



10-SPEED DIE-CAST BLENDER

MÉLANGEUR DE 10 VITESSES À BASE MOULÉE

Customer Care Line:

USA 1-800-231-9786

Accessories/Parts (USA)

1-800-738-0245

For **online customer service**
and to **register** your product, go to
www.prodprotect.com/applica

Service line à la clientèle :

Canada 1-800-231-9786

Accessoires/Pièces (Canada)

1-800-738-0245

Pour accéder au **service à la clientèle en**
ligne ou pour **inscrire** votre produit en
ligne, rendez-vous à
www.prodprotect.com/applica



MODEL / MODÈLE

○ BL2020SC

Please Read and Save this Use and Care Book.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- Read all instructions.
- To protect against risk of electrical shock do not immerse cord, plugs or appliance in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- Avoid contacting moving parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility or call the appropriate toll-free number on the front of this manual for examination, repair or electrical or mechanical adjustment. Or, call the appropriate toll-free number on the cover of this manual.
- The use of attachments, including canning jars, not recommended by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter.
- Keep hands and utensils out of container while blending to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the blender. A scraper may be used, but must be used only when the blender is not running.
- Blades are sharp. Handle carefully.
- To reduce the risk of injury, never place cutter-assembly blades on base without jar properly attached.
- Always operate blender with cover in place.
- When blending hot liquids, remove center piece of two-piece cover. Follow specific directions on page 6.

- Do not use appliance for other than intended use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

POLARIZED PLUG (120V Models Only)

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

ELECTRICAL CORD

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

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



This symbol is placed near information that requires your special attention.

Product may vary slightly from what is illustrated.



A

- † 1. Measuring cup lid insert (Part # BL2010WG-01)
- † 2. Lid (Part # BL2010WG-02)
- † 3. 5-cup (42 oz.) glass blending jar (Part # BL2010WG-03)
- 4. Handle
- † 5. Gasket (Part # BL2010WG-05)
- † 6. Blade assembly (Part # BL2010WG-07)
- † 7. Jar base (Part # BL2010WG-08)
- 8. Stability interlock system
- 9. Blender base
- 10. Control panel

Note: † indicates consumer replaceable/removable parts

How to Use

This product is for household use only.

GETTING STARTED

- Remove all packing material and any stickers from the product.
- Remove and save literature.
- Please go to www.prodprotect.com/applica to register your warranty.
- Wash all removable parts as instructed in CARE AND CLEANING section of this manual.
- Wipe outside of appliance with a damp cloth; dry thoroughly.

BLENDER JAR ASSEMBLY

1. Turn blending jar upside down and place flat on countertop or work surface.
2. Put gasket on top of blade assembly. Place blade assembly with gasket into bottom opening of the jar with blades facing down.



B

3. Place jar base onto jar and rotate clockwise until it is tight **(B)**.

4. Turn assembled jar right side up.
5. Place lid with lid cap onto blending jar.
6. Uncoil power cord from storage area under the base.

Note: Do not plug in the cord.



C

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

8. Blender is now ready for use.

USING YOUR BLENDER

1. Make sure appliance is off [0].
2. Place foods to be blended into jar, liquid first.
3. Place lid on jar; make sure measuring cup lid insert is in place.
4. Place the jar on the base of the blender.
5. Plug power cord into outlet.

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

6. Press the high (HI) or low (LO) button; then select the speed that best suits your desired task. To switch speeds, press the high (HI) or low (LO) button and the new speed desired (see SPEED CHART).
7. When blending thick mixtures, such as smoothies, power drinks and milkshakes press the pulse (P) button several times to begin the blending process. Press the pulse (P) button for no more than 5 seconds at a time. This helps break up the ice and distribute the ingredients.



8. Open the lid cap to add ingredients while the blender is running and drop ingredients through the opening **(D)**.
- Important: Do not remove the lid while the blender is running.**
9. When finished, press the pulse/off (P/O) button. Make sure blades have completely stopped before attempting to remove the blending jar from the base.
 10. To remove the jar, grasp the handle and lift straight up. Do not twist the jar.
 11. Remove lid to pour.

12. Always unplug the appliance when not in use.

BLENDING TIPS AND TECHNIQUES

- Cut food into pieces no larger than ¾-inch for use in the blender.
- When preparing foods that have several different kinds of ingredients, always add liquid ingredients first.
- When ingredients splatter onto the sides of the jar or the mixture is very thick, press the off (O) 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.


