

This Owner's Manual is provided and hosted by Appliance Factory Parts.



Black & Decker BL1130 Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for Black & Decker
BL1130](#)



[Find Your Black & Decker Blender Parts - Select From 63 Models](#)

----- Manual continues below -----

PLEASE READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- Read all instructions.
- To protect against risk of electrical shock, do not put blender base, cord or plug in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
- 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. Call the appropriate toll-free number listed on the cover.
- The use of attachments, including canning jars, not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
- Do not use outdoors.
- Do not let the plug or cord hang over the edge of table or counter.
- 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 running.
- Blades are sharp. Handle carefully.
- To reduce the risk of injury, never place cut assembly blades on base without the jar properly attached.
- Always operate blender with cover in place.
- When blending hot liquids, remove center piece of two-piece cover. Do not blend hot liquids for the personal blender jar.
- Do not use appliance for other than intended use.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

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.

ELECTRICAL CORD

The cord of this appliance was selected to reduce the possibility of tangling or tripping over a longer cord. If more length is needed, use an extension cord rated no less than 16-ampers. (For 120 volt models, use an extension cord rated no less than 15-ampers). When using an extension cord, do not let it drag over the working area or dangle where someone could accidentally trip over it. Handle cords for a longer life, avoid jerking or straining it at outlet and appliance connections.

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 electrical 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.

HOW TO USE

- 1. This unit is for household use only.
- 2. **GETTING STARTED**
- Move all appliances and other slickers from the 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 blade assembly in bottom opening of the jar with blades down.
3. Place jar back on jar and rotate clockwise until it is tight (A).
4. Turn assembly jar right side up.
5. Place lid with lid cap on blender jar.
6. Unplug cord from power area under the base.
7. Place jar assembly on base (B).
8. Blender is now ready for use.

USING YOUR BLENDER

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

1. Make sure appliance is OFF.
2. Place foods to be blended in jar.
3. Place lid on jar, make sure lid cap is in place.
4. Turn on power.
5. Note: When in use, do not leave blender unattended. When using hard foods, such as ice or sugars, keep jar close to the lid to avoid tomatoes with green chilies.
5. Select the speed that best suits your desired task. (See SPEED CHART)
6. For blending liquids, or when blending thick mixtures (e.g., soups), press the PULSE/OFF button for several seconds, then release. Repeat until food has desired consistency. Releasing the PULSE/OFF button automatically turns the blender off (C).
7. Open the lid cap to add ingredients while the blender is running and drop ingredients through the opening (D).

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

- After blending, press the PULSE/OFF button.
- Make sure blades have completely stopped before attempting to remove the blending jar from the base.
- To remove the jar, grasp the handle and lift up.
- Always unplug the appliance when not in use.

BLENDING TIPS AND TECHNIQUES

- When preparing foods that have several different kinds of ingredients, always add liquid ingredients first.
- When ingredients splatter, stop the blender, use the sides of the jar or the mixture is very thick, press the PULSE/OFF button to turn appliance off. Remove the lid and rubber spatula to scrape down the sides of the jar and to redistribute the food, pushing food toward the blades. Repeat the lid and continue blending.
- The lid cap works up to 2 1/2 cups of liquid and can be used as a measure when adding ingredients such as juices, milk, cream or yogurt.
- When making bread crumbs make sure blender jar is completely dry.
- When using PULSE/OFF function, use short bursts. Allow the blades to stop rotating between pulses. Do not use PULSE/OFF for more than 10 seconds.
- Use the ICE CRUSH button when preparing beverages that include ice cubes or anything frozen; this helps to produce a smoother texture.
- The PULSE function is helpful when short bursts of power are needed, such as when preparing thick smoothies or milkshakes.
- It is helpful to begin the blending process on the lowest speed and then increase to higher speeds, if necessary to get the desired consistency.
- To stop blending at any time, press the PULSE/OFF button.
- When blending hot liquids, remove the lid cap and then cut back partly open, with the opened side tilted away from you. Cover lid with a cloth to avoid splatters. Allow only use the lowest speed. Do not blend more than 2 1/2 to 3 cups at a time.

DO NOT PLACE ANY OF THE FOLLOWING IN THE BLENDER:

- Long pieces of string
- Tough foods such as raw turnips, sweet potatoes and potatoes
- Bones
- Hard salami, pepperoni
- Boiling liquids (cool for 5 minutes before placing in blending jar)

OTHER DON'TS:

- Do not operate blender without the lid on the blending jar.
- Do not store foods in the blending jar.
- Do not overfill the blender (the blender is more efficient with less than full jar).
- Do not put boiling liquids into blender.
- Do not use PULSE for more than 10 seconds at a time; release the PULSE/OFF button regularly, allow the blades to cool down, then continue.
- Do not run blender for longer than 1 1/2 minutes at a time. Scrape down sides of blending jar, if necessary, and continue blending.
- Do not change speed or settings.

TASKS NOT RECOMMENDED FOR THE BLENDER:

- Damage from commercial use
- Beating egg whites
- Mixing dough
- Grinding coffee
- Grinding meats

USING YOUR PERSONAL BLENDER JAR (NOT INCLUDED WITH ALL MODELS):

- Do not blend with hot liquids.
- 1. Place the personal blender jar on a flat surface with the open end facing up. Fill the jar with ingredients you are using. Do not fill ingredients past the "20 oz." marking.
- 2. Note: For best performance, always put liquids in first unless the recipe directs you to do otherwise.
- 3. Tighten the Personal Jar Blade Assembly on the open end of the personal jar with the blade facing down towards the ingredients. Turn jar upside down and place on blender base. The blender jar should fly off onto base. Once sealed, turn in a clockwise motion until stopped. Select the appropriate blending option and blend for the designated amount of time.
- 4. Once blending has finished, remove the jar from the blender base. Turn the jar over and lift and unplug, turn the jar over, and place it on a flat surface. Unscrew the blade assembly and replace it with the drinking lid attachment. Take the personal blender jar with you for delicious refreshments on the go.

Tip: Wash out the blender jar thoroughly and reuse it throughout the day for any other liquids you want.

Note: The maximum rating is based on the blender jug attachment. The power input of the optional personal jar is less than the allowable deviation.

