

NESCO[®]

PROFESSIONAL

Hand Blender HB-17PR, HB-17

Care/Use Guide

Mélangeur de main HB-17PR, HB-17

Guide de Soins/Utilisation



NESCO®

PROFESSIONAL

NESCO® Hand Blender HB-17PR, HB-17

Table of Contents

Important Safeguards.....	1
Parts and Accessories.....	2
Assembly and Use	3
Features, Tips and Hints	4
Care and Cleaning	5
Recipes	6-9
One Year Limited Warranty	10

NESCO® is a registered trademark of The Metal Ware Corporation.

The Metal Ware Corporation
 1700 Monroe St., P.O. Box 237
 Two Rivers, WI 54241, USA
 Ph: (800) 288-4545



For accessories and additional products, go to
www.nesco.com

IMPORTANT SAFEGUARDS

- This product is designed for household use only -

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

1. **READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE.**
2. To protect against electric shock, do not immerse the Motor Body, Cord or Electrical Plug in water or other liquid. See Cleaning Instructions.
3. The appliance is designed for household use only. It is not intended for commercial use.
4. This appliance should not be used by children. To avoid accidental injury, close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. **Unplug appliance from power outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.**
6. Do not operate any appliance with damaged cord or plug, or after appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return the appliance to NESCO® Factory Service Department for examination, repair or adjustment.
7. During operation keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from attachments and any mixing container, to reduce risk of injury to persons and/or damage to the appliance. A spatula may be used but only when the unit is not operating.
8. Blades are SHARP! Handle with care when removing, inserting and cleaning.
9. Be sure chopper cover is securely in place before operating appliance.
10. To reduce the risk of injury, never place cutting blade on base without first putting bowl properly in place.
11. When mixing liquids, especially HOT liquids, use a tall container or make small quantities at a time to reduce spillage, splattering and possibility of injury from burning.
12. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
13. Do not use outdoors.
14. Do not let the cord hang over the edge of a table or touch hot surfaces.
15. Do not use the appliance for other than intended use.
16. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
17. Avoid contacting moving parts. Make sure the appliance is OFF, the motor has stopped completely, and the appliance is unplugged from outlet before putting on or taking off attachments and before cleaning.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Polarized Plug: This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce risk of electric shock, plug is intended to fit into 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 try to modify the plug in any way.

