

**Calphalon®** 

# XL 9 Speed Blender **USER GUIDE**

Model ME600BL  
1832449



Mélangeur XL  
à 9 vitesses

## **GUIDE DE DEL'UTILISATEUR**

Modèle ME600BL  
1832449

Thank you for choosing a Calphalon XL 9 Speed Blender.

The **Calphalon Kitchen Electrics** collection offers quality construction and premium finishes. Plus, they operate with ease, so you can count on them to handle your daily kitchen tasks.

We know you are excited to begin using your blender; this User Guide is designed to help you make the most of your new appliance.

Be sure to carefully review this guide before using your blender and keep it handy for future reference should you have any questions about your blender's operation.

## TABLE OF CONTENTS

<b>Safety Instructions</b> .....	pages 1-3
<b>Getting to Know Your XL 9 Speed Blender</b> .....	page 4
Parts & Features	
<b>Operating Your XL 9 Speed Blender</b> .....	page 5
Before the First Use	
Assembly	
Operating the Controls	
<b>Tips for Successful Operation</b> .....	page 9
Using the Lid Cap to Add Ingredients	
Working with Hot Ingredients	
Pulsing	
Making a Smoothie	
Crushing Ice	
<b>Cleaning and Care</b> .....	page 12
Before Cleaning	
Disassembling the Blender	
Cleaning the Blender	
<b>Storage</b> .....	page 12
<b>Frequently Asked Questions</b> .....	page 13
<b>Warranty</b> .....	page 14
<b>Recipes</b> .....	page 16

**NOTE:** If you have additional questions or concerns, or wish to return product(s), please contact **Calphalon Customer Service** at **1-800-809-7267**. Please do not return this product to the store.

# SAFETY INSTRUCTIONS

The safety instructions appearing in this guide are not meant to cover all possible situations that may occur. Caution must be exercised when installing, maintaining or operating this appliance. Contact your dealer, distributor, service agent or manufacturer with any issues you do not understand.

## Recognize Safety Messages

---

Always read and obey the safety messages included in this guide. Look for the following safety symbols, which will alert you to potential hazards.



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



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

---

## IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. READ ALL INSTRUCTIONS in this guide before attempting to operate your appliance.
2. This product is designed for household use only. Do not use appliance for other than its intended purpose.
3. To protect against risk of electrical shock do not plug in blender base, cord, or electrical plug when immersed in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when left unattended or not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning and storing.

6. Avoid contact with moving parts.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Do not operate if the appliance is deformed or damaged. Contact **Calphalon Customer Service** at **1-800-809-7267** for examination, repair, or adjustment.
8. Do not use outdoors.
9. Do not allow the power cord to hang over the edge of a table or counter, touch hot surfaces or become knotted. Do not twist or put heavy objects on the power cord.
10. Keep hands and utensils out of blender jar while blending to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the blender. A scraper may be used but must be used only when the blender is not running.
11. When any control pad light is flashing or glowing, do not touch the blade assembly, interfere with blade movement or remove blender jar lid. Accidentally touching a control pad button may activate the blender.
12. The blade assembly is sharp. Handle carefully.
13. To reduce risk of injury, never place blade assembly on base of blender unless the blender jar is properly attached.
14. Always operate blender with the lid in place.
15. Never leave your blender unattended while it is running.
16. The use of attachments, including canning jars, not recommended by Calphalon may cause a risk of injury to persons.
17. Always make sure the appliance is completely and properly assembled before operation.
18. When removing the plug from an outlet, pull it out by the plug rather than the cord.
19. When blending hot liquids, remove center piece of two-piece cover.

**NOTE:** If this blender malfunctions during use, immediately unplug the power cord from the electrical outlet. Do not use or attempt to repair the blender. Contact **Calphalon Customer Service** at **1-800-809-7267** for examination, repair or adjustment.

## **SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE.**

## ELECTRICAL REQUIREMENTS

### CAUTION

#### **Avoid Electric Shock**

This appliance has a polarized plug with one blade wider than the other. To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit into the outlet completely, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

#### **Short Cord Instructions**

Your Calphalon blender has a short power supply cord as a safety precaution to prevent personal injury or property damage resulting from becoming entangled with a longer cord. Do not allow children to be near this appliance without adult supervision. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

#### **If an extension cord is used:**

1. The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
2. The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

## **SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE.**

# GETTING TO KNOW YOUR XL 9 SPEED BLENDER



## Parts and Features

- 1. Lid** - Seals ingredients in the glass blender jar and has a removable center lid cap.
- 2. Lid Cap** - Removes to add ingredients and is conveniently designed with measurement markings.
- 3. 56 oz. Glass Jar** - Generously sized to handle extra-large batches and marked with cups, ounces, milliliters and liters.
- 4. Six-sided Blade** - Precision engineered stainless steel blade completely blends frozen ingredients into smoothies and crushes ice with ease.
- 5. Gasket** - Seals the blade assembly to the blender jar to prevent leaks.
- 6. Stainless Steel Collar** - Holds the blade in place and connects the blender jar to the base.
- 7. 600 Watt Motor** - Powerful high performance motor chops frozen ingredients and blends extra-large batches.
- 8. Die-cast Metal Base** - Offers a sleek design and a smooth, easy-clean surface.
- 9. Easy Clean Control Pad** - Features nine speed settings including designated "Smoothie" and "Ice Crush" programs.
- 10. Power Cord and Plug** - Easily tucks away at the base of the blender for storage.

# OPERATING YOUR XL 9 SPEED BLENDER

## CAUTION

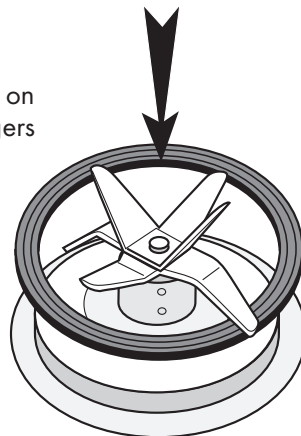
**Blender blades are sharp.** Handle with care while cleaning, assembling and operating blender to avoid injury.

### Before the First Use

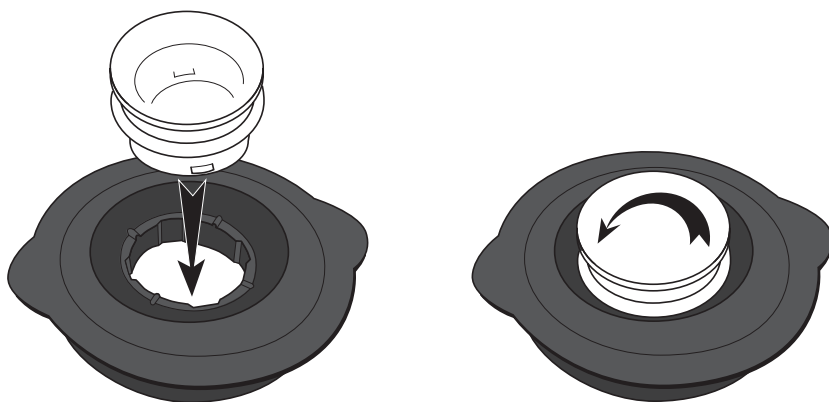
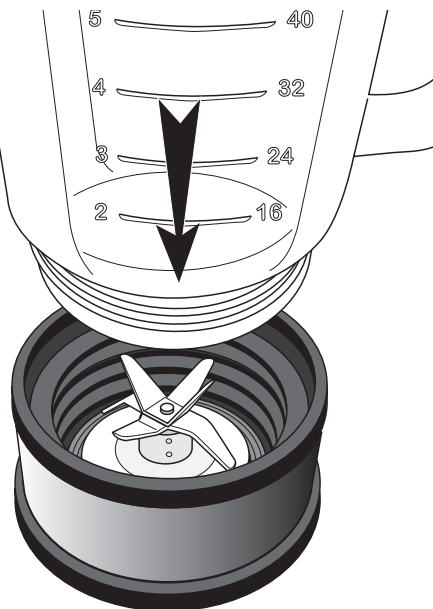
1. Place blender on a dry, level, stable surface such as a countertop – near a suitable electrical outlet. (See page 3 for **Electrical Requirements.**)
2. Remove all packing material and prepare parts for cleaning by disassembling glass jar, lid, stainless steel collar and blade assembly.
3. Never immerse the base, cord or plug in water. If needed, wipe with a damp cloth that has been dipped in a watered down mild detergent or soap.
4. Carefully wash lid, lid cap, blender jar, gasket and blade assembly in the top rack of your dishwasher (with the exception of the blender jar, which may be placed in the bottom rack) OR in warm sudsy water. Hand wash the stainless steel collar. Rinse and dry thoroughly.
5. Carefully pull out the power cord from the base of the blender.
6. Continue with steps for **Assembly.**

### Assembly

1. Carefully place the rubber gasket ring on the blade assembly while keeping fingers away from the blades.



2. Insert the blade assembly with rubber gasket ring into the stainless steel collar, resting the blade assembly inside the collar.
3. Using caution, place the blender jar (leading with the threaded bottom) into the stainless steel collar, over the blade assembly, resting on the gasket. Gently tighten (fingertip tight) until securely in place. Do not over-tighten.
4. Make sure the lid cap is inserted into the center of the lid, twisting it to connect. Place the lid onto the blender jar, pressing down firmly to seal the opening to the blender.