SPEED CHART

- PULSE/OFF STR (1)** Use for thick mixtures. Reconstitute frozen juices, drink mixes and condensed soups. Prepare salad dressings. Blend nutdings. Puree hot liquids. Milk batters for pancakes, muffins and quick breads. Mix ingredients for baked goods. Make milkshakes, cereal and bread crumbs. Chop fruits and vegetables. Chop cooked meats. Whip homemade whipped cream. Make cream cheese dressings. Mixing up butter. Blend drop of dish washing liquid and hot water to clean blender. Blend salsa. Prepare sauces. Remove liquids from gravies. Grind hard cheese, cooked meats and coconut. Puree baby foods – fruits and vegetables. Blend protein drinks; smoothies. Blend milk shakes and malts. Prepare nutdings. Crush ice and frozen food. Select to change speed between Hi and Low Hi – the button is out Low – the button is out.
- CREAM (6)**
- BLEND (7)**
- GRIND (8)**
- PURE (9)**
- LIQUEFY (10)**
- SMOOTHIE (11)**
- LIQUEFY (10)**
- ICE CRUSH (12)**
- HILLOW (4)**

RECIPES

- MIX AND MATCH SMOOTHIE (For personal blender jar)**
- Makes 2 (8 oz.) servings**
- To create your own signature Smoothie, place a 1/2 cup of fruit juice, 1/2 cup milk, 1 cup of plain or vanilla flavored yogurt and 4-5 ice cubes in your personal blender. Blend on Ice Crush setting 15 seconds or until smooth. For best results, omit ice cubes if using frozen fruits.
- Here are some ideas to get you started:

Fruits	Yogurt
Oranges	Blueberries
Apples	Strawberries
Strawberries	Vanilla
Pineapple	Flavor Favored

- Preparation:**
- Measure your thickness well by using a variety of fruit used. Adjust ingredients to your own desired consistency. For 4 servings, double the ingredient amounts and use the full size blender jar.
- BLUE CHEESE SALAD DRESSING**
- Dress covered in refrigerator up to 2 days. Stir before using. For a larger batch, double the recipe and prepare using the full size blender jar. Makes about 1 cup.
- QUICK AND EASY SALSA**
- The fast and easy restaurant-style salsa is a great substitution for fresh Pico de Gallo when tomatoes are in green season. Serve it with your favorite chips or as a topping for tacos.

 - 2 cans (10 oz) of diced tomatoes with no chilies
 - 1 small onion, quartered
 - 1 small jalapeno pepper, seeded, with green chilies
 - 1 clove garlic, peeled and smashed
 - 1/2 cup loosely packed cilantro leaves
 - 1 Tbsp. lime juice
 - 1 Tbsp. sugar
 - 1/2 tsp. salt
 - 1/2 tsp. cumin
 - 1/2 tsp. salt

- Place all ingredients in blender jar. Cover; press Blend/Str for 30 seconds or until desired consistency. For a small batch, cover in half and blend in your personal size blender jar.

CARE AND CLEANING

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

CLEANING:

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

Caution: Blades are sharp, handle carefully.

1. Remove lid and lid cap.
2. 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.

Helpful Tips:

- Do not blend jar, or when blending thick mixtures (e.g., soups), press the PULSE/OFF button for several seconds, then release. Repeat until food has desired consistency. Releasing the PULSE/OFF button automatically turns the blender off (C).
- 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.

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 return the product to the manufacturer, nor bring it to a local center. You may also want to consult the website listed on this sheet.

Warranty Information

What does it cover?
• Any defect in material or workmanship provided, however, Appliance's liability will not exceed the purchase price of product.

How long?

- Two years from the date of original purchase with proof of such purchase.
- What will we do to help you?**
- Provide you with a reasonably similar replacement product that is either new or factory refurbished.

How do you get service?

- Save your receipt for proof of date of sale.
- Visit the online service website at www.productpro.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
- Products from misuse, abuse or neglect
- Damage that has been modified in any way
- Products used for services 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?

The warranty goes into effect when you may also have other rights that vary from state to state or province to province.

POR FAVOR LEA ESTE INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL PRODUCTO

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre se debe respetar ciertas medidas de seguridad, incluyendo las siguientes:

- Por favor lea todas las instrucciones.
- A fin de protegerse contra el riesgo de un choque eléctrico, asegúrese que la base de la licuadora, el cable y el enchufe no queden en contacto con agua u otro líquido.
- No opere ningún eléctrico que se encuentre en presencia de menores de edad o por ellos mismos requiere la supervisión de un adulto.
- Desconecte el aparato del tomacorriente cuando no esté en funcionamiento, antes de instalar o retirar las piezas y antes de limpiarlo.
- Evite el contacto con las piezas móviles.
- No se debe utilizar ningún aparato eléctrico que tenga el cable o el enchufe averiado, que presente un problema de funcionamiento o que esté dañado. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o ajusten o llame gratis al número que aparece en la cubierta de este manual.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato, podría ocasionar fuego, descarga eléctrica o lesiones personales.
- Este aparato no se debe utilizar a la intemperie.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa ni del mostrador.
- Mantenga las manos y utensilios fuera del vaso cuando esté licuando para reducir el riesgo de lesiones graves a personas o daños a la licuadora. Una espátula se puede utilizar, pero debe usarse sólo cuando la licuadora no esté en funcionamiento.
- Las cuchillas tienen filo y se deben manejar con prudencia.
- A fin de evitar el riesgo de lesiones, nunca coloque el montaje de las cuchillas sobre la base sin antes ajustar bien la jarra.
- Siempre haga funcionar la licuadora con la tapa en su lugar.
- Para licuar líquidos calientes, se debe retirar el tapón del centro de la tapa.
- Este aparato se debe utilizar solamente con el fin previsto. No licue líquidos calientes para el vaso de la licuadora personal.
- Este aparato no está diseñado para ser usado por personas con discapacidad física, mental o sensoriales disminuidas y falta de experiencia o conocimientos que les impida utilizar el aparato con toda seguridad sin supervisión o instrucción.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Este aparato eléctrico es para uso doméstico únicamente.

ENCHUFE POLARIZADO (SOLAMENTE PARA LOS MODELOS DE 120V)

Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (un contacto es más ancho que el otro). A fin de reducir el riesgo de un choque eléctrico, este enchufe encaja en un tomacorriente polarizado en un solo sentido. Si el enchufe no entra en el tomacorriente, inyértalo y si aun así no encaja, consulte con un electricista. Por favor no trate de alterar estas medidas de seguridad.

