PLEASE READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS.

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 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 is dropped or damaged in any manner. Call the appropriate toll-free number listed on the cover.
- The use of attachments, including canning jars, not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
- Do not use outdoors.
- Do not let the plug or cord hang over the 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 the jar properly attached.
- Always operate blender with cover in place.
- When blending hot liquids, remove center piece of two-piece cover. Do not blend hot liquids for the personal blender jar.
- Do not use appliance for other than intended use.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

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.

ELECTRICAL CORD

The cord of this appliance was selected to reduce the possibility of tangling in or tripping over a longer cord. If more length is needed, use an extension cord rated no less than 15-amperes. (For 120 volts rated products, use an extension cord rated no less than 6-amperes). When using an extension cord, do not let it drape over the working area or dangle where someone could accidentally trip over it. Handle cord carefully for longer life; avoid jerking or straining it at outlet and appliance connections.

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

HOW TO USE

This unit is for household use only.

GETTING STARTED

- Remove all packing material and any stickers from the product.
- Please go to www.prodprotect.com/applica to register your warranty.
- Wash all removable parts as instructed in CARE AND CLEANING section of this manual.

BLENDER JAR ASSEMBLY

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

USING YOUR BLENDER

Important: Appliance should always have lid in place when in use.
Caution: Do not place blender jar onto base when motor is running.

1. Make sure appliance is OFF.
2. Place foods to be blended into jar.
3. Place lid on jar; make sure lid cap is in place.
4. Plug power cord into outlet.

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

5. Select the speed that best suits your desired task. (See SPEED CHART)
6. For blending tasks – or when blending thick mixtures – use the PULSE button for several seconds, then release. Repeat until food has desired consistency. Releasing the PULSE button automatically turns the blender off **(C)**.

7. Open the lid cap to add ingredients while the blender is running and drop ingredients through the opening **(D)**.

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

8. When finished, press the PULSE/OFF button. Make sure blades have completely stopped before attempting to remove the blending jar from the base.
9. To remove the jar, grasp the handle and lift up.
10. Remove lid to pour.
11. Always unplug the appliance when not in use.

BLENDING TIPS AND TECHNIQUES

- Cut food into pieces no larger than ¾" for use in the blender.
- When preparing foods that have several different kinds of ingredients, always add liquid ingredients first.
- When ingredients splatter onto the sides of the jar or the mixture is very thick, press the PULSE/OFF button to turn appliance off. Remove the lid and use a rubber spatula to scrape down the sides of the jar and to redistribute the food, pushing food toward the blades. Replace the lid and continue blending.
- The lid cap holds up to 2 oz. of liquid and can be used as a measure when adding ingredients such as juices, milk, cream or liquor.
- When making bread crumbs make sure blender jar is completely dry.
- When using PULSE function, use short bursts. Allow the blades to stop rotating between pulses. Do not use PULSE for more than 2 minutes.
- Use the ICE CRUSH button when preparing beverages that include ice cubes or anything frozen; this helps to produce a smoother texture.
- The PULSE function is helpful when short bursts of power are needed, such as when preparing thick smoothies or milkshakes.
- It is helpful to begin the blending process on the lowest speed and then increase to a higher speed, if necessary.
- To stop blending at any time, press the PULSE/OFF button.
- When blending hot ingredients, remove the lid cap and then put it back partly open, with the opened side tilted away from you. Cover lid with a cloth to avoid splattering and only use the lowest speed. Do not blend more than 2½ to 3 cups at a time.

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 blending jar)

OTHER DONT'S:

- Do not operate blender without the lid on the blending jar.
- Do not place foods in the blending jar.
- Do not overfill the blender (the blender is more efficient with less rather than more).
- Do not put boiling liquids into blender.
- Do not use PULSE for more than 10 seconds at a time; release the PULSE/OFF button regularly, allow the blender to rest briefly, then continue.
- Do not run blender for longer than 1½ minutes at a time. Scrape down sides of blending jar, if necessary, and continue blending.
- Do not use if blending jar is chipped or cracked.

TASKS NOT RECOMMENDED FOR THE BLENDER:

- Beating egg whites
- Mixing dough
- Mashing potatoes
- Grinding meats

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

Note: Do not blend with hot liquids.

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

Note: For best performance, always put liquids in first unless the recipe directs you to do otherwise.
2. Tighten the Personal Jar blade assembly on the open end of the personal jar with the blade facing down towards the ingredients. Turn jar upside down and place on blender base. The blender jar should fully sit onto base. Once seated, turn in a clockwise motion until stopped. Select the appropriate blending option and blend for the designated amount of time.
3. Once blending has finished, remove the jar from the base by turning counterclockwise and lifting upward, turn the jar over, and place it on a flat surface. Unscrew the blade assembly and replace it with the drinking lid attachment. Take the personal blender jar with you for delicious refreshments on the go.

Tip: Wash out the blender jar thoroughly and reuse it throughout the day for any other liquids you want.
Note: The maximum rating is based on the blender jug attachment. The power input of the optional personal jar is less than the allowable deviation.