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

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



- The lid cap holds up to 1 oz. liquid and can be used as a measure and when adding ingredients such as juices, milk, cream and liquor **(E)**.
- When making bread crumbs, chopping nuts or grinding coffee beans make sure blending jar is completely dry.
- When using pulse (P) function use short bursts. Allow the blades to stop rotating between pulses. Do not use pulse (P) for more than 2 minutes.

- Use the pulse (P) button to begin the blending process when preparing beverages that include ice cubes; this helps to produce a smoother texture.
- The pulse (P) function is helpful when short bursts of power are needed such as when preparing thick smoothies or milkshakes, chopping nuts or grinding coffee beans.
- It is helpful to begin the blending process on the lowest speed and then increase to a higher speed, if necessary.
- To stop blending, press the off (O) button at any time.

 When blending hot liquids always let them cool at least 5 minutes before blending. Before beginning to blend, remove the measuring cup lid insert and put it back with the opened side tilted away from you. Cover lid with a cloth to avoid splattering and only use lowest speed (1). Do not blend more than 2½ to 3 cups at a time.

- **DO NOT place any of the following in the blender:**
 - o Large pieces of frozen foods
 - o Tough foods such as raw turnips, sweet potatoes and potatoes
 - o Bones
 - o Hard salami, pepperoni and hard sausages
 - o Boiling liquids [cool for 5 minutes before placing in blending jar]

• **Several other don'ts:**

- o Do not operate blender without the lid on the blending jar.
- o Do not store foods in the blending jar.
- o Do not overfill the blender. (The blender is more efficient with less rather than more.)
- o Do not use pulse (P) for more than 5 seconds at a time. Release the pulse (P) button; allow the blender to rest briefly, then continue.
- o Do not run blender for longer than 30 seconds when using dry foods and 2 minutes when blending liquids. Scrape down sides on blending jar, if necessary and continue blending.
- o Do not use if blender jar is chipped or cracked.

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

- o Whipping cream
- o Beating egg whites
- o Mixing dough
- o Mashing potatoes
- o Grinding meats
- o Extracting juice from fruits and vegetables

SPEED CHART	
Pulse/Off (P/O)	Use for thick mixtures
Low (L0)	Select to change to low (L0) speeds
Stir (1)	Liquefy frozen juices, drink mixes and condensed soups Remove lumps from gravies Prepare salad dressings Prepare sauces Puree hot liquids
Blend (2)	Mix puddings Combine pancake and waffle batter or mixes Beat eggs for omelets and custards
Crumb (3)	Make cookie, cereal and bread crumbs
Chop (4)	Chop fruits and vegetables Chop cooked meats Chop nuts, coarse-to-fine
Clean (5)	Blend drop of dishwashing liquid and hot water to clean blender
High (HI)	Select to change to high (HI) speeds
Grate (6)	Grate hard cheeses and coconut Make superfine sugar Make cookie, cereal and bread crumbs Grind coffee beans, spices and chocolate
Beat (7)	Beat eggs for omelets and custards

Puree (8)	Puree baby foods—fruits and vegetables Blend protein drinks
Liquefy (9)	Liquefy frozen drinks; smoothies
Smoothie (10)	Crush ice Blend milkshakes and malts Prepare smoothies

Care and Cleaning

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

CLEANING

1. Before cleaning, turn off (0) and unplug appliance.
2. Lift blending jar by handle off power base.
3. Remove jar base by turning counterclockwise until loose.
4. Remove gasket and blade assembly.

Caution: Blades are sharp, handle carefully.

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

Important:

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

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

QUICK CLEANING

For quick cleanup, combine 1 cup hot water and a drop of liquid dish soap in the blending jar. Cover and clean on (5) for about 30 seconds. Discard liquid and rinse jar thoroughly.

STORAGE

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

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, Applica's liability will not exceed the purchase price of product.

For how long?

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

What will we do to help you?

- Provide you with a reasonably similar replacement product that is either new or factory refurbished.

How do you get service?

- Save your receipt as proof of date of sale.
- Visit the online service website at www.prodprotect.com/applica, or call toll-free 1-800-231-9786, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call 1-800-738-0245.

What does your warranty not cover?

