

BLACK+DECKER®

ICECRUSH

8-SPEED BLENDER

MÉLANGEUR DE 8 VITESSES

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

BL2208GBC



We want you to have a 5-star experience!

Should you have any questions or concerns about your new product, please call our Customer Service Line at **1-800-465-6070**. Please do not return to the store.

Nous voulons que vous ayez une expérience 5 étoiles!

Si vous avez des questions ou des préoccupations à propos de votre nouveau produit, veuillez communiquer avec notre Service à la clientèle au **1 800 465-6070**.

Veuillez ne pas rapporter le produit au magasin.



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.
- 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 are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- 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 customer 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 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.
- Risk of thermal burn injury due to excessive pressure in the container. Do not blend hot liquids.
- 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.

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.

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

GETTING TO KNOW YOUR BLENDER



- 1. Dual-opening Lid
- 2. Pour Spout
- 3. Ingredient Slot
- 4. 42 oz. Glass Blending Jar
- 5. Handle
- 6. Blade Assembly
- 7. Gasket (not shown)
- 8. Jar Base (not shown)
- 9. Blender Base
- 10. Pulse/OFF Button
- 11. Speed 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.
2. Place the gasket against the glass jar.

Important: Gasket MUST be between the jar and blade assembly or the blender will not function properly.

3. Place the blade assembly, blade first, into the jar. (A).
4. Place jar base onto jar and rotate clockwise until it is tight (B).
5. Turn assembled jar right side up.
6. Place lid onto blending jar.

Note: Do not plug in the cord.

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



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.
3. Place lid on jar. Make sure the pour spout and ingredient slot are closed.
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.

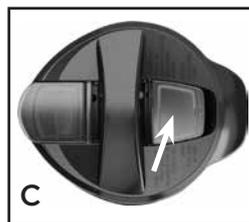
5. Select the speed that best suits your desired task.
(See SPEED CHART)

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.

6. Open the ingredient slot to add ingredients while the blender is running. Drop ingredients through the opening. (C).

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

7. When finished, press the OFF button. Make sure blades have completely stopped before attempting to remove the blending jar from the base.
8. To remove the jar, grasp the handle and lift up.
9. Open pour spout to serve.



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 ingredients splatter onto the sides of the jar or the mixture is very thick, press the OFF 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.
- 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 Pulse button when preparing beverages that include ice cubes or anything frozen; 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.
- 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 1 $\frac{1}{2}$ 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.

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
- Hot liquids

CARE AND CLEANING

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

CLEANING

1. Before cleaning, turn off 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.
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 warm water and a drop of liquid dish soap in the blending jar. Cover and blend on Clean for about 30 seconds. Discard liquid and rinse jar thoroughly.

STORAGE

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

SPEED CHART

Pulse/Off	<ul style="list-style-type: none"> • Use for thick mixtures
LO	
1) Clean	<ul style="list-style-type: none"> • Combine drop of dishwashing liquid and hot water to clean blender
2) Mix	<ul style="list-style-type: none"> • Prepare sauces • Remove lumps from gravies • Reconstitute frozen juices, drink mixes and condensed soups • Prepare salad dressings • Puree hot liquids
3) Blend	<ul style="list-style-type: none"> • Mix puddings • Combine pancake and waffle batter or mixes • Beat eggs for omelets and custards
4) Beat	<ul style="list-style-type: none"> • Beat eggs for omelets and custards
HI	
5) Puree	<ul style="list-style-type: none"> • Puree baby foods – fruits and vegetables • Blend protein drinks
6) Chop	<ul style="list-style-type: none"> • Chop fruits and vegetables • Chop cooked meats • Chop nuts, coarse-to-fine
7) Smoothie	<ul style="list-style-type: none"> • Prepare smoothies and milkshakes
8) Ice Crush	<ul style="list-style-type: none"> • Crush ice

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.
Food chopped is too fine or watery.	Food is over processed.	Use Pulse in short bursts or blend for a shorter time.

If additional assistance is needed, please contact our consumer service team at
1-800-465-6070.

RECIPES

WILD BERRY YOGURT COOLER

2 cups pineapple juice

1 cup wild berry frozen yogurt

1 cup frozen cubed mango

1 cup frozen hulled strawberries

Combine all ingredients in order listed into blending jar and close with lid. Pulse for several seconds (three to four times). Select Smoothie and let cycle run until mixture is smooth and well blended; about 30 seconds.

Makes about 4 1/2 cups.

