



LICUADORA DE 500 WATTS

500-WATT BLENDER

Customer Care Line:

Mexico
01-800 714-2503

USA
1-800-231-9786

Accesorios/Partes (EE.UU)

Accessories/Parts (USA)

1-800-738-0245



MODELO/MODEL

○ BLBD25LA

Por favor lea este instructivo antes de usar el producto.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se usan aparatos eléctricos, siempre se deben respetar las siguientes medidas básicas de seguridad:

- Por favor lea todas las instrucciones.
- A fin de protegerse contra el riesgo de un choque eléctrico, no sumerja el cable, los enchufes ni el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
- Todo aparato eléctrico usado en la presencia de los niños o por ellos mismos requiere la supervisión de un adulto.
- Desconecte el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de instalarle o retirarle piezas y antes de limpiarlo.
- Evite el contacto con las piezas móviles.
- No use ningún aparato eléctrico que tenga el cable o el enchufe averiado, que presente un problema de funcionamiento o que esté dañado. Acuda a un centro de servicio autorizado para que lo examinen, reparen o ajusten o llame gratis al número correspondiente en la cubierta de este manual.
- El uso de accesorios, incluyendo los tarros de envasar, no recomendados por el fabricante pueden ocasionar incendio, choque eléctrico o lesiones.
- No use este aparato a la intemperie.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador.
- Para reducir el riesgo de lesiones severas a las personas o daño al procesador de alimentos, mantenga las manos y utensilios alejados de las cuchillas o discos 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 licue líquidos calientes, retire la pieza central de la tapa de dos piezas.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

Este aparato eléctrico es para uso doméstico únicamente.

ENCHUFE POLARIZADO (Solamente en 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

- a) El producto se debe de proporcionar con un cable eléctrico corto (o uno separable), a fin de reducir el riesgo de tropezar o de enredarse en un cable más largo.
- b) Existen cables eléctricos más largos y separables o cables de extensión que uno puede utilizar si toma el cuidado debido.
- c) Si se utiliza un cable separable o de extensión,
 - 1) El régimen nominal del cable separable o del cable de extensión debe ser, como mínimo, igual al del régimen nominal del aparato.
 - 2) Si el aparato es de conexión a tierra, el cable de extensión debe ser un cable de tres alambres de conexión a tierra.
 - 3) 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.

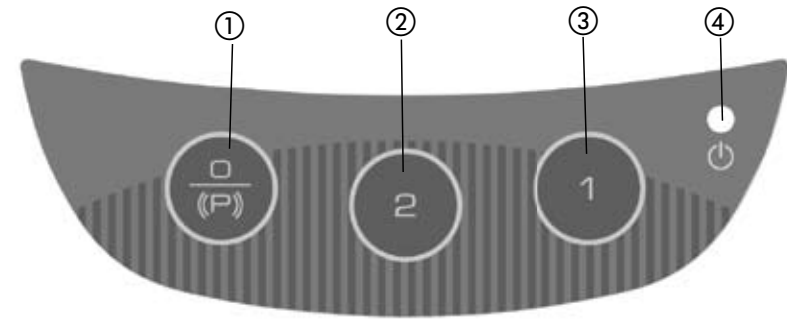
Nota: Si el cordón de alimentación esta dañado, en América Latina debe sustituirse por personal calificado o por el centro de servicio autorizado.


Este producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado.



1. Taza medidora de 2 onzas
2. Tapa
3. Jarra para licuar de vidrio de 6 tazas (1 419 ml)
4. Asa
5. Junta
6. Cuchillas multi-nivel de acero inoxidable
7. Base de la jarra
8. Base de la licuadora

PANEL DE CONTROL



1. Botón de apagado/pulso (0/P)
2. Botón de velocidad alta (2)
3. Botón de velocidad baja (1)
4. Luz indicadora de funcionamiento 

Como usar

Este producto es para uso doméstico solamente.

PASOS PRELIMINARES

- Retire el material de empaque y toda calcomanía del producto.
- Lave todas las piezas removibles según las instrucciones en la sección de CUIDADO Y LIMPIEZA de este manual.

ENSAMBLADO DE LA JARRA PARA LICUAR

1. Invierta la jarra para licuar y colóquela sobre el mostrador o la superficie donde se va a trabajar.
2. Coloque la junta encima de las cuchillas. Coloque las cuchillas con la junta en la abertura inferior de la jarra con las cuchillas hacia abajo.



