'extérieur du socle à l'aide d'un chiffon doux mouillé. **ATTENTION** : N'immergez jamais le socle dans l'eau ou dans tout autre liquide.
3. Lavez les chapeau doseur d'ingrédients, couvercle, joint du couvercle, bague d'étanchéité, ensemble de lames et base de l'ensemble de lames à la main, dans de l'eau chaude savonneuse. **ATTENTION** : Les lames sont tranchantes. Usez de prudence en les lavant. Rincez et séchez bien le tout. Vous pouvez mettre le récipient de verre dans le lave-vaisselle (panier supérieur). Ne mettez pas les autres pièces du mélangeur dans le lave-vaisselle.

## ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Para el manejo de artefactos eléctricos, se deben tomar ciertas precauciones elementales para disminuir el riesgo de incendio, electrocución y/o lesiones personales.

1. Leer atentamente todas las instrucciones.
2. Para evitar riesgo de electrocución, no sumergir el cable ni la base de la licuadora en agua u otro líquido.
3. Vigilar atentamente los niños que estén usando o estén cerca de un artefacto eléctrico.
4. Desenchufar el artefacto cuando no esté en uso y antes de limpiarlo o lavarlo. Apagar el artefacto antes de agregar o quitar partes, y antes de limpiarlo. No introduzca las manos en la jarra ni toque las cuchillas mientras el artefacto esté enchufado.
5. No poner en funcionamiento artefactos que tengan el cordón o el enchufe dañado, ni después que se haya producido una falla o el artefacto hubiera sufrido daños de cualquier naturaleza. En tales casos, llevar o enviar el artefacto a un taller autorizado de servicios para que sea revisado, reparado o calibrado.
6. El fabricante no recomienda el uso de accesorios. Podría ser peligroso y causar accidentes.
7. No usar el artefacto a la intemperie.
8. No dejar el cordón eléctrico colgando sobre el borde de una mesa o una mesada, ni permitir que entre en contacto con superficies calientes.
9. No dejar el artefacto cerca de (ni sobre) un quemador de gas o eléctrico, ni en un horno encendido.
10. Enchufar el artefacto antes de activar cualquiera de sus controles. Para desconectar el artefacto, primero apagarlo pulsando el botón "0" en el control de velocidad, y luego quite el enchufe del tomacorriente.
11. No usar este artefacto para propósitos para los que no está específicamente destinado.
12. Evitar tocar partes móviles.
13. Para evitar serios accidentes personales y/o daños a la máquina, mantener las manos y utensilios fuera de la jarra mientras la licuadora esté en marcha. Se puede introducir una espátula de plástico o de goma, pero únicamente con la licuadora apagada.
14. No hacer contacto de ningún tipo con las cuchillas ni quitar la tapa de la jarra mientras la licuadora esté en funcionamiento. El toque accidental de un botón de velocidad podría poner en marcha la licuadora en forma inesperada.
15. **LAS CUCHILLAS SON MUY FILOSAS. MANEJARLAS CON MUCHO CUIDADO.**
16. No deje fuera de vista la licuadora mientras esté en funcionamiento.
17. Por seguridad, no es recomendable usar líquidos calientes en la licuadora.
18. Dejar que los líquidos se enfríen antes de ponerlos en la licuadora.
19. Esperar a que las cuchillas se detengan completamente antes de retirar la jarra de la licuadora.
20. No usar la licuadora con la jarra vacía.
21. Poner en marcha la licuadora con la tapa bien colocada en la jarra.

## ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD (continuación)

22. No utilice más de un accesorio a la vez.
23. El fabricante no asume ninguna responsabilidad por daños y perjuicios emergentes del uso indebido, incorrecto o negligente del artefacto.
24. No tocar la máquina con las manos mojadas. Nunca se debe sumergir en agua la base de la licuadora.
25. Cuando se mezclan líquidos calientes, quitar la copa de ingredientes de la tapa.
26. **ADVERTENCIA: PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIO O ELECTROCUCIÓN ACCIDENTAL, NO QUITAR LA TAPA INFERIOR DE LA BASE. EL USUARIO NO DEBE EFECTUAR NINGUNA REPARACIÓN DE LOS COMPONENTES INTERNOS DE ESTE ARTEFACTO. TODA REPARACIÓN DEBE SER EFECTUADA ÚNICAMENTE POR PERSONAL TÉCNICO CAPACITADO.**

**APROBADA POR NORMAS UL PARA  
USO DOMÉSTICO Y COMERCIAL  
CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES**

## INSTRUCCIONES CORTAS DE LA CUERDA

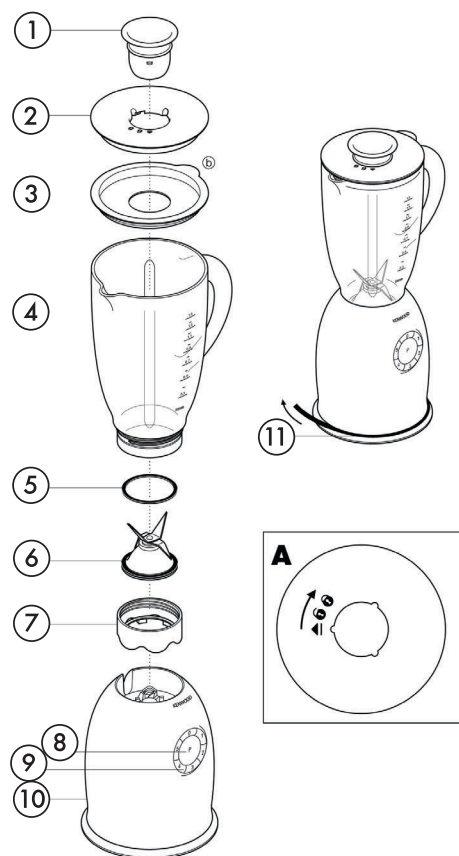
La cafetera tiene un cordón eléctrico corto para prevenir accidentes por enredos y tropiezos. Tomando las precauciones necesarias, se puede usar un cordón eléctrico prolongador (opcional). En tal caso: (1) la capacidad de corriente del cordón prolongador debe ser igual o mayor que el consumo de corriente del aparato que está alimentando; y (2) se deben tomar precauciones para que no quede colgando del borde una mesa o mesada, adonde los niños puedan arrastrarlo o tropezarse con él accidentalmente. El consumo nominal de corriente eléctrica de la cafetera se encuentra especificado en el panel inferior de la misma. Si el enchufe de la cafetera tiene pata de conexión a tierra, el cordón prolongador también debe tener tres conductores, uno de los cuales debe servir de conexión a tierra. Por razones de seguridad, este artefacto tiene un enchufe con patas de polaridad diferenciada (una es más ancha que la otra), que se puede introducir en una sola posición en un tomacorriente de polaridad diferenciada. Si hubieran dificultades para introducirlo totalmente en el tomacorriente, llamar a un electricista profesional para solucionar el problema. No alterar el diseño original del enchufe por ningún motivo.

## ANTES DE UTILIZARLA POR PRIMERA VEZ

Colocar la caja sobre una superficie amplia, firme y plana. Sacar la licuadora y los documentos adjuntos, y quitar todos los materiales de embalaje. Quitar las etiquetas y/o calcomanías de la licuadora. Si fuera necesario, se puede limpiar el polvo de la base con un paño limpio y húmedo. Secar bien la máquina. No sumergir la base en agua ni en ningún otro tipo de líquido. Limpiar con cuidado los accesorios con agua tibia y detergente suave. Enjuagar y secar bien las piezas. La jarra de vidrio se puede lavar en la rejilla superior del lavavajillas. No usar productos limpiadores abrasivos ni fuertes para limpiar la unidad (se pueden ver más detalles en la sección de "Limpieza de la licuadora"). No dejar bolsas plásticas al alcance de los niños.

