

BLENDER JAR ASSEMBLY
1. Before first use, wash all parts except the Unit Base. Put the Gasket on top of the Blade Assembly.
2. Place the Blade Assembly into the Jar Base and turn the Jar Base clockwise until tight.
Interlock System: Place the assembled Jar onto the Unit Base and turn toward lock (■) until secured in place. You've engaged the Interlock System if you lift the Jar Handle and the entire blender lifts together as one unit.

SOFT-GRIP HANDLE
(Certain Models Only)
NOTE: The rubberized grip is free of natural rubber and latex. It is safe for use by individuals allergic or sensitive to these materials.

† Consumer replaceable
Reemplazable por el consumidor
Remplaçable par le consommateur

How To Use – English

- Be sure the unit is "off" and plug the cord into a standard electrical outlet.
- Place the food to be blended into the Jar and the Lid on the Jar before blending.
- For models that have a Lid Cap, be sure that the Lid Cap is in place. When crushing ice or hard foods, keep one hand on the Lid.
- Select the desired speed setting (see A for your model):

 - BL450/BL600 Series:** Some models have 10 speeds, some have 12, and some have 14 ranging from chop, crumb, and stir to puree, liquefy, and grate. Choose the speed that best suits your task for food or beverage blending. **For 10 or 12-speed models,** be sure to press the LOW/HI button in combination with the task button when choosing or switching speeds. For example, to "chop," press the LOW button and then, the Chop button. To switch to higher settings, press the Pulse/Off button so that the LOW/HI button is in the "up" position, then press your task speed such as Beat. **For 14-speed models,** push the "rocker" switch to the HI or LO position in combination with your chosen speed. Speeds on the left side (from Blend to Stir) work with LO; speeds on the right side (Whip to Fast Clean) work with HI.
 - BL700 Series – 5 Speeds:** Turn the dial to 1 or 2 for gentle blending and chopping; use 3 or 4 for grinding, beating or pureeing; use 5 for heavy-duty grating (such as vegetables) or liquefying (i.e. fresh fruit drinks).
 - In all models, use the Pulse button or "P" position for a few seconds, then release for quick or delicate blending tasks. Releasing the Pulse automatically turns the Blender off. Use the Ice Crushing Button to crush ice in the same manner as the Pulse. For best results, use short "pulses". The Blender will stop when you release the Ice Crush button.
 - For most models, if you want to add ingredients while the Blender is on, remove the Lid Cap and drop ingredients through the Lid opening. (B) In models that have the dual spouts, open the easy-pour side to add ingredients. Be sure to press the spout cover fully closed before blending.
 - BL450/BL600 Series:** When finished blending, push the Off/Pulse button. **For the BL700 Series:** Turn the Dial to "O" when finished blending.
 - To remove the Jar, grasp the Handle, twist toward the unlock (■) and lift it from the Unit Base. For most models, remove the Lid before pouring. **For models with the dual spouts,** use the easy pour side for regular pouring (drinks, soups, dips, etc.); use the strainer spout when pouring beverages (such as homemade Sangria or lemonade) to hold back the garnishes or foods such as sauce or salsa to hold back vegetable pieces.

BLENDING TIPS AND TECHNIQUES

- Cut food into small pieces (about $\frac{1}{4}$ "/2 cm) before adding to the Blender.
- When ingredients stick or spatter along the sides of the Jar, stop the blending action and remove the Lid. Use a rubber spatula to push food toward the blades. Replace the Lid, then continue blending.
- Some of the tasks that cannot be performed efficiently with a Blender are: beating egg whites, whipping cream, mashing potatoes, grinding meats, mixing dough, and extracting juices from fruits and vegetables.
- The following items should never be placed in the unit as they may cause damage: dried spices and herbs (ground alone), bones, large pieces of solidly frozen foods, tough foods such as turnips.
- To crush ice, pour liquid in the Jar first, then add up to 6 ice cubes. Hold one hand firmly on the Lid; pulse, using the Ice Crush button. For models with a Lid Cap, use the Lid Cap to measure ingredients up to 60 ml/2 oz. when adding ingredients like lemon juice, cream, or liqueurs.

