

# Black & Decker BL1131SGC-P Owner's Manual

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



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 -----



liste, prêt à présenter le compradore de compra original.

**Donde hago válida la garantía?**  
Lame sin costo al teléfono 01 800 724 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 compradore de compra original, así como reemplazando cualquier pieza o componente defectuoso sin cargo alguno para el usuario final. Esta Garantía incluye los gastos de transporteación 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 modo 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 transporteación 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 au dessus du 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, arrames 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.

**UTILISATION DU RÉCIPENT INDIVIDUEL (n'est pas inclus avec tous 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).  
2. Serrez l'ensemble à lames du récipient individuel avec orientée vers la base en direction des ingrédients. Tournez pot à l'envers et endroit sur le récipient à mélanger. Le récipient du mélangeur doit bien mettre en place sur le socle. Une fois assés, tourner dans le sens horaire jusqu'à l'arrêt.  
3. Une fois lames option de mélange appropriée à mélanger pour le montant désigné de temps.  
4. Une fois les voqs avec terminé, retirer le récipient à mélanger. Ne pas tourner dans le sens antihoraire et le soulavant vers le haut, remettre le récipient à l'endroit et le placer sur une surface plane. Dévisser les lames et les remettre en place sur le récipient. Appuyer le récipient vers le haut pour savoirz de délicieux rafraîchissements pendant vos déplacements.

**CONSEIL** : Bien nettoyer la bouteille et la réutiliser plus tard dans la journée d'après les saucés.  
**Note:** La note maximale est basée sur la infusion mixer cruche. L'entrée d'alimentation de l'agent facultatif pot est inférieur à l'écart admisible.

**TABLEAU DES VITESSES**  
**IMPULSION/ARRÊT AGITER (1)** Préparer des mélangés épais Reconstruire des jus congelés, des boissons et des soupes condensées Préparer des vinaigrettes  
**MIXER (2)** Mélanger des crèmes-desserts Mélanger en mures des liquides chauds Mélanger des pâtes pour les crêpes, les muffins et les pains rapides  
**ÉMIETTER (3)** Mélanger les ingrédients de produits de boulangerie  
**HACHER (4)** Réduire des biscuits et des céréales en poudre Hacher des fruits et des légumes Hacher de la viande cuite  
**FOUETTER (5)** Faire de la crème fouettée maison Préparer des sauciers à la crème et au mélange  
**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 saucés Éliminer les grumeaux des saucés Moulin du fromage dur, de la viande cuite ou de la noix de coco  
**MOUDRE (8)** Préparer des aliments pour bébés - fruits et légumes  
**PURÉE (9)** Mélanger des boissons protéinées Liquefier des boissons congelées; préparer des frappés aux fruits  
**LIQUÉFIER (10)** Préparer des lattes frappés et des lattes mures  
**FRAPPÉS (11)** Préparer des frappés aux fruits Préparer de la glace et des aliments sur gélés  
**ROYER LA GLACE (12)** Changer la vitesse d'élevée à basse Haute vitesse - la touche est pressée  
**ÉLEVÉE/BASSE** Basse vitesse - la touche est enfoncée

**RECOMMANDATIONS**  
**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 ou 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 :

**Argentine**  
Servicio Tecnico Oramos 2351 CABA Argentina Tel: (0800 - 444 - 7296 servicios@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 Carrera 17 Número 89-40 Línea gratuita nacional 01600051012

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

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

**Ecuador**  
Servicio Master Dirección: Capitán Rafael Ramos 01-185 y Galo plaza Iasso. Tel: (593) 2261-3882 / 2240-9870

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

**Guatemala**  
MacParías SA 3° Calle 414 Zona 9 Frente a Tecun Email: servicio@rayovac.com.gt / 2332-2101

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

**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 le lave-vaisselle. Placer le récipient dans le panier inférieur et les autres composants dans le panier supérieur seulement.  
**Consignes 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 l'eau.  
**Important :**  
• Ne pas immerger la base dans des liquides bouillants.  
• Ne pas immerger la base dans un liquide. Essuyer la base à l'aide d'un linge humide et bien assécher.  
• Enlever les taches tenaces en frottant à l'aide d'un chiffon humide et d'un produit nettoyant non abrasif.  
**Remarque :** Si un liquide se renverse sur le récipient, le mélanger, l'essayer avec un chiffon humide et bien tasser. Ne pas utiliser de tampons à récurer ni de produits nettoyants abrasifs sur les pièces ou la surface de l'appareil.

