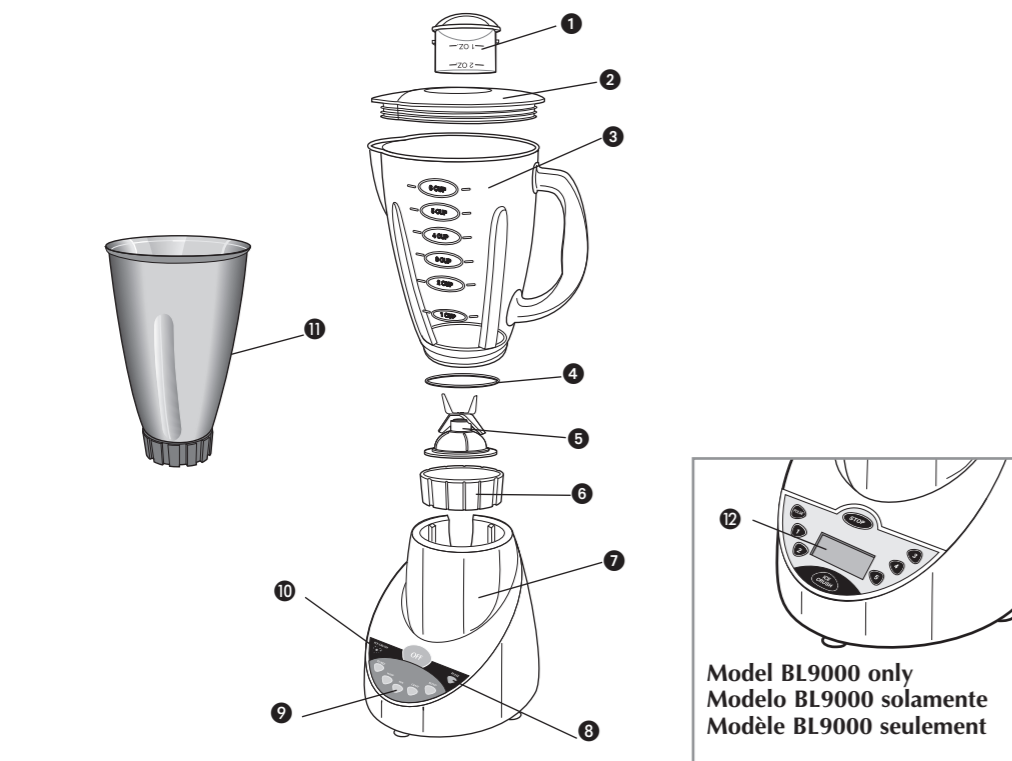


Product may vary slightly from what is illustrated. / Este producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado. / Le produit peut différer légèrement de celui illustré.



Model BL9000 only  
Modelo BL9000 solamente  
Modèle BL9000 seulement

## How to Use

This product is for household use only.

### Blender Jar Assembly

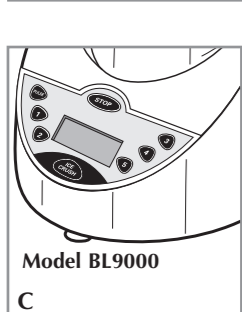
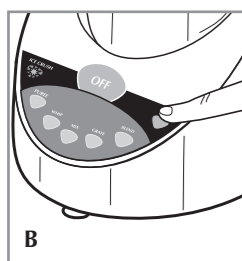
- Before first use, wash all parts except the unit base. The jar, base assembly, gasket and collar are already assembled into the jar base. Disassemble to wash. Once all pieces have been cleaned, reassemble.

Place the blade assembly in the collar and place the gasket over the blade assembly. Holding the jar right-side up, thread the collar on the bottom of the jar and turn it counterclockwise until tight (A).

- Place the assembled jar onto the unit base. Jar is now secure. Do not try to twist jar onto unit base.