Cleaning & Storage

FAST CLEAN

- For the BL450/BL600 Series:** The Fast Clean feature helps make it easier to clean the blender Jar by loosening food particles. You may use the Fast Clean feature by filling the Jar with lukewarm water to the CLEAN mark for models with plastic Jars or the 1.5-Cup mark for models with glass Jars. Add a little dish detergent for tough cleaning jobs (such as after making salsa, shakes, or salad dressing). Hold the Lid and press the Fast Clean button. Let the unit run for about 5 seconds, then press Off.
- Unplug the unit, twist to unlock (■), lift the Jar off the Unit Base, and rinse.
- Parts may be hand-washed (removable parts are also dishwasher-safe except for the BL450 Jar). Follow the cleaning instructions below.

For the BL450 and BL700 Series or for hand washing parts:

- Before cleaning, turn off and unplug the Blender.
- Rinse parts immediately after blending for easier

Recipes

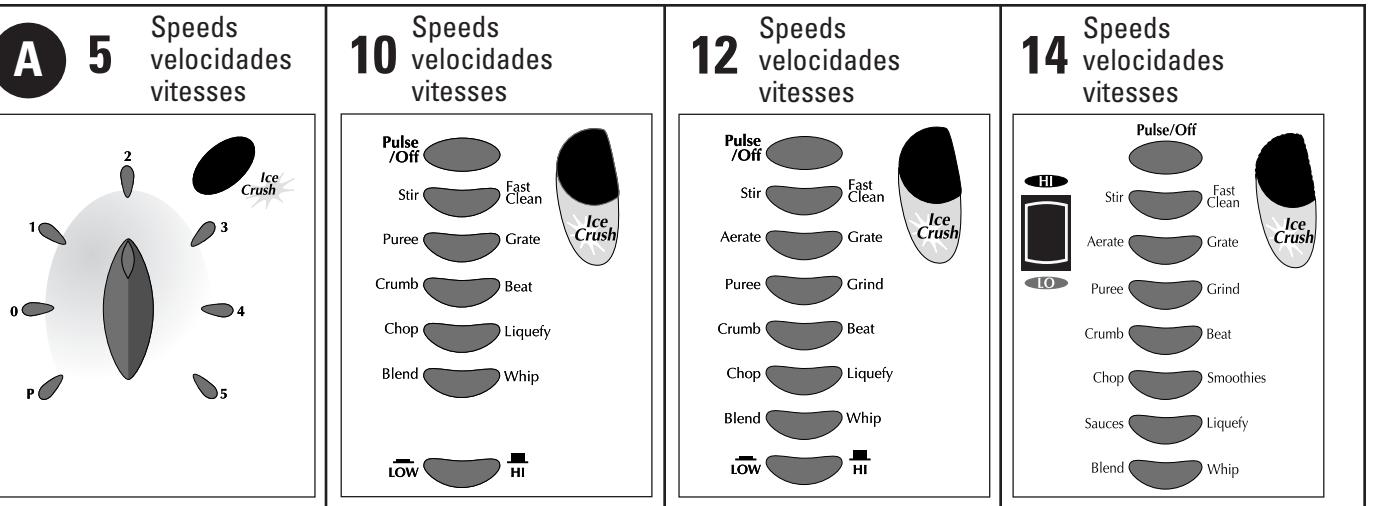
CREAMED HARVEST GINGER SOUP

- 2 cans (14 oz./435 ml each) chicken or vegetable broth
- 2 cups (480 ml) water
- 1 2 pound (908g) butternut squash, peeled and cut in 1-inch (2.54 cm) cubes
- 5 medium carrots, cut in 1-inch (2.54 cm) lengths
- 4 medium potatoes, peeled and each cut in 6 pieces
- Combine chicken or vegetable broth and water in large sauce pot. Bring to a boil. Add all ingredients except milk and sour cream or yogurt.
- Bring mixture to a boil; cover and reduce heat to a simmer. Simmer vegetables until tender, about 20-25 minutes. Allow mixture to cool.
- Transfer vegetables and soup liquid to Blender Jar, 2 cups at a time. Cover and pulse to blend until smooth. **(Be sure to blend only 2 cups at a time, as hot liquids expand when blended.)**

