

BLACK+DECKER™

PERFORMANCE
FusionBlade™



BLENDING SYSTEM WITH
ANALOG CONTROL

SISTEMA DE LICUADO CON
CONTROL ANÁLOGO

À COMMANDES ANALOGIQUES

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

BL6000



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.

PLEASE READ AND SAVE THIS USE AND CARE BOOK.

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 putting on or taking off parts, and before cleaning.
- Avoid contacting moving parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Contact the consumer service number listed in this manual.
- The use of attachments, including canning jars, not recommended 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 personal jar blade assembly on base without the jar properly attached.
- Always operate blender with cover in place.
- When blending hot liquids, remove the lid cap from the Easy-off lid. Do not blend hot liquids in the personal blender jar.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- The maximum rating is based on the blender jar attachment. The power input of the optional personal jar is less than the allowable deviation.
- 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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS. This product is for household use only.

SAFETY FEATURES

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 contact the warranty department listed in these instructions.

Congratulations on your new Performance FusionBlade™ Blending System!

Designed for premium food prep and culinary excellence, your new performance blender will help you crush, create, blend, chop, mix and prep. Enjoy!

GETTING TO KNOW YOUR PERFORMANCE FUSIONBLADE™ BLENDING SYSTEM WITH ANALOG CONTROL



1. Lid cap (Part # BL6010-01)
2. Easy-off lid (Part # BL6010-02)
3. Handle
4. One-piece Tritan™ blender jar (Part # BL6010-03)
5. Integrated blade (non-removable)
6. Base
7. START|OFF and PULSE toggle switch
8. Variable speed dial

9. Drinking lid attachment (Part # BL1130-07)
10. Personal blender jar (Part # BL1130-08)
11. Personal jar blade assembly (Part # BL1130-09)

Note: additional personal jars can be purchased separately at BlackAndDeckerAppliances.com

* Tritan™ is a trademark of Eastman Chemical Company, or one of its subsidiaries.

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.

USING YOUR BLENDER

1. Make sure appliance is off and the jar is securely situated on the base.
2. Place foods to be blended into jar. Do not fill past the 64 oz. marking.

NOTE: When blending hot ingredients, only fill blender jar 2/3 full. (A)

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

- a. Liquids
 - b. Powders
 - c. Soft foods
 - d. Hard foods
 - e. Ice
3. Place lid securely on jar. Make sure lid cap is in place.
NOTE: Before blending hot liquids, remove lid cap and cover with a towel to prevent hot liquids from splattering.
 4. Plug power cord into outlet.
 5. Use the dial to select a speed. (B) Turn the dial clockwise for faster speeds and counterclockwise for slower speeds (See SPEED CHART).
 6. Press the toggle upwards to START|OFF to turn on the motor. (C) LED will illuminate.
 7. When food reaches desired consistency, press toggle upwards to START|OFF to stop the motor. (C) LED will go out.

IMPORTANT: Do not leave the blender unattended while it is in use.

8. You may remove the lid cap and drop ingredients through the lid cap opening while the blender is running. (D)



9. When using the PULSE function, press and hold the toggle downward towards PULSE for a few seconds, then release. (E) Repeat until food reaches desired consistency. Releasing pulse stops the blending. LED will illuminate when motor is operating.



IMPORTANT: Do not hold toggle down for more than a few seconds at a time when pulsing.

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

10. Make sure blades have completely stopped before attempting to remove the blending jar from the base. (Refer to troubleshooting for any issues)
11. To remove the jar, grasp the handle and lift up.
12. Remove lid to pour.
13. Always unplug the appliance when not in use.

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

Personal blender jars may be purchased separately.

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, keeping the amount below the top 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 blade assembly 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 Low speed.

IMPORTANT: It is recommended to only use Low speed when using the personal jar. Do NOT use PULSE when using the personal jar.

5. Press the toggle upwards towards START|OFF to turn on the motor. The LED will illuminate. Blend to desired consistency.
6. Press the toggle upwards towards START|OFF to stop the motor. The LED light will turn off.
7. 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.

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

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

SPEED CHART

This blender uses a variable speed dial to control the speed of use. The lowest speed is when the dial is turned all the way to the left. The highest speed is when the dial is turned all the way to the right. The variable speed dial allows you full control of your blend. The following speed chart contains recommendations for speeds and functions.

