

BLACK+DECKER™

FusionBlade™ DIE-CAST

DIGITAL BLENDING SYSTEM
SISTEMA DE LICUADO DIGITAL
MÉLANGEUR NUMÉRIQUE

use and care manual
manual de uso y cuidado
guide d'utilisation et d'entretien

BL1550 Series



Thank you for your purchase!
Gracias por su compra!
Merci de votre achat!



Register online at
Regístrese en línea en
Enregistrez le produit en ligne à

www.prodprotect.com/applica



Rate and review your products at
Evalue su producto en
Évaluez vos produits et faites vos commentaires à

www.BlackAndDeckerAppliances.com



Share your pictures & stories with us online
Comparta sus fotografías e historias con nosotros en línea
Partagez vos photos et vos histoires avec nous en ligne



Should you have any questions or concerns with your new product, please call our Customer Service Line at 1-800-231-9786 (US and Canada). Please do not return to the store.

Si usted tiene alguna inquietud o pregunta con su producto, por favor llame a nuestra línea de servicio al cliente una atención inmediata 1-800-231-9786 (EE.UU./Canadá) 01-800-714-2503 (México). No devuelva a la tienda.

Si vous avez des questions ou des préoccupations à propos de votre nouveau produit, veuillez communiquer avec notre Service à la clientèle au 1 800 231-9786 (États-Unis et Canada). Veuillez ne pas rapporter le produit au magasin.

IMPORTANT SAFEGUARDS.

When using electrical appliances, always follow basic safety precautions to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury, including the following:

- Read all instructions.
- Unit has a motor protection system. If the indicator blinks rapidly, unplug and let cool. Plug back in to restart.
- To protect against risk of electrical shock, do not put blender base, cord or plug in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use, before assembly/disassembly and before cleaning.
- Avoid contacting moving parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Contact Customer Service for examination, repair or electrical or mechanical adjustment by calling the appropriate toll-free number listed in this manual.
- The use of attachments, including canning jars, not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause a risk of injury to persons.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over the edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Keep hands and utensils out of container 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.
- Blades are sharp. Handle carefully.
- To reduce the risk of injury, never place cutter assembly blades on base without the jar properly attached.
- Always operate blender with cover in place.
- When blending hot liquids, remove the lid cap from the lid. Do not blend hot liquids in the personal jar.
- Do not use appliance for other than intended use.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- Do not operate with damaged blades.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

POLARIZED PLUG (120V models only)

This appliance has a polarized plug (one blade is 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 fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

TAMPER-RESISTANT SCREW

Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to remove the outer cover. There are no user-serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.

ELECTRICAL CORD

1) A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

2) Longer detachable power cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

3) If a long detachable power-supply cord or extension cord is used,

a) The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance,

b) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord, and

c) The longer 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.

Note: If the power cord is damaged, please call our Customer Service line listed in these instructions.

Congratulations on your purchase of the FusionBlade Die-cast Digital Blending System! From delicious smoothies to creamy soups, the FusionBlade blender's powerful motor and unique blade design work together to ensure superior blending and crushing results.

GETTING TO KNOW YOUR **FUSIONBLADE™ DIE-CAST** DIGITAL BLENDING SYSTEM



1. Measuring cup lid cap (Part# BL1130-01)
2. Lid (Part# BL1500-02)
3. Blending jar (Part# BL1130-03)
4. Handle
5. Blade assembly (not shown) (Part# BL1130-04)
6. Jar base (Part# BL1130-06)
7. Heavy-duty die-cast base (blender base)
8. Digital Control Panel with on/off, 3 speeds plus pulse
9. Cord storage
10. Personal jar travel lid (Part# BL1130-07) *(Not included with all models)*
11. Personal jar (Part# BL1130-08) *(Not included with all models)*
12. Personal jar base (Part# BL1130-09) *(Not included with all models)*

Product may vary slightly from what is illustrated.

HOW TO USE

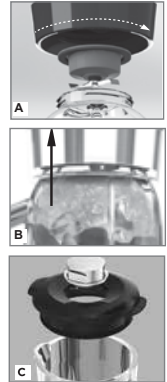
This product is for household use only.

GETTING STARTED

- Remove all packing material, any stickers, and the plastic band around the power plug.
- Remove and save literature.
- Please visit www.prodprotect.com/applica to register your warranty.
- Wash all removable parts as instructed in CARE AND CLEANING section of this manual.

BLENDING JAR ASSEMBLY

1. Turn the blending jar upside down and place flat on counter top or work surface.
2. Place the blade assembly in bottom opening of the jar with blades down. **(A)**
3. Place jar base onto jar and rotate clockwise until it is tight. It is important to tighten to avoid leaking while blending. **(B)**
4. Turn the assembled jar right side up.
5. Place lid with lid cap on blender jar. **(C)**
6. Uncoil power cord from storage area under the base.
7. Place jar assembly on base.
8. Blender is now ready for use.



USING YOUR BLENDER

Important: Appliance should always have lid in place when in use.

Caution: Do not place blender jar onto base when motor is running.

1. Make sure appliance is OFF.
2. Place ingredients to be blended into jar. For best results, add ingredients in the following order:
 - a. Liquids first: liquids help the blades move easily when you turn on your blender.
 - b. Powders (such as protein mixes and cocoa powder): powders should go after liquids and before solids so they don't fly up and stick to the lid.
 - c. Soft foods: such as bananas and cucumbers go next.
 - d. Hard foods: such as frozen fruits and raw veggies.
 - e. Ice cubes last: they help pull all other ingredients down towards the blades.

Tip: When using frozen fruits it is not necessary to also add ice.

3. Place lid on jar; make sure lid cap is in place.
4. Plug power cord into outlet. Press ON/OFF button. The LED illuminates in blue to signify the blender is in standby mode. After 60 seconds the unit will

automatically power off if no buttons are pressed. The LED will blink slowly when the blender is in use.

Note: When in use, do not leave blender unattended. When using hard foods, such as ice or cheese, keep one hand on the lid to keep blender in place.

5. Select the speed that best suits your desired task. (See SPEED CHART)

Important: Do not hold speed button, simply press the desired speed, watch and press PULSE/STOP when the desired consistency is achieved. Holding the button for longer than 30 seconds will cause the blender to shut off. Unit must be shut off to reset.

6. For blending tasks – or when blending thick mixtures – use the PULSE button for several seconds, then release. Repeat until food has reached the desired consistency. Releasing PULSE stops the blending.
7. Open the lid cap to add ingredients while the blender is running and drop ingredients through the opening.

Important: Do not remove the lid while the blender is running.

8. When finished, press PULSE/STOP or ON/OFF to stop blending. Make sure blades have completely stopped before attempting to remove the blending jar from the base (Refer to troubleshooting for any issues).
9. To remove the jar, grasp the handle and lift up.
10. Remove the lid to pour.
11. Press ON/OFF to power off.
12. Always unplug the appliance when not in use.

USING THE PERSONAL BLENDER JAR (NOT INCLUDED WITH ALL MODELS)

Note: Do not blend hot liquids in the personal jar.

1. Place the personal blender jar on a flat surface with the open end facing up. Fill the jar with ingredients. Do not fill ingredients past the “20oz.” marking.

Note: For best results, add ingredients in the following order:

- a. Liquids
 - b. Ice
 - c. Hard Foods
 - d. Soft Foods
 - e. Powders
2. Tighten the personal jar base on the open end of the personal jar with the blade facing down towards the ingredients. It is important to tighten to prevent leaking during blending.
 3. Turn personal jar upside down and place on the blender base, turning clockwise to lock into place.
 4. Select speed 1 or use PULSE to blend to desired consistency.

Important: It is recommended to only use speed 1 when using the personal blender jar.

5. Once blending has finished, remove the personal jar by turning counterclockwise and lifting off the base. Turn the jar over and place it on a flat surface. Always make sure blades have stopped moving before removing jar.

Important: If the jar gets stuck on the blending base or begins to loosen from the blade base, follow these steps:

- a. Unplug the unit
 - b. Turn the jar clockwise to tighten jar onto the personal jar base
 - c. Turn jar and personal jar base counterclockwise to unlock from blending base and lift up.
6. Remove the personal jar base from the personal jar by turning counterclockwise. Place the personal jar travel lid on the personal jar and enjoy your delicious drinks on the go.