- Damage from commercial use
- Damage from misuse, abuse or neglect
- Products that have been modified in any way
- Products used or serviced outside the country of purchase
- Glass parts and other accessory items that are packed with the unit
- Shipping and handling costs associated with the replacement of the unit
- Consequential or incidental damages (Please note, however, that some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so this limitation may not apply to you.)

How does state law relate to this warranty?

- This warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights that vary from state to state or province to province.

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

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

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

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

- Lire toutes les directives.
- Afin d'éviter les risques de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Exercer une étroite surveillance lorsque l'appareil est utilisé par un enfant ou près d'un enfant.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il ne sert pas, avant d'y placer ou d'en retirer des composantes, et de le nettoyer.
- Éviter tout contact avec les pièces mobiles.
- Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon est abîmé, qui fonctionne mal ou qui a été endommagé de quelque façon que ce soit. Pour un examen, une réparation ou un réglage, rapporter l'appareil à un centre de service autorisé. Ou composer le numéro sans frais inscrit sur la page couverture du présent guide.
- L'utilisation d'accessoires, y compris les bocaux à conserve, non recommandés par le fabricant peut occasionner un incendie, des chocs électriques ou des blessures.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser pendre le cordon sur le bord d'une table ou d'un comptoir.
- Garder mains et ustensiles hors du récipient pendant l'utilisation pour réduire les risques de blessures graves ou de dommages. Utiliser une spatule, mais seulement lorsque l'appareil est arrêté.
- Les lames sont tranchantes. Manipuler avec soin.
- Pour réduire les risques de blessures, ne jamais fixer les lames sur la base sans avoir installé correctement le bocal.
- Pour mélanger des liquides chauds, retirer la pièce centrale du couvercle. Suivre les directives particulières à la page 14.
- Pour mélanger des liquides chauds, retirer la pièce centrale du couvercle

CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

L'appareil est conçu pour une utilisation domestique seulem.

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

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

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



Ce symbole signale des renseignements qui nécessitent une attention particulière.

Le produit peut différer légèrement de celui illustré.



A

- † 1. Tasse à mesurer intégrée au couvercle (pièce no BL2010WG-01)
- † 2. Couvercle (pièce no BL2010WG-02)
- † 3. Récipient en verre gradué de 1,2 l (5 tasses) (pièce no BL2010WG-03)
- 4. Poignée
- † 5. Joint d'étanchéité (pièce no BL2010WG-05)
- † 6. Lames (pièce no BL2010WG-07)
- † 7. Base du récipient (pièce no BL2010WG-08)
- 8. Système de verrouillage pour la stabilité
- 9. Base du mélangeur
- 10. Panneau de commande

Remarque : Le symbole † indique une pièce amovible/remplaçable par l'utilisateur.

Utilisation

Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.

POUR COMMENCER

- Retirer tous les matériaux d'emballage et les autocollants sur le produit.
- Retirer et conserver la documentation.
- Se rendre à l'adresse www.prodprotect.com/applica pour enregistrer votre garantie.
- Laver toutes les pièces amovibles en suivant les directives de la section ENTRETIEN ET NETTOYAGE du présent guide.
- Essuyer les surfaces extérieures de l'appareil à l'aide d'un linge humide; bien assécher.

ASSEMBLAGE DU RÉCIPIENT

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



B

3. Mettre la base du récipient en place sur le récipient et tourner dans le sens horaire jusqu'à ce qu'elle soit bien serrée **(B)**.

4. Retourner le récipient à l'endroit.
5. Placer le couvercle (avec le bouchon) sur le récipient.
6. Dérouler le cordon d'alimentation rangé sous la base du mélangeur.

Remarque : Ne pas brancher le cordon d'alimentation.



C

7. Placer le récipient sur la base en veillant à ce qu'il y soit solidement fixé. (La base du récipient ne doit pas dépasser le rebord supérieur de la base du mélangeur de plus de 0,3 cm (1/8 po) **(C)**).

8. Le mélangeur est prêt à être utilisé.

UTILISATION DU MÉLANGEUR

1. S'assurer que l'appareil est en position d'arrêt (0).
2. Mettre les aliments dans le récipient en commençant par les liquides.
3. Placer le couvercle sur le récipient et s'assurer que la tasse à mesurer intégrée au couvercle est bien en place.
4. Placer le récipient sur la base du mélangeur.
5. Brancher la fiche du cordon d'alimentation dans une prise de courant.