- Transfer blended soup to large bowl and repeat process for remaining vegetables and broth. Return to sauce pot and reheat. Stir in milk, adding enough for desired consistency. Correct seasonings, if necessary.
- Serve garnished with dollop of sour cream or yogurt. Makes: 6 (1 1/4-cup/330ml) servings.

SPARKLING FRUIT SMOOTHIE

- 2 containers (8 oz. each/240 ml) strawberry flavored nonfat yogurt
- 1 can (8 oz./240 ml) pineapple chunks, undrained
- 1 pint (about 2 cups/480 ml) medium strawberries
- Combine yogurt, seltzer and pineapple in Blender Jar. Cover and blend at high speed for 30 seconds.
- Continue blending and remove Lid Cap. Gradually drop strawberries down through Lid opening. Once all berries have been added, continue blending for 30 seconds.
- Serve immediately, or chill until ready to serve. Makes: 4 (10 oz./300 ml) servings.



EL CABLE ELECTRICO

La longitud del cable de esta unidad se ha determinado a fin de reducir el peligro que puede ocasionar un cable más largo. De ser necesario un cable más largo, se puede usar una extensión. La extensión deberá estar calificada para no menos de 10 A, 120 V~ y inscrita por Underwriters Laboratories. Cuando use un cable más largo, no permita que cuelgue sobre el área de trabajo y acomódelo a fin de que nadie tire ni se tropiece en él. Para mayor vida útil del cable, evite maltratarlo de las uniones con la unidad y el enchufe.

ASA DE AGARRADERA SUAVE

NOTA: La agaradera de goma no contiene caucho ni látex natural. Es de uso seguro para aquellas personas alérgicas o sensibles a estos materiales.

INSTALACION DE LA JARRA

- Antes de usar la licuadora por primera vez, lave todas sus partes con excepción de la base. Coloque el empaque sobre el montaje de las cuchillas.
- Coloque las cuchillas dentro de la base de la jarra y gire la base hacia la derecha hasta quedar ajustada.

- Sistema de seguro de cierre: Una vez instaladas las cuchillas en la jarra, coloque la jarra sobre la base de la unidad y girela hacia el candado (■) hasta quedar fija. El seguro de cierre ha encajado apropiadamente si puede usted sujetar el asa de la jarra y alzar la unidad completa de una sola vez.