MANGO AND CORN SALSA

1/2 cup orange pepper, cut into 3/4-inch chunks

1/2 cup purple onion, cut in 1/2-inch pieces

2 to 3 medium jalapeños, seeded and quartered

2 large cloves garlic

Juice of 1 lime

1 1/2 cups tomato, cubed

1 large mango, cubed

1/2 cup fresh cilantro leaves

1 cup canned whole kernel corn

In blending jar, combine pepper, onion, jalapeños and garlic. Place lid on jar. Pulse several times, for about 5 seconds each, to chop ingredients. Add lime juice, tomato, mango and cilantro and Pulse several times until vegetables are chopped and mixture is blended. Spoon mixture into bowl; stir in corn. Cover and refrigerate until ready to serve.

Serve with tortilla chips.

Makes about 4 1/2 cups.

WARRANTY AND CUSTOMER SERVICE INFORMATION

Two-Year Limited Warranty (Applies only in the United States and Canada)

For service, repair or any questions regarding your appliance, call the appropriate 800 number listed within this section. 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 the manual.

What does it cover?

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

For how long?

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

Veuillez 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.
- 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.
- 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, saisir et extraire 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 le cordon pendre sur le bord d'une table ou un comptoir.
- 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.
- Risque de brûlure thermique dû à une pression excessive dans le récipient. Ne pas mélanger de liquides chauds.
- N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.

CONSERVER CES MESURES

Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.

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.

FAMILIARÍCESE SU LICUADORA



- | | |
|--------------------------------|------------------------------------|
| 1. Couvercle à deux ouvertures | 7. Joint d'étanchéité (pas montré) |
| 2. Bec verseur | 8. Base du récipient (pas montré) |
| 3. Fente à aliments | 9. Base du mélangeur |
| 4. Récipient | 10. Touche impulsion/arrêt |
| 5. Poignée | 11. Boutons des vitesses |
| 6. Assemblage des lames | |

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

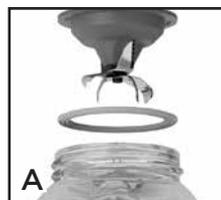
1. Déposer le récipient à l'envers sur une surface plane telle qu'un comptoir ou toute autre surface de travail.
2. Placer le joint d'étanchéité sur le dessus de l'assemblage de lames.

Important : joint doit être entre le pot et le montage de la lame ou le mélangeur ne fonctionnera pas correctement.

3. Insérer l'assemblage de lames (avec le joint d'étanchéité) dans l'ouverture inférieure du récipient (A).
4. 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).
5. Après l'assemblage, retourner le récipient à l'endroit.
6. Mettre le couvercle sur le récipient du mélangeur.

Remarque : ne branchez pas le cordon.

7. Placer le récipient sur le bloc-moteur en veillant à ce que le récipient soit en position non verrouillée. Tourner le récipient dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit en position verrouillée et soit solidement fixé au bloc-moteur.



UTILISER VOTRE MÉLANGEUR

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

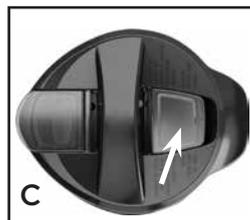
Mise en garde : Ne pas déposer le récipient sur la base lorsque le moteur est en marche.

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.
3. Mettre le couvercle sur le récipient. S'assurer que le bec verseur et la fente à aliments sont fermés.
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.

5. Sélectionner la vitesse qui convient le mieux à la tâche désirée. (Voir le TABLEAU DES VITESSES.)

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.



6. Ouvrir la fente à aliments pour ajouter des ingrédients pendant que le mélangeur est en marche. Insérer les aliments dans l'ouverture (C).

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

7. Une fois les aliments mélangés, appuyer sur le bouton d'arrêt (OFF). S'assurer que les lames ont complètement cessé de tourner avant de tenter de retirer le récipient de la base.
8. Pour retirer le récipient, le saisir par sa poignée et le lever.
9. Ouvrir le bec verseur pour servir.

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

CONSEILS ET ASTUCES

- Couper les aliments en petits morceaux de $\frac{3}{4}$ " $\frac{3}{4}$ " 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.
- Lorsque des ingrédients éclaboussent les parois du récipient ou si le mélange est très consistant, appuyer sur le bouton d'arrêt (OFF) 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.
- 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 Pulse (impulsion) pour préparer des boissons avec des cubes de glace ou des aliments congelés; la texture sera alors plus lisse.
- 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.

