

**BLACK & DECKER**® *Home*

## 600-Watt Touchpad Blender

Licuada de 600 Watts  
con panel digital

Mélangeur de 600 Watts  
panneau de commande  
tactile



Register your product online at  
[www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica),  
for a chance to WIN \$100,000!

Registre su producto en la Internet en el sitio  
Web [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica)  
y tendrá la oportunidad de GANAR \$100,000!

Inscrivez votre produit en ligne à l'adresse  
[www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica)  
et courez la chance de GAGNER 100 000 \$!



USA/Canada  
Mexico

1-800-231-9786  
01-800-714-2503

[www.applicaconsumerproductsinc.com](http://www.applicaconsumerproductsinc.com)

Accessories/Parts (USA/Canada)  
Accesorios/Partes (EE.UU./Canadá)  
Accessoires/Pièces (É.-U./Canada)  
1-800-738-0245

Model  
Modelo  
Modèle

BLP6600M

Please Read and Save this Use and Care Book

Por favor lea este instructivo antes de usar el producto

Veuillez lire et conserver ce guide d'entretien et d'utilisation

## TABLE OF CONTENTS

|   | <b>Pages</b> |
|---|--------------|
| <b>IMPORTANT SAFEGUARDS</b>                 | <b>2</b>     |
| <b>INTRODUCTION</b>                         | <b>3</b>     |
| <b>GETTING FAMILIAR WITH YOUR APPLIANCE</b> | <b>4</b>     |
| <b>FEATURES</b>                             | <b>4</b>     |
| <b>HOW TO USE</b>                           | <b>5</b>     |
| <b>GETTING STARTED</b>                      | <b>5</b>     |
| <b>BLENDER JAR ASSEMBLY</b>                 | <b>5</b>     |
| <b>READY TO USE</b>                         | <b>5</b>     |
| <b>SPECIAL FEATURES</b>                     | <b>6</b>     |
| <b>BLENDING TIPS AND TECHNIQUES</b>         | <b>7</b>     |
| <b>RECIPES</b>                              | <b>9</b>     |
| <b>CARE AND CLEANING</b>                    | <b>13</b>    |
| <b>TROUBLE SHOOTING</b>                     | <b>14</b>    |

## IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

**SAVE THESE INSTRUCTIONS.**

## POLARIZED PLUG (120V Models Only)

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

## ELECTRICAL CORD

The cord of this appliance was selected to reduce the possibility of tangling in or tripping over a longer cord. If more length is needed, use an extension cord rated no less than 15-amperes. (For 220 volts rated products, use an extension cord rated no less than 6-amperes). When using an extension cord, do not let it drape over the working area or dangle where someone could accidentally trip over it. Handle cord carefully for longer life; avoid jerking or straining it at outlet and appliance connections.

## TAMPER-RESISTANT SCREW

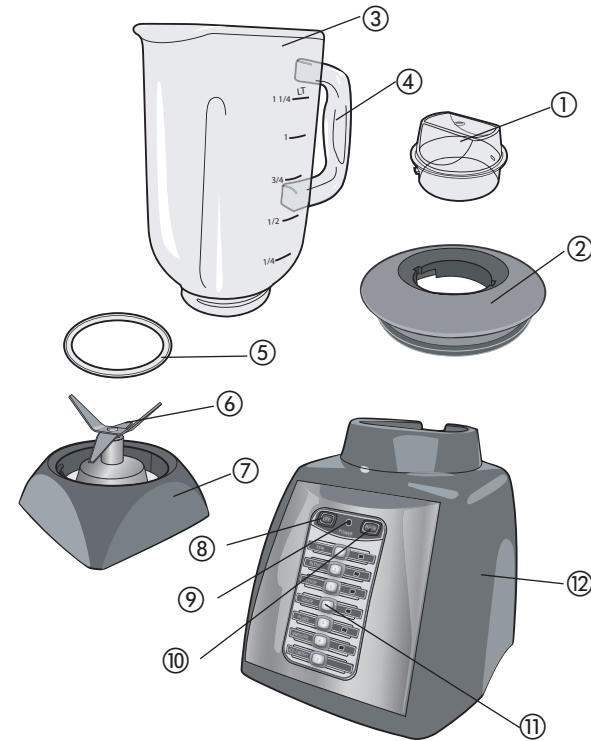
**Warning :** This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, **do not attempt to remove the outer cover.** There are no user-serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.

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

## WELCOME

Thank you for choosing the new Black & Decker® 6-Speed Metal Blender. Your new blender includes a user-friendly touchpad with easy-to-use touch buttons and a powerful motor that will make every blending task effortless. Try a delicious tropical drink, refreshing smoothie, a creamy soup and more from the recipe section in the instructions

## GETTING FAMILIAR WITH YOUR APPLIANCE



- † 1. Lid cap (Part# BLP5600-02)
- † 2. Lid (Part# BLP5600-01)
- † 3. Jar (Part# BLP5600-03)
- 4. Handle
- † 5. Gasket (Part# BLP5600-04)
- † 6. Blade assembly (Part# BLP5600-05)
- † 7. Jar base (Part# BLP5600-06)
- 8. OFF button
- 9. Power indicator light
- 10. PULSE button
- 11. Speed buttons
- 12. Power base

A

† Consumer replaceable/removable parts

Product may vary slightly from what is illustrated.

## FEATURES



ICE CRUSH



INTELLIGENT  
FUSE™



4 PLANE  
BLADES



DIE CAST  
ALUMINUM  
BASE



POWERFUL  
MOTOR

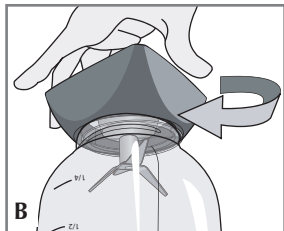
# How to Use

This unit is for household use only.

## GETTING STARTED

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

## BLENDER JAR ASSEMBLY (B)



1. Turn blender jar upside down and place flat on counter top or work surface.
2. Put the gasket on top of the blade assembly.
3. Place the blade assembly with gasket in bottom opening of the jar with blades down.
4. Place jar base onto jar and rotate clockwise until it is tight.
5. Turn assembled jar right side up.

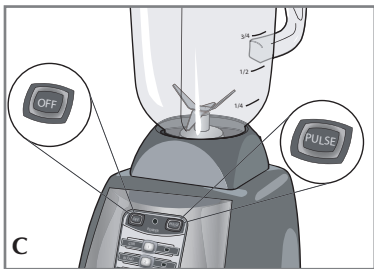
6. Place lid with lid cap in place on blender jar.
7. Uncoil power cord from storage area under the base.
8. Place jar on power base. Blender is now ready for use.

## READY TO USE

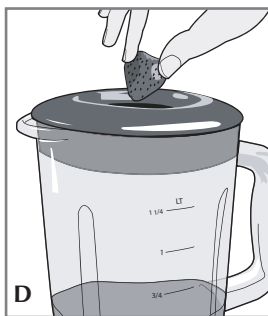
1. Make sure appliance is OFF.
2. Place foods to be blended into jar.
3. Place lid on jar; make sure lid cap is in place.
4. Plug power cord into standard electrical outlet.

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



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



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

**NOTE: DO NOT REMOVE THE LID WHILE THE BLENDER IS RUNNING.**

8. When finished, press the OFF/PULSE button.
9. To remove the jar, grasp the handle and lift up.

10. Remove the lid to pour.

11. Always unplug the appliance when not in use.

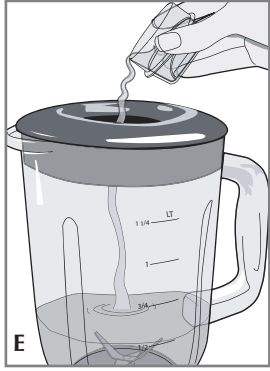
## SPECIAL FEATURES

This blender has an **Intelligent Fuse™** system designed to protect the motor from overheating. If appliance is used on PULSE for more than 2 minutes the blue light will flash and the blender will shut off. Unplug the appliance and wait 30 seconds. Plug in the appliance and restart the blending.

If appliance is being overloaded, the blue light will turn off and the blender will shut off. Unplug the appliance and wait 3 minutes. Plug in the appliance and restart the blending.

## 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/PULSE 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.
- **Appliance should always have cover in place when in use.**
- **Do not place blender jar on base when motor is running.**
- The lid cap holds 1/3 cup liquid and can be used when adding ingredients such as juices, milk, cream and liquor (E).

- When making bread crumbs, chopping nuts or grinding coffee beans, make sure blender jar is completely dry.
- When using the PULSE function, use short bursts. Allow the blades to stop rotating between pulses. Do not use PULSE for more than 2 minutes.
- Use the PULSE button when preparing beverages that include ice cubes; 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.



**This symbol is placed next to information that requires your special attention.**

- When blending hot ingredients always open the lid cap and replace it ajar with the opened side away from you (F). Cover lid with a cloth to avoid splattering and only use speed 1. Do not blend more than 2½ to 3 cups at a time.
- **DO NOT place any of the following in the blender:**  
Large pieces of frozen foods  
Tough foods such as raw turnips, sweet potatoes and potatoes

Bones

Hard salami, pepperoni

Boiling liquids (cool for 5 minutes before placing in blender jar.)