### HOW TO USE

- Plug the cord into a standard electrical outlet. Unit is in "Off" mode when unplugged.
- Place the food to be blended into the jar and put the lid on the jar before blending. Be sure the cap is in place. When crushing ice or hard foods, keep one hand on the lid.
- Select the appropriate speed setting for your task: Puree (1), Whip (2), Mix (3), Grate (4) or Blend (5). Press the "Off" button when finished.



- Use the Pulse button for a few seconds, then release for quick or delicate blending tasks (B). For best results when crushing ice, use the Ice Crush button. To activate, push the Ice Crush button; to stop crushing, release the button.
- If you want to add ingredients while the blender is on, remove the cap and place through the lid opening.
- When finished blending, press the "Off" button.

**Model BL9000:** This unit comes with a Liquid Crystal Display (LCD) screen that shows the selected speed. The control panel buttons work the same, they are just arranged differently, around the LCD (C). To use:

- Plug in the unit, the LCD comes on. Pulse and the speed functions display on the screen.
- Press the button number of the speed you want. The selected speed function blinks on the display.

Note: The Ice Crush function does not blink on the display when selected.

- Use the STOP button to end all functions.

- To remove the jar, lift it from the unit base. Remove the lid before pouring.

### Blending Tips and Techniques

- Cut food into small pieces, about 2 in. (5 cm) before adding to the blender. To chop, grate or prepare fruit smoothies using fresh or frozen fruit, cut foods into 3/4 in. (2 cm.) pieces.
- For best circulation of foods that are to be blended with some liquid, pour the liquid into the jar first, then add solids.
- Some of the tasks that cannot be performed efficiently with a blender are: beating egg whites, whipping cream, mashing potatoes, grinding meats, mixing dough, and

extracting juices from fruits and vegetables.

- The following items should **never** be placed in the unit as they may cause damage: bones, large pieces of solid frozen foods, or tough foods such as turnips.
- To crush ice, add up to 6 ice cubes. Hold one hand firmly on the lid; pulse the Ice Crush button. If more ice is needed, remove the cap and add cubes one by one through the hole in the lid.

### Recipes

#### Refried Beans

Makes approximately 3 cups (720 ml).

- 2 cans (15-16 oz/425-454 g each) pinto beans or 4 cups (960 ml) freshly cooked pinto beans with their liquid
- 1 small onion, chopped
- 2 garlic cloves, chopped
- 1/4 cup (60 ml) bacon drippings or vegetable oil

- Drain beans and reserve liquid. In a medium skillet, cook beans, onion and garlic over medium-high heat until onions are very soft.
- Place 1 cup of the bean mixture in blender jar; cover and blend on Mix. While blender is running, remove the cap and add a small amount of the reserved bean liquid through the opening as needed to smooth out the mixture. Continue to add beans, 1 cup at a time, and liquid as needed, until all beans are used and mixture is smooth.

#### Strawberry-Banana Smoothie

Makes 2 servings

- 1/2 cup (120 ml) orange juice
- 1 cup (about 5 oz./140 g) fresh strawberries, washed and hulled
- 1 medium banana, cut into 3 pieces
- 1 container (8 oz./240 ml) vanilla low-fat yogurt
- 1 Tbsp. honey (15 ml)
- 3 ice cubes

In blender jar add first 5 ingredients in order. Cover and mix on "Blend" (5) for 10 seconds. While blender is running, remove the cap. Add ice cubes and continue to blend until mixture is thick, smooth and creamy.

## Care and Cleaning

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

- Before cleaning, press the "Off" button on the Control panel and unplug the Blender.
- Rinse parts immediately after blending for easier cleanup. Wipe the Unit Base with a damp cloth and dry thoroughly. Remove stubborn spots by rubbing with a damp cloth and non-abrasive cleaner. Do not immerse the Unit Base in liquid.
- All removable parts can be washed by hand or in a dishwasher. The Lid, Cap, Collar, Gasket and Blade Assembly should be placed in the top rack only. Disassemble before placing in the dishwasher. The jars are bottom rack dishwasher-safe. Do not place the jars or any other parts in boiling liquids.
- If liquids spill into the Unit Base; first unplug the unit, then wipe with a damp cloth and dry thoroughly. Do not use rough scouring pads or cleansers on parts or finish.