FUNCTION	FOOD TYPE	SPEED SETTING
Puree	Fruits and Vegetables Soups Baby food Milkshakes	Start on Low and increase as needed to desired consistency
Crumb	Bread crumbs Cereals Cookies	Pulse to desired consistency
Mix	Dressings Batters Dips	Low or Medium
Chop	Salsa Nuts Vegetables	Pulse to desired consistency
Ice Crush/Frozen Blend	Ice (max 2 cups) Frozen fruits	High or Pulse
Blend/Smoothies	Smoothies Fruits Vegetables	High or Pulse
Flours	Rice Corn Oats Grains	Medium or High
Nut butters	Peanuts Almonds Walnuts Cashews	High
Personal jar recipes	Half recipe/Use with Personal jar (not included with all models)	Low

HELPFUL HINTS AND TIPS

- When using hard foods, such as ice or cheese, keep one hand on the lid to keep blender jar and base in place.
- Cut food into pieces no larger than 3/4" before blending.
- When ingredients splatter onto the sides of the jar or the mixture is very thick, turn the 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 2 oz. of liquid and can be used as a measure when adding ingredients such as oil, milk, cream or liquor.
- When making bread, cookie, cereal, or cracker crumbs, make sure blending jar is completely dry.
- When using the PULSE function, use short bursts. Allow the blades to stop rotating between pulses. Do not use PULSE for more than 30 seconds continuously.
- It is helpful to begin the blending process on the lowest speed and then increase to a higher speed, if necessary.
- Never operate the blender without the lid.
- To stop blending at any time, press the toggle upwards towards START|OFF.
- When blending hot ingredients, always let them cool at least 5 minutes before blending. Begin blending on the lowest speed with the lid cap off to allow steam to escape. Cover lid cap hole with towel or hot pad.
- When crushing ice with no other ingredients, use 2 cups ice max (about 15 cubes). Make sure blender jar is completely dry before ice crushing.

CARE AND CLEANING

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

- Unplug the blender base 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 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 medium 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
Blender is having difficulty blending	Mixture is too thick or air bubble has formed between mixture and blade.	Turn blender off. Use rubber spatula to scrape down sides of jar and redistribute, pushing food towards blades. Add more liquid if needed.
LED is blinking rapidly	Blender overheated. Motor protection caused blender to stop working.	Unit must be reset. Unplug unit and let cool for at least 20 minutes.

RECIPES

PEANUT BUTTER

3 cups peanuts

$\frac{1}{3}$ cup peanut oil

Place all ingredients into the blender. Press toggle upwards to START|OFF and use the dial to adjust your speed and blend. Press the toggle upwards to START|OFF when peanut butter has reached your desired consistency.

RICE FLOUR

$\frac{1}{2}$ cup white rice

Freeze rice for 15 minutes prior to blending. Place in the blender and use the dial to adjust your speed.

PINEAPPLE STRAWBERRY SMOOTHIE

1 cup pineapple juice

2 cups vanilla flavored yogurt

1 cup fresh strawberries

8-10 ice cubes

Place all ingredients, in the order listed, into your blender and blend on High.

PERSONAL JAR ORANGE MANGO SMOOTHIE

½ cup orange juice

4-5 ice cubes

½ cup fresh mango

1 cup plain or vanilla flavored yogurt

Place all ingredients in your personal jar in the order listed. Place blade base on top of jar and screw tightly in place. Flip the jar onto the blender base and blend, on lowest speed.

CREAMY BUTTERNUT SQUASH SOUP

2 Tbsp. butter

1 small onion, chopped

2 lbs. butternut squash, peeled, seeded and cut into 1-inch cubes

2 cups chicken or vegetable broth

⅛ tsp. salt

⅛ tsp. black pepper

½ cup heavy cream

Melt butter in large sauce pan on medium heat. Add onion; cook and stir 3 minutes or until tender crisp.

Add squash, chicken broth, salt and pepper. Bring to boil. Reduce heat to medium low, cover and simmer 20 minutes or until squash is tender.

Puree squash mixture in blender in two batches on low speed, 15 seconds or until smooth.

Return pureed soup to sauce pan. Stir in cream and heat through. Do not boil.

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 .

Three-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 three 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 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. Llame al número de servicio para el cliente que aparece en este manual.
- El uso de accesorios, incluyendo pomos de vidrio para enlatado, no recomendados por el fabricante del aparato, podría ocasionar fuego, descarga eléctrica o lesiones personales.
- 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.
- A fin de evitar el riesgo de lesiones, nunca coloque el montaje de las cuchillas sobre la base sin antes ajustar bien la jarra.
- Siempre opere la licuadora con la tapa en su lugar.
- Para licuar líquidos calientes, se debe retirar la taza medidora del centro de la tapa fácil de remover. No se debe licuar líquidos calientes en el vaso personal.
- El aparato se debe usar sólo para el fin previsto.
- No coloque el aparato sobre ni cerca de una hornilla de gas o eléctrica ni adentro de un horno caliente.
- 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.
- 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.

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 cordón de alimentación es dañado, en América Latina debe sustituirse por personal calificado o por el centro de servicio autorizado.

¡Felicitaciones por su nuevo Sistema de Licuado de Rendimiento FusionBlade™!

Diseñado para la preparación suprema de los alimentos y excelencia culinaria, su nueva licuadora de alto rendimiento le ayudará a triturar, crear, licuar, picar, mezclar y preparar. ¡Disfrútela!

