

Por favor lea este instructivo antes de usar el producto
Please Read and Save this Use and Care Book

 **BLACK & DECKER**® *Home*

iBLEND™

**Licuada de
5 Velocidades**

5-Speed blender



USA/Canada
Mexico

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

<http://www.prodprotect.com/applica>

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

**Modelo
Model**

BLP5601KT

	Páginas
MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD	2
INTRODUCCIÓN	3
CONOCIMIENTO DEL PRODUCTO	4
CARACTERÍSTICAS	4
COMO USAR	5
PASOS PRELIMINARES	5
MONTAJE DE LA JARRA	5
LISTA PARA USAR	5
DISPOSITIVO ESPECIAL	6
CONSEJOS Y TÉCNICAS DE LICUADO	7
RECETAS	9
CUIDADO Y LIMPIEZA	12
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	13

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.
Solamente para uso doméstico.

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.

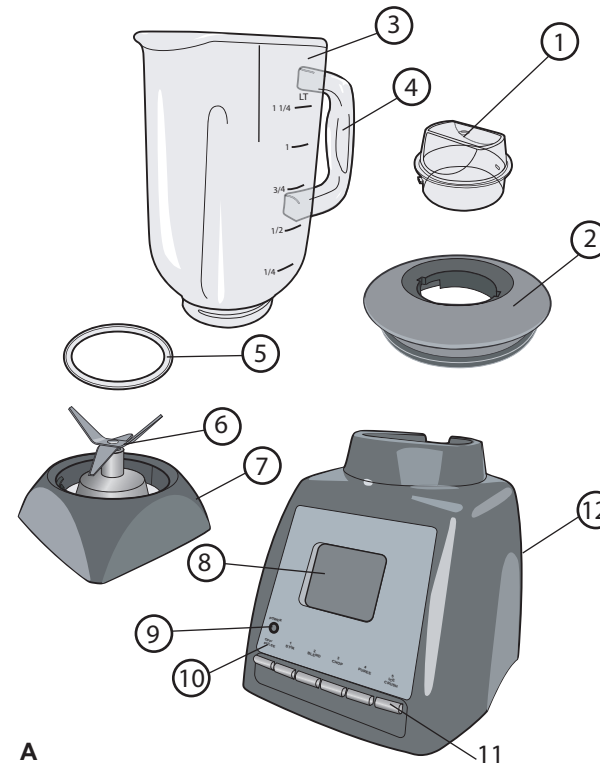


Este símbolo se encuentra junto a información que requiere atención especial.

INTRODUCCIÓN

Gracias por escoger la licuadora iBlend™ Black & Decker®. Su nueva licuadora le permite preparar desde exquisitas bebidas congeladas hasta ricas salsas, vinagretas y más; todo al toque de un botón. Solamente agregue los ingredientes, escoja entre cinco funciones preajustadas que usted puede supervisar a través de la pantalla digital, y observe como el potente motor se encarga de lo demás.

CONOCIMIENTO DEL PRODUCTO



- † 1. Tapón
- † 2. Tapa
- † 3. Jarra
- 4. Asa
- † 5. Junta
- † 6. Montaje de las cuchillas
- † 7. Base de la jarra
- 8. Pantalla VCL
- 9. Luz indicadora de funcionamiento
- 10. Botón de apagado/impulso
- 11. Botones de velocidades
- 12. Base

A

† Reemplazable por el consumidor/removible

Este producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado.

CARACTERÍSTICAS



PANTALLA DE LA VELOCIDAD DE MOVIMIENTO



TRITURACIÓN DE HIELO



FUSIBLE INTELLIGENT FUSE™



CUCHILLAS DE 4 PLANOS



BASE DE ALUMINIO FUNDIDO



MOTOR POTENTE

Como usar

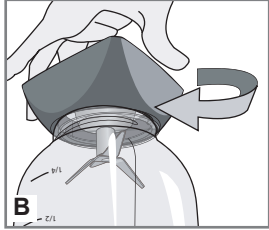
Este producto es para uso doméstico solamente.

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)

Precaución: Nunca coloque las cuchillas en la base al menos que estén



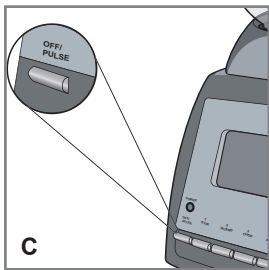
1. Invierta la jarra de la licuadora sobre una superficie plana, en el mostrador o superficie de trabajo.
2. Coloque la junta en cima del montaje de las cuchillas.
3. Coloque el montaje de las cuchillas, con la junta en la abertura inferior y las cuchillas orientadas hacia abajo.
4. Coloque la base de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

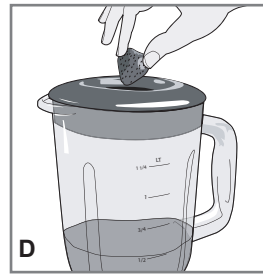
LISTA PARA USAR

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.