- Cap (Part# 178253-00)
- Lid (Part# 178252-00)
- Jar (Part# 178254-00)
- Gasket (Part# 13281207)
- Blade assembly (Part #14291600)
- Collar (Part# 100000015)
- Unit base
- Pulse button
- Control Panel buttons (see B or C)
- Ice Crush button

- Stainless-steel jar (certain models) (Part# 100000788)
- Liquid Crystal Display (LCD)

† Consumer replaceable

- Tapón (No. de pieza 178253-00)
- Tapa (No. de pieza 178252-00)
- Jarra (No. de pieza 178254-00)
- Junta (No. de pieza 13281207)
- Montaje de las cuchillas (No. de pieza 14291600)
- Base jarra (No. de pieza 100000015)
- Base de la unidad
- Botón de pulso
- Botón de pulso
- Controles (vea B o C)
- Botón de triturar hielo
- Jarra inoxidable (ciertos modelos) (No. de pieza 100000788)
- Pantalla de visualización en cristal líquido (VCL)

† Reemplazable por el consumidor

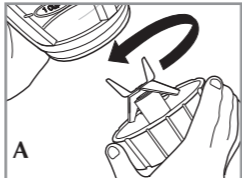
- Capuchon (Pièce no. 178253-00)
- Couvercle (Pièce no. 178252-00)
- Récipient (Pièce no. 178254-00)
- Joint dé tanchéité (Pièce no. 13281207)
- Assemblage lames (Pièce no. 14291600)
- Anneau (Pièce no. 100000015)
- Socle de l'appareil
- Bouton à impulsions
- Commandes (voir B ou C)
- Bouton de concassage de glaçons
- Récipient en acier inoxydable (certains modèles) (Pièce no. 100000788)
- Affichage à cristaux liquides (LCD)

† Remplaçable par le consommateur

## Como usar

Este producto es solamente para uso doméstico.

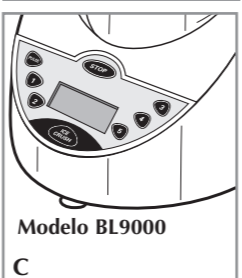
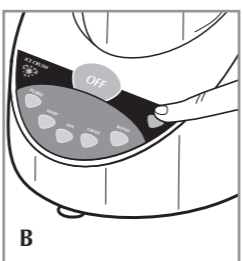
### Instalación de la jarra



- Antes de utilizar por primera vez, se deben lavar todas las piezas con excepción de la base. La jarra, el montaje de las cuchillas, la junta y la base jarra ya vienen ensamblados. Desarme todas las piezas para lavarlas. Instálaslas nuevamente una vez que se encuentren limpias. Coloque el montaje de las cuchillas en la base jarra y coloque la junta sobre el montaje de cuchillas. Sujete la jarra y enrosque la base jarra en la parte de abajo de la jarra, girando hacia la izquierda hasta quedar bien segura (A).
- Coloque la jarra en la base de la licuadora. Ahora, la jarra se encuentra segura. No trate de girar la jarra en la base.

### Como Usar

- Enchufe el aparato a una toma de corriente estándar. El aparato esta en el modo "apagado" al ser desconectado.
- Antes de licuar, introduzca los alimentos o bebidas en la jarra y tápela. Asegúrese que el tapón esté colocado en la tapa.
- Escoja la velocidad apropiada para la función que desea realizar: Hacer puré (1), batir (2), mezclar (3), rallar (4) o licuar (5). Cuando termine, presione el botón "Off" (apagar).