- **Tasks not recommended for the blender:**

Whipping cream

Beating egg whites

Mixing dough

Mashing potatoes

Grinding meats

Extracting juice from fruits and vegetables

## SELECTING A SPEED

|                      |  |
|----------------------|--|
| <b>Stir "1"</b>      | Reconstituting frozen juices and drink mixes<br>Preparing salad dressings<br>Puddings<br>Pureeing hot liquids          |
| <b>Blend "2"</b>     | Blending pancake and waffle batter or mixes<br>Beating eggs for omelets and custards<br>Making cookie and bread crumbs |
| <b>Chop "3"</b>      | Coarse to fine chopping of nuts,<br>Vegetables and fruits  |
| <b>Grate "4"</b>     | Grinding hard cheeses<br>Grinding coffee beans   |
| <b>Puree "5"</b>     | Baby foods - fruits and vegetables<br>Preparing sauces and salsas<br>Coarse to fine grinding of spices                 |
| <b>Smoothie "6"</b>  | Protein drinks<br>Milk shakes and malts<br>Frozen drinks; smoothies  |
| <b>Ice Crush "7"</b> | For greater control, this function operates<br>As a PULSE function   |

# RECIPES

## MANGO COLADA

- 1 cup white grape and peach juice drink
- 1/2 cup frozen piña colada drink mix
- 2 cups frozen peach slices
- 1 ripe mango, cut in 3/4-inch chunks
- 1 cup ice cubes

In blender container, combine all ingredients in order listed. Place cover on jar. Pulse several times for about 5 seconds each to blend ingredients and begin crushing ice. Blend on "Smoothie - 6" until smooth and creamy, about 25 seconds. Turn blender off and serve immediately. Makes about 4½ cups

## BANANA ORANGE SMOOTHIE

- 2 cups orange juice
- 1 cup vanilla yogurt
- 2 medium bananas, cut into 2-inch pieces
- 1½ cups frozen strawberries
- 2 tbsp. honey

In blender container, combine all ingredients in order listed. Place cover on jar. Pulse several times for about 5 seconds each to blend ingredients. Blend on "Smoothie - 6" until smooth and well blended, about 30 seconds. Turn blender off and serve immediately. Makes about 5½ cups

## PEACHES AND CREAM ENERGY DRINK

- 1 cup low fat buttermilk
- 1 cup frozen peach yogurt
- 1 can (16 oz.) chilled and well drained sliced peaches
- 3 tbsp. wheat germ
- 2 tbsp. honey
- 1½ cups ice cubes

In blender container, combine all ingredients in order listed. Place cover on jar. Pulse several times for about 5 seconds each to blend ingredients and begin crushing ice. Blend on "Smoothie - 6" until smooth and well blended, about 30 seconds. Turn blender off and serve immediately. Makes about 5 cups

## ROASTED RED PEPPER BISQUE

- 3 medium red peppers, halved and seeded
- 1 large onion, chopped (about 1½ cups)
- 1 cup chopped celery
- 2 large cloves garlic, minced
- 2 tbsp. olive oil
- 3 cups vegetable broth or stock

- 1 cup V-8 vegetable juice
- 1/2 tsp. salt
- 1/4 tsp. black pepper
- Sour cream
- Snipped fresh chives

Place peppers skin side up on shallow baking pan. Broil on high until skins are blackened and blistered. Remove from pan and place in plastic bag; close securely and allow to stand at room temperature for 10 minutes. Remove from bag and peel, discarding skin. Cut into 1-inch pieces.

Meanwhile, in saucepan, cook onion, celery and garlic in oil over medium heat, stirring often, until onions are softened. Add chopped peppers, vegetable broth, vegetable juice, salt and pepper. Bring to boil. Cover and simmer 10 minutes. Remove from heat and let stand at least 5 minutes.

Spoon about 2½ cups soup mixture into blender jar. Cover and remove lid cap; replace it ajar with open side facing away. Cover lid with cloth. Blend on "stir - 1" until creamy and smooth. Pour into measuring cup. Repeat with remaining mixture until all is pureed. Return soup to saucepan and heat, stirring.

Serve garnished with sour cream and chives.

Makes about 6 cups.

## RED CURRRY SPINACH SOUP

- 1 bunch green onions, sliced (about 1 cup)
- 2 medium cloves garlic, minced
- 2 tbsp. butter or margarine
- 4 cups chicken broth or stock
- 1½ cups cubed peeled potatoes
- 1 tsp. red curry
- 1/2 tsp. salt
- 1/4 tsp. black pepper
- 12 ounces fresh spinach
- Sour cream
- Caesar flavored croutons

In medium saucepan, cook onions and garlic in butter over medium heat until tender. Add chicken broth, potatoes, curry, salt and pepper. Bring to boil. Cover and simmer 8 minutes. Add spinach; continue cooking until spinach is wilted (about 3 minutes). Remove from heat and let stand at least 5 minutes.

Spoon about 2½ cups soup mixture into blender jar. Cover and remove lid cap; replace it ajar with open side facing away. Cover lid with cloth. Blend on "stir - 1" until creamy and smooth. Pour into measuring cup. Repeat with remaining mixture until all is pureed. Return soup to saucepan and heat, stirring often.

Serve with a dollop of sour cream and garnish with croutons.

Makes about 6½ cups

### **SUNDRIED TOMATO HUMMUS**

2 cans (16 oz. ea.) chick peas  
1/3 cup fresh lemon juice  
2 tbsp. olive oil  
3 tbsp. tahini (sesame seed paste)  
2 large cloves garlic  
1/2 tsp. salt  
1/4 tsp. ground cumin  
1/2 cup chopped sundried tomatoes  
2 tbsp. chopped parsley

Drain chick peas, reserving liquid.

In blender jar, combine lemon juice, oil, chick peas, tahini, garlic, salt and cumin. Place cover on jar. Pulse several times for about 5 seconds each to blend ingredients. Blend on "puree - 5" until smooth and well blended, about 30 seconds. If mixture is thick, add 2 to 3 tbsp. reserved chick pea liquid through lid cap opening. Turn blender off.

Spoon mixture into bowl; blend in tomatoes and parsley. Serve immediately or cover and refrigerate until ready to serve.

Serve with toasted pita wedges.

Makes about 3 cups

### **APPLE CABBAGE SLAW**

1 large egg  
1 egg yolk  
1/4 tsp. dry mustard  
1/4 tsp. salt  
1/8 tsp. pepper  
1/4 cup rice vinegar  
2/3 cup vegetable oil  
4 cups packaged cabbage slaw mix  
2 cups coarsely chopped Granny Smith apples  
1 small purple onion, chopped (about 1/2 cup)  
1/2 cup coarsely chopped honey roasted peanuts  
1/2 cup golden raisins

In blender container, combine 1 large egg, 1 egg yolk and 1/4 tsp. dry mustard. Blend on "stir - 1" for 10 seconds. Add rice vinegar and blend on "stir - 1" for 20 seconds. Remove lid cap and with blender running drizzle in vegetable oil in slow steady stream (about 1 minute). Scrape down container.

In large bowl, combine remaining ingredients and spoon dressing over all; toss to coat. Cover and chill about 1 hour or until ready to serve. Makes 6 servings

### **TOMATO CUCUMBER SALSA**

1 bunch green onions, sliced ( about 1 cup)  
3 to 4 jalapenos, seeded and cut into 1-inch pieces  
3 large cloves garlic  
4 medium tomatoes, cored and cut into 1-inch pieces  
1 medium cucumber, peeled, seeded and cut into 1-inch pieces  
1/2 cup cilantro leaves, loosely packed  
Juice of 1 lime  
1/2 tsp. salt  
1 can ( 16 oz.) black beans, rinsed and drained

In blender container, combine green onion, jalapenos and garlic. Place cover on jar. Pulse several times for about 5 seconds each to chop ingredients. Add remaining ingredients and pulse several times until vegetables are coarsely chopped and mixture is blended.

Spoon into bowl. Stir in black beans. Cover and refrigerate at least 1 hour or until ready to serve.

Serve with tortilla chips.

Makes about 4 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 the appliance.
2. Lift the jar by the handle off the power base.
3. Remove jar base by turning it counterclockwise until loose.
4. Remove the gasket and the blade assembly.

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

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

### Helpful Tip:

- For quick clean-up, combine 1 cup hot water and a drop of liquid dish soap to the blender jar.
- Cover and blend on STIR for about 30 seconds.
- Discard liquid and rinse thoroughly.

