

BLACK+DECKER™



PERFORMANCE *FusionBlade™*

DIGITAL BLENDING SYSTEM
MÉLANGEUR NUMÉRIQUE

• KitchenTools •



BL6010KT

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

Thank you for your purchase!
Merci de votre achat!



Register online at
Enregistrez le produit en ligne à
www.prodprotect.com/applica



Rate and review your products at
Évaluez vos produits et faites vos commentaires à
www.BlackAndDeckerAppliances.com



Share your pictures & stories with us online
Partagez vos photos et vos histoires avec nous en ligne



Should you have any questions or concerns with your new product, please call our Customer Service Line at 1-800-231-9786 (US and Canada). Please do not return to the store.

Si vous avez des questions ou des préoccupations à propos de votre nouveau produit, veuillez communiquer avec notre Service à la clientèle au 1 800 231-9786 (États-Unis et Canada). Veuillez ne pas rapporter le produit au magasin.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

When using your appliance, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING
- Unit has a motor protection system. If the indicator blinks rapidly, unplug & let cool. Plug back in to restart
- To protect against risk of electrical shock, do not put blender base, cord or plug in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use, before assembly/disassembly and before cleaning.
- Avoid contacting moving parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Contact the consumer service number listed in this manual.
- The use of attachments, including canning jars, not recommended by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over the edge of table or counter, or touch with hot surfaces.
- To reduce the risk of injury, never place cutter assembly blades on base without the jar properly attached.
- 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.
- Always operate blender with cover in place.
- When blending hot liquids, remove the lid cap from the lid. Do not blend hot liquids in the personal blender jar.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven
- The maximum rating is based on the blender jug attachment. The power input of the optional personal jar or herb jar is less than the allowable deviation.
- 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) Longer detachable power cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- 3) If a long detachable power-supply cord or 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 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 unintentionally.

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

Congratulations on your new Performance FusionBlade™ Digital Blending System!

Designed for premium food prep and culinary excellence, your new performance blender will help you crush, create, blend, chop, mix & prep. Enjoy!

GETTING TO KNOW YOUR PERFORMANCE FUSIONBLADE™ DIGITAL BLENDING SYSTEM



1. Lid cap (Part# BL6010-01)
2. Easy-off lid (Part# BL6010-02)
3. Handle
4. One-piece Tritan® blender jar (Part# BL6010-03)
5. Integrated blade (non removable)
6. Base
7. Digital Control Panel

8. Personal blender jar (Part# BL1130-08)
9. Drinking lid attachment (Part# BL1130-07)
10. Personal jar blade assembly (Part# BL1130-09)

Note: additional personal jars can be purchased separately at BlackAndDeckerAppliances.com

* Tritan® is a trademark of Eastman Chemical Company, or one of its subsidiaries.

HOW TO USE

This product is for household use only.

GETTING STARTED

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

USING YOUR BLENDER

1. Make sure the jar is securely situated on the base.
2. Place foods to be blended into the jar. Do not fill past the 64 oz marking.

Note: when blending hot ingredients, only fill jar $\frac{2}{3}$ full (A)

3. Place lid securely on jar; make sure lid cap is in place.
4. Plug power cord into outlet. Press **⏻** (on/off) button (B). The button will illuminate, indicating blender is in STANDBY mode.

Note: if no buttons are pressed within 60 seconds, the unit will automatically power off.

5. Press the desired speed button to start the blender, or select **auto** plus the speed button (#1-5) of desired pre-programmed cycle. The LED will blink slowly when in use. (See AUTO FUNCTIONS and SPEED CHART). When food reaches desired consistency, press **(P)|⏻** (pulse/stop) button to stop blending. (C)

Note: When in use, do not leave blender unattended.

6. When using the **(P)|⏻** (pulse/stop) button, press and hold the **(P)|⏻** (pulse/stop) button several seconds then release. Repeat until food reaches desired consistency. Releasing pulse stops the blending and the unit returns to STANDBY.

Important: Do not hold speed or pulse buttons down when blending. Holding the button for longer than 30 seconds will cause an error. Unplug the unit to reset.

7. Remove the lid cap and drop ingredients through the lid cap opening while the blender is running (D). When blending hot liquids, remove lid cap and cover opening with towel to prevent hot liquids from splattering.

