

BLACK+DECKER™

FusionBlade™

12-SPEED BLENDER
LIQUADORA DE 12 VELOCIDADES
MÉLANGEUR DE 12 VITESSES

Use & Care Manual
manual de uso y cuidado
guide d'utilisation et d'entretien

BL1100 Series



Thank you for your purchase! Gracias por su compra! Merci de votre achat!



**Register online at
Regístrese en línea en
Enregistrez le produit en ligne à**

www.prodprotect.com/applica



**Rate and review your products at
Evalue su producto en
Évaluez vos produits et faites vos commentaires à**

www.BlackAndDeckerAppliances.com



**Share your pictures & stories with us online
Comparta sus fotografías e historias con nosotros en línea
Partagez vos photos et vos histoires avec nous en ligne**



Should you have any questions or concerns with your new product, please call our Customer Service Line at 1-800-231-9786 (US and Canada). Please do not return to the store.

Si usted tiene alguna inquietud o pregunta con su producto, por favor llame a nuestra línea de servicio al cliente una atención inmediata 1-800-231-9786 (EE.UU./Canadá) 01-800-714-2503 (México). No devuelva a la tienda.

Si vous avez des questions ou des préoccupations à propos de votre nouveau produit, veuillez communiquer avec notre Service à la clientèle au 1 800 231-9786 (États-Unis et Canada). Veuillez ne pas rapporter le produit au magasin.

PLEASE READ AND SAVE THIS USE AND CARE BOOK.

IMPORTANT SAFEGUARDS.

When using electrical appliances, always follow basic safety precautions to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury, 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. Contact the consumer service number listed in this manual.
- 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, or touch with hot surfaces including stove.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- 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 not running.
- Blades are sharp. Handle carefully.
- To reduce the risk of injury, never place blade assembly on base without the jar properly attached.
- Always operate blender with cover in place.
- When blending hot liquids, remove the lid cap from the lid. 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.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

SAFETY FEATURES

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.

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 electric 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.

Note: If the power supply cord is damaged, it should be replaced by qualified personnel; in Latin America, by an authorized service center.

ELECTRICAL CORD

- 1) A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- 2) Longer detachable power cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- 3) If a long detachable power-supply cord or extension cord is used,
 - a) The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance,
 - b) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord, and
 - c) The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

Note: If the power cord is damaged, please contact the warranty department listed in these instructions.

GETTING TO KNOW YOUR
FUSIONBLADE™
12-SPEED BLENDER



- | | |
|--|--|
| 1. Measuring cup lid cap
(Part# BL1130-01) | 6. Jar base (Part# BL1130-06) |
| 2. Lid (Part# BL1130-02) | 7. Base (blender bases may
differ depending on model
number purchased) |
| 3. Blending jar (Part# BL1130-03) | 8. PULSE/OFF button |
| 4. Handle | 9. Speed Buttons |
| 5. Blade assembly (not shown)
(Part# BL1130-04) | |

Product may vary slightly from what is illustrated.

HOW TO USE

This product is for household use only.

GETTING STARTED

- Remove all packing material, any stickers from the product, and the plastic band around the plug.
- Remove and save literature.
- Please visit www.prodprotect.com/applica to register your warranty.
- Wash all removable parts as instructed in CARE AND CLEANING section of this manual.

BLENDER JAR ASSEMBLY

1. Turn blending jar upside down and place flat on counter top or work surface.
2. Place the blade assembly in bottom opening of the jar with blades down. (A)
3. Place jar base onto jar and rotate clockwise until it is tight.
4. Turn assembled jar right side up.
5. Place lid with lid cap on blender jar.
6. Uncoil power cord from storage area under the base.
7. Place jar assembly on base. (B).
8. Blender is now ready for use.



USING YOUR BLENDER

Important: Appliance should always have lid in place when in use.

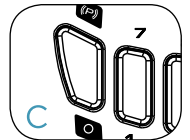
Caution: Do not place blender jar onto base when motor is running.

1. Make sure appliance is OFF.
2. Place foods to be blended into jar. For best results place ingredients in jar in the following order: liquids, powders, soft foods, hard foods, ice.
3. Place lid on jar; make sure lid cap is in place.
4. Plug power cord into outlet.

Note: When in use, do not leave blender unattended. When using hard foods, such as ice or cheese, keep one hand on the lid to keep blender in place.

5. Select the speed that best suits your desired task. (See SPEED CHART)
6. When blending thick mixtures such as smoothies and milkshakes, press the PULSE button for several seconds, then release. Repeat until food has desired consistency. Releasing the PULSE button automatically turns the blender off (C).

Note: Use PULSE for no more than five seconds at a time, allowing the blender to rest briefly between each pulse, no more than two minutes total. This helps break up the ice and distribute the ingredients.



7. Open the lid cap to add ingredients while the blender is running and drop ingredients through the opening (D).

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



8. When finished, press the PULSE/OFF button. Make sure blades have completely stopped before attempting to remove the blending jar from the base.
9. To remove the jar, grasp the handle and lift up.
10. Remove lid to pour.
11. Always unplug the appliance when not in use.