(VCL) que exhibe la velocidad seleccionada. Los botones del panel de control funcionan de igual manera, simplemente aparecen en diferente orden en torno a la pantalla de VCL (C). Para usar:

- Enchufe el aparato; se enciende la pantalla de VCL. Las funciones de pulso (Pulse) y de las velocidades aparecen en la pantalla.
  - Presione el botón del número de la velocidad deseada. La función que uno escoge parpadea en la pantalla.
  - Presione el botón de interrupción (STOP) para cancelar cualquier función.
- Para retirar la jarra, simplemente se debe alzar de la base. Retire la tapa de la jarra antes de verter su contenido.

### Consejos y Técnicas para Licuar

- Corte los alimentos en pedazos de aproximadamente 5 cm. (2 pulgadas) antes de introducirlos en la licuadora. Para cortar, rallar o preparar bebidas con frutas frescas o congeladas, corte los alimentos en pedazos de 2 cm. (3/4 pulgadas.)
- Para mejor circulación de alimentos secos combinados con líquido, vierta el líquido primero adentro de la jarra y luego agregue los alimentos sólidos.
- Las siguientes funciones no pueden lograrse efectivamente en una licuadora: batir claras de huevo a punto de nieve, deshacer papas para puré, moler carne, preparar masa, extraer jugo de frutas o vegetales.

- A fin de evitar daños a la unidad, nunca introduzca: huesos, pedazos grandes de alimentos congelados, ni alimentos duros como los nabos.
- Para triturar hielo, agregue como máximo 6 cubos de hielo. Mantenga la tapa cerrada con una mano y pulse el botón de triturar hielo durante algunos segundos a la vez. Si necesita más hielo, retire el tapón y agregue los cubos de hielo uno a la vez, a través de la abertura de la tapa.

### Recetas

#### Frijoles refritos

Rinde aproximadamente 3 tazas (720 ml).

- 2 latas de 425 a 454 g (15 a 16 oz) de frijoles rojos o cuatro tazas (960 ml) de frijoles cocidos, incluyendo el caldo
- 1 cebolla pequeña picada
- 2 dientes de ajo, picados
- 60 ml (1/4 taza) grasa de tocino o de aceite vegetal

- Escurra los frijoles y conserve el caldo. En un sartén mediano, cocine la cebolla, los frijoles cocidos y el ajo a fuego medio hasta ablandar bien las cebollas.
- Vierta una taza de la mezcla de los frijoles en la jarra de la licuadora. Presione la velocidad "Mix" (3) y mientras la licuadora se encuentre en funcionamiento, retire el tapón de la cubierta y agregue un poco del caldo para suavizar los frijoles. Continúe agregando los frijoles y el caldo, una taza a la vez, hasta consumir toda la mezcla y lograr la textura deseada.

#### Batido congelado de fresa y banana

Rinde dos porciones

- 120 ml (1/2 taza) jugo de naranja
- 1 taza de aprox. 140 g (5 oz) fresas frescas sin tallo, lavadas
- 1 banana cortada en tres pedazos
- 1 recipiente de 240 ml (8 oz) yogurt bajo en grasa
- 1 cucharada miel
- 3 cubos de hielo

Agregue en orden los primeros cinco ingredientes en la jarra de la licuadora. Cubra la jarra y licúe la mezcla a la velocidad de licuar "Blend" (5) por 10 segundos. Mientras la licuadora se encuentre en funcionamiento, retire el tapón de la cubierta y agregue el hielo hasta lograr una mezcla espesa, suave y cremosa.

## Cuidado y limpieza

El aparato no contiene piezas de utilidad para el consumidor. Para servicio, acuda a personal de asistencia calificado.

