

This Owner's Manual is provided and hosted by [Appliance Factory Parts](#).



# Black & Decker BL2110BPC Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for Black & Decker  
BL2110BPC](#)



[Find Your Black & Decker Blender Parts - Select From 63 Models](#)

----- Manual continues below -----

# BLACK+DECKER

TM

## 10-SPEED BLENDER

## LICUADORA DE 10 VELOCIDADES

## MÉLANGEUR DE 10 VITESSES

use and care manual

manual de uso y cuidado

guide d'utilisation et d'entretien

BL2110BP

BL2110BPC



### **We want you to have a 5-star experience!**

Should you have any questions or concerns about your new product, please call our Customer Service Line at **1-800-465-6070** (U.S. and Canada). Please do not return to the store.

### **¡Deseamos que disfrute de una experiencia de 5 estrellas!**

Si usted tiene alguna inquietud o pregunta con su producto, por favor llame a nuestra línea de servicio al cliente al **1-800-465-6070** (EE.UU./Canadá) **01-800-714-2503** (México).

No lo devuelva a la tienda.

### **Nous voulons que vous ayez une expérience 5 étoiles!**

Si vous avez des questions ou des préoccupations à propos de votre nouveau produit, veuillez communiquer avec notre Service à la clientèle au **1 800 465-6070** (États-Unis et Canada).

Veuillez ne pas rapporter le produit au magasin.





## IMPORTANT SAFEGUARDS.

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

- Read all instructions.
- 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.
- Turn the appliance OFF, then unplug from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
- Avoid contacting moving parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Contact the consumer service number listed in this manual.
- This appliance has important markings on the plug blade. The attachment plug or entire cordset (if plug is molded onto cord) is not suitable for replacement. If damaged, the appliance must be replaced.
- 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.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- 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 blade assembly on base without the jar properly attached.
- Always operate blender with cover in place.
- Do not blend hot liquids.
- Do not use appliance for other than intended use.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

### SAFETY FEATURES

#### **POLARIZED PLUG (120V models only)**

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

#### **TAMPER-RESISTANT SCREW**

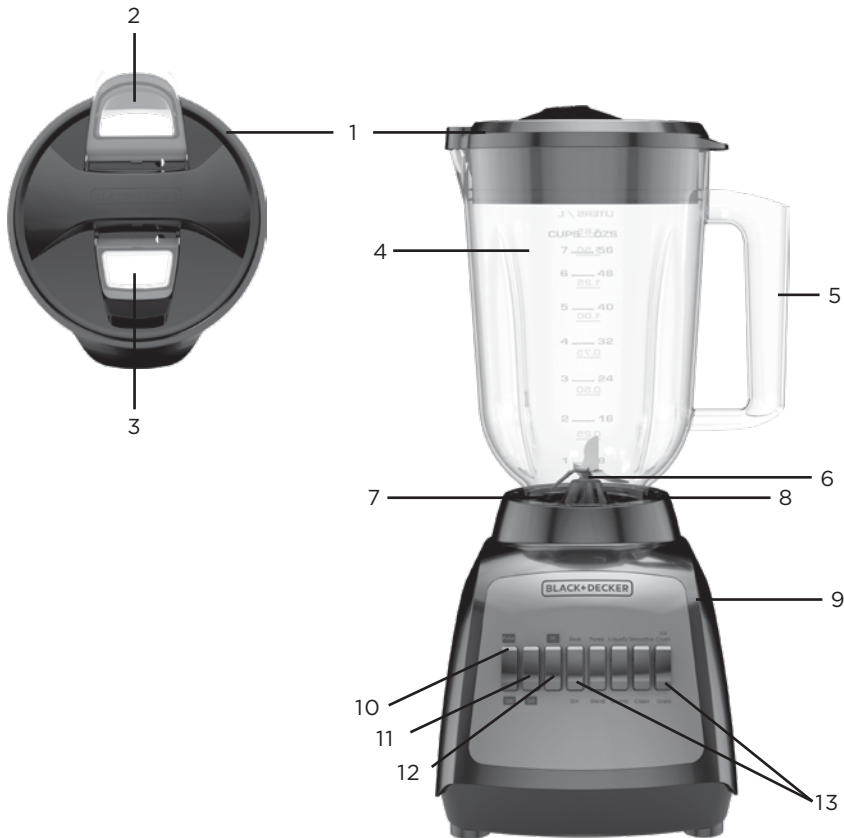
**Warning:** This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to remove the outer cover. There are no user-serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.

#### **ELECTRICAL CORD**

- 1) A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- 2) Extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- 3) If an extension cord is used,
  - a) The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance,
  - b) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord, and
  - c) The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

**Note:** If the power cord is damaged, please contact the warranty department listed in these instructions.

# GETTING TO KNOW YOUR BLENDER



- |  |                                  |
|--|----------------------------------|
| 1. Dual-opening lid<br>(Part# BL2110-01) | 8. Jar base<br>(Part# BL2110-04) |
| 2. Pour spout                            | 9. Blender Base                  |
| 3. Ingredient slot                       | 10. Pulse/OFF button             |
| 4. Blending jar (Part# BL2110-02)        | 11. LO button                    |
| 5. Handle                                | 12. HI button                    |
| 6. Blade assembly<br>(Part# BL2110-03)   | 13. Speed buttons                |
| 7. Gasket                                |                                  |

Product may vary slightly from what is illustrated.

## HOW TO USE

This product is for household use only.

### GETTING STARTED

- Remove all packing material, any stickers from the product, and the plastic band around the plug.
- Remove and save literature.
- Please visit [www.prodprotect.com/blackanddecker](http://www.prodprotect.com/blackanddecker) 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 gasket against the glass jar.

**Important: Gasket MUST be between the jar and blade assembly or the blender will not function properly.**

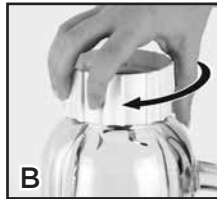
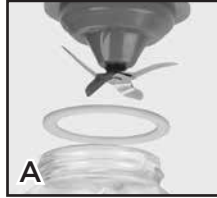
3. Place the blade assembly, blade first, into the jar. (A).
4. Place jar base onto jar and rotate clockwise until it is tight (B).

5. Turn assembled jar right side up.

6. Place lid onto blending jar.

**Note: Do not plug in the cord.**

7. Place on base, making sure it is pressed firmly into place. (Jar base should not extend more than 1/8-inch above the rim at the top of the base.)



### 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.**

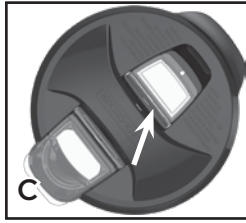
1. Make sure appliance is OFF.
2. Place foods to be blended into jar. For best results place ingredients in jar in the following order: liquids, powders, soft foods, hard foods, ice.
3. Place lid on jar. Make sure the pour spout and ingredient slot are closed.
4. Plug power cord into outlet.