BLENDING TIPS AND TECHNIQUES

- Cut food into pieces no larger than $\frac{3}{4}$ " for use in the blender.
- When preparing foods that have several different kinds of ingredients, always add liquid ingredients first.
- When ingredients splatter onto the sides of the jar or the mixture is very thick, press the PULSE/OFF button to turn appliance off. Remove the lid and use a rubber spatula to scrape down the sides of the jar and to redistribute the food, pushing food toward the blades. Replace the lid and continue blending.
- The lid cap holds up to 2 oz. of liquid and can be used as a measure when adding ingredients such as juices, milk, cream or liquor.
- When making bread crumbs make sure blender jar is completely dry.
- When using PULSE function, use short bursts. Allow the blades to stop rotating between pulses. Do not use PULSE for more than 2 minutes.
- Use the ICE CRUSH button when preparing beverages that include ice cubes or anything frozen; this helps to produce a smoother texture.
- It is helpful to begin the blending process on the lowest speed and then increase to a higher speed, if necessary.
- To stop blending at any time, press the PULSE/OFF button.
- When blending hot ingredients, remove the lid cap and then put it back partly open, with the opened side tilted away from you. Cover lid with a cloth to avoid splattering and only use the lowest speed. Do not blend more than $2\frac{1}{2}$ to 3 cups at a time.
- Do not store foods in the blending jar.
- Do not overfill the blender (the blender is more efficient with less rather than more).
- Do not run blender for longer than $1\frac{1}{2}$ minutes at a time. Scrape down sides of blending jar, if necessary, and continue blending.
- Do not use if blending jar is chipped or cracked.
- It is not recommended to use your blender to beat egg whites, mix dough, mash potatoes, or grind meats.

DO NOT PLACE ANY OF THE FOLLOWING IN THE BLENDER:

- Large pieces of frozen foods
- 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)

SPEED CHART

SPEED	FUNCTION	USAGE
	Pulse/Off	Use for thick mixtures. Press and release.
1	Stir	Reconstitute frozen juices, drink mixes and condensed soups Prepare salad dressings Blend puddings Puree hot liquids
2	Mix	Mix batters for pancakes, muffins and quick breads Mix ingredients for baked goods
3	Crumb	Make cookie, cereal and bread crumbs
4	Chop	Chop fruits and vegetables Chop cooked meats
5	Whip	Whip homemade whipped cream Make cream cheese schmears Mix up butter
6	Clean	Blend drop of dish washing liquid and hot water to clean blender
7	Blend	Blend salsas Prepare sauces Remove lumps from gravies
8	Grind	Grind hard cheese, cooked meats and coconut
9	Puree	Puree fruits and vegetables
10	Liquefy	Blend protein drinks Liquefy frozen drinks, smoothies
11	Smoothie	Blend milk shakes and malts Prepare smoothies
12	Ice Crush	Crush ice and frozen food
	Hi/Low	Select to change speed between Hi and Low Hi - the button is out Low - the button is in

CARE AND CLEANING

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

CLEANING:

1. Before cleaning, turn off and unplug the appliance.
2. Lift the blending jar by the handle off the base.
3. Remove jar base by turning it 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:

- For quick cleanup, combine 1 cup hot water and a drop of liquid dish soap in the blending jar.
- Cover and blend on CLEAN 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 cleansers on parts or finish.

RECIPES

BLUE CHEESE SALAD DRESSING

This creamy, fresh dressing is great with any salad greens. Try it as a dip with chicken wings or as a dip for your favorite veggies.

½ cup sour cream	1 garlic clove, peeled and chopped
¼ cup mayonnaise	2 tsp. lemon juice
1 Tbsp. fresh chopped parsley	⅛ tsp. each, 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

This fast and easy restaurant-style salsa is a great substitution for fresh Pico de Gallo when tomatoes are no longer in season. Serve it with your favorite chips or as a topping for tacos.

2 cans (10 oz.) diced tomatoes with green chilies	1/2 cup loosely packed cilantro leaves
1/2 small onion, quartered	1 Tbsp. lime juice
1 small jalapeno pepper, seeded, deveined	1 tsp. sugar
1 clove garlic, peeled and smashed	1/2 tsp. cumin
	1/2 tsp. salt

Place all ingredients in blender jar. Cover and pulse 30 seconds or to desired consistency. For a small batch, cut recipe in half and blend in your personal size blender jar.

NEED HELP?

For support or any questions regarding your appliance, call the appropriate 800 number listed within this section. Please **DO NOT** return the product to the place of purchase. Also, please **DO NOT** mail product back to manufacturer, nor bring it to a service center. You may also want to consult our Product Protection Center at www.prodprotect.com/applica.

Two-Year Limited Warranty (Applies only in the United States and Canada)

What does my warranty cover?

- Your warranty covers any defect in material or workmanship provided; however, the liability of Spectrum Brands Inc. will not exceed the purchase price of product.

How long is the warranty period?

- Your warranty extends two years from the date of original purchase with proof of purchase.

What support does my warranty provide?

- Your warranty provides you with a reasonably similar replacement product that is either new or factory refurbished.

How do you get support?

- Save your receipt as proof of date of sale.
- Visit the online service website at www.prodprotect.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 my warranty not cover?

- Damage from commercial use
- Damage from misuse, abuse or neglect
- Products that have been modified in any way
- Products used or serviced 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 affect my warranty?