SPEED CHART

PULSE/OFF	Use for thick mixtures
STIR (1)	Reconstitute frozen juices, drink mixes and condensed soups Prepare salad dressings Blend puddings Puree hot liquids
MIX (2)	Mix batters for pancakes, muffins and quick breads Mix ingredients for baked goods
CRUMB (3)	Make cookie, cereal and bread crumbs
CHOP (4)	Chop fruits and vegetables Chop cooked meats
WHIP (5)	Whip homemade whipped cream Make cream cheese schmears Mixing up butter
CLEAN (6)	Blend drop of dish washing liquid and hot water to clean blender
BLEND (7)	Blend salsas Prepare sauces Remove lumps from gravies Grind hard cheese, cooked meats and coconut
GRIND (8)	Puree baby foods – fruits and vegetables
PUREE (9)	Blend protein drinks
LIQUEFY (10)	Liquefy frozen drinks; smoothies
SMOOTHIE (11)	Blend milk shakes and malts Prepare smoothies
ICE CRUSH (12)	Crush ice and frozen food
HI/LOW	Select to change speed between Hi and Low Hi – the button is out Low – the button is in

RECIPES

MIX AND MATCH SMOOTHIE (For personal blender jar)
Makes 2 (8 oz.) servings
To create your own signature Smoothie, place a ½ cup of fruit juice, ½ cup fresh fruit, 1 cup of plain or vanilla flavored yogurt and 4-5 ice cubes in your personal blender. Blend on Ice Crush setting 15 seconds or until smooth. For best results, omit ice cubes if using frozen fruits.
Here are some ideas to get you started:

Juices	Fruits	Yogurt
Orange	Blueberries	Plain
Cranberry	Strawberries	Vanilla
Apple	Bananas	Fruit Flavored
Pineapple	Mangoes	
Pomegranate	Peaches	

NOTE: Smoothie thickness will vary based on type of fruit used. Adjust ingredients to your own desired consistency. For 4 servings, double the ingredient amounts and use the full size blender jar.

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

- ½ cup sour cream
- ¼ cup mayonnaise
- 1 Tbsp. fresh chopped parsley
- 1 garlic clove, peeled and chopped
- 2 tsp. lemon juice
- 1/8 tsp. each, salt and pepper

Place all ingredients in blender jar. Cover; press Blend/Stir and run 30 seconds or until blended.
Store covered in refrigerator up to 2 days. Stir before using. For a larger batch, double the recipe and prepare using the full size blender jar.
Makes about 1 cup.

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

- 2 cans (10 oz.) diced tomatoes with green chilies
- ½ small onion, quartered
- 1 small jalapeno pepper, seeded, deveined
- 1 clove garlic, peeled and smashed
- 1/2 cup loosely packed cilantro leaves
- 1 Tbsp. lime juice
- 1 tsp. sugar
- 1/2 tsp. cumin
- ½ tsp. salt

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

CARE AND CLEANING

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

CLEANING

1. Before cleaning, turn off and unplug the appliance.
2. Lift the blending jar by the handle off the base turning slightly counterclockwise.
3. Remove jar base by turning it counterclockwise until loose.
4. Remove the blade assembly.

Caution: Blades are sharp, handle carefully.

5. Remove lid and lid cap.
6. 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.

Helpful Tips:

- For quick cleanup, combine 1 cup hot water and a drop of liquid dish soap in the blending jar.
- Cover and blend on CLEAN 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.

NEED HELP?

For service, repair or any questions regarding your appliance, call the appropriate 800 number. 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 this sheet.

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.

POR FAVOR LEA ESTE INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL PRODUCTO.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre se debe respetar ciertas medidas de seguridad, incluyendo las siguientes:

- Por favor lea todas las instrucciones.
- A fin de protegerse contra el riesgo de un choque eléctrico, asegúrese que la base de la licuadora, el cable y el enchufe no puedan entrar en contacto con agua u otro líquido.
- Todo aparato eléctrico utilizado en la presencia de menores de edad o por ellos mismos requiere la supervisión de un adulto.
- Desconecte el aparato del tomacorriente cuando no esté en funcionamiento, antes de instalar o retirar las piezas y antes de limpiarlo.
- Evite el contacto con las piezas móviles.
- No se debe utilizar ningún aparato eléctrico que tenga el cable o el enchufe averiado, que presente un problema de funcionamiento o que esté dañado. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o ajusten o llame gratis al número que aparece en la cubierta de este manual.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato, podría ocasionar fuego, descarga eléctrica o lesiones personales.
- Este aparato no se debe utilizar a la intemperie.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa ni del mostrador.
- Mantenga las manos y utensilios fuera del vaso cuando esté licuando para reducir el riesgo de lesiones graves a personas o daños a la licuadora. Una espátula se puede utilizar, pero debe usarse sólo cuando la licuadora no esté en funcionamiento.
- Las cuchillas tienen filo y se deben manejar con prudencia.
- 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 haga funcionar la licuadora con la tapa en su lugar.
- Para licuar líquidos calientes, se debe retirar el tapón del centro de la tapa.
- Este aparato se debe utilizar solamente con el fin previsto. No licue líquidos calientes para el vaso de la licuadora personal.
- Este aparato no está diseñado para ser usado por personas (incluido niños) con capacidad limitada física, mental o sensoriales disminuidas y falta de experiencia o conocimiento que les impida utilizar el aparato con toda seguridad sin supervisión o instrucción.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Este aparato eléctrico es para uso doméstico únicamente.

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.

CABLE ELÉCTRICO

El cable de este aparato fue escogido a fin de evitar el riesgo de enredarse o de tropezar con un cable de mayor longitud. Cualquier cable de extensión que se deba emplear, debera estar calificado para nada menor de 15 amperios. (Para aquellos productos de 120 voltios, se deberá utilizar un cable de extensión no menor de 6 amperios). Cuando utilice un cable de extensión, asegúrese que no interfiera con la superficie de trabajo ni que cuelgue de manera que alguien se pueda tropezar. A fin de aumentar la vida útil del cable, no tire de él ni maltrate las uniones del cable con el enchufe ni con el aparato.

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

COMO USAR

Este producto es para uso doméstico solamente.