BLENDING TIPS AND TECHNIQUES

- Cut food into pieces no larger than $\frac{3}{4}$ for use in the blender.
- When preparing foods that have several different kinds of ingredients, always add liquid ingredients first.
- When ingredients splatter onto the sides of the jar or the mixture is very thick, press the PULSE/STOP button to turn appliance off. Remove the lid and use a rubber spatula to scrape down the sides of the jar and to redistribute the food, pushing food toward the blades. Replace the lid and continue blending.
- The lid cap holds up to 1 oz. of liquid and can be used as a measure when adding ingredients such as juices, milk, cream or liquor.
- When making bread crumbs or blending dry goods, make sure blending jar is completely dry.
- The PULSE function is helpful when short bursts of power are needed, such as when preparing thick smoothies or milkshakes. Do not use pulse for more than 10 seconds at a time. Release the PULSE button regularly, allow the blender to rest briefly, then continue.
- Do not run blender for longer than 1 ½ minutes at a time.
- Do not use if blender jar is chipped or cracked.
- It is helpful to begin the blending process on the lowest speed and then increase to a higher speed, if necessary.
- To stop blending at any time, press the PULSE/STOP or ON/OFF button.
- When blending hot ingredients, always let them cool at least 5 minutes before blending. Before beginning to blend, remove the measuring cup lid insert and put it back with the opened side tilted away from you. Cover lid with a cloth to avoid splattering and only use the lowest speed. Do not blend more than 2 ½ to 3 cups at a time.
- Always operate the blender with the lid on the jar.
- Do not store foods in the blending jar.
- Do not overfill the blender (the blender is more efficient with less rather

than more).

DO NOT USE BLENDER TO BLEND:

- Large pieces of frozen foods
- Tough foods such as raw turnips, sweet potatoes and potatoes
- Bones
- Hard salami, pepperoni
- Boiling liquids (cool for 5 minutes before place in blending jar)
- Egg whites
- Dough
- Meats

SPEED CHART

Function	Food Type	Speed Setting
1	Stir Mix Crumb	Prepare salad dressings Mix ingredients for baked goods Make cookie, cereal, bread crumbs
2	Chop Whip Blend	Chop fruits, vegetables, and cooked meats. Whip whipped cream or butter. Blend smoothies, sauces
3	Dressings Batters Dips	Puree fruits and vegetables Blend milkshakes and malts Grind hard cheeses, cooked meats and coconut

CARE AND CLEANING

This product contains no user serviceable parts. Refer service to qualified service personnel.

- Make sure the unit is unplugged before cleaning. Wipe the blender base using a damp cloth. Do not immerse the blender base in water.
- Lift the blending jar by the handle off the base.
- Remove lid and lid cap.
- Wash removable parts by hand or in the dishwasher. Place the blending jar on the bottom rack and the rest of the parts on the top rack only.

Caution: Blades are sharp. Handle with care when hand washing.

CLEANING TIPS:

- For quick cleanup, combine 1 cup hot water and a drop of liquid dish soap in the blending jar.
- Cover and blend on Speed 2 for about 30 seconds.
- Discard liquid and rinse thoroughly.

Important:

- Do not place the jar parts in boiling liquids.
- Do not immerse the base in liquid. Wipe the base with a damp cloth and dry thoroughly.
- Remove stubborn spots by rubbing with a damp cloth and nonabrasive cleaner.

Note: If liquids spill onto the base, wipe with a damp cloth and dry thoroughly. Do not use rough scouring pads or cleansers on parts or finish.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Cause	Solution
LED blinking quickly (100 msec/time)	Blender overheated or button held longer than 30 seconds.	Unit must be reset. Unplug to reset. Let unit cool for at least 20 minutes.
Blender stops/ goes into STANDBY mode	Blending time exceeds 2.5 minutes.	Re-select appropriate speed setting to start blender.

RECIPES

CLASSIC SMOOTHIE

- 2 cups apple juice
- 2 medium bananas, cut into 2 pieces
- 2 cups frozen whole strawberries

Place the ingredients in the blender, in the order shown above. Cover and blend for 15 seconds, or until smooth.

BLUE CHEESE SALAD DRESSING

This creamy, fresh dressing is great with any salad greens. Try it as a dip with chicken wings or as a dip for your favorite veggies.

- 1/2 cup sour cream
- 1/4 cup mayonnaise
- 1/4 cup crumbled blue cheese
- 1 Tbsp. fresh chopped parsley
- 1 garlic clove, peeled and chopped
- 2 tsp. lemon juice
- 1/8 tsp. each, salt and pepper

Place all ingredients in blender jar. Cover and blend 30 seconds, or until smooth.

Transfer to a storage container. Cover and refrigerate up to 2 days. Stir before using. For a larger batch, double the recipe.

Makes about 1 cup.

Tip: For more blue cheese flavor, stir in an additional 2 Tbsp. crumbled blue cheese after blending.

GREEN SMOOTHIE

- 1 to 1 1/2 cups fresh spinach
- 1 cup unsweetened almond milk
(may substitute water)
- 1/2 cup fresh pineapple, cut
into pieces
- 1/2 cup mango, cut into pieces
- 1 banana
- 1 Tbsp. ground flax seeds

Add milk then spinach to blender jar; blend until smooth. Add ground flax seeds and fresh fruit and blend again. Garnish with pineapple and a straw!

QUICK AND EASY SALSA

This fast and easy restaurant-style salsa is a great substitution for fresh Pico de Gallo when tomatoes are no longer in season. Serve it with your favorite chips or as a topping for tacos.

2 cans (10 oz.) diced tomatoes with green chilies

½ small onion, quartered

1 small jalapeno pepper, seeded, deveined

1 clove garlic, peeled and smashed

½ cup loosely packed cilantro leaves

1 Tbsp. lime juice

1 tsp. sugar

½ tsp. cumin

½ tsp. salt

Place all ingredients in blender jar. Cover and pulse 30 seconds or to desired consistency. For a small batch, cut recipe in half and blend in your personal size blender jar.

WARRANTY AND CUSTOMER SERVICE INFORMATION

For support or any questions regarding your appliance, call the appropriate 800 number listed within this section. Please **DO NOT** return the product to the place of purchase. Also, please **DO NOT** mail product back to manufacturer, nor bring it to a service center. You may also want to consult our Product Protection Center at www.prodprotect.com/applica .

Two-Year Limited Warranty (Applies only in the United States and Canada)

What does my warranty cover?

- Your warranty covers any defect in material or workmanship provided; however, the liability of Spectrum Brands Inc. will not exceed the purchase price of product.

How long is the warranty period?

- Your warranty extends two years from the date of original purchase with proof of purchase.

What support does my warranty provide?

- Your warranty provides you with a reasonably similar replacement product that is either new or factory refurbished.

How do you get support?

- Save your receipt as proof of date of sale.
- Visit the online service website at www.prodprotect.com/applica, or call toll-free 1-800-231-9786, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call 1-800-738-0245.

What does my warranty not cover?

- Damage from commercial use
- Damage from misuse, abuse or neglect
- Products that have been modified in any way
- Products used or serviced outside the country of purchase
- Glass parts and other accessory items that are packed with the unit
- Shipping and handling costs associated with the replacement of the unit
- Consequential or incidental damages (Please note, however, that some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so this limitation may not apply to you.)

How does state law affect my warranty?

- This warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights that vary from state to state or province to province.

Por favor lea este instructivo antes de usar el producto.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre se deben respetar las precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, y/o lesiones personales, incluyendo las siguientes:

- Lea todas las instrucciones.
- El aparato cuenta con un sistema de protección para el motor. Si la luz indicadora parpadea rápidamente, desenchúfelo y deje que se enfríe. Enchúfelo de nuevo para hacerla funcionar.
- A fin de protegerse contra el riesgo de una descarga eléctrica, no sumerja la base de la licuadora, el cable ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.
- Todo aparato eléctrico utilizado cerca de la presencia de los niños o por ellos mismos, requiere la supervisión de un adulto.
- Desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de ensamblar/desensamblar y antes de limpiar.
- Evite el contacto con las piezas móviles.
- No utilice ningún aparato eléctrico que tenga el cable o el enchufe averiado, que presente un problema de funcionamiento o que esté dañado. Comuníquese con Servicio al Cliente para examinación, reparación o ajuste mecánico llamando al número gratis apropiado que aparece en este manual.
- El uso de accesorios, incluyendo frascos de vidrio para enlatado, no recomendados o que no sean vendidos por el fabricante puede ocasionar un riesgo o daños a las personas.
- No utilice este aparato a la intemperie.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador ni que toque superficies calientes.
- Para reducir el riesgo de lesiones severas a las personas o daño a la licuadora, mantenga las manos y utensilios fuera de la jarra mientras la licuadora esté en funcionamiento.
- Las cuchillas tienen filo. Manéjelas con cuidado.
- Para reducir el riesgo de lesiones, nunca coloque el montaje de las cuchillas en la base sin haber enganchado la jarra debidamente en su lugar.
- Siempre opere la licuadora con la tapa en su lugar.
- Cuando vaya a licuar líquidos calientes, retire la taza medidora de la tapa. No licue líquidos calientes en la jarra personal de la licuadora.
- El aparato se debe usar sólo para el fin previsto.
- Este aparato no está diseñado para ser usado por personas (incluyendo los niños) con su capacidad física, psíquica o sensorial reducida, o con falta de experiencia o sabiduría, a menos que sean supervisadas o instruidas acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben ser supervisados para asegurar que no jueguen con el aparato.
- No coloque sobre ni cerca de una hornilla de gas o eléctrica que esté caliente ni adentro de un horno caliente.
- No opere con cuchillas que estén dañadas.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES. Este aparato eléctrico es para uso doméstico solamente.