Como usar – Español

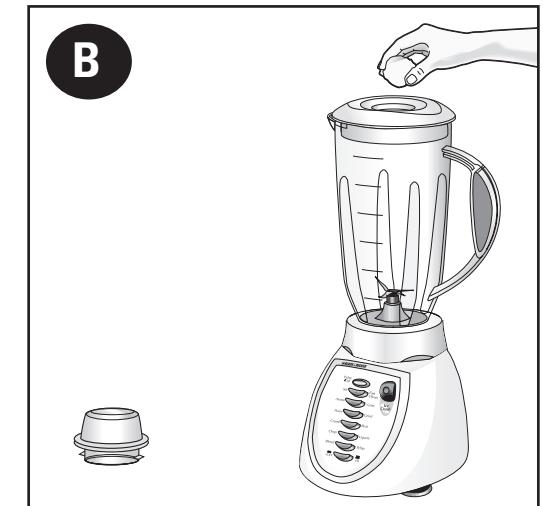
- Asegúrese que el control de la licuadora indique "Off" (apagada) y conecte el cable a una toma de corriente standard.
- Antes de licuar los alimentos, introduzcalos en la jarra y tápela. Asegúrese que el tapón de medir de la tapa esté bien colocado.
- En los modelos que tienen un tapón de medir en la tapa, asegúrese que el tapón esté en su lugar. Cuando triture hielo o alimentos duros, mantenga una mano sobre la tapa.
7. **Serie BL450/BL600:** Una vez que termine de licuar, oprima el botón OFF/PULSE. En la serie BL700 gire el control a la posición "0" cuando termine de licuar.
8. Para retirar la jarra de la base, sujetela del asa y girela hacia el símbolo (■) para desengancharla. En la mayoría de los modelos, retire la tapa para verter. **En los modelos de 10 o 12 velocidades,** asegúrese de oprimir el botón de velocidad alta o baja en combinación con el de la función deseada, antes de seleccionar o de cambiar la velocidad. Por ejemplo, para "picar," oprima el botón de velocidad baja LOW, y luego el botón Chop (picar). A fin de aumentar las graduaciones, oprima el botón de pulso/apagado para que el botón HI/LOW permanezca hacia arriba, luego oprima la velocidad de una función tal como la de batir. **En los modelos de 14 velocidades,** oprima el interruptor oscilante a la posición alta o baja en combinación con la velocidad deseada. Las velocidades al costado izquierdo (desde mezclar a revolver) funcionan con la velocidad baja; las velocidades al costado derecho (cremar a limpieza rápida) funcionan con la velocidad alta.
- **Series BL450/BL600:** Algunos modelos tienen 10 velocidades, algunos tienen 12 y otros tienen 14 con capacidad desde picar, migar y batir, hasta deshacer, licuar y rallar. Escoga la velocidad que mejor realice la función deseada para los alimentos o bebidas. **En los modelos de 10 o 12 velocidades,** asegúrese de oprimir el botón de velocidad alta o baja en combinación con el de la función deseada, antes de seleccionar o de cambiar la velocidad. Por ejemplo, para "picar," oprima el botón de velocidad baja LOW, y luego el botón Chop (picar). A fin de aumentar las graduaciones, oprima el botón de pulso/apagado para que el botón HI/LOW permanezca hacia arriba, luego oprima la velocidad de una función tal como la de batir. **En los modelos de 14 velocidades,** oprima el interruptor oscilante a la posición alta o baja en combinación con la velocidad deseada. Las velocidades al costado izquierdo (desde mezclar a revolver) funcionan con la velocidad baja; las velocidades al costado derecho (cremar a limpieza rápida) funcionan con la velocidad alta.
- **Series BL700 – 5 velocidades:** Gire el control hacia el 1 o el 2 para mezclar o picar de forma más lenta; use el 3 o el 4 para moler, batir o para deshacer; use el 5 para el rallado pesado (tal como el de vegetales) o para el licuado (por ejemplo de las bebidas de fruta fresca).
5. En todos los modelos, use el botón del control de pulso o la posición "P" por unos cuantos segundos, luego suéltelo para las funciones de licuado rápido y delicado. Al soltarse este botón la licuadora se apaga automáticamente. Use el botón para triturar hielo de la misma manera que el botón del control de pulso. Para obtener mejores resultados, use pulsos cortos. La licuadora se apaga cuando se suelta el botón para triturar hielo.