**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)

**Note:** Use PULSE for no more than five seconds at a time, allowing the blender to rest briefly between each pulse, no more than two minutes total. This helps break up the ice and distribute the ingredients.

6. Open the ingredient slot to add ingredients while the blender is running. Drop ingredients through the opening. (C).



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

7. When finished, press the OFF button. Make sure blades have completely stopped before attempting to remove the blending jar from the base.
8. To remove the jar, grasp the handle and lift up.
9. Open pour spout to serve.

**Note:** Always unplug the appliance when not in use.

## BLENDING TIPS AND TRICKS

- Cut food into pieces no larger than  $\frac{3}{4}$ " for use in the blender.
- When preparing foods that have several different kinds of ingredients, always add liquid ingredients first.
- When ingredients splatter onto the sides of the jar or the mixture is very thick, press the 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.
- 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 Pulse button when preparing beverages that include ice cubes or anything frozen; this helps to produce a smoother texture.
- 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 OFF button.
- Do not store foods in the blending jar.
- Do not overfill the blender (the blender is more efficient with less rather than more).
- Do not run blender for longer than 1  $\frac{1}{2}$  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.
- It is not recommended to use your blender to beat egg whites, mix dough, mash potatoes, or grind meats.

## 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
- Hot liquids

## CARE AND CLEANING

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

### CLEANING

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

**Caution: Blades are sharp, handle carefully.**

5. Remove lid.
6. Wash removable parts by hand or in your dishwasher. Place jar on bottom rack and rest of parts on top rack only.

#### **Important:**

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

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

### QUICK CLEANING

For quick cleanup, combine 1 cup warm 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 jar thoroughly.

### STORAGE

For convenient storage, wrap the cord around the feet on the bottom of the blender base.



## SPEED CHART

Pulse/Off	<ul style="list-style-type: none"> <li>Use for thick mixtures</li> </ul>
<b>LOW</b>	
1) Stir	<ul style="list-style-type: none"> <li>Prepare sauces</li> <li>Remove lumps from gravies</li> <li>Reconstitute frozen juices, drink mixes and condensed soups</li> <li>Prepare salad dressings</li> <li>Puree hot liquids</li> </ul>
2) Blend	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mix puddings</li> <li>Combine pancake and waffle batter or mixes</li> <li>Beat eggs for omelets and custards</li> </ul>
3) Crumb	<ul style="list-style-type: none"> <li>Make cookie, cereal and bread crumbs</li> </ul>
4) Clean	<ul style="list-style-type: none"> <li>Combine drop of dishwashing liquid and hot water to clean blender</li> </ul>
5) Grate	<ul style="list-style-type: none"> <li>Grate hard cheeses and coconut</li> <li>Make superfine sugar</li> <li>Make cookie, cereal and bread crumbs</li> <li>Grind coffee beans, spices and chocolate</li> </ul>
<b>HIGH</b>	
6) Beat	<ul style="list-style-type: none"> <li>Beat eggs for omelets and custards</li> </ul>
7) Puree	<ul style="list-style-type: none"> <li>Puree baby foods – fruits and vegetables</li> <li>Blend protein drinks</li> </ul>
8) Liquefy	<ul style="list-style-type: none"> <li>Liquefy frozen drinks</li> </ul>
9) Smoothie	<ul style="list-style-type: none"> <li>Prepare smoothies and milkshakes</li> </ul>
10) Ice Crush	<ul style="list-style-type: none"> <li>Crush ice</li> </ul>

## TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Jar bottom does not come off of jar.	A vacuum has been formed.	Place the jar on the blender and turn counter clockwise until jar is released from the bottom.
Liquid is leaking from bottom of jar.	Gasket is either missing or not in place correctly.	Check that jar is assembled correctly.
Appliance does not turn on.	Appliance is not plugged in.	Check that appliance is plugged into a working outlet.
Mixture in blender does not seem to be blending.	Not enough liquid in mixture being blended or too much ice.	Turn the blender off and use a rubber spatula to redistribute the food; add some liquid and pulse the mixture to aid in the blending process.
Herbs or bread are sticking to sides of blender and not getting chopped.	Blender jar, food to be chopped and blade are not dry.	Always make sure that the jar, the blade and the food to be chopped are dry.
Food chopped is too fine or watery.	Food is over processed.	Use Pulse in short bursts or blend for a shorter time.

If additional assistance is needed, please contact our consumer service team at **1-800-465-6070**.

## RECIPES

### WILD BERRY YOGURT COOLER

*2 cups pineapple juice*

*1 cup wild berry frozen yogurt*

*1 cup frozen cubed mango*

*1 cup frozen hulled strawberries*

Combine all ingredients in order listed into blending jar and close with lid. Pulse for several seconds (three to four times). Select Smoothie and let cycle run until mixture is smooth and well blended; about 30 seconds.

*Makes about 4½ cups.*

---

### 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*

*Juice of 1 lime*

*1½ cups tomato, cubed*

*1 large mango, cubed*

*½ cup fresh cilantro leaves*

*1 cup canned whole kernel corn*

In blending jar, combine pepper, onion, jalapeños and garlic. Place lid on jar. Pulse several times, for about 5 seconds each, to chop ingredients. Add lime juice, tomato, mango and cilantro and Pulse several times until vegetables are chopped and mixture is blended. Spoon mixture into bowl; stir in corn.

Cover and refrigerate until ready to serve.

Serve with tortilla chips.

*Makes about 4½ cups.*

# WARRANTY AND CUSTOMER SERVICE INFORMATION

## Two-Year Limited Warranty

(Applies only in the United States and Canada)

For service, repair or any questions regarding your appliance, call the appropriate 800 number listed within this section. Please **DO NOT** return the product to the place of purchase. Also, please **DO NOT** mail product back to manufacturer, nor bring it to a service center. You may also want to consult the website listed on the cover of this manual.

### What does it cover?

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

### For how long?

- Two years from the date of original purchase with proof of 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/blackanddecker](http://www.prodprotect.com/blackanddecker), or call toll-free **1-800-465-6070**, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call **1-800-738-0245**.

### 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.

### 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.)

### Are there additional warranty exclusions?

- **This warranty shall not be valid where it is contrary to U.S. and other applicable laws, or where the warranty would be prohibited under any economic sanctions, export control laws, embargos, or other restrictive trade measures enforced by the United States or other applicable jurisdictions. This includes, without limitation, any warranty claims implicating parties from, or otherwise located in, Cuba, Iran, North Korea, Syria and the disputed Crimea region.**

Por favor lea este instructivo antes de usar el producto.