## COMPONENTES DE LA LICUADORA

FIGURA 1



- |    |                        |     |                               |
|----|------------------------|-----|-------------------------------|
| 1. | Copa de ingredientes   | 7.  | Base De la Asamblea De Lámina |
| 2. | Tapa de doble cierre   | 8.  | Control Del Pulso             |
| 3. | Junta de la tapa       | 9.  | Control De la Velocidad       |
| 4. | Jarra de vidrio        | 10. | Base                          |
| 5. | Junta anular           | 11. | Almacenaje De la Cuerda       |
| 6. | Mecanismo de cuchillas |     |                               |

## COMPONENTES DE LA LICUADORA (continuación)

### COMPONENTES Y FUNCIONES:

1. MECANISMO DE CUCHILLAS EXTRAÍBLE: Máxima simplificación de la limpieza.
2. COMPARTIMIENTO PARA CORDÓN ELÉCTRICO: Para guardarlo fácilmente en forma prolija.
3. TAPA CON COPA EXTRAÍBLE DE INGREDIENTES: La tapa hermética tiene las siguientes posiciones: Trabada, destrabada para acomodarla o extraerla, y además se puede quitar la copa central para agregar ingredientes mientras la licuadora está en funcionamiento.
4. FUNCIÓN DE TRITURACIÓN DE HIELO: Al seleccionar la velocidad máxima (5), esta función pondrá en marcha la máquina en forma intermitente para triturar hielo con máxima eficiencia.
5. BOTONES DE TACTO SUAVE PARA SELECCIÓN DE 5 VELOCIDADES. CON BOTÓN PULSANTE: Controles iluminados para facilitar el uso de la máquina y seleccionar la velocidad ideal.
6. JARRA DE ENCASTRE DIRECTO: No es necesario hacer girar la jarra para asegurarla en la licuadora. Simplemente, al apoyar la jarra sobre la base, quedará encastrada en su lugar, al igual que las licuadoras profesionales.
7. DOBLE SISTEMA DE SEGURIDAD: Este es un sistema exclusivo de De'Longhi. La máquina está equipada con un dispositivo de seguridad que para automáticamente el motor de la licuadora si la jarra de vidrio se quita de la base cuando la máquina está en funcionamiento.
8. BASE DE FUNDICIÓN DE ALUMINIO PULIDA: Base reforzada que posee máxima estabilidad. La atractiva terminación de aluminio pulido complementa todo estilo decorativo de la cocina.
9. ARRANQUE SUAVE Y GRADUAL: La licuadora arranca automáticamente a una velocidad inferior para evitar salpicar el contenido. Luego aumenta su velocidad hasta alcanzar el valor seleccionado.
10. JARRA DE VIDRIO REFORZADO: Jarra de vidrio reforzado de 50 onzas (1,5 litros) de capacidad, que resiste rayones y descoloración.

## USO DE LA LICUADORA

1. Colocar la licuadora sobre una superficie nivelada, alejada de los bordes.
2. Colocar la junta anular bajo el aro de las cuchillas, asegurando que la junta se coloque completamente debajo del borde del mecanismo de cuchillas. PRECAUCIÓN: Las cuchillas son muy filosas. NOTA: La jarra perderá su contenido si la junta anular está dañada o se la coloca incorrectamente.
3. Colocar las cuchillas en su base con cuidado. PRECAUCIÓN: Las cuchillas son muy filosas.
4. Enroscar la jarra en el mecanismo de las cuchillas con cuidado.
5. Colocar desde abajo la junta de la tapa. Insertar la copa de ingredientes y hacerla girar para que quede fija en posición.
6. Colocar la tapa en la jarra y hacer girar la copa de ingredientes a la posición trabada. NOTA: La posición trabada está marcada arriba de la tapa. La copa de ingredientes se puede colocar en tres posiciones:
  - a) Destrabada: Para extraer la copa.
  - b) Destrabada: Para extraer y colocar la tapa de la jarra.
  - c) Trabada: Para dejar la tapa trabada en la jarra.
7. Colocar la jarra completa en la base de la licuadora.
8. Enchufar la licuadora en un tomacorriente de 120V / 60Hz. El botón de velocidad "0" se iluminará con luz roja, indicando que el artefacto está enchufado.
9. Seleccionar la velocidad deseada y el número correspondiente se iluminará con luz verde.
10. En modo pulsante, se genera un movimiento súbito y enérgico de las cuchillas. Para usar el modo pulsante, oprimir y soltar el botón "PULSE" ubicado en centro de los controles de velocidad. Si fuera necesario, repetir el procedimiento. Mientras se mantenga oprimido este botón, el motor seguirá funcionando. Esta función es práctica para controlar mejor la densidad de ciertos preparados.
11. Para triturar hielo, seleccionar la velocidad máxima (5). Las cuchillas girarán intermitentemente para triturar con máxima eficiencia.

## USO DE LA LICUADORA (continuación)

12. Se puede usar una espátula de goma o de plástico para extraer lo que pudiera haber quedado entre las cuchillas. **NO USAR LA ESPÁTULA ANTES DE APAGAR LA LICUADORA.** Si fuera necesario, colocar la tapa y la copa de ingredientes, y terminar de licuar el contenido. Asegurarse de que la espátula no haya quedado adentro de la jarra.
13. Al terminar de licuar, oprimir el botón de velocidad "0" y desenchufar la licuadora. Si bien esta licuadora tiene un doble sistema de seguridad que para el motor automáticamente si se quita la jarra, no es recomendable hacerlo mientras el motor está funcionando.

<b>TABLA DE VELOCIDADES RECOMENDADAS</b>		
VELOCIDAD	USO RECOMENDADO	CANT. MÁXIMA
<b>1 - 2</b>	Espumar leche	17 Oz. (500ml)
	Mezclas livianas (batidos, licuados, etc.)	34 Oz. (1liter)
<b>3 - 4</b>	Sopas, salsas, etc. (mezclas más densas). <b>Ingredientes fríos, no líquidos calientes</b>	44 Oz. (1.3 liters)
	Mayonesa	15 Oz. (450ml)
	Bebidas mezcladas	27 Oz. (800ml)
<b>5</b>	Trituración de hielo: <b>Accionamiento intermitente automático.</b>	6 cubos
<b>PULSE</b>	Acciona el motor en forma intermitente. El motor sigue en funcionamiento mientras se mantenga oprimido el botón. Para controlar mejor la consistencia.	

## USO DE LA LICUADORA (continuación)

### SUGERENCIAS A TENER EN CUENTA:

#### LO QUE SE DEBE HACER

1. Cargar primero los líquidos en la jarra, y después los otros ingredientes. Esto facilitará la mezcla uniforme de los ingredientes.
2. Para obtener mayor uniformidad, cortar los alimentos en cubos de aproximadamente media pulgada (1,3 cm) a una pulgada (2,5 cm). Cortar los quesos en trozos que no sean más grandes de media pulgada (1,3 cm).
3. Para usar una espátula de plástico o de goma en la jarra, primero apagar la licuadora. No usar utensilios de metal, ya que podrían dañar la jarra de vidrio o las cuchillas.
4. Al raspar la jarra de vidrio con una espátula para quitar lo adherido a los costados, desplazar lo quitado hacia el centro de la jarra, sobre la cuchilla.
5. Si se utiliza la licuadora para picar verduras frescas, ajo, cebolla, cáscaras, pan, especias, etc., la jarra de vidrio y las cuchillas deben estar totalmente secas.
6. Si la comida tiende a pegarse en el interior de la jarra, use el modo pulsante en lugar de licuar continuamente. Pulse por períodos cortos. Para espaciar correctamente los pulsos, esperar a que la cuchilla se detenga antes de iniciar el
7. Mantener la tapa de la jarra de vidrio siempre colocada mientras la licuadora esté en funcionamiento.

#### LO QUE NO SE DEBE HACER

1. No usar la licuadora como recipiente de almacenamiento. Manténgala siempre vacía cuando no está en uso.
2. No preparar una cantidad mayor de 44 onzas en la licuadora (1,3 litros), ni más de 34 onzas (1 litro) en caso de que sean líquidos espumosos, tal como licuados con leche. Si el motor tuviera dificultades para girar, apagar la licuadora, desenchufarla, descargar parte del contenido y continuar.
3. Para preparar bebidas, no usar ingredientes que se hayan congelado hasta convertirse en una masa sólida grande. En tal caso, rómpalos en pedazos pequeños para ponerlos en la jarra.
4. No cargar ingredientes secos en la jarra antes de poner en marcha la licuadora. Si fuera necesario, cortarlos en pedazos pequeños, quitar la copa de ingredientes y, con la licuadora en marcha, volcarlos en la jarra uno por uno. Cubrir la abertura con la mano. Vaciar la jarra regularmente.
5. Para prolongar la vida útil de la licuadora, no la use en marcha continua por períodos de más de 60 segundos. Apague la licuadora inmediatamente después que la preparación haya alcanzado la consistencia justa.
6. No colocar el mecanismo de cuchillas y junta anular sobre el motor de la licuadora sin que esté unido a la jarra.
7. No usar la licuadora para hacer puré de papas, para preparar masas densas, ni para batir clara de huevo.



## USO DE LA LICUADORA (continuación)

8. No licuar alimentos por más tiempo que el estrictamente necesario. Por lo general, la licuadora cumplirá su función en segundos, no en minutos.

### CONSEJOS

1. Para hacer mayonesa, poner todos los ingredientes en la jarra, excepto el aceite. Quitar la tapa de ingredientes y agregar aceite lentamente por la abertura, con la licuadora en funcionamiento.
2. Si la jarra de vidrio no está correctamente colocada, la licuadora no arrancará.

