

BLACK+DECKER

TM

PERFORMANCE
HELIX
BLENDER

MÉLANGEUR
PERFORMANCE
HELIX

use and care manual
guide d'utilisation et d'entretien

BL1600BGC



PLEASE READ AND SAVE THIS USE AND CARE BOOK.

IMPORTANT SAFEGUARDS.

When using electrical appliances, always follow basic safety precautions to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury, 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.
- Turn the appliance OFF, then unplug from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
- 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. Contact the consumer service number listed in this manual. This appliance has important markings on the plug blade. The attachment plug or entire cordset (if plug is molded onto cord) is not suitable for replacement. If damaged, the appliance must be replaced.
- 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.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- 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 blade assembly on base without the jar properly attached.
- Always operate blender with cover in place.
- Do not blend hot liquids.
- Do not use appliance for other than intended use.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

SAVE THESE INSTRUCTIONS. This product is for household use only.

SAFETY FEATURES

POLARIZED PLUG (120V models only)

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

TAMPER-RESISTANT SCREW

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

ELECTRICAL CORD

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

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

GETTING TO KNOW YOUR
PERFORMANCE **HELIX™** BLENDER



Press lid to boost blade height,
using **Blade Boost™** Technology.

The blades reach up through an air pocket into the ingredients above. This allows the blending vortex to reestablish.

If air pocket is persistent, add liquid.



- | | |
|--|---|
| 1. Measuring cup lid insert
(Part# BL1600-02) | 5. Jar base/Blade assembly
(Part# BL1600-04) |
| 2. Lid (Part# BL1600-01) | 6. Base |
| 3. Blending jar (Part# BL1600-03) | 7. Off button |
| 4. Handle | 8. Speed buttons |
| | 9. Pulse buttons |

Product may vary slightly from what is illustrated.

HOW TO USE

This product is for household use only.

GETTING STARTED

- Remove all packing material, any stickers from the product, and the plastic band around the plug.
- Remove and save literature.
- Please visit www.prodprotect.com/blackanddecker to register your warranty.
- Wash all removable parts as instructed in CARE AND CLEANING section of this manual.

BLENDER JAR ASSEMBLY

1. Turn blending jar upside down and place flat on counter top or work surface.

Caution: Blades are sharp. Handle carefully.

2. Place jar base/blade assembly onto jar and rotate clockwise until it is tight. (A)
3. Turn assembled jar right side up.
4. Place lid on blending jar.

Note: Make sure the ingredient slot is closed.

5. Unwrap power cord from storage area under the base.
6. Place jar assembly on base and turn clockwise to lock into place. The marks on the jar assembly will align with the marks on the top edge of the base. (B)
7. Blender is now ready for use.



USING YOUR BLENDER

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

Caution: Do not place blender jar onto base when motor is running.

1. Make sure appliance is OFF.
2. Place foods to be blended into jar. For best results place ingredients in jar in the following order: liquids, powders, soft foods, hard foods, ice.

Note: You must always add a liquid before blending.

3. Place lid on jar; make sure measuring cup lid insert is in place.
4. Plug power cord into outlet.

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

5. Select the speed that best suits your desired task. (See SPEED CHART)
6. When blending thick mixtures, such as smoothies and milkshakes, press the High Pulse button for several seconds, then release. Repeat until food has desired consistency. (C)



Note: Use PULSE for no more than five seconds at a time, allowing the blender to rest briefly between each pulse, no more than two minutes total. This helps break up the ice and distribute the ingredients.



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

• The lid cap holds up to 1 oz. liquid and can be used as a measure when adding ingredients such as juices, milk, cream and liquor (E).



• If air pockets or clogs form in the mixture, press down on the lid to break them up. (F) This lowers the jar and raises the blades within the mixture. (G)

Important: Do not remove the lid while the blender is running.

8. When finished, press the OFF button. Make sure blades have completely stopped before attempting to remove the blending jar from the base.



9. To remove the jar assembly, grasp the jar base, turn counterclockwise, and lift up.

Note: Always unplug the appliance when not in use.