3. Coloque la base de la jarra sobre la jarra y gírela hacia la derecha hasta que quede firme **(A)**.
4. Invierta la jarra ensamblada de modo que el lado correcto quede hacia arriba.
5. Coloque la tapa con la taza medidora sobre la jarra para licuar.

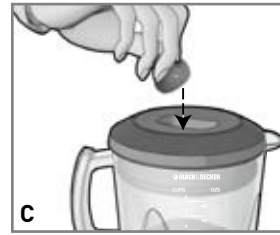


6. Coloque la jarra sobre el motor con la guía de la base levemente hacia la derecha del mecanismo de traba y gírela hacia la izquierda hasta que la licuadora quede firmemente colocada **(B)**.
7. La licuadora está lista para ser utilizada.

MODO DE EMPLEO

1. Asegúrese de que la licuadora esté apagada.
 2. Coloque en la jarra los alimentos que se van a licuar.
 3. Coloque la tapa sobre la jarra; asegúrese de que la taza medidora esté en su lugar.
 4. Conecte el cable a un tomacorriente estándar.
- Nota:** Preste atención a la licuadora durante su uso. Al licuar alimentos duros como hielo, nueces y granos de café, mantenga una mano sobre la tapa para mantener la licuadora en su lugar.
5. Seleccione la velocidad que mejor se adapte a la tarea deseada.

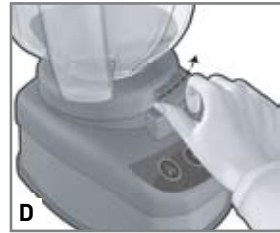
Nota: Para triturar granos de café o nueces, o al licuar mezclas espesas, presione el botón de pulso (P) durante varios segundos; luego suéltelo. Al soltar el botón de pulso (P) la licuadora se apaga automáticamente.



6. Abra la taza medidora para agregar ingredientes mientras la licuadora está en funcionamiento y vierta los ingredientes a través de la abertura **(C)**.

Nota: No retire la tapa mientras la licuadora está en funcionamiento.

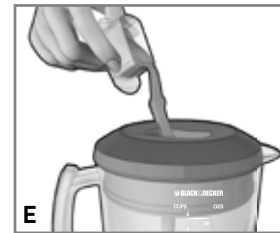
7. Al terminar, presione el botón de apagado/pulso (O/P).



8. Para retirar la jarra, empuje con los dedos pulgar e índice la guía de la base de la jarra hacia la derecha para liberar el mecanismo de traba **(D)**.
9. Tome la jarra para licuar por el mango y álcela.
10. Retire la tapa para servir.
11. Desenchufe siempre la licuadora cuando no esté en funcionamiento.

SUGERENCIAS Y TÉCNICAS PARA LICUAR

1. Corte los alimentos en pedazos de $\frac{3}{4}$ de pulgada como máximo para licuarlos.
2. Cuando los ingredientes salpican hacia los lados de la jarra o la mezcla es muy espesa, presione el botón de apagado/pulso (O/P) para apagar el aparato. Retire la tapa y utilice una espátula de goma para limpiar los lados de la jarra y redistribuir los alimentos, empujándolos de nuevo hacia las cuchillas. Vuelva a colocar la tapa y continúe licuando.
3. La licuadora siempre debe tener la tapa con la taza medidora en su lugar cuando está en funcionamiento.
4. No coloque la jarra para licuar sobre la base cuando el motor esté en funcionamiento.



5. La taza medidora de 2 onzas se puede utilizar para agregar ingredientes como jugos, leche, crema y licor **(E)**.
6. Al rallar pan, picar nueces o moler granos de café asegúrese de que la jarra para licuar esté completamente seca.
7. Al utilizar la función de pulson (P), hágalo con impulsos cortos. Permita que las cuchillas dejen de girar entre una pulsación y otra.
8. Utilice la función de pulso (P) al preparar bebidas que llevan cubos de hielo; esto ayuda a obtener una textura más suave.
9. Resulta útil comenzar el proceso de licuado en la velocidad baja (1) y luego aumentarlo a la velocidad alta (2) si es necesario.