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



8. When finished press **(P)|⏏** (pulse/stop) to stop blending. Make sure blades have completely stopped before attempting to remove the blending jar from the base. (Refer to troubleshooting for any issues).
9. Press **⏏** (on/off) to power off (E). Unit will auto shutoff after 60 seconds without use.
10. To remove the jar, grasp the handle and lift up.
11. Remove lid to pour.
12. Always unplug the appliance when not in use.



USING THE PERSONAL BLENDER JAR

Note: Do not blend hot liquids in the personal jar.

1. Place the personal blender jar on a flat surface with the open end facing up. Fill the jar with ingredients. Do not fill ingredients past the “20oz.” marking.
2. Tighten the personal jar blade assembly on the open end of the personal jar with the blade facing down towards the ingredients. It is important to tighten to prevent leaking during blending.
3. Turn personal jar upside down and place on the blender base, turning clockwise to lock into place.
4. Select the appropriate speed or use **(P)|⏏** (pulse/stop) to blend to desired consistency.

IMPORTANT: It is recommended to only use speeds 1-3 or **auto 3** when using the personal jar.

5. Once blending has finished, remove the personal jar by turning counterclockwise and lifting off the base. Turn the jar over and place it on a flat surface.

IMPORTANT: If the jar gets stuck on the blending base or begins to loosen from the blade assembly, follow these steps:

- a. Unplug the unit
- b. Turn the jar clockwise to tighten jar onto the blade assembly
- c. Turn jar and blade assembly counterclockwise to unlock from blending base and lift up.

- Remove the blade assembly from the personal jar by turning counterclockwise. Place the personal jar drinking lid on the personal jar and enjoy your delicious drinks on the go.

ORDER OF INGREDIENTS

For best results, add ingredients in the following order:

Full Size Jar	Personal Jar
1 Liquids	1 Liquids
2 Powders	2 Ice Cubes
3 Soft Foods	3 Hard Foods
4 Hard Foods	4 Soft Foods
5 Ice Cubes	5 Powders

AUTO FUNCTIONS

This blender features 5 different auto functions, pre-programmed cycles to deliver exceptional results for a wide variety of recipes. To use an auto function:

- Press **auto**. Once pressed, all numbered buttons will blink
- Press the button of the desired function as listed in the chart below:

AUTO	FOOD TYPE	DESCRIPTION	TIPS
1	Soup	Puree perfectly creamy soups	When blending hot liquids, do not fill blender more than $\frac{2}{3}$ full to allow for expansion during blending and to prevent splattering.
2	Nut Butters	Cream smooth or chunky nut butters	Do not exceed 3 cups of nuts or use less than 2 cups when making nut butters.
3	Personal Jar / Half Recipes	Use with personal jar or when making a smaller recipe/serving	Do not fill past the 20oz. mark. For best results using personal jar, add ingredients in the correct order (see chart).
4	Dry Goods	Grind and chop dry ingredients	When blending dry goods, do not exceed 1-2 cup volume. Place dry goods (rice, corn) in freezer 15 minutes prior to blending to prevent overheating.
5	Smoothies	Blend frozen fruits and ingredients into a thick consistency	For best results using full size jar, place ingredients in the correct order (see chart).

Note: When blending dry goods, you may experience abrasions on the inside of the jar, making it cloudy. This is not preventable but is normal and will not impact the performance of the blender.

SPEED CHART

FUNCTION	FOOD TYPE	SPEED SETTING
Puree	Fruits and Vegetables Soups Baby Food Milkshakes	Speeds 1 - 5
Crumb	Bread crumbs Cereals Cookies	Pulse to desired consistency
Mix	Dressings Batters Dips	Speeds 1 - 3
Chop	Salsa Nuts Vegetables	Pulse to speed 2 or desired consistency
Ice Crush / Frozen Blend	Ice (max 2 cups) Frozen Fruits	Pulse to speed 5
Blend / Smoothies	Smoothies Fruits Vegetables	Pulse to speed 5
Grind/Flours	Rice Corn Oats Grains	Speeds 1-3
Nut Butters	Peanuts Almonds Walnuts Cashews	Pulse until desired texture reached
Personal Jar Recipes	Half Recipe / Use with Personal Jar	Speeds 1 - 3

HELPFUL HINTS & TIPS

- When using hard foods, such as ice or cheese, keep one hand on the lid to keep blender jar and base in place.
- Cut food into pieces no larger than $\frac{3}{4}$ " before blending.
- When ingredients splatter onto the sides of the jar or the mixture is very thick, turn the 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.
- The lid cap holds up to 2 oz. of liquid and can be used as a measure when adding ingredients such as oil, milk, cream or liquor.