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

6. Appuyer sur la touche de vitesse haute (HI) ou basse (LO), puis sélectionner la vitesse qui convient le mieux à la tâche en question. Pour modifier la vitesse, appuyer sur la touche de vitesse haute (HI) ou basse (LO) pour obtenir la nouvelle vitesse désirée (voir le TABLEAU DES VITESSES).

7. Pour les mélanges épais, tels que les yogourts fouettés, les boissons énergisantes ou les laits frappés, appuyer sur la touche d'impulsion (P) plusieurs fois pour commencer à mélanger. Appuyer sur la touche d'impulsion (P) pendant un maximum de 5 secondes à la fois. Cela facilite le broyage de la glace et répartit les ingrédients.



8. Pour ajouter des aliments pendant que le mélangeur est en marche, ouvrir le bouchon du couvercle et laisser tomber les ingrédients dans l'orifice (D).

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

9. Une fois les aliments mélangés, appuyer sur la touche d'impulsion/arrêt (P/O). S'assurer que les lames ont cessé complètement de tourner avant de tenter de retirer le récipient de la base.

10. Pour retirer le récipient, le saisir par sa poignée et le soulever bien droit. Ne pas tourner le récipient.
11. Retirer le couvercle pour verser le contenu.
12. Toujours débrancher l'appareil lorsqu'il ne sert pas.

CONSEILS ET TECHNIQUES POUR UN TRAVAIL EFFICACE

- Couper les aliments en petits morceaux de 2 cm (¾ po) et moins avant de les mettre dans le mélangeur.
- Au cours de la préparation d'aliments nécessitant l'ajout de plusieurs ingrédients différents, s'assurer de toujours verser les liquides en premier.
- Lorsque des ingrédients éclaboussent les parois du récipient ou si le mélange est très consistant, appuyer sur la touche d'arrêt (O) pour arrêter l'appareil. Retirer le couvercle et, à l'aide d'une spatule en caoutchouc, racler les parois du récipient pour redistribuer le mélange en le rapprochant des lames. Remettre le couvercle en place et recommencer à mélanger.

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

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



- Le bouchon du couvercle peut contenir 30 ml (1 oz) de liquide et peut servir à mesurer et à ajouter des ingrédients comme les jus, le lait, la crème et les liqueurs (E).
- Lorsqu'on désire faire de la chapelure, concasser des noix ou mouliner des grains de café, s'assurer que le récipient est complètement sec.
- Utiliser la touche d'impulsion (P) pour de très courtes durées (par petits coups). Attendre que les lames cessent de tourner entre deux impulsions. Ne pas utiliser la touche d'impulsion (P) pendant plus de 2 minutes.

- Pour préparer des boissons contenant des glaçons, utiliser la touche d'impulsion (P) pour commencer; on obtient ainsi une texture plus onctueuse.
- La fonction d'impulsion (P) convient bien lorsqu'il est nécessaire de mélanger des aliments pour de très courtes durées, comme pour la préparation de yogourts frappés ou de laits frappés très épais, pour hacher des noix ou mouliner des grains de café.
- Il est recommandé de commencer à mélanger à basse vitesse, puis d'augmenter la vitesse par la suite, au besoin.
- Pour arrêter l'appareil à n'importe quel moment, appuyer sur la touche d'arrêt (O).



Pour mélanger des ingrédients chauds, toujours les laisser refroidir au moins 5 minutes avant de les mélanger. Avant de mélanger, retirer la tasse à mesurer intégrée au couvercle, puis la remettre en place en positionnant l'ouverture du côté opposé à l'utilisateur. Recouvrir le couvercle d'un linge pour éviter les éclaboussures et n'utiliser que la vitesse la plus basse (1). Ne pas mélanger plus de 625 à 750 ml (2 ½ à 3 tasses) à la fois.

• Ne mettre AUCUN des éléments suivants dans le mélangeur :

- o de gros morceaux d'aliments congelés;
- o des aliments coriaces comme des navets, des patates douces et des pommes de terre crues;
- o des os;
- o du salami dur, du pepperoni et des saucisses dures;
- o des liquides bouillants (laisser refroidir 5 minutes avant de verser dans le récipient).