Parts and Accessories

English

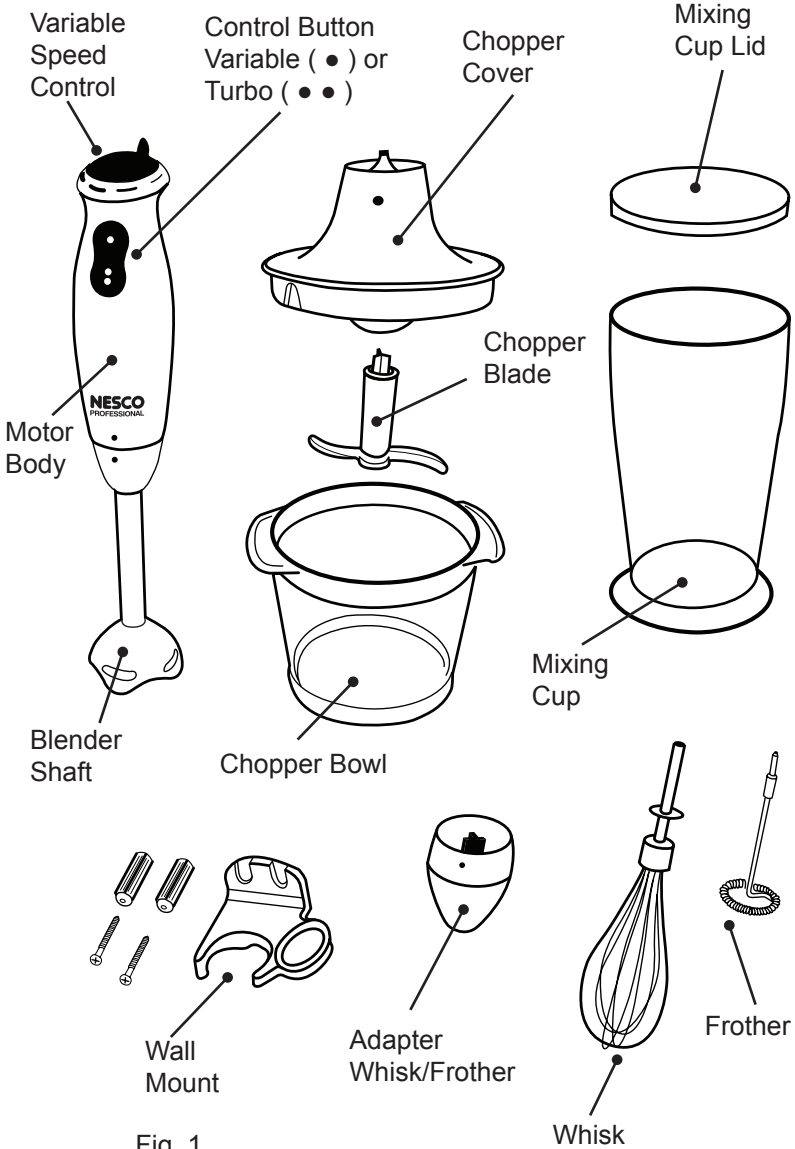


Fig. 1

Assembly and Use

1. Remove all packaging materials before using the first time.
2. Before using the Hand Blender, wipe the Motor Body with a clean, damp cloth and dry thoroughly. Handle carefully; wash each individual accessory item (Shaft, Chopper Bowl, Mixing Cup, Whisk and Frother) in soapy water or the upper rack of dishwasher. **Do not put Chopper Cover or Adapter in the dishwasher.** Wash these items with damp cloth or rinse with soapy water. Do not use a scouring pad to clean plastic materials to reduce scratching. Dry thoroughly before use.
3. Attach accessory component(s) to Motor Body by holding the Motor Body firmly in one hand and insert tip into accessory item then twist 1/4 turn until locked. Dots will be aligned indicating locked position. See Fig. 2.
4. You are now ready to use your hand blender. Grasp Motor Body firmly and plug into 120 V~, 60Hz outlet.
5. To activate blender, set desired speed. Hold Motor Body firmly with one hand and base of mixing cup with the other. Use finger to press desired control button, either Turbo or Variable speed pulse. See Fig. 3
6. Do not operate the appliance for more than 15 seconds at a time and let cool completely before next use.
7. See "Tips and Hints" section for further details on use or contact our Customer Service by phone 1-800-288-4545 or online at www.nesco.com.

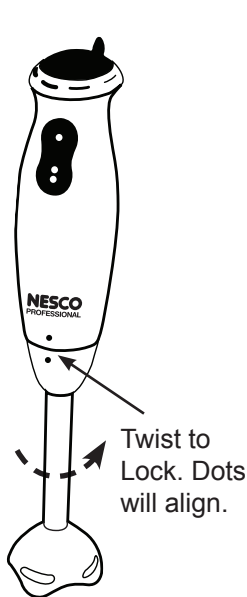


Fig. 2

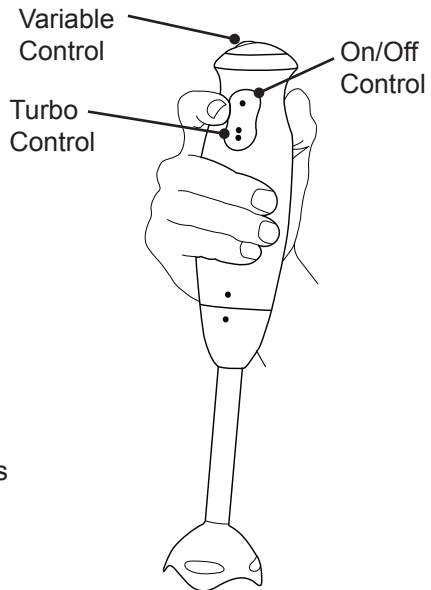


Fig. 3

FEATURES AND BENEFITS

Variable Speed Control: Allowing you to adjust the blender speed to fit your blending needs. Adjustable settings (1) 7,000 - (5) 15,000 rpm.

Turbo Control: Full power control. Blender operates at maximum 17,500 rpm.

Comfort Grip Handle: Comfortably allows you to use your hand blender with ease.

Detachable Blending Shaft: By easily turning the shaft 1/4 turn, will unlock shaft to remove for easy cleaning and storage.

Chopper Assembly: This attachment lets you use your hand blender as a food chopper to make your favorite dips and sauces. Automatically reduces blade speed for optimum performance.