## LIMPIEZA DE LA LICUADORA

1. **PRECAUCIÓN:** Antes de limpiar la licuadora, asegurarse de que esté desenchufada. Para evitar riesgo de electrocución, no sumergir el cable, ni el enchufe, ni el motor de la licuadora en agua u otro líquido.
2. El exterior de la base se puede limpiar con un paño húmedo y suave. **PRECAUCIÓN:** No sumergir la base en agua ni en ningún otro tipo de líquido.
3. La copa de ingredientes, la tapa, la junta de tapa, la junta anular de cuchillas, las cuchillas y la base de cuchillas se pueden lavar a mano con agua tibia y jabonosa. **PRECAUCIÓN:** Lave las cuchillas con mucho precaución, ya que son muy filosas. Enjuagar y secar bien las piezas. La jarra de vidrio se puede lavar en la rejilla superior del lavavajillas. No lavar ninguna otra parte de la licuadora en un lavavajillas automático.

## IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

Quando si maneggiano elettrodomestici si dovrebbero sempre osservare alcune semplici norme precauzionali di sicurezza per ridurre i rischi di incendio, di scosse elettriche e/o di danni alle persone.

1. Leggete attentamente tutte le istruzioni.
2. Per proteggervi dalle le scosse elettriche, non immergete il filo o la base del frullatore in acqua o altri liquidi.
3. Esercitate un controllo particolare quando usate il frullatore in prossimità di bambini.
4. Quando l'elettrodomestico non è in uso e prima di pulirlo, staccate la spina dalla presa a muro. Spegnete l'unità prima di aggiungere o togliere delle parti, o prima di procedere alla pulizia. Non mettete mai le mani dentro la caraffa di vetro e non toccate mai il gruppo delle lame quanto la spina è inserita nella presa.
5. Non mettete in funzione nessun elettrodomestico quando il filo elettrico o la spina sono danneggiati o quando l'apparecchio manifesta un funzionamento difettoso o ha subito un qualsiasi danno. Rimandare l'apparecchio ad un centro d'assistenza autorizzato per ispezione ed eventuale riparazione o regolazione.
6. La Ditta non raccomanda l'uso di accessori. Potrebbe essere pericoloso e pertanto va evitato.
7. Non usate il frullatore all'aperto.
8. Non lasciate che il filo penzoli dal ripiano o dal tavolo su cui è posato o che tocchi superfici calde.
9. Non sistemate l'elettrodomestico in prossimità di fornelli elettrici o a gas o nel forno caldo.
10. Prima di azionare qualunque pulsante di controllo, inserite la spina nella presa a muro. Prima di disinserire, SPEGNETE (OFF) premendo il pulsante "0" sul regolatore di velocità, quindi staccate la spina dalla presa.
11. Non adibite questo elettrodomestico ad un uso diverso da quello consentito.
12. Evitate il contatto con parti in movimento.
13. Tenete le mani e gli utensili fuori dalla caraffa di vetro, per ridurre il rischio di lesioni gravi alle persone o danni allo stesso elettrodomestico. Potete usare una spatola di gomma o di plastica, ma solamente quando il frullatore è SPENTO (OFF).
14. Quando il frullatore è acceso, non toccate il gruppo delle lame, non interferite col movimento delle stesse e non togliete il coperchio della caraffa. Toccando accidentalmente un pulsante di velocità potreste attivare il frullatore.
15. LE LAME SONO AFFILATE. FATE ATTENZIONE.
16. Quando è in funzione, non perdetevi d'occhio l'elettrodomestico.
17. Per ragioni di sicurezza, si raccomanda di evitare di frullare liquidi caldi.
18. Prima di frullarli, attendete che i liquidi si raffreddino.
19. Quando staccate la caraffa di vetro dalla spina, attendete che le lame si fermino completamente.
20. Non mettete in azione il frullatore quando è vuoto.
21. Quando usate il frullatore accertatevi che il coperchio sia al suo posto.
22. Non usate più di un accessorio per volta.

## IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA (cont.)

23. La Ditta non può essere responsabile per danni causati da un uso improprio, incorretto o irresponsabile dell'elettrodomestico.
24. Non toccate mai l'elettrodomestico con le mani bagnate. Non immergete mai la base in acqua.
25. Quando frullate dei liquidi caldi, ricordatevi di togliere il dosatore/misurino dal coperchio.
26. ATTENZIONE: PER RIDURRE IL RISCHIO DI SCOSSE ELETTRICHE O DI INCENDIO, NON RIMUOVETE IL PANNELLO DELLA BASE. ESSA NON CONTIENE PARTI CHE L'UTENTE POSSA REGOLARE O RIPARARE. LE RIPARAZIONI DEVONO ESSERE EFFETTUATE SOLAMENTE DAL PERSONALE AUTORIZZATO.

L'APPARECCHIO È OMOLOGATO PER USO DOMESTICO E COMMERCIALE.

## CONSERVATE QUESTE ISTRUZIONI

### ISTRUZIONI CORTE DEL CAVO

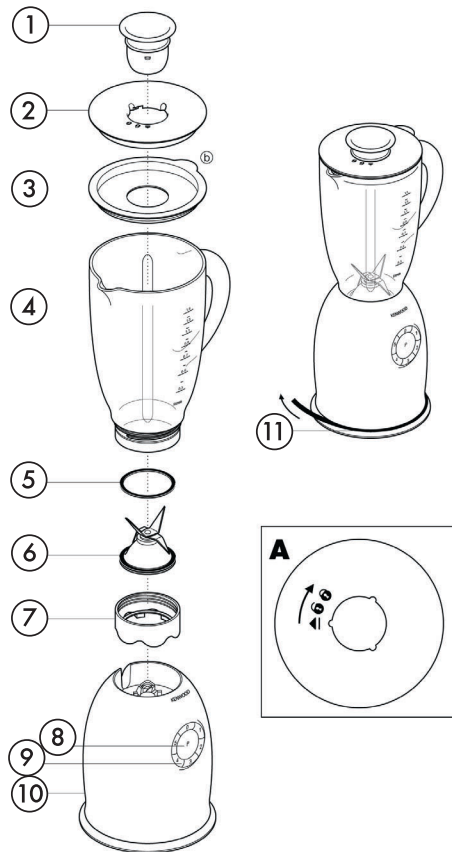
La macchina ha in dotazione un filo corto per ridurre il rischio che deriva da eventuali grovigli o dal pericolo di inciampare. Sono disponibili fili più lunghi staccabili da usarsi con tutte le attenzioni del caso. Se adoperate un filo elettrico staccabile o una prolunga: (1) la potenza elettrica della prolunga deve essere almeno la stessa di quella della macchina, e (2) il filo più lungo dovrebbe essere disposto in modo tale che non sporga dal piano su cui è sistemata la macchina: i bambini infatti potrebbero tirarlo o inciamparci. La potenza elettrica della macchina è riportata alla base dell'unità. Se la macchina prevede l'attacco a terra, anche la prolunga dovrebbe avere l'attacco a terra di tipo 3. La macchina ha la spina polarizzata, con un polo più grande dell'altro. Per ridurre il pericolo di scosse elettriche, questo tipo di spina si adatta ad una presa polarizzata solamente in un modo per cui non è possibile sbagliare. Se la spina non entra nella presa, contattare un elettricista qualificato. Non tentate in nessun modo di modificare la spina.

### PRIMA DELL'USO

Posate la scatola su una superficie piana e resistente. Liberare l'elettrodomestico dall'imballaggio ed eliminate quest'ultimo assieme ai fogli pubblicitari. Per togliere la polvere che potrebbe essersi accumulata durante le operazioni di imballaggio, potete pulire la base con un panno soffice e umido, asciugando completamente. Non immergete mai la base in acqua o altri liquidi. Pulite con cura gli accessori in acqua tiepida e detergente leggero. Risciacquate e asciugate completamente. La caraffa di vetro può lavata nel ripiano superiore della lavastoviglie. Non usate mai detergenti forti o abrasivi. (Per i dettagli, vedere le istruzioni, per la "Pulizia del Frullatore", in altra parte di questo manuale).