• Autres choses à éviter :

- o Ne pas faire fonctionner le mélangeur lorsque le couvercle n'est pas sur le récipient.
 - o Ne pas conserver d'aliments dans le récipient.
 - o Ne pas trop remplir le récipient. (Le mélangeur fonctionne mieux lorsqu'il contient peu d'aliments que lorsqu'il en contient beaucoup.)
 - o Ne pas utiliser la touche d'impulsion (P) pendant plus de 5 secondes à la fois. Relâcher la touche d'impulsion (P), laisser les aliments se déposer au fond du récipient brièvement, puis continuer.
 - o Ne pas faire fonctionner le mélangeur pendant plus de 30 secondes dans le cas d'aliments secs et 2 minutes dans le cas de liquides. Racler les parois du récipient, au besoin, et continuer à mélanger.
 - o Ne pas utiliser le mélangeur si le récipient est ébréché ou craquelé.
- #### • Applications non recommandées pour le mélangeur :
- o Fouetter de la crème
 - o Battre des blancs d'œuf
 - o Pétrir de la pâte
 - o Réduire des pommes de terre en purée
 - o Broyer de la viande crue
 - o Extraire le jus de fruits ou de légumes

TABLEAU DES VITESSES

Impulsion/arrêt (P/0)	Préparer des mélanges épais
Vitesse basse (L0)	Passer aux vitesses basses (L0)
Remuer (1)	Liquéfier des jus congelés, des boissons et des soupes condensées Éliminer les grumeaux des sauces Préparer des vinaigrettes Préparer des sauces Mettre en purée des liquides chauds
Mélanger (2)	Mélanger des crèmes-desserts Préparer de la pâte ou des mélanges à crêpes et à gaufres Battre des œufs pour une omelette ou pour des flans
Réduire en miettes (3)	Réduire les biscuits et les céréales en miettes; faire de la chapelure
Hacher (4)	Hacher des fruits et des légumes Hacher de la viande cuite Hacher des noix, de grossièrement à très fin
Nettoyer (5)	Mélanger une goutte de détergent à vaisselle pour nettoyer le mélangeur
Vitesse haute (HI)	Passer aux vitesses hautes (HI)
Râper (6)	Râper des fromages durs et de la noix de coco Préparer du sucre en poudre Réduire les biscuits et les céréales en miettes; faire de la chapelure Moudre des grains de café et des épices et hacher du chocolat
Battre (7)	Battre des œufs pour une omelette ou pour des flans
Réduire en purée (8)	Préparer des aliments pour bébés à base de fruits et de légumes Mélanger des boissons protéiques
Liquéfier (9)	Liquéfier des boissons congelées; préparer des yogourts frappés
Préparer des yogourts frappés (10)	Broyer des glaçons Préparer des laits frappés et des laits maltés Préparer des yogourts frappés

Entretien et nettoyage

Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Confier la réparation à un technicien qualifié.

NETTOYAGE

1. Avant de nettoyer l'appareil, le mettre en position d'arrêt (0) et le débrancher.
2. Soulever le récipient pour le dégager de la base du mélangeur.
3. Retirer la base du récipient en la tournant dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'elle se dévise.
4. Retirer le joint d'étanchéité et les lames.

Mise en garde : Les lames sont coupantes, manipuler avec soin.

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

Important :

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

NETTOYAGE RAPIDE

Pour un nettoyage rapide, verser dans le récipient 250 ml (1 tasse) d'eau chaude et une goutte de détergent à vaisselle. Mettre le couvercle et mélanger à la vitesse (5) pendant environ 30 secondes. Jeter le liquide et rincer le récipient à fond.

RANGEMENT

Pour faciliter le rangement, enrouler le cordon autour des supports situés sous la base du mélangeur.

BESOIN D'AIDE?

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

GARANTIE LIMITÉE DE DEUX ANS

(Valable seulement aux États-Unis et au Canada)

Quelle est la couverture?

- Tout défaut de main-d'oeuvre ou de matériau; toutefois, la responsabilité de la société Applica se limite au prix d'achat du produit.

Quelle est la durée?

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

Quelle aide offrons nous?

- Remplacement par un produit raisonnablement semblable nouveau ou réusiné.

Comment se prévaut-on du service?


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

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

Fabriqué en République populaire de Chine

Imprimé en République populaire de Chine



Copyright © 2011 Applica Consumer Products, Inc.

2010/12-14-47E/F