- This warranty gives you specific legal rights. 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 deben respetar las precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, y/o lesiones personales, 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 puedan entrar en contacto con agua u otro líquido.
- Todo aparato eléctrico utilizado en la presencia de menores de edad o por ellos mismos requiere la supervisión de un adulto.
- Desconecte el aparato del tomacorriente cuando no esté en funcionamiento, antes de instalar o retirar las piezas y antes de limpiarlo.
- Evite el contacto con las piezas móviles.
- No utilice ningún aparato eléctrico que tenga el cable o el enchufe averiado, que se haya caído o que tenga cualquier tipo de daño. Llame al número de servicio para el cliente que aparece en 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, ni que toque superficies calientes.
- No coloque el aparato sobre ni cerca de las hornillas de gas o eléctricas ni adentro de un horno caliente.
- 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.
- Para reducir el riesgo de lesiones personales, nunca coloque el montaje de las cuchillas en la base sin haber colocado la jarra correctamente en su lugar.
- 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 (incluido niños) con capacidad limitada física, mental o sensoriales disminuidas y falta de experiencia o conocimiento que les impida utilizar el aparato con toda seguridad sin supervisión o instrucción.
- Se debe asegurar la supervisión de los niños para evitar que usen el aparato como juguete.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES. Este aparato eléctrico es para uso doméstico solamente.

CARACTERÍSTICAS DE SEGURIDAD

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 polarizada en un solo sentido. Si el enchufe no entra en el tomacorriente, inviértalo y si aun así no encaja, consulte con un electricista. Por favor no trate de alterar esta medida de seguridad.

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 de servicio autorizado.

CABLE ELÉCTRICO

1. El producto se debe proporcionar con un cable eléctrico corto, a fin de reducir el riesgo de tropezar o de enredarse en un cable más largo.
2. Si se utiliza un cable separable o de extensión,
 - a) El régimen nominal del cable separable o del cable de extensión debe ser, como mínimo, igual al del régimen nominal del aparato.
 - b) Si el aparato es de conexión a tierra, el cable de extensión debe ser un cable de tres alambres de conexión a tierra.
 - c) Uno debe de acomodar el cable más largo de manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa, para evitar que un niño tire del mismo o que alguien se tropiece.

Nota: Si el cordón de alimentación es dañado, en América Latina debe sustituirse por personal calificado o por el centro de servicio autorizado.

FAMILIARÍCESE SU LICUADORA
DE 12 VELOCIDADES
FUSIONBLADE™



- | | |
|---|--|
| 1. Tapón/taza medidora de la tapa (Part# BL1130-01) | 7. Base de la licuadora (la base de la licuadora puede variar de acuerdo al número de modelo que se haya comprado) |
| 2. Tapa (Part# BL1130-02) | 8. Botón de pulso/de apagado |
| 3. Jarra (Part no. BL1130-03) | 9. Botones para regular la velocidad |
| 4. Asa | |
| 5. Cuchillas (no ilustrado) (Part no. BL1130-04) | |
| 6. Base de la jarra (Part no. BL1130-06) | |

El producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado aquí.

COMO USAR

Este producto es para uso doméstico solamente.

PASOS PRELIMINARES

- Retire todo el material de embalaje, calcomanía adherida al producto, y labanda de plástico alrededor de la clavija.
- Por favor, visite www.prodprotect.com/applica para registrar su garantía.
- Lave todas las piezas desmontables siguiendo las instrucciones indicadas en la sección de CUIDADO Y LIMPIEZA de este manual.

ENSAMBLAJE DE LA JARRA

1. Ponga la jarra boca abajo y colóquela plana sobre la encimera o la superficie de trabajo.
2. Coloque las cuchillas y la junta en la apertura del fondo de la jarra, con las cuchillas hacia abajo (A).
3. Ponga la jarra en la base de la licuadora y gire en sentido horario hasta que quede herméticamente colocada.
4. Una vez ensamblada la jarra, póngala boca arriba.
5. Coloque la tapa con el tapón en la jarra de la licuadora.
6. Extraiga el cable de alimentación de su alojamiento situado bajo la base de la licuadora.
7. Coloque el conjunto vaso en la base (B).
8. La licuadora ya está lista para el uso.



USO DE LA LICUADORA

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

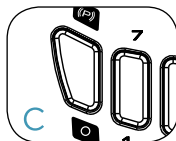
Precaución: No coloque la jarra en la base cuando el motor está en marcha.

1. Asegúrese de que el aparato esté apagado (OFF).
2. Introduzca los alimentos que desee batir en la jarra. Para obtener mejores resultados, coloque los ingredientes en la jarra en este orden: líquidos, polvos, alimentos suaves, alimentos duros, hielo.
3. Coloque la tapa y asegúrese de que el tapón esté en su lugar.
4. Enchufe el aparato en una toma eléctrica estándar.

Nota: Vigile la licuadora en todo momento durante el uso. Cuando vaya a utilizar alimentos sólidos como hielo o queso coloque una mano sobre la tapa para evitar que la licuadora se mueva.

5. Seleccione la velocidad que mejor se ajuste a la función que desee realizar. (Vea GUÍA DE LAS VELOCIDADES.)
6. Cuando esté licuando mezclas espesas, tales como los batidos de frutas y batidos de leche, presione le botón de pulso (PULSE) por varios segundos, luego suéltelo. Repita la operación hasta que el alimento haya adquirido la consistencia deseada. Si suelta el botón de pulso (PULSE), la licuadora se apagará automáticamente (C).