CONOZCA SU SISTEMA DE LICUADO CON CONTROL ANÁLOGO RENDIMIENTO FUSIONBLADE™



- | | |
|---|--|
| 1. Taza medidora en la tapa (pieza no. BL6010-01) | 8. Dial de velocidad variable |
| 2. Tapa fácil de remover (pieza no. BL6010-02) | 9. Vaso de licuadora personal (Pieza no. BL1130-07) |
| 3. Asa | 10. Tapa de transporte, antiderrames (Pieza no. BL1130-08) |
| 4. Jarra enteriza Tritan™ (pieza no. BL6010-03) | 11. Conjunto de cuchillas (Pieza no. BL1130-09) |
| 5. Cuchilla integrada (no es removible) | |
| 6. Base | |
| 7. Interruptor de inicio/apagado (START/OFF) | |

Nota: Vasos personales adicionales pueden ser comprados en **BlackAndDeckerAppliances.com**

* Tritan™ es una marca registrada de Eastman Chemical Company o de una de sus empresas filiales.

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.

USO DE SU LICUADORA

1. Asegúrese de que el aparato esté apagado y que la jarra esté colocada de forma segura sobre la base.
2. Coloque los alimentos a licuar en la jarra. No llene pasado de la marca de 64 oz.

NOTA: Cuando licúe ingredientes calientes, solo llene la jarra 2/3 de su capacidad completa. (A).

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

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

3. Coloque la tapa de forma segura sobre la jarra. Asegúrese de que la taza medidora esté segura en su lugar.

NOTA: Antes de licuar los alimentos calientes, retire la taza medidora de la tapa y cubra con una toalla para prevenir que los líquidos calientes salpiquen.

4. Enchufe el cable de alimentación a un tomacorriente.
5. Utilice el dial para seleccionar la velocidad. (B). Gire el dial hacia la derecha para seleccionar las velocidades más rápidas y hacia la izquierda para velocidades más lentas (consulte la TABLA DE VELOCIDADES).
6. Presione el interruptor hacia arriba hasta la posición de inicio/apagado (START/OFF) para encender el motor. (C). La luz LED se iluminará.



7. Cuando los alimentos alcancen la consistencia deseada, presione el interruptor hacia arriba hasta la posición de inicio/apagado (START/OFF) para apagar el motor (C). La luz LED se apagará.



IMPORTANTE: No deje la licuadora desatendida mientras esté en uso.

8. Si desea, puede retirar la taza medidora de la tapa y añadir ingredientes a través de la abertura mientras que la licuadora está funcionando. (D).
9. Cuando utilice la función de pulso (PULSE), presione y sostenga el interruptor hacia abajo en dirección a la función de pulso (PULSE) por varios segundos, luego suéltelo. (E). Repita hasta que los alimentos alcancen la consistencia deseada. Al soltar el interruptor, el ciclo de licuado se detiene. La luz LED se iluminará cuando el motor esté funcionando.

IMPORTANTE: No mantenga el interruptor presionado hacia abajo por más de varios segundos a la vez cuando utilice la función de pulso.

IMPORTANTE: No retire la tapa mientras la licuadora está funcionando.

10. Asegúrese de que las cuchillas han parado completamente antes de intentar remover la jarra de la base. (Consulte la Tabla de Resolución de Problemas para cualquier dificultad que se le presente).
11. Para retirar la jarra, sujétela por el asa y álcela.
12. Retire la tapa para verter su contenido.
13. Siempre desenchufe el aparato cuando no esté en uso.

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

Vasos personales para la licuadora pueden comprarse por separado.

Nota: No licue líquidos calientes en el vaso personal.

1. Coloque el vaso personal sobre una superficie plana con el extremo abierto mirando hacia arriba. Llene el vaso con los ingredientes, manteniendo la cantidad por debajo de la marca en la parte de arriba.

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

- a. Líquidos
 - b. Hielo
 - c. Alimentos duros
 - d. Alimentos blandos
 - e. Polvos
2. Coloque y apriete el conjunto de cuchillas sobre el extremo abierto del vaso personal, con las cuchillas mirando hacia abajo en dirección a los ingredientes. Es importante que la base de las cuchillas se apriete bien para prevenir goteos durante el ciclo de licuado.

3. Invierta el vaso personal y colóquelo en la base de la licuadora, girándolo hacia la derecha para que encaje seguro en su lugar.
 4. Seleccione la velocidad baja.
- IMPORTANTE:** Se recomienda solo utilizar la velocidad baja cuando se utiliza el vaso personal. No utilice la función de pulso (PULSE) cuando use el vaso personal.
5. Presione el interruptor hacia arriba hasta la posición de inicio/apagado (START/OFF) para encender el motor. La luz LED se iluminará. Licúe los ingredientes hasta alcanzar la consistencia deseada.
 6. Presione el interruptor hacia arriba hasta la posición de inicio/apagado (START/OFF) para apagar el motor. La luz LED se apagará.
 7. Una vez que el ciclo de licuado haya terminado, retire el vaso personal girándolo hacia la izquierda y alzándolo fuera de la base. Invierta el vaso personal y colóquelo sobre un superficie plana.