PASOS PRELIMINARES

- Retire todo el material de embalaje y las pegatinas.
- Por favor, visite www.prodprotect.com/applica para registrar su garantía.
- Lave todas las piezas desmontables siguiendo las instrucciones indicadas en la sección de CUIDADO Y LIMPIEZA de este manual.

ENSAMBLAJE DE LA JARRA

1. Ponga la jarra boca abajo y colóquela plana sobre la encimera o la superficie de trabajo.
2. Coloque las cuchillas y la junta en la apertura del fondo de la jarra, con las cuchillas hacia abajo.
3. Ponga la jarra en la base de la licuadora y gire en sentido horario hasta que quede herméticamente colocada **(A)**.
4. Una vez ensamblada la jarra, póngala boca arriba.
5. Coloque la tapa con el tapón en la jarra de la licuadora.
6. Extraiga el cable de alimentación de su alojamiento situado bajo la base de la licuadora.
7. Coloque el conjunto vaso en la base **(B)**.
8. La licuadora ya está lista para el uso.

Importante: La licuadora debe tener siempre la tapa en su lugar cuando está en uso.
Precaución: No coloque la jarra en la base cuando el motor está en marcha.

USO DE LA LICUADORA

1. Asegúrese de que el aparato esté apagado (OFF).
2. Introduzca los alimentos que desee batir en la jarra.
3. Coloque la tapa y asegúrese de que el tapón esté en su lugar.
4. Enchufe el aparato en una toma eléctrica estándar.

Nota: Vigile la licuadora en todo momento durante el uso. Cuando vaya a utilizar alimentos sólidos como hielo o queso coloque una mano sobre la tapa para evitar que la licuadora se mueva.
5. Seleccione la velocidad que mejor se ajuste a la función que desee realizar. (Vea GUÍA DE LAS VELOCIDADES.)
6. Para moler, o para batir mezclas espesas presione el botón de pulso (PULSE) durante varios segundos seguidamente suéltelo. Repita la operación hasta que el alimento haya adquirido la consistencia deseada. Si suelta el botón de pulso (PULSE), la licuadora se apagará automáticamente **(C)**.
7. Quite el tapón para agregar ingredientes mientras la licuadora está en funcionamiento; para ello, deje caer los ingredientes a través de la abertura **(D)**.

Importante: No retire la tapa mientras la licuadora esté en funcionamineto.

8. Al terminar, pulse el botón de pulso/de apagado (PULSE/OFF). Asegúrese de que las cuchillas hayan parado por completo antes de intentar retirar la jarra de la base de la licuadora.
9. Para retirar la jarra, agarre el asa y levante la jarra.
10. Retire la tapa para verter.
11. Desenchufe el aparato cuando no se vaya a utilizar.

TRUCOS Y TÉCNICAS PARA BATIR

- Corte los alimentos en trozos de no más de ¾ pulgada antes de introducirlos en la licuadora.
- A la hora de preparar alimentos con diferentes tipos de ingredientes, vierta siempre los ingredientes líquidos en primer lugar.
- Si los ingredientes se quedan adheridos a las paredes de la jarra o si la mezcla es demasiado espesa, presione el botón de pulso/de apagado (PULSE/OFF) para apagar el aparato. Retire la tapa y use una espátula de plástico para rebañar las paredes de la jarra y redistribuir los alimentos empujándolos hacia las cuchillas. Vuelva a colocar la tapa y siga batiendo.
- El tapón de la tapa tiene una capacidad de 60 ml (2 oz.). Se puede utilizar como medidor y para agregar ingredientes como zumos, leche, nata y licores.
- Cuando vaya a moler pan asegúrese de que la jarra esté completamente seca.
- Cuando utilice la función de pulso (PULSE), realice presiones breves. Espere a que las cuchillas dejen de girar entre cada pulsación. No utilice el modo de pulso (PULSE) durante más de 2 minutos.
- Utilice el botón de (ICE CRUSH) para empezar a batir cuando desee preparar bebidas que contengan cubitos de hielo o algo congelado; esto ayuda a obtener una textura más suave.
- La función de pulso (PULSE) resulta útil cuando se precisen breves ráfagas de potencia; éste es el caso cuando desee preparar batidos de yogur o leche.
- Se recomienda empezar el proceso de batido en la velocidad más baja y, si fuera necesario, ir aumentado la velocidad de manera progresiva.
- Para detener el batido en cualquier momento, pulse el botón de pulso/de apagado (PULSE/ OFF).
- Cuando desee mezclar ingredientes calientes, quite el tapón y déjelo entreabierto de tal forma que el lado abierto esté alejado de usted. Cubra la tapa con un trapo para evitar salpicaduras y utilice la velocidad más baja posible. No mezcle más de 600 a 720 ml (de 2½ a 3 tazas) al mismo tiempo.

NO INTRODUZCA NINGUNO DE ESTOS PRODUCTOS EN LA LICUADORA:

- Grandes trozos de alimentos congelados
- Alimentos excesivamente duros como nabos, boniatos o patatas en crudo
- Huesos
- Salami o chorizo curado
- Líquidos hirviendo (deje enfriar 5 minutos antes de verter en la jarra)

OTRÀS OPERACIONES DESACONSEJADAS:

- No ponga la licuadora en funcionamiento sin haber colocado antes la tapa sobre la jarra.
- No conserve alimentos en la jarra de la licuadora.
- No llene en exceso la licuadora (la licuadora es más eficaz mientras menos alimentos contiene).
- No vierta líquidos hirviendo en la licuadora.
- No utilice el funcionamiento por impulsos (PULSE) durante más de 10 segundos consecutivos; suelte el botón de pulso/de apagado (PULSE/OFF); deje reposar la licuadora brevemente y prosiga.
- No haga funcionar la licuadora durante más de 1 minuto y medio de manera ininterrumpida; si fuera necesario, rebañe las paredes de la jarra y siga batiendo.
- No utilice la licuadora si la jarra está rota o deteriorada.