Nota: No utilice la función de PULSO por más de 5 segundos a la vez para así permitir que la licuadora descanse brevemente entre cada impulso, no más de 2 minutos en total. Esto ayuda a partir el hielo y distribuir los ingredientes.



7. Quite el tapón para agregar ingredientes mientras la licuadora está en funcionamiento; para ello, deje caer los ingredientes a través de la abertura (D).



Importante: No retire la tapa mientras la licuadora esté en funcionamiento.

8. 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.
9. Para retirar la jarra, agarre el asa y levante la jarra.
10. Retire la tapa para verter.
11. Desenchufe el aparato cuando no se vaya a utilizar.

TRUCOS Y TÉCNICAS PARA BATIR

- Corte los alimentos en trozos de no más de $\frac{3}{4}$ pulgada 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.
- Si los ingredientes se quedan adheridos 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 rebañar las paredes de la jarra y redistribuir los alimentos empujándolos 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 zumos, leche, nata y licores.
- Cuando vaya a moler pan asegúrese de que la jarra esté completamente seca.
- Cuando utilice la función de pulso (PULSE), realice presiones breves. Espere a que las cuchillas dejen de girar entre cada pulsación. No utilice el modo de pulso (PULSE) durante más de 2 minutos.
- Utilice el botón de (ICE CRUSH) para empezar a batir cuando desee preparar bebidas que contengan cubitos de hielo o algo congelado; esto ayuda a obtener una textura más suave.
- Se recomienda empezar el proceso de batido en la velocidad más baja y, si fuera necesario, ir aumentando 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 entreabierto de tal forma que el lado abierto esté alejado de usted. Cubra la tapa con un trapo para evitar salpicaduras y utilice la velocidad más baja posible. No mezcle más de 600 a 720 ml (de $2\frac{1}{2}$ a 3 tazas) al mismo tiempo.
- No coloque el aparato sobre ni cerca de las hornillas de gas o eléctricas ni adentro de un horno caliente
- No conserve alimentos en la jarra de la licuadora.
- No llene en exceso la licuadora (la licuadora es más eficaz mientras menos alimentos contiene).

- No haga funcionar la licuadora durante más de 1 minuto y medio de manera ininterrumpida; si fuera necesario, rebañe las paredes de la jarra y siga batiendo.

No utilice la licuadora si la jarra está rota o deteriorada.

- No es recomendado utilizar su licuadora para batir claras de huevo, mezclar masa, hacer puré de papas ni para moler carnes.

NO INTRODUZCA NINGUNO DE ESTOS PRODUCTOS EN LA LICUADORA:

- Grandes trozos de alimentos congelados
- Alimentos excesivamente duros como nabos, boniatos o patatas en crudo
- Huesos
- Salami o chorizo curado
- Líquidos hirviendo (deje enfriar 5 minutos antes de verter en la jarra)

GUÍA DE LAS VELOCIDADES

VELOCIDAD	FUNCIÓN	USO
	Pulso/Apagado	Para mezclas espesas. Presione y suelte.
1	Revolver	Reconstituir zumos congelados, mezclas para beber y sopas condensadas Preparar aderezos para ensaladas Hacer mezclas tipo pudín Hacer puré de líquidos calientes
2	Mezclar	Mezclar ingredientes para panqueques y otros productos de panadería
3	Desmigar	Moler galletas, cereales y hacer pan rallado
4	Picar	Picar frutas y hortalizas Picar carnes preparadas
5	Batir	Batir merengue o betún casera Batir queso crema Mezclar mantequilla
6	Limpiar	Mezcle una gota de líquido lavavajillas con agua caliente para limpiar la licuadora
7	Mezclar	Mezclar salsas Preparar aderezo Eliminar grumos de las salsas
8	Picar	Rallar quesos duros o coco, y moler carnes cocidas
9	Hacer Puré	Hacer puré de frutas y vegetales
10	Licuar	Mezclar bebidas proteínicas Licuar bebidas congeladas; preparar batidos de yogur
11	Batir	Elaborar batidos y malteadas
12	Triturar Hielo	Picar hielo y alimentos congelados
	Alta/Baja	Seleccione para cambiar de velocidad entre alta y baja Alta (HI) - botón no pulsado Baja (LOW) - botón pulsado

CUIDADO Y LIMPIEZA

Este producto no contiene piezas reparables por el usuario. Solicite el servicio a personal técnico cualificado.

LIMPIEZA:

1. Antes de limpiar, apague y desenchufe el aparato.
2. Sujete la jarra por el asa y álcela fuera de la base.
3. Retire la base del frasco girando hacia la izquierda hasta que se suelte.
4. Retire el conjunto de la cuchilla.

Precaución: Las cuchillas son afiladas, manejar con cuidado.

5. Retire la tapa y el tapón de la tapa.
6. Lave las piezas removibles a mano o en el lavavajillas. Colocar el frasco en la rejilla inferior y el resto 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 licué a limpio durante unos 30 segundos.
- Deseche 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 seque bien.
- Elimine las manchas persistentes frotándola con un paño húmedo y un limpiador no abrasivo.

Nota: Si derrama líquidos sobre la base, limpie con un paño húmedo y seque completamente. No use almohadillas ni limpiadores abrasivos en ninguna parte ni acabado.

