

BLACK+DECKER™

10-SPEED BLENDER

LICUADORA DE
10 VELOCIDADES

MÉLANGEUR DE
10 VITESSES

use & care manual

manual de uso y cuidado

guide d'utilisation et d'entretien

BL2010BG



Please Read and Save this Use and Care Book.

IMPORTANT SAFEGUARDS.

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

- Read all instructions.
- To protect against risk of electrical shock do not immerse cord, plugs or appliance in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- Avoid contacting moving parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Call the appropriate toll-free number within this manual.
- The use of attachments, including canning jars, not recommended by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter.
- Keep hands and utensils out of container while blending to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the blender. A scraper may be used, but must be used only when the blender is not running.
- Blades are sharp. Handle carefully.
- To reduce the risk of injury, never place cutter-assembly blades on base without jar properly attached.
- Always operate blender with cover in place.
- When blending hot liquids, remove center piece of two-piece cover.
- 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.

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 may be used if care is exercised in their use.

3. If a long detachable extension cord is used:

- a) The marked electrical rating of the power cord or 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.
- 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.

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

GETTING TO KNOW YOUR BLENDER



- | | |
|---|---|
| 1. Control panel | 6. Blender Base |
| 2. Blending jar
(part # BL2010WG-03) | 7. Jar base (not shown)
(Part # BL2010BP-08) |
| 3. Measuring cup lid insert
(part # BL2010WG-01) | 8. Gasket (not shown)
(Part # BL2010WP-05) |
| 4. Lid (Part # BL2010BP-02) | 9. Blade assembly (not shown)
(Part # BL2010WP-07) |
| 5. Handle | |

Product may vary slightly from what is illustrated.

HOW TO USE

This appliance is intended 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 go to www.prodprotect.com/applica to register your warranty.
- Wash all removable parts as instructed in Care & Cleaning Section of this manual.

BLENDER JAR ASSEMBLY

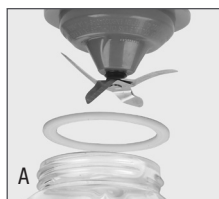
1. Turn blending jar upside down and place flat on countertop or work surface.
2. Place the gasket against the glass jar.

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 with lid cap 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

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, cheese, nuts and coffee beans, keep one hand on the lid to keep blender in place.

5. Press the High or Low button; then select the speed that best suits your desired task. To switch speeds, press the High or Low button and the new speed desired. (See SPEED CHART on page 8.)
6. When blending thick mixtures, such as smoothies, power drinks and milkshakes press the Pulse button several times to begin the blending process. Use Pulse for no more than 5 seconds at a time, allowing the blender to rest briefly between each pulse, for no more than 2 minutes total. This helps break up the ice and distribute the ingredients.
7. Open the lid cap to add ingredients while the blender is running and drop ingredients through the opening (C).

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 straight up. Do not twist the jar.
10. Remove lid to pour.
11. Always unplug the appliance when not in use.

HOW TO BLEND

1. **Liquid FIRST!**
2. **Powders**
3. **Soft foods**
4. **Hard foods**
5. **Ice cubes LAST.**

BLENDING TIPS AND TECHNIQUES

- Cut food into pieces no larger than 3/4 inch for use in the blender.
- 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. Replace the lid and continue blending.

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

Caution: Do not place blending jar on base when motor is running.

- The lid cap holds up to 1½ oz. liquid and can be used as a measure when adding ingredients (D).
- When making bread crumbs, chopping nuts or grinding coffee beans make sure blending jar is completely dry. Do not run for longer than 30 seconds.
- The PULSE function is helpful when short bursts of power are needed such as when preparing thick smoothies or milkshakes, chopping nuts or grinding coffee beans, or preparing beverages that include ice cubes.
- Start blending on the lowest speed and then increase to a higher speed, if necessary.
- To stop blending, press the OFF button at any time.
- When blending hot liquids always let them cool at least 5 minutes before blending. Before blending, remove the lid cap and put it back with the opened side tilted away from you. Cover lid with a cloth to avoid splattering and only use lowest speed. Do not blend more than 2 1/2 to 3 cups at a time.
- Blender not recommended for hard foods such as raw turnips, bones, hard salami or sausages and boiling liquids.
- Not recommended for whipping cream, beating egg whites, mixing dough, mashing potatoes, grinding meats or extracting juice.