ENCHUFE POLARIZADO (Solamente para los modelos de 120V)

Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (un contacto es más ancho que el otro). A fin de reducir el riesgo de un choque eléctrico, este enchufe encaja en un tomacorriente polarizada en un solo sentido. Si el enchufe no entra en el tomacorriente, inviértalo y si aun así no encaja, consulte con un electricista. Por favor no trate de alterar esta medida de seguridad.

TORNILLO DE SEGURIDAD

Advertencia: Este aparato cuenta con un tornillo de seguridad para evitar la remoción de la cubierta exterior del mismo. A fin de reducir el riesgo de incendio o de choque eléctrico, por favor no trate de remover la cubierta exterior. Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Toda reparación se debe llevar a cabo únicamente por personal de servicio autorizado.

CABLE ELÉCTRICO

1. El producto se debe de proporcionar con un cable eléctrico corto, a fin de reducir el riesgo de tropezar o de enredarse en un cable más largo.
2. Si se utiliza un cable separable o de extensión,
 - a) El régimen nominal del cable separable o del cable de extensión debe ser, como mínimo, igual al del régimen nominal del aparato.
 - b) Si el aparato es de conexión a tierra, el cable de extensión debe ser un cable de tres alambres de conexión a tierra.
 - c) Uno debe de acomodar el cable más largo de manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa, para evitar que un niño tire del mismo o que alguien se tropiece.

Nota: Si el cable de alimentación está dañado, por favor llame nuestro número de Servicio para el Cliente que aparece en estas instrucciones.

¡Felicitaciones por su compra del Sistema de Licuado Digital FusionBlade!

Desde deliciosos batidos hasta sopas cremosas, el potente motor de la licuadora FusionBlade™ y el diseño único de cuchilla combinan sus esfuerzos para asegurar resultados superiores de licuado y trituración.

CONOZCA SU SISTEMA DE LICUADO DIGITAL DE METAL FUSIONBLADE™



1. Taza medidora estilo tapón (pieza no. BL1130-01)
2. Tapa (pieza no. BL1500-02)
3. Jarra (pieza no. BL1130-03)
4. Asa
5. Cuchillas (no ilustrado) (pieza no. BL1130-04)
6. Base de la jarra (pieza no. BL1130-06)
7. Base de metal fundido, resistente (base de licuadora)
8. Panel de control digital con función de encendido/apagado, 3 velocidades más función de pulso
9. Guardacable
10. Tapa portátil para vaso personal (pieza no. BL1130-07) *(no incluida con todos los modelos)*
11. Vaso personal (pieza no. BL1130-08) *(no incluida con todos los modelos)*
12. Base del vaso personal (pieza no. BL1130-09) *(no incluida con todos los modelos)*

El producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado.

COMO USAR

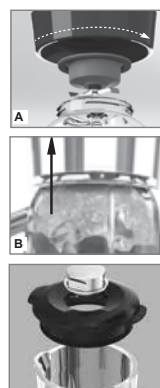
Este producto es para uso doméstico solamente.

PRIMEROS PASOS

- Retire todo material de empaque y cualquier etiqueta adherida al producto.
- Retire y conserve la literatura.
- Por favor, visite www.prodprotect.com/applica para registrar su garantía.
- Lave todas las piezas removibles según las instrucciones en la sección de CUIDADO Y LIMPIEZA de este manual.

ENSAMBLAJE DE LA JARRA

1. Invierta la jarra de manera que la parte superior de la jarra quede hacia abajo y colóquela plana sobre el mostrador o superficie de trabajo.
2. Coloque las cuchillas y la junta en la apertura del fondo de la jarra, con las cuchillas hacia abajo. **(A)**
3. Coloque la base en la jarra y gire en dirección a las manecillas del reloj hasta que quede asegurada firmemente. Es importante que quede asegurada firmemente para evitar goteos durante el ciclo de licuado. **(B)**
4. Invierta la jarra ya ensamblada de manera que la abertura más ancha de la jarra quede mirando hacia arriba.
5. Coloque la tapa con el tapón medidor en la jarra de la licuadora. **(C)**
6. Desenrolle el cable de alimentación del guardacable localizado debajo de la base.
7. Coloque el conjunto de la jarra en la base.
8. La licuadora ya está lista para ser utilizada.



USO DE SU LICUADORA

Importante: La licuadora siempre debe tener la tapa colocada en su lugar cuando está en uso.

Precaución: No coloque la jarra en la base cuando la licuadora está en uso.

1. Asegúrese de que el aparato esté apagado.
2. Coloque los ingredientes para licuar en la jarra. Para obtener mejores resultados, añada los ingredientes en el orden siguiente:
 - a. Líquidos en primer lugar: los líquidos ayudan a las cuchillas a moverse fácilmente cuando usted enciende su licuadora.
 - b. Polvos (como mezclas de proteína y polvo de cacao): los polvos deben ir después de los líquidos y antes de los ingredientes sólidos para evitar que vuelen hacia arriba y se peguen a la tapa.
 - c. Alimentos suaves: como los plátanos y los pepinos deben ir próximo)
 - d. Alimentos duros: como las frutas congeladas y los vegetales crudos
 - e. Cubos de hielo en último lugar: estos ayudan a atraer todos los otros ingredientes hacia abajo en dirección a las cuchillas.

Consejo: Cuando utilice frutas congeladas, no es necesario también añadir hielo.

3. Coloque la tapa en la jarra; asegúrese de que el tapón medidor esté en su lugar.
4. Enchufe el cable de alimentación a un tomacorriente. Presione el botón de encendido/apagado (On/Off). La luz LED se ilumina azul para indicar que la licuadora está en el modo de espera. Después de 60 segundos, la unidad se apagará automáticamente si no se presiona ninguno de los botones. La luz LED parpadeará lentamente cuando la licuadora está en uso.

Nota: No deje la licuadora desatendida cuando esté en uso. Cuando utilice alimentos duros, como helado o queso, mantenga una mano sobre la tapa para mantener la licuadora en su lugar.

5. Seleccione la velocidad que mejor se acomoda a la tarea que desee realizar (consulte la TABLA DE VELOCIDADES).

IMPORTANTE: No sostenga el botón de velocidad, simplemente presione la velocidad deseada, observe y presione el botón de pulso/parar (PULSE/STOP) cuando la consistencia deseada sea alcanzada. Si se mantiene presionado el botón por más de 30 segundos, esto causará que la licuadora se apague. La unidad debe ser apagada para que se reajuste.

6. Para tareas de licuado - o cuando se licuen mezclas espesas - utilice el botón de pulso (PULSE) por varios segundos y luego suéltelo. Repita hasta que los alimentos hayan alcanzado la consistencia deseada. El soltar el botón de pulso (PULSE) detiene el ciclo de licuado.
7. Abra el tapón medidor para añadir ingredientes mientras la licuadora está en funcionamiento y echar los ingredientes a través del orificio.
8. Cuando haya terminado, presione el botón de pulso/parar (Pulse/Stop) o el botón de encendido/apagado (On/Off) para detener el licuado. Asegúrese de que las cuchillas hayan parado completamente antes de tratar de remover la jarra de la base. (Consulte la tabla de resolución de problemas/fallas para cualquier problema que tenga.)
9. Para retirar la jarra, sujétela por el asa y álcela.
10. Retire la tapa para verter su contenido.
11. Presione el botón de encendido/apagado (On/Off). La unidad se apagará automáticamente después de 60 segundos de inactividad.
12. Siempre desenchufe el aparato cuando no esté en uso.