RECETAS

ADEREZO DE QUESO AZUL

Este cremoso y fresco aderezo es fantástico con cualquier tipo de verdura para ensalada. Pruébelo como una salsa con alas de pollo o como salsa para sus vegetales favoritos.

½ taza de crema agria

¼ taza de mayonesa

1 cucharada de perejil fresco, picado

1 diente de ajo, pelado y picado

2 cucharaditas de jugo de limón

⅛ cucharadita cada una de sal y de pimienta

Coloque todos 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 hasta 2 días. Revuelva la mezcla antes de usarla. Para una cantidad grande, doble la receta y prepárela en la jarra regular de la licuadora.

SALSA FÁCIL 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

½ cebolla pequeña, picada en cuartos

1 ají jalapeño, sin semillas y sin venas

1 diente de ajo, pelado y aplastado

½ taza de hojas sueltas de cilantro

1 cucharada de jugo de lima

1 cucharadita de azúcar

½ cucharadita de comino

½ cucharadita de sal

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. Para una cantidad pequeña, reduzca la receta a la mitad y mezcle los ingredientes en el vaso licuador de tamaño personal.

¿NECESITA AYUDA?

Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas al producto, por favor llame al número del centro de servicio que se indica para el país donde usted compró su producto. **NO** devuélva el producto al fabricante. Llame o lleve el producto a un centro de servicio autorizado. Usted también puede consultar a nuestro Centro de Protección del Producto en www.prodprotect.com/applica.

Dos Años de Garantía Limitada (No aplica en México, Estados Unidos y Canada)

¿Qué cubre mi garantía?

- Su garantía cubre cualquier defecto de material o de mano de obra, siempre y cuando la responsabilidad de Spectrum Brands, Inc. no exceda el precio de compra del producto.

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?

- Su garantía se extiende por dos años a partir de la fecha original de compra mientras que tenga una prueba de la compra.

¿Qué tipo de asistencia provee mi garantía?

- Su garantía le brinda un producto de reemplazo similar que sea nuevo o que ha sido restaurado de fábrica.

¿Cómo se puede obtener asistencia?

- Conserve el recibo original de compra.
- Para servicio al cliente y para registrar su garantía, visite www.prodprotect.com/applica, o llame al número **1-800-231-9786**, para servicio al cliente
- Por favor llame al número del centro de servicio autorizado. **1-800-738-0245**.

¿Qué no cubre mi garantía?

- Los productos que han sido utilizados en condiciones distintas a las normales.
- Los daños ocasionados por el mal uso, el abuso o negligencia.
- Los productos que han sido alterados de alguna manera.
- Los daños ocasionados por el uso comercial del producto.
- Los productos utilizados o reparados fuera del país original de compra.
- Las piezas de vidrio y demás accesorios empacados con el aparato.
- Los gastos de tramitación y embarque asociados al reemplazo del producto.
- Los daños y perjuicios indirectos o incidentales.

¿Cómo afecta a mi garantía la ley estatal?

- Esta garantía le otorga derechos legales específicos y el consumidor podría tener otros derechos que varían de una región a otra.

Veillez lire et conserver ce guide d'entretien et d'utilisation.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ.

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, des précautions de base doivent toujours être observées, y compris ce qui suit:

- Lisez toutes les instructions.
- Pour éviter tout risque de choc électrique, ne mettez pas la base du mélangeur, le cordon ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par ou près des enfants.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de mettre ou d'enlever des pièces et avant de le nettoyer.
- Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
- Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon sont abîmés, qui présente un problème de fonctionnement, qui a été échappé ou qui a été endommagé de quelque façon que ce soit. Communiquer avec le service à la clientèle en composant le numéro indiqué dans le présent guide.
- 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, ou contact avec des surfaces chaudes y compris la cuisinière.
- Ne pas placer l'appareil sur le dessus ou près d'un élément chauffant électrique ou à gaz ni dans un four.
- Gardez les mains et les ustensiles hors du contenant! tout en mélangeant afin de réduire le risque de blessures graves ou de dommages au mélangeur. Un grattoir peut être utilisé, mais doit être utilisé uniquement lorsque l'appareil ne fonctionne pas.
- Les lames sont tranchantes. Manipuler avec précaution.
- Pour réduire les risques de blessures, ne jamais installer l'assemblage de lames sur la base lorsque le récipient n'est pas bien fixé en place.
- Toujours faire fonctionner le mélangeur avec le couvercle en place.
- Pour mélanger des liquides chauds, retirer la partie centrale du couvercle en deux pièces.
- Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles prévues. Ne pas mélanger des liquides chauds pour le bol du personnel.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience ou de connaissances, à moins qu'elles ne soient supervisées ou dirigées par une personne responsable de leur sécurité pendant l'utilisation.
- Les enfants doivent être supervisés afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.

CONSERVER CES MESURES

Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.

CARACTÉRISTIQUES DE SÉCURITÉ

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

VIS INDESSERRABLE

AVERTISSEMENT : L'appareil est doté d'une vis indesserrable 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 autorisés.