- When making bread, cookie, cereal, or cracker crumbs, make sure blending jar is completely dry.
- When using the pulse function, use short bursts. Allow the blades to stop rotating between pulses. Do not pulse for more than 30 seconds continuously.
- It is helpful to begin the blending process on the lowest speed and then increase to a higher speed, if necessary.
- Never operate the blender without the lid.
- To stop blending at any time, press the **(P)** | **⊗** (pulse/stop) or **⓪** (on/off) button.
- When blending hot ingredients, always let them cool at least 5 minutes before blending. Begin blending on the lowest speed with the lid cap off to allow steam to escape. Cover lid cap hole with towel or hot pad.
- When crushing ice with no other ingredients, use 2 cups ice max (about 15 cubes). Make sure blender jar is completely dry before ice crushing.

CARE AND CLEANING

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

- Unplug the blender base before cleaning. Wipe the blender base using a damp cloth. Do not immerse the blender base in water.
- Lift the blending jar, by the handle, off the base.
- Remove lid and lid cap.
- Wash removable parts by hand or in the dishwasher. Place the jar on the bottom rack and the rest of the parts on the top rack only.

Caution: Blades are sharp. Handle with care when hand washing.

CLEANING TIPS:

- For quick cleanup, combine 1 cup hot water and a drop of liquid dish soap in the blending jar.
- Place lid with lid cap securely on jar and blend on speed 3 for about 30 seconds.
- Discard liquid and rinse thoroughly.

Important:

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

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

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
All LEDs blinking quickly (100 msec/ time)	Blender overheated or button held longer than 30 seconds.	Unit must be reset. Unplug to reset. Let unit cool for at least 20 minutes.
Blender stops or goes into STANDBY mode	Blending time exceeds 2.5 minutes.	Re-select appropriate speed setting to start blender.
Blender is having difficulty blending	Mixture is too thick or air bubble has formed between mixture & blade.	Turn blender off. Use rubber spatula to scrape down sides of jar and redistribute, pushing food towards blades. Add more liquid if needed.

RECIPES

PEANUT BUTTER

3 cups peanuts

1/3 cup peanut oil

Place all ingredients into the blender jar. Press **auto** plus 2 to blend. For a chunkier nut butter, press   (pulse/stop) when it has reached your desired consistency.

RICE FLOUR

1/2 cup white rice

Freeze rice for 15 minutes prior to blending. Place into the blender jar and select **auto** plus 4 to grind into flour.

PINEAPPLE STRAWBERRY SMOOTHIE

1 cup pineapple juice

2 cup vanilla flavored yogurt

1 cup fresh strawberries

8-10 ice cubes

Place all ingredients, in the order listed, into your blender jar. Select **auto** plus 5 to blend.

PERSONAL JAR ORANGE MANGO SMOOTHIE

½ cup orange juice

4-5 ice cubes

½ cup fresh mango

1 cup plain or vanilla flavored yogurt

Place all ingredients, in the order listed, into your personal jar. Place personal jar blade assembly on top of jar and screw tightly in place. Turn jar upside down and place on blender base, turning clockwise to lock into place. Select **auto** plus 3 to blend.

CREAMY BUTTERNUT SQUASH SOUP

2 Tbsp. butter

1 small onion, chopped

2 lbs. butternut squash, peeled, seeded and cut into 1-inch cubes

2 cups chicken or vegetable broth

⅛ tsp. salt

⅛ tsp. black pepper

½ cup heavy cream

Melt butter in large sauce pan on medium heat. Add onion; cook and stir 3 minutes or until tender.

Add squash, chicken broth, salt and pepper. Bring to boil. Reduce heat to medium low, cover and simmer 20 minutes or until squash is tender.

Puree squash mixture in two batches on speed 2, 15 seconds or until smooth.