USO DEL VASO PERSONAL (NO SE INCLUYE EN TODOS LOS MODELOS)

Nota: No licue líquidos calientes en el vaso personal.

1. Coloque el vaso personal de la licuadora sobre una superficie plana con el extremo abierto mirando hacia arriba. Llene el vaso con los ingredientes. No lo llene pasado de la marca que indica "20 oz".

Nota: Para obtener los mejores resultados, añada los ingredientes en el orden siguiente:

- a. Líquidos
- b. Hielo
- c. Alimentos duros
- d. Alimentos suaves
- e. Polvos

2. Coloque y ajuste la base del vaso personal sobre el extremo abierto del vaso personal con la cuchilla mirando hacia abajo en dirección a los ingredientes. Es muy importante que la base del vaso esté bien ajustada para evitar goteos durante el ciclo de licuado.
3. Invierta el vaso y colóquelo sobre la base de metal fundido resistente, girándolo hacia la derecha para asegurarlo en su lugar.
4. Seleccione la velocidad 1 o utilice la función de pulso (PULSE) para licuar hasta alcanzar la consistencia deseada.

IMPORTANTE: Se recomienda solo utilizar la velocidad 1 cuando se utiliza el vaso personal.

5. Una vez que el ciclo de licuado haya terminado, gire el vaso personal hacia la izquierda para retirarlo y alce el vaso fuera de la base de la licuadora. Invierta el vaso personal y colóquelo sobre una superficie plana.

IMPORTANTE: Si el vaso personal se traba en la base de la licuadora o comienza a aflojarse de la base del vaso, siga los pasos a continuación:

- a. Desenchufe la unidad.
 - b. Gire el vaso hacia la izquierda para ajustarlo sobre la base del vaso.
 - c. Gire el vaso personal y la base del vaso hacia la izquierda para aflojar el vaso de la base y luego álcelo en dirección vertical.
6. Gire la base del vaso personal hacia la izquierda para removerla del vaso. Coloque la tapa portátil para vaso personal sobre el vaso y disfrute de su deliciosa bebida en el camino.

TRUCOS Y TÉCNICAS PARA LICUAR

- Corte los alimentos en trozos de no más de $\frac{3}{4}$ de pulgada antes de introducirlos en la licuadora.
- A la hora de preparar alimentos con diferentes tipos de ingredientes, vierta siempre los ingredientes líquidos en primer lugar.
- Si los ingredientes salpican en las paredes de la jarra o si la mezcla es demasiado espesa, presione el botón de pulso/parar (PULSE/STOP) para apagar el aparato. Retire la tapa y use una espátula de plástico para raspar las paredes de la jarra y redistribuir los alimentos empujándolos hacia las cuchillas. Vuelva a colocar la tapa y continúe licuando.
- El tapón medidor de la tapa acomoda hasta 1 onza de líquido y se puede utilizar como medida para añadir ingredientes como jugos, leche, crema y licores.
- Cuando vaya a hacer migajas de pan o licuar ingredientes secos, asegúrese de que la jarra esté completamente seca.
- La función de pulso (PULSE) resulta útil cuando se necesiten breves impulsos de potencia; éste es el caso cuando desee preparar batidos de frutas o de leche espesos. No utilice la función de pulso por más de 10 segundos al mismo tiempo. Suelte el botón de pulso regularmente, permita que la licuadora descansa brevemente y luego continúe licuando.
- No haga funcionar la licuadora por más de 1 $\frac{1}{2}$ minutos al mismo tiempo.
- No use la licuadora si la jarra está astillada o rajada.
- Sirve de ayuda empezar el proceso de batido en la velocidad más baja y, si fuera necesario, ir aumentando la velocidad de manera progresiva.
- Para detener el licuado en cualquier momento, pulse el botón de pulso/de apagado (PULSE/ OFF) o el botón de encendido/apagado (On/Off).

- Cuando desee mezclar ingredientes calientes, siempre dejelos enfriar por lo menos 5 minutos antes de licuarlos. Antes de comenzar a licuar, retire el tapón medidor en la tapa y colóquelo de nuevo dejándolo entreabierto de tal forma que el lado abierto esté alejado de usted. Cubra la tapa con un paño para evitar salpicaduras y solamente utilice la velocidad más baja posible. No mezcle más de 2½ a 3 tazas al mismo tiempo.
- Siempre utilice la licuadora con la tapa colocada en la jarra.
- No almacene alimentos en la jarra.
- No llene la licuadora en exceso (la licuadora funciona más eficiente con cantidades menores).

NO INTRODUZCA NINGUNO DE ESTOS PRODUCTOS EN LA LICUADORA:

- Pedazos grandes de alimentos congelados
- Alimentos duros como nabos, boniatos/batatas o papas
- Huesos
- Salami o chorizo curado
- Líquidos hirviendo (deje enfriar 5 minutos antes de verter en la jarra)
- Claras de huevo
- Masa
- Carnes

GUÍA DE LAS VELOCIDADES

Función	Tipo de alimento	Ajuste de velocidad
1	Revolver Mezclar Hacer migas	Prepare aderezos para ensaladas Mezcle ingredientes para alimentos de horneado Haga galletitas, cereal, migas
2	Picar Batir Licuar	Pique frutas, vegetales y carnes cocinadas. Bata crema batida o mantequilla. Licúe batidos, salsas
3	Aderezos Mezclas Dips	Haga puré de frutas y vegetales Licúe batidos y malteadas Muela quesos duros, carnes cocinadas y coco

CUIDADO Y LIMPIEZA

Este producto no contiene piezas que puedan ser reparadas por el consumidor. Para servicio, acuda a personal de servicio calificado.

- Asegúrese de que la unidad esté desenchufada antes de limpiarla. Limpie la base de la licuadora con un paño suave, húmedo. No sumerja la base de la licuadora en agua.
- Alce la jarra por el asa para retirarla de la base.
- Retire la tapa y el tapón medidor.
- Lave las piezas removibles, incluyendo el vaso personal y la mini jarra a mano o en la máquina lavaplatos. Coloque la jarra en la rejilla inferior y el resto de las piezas sólo en la rejilla superior.

Precaución: La cuchillas tienen filo. Manéjelas con cuidado cuando las esté lavando a mano.

CONSEJOS DE LIMPIEZA:

- Para una limpieza rápida, combine 1 taza de agua caliente y una gota de detergente líquido para fregar en la jarra.
- Tape y licúe en la velocidad 2 por un aproximado de 30 segundos.
- Deseche la mezcla de líquido y enjuáguela bien.

Importante:

- No coloque las piezas de la jarra en líquidos que están hirviendo.
- No sumerja la base en ningún líquido. Limpie la base con un paño húmedo y séquela por completo.
- Remueva las manchas difíciles frotándolas con un paño húmedo y un limpiador que no sea abrasivo.

Nota: Si los líquidos se derraman sobre la base, límpiela con un paño húmedo y séquela por completo. No use almohadillas de metal o limpiadores ni en las piezas ni en el acabado.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS/FALLAS

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
Todas las luces LED están parpadeando rápidamente (100 milisegundos/cada vez).	La licuadora se sobrecalentó o el botón se ha mantenido presionado por más de 30 segundos.	Es necesario reajustar el aparato. Desenchúfelo para reajustarlo. Deje que el aparato se enfríe por lo menos 20 minutos.
La licuadora para de funcionar y cambia al modo de espera.	Tiempo de licuado excede 2.5 minutos.	Vuelva a seleccionar la velocidad adecuada para activar la licuadora.

RECETAS

BATIDO DE FRUTAS CLÁSICO

- 2 tazas de jugo de manzana
- 2 plátanos medianos, cortados en 2 pedazos
- 2 tazas de fresas enteras, congeladas

Coloque los ingredientes en la licuadora en el orden en que aparecen arriba. Tape y licúe por 15 segundos o hasta que tenga una consistencia suave.

ADEREZO DE QUESO AZUL

Este cremoso y fresco aderezo es fantástico con cualquier tipo de verdura para ensalada. Pruébelo como una salsa con alas de pollo o como salsa para sus vegetales favoritos.

- 1/2 taza de crema agria
- 1/4 taza de mayonesa
- 1/4 taza de queso azul desmoronado
- 1 cucharada de perejil fresco, picado
- 1 diente de ajo, pelado y picado
- 2 cucharaditas de jugo de limón
- 1/8 cucharadita cada una de sal y de pimienta

Coloque todos los ingredientes en la jarra regular de la licuadora. Tape y licúe por 30 segundos o hasta que tenga una consistencia suave.