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

- 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.
- Apague el aparato, luego desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de ensamblar o desensamblar las piezas y antes de limpiar. Para desenchufar, sujete firmemente el enchufe y hágalo fuera del tomacorriente. Nunca hale el cable para sacar el enchufe del tomacorriente.
- Evite el contacto con las piezas móviles.
- No utilice ningún aparato eléctrico que tenga el cable o el enchufe averiado, que se haya caído o que tenga cualquier tipo de daño. Llame al número de servicio para el cliente que aparece en este manual.
- Este aparato tiene marcas importantes en la clavija del enchufe. Ni el enchufe accessorio ni el conector del cable (si el enchufe está moldado en el cable) son aptos para reemplazo. Si están dañados, el aparato debe ser reemplazado.
- 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, ni que toque superficies calientes.
- No coloque el aparato sobre ni cerca de las hornillas de gas o eléctricas ni adentro de un horno caliente.
- 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.
- Para reducir el riesgo de lesiones personales, nunca coloque el montaje de las cuchillas en la base sin haber colocado la jarra correctamente en su lugar.
- Siempre haga funcionar la licuadora con la tapa en su lugar.
- No licúe líquidos calientes.
- 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.
- Se debe asegurar la supervisión de los niños para evitar que usen el aparato como juguete.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

Este aparato eléctrico es para uso doméstico solamente.

### CARACTERÍSTICAS DE SEGURIDAD

#### ENCHUFE POLARIZADO (Solamente para los modelos de 120V)

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

#### TORNILLO DE SEGURIDAD

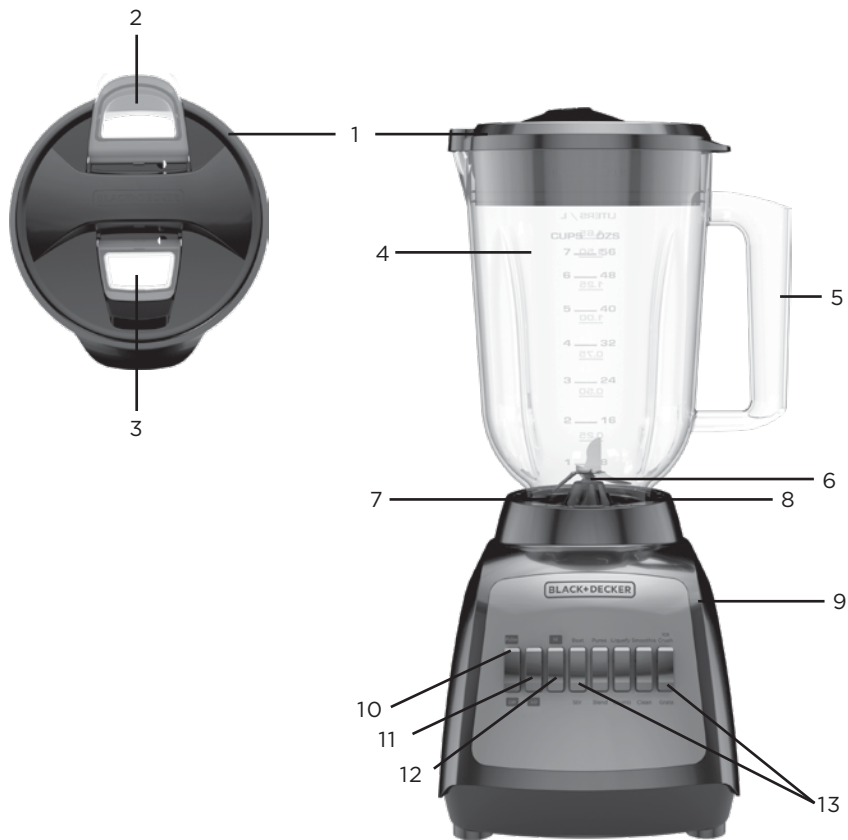
**Advertencia:** Este aparato cuenta con un tornillo de seguridad para evitar la remoción de la cubierta exterior del mismo. A fin de reducir el riesgo de incendio o de choque eléctrico, por favor no trate de remover la cubierta exterior. Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor.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

#### CABLE ELÉCTRICO

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

**Nota:** Si el cable de alimentación está dañado, por favor llame al número del departamento de garantía que aparece en estas instrucciones.

# FAMILIARÍCESE SU LICUADORA



1. Tapa de doble apertura (pieza no. BL2110-01)
2. Boquilla vertedora
3. Ranura para ingredientes
4. Jarra (pieza no. BL2110-02)
5. Asa
6. Montaje de cuchillas (pieza no. BL2110-03)
7. Junta
8. Base de la jarra (pieza no. BL2110-04)
9. Base de la licuadora
10. Pulso / botón de apagado (OFF)
11. Botón bajo (LO)
12. Botón alto (HI)
13. Botones de velocidad

El producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado aquí.

## COMO USAR

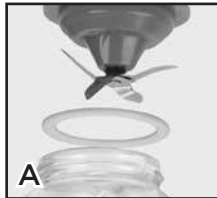
Este producto es para uso doméstico solamente.

### PASOS PRELIMINARES

- Retire todo el material de embalaje, calcomanía adherida al producto, y labanda de plástico alrededor de la clavija.
- Por favor, visite [www.prodprotect.com/blackanddecker](http://www.prodprotect.com/blackanddecker) para registrar su garantía.
- Lave todas las piezas desmontables siguiendo las instrucciones indicadas en la sección de CUIDADO Y LIMPIEZA de este manual.

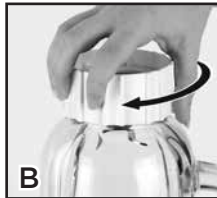
### ENSAMBLAJE DE LA JARRA

1. Ponga la jarra boca abajo y colóquela plana sobre la encimera o la superficie de trabajo.
2. Coloque la junta en contra de la jarra de vidrio.  
**Importante: La junta debe estar entre la jarra y las cuchillas o la licuadora no funcionará correctamente.**
3. Coloque las cuchillas, cuchilla en primer lugar, en el frasco. (A).
4. Ponga la jarra en la base de la licuadora y gire en sentido horario hasta que quede herméticamente colocada (B).
5. Una vez ensamblada la jarra, póngala boca arriba.
6. Coloque la tapa en la jarra de la licuadora.



**Nota: No enchufe el cable.**

7. Coloque la jarra en la base de la licuadora y verifique que esté encajada firmemente en su lugar. (La jarra no debe extenderse más de 1/8 de pulgada por encima del borde en la parte superior de la base.)



### USO DE SU LICUADORA

**Importante:** El aparato siempre debe tener la tapa colocada en su lugar cuando esté uso.

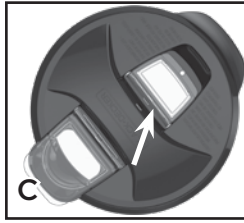
**Precaución: No coloque la jarra de la licuadora en la base cuando el motor esté funcionando.**

1. Asegúrese de que el aparato esté apagado (OFF).
2. Coloque los alimentos a licuar en la jarra. Para obtener mejores resultados, coloque los ingredientes en el orden siguiente: líquidos, polvos, alimentos suaves, alimentos duros, hielo.
3. Coloque la tapa sobre la jarra. Asegúrese de que la boquilla vertedora y la ranura para ingredientes estén cerradas.
4. Enchufe el cable de alimentación a un tomacorriente.

