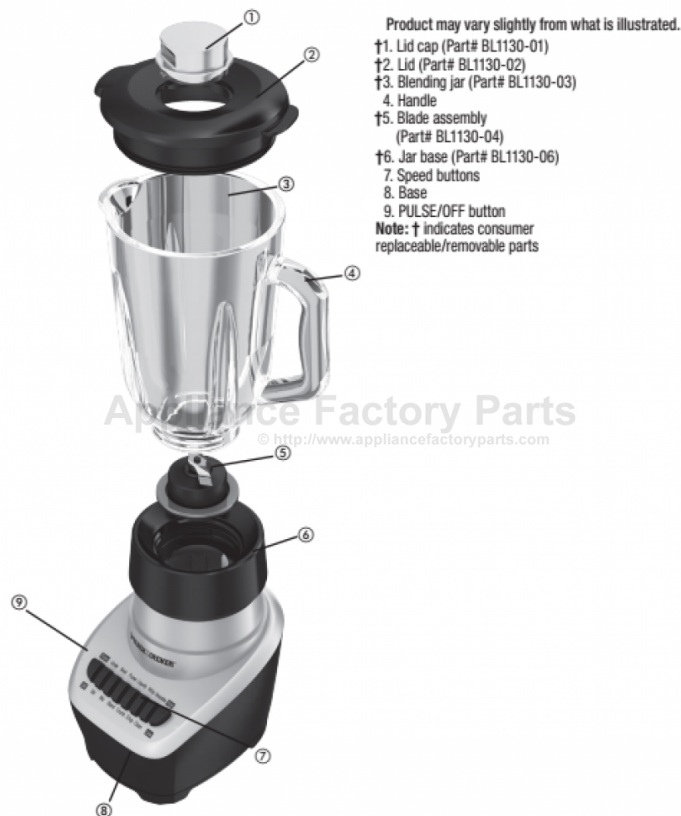


This Owner's Manual is provided and hosted by [Appliance Factory Parts](http://www.appliancefactoryparts.com).



# Black & Decker BL1120 Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for Black & Decker  
BL1120](#)



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

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



# CONSERVER 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 mettez pas la base du mélangeur, le cordon ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par ou près des enfants.
- 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 motrices.
- 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 approprié indiqué sur la page couverture de ce manuel.
- Utilisation d'accessoires, y compris les bocaux de conserve, non recommandés ou vendus par le fabricant de l'appareil peuvent provoquer un incendie, de choc électrique ou de blessure.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Ne laissez pas la fiche ou le cordon pendre sur le bord d'une table ou un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes y compris la cuisinière.
- Gardez les mains et les ustensiles hors du contenant tout en mélangeant afin de réduire le risque de blessures graves ou de dommages au mélangeur. Un grattoir peut être utilisé, mais doit être utilisé uniquement lorsque l'appareil 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 complètement.
- 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.
- Les enfants doivent être supervisés afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.

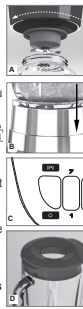
## CONSERVER CES MESURES Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.

**FICHE POLARISÉE (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 après avoir inversé les lames de côté. Si la fiche n'entre toujours pas dans la prise, il faut communiquer avec un électricien certifié. Il ne faut pas tenter de modifier la fiche.

**CORDON**  
Le cordon de cet appareil a été choisi afin de réduire la possibilité d'enchevêtrement et de débâchage sur un cordon plus long. Si plus long est nécessaire, utiliser une rallonge de moins de 15 ampères. (Pour 120 volts produits utilisés, utiliser une rallonge ne pas moins de 6 ampères). Lorsque vous utilisez une rallonge, ne laissez pas pendre du plan de travail ni d'être tenu 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 contacts de l'appareil.

**VIS INDÉRESSABLE**  
Avertissement : L'appareil est doté d'une vis indérressable 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 la vis de l'appareil. En confier la réparation seulement au personnel des centres de service autorisés.  
Remarque: Le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par du personnel qualifié, en Amérique latine, par un centre de service agréé.