Return pureed soup to sauce pan. Stir in cream and heat through. Do not boil.

NEED HELP?

For service, repair or any questions regarding your appliance, call the appropriate 800 number. 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?

- Three 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.

RÈGLES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsqu'on utilise l'appareil, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, notamment les suivantes :

- LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.
- L'appareil est équipé d'un dispositif de protection du moteur. Si le témoin clignote rapidement, débrancher l'appareil et le laisser refroidir. Le rebrancher et le remettre en marche.
- Afin d'éviter les risques de choc électrique, ne pas immerger la base, le cordon ou la fiche du mélangeur dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Exercer une étroite surveillance lorsque l'appareil est utilisé à proximité d'un enfant ou lorsqu'un enfant s'en sert.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant l'assemblage/le démontage et le nettoyage.
- Éviter 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, ou qui est endommagé de quelque façon que ce soit. Communiquer avec le service à la clientèle en composant le numéro indiqué dans le présent guide.
- L'utilisation d'accessoires, y compris les bocaux de mise en conserve, non recommandés par le fabricant présente des risques d'incendie, de choc électrique ou de blessures.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser le cordon pendre du rebord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher les surfaces chaudes.
- Toujours utiliser le mélangeur lorsque le couvercle est en place.
- 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.
- Garder les mains et les ustensiles hors du contenant pendant l'utilisation pour réduire les risques de blessures graves ou de dommages au mélangeur. Une spatule peut être utilisée, mais seulement lorsque le mélangeur est arrêté.
- Les lames sont tranchantes. Les manipuler avec soin.
- Pour mélanger des liquides chauds, retirer le capuchon du couvercle. Ne pas mélanger de liquides chauds dans le récipient individuel.
- N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.
- Ne pas placer le mélangeur sur un brûleur au gaz ou électrique ou près d'un tel appareil, ni dans un four chaud.
- L'intensité maximale est fonction de celle du récipient. La puissance d'entrée du récipient individuel ou du bocal à fines herbes facultatif est inférieure à l'écart toléré.
- 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 jouent avec l'appareil.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.

CARACTÉRISTIQUES DE SÉCURITÉ

FICHE POLARISÉE

Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (l'une des broches est plus large que l'autre). Afin de réduire les risques de choc électrique, la fiche se branche dans une prise polarisée dans un sens seulement. Si la fiche n'entre pas complètement dans la prise, tourner la fiche. Si la fiche n'entre toujours pas, communiquer avec un électricien qualifié. Ne pas tenter de modifier la fiche.

VIS INVIOLENT

Avertissement : Cet appareil comporte une vis inviolable prévenant le retrait du boîtier externe. Pour réduire les risques d'incendie ou de choc électrique, ne pas tenter de retirer le boîtier externe. L'appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Les réparations doivent être effectuées par un technicien autorisé seulement.

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.

Félicitations pour votre achat du mélangeur Performance FusionBlade™!

Conçu pour une préparation d'aliments par excellence, votre nouveau mélangeur vous aidera à broyer, à créer, à mélanger, à hacher, à battre et à préparer. Dégustez!

FAMILIARISATION AVEC VOTRE PERFORMANCE FUSIONBLADE™ MÉLANGEUR NUMÉRIQUE



1. Capuchon du couvercle (pièce n° BL6010-01)
 2. Couvercle facile à retirer (pièce n° BL6010-02)
 3. Poignée
 4. Récipient monobloc Tritan® (pièce n° BL6010-03)
 5. Lame intégrée (non amovible)
 6. Base
 7. Panneau de commande numérique
 8. Récipient individuel (pièce n° BL1130-08)
 9. Couvercle pour boire (pièce n° BL1130-07)
 10. Assemblage de la lame du récipient individuel (pièce n° BL1130-09)
- Remarque:** des récipients individuels additionnels peuvent être achetés séparément à **BlackAndDeckerAppliances.com**

* Tritan® est une marque déposée de Eastman Chemical Company, ou de l'une de ses filiales.

UTILISATION

Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.

POUR COMMENCER

- Retirer tout matériau d'emballage, toute étiquette et la bande de plastique entourant la fiche.
- Retirer et conserver la documentation.
- Visiter le www.prodprotect.com/applica pour enregistrer la garantie.
- Laver toutes les pièces amovibles en suivant les directives de la section ENTRETIEN ET NETTOYAGE.