Transfiera a un recipiente para almacenar. Tape y refrigere por hasta 2 días. Revuelva la mezcla antes de usarla. Para una cantidad grande, doble la receta. Para preparar aproximadamente 1 taza.

Consejo: Para obtener más sabor de queso azul, incorpore 2 cucharadas adicionales de queso azul desmoronado después que termine el ciclo de licuado.

SALSA FÁCIL Y RÁPIDA DE PREPARAR

Esta rápida y fácil salsa de calidad de restaurante, es un ideal sustituto para el Pico de Gallo cuando los tomates no están en temporada. Sírvala con sus papitas favoritas o con tacos.

- 2 latas (10 onzas) de tomates picados con chiles verdes
- ½ cebolla pequeña, picada en cuartos
- 1 ají jalapeño, sin semillas y sin venas
- 1 diente de ajo, pelado y aplastado
- ½ taza de hojas sueltas de cilantro
- 1 cucharada de jugo de lima
- 1 cucharadita de azúcar
- ½ cucharadita de comino
- ½ cucharadita de sal

Coloque todos los ingredientes en la jarra regular de la licuadora. Póngale la tapa y presione el botón de pulso por 30 segundos o hasta alcanzar la consistencia deseada. Para una cantidad pequeña, reduzca la receta a la mitad y mezcle los ingredientes en el vaso licuador de tamaño de personal.

BATIDO VERDE

- 1 a 1 ½ tazas de espinaca fresca
- 1 taza de leche de almendras sin azúcar (puede sustituirse con agua)
- ½ taza de piña fresca, cortada en trozos
- ½ taza de mango, cortado en trozos
- 1 plátano
- 1 cucharada de semillas de lino molidas

Añada la leche y luego la espinaca en la jarra de la licuadora y licúe hasta que la mezcla esté suave. Añada las semillas de lino molidas y la fruta fresca y licúe otra vez. ¡Adorne con piña y un sorbete o popote!

PÓLIZA DE GARANTÍA

(Válida sólo para México)

DURACIÓN

Rayovac de México SA de CV garantiza este producto por 2 años a partir de la fecha original de compra.

¿Qué cubre esta garantía?

- Esta Garantía cubre cualquier defecto que presenten las piezas, componentes y la mano de obra contenidas en este producto.
- Requisitos para hacer válida la garantía
- Para reclamar su Garantía deberá presentar al Centro de Servicio Autorizado la póliza sellada por el establecimiento en donde adquirió el producto. Si no la tiene, podrá presentar el comprobante de compra original.

¿Dónde hago válida la garantía?

- Llame sin costo al teléfono 01 800 714 2503, para ubicar el Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio en donde usted podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios.

Procedimiento para hacer válida la garantía

Acuda al Centro de Servicio Autorizado con el producto con la póliza de Garantía sellada o el comprobante de compra original, ahí se reemplazará cualquier pieza o componente defectuoso sin cargo alguno para el usuario final. Esta Garantía incluye los gastos de transportación que se deriven de su cumplimiento.

Excepciones

Esta Garantía no será válida cuando el producto:

- A) Se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales.
- B) No hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que le acompaña.
- C) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Rayovac de México SA de CV.

Nota: Usted podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios en los centros de servicios autorizados. Esta garantía incluyen los gastos de transportación que se deriven de sus cumplimiento dentro de sus red de servicio.

INFORMACIÓN DE GARANTÍA Y SERVICIO AL CLIENTE

Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas al producto, por favor llame al número del centro de servicio que se indica para el país donde usted compró su producto. **NO** devuélva el producto al fabricante. Llame o lleve el producto a un centro de servicio autorizado. Usted también puede consultar a nuestro Centro de Protección del Producto en www.prodprotect.com/applica.

Dos Años de Garantía Limitada (No aplica en México, Estados Unidos y Canada)

¿Qué cubre mi garantía?

- Su garantía cubre cualquier defecto de material o de mano de obra, siempre y cuando la responsabilidad de Spectrum Brands, Inc. no exceda el precio de compra del producto.

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?

- Su garantía se extiende por dos años a partir de la fecha original de compra mientras que tenga una prueba de la compra.

¿Qué tipo de asistencia provee mi garantía?

- Su garantía le brinda un producto de reemplazo similar que sea nuevo o que ha sido restaurado de fábrica.

¿Cómo se puede obtener asistencia?

- Conserve el recibo original de compra.
- Para servicio al cliente y para registrar su garantía, visite www.prodprotect.com/applica, o llame al número **1-800-231-9786**, para servicio al cliente
- Por favor llame al número del centro de servicio autorizado. **1-800-738-0245**.

¿Qué no cubre mi garantía?

- Los productos que han sido utilizados en condiciones distintas a las normales.
- Los daños ocasionados por el mal uso, el abuso o negligencia.
- Los productos que han sido alterados de alguna manera.
- Los daños ocasionados por el uso comercial del producto.
- Los productos utilizados o reparados fuera del país original de compra.
- Las piezas de vidrio y demás accesorios empacados con el aparato.
- Los gastos de tramitación y embarque asociados al reemplazo del producto.
- Los daños y perjuicios indirectos o incidentales.

¿Cómo afecta a mi garantía la ley estatal?

- Esta garantía le otorga derechos legales específicos y el consumidor podría tener otros derechos que varían de una región a otra.

Por favor llame al número correspondiente que aparece en la lista a continuación para solicitar que se haga efectiva la garantía y donde Ud. puede solicitar servicio, reparaciones o partes en el país donde el producto fué comprado.

Argentina

Servicio Técnico
Monroe 3351
CABA Argentina
Tel: 0800 - 444 - 7296
servicios@rayovac.com.ar

Chile

SERVICIO DE MAQUINAS Y HERRAMIENTAS
LTDA.
Portugal N° 644
Santiago - Chile
Fonos: 02-6355208 / 02-6341169
Email: servicio@spectrumbrands.cl
Call center: 800-171-051

Colombia

Rayovac Varta S.A
Carrera 17 Número 89-40
Línea gratuita nacional
Tel. 018000510012

Costa Rica

Aplicaciones Electromecánicas, S.A.
Calle 26 Bis y Ave. 3
San Jose, Costa Rica
Tel. (506) 257-5716 / 223-0136
administracion@masterecuador.com

Ecuador

SERVICIO MASTER ECUADOR
ALMERIA N50-71 Y DE LOS ALAMOS
Tel. (593) 2281-3882 / 2240-9870

El Salvador

Calle San Antonio Abad 2936
San Salvador, El Salvador
Tel. (503) 2284-8374

Guatemala

MacPartes SA
3ª Calle 414 Zona 9
Frente a Tecun
Tel. (502) 2331-5020 / 2332-2101

Honduras

ServiTotal
Contigua a Telecentro
Tegucigalpa, Honduras,
Tel. (504) 235-6271

México

Artículo 123 # 95 Local 109 y 112
Col. Centro, Cuauhtemoc,
México, D.F.
Tel. 01 800 714 2503

Nicaragua

ServiTotal
De semáforo de portezuelo
500 metros al sur.
Managua, Nicaragua,
Tel. (505) 248-7001

Panamá

Servicios Técnicos CAPRI
Tumbamuerto Boulevard
El Dorado Panamá
500 metros al sur.
Tel. 3020-480-800 sin costo
(507) 2360-236 / 159

Perú

Servicio Central Fast Service
Av. Angamos Este 2431
San Borja, Lima Perú
Tel. (511) 2251 388

Puerto Rico

Buckeye Service
Jesús P. Piñero #1013
Puerto Nuevo, SJ PR 00920
Tel.: (787) 782-6175

Republica Dominicana

Prolongación Av. Rómulo Betancourt
Zona Industrial de Herrera
Santo Domingo, República Dominicana
Tel.: (809) 530-5409

Venezuela

Inversiones BDR CA
Av. Casanova C.C.
City Market Nivel Plaza Local 153
Diagonal Hotel Melia,
Caracas.
Tel. (582) 324-0969

www.applicaservice.com
servicio@applicamail.com

Veillez lire et conserver ce guide d'entretien et d'utilisation. IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ.