**BESSON 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 réembourser le produit ou si le produit est endommagé. Ne pas poster le produit au fabricant ni le porter dans un centre de service. Un seul spécialiste consulter le site web réuni sur la page couverture.  
**Garantie Limitée De Deux Ans (Valeable seulement aux États-Unis et au Canada)**  
**Quelle est la couverture?**  
• Tout défaut de main-d'oeuvre ou de matériau; toutefois, la responsabilité de la société Apple 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 ou www.prodprotect.com/appaca pour obtenir sans frais le 800 231-9786, pour obtenir des renseignements généraux relatifs à la garantie.  
• On peut également communiquer avec le service des pièces et des accessoires au 1 800 738-0245.  
**Qu'est-ce que la garantie ne couvre pas?**  
• Des dommages dus à une utilisation commerciale.  
• Des dommages causés par une mauvaise utilisation ou de la négligence.  
• Des produits qui ont été modifiés.  
• Des produits utilisés ou 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) 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.

**Argentine**  
Servicio Tecnico Oramos 2351 CABA Argentina Tel: (0800 - 444 - 7296 servicios@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 Carrera 17 Número 89-40 Línea gratuita nacional 01600051012

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

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

**Ecuador**  
Servicio Master Dirección: Capitán Rafael Ramos 01-185 y Galo plaza Iasso. Tel: (593) 2261-3882 / 2240-9870

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

**Guatemala**  
MacParías SA 3° Calle 414 Zona 9 Frente a Tecun Email: servicio@rayovac.com.gt / 2332-2101

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

**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 le lave-vaisselle. Placer le récipient dans le panier inférieur et les autres composants dans le panier supérieur seulement.  
**Consignes 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 l'eau.  
**Important :**  
• Ne pas immerger la base dans des liquides bouillants.  
• Ne pas immerger la base dans un liquide. Essuyer la base à l'aide d'un linge humide et bien assécher.  
• Enlever les taches tenaces en frottant à l'aide d'un chiffon humide et d'un produit nettoyant non abrasif.  
**Remarque :** Si un liquide se renverse sur le récipient, le mélanger, l'essayer avec un chiffon humide et bien tasser. Ne pas utiliser de tampons à récurer ni de produits nettoyants abrasifs sur les pièces ou la surface de l'appareil.

**BESSON 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 réembourser le produit ou si le produit est endommagé. Ne pas poster le produit au fabricant ni le porter dans un centre de service. Un seul spécialiste consulter le site web réuni sur la page couverture.  
**Garantie Limitée De Deux Ans (Valeable seulement aux États-Unis et au Canada)**  
**Quelle est la couverture?**  
• Tout défaut de main-d'oeuvre ou de matériau; toutefois, la responsabilité de la société Apple 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 ou www.prodprotect.com/appaca pour obtenir sans frais le 800 231-9786, pour obtenir des renseignements généraux relatifs à la garantie.  
• On peut également communiquer avec le service des pièces et des accessoires au 1 800 738-0245.  
**Qu'est-ce que la garantie ne couvre pas?**  
• Des dommages dus à une utilisation commerciale.  
• Des dommages causés par une mauvaise utilisation ou de la négligence.  
• Des produits qui ont été modifiés.  
• Des produits utilisés ou 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) 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.