## PARTI DEL FRULLATORE

### Illustrazione 1



- |   |                                  |
|---|----------------------------------|
| 1. Dosatore / Misurino                    | 7. Base Del Montaggio Della Lama |
| 2. Coperchino di chiusura a doppia azoine | 8. Controllo Di Impulso          |
| 3. Sigillo del coperchino                 | 9. Controllo Di Velocità         |
| 4. Caraffa di vetro                       | 10. Base                         |
| 5. Anello di Guarizione                   | 11. Immagazzinaggio Del Cavo     |
| 6. Gruppo Lama                            |                                  |

## PARTI DEL FRULLATORE (cont.)

### CARATTERISTICHE:

1. GRUPPO LAME ESTRAIBILE: facilita la pulizia.
2. ALLOGGIAMENTO DEL FILO ELETTRICO: per una opportuna conservazione dell'elettrodomestico.
3. COPERCHIO CON DOSATORE/MISURINO RIMOVIBILE: il resistente coperchio a chiusura ermetica ha tre posizioni: bloccata, libera per inserire o rimuovere il coperchio, e per rimuovere la capsula centrale per favorire l'aggiunta degli ingredienti.
4. FUNZIONE TRITA-GHIACCIO: si seleziona la velocità massima, (5) per tritare facilmente il ghiaccio con azione intermittente, accendendo e spegnendo per ottenere la massima efficienza.
5. CONTROLLI A 5 VELOCITÀ A TOCCO MORBIDO CON FUNZIONAMENTO A SCATTI "PULSE": i controlli sono illuminati, di facile uso e garantiscono una velocità perfetta per ogni tipo di frullatura.
6. CARAFFA DI VETRO A CADUTA: non è necessario avvitarla alla base. Basta soltanto appoggiarla e si sistema naturalmente, bloccandosi. Proprio come i frullatori per professionisti.
7. DOPPIO SISTEMA DI SICUREZZA: un sistema esclusivo della De' Longhi. Questa caratteristica spegne il motore automaticamente se la caraffa di vetro viene rimossa dalla base mentre l'elettrodomestico è in funzione.
8. BASE DI ALLUMINIO SATINATO FUSO A PRESSIONE: assicura la massima stabilità e resistenza. La rifinitura satinata è un complemento decorativo per la cucina.
9. PARTENZA MORBIDA: questa caratteristica permette al frullatore di partire alla velocità minima, evitando gli spruzzi, per poi raggiungere velocemente la velocità desiderata per una resa ottimale.
10. CARAFFA IN VETRO ULTRARESISTENTE: la caraffa in vetro dalla capacità di 1500 ml (50 once) è antigraffio e antiscolorature.

## FUNZIONAMENTO DEL FRULLATORE

1. Sistemare il frullatore su una superficie piana e uniforme, lontano dai bordi.
2. Sistemare con cura l'anello di guarnizione, assicurandosi che sia completamente piazzata sotto il bordo del gruppo delle lame.  
ATTENZIONE: le lame sono affilate. NOTA: se la guarnizione non è a posto o è danneggiata, sono possibili delle perdite.
3. Fissare con cura il gruppo lame alla base. ATTENZIONE: le lame sono affilate.
4. Avvitare con cura la caraffa di vetro alla base su cui è stato fissato il gruppo lame.
5. Spingere il sigillo del coperchio fissandolo alla parte inferiore del coperchio. Fissare e bloccare il dosatore/misurino facendolo ruotare leggermente.
6. Fissare il coperchio alla caraffa e bloccare il dosatore/misurino nella posizione di chiusura. NOTA: la posizione di chiusura è indicata nella parte superiore del coperchio. Il dosatore/misurino ha tre posizioni:  
a) aperta in modo da permettere la rimozione del dosatore/misurino;  
b) aperta in modo da poter rimuovere il coperchio;  
c) chiusa in modo da fissare il coperchio alla caraffa, bloccandolo.
7. Sistemare il frullatore nella base.
8. Inserire la spina solamente in una presa di corrente a 120V/60Hz. Sul pannello dei controlli di velocità, lo "0" si illuminerà di una luce rossa per indicare che l'elettrodomestico è collegato alla corrente.
9. Selezionare la velocità desiderata e il numero selezionato si illuminerà di una luce verde.
10. La funzione a scatti dà all'apparecchio un impulso di potenza per ottenere una resa migliore e più veloce. Per attivare il movimento, premete e rilasciate il pulsante "PULSE" che si trova al centro dei controlli velocità. Se è necessario, ripetete l'operazione. Fin che il pulsante è premuto, il movimento continua. Questa funzione vi permette di controllare la densità dei diversi cibi.
11. Per attivare il tritaggiaccio, scegliete la velocità massima (5). Il frullatore funziona a intermittenza automatica per una migliore prestazione.

## FUNZIONAMENTO DEL FRULLATORE (cont.)

12. Per togliere il cibo accumulatosi nel gruppo lame, usate una spatola di gomma o di plastica. **NON USATE LA SPATOLA FINO A QUANDO NON AVETE SPENTO IL FRULLATORE.** Risistamate il coperchio e continuate l'operazione, se necessario. Attenti a non lasciare la spatola nella caraffa.
13. Quando avete finito la frullata, premete il pulsante "0" sul pannello dei controlli velocità e togliete la spina dalla presa. Nonostante questa unità sia munita di "duplice dispositivo di sicurezza" che spegne automaticamente l'elettrodomestico quando la caraffa viene rimossa dalla base, non è raccomandabile togliere la caraffa quando il frullatore è acceso.

VELOCITÀ RACCOMANDATA		
VELOCITÀ	USO / CIBO	QUANTITÀ MASSIMA
1 - 2	Latte schiuma	17 Oz. (500ml)
	Frullati leggeri (pastelle, frappé, ecc.)	34 Oz. (1 liter)
3 - 4	Minestre, salse, ec. (frullati più densi) <b>usare solo ingredienti freddi, non liquidi caldi</b>	44 Oz. (1.3 liters)
	Maionese	15 Oz. (450ml)
	Frappé con frutta	27 Oz. (800ml)
5	Tritaghiaccio - <b>Azione a scatti intermittenti automatici</b>	6 cubetti
PULSE	Fa funzionare il motore a scatti intermittenti automatici. Il movimento continua fino a quando il pulsante è premuto. Questo permette di controllare la densità dei vari cibi.	

## FUNZIONAMENTO DEL FRULLATORE (cont.)

### SUGGERIMENTI PER UN USO CORRETTO DEL FRULLATORE:

#### COSE DA FARE

1. Versate nella caraffa prima gli ingredienti liquidi, poi gli altri per ottenere una migliore uniformità dei frullati.
2. Tagliate in cubetti da 1 centimetro (1/2 pollice) a 2,5 centimetri (1 pollice) circa i cibi per ottenere un risultato uniforme. Tutti i tipi di formaggio devono essere ridotti in cubetti non più grandi di 1 cm.
3. Usate la spatola di gomma o di plastica a seconda delle necessità, solamente quando il frullatore è spento. Non usate mai utensili di metallo poiché possono causare danni alla caraffa di vetro o alle lame.
4. Quando staccate il cibo dalla caraffa, rimuovetelo dalle pareti e ponetelo nel mezzo, sopra il gruppo lame.
5. Quando tritate erbe fresche, aglio, cipolle, bucce di limone o d'arancio, pangrattato, noci, spezie, ecc., assicuratevi che la caraffa e le lame siano completamente asciutte.
6. Il cibo tende ad attaccarsi alle pareti della caraffa. Per staccarlo, usate la funzione a scatti che fa vibrare l'apparecchio. Il movimento deve provocare scatti brevi. Distanziatevi, in modo che le lame cessino di ruotare tra uno scatto e l'altro.
7. Durante le operazioni, coprite sempre la caraffa con il suo coperchio.

#### COSE DA NON FARE

1. Non usate il frullatore per riporvi oggetti. Tenetelo vuoto prima e dopo l'uso.
2. Non frullate mai più di 1,3 litri (44 once) o 1,3 litri (34 once) di liquido quando volete ottenere liquidi spumosi, come il frappé di latte. Se il motore non parte, spegnete il frullatore, togliete la spina dalla presa, togliete parte del liquido, quindi riprendete l'operazione.
3. Per frappé con frutta, non usate mai ingredienti surgelati che si sono solidificati. Prima di metterli nella caraffa di vetro, spezzateli.
4. Non mettete mai ingredienti solidi nel frullatore prima di averlo acceso. Se è necessario, tagliateli a pezzetti prima di farli passare nella caraffa; rimuovete il dosatore/misurino; quindi, con la macchina in funzione, fatte passare, ad uno ad uno, i pezzi. Tenete la mano sull'apertura. Svuotate regolarmente.
5. Per assicurare una lunga durata al vostro frullatore, non lasciatelo mai funzionare per più di 60 secondi. Non appena raggiungete un risultato soddisfacente, spegnetelo.
6. Non mettete il gruppo lame e l'anello di guarnizione sulla base prima di avervi avvitato la caraffa di vetro.
7. Non tentate di schiacciare patate o impastare impasti pesanti o montare bianchi d'uovo.
8. Non lavorate eccessivamente il cibo. I risultati desiderati di solito si ottengono in secondi, non in minuti.



## FUNZIONAMENTO DEL FRULLATORE (cont.)

### CONSIGLI

1. Per fare la maionese, inserite nel frullatore tutti gli ingredienti, eccetto l'olio. Rimuovete il dosatore/misurino e pian piano versate l'olio attraverso l'apertura del coperchio.
2. Il frullatore non funziona se la caraffa non è correttamente fissata alla base.