NE PAS METTRE CE QUI SUIT DANS LE MÉLANGEUR :

- Aliments congelés en gros morceaux
- Aliments crus très durs comme du navet, de la patate douce et des pommes de terre
- Os
- Saucissons secs comme du salami et du pepperoni
- Liquides chauds

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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

NETTOYAGE

1. Avant de nettoyer l'appareil, le mettre en position ARRÊT (O) et le débrancher.
2. Soulever le récipient pour le dégager du bloc-moteur.
3. Retirer la base du récipient en la tournant en sens antihoraire jusqu'à ce qu'elle se dévise.
4. Retirer le joint d'étanchéité et l'assemblage des lames.

Attention : Les lames sont coupantes, manipuler avec soin.

5. Retirer le couvercle.
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 le bloc-moteur dans un liquide. Essuyer le socle 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 le bloc-moteur, essuyer le socle 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 du mélangeur une tasse d'eau chaude et une goutte de savon à vaisselle liquide. Couvrir et mélanger en appuyant sur la touche Clean (nettoyage) pendant environ 30 secondes. Jeter le liquide et rincer à fond.

RANGEMENT

Pour faciliter le rangement, enrouler le cordon autour du pied situé sous la base du mélangeur.

TABLEAU DES VITESSES

Pulse/Off (Impulsions/Arrêt)	<ul style="list-style-type: none"> Utiliser cette fonction pour les mélanges épais.
LO (VITESSE BASSE)	
1. Clean (Nettoyage rapide)	<ul style="list-style-type: none"> Mettre une goutte de détergent liquide pour vaisselle et de l'eau chaude dans le récipient et utiliser cette fonction pour nettoyer le mélangeur.
2. Mix (Remuer)	<ul style="list-style-type: none"> 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
3. Blend (Mélanger)	<ul style="list-style-type: none"> 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
4. Beat (Battre)	<ul style="list-style-type: none"> Battre des œufs pour une omelette ou pour des flans
HI (VITESSE HAUTE)	
5. Püre (Réduire en purée)	<ul style="list-style-type: none"> Préparer des aliments pour bébés à base de fruits et de légumes Mélanger des boissons protéiques
6. Chop (Hacher)	<ul style="list-style-type: none"> Hacher des fruits et des légumes Hacher des viandes cuites Hacher des noix, de grossièrement à très fin
7. Smoothie (Yogourts frappés)	<ul style="list-style-type: none"> Préparer des laits frappés et des laits maltés
8. Ice Crush (Broyer des glaçons)	<ul style="list-style-type: none"> Broyer des glaçons

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
La base du récipient ne s'enlève pas.	Il y a de la succion.	Placer le récipient sur la base d'alimentation et le faire tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la base du récipient se dégage.
Du liquide s'écoule à la base du récipient.	Le joint d'étanchéité est manquant ou mal placé.	Vérifier si le récipient est correctement assemblé.
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Vérifier si l'appareil est branché dans une prise de courant fonctionnelle.
L'appareil ne semble pas mélanger le contenu du récipient.	Le mélange ne contient pas assez de liquide ou trop de glace.	Éteindre l'appareil et redistribuer le mélange à l'aide d'une spatule en caoutchouc. Ajouter du liquide et faire fonctionner l'appareil en mode d'impulsion afin de faciliter le mélange.
Des morceaux de pain ou de fines herbes restent collés sur les parois du récipient et ne sont pas mélangés avec le reste des ingrédients.	Le récipient, les ingrédients à mélanger et la lame ne sont pas secs.	Toujours s'assurer que le récipient, la lame et les ingrédients à mélanger sont secs.
Les aliments sont hachés trop finement ou sont liquéfiés.	Les aliments ont été mélangés trop longtemps.	Appuyer sur la touche IMPULSIONS (P) pendant de courtes durées ou mélanger moins longtemps.

Si une aide supplémentaire est nécessaire, s'il vous plaît contacter notre équipe de service à la clientèle au **1-800-465-6070**.

RECETTES

YOGOURT FRAPPÉ AUX FRUITS DES CHAMPS

500 ml (2 tasses) de jus d'ananas

250 ml (1 tasse) de yogourt glacé aux fruits des champs

250 ml (1 tasse) de mangue congelée en cubes

250 ml (1 tasse) de fraises équeutées congelées

Déposer tous les ingrédients dans le récipient, dans l'ordre indiqué, et mettre le couvercle. Appuyer sur la touche d'impulsion pendant plusieurs secondes, en répétant la manœuvre trois ou quatre fois. Sélectionner « Smoothie » et laisser le mélangeur fonctionner jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse et uniforme, soit environ 30 secondes.

