

# Black & Decker BL1131SGC Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for Black & Decker  
BL1131SGC](#)



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
- †10. Drinking lid attachment (Part# BL1130-07)
- †11. Personal blender jar (Part# BL1130-08)
- †12. Personal jar blade assembly (Part# BL1130-09)

**Note:** † indicates consumer replaceable/removable parts  
**Note:** # Not included in all models

[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 14-ampers. (For 120 volt models, use an extension cord rated no less than 15-ampers). When using an extension cord, do not let it drape 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 any slickers from the warranty.
- Wash all removable parts as instructed in CARE AND CLEANING section of this manual.

### BLENDER JAR ASSEMBLY

- Turn blending jar upside down and place flat on counter top or work surface.
- Place the blade assembly in bottom opening of the jar with blades down.
- Place jar base on jar and rotate clockwise until it is tight (A).
- Turn assembly jar right side up.
- Place lid with lid cap on blender jar.
- Unplug cover from base and place under the base.
- Place jar assembly on base (B).
- Blender is now ready for use.

### USING YOUR BLENDER

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

- Make sure appliance is OFF.
- Place foods to be blended in jar.
- Place lid on jar; make sure lid cap is in place.
- Use the PULSE/OFF button to blend in 10 second intervals.
- Note: When in use, do not leave blender unattended. When using hard foods, such as ice or sugars, keep the jar in the lid to avoid tampering with the blades.
- Select the speed that best suits your desired task. (See SPEED CHART)
- For blending liquids, or when blending thick mixtures blend using 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).
- 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.

- When finished, press the PULSE/OFF button to 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.
- Remove lid to pour.
- 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 and 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/OFF 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. Also, place a towel over the lowest speed. Do not blend more than 2 1/2 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 blender 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 pulse setting.

### TASKS NOT RECOMMENDED FOR THE BLENDER:

- 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 by turning the Personal Jar Blade Assembly and lifting upward, 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 STIR (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 (5)** Whip homemade whipped cream. Make cream cheese dressings. Mixing up butter.
- CLEAN (6)** Blend drop of dish washing liquid and hot water to clean blender.
- BLEND (7)** Blend soups. Prepare sauces. Remove liquids from gravies. Grind hard cheese, cooked meats and coconut. Puree baby foods – fruits and vegetables. Blend frozen drinks; smoothies. Blend milk shakes and malts.
- GRIND (8)** Prepare nut butters.
- PURE (9)** Crush ice and frozen food. Select to change speed between Hi and Low Hi – the button is out Low – the button is in.

### 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     |
| Bananas   | Vanilla          |
| Pineapple | Flavor Flavoured |
- Pomegranate**
- NO** – Remove the thickness will vary based on type of fruit used. Adjust ingredients to your own thickness preference. For 4 servings, double the ingredient amounts and use the full size blender jar.
- BLUE CHEESE SALAD DRESSING**
- Place 1/2 cup of fresh dressing in bowl and add any salad greens. Try it as a dip with chicken wings or as a dip for your favorite veggies.
- 1/2 cup sour cream
- 2 cans (10 oz) of cream of chicken soup
- 1 Tbsp. fresh chopped parsley
- 1 garlic clove, peeled and smashed
- 1/2 tsp. lemon juice
- 1/8 tsp. salt and pepper
- Place all ingredients in blender jar. Cover; press Blend/Stir and run 30 seconds or until blended.
- Store 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 sugar added
- 1 small onion, quartered
- 1 small jalapeno pepper, seeded, with veins
- 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/Stir 30 seconds or to desired consistency. For a small batch, cut recipe 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**
- Before cleaning, turn off and unplug the appliance.
- 1. Lift the blending jar by the handle off the base turning slightly counterclockwise.
- 2. Remove jar base by turning 1 counterclockwise until loose.
- 4. Remove the blade assembly.
- Caution: Blades are sharp, handle carefully.**
- 5. Remove lid and lid cap.
- 6. 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:

- In the blending jar.
- Do not add and blend on CLEAR for about 30 seconds.
- Discard liquid and rinse thoroughly.
- Important:**
- Do not place the jar parts in boiling liquids.
- Do not immerse the base in liquid. Wipe the base with a damp cloth and dry thoroughly.
- Remove stubborn spots by rubbing with a damp cloth and nonabrasive cleaner.
- Note: If liquids spill onto the base, wipe with a damp cloth and dry thoroughly. Do not use rough scouring pads or cleaners on surfaces 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** mail the product to a 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, Apple'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.productconnect.com/applica](http://www.productconnect.com/applica), or call toll-free 1-800-231-9786, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call 1-800-738-0245.

### What does your warranty not cover?

- Damage from commercial use.
- Damage from misuse, abuse or neglect.
- Products that have been modified in any way.
- Products used 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 permita que niños o mascotas se acerquen a la licuadora, especialmente si por ellos mismos requieren 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 (incluyendo niños) con capacidades físicas, mentales o sensoriales disminuidas y falta de experiencia o conocimiento que les impida utilizar el aparato con toda seguridad sin supervisión o instrucción.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES 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, invertálo 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. Cualquiera cable de extensión que se deba emplear, deberá estar certificado para un máximo de 15 amperios y una longitud máxima de 120' voltios, se deberá utilizar un cable de extensión no menor de 8 amperios. Cuando utilice un cable de extensión, asegúrese que no interfiera con la superficie de trabajo y que cuelgue de manera que alguien se pueda tropezar. A fin de evitar el riesgo de incendio, no tire de él ni maltrate las uniones del cable con el enchufe ni con el aparato.

### 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 calificado y 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.productconnect.com/applica](http://www.productconnect.com/applica) para registrar su garantía.
- Lea todas las piezas de documentación siguiendo las instrucciones indicadas en la sección de CUIDADO Y LIMPIEZA de este manual.

### ENSAMBLAJE DE LA JARRA

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

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

### USO DE LA LICUADORA

- Asegúrese de que el aparato esté apagado (OFF).
- Introduzca los alimentos que desea licuar en la jarra.
- Coloque la tapa y asegúrese de que el tapón esté en su lugar.
- Enchufe el aparato en una toma eléctrica durante el uso.
- Note: Vigile la licuadora en todo momento estando el motor en funcionamiento.
- Seleccione el modo de licuación que mejor se ajuste a la

### función que desee realizar. (Vea GUÍA DE LAS VELOCIDADES.)

- Para moler, o para batir mezclas espesas presione el botón de pulso (PULSE) durante varios segundos seguidamente 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 (D).
- 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).
- Importante: No retire la tapa mientras la licuadora esté en funcionamiento.**
- Al terminar, pulse el botón de pulso de apagado (PULSE/OFF). Asegúrese de que las cuchillas hayan parado por completo antes de intentar retirar la jarra de la base de la licuadora.
- Para retirar la jarra, agarrar el asa y levantar la jarra.
- Retire la jarra de la base de la licuadora.
- Desenchufe el aparato cuando no se vaya a utilizar.

### TRUCOS Y TÉCNICAS PARA BATIR

- 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 adhiriéndose a 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 utilizar la función de pulso (PULSE), realice presiones breves. Espere un momento antes de volver a presionar el botón. No utilice el modo de pulso (PULSE) durante más de 2 minutos.
- Utilice el botón de (ICE CRUSH) para preparar un batido cuando desee preparar los helados de la jarra y redistribuir los alimentos empacados en cuartos para obtener una textura más suave.
- La función de pulso (PULSE) resulta útil cuando se precisan breves ráfagas de potencia; este es el caso cuando desee preparar batidos de yogur o leche. Se recomienda empujar 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 desee 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 escaldaduras y utilice la espátula más adecuada 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 como bonitos, tomates o patatas en crudo
- Huesos
- Salami o chorizo crudo
- Alimentos que desearían ser triturados 5 minutos 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 seco 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, retire las partes 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 patatas
- Picar carnes