OPERACIONES NO RECOMENDADAS PARA LA LICUADORA:

- Batir claras de huevo
- Amasar
- Hacer puré de patatas
- Picar carnes

USO DE SU VASO PERSONAL (No se incluye con todos los modelos)

Nota: No mezclar con líquidos calientes.

1. Coloque el vaso de licuado personal en una superficie plana con el extremo abierto mirando hacia arriba. Llene el vaso con los ingredientes que desea usar. Asegúrese de no llenarlo pasada la marca de "llene hasta aquí" ("Fill to here").

Nota: Para mejor desempeño, siempre añada los ingredientes líquidos primero a no ser que las instrucciones de la receta recomienden lo contrario.
2. Apretar el conjunto de cuchilla individual en el extremo abierto de la jarra de personal con la hoja hacia abajo hacia los ingredientes. Invierta la jarra boca abajo y colocar en base de la licuadora. El vaso de la licuadora debe asentar completamente sobre la base. Una vez sentado, gire en sentido horario hasta que se detenga. Seleccionar la opción de fusión apropiado y se mezclan para la cantidad de tiempo designado.
3. Una vez que la función seleccionada haya terminado, retire el vaso de la base, inviértalo boca arriba y colóquelo sobre una superficie plana. Desenrosque la cuchilla, retírela y coloque la tapa individual en su lugar. Lleve su vaso personal consigo para disfrutar sus bebidas favoritas en el momento deseado.

Consejo: Lave bien el vaso y vuelvalo a usar durante el día con cualquier otra bebida que desee beber.
Nota: La calificación máxima se basa en la fijación jarra licuadora. La entrada de energía de la jarra personal opcional es menos de la desviación permisible.

GUÍA DE LAS VELOCIDADES

PULSO/APAGADO	Para mezclas espesas
REVOLVER (1)	Reconstituir zumos congelados, mezclas para beber y sopas condensadas Preparar aderezos para ensaladas Hacer mezclas tipo pudin Hacer puré de líquidos calientes
MEZCLAR (2)	Mezclar ingredientes para panqueques y otros productos de panadería
DESMIGAR (3)	Moler galletas, cereales y hacer pan rallado
PICAR (4)	Picar frutas y hortalizas Picar carnes preparadas
Batir (5)	Batir merengue o batún casera Batir queso crema
LIMPIAR (6)	Mezclar mantequilla Mezcle una gota de líquido lavavajillas con agua caliente para limpiar la licuadora
MEZCLAR (7)	Mezclar salsas Preparar aderezo Eliminar grumos de las salsas
PICAR (8)	Rallar quesos duros o coco, y moler carnes cocidas
HACER PURÉ (9)	Elaborar papillas infantiles – hacer puré de frutas y vegetales
LICUAR (10)	Mezclar bebidas proteínicas Licuar bebidas congeladas; preparar batidos de yogur
BATIR (11)	Elaborar batidos y malteadas
TRITURAR HIELO (12)	Picar hielo y alimentos congelados
ALTA/BAJA	Seleccione para cambiar de velocidad entre alta y baja Alta (HI) – botón no pulsado Baja (LOW) – botón pulsado

RECETAS

BATIDO MEZCLADO Y COMBINADO (Para vaso licuador personal)
Rinde 2 porciones de 8 onzas cada una
Para crear su propio batido especial, añada en su vaso licuador personal ½ taza de jugo de fruta, ½ taza de fruta fresca, 1 taza de yogur natural o con sabor a vainilla y 4 o 5 cubos de hielo. Seleccione la función de triturar hielo (Ice Crush) y mezcle los ingredientes por 15 segundos o hasta que tengan una consistencia suave. Para mejores resultados, omita los cubos de hielo si está usando frutas congeladas. Aquí le brindamos algunas ideas para ayudarle a comenzar:

Jugos	Frutas	Yogur
Naranja	Arándanos o moras azules	Natural
Arándano agrio	Fresas	Con sabor a vainilla
Manzana	Plátanos	Con sabor a fruta
Piña	Mangos	
Granada	Duraznos o melocotones	

NOTA: La consistencia del batido variará de acuerdo al tipo de fruta que se use. Cambie los ingredientes para lograr la consistencia que le gusta. Para 4 porciones, doble la cantidad de ingredientes y use la jarra regular de la licuadora.

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

- ½ taza de crema agria
- ¼ taza de mayonesa
- 1 cucharada de perejil fresco, picado
- 1 diente de ajo, pelado y picado
- 2 cucharaditas de jugo de limón
- 1/8 cucharadita cada una de sal y de pimiento

Coloque todos los ingredientes en el vaso licuador personal. Póngale la tapa, presione el botón de mezclar/revolver (Blend/Stir) por 30 segundos o hasta que los ingredientes estén mezclados. Colóquelo con la tapa en el refrigerador hasta 2 días. Revuelva la mezcla antes de usarla. Para una cantidad grande, doble la receta y prepárela en la jarra regular de la licuadora.

SALSA FÁCIL Y RÁPIDA DE PREPARAR
Esta rápida y fácil salsa de calidad de restaurante, es un ideal sustituto para el Pico de Gallo cuando los tomates no estan en temporada. Sírvala con sus papitas favoritas o con tacos.

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

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

CUIDADO Y LIMPIEZA

Este producto no contiene piezas reparables por el usuario. Solicite el servicio a personal técnico cualificado.