5. Slide the bottom of the assembled blender jar down onto the blender base\*, positioning the blender jar with the handle to the side so you can read the measurement markings on the jar.
6. Plug the power cord into a suitable outlet. The blender is now ready for use.

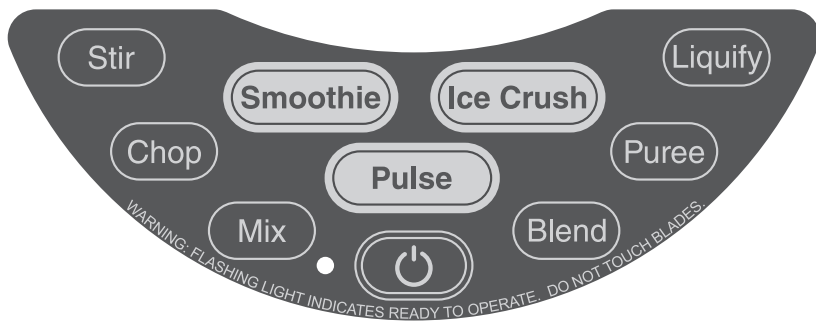
\* **NOTE:** As a safety precaution, the blender will not operate if the blender jar is not properly positioned on the blender base.



## **⚠ WARNING**

When the blender is plugged in and the power indicator light is flashing or glowing, **DO NOT touch the blade assembly or interfere with blade movement.** Accidentally touching another control pad button may activate the blender and could cause serious injury.

### **Operating The Controls**



Once the blender is properly assembled, continue with the following steps:

#### **Step 1: PLACE FOOD IN BLENDER JAR**

Make sure blender is positioned on a dry, level, sturdy surface such as a countertop. Secure lid on top of blender jar, pressing firmly to seal.

#### **Step 2: PRESS POWER BUTTON**



The power indicator light will flash. The blender is in standby mode and will not begin blending until a speed is selected.

#### **Step 3: SELECT BLENDING SPEED**

Touch the desired speed button and the blender will start processing. If you are unsure which speed to choose, start with "Stir" and then increase, as needed. Choose from the following speed settings:

- 1 – Stir:** Use for blending soups and sauces
- 2 – Chop:** Use to make bread crumbs, cracker crumbs and chopped nuts

- 3 – Mix:** Use for making salad dressings, gravies and fruit juice from concentrate
- 4 – Blend:** Use for making pancake or waffle batter
- 5 – Puree:** Use for making baby food
- 6 – Liquify:** Use for grinding coffee beans or blending drinks
- 7 – Pulse:** This button turns the blender on and, when released, turns the blender off creating short bursts of power.
- 8 – Smoothie:** This button is programmed for blending smoothie drinks. With one touch of the button the blender runs 30 seconds on liquify and then 30 seconds pulsing on and off, chopping through frozen bits of fruit, ice cream and/or ice cubes.
- 9 – Ice Crush:** This button is programmed for chopping ice. With one touch of the button a customized ice crushing program runs for 60 seconds to crush ice cubes to the consistency of snow.

#### **Step 4: STOP OR PAUSE THE BLENDER**



You may stop the blender by pressing the power button **OR** to pause the blender, but not turn it off, press the selected speed button a second time.

Remove the lid and scrape down the sides of the blender, if needed. Secure the lid and process for additional time, if desired.

### **! CAUTION**

A scraper must only be used when the blender is **NOT** running to prevent possible injury. Never insert a scraper into the blender jar to clean the sides when the blades are in motion. The blender blades are very sharp. Handle with extreme care.

#### **Step 5: POWER OFF AND UNPLUG THE BLENDER**

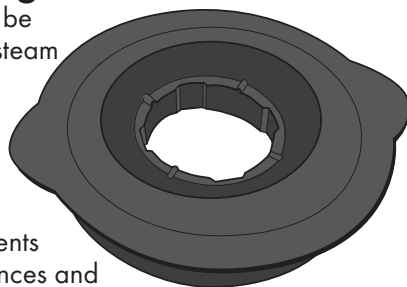
When blending is complete, press the power button to turn the power off. Then, firmly grasp the plug on the end of the power cord and pull the plug from the electrical outlet.

## TIPS FOR SUCCESSFUL OPERATION

- In general, when blending a mixture of liquid and solid ingredients, add the liquid ingredients to the blender first, and then add the solids.
- If you are unsure which speed setting to select, begin with “Stir.” Also consider choosing the “Pulse” feature because it allows you to gradually begin blending without accidentally over processing.
- Smaller pieces of food process more quickly than large pieces. In general, coarsely chop or tear foods into pieces (about one to two inches in diameter) before adding to the blender jar.
- Do not fill the blender jar beyond the 56 ounce capacity. This allows sufficient room to process thoroughly without spilling outside the jar.

### Using the Lid Cap to Add Ingredients

The lid cap (in the middle of the lid) can be removed to add ingredients or to allow steam to escape.



- To remove the lid cap, simply twist off gently until the cap releases from the lid.
- The lid cap is marked with measurements including tablespoons, teaspoons, ounces and milliliters. Use it in place of a measuring spoon to measure a few tablespoons of the ingredient you’re adding to the blender.
- When streaming an ingredient through the opening in the center of the lid, such as olive oil for a salad dressing, be sure to operate the blender on the lowest setting “Stir”. If adding ingredients using higher speed settings, stop the blender and remove the lid to add ingredients.

### Working with Hot Ingredients

#### CAUTION

- Do not touch the lid with your bare hands while processing hot foods. Protect them with oven mitts.
- It is best to allow hot ingredients to cool slightly before placing in the blender to prevent burns.
- Begin blending by using the lowest speed “Stir” for combining warm mixtures.
- Do not add boiling liquids.

## Pulsing

Follow these steps to set the blender to pulse with short bursts of power.

**Step 1: Press the power button and the indicator light will flash.**

**Step 2: Press the “Pulse” button.**

A rounded rectangular button with a light gray background and a darker gray border. The word "Pulse" is written in a bold, dark gray sans-serif font in the center.

This button turns the blender on and, when released, turns the blender off creating short bursts of power.

- Pulsing allows you to chop ingredients into pieces rather than processing them until smooth.
- Pulsing works well for chopping ingredients such as fruits, nuts, vegetables, bread crumbs and cracker crumbs.
- For best results, allow the blades to stop between pulses so the food in the blender jar settles around the blade.

## Making a Smoothie

The blender has a specially designed “Smoothie” button for processing your favorite smoothies and creamy drinks. Follow these steps to set the blender to make a smoothie.

**Step 1: Press the power button and the indicator light will flash.**

**Step 2: Press the “Smoothie” button.**

A rounded rectangular button with a light gray background and a darker gray border. The word "Smoothie" is written in a bold, dark gray sans-serif font in the center.

The blender will automatically run a specially designed program for making smoothies. The blender runs 30 seconds on liquify and then 30 seconds pulsing on and off chopping through frozen bits of fruit, ice cream and/or ice cubes.

**Step 3: If desired, turn off the smoothie feature by pressing the “Smoothie” button a second time OR by pressing the power button.**

- Try using the smoothie feature for processing drinks with ice cubes, ice cream and/or frozen fruit pieces.

- The extra-large 56 ounce glass jar is great for making several drinks at one time, so it's an ideal blender for entertaining or serving a family.

## Crushing Ice

The blender has a specially designed "Ice Crush" button for crushing ice cubes to the consistency of snow. This setting works well for blender drinks containing ice. Follow these steps to set the blender for ice crushing.

**Step 1: Press the power button and the indicator light will flash.**

**Step 2: Press the "Ice Crush" button.**



The blender will automatically pulse on and off for 60 seconds.

**Step 3: If desired, turn off the ice crush feature by pressing the "Ice Crush" button a second time OR by pressing the power button.**

- Process up to eight ice cubes at a time.
- Smaller ice cubes process more quickly than larger pieces of ice.

# CLEANING AND CARE

## **Before Cleaning**

- Turn the blender off by pressing the power button.
- Carefully unplug the blender's power cord from the electrical outlet by firmly grasping the plug.
- Remove the blender jar from the blender base.
- Remove the lid and empty the contents of the blender jar.

## **Disassembling the Blender**

- Hold the blender jar over a sink to catch any remaining ingredients as the blender is disassembled.
- Carefully unscrew the stainless steel collar from the bottom of the blender and pull out the blade assembly.
- Using caution, slip the rubber gasket off the blade assembly for cleaning.

## **Cleaning the Blender**

- Carefully wash lid, lid cap, blender jar, gasket and blade assembly in the top rack of your dishwasher (with the exception of the blender jar, which may be placed in the bottom rack) OR in warm sudsy water.
- Hand wash the stainless steel collar. Rinse and dry thoroughly.
- Never immerse the base, cord or plug in water. If needed, wipe with a damp cloth that has been dipped in a watered down mild detergent or soap.