### Important:

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

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

## TROUBLE SHOOTING

| 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  |
| Jar separates from bottom when being removed from blender. Liquid spills onto counter | Jar was twisted when being removed from base of blender    | When removing jar from blender base, simply lift up; do not twist  |



|   | Páginas   |
|---|-----------|
| <b>MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD</b> | <b>16</b> |
| <b>INTRODUCCIÓN</b>                     | <b>17</b> |
| <b>CONOCIMIENTO DEL PRODUCTO</b>        | <b>18</b> |
| <b>CARACTERÍSTICAS</b>                  | <b>18</b> |
| <b>COMO USAR</b>                        | <b>19</b> |
| <b>PASOS PRELIMINARES</b>               | <b>19</b> |
| <b>MONTAJE DE LA JARRA</b>              | <b>19</b> |
| <b>LISTA PARA USAR</b>                  | <b>19</b> |
| <b>DISPOSITIVO ESPECIAL</b>             | <b>20</b> |
| <b>CONSEJOS Y TÉCNICAS DE LICUADO</b>   | <b>21</b> |
| <b>RECETAS</b>                          | <b>23</b> |
| <b>CUIDADO Y LIMPIEZA</b>               | <b>27</b> |
| <b>SOLUCIÓN DE PROBLEMAS</b>            | <b>28</b> |

## MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

- Por favor lea todas las instrucciones.
- A fin de protegerse contra el riesgo de un choque eléctrico, asegúrese que la base de la licuadora, el cable y el enchufe no puedan entrar en contacto con agua u otro líquido.
- Todo aparato eléctrico utilizado en la presencia de menores de edad o por ellos mismos requiere la supervisión de un adulto.
- Desconecte el aparato de la toma de corriente cuando no esté en funcionamiento, antes de instalar o retirar las piezas y antes de limpiarlo.
- Evite el contacto con las piezas móviles.
- No se debe utilizar ningún aparato eléctrico que tenga el cable o el enchufe averiado, que presente un problema de funcionamiento o que esté dañado. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o ajusten o llame gratis al número que aparece en la cubierta de este manual.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato, podría ocasionar fuego, descarga eléctrica o lesiones personales.
- Este aparato no se debe utilizar a la intemperie.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa ni del mostrador.
- No se debe introducir las manos ni los utensilios adentro de la jarra, a fin de evitar el riesgo de serias lesiones a las personas o daños a la licuadora. Se puede utilizar un raspador siempre que la licuadora no esté en funcionamiento.
- Las cuchillas tienen filo y se deben manejar con prudencia.
- A fin de evitar el riesgo de lesiones, nunca coloque el montaje de las cuchillas sobre la base sin antes ajustar bien la jarra.
- Siempre haga funcionar la licuadora con la tapa en su lugar.
- Para licuar líquidos calientes, se debe retirar el tapón del centro de la tapa.
- Este aparato se debe utilizar solamente con el fin previsto.

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.**

## ENCHUFE POLARIZADO

(Solamente en los modelos de 120V)

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

## CABLE ELÉCTRICO

El cable de este aparato fue escogido a fin de evitar el riesgo de enredarse o de tropezar con un cable de mayor longitud. Cualquier cable de extensión que se deba emplear, deberá estar calificado para nada menor de 15 amperios. (Para aquellos productos de 220 voltios, se deberá utilizar un cable de extensión no menor de 6 amperios). Cuando utilice un cable de extensión, asegúrese que no interfiera con la superficie de trabajo ni que cuelgue de manera que alguien se pueda tropezar. A fin de aumentar la vida útil del cable, no tire de él ni maltrate las uniones del cable con el enchufe ni con el aparato.

## TORNILLO DE SEGURIDAD

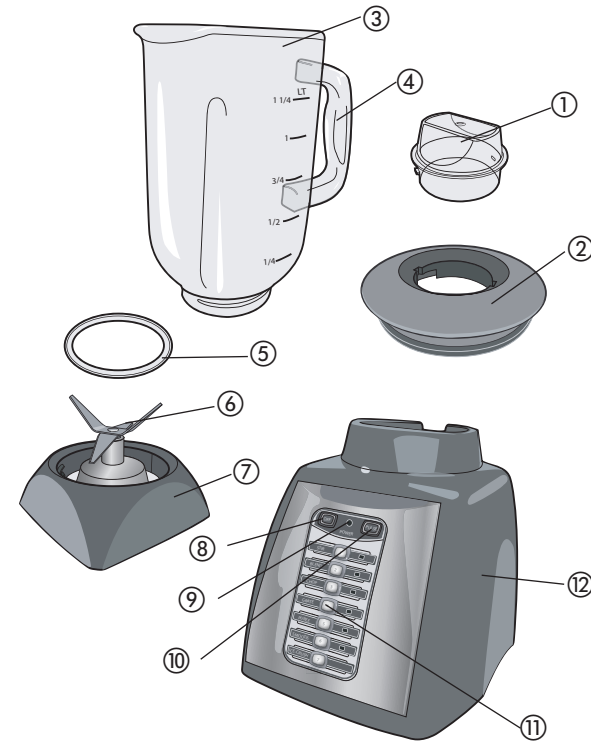
**Advertencia:** Este aparato cuenta con un tornillo de seguridad para evitar la remoción de la cubierta exterior del mismo. A fin de reducir el riesgo de incendio o de choque eléctrico, **por favor no trate de remover la cubierta exterior.** Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor.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

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

## BIENVENIDO

Gracias por escoger la licuadora de 6 velocidades Black & Decker®. Su nueva licuadora trae un panel de botones táctiles fáciles de usar y un potente motor para simplificar toda tarea de licuado. Gracias al recetario incluido en este manual, usted puede preparar exquisitas bebidas tropicales, licuados refrescantes, sopas de crema y más.

## CONOCIMIENTO DEL PRODUCTO



- † 1. Tapón  
(Parte No. BLP5600-02)
- † 2. Tapa  
(Parte No. BLP5600-01)
- † 3. Jarra  
(Parte No. BLP5600-03)
- 4. Asa
- † 5. Junta  
(Parte No. BLP5600-04)
- † 6. Montaje de las cuchillas  
(Parte No. BLP5600-05)
- † 7. Base de la jarra  
(Parte No. BLP5600-06)
- 8. Botón de apagado
- 9. Luz indicadora  
de funcionamiento
- 10. Botón de pulso
- 11. Botones de velocidades
- 12. Base

A

† Reemplazable por el consumidor/removible

Este producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado.

## CARACTERÍSTICAS



TRITURACIÓN  
DE HIELO



FUSIBLE  
INTELLIGENT  
FUSE™



CUCHILLAS  
DE 4  
PLANOS



BASE DE  
ALUMINIO  
FUNDIDO



MOTOR  
POTENTE

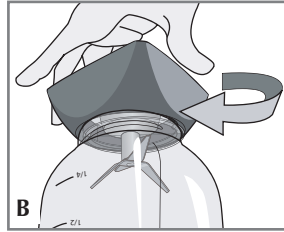
# Como usar

Este producto es para uso doméstico solamente.

## PASOS PRELIMINARES

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

## MONTAJE DE LA JARRA (B)



1. Invierta la jarra de la licuadora sobre una superficie plana, en el mostrador o superficie de trabajo.
2. Coloque la junta en cima del montaje de las cuchillas.
3. Coloque el montaje de las cuchillas, con la junta en la abertura inferior y las cuchillas orientadas hacia abajo.
4. Coloque la base de la jarra en la jarra y gire hacia la derecha hasta apretar.

5. Una vez ensamblada, invierta la jarra en posición derecha.
6. Coloque la tapa sobre la jarra, con el tapón en su lugar.
7. Desenrolle el cable situado en el inferior de la base del aparato.
8. Coloque la jarra sobre la base de potencia. La licuadora está lista para usar.

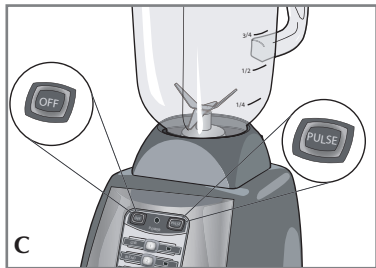
## LISTA PARA USAR

1. Asegúrese que el aparato esté en la posición de apagado (OFF).
2. Agregue los alimentos que desea licuar adentro de la jarra.
3. Coloque la tapa sobre la jarra y asegúrese que el tapón de la tapa esté en su lugar.

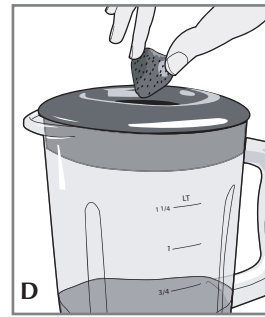
4. Enchufe el cable eléctrico a una toma de corriente.

**NOTA:** Jamás desatienda la licuadora cuando esté en uso. Cuando use alimentos duros como hielo, queso, nueces y granos de café, mantenga una mano sobre la tapa para mantener la licuadora firme en su lugar.

5. Escoja la velocidad que mejor corresponda a la tarea de licuado.



6. Para moler café o nueces, o cuando se trate de mezclas pesadas, use el botón de pulsación (PULSE) por unos segundos y luego, suéltelo (C). La licuadora se apaga automáticamente cuando uno suelta el botón de pulsación.



7. Abra el tapón de la tapa para añadir ingredientes mientras la licuadora está en funcionamiento, y deje caer los ingredientes a través de la abertura (D).

**NOTA: NO RETIRE LA TAPA MIENTRAS LA LICUADORA ESTÉ EN FUNCIONAMIENTO.**

8. Cuando termine, presione el botón OFF/PULSE.
9. Para retirar la jarra, sujete el mango y levante para arriba.
10. Retire la tapa para verter.
11. Siempre desenchufe el aparato cuando no esté en uso.

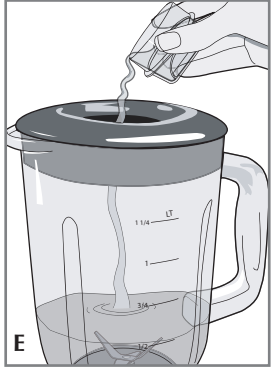
## DISPOSITIVO ESPECIAL

Esta licuadora cuenta con un fusible, "Intelligent Fuse™" diseñado para proteger el motor contra sobrecalentamiento. Si la función de pulsación del aparato es usada por más de 2 minutos, aparece una luz azul y la licuadora se apaga. Desconecte el aparato y espere 30 segundos. Conecte la licuadora nuevamente y continúe el ciclo de licuado.

Si la licuadora está sobrecargada de alimentos, la luz azul brilla y el aparato se apaga automáticamente. Desconecte el aparato y espere que se enfríe por 3 minutos antes de licuar nuevamente.