LIMPIEZA

1. Antes de limpiar, apague y desenchufe el aparato.
2. Levante la jarra de la licuadora por el mango de la base girando ligeramente hacia la izquierda.
3. Retire la base del frasco girando hacia la izquierda hasta que se suelte.
4. Retire el conjunto de la cuchilla.

Precaución: Las cuchillas son afiladas, manejar con cuidado.

5. Retire la tapa y el tapón de la tapa.
6. Lave las piezas removibles a mano o en el lavavajillas. Colocar el frasco en la rejilla inferior y el resto de las partes sólo en la rejilla superior.

Consejos útiles:

- Para una limpieza rápida, combine 1 taza de agua caliente y una gota de jabón líquido para platos en la jarra de la licuadora.
- Cubra y licué a limpio durante unos 30 segundos.
- Deseche líquido y enjuagar bien.

Importante:

- **No coloque las piezas de la jarra en líquidos hirviendo.**
- **No sumerja la base en ningún líquido. Limpie la base con un paño húmedo y seque bien.**
- **Elimine las manchas persistentes frotándola con un paño húmedo y un limpiador no abrasivo.**

Nota: Si derrama líquidos sobre la base, limpie con un paño húmedo y seque completamente. No use almohadillas ni limpiadores abrasivos en ninguna parte ni acabado.

¿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 y Canada)
¿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 especificos y el consumidor podría tener otros derechos que varían de una región a otra.

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.
¿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 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.
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.
¿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 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.

VEUILLEZ LIRE ET CONSERVER CE GUIDE D'ENTRETIEN ET D'UTILISATION.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ.

Lorsqu'on utilise des appareils électriques, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, notamment les suivantes

- Lisez toutes les instructions.
- 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 le cordon ou la fiche est endommagé ou après un dysfonctionnement de l'appareil est tombé ou endommagé de quelque façon. Retourner l'appareil au centre le plus proche autorisé de service pour examen, réparation ou réglage électrique ou mécanique. Ou composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture de ce manuel.
- L'utilisation d'accessoires, y compris les bocaux de conserve, non recommandés ou vendus par le fabricant de l'appareil peut provoquer un incendie, de choc électrique ou de blessure.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Ne laissez pas la fiche ou le cordon pendre sur le bord d'une table ou un comptoir.
- Gardez les mains et les ustensiles hors du contenantl tout en mélangeant afin de réduire le risque de blessures graves ou de dommages au mélangeur. Un grattoir peut être utilisé, mais doit être utilisé uniquement lorsque l'appareil ne fonctionne pas.
- Les lames sont tranchantes. Manipuler avec précaution.
- Pour réduire le risque de blessures, ne jamais placer les lames d'assemblage de coupe sur la base sans fixer le récipient convenablement.
- Toujours faire fonctionner le mélangeur avec le couvercle en place.
- Pour mélanger des liquides chauds, retirer la partie centrale du couvercle en deux pièces.
- Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles prévues. Ne pas mélanger des liquides chauds pour le bol du personnel.
- 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.

CONSERVER CES MESURES

Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.

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.

CORDON

Le cordon de cet appareil a été choisie afin de réduire la possibilité d'enchevêtrement et de trébuchement sur un cordon plus long. Si plus long est nécessaire, utiliser une rallonge note pas moins de 15 ampères. (Pour 120 volts produits évalués, utiliser une rallonge note pas moins de 6 ampères). Lorsque vous utilisez une rallonge, ne le laissez pas pendre du plan de travail ni qu'il pend quelqu'un pourrait accidentellement trébucher. Manipuler le cordon avec soin pour en prolonger la durée éviter de tirer dessus ou de forcer elle à la sortie et les connexions de l'appareil.

VIS INDESSERRABLE

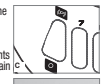
Avertissement : L'appareil est doté d'une vis indesserrable empêchant l'enlèvement du couvercle extérieur. Pour réduire les risques d'incendie ou de secousses électriques, ne pas tenter de retirer le couvercle extérieur. L'utilisateur ne peut pas remplacer les pièces de l'appareil. En confier la réparation seulement au personnel des centres de service autorisés.
Remarque: Le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par du personnel qualifié, en Amérique latine, par un centre de service agréé.

UTILISATION

Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.
POUR COMMENCER
- Retirer tous les matériaux d'emballage et les autocollants sur le produit.
- Visiter le www.prodprotect.com/applica pour enregistrer la garantie.
- Laver toutes les pièces amovibles en suivant les directives de la section ENTRETIEN ET NETTOYAGE du présent guide.

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

UTILISATION DU MÉLANGEUR
Important : Le couvercle de l'appareil doit toujours être en place lorsque le mélangeur fonctionne.
Mise en garde : Ne pas déposer le récipient sur la base lorsque le moteur est en marche.
1. S'assurer que l'appareil est en position d'arrêt (OFF).
2. Mettre les aliments dans le récipient.
3. Placer le couvercle sur le récipient et s'assurer que son bouchon est bien en place.
4. Brancher la fiche du cordon d'alimentation dans une prise de courant.



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

5. Sélectionner la vitesse qui convient le mieux à la tâche à accomplir (voir le TABLEAU DES VITESSES).
6. Pour les utilisations comme la mouture ou pour les mélanges épais, appuyer sur la touche IMPULSION (PULSE) pendant quelques secondes, puis relâcher. Répéter jusqu'à ce que les aliments aient la consistance voulue. Le fait de relâcher la touche IMPULSION (PULSE) éteint automatiquement le mélangeur **(C)**.
7. Pour ajouter des aliments pendant que le mélangeur est en marche, ouvrir le bouchon du couvercle et laisser tomber les ingrédients dans l'orifice **(D)**.