CORDON

1. Le cordon d'alimentation de l'appareil est court afin de minimiser les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement.
2. Il existe des cordons d'alimentation amovibles ou de rallonge plus longs et il faut s'en servir avec prudence.
3. Lorsqu'on utilise un cordon d'alimentation amovible ou de rallonge plus long, il faut s'assurer que:
 - a) la tension nominale du cordon d'alimentation amovible ou de rallonge soit au moins égale à celle de l'appareil, et que;
 - b) lorsque l'appareil est de type mis à la terre, il faut utiliser un cordon de rallonge mis à la terre à trois broches, et;
 - c) le cordon plus long soit placé de sorte qu'il ne soit pas étalé sur le comptoir ou la table d'où des enfants pourraient le tirer, ni placé de manière à provoquer un trébuchement.

Note: Lorsque le cordon d'alimentation est endommagé, il faut le faire remplacer par du personnel qualifié ou, en Amérique latine, par le personnel d'un centre de service autorisé.

FAMILIARISATION AVEC LA
MÉLANGEUR DE 12 VITESSES
FUSIONBLADE™



- | | |
|---|--|
| 1. Bouchon du couvercle avec tasse à mesurer (pièce n° BL1130-01) | 6. Base du récipient (pièce n° BL1130-06) |
| 2. Couvercle (pièce n° BL1130-02) | 7. Base (les bases des mélangeurs peuvent varier selon le modèle acheté) |
| 3. Récipient (pièce n° BL1130-03) | 8. Touche impulsion/arrêt |
| 4. Poignée | 9. Touches des vitesses |
| 5. Lames (non illustré) (pièce n° BL1130-04) | |

Le produit peut différer légèrement de celui qui est illustré.

UTILISATION

Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.

POUR COMMENCER

- Retirer tout matériau d'emballage, tout autocollant apposé sur le produit, et la bande de plastique entourant la fiche.
- Visiter le www.prodprotect.com/applica pour enregistrer la garantie.
- Laver toutes les pièces amovibles en suivant les directives de la section ENTRETIEN ET NETTOYAGE du présent guide.

ASSEMBLAGE DU RÉCIPIENT

1. Déposer le récipient à l'envers sur une surface plane, telle qu'un comptoir ou toute autre surface de travail.
2. Insérer les lames dans l'ouverture inférieure du récipient, en plaçant les lames vers le bas (A).
3. Mettre la base du récipient en place sur le récipient et tourner dans le sens horaire jusqu'à ce qu'elle soit bien serrée.
4. Retourner le récipient à l'endroit.
5. Placer le couvercle avec le bouchon sur le récipient.
6. Dérouler 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.

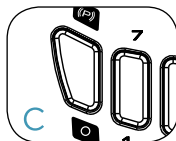
Mise en garde : Ne pas déposer le récipient sur la base lorsque le moteur est en marche.

1. S'assurer que l'appareil est en position d'arrêt (OFF).
2. Mettre les aliments dans le récipient. Pour obtenir de meilleurs résultats, placer les ingrédients à l'intérieur du récipient dans l'ordre suivant : liquides, poudres, aliments mous, aliments solides, glace.
3. Placer le couvercle sur le récipient et s'assurer que son bouchon est bien en place.
4. Brancher la fiche du cordon d'alimentation dans une prise de courant.

Remarque: Ne pas laisser le mélangeur sans surveillance pendant qu'il fonctionne. Pour garder le mélangeur en place lorsque l'on concasse des aliments durs, tels que de la glace ou du fromage, placer la main sur le couvercle.

5. Sélectionner la vitesse qui convient le mieux à la tâche à accomplir (voir le TABLEAU DES VITESSES).
6. Pour les mélanges épais, tels que les frappés aux fruits ou les laits frappés, appuyer sur la touche d'IMPULSION (PULSE) pendant plusieurs secondes, puis relâcher. Répéter jusqu'à ce que les aliments aient la consistance voulue. Le fait de relâcher la touche IMPULSION (PULSE) éteint automatiquement le mélangeur (C).

Remarque: N'utiliser la touche d'IMPULSION qu'au plus cinq secondes à la fois afin de permettre au mélangeur de récupérer brièvement entre chaque impulsion, et ne pas dépasser deux minutes au total. Cela facilite le broyage de la glace et répartit les ingrédients.



7. Pour ajouter des aliments pendant que le mélangeur est en marche, ouvrir le bouchon du couvercle et laisser tomber les ingrédients dans l'orifice (D).



Important : Ne pas retirer le couvercle lorsque le mélangeur est en marche.

8. Une fois les aliments mélangés, appuyer sur la touche IMPULSION/ARRÊT (PULSE/OFF). S'assurer que les lames ont cessé 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 $\frac{3}{4}$ 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 liquides en premier.
- Lorsque des ingrédients éclaboussent les parois du récipient ou si 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, racler les parois du récipient pour redistribuer le mélange en le rapprochant des lames. Remettre le couvercle en place et recommencer 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 liqueurs.
- 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 glaçons ou des éléments congelés, utiliser la touche de broyage de glaçons (ICE CRUSH); cela permet d'obtenir une texture plus onctueuse.
- Il est recommandé de commencer à mélanger à basse vitesse, puis d'augmenter la vitesse par la suite, au besoin.
- Pour arrêter l'appareil à n'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 partiellement ouverte, en orientant l'ouverture du côté opposé à l'utilisateur. Recouvrir le couvercle d'un linge pour éviter les éclaboussures et n'utiliser que la vitesse la plus basse. Ne pas mélanger plus de 625 à 750 ml ($2\frac{1}{2}$ à 3 tasses) à la fois.
- Ne pas conserver d'aliments dans le récipient.
- Ne pas trop remplir le récipient (le mélangeur fonctionne mieux lorsqu'il contient peu d'aliments que lorsqu'il en contient beaucoup).