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

- 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 desee usar. Asegúrese de no llenarlo pasado la marca de "límite hasta aquí" ("Fill to here").
- 2. Asegure el conjunto de cuchillas individual en el extremo abierto de la jarra de personal con la hacha hacia abajo hacia los ingredientes. Invierta la jarra boca abajo y colóquela sobre la 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 licuación 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. Desensrose la cuchilla, retirelo y colóquelo 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 en menos de la desviación permisible.

### GUÍA DE LAS VELOCIDADES

- PULSO/APAGADO REVOLVER (1)** Para mezclas espesas. Reconstituir sucos congelados, mezclas para pasteles y salsas congeladas. 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 especias, cereales y hacer pan rallado.
- DESMEZCAR (3) PICAR (4)** Picar frutas y hortalizas. Picar carnes preparadas. Batir merengue o helin 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. Emulsionar cremas de las salsas. Rallar queso duro o mozzarella, hacer carne cruda.
- PICAR (8) HACER PURÉ (9)** Elaborar papas cocidas y otros platos de papas.
- LIQUAR (10)** Mezclar bebidas proteicas. Licuar bebidas congeladas; preparar batidos de frutas.

### BATR (11) TRITURAR HELIO (12) ALTA/BAJA

- Alta (H) – botón pulsado
- Baja (LOW) – botón pulsado

### RECETAS

#### BATIDO MEZCLADO Y COMBINADO (Para vaso licuador personal)

**Rinde 2 porciones de 8 onzas cada una**

Para crear su propio batido especial, añada en su vaso licuador personal 1/2 taza de jugo de fruta, 1/4 taza de crema agria, 1 taza de yogur natural o con sabor a vainilla y 1/4 taza de helado. Seleccione la función de triturar hielo (Ice Crush) y mezcle los ingredientes por 15 segundos o hasta que tenga una consistencia suave. Para mejores resultados, omita los cubos de hielo si está usando frutas congeladas. Aquí le brindamos algunas ideas para ayudarlo a comenzar:

- |                                       |   |  |
|---------------------------------------|---|--|
| <b>Jugos</b><br>Arándanos<br>Aguacate | <b>Frutas</b><br>Arándanos o moras azules<br>Fresas | <b>Yogur</b><br>Natural<br>Con sabor a vainilla<br>Con sabor a fruta |
| Manzanita                             | Plátanos  |  |

#### Nota: La consistencia de los batidos varía de acuerdo al tipo de fruta que se use. Cambie los ingredientes para lograr la consistencia que le gusta. Para 4 porciones, doble la cantidad de ingredientes y use la jarra regular de la licuadora.

#### ADEREZO DE QUESO AZUL

Este cremoso y fresco aderezo es fantástico con cualquier tipo de verdura para ensalada. Pruébelo como una salsa con asado de pollo o como salsa para sus papitas favoritas.

- 1/2 taza de crema agria
- 1/4 taza de mayonesa
- 1 cucharadita de queso fresco, picado
- 1 diente de ajo, pelado y picado
- 2 cucharaditas de jugo de limón
- 1/8 cucharadita cada una de sal y pimienta
- Coloque los ingredientes en el vaso licuador personal. Póngale la tapa, presione el botón de mezclar/revolver (Blend/Stir) por 30 segundos o hasta que los ingredientes estén mezclados. Colóquelo con la tapa en el refrigerador por 2 a 3 horas o hasta que desee usarlo. Para una cantidad grande, doble la receta y prepárela en la jarra regular de la licuadora.

#### SALSA FALSA Y RÁPIDA DE PREPARAR

Esta rápida y fácil salsa de calidad de restaurante, es un ideal sustituto para el Pico de Gallo cuando los tomates no están en temporada. Sirvala con sus papitas favoritas o con tacos.