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

5. Seleccione la velocidad adecuada para la tarea a realizar. (Consulte la TABLA DE VELOCIDADES).

**Nota:** Use la función de pulso (Pulse) por no más de 5 segundos a la vez, permitiendo que la licuadora descanse un poco entre cada pulso, no más de 2 minutos en total. Esto ayuda a partir el hielo y distribuir los ingredientes.



- Abra la ranura para ingredientes para añadir los ingredientes mientras la licuadora está funcionando. Deje caer los ingredientes a través de la apertura. (C)

**Importante:** No retire la tapa mientras la licuadora esté funcionando.

- Cuando termine, presione el botón de apagado (OFF). Verifique que las cuchillas se hayan detenido completamente antes de retirar la jarra de la base.
- Para retirar la jarra, sujete firmemente el asa y álcela.
- Abra la boquilla vertedora para servir.

**Nota:** Siempre desenchufe el aparato cuando no esté en uso.

## CONSEJOS Y TRUCOS PARA LICUAR

- Corte los alimentos en trozos de no más de  $\frac{3}{4}$  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.
- Cuando los ingredientes salpiquen sobre los lados de la jarra o la mezcla esté muy espesa, presione el botón de apagado (OFF) para apagar el aparato. Retire la tapa y use una espátula de goma para raspar los lados de la jarra y para redistribuir los alimentos, empujándolos hacia las cuchillas. Coloque la tapa de nuevo en su lugar y continúe licuando.
- 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.
- Use el botón de pulso (PULSE) cuando vaya a preparar bebidas que incluyen cubos de hielo o ingredientes congelados; esto ayuda a producir una textura más suave.
- Se recomienda empezar el proceso de batido en la velocidad más baja y, si fuera necesario, ir aumentando la velocidad de manera progresiva.
- Para detener la licuadora en cualquier momento, presione el botón de apagado (OFF).
- No coloque el aparato sobre ni cerca de las hornillas de gas o eléctricas ni adentro de un horno caliente
- 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 haga funcionar la licuadora durante más de 1 ½ minutos 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.
- No es recomendado utilizar su licuadora para batir claras de huevo, mezclar masa, hacer puré de papas ni para moler carnes.

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 calientes

## CUIDADO Y LIMPIEZA

Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Para servicio, por favor consulte con personal calificado.

### LIMPIEZA

1. Antes de limpiar, apague y desenchufe el aparato.
2. Agarre la jarra por el asa para extraerla de la base eléctrica.
3. Retire la jarra haciéndola girar en sentido antihorario hasta que se suelte.
4. Retire la junta y las cuchillas.

**Precaución: Las cuchillas están afiladas y deben manejarse con sumo cuidado.**

5. Retire la tapa.
6. Lave las piezas desmontables a mano o en una máquina lavaplatos. Coloque jarra en la cesta inferior de la máquina y el resto de las piezas sólo en la cesta superior.

### Importante:

- **No introduzca las piezas de la jarra en líquidos hirviendo.**
- **No sumerja la base de la licuadora en líquido; límpiela con un paño humedecido y seque bien.**
- **Retire las manchas rebeldes frotando con un paño humedecido y un producto no abrasivo.**

**Nota:** Si se salpica con líquidos la base eléctrica, limpie con un paño humedecido y seque bien. No utilice detergentes ni estropajos abrasivos para limpiar las piezas o los acabados.

### LIMPIEZA RÁPIDA

Para una limpieza rápida, combine 1 taza de agua cálida y una gota de líquido para lavar platos en la jarra de la licuadora. Cúbrala y déjela licuar en el ciclo de limpieza (Clean) durante alrededor de 30 segundos. Deseche el líquido y enjuague bien la jarra.



## ALMACENAMIENTO

Para un práctico almacenamiento, enrolle el cable alrededor de los soportes en el inferior de la base de la licuadora.

## GUÍA DE VELOCIDADES

<b>Pulse/Off (Pulso/Apagado)</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Usar para mezclas espesas</li></ul>
<b>BAJO (LOW)</b>	
<b>1. Stir (Revolver)</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Preparar salsas</li><li>• Sacar los grumos de las salsas</li><li>• Use para reconstituir jugos congelados, bebidas instantáneas y sopas condensadas</li><li>• Preparar aderezos para ensaladas</li><li>• Hacer puré de líquidos calientes</li></ul>
<b>2. Blend (Combinar)</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Use para mezclar pudines o postres</li><li>• Combinar las mezclas o masas para hacer panqueques o waffles</li><li>• Batir huevos para tortillas y flanes</li></ul>
<b>3. Crumb (Desmigajar)</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Picar galletas, cereales y hacer pan rallado</li></ul>
<b>4. Clean (Limpieza)</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Combine una gota de líquido de lavar platos y agua caliente para limpiar la licuadora</li></ul>
<b>5. Grate (Rayar)</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Rayar quesos duros y vegetales</li><li>• Hacer azúcar superfina</li><li>• Picar nueces, desde gruesas hasta más finas</li><li>• Moler granos de café, especias y chocolate</li></ul>
<b>HIGH (ALTA)</b>	
<b>6. Beat (Batir)</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Batir huevos para tortillas y flanes</li></ul>
<b>7. Puree (Hacer puré)</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Hacer puré para bebés - de frutas y vegetales</li><li>• Mezclar bebidas de proteína</li></ul>
<b>8. Liquefy (Licuar)</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Licuar bebidas congeladas</li></ul>
<b>9. Smoothie (Bebida de frutas)</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Para preparar bebidas de frutas y batidos</li></ul>
<b>10. Ice Crush (Triturar hielo)</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Para triturar hielo</li></ul>

## RESOLUCIÓN DE FALLAS

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
La jarra no se separa de la parte de abajo.	Se ha formado un vacío.	Coloque la jarra sobre la licuadora y gire contrario a las manecillas del reloj hasta que la jarra se separe de la parte de abajo.
Gotea líquido por la parte de abajo de la jarra.	Falta la junta o no está colocada correctamente.	Revise que la jarra está ensamblada de forma correcta.
El aparato no enciende.	El aparato está desenchufado.	Revise que el aparato esté enchufado a un tomacorriente que trabaje.
La mezcla no parece licuarse bien.	La mezcla no tiene suficiente líquido o tiene mucho hielo.	Apague la licuadora y use una espátula de goma para redistribuir los alimentos; añada algún líquido y presione la función de pulso (Pulse) para ayudar el proceso de licuado.
Se pegan las hierbas o el pan a los lados de la licuadora y no se pican bien.	La jarra, los alimentos que está licuando y la cuchilla no están secas.	Siempre asegúrese de que la jarra, la cuchilla, y los alimentos estén secos.
Al picar los alimentos salen muy pequeñitos o aguados.	Los alimentos se están procesando de más.	Use el ciclo de pulso (Pulse) en incrementos de tiempo más cortos.