# STORAGE

The cord is designed to be stored in the back at the base of the blender. Simply insert the cord into the base until only the plug is visible.

# FREQUENTLY ASKED QUESTIONS

**1. I have assembled the blender, but when I press the power button, the light does not illuminate? Why won't it turn on?**

Check to make sure the blender power cord is securely inserted into a suitable electrical outlet. (See page 3 for **Electrical Requirements**.) Look over the assembly of the blender blade assembly and stainless steel collar. As a safety precaution, the blender will not operate if the jar is not properly placed on the blender base. (See page 5 for **Assembly instructions**.)

**2. I plugged in my blender and pressed the "Puree" button, but nothing happens. What am I doing wrong?** In order for the blender to start, you first need to press the power button located in the front center position on the control pad. Then, an indicator light flashes to let you know the blender is ready for operation.

**3. While making a smoothie using the "Smoothie" button, the blender stopped. What caused this?** Once the smoothie button is pressed, the blender will automatically run on liquify for 30 seconds and then pulse on and off for 30 seconds; then the blender will stop. For additional blending, press the "Smoothie" button for another cycle OR press "Pulse" to manually add pulses of power, as needed.

**4. I have overloaded the blender and jammed the blade. What should I do?** Turn the blender off by pressing the power button. Unplug the power cord by firmly grasping and removing the plug from the electrical outlet. Remove the lid and use a scraper to dislodge the food. Keep your hands away from the blades. Once some food is removed, it may be helpful to add a little liquid to the jar to help process it.

**5. I have properly assembled the blender, and when I press the power button, the warning light is flashing. However, when I select a speed, the blender does not turn on. What am I doing wrong?** If you have assembled the blender jar and blade attachment (with collar) and see the flashing indicator light, yet your blender will not start, please contact Calphalon's Customer Service Team. Turn the blender off by pressing the power button. Unplug the electrical cord by firmly grasping the plug and removing it from the outlet.

# WARRANTY

## **Register your blender - It's easy!**

Please register your product to ensure that we have the correct information in our system for any warranty inquiries. **Retain the original sales receipt. Without registering your product or having the original sales receipt, we will consider the warranty start date to be the date of manufacture.**

Taking a few moments to register your product greatly expedites warranty inquiries and helps us continue to develop new products and services that make your culinary experience even better. Please visit **[www.calphalon.com](http://www.calphalon.com)** for complete details.

## **Limited One Year Warranty**

Calphalon will repair or replace any blender found defective in material or workmanship within one year of the original purchase with the original sales receipt. This warranty applies when the blender is put to normal household use and is operated and cared for according to the instructions. This excludes damage from misuse or abuse, such as improper cleaning, neglect, accident, alteration, fire, theft, or use in a commercial establishment. Minor imperfections, surface markings as a result of shipping, and slight color variation are normal. This warranty excludes all incidental and consequential damages, except in those states that do not allow the exclusion or limitation of these damages. Without an original sales receipt or having registered your product with Calphalon, the warranty start date will be considered the date of manufacture. This warranty gives you specific legal rights, and you may have other rights that vary from state to state.



## **Customer Service**

We at Calphalon want to hear from you. If you have a question, comment or a recommendation that will help us help you, please contact us via our web site, phone, fax or mailing address.

**Please do not return the product to the store. Please contact us directly with questions or comments about your blender. Thank you!**

### **Web site**

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

### **Toll Free Phone**

1-800-809-7267

(Monday-Friday 8:00am - 5:00pm EST)

### **Fax**

419-666-2859

### **Write Us**

Calphalon Customer Service

PO Box 583

Toledo, Ohio 43697-0583

(Please, DO NOT send returns to this address)

## RECIPES

### **Peaches 'n' Cream Smoothie**

Makes two 1¼  
cup servings

#### **Ingredients:**

- 1 cup peach nectar or juice
- 2 (4 ounce) cartons low fat peach yogurt
- 1½ cups frozen unsweetened peaches
- 1 tablespoon honey
- 1 cup ice cubes

#### **Method:**

Place all ingredients in blender jar. Cover with lid, press **power** button and then **“Smoothie”** button.

Pour smoothie mixture into two serving glasses. Top each smoothie with 2 tablespoons of whipped cream, if desired.

### **Cherry Berry Pomegranate Smoothie**

Makes four  
1 cup servings

#### **Ingredients:**

- 1½ cups blueberry pomegranate juice
- 2 (6 ounce) cartons nonfat vanilla Greek yogurt
- 1½ cups frozen dark sweet cherries
- 1 banana, peeled, coarsely chopped and frozen
- 1 tablespoon flaxseed, optional

#### **Method:**

Place all ingredients in blender jar. Cover with lid, press **power** button and then **“Smoothie”** button.

## Protein Power Smoothie

Makes two  
¾ cup servings

### Ingredients:

1 (6 ounce) carton nonfat vanilla Greek yogurt  
½ cup orange juice  
1 banana, peeled, coarsely chopped and frozen  
2 cups fresh spinach leaves  
1 tablespoon vanilla protein powder, optional  
2 ice cubes

### Method:

Place all ingredients in blender jar. Cover with lid, press **power** button and then "**Smoothie**" button.

## Frozen Mango Margaritas

Makes about two  
1 ¼ cup servings

### Ingredients:

2 lime wedges  
Coarse sugar  
¼ cup tequila\*  
2 tablespoons orange liqueur (such as Triple Sec)  
1 (6 ounce) can frozen limeade concentrate, thawed and undiluted  
3 tablespoons powdered sugar  
1 cup frozen mango chunks  
2 cups ice cubes

### Method:

Using lime wedges, moisten rims of four glasses. Sprinkle thin layer of coarse sugar in shallow dish or rimmed plate. Holding each glass upside down, dip rim into sugar; set aside.

In blender jar, combine the tequila, orange liqueur, limeade concentrate, powdered sugar, mango and ice. Cover with lid, press **power** button and then "**Smoothie**" button. Serve in prepared glasses.

\* For "Mock Mango Margaritas", substitute ⅓ cup lemon lime soda for the tequila and orange liqueur. Reduce the powdered sugar to 2 tablespoons.

## Chocolate Covered Strawberry Shake

### Ingredients:

½ cup milk  
1 cup strawberries, stems removed and halved  
3 cups vanilla ice cream  
¼ cup chocolate syrup + additional for garnish  
2 whole strawberries

Makes two  
1 ½ cup servings

### Method:

Place all ingredients, except whole strawberries, in blender jar. Cover with lid, press **power** button and then **“Smoothie”** button.

Divide shake mixture among two serving glasses. To garnish, cut slit in bottom of each strawberry and slide onto rim of each glass. Drizzle the top of each shake with chocolate syrup.

## Buttermilk Oatmeal Pancakes

### Ingredients:

1 ¼ cup buttermilk  
2 tablespoons vegetable oil  
1 egg  
¾ cup flour  
1 cup rolled oats  
2 tablespoons brown sugar  
1 ½ teaspoons baking powder  
½ teaspoon baking soda  
½ teaspoon salt

Serves 4  
(8 pancakes)

### Method:

Place pancake ingredients in blender jar in order listed, starting with liquid ingredients. Place lid on blender and press **power** button. Press **“Blend”** and process for 15 seconds. Remove lid and scrape down sides of jar. Process on **“Blend”** for 15 seconds more or until batter is smooth.

Spoon  $\frac{1}{4}$  cup batter per pancake onto lightly greased nonstick griddle or skillet over medium heat. When bubbles form on top of pancakes and edges set, turn and brown on other side for about two minutes or until golden brown. Remove and keep warm for serving. Serve with Banana Walnut Sauce (below) or desired topping.

## Banana Walnut Sauce

### Ingredients:

$\frac{1}{4}$  cup butter  
 $\frac{1}{2}$  cup brown sugar  
 $\frac{1}{2}$  cup real maple syrup  
 $\frac{1}{2}$  teaspoon cinnamon  
 $\frac{1}{4}$  cup chopped walnuts, toasted  
2 bananas, sliced

Makes 2 cups  
of sauce

### Method:

For sauce, melt butter and brown sugar in saucepan over medium heat, stirring occasionally. Stir in maple syrup, cinnamon, walnuts and banana. Cook and stir over medium heat until mixture boils; continue for two more minutes. Remove from heat to serve.

## Tomato Basil Soup with Parmesan Croutons

### Ingredients:

$\frac{1}{4}$  cup butter  
 $\frac{1}{2}$  cup chopped onion  
1 cup chopped celery  
 $\frac{1}{2}$  cup chopped red bell pepper  
 $\frac{1}{4}$  cup flour  
2 cups chicken stock

1 can (28 ounces) whole peeled  
tomatoes, undrained  
 $\frac{1}{2}$  teaspoon salt  
2 teaspoons sugar  
3 tablespoons snipped fresh basil

Makes four  $1\frac{1}{2}$   
cup servings

## Method:

In a large saucepan or Dutch oven melt butter over medium heat. Add onion, celery, and red bell pepper; cook and stir over medium heat for about 10 minutes or until tender.