- Ne pas faire fonctionner le mélangeur plus de 1½ minute à la fois. Racler les parois du récipient, au besoin, et continuer à mélanger.
- Ne pas utiliser le mélangeur si le récipient est ébréché ou craquelé.
- Il n'est pas recommandé d'utiliser le mélangeur pour battre des blancs d'œufs, mélanger de la pâte, réduire des pommes de terre en purée ou broyer de la viande.

NE METTRE AUCUN 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).

TABLEAU DES VITESSES

VITESSE	FONCTION	UTILISATION
	Impulsion/Arrêt	Préparer des mélanges épais. Presser et relâcher.
1	Agiter	Reconstituer des jus congelés, des boissons et des soupes condensées Préparer des vinaigrettes Mélanger des crèmes-desserts Mettre en purée des liquides chauds
2	Mixer	Mélanger des pâtes pour les crêpes, les muffins et les pains rapides Mélanger les ingrédients de produits de boulangerie
3	Émietter	Réduire des biscuits et des céréales en miettes; faire de la chapelure
4	Hacher	Hacher des fruits et des légumes Hacher de la viande cuite
5	Fouetter	Faire de la crème fouettée maison Préparer des schmears à la crème et au fromage Mélanger du beurre
6	Nettoyer	Mélanger une goutte de détergent à vaisselle et de l'eau chaude pour nettoyer le mélangeur
7	Mélanger	Mélanger de la salsa Préparer des sauces Éliminer les grumeaux des sauces
8	Moudre	Moudre du fromage dur, de la viande cuite ou de la noix de coco
9	Purée	Préparer des aliments pour bébés - fruits et légumes
10	Liquéfier	Mélanger des boissons protéinées Liquéfier des boissons congelées; préparer des frappés aux fruits
11	Frappés	Préparer des laits frappés et des laits maltés Préparer des frappés aux fruits
12	Broyer la Glace	Broyer de la glace et des aliments surgelés
	Élevée/Basse	Changer la vitesse d'élevée à basse Haute vitesse - la touche est proéminente Basse vitesse - la touche est enfoncée

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 en utilisant la poignée.
3. Retirer la base du récipient en la tournant dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'elle se dévisse.
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 lavevaisselle. 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 placer les pièces du récipient dans des liquides bouillants.
- Ne pas immerger la base dans un liquide. Essuyer la base à l'aide d'un 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 la base du mélangeur, l'essuyer avec un chiffon humide et bien l'assécher. Ne pas utiliser de tampons à récurer ni de produits nettoyants abrasifs sur les pièces ou la surface de l'appareil.

RECETTES

VINAIGRETTE AU BLEU

Cette vinaigrette fraîche et crémeuse est excellente avec une salade verte. Essayez-la en trempette avec des ailes de poulet ou vos crudités préférées.

- 125 ml (½ tasse) de crème sûre
- 60 ml (¼ tasse) de mayonnaise
- 15 ml (1 c. à table) de persil frais haché
- 1 gousse d'ail, pelée et hachée
- 10 ml (2 c. à thé) de jus de citron
- ½ ml (½ c. à thé) de sel et de poivre

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

SALSA SIMPLE ET RAPIDE

Cette salsa simple et rapide de style restaurant remplace à merveille la salsapico de gallo lorsque ce n'est plus la saison des tomates. Servez-la avec vos croustilles préférées ou comme garniture sur des tacos.

- 2 boîtes de 300 g (10 oz) de tomates en dés avec des piments verts
- ½ petit oignon, coupé en quartiers
- 1 petit piment jalapeño, épépiné et déveiné
- 1 gousse d'ail, pelée et émietée
- 125 ml (½ tasse) de feuilles de coriandre peu compactées
- 15 ml (1 c. à table) de jus de lime
- 5 ml (1 c. à thé) de sucre
- 2,5 ml (½ c. à thé) de cumin
- 2,5 ml (½ c. à thé) de sel

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

BESOIN D'AIDE?

Pour communiquer avec les services d'entretien ou de réparation, ou pour adresser toute question relative au produit, composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture. **Ne pas** retourner le produit où il a été acheté. **Ne pas** poster le produit au fabricant ni le porter dans un centre de service. On peut également consulter le site web indiqué sur la page couverture.

Garantie Limitée De Deux Ans (Valable seulement aux États-Unis et au Canada)

Quelle est la couverture?

- Tout défaut de main-d'oeuvre ou de matériau; toutefois, la responsabilité de la société. Applica se limite au prix d'achat du produit.

Quelle est la durée?

- Deux année(s) à compter de la date d'achat initiale, avec une preuve d'achat.

Quelle aide offrons nous?

- Remplacement par un produit raisonnablement semblable nouveau ou réusiné.

Comment se prévaut-on du service?

- Conserver son reçu de caisse comme preuve de la date d'achat.
- Visiter notre site web au www.prodprotect.com/applica, ou composer sans frais le **1-800 231-9786**, pour obtenir des renseignements généraux relatifs à la garantie.
- On peut également communiquer avec le service des pièces et des accessoires au **1-800 738-0245**.