Si necesita asistencia adicional, favor de ponerse en contacto con nuestro equipo de servicio al consumidor llamando al número **1-800-465-6070**.

## RECETAS

### GRANIZADO DE YOGUR CON BAYAS SILVESTRES

*2 tazas de zumo de piña*

*1 taza de yogur de bayas silvestres*

*1 taza de mango troceado congelado*

*1 taza de fresas congeladas limpias y descorazonadas*

Mezcle todos los ingredientes en la jarra de la licuadora, en el orden indicado. Cierre la tapa. Realice tres o cuatro pulsaciones (Pulse) de varios segundos. Usando la velocidad de los batidos de frutas (Smoothies), bata hasta que la mezcla haya quedado esponjosa y ligada, unos 30 segundos aproximadamente.

*Para preparar aproximadamente 4½ tazas.*

---

### SALSA DE MANGO Y MAÍZ

*½ taza de pimiento naranja cortado en trozos de ¾ pulgada*

*½ taza de cebolla morada cortada en trozos de ½ pulgada*

*2 ó 3 jalapeños medianos, sin semillas y cortados en 4 trozos*

*2 dientes de ajo grandes*

*El zumo de una lima*

*1½ taza de tomate troceado*

*1 mango grande troceado*

*½ taza de hojas de cilantro fresco*

*1 taza de granos de maíz en lata*

Mezcle el pimiento, la cebolla, los jalapeños y el ajo en la jarra de la licuadora. Coloque la tapa. Realice varias pulsaciones (Pulse) de 5 segundos para picar los ingredientes. Añada el zumo de una lima, tomate, el mango y el cilantro, y realice varias pulsaciones (Pulse) hasta que las verduras se hayan picado y mezclado bien. Vierta la mezcla en un cuenco y añada el maíz. Tape e introduzca en el frigorífico hasta el momento de servir.

Sirva acompañada de tortilla de maíz.

*Para preparar aproximadamente 4½ tazas.*

## ¿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 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.

#### **¿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.

#### **¿Existen exclusiones de garantía adicionales?**

- **Esta garantía no será válida donde exista oposición a EE.UU. y otras leyes aplicables, o donde la garantía sería prohibida bajo cualquier sanción económica, ley de control de exportación, embargo u otra medida comercial impuesta por los Estados Unidos u otras jurisdicciones aplicables. Esto incluye, sin limitación, cualquier reclamo de garantía que implique partes de, u de otro modo localizadas en, Cuba, Irán, Corea del Norte, Siria y la región disputada de Crimea.**

# PÓLIZA DE GARANTÍA

(Válida sólo para México)

## Duración

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

## ¿Qué cubre esta garantía?

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

## ¿Dónde hago válida la garantía?

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

## Procedimiento para hacer válida la garantía

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

## Excepciones

Esta Garantía no será válida cuando el producto:

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

## ¿Existen exclusiones de garantía adicionales?

- **Esta garantía no será válida donde exista oposición a EE.UU. y otras leyes aplicables, o donde la garantía sería prohibida bajo cualquier sanción económica, ley de control de exportación, embargo u otra medida comercial impuesta por los Estados Unidos u otras jurisdicciones aplicables. Esto incluye, sin limitación, cualquier reclamo de garantía que implique partes de, u de otro modo localizadas en, Cuba, Irán, Corea del Norte, Siria y la región disputada de Crimea.**

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**

Atención al consumidor  
0800 444 7296  
Horario de atención:  
Lunes a viernes de 9 a 13 hs  
y de 14.30 a 17 hs.  
Mail: [postventa@spectrumbrands.com](mailto:postventa@spectrumbrands.com)

**Bolivia**

Atención al consumidor  
La Paz: c. Villalobos N°100 esq.  
Busch. Miraflores. Tel. (02) 2224924  
Santa Cruz: Av. Paraguá C.  
Socoris N°2415 (03) 3602002  
Cochabamba: c. Uruguay N°211 esq.  
Nataníel Aguirre (04) 4501894

**Chile**

Atención al consumidor  
Inversiones la Mundial Ltda.  
Dirección: Libertad 790,  
Santiago de Chile.  
Teléfonos: +56 226820217 - 226810032

**Colombia**

Spectrum Brands Corp, S.A.S.  
Transversal 23 #97-73  
Oficinas 403-404-405, Bogotá, Colombia  
Línea Servicio al Cliente: 018000510012

**Costa Rica**

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

**Ecuador**

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

**El Salvador**

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

**Guatemala**

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

**Honduras**

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

**México**

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

**Nicaragua**

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

**Panamá**

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

**Perú**

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

**Puerto Rico**

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

**Republica Dominicana**

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

**Venezuela**

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

**Veillez lire et conserver ce guide d'entretien et d'utilisation.**

# IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ.

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

- Lisez toutes les instructions.
- 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.
- Désactiver l'appareil et le débrancher de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé, avant l'assemblage ou le désassemblage de pièces, et avant le nettoyage. Pour débrancher l'appareil, saisir et extraire la fiche. Ne jamais tirer sur le cordon.
- Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
- Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon sont abîmés, qui présente un problème de fonctionnement, qui a été échappé ou qui a été endommagé de quelque façon que ce soit. Communiquer avec le service à la clientèle en composant le numéro indiqué dans le présent guide.
- D'importantes indications sont inscrites sur la lame de la fiche de cet appareil. La fiche de branchement ou l'ensemble du cordon (si la fiche est moulée à même le cordon) ne peuvent pas être remplacés. S'ils sont endommagés, l'appareil doit être remplacé.
- 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, ou contact avec des surfaces chaudes y compris la cuisinière.
- Ne pas placer l'appareil sur le dessus ou près d'un élément chauffant électrique ou à gaz ni dans un four.
- Gardez les mains et les ustensiles hors du contenant! tout en mélangeant afin de réduire le risque de blessures graves ou de dommages au mélangeur. Un grattoir peut être utilisé, mais doit être utilisé uniquement lorsque l'appareil ne fonctionne pas.
- Les lames sont tranchantes. Manipuler avec précaution.
- Pour réduire les risques de blessures, ne jamais installer l'assemblage de lames sur la base lorsque le récipient n'est pas bien fixé en place.
- Toujours faire fonctionner le mélangeur avec le couvercle en place.
- Ne pas mélanger de liquides chauds.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience ou de connaissances, à moins qu'elles ne soient supervisées ou dirigées par une personne responsable de leur sécurité pendant l'utilisation.
- Les enfants doivent être supervisés afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.