BLENDING TIPS AND TRICKS



- Cut food into pieces no larger than $\frac{3}{4}$ " for use in the blender.
- When preparing foods that have several different kinds of ingredients, always add liquid ingredients first.
- When making bread crumbs make sure blender jar is completely dry.
- When using PULSE function; use short bursts. Allow the blades to stop rotating between pulses. Do not use PULSE for more than 2 minutes.
- Use the High Pulse button when crushing ice cubes or anything frozen. For efficient ice crushing, repeatedly press down and release the High Pulse button and the lid in unison.
- It is helpful to begin the blending process on the lowest speed and then increase to a higher speed, if necessary.
- To stop blending at any time, press the OFF button.
- Do not store foods in the blending jar.
- Do not overfill the blender (the blender is more efficient with less rather than more).
- Do not run blender for longer than 1½ minutes at a time. Scrape down sides of blending jar, if necessary, and continue blending.
- Do not use if blending jar is chipped or cracked.
- It is not recommended to use your blender to beat egg whites, mix dough, mash potatoes, or grind meats.
- Refrain from tapping or banging the Jar base/Blade assembly on the counter.

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 blending jar)

SPEED CHART

SPEED	FUNCTION	USAGE
LOW	Mix, Milkshake, Easy clean	Prepare sauces, and remove lumps from gravies Blend milkshakes and malts Blend drop of soap with hot water to clean blender quickly
HIGH	Puree, Icy drink, Smoothie	Puree fruits and vegetables Liquefy frozen drinks Prepare smoothies
LOW PULSE	Dice/Chop, Salsa, Crumb	Chop fruits, vegetables, and cooked meats Create salsas Make cookie, cereal and bread crumbs
HIGH PULSE	Ice Crush	Crush ice and frozen food

CARE AND CLEANING

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

1. Before cleaning, turn off and unplug the appliance.
2. Lift the blending jar by the handle off the base.
3. Remove jar base/blade assembly by turning it counterclockwise until loose.

Caution: Blades are sharp. Handle carefully.

4. Combine 1 cup hot water and a drop of liquid dish soap in the blending jar. Cover and blend for about 30 seconds while pressing down on the lid a few times to clean the seal and mechanism.
5. Disassemble and wash the 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.

Important:

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

Note: Do not use rough scouring pads or cleansers on parts or finish.

RECIPES

CLASSIC SMOOTHIE

This easy-to-blend classic smoothie is a great way to refresh at any time of day!

Ingredients:

- 2 cups apple juice
- 2 medium bananas, halved
- 2 cups whole strawberries, frozen

Directions:

Place all ingredients in blender jar in order shown. Cover and blend on High for 30 seconds, or until smooth.

Makes about 3 cups.

Tip: Substitute orange juice for apple juice.

QUICK AND EASY SALSA

This fast and easy restaurant-style salsa is a great substitute for fresh Pico de Gallo when tomatoes are no longer in season. Serve it with your favorite chips or as a topping for tacos.

Ingredients:

- 2 (10 oz.) cans diced tomatoes with green chilies
- ½ small onion, quartered
- 1 small jalapeno pepper, seeded, deveined
- 1 clove garlic, peeled and smashed
- ½ cup cilantro, loosely packed
- 1 Tbsp. lime juice
- 1 tsp. sugar
- ½ tsp. cumin
- ½ tsp. salt

Directions:

Place ingredients in blender jar, in order shown. Cover and pulse on LOW PULSE for 30 seconds or to desired consistency. For a small batch, cut recipe in half.

NEED HELP?

For service, repair or any questions regarding your appliance, please call our Customer Service Line at 1-800-465-6070. 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 pamphlet.

Warranty Information

(Applies only in the United States and Canada)

What does it cover?

- Any defect in material or workmanship provided; however, Spectrum Brands' 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/blackanddecker, or call toll-free **1-800-465-6070**, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call **1-800-738-0245**.

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.

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.)

