

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



Black & Decker BL1130SG Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for Black & Decker
BL1130SG](#)



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

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

laine, peut à présenter le comprimate de compra original.

Donde hago válida la garantía?
Lame sin costo al teléfono 01 800 714 2503, para ubicar el Centro de Servicio 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 reemplazando 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 transportación 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 grattoir 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 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 le cordon de votre 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 INDÉSERRABLE
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 le bouton de verrouillage soit serré (A).
4. Retourner le récipient à l'envers.
5. Placer le couvercle avec le bouton 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 bouton 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/PULSE (PULSE) pendant quelques secondes, puis relâcher.
Répéter jusqu'à ce que les aliments aient la consistance désirée. 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'ouverture (D).
Important: Ne pas retirer le couvercle lorsque le mélangeur est en marche.

8. Une fois les aliments mélangés, appuyer sur la touche IMPULSION/ARRÊT (PULSE/OFF) pendant quelques secondes, puis relâcher. Cela arrête le moteur et les lames cessent de tourner complètement de tourner 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.

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/PULSE (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.
• Lorsqu'on désire faire de la chapelure s'assurer que le récipient est complètement sec.

• Utiliser la touche IMPULSION (PULSE) à brefs intervalles. Attendre que les lames cessent de tourner entre deux impulsions. Ne pas utiliser la touche IMPULSION (PULSE) pendant plus de 2 minutes.
• Pour préparer des boissons contenant des épices ou des éléments congelés, utiliser la touche de broyage de glaçons (ICE CRUSHER); 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 de l'utilisateur d'origine pour éviter les éclaboussures 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 DES 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.

APPLICATIONS NON RECOMMANDÉES POUR LE MÉLANGEUR :
• Battaie des blancs d'œuf
• Pétrir 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 à moins que la recette n'indique de procéder autrement.
2. Serrez l'ensemble à lames du récipient individuel avec orientée vers la base en direction des ingrédients. Toumez 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, retirer le bouchon et verser le contenu dans le récipient.
3. Une fois les vides vers terminés, retirer le récipient de la base, 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 couvercle sur le récipient pour savoir s'il est prêt à être utilisé.

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 fonction mixer crue. L'entrée d'alimentation de l'agent facultatif pot est inférieure 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
ÉMIÉTER (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 mûres
BOYER LA GLACE (12)	Préparer des frappés aux fruits Broyer de la glace et des aliments sur gélés
ÉLÉVER/BASSE	Changer la vitesse d'élevé 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 variera 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
• 150 ml (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 au réfrigérateur 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).

SALSA SIMPLI RAPIDE
Cette salsa simple et rapide de style restaurant remplira le mezz ou la salsa poco de gallo lorsque ce 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 tasse d'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 cuillère à café de sucre
• 2 c. à thé (1/2 c. à thé) de cumini
• 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 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. Retirer la base 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 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 mélangeur, l'essuyer 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.
BESON D'AVOIR?
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, pour obtenir des renseignements généraux relatifs à votre garantie.

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 réusiné.
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 800 231-9786, pour obtenir des renseignements généraux relatifs à votre 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.

Aplica est un fournisseur de produits de consommation qui apparaît sur la liste a continuation pour solliciter que se haga efectiva la garantía y donde Ud. puede solicitar servicio, reparaciones o partes en el campo del producto fuo comprado.

Argentina
Servicio Técnico
Oramos 2351
CABA Argentina
Tel: (0800 - 444 - 7296
servicio tecnico@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
Dioscoo, Ecuador Rafael
Bamos 01-85 / Gabo 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
2,5 Calle 414 Zona 9
Frente a Tecun
Tel: (502) 2351-5020 / 2332-2101

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

Sello del Distribuidor:
Fecha de compra:
Modelo de producto:
Modo de uso:

Código de fecha / Date Code / Le Code de Date

120V 3.7 A - 60 Hz

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

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

Panamá
Servicios Técnicos CAPRI
Jumbatorito Boulevard
El Dorado Panamá
Tel: 3020-800-900 sin costo
(507) 2360-256 / 159

Perú
Servicio Central Fast Service
Av. Angamos 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
Belatorcur
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 Plaza, Caracas
Tel: (582) 324-9969
www.aplicacionesvaca.com
servicio@aplicacmal.com