CABLE ELÉCTRICO

El cable de este aparato fue escogido a fin de evitar el riesgo de enredarse o de tropezar con un cable de mayor longitud. Cualquier cable de extensión que se deba emplear, deberá estar certificado para un máximo de 16 amperios. El cable de extensión de 120 voltios, se deberá utilizar un cable de extensión no menor de 6 amperios.

TORNILLO DE SEGURIDAD

Advertencia: Este aparato cuenta con un tornillo de seguridad para evitar la remoción de la cubierta exterior del mismo. A fin de reducir el riesgo de incendio o de choque eléctrico, por favor no trate de remover la cubierta exterior. Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Toda reparación se debe llevar a cabo únicamente por personal autorizado.

COMO USAR

- Este producto es para uso doméstico solamente.
- PASOS PRELIMINARES:**
- Retire todo el material de empaque y las pegatinas.
- Por favor, visite www.productpro.com/applica para registrar su garantía.
- Lea todas las piezas desmontables siguiendo las instrucciones indicadas en la sección de CUIDADO Y LIMPIEZA de este manual.

ENSAMBLAJE DE LA JARRA

1. Ponga la jarra boca abajo y colóquela plana sobre la encimera o la superficie de trabajo.
2. Coloque las cuchillas y la junta en la apertura del fondo de la jarra con las cuchillas hacia adentro.
3. Ponga la jarra en la base de la licuadora y gire en sentido horario hasta que quede herméticamente colocada (A).
4. Una vez ensamblada la jarra, póngala boca arriba.
5. Coloque la tapa con el tapón en la jarra de la licuadora.
6. Extraiga el cable de alimentación de su alojamiento situado bajo la base de la licuadora.
7. Coloque el conjunto vaso en la base (B).
8. Cuando ya no se necesite, retire el vaso.

Important: La licuadora debe tener siempre la tapa en su lugar cuando está en uso.

Precaución: No coloque la jarra en la base cuando el motor está en marcha.

USO DE LA LICUADORA

1. Asegúrese de que el aparato esté apagado (OFF).
2. Introduzca los alimentos que desea licuar en la jarra.
3. Coloque la tapa y asegúrese de que la tapa esté en su lugar.
4. Enchufe el aparato en una toma eléctrica durante el tiempo deseado.
- Note:** Vigile la licuadora en todo momento estando en uso. Cuando vaya a utilizar almorbacos sólidos como hielo o queso coloque una mano sobre la tapa para evitar que la licuadora se desmonte.
5. Seleccione la velocidad que mejor se ajuste a la función que desea realizar. (Véase GUÍA DE LAS VELOCIDADES.)
6. Para moler, o para batir mezclas espesas presione el botón de pulso (PULSE) durante varios segundos seguidamente. Repita la operación hasta que el alimento haya adquirido la consistencia deseada. Si suelta el botón de pulso (PULSE), la licuadora se apagará automáticamente (C).
7. Quite el tapón para agregar ingredientes mientras la licuadora está en funcionamiento; para ello, deje que los ingredientes caigan a través de la abertura (D).

Important: No retire la tapa mientras la licuadora está en funcionamiento.

TRUCOS Y TÉCNICAS PARA BATIR

1. Corte los alimentos en trozos de más de 1/4 pulgadas antes de introducirlos en la licuadora.
- A la hora de preparar alimentos con diferentes tipos de ingredientes, vierta siempre los ingredientes líquidos en primer lugar.
- Los ingredientes se queman adentro de las paredes de la jarra o si la mezcla es demasiado espesa, presione el botón de pulso de apagado (PULSE/OFF) para apagar el aparato. Retire la tapa y use una espátula de plástico para retirar las paredes de la jarra y redistribuir los alimentos empacados hacia las cuchillas. Vuelva a colocar la tapa y siga batiendo.
- El tapón de la tapa tiene una capacidad de 60 ml (2 oz.). Se puede utilizar como medidor y para agregar ingredientes como leche, azúcar y especias.
- Cuando vaya a moler pan asegúrese de que la jarra esté completamente seca.
- Cuando utilice la función de pulso (PULSE), realice presiones breves. Espere un tiempo antes de volver a pulsar el botón. No utilice el modo de pulso (PULSE) durante más de 2 minutos.
- Utilice el botón de (ICE CRUSH) para empapar un batido cuando desea preparar los helados de la jarra y redistribuir los alimentos empacados en cuartos. Obtener una textura más suave.
- La función de pulso (PULSE) resulta útil cuando se precisan breves ráfagas de potencia; este es el caso cuando desea preparar batidos de yogurt o leche. Se recomienda empapar el proceso de batido a la velocidad más baja y si fuera necesario, aumentado la velocidad de manera progresiva.
- Para detener el batido en cualquier momento, pulse el botón de pulso de apagado (PULSE/OFF).
- Cuando desea mezclar ingredientes calientes, quite el tapón y déjelo enfriarse de la forma que el lado abierto esté abierto a usted. Cubra la jarra con un trapo para evitar esparcirlas y utilice la velocidad más baja posible. No mezcle más de 600 a 720 ml (de 2 1/2 a 3 tazas) al mismo tiempo.

NO INTRODUZCA NINGUNO DE ESTOS PRODUCTOS EN LA LICUADORA:

- Grandes trozos de alimentos congelados
- Alimentos excesivamente duros como bonitos, papatas en crudo
- Huesos
- Salami o chorizo crudo
- Alimentos que se desmenuzan (desmenuzados) antes de verter en la jarra

OTRAS OPERACIONES DESACONSEJADAS:

- No ponga la licuadora en funcionamiento sin haber colocado antes la tapa sobre la jarra.
- No licue alimentos en la jarra de la licuadora.
- No licue en acceso la licuadora (la licuadora es más eficaz mientras menos alimentos contiene).
- No licue alimentos hirviendo en la licuadora.
- No utilice el funcionamiento por impulsos (PULSE) durante más de 10 segundos consecutivos; suelte el botón de pulso de apagado (PULSE/OFF).
- Deje reposar la licuadora brevemente y luego licue.
- No haga funcionar la licuadora durante más de 1 minuto y medio de manera inintermitente; si fuera necesario, rebaje las barras de la jarra y siga batiendo.
- No licue la licuadora si la jarra está rota o deteriorada.