## CONSEJOS Y TÉCNICAS DE LICUADO

- Corte los alimentos en pedazos no mayores de 1/2-pulgadas antes de introducirlos a la licuadora.
- Cuando los ingredientes salpiquen en los bordes de la jarra o si la mezcla es demasiado espesa, presione el botón OFF/PULSE para apagar el aparato. Retire la tapa y use una espátula plástica para raspar los lados de la jarra y distribuir los alimentos hacia el centro de las aspas. Coloque la tapa nuevamente y continúe licuando.



- **El aparato siempre debe tener la tapa bien colocada cuando está en funcionamiento.**
- **No cloque la jarra de la licuadora sobre la base cuando el motor esté en operación.**
- El tapón de la tapa equivale a 1/3 de taza líquida y puede ser usado para agregar ingredientes líquidos, como jugo, leche, crema y licor (E).
- Antes de preparar migajas de pan, picar nueces o moler café, asegúrese que la jarra esté bien seca.
- Cuando use la función de pulsación, hágalo en intervalos cortos. Espere que las cuchillas dejen de girar. No use la pulsación por más de 2 minutos.

- Use el botón de pulsación cuando prepare bebidas que incluyen cubos de hielo; esto ayuda a producir una textura más suave.
- Es provecho iniciar el ciclo de licuado a la velocidad más baja y después aumentar la velocidad, si es necesario.



**Este símbolo se encuentra junto a información que requiere atención especial.**

- Cuando uno licua ingredientes calientes, siempre se debe abrir el tapón de la tapa y dejarlo entreabierto, con la parte abierta, alejada de uno (F). Cierre la tapa con un paño para evitar salpicaduras y solamente utilice la velocidad 1. No licue más de 2½ a 3 tazas a la vez.

### • NO INTRODUZCA NINGUNO DE LOS SIGUIENTES EN LA LICUADORA:

- Trozos grandes de alimentos congelados
- Alimentos duros como los nabos crudos, camotes ni papas
- Huesos
- Salami duro ni pepperoni
- Líquidos hirviendo (dejar enfriar 5 minutos antes de licuarlos.)

### • Tareas no recomendadas para la licuadora:

- Batir crema
- Batir claras de huevo a punto de nieve
- Amasar
- Deshacer papas
- Moler carnes
- Extraer jugo de frutas y vegetales

## COMO ESCOGER LAS VELOCIDADES

|                           |  |
|---------------------------|--|
| <b>Revolver "1"</b>       | Reconstitución de jugos congelados y mezclas para bebidas<br>Preparación de aderezos para ensaladas<br>Budines<br>Deshacer sopas calientes |
| <b>Mezclar "2"</b>        | Revolver mezcla para gofres y panqueques<br>Batir huevos para tortillas de huevo o natillas<br>Migar pan o galletas                        |
| <b>Picar "3"</b>          | Picar nueces de consistencia fina o gruesa<br>Vegetales y frutas   |
| <b>Grate "4"</b>          | Moler queso duro<br>Moler granos de café   |
| <b>Deshacer "5"</b>       | Alimentos para bebé, frutas y vegetales<br>Preparación de salsas<br>Moler especias   |
| <b>Smoothie "6"</b>       | Bebidas proteínicas<br>Leche malteada<br>Bebidas de fruta congelada  |
| <b>Triturar hielo "7"</b> | Para mayor control, esta función se maneja como pulsación  |

# RECETAS

## COLADA DE MANGO

- 1 taza de jugo de uva blanca y melocotón
- 1/2 taza mezcla congelada para piña colda
- 2 tazas rebanadas de melocotón congelado
- 1 mango maduro cortado en pedazos de 3/4 pulg.
- 1 taza cubos de hielo

Combine en la licuadora todos los ingredientes, siguiendo el orden de la lista. Coloque la tapa sobre la jarra. Pulse varias veces, 5 segundos a la vez para mezclar los ingredientes y comenzar a triturar el hielo. Licue a la velocidad, "Smoothie 6" por 25 segundos hasta que la mezcla resulte cremosa. Apague la licuadora y sirva de inmediato. Rinde aprox. 4½ tazas

## BEBIDA DE BANANA Y NARANJA

- 2 tazas jugo de naranja
- 1 taza yogurt de vainilla
- 2 bananas medianas, cortadas en pedazos de 2 pulg.
- 1½ tazas de fresas congeladas
- 2 cdtas de miel

Combine en la licuadora todos los ingredientes, siguiendo el orden de la lista. Coloque la tapa sobre la jarra. Pulse varias veces, 5 segundos a la vez para mezclar los ingredientes y comenzar a triturar el hielo. Licue a la velocidad "Smoothie - 6" por 30 segundos hasta que la mezcla resulte suave. Apague la licuadora y sirva de inmediato. Rinde aprox. 5½ tazas

## BEBIDA ENERGÉTICA DE MELOCOTÓN Y CREMA

- 1 taza leche descremada, baja en grasa
- 1 taza yogurt congelado
- 1 lata (16 oz) de melocotón rebanado, escurrido y enfriado
- 3 cda germen de trigo
- 2 cdtas miel
- 1½ tazas cubos de hielo

Combine en la licuadora todos los ingredientes, siguiendo el orden de la lista. Coloque la tapa sobre la jarra. Pulse varias veces, 5 segundos a la vez para mezclar los ingredientes y comenzar a triturar el hielo. Licue a la velocidad "Smoothie - 6" por 30 segundos hasta que la mezcla resulte suave. Apague la licuadora y sirva de inmediato. Rinde aprox. 5 tazas

## CALDO DE PIMIENTOS ROJOS ASADOS

- 3 pimientos rojos medianos, cortados por mitad, sin semillas
- 1 cebolla grande picada (aprox. 1½ tazas)
- 1 taza apio picado

- 2 dientes de ajo grande, picado
- 2 cdas aceite de oliva
- 3 tazas caldo
- 1 taza jugo vegetal V-8
- 1/2 cda sal
- 1/4 cda pimienta negra
- Crema agria
- Cebollinos frescos recortados

Coloque los pimientos con la piel hacia arriba en una bandeja de hornear. Ase a temperatura alta hasta que la piel de los pimientos se torne oscura. Retire los pimientos de la bandeja de hornear póngalos en una bolsa plástica; cierre bien la bolsa y deje reposar a temperatura ambiental por 10 minutos. Retire los pimientos de la bolsa. Pele y deseche la piel de los pimientos y córtelos en trozos de 1 pulgada.

Coloque los pimientos con la piel hacia arriba en una bandeja de hornear. Ase a temperatura alta hasta que la piel de los pimientos se torne oscura. Retire los pimientos de la bandeja de hornear póngalos en una bolsa plástica; cierre bien la bolsa y deje reposar a temperatura ambiental por 10 minutos. Retire los pimientos de la bolsa. Pele y deseche la piel de los pimientos y córtelos en trozos de 1 pulgada.

Con una cuchara, pase 2½ tazas de la mezcla de sopa a la licuadora. Cubra y retire el tapón; coloque el tapón entreabierto, con la parte destapada alejada del cuerpo. Cubra la tapa con una toalla y licue la mezcla en la velocidad, "Stir -1" hasta quedar suave y cremosa. Vierta en una taza de medir. Repita con la mezcla sobrante hasta deshacerse como puré. Regrese la sopa a la cacerola y revuelva hasta calentarla bien.

Corone con los cebollinos y la crema agria.

Rinde aprox. 6 tazas

## SOPA DE ESPINACA CON CURRY ROJO

- 1 ramo de cebollinos, rebanados (aprox., 1 taza)
- 2 dientes de ajo mediano, picado
- 2 cdas margarina o mantequilla
- 4 tazas caldo de pollo
- 1½ tazas papas cortadas en cubitos
- 1 cda curry rojo
- 1/2 cda sal
- 1/4 cda pimienta negra
- 12 oz espinaca fresca
- Crema agria
- Cuscurros con sabor a sazón César

En una cacerola mediana, cocine la cebolla y el ajo a fuego medio hasta ablandar. Agregue el caldo de pollo, papas, curry, sal y pimienta. Lleve a un hervor. Cubra y cocine a fuego lento por 8 minutos. Agregue la espinaca y deje cocinar unos 3 minutos hasta que se ablande bien. Retire del fuego y deje reposar por 5 minutos.

Con una cuchara, pase 2½ tazas de la mezcla de sopa a la licuadora. Cubra y retire el tapón; coloque el tapón entreabierto, con la parte destapada alejada del cuerpo. Cubra la tapa con una toalla y licue la mezcla en la velocidad, "Stir -1" hasta quedar suave y cremosa. Vierta en una taza de medir. Repita con la mezcla sobrante hasta deshacerse como puré. Regrese la sopa a la cacerola y revuelva constantemente.

Corone con los cebollinos y los cuscurros.

Rinde aprox 6 12 tazas

### **HUMMUS DE TOMATE SECADO AL SOL**

2 latas (16 oz cada una) garbanzo

1/3 taza de jugo de limón fresco

2 cdas aceite de oliva

3 cdas tahini (pasta de semilla de ajonjolí)

2 ajos grandes

1/2 cda sal

1/4 cda comino en polvo

1/2 taza de tomates secados al sol

2 cdas perejil fresco

Escorra los garbanzos, conservando el líquido. En la licuadora, combine el jugo de limón, aceite, garbanzos, tahini, ajo, sal y comino. Pulse varias veces, 5 segundos a la vez para mezclar bien los ingredientes. Licue a la velocidad "Puree - 5" por 30 segundos hasta que la mezcla resulte suave. Puede agregar de 2 a 3 cdas del jugo de los garbanzos a través de la abertura de la tapa. Apague la licuadora.