Donne environ 4^{1/2} tasses.

SALSA À LA MANGUE ET AU MAÏS

125 ml (1/2 tasse) de poivron orange, coupé en morceaux de 2 cm (3/4 po)

125 ml (1/2 tasse) d'oignon rouge, coupé en morceaux de 1 cm (1/2 po)

2 à 3 piments jalapeños moyens, épépinés et coupés en quartiers

2 grosses gousses d'ail

Jus de 1 lime

375 ml (1 1/2 tasse) de tomates, coupées en dés

1 grosse mangue, coupée en dés

125 ml (1/2 tasse) de feuilles de coriandre fraîches

250 ml (1 tasse) de maïs à grains entiers en boîte

Dans le récipient, combiner le poivron, l'oignon, les piments jalapeños et l'ail. Mettre le couvercle sur le récipient. Appuyer sur la touche d'impulsion plusieurs fois pendant environ 5 secondes pour hacher les ingrédients. Ajouter le jus de lime, les tomates, la mangue et la coriandre et appuyer plusieurs fois sur la touche d'impulsion, jusqu'à ce que les légumes soient hachés et que la préparation soit bien mélangée. Verser le mélange dans un bol, ajouter le maïs et remuer. Couvrir et réfrigérer jusqu'au moment de servir.

Servir avec des croustilles au maïs.

Donne environ 4 1/2 tasses.

INFORMATION SUR LA GARANTIE ET LE SERVICE À LA CLIENTÈLE

Garantie limitée de deux ans

(Valable seulement au Canada et aux États-Unis)

Pour faire entretenir ou réparer l'appareil, ou pour toute question concernant votre appareil, composez le numéro 1-800 pertinent qui figure dans cette section. Prière de NE PAS retourner l'appareil à l'endroit où il a été acheté. De plus, prière de NE PAS envoyer l'appareil par la poste au fabricant, ni l'apporter à un centre de service. Vous pouvez aussi consulter le site Web indiqué sur la page couverture du présent guide.

Que couvre la garantie?

- La garantie couvre tout défaut de matériaux et de fabrication; toutefois, la responsabilité de Empower Brands, LLC ne dépassera pas le prix d'achat du produit.

Quelle est la période de garantie?

- Deux ans à compter de la date d'achat originale, preuve d'achat à l'appui.

Quelle aide offrons-nous?

- Remplacement par un produit raisonnablement semblable nouveau ou réusiné.

Que ferons-nous pour vous aider?

- Conservez votre reçu comme preuve d'achat.
- Visitez notre site Web de service en ligne au **www.prodprotect.com/blackanddecker**, ou appelez à notre numéro sans frais, **1-800-465-6070**, pour obtenir du service général sous garantie.
- Si vous avez besoin de pièces ou d'accessoires, veuillez appeler au **1-800-738-0245**.

Que stipule la législation d'État relativement à cette garantie?

- Cette garantie vous confère des droits spécifiques. Vous pourriez aussi avoir d'autres droits, qui peuvent varier selon l'État et la province.

Qu'est-ce qui n'est pas couvert par la garantie?

- Les dommages attribuables à l'usage commercial.
- Les dommages attribuables à une mauvaise utilisation, à l'abus ou à la négligence.
- Les appareils qui ont été modifiés de quelque façon que ce soit.
- Les produits utilisés ou réparés à l'extérieur du pays d'achat.
- Les pièces en verre et les accessoires qui sont emballés avec l'appareil.
- Les coûts de manutention et d'expédition liés au remplacement de l'appareil.
- Les dommages indirects ou accessoires (il est toutefois à noter que certains États interdisent l'exclusion ou la limitation des dommages indirects ou accessoires, de sorte que cette restriction pourrait ne pas s'appliquer à vous).

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.**

3.2 A 120 V ~ 60 Hz

Please do not throw this product away with normal household waste. If possible, take it to an official collection point in your area that recycles this type of product. Thank you for considering the environment.

Veuillez ne pas jeter ce produit avec les ordures ménagères normales. Si possible, apportez-le à un point de collecte officiel de votre région qui recycle ce type de produit. Merci d'avoir pensé à l'environnement.

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

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

BLACK+DECKER®



© 2023 Empower Brands, LLC. All rights reserved / Tous droits réservés.
Empower Brands, LLC, Middleton, WI 53562. 09/2023

Made in China.
Fabriqué en Chine.

T22-9003592-A
30072 E/F