10. Al licuar ingredientes calientes abra siempre la taza medidora y déjela entreabierta, con el lado abierto alejado de usted. Cubra la tapa con un paño para evitar las salpicaduras y utilice solamente la velocidad baja (1). No licúe más de 3 a 3½ tazas a la vez **(F)**.

11. **NO coloque ninguno de estos elementos en la licuadora:**

- Pedazos grandes de alimentos congelados
- Alimentos duros tales como nabos crudos, camotes y papas
- Huesos
- Salame duro, pepperoni
- Líquidos hirviendo (enfríelos durante 5 minutos antes de colocarlos en la jarra para licuar.)

12. **Tareas no recomendadas para la licuadora:**

- Batir crema
- Batir claras de huevo
- Mezclar masa
- Hacer puré de papas
- Moler carnes
- Extraer jugo de frutas y vegetales

SELECCIÓN DE VELOCIDAD

BAJA (1)

Para hacer jugos y mezclas de bebidas congelados

Preparar aderezos para ensaladas

Hacer puré con sopas calientes

Budines

Mezclar masa para panqueques y waffles

Batir huevos para hacer omelets y flanes

Desmenuzar y rallar galletas y panes

Preparar salsas

ALTA (2)

Picar nueces, verduras y frutas a una textura entre gruesa y fina

Rallar quesos duros, especias y moler granos de café

Preparar comidas para bebés: frutas y vegetales

Preparar bebidas con proteínas

Hacer licuados y malteadas

Preparar bebidas congeladas y batidos

PULSO

Triturar hielo

Picar vegetales

Bebidas espesas

Batidos

Cuidado y limpieza

Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Para cualquier tipo de servicio, acuda a personal calificado.

Nota: No trate de afilar los bordes cortantes de las cuchillas. Estos vienen afilados de fábrica y se arruinan si uno trata de afilarlos.

LIMPIEZA

Nota: Antes de limpiar, asegúrese que la licuadora esté apagada y que el cable esté desconectado.

- Desarme por completo las piezas de la licuadora antes de lavarlas.
- Para facilitar la limpieza, cuando sea posible, enjuague las piezas de la licuadora inmediatamente después de procesar los alimentos.
- Limpie la base y el inferior con un paño humedecido y séquelos bien. Uno puede eliminar las manchas persistentes, frotando un paño humedecido con un limpiador suave, no abrasivo. No sumerja la base de la licuadora en ningún líquido.
- Todas las piezas removibles son lavables a mano o en la máquina lavaplatos. El lavar a mano las piezas plásticas ayuda a mantener la buena apariencia de la licuadora.
- Si su fregadero tiene una boquilla de rociar, se le hará más fácil aun enjuagar las cuchillas.
- Si usa la máquina lavaplatos, coloque las piezas removibles en la bandeja superior pero nunca adentro ni cerca del cesto para los cubiertos.
- Es posible que aparezcan manchas en algunas partes de la licuadora. Aplique una pasta compuesta de 2 cucharadas de bicarbonato con 1 cucharada de agua y permita reposar de un día para otro. Enjuague y seque.
- No use almohadillas de fibras abrasivas ni agentes de limpieza en las partes plásticas o metálicas del aparato.
- No permita que las cuchillas reposen en agua por mucho tiempo.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS O FALLAS

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
La base de la jarra no se separa de la jarra.	Se ha producido un vacío.	Coloque la jarra sobre la base de la licuadora, aguante la base de la jarra en su lugar y gíre la jarra hacia la izquierda hasta que se separe de la base de la jarra.
La base de la jarra pierde líquido.	Le falta la junta o ésta no está debidamente colocada.	Verifique que la jarra esté armada correctamente.
El aparato no se enciende.	El aparato no está enchufado o la jarra no está en su lugar.	Verifique que el aparato esté conectado a un enchufe que funciona. La jarra debe estar cerrada firmemente.
La mezcla parece no licuarse.	No hay suficiente líquido en la mezcla o hay demasiado hielo.	Apague la licuadora y vuelva a distribuir los alimentos con una espátula de goma. Agregue líquido a la mezcla y utilice la función de pulso (P) para ayudar a que se licue.

RECETAS

BATIDO “BANANARAMA”

2 tazas de leche fría

1½ tazas helado de vainilla o banana

1 banana mediana

2 cdas jarabe de chocolate

Combine todos los ingredientes en el orden anterior en la jarra para licuar.