BLACK & DECKER

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

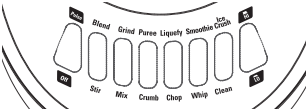
Customer Care Line: 1-800-231-9786
For online customer service: www.prodprotect.com/aplica

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

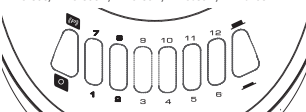
Ligne Service à la Clientèle: 1-800-231-9786
Pour le service à la clientèle en ligne: www.prodprotect.com/aplica



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



BL1315SG, BL1315SGC-P, BL1315GM, BL1310SGM, BL110RGC-P:



FUSIONBLADE™ 12-SPEED BLENDER
FUSIONBLADE™ 12-SPEED BLENDING CENTRE

Product may vary slightly from what is illustrated.

- | | |
|-------------------------------------|---|
| 1. Lid cap (Part# BL1310-01) | #110. Drinking lid attachment (Part# BL1310-02) |
| 2. Tap (Part# BL1310-03) | #111. Personal blender jar (Part# BL1310-08) |
| 4. Handle (Part# BL1310-05) | #112. Personal jar blade assembly (Part# BL1310-09) |
| 5. Blade assembly (Part# BL1310-04) | #113. Blade assembly (Part# BL1310-06) |
| 7. Jar base (Part# BL1310-06) | #114. Base of lacerado personal (Part# BL1310-09) |
| 8. Base (Part# BL1310-09) | #115. Not included: conser (replacable/removable parts) |
| 9. PULSE/OFF button | #116. Not included in all models |

FUSIONBLADE™ LIQUADORA DE 12 VELOCIDADES
FUSIONBLADE™ CENTRO PARA LIQUAR DE 12 VELOCIDADES

El producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado.

- | | |
|---|---|
| 11. Tapón (Pieza no. BL1310-01) | #110. Tapa individual (Pieza no. BL1310-02) |
| 12. Tapa (Pieza no. BL1310-02) | #111. Tapa de licuado personal (Pieza no. BL1310-08) |
| 13. Jarra (Pieza no. BL1310-03) | #112. Conjunto de cuchilla individual (Pieza no. BL1310-09) |
| 4. Asa (Pieza no. BL1310-05) | #113. Base de la licuadora (Pieza no. BL1310-06) |
| 5. Cuchillas (Pieza no. BL1310-04) | #114. Base de la licuadora (Pieza no. BL1310-09) |
| 7. Base de la jarra (Pieza no. BL1310-06) | #115. No incluye en todos los modelos |
| 8. Base (Pieza no. BL1310-09) | #116. No incluye en todos los modelos |
| 9. Botones para regular la velocidad | #117. No incluye en todos los modelos |
| 9. Botón de la licuadora | #118. No incluye en todos los modelos |
| 9. Base de pulso de apagado | #119. No incluye en todos los modelos |

FUSIONBLADE™ MÉLANGEUR DE 12 VITESSES
FUSIONBLADE™ STATION DE MÉLANGEUR À 12 VITESSES

Le produit peut différer légèrement de celui qui est illustré.

- | | |
|--|---|
| 1. Bouchon de couvercle (pièce n° BL1310-01) | 9. Touche impulsion/arrêt (pièce n° BL1310-02) |
| 2. Couvercle (pièce n° BL1310-02) | #110. Couvercle pour boire (pièce n° BL1310-08) |
| 3. Récipient (pièce n° BL1310-03) | #111. Mélangeur individuel (pièce n° BL1310-09) |
| 4. Poignée (pièce n° BL1310-05) | #112. Base du récipient (pièce n° BL1310-06) |
| 5. Lames (pièce n° BL1310-04) | #113. Base de la licuadora (pièce n° BL1310-09) |
| 7. Base du récipient (pièce n° BL1310-06) | #114. Base de la licuadora (pièce n° BL1310-09) |
| 8. Touches des vitesses | #115. Le symbole à indiquer une pièce amovible/replacable par l'utilisateur |
| 9. Bouton de pulso de apagado | #116. Non inclus dans tous les modèles |

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 logo BLACK & DECKER son marcas registradas de The Black & Decker Corporation, o una de sus compañías afiliadas, y se utilizan bajo licencia.

Le 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 Impresso en la República Popular de China
Fabrique et Imprimé en République Populaire de Chine.