OPERACIONES NO RECOMENDADAS PARA LA LICUADORA:

- Batir claras de huevo
- Hacer puré de papatas
- Picar carnes

USO DE SU VASO PERSONAL (No se incluye con todos los modelos)

Nota: No mezclar con líquidos calientes.

1. Coloque el vaso de licuado personal en una superficie plana con el extremo abierto mirando hacia arriba. Llene el vaso con los ingredientes que desea usar. Asegúrese de no llenarlo pasado la marca de "límite hasta aquí" ("Fill to here").

Nota: Para mejor desempeño, siempre añada los ingredientes líquidos primero a no ser que las instrucciones de la receta recomienden lo contrario.

2. Agregar el conjunto de cuchillas individual en el extremo abierto de la jarra de personal con la hoja hacia abajo hacia los ingredientes. Invierta la jarra boca abajo y coloque en base de la licuadora. El vaso de la licuadora debe asentarse completamente sobre la base. Una vez asentado, gire en sentido horario hasta que se detenga. Seleccione la opción de licuado apropiado y se mezclan para la cantidad de tiempo designado.
3. Una vez que la función seleccionada haya terminado, retire el vaso de la base, inviertalo boca arriba y colóquelo sobre una superficie plana. Desmóntese la cuchilla, retire y coloque la tapa individual en su lugar. Lleve su vaso personal consigo para disfrutar sus bebidas favoritas en el momento deseado.

Consejo: Lave bien el vaso y vuelvalo a usar durante el día con cualquier otra bebida que desee beber.

Nota: La calificación máxima se basa en la fijación jarra licuadora. La entrada de energía de la jarra personal opera al menos de la desviación permisible.

GUÍA DE LAS VELOCIDADES

PULSO/APAGADO REVOLVER (1)

Para mezclas espesas. Reconstituir sucos congelados, mezclas para pasteles y salsas condimentadas. Preparar aderezos para ensaladas. Hacer mezclas tipo pudín. Hacer puré de líquidos calientes.

MEZCLAR (2)

Mezclar ingredientes para panqueques y otros productos de panadería. Moler papitas, cereales y hacer pan rallado. Picar frutas y hortalizas.

DESMECAR (3) PICAR (4)

Picar carnes preparadas. Batir merengue o helado casero. Batir queso crema. Mezclar mantquilla.

LIMPIAR (6)

Mezcle una copa de líquido lavavajillas con agua caliente para limpiar la licuadora.

MEZCLAR (7)

Mezclar salsas. Preparar aderezo.

PICAR (8) HACER PURÉ (9)

Elaborar purés de las salsas. Rallar queso duro o mozzarella con queso. Elaborar papitas o focas y hacer carne crujiente.

LICUAR (10)

Mezclar bebidas proteicas. Licuar bebidas congeladas; preparar batidos de frutas.

BATR (11) TRITURAR HIELO (12) ALTA/BAJA

Elaborar batidos y maltedras. Picar hielo y alimentos congelados. Selección para cambiar de velocidad entre alta y baja.

Alta (H) – botón pulsado. Baja (LW) – botón pulsado.

función que desea realizar. (Véase GUÍA DE LAS VELOCIDADES.)

10. Retire la tapa para verter.
11. Desenchufe el aparato cuando no se vaya a utilizar.

TRUCOS Y TÉCNICAS PARA BATIR

1. Corte los alimentos en trozos de más de 1/4 pulgadas antes de introducirlos en la licuadora.
- A la hora de preparar alimentos con diferentes tipos de ingredientes, vierta siempre los ingredientes líquidos en primer lugar.
- Los ingredientes se queman adentro de las paredes de la jarra o si la mezcla es demasiado espesa, presione el botón de pulso de apagado (PULSE/OFF) para apagar el aparato. Retire la tapa y use una espátula de plástico para retirar las paredes de la jarra y redistribuir los alimentos empacados hacia las cuchillas. Vuelva a colocar la tapa y siga batiendo.
- El tapón de la tapa tiene una capacidad de 60 ml (2 oz.). Se puede utilizar como medidor y para agregar ingredientes como leche, azúcar y especias.
- Cuando vaya a moler pan asegúrese de que la jarra esté completamente seca.
- Cuando utilice la función de pulso (PULSE), realice presiones breves. Espere un tiempo antes de volver a pulsar el botón. No utilice el modo de pulso (PULSE) durante más de 2 minutos.
- Utilice el botón de (ICE CRUSH) para empapar un batido cuando desea preparar los helados de la jarra y redistribuir los alimentos empacados en cuartos. Obtener una textura más suave.
- La función de pulso (PULSE) resulta útil cuando se precisan breves ráfagas de potencia; este es el caso cuando desea preparar batidos de yogurt o leche. Se recomienda empapar el proceso de batido a la velocidad más baja y si fuera necesario, aumentado la velocidad de manera progresiva.
- Para detener el batido en cualquier momento, pulse el botón de pulso de apagado (PULSE/OFF).
- Cuando desea mezclar ingredientes calientes, quite el tapón y déjelo enfriarse de la forma que el lado abierto esté abierto a usted. Cubra la jarra con un trapo para evitar esparcirlas y utilice la velocidad más baja posible. No mezcle más de 600 a 720 ml (de 2 1/2 a 3 tazas) al mismo tiempo.

NO INTRODUZCA NINGUNO DE ESTOS PRODUCTOS EN LA LICUADORA:

- Grandes trozos de alimentos congelados
- Alimentos excesivamente duros como bonitos, papatas en crudo
- Huesos
- Salami o chorizo crudo
- Alimentos que se desmenuzan (desmenuzados) antes de verter en la jarra

OTRAS OPERACIONES DESACONSEJADAS:

laine, peut à présenter le comprimateur de compra original.

Donde hago válida la garantía?
Lame sin costo al teléfono 01 800 714 2503, para ubicar el Centro de Servicio al Cliente más cercano a su domicilio en donde usted podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios.