Are there additional warranty exclusions?

- **This warranty shall not be valid where it is contrary to U.S. and other applicable laws, or where the warranty would be prohibited under any economic sanctions, export control laws, embargos, or other restrictive trade measures enforced by the United States or other applicable jurisdictions. This includes, without limitation, any warranty claims implicating parties from, or otherwise located in, Cuba, Iran, North Korea, Syria and the disputed Crimea region.**

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

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ.

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, des précautions de base doivent toujours être observées, y compris ce qui suit:

- Lisez toutes les instructions.
- Pour éviter tout risque de choc électrique, ne mettez pas la base du mélangeur, le cordon ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par ou près des enfants.
- Désactiver l'appareil et le débrancher de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé, avant l'assemblage ou le désassemblage de pièces, et avant le nettoyage. Pour débrancher l'appareil, saisissez et extrayez la fiche. Ne jamais tirer sur le cordon.
- Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
- Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon sont abîmés, qui présente un problème de fonctionnement, qui a été échappé ou qui a été endommagé de quelque façon que ce soit. Communiquer avec le service à la clientèle en composant le numéro indiqué dans le présent guide.
- D'importantes indications sont inscrites sur la lame de la fiche de cet appareil. La fiche de branchement ou l'ensemble du cordon (si la fiche est moulée à même le cordon) ne peuvent pas être remplacés. S'ils sont endommagés, l'appareil doit être remplacé.
- L'utilisation d'accessoires, y compris les bocaux de conserve, non recommandés ou vendus par le fabricant de l'appareil peut provoquer un incendie, de choc électrique ou de blessure.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Ne laissez pas la fiche ou le cordon pendre sur le bord d'une table ou un comptoir, ou contact avec des surfaces chaudes y compris la cuisinière.
- Ne pas placer l'appareil sur le dessus ou près d'un élément chauffant électrique ou à gaz ni dans un four.
- Gardez les mains et les ustensiles hors du contenant! tout en mélangeant afin de réduire le risque de blessures graves ou de dommages au mélangeur. Un grattoir peut être utilisé, mais doit être utilisé uniquement lorsque l'appareil ne fonctionne pas.
- Les lames sont tranchantes. Manipuler avec précaution.
- Pour réduire les risques de blessures, ne jamais installer l'assemblage de lames sur la base lorsque le récipient n'est pas bien fixé en place.
- Toujours faire fonctionner le mélangeur avec le couvercle en place.
- Ne pas mélanger de liquides chauds.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience ou de connaissances, à moins qu'elles ne soient supervisées ou dirigées par une personne responsable de leur sécurité pendant l'utilisation.
- Les enfants doivent être supervisés afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.

CONSERVER CES MESURES

Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.

CARACTÉRISTIQUES DE SÉCURITÉ

FICHE POLARISÉE

(Modèles 120V Seulement)

L'appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame plus large que l'autre). Afin de minimiser les risques de secousses électriques, ce genre de fiche n'entre que d'une façon dans une prise polarisée. Lorsqu'on ne peut insérer la fiche à fond dans la prise, il faut tenter de le faire après avoir inversé les lames de côté. Si la fiche n'entre toujours pas dans la prise, il faut communiquer avec un électricien certifié. Il ne faut pas tenter de modifier la fiche.

VIS INDESSERRABLE

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

CORDON

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

Remarque : Si le cordon d'alimentation est endommagé, veuillez communiquer avec le Service de la garantie dont les coordonnées figurent dans les présentes instructions.

Appuyer sur le couvercle pour relever les lames, au moyen de la technologie lève-lames.

Les lames se soulèvent à travers une poche d'air pour atteindre les ingrédients qui se trouvent au-dessus. Ceci permet de rétablir le vortex dans le mélange. Si la poche d'air ne se dissipe pas, rajouter du liquide.