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, des précautions de base doivent toujours être observées, y compris ce qui suit :

- Lisez toutes les instructions.
- L'appareil est équipé d'un système de protection du moteur. Si le témoin clignote rapidement, débrancher l'appareil et le laisser refroidir. Le rebrancher et le remettre en marche.
- Pour éviter tout risque de choc électrique, ne mettez pas la base du mélangeur, le cordon ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par ou près des enfants.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, et avant le montage/démontage et le nettoyage.
- Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
- Ne pas utiliser un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé ou après un dysfonctionnement de l'appareil est tombé ou endommagé de quelque façon. Communiquer avec le Service à la clientèle pour la vérification, la réparation ou le réglage électrique ou mécanique en composant le numéro sans frais approprié indiqué dans le guide.
- L'utilisation d'accessoires, y compris les bocaux de mise en conserve, non recommandés ou vendus par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Ne pas laisser pendre le cordon sur le bord d'une table ou d'un comptoir ni le laisser entrer en contact avec une surface chaude.
- Gardez les mains et les ustensiles hors du contenant tout en mélangeant afin de réduire le risque de blessures graves ou de dommages au mélangeur. Un grattoir peut être utilisé, mais doit être utilisé uniquement lorsque l'appareil ne fonctionne pas.
- Les lames sont tranchantes. Manipuler avec précaution.
- Pour réduire le risque de blessures, ne jamais placer les lames d'assemblage de coupe sur la base sans fixer le récipient convenablement.
- Toujours faire fonctionner le mélangeur avec le couvercle en place.
- Pour mélanger des liquides chauds, retirer la partie centrale du couvercle en deux pièces. Ne pas mélanger des liquides chauds pour le bol du personnel.
- Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience ou de connaissances, à moins qu'elles ne soient supervisées ou dirigées par une personne responsable de leur sécurité pendant l'utilisation.
- Les enfants doivent être supervisés afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.
- Ne pas placer l'appareil sur le dessus ou près d'un élément chauffant électrique ou à gaz ni dans un four.
- Ne pas utiliser si les lames sont endommagées.

CONSERVER CES MESURES.

L'appareil est conçu pour une utilisation domestique.

FICHE POLARISÉE (MODÈLES 120V SEULEM)

Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (l'une des broches est plus large que l'autre). Afin de réduire les risques de chocs électriques, la fiche se branche dans une prise polarisée dans un sens seulement. Si la fiche n'entre pas complètement dans la prise, tourner la fiche. Si la fiche n'entre toujours pas, communiquer avec un électricien qualifié. Ne pas tenter de modifier la fiche.

VIS INDESSERRABLE

Avertissement : Cet appareil comporte une vis inviolable prévenant le retrait du boîtier externe. Pour réduire les risques d'incendie ou de choc électrique, ne pas tenter de retirer le boîtier externe. L'appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Les réparations doivent être effectuées par un technicien autorisé seulement.

CORDON D'ALIMENTATION

- 1) Un cordon d'alimentation court est fourni pour éviter qu'un cordon long s'emmêle ou fasse trébucher.
- 2) Des cordons d'alimentation amovibles plus longs ou des rallonges peuvent être utilisés avec prudence.
- 3) Si vous utilisez un cordon d'alimentation amovible long ou une rallonge :
 - a) le calibre indiqué de la rallonge doit être au moins aussi élevé que celui de l'appareil;
 - b) si l'appareil est mis à la terre, la rallonge doit être de type mise à la terre avec 3 broches;
 - c) le cordon électrique long doit être disposé de façon à ce qu'il ne pende pas du comptoir ou de la table, qu'il ne soit pas à la portée des enfants et qu'il ne fasse pas trébucher.

Remarque : Si le cordon d'alimentation est endommagé, veuillez communiquer avec notre service à la clientèle dont le numéro figure dans les présentes instructions.

Félicitations pour votre achat du mélangeur numérique en aluminium moulé FusionBlade! De frappés aux fruits délicieux à des soupes crémeuses, le puissant moteur et la lame exclusive du mélangeur FusionBlade collaborent pour assurer un mélange et un broyage supérieurs - à la maison ou pendant vos déplacements.

FAMILIARISATION AVEC LE MÉLANGEUR NUMÉRIQUE EN ALUMINIUM MOULÉ FUSIONBLADE™



1. Bouchon du couvercle avec tasse à mesurer (pièce n° BL1130-01)
2. Couvercle (pièce n° BL1500-02)
3. Récipient (pièce n° BL1130-03)
4. Poignée
5. Lames (non illustré) (pièce n° BL1130-04)
6. Base du récipient (pièce n° BL1130-06)
7. Base résistante en aluminium moulé (base du mélangeur)
8. Panneau de commande avec fonction marche/arrêt (on/off), 3 vitesses avec mode d'impulsion
9. Range-cordon
10. Couvercle du récipient individuel (Part# BL1130-07) (*non inclus avec tous les modèles*)
11. Récipient individuel (Part# BL1130-08) (*non inclus avec tous les modèles*)
12. Base du récipient individuel (Part# BL1130-09) (*non inclus avec tous les modèles*)

Le produit peut différer légèrement de celui qui est illustré.

UTILISATION

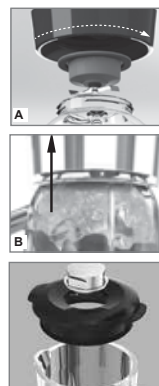
Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.

POUR COMMENCER

- Retirer tous les matériaux d'emballage et les autocollants sur le produit.
- Visiter le www.prodprotect.com/applica pour enregistrer la garantie.
- Laver toutes les pièces amovibles en suivant les directives de la section ENTRETIEN ET NETTOYAGE du présent guide.section of this manual.

ASSEMBLAGE DU RÉCIPIENT

1. Déposer le récipient à l'envers sur une surface plane, telle qu'un comptoir ou toute autre surface de travail.
2. Insérer les lames dans l'ouverture inférieure du récipient, en plaçant les lames vers le bas. **(A)**
3. Mettre la base du récipient en place sur le récipient et tourner dans le sens horaire jusqu'à ce qu'elle soit bien serrée **(B)**
4. Retourner le récipient à l'endroit.
5. Placer le couvercle avec le bouchon sur le récipient. **(C)**
6. Dérouler le cordon d'alimentation rangé sous la base du mélangeur.
7. Placer le récipient sur la base.
8. Le mélangeur est prêt à être utilisé.



UTILISATION DU MÉLANGEUR

Important : Le couvercle de l'appareil doit toujours être en place lorsque le mélangeur fonctionne.

Mise en garde : Ne pas déposer le récipient sur la base lorsque le moteur est en marche.

1. S'assurer que l'appareil est en position d'arrêt (OFF).
2. Mettre les aliments dans le récipient. Pour obtenir les meilleurs résultats, ajouter les ingrédients dans l'ordre suivant :
 - a. Les liquides d'abord : ils aident les lames à tourner plus facilement lorsque vous mettez le mélangeur en marche.
 - b. Le poudres (comme les mélanges de protéines ou la poudre de cacao) : elles doivent être incorporées après les liquides et avant les solides pour éviter qu'elles ne soient précipitées vers le haut et qu'elles ne collent au couvercle.
 - c. Les aliments mous (comme les bananes et les concombres).
 - d. Les aliments solides (comme les fruits congelés et les légumes crus).
 - e. Les glaçons à la toute fin : ils aident les lames à maintenir les autres ingrédients au fond.

Conseil : Il n'est pas nécessaire d'ajouter de la glace si des fruits congelés sont utilisés.

3. Placer le couvercle sur le récipient et s'assurer que son bouchon est bien en place.
4. Brancher la fiche du cordon d'alimentation dans une prise de courant. La DEL allumée en bleu signifie que le mélangeur est en mode veille. Si après 60 secondes, aucun bouton n'est enfoncé, l'appareil s'éteindra automatiquement. La lumière DEL clignotera lentement lorsque le mélangeur est en marche.

Remarque: Ne pas laisser le mélangeur sans surveillance pendant qu'il fonctionne. Pour garder le mélangeur en place lorsque l'on concasse des aliments durs, tels que de la glace ou du fromage, placer la main sur le couvercle.

5. Sélectionner la vitesse qui convient le mieux à la tâche à accomplir.

Important : Ne pas maintenir la touche de vitesse enfoncée. Appuyer simplement sur la vitesse désirée, surveiller, puis appuyer sur Pulse/Stop (impulsion/arrêt) lorsque la consistance désirée est atteinte. Tenir le bouton enfoncé plus de 30 secondes provoquera l'arrêt du mélangeur. Pour le réinitialiser, l'appareil doit être arrêté.