Procedimiento para hacer válida la garantía
Acuda al Centro de Servicio Autorizado con el producto con la póliza de Garantía sellada y el comprimate de compra original, así como el reemplazar cualquier pieza o componente defectuoso sin cargo alguno para el usuario final. Esta Garantía incluye los gastos de transportación que se devienen de su cumplimiento.

Excepciones
Esta Garantía no será válida cuando el producto:
A) Se ha utilizado en condiciones distintas a las instrucciones de uso que le acompaña.
B) No hubiese sido operado de acuerdo con el manual de uso que le acompaña.
C) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Rayovac de México S.A de CV.

Nota: Usted podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios en los centros de servicio autorizados. Esta garantía incluye los gastos de transporte que se devienen de su cumplimiento dentro de sus red de servicio.

VEUILLEZ LIRE ET CONSERVER CE GUIDE D'ENTRETIEN ET D'UTILISATION. IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ.

Lorsqu'on utilise des appareils électriques, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, notamment les suivantes

- Lisez toutes les instructions.
- Pour éviter tout risque de choc électrique, ne touchez pas la base du récipient, le cordon ou la fiche dans le mezz ou tout autre liquide.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé seul ou par des enfants.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de mettre ou d'enlever des pièces et avant de le nettoyer.
- Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
- Ne pas utiliser un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé ou après un dysfonctionnement de l'appareil est tombé ou endommagé de quelque façon. Retourner l'appareil au centre le plus proche autorisé de service pour examen, réparation ou réglage électrique ou mécanique. Ou composer le numéro sans frais approuvé indiqué sur la page couverture de ce manuel.

- L'utilisation d'accessoires, y compris les bocaux de conserve, non recommandés ou vendus par le fabricant de l'appareil peut provoquer un incendie, de choc électrique ou de blessure.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Ne laissez pas la fiche ou le cordon pendre sur le bord d'une table ou un comptoir.
- Gardez les mains et les ustensiles hors du contenant tout en mélangeant afin de réduire le risque de blessures, arômes ou de dommages au mélangeur. Un grappin peut être utilisé, mais doit être utilisé uniquement lorsque l'appareil ne fonctionne pas.
- Les lames sont tranchantes. Manipuler avec précaution.
- Pour réduire le risque de blessures, ne jamais placer les lames d'assemblage de coupe sur la base sans fixer le récipient convenablement.
- Toujours faire fonctionner le mélangeur avec le couvercle en place.
- Pour mélanger des liquides chauds, retirer la partie centrale du couvercle en deux pièces.
- Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles prévues. Ne pas mélanger des liquides chauds pour le bol du personnel.
- 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.

CONSERVER CES MESURES

Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.

FICHE POLARISEE (MODELES 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 la faire entrer avant d'insérer 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.

CORDON
Le cordon de cet appareil a été choisi afin de réduire la possibilité d'enclenchement et de débranchement sur un cordon plus long. Si plus long est nécessaire, utiliser une rallonge note pas moins de 15 mètres. (Pour 120 volts produits évalués, utiliser une rallonge note pas moins de 6 mètres). Lorsque vous utilisez une rallonge, ne laissez pas pendre du plan de travail ni qu'il pend quelque un pourrait accidentellement trébucher. Manipuler le cordon avec soin pour en prolonger la durée éviter de tirer dessus ou de forcer elle à la sortie et les connexions de l'appareil.

VIS INDÉSSERABLE
Avertissement : L'appareil est doté d'un vis indéserrable 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 agréés.

UTILISATION
Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.

POUR COMMENCER
Retirer tous les matériaux d'emballage et les autocollants sur le produit.
• Visiter le www.prodprotect.com/aplica pour enregistrer la garantie.
• Laver toutes les pièces amovibles en suivant les directives de la section ENTRETIEN ET NETTOYAGE du présent guide.

ASSEMBLAGE DU RÉCIPENT
1. Déposer le récipient à l'envers sur une surface plane, telle qu'un comptoir ou toute autre surface de travail.
2. Insérer les lames de l'ouverture inférieure du récipient, en plaçant les lames vers la base.
3. Mettre la base du récipient en place sur le récipient et tourner jusqu'à ce que les lames soient bien serrées (A).

4. Retourner le récipient à l'envers.
5. Placer le couvercle avec le bouchon sur le récipient.
6. Déposer le cordon d'alimentation rangé sous la base du mélangeur.

7. Placer le récipient sur la base (B).
8. Le mélangeur est prêt à être utilisé.

UTILISATION DU MÉLANGEUR
Important : Le couvercle de l'appareil doit toujours être en place lorsque le mélangeur fonctionne. Mise en garde : Ne pas déposer le récipient sur la base lorsque le moteur est en marche.

1. S'assurer que l'appareil est en position d'arrêt (OFF).
2. Mettre les aliments dans le récipient.
3. Placer le couvercle sur le récipient et s'assurer que son bouchon est bien en place.

4. Brancher le 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 congèle des aliments durs, tels que de la glace ou du fromage, placer la main sur le couvercle.

5. Régler la vitesse qui convient le mieux à la tâche à accomplir (voir le TABLEAU DES VITESSES).

6. Pour les utilisations comme la mouture ou pour les aliments épais, appuyer sur la touche IMPULSION/ARRÊT (PULSE) pendant quelques secondes, puis relâcher.

7. Répéter jusqu'à ce que les aliments aient la consistance désirée. Le fait de relâcher la touche IMPULSION/ARRÊT (PULSE) éteint automatiquement le mélangeur (C).
8. Pour ajouter des aliments pendant que le mélangeur est en marche, ouvrir le bouchon du couvercle et laisser tomber les ingrédients dans l'ouverture (D).

Important : Ne pas retirer le couvercle lorsque le mélangeur est en marche.
9. Une fois les aliments mélangés, appuyer sur la touche IMPULSION/ARRÊT (PULSE) OFF jusqu'à ce que les lames cessent complètement de tourner avant de tenter de retirer le récipient de la base.

10. Pour retirer le récipient, le saisir par sa poignée et le soulever.
11. Retirer le couvercle pour verser le contenu.
12. Toujours débrancher l'appareil lorsqu'il ne sert pas.