SPEED CHART

Pulse/Off	• Use for thick mixtures
LOW	
1) Fast Clean	• Combine drop of dishwashing liquid and hot water to clean blender
2) Stir/Mix	• Prepare sauces • Remove lumps from gravies • Reconstitute frozen juices, drink mixes and condensed soups • Prepare salad dressings • Puree hot liquids
3) Blend	• Mix puddings • Combine pancake and waffle batter or mixes • Beat eggs for omelets and custards
4) Grate	• Grate hard cheeses and coconut • Make superfine sugar • Make cookie, cereal and bread crumbs • Grind coffee beans, spices and chocolate
5) Beat	• Beat eggs for omelets and custards
HIGH	
6) Puree	• Puree baby foods – fruits and vegetables • Blend protein drinks
7) Crumb	• Make cookie, cereal and bread crumbs
8) Chop	• Chop fruits and vegetables • Chop cooked meats • Chop nuts, coarse-to-fine
9) Liquefy	• Liquefy frozen drinks
10) Smoothies / Ice Crush	• Crush ice • Prepare smoothies and milkshakes

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

1-800-231-9786.

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, jalapenos 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.

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 and lid cap.
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 hot water and a drop of liquid dish soap in the blending jar. Cover and blend on Speed 1 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.

WARRANTY AND CUSTOMER SERVICE INFORMATION

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 in this manual.

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

What does it cover?

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

For how long?

- Two years from the date of original purchase with proof of 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 usan aparatos eléctricos, siempre se deben respetar las siguientes medidas básicas de seguridad:

- Por favor lea todas las instrucciones.
- A fin de protegerse contra el riesgo de un choque eléctrico, no sumerja el cable, los enchufes ni el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
- Todo aparato eléctrico usado en la presencia de los niños o por ellos mismos requiere la supervisión de un adulto.
- Desconecte el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de instalarle o retirarle piezas y antes de limpiarlo.
- Evite el contacto con las piezas móviles.
- No use ningún aparato eléctrico que tenga el cable o el enchufe averiado, que presente un problema de funcionamiento o que esté dañado. Acuda a un centro de servicio autorizado para que lo examinen, reparen o ajusten o llame gratis al número correspondiente en la cubierta de este manual.
- El uso de accesorios, incluyendo los tarros de envasar, no recomendados por el fabricante pueden ocasionar incendio, choque eléctrico o lesiones.
- No use este aparato a la intemperie.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador.
- Para reducir el riesgo de lesiones severas a las personas o daño al procesador de alimentos, mantenga las manos y utensilios alejados de las cuchillas o discos mientras la licuadora esté en funcionamiento.
- Las cuchillas tienen filo. Manéjelas con cuidado.
- Para reducir el riesgo de lesiones, nunca coloque el montaje de las cuchillas en la base sin haber enganchado la jarra debidamente en su lugar.
- Siempre opere la licuadora con la tapa en su lugar.
- Cuando licue líquidos calientes, retire la pieza central de la tapa de dos piezas.
- 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 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 polarizado 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 debe proporcionarse con un cable corto para reducir el riesgo de enredarse o de tropezar con un cable largo.
2. Se encuentran disponibles cables de extensión más largos, que es posible utilizar si se emplea el cuidado debido.
3. Si se utiliza un cable 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 acomodar el cable más largo de manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa, para evitar que un niño tire del mismo o que alguien se tropiece.

Nota: Si el cordón de alimentación es dañado, por favor, póngase en contacto con el departamento de garantía enumerado en estas instrucciones.

FAMILIARÍCESE SU LICUADORA



- | | |
|------------------------------------|--|
| 1. Panel de control | 6. Base de la licuadora |
| 2. Jarra
(Pieza N° BI2010WG-03) | 7. Base de la jarra (no ilustrado)
(Pieza N° BL2010BP-08) |
| 3. Tapón (Pieza N° BI2010WG-01) | 8. Junta (no ilustrado)
(Pieza N° BL2010WP-05) |
| 4. Tapa (Pieza N° BL2010BP-02) | 9. Cuchillas (no ilustrado)
(Pieza N° BL2010WP-07) |
| 5. Asa | |

El producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado aquí.