Vierta la mezcla en un tazón y añada los tomates y el perejil. Sirva de inmediato o cubra y refrigere hasta estar listo para servir.

Servir con pedazos de pan tipo pita.

Rinde aprox. 3 tazas

### **ENSALADA DE REPOLLO Y MANZANA**

1 huevo grande

1 yema de huevo

1/4 cda mostaza en polvo

1/4 cda sal

1/8 cda pimienta

1/4 taza vinagre de arroz

2/3 taza aceite vegetal

4 tazas repollo desmenuzado para ensalada

2 tazas manzanas, "Granny Smith" picadas

1 cebolla morada, picada (aprox. 1/2 taza)

1/2 cacahuets dulces, picados

1/2 taza pasas blancas

Combine en la licuadora, 1 huevo grande, la yema de huevo y 1/4 cda de mostaza en polvo. Mezcle en la primera velocidad "Stir - 1" por 10 segundos. Agregue el vinagre de arroz y continúe mezclando por 20 segundos a la misma velocidad. Retire el tapón de la tapa y vierta un flujo continuo de aceite por 1 minuto. Raspe la mezcla de la jarra.

En un tazón grande, combine los ingredientes restantes y cubra bien con el aderezo. Deje enfriar por una hora o hasta servir. Rinde 6 porciones

### **SALSA DE TOMATE Y PEPINO**

1 ramo de cebollinos, rebanados (aprox., 1 taza)

3 a 4 jalapeños, sin semilla y cortados en pedazos de 1 pulg.

3 dientes de ajo grandes

4 tomates medianos, sin el corazón y cortados en pedazos de 1 pulg.

1 pepino mediano, pelado, sin semillas y cortado en pedazos de 1 pulg.

1/2 taza hoja de cilantro, suelto

Jugo de 1 limón

1/2 cda sal

1 lata (16 oz) frijoles negros, enjuagados y escurridos

Combine en la licuadora los cebollinos, jalapeños y el ajo. Coloque la tapa sobre la jarra. Pulse varias veces, 5 segundos a la vez para picar los ingredientes. Agregue los demás ingredientes hasta picar los vegetales en pedazos gruesos. Pase la mezcla a un tazón y agregue los frijoles negros. Cubra y refrigere por lo menos 1 hora antes de servir.

Sirva con nachos.

Rinde aprox. 4 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 desconecte el aparato.
2. Levante la jarra por el mango para quitarla de la base.
3. Gire la base hacia la izquierda para aflojar y retirarla.
4. Retire la junta y el montaje de las cuchillas

**Advertencia: las cuchillas tienen filo, manéjelas con mucho cuidado.**

5. Retire la tapa y el tapón de la tapa.
6. Lave las piezas removibles a mano o en la máquina lavaplatos. Coloque la jarra en la bandeja inferior de la máquina lavaplatos y las demás piezas en la bandeja superior solamente.

### Consejo práctico:

- Para una limpieza rápida, agregue a la jarra 1 taza de agua caliente y una gota de líquido detergente.
- Cubra la jarra y agite el jabón en el ciclo, "STIR" por 30 segundos.
- Deseche el líquido y enjuague bien la jarra.

### Importante:

- **No introduzca las piezas de la jarra en agua hirviendo.**
- **No sumerja la base en ningún líquido. Limpie la base del aparato con un paño humedecido y séquela bien.**
- **Remueva las manchas persistentes, frotando con un paño humedecido y un limpiador no abrasivo.**

**Nota:** Si cae líquido en la base de potencia, límpiela bien con un paño seco. No use almohadillas abrasivas ni limpiadores fuertes en las piezas ni en el acabado del producto.

# SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

| PROBLEMA   | CAUSA POSIBLE  | SOLUCIÓN  |
|--|--|---|
| La base no se separa de la jarra.  | Se ha producido un vacío.  | Coloque la jarra sobre la licuadora y gírela hacia la izquierda hasta que se separe de su base.   |
| La base de la jarra pierde líquido.  | Le falta la junta o ésta no está debidamente colocada.               | Verifique que la jarra esté armada correctamente.   |
| El aparato no se enciende.   | El aparato no está conectado.  | Verifique que el aparato esté conectado a un enchufe que funciona.  |
| La mezcla parece no licuarse   | No hay suficiente líquido en la mezcla o hay demasiado hielo.        | Apague la licuadora y vuelva a distribuir los alimentos con una espátula de goma. Agregue líquido a la mezcla y utilice la función de pulso para ayudar a que se licue. |
| Las hierbas o el pan quedan en las paredes de la jarra y no se pican.                                    | La jarra, los alimentos y las cuchillas no están secos.              | Asegúrese siempre de que la jarra, las cuchillas y los alimentos que se van picar estén secos.  |
| La jarra se separa de la base cuando se retira de la licuadora. El líquido se derrama sobre el mostrador | Se giró la jarra mientras se la retiraba de la base de la licuadora. | Al retirar la jarra de la base de la licuadora, álcela hacia arriba, no la gire.  |

## TABLE DES MATIÈRES

|  | <b>Pages</b> |
|--|--------------|
| <b>MISES EN GARDE IMPORTANTES</b>                          | <b>30</b>    |
| <b>INTRODUCTION</b>  | <b>31</b>    |
| <b>COMPRENDRE LE FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL</b>          | <b>32</b>    |
| <b>CARACTÉRISTIQUES</b>                                    | <b>32</b>    |
| <b>UTILISATION</b>   | <b>33</b>    |
| <b>POUR COMMENCER</b>                                      | <b>33</b>    |
| <b>MONTAGE DU RÉCIPIENT</b>                                | <b>33</b>    |
| <b>MISE EN FONCTION</b>                                    | <b>33</b>    |
| <b>CARACTÉRISTIQUES SPÉCIALES</b>                          | <b>34</b>    |
| <b>CONSEILS ET TECHNIQUES<br/>POUR UN TRAVAIL EFFICACE</b> | <b>35</b>    |
| <b>RECETTES</b>  | <b>37</b>    |
| <b>ENTRETIEN ET NETTOYAGE</b>                              | <b>41</b>    |
| <b>DEPANNAGE</b>   | <b>42</b>    |

## IMPORTANTES MISES EN GARDE

Lorsqu'on utilise un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, notamment les suivantes :

- Lire toutes les directives.
- Afin d'éviter les risques de secousses électriques, ne pas immerger le cordon, la fiche ni le socle de l'appareil.
- Exercer une étroite surveillance lorsqu'on utilise l'appareil près d'un enfant ou que ce dernier s'en sert.
- Débrancher l'appareil lorsqu'on ne s'en sert pas, avant d'enlever ou de remettre des accessoires, et avant de nettoyer l'appareil.
- Éviter de toucher aux pièces en mouvement.
- Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon est abîmé, qui présente un problème de fonctionnement, qui est tombé par terre ou qui est endommagé. Confier l'examen, la réparation ou le réglage de l'appareil au personnel du centre de service autorisé de la région. On peut également composer le numéro sans frais inscrit sur la page couverture du présent guide.
- L'utilisation d'accessoires (y compris des récipients pour la mise en conserve) non recommandés ni vendus par le fabricant présente des risques de blessures.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Ne pas laisser pendre la fiche ni le cordon d'une table ou d'un comptoir.
- Garder les mains et les ustensiles à l'extérieur du récipient lorsque l'appareil fonctionne afin d'éviter les risques de blessures graves ou de dommages. On peut utiliser une spatule seulement lorsque l'appareil ne fonctionne pas.
- Les lames sont tranchantes; il faut les manipuler avec soin.
- Ne jamais placer les lames sur le socle sans y fixer le récipient convenablement afin de réduire les risques de blessures.
- Toujours se servir de l'appareil avec le couvercle en place.
- Retirer le bouchon du couvercle pendant le mélange de liquides chauds (lorsque le couvercle comporte un bouchon).
- N'utiliser cet appareil que pour les usages prévus.

## CONSERVER CES MESURES.



## 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.

## CORDON ÉLECTRIQUE

La longueur du cordon de l'appareil a été choisie afin d'éviter les risques d'enchevêtrement et de trébuchement que présente un long cordon. Tout cordon de d'au moins 15 ampères, (ou de 6 ampères, dans le cas des produits de 220 volts), peut servir au besoin. Lorsqu'on utilise un cordon de rallonge, s'assurer qu'il ne traverse pas la surface de travail ni qu'il pend de façon qu'on puisse trébucher dessus par inadvertance. Manipuler le cordon avec soin afin d'en prolonger la durée; éviter de tirer dessus et de le soumettre à des contraintes près des prises ou des connexions de l'appareil.