Cuidado y limpieza

LIMPIEZA RAPIDA

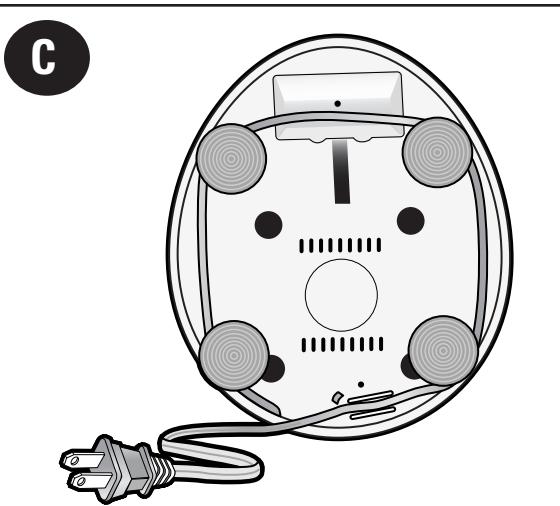
1. **En los modelos de las series BL450/BL600:** La característica "Fast Clean" (limpieza rápida) facilita lavar la jarra porque ayuda a desprender las partículas de comida. Puede usar esta característica llenando la jarra con agua tibia hasta el nivel CLEAN en los modelos con jarras plásticas, o hasta la marca que indica 1.5 taza en los modelos con jarras de cristal. Agregue un poco de detergente de losa para las manchas persistentes (después de preparar salsa, malteadas, o aderezo de ensalada). Sujete la tapa y oprima el botón "Fast Clean." Permita que la unidad funcione por unos 5 segundos y enseguida oprima "Off" (apagada).
2. Desconecte la unidad, gire la jarra hacia el símbolo (■), retire la jarra y lávela.
3. Las partes de la licuadora pueden lavarse a mano (las partes removibles pueden introducirse en la máquina lavavajillas con excepción de la jarra de cristal). Siga las instrucciones de limpieza a continuación.
4. Para los modelos de la serie BL450 y BL700 y para lavar a mano las partes de la licuadora:

 1. Antes de limpiar, apague y desconecte la licuadora.
 2. Enjuague las partes de inmediato después de licuar para facilitar la limpieza. Lave la jarra del modelo BL450 únicamente con agua y jabón.



CORDON

La longitud del cable de la licuadora a sido determinada a fin de reducir el peligro que puede ocasionar un cable más largo. De ser necesario un cable más largo, se puede usar una extensión. La extensión deberá estar calificada para no menos de 10 A, 120 V~, y inscrita por Underwriters Laboratories. Cuando use un cable más largo, no permita que cuelgue sobre el área de trabajo y acomódelo a fin de que nadie tire ni se tropiece en él. Para mayor vida útil del cable, evite maltratarlo de las uniones con la unidad y el enchufe.



C

POIGNEE À PRISE SOUPLE

(Certains modèles seulement)

NOTE: La poignée à prise simple ne comporte ni caoutchouc naturel ni latex. Les personnes allergiques ou sensibles à ces matières peuvent donc se servir de l'appareil.

- Sistema d'asservissement** — Placer le récipient assemblé dans le socle de l'appareil et le faire tourner vers le pictogramme de verrouillage (■) jusqu'à ce qu'il soit fixé en place. Le dispositif d'asservissement est alors engagé. Si on soulève la poignée du récipient, tout le mélangeur est soulevé.

Utilisation – Français

1. S'assurer que l'appareil est en position hors tension et brancher le cordon dans une prise d'alimentation standard.

2. Placer les aliments à mélanger dans le récipient et placer le couvercle sur le récipient avant de commencer.
3. Dans les cas des modèles dont le couvercle est pourvu d'un bouchon, s'assurer que le bouchon est en place. Laisser une main sur le couvercle lorsqu'on concasse des glaçons ou des aliments durs.
4. Choisir la vitesse voulue (voir A pour le modèle approprié).

- **Modèles des séries BL450-BL600** — Une fois le mélange terminé, appuyer sur le bouton d'arrêt et à impulsions (Off/Pulse). **Modèles de la série BL700** — Faire tourner le cadran à la position O une fois le mélange terminé.