Cierre bien la tapa y la taza medidora sobre la jarra para licuar. Presione el botón de pulso (P) durante varios segundos, entre 3 y 4 veces. Presione el botón de la velocidad alta (2) y procese hasta que la mezcla quede suave y bien incorporada, aproximadamente 1½ minutos.

Rinde 2 batidos espesos.

SALSA DE MANGO Y MAÍZ

½ taza pimienta naranja, cortado en trozos de ¾ de pulgada

½ taza cebolla colorada, cortada en trozos de ½ pulgada

2 a 3 jalapeños medianos, sin semillas y cortados en cuartos

2 ajos grandes

1½ tazas tomate, cortado en cubos

1 mango grande, cortado en cubos

½ taza hojas de cilantro fresco

1 taza maíz enlatado

Jugo de 1 lima

Combine el pimienta, la cebolla, los jalapeños y el ajo en la jarra para licuar.

Cierre bien la tapa y la taza medidora sobre la jarra para licuar. Presione el botón de pulso (P) varias veces, durante 5 segundos cada vez, para picar los ingredientes. Agregue el tomate, el mango y el cilantro y presione el botón de pulso (P) varias veces hasta que los vegetales estén picados y la mezcla quede incorporada. Transfiera la mezcla a un recipiente; incorpore el maíz y el jugo de lima. Cubra y refrigere hasta que esté lista para servir.

Sirva con chips de tortilla.

Rinde aproximadamente 4 tazas.

BATIDO “ISLA TROPICAL”

2 tazas jugo de naranja

½ taza piña colada congelada

1 taza yogur de vainilla

1 taza bayas varias congeladas

1 banana mediana

2 tazas de cubitos de hielo

Combine todos los ingredientes en el orden anterior en la jarra para licuar.

Cierre bien la tapa y la taza medidora sobre la jarra para licuar. Presione el botón de pulso (P) durante varios segundos, entre 3 y 4 veces. Presione el botón de la velocidad alta (2) y procese hasta que la mezcla quede suave y bien incorporada, aproximadamente 1½ minutos.

Rinde 3 batidos espesos.

REFRESCO DE ALBARICOQUE Y MANGO

2 tazas néctar de albaricoque

1 taza néctar de mango

¼ taza jugo de lima fresco

¼ taza azúcar

2 tazas cubitos de hielo

1 taza mango congelado en cubos

Combine todos los ingredientes en el orden anterior en la jarra para licuar.

Cierre bien la tapa y la taza medidora sobre la jarra para licuar. Presione el botón de pulso (P) durante varios segundos, entre 3 y 4 veces. Presione el botón de la velocidad alta (2) y licúe hasta que la mezcla quede suave y bien incorporada, aproximadamente 1 minuto.

Rinde aproximadamente 6 tazas.

NOTAS

¿NECESITA AYUDA?

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.

DOS AÑOS DE GARANTÍA LIMITADA

(No aplica en México, Estados Unidos o Canadá)

¿Qué cubre la garantía?

- La garantía cubre cualquier defecto de materiales o de mano de obra que no haya sido generado por el uso incorrecto del producto.

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?

- Por dos años a partir de la fecha original de compra mientras que tenga una prueba de la compra.

¿Cómo se obtiene el servicio necesario?

- Conserve el recibo original como comprobante de la fecha de compra, comuníquese con el centro de servicio de su país y haga efectiva su garantía si cumple lo indicado en el manual de instrucciones.

¿Cómo se puede obtener servicio?

- Conserve el recibo original de compra.
- Por favor llame al número del centro de servicio autorizado.

¿Qué aspectos no cubre esta 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.

¿Qué relación tiene la ley estatal con esta garantía?

- 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

Applica Manufacturing, S. de R. L. de C.V. 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.

¿Donde 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 Applica Manufacturing, S. de R. L. de C.V.

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

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. También puede consultarnos en el e-mail servicio@applicamail.com.mx

Argentina

SERVICIO TECNICO CENTRAL
ATTENDANCE

Avda. Monroe N° 3351
Buenos Aires – Argentina
Fonos: 0810 – 999 – 8999
011 – 4545 – 4700
011 – 4545 – 5574

supervision@attendance.com.ar

Chile

MASTER SERVICE SERVICENTER

Nueva Los Leones N° 0252

Providencia

Santiago – Chile

Fono Servicio: (562) – 232 77 22
servicente@servicenter.cl

Colombia

PLINARES

Avenida Quito # 88A-09

Bogotá, Colombia

Tel. sin costo 01 800

7001870

Costa Rica

Aplicaciones Electromecánicas, S.A.