UTILISATION DU MÉLANGEUR

1. S'assurer que le récipient est bien fixé sur sa base.
2. Mettre les aliments dans le récipient. Ne pas remplir au-delà de la marque de 64 oz.

Remarque: pour le mélange d'ingrédients chauds, ne remplir le récipient qu'aux $\frac{2}{3}$ de sa capacité (A)

3. Placer le couvercle sur le récipient; s'assurer que son capuchon est bien en place.
4. Brancher la fiche du cordon d'alimentation dans une prise de courant. Appuyer sur le bouton **⏻** (marche/arrêt) (B). Le bouton s'allume, indiquant que le mélangeur est en mode veille.

Remarque: si après 60 secondes aucun bouton n'est enfoncé, l'appareil s'éteindra automatiquement.

5. Appuyer sur le bouton correspondant à la vitesse désirée pour mettre le mélangeur en marche, ou sélectionner **auto** et le bouton de réglage de la vitesse (1-5) du cycle préprogrammé désiré. Le voyant à DEL clignotera lentement lorsque le mélangeur est en marche. (Consulter le tableau des FONCTIONS AUTOMATIQUES et des VITESSES.) Une fois que les aliments ont atteint la consistance désirée, appuyer sur **(P)|⏻** (impulsion/arrêt) pour arrêter le mélangeur. (C)

Remarque: ne pas laisser le mélangeur sans surveillance pendant qu'il fonctionne.

6. Pour utiliser le bouton **(P)|⏻** (impulsion/arrêt), presser et maintenir le bouton enfoncé pendant quelques secondes, puis relâcher. Répéter jusqu'à ce que les ingrédients aient la consistance voulue. Lorsque le bouton d'impulsion est relâché, le mélangeur s'arrête et passe en mode VEILLE.



Important : ne pas tenir enfoncés les boutons de réglage de la vitesse ou d'impulsion pour mélanger. Le fait d'appuyer sur la touche pendant plus de 30 secondes générera une erreur. Débrancher l'appareil pour réinitialiser l'appareil.

7. Retirer le capuchon du couvercle et insérer des aliments dans l'ouverture pendant que le mélangeur est en marche (D). Avant de mélanger des liquides chauds, retirer le capuchon du couvercle et couvrir l'ouverture d'une serviette pour éviter les éclaboussures.



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

8. Une fois le mélange terminé, appuyer sur  (impulsion/arrêt) pour arrêter le mélangeur. S'assurer que les lames ont cessé complètement de tourner avant de tenter de retirer le récipient de la base. (Voir la section « Dépannage » en cas de problèmes.)
9. Appuyer sur  (marche/arrêt) pour arrêter l'appareil (E). L'appareil s'arrêtera automatiquement s'il n'est pas utilisé dans un délai de 60 secondes.
10. Pour retirer le récipient, le saisir par sa poignée et le lever.
11. Retirer le couvercle pour verser le contenu.
12. Toujours débrancher l'appareil lorsqu'il ne sert pas.



UTILISATION DU RÉCIPIENT INDIVIDUEL :

Remarque : ne pas mélanger de liquides chauds dans le récipient individuel.

1. Placer le récipient individuel sur une surface plane, l'ouverture vers le haut. Remplir le récipient avec les ingrédients. Ne pas remplir au-delà de la marque de 20 oz (600 ml) indiquée sur le récipient.
2. Serrer l'assemblage de la lame dans l'extrémité ouverte du récipient individuel, la lame orientée vers le bas (les ingrédients). Il est important de serrer la base pour éviter toute fuite pendant l'opération.
3. Mettre le récipient individuel à l'envers et le déposer sur la base du mélangeur; tourner dans le sens horaire pour verrouiller.
4. Sélectionner la vitesse appropriée ou utiliser   (impulsion/arrêt) pour mélanger jusqu'à la consistance désirée.

IMPORTANT : il est recommandé de n'utiliser que les vitesses 1 à 3 ou le cycle **auto** 3 avec le récipient individuel.

5. Une fois l'opération terminée, retirer le récipient individuel de la base en tournant dans le sens antihoraire. Remettre le récipient à l'endroit et le placer sur une surface plane.