Adaptor, Whisk: Automatically adjusts speeds for proper whipping or stirring.

Whisk: The whisk attachment snaps into the Adapter and is great for whipping cream and egg whites.

Frother: Perfect for frothing milk for cappuccinos, lattes and hot chocolate.

TIPS AND HINTS

- Do not immerse the Motor Body in water or any other liquid.
- To avoid spattering, fill the container two-thirds full and be sure that the blades of the Blender are fully submerged in the ingredients before starting motor.
- Never lift blender out of the ingredients while unit is operating, wait until motor stops spinning before lifting blender out of the ingredients.
- When using with a non-stick cooking surface, be careful not to scratch coating with blender.
- Do not use for hard foods, rinds, or heavy batter or dough.
- Do not put fruit pits, bones, or other hard material into the blending mixture, as these are liable to damage the blades.
- Do not let hand blender stand in a hot pot on a hot stove while not in use.
- Use a gentle up-and-down motion to blend ingredients uniformly.
- Cut solid foods into 1/2" cubes for easy blending.
- Some spices may scratch the Chopper Bowl.
- Do not fill mixing containers too full. The level of mixture will rise when blending and can overflow.
- This appliance is not intended to chop ice. If recipe calls for ice, use crushed ice (not cubes) for best results.
- Use the hand blender to make smooth gravies and pan sauces.
- Blades are sharp. Handle with care when use or cleaning.

CARE AND CLEANING

- Always unplug the hand blender before cleaning.
- **Never immerse the motor body in water or any other liquid.**
- Remove the accessory component(s) from the motor body. Wipe motor body with sponge or damp cloth. Do not use abrasive cleansers which could scratch the surface. Dry with clean soft cloth.
- To clean Blending shaft, wash by hand in warm water using mild detergent. Dry with clean soft cloth. (hint) If food is not easily washed off, place a drop of detergent in the mixing cup with warm water. Attach shaft to Motor Body. Plug cord into outlet. Immerse blender shaft into mixing cup and operate for about 10 seconds. Unplug cord from outlet. Detach shaft and wipe with sponge or damp cloth. Rinse and let dry completely.
- To clean Chopper bowl, rinse components immediately after use to avoid foods from drying onto them. Wash with warm water and mild detergent or upper rack of dishwasher. Let dry completely. **Do not put Chopper Cover in the dishwasher, clean with sponge or damp cloth.**
- To clean Whisk and Frother, wash in warm water with mild detergent or in the dishwasher. For easy cleaning, rinse immediately after use to avoid foods from drying to attachment. Let dry completely. **Do not put Whisk/Frother Adaptor in dishwasher, clean with sponge or damp cloth.**

Smoothies and Milkshakes

M.O.A.B. Smoothie

Makes 2 servings

- 3/4 C. Mango juice
- 3/4 C. Orange juice
- 3/4 C. Apple juice
- 1/2 Banana, peeled

Mix ingredients into mixing cup and blend using gentle up and down motion until smooth to taste.

Black and Blue Smoothie

Makes 2 servings

- 1/4 C. Blueberries, fresh or thawed
- 3 to 4 Blackberries, fresh or thawed
- 2 C. Apple juice
- 3/4 Banana, peeled, chunked
- 1 t. Honey (optional)
- 1 t. Wheat Germ (optional)

Mix ingredients into mixing cup and blend using gentle up and down motion until smooth to taste.

Jazzy Cran-Kiwi Smoothie

Makes 2 servings

- 1/2 C. Kiwi-Cranberry juice, frozen
- 1 Banana, peeled, chunked
- 1 C. Orange juice
- 1-1/4 C. Ice, crushed
- 1 t. Flaxseed Oil (optional)

Mix ingredients into mixing cup and blend using gentle up and down motion until smooth to taste.

Classic Strawberry-Banana Smoothie

Makes 2 servings

- 4 Strawberries large, stems removed
- 1 Banana, peeled, chunked
- 1/4 C. Orange juice
- 1/2 C. Ice, crushed

Mix ingredients into mixing cup and blend using gentle up and down motion until smooth to taste.