Stir in flour, cooking mixture until bubbly. Pour in chicken stock, tomatoes (with juice), salt and sugar. Cook and stir over medium heat until mixture thickens and bubbles. Remove from heat and cool for five minutes.

Carefully ladle soup into blender jar. Cover with lid and press the **power** button. Press **"Stir"** and process for 30 seconds; then press **"Puree"** and process for 30 seconds. Add basil and **"Pulse"** until basil is desired consistency, about 15 seconds.

Serve soup topped with Parmesan Croutons (below) and additional snipped basil, if desired.

## Parmesan Croutons

### Ingredients:

2 tablespoons butter, melted  
1 tablespoon grated Parmesan cheese  
2 slices sandwich bread, cubed

Makes 1 1/2  
cups croutons

### Method:

In a small bowl combine the butter and cheese. Place bread cubes in medium bowl and drizzle butter mixture over top. Toss to coat the bread and place in a single layer on a baking sheet. Bake in preheated 350 degree oven for 10 minutes. Stir and bake for 5 more minutes or until bread is golden brown and toasted.

**Calphalon®** 

Mélangeur XL à 9 vitesses

# GUIDE DE DEL'UTILISATEUR

Modèle ME600BL

1832449



Merci d'avoir choisi un Mélangeur Calphalon XL à 9 vitesses.

La collection **Électro-culinaire de Calphalon** offre une conception de qualité et des finitions de premier choix. De plus, ces appareils faciles à utiliser vous permettront d'effectuer vos tâches de cuisine quotidiennes avec aisance.

Nous savons que vous avez hâte d'essayer votre mélangeur; ce Guide d'utilisateur est conçu pour vous aider à tirer profit de votre nouvel appareil.

Lisez attentivement ce guide avant d'utiliser votre mélangeur et gardez-le sous la main pour vous y référer ultérieurement en cas de questions sur le fonctionnement de votre mélangeur.

## TABLE DES MATIÈRES

<b>Directives de sécurité</b> .....	pages 23-25
<b>Comprendre le fonctionnement de votre mélangeur XL à 9 vitesses</b> .....	page 27
Pièces et caractéristiques	
<b>Utilisation de votre mélangeur XL à 9 vitesses</b> .....	page 28
Avant la première utilisation	
Assemblage	
Utilisation des commandes	
<b>Conseils pour un bon fonctionnement</b> .....	page 32
Utilisation du bouchon du couvercle pour ajouter des ingrédients	
Mélanger des ingrédients chauds	
Impulsion	
Faire une boisson fouettée	
Piler des glaçons	
<b>Nettoyage et entretien</b> .....	page 36
Avant le nettoyage	
Démonter le mélangeur	
Nettoyer le mélangeur	
<b>Rangement</b> .....	page 36
<b>Foire aux questions</b> .....	page 37
<b>Garantie</b> .....	page 38
<b>Recettes</b> .....	page 40

**REMARQUE :** Si vous avez d'autres questions ou préoccupations, ou si vous souhaitez retourner le ou les produits, veuillez communiquer avec le **Service à la clientèle de Calphalon** au **1-800-809-7267**. Veuillez ne pas retourner ce produit au magasin.



# DIRECTIVES DE SÉCURITÉ

Les directives de sécurité qui apparaissent dans ce guide ne prétendent pas couvrir toutes les conditions et situations possibles pouvant se présenter. Il faut faire preuve de prudence lors de l'installation, de l'entretien ou de l'utilisation de cet appareil. Communiquez avec votre marchand, votre distributeur, votre agent de service ou le fabricant relativement aux questions que vous ne comprenez pas.

## Reconnaître les messages de sécurité

---

Toujours lire et respecter les messages de sécurité mentionnés dans ce guide. Rechercher les symboles de sécurité suivants, lesquels vous avertiront des risques possibles.

### **AVERTISSEMENT**

**AVERTISSEMENT** - Dangers ou pratiques dangereuses qui **POURRAIENT** entraîner des blessures personnelles graves ou la mort.

### **MISE EN GARDE**

**MISE EN GARDE** - Dangers ou pratiques dangereuses qui **POURRAIENT** entraîner des blessures personnelles mineures.

---

## MISES EN GARDE IMPORTANTES

Au moment d'utiliser des appareils électriques, toujours suivre les précautions de sécurité de base, notamment :

1. LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS du présent guide avant de tenter de faire fonctionner votre appareil.
2. Ce mélangeur est destiné à un usage domestique uniquement. Ne pas utiliser l'appareil autre que pour son utilisation prévue.
3. Pour éviter tout risque de choc électrique, ne pas immerger le socle du mélangeur, le cordon ou la fiche électrique dans l'eau ou d'autres liquides.

4. Une surveillance attentive est nécessaire si cet appareil est utilisé par des enfants ou à proximité de ces derniers.
5. Débrancher l'appareil de la prise lorsqu'il est laissé sans surveillance, n'est pas en utilisation, avant de fixer ou de démonter des pièces, et avant du nettoyage et du rangement.
6. Éviter tout contact avec les parties en mouvement.
7. Ne pas faire fonctionner un appareil dont le cordon ou la fiche sont endommagés, ou après un mauvais fonctionnement de l'appareil ou qu'il ait été échappé ou endommagé. Ne pas faire fonctionner si l'appareil est déformé ou endommagé. Communiquer avec le **Service à la clientèle de Calphalon** au **1-800-809-7267** pour faire examiner, réparer ou régler l'appareil.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ni toucher des surfaces chaudes ou devenir entremêlé. Ne pas tourner ou placer des objets lourds sur le cordon d'alimentation.
10. Garder les mains et les ustensiles hors du récipient du mélangeur lors du fonctionnement pour réduire le risque de blessures graves ou éviter d'endommager le mélangeur. L'utilisation d'un grattoir est possible, mais seulement si le mélangeur est à l'arrêt.
11. Si toute lumière du boîtier de commande clignote ou s'allume, ne pas toucher l'assemblage de lames, perturber le mouvement de la lame ou enlever le couvercle du récipient du mélangeur. Un contact accidentel avec un bouton du boîtier de commande pourrait activer le mélangeur.
12. L'assemblage de lames est tranchant. Manier avec soin.
13. Pour réduire le risque de blessures, ne jamais placer l'assemblage de lames sur le socle du mélangeur avant que le récipient du mélangeur ne soit fixé correctement.
14. Toujours faire fonctionner le mélangeur que lorsque le couvercle a été bien placé.
15. Ne jamais laisser votre mélangeur sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.
16. L'utilisation d'accessoires, y compris de bocaux à conserve, non recommandés par Calphalon peut causer des blessures.
17. Toujours vérifier que l'appareil est complètement et correctement assemblé avant de le faire fonctionner.
18. Pour débrancher la fiche de la prise murale, ne pas tirer sur le cordon, mais plutôt sur la fiche elle-même.

**REMARQUE :** Si le mélangeur ne fonctionne pas correctement pendant l'utilisation, débrancher le cordon d'alimentation de la prise murale. Ne pas utiliser ni tenter de réparer le mélangeur. Communiquer avec le **Service à la clientèle de Calphalon** au **1-800-809-7267** pour faire examiner, réparer ou régler l'appareil.

**CONSERVER CES INSTRUCTIONS  
POUR VOUS Y RÉFÉRER  
ULTÉRIEUREMENT.**

# EXIGENCES ÉLECTRIQUES

## **MISE EN GARDE**

### **Éviter les décharges électriques**

Cet appareil est doté d'une fiche polarisée dont une des broches est plus large que l'autre. Pour réduire le risque de décharge électrique, cette fiche est conçue pour être insérée dans une prise polarisée dans un seul sens. Si la fiche n'entre pas dans la prise, inverser la fiche. Si la fiche n'entre toujours pas dans la prise, contacter un électricien qualifié. Ne pas tenter de modifier la fiche de quelque façon que ce soit.

### **Mode d'emploi du cordon court**

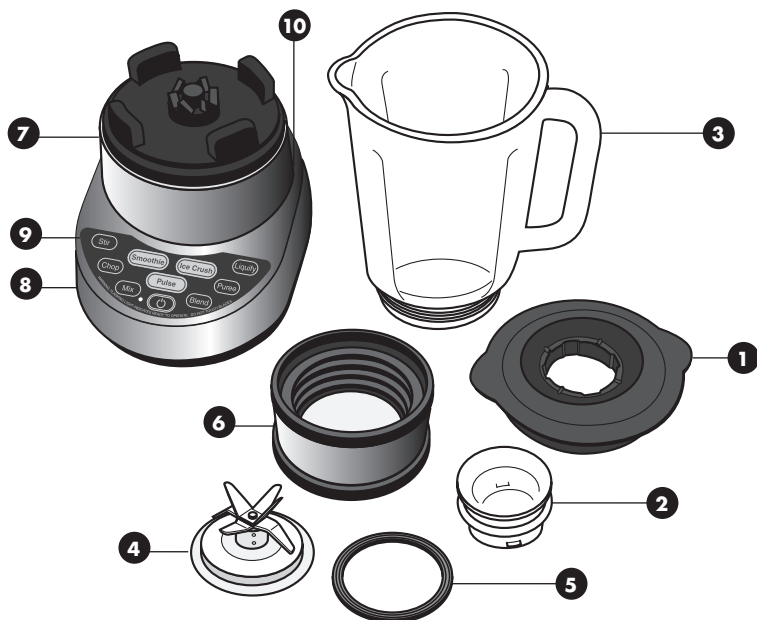
Votre mélangeur Calphalon est muni d'un cordon d'alimentation court à titre de précaution de sécurité pour réduire le risque de blessure personnelle ou de dommage matériel entraîné par un emmêlement dans un cordon plus long. Ne pas laisser des enfants à proximité de cet appareil sans la supervision d'un adulte. Des cordons d'alimentation amovibles plus longs sont disponibles et peuvent être utilisés, si utilisés avec précaution.