## CONSERVER CES MESURES

**Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.**

### CARACTÉRISTIQUES DE SÉCURITÉ

#### FICHE POLARISÉE (Modèles 120V Seulement)

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

#### VIS INDESSERRABLE

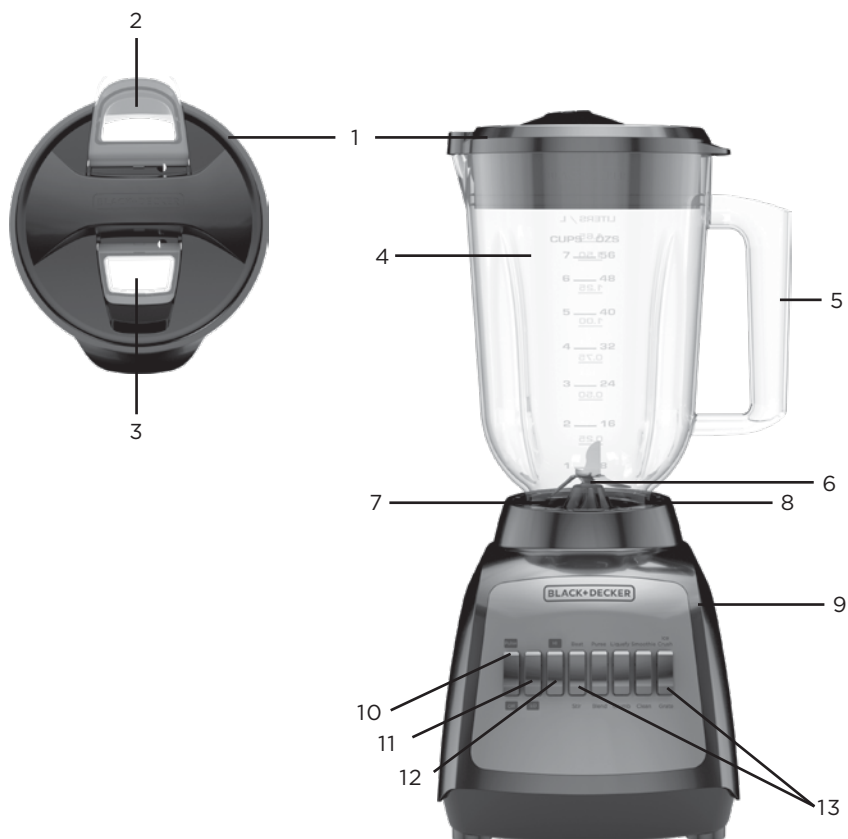
**AVERTISSEMENT :** L'appareil est doté d'une vis indesserrable empêchant l'enlèvement du couvercle extérieur. Pour réduire les risques d'incendie ou de secousses électriques, ne pas tenter de retirer le couvercle extérieur. L'utilisateur ne peut pas remplacer les pièces de l'appareil. En confier la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

#### CORDON

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

**Remarque :** Si le cordon d'alimentation est endommagé, veuillez communiquer avec le Service de la garantie dont les coordonnées figurent dans les présentes instructions.

## FAMILIARISATION AVEC LA MÉLANGEUR



- |   |  |
|---|--|
| 1. Couvre-lic à deux ouvertures<br>(pièce n° BL2110-01) | 8. Base du récipient<br>(pièce n° BL2110-04) |
| 2. Bec verseur  | 9. Base du mélangeur                         |
| 3. Fente à aliments                                     | 10. Touche impulsion/arrêt                   |
| 4. Récipient (pièce n° BL2110-02)                       | 11. Touche puissance faible                  |
| 5. Poignée  | 12. Touche puissance élevée                  |
| 6. Assemblage des lames<br>(pièce n° BL2110-03)         | 13. Boutons des vitesses                     |
| 7. Joint d'étanchéité                                   |  |

Le produit peut différer légèrement de celui qui est illustré.



## UTILISATION

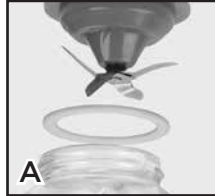
Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.

### POUR COMMENCER

- Retirer tout matériau d'emballage, tout autocollant apposé sur le produit, et la bande de plastique entourant la fiche.
- Retirer et conserver la documentation.
- Visiter le [www.prodprotect.com/blackanddecker](http://www.prodprotect.com/blackanddecker) pour enregistrer la garantie.
- Laver toutes les pièces amovibles en suivant les directives de la section ENTRETIEN ET NETTOYAGE du présent guide.

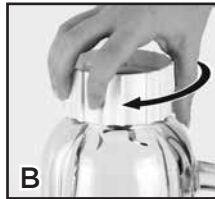
### ASSEMBLAGE DU RÉCIPIENT

1. Déposer le récipient à l'envers sur une surface plane telle qu'un comptoir ou toute autre surface de travail.
2. Placer le joint d'étanchéité sur le dessus de l'assemblage de lames.



**Important :** joint doit être entre le pot et le montage de la lame ou le mélangeur ne fonctionnera pas correctement.

3. Insérer l'assemblage de lames (avec le joint d'étanchéité) dans l'ouverture inférieure du récipient (A).
4. Mettre la base du récipient en place sur le récipient et tourner dans le sens horaire jusqu'à ce qu'elle soit bien serrée.
5. Après l'assemblage, retourner le récipient à l'endroit.
6. Mettre le couvercle sur le récipient du mélangeur.



**Remarque :** ne branchez pas le cordon.

7. Placer le récipient sur le bloc-moteur en veillant à ce que le récipient soit en position non verrouillée. Tourner le récipient dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit en position verrouillée et soit solidement fixé au bloc-moteur.

### UTILISER VOTRE MÉLANGEUR

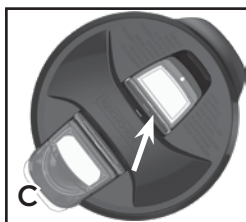
**Important :** Le couvercle de l'appareil doit toujours être en place lorsque le mélangeur fonctionne.

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

1. S'assurer que l'appareil est en position d'arrêt (OFF).
2. Mettre les aliments dans le récipient. Pour obtenir de meilleurs résultats, placer les ingrédients à l'intérieur du récipient dans l'ordre suivant : liquides, poudres, aliments mous, aliments solides, glace.
3. Mettre le couvercle sur le récipient. S'assurer que le bec verseur et la fente à aliments sont fermés.
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.



- Sélectionner la vitesse qui convient le mieux à la tâche désirée. (Voir le TABLEAU DES VITESSES.)

**Remarque :** N'utiliser le bouton d'IMPULSION qu'au plus cinq secondes à la fois afin de permettre au mélangeur de récupérer brièvement entre chaque impulsion, et ne pas dépasser deux minutes au total. Cela facilite le broyage de la glace et répartit les ingrédients.

- Ouvrir la fente à aliments pour ajouter des ingrédients pendant que le mélangeur est en marche. Insérer les aliments dans l'ouverture (C).

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

- Une fois les aliments mélangés, appuyer sur le bouton d'arrêt (OFF). S'assurer que les lames ont complètement cessé de tourner avant de tenter de retirer le récipient de la base.
- Pour retirer le récipient, le saisir par sa poignée et le lever.
- Ouvrir le bec verseur pour servir.