**UTILISATION**  
Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.  
**POUR COMMENCER**  
1. Retirer tous les matériaux d'emballage et les autocollants sur le produit.  
2. Visiter le [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica) pour enregistrer la garantie.  
3. Laver toutes les pièces amovibles en suivant les directives de la section ENTRETIEN ET NETTOYAGE du présent avertissement.  
**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 dans la troussière inférieure du récipient, en plaçant les lames vers le bas.  
3. Mettre la coupe du récipient en place sur le récipient.  
4. Tourner le bouton à l'envers jusqu'à ce qu'elle soit bien serrée (A).  
5. Retourner le récipient à l'endroit.  
6. Placer le couvercle avec le bouchon sur le récipient.  
7. Dérouler le cordon d'alimentation rangé sous la base du mélangeur.  
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. Couvrir 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 la fiche du cordon d'alimentation dans une prise de courant.  
**Remarque:** Ne pas laisser le mélangeur sans surveillance pendant qu'il fonctionne. Pour garder le mélangeur en place lorsque l'on consomme des aliments durs, tels que le glaçage ou le fromage, placez la main sur le couvercle.  
5. Sélectionner la vitesse qu'on veut utiliser et appuyer sur la touche de sélection (voir le TABLEAU DES VITESSES).  
6. Pour les utilisations comme la mouture ou pour les mélanges épais, appuyer sur la touche IMPULSION (PULSE) pendant quelques secondes, puis relâcher. Répéter jusqu'à ce que les aliments aient la consistance voulue. Le fait de relâcher la touche IMPULSION (PULSE) éteint automatiquement le mélangeur (C).  
7. Pour ajouter des aliments pendant que le mélangeur est en marche, ouvrir le bouchon du couvercle et laisser tomber les ingrédients dans l'orifice (D).  
**Important:** Ne pas retirer le couvercle lorsque le mélangeur est en marche.



avant de tenter de retirer le récipient de la base.  
9. Pour retirer le récipient, le saisir par sa poignée et le soulever.  
10. Retirer le couvercle pour verser le contenu.  
11. Toujours débrancher l'appareil lorsqu'il ne sert pas.  
**CONSIGNES ET TECHNIQUES POUR TRAVAIL EFFICACE**  
• Couper les aliments en petits morceaux de 3/4 po ou moins avant de les mettre dans le mélangeur.  
• Au cours de la préparation d'aliments nécessitant l'ajout de plusieurs ingrédients différents, s'assurer de toujours verser les liquides en premier.  
• Lorsque des ingrédients salés sont parus du récipient ou si le mélange est très consistant, appuyer sur la touche IMPULSION/ARRÊT (PULSE/STOP) pendant quelques secondes pour briser l'émulsion et l'aide d'une spatule en caoutchouc, raclez les parois du récipient pour redistribuer le mélange en le rapprochant des lames. Remettre le récipient en place et recommencer à mélanger.  
• Le bouchon du couvercle peut contenir 30 ml (2 oz) de liquide et peut servir à mesure et à ajouter des ingrédients comme les jus, le lait, la crème ou les œufs.  
• Lorsqu'on désire faire de la chapelure s'assurer que le récipient est complètement sec.  
• Utiliser la touche IMPULSION (PULSE) à brefs intervalles. Attendre que les lames cessent de tourner entre des impulsions et à 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 (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.  
• Il est recommandé de commencer à mélanger à basse vitesse, puis pour augmenter la vitesse par la suite, ou à basse vitesse, cela permet d'obtenir une texture plus onctueuse.  
• Pour arrêter l'appareil à tout moment, appuyer sur la touche IMPULSION/ARRÊT (PULSE/STOP).  
• Pour mélanger des ingrédients chauds, retirer le bouchon du couvercle, puis le remettre en place en position parallèlement ouverte, en orientant l'ouverture du côté opposé à l'utilisateur. Retirer le couvercle d'un ligne pour éviter les éclaboussures et utiliser que la vitesse la plus basse. Ne pas mélanger plus de 625 à 750 ml (2 1/2 à 3 tasses) à la fois.  
**NE METTRE AUCUN DES ÉLÉMENTS SUIVANTS DANS LE MÉLANGEUR :**  
• Ne pas utiliser à l'extérieur.  
• Des aliments coriaces comme des rayons, des patates douces et des pommes de terre crues;  
• Des os;  
• Du selami 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 en contient beaucoup).  
• Ne pas verser de liquides bouillants dans le mélangeur.  
• 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 à 2 minutes à la fois. Râcler les parois du récipient, au besoin, et continuer à mélanger.  
• Des dommages dus à une utilisation commerciale.  
• Des dommages causés par une mauvaise utilisation ou de la négligence.  
• Des produits qui ont été modifiés.  
• Des produits utilisés ou entretenus hors du pays où ils ont été achetés.  
• Des pièces en verre et tout autre accessoire emballés avec le produit.  
• Les frais de transport et de manutention reliés au remplacement du produit.  
• Des dommages indirects (il faut toutefois prendre note que certains états ne permettent pas l'exclusion ni la limitation des dommages indirects).