### **Si une rallonge est utilisée :**

- 1.** La classification électrique du cordon ou de la rallonge doit être égale ou supérieure à la classification électrique de l'appareil.
- 2.** Le cordon doit être placé de manière à ne pas tendre sur le comptoir ou la table, où il peut être tiré par des enfants ou risquer de faire trébucher.

# **CONSERVER CES INSTRUCTIONS POUR VOUS Y RÉFÉRER ULTÉRIEUREMENT.**

# COMPRENDRE LE FONCTIONNEMENT DE VOTRE MÉLANGEUR XL À 9 VITESSES



## Pièces et caractéristiques

- 1. Couvercle** - Garde les ingrédients bien à l'intérieur du récipient du mélangeur en verre et comprend un bouchon de couvercle amovible au centre.
- 2. Bouchon de couvercle** - Peut être enlevé pour ajouter des ingrédients et a été conçu avec des marques de mesure pour votre commodité.
- 3. Récipient en verre de 56 onces (1,7 litre)** - Suffisamment grand pour contenir de très grandes portions et comprend les mesures en tasses, once, millilitres et litres.
- 4. Lame à six côtés** - Lame en acier inoxydable, conçue en incorporant la technologie de pointe, mélange complètement des ingrédients surgelés pour faire des boissons fouettées et broie la glace en toute facilité.
- 5. Bague d'étanchéité** - Scelle l'assemblage de lames au récipient du mélangeur pour éviter les fuites.
- 6. Anneau en acier inoxydable** - Maintient la lame en place et relie le récipient du mélangeur et le socle.
- 7. Moteur de 600 watts** - Moteur haute performance ultra puissant, hache des ingrédients surgelés et mélange de très grandes portions.
- 8. Socle en métal moulé** - Offre un design élégant et une surface lisse et facile à nettoyer.
- 9. Boîtier de commande facile à nettoyer** - Comprend un réglage à neuf vitesses et inclut des programmes sur mesure tels que « Smoothie » (Boisson fouettée) et « Ice Crush » (Glace pilée).
- 10. Cordon d'alimentation et fiche** - Peuvent être facilement rangés à l'arrière du socle du mélangeur.

# UTILISATION DE VOTRE MÉLANGEUR XL À 9 VITESSES

## ⚠ MISE EN GARDE

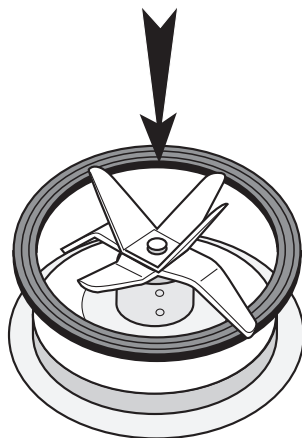
**Les lames de ce mélangeur sont tranchantes.** Manier avec soin lors du nettoyage, de l'assemblage et lors du fonctionnement du mélangeur pour éviter toute blessure.

### Avant la première utilisation

1. Placer le mélangeur sur une surface sèche, à niveau et stable telle qu'un comptoir - à proximité d'une prise murale appropriée. (Consulter la page 26 pour les **Exigences électriques**.)
2. Enlever tous les matériaux d'emballage et préparer les pièces pour le nettoyage en démontant le récipient en verre, le couvercle, l'anneau en acier inoxydable et l'assemblage de lames.
3. Ne jamais immerger le socle, le cordon ou la fiche dans l'eau. Au besoin, essuyer les pièces avec un torchon mouillé avec un détergent ou un savon doux dilué.
4. Laver soigneusement le couvercle, le bouchon du couvercle, le récipient du mélangeur, la bague d'étanchéité et l'assemblage de lames en les plaçant dans le panier supérieur de votre lave-vaisselle (à l'exception du récipient du mélangeur qui peut être placé dans le papier inférieur) OU laver à l'eau tiède savonneuse. Laver l'anneau en acier inoxydable à la main. Rincer et sécher à fond.
5. Tirer soigneusement le cordon d'alimentation du socle du mélangeur.
6. Continuer en suivant les étapes de **l'Assemblage**.

### Assemblage

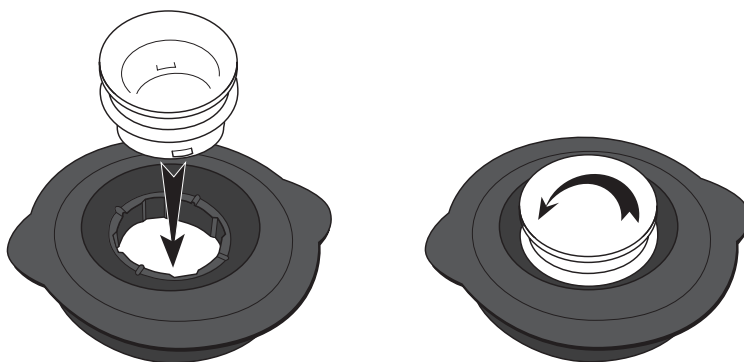
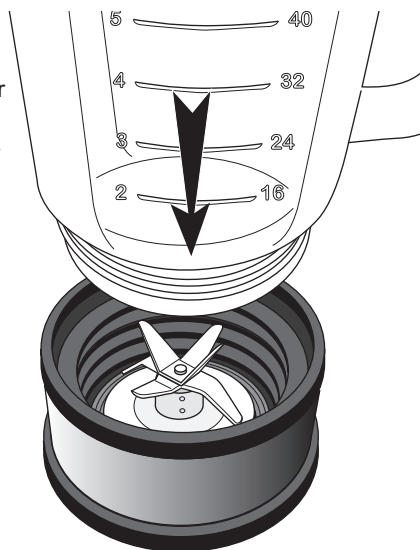
1. Placer soigneusement la bague d'étanchéité en caoutchouc sur l'assemblage de lames en tenant les doigts éloignés des lames.



2. Placer l'assemblage de lames avec la bague d'étanchéité en caoutchouc dans l'anneau en acier inoxydable, de manière à poser l'assemblage de lames à l'intérieur de l'anneau.

3. Avec attention, placer le récipient du mélangeur (en plaçant d'abord la partie inférieure filetée) dans l'anneau en acier inoxydable, au-dessus de l'assemblage de lames posé sur la bague. Serrer légèrement (à la main) jusqu'à ce qu'il soit bien fixé. Ne pas trop serrer.

4. Veiller à ce que le bouchon du couvercle soit inséré au centre du couvercle, et tourner pour fixer. Placer le couvercle sur le récipient du mélangeur, en appuyant fermement pour sceller l'ouverture du mélangeur.



5. Glisser la partie inférieure du récipient du mélangeur assemblée sur le socle du mélangeur\*, en positionnant le récipient de façon à ce que la poignée soit sur le côté pour vous permettre de lire les marques de mesure sur le récipient.

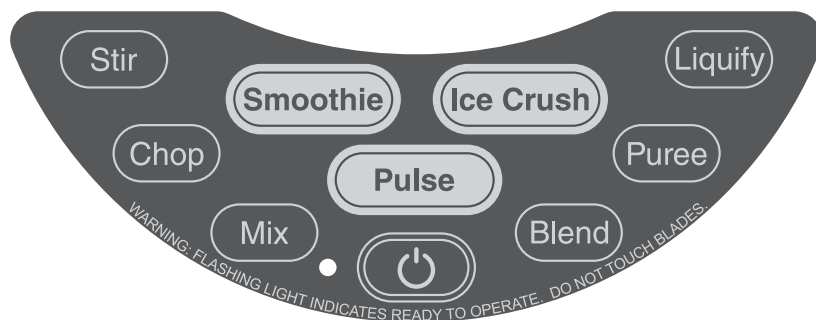
6. Brancher le cordon d'alimentation dans une prise appropriée. Le mélangeur est maintenant prêt à l'emploi.

\* **REMARQUE :** En guise de précaution, le mélangeur ne fonctionnera pas si le récipient n'a pas été bien positionné sur le socle.