COMO USAR

Este producto es para uso doméstico solamente.

Primeros Pasos

- Retire todo el material de embalaje, calcomanía adherida al producto, y labanda de plástico alrededor de la clavija.
- Retire y conserve la literatura.
- Por favor visite www.prodprotect.com/applica para registrar su garantía.
- Lave todas las piezas removibles de acuerdo a las instrucciones en la sección de Cuidado y Limpieza.

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 con el tapón 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 LA LICUADORA

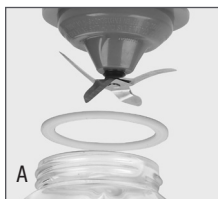
1. Asegúrese de que el aparato esté apagado (OFF).
2. Introduzca los alimentos que desee batir en la jarra. No llene demasiado el tarro.
3. Coloque la tapa y asegúrese de que el tapón esté en su lugar.
4. Enchufe el aparato en un tomacorriente estándar.

Nota: Vigile la licuadora en todo momento durante el uso. Cuando vaya a utilizar alimentos sólidos como hielo, queso, frutos secos o granos de café, coloque una mano sobre la tapa para evitar que la licuadora se mueva.

5. Presione el botón de velocidad alta (High) o baja (Low); después seleccione la velocidad que necesite. Para cambiar de velocidad, presione el botón de velocidad alta (High) o velocidad baja (Low) y la velocidad deseada.
6. Para licuar mezclas espesas, como batidos y bebidas de proteína, presione el botón de pulso (Pulse) varias veces para comenzar a licuar. Utilice impulsos para no más de 5 segundos a la vez, lo que permite la licuadora para descansar brevemente entre cada pulso, por no más de 2 minutos en total. Esto ayuda a triturar el hielo y a distribuir los ingredientes.
7. Quite el tapón para agregar ingredientes mientras la licuadora está en funcionamiento; para ello, deje caer los ingredientes a través de la abertura. (C).

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

8. Al terminar, pulse el botón de pulso/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, sujete el asa y sáquela en línea directa hacia arriba.
10. Retire la tapa para verter.
11. Desenchufe el aparato cuando no se vaya a utilizar.



CÓMO MEZCLAR

1. ¡PRIMERO los líquidos primero!
2. Polvos
3. Alimentos blandos
4. Alimentos duros
5. ¡Cubos de hielo duran!

CONSEJOS Y TECNICAS PARA LICUAR

- Pique los alimentos que va a licuar en pedazos de no más de 3/4 de pulgada.
- Cuando los ingredientes salpiquen a los lados de la jarra o la mezcla esté muy espesa, presione el botón de pulso/apagado (Pulse/Off) para apagar el aparato. Retire la tapa y use una espátula de goma para raspar los lados de la jarra hacia abajo. Coloque la tapa de nuevo antes de continuar licuando.

Importante: El aparato siempre debe estar tapado mientras esté en uso

Precaución: No coloque la jarra de la licuadora sobre la base cuando el motor esté andando.

- El tapón de la tapa sostiene hasta 1 oz. de líquido; puede usarse como una medida y cuando la adición de ingredientes. (D)
- Cuando vaya a picar migajas de pan, nueces o moler café, asegúrese de que la jarra esté completamente seca. No haga funcionar durante más de 30 segundos.
- La función de pulso (Pulse) es beneficiosa cuando se necesitan pequeños arranques de potencia, por ejemplo, al preparar batidos o licuados de frutas; moler nueces o granos de café.
- Al comenzar a licuar, comience con una velocidad baja y luego incremente a una más rápida si es necesario.
- Para parar de licuar, presione el botón de pulso/apagado (Pulse/Off) en cualquier momento.
- Permita siempre que los ingredientes calientes se refresquen al menos 5 minutos antes de licuarlos. Use solamente la velocidad más baja y no licue más de 2½ a 3 tazas a la vez.
- NO COLOQUE ninguno de estos ingredientes en la licuadora: Pedazos grandes de alimentos congelados, alimentos duros, como nabos, boniatos, papas crudas, huesos, salami, salchichón o salchichas duras, líquidos hirviendo (permita que se refresquen por 5 minutos antes de colocarlos dentro de la licuadora)
- Trabajos no recomendables para la licuadora: Batir crema, Batir claras de huevo, mezclar maza, hacer puré de papas, moler carnes, extraer jugo de frutas y vegetales