**Quelles sont les garanties?**  
• Deux années (à compter de la date d'achat initiale, avec une preuve d'achat).  
**Quelle aide offrons nous?**  
• Remplacement par un produit raisonnablement semblable nouveau ou révisé.  
**Comment se prévaut-on du service?**  
• Conserver son reçu de caisse comme preuve de la date d'achat.  
• Visiter notre site web au [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica), ou composer sans frais le 1 800 231-9766, pour obtenir des renseignements généraux relatifs à la garantie.  
• Un point également communiquer avec le service des pièces et des accessoires au 1 800 733-0245.  
**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 entretenus 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 reliés au remplacement du produit.  
• Des dommages indirects (il faut toutefois prendre note que certains états ne permettent pas l'exclusion ni la limitation des dommages indirects).

**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.

**APPLICATIONS NON RECOMMANDÉES POUR LE MÉLANGEUR :**  
• Bâtres de blancs d'œuf  
• Pétrir de la pâte  
• Néturer des pommes de terre en purée  
• Broyer de la viande crue  
• Préparer des mélanges épais  
• Reconstituer des jus congelés, des boissons et des soupes condensées  
• Préparer des vinaigrettes  
• Mélanger des crèmes-desserts  
• Mettre en purée des liquides chauds  
• Mélanger des pâtes pour les crêpes, les muffins et les pains rapides  
• Mélanger les ingrédients de produits de boulangerie  
• Réaliser des biscuits et des céréales en miettes; faire de la chapelure  
• Hacher des fruits et des légumes  
• Hacher la viande cuite  
• Faire de la crème fouettée maison  
• Préparer des schmers à la crème et au fromage  
• Mélanger du beurre  
• Mélanger une poutle de détergent à vaisselle et de l'eau chaude pour nettoyer le mélangeur  
• Mélanger de la salsa  
• Mélanger des sauces  
• Eminer les grumeaux des sauces  
• Moudre du fromage dur; de la viande cuite ou de la noix de coco  
• Couper des aliments pour bébés - fruits et légumes  
• Mélanger des boissons protéinées  
• Liquéfier des boissons congelées; préparer des frappés aux fruits  
• Préparer des laits frappés et des laits malés  
• Mélanger des frappés aux fruits  
• Broyer de la glace et des aliments surgelés  
• Changer la vitesse d'élevée à basse vitesse - la touche est prémétriée  
• Basse vitesse - la touche est antoquée