## VIS INDESSERRABLE

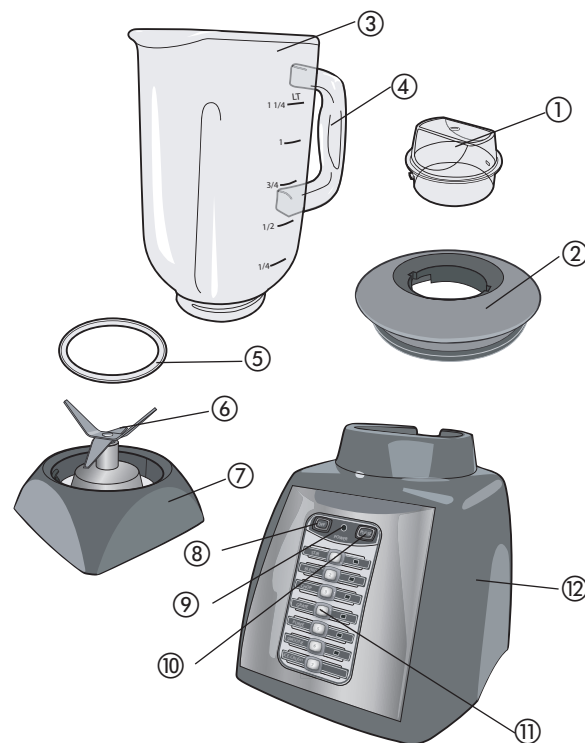
**Avertissement :** L'appareil est doté d'une vis indesserrable empêchant l'enlèvement du couvercle extérieur. Pour réduire les risques d'incendie ou de secousses électriques, **ne pas tenter de retirer le couvercle extérieur.** L'utilisateur ne peut pas remplacer les pièces de l'appareil. En confier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

**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.

## BIENVENUE

Merci d'avoir choisi le nouveau mélangeur métallique à 6 vitesses de Black & Decker<sup>MD</sup>. Votre nouveau mélangeur est doté de touches de commande faciles à utiliser et d'un moteur puissant qui vous permettent de préparer tous vos mélanges sans effort. Laissez-vous tenter par une délicieuse boisson tropicale, un yogourt frappé rafraîchissant, une soupe crémeuse et bien plus encore en consultant la section Recettes du présent guide.

## COMPRENDRE LE FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL



- + 1. Bouchon du couvercle (No. de pièce BLP5600-02)
- + 2. Couvercle (No. de pièce BLP5600-01)
- + 3. Récipient (No. de pièce BLP5600-03)
- 4. Poignée
- + 5. Joint d'étanchéité (No. de pièce BLP5600-04)
- + 6. Lames (No. de pièce BLP5600-05)
- + 7. Base du récipient (No. de pièce BLP5600-06)
- 8. Bouton d'arrêt et à impulsion (OFF)
- 9. Témoin lumineux
- 10. Bouton d'arrêt et à impulsion (OFF/PULSE)
- 11. Commandes de vitesse
- 12. Base d'alimentation

A

+ Pièces remplaçables par le consommateur et amovibles

Le produit peut différer légèrement de celui illustré.

## CARACTÉRISTIQUES



BROYEUR A  
GLACE



FUSIBLE  
INTELLIGENT  
FUSE™



4 LAMES  
PLANES



BASE EN  
ALUMINIUM  
MOULÉ



MOTEUR  
PUISSANT

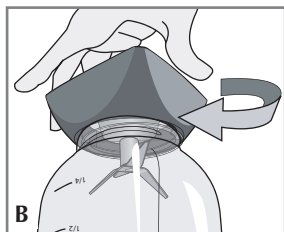
# Utilisation

Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.

## POUR COMMENCER

- Retirer le matériau d'emballage et les autocollants de l'appareil.
- Laver toutes les pièces amovibles en suivant les recommandations de la section Entretien et nettoyage du présent guide.

## MONTAGE DU RÉCIPIENT (B)

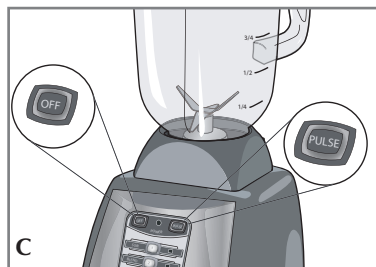


1. Déposer le récipient à l'envers sur une surface plane telle qu'un comptoir ou toute surface de travail.
2. Placer le joint d'étanchéité sur le dessus de l'assemblage de lames.
3. Insérer l'assemblage de lames (avec le joint d'étanchéité) dans l'ouverture inférieure du récipient avec les lames tournées vers le bas.

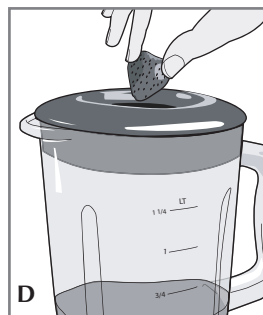
4. Mettre la base du récipient en place sur le récipient et tourner dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit bien serré.
5. Après le montage, retourner le récipient à l'endroit.
6. Mettre le couvercle et son bouchon en place sur le récipient du mélangeur.
7. Dérouler la fiche d'alimentation rangée sous la base d'alimentation.
8. Placer le récipient sur la base d'alimentation. Le mélangeur est prêt à être utilisé.

## UTILISATION

1. S'assurer que l'appareil est en position OFF (arrêt).
  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.
- REMARQUE :** 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, laisser une main sur le couvercle.
5. Choisir la vitesse qui convient le mieux aux tâches demandées.



6. Pour moulinner des grains de café, broyer des noix ou mélanger des aliments durs ou épais, appuyer sur la touche PULSE pendant plusieurs secondes, puis relâcher (C). Le mélangeur s'arrête automatiquement lorsque vous relâchez le bouton PULSE.



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 (D).

**REMARQUE : NE PAS RETIRER LE COUVERCLE LORSQUE LE MÉLANGEUR FONCTIONNE.**

8. Une fois le travail terminé, appuyer sur le bouton OFF/PULSE.
9. Pour retirer le récipient, en saisir la poignée et soulever.
10. Retirer le couvercle pour vider le contenu du récipient.
11. Toujours débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas en fonction.

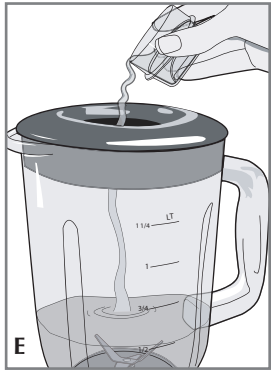
## CARACTÉRISTIQUES SPÉCIALES

Le mélangeur est doté d'un système **Intelligent Fuse<sup>MC</sup>** conçu pour protéger le moteur contre la surchauffe. Si l'appareil est utilisé en mode d'impulsion (PULSE) pendant plus de 2 minutes, la lumière bleue clignotera et le mélangeur arrêtera de fonctionner. Débrancher l'appareil et attendre 30 secondes. Rebrancher l'appareil et reprendre l'opération.

Si l'appareil est en surcharge, la lumière bleue s'éteint et le mélangeur arrête de fonctionner. Débrancher l'appareil et attendre 3 minutes. Rebrancher l'appareil et reprendre l'opération.

## CONSEILS ET TECHNIQUES POUR UN TRAVAIL EFFICACE

- Couper les aliments en petits morceaux de 2 cm (3/4 po) et moins avant de les mettre dans le mélangeur.



- Lorsque des ingrédients ont éclaboussé les parois du récipient ou si le mélange est très consistant, appuyer sur le bouton OFF/PULSE pour arrêter l'appareil. Retirer le couvercle et, à l'aide d'une spatule en caoutchouc, redistribuer le mélange en le rapprochant des lames. Remettre le couvercle et continuer l'opération.
- Le couvercle de l'appareil doit toujours être en place lorsque le mélangeur fonctionne.**
- Ne pas déposer le récipient du mélangeur sur la base lorsque le moteur est en marche.**
- Le bouchon du couvercle peut contenir 75 ml (1/3 tasse) de liquide et peut servir à mesurer les ingrédients, comme les jus, le lait, la crème et les boissons (E).

- Lorsque vous désirez émietter du pain, concasser des noix ou moudre des grains de café, s'assurer que le récipient du mélangeur est complètement sec.
- Utiliser la fonction PULSE pour de très courtes durées (petits coups). Attendre que les lames cessent de tourner entre chaque impulsion. Ne pas utiliser la fonction d'impulsion pendant plus de 2 minutes.
- Pour obtenir une texture plus onctueuse, utiliser le bouton PULSE en préparant des boissons comprenant des glaçons.
- Il est recommandé de commencer l'opération en basse vitesse puis d'augmenter par la suite, si nécessaire.



**Ce symbole signale des renseignements qui nécessitent une attention particulière.**

- Lorsque vous mélangez des ingrédients chauds, toujours entrouvrir le bouchon du couvercle avec l'ouverture du côté qui vous est opposé (F). Étendre un linge sur le couvercle pour éviter les éclaboussures et n'utiliser que la vitesse « 1 ». Ne pas mélanger plus de 625 ml (2 1/2 tasses) ou 750 ml (3 tasses) à la fois.