Strawberry Cheesecake Smoothie

Makes 2 servings

- 1 C. Lowfat cottage cheese
- 1/2 C. Vanilla yogurt, fat free or sugar free
- 1/2 C. Grape-nuts cereal
- 2 T. White chocolate pudding mix, fat free or sugar free
- 2/3 C. Strawberries, Diced, fresh or frozen
- 2 pinch Cinnamon

In the mixing bowl combine the cottage cheese, yogurt, pudding mix & cinnamon. Mix well until fairly smooth and consistant. Add grape-nuts and diced strawberries to the mixture. Blend all ingredients together and enjoy.

White Russian Milkshake

Makes 2 servings

- 2 oz. Coffee-flavored liqueur (recommnd Kahlua)
- 2 oz. Vanilla-flavored vodka
- 1 oz. Creme de cacao
- 2 scoops Vanilla ice cream
- Toasted sweetened coconut flakes, garnish
- Unsweetened cocoa, garnish

In the mixing cup, combine the coffee liqueur, vodka, creme de cacao and ice cream. Blend until frothy.

Pour into 2 glasses, garnish with the coconut flakes and cocoa and serve immediately.

Fuzzy Navel Milkshake

Makes 2 servings

- 4 scoops vanilla ice cream
- 1 cup peaches, peeled, pitted, cut up into chunks
- 1 cup cold orange juice
- 2 strawberries (garnish)

In mixing cup, combine ice cream, peaches and orange juice. Blend until smooth. Garnish with strawberries.

Pico de Gallo Dip

Makes 2-4 servings

- 2 Tomatoes, large, chopped
- 1 Onion, medium, chopped
- 1 C. Cilantro, finely chopped
- 2 t. Lemon or Lime juice (choose your favorite)
- 1 bag Tortilla chips (your favorite brand)

Place Cilantro into chopper bowl and finely chop. Add Tomato, Onion and Lemon or Lime juice, blend into small pieces. Pulse using variable speed control. Serve with chips and guacamole dip.

Spinach Dip

Makes 6 to 8 servings

- 1 C. Mayonnaise
- 1 C. Sour Cream
- 1 (8 oz.) can Water Chestnuts
- 1 pkg. (1-1/2 oz) Vegetable soup mix
- 1 pkg. (10 oz) Spinach, chopped, thawed

Mix all ingredients into the chopper bowl and mix until well blended.

Serve with Pumpnickel bread, remove center of loaf and replace with dip.

Feta and Garlic Paté

Makes 2 cups

- 4 Garlic cloves, minced
- 4 Anchovy fillets, minced
- 6 T. Butter, softened
- 8 oz. Cream cheese
- 6 oz. Feta cheese
- 1/4 C. Sour Cream
- 1 T. Green Onion, finely chopped
- 3 drops Tabasco sauce
- Black pepper to taste

Combine all ingredients into the chopper bowl and blend until smooth and creamy.

Serve with crackers, breadsticks or use for wraps and spreads.

Peppercorn Ranch Dressing

Makes 3 cups

- 2 T. Sugar, granulated
- 2 T. Salt, kosher
- 3/4 t. Cracked Pepper
- 3/4 t. Garlic Powder
- 1 T. Soy sauce
- 1/8 C. Red wine vinegar
- 1 T. Lemon juice
- 1/2 C. Miracle Whip® salad dressing
- 1/2 C. Mayonnaise
- 3/4 T. Parsley, minced
- 2 T. Onion, minced
- 3/4 C. Parmesan cheese, shredded
- 1/4 C. Buttermilk

Combine sugar, salt, pepper, garlic powder, soy sauce, red wine vinegar and lemon juice. In the mixing cup using whisk, at #4 speed setting, whip salad dressing and mayonnaise until smooth. Add soy sauce mix to salad dressing mix and blend. Add parsley, onion, Parmesan cheese and buttermilk, mix thoroughly. Refrigerate.

Chicken Salad (cold)

Makes 2 servings

- 1/4 C. Mayonnaise
- 2 T. Sour Cream
- 1 T. Sugar, granulated
- 1/4 t. Lemon Rind, grated
- 3 t. Lemon juice
- Salt to taste
- 1/4 t. Ginger, ground
- 1 C. Chicken, cooked, cubed
- 1/2 C. Green grapes, seeded
- 1/2 C. Celery, sliced

Stir together first 7 ingredients. Add chicken, grapes and celery. Toss to coat well. Cover, chill for minimum 2 hours. For a smoother salad, use the Chopper accessory for mixing the salad.