**REÇETTES**  
**VINAIGRETTE AU BLEU**  
Cette vinaigrette à la ricotta et crèmeuse est excellente avec une salade verte. Essayez-la en trempeuse avec des ailes de poulet ou vos croutilles préférées.  
• 125 ml (1/2 tasse) de crème sure  
• 60 ml (4 onces) de mayonnaise  
• 15 ml (1 c. à table) de persil frais haché  
• 1 gousse d'ail, pelée et hachée  
• 10 ml (2 c. à thé) de jus de citron  
• 1/2 ml (1/8 c. à thé) de sel et de poivre  
Placer tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur. Mettre le couvercle; appuyer sur Blend/Stop (remuer/mélanger) pendant 30 secondes ou jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés. Couvrir et mettre au réfrigérateur jusqu'à deux jours. Mélanger avant de servir. Pour obtenir une plus grosse quantité, doubler la recette et utiliser le récipient pleine grandeur du mélangeur. Donne environ 250 ml (1 tasse).  
**SALSA SIMPLE ET RAPIDE**  
Cette salsa simple et rapide de style restaurant remplacé à merveille la salsa plate de gala lorsque ce n'est plus la saison des tomates. Servez-la avec vos croutilles préférées ou comme garniture sur des tacos.  
• 2 boîtes de 300 g (10 oz) de tomates en dés avec des piments verts  
• 1/2 petit oignon, coupé en quartiers  
• 1 petit piment jalapeño, épluché et déveiné  
• 1 gousse d'ail, pelée et émincée  
• 125 ml (1/2 tasse) de feuilles de coriandre peu compactées  
• 15 ml (1 c. à table) de jus de lime  
• 5 ml (1 c. à thé) de sucre  
• 2,5 ml (1/2 c. à thé) de cumis  
• 2,5 ml (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 pulsation pendant 30 secondes ou jusqu'à l'obtention de la consistance désirée. Pour obtenir une plus 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. Couvrir et retirer 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. Retirer le bouchon du récipient en 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 le lave-vaisselle. Placer le récipient dans le panier inférieur et les autres composants dans le panier supérieur seulement.  
**Conseils pratiques :**

chavale et une goutte de détergent à vaisselle.  
• Mettre le couvercle et le actionner le bouton NETTOYER (CLEAN) pendant environ 30 secondes.  
• Laver le couvercle 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 lingé humide et bien assécher.**  
• **Enlever les taches lachées 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.  
**BESON D'AIDE?**  
Pour communiquer avec les services d'entretien ou de réparation, ou pour adresser toute question relative au produit, composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture. Ne pas utiliser de tampons à récurer ni d'été acheté. Ne pas poster le produit au fabricant ni le porter dans un centre de service. On peut également consulter le site web indiqué sur la page couverture.  
**Garantie Limitée De Deux Ans (Valable seulement aux États-Unis et au Canada)**  
• Tout défaut de main-d'œuvre ou de matériau; toutefois, la responsabilité de la société Applia se limite au prix d'achat du produit.  
**Quelle est la couverture?**  
• Deux années (à compter de la date d'achat initiale, avec une preuve d'achat).  
**Quelle aide offrons nous?**  
• Remplacement par un produit raisonnablement semblable nouveau ou révisé.  
**Comment se prévaut-on du service?**  
• Conserver son reçu de caisse comme preuve de la date d'achat.  
• Visiter notre site web au [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica), ou composer sans frais le 1 800 231-9766, pour obtenir des renseignements généraux relatifs à la garantie.  
• Un point également communiquer avec le service des pièces et des accessoires au 1 800 733-0245.  
**El Salvador**  
Calle San Antonio Abad 2336  
San Salvador, El Salvador  
Tel: (503) 2284-8374  
**Guatemala**  
MacParías SA  
3<sup>ra</sup> Calle 414 Zona 9  
Frente a Tecun  
Tel: (502) 2331-5020 / 2332-2101  
**Honduras**  
Servivital  
Conigua a Tegucigalpa  
Tel: (504) 235-6271

Por favor llamar al número correspondiente que aparece en la lista a continuación para solicitar el servicio que se haga efectiva la garantía y donde Ud. puede solicitar servicio, reparaciones o partes en el país donde el producto fue comprado.