GUÍA DE VELOCIDADES

Pulse/Off (Pulso/ Apagado)	• Usar para mezclas espesas
BAJO (LOW)	
1. Fast Clean	• Combine una gota de líquido de lavar platos y agua caliente para limpiar la licuadora
2. Mix/Stir (Batir/ Revolver)	• Preparar salsas • Sacar los grumos de las salsas • Use para reconstituir jugos congelados, bebidas instantáneas y sopas condensadas • Preparar aderezos para ensaladas • Hacer puré de líquidos calientes
3. Blend (Combinar)	• Use para mezclar pudines o postres • Combinar las mezclas o masas para hacer panqueques o waffles • Batir huevos para tortillas y flanes
4. Grate (Rayar)	• Rayar quesos duros y vegetales • Hacer azúcar superfina • Picar nueces, desde gruesas hasta más finas • Moler granos de café, especias y chocolate
5. Beat (Batir)	• Batir huevos para tortillas y flanes
HIGH (ALTA)	
6. Puree (Hacer puré)	• Hacer puré para bebés - de frutas y vegetales • Mezclar bebidas de proteína
7. Crumb (Desmigar)	• Picar galletas, cereales y hacer pan rallado
8. Chop (Picar)	• Picar frutas y vegetales • Picar carnes cocinadas • Picar nueces, en trozos gruesos o finos
9. Liquefy (Licuar)	• Licuar bebidas congeladas
10. Smoothies / Ice Crush (Bebidas de frutas / Triturar hielo)	• Para triturar hielo • Para preparar bebidas de frutas y batidos

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 **1-800-231-9786**.

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 pimienta 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 pimienta, 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.

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 y el tapón.
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 caliente y una gota de líquido para lavar platos en la jarra de la licuadora. Cúbrala y déjela licuar en el ciclo 1 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.

INFORMACIÓN DE GARANTÍA Y SERVICIO AL CLIENTE

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 in this manual.

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

What does it cover?

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

For how long?

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

PÓLIZA DE GARANTÍA

(Válida sólo para México)

DURACIÓN

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

¿Qué cubre esta garantía?

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

¿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.

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

Argentina

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

Chile

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

Colombia

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

Costa Rica

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

Ecuador

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

El Salvador

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

Guatemala

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

Honduras

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

México

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

Nicaragua

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

Panamá

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

Perú

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

Puerto Rico

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

Republica Dominicana

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

Venezuela

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

www.applicaservice.com
servicio@applicamail.com

Veuillez 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.
- 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 bords 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 contenant tout en mélangeant afin de réduire le risque de blessures graves ou de dommages au mélangeur. Un grattoir peut être utilisé, mais doit être utilisé uniquement lorsque l'appareil ne fonctionne pas.
- Les lames sont tranchantes. Manipuler avec précaution.
- Pour réduire le risque de blessures, ne jamais placer les lames d'assemblage de coupe sur la base sans fixer le récipient convenablement.
- Toujours faire fonctionner le mélangeur avec le couvercle en place.
- Pour mélanger des liquides chauds, retirer la partie centrale du couvercle en deux pièces.
- 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 surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

CONSERVER CES MESURES.

L'appareil est conçu pour une utilisation domestique.

FICHE POLARISÉE (MODÈLES DE 120 V 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.

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

FAMILIARISATION AVEC LA MÉLANGEUR



- | | |
|---|--|
| 1. Panneau de commande | 6. Base du mélangeur |
| 2. Récipient en verre gradué
(part # BL2010WG-03) | 7. Base du récipient (non illustré)
(Part # BL2010BP-08) |
| 3. Tasse à mesurer intégrée
au couvercle
(part # BL2010WG-03) | 8. Joint d'étanchéité (non illustré)
(Part # BL2010WP-05) |
| 4. Couvercle (Part # BL2010BP-02) | 9. Lames (non illustré)
(Part # BL2010WP-07) |
| 5. Poignée | |

Le produit peut différer légèrement de celui qui est illustré.