IMPORTANTE: Si el vaso personal se atasca en la base o comienza a aflojarse de el conjunto de cuchillas, siga estos pasos.

- a. Desenchufe la unidad.
 - b. Gire el vaso personal hacia la derecha para apretarlo sobre el conjunto de cuchillas.
 - c. Gire el vaso y el conjunto de cuchillas hacia la izquierda para aflojarlo de la base de la licuadora y álcelo.
8. Retire el conjunto de cuchillas del vaso personal, girándola hacia la izquierda. Coloque la tapa del vaso personal sobre el vaso y disfrute de sus deliciosas bebidas en el camino.

TABLA DE VELOCIDADES

Esta licuadora utiliza un dial de velocidad variable para controlar la velocidad utilizada. La velocidad más baja es activada cuando el dial se gira completamente hacia la izquierda. La velocidad más alta es activada cuando el dial se gira completamente hacia la derecha. El dial de velocidad variable le permite tener control completo de su licuado. La siguiente tabla de velocidades contiene recomendaciones para velocidades y funciones a utilizar.

FUNCIÓN	TIPO DE ALIMENTO	AJUSTE DE VELOCIDAD
Puré	Frutas y vegetales Sopas Comida de bebé Batidos con leche	Comience en la velocidad baja y aumente la velocidad según sea necesario para alcanzar la consistencia deseada.
Migas	Migas de pan Cereales Galleticas	Pulse hasta lograr la consistencia deseada.
Mezclar	Aderezos Mezclas Dips	Baja o mediana
Picar	Salsa Nueces o frutos secos Vegetales	Pulse hasta lograr la consistencia deseada.

Triturar hielo / Licuado Congelado	Hielo (máximo 2 tazas) Frutas congeladas	Alta o función de pulso (PULSE)
Licuar/Batidos	Batidos de frutas Frutas Vegetales	Alta o función de pulso (PULSE)
Harinas	Arroz Maíz Granos de avena Granos	Mediana o Alta
Mantequillas de nuez	Maní Almendras Nuez Anacardos o castaña de cajú	Alta
Recetas en el vaso personal	Mitad de la receta/utilice con el vaso personal (no incluido en todos los modelos)	Baja

CONSEJOS Y TRUCOS PRÁCTICOS

- Cuando utilice ingredientes duros, como hielo o queso, mantenga una mano sobre la tapa para mantener la licuadora firme en su lugar.
- Corte los alimentos sólidos en pedazos de no más de 3/4 de pulgada antes de comenzar a licuar.
- Primero coloque los líquidos en la jarra, luego añada los ingredientes adicionales.
- Cuando los ingredientes estén salpicando sobre los lados de la jarra o la mezcla esté muy espesa, apague el aparato. Retire la tapa y utilice una espátula de goma para raspar los lados de la jarra y volver a distribuir los ingredientes, empujandolos hacia las cuchillas. Coloque la tapa sobre la jarra de nuevo y continúe licuando.
- La taza medidora de la tapa acomoda hasta 2 onzas de líquido y se puede utilizar como medida para añadir ingredientes como aceite, leche, crema o licor.
- Cuando vaya a hacer migas de pan, galleticas, cereales o galletas, asegúrese de que la jarra esté completamente seca.
- Cuando esté utilizando la función de pulso, impulsela a cortos intervalos. Permita que las cuchillas paren de girar entre cada impulso. No utilice la función de pulso continuamente por más de 30 segundos.
- Sirve como una ayuda comenzar el proceso de licuado con la velocidad más baja y luego ir aumentando gradualmente hasta llegar a la velocidad más alta, si es necesario.
- Nunca opere la licuadora sin la tapa.
- Para detener el licuado en cualquier momento, presione el interruptor hacia arriba en dirección a la función de inicio/apagado (START/OFF).
- Cuando vaya a licuar ingredientes calientes, siempre déjelos enfriar por lo menos 5 minutos antes de licuarlos. Comience licuando en la velocidad más lenta sin la taza medidora en la tapa para permitir que el vapor escape. Cubra la apertura de la taza medidora con una toalla o una almohadilla caliente.
- Cuando triture hielo, utilice un máximo de 2 tazas de hielo (aproximadamente 15 cubos). Asegúrese de que la jarra de la licuadora esté completamente seca antes triturar hielo.

CUIDADO Y LIMPIEZA

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

- Desenchufe la licuadora antes de limpiarla. Limpie la base de la licuadora con un paño húmedo. No sumerja la base de la licuadora en agua.
- Sujete la jarra por el asa y álcela fuera de la base.
- Retire la tapa y la taza medidora.
- Lave las piezas removibles 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.
- Cubra y licúe a velocidad mediana por aproximadamente 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
La licuadora está teniendo dificultad para licuar.	La mezcla está demasiado espesa o una burbuja de aire se ha formado entre la mezcla y la cuchilla.	Apague la licuadora. Utilice una espátula de goma para raspar los lados de la jarra y volver a distribuir la mezcla, empujando los ingredientes hacia las cuchillas. Añada más líquido, si es necesario.
La luz LED está parpadeando rápidamente.	La licuadora está sobrecalentada. El sistema de protección del motor causó que la licuadora parara de funcionar.	Es necesario reajustar el aparato. Desenchufe el aparato y deje que se enfríe por lo menos 20 minutos.