**Argentina**  
Servicio Técnico  
Munros 3351  
CASA Argentina  
Tel: 0800 - 444 - 7296  
servicio@rayovac.com.ar  
**Chile**  
SERVICIO DE MAQUINAS Y HERRAMIENTAS LTDA.  
Parque 1564  
Santiago - Chile  
Fonos: 02-635208 / 02-634169  
EMSA.servicio@comprasur.cl  
Call center: 800-171-051  
**Colombia**  
Rayovac Varta S.A.  
Carretera 17 Numero 39-40  
Linea gratuita nacional  
01600501012  
**Costa Rica**  
Aplicaciones Electronicas, S.A.  
Calle 26 Sur y Ave. 3  
San Jose, Costa Rica  
Tel: (506) 257-5716 / 223-0136  
**Ecuador**  
Servicio Master  
Direccion: Capitán Rafael  
Ramón DE 1-85 y Gabo plaza Iasso.  
Tel: (593) 2281-3882 / 2240-9870  
**El Salvador**  
Calle San Antonio Abad 2336  
San Salvador, El Salvador  
Tel: (503) 2284-8374

**Costa Rica**  
Aplicaciones Electronicas, S.A.  
Calle 26 Sur y Ave. 3  
San Jose, Costa Rica  
Tel: (506) 257-5716 / 223-0136  
**Ecuador**  
Servicio Master  
Direccion: Capitán Rafael  
Ramón DE 1-85 y Gabo plaza Iasso.  
Tel: (593) 2281-3882 / 2240-9870  
**El Salvador**  
Calle San Antonio Abad 2336  
San Salvador, El Salvador  
Tel: (503) 2284-8374

**Guatemala**  
MacParías SA  
3<sup>ra</sup> Calle 414 Zona 9  
Frente a Tecun  
Tel: (502) 2331-5020 / 2332-2101  
**Honduras**  
Servivital  
Conigua a Tegucigalpa  
Tel: (504) 235-6271

**México**  
Arlíco 123 # 65 Local 109 112  
Col. Centro, Cuauhtémoc,  
México, D.F.  
Tel: 01 800 714 2503  
**Nicaragua**  
Servivital de Maquinas y Herramientas  
500 metros al sur.  
Managua, Nicaragua.  
Tel: (505) 244-7001  
**Panamá**  
Servicios Técnicos CAPI  
Tumbadorito Boulevard  
El Dorado Panamá  
500 metros al sur.  
Tel: 0200-460-800 sin costo  
0507 2360-236 / 159  
**Paraguay**  
Servicio Central Fast Service  
Av. Aranguez Este 2431  
San Borja, Lima Perú  
Tel: (511) 2251-388  
**Puerto Rico**  
Buckeye Service  
Jesus P. Piñero #103  
Puerto Nuevo, SJ PR 00920  
Tel: (787) 782-6175  
**República Dominicana**  
Platanillo Av. Rotundo  
Betancourt  
Calle Comercio de Herrera  
Santo Domingo, República Dominicana  
Tel: (809) 330-5409  
**Venezuela**  
Inversiones BDR CA  
Av. Casanova C.C.  
C/O Market World Plaza Local 153  
Diagonal Hotel Milla, Caracas.  
Tel: (562) 324-0989  
[www.appliacentral.com](http://www.appliacentral.com)

Sello del Distribuidor:  
Fecha de compra:  
Modelo:

Código de fecha / Date Code / Le Code de Date

350 W 120V 3.7 A ~60 Hz

Comercializado por:  
Rayovac de México SA de CV  
KM. 14.5 Carretera Puente de Vigas  
Col. Lechería, Tultitlán,  
Estado de México.  
C.P. 54940  
México  
Tel: (55) 5831-7070  
**Servicio y Reparación**  
Art. 123 No. 95  
Col. Centro, C.P. 06050  
Deleg. Cuauhtémoc  
**Servicio al Consumidor**  
Venta de Refacciones y Accesorios  
01 800 714 2503