ONE YEAR LIMITED WARRANTY

This appliance is warranted for one year from date of original purchase against defects in material and workmanship. This warranty does not cover transportation damage, misuse, accident or similar incident. This warranty gives you specific legal rights and you may have other rights, which vary from state to state. This product is intended for household use only, not for commercial use. **Warranty does not cover commercial use.**

Your new **NESCO**[®] appliance comes equipped with numerous safety features. Any attempt to interfere with the operation of these safety features makes this warranty null and void. In the event we receive an appliance for service that has been tampered with, we reserve the right to restore it to its original state and charge for the repair.

For service in warranty - Defective products may be returned, postage prepaid, with a description of the defect to: The Metal Ware Corporation, 1700 Monroe Street, Two Rivers, Wisconsin 54241, for no-charge repair or replacement at our option. **Must include proof of purchase or copy of original bill of sale** when returning product for warranty service.

Please call Customer Satisfaction at 1-800-288-4545 to obtain a Return Authorization before shipping.

- For service in warranty, follow instructions set forth in warranty. When ordering new parts, make sure that you always mention the model number of the product.
- Call us on our toll free number, 1-800-288-4545 and tell us about your problem.
- If we instruct you to send all or part of your appliance to us for repair or replacement, our Customer Satisfaction representative will provide a Return Authorization number (this number notifies our receiving department to expedite your repair). Pack your unit carefully in a sturdy carton with sufficient padding to prevent damage because any damage caused in shipping is not covered by the warranty.
- Print your name, address and Return Authorization number on the carton.
- Write a letter explaining the problem. Include the following: your name, address and telephone number and a copy of the **original bill of sale**.
- Attach the sealed envelope containing the letter inside the carton. Insure the package for the value of the **NESCO**[®] appliance and ship prepaid to:

Attn: Factory Service Dept.
The Metal Ware Corporation
1700 Monroe Street
Two Rivers, WI 54241

NESCO®

PROFESSIONAL

Mélangeur de main HB-17PR, HB-17

Table des matières

Précautions Importantes	12
Pièces et Accessoires	13
Assemblage et utilisation	14
Avantages / Trucs et conseils.....	15
Entretien et nettoyage	16
Recettes	6-9
GARANTIE LIMITÉE DE UN AN	17

NESCO® est une marque déposée de The Metal Ware Corporation.

The Metal Ware Corporation
1700 Monroe St., P.O. Box 237
Two Rivers, WI 54241, USA
Tél: (800) 288-4545



For accessories and additional products, go to
www.nesco.com

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

- Ce produit est destiné à une utilisation domestique seulement -

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, vous devriez toujours prendre les précautions de base suivantes :

1. **VEUILLEZ LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER CET APPAREIL.**
2. Pour vous protéger des chocs électriques, n'immergez pas le moteur, le cordon ou la fiche électrique dans l'eau ou dans un autre liquide. Veuillez consulter les instructions de nettoyage.
3. L'appareil est conçu exclusivement pour utilisation domestique. L'appareil n'est pas conçu pour une utilisation commerciale.
4. Cet appareil ne devrait pas être utilisé par des enfants. Pour éviter des blessures accidentelles, si cet appareil est utilisé par ou près d'un enfant, il est recommandé d'exercer une surveillance prudente.
5. Débranchez l'appareil de la prise de courant lorsque vous ne l'utilisez pas, avant d'ajouter ou de retirer des parts de l'appareil, et avant de le nettoyer.
6. N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés ou si l'appareil a mal fonctionné ou qu'il a été endommagé de quelque façon que ce soit. Retournez l'appareil au département de service de l'usine NESCO® pour examen, réparation ou mise au point.
7. Durant le fonctionnement de l'appareil, gardez vos mains, cheveux, vêtements, ainsi que les spatules et autres ustensiles loin des parties de l'appareil et du contenant de mixage afin de réduire les risques de blessures aux personnes et de ne pas endommager l'appareil. Vous pouvez utiliser une spatule uniquement lorsque l'appareil est arrêté.
8. Les lames sont ACÉRÉES! Manipulez-les avec soin lorsque vous les retirez, insérez ou nettoyez.
9. Assurez-vous que le couvercle du hacheur est en place de façon sécuritaire avant de faire fonctionner l'appareil.
10. Pour réduire le risque de blessure, ne placez jamais la lame de coupe sur la base avant d'installer le bol à sa place.
11. Lorsque vous mélangez des liquides, surtout des liquides CHAUDS, utilisez un contenant long ou mélangez de petites quantités à la fois afin de minimiser les déversements et éclaboussures et les possibilités de brûlures.
12. L'utilisation de pièces accessoires n'est pas recommandé par le fabricant de l'appareil car elle peut causer des blessures.
13. Ne pas utiliser à l'extérieur.
14. Ne laissez pas le cordon sur le coin d'une table ou en contact avec une surface chaude.
15. N'utilisez pas l'appareil pour d'autres utilisations que pour celle qui est prévue.
16. Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un rond d'allumage à gaz ou électrique ou dans un four chaud.
17. Évitez tout contact avec les parties en fonctionnement de l'appareil. Assurez-vous que l'appareil est à «OFF», que le moteur est en arrêt complet, et que l'appareil est débranché de la prise de courant avant d'ajouter ou de retirer des parties et avant le nettoyage.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Fiche polarisée : Cet appareil possède une fiche polarisée (une lame est plus grande que l'autre). Pour réduire le risqué de choc électrique, la fiche est conçue pour s'adapter à une prise de courant polarisée d'un côté seulement. Si la fiche ne pénètre pas complètement dans la prise de courant, inversez la fiche. Si elle n'entre pas bien, contactez un électricien qualifié. Il ne faut modifier la fiche sous aucun prétexte.