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

8. Une fois les aliments mélangés, appuyer sur la touche IMPULSION/ARRÊT (PULSE/OFF). S'assurer que les lames ont cessé complètement de tourner avant de retirer le récipient de la base.
9. Pour retirer le récipient, le saisir par sa poignée et le soulever.
10. Retirer le couvercle pour verser le contenu.
11. Toujours débrancher l'appareil lorsqu'il ne sert pas.

CONSEILS ET TECHNIQUES POUR UN TRAVAIL EFFICACE
- Couper les aliments en petits morceaux de 3/4 po et moins avant de les mettre dans le mélangeur.
- Au cours de la préparation d'aliments nécessitant l'ajout de plusieurs ingrédients différents, s'assurer de toujours verser les liquides en premier.
- Lorsque des ingrédients éclaboussent les parois du récipient ou si le mélange est très consistant, appuyer sur la touche IMPULSION/ARRÊT (PULSE/OFF) pour arrêter l'appareil. Retirer le couvercle et, à l'aide d'une spatule en caoutchouc, racler les parois du récipient pour redistribuer le mélange en le rapprochant des lames. Remettre le couvercle en place et recommencer à mélanger.
- Le bouchon du couvercle peut contenir 30 ml (2 oz) de liquide et peut servir à mesurer et à ajouter des ingrédients comme les jus, le lait, la crème ou les liqueurs.
- Lorsqu'on désire faire de la chapelure s'assurer que le récipient est complètement sec.
- Utiliser la touche IMPULSION (PULSE) à brefs intervalles. Attendre que les lames cessent de tourner entre deux impulsions. Ne pas utiliser la touche IMPULSION (PULSE) pendant plus de 2 minutes.
- Pour préparer des boissons contenant des glaçons ou des éléments congelés, utiliser la touche de broyage de glaçons (ICE CRUSH); cela permet d'obtenir une texture plus onctueisé.
- La fonction IMPULSION (PULSE) convient bien lorsqu'il est nécessaire de mélanger des aliments pour de très courtes durées, comme pour la préparation de frappés aux fruits ou de laits frappés épais.
- Il est recommande de commencer à mélanger à basse vitesse, puis d'augmenter la vitesse par la suite, au besoin.
- Pour arrêter l'appareil à n'importe quel moment, appuyer sur la touche IMPULSION/ARRÊT (PULSE/OFF).
- Pour mélanger des ingrédients chauds, retirer le bouchon du couvercle, puis le remettre en place en position partiellement ouverte, en orientant l'ouverture du côté opposé à l'utilisateur. Recouvrir le couvercle d'un linge pour éviter les éclaboussures et n'utiliser que la vitesse la plus basse. Ne pas mélanger plus de 625 à 750 ml (2 1/2 à 3 tasses) à la fois.

NE METTRE AUCUN DES ÉLÉMENTS SUIVANTS DANS LE MÉLANGEUR :
- De gros morceaux d'aliments congelés;
- Des aliments coriaces comme des navets, des patates douces et des pommes de terre crues;
- Des os;
- Du salami dur, du pepperoni;
- Des liquides bouillants (laisser refroidir 5 minutes avant de verser dans le récipient).

AUTRES CHOSES À ÉVITER :
- Ne pas faire fonctionner le mélangeur lorsque le couvercle n'est pas sur le récipient.
- Ne pas conserver d'aliments dans le récipient.
- Ne pas trop remplir le récipient (le mélangeur fonctionne mieux lorsqu'il contient peu d'aliments que lorsqu'il en contient beaucoup).
- Ne pas verser de liquides bouillants dans le mélangeur.
- Ne pas utiliser la touche IMPULSION (PULSE) pendant plus de 10 secondes à la fois; relâcher la touche régulièrement, laisser les aliments se déposer brièvement, puis continuer.
- Ne pas faire fonctionner le mélangeur plus de 1 1/2 minute à la fois. Racler les parois du récipient, au besoin, et continuer à mélanger.
- Ne pas utiliser le mélangeur si le récipient est ébréché ou craquelé.

APPLICATIONS NON RECOMMANDÉES POUR LE MÉLANGEUR :
- Battre des blancs d'œuf
- Pétrir de la pâte
- Réduire des pommes de terre en purée
- Broyer de la viande crue

UTILISATION DU RÉCIPIENT INDIVIDUEL (n'est pas inclus avec tous les modèles)
Note: Ne pas mélanger avec des liquides chauds.
1. Placer le mélangeur individuel sur une surface plane, l'ouverture vers le haut. Verser les ingrédients dans le récipient. Ne pas remplir au-delà de la marque de "200 oz."

Remarque : Pour obtenir les meilleurs résultats, toujours verser les liquides d'abord à moins que la recette n'indique de procéder autrement.
2. Serrez l'ensemble à lames du récipient individuel avec orientée vers le bas en direction des ingrédients. Tournez pot à l'envers et endroit sur la base du mélangeur. Le récipient du mélangeur doit bien mettre en place sur le socle. Une fois assis, tourner dans le sens horaire jusqu'à l'arrêt. Sélectionnez l'option de mélange approprié et mélanger pour le montant désigné de temps.
3. Une fois que vous avez terminé, retirer le récipient de la base, en tournant dans le sens antihoraire et en le soulevant vers le haut, remettre le récipient à l'endroit et le placer sur une surface plane. Dévisser les lames et les remettre en place avec le couvercle. Apporter le récipient individuel avec vous pour savourez de délicieux rafraîchissements pendant vos déplacements.

Conseil : Bien nettoyer la bouteille et la réutiliser plus tard dans la journée avec tout autre liquide.
Note: La note maximale est basée sur la fixation mixeur cruche. L'entrée d'alimentation de l'agent facultatif pot est inférieur à l'écart admissible.