### • NE PAS mettre dans le mélangeur :

- De gros morceaux d'aliments congelés
- Des aliments coriaces comme des navets, des patates douces et des pommes de terre crues
- Des os
- Du salami et du pepperoni durs
- Des liquides bouillants (laisser refroidir pendant 5 minutes avant de verser dans le récipient du mélangeur)

### • Utilisations non recommandées pour le mélangeur :

- Fouetter de la crème
- Battre des blancs d'oeufs
- Pétrir de la pâte
- Réduire des pommes de terre en purée
- Broyer de la viande
- Extraire le jus des fruits et des légumes

## SÉLECTION DES VITESSES

|  |  |
|--|--|
| <b>Stir "1"</b><br>(Remuer)                | Réhydratation des jus congelés et mélange des boissons<br>Préparation de vinaigrettes<br>Puddings<br>Réduction des liquides chauds en purée                    |
| <b>Blend "2"</b><br>(Mélanger)             | Mélange de la pâte à crêpe et à gaufre ou autres mixtures<br>Fouettement des oeufs pour omelettes et crème anglaise<br>Émiettement de biscuits et de chapelure |
| <b>Chop "3"</b><br>(Hacher)                | Concassage de noix, grossièrement ou finement<br>Légumes et fruits   |
| <b>Grate "4"</b><br>(Râper)                | Râpage de fromages à pâte dure<br>Mouture de grains de café  |
| <b>Purée "5"</b><br>(Purée)                | Aliments pour bébés - fruits et légumes<br>Préparation de sauces et de salsas<br>Broyage d'épices, grossièrement ou finement                                   |
| <b>Smoothie « 6 »</b><br>(Yogourt frappé)  | Boissons protéiques<br>Laits frappés et malts<br>Boissons congelées ou yogourts frappés  |
| <b>Ice Crush "7"</b><br>(Broyage de glace) | Pour un meilleur contrôle, ce bouton fonctionne comme le bouton PULSE  |

# RECETTES

## MANGO COLADA

- 1 tasse (250 ml) de boisson aux raisins blancs et aux pêches
- 1/2 tasse (125 ml) de mélange à boisson congelé piña colada
- 2 tasses (500 ml) de tranches de pêches congelées
- 1 mangue mûre, coupée en morceaux de 3/4 po (2 cm)
- 1 tasse (250 ml) de glaçons

Dans le récipient du mélangeur, combiner tous les ingrédients dans l'ordre dans lequel ils apparaissent sur la liste d'ingrédients. Mettre le couvercle sur le récipient. Appuyer sur la touche d'impulsion plusieurs fois pendant environ cinq secondes chaque fois pour mélanger les ingrédients et commencer à concasser les glaçons. Mélanger à la vitesse « Smoothie - 6 » jusqu'à ce que la mixture soit onctueuse et crémeuse, soit environ 25 secondes. Arrêter le mélangeur et servir immédiatement. Donne environ 4½ tasses (1,1 litre).

## YOGOURT FOUETTÉ AUX BANANES ET À L'ORANGE

- 2 tasses (500 ml) de jus d'orange
- 1 tasse (250 ml) de yogourt à la vanille
- 2 bananes moyennes, coupées en morceaux de 2 po (5 cm)
- 1½ t. (375 ml) de fraises congelées
- 2 c. à table (30 ml) de miel

Dans le récipient du mélangeur, combiner tous les ingrédients dans l'ordre dans lequel ils apparaissent sur la liste d'ingrédients. Mettre le couvercle sur le récipient. Appuyer sur la touche d'impulsion plusieurs fois pendant environ cinq secondes chaque fois pour mélanger les ingrédients. Mélanger à la vitesse « Smoothie - 6 » jusqu'à ce que la mixture soit onctueuse et uniforme, soit environ 30 secondes. Arrêter le mélangeur et servir immédiatement.

Donne environ 5½ tasses (1,4 l).

## BOISSON ÉNERGISANTE AUX PÊCHES ET À LA CRÈME

- 1 tasse (250 ml) de babeurre à faible teneur en gras
- 1 tasse (250 ml) de yogourt aux pêches congelé
- 1 boîte de 16 oz (500 ml) de pêches tranchées refroidies et bien égouttées
- 3 c. à table (45 ml) de germe de blé
- 2 c. à table (30 ml) de miel
- 1½ tasses (375 ml) de glaçons

Dans le récipient du mélangeur, combiner tous les ingrédients dans l'ordre dans lequel ils apparaissent sur la liste d'ingrédients. Mettre le couvercle sur le récipient. Appuyer sur la touche d'impulsion plusieurs fois pendant environ cinq secondes chaque fois pour mélanger les ingrédients et commencer à concasser les glaçons. Mélanger à la vitesse « Smoothie - 6 » jusqu'à ce que la mixture soit onctueuse et uniforme, soit environ 30 secondes. Arrêter le mélangeur et servir immédiatement. Donne environ 5 tasses (1,3 l).

## BISQUE AUX PIMENTS ROUGES GRILLÉS

- 3 piments rouges moyens, coupés en deux et épépinés
- 1 gros oignon haché (environ 1½ tasse (375 ml))
- 1 tasse (250 ml) de céleri haché
- 2 gros clous de girofle émincés
- 2 c. à table (30 ml) d'huile d'olive
- 3 tasses (750 ml) de bouillon ou de fond de légumes
- 1 tasse (250 ml) de jus de légumes V-8
- 1/2 c. à thé (3 ml) de sel
- 1/4 c. à thé (1 ml) de poivre noir
- Crème sûre
- Ciboulettes fraîches ciselées

Déposer les piments avec la peau tournée vers le haut sur une plaque à pâtisserie peu profonde. Faire griller les piments au four à température élevée (BROIL) jusqu'à ce que la peau noircisse et se boursoufle. Retirer de la plaque et déposer dans un sac de plastique. Bien refermer le sac et laisser reposer à la température ambiante pendant dix minutes. Retirer du sac, peler et jeter la peau. Couper en morceaux de 1 po (2,5 cm).

Entre-temps, faire revenir dans une casserole l'oignon, le céleri et l'ail à feu moyen. Faire cuire en remuant souvent jusqu'à ce que les oignons soient tendres. Ajouter le piment haché, le bouillon de légumes, le jus de légumes, le sel et le poivre. Amener à ébullition. Couvrir et laisser mijoter pendant 10 minutes. Retirer du feu et laisser reposer pendant au moins 5 minutes.

Verser environ 2½ tasses (625 ml) du mélange à soupe dans le récipient du mélangeur. Mettre le couvercle et retirer le bouchon du couvercle. Replacer le bouchon du couvercle en le laissant entrouvert avec l'ouverture du côté qui vous est opposé. Étendre un linge sur le couvercle. Mélanger à la vitesse « Stir - 1 » jusqu'à consistance crémeuse et onctueuse. Verser dans une tasse à mesurer. Répéter avec le reste du mélange jusqu'à ce que le tout soit en purée. Verser la soupe dans la casserole de nouveau, puis réchauffer en remuant.

Décorer de crème sûre et de ciboulettes, puis servir.

Donne environ 6 tasses (1,5 l).

## SOUPE AUX ÉPINARDS ET AU CARI ROUGE

- 1 botte d'oignons verts, tranchés (environ 250 ml (1 tasse))
- 2 gousses d'ail moyennes émincées
- 2 c. à table (30 ml) de beurre ou de margarine
- 4 tasses (1 l) de bouillon ou de fond de poulet
- 1½ tasses (375 ml) de pommes de terre pelées et coupées en cubes
- 1 c. à thé (5 ml) de cari rouge
- 1/2 c. à thé (3 ml) de sel

1/4 c. à thé (1 ml) de poivre noir  
12 oz (340 g) d'épinards frais  
Crème sûre  
Croûtons assaisonnés à la César

Dans une casserole de format moyen, faire revenir les oignons et l'ail dans le beurre à feu moyen jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Ajouter le bouillon de poulet, les pommes de terre, le cari, le sel et le poivre. Amener à ébullition. Couvrir et laisser mijoter pendant huit minutes. Ajouter les épinards, poursuivre la cuisson jusqu'à ce que les épinards flétrissent (environ trois minutes). Retirer du feu et laisser reposer pendant au moins cinq minutes.

Verser environ 2½ tasses (625 ml) du mélange à soupe dans le récipient du mélangeur. Mettre le couvercle et retirer le bouchon du couvercle. Replacer le bouchon du couvercle en le laissant entrouvert avec l'ouverture du côté qui vous est opposé. Étendre un linge sur le couvercle. Mélanger à la vitesse « Stir - 1 » jusqu'à consistance crémeuse et onctueuse. Verser dans une tasse à mesurer. Répéter avec le reste du mélange jusqu'à ce que le tout soit en purée. Verser la soupe dans la casserole à nouveau, réchauffer en remuant souvent.

Ajouter la crème sûre au goût, décorer de croûtons et servir.

Donne environ 6½ tasses (1,6 l).

### **HOUMMOS AUX TOMATES SÉCHÉES AU SOLEIL**

2 boîtes (16 oz (454 g) chacune) de pois chiches  
1/3 tasse (85 ml) de jus de citron frais  
2 c. à table (30 ml) d'huile d'olive  
3 c. à table (45 ml) de tahini (beurre de sésame)  
2 grosses gousses d'ail  
1/2 c. à thé (3 ml) de sel  
1/4 c. à thé (1 ml) de cumin moulu  
1/2 tasse (125 ml) de tomates séchées au soleil et broyées  
2 c. à table (30 ml) de persil haché

Égoutter les pois chiches, réserver le liquide.

Dans le récipient du mélangeur, combiner le jus de citron, l'huile, les pois chiches, le tahini, l'ail, le sel et le cumin. Mettre le couvercle sur le récipient. Appuyer sur la touche d'impulsion plusieurs fois pendant environ 5 secondes, chaque fois pour mélanger les ingrédients. Mélanger à la vitesse « Puree - 5 » jusqu'à consistance crémeuse et uniforme, soit environ 30 secondes. Si le mélange est trop épais, ajouter par l'orifice du bouchon du couvercle de 2 à 3 cuillérées à table (30 à 45 ml) du liquide des pois chiches que l'on avait réservé. Arrêter le mélangeur.

Verser le mélange dans un bol, incorporer les tomates et le persil. Servir immédiatement ou couvrir et réfrigérer jusqu'au moment de servir.

Servir accompagné de pointes de pain pita grillé.

Donne environ 3 tasses (750 ml).