- 2 latas (10 onzas) de tomates picados con chiles verdes
- 1/2 taza de queso crema
- 1 ají jalapeño, sin semillas y sin venas
- 1 diente de ajo, pelado y aplastado
- 1/4 taza de helado suizo de cilantro
- 1 cucharadita de jugo de limón
- 1 cucharadita azúcar
- 1/8 cucharadita de comino
- 1/2 cucharadita de ajo en polvo
- Coloque todos los ingredientes en la jarra regular de la licuadora. Póngale la tapa y presione el botón de pulso por 30 segundos o hasta alcanzar la consistencia deseada. Agregue una cantidad pequeña de salsa a la mitad y mezcle los ingredientes en el vaso licuador de tamaño de personal.

#### CUIDADO Y LIMPIEZA

Este producto no contiene piezas reparables por el usuario. Solicite el servicio al consumidor cualificado.

#### LIMPIEZA

- Antes de limpiar, apague y desenchufe el aparato.
- Levante la jarra de la licuadora por el mango de la base grande (agerramiento hacia la izquierda).
- Retire la base del frasco y límpiela hacia la izquierda hasta que se suelte.
- Retire el conjunto de la cuchilla.

#### Precaución: Las cuchillas son afiladas, manejar con cuidado.

Retire la tapa y el tapón de la tapa.

Coloque el producto en un lavavajillas. Coloque el frasco en la rejilla inferior y la tapa de las partes sólo en la rejilla superior.

#### Consejos útiles:

- Para una limpieza rápida, combine 1 taza de agua caliente y una gota de jabón líquido para platos en la jarra de la licuadora.
- Cubra y limpie a fondo durante unos 30 segundos.
- Deschuje líquido y enjuagar bien.

#### Importante:

- No coloque las piezas de la jarra en líquidos hirviendo.
- No sumerja la base en ningún líquido. Limpie la base con un paño húmedo y seco.
- Limpie el queso crema con un paño húmedo y seco.
- Elimine las manchas persistentes frotándolo con un paño húmedo y un limpiador no abrasivo.

Nota: Si derrama líquidos sobre la base, limpie con un paño húmedo y seco con cuidado su producto. No limpie el producto al fabricante. Llame o envíe el producto a un centro de servicio autorizado.

#### DOS AÑOS DE GARANTÍA LIMITADA

Se aplica en México, Estados Unidos y Canadá)

laine, peut à présenter le comparant 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 componente 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 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'enchevêtrement 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 fonctionnalités, 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 indésirable 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](http://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 la roue à cliquer soit serrée (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.

Appuyer sur la vitesse qui convient le mieux à la tâche à accomplir (voir le TABLEAU DES VITESSES).  
• Pour les utilisations comme la mouture ou pour les aliments épais, appuyer sur la touche IMPULSION/ARRÊT (PULSE) pendant quelques secondes, puis relâcher.  
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).  
• 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 jusqu'à ce que les aliments soient 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 supplémentaires au récipient ou le mélange est très consistant, 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.  
• 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 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. Rincer le récipient et le couvercle avec 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.

**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 secs, tourner dans le sens horaire jusqu'à l'arrêt.  
3. Sélectionnez l'option de mélange appropriée à mélanger pour le montant désigné de temps.  
4. Une fois que vous avez terminé, retirer le récipient de la base, en tournant dans le sens antihoraire et en le soulevant vers le haut, remettre le récipient à l'envers 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 le nettoyage.