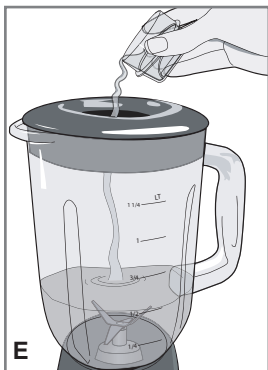
DISPOSITIVO ESPECIAL

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 ¾-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.



- 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

Revolver "1"



Reconstitución de jugos congelados y mezclas para bebidas
Preparación de aderezos para ensaladas
Budines
Deshacer líquidos calientes

Mezclar "2"



Revolver mezcla para gofres y panqueques
Batir huevos para tortillas de huevo o natillas
Migar pan o galletas

Picar "3"



Picar nueces con textura fina o gruesa
Moler queso duro
Moler granos de café

Deshacer "4"



Alimentos para bebé, frutas y vegetales
Bebidas proteínicas
Bebidas de fruta congelada
Moler especias

Triturar hielo



Para mayor control, esta función se maneja como pulsación

RECETAS

COLADA DE MORA AZUL AGRIO Y PIÑA

- 1½ tazas de jugo de arándano agrio y manzana
- 1 taza de pedazos de piña
- ⅔ taza mezcla congelada para piña colda
- 1 banana madura, cortada en pedazos
- 2 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 4 por 25 segundos hasta que la mezcla resulte cremosa. Apague la licuadora y sirva de inmediato. Rinde 3½ tazas.

DELICIA DE PERA Y MORA

- 1½ tazas néctar de pera
- 1 taza sorbete de piña/fruta de la pasión
- 2 tazas fresas frescas
- 2 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 4 por 30 segundos hasta que la mezcla resulte cremosa. Apague la licuadora y sirva de inmediato. Rinde 3 tazas.

BRISA TROPICAL

- 2 tazas limonada preparada
- 1 taza néctar de banana
- 1 taza sorbete de mango
- 2 tazas 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 4 por 30 segundos hasta que la mezcla resulte cremosa. Apague la licuadora y sirva de inmediato. Rinde 5 tazas.

DESAYUNO EN UN VASO

- 1 taza leche
- ½ taza yogurt sencillo
- ½ taza mantequilla de maní cremosa
- 1 banana, cortada en pedazos
- ¼ taza germen de trigo
- ¼ taza de cacahuetes
- 1 cda miel
- 2 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 4 por 30 segundos hasta que la mezcla resulte cremosa. Apague la licuadora y sirva de inmediato. Rinde 4 tazas.

SALSA DE MANGO Y PIÑA

- 1 pimiento rojo pequeño, sin semilla y cortado en pedazos de ¾ pulgada
- ½ cebolla morada, cortada en trozos de 1/2 pulgada
- 2 a 3 chiles jalapeños medianos, sin semilla y cuarteados
- 3 dientes de ajo grande
- Jugo de 1 lima
- 1½ tazas de piña fresca cortada
- 2 mangos medianos, cortados
- ½ taza hoja de cilantro fresco

Combine en la licuadora el pimiento, jalapeños y ajo. Coloque la tapa sobre la jarra. Pulse varias veces, 5 segundos a la vez para picar los ingredientes. Agregue los demás ingredientes hasta que la mezcla quede bien licuada. Apague la licuadora y refrigere hasta listo para servir. Servir con sopa de tortilla. Rinde 4 tazas.

VINAGRETA BALSÁMICA DE TOMATE

- 1 cebolla pequeña morada, cortada en pedazos de $\frac{3}{4}$ pulg.
- 2 dientes de ajo, grande
- 1 tomate pequeño cortado en pedazos de $\frac{3}{4}$ pulg.
- 3 cda vinagre balsámico
- $\frac{1}{4}$ cda sal
- $\frac{1}{4}$ cda pimienta negra
- $\frac{2}{3}$ aceite de oliva

Combine en la licuadora el pimiento, ajo y tomate. Coloque la tapa sobre la jarra. Pulse varias veces, 5 segundos a la vez para picar los ingredientes. Agregue el vinagre, sal y pimienta. Cubra la jarra nuevamente. Con la licuadora aun encendida, agregue el aceite a través de la tapa hasta quedar bien mezclado.