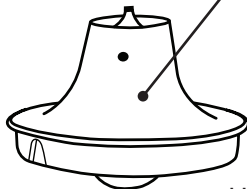
Pièces et Accessoires

Commande
Variable
de Vitesse

Commandez le
Bouton
Variable (●) or
Turbo (●●)

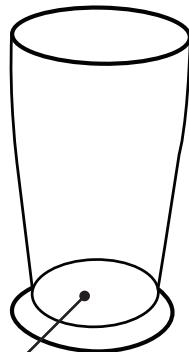
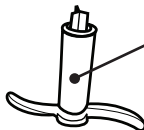
Hachoir
Couvercle

Gobelet
Couvercle



Moteur
Corps

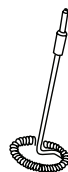
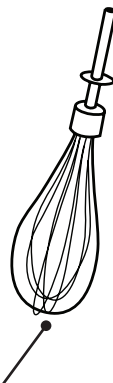
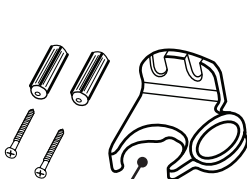
Hachoir
Lame



Mixeur
Flèche

Hachoir Bol

Gobelet



Mur
Monter

Adapter
Fouet/Frother

Frother

Illustration 1

Fouet

Assemblage et utilisation

1. Retirez tous les matériaux d'emballage avant la première utilisation.
2. Avant d'utiliser le mélangeur manuel, essuyez la pièce du moteur avec un chiffon propre et humide et séchez bien. Manipulez avec soin; lavez chaque accessoire individuellement (arbre de rotation, bol hachoir, contenant à mélanger, fouet et l'appareil à mousser) dans de l'eau savonneuse ou sur le panier supérieur du lave vaisselle. Ne placez pas le couvercle du hachoir ou l'adaptateur dans le lave-vaisselle. Lavez ces pièces avec un chiffon humide ou rincez-les à l'eau savonneuse. N'utilisez pas de tampon à récurer pour nettoyer les pièces en plastique. Séchez avant l'utilisation.
3. Attachez les composantes des accessoires au moteur en tenant celui-ci fermement dans une main, ensuite insérez l'embout dans l'accessoire et tournez d'1/4 jusqu'à ce qu'il soit bien encliqueté. Les points doivent être alignés indiquant une position de verrouillage. Voir illustration 2.
4. Vous pouvez dès à présent utiliser votre mélangeur manuel. Empoignez fermement la pièce du moteur et branchez l'appareil dans une prise de courant de 120V~60Hz.
5. Pour activer le mélangeur, choisissez la vitesse en tenant fermement la pièce du moteur avec une main et le contenant à mélange de l'autre. Utilisez le doigt pour presser sur le bouton de contrôle et sélectionnez « Turbo » ou « Vitesse variable ». Voir illustration 3.
6. Voyez la section « Trucs et conseils » de plus amples détails ou contactez notre service à la clientèle au numéro 1-800- 288-4545 ou en ligne à l'adresse www.nesco.com.