Calle 26 Bis y Ave. 3

San Jose, Costa Rica

Tel.: (506) 257-5716 / 223-0136

Ecuador

Servicio Master de Ecuador

Av. 6 de Diciembre 9276 y los Alamos

Tel. (593) 2281-3882

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

Plaza Lama, S.A.

Av. Duarte #94

Santo Domingo,

República Dominicana

Tel.: (809) 687-9171

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

Sello del Distribuidor:

Fecha de compra:

Modelo:

Comercializado por:

Applica Manufacturing, S. de R. L. de C.V.

Presidente Mazarik No111, 1er Piso

Col. Chapultepec Morales, Mexico D.F

Deleg. Miguel Hidalgo

CP 11570

MEXICO

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

Código de fecha / Date Code

5 00 W 120 V ~ 60 Hz

● **BLACK&DECKER** es una marca registrada de The Black & Decker Corporation,
Towson, Maryland, E.U.

Fabricado en la República Popular de China

Impreso en la República Popular de China

Importado por / Imported by:

APPLICA AMERICAS, INC.

Av. Juan B Justo 637 Piso 10

(C1425FSA) Ciudad Autonoma de Buenos Aires

Argentina

C.U.I.T No. 30-69729892-0

Importado por / Imported by:

APPLICA MANUFACTURING, S. DE R. L. DE C. V.

Presidente Mazarik No. 111, 1er Piso

Col. Chapultepec Morales, Mexico D.F

Deleg. Miguel Hidalgo

CP 11570

MEXICO

Teléfono: (55) 5263-9900

Del interior marque sin costo

01 (800) 714 2503

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- Read all instructions.
- To protect against risk of electrical shock do not immerse cord, plugs or appliance 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 is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility or call the appropriate toll-free number on the front of this manual for examination, repair or electrical or mechanical adjustment. Or, call the appropriate toll-free number on the cover of this manual.
- The use of attachments, including canning jars, not recommended by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter.
- 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 jar properly attached.
- Always operate blender with cover in place.
- When blending hot liquids, remove center piece of two-piece cover.

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

- a) A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- b) Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- c) If a long detachable power-supply cord or extension cord is used,
 - 1) The marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance,
 - 2) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord, and
 - 3) 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.

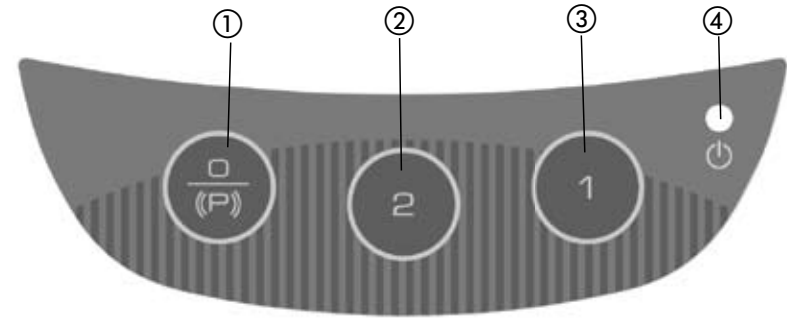
Note: If the power supply cord is damaged, it should be replaced by qualified personnel; in Latin America, by an authorized service center.


Product may vary slightly from what is illustrated.



1. 2-oz. measuring cup lid insert
2. Lid
3. 6-cup (1419 ml) glass blending jar
4. Handle
5. Gasket
6. Multi-level stainless steel blades
7. Blending jar base
8. Blender base

CONTROL PANEL



1. Off/Pulse (0/P) button
2. High (2) button
3. Low (1) button
4. Power indicator light 

How to Use

This unit is for household use only.

GETTING STARTED

- Remove all packing material and any stickers from the product.
- Wash all removable parts as instructed in CARE AND CLEANING section of this manual.

BLENDING JAR ASSEMBLY

1. Turn blending jar upside down and place flat on countertop or work surface.
2. Put the gasket on top of the blade assembly. Place the blade assembly with gasket in bottom opening of the blending jar with blades down.