Cubra y refrigere hasta estar listo para servir.

Use como aderezo para las ensaladas verdes frescas o para marinar vegetales cocidos como los espárragos y el brócoli.

Rinde aprox. $1\frac{1}{4}$ tazas.

SOPA DE GUISANTES Y PAPA

- 1 cebolla pequeña, picada
- 2 dientes de ajo mediano, picados
- 2 cdtas mantequilla o margarina
- 4 tazas caldo de pollo
- 2 tazas de papa en cuadritos
- $\frac{1}{2}$ cdtas jengibre en polvo
- $\frac{1}{2}$ cdtas sal
- $\frac{1}{4}$ cdtas pimienta negra
- $1\frac{1}{2}$ tazas guisantes congelados
- $\frac{1}{4}$ tazas perejil
- $\frac{1}{2}$ tazas de crema

En una cacerola mediana, cocine la cebolla y el ajo a fuego medio hasta ablandar. Agregue el caldo de pollo, papas, jengibre, sal y pimienta. Lleve a un hervor. Cubra y cocine a fuego lento por 8 minutos. Agregue los guisantes y el perejil y deje cocinar hasta que se ablanden las papas. Retire del fuego y deje reposar por 5 minutos.

Con una cuchara, pase $2\frac{1}{2}$ 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, "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 agregue la crema. Revuelva la mezcla pero no la deje hervir.

Si desea, puede coronar con una cucharadita de crema agria y con el perejil picado sobrante.

Rinde aprox. $6\frac{1}{2}$ 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 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 OF CONTENTS

	Pages
IMPORTANT SAFEGUARDS	15
INTRODUCTION	16
GETTING FAMILIAR WITH YOUR APPLIANCE	17
FEATURES	17
HOW TO USE	18
GETTING STARTED	18
BLENDER JAR ASSEMBLY	18
READY TO USE	18
SPECIAL FEATURES	19
BLENDING TIPS AND TECHNIQUES	20
RECIPES	22
CARE AND CLEANING	25
TROUBLESHOOTING	26

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.
For household use only.

POLARIZED PLUG (120V Models Only)

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

ELECTRICAL CORD

The cord of this appliance was selected to reduce the possibility of tangling in or tripping over a longer cord. If more length is needed, use an extension cord rated no less than 15-amperes (For 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 in Latin America by an authorized service center.

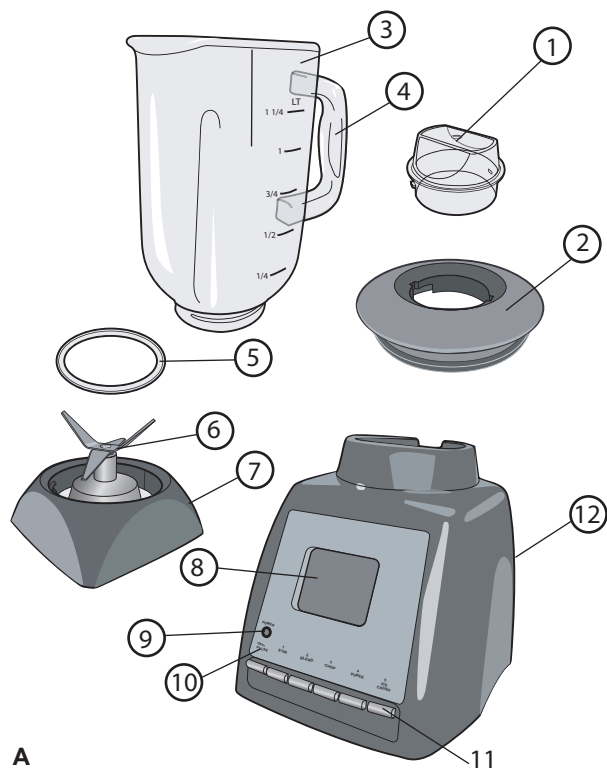


This symbol is placed next to information that requires your special attention.

INTRODUCTION

Thank you for choosing the new Black & Decker® iBlend™ blender. Your new blender will let you prepare from delicious frozen drinks to savory chunky salsas, vinaigrettes and more—all at the touch of a button. Just add the ingredients, choose from five pre-set functions you can monitor on easy-to-read backlit display, and watch the powerful motor take over and do the rest.