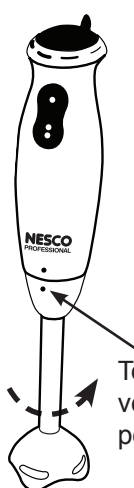


Illustration 2

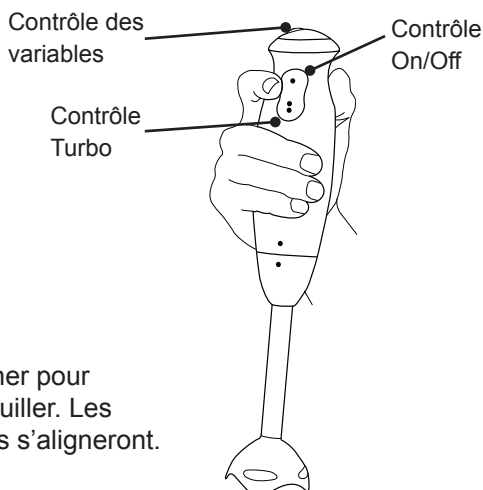


Illustration 3

Tourner pour verrouiller. Les points s'aligneront.

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

Contrôle de vitesse variable : vous permet d'ajuster le mélangeur à la vitesse qui convient à vos besoins. Ajustable de 7000 à 15 000 tours / minute.

Turbo contrôle : contrôle à pleine puissance. Le mélangeur fonctionne à 7000 tours / minute maximum.

Poignée confort : vous permet d'utiliser avec confort et aise votre mélangeur.

Bâton mélangeur détachable : en tournant le bâton à $\frac{1}{4}$ dans le sens des aiguilles d'une montre il se déverrouillera et pourra être retiré, lavé et rangé.

Ensemble de hacheur : vous permet d'utiliser votre mélangeur manuel comme hacheur d'aliments pour faire vos sauces et trempettes préférées.

Adaptateur, fouet : ajuste automatiquement les vitesses pour un bon fouettage ou mélange.

Fouet : Les pièces du fouet s'emboîtent avec un « clic » dans l'adaptateur. Grâce à ce système, vous pouvez obtenir d'excellents blancs d'œufs en neige et des crèmes fouettées.

Écumeur : parfait pour faire mousser le lait pour le cappuccino et le chocolat chaud.

TRUCS ET CONSEILS

- N'immergez pas la pièce du moteur dans l'eau ou dans un autre liquide.
- Pour éviter les éclaboussures, remplissez le contenant aux deux-tiers et assurez vous que les lames ou le mélangeur sont entièrement submergés dans des ingrédients avant d'allumer le moteur.
- Ne retirez jamais le mélangeur des ingrédients pendant que l'unité est en fonctionnement, attendez que le moteur arrête de tourner avant de retirer les ingrédients.
- Lorsque vous utilisez l'appareil sur une surface antiadhérente, faites attention de ne pas égratigner la couche de surface avec le mélangeur.
- N'utilisez pas cet appareil pour des aliments durs, des croutes, ou des mélanges à pâte épais tels la pâte à pain.
- Ne mettez pas de noyaux de fruits ou autre éléments durs dans le mélange, car cela pourrait endommager les lames.
- Ne laissez pas le mélangeur manuel sur une surface chaude ou sur un poêle chaud lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Pour mélanger les ingrédients et obtenir un mélange homogène, remuez délicatement dans un geste du haut vers le bas.
- Coupez les aliments solides en cubes d'un demi pouce pour les mélanger plus facilement.
- Certaines épices peuvent égratigner le bol du hachoir.
- Ne remplissez pas trop le contenant à mélange. Le niveau du mélange s'élèvera lorsque vous le battrez et il pourrait déborder.
- Cet appareil n'est pas conçu pour broyer de la glace. Si la recette exige de la glace, utilisez de la glace broyée (pas des cubes) pour de meilleurs résultats.
- Utilisez le mélangeur manuel pour réaliser des sauces épaisses et autres sauces.
- Les lames sont acérées. Manipulez-les avec soin lorsque vous les utilisez ou les lavez.