- | | |
|---|-----------------------|
| 1. Bouchon à mesurer
(pièce n° BL1600-02) | 6. Base |
| 2. Couvercle (pièce n° BL1600-01) | 7. Touche d'arrêt |
| 3. Récipient (pièce n° BL1600-03) | 8. Touches de vitesse |
| 4. Poignée | 9. Touches impulsion |
| 5. Base du récipient avec assemblage
de lames (pièce n° BL1600-04) | |

Le produit peut différer légèrement de celui qui est illustré.

UTILISATION

Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.

POUR COMMENCER

- Retirer tout matériau d'emballage, tout autocollant apposé sur le produit, et la bande de plastique entourant la fiche.
- Retirer et conserver la documentation.
- Visiter le www.prodprotect.com/blackanddecker pour enregistrer la garantie.
- Laver toutes les pièces amovibles en suivant les directives de la section ENTRETIEN ET NETTOYAGE du présent guide.

ASSEMBLAGE DU RÉCIPIENT

1. Déposer le récipient à l'envers sur une surface plane, telle qu'un comptoir ou toute autre surface de travail.

Mise en garde : Les lames sont tranchantes. Les manipuler avec soin.



2. Placer la base du récipient avec l'assemblage de lames sur le récipient et tourner dans le sens horaire jusqu'à ce que ce soit bien serré (A).

3. Retourner le récipient assemblé à l'endroit.

4. Mettre le couvercle et son bouchon en place sur le récipient du mélangeur.



5. Dérouler le cordon d'alimentation rangé sous la base.

6. Placer le récipient assemblé sur la base et tourner dans le sens horaire pour le verrouiller en place. Les marques sur le récipient s'aligneront avec les marques sur le bord supérieur de la base (B).

7. Le mélangeur est prêt à être utilisé.

UTILISATION DU MÉLANGEUR

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.

1. S'assurer que l'appareil est en position d'arrêt (OFF).
2. Mettre les aliments dans le récipient. Pour obtenir de meilleurs résultats, placer les ingrédients à l'intérieur du récipient dans l'ordre suivant : liquides, poudres, aliments mous, aliments solides, glace.

Remarque : Vous devez toujours ajouter du liquide avant de mélanger.

3. Placer le couvercle sur le récipient; veiller à ce que le bouchon à mesurer soit en place.
4. 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 ou du fromage, placer la main sur le couvercle.

- Sélectionner la vitesse qui convient le mieux à la tâche désirée. (Voir le TABLEAU DES VITESSES.)
- Pour les mélanges épais, tels que les frappés aux fruits ou les laits frappés, appuyer sur le bouton d'impulsion (élevée) pendant plusieurs secondes, puis relâcher. Répéter jusqu'à ce que les aliments aient la consistance voulue (C).



Remarque : N'utiliser le bouton d'IMPULSION qu'au plus cinq secondes à la fois afin de permettre au mélangeur de récupérer brièvement entre chaque impulsion, et ne pas dépasser deux minutes au total. Cela facilite le broyage de la glace et répartit les ingrédients.



- Enlever le bouchon à mesurer pour ajouter des ingrédients dans le récipient pendant que le mélangeur est en marche (D).



- Le bouchon à mesurer contient jusqu'à 30 ml de liquide et peut servir à mesurer les ingrédients ajoutés tels que du jus, du lait, de la crème ou de l'alcool (E).
- Si des poches d'air ou des bouchons se forment dans le mélange, appuyer sur le couvercle pour les fragmenter (F). Ceci abaisse le récipient et soulève les lames dans le mélange (G).

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



- Une fois le mélange terminé, appuyer sur la touche OFF. S'assurer que les lames ont complètement cessé de tourner avant de tenter de retirer le récipient de la base.



- Pour retirer le récipient, tenir la base et tourner le récipient dans le sens antihoraire puis soulever.

Remarque : Toujours débrancher l'appareil lorsqu'il ne sert pas.