RECETAS

MANTEQUILLA DE MANÍ

3 tazas de maní

1/3 taza de aceite de maní

Coloque todos los ingredientes en la licuadora. Presione el interruptor hacia arriba hasta la posición de inicio/apagado (START/OFF) y utilice el dial de control para ajustar su velocidad y licuar. Presione el interruptor hacia arriba hasta la posición de inicio/apagado (START/OFF) cuando la mantequilla de maní haya alcanzado la consistencia deseada.

HARINA DE ARROZ

1/2 taza de arroz blanco

Congeele el arroz por 15 minutos antes de comenzar el ciclo de licuado. Coloque en la licuadora y utilice el dial de control para ajustar su velocidad.

BATIDO DE PIÑA Y FRESAS

1 taza de jugo de piña

2 tazas de yogur con sabor a vainilla

1 taza de fresas frescas

8 a 10 cubitos de hielo

Coloque todos los ingredientes, en el orden indicado, dentro de su licuadora y licúelos a velocidad alta.

BATIDO DE NARANJA Y MANGO, PREPARADO EN EL VASO PERSONAL

1/2 taza de jugo de naranja

4 a 5 cubitos de hielo

1/2 taza de mango fresco

1 taza de yogur natural o con sabor a vainilla

Coloque todos los ingredientes en el vaso personal en el orden mencionado. Coloque la base del montaje de cuchillas sobre la parte superior del vaso personal y enrósquelo ajustado en su lugar. Invierta el vaso para colocarlo sobre la base de la licuadora y licúe los ingredientes en la velocidad más baja.

SOPA CREMOSA DE CALABAZA MOSCADA

2 cucharadas de mantequilla

1 cebolla pequeña, picada

2 libras de calabaza moscada, sin semillas y cortada en cubitos de 1 pulgada

½ taza de zanahorias, picadas

2 tazas de caldo de pollo o vegetal

⅛ cucharadita de sal

⅛ cucharadita de pimienta negra

½ taza de crema doble

Derrita la mantequilla en una olla grande a fuego mediano. Añada la cebolla; cocine y revuelva por 3 minutos o hasta que esté tierna pero firme.

Añada la calabaza moscada, el caldo de pollo, la sal y la pimienta. Deje que hierva. Reduzca la temperatura a mediana-baja, cubra y cocine a fuego lento durante 20 minutos o hasta que la calabaza esté tierna.

Haga puré de la mezcla de calabacín en dos tandas a velocidad baja, por 15 segundos o hasta que la consistencia esté suave.

Regrese el puré de sopa a la olla. Incorpore y revuelva la crema y caliéntela. No deje hervir.

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.

Tres 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 tres 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.

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.

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
018000510012

Costa Rica

Aplicaciones Electromecánicas
Calle 22 y 24 en Avenida 3 BLV de la
torre Mercedes Benz
200 mts norte y 50 mts este
San José, Costa Rica
Tel. (506) 2257-5716

Ecuador

Servicio Master
Dirección: Capitán Rafael
Ramos OE 1-85 y Galo plaza lasso.
Tel (593) 2281-3882 / 2240-9870

El Salvador

Sedeblock
Calle San Antonio Abad, Colonia Lisboa
No 2936
San Salvador, Depto. de San Salvador
Tel. (503) 2284-8374

Guatemala

Kinal
17 avenida 26-75, zona 11 Centro
comercial Novicentro,
Local 37 - Ciudad
Guatemala
Tel. (502)-2476-7367

Honduras

Serviteca
San Pedro Sula, B Los Andes, 2 calle
-entre 11-12 Avenida
Honduras
Tel. (504) 2550-1074

México

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

Nicaragua

LRM ELECTRONICA
Managua - Sinsa Altamira 1.5
kilómetros al norte
Nicaragua
Tel. (505) 2270-2684

Panamá

Supermarcas
Centro comercial El dorado, Plaza
Dorado, Local 2.
Panama
Tel. (507) 392-6231