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. LCD display
- 9. Power indicator light
- 10. OFF/PULSE button
- 11. Speed buttons
- 12. Power base

A

† Consumer replaceable/removable parts

Product may vary slightly from what is illustrated.

FEATURES



MOTION SPEED DISPLAY



ICE CRUSH



INTELLIGENT FUSE™



4 PLANE BLADES



DIE CAST ALUMINUM BASE



POWERFUL MOTOR

How to Use

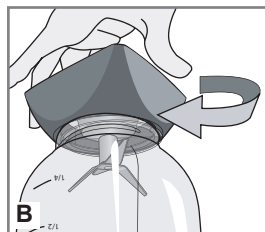
This unit is for household use only.

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)

CAUTION: Never place blade assembly on base unless assembled to jar.

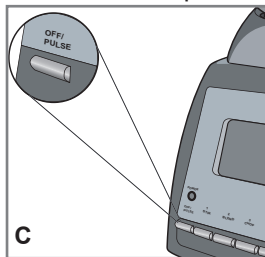


1. Turn blender jar upside down and place flat on counter top or work surface.
2. Put the gasket on top of the blade assembly.
3. Place the blade assembly with gasket in bottom opening of the jar with blades down.
4. Place jar base onto jar and rotate clockwise until it is tight.

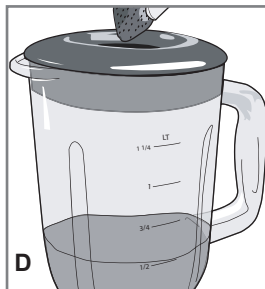
5. Turn assembled jar right side up.
6. Place lid with lid cap in place on blender jar.
7. Uncoil power cord from storage area under the base.
8. Place jar on power base. Blender is now ready for use.

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.

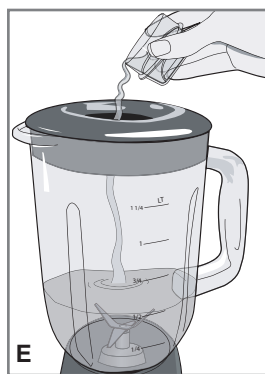
SPECIAL FEATURES

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 ¾-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 ⅓ 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 a 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.



• 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

Stir "1"  Reconstituting frozen juices and drink mixes
Preparing salad dressings
Puddings
Pureeing hot liquids

Blend "2"  Blending pancake and waffle batter or mixes
Beating eggs for omelets and custards
Making cookie and bread crumbs

Chop "3"  Coarse to fine chopping of nuts
Grinding hard cheeses
Grinding coffee beans

Puree "4"  Baby foods - fruits and vegetables
Protein drinks
Frozen drinks; smoothies
Grinding spices

Ice Crush  For greater control this function operates
As a PULSE function

RECIPES

CRAN - PINEAPPLE COLADA

1½ cups cran-apple juice
1 cup fresh pineapple chunks
⅔ cup frozen piná colada drink mix
1 ripe banana, cut into pieces
2 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. Using speed "4" blend until smooth and creamy, about 25 seconds. Serve immediately. Makes about 3½ cups.

PEAR BERRY DELIGHT

1½ cups pear nectar
1 cup pineapple/passion fruit sorbet
2 cups fresh strawberries
2 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. Using speed "4" blend until smooth and well blended, about 30 seconds. Turn blender off and serve immediately. Makes about 3 cups.

TROPICAL BREEZE SMOOTHIE

2 cups prepared lemonade
1 cup banana nectar
1 cup mango sorbet
2 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. Using speed "4" blend until smooth and well blended, about 30 seconds. Turn blender off and serve immediately. Makes about 5 cups.

BREAKFAST IN A GLASS

- 1 cup milk
- ½ cup plain yogurt
- ½ cup creamy peanut butter
- 1 banana, cut into pieces
- ¼ cup wheat germ
- ¼ cup peanuts
- 1 tbsp. honey
- 2 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. Using speed “4” blend until smooth and well blended, about 30 seconds. Turn blender off and serve immediately. Makes about 4 cups.

MANGO PINEAPPLE SALSA

- 1 small red pepper, seeded and cut into ¾ inch chunks
- ½ small purple onion, cut in ½-inch pieces
- 2 to 3 medium jalapeños, seeded and quartered
- 3 large cloves garlic
- Juice of 1 lime
- 1½ cups fresh pineapple, cubed
- 2 medium golden mangoes, cubed
- ½ cup fresh cilantro leaves

In blender container, combine pepper, 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 chopped and mixture is blended.