CONSEILS ET ASTUCES

- Couper les aliments en petits morceaux de $\frac{3}{4}$ 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.
- Lorsqu'on désire faire de la chapelure s'assurer que le récipient est complètement sec.
- Utiliser la touche IMPULSION (PULSE) à brefs intervalles. Attendre que les lames cessent de tourner entre deux impulsions. Ne pas utiliser la touche IMPULSION (PULSE) pendant plus de 2 minutes.
- Utiliser la touche impulsion élevée (High Pulse) pour concasser de la glace ou tout autre aliment congelé. Pour concasser de la glace le plus efficacement possible, appuyer à répétition sur la touche impulsion élevée et sur le couvercle en même temps.
- Il est recommandé de commencer à mélanger à basse vitesse, puis d'augmenter la vitesse par la suite, au besoin.
- Pour arrêter l'appareil en tout temps, appuyer sur le bouton d'arrêt (OFF).
- Ne pas conserver d'aliments dans le récipient.

- Ne pas trop remplir le récipient (le mélangeur fonctionne mieux lorsqu'il contient peu d'aliments que lorsqu'il en contient beaucoup).
- Ne pas faire fonctionner le mélangeur plus de 1½ minute à la fois. Racler les parois du récipient, au besoin, et continuer à mélanger.
- Ne pas utiliser le mélangeur si le récipient est ébréché ou craquelé.
- Il n'est pas recommandé d'utiliser le mélangeur pour battre des blancs d'œufs, mélanger de la pâte, réduire des pommes de terre en purée ou broyer de la viande.
- Éviter de taper ou de cogner la base du récipient avec l'assemblage de lames sur le comptoir.

NE METTRE AUCUN DES ÉLÉMENTS SUIVANTS DANS LE MÉLANGEUR :

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

TABLEAU DES VITESSES

VITESSE	FONCTION	UTILISATION
BASSE (LOW)	Mélanger, laits frappés, nettoyage facile	Mélanger de la salsa, préparer des sauces et éliminer les grumeaux des sauces Préparer des laits frappés et des laits maltés Mélanger une goutte de détergent à vaisselle et de l'eau chaude pour nettoyer le mélangeur rapidement
ÉLEVÉE (HI)	Frappés aux fruits, boissons glacées, purée	Préparer des frappés aux fruits Liquéfier des boissons congelées Réduire en purée des fruits et des légumes
IMPULSION (BASSE) (LOW PULSE)	Couper en dés/hacher, Réduire en miettes	Hacher fruits, légumes et viandes cuites Préparer de la salsa Réduire les biscuits et les céréales en miettes; faire de la chapelure
IMPULSION ÉLEVÉE (HI PULSE)	Broyer des glaçons	Broyer de la glace et des aliments surgelés

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

L'utilisateur ne peut effectuer lui-même l'entretien d'aucune pièce de cet appareil. En confier l'entretien à du personnel qualifié.

1. Avant de nettoyer l'appareil, l'arrêter et le débrancher.
2. Retirer le récipient de la base en utilisant la poignée.
3. Retirer la base du récipient en la tournant dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'elle se dévisse.

Mise en garde : Les lames sont tranchantes. Les manipuler avec soin.

4. Combiner 1 tasse d'eau chaude et une goutte de liquide à vaisselle dans le récipient. Mettre le couvercle et mélanger pendant environ 30 secondes tout en appuyant sur le couvercle à quelques reprises pour nettoyer le joint et le mécanisme.
5. Détacher et laver les pièces amovibles à la main ou au lave-vaisselle. Placer le récipient dans le panier inférieur et le reste des pièces dans le panier supérieur uniquement.

Important :

- Ne pas placer les pièces du récipient dans des liquides bouillants.
- Ne pas immerger la base dans un liquide. Essuyer la base à l'aide d'un linge humide et bien assécher.
- Enlever les taches tenaces en frottant à l'aide d'un chiffon humide et d'un produit nettoyant non abrasif.

Remarque : Ne pas utiliser de tampons à récurer ni de produits nettoyants abrasifs sur les pièces ou la surface de l'appareil.

RECETTES

FRAPPÉ AUX FRUITS CLASSIQUE

Ce frappé aux fruits classique et facile à préparer est une excellente façon de se rafraîchir à toute heure de la journée!