**Argentine**  
Servicio Tecnico Oramos 2351 CABA Argentina Tel: (0800 - 444 - 7296 servicios@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 Carrera 17 Número 89-40 Línea gratuita nacional 01600051012

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

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

**Ecuador**  
Servicio Master Dirección: Capitán Rafael Ramos 01-185 y Galo plaza Iasso. Tel: (593) 2261-3882 / 2240-9870

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

**Guatemala**  
MacParías SA 3° Calle 414 Zona 9 Frente a Tecun Email: servicio@rayovac.com.gt / 2332-2101

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

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 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 (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).  
• 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.**  
8. Une fois les aliments mélangés, appuyer sur la touche IMPULSION/ARRÊT (PULSE/OFF) pendant quelques secondes, puis relâcher.  
9. Pour éviter de se blesser, ne pas saisir le couvercle 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.  
• Mélanger des ingrédients secs ou secs et du liquide ou du 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 et les légumes.  
• Lorsque vous désirez faire de la chapelure s'assurer que le récipient est complètement sec.  
• Utiliser la touche IMPULSION (PULSE) à brefs intervalles. Attendre que les lames cessent de tourner entre deux impulsions. Ne pas utiliser la touche IMPULSION (PULSE) pendant plus de 2 minutes.  
• Pour préparer des boissons contenant des glaçons ou des éléments congelés, utiliser la touche de broyage de glaçons (ICE 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 lattes frappées.  
• 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 (12 à 2 1/2 à 3 passes) à la fois.  
**NE PAS MÊLER 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 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.

**APPAREILS NON RECOMMANDÉS POUR LE MÉLANGEUR :**  
• Bâtes des blancs d'œuf  
• Péter de pâte  
• Réaliser des pommes de terre en purée  
• Broyer de la viande crue

**UTILISATION DU RÉCIPENT INDIVIDUEL (n'est pas inclus avec tous 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).  
2. Serrez l'ensemble à lames du récipient individuel avec orientée vers la base en direction des ingrédients. Tournez pot à l'envers et endroit sur le récipient à mélanger. Le récipient du mélangeur doit bien mettre en place sur le socle. Une fois assés, tourner dans le sens horaire jusqu'à l'arrêt.  
3. Une fois lames option de mélange appropriée à mélanger pour le montant désigné de temps.  
4. Une fois les voqs avec terminé, retirer le récipient à mélanger. Ne pas tourner dans le sens antihoraire et le soulavant vers le haut, remettre le récipient à l'endroit et le placer sur une surface plane. Dévisser les lames et les remettre en place sur le récipient. Appuyer le récipient vers le haut pour savoirz de délicieux rafraîchissements pendant vos déplacements.

**CONSEIL** : Bien nettoyer la bouteille et la réutiliser plus tard dans la journée d'après les saucés.  
**Note:** La note maximale est basée sur la infusion mixer cruche. L'entrée d'alimentation de l'agent facultatif pot est inférieur à l'écart admisible.

**TABLEAU DES VITESSES**  
**IMPULSION/ARRÊT AGITER (1)** Préparer des mélangés épais Reconstruire des jus congelés, des boissons et des soupes condensées Préparer des vinaigrettes  
**MIXER (2)** Mélanger des crèmes-desserts Mélanger en mures des liquides chauds Mélanger des pâtes pour les crêpes, les muffins et les pains rapides  
**ÉMIETTER (3)** Mélanger les ingrédients de produits de boulangerie  
**HACHER (4)** Réduire des biscuits et des céréales en poudre Hacher des fruits et des légumes Hacher de la viande cuite  
**FOUETTER (5)** Faire de la crème fouettée maison Préparer des sauciers à la crème et au mélange  
**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 saucés Éliminer les grumeaux des saucés Moulin du fromage dur, de la viande cuite ou de la noix de coco  
**MOUDRE (8)** Préparer des aliments pour bébés - fruits et légumes  
**PURÉE (9)** Mélanger des boissons protéinées Liquefier des boissons congelées; préparer des frappés aux fruits  
**LIQUÉFIER (10)** Préparer des lattes frappés et des lattes mures  
**FRAPPÉS (11)** Préparer des frappés aux fruits Préparer de la glace et des aliments sur gélés  
**ROYER LA GLACE (12)** Changer la vitesse d'élevée à basse Haute vitesse - la touche est pressée  
**ÉLEVÉE/BASSE** Basse vitesse - la touche est enfoncée

**RECOMMANDATIONS**  
**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 ou 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 :

**Argentine**  
Servicio Tecnico Oramos 2351 CABA Argentina Tel: (0800 - 444 - 7296 servicios@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 Carrera 17 Número 89-40 Línea gratuita nacional 01600051012