## **⚠ AVERTISSEMENT**

Lorsque le mélangeur est branché et que la lumière du voyant d'alimentation clignote ou s'allume, **NE PAS toucher l'assemblage de lames ou perturber le mouvement de la lame.** Un contact accidentel avec un bouton du boîtier de commande pourrait activer le mélangeur et causer des blessures.

### **Utilisation des commandes**



Une fois le mélangeur correctement assemblé, continuer en suivant les étapes ci-dessous :

#### **Étape 1 : PLACER LES ALIMENTS DANS LE RÉCIPIENT DU MÉLANGEUR**

Vérifier que le mélangeur soit placé sur une surface sèche, à niveau et solide telle qu'un comptoir. Fixer le couvercle sur le récipient du mélangeur, en appuyant fermement pour le sceller.

#### **Étape 2 : APPUYER SUR LE BOUTON DE MISE EN MARCHÉ**



La lumière du voyant d'alimentation clignotera. Le mélangeur est en mode d'attente et ne s'activera pas jusqu'à ce qu'une vitesse soit sélectionnée.

#### **Étape 3 : SÉLECTIONNER LA VITESSE DU MÉLANGEUR**

Appuyer sur le bouton de vitesse désiré et le mélangeur s'activera. En cas d'incertitude sur le réglage de la vitesse, commencer par le mode « Stir »



(Remuer) et augmenter, au besoin. Choisir parmi les réglages de vitesse suivants :

- 1 – « Stir » (Remuer) :** Pour mélanger les soupes et les sauces
- 2 – « Chop » (Hacher) :** Pour faire de la chapelure de pain ou de biscuit ou pour hacher des noix
- 3 – « Mix » (Mixer) :** Pour faire des vinaigrettes, des sauces et du jus de fruit à base de concentrés
- 4 – « Blend » (Mélanger) :** Pour faire la pâte à crêpes ou à gaufres
- 5 – « Puree » (Mettre en purée) :** Pour faire de la nourriture pour bébés
- 6 – « Liquify » (Liquéfier) :** Pour moulinier les grains de café ou mélanger des boissons
- 7 – « Pulse » (Pulsations) :** Ce bouton active le mélangeur et lorsqu'il est relâché, le mélangeur s'arrête, créant ainsi des impulsions brèves.
- 8 – « Smoothie » (Boisson fouettée) :** Ce bouton permet d'activer le programme permettant de faire des boissons fouettées. En appuyant une fois sur ce bouton, le mélangeur met en marche la vitesse « Liquify » (Liquéfier) pendant 30 secondes et ensuite active la vitesse de pulsations ou d'impulsion pour hacher les morceaux de fruits surgelés, la crème glacée et/ou les glaçons pendant 30 secondes.
- 9 – « Ice Crush » (Glace pilée) :** Ce bouton active le programme qui permet de broyer de la glace. En appuyant une fois sur ce bouton, un programme sur mesure pour piler de la glace s'active pendant 60 secondes pour piler les glaçons jusqu'à ce qu'ils atteignent la même consistance que la neige.

#### Étape 4 : ARRÊTER OU METTRE LE MÉLANGEUR



Il est possible d'arrêter le mélangeur en appuyant sur le bouton de mise en marche OU mettre le mélangeur en pause sans l'éteindre en appuyant sur le bouton de la vitesse sélectionné une deuxième fois.

Enlever le couvercle et racler les parois du mélangeur, si désiré. Fixer le couvercle et mélanger une fois de plus, si désiré.

## MISE EN GARDE

Un grattoir doit uniquement être utilisé lorsque le mélangeur **NE** fonctionne **PAS** pour éviter toute blessure. Ne jamais insérer un grattoir dans le récipient du mélangeur pour nettoyer les parois lorsque les lames sont en mouvement. Les lames du mélangeur sont très tranchantes. Manier avec la plus grande attention.

### Étape 5 : ÉTEINDRE ET DÉBRANCHER LE MÉLANGEUR

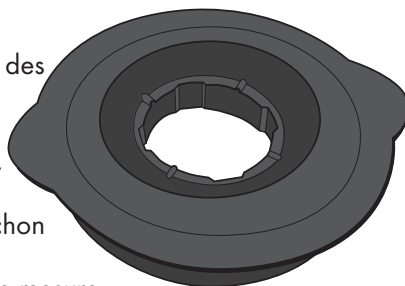
Lorsque le mélange est terminé, appuyer sur le bouton de mise en marche pour éteindre l'appareil. Ensuite, tenir fermement la fiche à l'extrémité du cordon d'alimentation et tirer la fiche de la prise murale.

## CONSEILS POUR UN BON FONCTIONNEMENT

- Généralement, lorsque des ingrédients liquides et solides doivent être mélangés, ajouter les ingrédients liquides dans le mélangeur en premier, et ensuite incorporer les ingrédients solides.
- En cas d'incertitude sur le réglage de la vitesse, commencer par le mode « Stir » (Remuer). Il est aussi possible d'utiliser le réglage de « Pulse » (Pulsations), car il permettra de commencer à mélanger graduellement sans risquer de trop mélanger.
- Les aliments en petits morceaux se mélangent plus rapidement que les gros morceaux. En général, hacher grossièrement ou déchirer les aliments en morceaux 1 à 2 po (d'environ 2,5 à 5,1 cm de diamètre) avant de les ajouter dans le récipient du mélangeur.
- Ne pas remplir le récipient au-delà de sa capacité de 56 onces (1,7 litre). Ceci permet de garder l'espace nécessaire pour mélanger les aliments sans qu'ils ne débordent à l'extérieur du récipient.

## Utilisation du bouchon du couvercle pour ajouter des ingrédients

Le bouchon du couvercle (au centre du couvercle) peut être enlevé pour ajouter des ingrédients ou pour évacuer la vapeur.



- Pour enlever le bouchon du couvercle, tourner le bouchon légèrement et soigneusement jusqu'à ce que le bouchon se détache du couvercle.
- Le bouchon comprend des marques de mesure en cuillère à soupe, en cuillère à café, en onces et en millilitres. L'utiliser au lieu d'une cuillère-mesure pour mesurer les cuillères à soupe de l'ingrédient à ajouter dans le mélangeur.
- Lorsqu'on incorpore un ingrédient par l'ouverture au centre du couvercle, telle que l'huile d'olive pour une vinaigrette, s'assurer que le réglage du mélangeur soit au mode Remuer (STIR). Si l'on ajoute des ingrédients en utilisant les réglages de vitesse plus élevés, il est préférable d'arrêter le mélangeur et d'enlever le couvercle pour ajouter les ingrédients.

## Mélanger des ingrédients chauds

### MISE EN GARDE

- Ne pas toucher le couvercle avec les mains nues lorsqu'on mélange des aliments chauds. Les protéger en portant des mitaines.
- Il est préférable de laisser refroidir légèrement les ingrédients chauds avant de les placer dans le mélangeur pour éviter les brûlures.
- Commencer à mélanger en utilisant la vitesse la plus basse, « Stir » (Remuer), pour ajouter les mélanges chauds.
- Ne pas ajouter des liquides bouillants.

## Impulsion

Suivre ces étapes pour régler le mélangeur en mode de « Pulse » (Pulsations) pour créer des impulsions brèves.

**Étape 1 : Appuyer sur le bouton de mise en marche et le témoin lumineux clignotera.**

## Étape 2 : Appuyer sur le bouton de « Pulse » (Pulsations).

**Pulse**

Ce bouton active le mélangeur et lorsqu'il est relâché, le mélangeur s'arrête, créant ainsi des impulsions brèves.

- L'impulsion vous permet de hacher des ingrédients pour en faire des morceaux au lieu de les mélanger jusqu'à ce qu'ils aient une consistance lisse.
- L'impulsion est parfaite pour hacher des ingrédients tels que les fruits, les noix, les légumes et pour faire de la chapelure de pain et de biscuits.
- Pour de meilleurs résultats, laisser reposer les lames entre les impulsions de manière à permettre aux aliments se trouvant dans le récipient du mélangeur de se poser autour des lames.

## Faire une boisson fouettée

Le mélangeur possède un bouton pour « Smoothie » (Boisson fouettée) conçu sur mesure pour faire vos boissons fouettées et crémeuses préférées. Suivre ces étapes pour régler le mélangeur correctement pour faire une boisson fouettée.

### Étape 1 : Appuyer sur le bouton de mise en marche et le témoin lumineux clignotera.

### Étape 2 : Appuyer sur le bouton « Smoothie » (Boisson fouettée).

**Smoothie**

Le mélangeur exécutera automatiquement un programme spécialement conçu pour faire des boissons fouettées. Le mélangeur commencera par la vitesse « Liquify » (Liquéfier) pendant 30 secondes suivi de 30 secondes d'impulsion pour hacher les morceaux de fruit surgelés, la crème glacée et/ou les glaçons.

### Étape 3 : Si désiré, arrêter le programme pour « Smoothie » (Boisson fouettée) en appuyant sur le même bouton une deuxième fois OU en appuyant sur le bouton de mise en marche.

- Essayer la fonction « Smoothie » (Boisson fouettée) pour mélanger les boissons avec des glaçons, de la crème glacée et/ou des morceaux de fruits surgelés.