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

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 dispositif de protection du moteur. Si le témoin clignote rapidement, débrancher l'appareil et le laisser refroidir. Le rebrancher pour 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.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de mettre ou d'enlever des pièces et avant de le nettoyer.
- Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
- Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon sont abîmés, qui présente un problème de fonctionnement, qui a été échappé ou qui a été endommagé de quelque façon que ce soit. Communiquer avec le service à la clientèle en composant le numéro indiqué dans le présent guide.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil, y compris les bocaux de mise en conserve, peut causer des blessures.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Ne laissez pas la fiche ou le cordon pendre sur le bord d'une table ou un comptoir, ou contact avec des surfaces chaudes y compris la cuisinière.
- 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 les risques de blessures, ne jamais installer l'assemblage de lames sur la base lorsque le récipient individuel n'est pas bien fixé en place.
- Toujours faire fonctionner le mélangeur avec le couvercle en place.
- Pour mélanger des liquides chauds, retirer le capuchon du couvercle facile à retirer. Ne pas mélanger de liquides chauds dans le récipient individuel.
- N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.
- Ne pas placer l'appareil sur un brûleur au gaz ou électrique ou près d'un tel appareil, ni dans un four chaud.
- L'intensité maximale est fonction de celle du récipient. La puissance d'entrée du récipient individuel facultatif est inférieure à l'écart toléré.
- 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.

CONSERVER CES MESURES.

Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.

CARACTÉRISTIQUES DE SÉCURITÉ

FICHE POLARISÉE (Modèles 120V Seulement)

L'appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame plus large que l'autre). Afin de minimiser les risques de secousses électriques, ce genre de fiche n'entre que d'une façon dans une prise polarisée. Lorsqu'on ne peut insérer la fiche à fond dans la prise, il faut tenter de le faire après avoir inversé les lames de côté. Si la fiche n'entre toujours pas dans la prise, il faut communiquer avec un électricien certifié. Il ne faut pas tenter de modifier la fiche.

VIS INDESSERRABLE

Avertissement : L'appareil est doté d'une vis indesserrable empêchant l'enlèvement du couvercle extérieur. Pour réduire les risques d'incendie ou de secousses électriques, ne pas tenter de retirer le couvercle extérieur. L'utilisateur ne peut pas remplacer les pièces de l'appareil. En confier la réparation seulement au personnel des centres de service autorisés.

CORDON

1. Le cordon d'alimentation de l'appareil est court afin de minimiser les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement.
2. Il existe des cordons d'alimentation amovibles ou de rallonge plus longs et il faut s'en servir avec prudence.
3. Lorsqu'on utilise un cordon d'alimentation amovible ou de rallonge plus long, il faut s'assurer que:
 - a) la tension nominale du cordon d'alimentation amovible ou de rallonge soit au moins égale à celle de l'appareil, et que;
 - b) lorsque l'appareil est de type mis à la terre, il faut utiliser un cordon de rallonge mis à la terre à trois broches, et;
 - c) le cordon plus long soit placé de sorte qu'il ne soit pas étalé sur le comptoir ou la table d'où des enfants pourraient le tirer, ni placé de manière à provoquer un trébuchement.

Remarque : Lorsque le cordon d'alimentation est endommagé, il faut le faire remplacer par du personnel qualifié ou, en Amérique latine, par le personnel d'un centre de service autorisé.

Félicitations pour votre achat du mélangeur FusionBlade^{MC} Performance!

Conçu pour une préparation d'aliments par excellence, votre nouveau mélangeur Performance vous aidera à broyer, à créer, à mélanger, à hacher, à battre et à préparer. Dégustez!

FAMILIARISATION AVEC VOTRE MÉLANGEUR FUSIONBLADE^{MC} PERFORMANCE



1. Capuchon du couvercle (pièce n° BL6010-01)
2. Couvercle facile à retirer (pièce n° BL6010-02)
3. Poignée
4. Récipient monobloc Tritan^{MC} (pièce n° BL6010-03)
5. Lame intégrée (non-removable)
6. Base
7. Commutateur MARCHÉ|ARRÊT (START|OFF) et IMPULSION (PULSE)
8. Cadran de vitesse variable
9. Couvercle pour boire (pièce n° BL1130-07)
10. Récipient individuel (pièce n° BL1130-08)
11. Assemblage de la lame du récipient individuel (pièce n° BL1130-09)

Remarque : des récipients individuels additionnels peuvent être achetés séparément à BlackAndDeckerAppliances.com

* Tritan est une marque de commerce de Eastman Chemical Company, ou d'une de ses filiales.

UTILISATION

Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.

POUR COMMENCER

- Retirer tout matériau d'emballage, tout autocollant apposé sur le produit, et la bande de plastique entourant la fiche.
- 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.

UTILISATION DU MÉLANGEUR

1. S'assurer que l'appareil est en position d'arrêt et que le récipient est bien fixé sur sa base.
2. Mettre les aliments dans le récipient. Ne pas remplir au-delà de la marque des 64 oz.

REMARQUE : pour le mélange d'ingrédients chauds, ne remplir le récipient qu'aux 2/3 de sa capacité. (A)

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

- a. Liquides
 - b. Poudres
 - c. Aliments mous
 - d. Aliments solides
 - e. Glace
3. Bien placer le couvercle sur le récipient. S'assurer que le capuchon du couvercle est bien en place.

REMARQUE : avant de mélanger des liquides chauds, retirer le capuchon du couvercle et couvrir d'une serviette pour éviter les éclaboussures.