### PULIZIA DEL FRULLATORE

1. **ATTENZIONE:** assicuratevi che il frullatore stia staccato dalla corrente prima di procedere alla pulizia. Per evitare scosse elettriche, non immergete il filo elettrico, la spina o la base in acqua o altri liquidi.
2. L'esterno della base può essere pulito con un panno soffice e umido. **ATTENZIONE:** non immergete mai la base in acqua o altri liquidi.
3. Il dosatore/misurino, il coperchio, la guarnizione, il gruppo lame e la base del gruppo lame, possono essere puliti a mano in acqua tiepida e insaponata. **ATTENZIONE:** le lame sono affilate, quando si lavano, fate attenzione. La caraffa di vetro può essere sistemata nella parte superiore della lavastoviglie. Non lavate nessun'altra parte del frullatore nella lavastoviglie.

●● Limited Warranty ●●

**WHAT DOES THE WARRANTY COVER?**

We warrant each appliance to be free from defects in material and workmanship. Our obligation under this warranty is limited to replacement or repair, free of charge at our factory or authorized service centers of any defective part or parts thereof other than parts damaged in transit, which shall be returned to us, transportation prepaid. This warranty shall apply only if the appliance is used in accordance with the factory directions which accompany it, and on an Alternating Current (AC) circuit.

**HOW LONG DOES THE COVERAGE LAST?**

This warranty runs for one year from the date of delivery and applies only to the original purchaser for use.

**WHAT IS NOT COVERED BY THE WARRANTY?**

The warranty does not cover defects or damage of the appliance which result from repairs or alterations to the appliance outside our factory or authorized service centers, nor shall it apply to any appliance which has been subject to abuse, misuse, negligence or accidents. Also, consequential and incidental damage resulting from the use of this product or arising out of any breach of contract or breach of this warranty are not recoverable under this warranty. Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damage, so the above limitation may not apply to you.

**HOW DO YOU GET SERVICE?**

If repairs become necessary or spare parts are needed, please contact:

De'Longhi America Inc.  
Park 80 West, Plaza One  
Saddle Brook, NJ 07663  
Or call us at: 1-800-322-3848

The above warranty is in lieu of all other express warranties and representations. All implied warranties are limited to the applicable warranty period set forth above. This limitation does not apply if you enter into an extended warranty with DeLonghi. Some states do not allow limitations on how long an implied warranty lasts, so the above exclusions may not apply to you. DeLonghi does not authorize any other person or company to assume for it any liability in connection with the sale or use of its appliance.

**HOW DOES STATE LAW APPLY?**

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

●● Garantie limitée ●●

**QU'EST-CE QUE CETTE GARANTIE COUVRE?**

Nous garantissons que chaque appareil sera exempt de tout vice de matériau ou de main-d'œuvre. Notre obligation selon cette garantie est limitée au remplacement ou la réparation, sans frais, à notre usine ou aux centres de réparation autorisés, de toutes les pièces défectueuses qui nous seront retournées, port payé, à l'exception des pièces endommagées pendant le transport. Cette garantie n'entre en vigueur que si l'appareil est utilisé conformément aux instructions de l'usine qui l'accompagnent et sur un circuit électrique à courant alternatif (c.a.).

**COMBIEN DE TEMPS DURE LA GARANTIE?**

Cette garantie dure une année à partir de la date de livraison et s'applique uniquement à l'acheteur et utilisateur initial.

**QU'EST-CE QUE CETTE GARANTIE NE COUVRE PAS?**

Cette garantie ne couvre pas les défauts de l'appareil ou les dégâts résultants de travaux de réparation ou de modifications effectués en dehors de notre usine ou des centres de réparation autorisés. Elle ne couvre pas non plus les appareils qui ont fait l'objet d'une utilisation abusive, incorrecte ou négligente ou d'accidents. En outre, les dommages indirects ou consécutifs résultant de l'utilisation de ce produit ou d'une rupture de contrat ou de la violation de cette garantie ne sont pas remboursables par cette garantie. Certains états ou provinces n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages indirects ou consécutifs; les restrictions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à votre cas.

**COMMENT OBTENIR DU SERVICE?**

S'il faut réparer l'appareil ou obtenir des pièces de rechange, veuillez écrire à :

De'Longhi Canada Inc.

6150 McLaughlin Rd.

Mississauga (Ontario)

L5R 4E1 Canada

Ou appelez-nous au: 1-888-335-6644

La garantie ci-dessus remplace toute autre garantie et représentation expresse. Toute garantie implicite est limitée à la période de garantie applicable établie ci-dessus.

Cette limitation ne s'applique pas si vous concluez un contrat de garantie prolongée avec DeLonghi. Certains états ou provinces n'autorisent pas les limitations sur la durée d'une garantie implicite; les restrictions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à votre cas. DeLonghi n'autorise aucune personne ou société à assumer en son nom une responsabilité liée à la vente ou à l'utilisation de ses appareils.

**COMMENT S'APPLIQUE LA LOI DE L'ÉTAT OU DE LA PROVINCE?**

Cette garantie vous donne des droits juridiques précis et vous pouvez aussi avoir d'autres droits qui peuvent varier d'un état ou province à un autre.

●● Garantía limitada ●●

**COBERTURA DE LA GARANTÍA**

La cafetera está garantizada por defectos de materiales y de fabricación. Nuestra obligación bajo los términos de esta garantía se limita al cambio o a la reparación sin cargo de la parte o partes defectuosas (excepto las partes que resultaran dañadas accidentalmente durante el transporte), en nuestra fábrica o en un centro autorizado de servicio. El costo de envío de la parte o partes a reparar es responsabilidad del propietario. Esta garantía es válida únicamente si el artefacto se utiliza exclusivamente con corriente alterna y de acuerdo con las instrucciones del fabricante que se suministran con la unidad.

**DURACIÓN DE LA GARANTÍA**

Esta garantía es válida por un año a partir de la fecha de entrega de la unidad, y se aplica exclusivamente al comprador original.

**CONDICIONES QUE ANULAN LA VALIDEZ DE ESTA GARANTÍA**

La garantía no cubre defectos ni daños que fueran el resultado de reparaciones o modificaciones efectuadas a la máquina fuera de los centros autorizados de servicio o de fábrica. La garantía tampoco tendrá validez si el artefacto ha sido sometido a maltrato, uso indebido o negligencia, ni en el caso de daños por accidente. Esta garantía tampoco reconoce ni cubre perjuicios directos o indirectos emergentes del uso de este producto y/o por el incumplimiento de instrucciones y cláusulas específicamente aclaradas en la garantía. En ciertos estados no se permite la exclusión ni la limitación de perjuicios directos o indirectos, por lo cual, las limitaciones mencionadas anteriormente podrían no ser válidas en su caso particular.

**OBTENCIÓN DE SERVICIOS DE GARANTÍA**

En caso de que sea necesario efectuar reparaciones u obtener partes de repuesto, comunicarse con:

De' Longhi America Inc.  
Park 80 West, Plaza One  
Saddle Brook, NJ 07663  
O llamar al número: 1-800-322-3848

Esta garantía se ofrece en reemplazo de cualquier otro tipo de garantía expresa y de otras representaciones hechas por terceros. Todas las garantías implícitas quedan limitadas al mismo período de validez que corresponde a la garantía enunciada anteriormente. Esta limitación no tiene validez si el propietario ha acordado una extensión de garantía con DeLonghi. En ciertos estados, no se aceptan las limitaciones de duración de las garantías implícitas, por lo cual, las exclusiones y/o limitaciones mencionadas anteriormente podrían no aplicarse en su caso particular. DeLonghi no autoriza a ninguna otra persona ni compañía a que ofrezca garantías o asuma responsabilidades en su nombre, relacionadas a la venta y/o al uso de sus artefactos.

**VALIDEZ DE LEYES ESTATALES**

Esta garantía le confiere derechos establecidos por ley, pero usted también podría tener otros derechos que varían de un estado a otro.

●● Garanzia limitata ●●

**LIMITI DELLA GARANZIA**

La Ditta garantisce ogni elettrodomestico privo di difetti per quanto riguarda sia il materiale sia la lavorazione. La responsabilità della Ditta in materia è limitata alla sostituzione o riparazione, gratis, presso il nostro stabilimento o presso i nostri centri di assistenza autorizzati, del pezzo o dei pezzi difettosi, ad eccezione delle parti che abbiano subito danni durante la spedizione. Il pezzo o l'unità verranno rispediti all'utente che avrà provveduto in anticipo al pagamento della spedizione. La garanzia è soltanto valida se l'elettrodomestico è stato usato in osservanza delle istruzioni dello stabilimento di cui è dotato, e su un circuito elettrico a corrente alternata (AC).

**DURATA DELLA GARANZIA**

La garanzia ha la durata di un anno a partire dalla data di consegna ed è valida soltanto per l'acquirente originale.

**ESCLUSIONI DELLA GARANZIA**

La garanzia non copre difetti o danni causati all'elettrodomestico da riparazioni o alterazioni che non siano state eseguite nel nostro stabilimento o nei nostri centri di assistenza autorizzati, né si applica ad elettrodomestici che siano stati oggetto di abuso, uso incorretto, negligenza o incidenti. Inoltre, la presente garanzia non copre i danni accessori o indiretti derivanti dall'uso dell'elettrodomestico o da violazione contrattuale o violazione della presente garanzia. Alcuni stati non permettono l'esclusione o la limitazione di danni accessori o indiretti: in tal caso, la limitazione di cui sopra non si applica.