6. Pour les utilisations comme la mouture ou pour les mélanges épais, appuyer sur la touche IMPULSION (PULSE) pendant quelques secondes, puis relâcher. Répéter jusqu'à ce que les aliments aient la consistance voulue. Lorsque le bouton d'impulsion est relâché, le mélangeur s'arrête. .
7. Pour ajouter des aliments pendant que le mélangeur est en marche, ouvrir le bouchon du couvercle et laisser tomber les ingrédients dans l'orifice.

Important : Ne pas retirer le couvercle lorsque le mélangeur est en marche.

8. Une fois le mélange terminé, appuyer sur On/Off pour arrêter le mélangeur. S'assurer que les lames ont cessé complètement de tourner avant de tenter de retirer le récipient de la base.
9. Pour retirer le récipient, le saisir par sa poignée et le soulever.
10. Retirer le couvercle pour verser le contenu.
11. Appuyer sur Marche|Arrêt (On|Off) pour éteindre. Unité sera mise hors tension automatique après 60 secondes sans utilisation.
12. Toujours débrancher l'appareil lorsqu'il ne sert pas.

UTILISATION DU RÉCIPIENT INDIVIDUEL (NON INCLUS AVEC TOUS LES MODÈLES)

Remarque: Ne pas mélanger de liquides chauds dans le récipient individuel.

1. Placer le mélangeur individuel sur une surface plane, l'ouverture vers le haut.
Remplir le récipient avec les ingrédients. Ne pas remplir au-delà de la marque de 20 oz (600 ml) indiquée sur le récipient.

Remarque : Pour obtenir les meilleurs résultats, ajouter les ingrédients dans l'ordre suivant :

- a. Liquides
 - b. Glace
 - c. Aliments solides
 - d. Aliments mous
 - e. Poudres
2. Serrer la base du récipient individuel dans l'extrémité ouverte du récipient individuel, la lame orientée vers le bas (les ingrédients). Il est important de serrer la base pour éviter toute fuite pendant l'opération.
 3. Mettre le récipient individuel à l'envers et le déposer sur la base résistante en aluminium moulé du mélangeur; tourner dans le sens horaire pour verrouiller.
 4. Sélectionner la vitesse 1 ou utiliser la fonction PULSE (impulsion) pour mélanger jusqu'à la consistance désirée.

Important : Il est recommandé de n'utiliser que les vitesse 1 avec le récipient individuel.

5. Une fois l'opération terminée, retirer le récipient individuel de la base en tournant dans le sens antihoraire. Remettre le récipient à l'endroit et le placer sur une surface plane.

Important : Si le récipient reste coincé sur la base ou commence à se détacher de la base, suivez les étapes suivantes :

- a. Débrancher l'appareil.
 - b. Tourner le récipient sur la base du récipient individuel dans le sens horaire.
 - c. Tourner le récipient individuel et la base du récipient individuel dans le sens antihoraire pour le déverrouiller de la base du mélangeur et pour le retirer.
6. Retirer la base du récipient individuel en tournant dans le sens antihoraire. Placer le couvercle sur le récipient individuel et déguster vos boissons préférées pendant vos déplacements.

CONSEILS ET TECHNIQUES POUR MÉLANGER

- Couper les aliments en petits morceaux de 2 cm (¾ po) et moins avant de les mettre dans le mélangeur.
- Au cours de la préparation d'aliments nécessitant l'ajout de plusieurs ingrédients différents, s'assurer de toujours verser les liquides en premier.
- Lorsque des ingrédients éclaboussent les parois du récipient ou si le mélange est très consistant, appuyer sur la touche PULSE/STOP (impulsion/arrêt) pour arrêter l'appareil. Retirer le couvercle et, à l'aide d'une spatule en caoutchouc, racler les parois du récipient pour redistribuer le mélange en le rapprochant des lames. Remettre le couvercle en place et recommencer à mélanger.
- Le bouchon du couvercle peut contenir 30 ml (1 oz) de liquide et peut servir à mesurer et à ajouter des ingrédients comme les jus, le lait, la crème ou les liqueurs.
- Lorsqu'on désire faire de la chapelure ou mélanger des ingrédients secs, s'assurer que le récipient est complètement sec.

- La fonction PULSE (impulsion) convient bien lorsqu'il est nécessaire de mélanger des aliments pour de très courtes durées, comme pour la préparation de frappés aux fruits ou de laits frappés épais. Ne pas utiliser le mode d'impulsion pendant plus de 10 secondes à la fois. Relâcher la touche PULSE (impulsion) régulièrement, laisser le mélangeur refroidir brièvement, puis continuer.
- Ne pas faire fonctionner le mélangeur plus de 1 ½ minute à la fois.
- Ne pas utiliser le mélangeur si le récipient est ébréché ou craquelé.
- Il est recommandé de commencer à mélanger à basse vitesse, puis d'augmenter la vitesse par la suite, au besoin.
- Pour arrêter l'appareil à n'importe quel moment, appuyer sur la touche PULSE/STOP (impulsion/arrêt) ou ON/OFF (marche/arrêt).
- Toujours laisser refroidir les ingrédients chauds au moins 5 minutes avant de les mélanger. Avant de mélanger, retirer la tasse à mesurer intégrée au couvercle, puis la remettre en place en positionnant l'ouverture du côté opposé à l'utilisateur. Recouvrir le couvercle d'un linge pour éviter les éclaboussures et n'utiliser que la vitesse la plus basse. Ne pas mélanger plus de 625 à 750 ml (2 ¼ à 3 tasses) à la fois.
- Toujours faire fonctionner le mélangeur avec le couvercle en place sur le récipient.
- Ne pas conserver d'aliments dans le récipient.
- Ne pas trop remplir le récipient (le mélangeur fonctionne mieux lorsqu'il contient peu d'aliments que lorsqu'il en contient beaucoup).

NE PAS UTILISER LE MÉLANGEUR POUR MÉLANGER:

- De gros morceaux d'aliments congelés
- Des aliments coriaces comme des navets, des patates douces et des pommes de terre crues
- Des os
- Du salami dur, du pepperoni
- Des liquides bouillants (laisser refroidir 5 minutes avant de verser dans le récipient)
- Des blancs d'œuf
- De la pâte
- De la viande

TABLEAU DES VITESSES

Vitesse	Fonction	Utilisatio
1	Agiter Mixer Émietter	Préparer des vinaigrettes Mélanger les ingrédients de produits de boulangerie Réduire les biscuits et les céréales en miettes; faire de la chapelure
2	Hacher Fouetter Mélanger	Hacher des fruits, des légumes et de la viande cuite Faire de la crème fouettée maison ou battre du beurre Mélanger de la salsa
3	Purée Liquéfier Broyer la glace Moudre	Préparer des sauces Moudre du fromage dur, de la viande cuite ou de la noix de coco Réduire en purée des fruits et des légumes Préparer des laits frappés et des laits maltés

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Confier la réparation à un technicien qualifié.

- S'assurer que l'appareil est débranché avant de le nettoyer. Essuyer la base du mélangeur avec un linge humide. Ne pas immerger la base du mélangeur dans l'eau.
- Retirer le récipient de la base en utilisant la poignée.
- Retirer le couvercle et son bouchon.
- Les pièces amovibles, y compris le récipient individuel et le mini-récipient, peuvent être lavées à la main ou dans le lave-vaisselle. Placer le récipient dans le panier inférieur et les autres composants dans le panier supérieur seulement.

Mise en garde: Les lames sont tranchantes. Les manipuler avec soin pendant le nettoyage à la main.

CONSEILS POUR LE NETTOYAGE:

- Pour un nettoyage rapide, verser dans le récipient 250 ml (1 tasse) d'eau chaude et une goutte de détergent à vaisselle
- Mettre le couvercle et mélanger à la vitesse 2 pendant environ 30 secondes.
- Jeter le liquide et rincer le récipient à fond.

Important :

- Ne pas placer les pièces du récipient dans des liquides bouillants.
- Ne pas immerger la base dans un liquide. Essuyer la base à l'aide d'un linge humide et bien assécher.
- Enlever les taches tenaces en frottant à l'aide d'un chiffon humide et d'un produit nettoyant non abrasif.

Remarque : Si un liquide se renverse sur la base du mélangeur, l'essuyer avec un chiffon humide et bien l'assécher. Ne pas utiliser de tampons à récurer ni de produits nettoyants abrasifs sur les pièces ou la surface de l'appareil.

DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
La lumière DEL clignote rapidement (100 ms)	Avertissement que l'appareil surchauffe ou que le bouton est maintenu enfoncé plus de 30 secondes.	L'appareil doit être réinitialisé. Le débrancher pour le réinitialiser. Laisser l'appareil refroidir pendant 20 minutes au moins
L'appareil s'éteint ou passe au mode veille.	Le temps de fonctionnement dépasse 150 secondes (2 min 30 s).	Resélectionner la vitesse appropriée.

RECETTES

FRAPPÉ AUX FRUITS CLASSIQUE

- 500 ml (2 tasses) de jus de pomme
- 2 bananes moyennes, coupées en deux
- 500 ml (2 tasses) de fraises entières surgelées

Mettre tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur en suivant l'ordre indiqué ci-dessus. Mettre le couvercle et mélanger pendant 15 secondes ou jusqu'à l'obtention d'une consistance uniforme.

VINAIGRETTE AU BLEU

Cette vinaigrette fraîche et crémeuse est excellente avec une salade verte. Essayez-la en trempette avec des ailes de poulet ou vos crudités préférées.

- 125 ml (½ tasse) de crème sûre
- 60 ml (¼ tasse) de mayonnaise
- 63 ml (¼ tasse) de fromage bleu émiété
- 15 ml (1 c. à table) de persil frais haché
- 1 gousse d'ail, pelée et hachée
- 10 ml (2 c. à thé) de jus de citron
- ½ ml (½ c. à thé) de sel et de poivre

Placer tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur. Mettre le couvercle et mélanger pendant 30 secondes ou jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé.

Verser dans un contenant. Couvrir et conserver au réfrigérateur jusqu'à 2 jours. Mélanger avant de servir. Pour obtenir une plus grosse quantité, doubler la recette. Donne environ 250 ml (1 tasse).

Conseil : Pour obtenir plus de saveur de fromage bleu, ajouter 30 ml (2 c. à table) additionnels de fromage bleu émiété après le mélange.

SALSA SIMPLE ET RAPIDE

Cette salsa simple et rapide de style restaurant remplace à merveille la salsa pico de gallo lorsque ce n'est plus la saison des tomates. Servez-la avec vos croustilles préférées ou comme garniture sur des tacos.

- 2 boîtes de 300 g (10 oz) de tomates en dés avec des piments verts
- ½ petit oignon, coupé en quartiers
- 1 petit piment jalapeño, épépiné et déveiné
- 1 gousse d'ail, pelée et émiettée
- 125 ml (½ tasse) de feuilles de coriandre peu compactées
- 15 ml (1 c. à table) de jus de lime
- 5 ml (1 c. à thé) de sucre
- 2,5 ml (½ c. à thé) de cumin
- 2,5 ml (½ c. à thé) de sel

Placer tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur. Mettre le couvercle et appuyer sur la touche d'impulsion pendant 30 secondes ou jusqu'à l'obtention de la consistance désirée. Pour obtenir une petite quantité, couper la recette en deux et utiliser le récipient individuel du mélangeur.

FRAPPÉ AUX FRUITS VERT

- 250 à 375 ml (1 à 1 ½ tasse) d'épinards frais
- 250 ml (1 tasse) de lait d'amande non sucré (peut être remplacé par de l'eau)
- 125 ml (½ tasse) d'ananas frais, coupé en morceaux
- 125 ml (½ tasse) de mangue, coupée en morceaux
- 1 banane
- 15 ml (1 c. à table) de graines de lin moulues

Verser le lait dans le récipient, ajouter les épinards, puis mélanger jusqu'à l'obtention d'une consistance uniforme.

Ajouter les graines de lin moulues et les fruits frais, puis mélanger de nouveau.

Garnir avec de l'ananas et une paille!

BESOIN D'AIDE?

Pour communiquer avec les services d'entretien ou de réparation, ou pour adresser toute question relative au produit, composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture. **Ne pas** retourner le produit où il a été acheté. **Ne pas** poster le produit au fabricant ni le porter dans un centre de service. On peut également consulter le site web indiqué sur la page couverture.

Garantie Limitée De Deux Ans (Valable seulement aux États-Unis et au Canada)

Quelle est la couverture?

- Tout défaut de main-d'oeuvre ou de matériau; toutefois, la responsabilité de la société. Spectrum Brands, Inc. se limite au prix d'achat du produit.

Quelle est la durée?

- Deux année(s) à compter de la date d'achat initiale, avec une preuve d'achat.

Quelle aide offrons nous?

- Remplacement par un produit raisonnablement semblable nouveau ou réusiné.

Comment se prévaut-on du service?

- Conserver son reçu de caisse comme preuve de la date d'achat.
- Visiter notre site web au www.prodprotect.com/applica, ou composer sans frais le **1-800 231-9786**, pour obtenir des renseignements généraux relatifs à la garantie.
- On peut également communiquer avec le service des pièces et des accessoires au **1-800 738-0245**.

Qu'est-ce que la garantie ne couvre pas?

- Des dommages dus à une utilisation commerciale.
- Des dommages causés par une mauvaise utilisation ou de la négligence.
- Des produits qui ont été modifiés.
- Des produits utilisés ou entretenus hors du pays où ils ont été achetés.
- Des pièces en verre et tout autre accessoire emballés avec le produit.
- Les frais de transport et de manutention reliés au remplacement du produit.
- Des dommages indirects (il faut toutefois prendre note que certains états ne permettent pas l'exclusion ni la limitation des dommages indirects).

Quelles lois régissent la garantie?

- Les modalités de la présente garantie donnent des droits légaux spécifiques. L'utilisateur peut également se prévaloir d'autres droits selon l'état ou la province qu'il habite.

Sello del Distribuidor:

Fecha de compra:

Modelo:

Código de fecha / Date Code / Le code de date:

BL1550 3.7A 120V ~ 60Hz

Note: The maximum rating is based on the blending jar attachment. The power input of the optional personal jar is less than the allowable deviation.

Nota: La clasificación máxima es basada en el accesorio de jarra de la licuadora. La potencia de entrada del vaso personal opcional es menor que la desviación permitida.

Remarque : L'intensité maximale est fonction de celle du récipient. La puissance d'entrée du récipient individuel facultatif est inférieure à l'écart toléré.

Comercializado por:
Rayovac de México S.A de C.V
Autopista México Querétaro
No 3069-C Oficina 004
Colonia San Andrés Atenco, Tlalnepantla
Estado de México, C.P. 54040
Mexico.

Tel: (55) 5831 - 7070

Servicio y Reparación
Art. 123 No. 95
Col. Centro, C.P. 06050
Deleg. Cuauhtemoc

Servicio al Consumidor,
Venta de Refacciones y Accesorios

01 800 714 2503

Importado por / Imported by:

RAYOVAC ARGENTINA S.R.L.
Humboldt 2495 Piso# 3
(C1425FUG) C. A. B. A. Argentina.
C.U.I.T No. 30-70706168-1

Importado por / Imported by:
Rayovac de México S.A de C.V
Autopista México Querétaro
No 3069-C Oficina 004
Colonia San Andrés Atenco, Tlalnepantla
Estado de México, C.P. 54040

Mexico.

Tel: (55) 5831-7070

Para atención de garantía marque:
01 (800) 714 2503

Importado por / Imported by:
Spectrumbrands
En Chile, Household Products Chile Ltda
Av. Del Valle 570, Ofic. 704
Ciudad Empresarial, Huechuraba
Santiago - Chile
Fono: (562) 2571 3700

Importado por / Imported by:
Spectrumbrands S.A.
Carrera 17 No.89-40
Bogotá, Colombia
Línea de atención al cliente:
018000510012

© 2015 The Black & Decker Corporation
and Spectrum Brands, Inc.
Middleton, WI 53562

Made in People's Republic of China

Fabricado en la República Popular de China

Fabriqué en République populaire de Chine

FUSIONBLADE is a trademark of Spectrum Brands, Inc.
FUSIONBLADE es una marca registrada de Spectrum Brands, Inc.
FUSIONBLADE est une marque de commerce de Spectrum Brands, Inc.

BLACK+DECKER and the BLACK+DECKER logo are trademarks of The Black & Decker Corporation and are used under license. All rights reserved.

BLACK+DECKER y el logo tipo BLACK+DECKER son marcas registradas de The Black&Decker Corporation y son utilizados bajo licencia. Todos los derechos reservados.

BLACK+DECKER et le logo BLACK +DECKER sont des marques de commerce de The Black & Decker Corporation, et sont utilisés sous licence. Tous droits réservés.

BLACK+DECKER

TM



T22-5002633
13261-00 E/S/F