- Antes de limpiar, presione el botón "Off" (apagar) en el panel de control y desconecte la licuadora.
- Para mayor facilidad de limpieza, enjuague todas las piezas lavables del aparato inmediatamente después de utilizar la licuadora. Limpie la base de la unidad con un paño humedecido y séquela bien. Elimine las manchas persistentes frotando un paño humedecido con un limpiador no abrasivo. No sumerja la base de la unidad en ningún líquido.
- Todas las piezas removibles son lavables a mano o pueden introducirse en la máquina lavaplatos. La tapa, el tapón, la base de la jarra, la junta y el montaje de las cuchillas deben colocarse únicamente en la bandeja superior de la máquina lavaplatos. Desarme antes de introducir en la máquina lavaplatos. Las jarras deben colocarse en la bandeja inferior de la máquina lavaplatos. No sumerja las jarras ni demás partes de la licuadora en ningún líquido hirviendo.
- Si derrama líquido sobre la base, primero desconecte el aparato antes de limpiarlo con un paño humedecido y secarlo bien. Jamás utilice esponjas de metal ni limpiadores abrasivos en ninguna parte ni acabado de la licuadora.

## Utilisation

Cet appareil est pour usage domestique uniquement.

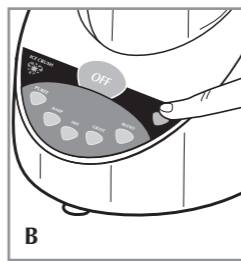
### Assemblage du récipient



- Avant la première utilisation, laver toutes les pièces sauf le socle de l'appareil. Le récipient, le couteau, le joint d'étanchéité et l'anneau sont déjà assemblés dans le socle du récipient. Démontez afin de laver. Lorsque toutes les pièces sont propres, remonter. Placer le couteau dans l'anneau, puis placer le joint sur le couteau. Tout en tenant le récipient droit, visser l'anneau au fond du récipient dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il soit bien serré (A).
- Placer le récipient assemblé sur le socle de l'appareil. Le récipient est maintenant fixé en place. Ne pas faire tourner le récipient sur le socle.

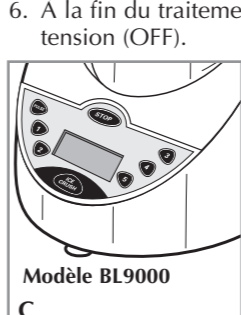
### Utilisation

- Brancher le cordon dans une prise électrique standard. L'appareil est hors tension (OFF) lorsqu'il est débranché.
- Déposer l'aliment à traiter dans le récipient et mettre le couvercle en place avant de traiter. S'assurer que le capuchon du couvercle est en place. Laisser une main sur le couvercle lors du concassage de glaçons ou du traitement d'aliments solides.
- Choisir la vitesse appropriée à la tâche : 1 pour réduire en purée, 2 pour fouetter, 3 pour mélanger, 4 pour râper, 5 pour battre. Enfoncer le bouton d'arrêt (OFF) à la fin du traitement.



Pour arrêter le concassage, il suffit de relâcher le bouton.

- Pour ajouter des ingrédients pendant que le mélangeur est en marche, enlever le capuchon du couvercle et les mettre dans l'ouverture.
- À la fin du traitement, enfoncer le bouton de mise hors tension (OFF).



- Brancher l'appareil, l'affichage s'allume. Les fonctions d'impulsion et de vitesses sont affichées.
  - Enfoncer le chiffre de la vitesse voulue. La vitesse choisie clignote à l'affichage.
- Note : La fonction de concassage de glaçons ne clignote pas à l'affichage lorsqu'on la choisit.
- Utiliser le bouton d'arrêt (STOP) pour arrêter toutes les fonctions.
- Pour retirer le récipient de l'appareil, il suffit de le soulever hors du socle de l'appareil. Enlever le couvercle avant de verser.

### Conseils et techniques pour mélanger

- Couper les aliments en petits morceaux (d'environ 5 cm/2 po) avant de les mettre dans le mélangeur. Pour hacher et râper des aliments ou pour préparer des boissons fouettées à l'aide de fruits frais ou surgelés, couper les aliments solides en morceaux de 2 cm (3/4 po).
- Afin de faciliter le mélange d'aliments solides avec des liquides, verser d'abord le liquide puis ajouter les solides.