**COME OTTENERE ASSISTENZA**

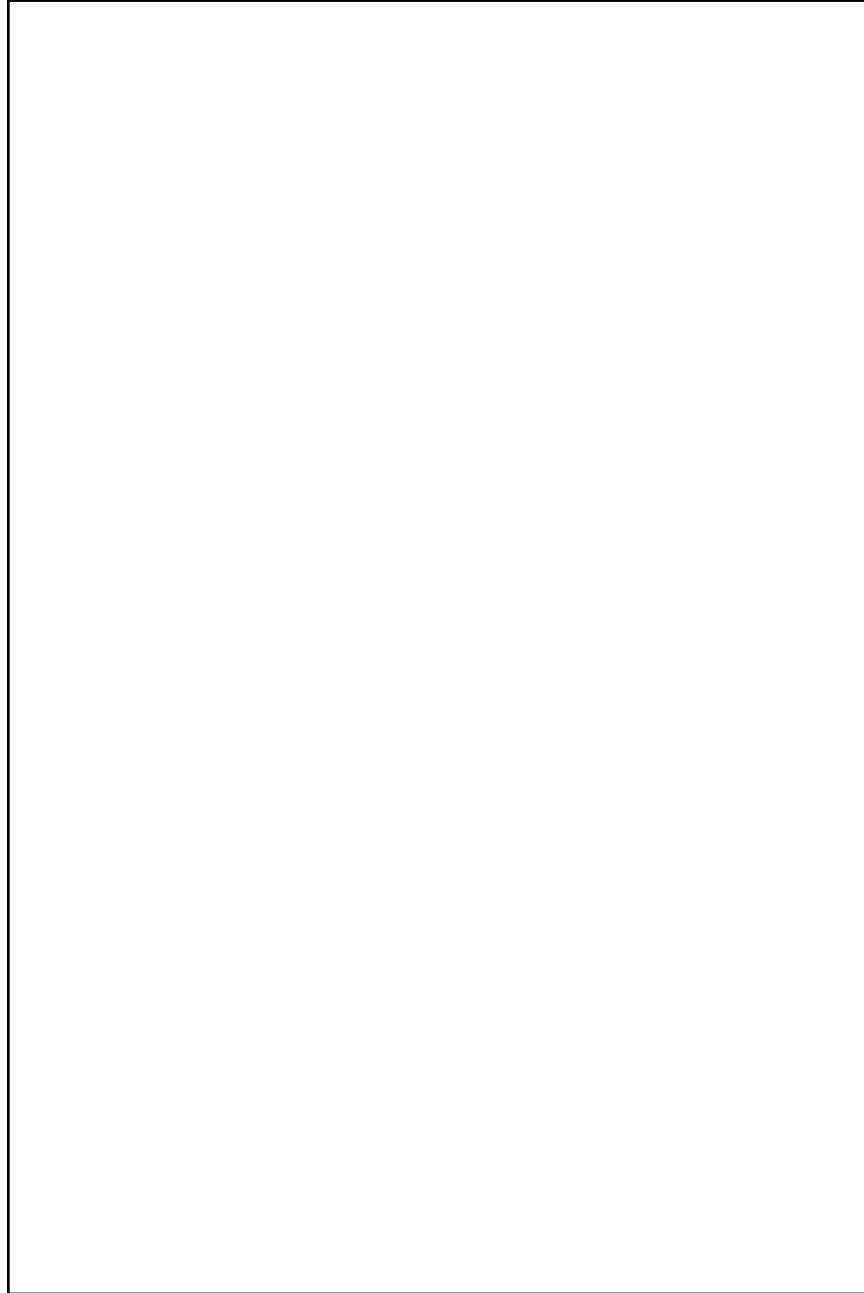
Se avete bisogno di pezzi di ricambio o di riparazioni, vi preghiamo di contattare la Ditta al seguente indirizzo:

De' Longhi America Inc.  
Park 80 West, Plaza One  
Saddle Brook, NJ 07663  
O telefonate al: 1-800-322-3848

La presente garanzia sostituisce tutte le altre garanzie e dichiarazioni esplicite. Tutte le garanzie implicite sono limitate al periodo applicabile sopra descritto. Tale limitazione non si applica nel caso in cui l'acquirente acquisti dalla DeLonghi un'estensione di garanzia. Alcuni stati non permettono restrizioni alla durata della garanzia implicita, nel qual caso le esclusioni di cui sopra non si applicano. La DeLonghi non ha autorizzato né autorizza nessuna persona fisica o giuridica ad assumersi per essa qualsiasi responsabilità in merito all'uso o alla vendita degli elettrodomestici DeLonghi.

**APPLICAZIONE DELLE LEGGI STATALI**

Questa garanzia concede espliciti diritti legali all'acquirente, il quale potrebbe anche godere di altri diritti che possono variare da stato a stato.



**PROTECT YOUR INVESTMENT WITH DE'LONGHI'S  
EXTENDED SERVICE PLAN**

For your convenience and protection an optional extended service plan is available!

For a small price you can be sure that your appliance is protected. If your product needs repair two years beyond the manufacturer's limited warranty, we will fix it at no cost to you. Note: The motors for the stand mixers and food processors are not covered under this extended service plan.

If you choose to enroll, please detach and fill out this form and mail with payment (check or money order only). Your Extended Service Plan certificate will be sent to you by return mail.

**PLEASE PRINT**

Name: \_\_\_\_\_

Address: \_\_\_\_\_

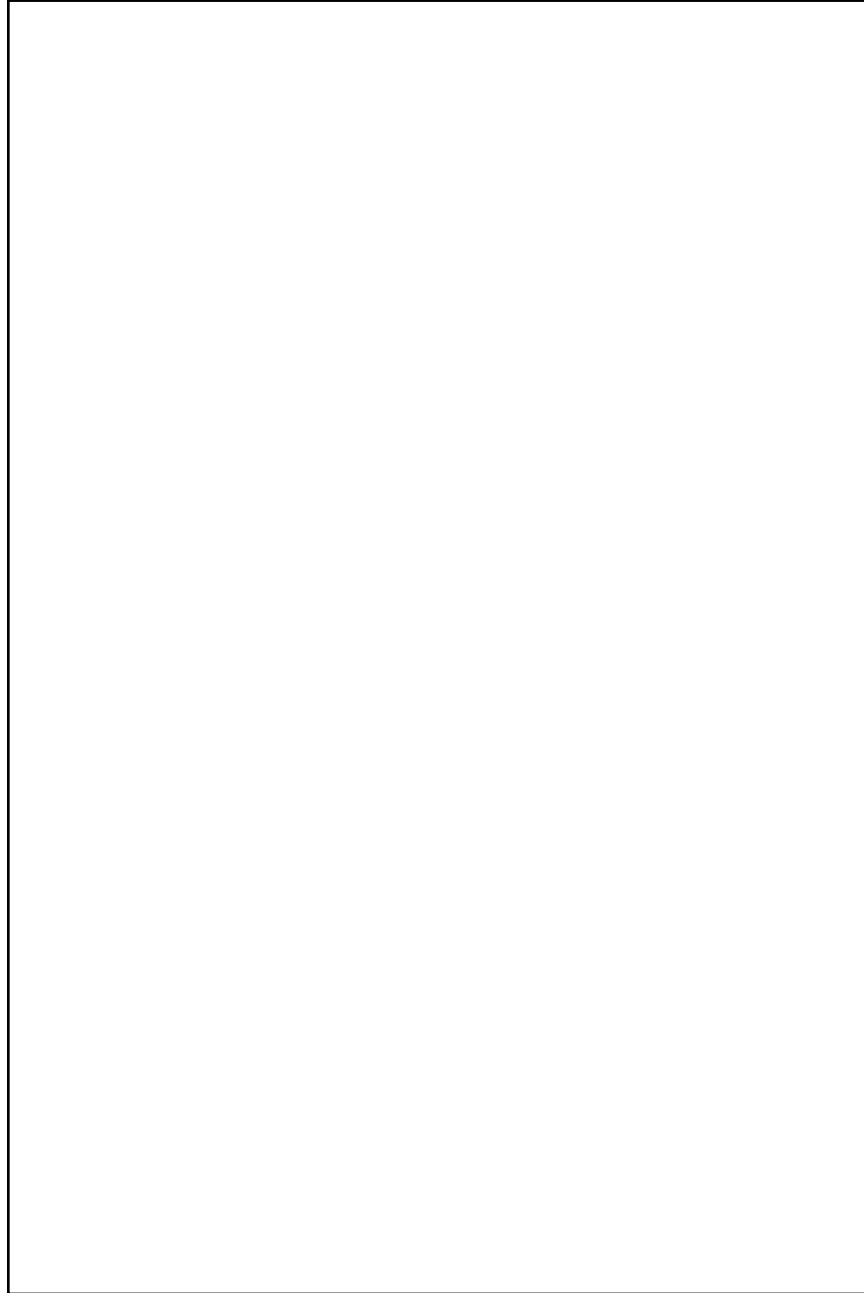
City, State and Zip Code: \_\_\_\_\_

**TWO-YEAR EXTENDED SERVICE PLAN**

Stand Mixers.....	\$90.00
Food Processors.....	\$70.00
Pasta Maker.....	\$50.00
Mini Food Processor and Chopper.....	\$20.00
Blender.....	\$30.00
Electric Citrus Juicer.....	\$15.00
Electric Food and Cheese Grater.....	\$15.00

**MAIL TO:**

De'Longhi America, Inc.  
Park 80 West, Plaza One  
Saddle Brook, NJ 07663  
Attn: Consumer Service Dept.