**Remarque :** Toujours débrancher l'appareil lorsqu'il ne sert pas.

## CONSEILS ET ASTUCES

- Couper les aliments en petits morceaux de  $\frac{3}{4}$ " 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 le bouton d'arrêt (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.
- 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.
- Utiliser la touche Pulse (impulsion) pour préparer des boissons avec des cubes de glace ou des aliments congelés; la texture sera alors plus lisse.
- Il est recommandé de commencer à mélanger à basse vitesse, puis d'augmenter la vitesse par la suite, au besoin.
- Pour arrêter l'appareil en tout temps, appuyer sur le bouton d'arrêt (OFF).
- 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 faire fonctionner le mélangeur plus de 1½ 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.
- Il n'est pas recommandé d'utiliser le mélangeur pour battre des blancs d'œufs, mélanger de la pâte, réduire des pommes de terre en purée ou broyer de la viande.

#### **NE PAS METTRE CE QUI SUIT DANS LE MÉLANGEUR :**

- Aliments congelés en gros morceaux
- Aliments crus très durs comme du navet, de la patate douce et des pommes de terre
- Os
- Saucissons secs comme du salami et du pepperoni
- Liquides chauds

### **ENTRETIEN ET NETTOYAGE**

L'utilisateur ne peut effectuer lui-même l'entretien d'aucune pièce de cet appareil. En confier l'entretien à du personnel qualifié.

#### **NETTOYAGE**

1. Avant de nettoyer l'appareil, le mettre en position ARRÊT (O) et le débrancher.
2. Soulever le récipient pour le dégager du bloc-moteur.
3. Retirer la base du récipient en la tournant en sens antihoraire jusqu'à ce qu'elle se dévise.
4. Retirer le joint d'étanchéité et l'assemblage des lames.

**Attention : Les lames sont coupantes, manipuler avec soin.**

5. Retirer le couvercle.
6. Les pièces amovibles peuvent être lavées à la main ou dans le lave-vaisselle. Le récipient doit être placé dans le panier inférieur et les autres pièces dans le panier supérieur seulement.

#### **Important :**

- **Ne pas placer les pièces du récipient dans des liquides bouillants.**
- **Ne pas plonger le bloc-moteur dans un liquide. Essuyer le socle de l'appareil avec un chiffon humide et bien l'assécher.**
- **Enlever les taches tenaces en frottant à l'aide d'un chiffon humide et d'un produit nettoyant non abrasif.**

**Remarque :** Si un liquide se renverse sur le bloc-moteur, essuyer le socle 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.

#### **NETTOYAGE RAPIDE**

Pour un nettoyage rapide, verser dans le récipient du mélangeur une tasse d'eau chaude et une goutte de savon à vaisselle liquide. Couvrir et mélanger en appuyant sur la touche Clean (nettoyage) pendant environ 30 secondes. Jeter le liquide et rincer à fond.

#### **RANGEMENT**

Pour faciliter le rangement, enrouler le cordon autour du pied situé sous la base du mélangeur.

## TABLEAU DES VITESSES

<b>Impulsions/Arrêt (P/O)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utiliser cette fonction pour les mélanges épais.</li> </ul>
<b>VITESSE BASSE (LO)</b>	
<b>1. Remuer</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Liquéfier des jus congelés, des boissons et des soupes condensées</li> <li>Éliminer les grumeaux des sauces</li> <li>Préparer des vinaigrettes</li> <li>Préparer des sauces</li> <li>Mettre en purée des liquides chauds</li> </ul>
<b>2. Mélanger</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mélanger des crèmes-desserts</li> <li>Préparer de la pâte ou des mélanges à crêpes et à gaufres</li> <li>Battre des œufs pour une omelette ou pour des flans</li> </ul>
<b>3. Émiette</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Faire des biscuits, des céréales et des miettes de pain</li> </ul>
<b>4. Nettoyage rapide</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mettre une goutte de détergent liquide pour vaisselle et de l'eau chaude dans le récipient et utiliser cette fonction pour nettoyer le mélangeur.</li> </ul>
<b>5. Râper</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Râper des fromages durs et de la noix de coco</li> <li>Préparer du sucre en poudre</li> <li>Réduire les biscuits et les céréales en miettes; faire de la chapelure</li> <li>Moudre des grains de café et des épices et hacher du chocolat</li> </ul>
<b>VITESSE HAUTE (HI)</b>	
<b>6. Battre</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Battre des oeufs pour une omelette ou pour des flans</li> </ul>
<b>7. Réduire en purée</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Préparer des aliments pour bébés à base de fruits et de légumes</li> <li>Mélanger des boissons protéiques</li> </ul>
<b>8. Liquéfier</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Liquéfier des boissons congelées; préparer des yogourts frappés</li> </ul>
<b>9. Yogourts frappés</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Préparer des laits frappés et des laits maltés</li> </ul>
<b>10. Broyer des glaçons</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Broyer des glaçons</li> </ul>

## DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
La base du récipient ne s'enlève pas.	Il y a de la succion.	Placer le récipient sur la base d'alimentation et le faire tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la base du récipient se dégage.
Du liquide s'écoule à la base du récipient.	Le joint d'étanchéité est manquant ou mal placé.	Vérifier si le récipient est correctement assemblé.
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Vérifier si l'appareil est branché dans une prise de courant fonctionnelle.
L'appareil ne semble pas mélanger le contenu du récipient.	Le mélange ne contient pas assez de liquide ou trop de glace.	Éteindre l'appareil et redistribuer le mélange à l'aide d'une spatule en caoutchouc. Ajouter du liquide et faire fonctionner l'appareil en mode d'impulsion afin de faciliter le mélange.
Des morceaux de pain ou de fines herbes restent collés sur les parois du récipient et ne sont pas mélangés avec le reste des ingrédients.	Le récipient, les ingrédients à mélanger et la lame ne sont pas secs.	Toujours s'assurer que le récipient, la lame et les ingrédients à mélanger sont secs.
Les aliments sont hachés trop finement ou sont liquéfiés.	Les aliments ont été mélangés trop longtemps.	Appuyer sur la touche IMPULSIONS (P) pendant de courtes durées ou mélanger moins longtemps.

Si une aide supplémentaire est nécessaire, s'il vous plaît contacter notre équipe de service à la clientèle au **1-800-465-6070**.

## RECETTES

### YOGOURT FRAPPÉ AUX FRUITS DES CHAMPS

*500 ml (2 tasses) de jus d'ananas*

*250 ml (1 tasse) de yogourt glacé aux fruits des champs*

*250 ml (1 tasse) de mangue congelée en cubes*

*250 ml (1 tasse) de fraises équeutées congelées*

Déposer tous les ingrédients dans le récipient, dans l'ordre indiqué, et mettre le couvercle. Appuyer sur la touche d'impulsion pendant plusieurs secondes, en répétant la manœuvre trois ou quatre fois. Sélectionner « Smoothie » et laisser le mélangeur fonctionner jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse et uniforme, soit environ 30 secondes.