4. Brancher la fiche du cordon d'alimentation dans une prise de courant.
5. Utiliser le cadran pour sélectionner une vitesse. (B) Tourner le cadran dans le sens horaire pour accélérer la vitesse et dans le sens antihoraire pour réduire la vitesse (voir le TABLEAU DES VITESSES).
6. Actionner le commutateur vers le haut à la position MARCHE|ARRÊT pour démarrer le moteur. (C) Le voyant à DEL s'allume.



7. Lorsque les aliments ont atteint la consistance désirée, actionner le commutateur vers le haut à la position MARCHÉ|ARRÊT pour arrêter le moteur. (C) Le voyant à DEL s'éteint.



IMPORTANT : ne pas laisser le mélangeur sans surveillance pendant qu'il est en marche.

8. Vous pouvez retirer le capuchon du couvercle et insérer des aliments dans l'ouverture pendant que le mélangeur est en marche. (D)
9. Pour utiliser la fonction d'IMPULSION, actionner et maintenir le commutateur vers le bas à la position IMPULSION pendant quelques secondes, puis relâcher. (E) Répéter jusqu'à ce que les ingrédients aient la consistance voulue. Lorsque le bouton d'impulsion est relâché, le mélangeur s'arrête. Le voyant à DEL s'allume lorsque le moteur est en marche.

IMPORTANT : ne pas actionner le commutateur vers le bas en mode d'impulsion plus de quelques secondes à la fois.

IMPORTANT : ne pas retirer le couvercle lorsque le mélangeur est en marche.

10. S'assurer que les lames ont cessé complètement de tourner avant de tenter de retirer le récipient de la base. (Voir la section « Dépannage » en cas de problèmes.)
11. Pour retirer le récipient, le saisir par sa poignée et le lever.
12. Retirer le couvercle pour verser.
13. Toujours débrancher l'appareil lorsqu'il ne sert pas.

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

Des récipients individuels peuvent être achetés séparément.

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

1. Placer le récipient individuel sur une surface plane, l'ouverture vers le haut. Remplir le récipient avec les ingrédients en s'assurant de ne pas excéder la marque maximale.

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 l'assemblage de la lame 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 du mélangeur; tourner dans le sens horaire pour verrouiller.
 4. Sélectionner la basse vitesse.
- IMPORTANT :** il est recommandé de n'utiliser que la basse vitesse avec le récipient individuel. Ne PAS utiliser le mode d'IMPULSION avec le récipient individuel.
5. Actionner le commutateur vers le haut à la position MARCHE|ARRÊT pour démarrer le moteur. Le voyant à DEL s'allume. Mélanger jusqu'à la consistance désirée.
 6. Actionner le commutateur vers le haut à la position MARCHE|ARRÊT pour arrêter le moteur. Le voyant à DEL s'éteint.
 7. 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 l'assemblage de la lame, suivez les étapes suivantes :

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

TABLEAU DES VITESSES

Ce mélangeur utilise un cadran de vitesse variable. Pour régler la vitesse la plus basse, tourner le cadran complètement vers la gauche. Pour régler la vitesse la plus élevée, tourner le cadran complètement vers la droite. Le cadran de vitesse variable permet de commander entièrement le mélangeur. Le tableau des vitesses ci-dessous contient des recommandations pour les vitesses et les fonctions.

FONCTION	TYPE D'ALIMENT	VITESSE
Purée	Fruits et légumes Soupes Aliments pour bébé Lait frappé	Commencer à basse vitesse, puis augmenter la vitesse, au besoin, jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.
Chapelure	Chapelure Céréales Biscuits	Mélanger par impulsion jusqu'à la consistance désirée
Mélanges	Vinaigrettes Pâte Tremettes	Basse ou moyenne
Hachage	Salsa Noix Légumes	Mélanger par impulsion jusqu'à la consistance désirée

Glace broyée/ mélanges glacés	Glaçons (500 ml (2 tasses) max.) Fruits congelés	Élevée ou Impulsion
Mélanges/frappés aux fruits	Frappés aux fruits Fruits Légumes	Élevée ou Impulsion
Farine	Riz Maïs Avoine Grains	Moyenne ou élevée
Beurre de noix	Arachides Amandes Noix de Grenoble Cajou	Élevée
Recettes pour récipient individuel	Demi-recette/Avec récipient individuel (non inclus avec tous les modèles)	Basse