CONSEILS ET TECHNIQUES POUR UN TRAVAIL EFFICACE
Couper les aliments en petits morceaux de 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 ingrédients en premier.
• Ajouter des ingrédients délicats au récipient ou au mélange est très délicat, appuyer sur la touche IMPULSION/ARRÊT (PULSE) OFF pour arrêter l'appareil. Retirer le couvercle et, à l'aide d'une spatule en caoutchouc, raclez les parois du récipient pour redistribuer le mélange en le rapprochant des lames. Remettez le couvercle en place et recommencez à mélanger.

• Le bouchon du couvercle peut contenir 30 ml (2 oz) de liquide et peut servir à mesurer et à ajouter des ingrédients comme les jus, le lait, la crème ou les liquides.
• Lorsque vous désirez 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.
• Pour préparer des boissons contenant des glaçons ou des éléments congelés, utiliser la touche de broyage de glaçons (ICE CRUSH); cela permet d'obtenir une texture plus onctueuse.

• La fonction IMPULSION RAPIDE (PULSE) convient bien lorsqu'il est nécessaire de mélanger des aliments pour de très courtes durées, comme pour la préparation de frappés aux fruits ou de laits frappés épais.

• est recommandé de commencer à mélanger à basse vitesse, puis d'augmenter la vitesse par la suite, au besoin.

• Pour arrêter l'appareil à l'importe quel moment, appuyer sur la touche IMPULSION/ARRÊT (PULSE) OFF.
• Pour mélanger des ingrédients chauds, retirer le bouchon du couvercle, puis le remettre en place en position parfaitement couverte, en orientant l'ouverture du côté opposé à l'utilisateur, et rincer le récipient ou le mezz avec de l'eau tiède, des détergents et l'utiliser que la vitesse la plus basse. Ne pas mélanger plus de 225 à 750 ml (2 à 3 tasses) à la fois.

NE PAS MÉLANGER LES ÉLÉMENTS SUIVANTS DANS LE MÉLANGEUR :
• De gros morceaux d'aliments congelés.
• Des aliments coriaces comme des navets, des patates douces et des pommes de terre crues;
• Des os;
• Du salami dur, du pepperoni;
• Des liquides bouillants (laisser refroidir 5 minutes avant de verser dans le récipient).

AUTRES CHOSES À ÉVITER :
• Ne pas faire fonctionner le mélangeur lorsque le couvercle n'est pas sur le récipient.
• 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 est comblé jusqu'au bord).
• Ne pas utiliser la touche IMPULSION (PULSE) pendant plus de 10 secondes à la fois; relâcher la touche régulièrement, laisser les aliments se déposer brièvement, puis continuer.

• Ne pas faire fonctionner le mélangeur plus de 1/2 minute à la fois. Raclez les parois du récipient, au besoin, et continuer à mélanger.
• Ne pas utiliser le mélangeur si le récipient est abîmé ou craquelé.

APRÈS UN NON RECOMMANDÉ POUR LE MÉLANGEUR :
• Battre des blancs d'œuf
• Péter de pâte
• Réaliser des pommes de terre en purée
• Broyer de la viande crue

UTILISATION DU RÉCIPENT INDIVIDUEL (NE PAS INCLURE AVEC TOUTES LES MODÈLES)
Note: Ne pas mélanger avec des liquides chauds.
1. Placer le mélangeur individuel sur une surface plane, l'ouverture vers le haut. Verser les ingrédients dans le récipient. Ne pas remplir au-delà de la marque (20 oz).

Remarque: Pour obtenir les meilleurs résultats, toujours verser les liquides à rebours du récipient, au besoin, et continuer à mélanger.
2. Serrer l'ensemble à lames du récipient individuel avec orientée vers la base en direction des ingrédients. Tournez pot à l'envers et endroit sur le récipient à mélanger. Le récipient du mélangeur doit bien mettre en place sur le socle. Une fois les aliments mélangés, appuyer sur la touche IMPULSION/ARRÊT (PULSE) pendant plus de 10 secondes à la fois; relâcher la touche régulièrement, laisser les aliments se déposer brièvement, puis continuer.

3. Une fois les vides vers terminés, retirer le récipient du mélangeur, en tournant dans le sens antihoraire et en le soulevant vers le haut, remettre le récipient à l'endroit et le placer sur une surface plane. Dévisser les lames et les remettre en place sur le récipient. Appuyer le récipient sur le socle pour s'assurer de délicieux rafraîchissements pendant vos déplacements.

Conseil: Bien nettoyer la bouteille et la réutiliser plus tard dans la journée d'après avoir lavé le récipient.
Note: La note maximale est basée sur la fraction mixture crue. L'entrée d'alimentation de l'agent facultatif pot est inférieur à l'écart admissible.

TABLEAU DES VITESSES

IMPULSION/ARRÊT AGITER (1)
Préparer des mélangés épais
Reconstituer des jus congelés, des boissons et des soupes condensées
Préparer des vinaigrettes

MIXER (2)
Mélanger des crèmes-desserts
Mélanger en mure des liquides chauds
Mélanger des pâtes pour les crêpes, les muffins et les pains rapides

ÉMIETTER (3)
Mélanger les ingrédients de produits de boulangerie

HACHER (4)
Réduire des biscuits et des céréales en poudre
Hacher des fruits et des légumes
Hacher de la viande cuite

FOUETTER (5)
Faire de la crème fouettée maison
Préparer des schmechers à la crème et au fromage

NETTOYER (6)
Mélanger du beurre
Mélanger une goutte de détergent à vaisselle et de l'eau chaude pour nettoyer le mélangeur

MÉLANGER (7)
Mélanger de la salsa
Préparer des sauces

MOUDRE (8)
Éliminer les grumeaux des sauces
Moudre du fromage dur, de la viande cuite ou de la noix de coco

PURÉE (9)
Préparer des aliments pour bébés - fruits et légumes

LIQUÉFIER (10)
Mélanger des boissons protéinées
Liquéfier des boissons congelées; préparer des frappés aux fruits

FRAPPÉS (11)
Préparer des laits frappés et des laits mûrs

BRUYER LA GLACE (12)
Préparer des frappés aux fruits
Broyer de la glace et des aliments sur gelés

ÉLÉVER/BASSE
Changer la vitesse d'élevée à basse
Haute vitesse – la touche est pressée
Basse vitesse – la touche est enfoncée

RÉCÉPES
FRAPPÉ AUX FRUITS ASSORTIS (Récipient individuel du mélangeur)
Donne deux portions de 225 g (8 oz)
Pour créer des frappés aux fruits uniques, verser 125 ml (1/2 tasse) de jus de

fruit, 125 ml (1/2 tasse) de fruits frais, 250 ml (1 tasse) de yogourt nature et à la vanille et 4-5 glaçons dans le récipient individuel du mélangeur. Mélanger à l'aide de la fonction de broyage de glaçons pendant 15 secondes ou jusqu'à l'obtention d'une consistance uniforme. Pour obtenir de meilleurs résultats, ne pas mettre de glaçons si les fruits sont congelés.