IMPORTANT : si le récipient reste coincé sur la base ou commence à se détacher de l'assemblage de la lame, suivez les étapes suivantes :

- a. Débrancher l'appareil.
 - b. Tourner le récipient dans le sens horaire pour verrouiller à l'assemblage de la lame.
 - c. Tourner le récipient et l'assemblage de la lame dans le sens antihoraire pour les déverrouiller et les retirer de la base.
6. Retirer l'assemblage de la lame du récipient individuel en tournant dans le sens antihoraire. Placer le couvercle sur le récipient individuel et déguster vos boissons préférées pendant vos déplacements.

ORDRE DES INGRÉDIENTS

Pour obtenir les meilleurs résultats, ajouter les ingrédients dans l'ordre suivant :

Récipient Pleine Grandeur	Récipient Individuel
1 Liquides	1 Liquides
2 Poudres	2 Glaçons
3 Aliments mous	3 Aliments solides
4 Aliments solides	4 Aliments mous
5 Glaçons	5 Poudres

FONCTIONS AUTO

Ce mélangeur offre 5 fonctions auto différentes ainsi que des cycles préprogrammés vous permettant d'obtenir des résultats exceptionnels pour toutes sortes de recettes. Pour utiliser une fonction auto :

1. Appuyer sur **auto**. Une fois enfoncé, tous les boutons clignoteront.
2. Appuyer sur le bouton correspondant à la fonction désirée, tel que décrit dans le tableau ci-dessous :

AUTO	TYPE D'ALIMENT	DESCRIPTION	CONSEILS
1	Soup	Réduire en purée pour des soupes parfaitement crémeuses	Lorsque vous mélangez des liquides chauds, ne pas remplir le mélangeur de plus qu'au 2/3 tiers de sa capacité pour permettre l'expansion des liquides dans le mélangeur et éviter les éclaboussures
2	Beurre de noix	Préparer du beurre de noix crémeux ou croquant	Ne pas utiliser plus de 3 tasses de noix, ou utiliser moins de 2 tasses pour la fabrication du beurre de noix.
3	Récipient individuel / Demi-recettes	Utiliser avec le récipient individuel ou pour la fabrication de plus petites recettes / portions	Ne pas remplir au-delà de la marque de 20 oz. Pour obtenir de meilleurs résultats lors de l'utilisation du récipient individuel, ajouter les ingrédients dans l'ordre indiqué (voir le tableau).
4	Aliments secs	Broyer ou hacher des ingrédients secs	Lorsque vous mélangez des aliments secs, ne pas dépasser un volume de 1 à 2 tasses. Mettre les aliments secs (riz, maïs) au congélateur pendant 15 minutes avant de mélanger pour éviter la surchauffe.
5	Frappés aux fruits	Mélanger des fruits congelés et des ingrédients pour obtenir une consistance épaisse	Pour obtenir de meilleurs résultats lors de l'utilisation du récipient pleine grandeur, ajouter les ingrédients dans l'ordre indiqué (voir le tableau).

Remarque: Mélanger des aliments secs pourrait causer des marques d'abrasion à l'intérieur du récipient. Cela est normal et inévitable, et n'aura aucune incidence sur la performance du mélangeur.

TABLEAU DES VITESSES

FONCTION	TYPE D'ALIMENT	RÉGLAGE DE VITESSE
Réduire en purée	Fruits et légumes Soupes Aliments pour bébé Lait frappé	Vitesses 1 à 5
Réduire en miettes	Chapelure Céréales Biscuits	Mélanger par impulsion jusqu'à la consistance désirée
Malaxer	Vinaigrette Pâtes Trempettes	Vitesses 1 à 3
Hacher	Salsa Noix Légumes	Mélanger par impulsion à la vitesse 2 ou jusqu'à la consistance désirée
Broyer des glaçons / Mélanges glacés	Glaçons (2 tasses max.) Fruits congelés	Mélanger par impulsion à la vitesse 5
Mélanger / Frappés aux fruits	Frappés aux fruits Fruits Légumes	Mélanger par impulsion à la vitesse 5
Moudre / Farines	Riz Maïs Flocons d'avoine Grains	Vitesses 1 à 3
Beurre de noix	Arachides Amandes Noix de Grenoble Cajous	Mélanger par impulsion jusqu'à la consistance désirée
Recettes pour récipient individuel	Demi-recette / Avec récipient individuel	Vitesses 1 à 3