TABLEAU DES VITESSES

MPULSION/ARRÊT AGITER (1)	Préparer des mélanges épais Reconstituer des jus congelés, des boissons et des soupes condensées Préparer des vinaigrettes Mélanger des crèmes-desserts
MIXER (2)	Mettre en purée des liquides chauds Mélanger des pâtes pour les crêpes, les muffins et les pains rapides Mélanger les ingrédients de produits de boulangerie
ÉMIETTER (3)	Réduire des biscuits et des céréales en miettes; faire de la chapelure
HACHER (4)	Hacher des fruits et des légumes Hacher de la viande cuite
FOUETTER (5)	Faire de la crème fouettée maison Préparer des schmears à la crème et au fromage Mélanger du beurre
NETTOYER (6)	Mélanger une goutte de détergent à vaisselle et de l'eau chaude pour nettoyer le mélangeur
MÉLANGER (7)	Mélanger de la salsa Préparer des sauces
MOUDRE (8)	Éliminer les grumeaux des sauces Moudre du fromage dur, de la viande cuite ou de la noix de coco
PURÉE (9)	Préparer des aliments pour bébés - fruits et légumes
LIQUÉFIER (10)	Mélanger des boissons protéinées Liquéfier des boissons congelées; préparer des frappés aux fruits
FRAPPÉS (11)	Préparer des laits frappés et des laits maltés Préparer des frappés aux fruits
BROYER LA GLACE (12)	Broyer de la glace et des aliments surgelés
ÉLEVÉE/BASSE	Changer la vitesse d'élevée à basse Haute vitesse – la touche est proéminente Basse vitesse – la touche est enfoncée

RECETTES

FRAPPÉ AUX FRUITS ASSORTIS (Récipient individuel du mélangeur)
Donne deux portions de 225 g (8 oz)
Pour créer des frappés aux fruits uniques, verser 125 ml (1/2 tasse) de jus de fruit, 125 ml (1/2 tasse) de fruits frais, 250 ml (1 tasse) de yogourt nature ou à la vanille et 4-5 glaçons dans le récipient individuel du mélangeur. Mélanger à l'aide de la fonction de broyage de glaçons pendant 15 secondes ou jusqu'à l'obtention d'une consistance uniforme. Pour obtenir de meilleurs résultats, ne pas mettre de glaçons si les fruits sont congelés.
Voici quelques idées pour vous inspirer :

Jus	**Fruits**	**Yogourt**
Orange	Bleuets	Nature
Canneberge	Fraises	Vanille
Pomme	Bananes	Aux fruits
Ananas	Mangue	
Grenade	Pêches	

REMARQUE : La consistance du frappé aux fruits variera selon la sorte de fruits utilisée. Adapter les ingrédients en fonction de la consistance voulue. Pour obtenir 4 portions, doubler la quantité d'ingrédients et utiliser le récipient pleine grandeur du mélangeur.

VINAIGRETTE AU BLEU
Cette vinaigrette fraîche et crémeuse est excellente avec une salade verte. Essayez-la en trempette avec des ailes de poulet ou vos crudités préférées.
- 125 ml (1/2 tasse) de crème sûre
- 60 ml (1/4 tasse) de mayonnaise
- 15 ml (1 c. à table) de persil frais haché
- 1 gousse d'ail, pelée et hachée
- 10 ml (2 c. à thé) de jus de citron
- 1/2 ml (1/8 c. à thé) de sel et de poivre

Placer tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur. Mettre le couvercle; appuyer sur Blend/Stir (remuer/mélanger) pendant 30 secondes ou jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés.Couvrir et mettre au réfrigérateur jusqu'à deux jours. Mélanger avant de servir. Pour obtenir une plus grosse quantité, doubler la recette et utiliser le récipient pleine grandeur du mélangeur. Donne environ 250 ml (1 tasse).

SALSA SIMPLE ET RAPIDE
Cette salsa simple et rapide de style restaurant remplace à merveille la salsa pico de gallo lorsque ce n'est plus la saison des tomates. Servez-la avec vos croustilles préférées ou comme garniture sur des tacos.
- 2 boîtes de 300 g (10 oz) de tomates en dés avec des piments verts
- 1/2 petit oignon, coupé en quartiers
- 1 petit piment jalapeño, épépiné et déveiné
- 1 gousse d'ail, pelée et émiettée
- 125 ml (1/2 tasse) de feuilles de coriandre peu compactées
- 15 ml (1 c. à table) de jus de lime
- 5 ml (1 c. à thé) de sucre
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de cumin
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de sel

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Confier la réparation à un technicien qualifié.
NETTOYAGE
1. Avant de nettoyer l'appareil, l'arrêter et le débrancher.
2. Retirer le récipient de la base par la poignée en tournant légèrement dans le sens antihoraire.
3. Retirer la base du récipient en la tournant dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'elle se dévisse.
4. Retirer les lames.

Mise en garde : Les lames sont coupantes, manipuler avec soin.
5. Retirer le couvercle et son bouchon.
6. 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.

Conseils pratiques :
- 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 actionner la fonction NETTOYER (CLEAN) 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 asséchée.**
- **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.

BESOIN D'AIDE?

Pour communiquer avec les services d'entretien ou de réparation, ou pour adresser toute question relative au produit, composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture. **Ne pas** retourner le produit où il a été acheté. **Ne pas** poster le produit au fabricant ni le porter dans un centre de service. On peut également consulter le site web indiqué sur la page couverture.
Garantie Limitée De Deux Ans
(Valable seulement aux États-Unis et au Canada)
Quelle est la couverture?
- Tout défaut de main-d'oeuvre ou de matériau; toutefois, la responsabilité de la société Applica se limite au prix d'achat du produit.