3. Place jar base onto blending jar and rotate clockwise until it is tight (A).
4. Turn assembled blending jar right side up.
5. Place lid with measuring cup on top of blending jar.



6. Place blending jar on blender base with tab on base slightly to the right of the locking mechanism and rotate clockwise until blender locks into place (B).
7. Blender is now ready for use.

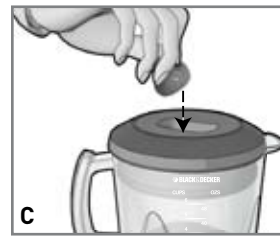
USING YOUR BLENDER

1. Make sure appliance is off (0).
2. Place foods to be blended into blending jar.
3. Place lid with measuring cup on top of blending jar.
4. Plug power cord into standard electrical outlet.

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

5. Select the speed that best suits your desired task.

Note: For blending tasks such as grinding coffee beans or nuts, or when blending thick mixtures, use the pulse (P) button for several seconds; then release. Releasing the pulse (P) button automatically turns the blender off.



6. Remove the measuring cup to add ingredients while the blender is running, and drop ingredients through the opening (C).

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

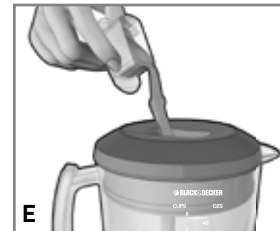
7. When finished, press the off/pulse (0/P) button.



8. To remove the blending jar, using thumb and forefinger, push tab on blender base to the right to release the locking mechanism (D).
9. Grasp the handle of the blending jar and lift up.
10. Remove the lid to pour.
11. Always unplug the appliance when not in use.

BLENDING TIPS AND TECHNIQUES

1. Cut food into pieces no larger than ¾ inches for use in the blender.
2. When ingredients splatter onto the sides of the blending jar or the mixture is very thick, press the off/pulse (0/P) button to turn appliance off. Remove the lid and use a rubber spatula to scrape down the sides of the blending jar and to redistribute the food pushing food toward the blades. Replace the lid and continue blending.
3. Blender should always have lid with measuring cup placed on top of blending jar when in use.
4. Do not place blending jar on blender base when motor is running.



5. The 2-oz measuring cup can be used when adding ingredients such as juices, milk, cream and liquor (E).

6. When making bread crumbs, chopping nuts or grinding coffee beans make sure blender jar is completely dry.

7. When using the pulse (P) function use short bursts. Allow the blades to stop rotating between pulses.

8. Use the pulse (P) button when preparing beverages that include ice cubes; this helps to produce a smoother texture.

9. It is helpful to begin the blending process with the low (1) speed and then increase to the high (2) speed, if necessary.



10. When blending hot ingredients always remove the measuring cup and replace it ajar with the opened side away from you. Cover lid with a cloth to avoid splattering and only use the low (1) speed. Do not blend more than 3 to 3½ cups at a time (F).

11. DO NOT place any of the following in the blender:

- 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 placing in blender jar.)

12. Tasks not recommended for the blender:

- Whipping cream
- Beating egg whites
- Mixing dough
- Mashing potatoes
- Grinding meats
- Extracting juice from fruits and vegetables

SELECTING A SPEED

LOW (1)

For blending frozen juices and drink mixes

Preparing salad dressings

Pureeing hot soups

Puddings

Blending pancake and waffle batter or mixes

Beating eggs for omelets and custards

Making cookie crumbs and bread crumbs

Preparing sauces and salsas

HIGH (2)

Coarse to fine chopping of nuts, vegetables and fruits

Grinding hard cheeses, spices and coffee beans

Baby foods: fruits and vegetables

Protein drinks

Milk shakes and malts

Frozen drinks and smoothies

PULSE (P)

Crushing ice

Chopping vegetables

Thick beverages

Smoothies

Care and Cleaning

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

Note: Do not attempt to sharpen the cutting edges of the blades. They are permanently sharpened at the factory and will be ruined by attempted sharpening.

CLEANING

Note: Before cleaning, be sure unit is turned off and cord is unplugged.