ASTUCES ET CONSEILS PRATIQUES

- Pour garder le récipient et la base en place lorsque l'on concasse des aliments durs, tels que de la glace ou du fromage, placer la main sur le couvercle.
- Couper les aliments en petits morceaux d'au plus 2 cm (3/4 po) avant de les mettre dans le mélangeur.
- Si des ingrédients éclaboussent les parois du récipient ou si le mélange est très consistant, 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.

- Le capuchon du couvercle peut contenir jusqu'à 30 ml (2 oz) de liquide et peut servir à mesurer et à ajouter des ingrédients comme de l'huile, du lait, de la crème ou des liqueurs.
- Pour la préparation de pain, de biscuits, de céréales ou de chapelure, s'assurer que le récipient est complètement sec.
- Lors de l'utilisation du mode d'impulsion, actionner le bouton à brefs intervalles. Attendre que les lames cessent de tourner entre deux impulsions. Ne pas utiliser le mode d'impulsion pendant plus de 30 secondes à la fois.
- Il est recommandé de commencer à mélanger à basse vitesse, puis d'augmenter la vitesse par la suite, au besoin.
- Ne jamais faire fonctionner le mélangeur sans le couvercle.
- Pour arrêter l'appareil en tout temps, appuyer sur le bouton  (impulsion/arrêt) ou le bouton  (marche/arrêt).
- Toujours laisser refroidir les ingrédients chauds au moins 5 minutes avant de les mélanger. Commencer à mélanger à la vitesse la plus basse, le capuchon du couvercle enlevé, pour laisser la vapeur s'échapper. Couvrir le trou du capuchon du couvercle avec une serviette ou une manique.
- Pour broyer de la glace sans autres ingrédients, utiliser au plus 500 ml (2 tasses) de glace (environ 15 glaçons). S'assurer que le récipient est complètement sec avant de broyer de la glace.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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

- Débrancher la base l'appareil avant le nettoyage. Essuyer la base du mélangeur avec un linge humide. Ne pas immerger la base du mélangeur dans l'eau.
- Retirer le récipient de la base en utilisant la poignée.
- Retirer le couvercle et son capuchon.
- Les pièces amovibles peuvent être lavées à la main ou dans le lave-vaisselle. Placer le récipient dans le panier inférieur et les autres composants dans le panier supérieur seulement.

Mise en garde : les lames sont tranchantes. Les manipuler avec soin pendant le nettoyage à la main.

CONSEILS POUR LE NETTOYAGE :

- 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 avec le capuchon sur le récipient et mélanger à la vitesse 3 pendant environ 30 secondes.
- Jeter le liquide et rincer le récipient à fond.

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 : 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.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Tous les voyants à DEL clignotent rapidement (100 ms)	L'appareil surchauffe ou le bouton a été maintenu enfoncé plus de 30 secondes.	L'appareil doit être réinitialisé. Le débrancher pour le réinitialiser. Laisser l'appareil refroidir pendant 20 minutes au moins.
L'appareil s'éteint ou passe au mode veille	Le temps de fonctionnement dépasse 2,5 min.	Resélectionner la vitesse appropriée pour mettre le mélangeur en marche.
L'appareil fonctionne avec difficulté	Le mélange est trop épais ou des bulles d'air se sont formées entre le mélange et la lame.	Arrêter l'appareil. Utiliser une spatule pour racler des bords du récipient et redistribuer les aliments en les poussant vers les lames. Ajouter du liquide au besoin.

RECETTES

BEURRE D'ARACHIDE

750 ml (3 tasses) d'arachides

80 ml (1/3 tasse) d'huile d'arachide

Placer tous les ingrédients dans le récipient. Appuyer sur **auto** et 2 pour mélanger. Pour obtenir un beurre d'arachide plus croquant, appuyer sur **(P)|O** (impulsion/arrêt) lorsque la consistance voulue est atteinte.

FARINE DE RIZ

125 ml (1/2 tasse) de riz blanc

Congeler le riz pendant 15 minutes avant de mélanger. Mettre le riz dans le récipient et sélectionner **auto** et 4 pour moudre le riz en farine.