Qu'est-ce que la garantie ne couvre pas?

- Des dommages dus à une utilisation commerciale.
- Des dommages causés par une mauvaise utilisation ou de la négligence.
- Des produits qui ont été modifiés.
- Des produits utilisés ou entretenus hors du pays où ils ont été achetés.
- Des pièces en verre et tout autre accessoire emballés avec le produit.
- Les frais de transport et de manutention reliés au remplacement du produit.
- Des dommages indirects (il faut toutefois prendre note que certains états ne permettent pas l'exclusion ni la limitation des dommages indirects).

Quelles lois régissent la garantie?

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

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

Argentina

Servicio Técnico
Monroe 3351
CABA Argentina
Tel: 0800 - 444 - 7296
servicios@rayovac.com.ar

Chile

SERVICIO DE MAQUINAS Y
HERRAMIENTAS LTDA.
Portugal N° 644
Santiago - Chile
Fonos: 02-6355208 / 02-6341169
Email: servicio@spectrumbrands.cl
Call center: 800-171-051

Colombia

Rayovac Varta S.A
Carrera 17 Número 89-40
Línea gratuita nacional
018000510012

Costa Rica

Aplicaciones Electromecánicas
Calle 22 y 24 en Avenida 3 BLV de la
torre Mercedes Benz
200 mts norte y 50 mts este
San José, Costa Rica
Tel. (506) 2257-5716

Ecuador

Servicio Master
Dirección: Capitán Rafael
Ramos OE 1-85 y Galo plaza lasso.
Tel (593) 2281-3882 / 2240-9870

El Salvador

Sedeblack
Calle San Antonio Abad, Colonia Lisboa
No 2936
San Salvador, Depto. de San Salvador
Tel. (503) 2284-8374

Guatemala

Kinal
17 avenida 26-75, zona 11 Centro
comercial Novicentro,
Local 37 - Ciudad
Guatemala
Tel. (502)-2476-7367

Honduras

Serviteca
San Pedro Sula, B Los Andes, 2 calle
-entre 11-12 Avenida
Honduras
Tel. (504) 2550-1074

México

Artículo 123 # 95 Local 109 y 112
Col. Centro, Cuauhtemoc,
México, D.F.
Tel. 01 800 714 2503

Nicaragua

LRM ELECTRONICA
Managua - Sinsa Altamira 1.5 kilómetros
al norte
Nicaragua
Tel. (505) 2270-2684

Panamá

Supermarcas
Centro comercial El dorado, Plaza
Dorado, Local 2.
Panama
Tel. (507) 392-6231

Perú

Servicio Central Fast Service
Av. Angamos Este 2431
San Borja, Lima Perú
Tel. (511) 2251 388

Puerto Rico

Buckeye Service
Jesús P. Piñero #1013
Puerto Nuevo, SJ PR 00920
Tel.: (787) 782-6175

Republica Dominicana

Prolongación Av. Rómulo Betancourt
Zona Industrial de Herrera
Santo Domingo, República Dominicana
Tel.: (809) 530-5409

Venezuela

Inversiones BDR CA
Av. Casanova C.C.
City Market Nivel Plaza Local 153
Diagonal Hotel Melia,
Caracas
Tel. (582) 324-0969

www.applicaservice.com
servicio@applicamail.com

Sello del Distribuidor:

Fecha de compra:

Modelo:

Código de fecha / Date Code / Le code de date:

BL1100 Series - 3.7A 120 V- 60 Hz

Comercializado por:
Rayovac de México S.A de C.V
Autopista México Querétaro
No 3069-C Oficina 004
Colonia San Andrés Atenco, Tlalnepantla
Estado de México, C.P. 54040
Mexico.
Tel: (55) 5831 - 7070
Servicio y Reparación
Art. 123 No. 95
Col. Centro, C.P. 06050
Deleg. Cuauhtemoc
Servicio al Consumidor,

Venta de Refacciones y Accesorios
01 800 714 2503

Importado por / Imported by:
RAYOVAC ARGENTINA S.R.L.
Humboldt 2495 Piso# 3
(C1425FUG) C.A.B.A. Argentina.
C.U.I.T No. 30-70706168-1

Importado por / Imported by:
Rayovac de México S.A de C.V
Autopista México Querétaro
No 3069-C Oficina 004
Colonia San Andrés Atenco, Tlalnepantla
Estado de México, C.P. 54040
Mexico.

Tel: (55) 5831-7070
Para atención de garantía marque:
01 (800) 714 2503

BLACK+DECKER

TM

www.BlackAndDeckerAppliances.com



© 2014 The Black & Decker Corporation
and Spectrum Brands, Inc.,
Middleton, WI 53562

Made in People's Republic of China
Fabricado en la República Popular de China
Fabriqué en République populaire de Chine

BLACK+DECKER and the BLACK+DECKER logo are trademarks of The Black & Decker Corporation and are used under license. All rights reserved.
BLACK+DECKER y el logo tipo BLACK+DECKER son marcas registradas de The Black&Decker Corporation y son utilizados bajo licencia. Todos los derechos reservados.
BLACK + DECKER et le logo BLACK &+DECKER sont des marques de commerce de The Black & Decker Corporation, et sont utilisés sous licence. Tous droits réservés.

T22-5001519
2014/8/26/133 E/S