Voici quelques idées pour vous inspirer :

Jus
Fruits
Smoothies
Carnegie
Pomme
Bananes
Mangue
Grenade

Yogourt
Nature
Vanille
Aux fruits

REMARQUE: La consistance du frappé aux fruits varierait selon la sorte de fruits utilisée. Adapter les ingrédients en fonction de la consistance voulue. Ajouter 4 portions. Doubler la quantité d'ingrédients et utiliser le récipient pleine grandeur du mélangeur.

VINAIGRETTE AU BLEU
Cette vinaigrette fraîche et crémeuse est excellente avec une salade verte. Essayez-la en trempe avec des ailes de poulet ou vos croutilles préférées.

• 125 ml (1/2 tasse) de crème sure
• 1/4 tasse (1/4 tasse) de mayonnaise
• 1 cuillère à soupe de persil frais haché
• 1 gousses d'ail, pelée et hachée
• 10 ml (2 c. à thé) de jus de citron
• 1/2 c. à thé de sel et de poivre

Placer tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur. Mettre le couvercle; appuyer sur Blend/Slr (remuer/mélanger) pendant 30 secondes ou jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés. Couvrir et mettre à réfrigérer jusqu'à deux jours. Mélanger avant de servir. Four obtenir une plus grosse quantité, doubler la recette et utiliser le récipient pleine grandeur du mélangeur. Donne environ 250 ml (1 tasse).

SAL SIMPLI RAPIDE
Cette salsa simple et rapide de style restaurant remplie de saveurs à la salsa poco de gallo rouge et n'est plus la saison des tomates. Servez-la avec vos croutilles préférées ou comme garniture sur des tortillas.

• 2 boîtes de 300 g (10 oz) de tomates en dés avec des ajoncs verts
• 1/2 petit oignon, coupé en quartiers
• 1 petit piment jalapeño, épluché et dévidé
• 1 cuillère à soupe de ail, pelée et émincée
• 125 ml (1/2 tasse) de feuilles de coriandre peu compactées
• 15 ml (1 c. à thé) de jus de lime
• 1/2 c. à thé de sel

Placer tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur. Mettre le couvercle et appuyer sur la touche de pulvérisation pendant 30 secondes ou jusqu'à l'obtention de la consistance désirée. Pour obtenir une petite quantité, couper la recette en deux et utiliser le récipient individuel du mélangeur.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN
Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Confier la réparation à un technicien qualifié.

NETTOYAGE
1. Avant de nettoyer l'appareil, l'arrêter et le débrancher.
2. Retirer le récipient de la base par la poignée en tournant légèrement dans le sens antihoraire.
3. Rincer la base du récipient et la tournant dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'elle se dévise.
4. Retirer les lames.

Mise en garde : Les lames sont coupantes, manipuler avec soin.
5. Retirer le couvercle et son bouchon.
6. Les pièces amovibles peuvent être lavées à la main ou dans la lave-vaisselle. Placer le récipient dans le panier inférieur et les autres composants dans le panier supérieur seulement.

Conseils pratiques :
• 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 et activer la fonction NETTOYER (CLEAN) pendant environ 30 secondes.
• Jeter le liquide et rincer le récipient à fond.

Important :
• Ne pas immerger la base 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 le récipient, le mélanger, l'essayer avec un chiffon humide et bien tasser. Ne pas utiliser de tampons à récurer ni de produits nettoyants abrasifs sur les pièces ou la surface de l'appareil.

BESSON PAIÉ?
Pour communiquer avec les services d'entretien ou de réparation, ou pour adresser toute question relative au produit, composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture. Ne pas retourner le produit ou si le produit est défectueux, ne pas tenter de réparer le produit sans la supervision d'un ingénieur qualifié. Ne pas tenter de réparer le produit sans la supervision d'un ingénieur qualifié.

Garantie Limitée De Deux Ans (Valeable seulement aux États-Unis et au Canada)
Quelle est la couverture?
• Tout défaut de main-d'œuvre ou de matériau, matériaux, la responsabilité de la société Aplica se limite au prix d'achat du produit.
Quelle est la durée?
• Deux années à compter de la date d'achat initiale, avec une preuve d'achat.
• Paille et/ou autres défauts.
• Remplacement par un produit raisonnablement semblable nouveau ou révisé.

Comment se prévaut-on du service?
• Conserver son reçu de caisse comme preuve de la date d'achat.
• Visiter notre site web www.prodprotect.com/aplica ou composer sans frais le 1 800 231-9786, pour obtenir des renseignements généraux relatifs à la garantie.

• On peut également communiquer avec le service des pièces et des accessoires au 1 800 738-0245.

Qu'est-ce que la garantie ne couvre pas?
• Des dommages dus à une utilisation commerciale.
• Des dommages causés par une mauvaise utilisation ou de la négligence.
• Des produits qui ont été modifiés.
• Des produits utilisés ou entreposés hors du pays où ils ont été achetés.
• Des pièces en verre et tout autre accessoire emballés avec le produit.
• Les frais de transport et de manutention liés au remplacement du produit.
• Des dommages indirects (à tout effet) autres que certains états ne permettent pas l'exclusion ni la limitation des dommages indirects).

Quelles lois régissent la garantie?
• Les modalités de la présente garantie donnent des droits légaux spécifiques. L'utilisateur peut également se prévaloir d'autres droits selon l'état ou la province qu'il habite.

For your name on número correspondiente que aparece en la lista a continuación para solicitar que se haga efectiva la garantía y donde Ud. puede solicitar servicio, reparaciones o partes en el país del producto fue comprado.