- Le très grand récipient en verre de 1,7 litre est parfait pour faire plusieurs boissons à la fois; il s'agit du mélangeur idéal pour des fêtes ou pour toute une famille.

## **Piler des glaçons**

Le mélangeur possède un bouton « Ice Crush » (Glace pilée) spécialement conçu pour piler des glaçons jusqu'à ce qu'ils soient de la même consistance que la neige. Ce réglage est parfait pour mélanger des boissons contenant des glaçons. Suivre ces étapes pour régler le mélangeur pour piler de la glace.

**Étape 1 : Appuyer sur le bouton de mise en marche et le témoin lumineux clignotera.**

**Étape 2 : Appuyer sur le bouton « Ice Crush » (Glace pilée).**



Le mélangeur déclenchera automatiquement l'impulsion pendant 60 secondes.

**Étape 3 : Si désiré, arrêter la fonction de « Ice Crush » (Glace pilée) en appuyant sur le même bouton une deuxième fois OU en appuyant sur le bouton de mise en marche.**

- Piler jusqu'à 8 glaçons à la fois.
- Les petits glaçons sont pilés plus rapidement que les glaçons de plus grandes tailles.

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN

## **Avant le nettoyage**

- Arrêter le mélangeur en appuyant sur le bouton de mise en marche.
- Débrancher soigneusement le cordon d'alimentation du mélangeur de la prise électrique en saisissant fermement la fiche.
- Enlever le récipient du socle du mélangeur.
- Enlever le couvercle et vider le contenu du récipient.

## **Démonter le mélangeur**

- Tenir le récipient dans un évier pour saisir les ingrédients restants lorsqu'on démonte l'appareil.
- Dévisser soigneusement l'anneau en acier de la partie inférieure du mélangeur et tirer l'assemblage de lames.
- Avec attention, glisser la bague en caoutchouc hors de l'assemblage de lames pour le nettoyage.

## **Nettoyer le mélangeur**

- Laver soigneusement le couvercle, le bouchon du couvercle, le récipient du mélangeur, la bague d'étanchéité et l'assemblage de lames en les plaçant dans le panier supérieur de votre lave-vaisselle (à l'exception du récipient du mélangeur qui peut être placé dans le panier inférieur) OU laver à l'eau tiède savonneuse. Laver l'anneau en acier inoxydable à la main. Rincer et sécher à fond.
- Ne jamais immerger le socle, le cordon ou la fiche dans l'eau. Au besoin, essuyer les pièces avec un torchon mouillé avec un détergent ou un savon doux dilué.

# RANGEMENT

Le cordon est conçu pour être rangé à l'arrière du socle du mélangeur. Il suffit de placer le cordon dans le socle jusqu'à ce que seulement la fiche soit visible.

# FOIRE AUX QUESTIONS

- 1. J'ai assemblé le mélangeur, mais lorsque j'appuie sur le bouton de mise en marche, la lumière ne s'allume pas. Pourquoi ne s'allume-t-elle pas?** Vérifiez pour vous assurer que le cordon d'alimentation du mélangeur soit solidement branché dans une prise électrique appropriée. (Consultez la page 26 pour les **Exigences électriques**.) Examinez l'assemblage de lames du mélangeur et l'anneau en acier inoxydable. En guise de précaution, le mélangeur ne fonctionnera pas si le récipient n'a pas été bien positionné sur le socle. (Consultez la page 28 pour les directives relatives à **l'Assemblage**.)
- 2. J'ai branché mon mélangeur et appuyé sur le bouton de mise en « Puree » (Purée), mais il ne se passe rien. Que dois-je faire?** Afin de faire fonctionner le mélangeur, vous devez premièrement appuyer sur le bouton de mise en marche situé dans la partie centrale du boîtier de commande. Ensuite, le témoin lumineux clignote pour vous indiquer que le mélangeur est prêt à l'emploi.
- 3. Lorsque je préparais une boisson fouettée au moyen du bouton de « Smoothie » (Boisson fouettée), le mélangeur s'est arrêté. Que s'est-il passé?** Une fois que vous avez appuyé sur le bouton de « Smoothie » (Boisson fouettée), le mélangeur activera automatiquement la fonction « Liquify » (Liquéfier) pendant 30 secondes et ensuite la fonction de « Pulse » (Pulsations) pendant 30 secondes; après cela le mélangeur s'arrêtera. Pour mélanger pendant plus longtemps, appuyez sur le bouton « Smoothie » (Boisson fouettée) pour refaire le même programme OU appuyer sur la fonction de « Pulse » (Pulsations) pour pulser manuellement, au besoin.
- 4. J'ai surchargé le mélangeur et bloqué la lame. Que dois-je faire?** Arrêtez le mélangeur en appuyant sur le bouton de mise en marche. Débranchez le cordon d'alimentation en saisissant fermement la fiche pour la retirer de la prise électrique. Enlevez le couvercle et utilisez le grattoir pour dégager les aliments. Tenez vos mains éloignées des lames. Une fois que vous aurez enlevé un peu d'aliment, ajoutez un peu de liquide dans le récipient pour faciliter le mélange.
- 5. J'ai assemblé le mélangeur correctement, et lorsque j'appuie sur le bouton de mise en marche, le témoin lumineux clignote. De plus, lorsque je sélectionne une vitesse, le mélangeur ne s'allume pas. Que dois-je faire?**

Si vous avez assemblé le récipient et l'assemblage de lames (avec l'anneau) et que vous voyez que le témoin lumineux clignote, mais que votre mélangeur ne s'active pas, veuillez contacter l'équipe de Service à la clientèle de Calphalon. Arrêtez le mélangeur en appuyant sur le bouton de mise en marche. Débranchez le cordon d'alimentation en saisissant fermement la fiche pour la retirer de la prise.

## GARANTIE

### **Enregistrez votre mélangeur - C'est facile!**

Veuillez enregistrer votre produit pour assurer que nous ayons les bons renseignements dans notre système pour toute demande de garantie.

**Conservez le reçu de vente original. Si le produit n'a pas été enregistré ou si vous n'êtes pas en mesure de fournir le reçu de vente original, la date de fabrication tiendra lieu de date de début de la garantie.**

Prendre quelques minutes pour enregistrer votre produit accélère les demandes de garantie et nous aide à continuer de développer de nouveaux produits et services qui enrichissent votre expérience culinaire. Veuillez visiter [www.calphalon.com](http://www.calphalon.com) pour obtenir des détails complets.

### **Garantie limitée d'un an**

Calphalon réparera ou remplacera, dans l'année suivant l'achat original, tout mélangeur présentant un défaut matériel ou de fabrication sur présentation du reçu de vente original. Cette garantie s'applique à condition que le mélangeur ait servi à un usage résidentiel normal et que ces conseils d'emploi et d'entretien aient été suivis. Ceci exclut les dommages dus à une mauvaise utilisation ou à un abus, notamment un nettoyage non adéquat, la négligence, un accident, une modification, le feu, le vol ou l'utilisation dans un établissement commercial. Des imperfections mineures, des marques de surface résultant de l'expédition et de légères variations de couleur sont normales. La présente garantie exclut les dommages indirects ou consécutifs, sauf dans les provinces où la législation ne permet pas l'exclusion ou la limitation de tels dommages. Si le produit n'a pas été enregistré auprès de Calphalon ou si vous n'êtes pas en mesure de fournir le reçu de vente original, la date de fabrication sera considérée comme la date de début de la garantie. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques; vous pouvez disposer d'autres droits qui varient selon les provinces.



## **Service à la clientèle**

Chez Calphalon, nous voulons connaître votre opinion. Si vous avez une question, un commentaire ou une recommandation qui nous aiderait à mieux vous servir, veuillez communiquer avec nous par l'intermédiaire de notre site Web, du téléphone, du télécopieur ou par courriel.

**Veillez ne pas retourner le produit au magasin. Veuillez communiquer directement avec nous pour toute question ou commentaire relativement à votre mélangeur. Nous vous remercions!**

### **Site Web**

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

### **Numéro sans frais**

1-800-809-7267

(du lundi au vendredi, de 8 h à 17 h HNE)

### **Télécopieur**

419-666-2859

### **Écrivez-nous**

Calphalon Customer Service

PO Box 583

Toledo, Ohio 43697-0583

(Veuillez NE PAS envoyer les articles retournés à cette adresse)

# RECETTES

## Boisson fouettée aux pêches et à la crème

### Ingrédients

Donne 2 portions  
1¼ tasse (310 ml)

1 tasse (250 ml) de nectar ou de jus de pêche  
2 contenants de 4 onces (113,4 g) de yogourt aux  
pêches à faible teneur en matières grasses  
1½ tasse (375 ml) de pêches surgelées non sucrées  
1 cuillère à soupe de miel  
1 tasse (250 ml) de glaçons

### Méthode:

Mettre tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur. Placer le couvercle, appuyer sur le bouton de **mise en marche** et ensuite sur le bouton de « **Smoothie** » (**Boisson fouettée**).