ASTUCES ET CONSEILS UTILES

- Pour garder le récipient et la base en place lorsque l'on concasse des aliments durs, tels que de la glace ou du fromage, placer la main sur le couvercle.
- Couper les aliments en petits morceaux d'au plus 2 cm (3/4 po) avant de les mettre dans le mélangeur.
- Si des ingrédients éclaboussent les parois du récipient ou si le mélange est très consistant, 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 capuchon du couvercle peut contenir jusqu'à 30 ml (2 oz) de liquide et peut servir à mesurer et à ajouter des ingrédients comme de l'huile, du lait, de la crème ou des liqueurs.
- Pour la préparation de pain, de biscuits, de céréales ou de chapelure, s'assurer que le récipient est complètement sec.
- Lors de l'utilisation du mode IMPULSION, faire de brefs intervalles. Attendre que les lames cessent de tourner entre deux impulsions. Ne pas utiliser le mode IMPULSION pendant plus de 30 secondes à la fois.
- Il est recommandé de commencer à mélanger à basse vitesse, puis d'augmenter la vitesse par la suite, au besoin.
- Ne jamais faire fonctionner le mélangeur sans le couvercle.
- Pour arrêter l'appareil en tout temps, actionner le commutateur vers le haut à la position MARCHE|ARRÊT.
- Toujours laisser refroidir les ingrédients chauds au moins 5 minutes avant de les mélanger. Commencer à mélanger à la vitesse la plus basse, le capuchon du couvercle enlevé, pour laisser la vapeur s'échapper. Couvrir le trou du capuchon du couvercle avec une serviette ou une manique.
- Pour broyer de la glace sans autres ingrédients, utiliser au plus 500 ml (2 tasses) de glace (environ 15 glaçons). S'assurer que le récipient est complètement sec avant de broyer de la glace.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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

- Débrancher la base l'appareil avant le nettoyage. 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 capuchon.
- Les pièces amovibles 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 vitesse moyenne 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
L'appareil fonctionne avec difficulté	Le mélange est trop épais ou des bulles d'air se sont formées entre le mélange et les lames.	Arrêter l'appareil. Utiliser une spatule pour racler des bords du récipient et redistribuer les aliments en les poussant vers les lames. Ajouter du liquide au besoin.
La DEL clignote rapidement	Le mélangeur surchauffe. Le dispositif de protection du moteur a provoqué l'arrêt du mélangeur.	L'appareil doit être réinitialisé. Débrancher l'appareil et le laisser refroidir pendant 20 minutes au moins.

RECETTES

BEURRE D'ARACHIDES

750 ml (3 tasses) d'arachides

85 ml (1/3 tasse) d'huile d'arachide

Placer tous les ingrédients dans le mélangeur. Actionner le commutateur vers le haut à la position MARCHE/ARRÊT, utiliser le cadran pour régler la vitesse et mélanger. Actionner le commutateur vers le haut à la position MARCHE/ARRÊT lorsque le beurre d'arachide a atteint la consistance désirée.

FARINE DE RIZ

125 ml (1/2 tasse) de riz blanc

Congeler le riz pendant 15 minutes avant de mélanger. Verser dans le mélangeur et utiliser le cadran pour régler la vitesse.

FRAPPÉ AUX ANANAS ET AUX FRAISES

1250 ml (1 tasse) de jus d'ananas

500 ml (2 tasses) de yogourt à la vanille

250 ml (1 tasse) de fraises fraîches

8-10 glaçons

Verser tous les ingrédients dans le mélangeur dans l'ordre indiqué, et mélanger à la vitesse élevée..

FRAPPÉ AUX ORANGES ET AUX MANGUES - RÉCIPIENT INDIVIDUEL

125 ml (1/2 tasse) de jus d'orange

4-5 glaçons

125 ml (1/2 tasse) de mangue fraîche

250 ml (1 tasse) de yogourt nature ou à la vanille

Verser tous les ingrédients dans le récipient individuel dans l'ordre de la liste. Fixer la base des lames au-dessus du récipient et visser fermement en place. Renverser le récipient, le déposer sur la base et mélanger à la vitesse la plus basse.

SOUPE CRÉMEUSE À LA COURGE MUSQUÉE

1 petit oignon, haché

900 g (2 lb) de courge musquée, pelée, épépinée et découpée en cubes de 2,5 cm (1 po)

500 ml (2 tasses) de bouillon de poulet ou de légumes

1/2 ml (1/8 c. à thé) de sel

1/2 ml (1/8 c. à thé) de poivre noir

125 ml (1/2 tasse) de crème épaisse

Faire fondre le beurre dans un grand poêlon à feu moyen. Ajouter l'oignon; cuire et remuer pendant 3 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit croustillant.

Ajouter la courge, le bouillon de poulet, le sel et le poivre. Amener à ébullition. Réduire à feu moyen/doux, couvrir et mijoter 20 minutes, ou jusqu'à ce que la courge soit tendre.

Réduire la courge en purée dans le mélangeur, en deux portions, à basse vitesse pendant 15 secondes ou jusqu'à l'obtention d'une consistance uniforme.

Verser la soupe en purée dans le poêlon. Ajouter la crème et chauffer. Ne pas faire bouillir.

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 Trois 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. Applica se limite au prix d'achat du produit.

Quelle est la durée?

- Trois années 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:

BL6000 - 1000W 120V 60Hz

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

BLACK+DECKER

TM



Made in People's Republic of China
Fabricado en la República Popular de China
Fabriqué en République populaire de Chine

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.

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

T22-5001073
11971-00 E/S/F