UTILISATION

Cet appareil est conçu uniquement pour une utilisation domestique.

Pour commencer

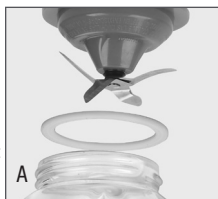
- Retirer tous les matériaux d'emballage et les autocollants se trouvant sur le produit.
- Retirer et conserver la documentation.
- Visiter le www.prodprotect.com/applica pour enregistrer la garantie.
- Laver toutes les pièces amovibles en suivant les directives de la section d'entretien et de nettoyage 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 et son bouchon en place 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

1. S'assurer que l'appareil est en position ARRÊT (O).
2. Mettre les aliments dans le récipient.
3. Placer le couvercle sur le récipient et s'assurer que le bouchon du couvercle est bien en place.
4. Brancher la fiche d'alimentation dans une prise de courant ordinaire. Vérifiez toujours que la commande est AU LOIN avant de brancher à la prise murale



Note: Ne pas laisser le mélangeur en marche sans surveillance. Pour garder le mélangeur en place lorsque l'on concasse des aliments durs, tels que de la glace, du fromage, des noix et des grains de café, placer la main sur le couvercle.

5. Choisir la vitesse qui convient le mieux aux tâches à exécuter. Appuyer sur le bouton de sélection de vitesse haute/basse (Hi/Low) pour alterner entre la haute et la basse vitesse (voir le TABLEAU DES VITESSES).
6. Pour les mélanges épais, tels que les boissons fouettées, les boissons énergétiques et les laits fouettés, appuyer plusieurs fois sur la touche IMPULSIONS (P) pour commencer à mélanger. Appuyer sur la touche IMPULSIONS (P) pour pas plus de 5 secondes à la fois, permettant le mélangeur pour se reposer brièvement entre chaque impulsion, pour pas plus de 2 minutes au total.
7. Pour ajouter des ingrédients pendant que le mélangeur fonctionne, retirer le bouchon du couvercle et laisser tomber les ingrédients par l'ouverture du couvercle.



Important : Ne pas retirer le couvercle lorsque le mélangeur fonctionne.

8. Une fois le travail terminé, appuyer sur la touche IMPULSIONS/ ARRÊT (P/O). S'assurer que les lames ont cessé complètement de fonctionner avant de tenter de retirer le récipient de la base.
9. Pour retirer le récipient, en saisissant la poignée, tourner légèrement le récipient dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il soit en position déverrouillée, et soulever.
10. Retirer le couvercle pour vider le contenu du récipient.
11. Toujours débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas en fonction

COMMENT MÉLANGER

1. **Liquid PREMIER!**
2. **Poudres**
3. **Aliments mous**
4. **Aliments durs**
5. **Glaçons dernier.**