### **SALADE DE CHOU ET DE POMME**

1 gros oeuf  
1 jaune d'oeuf  
1/4 c. à thé (1 ml) de moutarde sèche  
1/4 c. à thé (1 ml) de sel  
1/8 c. à thé (1/2 ml) de poivre  
1/4 tasse (65 ml) de vinaigre de riz  
2/3 tasse (165 ml) d'huile végétale  
4 tasses (1 l) de mélange à salade de chou préemballé  
2 tasses (500 ml) de pommes Granny Smith grossièrement coupées  
1 petit oignon violet haché (environ 1/2 tasse (125 ml))  
1/2 tasse (125 ml) d'arachides grillées au miel et grossièrement hachées  
1/2 tasse (125 ml) de raisins secs dorés

Dans le récipient du mélangeur, combiner l'oeuf, le jaune d'oeuf et la moutarde sèche (1/4 c. à thé (1 ml)). Mélanger à la vitesse « Stir - 1 » pendant dix secondes. Ajouter le vinaigre de riz et mélanger à la vitesse « Stir - 1 » pendant 20 secondes. Retirer le bouchon du couvercle et, d'un mince filet régulier, verser l'huile végétale pendant que l'appareil continue de mélanger (prendre environ une minute). Racler le bol.

Dans un grand bol, combiner les autres ingrédients et, à l'aide d'une cuillère, étendre la vinaigrette, remuer pour bien couvrir. Recouvrir et réfrigérer pendant environ une heure ou jusqu'au moment de servir.

Donne six portions.

### **SALSA TOMATES ET CONCOMBRE**

1 botte d'oignons verts tranchés (environ 1 tasse (250 ml))  
3 ou 4 piments jalapeños épépinés et coupés en morceaux de 1 po (2,5 cm)  
3 grosses gousses d'ail  
4 tomates moyennes évidées et coupées en morceaux de 1 po (2,5 cm)  
1 concombre moyen, pelé, épépiné et coupé en morceaux de 1 po (2,5 cm)  
1/2 tasse (125 ml) de feuilles de coriandre légèrement tassées  
Jus d'une lime  
1/2 c. à thé (3 ml) de sel  
1 boîte (16 oz (454 g)) de haricots noirs rincés et égouttés

Dans le récipient du mélangeur, combiner l'oignon vert, les piments jalapeños et l'ail. Mettre le couvercle sur le récipient. Appuyer sur la touche d'impulsion plusieurs fois pendant environ cinq secondes chaque fois pour hacher les ingrédients. Ajouter le reste des ingrédients et appuyer sur la touche d'impulsion plusieurs fois jusqu'à ce que les légumes soient grossièrement hachés et que la mixture soit mélangée. Verser à la cuillère dans un bol. Incorporer les haricots noirs. Couvrir et réfrigérer pendant au moins une heure ou jusqu'au moment de servir.

Servir avec des chips tortillas.

Donne environ 4 tasses (1 l).

## 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 OFF (arrêt) et le débrancher.
2. Tenir le récipient par la poignée pour le soulever de la base d'alimentation.
3. Retirer la base du récipient en la tournant dans le sens anti-horaire 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 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.

### Conseil pratique :

- 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 vitesse STIR (remuer) pendant environ 30 secondes.
- Jeter le liquide et rincer à fond.

### Important :

- **Ne pas placer les pièces du récipient dans des liquides bouillants.**
- **Ne pas plonger la base d'alimentation dans un liquide. Essuyer la base 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 :** Lorsqu'un liquide se renverse dans la base d'alimentation, essuyer la base avec un chiffon humide et bien l'assécher. Ne pas utiliser de tampons à récurer ni de produits nettoyants abrasifs sur les pièces ou la surface de l'appareil.

## DÉPANNAGE

| PROBLÈME  | CAUSE POSSIBLE   | SOLUTION  |
|---|--|---|
| 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.   |
| Le récipient se détache de sa base lorsqu'il est retiré de la base d'alimentation du mélangeur. Du liquide se répand sur le comptoir.     | Le récipient a été tourné au moment où il a été retiré de la base d'alimentation du mélangeur. | Soulever tout simplement le récipient pour le retirer de la base d'alimentation du mélangeur. Ne pas le faire tourner.  |

## NEED HELP?

For service, repair or any questions regarding your appliance, call the appropriate "800" number on the cover of this book. Do not return the product to the place of purchase. Do not mail the product back to the manufacturer nor bring it to a service center. You may also want to consult the website listed on the cover of this manual.

### One-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 the product.

#### For how long?

- One year after the date of original 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 the date of sale.
- Check our on-line service site at [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica), or call our toll-free number, 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, and you may also have other rights that vary from state to state or province to province.

## ¿NECESITA AYUDA?

Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas al producto, por favor llame al número del centro de servicio en el país donde usted compró su producto. NO devuelva el producto al fabricante. Llame o lleve el producto a un centro de servicio autorizado.

### DOS AÑOS DE GARANTÍA LIMITADA

(No aplica en México, Estados Unidos o Canadá)

#### ¿Qué cubre la garantía?

- La garantía cubre cualquier defecto de materiales o de mano de obra. Applica no se responsabiliza por ningún costo que exceda el valor de compra del producto.

#### ¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?

- Por dos años a partir de la fecha original de compra.

## ¿Cómo se puede obtener servicio?

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

### Esta garantía **no** cubre:

- 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

## BESOIN D'AIDE?

Pour communiquer avec les services d'entretien ou de réparation, ou pour adresser toute question relative au produit, composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture. Ne pas retourner le produit où il a été acheté. Ne pas poster le produit au fabricant ni le porter dans un centre de service. On peut également consulter le site web indiqué sur la page couverture.

### Garantie limitée de un an

(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?

- Un an après l'achat original.

#### 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](http://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.

**Póliza de Garantía**  
**(Válida sólo para México)**

**Duración**

Applica de México, S. de R. L. de C.V. garantiza este producto por 2 años a partir de la fecha original de compra.

**¿Qué cubre esta garantía?**

Esta Garantía cubre cualquier defecto que presenten las piezas, componentes y la mano de obra contenidas en este producto.

**Requisitos para hacer válida la garantía**

Para reclamar su Garantía deberá presentar al Centro de Servicio Autorizado la póliza sellada por el establecimiento en donde adquirió el producto. Si no la tiene, podrá presentar el comprobante de compra original.

**¿Donde hago válida la garantía?**

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

**Procedimiento para hacer válida la garantía**

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

**Excepciones**

Esta Garantía no será válida cuando el producto:

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

**Nota:** Usted podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios en los centros de servicios autorizados. Esta garantía incluyen los gastos de transportación que se deriven de sus cumplimiento dentro de sus red de 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. También puede consultarnos en el e-mail. "servicio@applicamail.com.mx

**Argentina**

Servicio Técnico Central  
Attendance  
Atención al Cliente  
Av. Monroe 3351  
Buenos Aires, Argentina  
Tel.: 0810-999-8999

**Chile**

Servicio Máquinas y  
Herramientas Ltda.  
Av. Apoquindo No. 4867 -  
Las Condes  
Santiago, Chile  
Tel.: (562) 263-2490

**Colombia**

PLINARES  
Avenida Quito # 88A-09  
Bogotá, Colombia  
Tel. sin costo 01 800 7001870

**Costa Rica**

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

**Ecuador**

Servicio Master Ecuador  
Av. 6 de Diciembre 9276 y  
Los Alamos  
Tel. ( 593 ) 2281-3882

**El Salvador**

Sedebblack  
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**

Art. 123 No. 95  
Col. Centro, C.P. 06050  
Deleg. Cuauhtemoc  
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.  
Tel. (507) 2360 236  
(507) 2360 159

**Perú**

Servicio Técnico Central  
Fast Service  
Calle Jorge Muelle 121  
San Borja  
Lima Perú  
Tel.( 0511) 2257391-2230221

**Puerto Rico**

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

**Republica Dominicana**

Plaza Lama, S.A.  
Av, Duarte #94  
Santo Domingo,  
República Dominicana  
Tel.: (809) 687-9171

**Trinidad and Tobago**

A.S. Bryden & Sons (Trinidad)  
Limited  
33 Independence Square,  
Port of Spain  
Trinidad, W.I.  
Tel.: (868) 623-4696

**Venezuela**

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

**Sello del Distribuidor:**

**Fecha de compra:**

**Modelo:**

**Comercializado por:**

Applica de México, S. de R. L. de C.V.  
Presidente Mazaryk No111, 1er Piso  
Col. Chapultepec Morales, Mexico D.F  
Deleg. Miguel Hidalgo  
CP 11570  
MEXICO

**Servicio y Reparación**

Art. 123 No. 95  
Col. Centro, C.P. 06050  
Deleg. Cuauhtemoc

**Servicio al Consumidor,**

Venta de Refacciones y Accesorios  
01 800 714 2503

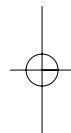


 **BLACK&DECKER** is a trademark of The Black & Decker Corporation, Towson, Maryland, USA

Marca registrada de *The Black & Decker Corporation*, Towson, Maryland, E.U.

Marque de commerce déposée de la société *The Black & Decker Corporation*, Towson, Maryland, É.-U.

600 W 120 V ~ 60 Hz



Copyright © 2007 Applica Consumer Products, Inc.

Made in People's Republic of China  
Printed in People's Republic of China

**Importado por:**

**APPLICA DE MEXICO, S. DE R. L. DE C. V.**

Presidente Mazaryk No111, 1er Piso  
Col. Chapultepec Morales, Mexico D.F  
Deleg. Miguel Hidalgo  
CP 11570  
MEXICO

Teléfono: (55) 1106-1400

**Del interior marque sin costo**

01 (800) 714 2503

Fabricado en la República Popular de China

Impreso en la República Popular de China

Fabriqué en République populaire de Chine

Imprimé en République populaire de Chine