*Donne environ 4½ tasses..*

---

### SALSA À LA MANGUE ET AU MAÏS

*125 ml (½ tasse) de poivron orange, coupé en morceaux de 2 cm (¾ po)*

*125 ml (½ tasse) d'oignon rouge, coupé en morceaux de 1 cm (½ po)*

*2 à 3 piments jalapeños moyens, épépinés et coupés en quartiers*

*2 grosses gousses d'ail*

*Jus de 1 lime*

*375 ml (1½ tasse) de tomates, coupées en dés*

*1 grosse mangue, coupée en dés*

*125 ml (½ tasse) de feuilles de coriandre fraîches*

*250 ml (1 tasse) de maïs à grains entiers en boîte*

Dans le récipient, combiner le poivron, l'oignon, les piments jalapeños et l'ail. Mettre le couvercle sur le récipient. Appuyer sur la touche d'impulsion plusieurs fois pendant environ 5 secondes pour hacher les ingrédients. Ajouter le jus de lime, les tomates, la mangue et la coriandre et appuyer plusieurs fois sur la touche d'impulsion, jusqu'à ce que les légumes soient hachés et que la préparation soit bien mélangée. Verser le mélange dans un bol, ajouter le maïs et remuer. Couvrir et réfrigérer jusqu'au moment de servir.

Servir avec des croustilles au maïs.

*Donne environ 4½ tasses.*

## 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 ci-dessous.

### **Garantie limitée de deux ans**

**(Valable seulement aux États-Unis et au Canada)**

#### **Que couvre la garantie?**

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

#### **Quelle est la durée de la garantie?**

- Deux années à compter de la date d'achat initiale, avec une preuve d'achat..

#### **Quelle aide offrons-nous?**

- Remplacement par un produit raisonnablement semblable nouveau ou réusiné.

#### **Comment se prévaut-on du service?**

- Conserver son reçu de caisse comme preuve de la date d'achat.
- Visiter notre site Web au [www.prodprotect.com/blackanddecker](http://www.prodprotect.com/blackanddecker), ou composer sans frais le **1-800 465-6070** pour obtenir des renseignements généraux relatifs à la garantie.
- On peut également communiquer avec le service des pièces et des accessoires au **1-800 738-0245**.

#### **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 où il habite.

#### **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 autres accessoires 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).

#### **Existe-t-il d'autres exclusions à la garantie?**

- **La présente garantie n'est pas valable si elle contrevient aux lois en vigueur aux États-Unis ou autres lois applicables ailleurs, ou là où elle serait interdite en raison de sanctions économiques, de lois sur le contrôle des exportations, d'embargos ou d'autres mesures de restriction du commerce imposées par les États-Unis ou d'autres juridictions applicables. Ceci comprend, notamment, toutes réclamations au titre de la garantie impliquant des parties situées à Cuba, en Iran, en Corée du Nord, en Syrie et ailleurs dans la région contestée de la Crimée, ou provenant de ces endroits.**





Sello del Distribuidor:

Fecha de compra:

Modelo:

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

3.3 A 120 V ~ 60 Hz

**COMERCIALIZADO POR:**

SPECTRUM BRANDS DE MEXICO, S.A. DE C.V.  
Avenida 1° de Mayo No. 120 Piso 7, Oficina 702.  
Colonia San Andres Atoto, C.P.53500 Naucalpan  
de Juárez, Estado de México, México  
Tel. 01-800-714-2503

**SERVICIO Y REPARACIÓN**

Art. 123 No. 95 Col. Centro, C.P. 06050 Deleg.  
Cuahtemoc SERVICIO AL CONSUMIDOR,

**VENTA DE REFACCIONES Y ACCESORIOS**  
01 800 714 2503

**Comercializado por:**

Spectrum Brands de México,  
SA de C.V Avenida 1° de Mayo No. 120  
Piso 7, Oficina 702.  
Colonia San Andres Atoto,  
C.P. 53500 Naucalpan de Juárez,  
Estado de México, México

**SERVICIO Y REPARACIÓN**

Art. 123 No. 95 Col. Centro, C.P. 06050 Deleg.  
Cuahtemoc Servicio al Consumidor, Venta de  
Refacciones y Accesorios 01 800 714 2503

**Importado y Distribuido por:**

SPECTRUM BRANDS ARGENTINA S.R.L  
Av. Del Libertador 6810,  
piso 2 dpto. A  
1429, CABA, Argentina  
+ 54 11 5353-9500  
CUIT: 30-70706168-1  
Importador N° # 76983

**IMPORTADO POR / IMPORTED BY:**

AIDISA BOLIVIA S.A.  
Av. Chacaltaya No. 2141- Zona  
Achachicala La Paz, Bolivia.  
Teléfono (591)2- 2305353

NIT 1020647023,  
Resolución Ministerial 0661-12.

**IMPORTADO POR / IMPORTED BY:**

Inversiones la Mundial Ltda.  
Rut: 78.146.900-9  
Libertad 790, Santiago – Chile  
Fono: (562) 26810217 info@ilm.cl

**IMPORTADO POR / IMPORTED BY:**

Spectrum Brands de México, SA de C.V  
Avenida 1° de Mayo No. 120  
Piso 7, Oficina 702. Colonia San Andres Atoto,  
C.P. 53500 Naucalpan de Juárez, Estado de México,  
México

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

**IMPORTADO POR / IMPORTED BY:**

Spectrum Brands Corp, S.A.S.  
Transversal 23 #97-73  
Oficinas 403-404-405,  
Bogotá, Colombia  
Línea Servicio al Cliente:  
018000510012

BLACK+DECKER and the BLACK+DECKER logos are trademarks of  
The Black & Decker Corporation, used under license by Spectrum  
Brands, Inc. for its manufacturing and sale of this product. All rights  
reserved.

BLACK+DECKER y los logotipos BLACK+DECKER son marcas  
registradas de Black & Decker Corporation, utilizados por Spectrum  
Brands, Inc. bajo su licencia para su manufactura y venta de este  
producto. Todos los derechos reservados.

BLACK+DECKER et les logos BLACK+DECKER sont des marques  
de commerce de Black & Decker Corporation, utilisées sous licence  
par Spectrum Brands, Inc. pour la fabrication et la vente de ce  
produit. Tous droits réservés.

At the end of this product's life,  
you can mail it to Spectrum Brands at  
507 Stokely Drive, Deforest, WI 53532  
marked "Product Takeback: Please Recycle!"

Al final de la vida útil de este producto,  
puede enviarlo por correo a Spectrum Brands,  
507 Stokely Drive, Deforest, WI 53532  
marcado "Product Takeback: Please Recycle!"

À la fin de la durée utile de ce produit,  
vous pouvez le poster à Spectrum Brands au  
507 Stokely Drive, Deforest, WI 53532  
en indiquant sur la boîte  
« Product Takeback: Please Recycle! »

© 2021 The Black & Decker Corporation and Spectrum Brands, Inc., Middleton, WI 53562 All rights reserved.

Made in China.  
Fabricado en China.  
Fabriqué en Chine.

T22-9000794-B  
28377 E/S/F