Ingrédients :

- 500 ml (2 tasses) de jus de pomme
- 2 bananes moyennes, coupées en deux
- 500 ml (2 tasses) de fraises entières surgelées

Directives :

Placer tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur dans l'ordre indiqué. Mettre le couvercle et mélanger à la position SMOOTHIE (HI) pendant 30 secondes ou jusqu'à l'obtention d'une consistance uniforme.

Donne environ 750 ml (3 tasses).

Conseil : Remplacer le jus de pomme par du jus d'orange.

SALSA SIMPLE ET RAPIDE

Cette salsa simple et rapide de style restaurant remplace à merveille la salsa pico de gallo lorsque ce n'est plus la saison des tomates. Servez-la avec vos croustilles préférées ou comme garniture sur des tacos.

Ingrédients :

- | | |
|--|---|
| 2 boîtes de 300 g (10 oz) de tomates en dés avec des piments verts | 125 ml (1/2 tasse) de coriandre peu compactée |
| 1/2 petit oignon, haché | 15 ml (1 c. à table) de jus de lime |
| 1 petit piment jalapeño, épépiné et déveiné | 5 ml (1 c. à thé) de sucre |
| 1 gousse d'ail, pelée et émietlée | 3 ml (1/2 c. à thé) de cumin |
| | 3 ml (1/2 c. à thé) de sel |

Directives :

Placer les ingrédients dans le récipient du mélangeur dans l'ordre indiqué. Mettre le couvercle et appuyer sur le bouton d'impulsion (basse) pendant 30 secondes ou jusqu'à l'obtention de la consistance désirée. Pour obtenir une

14 petite quantité, faire une demi-recette.

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 ci-dessous.

Garantie limitée de deux ans (Valable seulement aux États-Unis et au Canada)

Que couvre la garantie?

- Tout défaut de main-d'œuvre ou de matériau; toutefois, la responsabilité de la société Spectrum Brands, Inc. se limite au prix d'achat du produit.

Quelle est la durée de la garantie?

- Deux années 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/blackanddecker, ou composer sans frais le **1-800 465-6070** 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**.

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 où il habite.

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 autres accessoires 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).

Existe-t-il d'autres exclusions à la garantie?

- **La présente garantie n'est pas valable si elle contrevient aux lois en vigueur aux États-Unis ou autres lois applicables ailleurs, ou là où elle serait interdite en raison de sanctions économiques, de lois sur le contrôle des exportations, d'embargos ou d'autres mesures de restriction du commerce imposées par les États-Unis ou d'autres juridictions applicables. Ceci comprend, notamment, toutes réclamations au titre de la garantie impliquant des parties situées à Cuba, en Iran, en Corée du Nord, en Syrie et ailleurs dans la région contestée de la Crimée, ou provenant de ces endroits.**

BLACK+DECKER

TM

www.BlackAndDeckerAppliances.com



120Vac 60Hz 3.3A Max.

At the end of this product's life, you can mail it to Spectrum Brands at 507 Stokely Drive, Deforest, WI 53532 marked "Product Takeback: Please Recycle!"

À la fin de la durée utile de ce produit, vous pouvez le poster à Spectrum Brands au 507 Stokely Drive, Deforest, WI 53532 en indiquant sur la boîte « Product Takeback: Please Recycle! »

BLACK+DECKER and the BLACK+DECKER logos are trademarks of The Black & Decker Corporation, used under license by Spectrum Brands, Inc. for its manufacturing and sale of this product. All rights reserved.

BLACK+DECKER et les logos BLACK+DECKER sont des marques de commerce de Black & Decker Corporation, utilisées sous licence par Spectrum Brands, Inc. pour la fabrication et la vente de ce produit. Tous droits réservés.

© 2021 The Black & Decker Corporation and Spectrum Brands, Inc., Middleton, WI 53562
All Rights Reserved.

Made in China.
Fabriqué en Chine.

T22-9002222-B

28459 E/F