**PROTÉGEZ VOTRE INVESTISSEMENT AVEC LE  
CONTRAT D'ENTRETIEN PROLONGÉ OFFERT PAR  
DE'LONGHI**

Pour votre commodité et votre protection, un contrat d'entretien prolongé vous est offert en option!

Pour quelques sous de plus, vous pouvez protéger votre petit appareil ménager contre les défaillances. Si votre appareil a besoin de réparations dans les deux ans qui suivent la période de la garantie limitée du fabricant, nous le réparerons gratuitement pour vous. Remarque : Le moteur des batteurs sur socle et des robots culinaires n'est pas couvert en vertu du contrat d'entretien prolongé.

Si vous choisissez cette option, détachez et remplissez ce formulaire et envoyez-le à l'adresse ci-dessous accompagné de votre paiement (chèque ou mandat seulement). Votre certificat d'entretien prolongé vous sera envoyé par retour du courrier.

**EN LETTRES MOULÉES S.V.P.**

Nom: \_\_\_\_\_

Adresse: \_\_\_\_\_

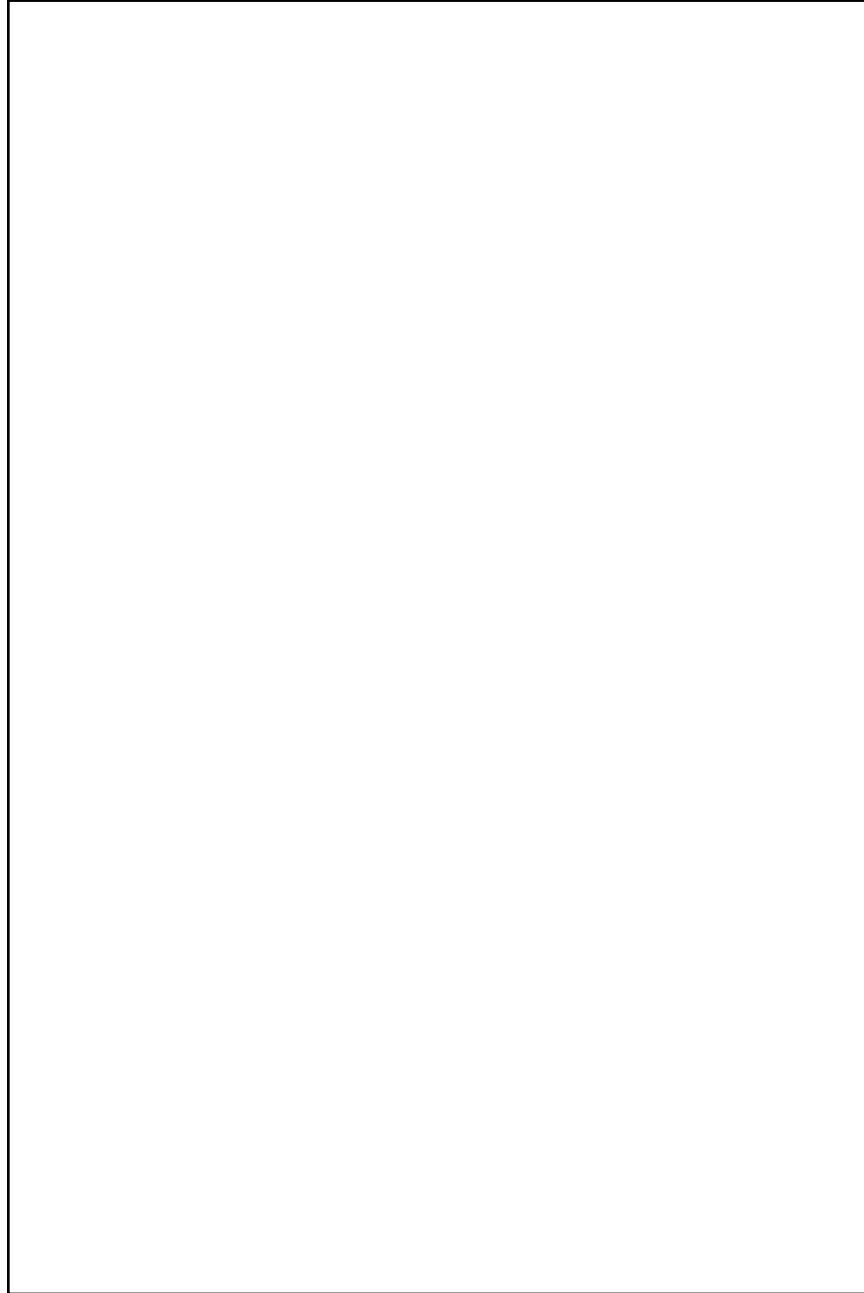
Ville (Province) et code postal : \_\_\_\_\_

**CONTRAT D'ENTRETIEN PROLONGÉ DE DEUX ANS**

Batteurs sur socle.....	\$90.00
Robots culinaires.....	\$70.00
Machine à pâtes.....	\$50.00
Mini robot culinaire et hachoir.....	\$20.00
Mélangeur.....	\$30.00
Presse-agrumes électrique.....	\$15.00
Râpe électrique à légumes et à fromage.....	\$15.00

**ENVOYER À:**

De'Longhi America, Inc.  
Park 80 West, Plaza One  
Saddle Brook, NJ 07663  
Attn: Consumer Service Dept.



## PROTEJA SU INVERSIÓN CON EL PLAN DE SERVICIO EXTENDIDO DE DE'LONGHI

¡Por su propia conveniencia y protección, ofrecemos un plan opcional de servicio extendido!

Puede proteger su o sus artefactos por una pequeña suma adicional. Con este plan, si la máquina necesita reparación dentro de los dos años siguientes al vencimiento de la garantía original limitada del fabricante, la repararemos sin costo alguno para usted. Nota: Este plan de servicio extendido no incluye los motores de las mezcladoras de pie ni de las multiprocesadoras.

Si desea adoptar el plan, llene el siguiente formulario y envíelo por correo adjuntando el pago del servicio (pago con cheque o giro únicamente). Le enviaremos por correo el certificado de titularidad del Plan de Servicio Extendido.