Entretien et Nettoyage

- Avant le nettoyage, débranchez toujours l'appareil.
- **N'immergez jamais la pièce du moteur dans l'eau ou dans un autre liquide.**
- Retirez de la pièce du moteur les composantes des accessoires. Essuyez la pièce du moteur avec une éponge ou un linge humide. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs qui pourraient égratigner la surface. Séchez avec un tissu doux et sec.
- Pour nettoyer le bâton mélangeur, lavez-le à la main, dans de l'eau tiède et avec un détergeant doux. Séchez avec un linge doux et sec. (conseil) Si les restes d'aliments ne se nettoient pas facilement, mettez une goutte de détergeant dans le récipient avec de l'eau tiède. Attachez le bâton mélangeur à la pièce du moteur. Branchez le cordon dans la prise de courant. Immerger le bâton mélangeur et faites fonctionner durant environ 10 secondes. Débranchez. Détachez le bâton mélangeur et essuyez-le avec une éponge ou un chiffon humide. Rincez et laissez sécher complètement.
- Pour nettoyer le bol du hachoir, rincez les pièces immédiatement après utilisation afin d'éviter que les aliments ne sèchent et collent. Lavez à l'eau tiède et avec un détergeant doux, ou placez dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Laissez sécher entièrement. **Ne mettez pas le couvercle du hachoir dans le lave-vaisselle, lavez-le avec une éponge ou un chiffon humide.**
- Pour nettoyer le fouet et l'écumeur, lavez-les dans de l'eau tiède avec un détergeant doux ou dans le lave-vaisselle. Pour un nettoyage facile, rincez immédiatement après l'utilisation, afin d'éviter que les aliments ne sèchent et collent. Laissez sécher complètement. **Ne mettez pas l'adaptateur du fouet/écumeur dans le lave-vaisselle, lavez-le avec une éponge ou un chiffon humide.**

GARANTIE LIMITÉE DE UN AN

Cet appareil est garanti pendant un an à compter de la date d'achat d'origine contre tout vice de fabrication et de matériaux. Cette garantie ne couvre pas les dommages subis pendant le transport, l'usage abusif, les accidents ou les incidents similaires. Cette garantie vous accorde des droits légaux spécifiques et vous pourriez jouir d'autres droits qui varieront selon la province. Ce produit est conçu pour l'utilisation domestique seulement et non pas pour l'utilisation commerciale. **La garantie ne couvre pas l'utilisation commerciale.**

Votre nouvel appareil **NESCO®** est équipé de nombreux dispositifs de sécurité. Toute tentative de nuire au fonctionnement de ces dispositifs de sécurité annulera cette garantie. **Si nous recevons un appareil à réparer qui a été altéré, nous nous réservons le droit de le remettre dans son état original et de facturer pour la réparation.**

Pour le service au titre de la garantie : Les produits défectueux peuvent être retournés, port payé, avec une description du problème à : The Metal Ware Corporation, 1700 Monroe Street, Two Rivers, Wisconsin 54241. Nous réparerons ou nous remplacerons l'appareil à notre discrétion. Vous devez inclure la preuve d'achat quand vous retournez le produit pour le service au titre de la garantie.

Veuillez appeler le service «satisfaction client» au 1-800-288-4545 pour obtenir une autorisation de retour avant l'expédition.

- Pour le service au titre de la garantie, veuillez suivre les directives indiquées dans la garantie. Lorsque vous commandez des pièces neuves, assurez-vous de toujours indiquer le numéro de modèle du produit.
- Composez notre numéro sans frais 1-800-288-4545 et expliquez-nous votre problème.
- Si nous vous demandons de nous envoyer votre appareil ou une partie de votre appareil pour réparation ou remplacement, le représentant du service «satisfaction client» vous donnera un numéro d'autorisation de retour (ce numéro notifie notre service de la réception d'expédier votre réparation). Emballez soigneusement votre appareil dans un carton solide pour éviter l'endommagement. Tout dommage subi pendant le transport n'est pas couvert par la garantie.
- Inscrivez en caractères d'imprimerie votre nom, votre adresse et votre numéro d'autorisation de retour sur le carton.
- Écrivez-nous une lettre expliquant le problème. Incluez votre nom, votre adresse, votre numéro de téléphone et une **copie de la facture originale**.
- Joignez l'enveloppe scellée contenant la lettre dans le carton. Assurez l'emballage pour la valeur de l'appareil **NESCO®** et envoyez-le port payé à :

Attention : Service technique de l'usine
The Metal Ware Corporation
1700 Monroe Street
Two Rivers, WI 54241

NESCO[®]

PROFESSIONAL

Français



1-800-288-4545



For accessories and additional products, go to
www.nesco.com