Importado por / Imported by:  
**RAYOVAC ARGENTINA S.R.L.**  
Humboldt 2495 Píscot 3  
(C1425FLG) C.A.B.A.  
**C.U.I.T. NO.** 30-70706168-1  
Importado por / Imported by:  
**Rayovac de México SA de CV**  
KM 14.5 Carretera Puente de Vigas  
Col. Lechería Tultitlán  
Estado de México  
CP 54940,  
México  
Teléfono: (55) 5831-7070  
**Del interior marino sin costo**  
01 800 714 2503

**BLACK & DECKER** and the **BLACK & DECKER** Logo are registered trademarks of The Black & Decker Corporation, or one of its affiliates, and used under license.  
**BLACK & DECKER** y el logo **BLACK & DECKER** son marcas registradas de The Black & Decker Corporation o de una de sus compañías afiliadas y se utilizan bajo licencia.  
The nom et le logo **BLACK & DECKER** sont des marques déposées de The Black & Decker Corporation, ou une de ses sociétés affiliées, et sont utilisés sous licence.

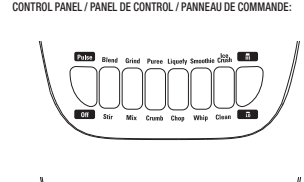
Made and Printed in People's Republic of China  
Fabricado e Impreso en la República Popular de China  
Fabriqué et Imprimé en République populaire de Chine.



Model/Modelo/Modelo: BL1120  
**Customer Care Line:** 1-800-231-9786  
For online customer service: [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica)  
**Linea de Atención del Cliente:** 1-800-231-9786  
Para servicio al cliente en línea: [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica)  
**Ligne Service à la Clientèle:** 1-800-231-9786  
Pour le service à la clientèle en ligne: [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica)



CONTROL PANEL / PANEL DE CONTROL / PANNEAU DE COMMANDE:



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

**FUSIONBLADE™ 12-SPEED BLENDER**  
**FUSIONBLADE™ 12-SPEED BLENDING CENTRE**  
Product may vary slightly from what is illustrated.  
1. Lid cap (Part# BL1130-01)  
2. Lid (Part# BL1130-02)  
3. Blending jar (Part# BL1130-03)  
4. Handle  
5. Blade assembly (Part# BL1130-04)  
6. Jar base (Part# BL1130-06)  
7. Speed buttons  
8. Base  
9. PULSE/OFF button  
**Note:** \*Indicates consumer replaceable/removable parts

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

**FUSIONBLADE™ LIQUIDORA DE 12 VELOCIDADES**  
**FUSIONBLADE™ CENTRO PARA LIQUAR DE 12 VELOCIDADES**  
El producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado.  
1. Tapón (Pieza no. BL1130-01)  
2. Tapa (Pieza no. BL1130-02)  
3. Jara (Pieza no. BL1130-03)  
4. Asa  
5. Cuchillas (Pieza no. BL1130-04)  
6. Base de la jara (Pieza no. BL1130-06)  
7. Botones para regular la velocidad  
8. Base de la liquidadora  
9. Botón de pulso/ de apagado  
**Nota:** \* Indica piezas reemplazables / removibles por el consumidor

**FUSIONBLADE™ MÉLANGEUR DE 12 VITESSES**  
**FUSIONBLADE™ STATION DE MÉLANGEUR A 12 VITESSES**  
Le produit peut varier légèrement de celui qui est illustré.  
1. Bouchon de couvercle (pièce n° BL1130-01)  
2. Couvercle (pièce n° BL1130-02)  
3. Récipient (pièce n° BL1130-03)  
4. Poignée  
5. Lames (pièce n° BL1130-04)  
6. Base du récipient (pièce n° BL1130-06)  
7. Touches des vitesses  
8. Base  
9. Touche impulsion/arrêt  
**Nota:** Le symbole \* indique une pièce amovible/remplaçable par l'utilisateur

T22-5001081