- Completely disassemble blender parts before washing.
- Whenever possible, rinse parts immediately after blending for easy cleanup.
- Wipe base and feet with a damp cloth and dry thoroughly. Stubborn spots can be removed by rubbing with a damp cloth and a mild, nonabrasive cleaner. Do not immerse blender base in liquid.
- All removable parts can be washed by hand or in a dishwasher. Hand washing of plastic parts will help to maintain the blender's appearance.
- If your sink has a sprayer nozzle, you will find it helpful in rinsing the blades.
- If washing in a dishwasher, place removable parts on top rack only – not in or near utensil basket.
- Some staining of parts may occur. Make a paste of 2 tablespoons baking soda / 1 tablespoon water. Apply to stains and let stand overnight. Rinse and dry.
- Do not use rough scouring pads or cleansers on any plastic or metal parts.
- Do not allow blades to soak in water for long periods of time.

TROUBLESHOOTING FOR BLENDER

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Jar base does not come off of blending jar.	A vacuum has been formed.	Place the blending jar on the blender base, hold the jar base in place and turn the blending jar counterclockwise until it is released from the jar base.
Liquid is leaking from bottom of blending jar.	Gasket is either missing or not in place correctly.	Check that the blending jar is assembled correctly.
Blender does not turn on.	Blender is not plugged in or blending jar is not locked into place.	Check that blender is plugged into a working outlet. Blending jar must be securely in place.
Mixture in blender does not seem to be blending.	Not enough liquid in mixture being blended or too much ice.	Turn the blender off (0) and use a rubber spatula to redistribute the food; add some liquid and pulse (P) the mixture to aid in the blending process.

RECIPES

BANANARAMA SHAKE

- 2 cups cold milk
- 1½ cups vanilla or banana ice cream
- 1 medium banana
- 2 tbsp. chocolate syrup

Combine all ingredients in order listed in the blending jar. Place lid with measuring cup on top of blending jar. Press pulse (P) for several seconds three or four times. Press high (2) speed and let it run until mixture is smooth and well blended, about 1½ minutes.

Makes 2 thick shakes

MANGO AND CORN SALSA

- ½ cup orange pepper, cut into ¾ inch chunks
- ½ cup purple onion cut in ½-inch pieces
- 2 to 3 medium jalapeños, seeded and quartered
- 2 large cloves garlic
- 1½ cups tomato, cubed
- 1 large mango, cubed
- ½ cup fresh cilantro leaves
- 1 cup canned whole kernel corn
- Juice of 1 lime

In blending jar, combine pepper, onion, jalapeños and garlic. Place lid with measuring cup on top of blending jar. Press pulse (P) several times for about 5 seconds, each, to chop ingredients. Add tomato, mango and cilantro and pulse (P) several times until vegetables are chopped and mixture is blended. Spoon mixture into bowl; stir in corn and lime juice. Cover and refrigerate until ready to serve.

Serve with tortilla chips.

Makes about 4 cups

TROPICAL ISLAND SMOOTHIE

- 2 cups orange juice
- ½ cup frozen piña colada drink mix
- 1 cup vanilla yogurt
- 1 cup frozen mixed berries
- 1 medium banana
- 2 cups ice cubes

Combine all ingredients in order listed in the blending jar. Place lid with measuring cup on top of blending jar. Press pulse (P) for several seconds three or four times. Press high (2) speed and let run until mixture is smooth and well blended, about 1½ minutes.

Makes 3 thick shakes

APRICOT MANGO COOLER

- 2 cups apricot nectar
- 1 cup mango nectar
- ¼ cup fresh lime juice
- ¼ cup sugar
- 2 cups ice cubes
- 1 cup frozen cubed mango

Combine all ingredients in order listed in the blending jar. Place lid with measuring cup on top of blending jar. Press pulse (P) for several seconds three or four times. Press high (2) speed and blend until mixture is smooth and well blended, about 1 minute.

Makes about 6 cups

NOTES

NEED HELP?

For service, repair or any questions regarding your appliance, call the appropriate 800 number on cover of this book. 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 the website listed on the cover of this manual.

Two-Year Limited Warranty

(Applies only in the United States and Canada)

What does it cover?

- Any defect in material or workmanship provided; however, Applica's liability will not exceed the purchase price of product.

For how long?

- Two years from the date of original purchase with proof of such purchase.

What will we do to help you?

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

How do you get service?

- 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 your 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 relate to this warranty?

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

 **BLACK&DECKER** is a registered trademark of The Black & Decker Corporation, Towson, Maryland, USA



© 2010 Applica Consumer Products, Inc.

2010/4-8-38S/E