8. Pour retirer le récipient, en saisir la poignée et la faire tourner vers le pictogramme non verrouillé (■) et le soulever hors du socle de l'appareil. Dans le cas de la plupart des modèles, il faut retirer le couvercle avant de vidrer le contenu du récipient. **Dans le cas des modèles à deux bouchons**, se servir du boc verseur pour vidrer le récipient (boissons, soupes, trempelets, etc.) et du boc passepoir pour verser des boissons (comme de la sangria ou de la limonada maison, ou de la sauce) afin de retenir dans le récipient des garnitures ou des aliments (comme des morceaux de légumes).

Conseils pratiques

- Couper les aliments en petits morceaux (environ 2 cm (¾ po)) avant de les ajouter dans le mélangeur. Pour hacher ou râper, couper les aliments solides en morceaux de 2 cm (¾ po).
- Lorsque des ingrédients adhèrent aux parois du récipient ou y sont éclaboussés, arrêter l'appareil et en retirer le couvercle. Se servir d'une spatule en caoutchouc pour repousser les aliments vers les lames. Remettre le couvercle en place et continuer à mélanger.
- Certaines tâches ne sont pas effectuées convenablement dans un mélangeur. Il s'agit de monter des blancs d'œufs en neige, de fouetter de la crème, de réduire finement de la viande, de pétir de la pâte et d'extraire du jus de fruits ou de légumes.
- Ne jamais placer les ingrédients suivants dans l'appareil car ils peuvent l'endommager : des épices et des fines herbes séchées (pour les moudre seules), des os, des gros morceaux d'aliments congelés et des aliments durs (comme des navets).
- Pour concasser des glaçons, il faut d'abord verser le liquide dans le récipient et y ajouter jusqu'à 6 gros glaçons. Tenir le couvercle fermement à la main; se servir du bouton à impulsions pour concasser des glaçons. Afin d'optimiser les résultats, s'en servir sur de courtes périodes. Le mélangeur s'arrête lorsqu'on relâche ce bouton.
6. Dans le cas de la plupart des modèles, pour ajouter des ingrédients lorsque le mélangeur fonctionne, retirer le bouchon du couvercle et insérer les aliments par l'ouverture du couvercle (B). Dans le cas des modèles

Entretien et nettoyage

NETTOYAGE RAPIDE

1. **Modèles des séries BL450-BL600** — La fonction de nettoyage rapide (Fast Clean) facilite el nettoyage del recipiente en descolar los partículas d'aliments. On peut utiliser cette fonction en remplissant le recipiente d'eau tiède jusqu'à la marca de nettoyage, CLEAN para los modelos en plástico y 1.5 para los modelos en vidrio. Ajouter un peu de détergent pour enlever les taches tenaces (comme après avoir préparé de la salsa, des laits frappés ou une vinaigrette). Tenir le couvercle d'une main et de l'autre, enfoncez le bouton Fast Clean. Laissez l'appareil fonctionner pendant environ 5 secondes puis l'arrêter.
2. Débrancher l'appareil, faire tourner le récipient pour le déverrouiller (■), puis le soulever hors du socle de l'appareil et le rincer.
3. On peut également laver les pièces à la main (les pièces amovibles vont aussi au lave-vaiselle, sauf le récipient du modèle BL450). Respecter alors les consignes qui suivent.

4. Les pièces amovibles peuvent être lavées à la main ou au lave-vaiselle sauf le récipient du modèle BL450. Les récipients en plastique de tous les autres modèles, le couvercle, le bouchon, le couvercle à deux bouchons (certains modèles seulement) et les lames vont seulement dans le panier supérieur du lave-vaiselle.

5. Lorsqu'un liquide se renverse dans le socle de l'appareil, essuyer ce dernier avec un chiffon humide et l'assécher complètement. Ne pas utiliser de tampons de récurage ni de produits nettoyants abrasifs sur les pièces ou le fini de l'appareil.

6. Rincer les pièces immédiatement après avoir mélangé afin d'en faciliter le nettoyage. Laver le

Pour faciliter le rangement, enruler le cordon autour des pieds au bas du socle de l'appareil (C).</