FRAPPÉ AUX ANANAS ET AUX FRAISES

- 250 ml (1 tasse) de jus d'ananas
- 500 ml (2 tasses) de yogourt à la vanille
- 250 ml (1 tasse) de fraises fraîches
- 8-10 glaçons

Verser tous les ingrédients dans le récipient, dans l'ordre indiqué. Sélectionner **auto** et 5 pour mélanger.

FRAPPÉ AUX ORANGES ET AUX MANGUES - RÉCIPIENT INDIVIDUEL

- 125 ml (1/2 tasse) de jus d'orange
- 4-5 glaçons
- 125 ml (1/2 tasse) de mangue fraîche
- 250 ml (1 tasse) de yogourt nature ou à la vanille

Verser tous les ingrédients dans le récipient individuel, dans l'ordre indiqué. Fixer l'assemblage de la lame au-dessus du récipient individuel et visser fermement en place. Mettre le récipient à l'envers et le déposer sur la base du mélangeur; tourner dans le sens horaire pour verrouiller. Sélectionner **auto** et 3 pour mélanger.

SOUPE CRÉMEUSE À LA COURGE MUSQUÉE

- 30 ml (2 c. à table) de beurre
- 1 petit oignon, haché
- 900 g (2 lb) de courge musquée, pelée, épépinée et découpée en cubes de 2,5 cm (1 po)
- 125 ml (1/2 tasse) de carottes hachées
- 500 ml (2 tasses) de bouillon de poulet ou de légumes
- 1/2 ml (1/8 c. à thé) de sel
- 1/2 ml (1/8 c. à thé) de poivre noir
- 125 ml (1/2 tasse) de crème épaisse

Faire fondre le beurre dans un grand poêlon à feu moyen. Ajouter l'oignon; cuire et remuer pendant 3 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit légèrement croquant.

Ajouter la courge, le bouillon de poulet, le sel et le poivre. Amener à ébullition. Réduire à feu moyen/doux, couvrir et mijoter 20 minutes, ou jusqu'à ce que la courge soit tendre.

Réduire la courge en purée, en deux portions, à la vitesse 2 pendant 15 secondes ou jusqu'à l'obtention d'une consistance uniforme.

Verser la soupe en purée dans le poêlon. Ajouter la crème et chauffer. Ne pas faire bouillir.

BESOIN D'AIDE?

Pour faire entretenir ou réparer l'appareil, ou pour toute question concernant votre appareil, composer le numéro 1 800 pertinent. 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 ou l'apporter à un centre de service. Vous pouvez aussi consulter le site Web indiqué sur la page couverture du présent guide.

Information sur la garantie (Valable seulement au Canada et aux États-Unis)

Que couvre la garantie?

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

Quelle est la période de garantie?

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

Que ferons-nous pour vous aider?

- Nous vous fournirons un appareil de rechange raisonnablement similaire, qui sera soit neuf, soit remis à neuf en usine.

Comment pouvez-vous obtenir du service?

- Conserver votre reçu comme preuve d'achat.
- Visiter notre site Web de service en ligne au www.prodprotect.com/applica, ou composer notre numéro sans frais, 1 800 231-9786, pour obtenir du service général sous garantie.
- Si vous avez besoin de pièces ou d'accessoires, veuillez composer le 1 800 738-0245.

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

- Les dommages attribuables à l'usage commercial.
- Les dommages attribuables au mauvais usage, à l'usage abusif 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).

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

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

BLACK+DECKER

TM

Made in People's Republic of China
Fabriqué en République populaire de Chine

FusionBlade™ is a trademark of Spectrum Brands, Inc.

FusionBlade™ est une marque de commerce de
Spectrum Brands, Inc.

BLACK+DECKER and the BLACK+DECKER logo are
trademarks of The Black & Decker Corporation and
are used under license. All rights reserved.

BLACK+DECKER et le logo BLACK+DECKER sont
des marques de commerce de The Black & Decker
Corporation, et sont utilisés sous licence. Tous droits
réservés.

© 2015 The Black & Decker Corporation and
Spectrum Brands, Inc. Middleton, WI 53562

T22-5002261

12611-00