Cover and refrigerate until ready to serve.

Serve with tortilla chips.

Makes about 4 cups.

BALSAMIC TOMATO VINAIGRETTE

- 1 small purple onion, cut in ¾-inch pieces
- 2 large cloves garlic
- 1 small tomato, cut in ¾-inch pieces
- 3 tbsp. Balsamic vinegar
- ¼ tsp. salt
- ¼ tsp. black pepper
- ⅔ cup olive oil

In blender container, combine pepper, garlic and tomato. Place cover on jar. Pulse several times for about 5 seconds, each to chop ingredients. Add vinegar, salt and pepper. Replace cover on jar. Remove lid cap. With blender running add oil through opening in a slow, steady stream until mixture is completely blended. Cover and refrigerate until ready to serve.

Use as dressing for crisp green salad or to marinate cooked vegetables such as asparagus or broccoli.

Makes about 1¼ cups.

PEA AND POTATO BISQUE

- 1 small onion, chopped
- 2 medium cloves garlic, minced
- 2 tbsp. butter or margarine
- 4 cups chicken broth or stock
- 2 cups cubed peeled potatoes
- ½ tsp. ground ginger
- ½ tsp. salt
- ¼ tsp. black pepper
- 1½ cups frozen peas
- ¼ cup loosely packed parsley leaves
- ½ cup heavy cream

In medium saucepan, cook onion and garlic in butter over medium heat until tender. Add chicken broth, potatoes ginger, salt and pepper. Bring to boil. Cover and simmer 8 minutes. Add peas and parsley; continue cooking until potatoes are tender. 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 speed “1” until creamy and smooth. Pour into measuring cup. Repeat with remaining mixture until all is pureed. Return soup to saucepan; stir in cream. Heat, stirring; do not allow bisque to boil.

Serve with a dollop of sour cream, if desired. Garnish with additional chopped parsley. Makes about 6½ 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.

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.
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.

¿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. Aplica 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

NEED HELP?

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

Two-Year Limited Warranty

(Applies only in the United States and Canada)

What does it cover?

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

For how long?

- Two years after date 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/aplica, 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

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

¿Qué cubre esta garantía?

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

Requisitos para hacer válida la garantía

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

¿Donde hago válida la garantía?

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

Procedimiento para hacer válida la garantía

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

Excepciones

Esta Garantía no será válida cuando el producto:

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

Nota: Usted podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios en los centros de servicios autorizados. Esta garantía incluyen los gastos de transportación que se deriven de sus cumplimiento dentro de sus red de 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@applicaservice.com

Argentina

Servicio Central Attendace
Monroe 3351 Ciudad Autónoma de Bs. As.
Buenos Aires Argentina
Tel. 0810-999-8999

Chile

Servicio Máquinas y Herramientas Ltda.
Rosario Norte #24 A
Santiago, Chile
Tel.: (800) 401 400

Colombia

PLINARES
Tel. sin costo 01 800 7001870

Costa Rica

Tel.: (800) 293 4663

Ecuador

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

El Salvador

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

Guatemala

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

Honduras

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

México

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

Nicaragua

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

Panamá

Servicios Técnicos CAPRI
Tumbamuerto Boulevard
El Dorado Panamá
500 metros al sur.
Tel. (507) 2360-236
(507) 2360-159

Perú

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

Puerto Rico

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

Republica Dominicana

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

Venezuela

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

www.applicaservice.com
servicio@applicaservice.com

Sello del Distribuidor:


Fecha de compra:

Modelo:

Comercializado por:
Applica Manufacturing S. de R.L de C.V
Presidente Mazarik No111, 1er Piso
Col. Chapultepec Morales, Mexico D.F
Delegacion Miguel Hidalgo
CP 11570
Mexico

Servicio y Reparación
Newton #133 Locales A y B
Col. Chapultepec Morales
C.P. 11570
Mexico, DF.

Servicio al Consumidor,
Venta de Refacciones y Accesorios
01 800 874 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.

Código de fecha / Date Code

220 V ~ 50 Hz 600 W

Copyright © 2008 Applica Consumer Products, Inc.
Fabricado en la República Popular de China
Impreso en la República Popular de China

Importado por / Imported by:

Applica Americas, Inc.
Av. Juan B Justo 637 Piso 10
(C1425FSA) Ciudad Autonoma de Buenos Aires
Argentina
C.U.I.T No. 30-69729892-0

Importado por/ Imported by:

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

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

Del interior marque sin costo

01 (800) 744 4444

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



2008/6-24-103S/E