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

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

**Ecuador**  
Servicio Master Dirección: Capitán Rafael Ramos 01-185 y Galo plaza Iasso. Tel: (593) 2261-3882 / 2240-9870

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

**Guatemala**  
MacParías SA 3° Calle 414 Zona 9 Frente a Tecun Email: servicio@rayovac.com.gt / 2332-2101

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

**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 le lave-vaisselle. Placer le récipient dans le panier inférieur et les autres composants dans le panier supérieur seulement.  
**Consignes 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 l'eau.  
**Important :**  
• Ne pas immerger la base dans des liquides bouillants.  
• Ne pas immerger la base dans un liquide. Essuyer la base à l'aide d'un linge humide et bien assécher.  
• Enlever les taches tenaces en frottant à l'aide d'un chiffon humide et d'un produit nettoyant non abrasif.  
**Remarque :** Si un liquide se renverse sur le récipient, le mélanger, l'essayer avec un chiffon humide et bien tasser. Ne pas utiliser de tampons à récurer ni de produits nettoyants abrasifs sur les pièces ou la surface de l'appareil.

**BESSON 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 réembourser le produit ou si le produit est endommagé. Ne pas poster le produit au fabricant ni le porter dans un centre de service. Un seul spécialiste consulter le site web réuni sur la page couverture.  
**Garantie Limitée De Deux Ans (Valeable seulement aux États-Unis et au Canada)**  
**Quelle est la couverture?**  
• Tout défaut de main-d'oeuvre ou de matériau; toutefois, la responsabilité de la société Apple 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 ou www.prodprotect.com/appaca pour obtenir sans frais le 800 231-9786, pour obtenir des renseignements généraux relatifs à la garantie.  
• On peut également communiquer avec le service des pièces et des accessoires au 1 800 738-0245.  
**Qu'est-ce que la garantie ne couvre pas?**  
• Des dommages dus à une utilisation commerciale.  
• Des dommages causés par une mauvaise utilisation ou de la négligence.  
• Des produits qui ont été modifiés.  
• Des produits utilisés ou 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) 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.

**Argentine**  
Servicio Tecnico Oramos 2351 CABA Argentina Tel: (0800 - 444 - 7296 servicios@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 Carrera 17 Número 89-40 Línea gratuita nacional 01600051012

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

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

**Ecuador**  
Servicio Master Dirección: Capitán Rafael Ramos 01-185 y Galo plaza Iasso. Tel: (593) 2261-3882 / 2240-9870

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

**Guatemala**  
MacParías SA 3° Calle 414 Zona 9 Frente a Tecun Email: servicio@rayovac.com.gt / 2332-2101

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

**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 le lave-vaisselle. Placer le récipient dans le panier inférieur et les autres composants dans le panier supérieur seulement.  
**Consignes 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 l'eau.  
**Important :**  
• Ne pas immerger la base dans des liquides bouillants.  
• Ne pas immerger la base dans un liquide. Essuyer la base à l'aide d'un linge humide et bien assécher.  
• Enlever les taches tenaces en frottant à l'aide d'un chiffon humide et d'un produit nettoyant non abrasif.  
**Remarque :** Si un liquide se renverse sur le récipient, le mélanger, l'essayer avec un chiffon humide et bien tasser. Ne pas utiliser de tampons à récurer ni de produits nettoyants abrasifs sur les pièces ou la surface de l'appareil.

fruit, 125 ml (1/2 tasse) de fruits frais, 250 ml (1 tasse) de yogourt nature ou 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** Smoothies  
**Fruits** Fraises  
**Boissons** Vanille  
**Yogourt** Aux fruits  
**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 plein grandeur du mélangeur.

**VINAIGRETTE AU BLEU**  
Cette vinaigrette fraîche et crémeuse est excellente avec une salade verte. Essayez-la en trempe avec des ailes de poulet ou vos croutilles préférées.  
• 125 ml (1/2 tasse) de crème sure  
• 1/4 tasse (1/4 tasse) de mayonnaise  
• 1 cuillère à soupe de persil frais haché  
• 1 gousses d'ail, pelée et hachée  
• 10 ml (2 c. à thé) de jus de