Argentina
Servicio Técnico
Oramos 2351
CABA Argentina
Tel: (0800 - 444 - 7296
servicio@rayovac.com.ar

Chile
SERVICIO DE MAQUINAS Y HERRAMIENTAS LTDA.
Portugal IV 544
Santiago - Chile
Fono: 02-8552000 / 02-6341169
Email: servicio@rayovac.cl
Call center: 800-171-051

Colombia
Rayovac Varta S.A
Carerra 17 Número 89-40
Línea gratuita nacional
01600051012

Costa Rica
Aplicaciones Electromecánicas, S.A.
Calle 26 Bis y Ave. 3
San José, Costa Rica
Tel: (506) 257-5716 / 224-0136

Ecuador
Servicio Master
Dioscoy, Ecuador Rafael
Bamos 01-85 / Gabi plaza Iasso.
Tel: (593) 2261-3682 / 2240-9870

El Salvador
Calle San Antonio Abad 2936
San Salvador, El Salvador
Tel: (503) 2248-6374

Guatemala
MacPartes SA
2 Calle 414 Zona 9
Frente a Tecun
Email: servicio@rayovac.gt
Tel: (502) 2331-5020 / 2332-2101

Honduras
Servicio Central
Conigua a Telceloro
Tegucigalpa, Honduras.
Tel: (504) 235-6271

México
Artículo 129 # 95 Local 109 y 112
Caj. Centro, Cuauhtémoc,
México, D.F.
Tel: 01 800 714 2503

Nicaragua
Servicio Técnico
De semáforo de portuero
500 metros al sur.
Managua, Nicaragua.
Tel: (505) 248-2001

Panamá
Servicios Técnicos CAPRI
Jumbatorito Boulevard
El Dorado Farinos
500 metros al sur.
Tel: 3020-880-900 sin costo
(507) 2360-256 / 159

Paraguay
Servicio Central Fast Service
Av. Arangano Este 2431
San Borja, Lima Perú
Tel: (51) 2251-388

Puerto Rico
Jocuse y Palero #1013
Puerto Nuevo, SJ PR 00920
Tel: (787) 782-6175

República Dominicana
Proteccion Av. Romulo
Belatorneur
Zona Industrial de Herrera
Santo Domingo, República Dominicana.
Tel: (809) 330-5409

Venezuela
Inversiones BDR CA
Av. Casanova C.A.
C/2 Mariscal Nieto Plaza Caracas
Diagonal Hotel Milla, Caracas
Tel: (582) 324-9969
www.aplicaciones.com
servicio@aplicaciones.com

Sello del Distribuidor:
Fecha de compra:
Modelo de producto:
Modulo de serie:

Código de fecha / Date Code / Le Code de Date

120V 3.7 A - 60 Hz

Importado por / Imported by:
RAYOVAC ARGENTINA S.R.L.
Humboldt 2495 Písof 3
C1425FPU, Buenos Aires
C.U.I.T. No. 30-70766168-1

Importado por / Imported by:
Rayovac de México SA de CV
Autopista México Querétaro
No 3069-C Oficina 004

Importado por / Imported by:
Rayovac de México SA de CV
Autopista México Querétaro
No 3069-C Oficina 004

Importado por / Imported by:
Rayovac de México SA de CV
Autopista México Querétaro
No 3069-C Oficina 004

Importado por / Imported by:
Rayovac de México SA de CV
Autopista México Querétaro
No 3069-C Oficina 004

Importado por / Imported by:
Rayovac de México SA de CV
Autopista México Querétaro
No 3069-C Oficina 004

Importado por / Imported by:
Rayovac de México SA de CV
Autopista México Querétaro
No 3069-C Oficina 004

Importado por / Imported by:
Rayovac de México SA de CV
Autopista México Querétaro
No 3069-C Oficina 004

Importado por / Imported by:
Rayovac de México SA de CV
Autopista México Querétaro
No 3069-C Oficina 004

Importado por / Imported by:
Rayovac de México SA de CV
Autopista México Querétaro
No 3069-C Oficina 004

Importado por / Imported by:
Rayovac de México SA de CV
Autopista México Querétaro
No 3069-C Oficina 004

Importado por / Imported by:
Rayovac de México SA de CV
Autopista México Querétaro
No 3069-C Oficina 004

Importado por / Imported by:
Rayovac de México SA de CV
Autopista México Querétaro
No 3069-C Oficina 004

Importado por / Imported by:
Rayovac de México SA de CV
Autopista México Querétaro
No 3069-C Oficina 004

Importado por / Imported by:
Rayovac de México SA de CV
Autopista México Querétaro
No 3069-C Oficina 004

Importado por / Imported by:
Rayovac de México SA de CV
Autopista México Querétaro
No 3069-C Oficina 004

Importado por / Imported by:
Rayovac de México SA de CV
Autopista México Querétaro
No 3069-C Oficina 004

Importado por / Imported by:
Rayovac de México SA de CV
Autopista México Querétaro
No 3069-C Oficina 004

Importado por / Imported by:
Rayovac de México SA de CV
Autopista México Querétaro
No 3069-C Oficina 004

Importado por / Imported by:
Rayovac de México SA de CV
Autopista México Querétaro
No 3069-C Oficina 004

BLACK & DECKER

Model/Modelo/Modele: BL1310, BL1311, BL110RGC-P

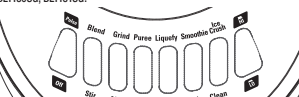
Customer Care Line: 1-800-231-9786
For online customer service: www.prodprotect.com/aplica

Línea de Atención al Cliente: 1-800-231-9786
Para servicio al cliente en línea: www.prodprotect.com/aplica

Ligne Service à la Clientèle: 1-800-231-9786
Pour le service à la clientèle en ligne: www.prodprotect.com/aplica



CONTROL PANEL / PANEL DE CONTROL / PANNELLE DE COMMANDE:
BL1310SG, BL1311SG:



Commercializado por:
Rayovac de México SA de CV
Autopista México Querétaro
No 3069-C Oficina 004

Colonia San Andrés Atenco,
Tlalnepantla Estado de México, C.P.
54040 México.
Tel: (55) 5831-7070

Servicio y Reparación
Art. 123 No. 95
Col. Centro, C.P. 06650
Deleg. Cuauhtémoc

Servicio al Consumidor,
Venta de Refacciones y Accesorios
01 800 714 2503