### EN LETRA DE IMPRENTA

Nombre: \_\_\_\_\_

Domicilio: \_\_\_\_\_

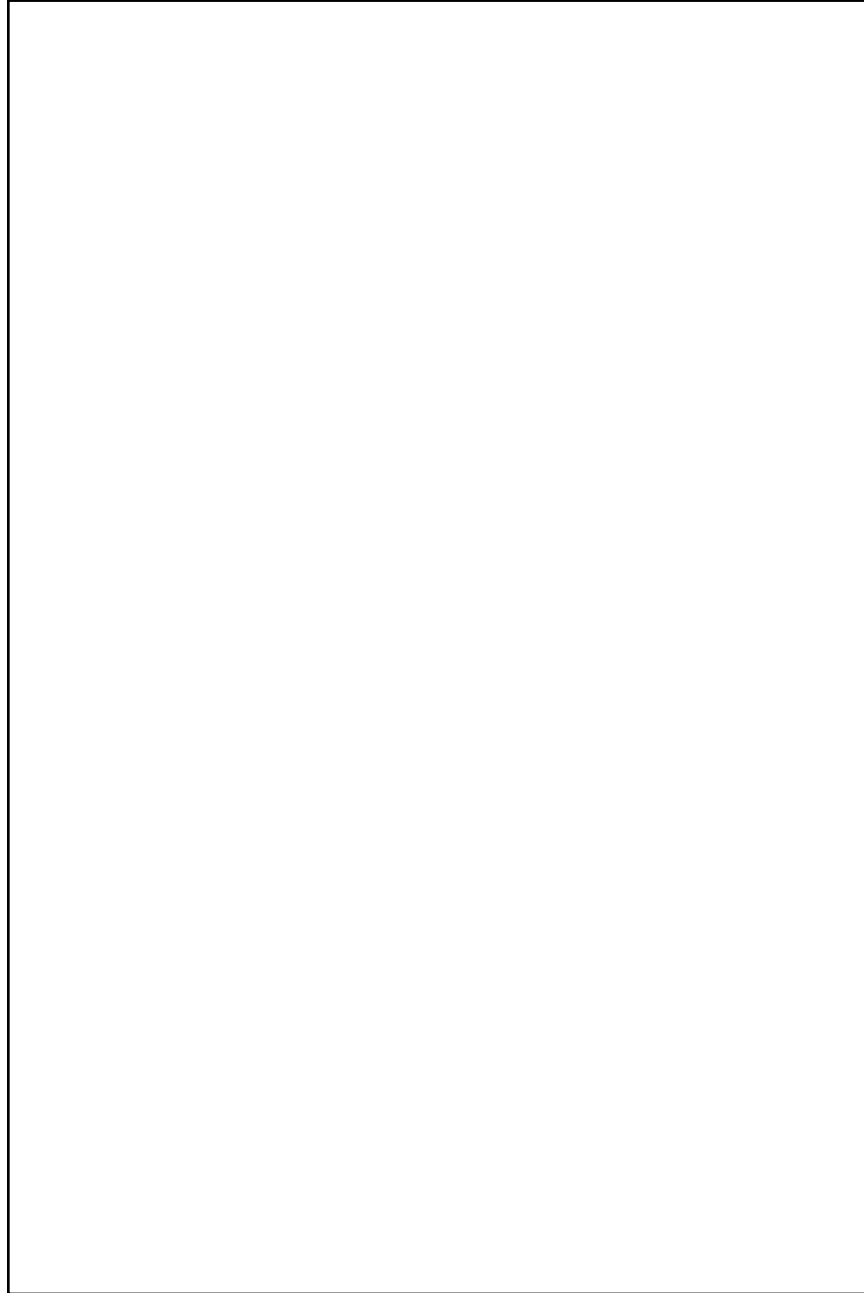
Ciudad, Estado, Código Postal: \_\_\_\_\_

#### PLAN DE SERVICIO EXTENDIDO POR DOS AÑOS

Mezcladoras de pie.....	\$90.00
Multiprocesadoras.....	\$70.00
Máquina de hacer pasta.....	\$50.00
Minipicadora / procesadora.....	\$20.00
Licuadaora.....	\$30.00
Extractor eléctrico de jugos cítricos.....	\$15.00
Rallador eléctrico de alimentos y queso.....	\$15.00

### ENVIAR A:

De'Longhi America, Inc.  
Park 80 West, Plaza One  
Saddle Brook, NJ 07663  
Attn: Consumer Service Dept.



**PROTEGGETE IL VOSTRO INVESTIMENTO CON IL  
PIANO DI ESTENSIONE DELLA GARANZIA DELLA DE'  
LONGHI**

Per vostra convenienza e protezione, è disponibile un piano di estensione della garanzia.

Con una modica somma, potete assicurarvi che il vostro elettrodomestico sia convenientemente coperto. Se l'elettrodomestico dovesse necessitare di riparazioni entro due anni dalla data di scadenza della garanzia limitata offerta dal produttore, noi lo ripariamo senza costi aggiuntivi. Nota: i motori degli sbattitori (stand mixer) e dei robot da cucina (food processor) non rientrano in questo piano di estensione garanzia.

Per sottoscrivere l'estensione, staccate e riempite questo modulo e speditelo assieme alla tariffa (assegno bancario o vaglia solamente). Il certificato di estensione di garanzia vi verrà spedito per posta.

**SCRIVETE A STAMPATELLO**

Nome: \_\_\_\_\_

Indirizzo: \_\_\_\_\_

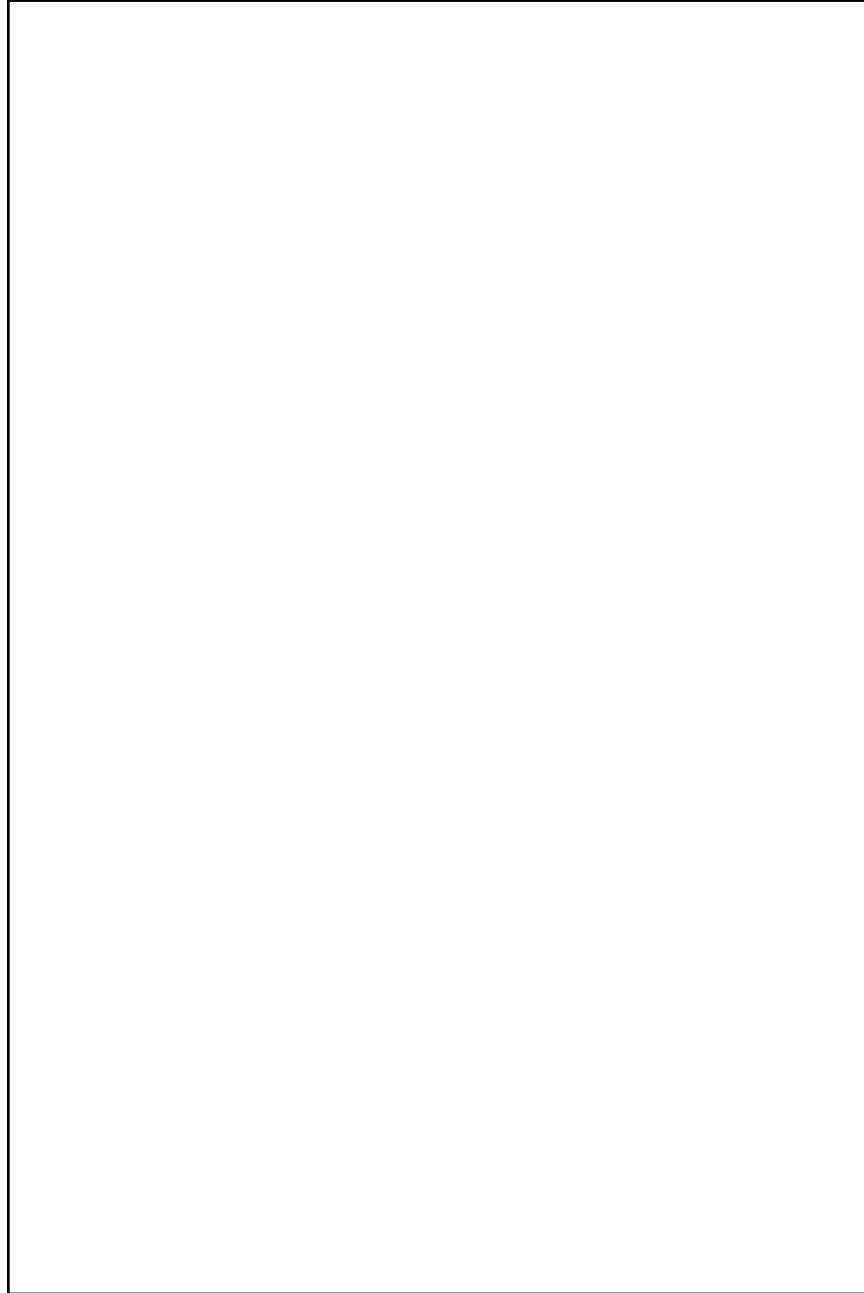
Città, Stato, codice di avviamento postale : \_\_\_\_\_

**PIANO DI ESTENSIONE PER DUE ANNI DEL PERIODO DI GARANZIA**

Sbattitori.....	\$90.00
Robot da cucina.....	\$70.00
Macchine per la pasta .....	\$50.00
Piccoli robot da cucina e tritatori.....	\$20.00
Frullatori.....	\$30.00
Spremi agrumi.....	\$15.00
Grattugie elettriche.....	\$15.00

**SPEDIRE AL SEGUENTE INDIRIZZO:**

De'Longhi America, Inc.  
Park 80 West, Plaza One  
Saddle Brook, NJ 07663  
Attn: Consumer Service Dept.





*Living innovation*

DBL740 Series / DBL740 S eries  
Series DBL740 / Serie DBL740

Made in PRC / Fabriqu  en RPC  
Fabricado en la RPC / Fabricato nella RPC

Power Requirement: 120 Volts / 60 Hz  
Caract ristiques  lectriques: 120 Volts / 60 Hz  
Alimentaci n el ctrica: 120 Voltios / 60 Hz  
Per uso con corrente: 120 Volt / 60 Hz

[www.delonghi.com](http://www.delonghi.com)

De'Longhi America, Inc.  
Park 80 West, Plaza One  
Saddle Brook, NJ 07663  
1-800-322-3848

De'Longhi Canada, Inc.  
6150 McLaughlin Rd.  
Mississauga, Ontario  
L5R 4E1 Canada  
1-888-335-6644

 De'Longhi 2003

## Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>