- Il est déconseillé d'effectuer les tâches suivantes avec un mélangeur : battre des blancs d'œuf, fouetter de la crème, faire de la purée de pomme de terre, hacher de la viande, pétrir de la pâte et extraire du jus de fruits ou de légumes.
- Les articles suivants ne doivent **jamais** être placés dans l'appareil car ils peuvent causer des dégâts os, gros morceaux d'aliments congelés, produits durs comme des navets.
- Pour concasser des glaçons puis ajouter jusqu'à 6 glaçons. Appuyer fermement une main sur le couvercle et utiliser le bouton de concassage de glaçons à impulsions. Si plus de glace est nécessaire, enlever le capuchon et ajouter les glaçons un par un dans le trou du couvercle.

### Recettes

#### Haricots frites

Donne environ 720 ml (3 t).

- 2 boîtes (de 425 à 454 g/15-16 oz chacune) d'haricots Pinto ou 960 ml (4 t) d'haricots Pinto frais cuits avec leur liquide
- 1 petit oignon, haché
- 2 gousses d'ail, hachées

60 ml (1/4 t) de graisse de bacon ou d'huile végétale

- Égoutter les haricots et mettre le liquide de côté. Dans une poêle moyenne, faire cuire les haricots, les oignons et l'ail à feu moyen-élevé jusqu'à ce que les oignons soient transparents.

- Verser 240 ml (1 t) du mélange d'haricots dans le récipient du mélangeur; couvrir et malaxer (MIX). Lors du traitement, retirer le capuchon et ajouter une petite quantité du liquide mis de côté par l'orifice afin de rendre le mélange homogène. Continuer d'ajouter des haricots, 240 ml (1 t) à la fois, et le liquide au besoin, jusqu'à ce que tous les haricots soient traités et que le mélange soit homogène.

#### Yogourt fouetté aux fraises et à la banane

Donne deux portions.

- 120 ml (1/2 t) de jus d'orange
- 1 tasse (environ 140 g/ 5 oz) de fraises fraîches, lavées et équeutées
- 1 banane moyenne, coupée en trois morceaux
- 1 contenant (240 ml/8 oz) de yogourt à la vanille à faible teneur en matières grasses
- 15 ml (1 c. à table) de miel
- 3 glaçons

Verser les cinq premiers ingrédients dans le récipient du mélangeur dans l'ordre indiqué. Couvrir et mélanger (BLEND) (5) pendant 10 secondes. Lors du traitement, retirer le capuchon. Y ajouter les glaçons et continuer de mélanger jusqu'à ce que le mélange soit épais, homogène et onctueux.

## Entretien et nettoyage

L'utilisateur ne peut entretenir aucune composante du produit. En confier l'entretien à du personnel qualifié.

- Avant de nettoyer, enfoncer le bouton de mise hors tension (OFF) du panneau de commande et débrancher l'appareil.
- Rincer les pièces immédiatement après s'en être servies afin d'en faciliter le nettoyage. Essuyer le socle de l'appareil avec un chiffon humide et bien assécher. Enlever les taches difficiles en les frottant avec un chiffon humide et un produit non abrasif. Ne pas immerger le socle de l'appareil.
- Toutes les pièces amovibles peuvent être lavées à la main ou dans un lave-vaisselle. Le couvercle, le capuchon, l'anneau, le joint d'étanchéité et l'assemblage lames ne doivent être placés que dans le panier supérieur. Défaire avant de le placer au lave-vaisselle. Les récipients peut aller dans le panier inférieur. Ne pas plonger les récipients ou des pièces dans des liquides bouillants.
- Si on renverse des liquides sur le socle de l'appareil, essuyer avec un chiffon humide et sécher soigneusement. Ne pas utiliser de tampons à récurer ni de poudre à nettoyer sur les pièces ou la fini.