TRUCS ET ASTUCES DE MÉLANGE

- Coupez les aliments en morceaux pas plus de 3/4 de pouce pour une utilisation dans le mélangeur.
- Lorsque des ingrédients éclaboussent les parois du récipient ou le mélange est très épais, appuyez sur le bouton OFF pour mettre l'appareil hors tension. Retirer le couvercle et utiliser une spatule en caoutchouc pour racler les parois du bocal. Remettre le couvercle et continuer le mélange. **Important: Blender devrait toujours avoir couvercle en place lors de l'utilisation.**
- Attention: Ne placez pas mélangeur récipient sur la base lorsque le moteur est en marche.
- Le bouchon du couvercle peut contenir jusqu'à 11/2 oz liquide et peut être utilisé comme une mesure lors de l'ajout des ingrédients (D).
- Lors de la mie de pain, couper les noix ou mouddre des grains de café s'assurer pot de mélange est complètement sec. Ne pas faire fonctionner pendant plus de 30 secondes.
- La fonction PULSE est utile lorsque de courtes rafales de puissance sont nécessaires, comme lors de la préparation des smoothies ou milk-shakes épais, hacher des noix ou mouddre des grains de café, ou la préparation de boissons qui n'englobe glaçons.
- Commencer le mélange à la vitesse la plus basse et ensuite augmenter à une vitesse plus élevée, si nécessaire.
- Pour arrêter le mélange, appuyez sur le bouton OFF à tout moment
- Pour mélanger des liquides chauds toujours laisser refroidir pendant au moins 5 minutes avant de mélanger. Avant de mélanger, retirer le bouchon du couvercle et le remettre avec le côté ouvert incliné loin de vous. Couvrir le couvercle avec un chiffon pour éviter les éclaboussures et n'utiliser vitesse la plus basse. Ne pas mélanger plus de 2 1/2 à 3 tasses à la fois.
- Blender pas recommandé pour les aliments durs comme des navets crus, les os, salami dur ou des saucisses et des liquides à point d'ébullition.
- Non recommandé pour la crème à fouetter, battre les blancs d'œufs, le mélange de pâte, purée de pommes de terre, de rectification viandes ou extraire le jus.



TABLEAU DES VITESSES

Impulsions/Arrêt (P/O)	Utiliser cette fonction pour les mélanges épais.
VITESSE BASSE (LO)	
1. Nettoyage rapide	Mettre une goutte de détergent liquide pour vaisselle et de l'eau chaude dans le récipient et utiliser cette fonction pour nettoyer le mélangeur.
2. Remuer	- Liquéfier des jus congelés, des boissons et des soupes condensées - Éliminer les grumeaux des sauces - Préparer des vinaigrettes - Préparer des sauces - Mettre en purée des liquides chauds
3. Mélanger	- Mélanger des crèmes-desserts - Préparer de la pâte ou des mélanges à crêpes et à gaufres - Battre des œufs pour une omelette ou pour des flans
4. Râper	- Râper des fromages durs et de la noix de coco - Préparer du sucre en poudre - Réduire les biscuits et les céréales en miettes; faire de la chapelure - Moudre des grains de café et des épices et hacher du chocolat
5. Battre	Battre des oeufs pour une omelette ou pour des flans
VITESSE HAUTE (HI)	
6. Réduire en purée	- Préparer des aliments pour bébés à base de fruits et de légumes - Mélanger des boissons protéiques
7. Émiette	Battre des œufs pour une omelette ou pour des flans
8. Hacher	- Hacher des fruits et des légumes - Hacher des viandes cuites - Hacher des noix, de grossièrement à très fin
9. Liquéfier	Liquéfier des boissons congelées; préparer des yogourts frappés
10. Yogourts frappés/ broyer des glaçons	- Broyer des glaçons - Préparer des laits frappés et des laits maltés

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 **1-800-231-9786**.

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 (1 ½ 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.

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 dévisse.
4. Retirer le joint d'étanchéité et l'assemblage des lames.

Attention : Les lames sont coupantes, manipuler avec soin.

5. Retirer le couvercle et le bouchon du 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. Mettre le couvercle et mélanger à la position NETTOYER (7) 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.

INFORMATION SUR LA GARANTIE

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.
- On peut également communiquer avec le service des pièces et des accessoires au **1-800 738-0245**.

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

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

Quelles lois régissent la garantie?

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

Sello del Distribuidor:

Fecha de compra:

Modelo:

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

BL2010BG - 350 W 120 V ~ 60 Hz

Comercializado por:
Rayovac de México S.A de C.V
Autopista México Querétaro
No 3069-C Oficina 004
Colonia San Andrés Atenco, Tlalnepantla
Estado de México, C.P. 54040
Mexico.
Tel: (55) 5831 - 7070
Servicio y Reparación
Art. 123 No. 95
Col. Centro, C.P. 06050
Deleg. Cuauhtemoc
Servicio al Consumidor,

Venta de Refacciones y Accesorios

01 800 714 2503

Importado por / Imported by:

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

Importado por / Imported by:

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

Tel: (55) 5831-7070

Para atención de garantía marque:

01 (800) 714 2503

BLACK & DECKER 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.
T22-5000941



TM

www.BlackAndDeckerAppliances.com