Verser le mélange de boisson fouettée dans deux verres. Garnir chaque boisson fouettée avec 2 cuillères à soupe de crème fouettée, si désiré.

## Boisson fouettée aux cerises, baies et à la grenade

Donne 4 portions  
1 tasse (250 ml)

### Ingrédients:

1½ tasse (375 ml) de jus de bleuet et de grenade  
2 contenants de 6 onces (170 g) de yogourt grec  
à la vanille sans gras  
1½ tasse (375 ml) de cerises foncées et douces surgelées  
1 banane, pelée et grossièrement hachée et surgelée  
1 cuillère à soupe de graine de lin, facultatif

### Méthode:

Mettre tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur. Placer le couvercle, appuyer sur le bouton de **mise en marche** et ensuite sur le bouton de « **Smoothie** » (**Boisson fouettée**).

## Boisson fouettée avec protéines en poudre

Donne 2 portions  
¾ tasse (175 ml)

### Ingrédients:

1 contenant de 6 onces (170 g) de yogourt grec à la vanille sans gras  
½ tasse (125 ml) de jus d'orange  
1 banane, pelée et grossièrement hachée et surgelée  
2 tasses (500 ml) de feuilles d'épinards fraîches  
1 cuillère à soupe de protéines en poudre à la vanille, facultatif  
2 glaçons

### Méthode:

Mettre tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur. Placer le couvercle, appuyer sur le bouton de **mise en marche** et ensuite sur le bouton de boisson « **Smoothie** » (**Boisson fouettée**).

## Margaritas à la mangue surgelée

Donne environ  
2 portions 1¼  
tasse (310 ml)

### Ingrédients:

2 quartiers de lime  
Sucre à gros cristaux  
¼ tasse (60 ml) de tequila\*  
2 cuillères à soupe de liqueur d'orange (tel que le Triple Sec)  
1 contenant de 6 onces (170 g) de concentré de limonade congelé, décongelé et non dilué  
3 cuillères à soupe de sucre en poudre  
1 tasse (250 ml) de morceaux de mangue surgelés  
2 tasses (500 ml) de glaçons

### Méthode:

Avec les quartiers de lime, humecter les rebords de quatre verres. Saupoudrer de légères couches de sucre à gros cristaux dans un plat peu profond ou une assiette givrée. En tenant chaque verre à l'envers, saucer le rebord dans le sucre; mettre de côté.

Dans le récipient du mélangeur, incorporer la tequila, la liqueur d'orange, le concentré de limonade, le sucre en poudre, les morceaux de mangue et les glaçons. Placer le couvercle, appuyer sur le bouton de **mise en marche** et ensuite sur le bouton de boisson « **Smoothie** » (**Boisson fouettée**). Servir dans les verres préparés.

\* Pour faire des « Mock Mango Margaritas », remplacer la tequila et la liqueur d'orange par  $\frac{1}{3}$  tasse (80 ml) de boisson gazeuse au citron et à la lime. Réduire le sucre en poudre à 2 cuillères à soupe.

## **Boisson frappée aux fraises enrobée de chocolat**

Donne 2 portions  
1  $\frac{1}{2}$  tasse (375 ml)

### **Ingrédients:**

$\frac{1}{2}$  tasse (125 ml) de lait  
1 tasse (250 ml) de fraises, enlever les tiges et les couper en deux  
3 tasses (750 ml) de crème glacée à la vanille  
 $\frac{1}{4}$  tasse (60 ml) de sirop au chocolat + un peu plus pour la garniture  
2 fraises entières

### **Méthode:**

Placer tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur, à l'exception des fraises entières. Placer le couvercle, appuyer sur le bouton de **mise en marche** et ensuite sur le bouton de boisson « **Smoothie** » (**Boisson fouettée**).

Diviser le mélange de boisson fouettée afin de le verser dans deux verres. Comme garniture, faire une ouverture sur la partie inférieure de chaque fraise et la placer sur la bordure de chaque verre. Verser du sirop de chocolat sur le dessus de chaque boisson fouettée.

# Crêpes au babeurre et aux flocons d'avoine

Donne 4  
portions  
(8 crêpes)

## Ingrédients:

1 ¼ tasse (310 ml) de babeurre  
2 cuillères à soupe d'huile végétale  
1 œuf  
¾ tasse (175 ml) de farine  
1 tasse (250 ml) de flocons d'avoine  
2 cuillères à soupe de cassonade  
1 ½ cuillère à café de poudre à pâte  
½ cuillère à café de bicarbonate de soude  
½ cuillère à café de sel

## Méthode:

Placer les ingrédients pour crêpes dans le récipient du mélangeur dans l'ordre indiqué, en commençant par les ingrédients liquides. Placer le couvercle sur le mélangeur et appuyer sur le bouton de **mise en marche**. Appuyer sur le mode « **Blend** » (**Mélanger**) et mélanger pendant 15 secondes. Enlever le couvercle et racler les parois du récipient. Laisser le mélangeur sur « **Blend** » (**Mélanger**) pendant 15 secondes supplémentaires ou jusqu'à ce que la pâte soit lisse et homogène.

Prendre ¼ tasse (60 ml) de pâte à crêpe avec une cuillère pour chaque crêpe et la placer sur une plaque ou dans une poêle à frire anti-adhésive légèrement graissée à feu moyen. Lorsque des bulles apparaissent sur la partie supérieure des crêpes et que les bords se fixent, retourner et laisser dorer l'autre côté pendant environ deux minutes ou jusqu'à ce qu'il soit de couleur brun doré. Retirer et garder au chaud jusqu'au moment de servir. Servir avec de la Sauce à la banane et aux noix de Grenoble (voir à droite) ou avec la garniture de votre choix.

## Sauce à la banane et aux noix de Grenoble

Donne 2 tasses  
(500 ml) de sauce

### Ingrédients:

¼ tasse (60 ml) de beurre  
½ tasse (125 ml) de sucre brun  
½ tasse (125 ml) de vrai sirop d'érable  
½ cuillère à café de cannelle  
¼ tasse (60 ml) de noix de Grenoble hachées et grillées  
2 bananes coupées

### Méthode:

Pour la sauce, faire fondre le beurre et le sucre brun dans une casserole à feu moyen, en remuant de temps en temps. Incorporer le sirop d'érable, la cannelle, les noix de Grenoble et la banane. Cuire à feu moyen tout en remuant jusqu'à ébullition du mélange; continuer pendant 2 minutes additionnelles. Retirer du feu pour servir.

## Soupe de tomate au basilic avec croûtons au parmesan

Donne 4 portions  
1 ½ tasses (375 ml)

### Ingrédients:

¼ tasse (60 ml) de beurre  
½ tasse (125 ml) d'oignon haché  
1 tasse (250 ml) de céleri haché  
½ tasse (125 ml) de poivron rouge haché  
¼ tasse (60 ml) de farine  
2 tasses (500 ml) de bouillon de poulet  
1 contenant (794 g) de tomates pelées entières, non égouttées  
½ cuillère à café de sel  
2 cuillères à café de sucre  
3 cuillères à soupe de basilic fraîchement ciselé

### Méthode:

Dans une grande casserole ou un faitout, faire fondre le beurre à feu moyen. Ajouter l'oignon, le céleri et le poivron rouge; cuire à feu moyen tout en remuant pendant environ 10 minutes ou jusqu'à ce que les aliments soient tendres.

Incorporer la farine et cuire le mélange jusqu'à bouillonnement. Verser le bouillon de poulet, les tomates (y compris le jus), le sel et le sucre. Cuire à feu moyen tout en remuant jusqu'à ce que le mélange épaississe et forme des bulles. Retirer du feu et laisser refroidir pendant cinq minutes.

Verser soigneusement la soupe dans le récipient du mélangeur. Placer le couvercle et appuyer sur le bouton de **mise en marche**. Appuyer sur le bouton « **Stir** » (**Remuer**) et mélanger pendant 30 secondes; ensuite, appuyer sur Mettre en « **Puree** » (**Purée**) et mélanger pendant 30 secondes. Ajouter le basilic et appuyer sur le mode de « **Pulse** » (**Pulsations**) jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.

Servir la soupe garnie de croûtons au parmesan (ci-dessous) et d'un peu de basilic ciselé, si désiré.

## Croûtons au parmesan

### Ingrédients:

2 cuillères à soupe de beurre fondu  
1 cuillère à soupe de parmesan râpé  
2 tranches de pain à sandwich, coupées en cubes

Donne 1 1/2 tasse  
de croûtons

### Méthode:

Dans un petit bol, mélanger le beurre et le fromage. Placer le pain coupé en cubes dans un bol de taille moyenne et verser le mélange de beurre par dessus. Remuer pour enrober le mélange autour du pain et placer en une seule couche sur une plaque à pâtisserie. Faire cuire dans un four préchauffé à 350 °F (177 °C) pendant 10 minutes. Remuer et faire cuire pendant 5 minutes de plus ou jusqu'à ce que le pain soit doré et grillé.





**Calphalon®** 

© 2012

## 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>