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

Quelle aide offrons nous?
- Remplacement par un produit raisonnablement semblable nouveau ou réusiné.

Comment se prévaut-on du service?
- Conserver son reçu de caisse comme preuve de la date d'achat.
- Visiter notre site web au www.prodprotect.com/applica, ou composer sans frais le 1 800 231-9786, pour obtenir des renseignements généraux relatifs à la garantie.
- Un produit 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.

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 Nº 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
Linea gratuita nacional
018000510012

Costa Rica
Aplicaciones Electromecanicas, S.A.
Calle 26 Bis y Ave. 3
San Jose, Costa Rica
Tel.: (506) 257-5716 / 223-0136

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

www.applicaservice.com
servicio@applicamail.com

Sello del Distribuidor:

Fecha de compra:

Modelo:

Código de fecha / Date Code / Le Code de Date

120V 3.7 A ~60 Hz

Comercializado por:
Rayovac de México SA 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.
C.U.I.T NO. 30-70706168-1

Importado por / Imported by:
Rayovac de México SA de C.V
Autopista México Querétaro
No 3069-C Oficina 004
Colonia San Andrés Atenco,
Tlalnepantla Estado de México, C.P. 54040 Mexico.
Teléfono: (55) 5831-7070

Del interior marque sin costo
01 (800) 714 2503

BLACK & DECKER and the BLACK & DECKER Logo are registered trademarks of The Black & Decker Corporation, or one of its affiliates, and used under license.

BLACK & DECKER y el logo BLACK & DECKER son marcas registradas de The Black & Decker Corporation o de una de sus compañías afiliadas y se utilizan bajo licencia.

Le nom et le logo BLACK & DECKER sont des marques déposées de The Black & Decker Corporation, ou une de ses sociétés affiliées, et sont utilisés sous licence.

Made and Printed in People's Republic of China
Fabricado e Impreso en la República Popular de China
Fabriqué et Imprimé en République populaire de Chine.

BLACK&DECKER

Model/Modelo/Modèle: BL1130, BL1131, BL1110RGC-P

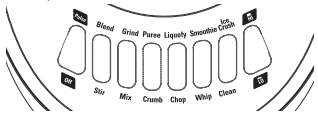
Customer Care Line: 1-800-231-9786
For online customer service: www.prodprotect.com/applica

Línea de Atención del Cliente: 1-800-231-9786
Para servicio al cliente en línea: www.prodprotect.com/applica

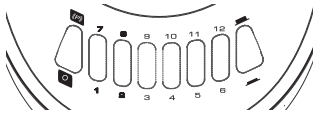
Ligne Service à la Clientèle: 1-800-231-9786
Pour le service à la clientèle en ligne: www.prodprotect.com/applica

CONTROL PANEL / PANEL DE CONTROL / PANNEAU DE COMMANDE:

BL1130SG, BL1131SG:



BL1131SGC, BL1131SGC-P, BL1131SGM, BL1130SGM, BL1110RGC-P:



FUSIONBLADE™ 12-SPEED BLENDER
FUSIONBLADE™ 12-SPEED BLENDING CENTRE

Product may vary slightly from what is illustrated.

†1. Lid cap (Part# BL1130-01)
†2. Lid (Part# BL1130-02)
†3. Blending jar (Part# BL1130-03)
4. Handle
†5. Blade assembly (Part# BL1130-04)
†6. Jar base (Part# BL1130-06)
7. Speed buttons
8. Base
9. PULSE/OFF button
†#10. Drinking lid attachment (Part# BL1130-07)
†#11. Personal blender jar (Part# BL1130-08)
†#12. Personal jar blade assembly (Part# BL1130-09)

Note: † indicates consumer replaceable/removable parts
Note: # Not included in all models

FUSIONBLADE™ LICUADORA DE 12 VELOCIDADES
FUSIONBLADE™ CENTRO PARA LICUAR DE 12 VELOCIDADES

El producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado.

†1. Tapón (Pieza no. BL1130-01)
†2. Tapa (Pieza no. BL1130-02)
†3. Jarra (Pieza no. BL1130-03)
4. Asa
†5. Cuchillas (Pieza no. BL1130-04)
†6. Base de la jarra (Pieza no. BL1130-06)
7. Botones para regular la velocidad
8. Base de la licuadora
9. Botón de pulso/de apagado
†#10. Tapa individual (Pieza no. BL1130-07)
†#11. Vaso de licuado personal (Pieza no. BL1130-08)
†#12. Conjunto de cuchilla individual (Pieza no. BL1130-09)

Nota: † indica piezas reemplazables / removibles por el consumidor
Nota: # No se incluye en todos los modelos

FUSIONBLADE™ MÉLANGEUR DE 12 VITESSES
FUSIONBLADE™ STATION DE MÉLANGEUR A 12 VITESSES

Le produit peut différer légèrement de celui qui est illustré.

†1. Bouchon de couvercle (pièce n° BL1130-01)
†2. Couvercle (pièce n° BL1130-02)
†3. Récipient (pièce n° BL1130-03)
4. Poignée
†5. Lames (pièce n° BL1130-04)
†6. Base du récipient (pièce n° BL1130-06)
7. Touches des vitesses
8. Base
9. Touche impulsion/arrêt (pièce n° BL1130-07)
†10. Couvercle pour boire (pièce n° BL1130-08)
†#11. Mélangeur individuel (pièce n° BL1130-09)
†#12. Lames du récipient individuel

Nota: Le symbole † indique une pièce amovible/remplaçable par l'utilisateur
Nota: # Non inclus dans tous les modèles

© 2014 Spectrum Brands, Inc.

T22-5000680
2013-7-11-92 E/S/F