**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	
<b>IMPULSION/ARRÊT AGITER (1)</b>	Préparer des mélangés épais Reconstituer des jus congelés, des boissons et des soupes condensées Préparer des vinaigrettes
<b>MIXER (2)</b>	Mélanger des crèmes-desserts Mélanger en mure des liquides chauds Mélanger des pâtes pour les crêpes, les muffins et les pains rapides
<b>ÉMIÉTER (3)</b>	Mélanger les ingrédients de produits de boulangerie
<b>HACHER (4)</b>	Réduire des biscuits et des céréales en poudre Hacher des fruits et des légumes Hacher de la viande cuite
<b>FOUETTER (5)</b>	Faire de la crème fouettée maison Préparer des schmechers à la crème et au fromage
<b>NETTOYER (6)</b>	Mélanger du beurre Nettoyer une bouteille de détergent à vaisselle et de l'eau chaude pour nettoyer le mélangeur
<b>MÉLANGER (7)</b>	Mélanger de la salsa Préparer des sauces
<b>MOUDRE (8)</b>	Éliminer les grumeaux des sauces Moudre du fromage dur, de la viande cuite ou de la noix de coco
<b>PURÉE (9)</b>	Préparer des aliments pour bébés - fruits et légumes
<b>LIQUÉFIER (10)</b>	Mélanger des boissons protéinées Liquéfier des boissons congelées; préparer des frappés aux fruits Préparer des laits frappés et des laits mûrs
<b>FRAPPÉS (11)</b>	Préparer des frappés aux fruits Broyer de la glace et des aliments sur gélés Changer la vitesse d'élevée à basse Haute vitesse – la touche est basse vitesse – la touche est enfoncée
<b>ÉLÉVER/BASSE</b>	

**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  
• 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 cuillère 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 se servira 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  
• 2,5 ml (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 actionner 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 essécher.  
• 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.

**BESSON PAID?**  
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.  
• 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 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 liés au remplacement du produit.  
• Des dommages indirects (à tout effet) autres que certains états ne permettent pas l'exécution 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.

Peur faire une numéro correspondante 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 caso del producto fuere 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  
0100050102

**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 / 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  
2,5 Calle 414 Zona 9  
Frente a Tecun  
Email: servicio@rayovac.gt  
Tel: (502) 2331-5020 / 2332-2101

**Honduras**  
Servicio Central  
Conigua a Telceloro  
Iguacuapala, 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

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 actionner 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 essécher.  
• 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.

**BESSON PAID?**  
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.  
• 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 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 liés au remplacement du produit.  
• Des dommages indirects (à tout effet) autres que certains états ne permettent pas l'exécution 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.

**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

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

**Del interior marque sin costo**  
01 (800) 714 2503

**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

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

**Del interior marque sin costo**  
01 (800) 714 2503

**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

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

**Del interior marque sin costo**  
01 (800) 714 2503

**BLACK & DECKER**

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

**Customer Care Line:** 1-800-231-9786  
For online customer service: [www.prodprotect.com/aplica](http://www.prodprotect.com/aplica)

**Línea de Atención del Cliente:** 1-800-231-9786  
Para servicio al cliente en línea: [www.prodprotect.com/aplica](http://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](http://www.prodprotect.com/aplica)

**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

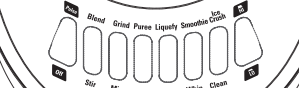
**República Dominicana**  
Proteccion Av. Romulo  
Belmontour  
Zona Industrial de Herrera  
Santo Domingo, República Dominicana  
Tel: (809) 330-5409

**Venezuela**  
Inversiones BDR CA  
Av. Casanova C. 8  
C/2 Mariscal Nieto Plaza Caracas 153  
Diagonal Hotel Plaza, Caracas  
Tel: (582) 324-9969  
[www.aplicacionesviva.com](http://www.aplicacionesviva.com)  
[servicio@aplicacmal.com](mailto:servicio@aplicacmal.com)



CONTROL PANEL / PANEL DE CONTROL / PANNEAU 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

**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

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

**Del interior marque sin costo**  
01 (800) 714 2503

**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

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

**Del interior marque sin costo**  
01 (800) 714 2503

**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