

BLACK+DECKER®

**POWERCRUSH
POTENCIA TRITURADORA
BROYAGE INTENSIF**

MULTI-FUNCTION BLENDER
LICUADORA MULTIFUNCIÓN
MÉLANGEUR MULTIFONCTION

use and care manual
manual de uso y cuidado
guide d'utilisation et d'entretien

BL1220SGC



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/blackanddecker



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 1-800-465-6070 (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 1-800-465-6070 (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 1 800 465-6070 (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.
- Turn the appliance OFF, then unplug from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
- 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.
- This appliance has important markings on the plug blade. The attachment plug or entire cordset (if plug is molded onto cord) is not suitable for replacement. If damaged, the appliance must be replaced.
- 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.
- 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.
- Do not blend hot liquids.
- Do not use appliance for other than intended use.
- To avoid overheating, degraded performance, or inoperability, do not use the appliance beyond the recommended operating time.
- Avoid overloading the blender. Overloading may cause the motor to overheat. If the blender starts to overheat, stop use and allow the motor to cool down.
- 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.

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.

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) Extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- 3) If an 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 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
POWERCRUSH
MULTI-FUNCTION BLENDER**



- 1. Dual-opening lid
- 2. Pour spout
- 3. Ingredient slot
- 4. Blending jar
- 5. Handle
- 6. Blade assembly

- 7. Jar base
- 8. Base
- 9. OFF button
- 10. Speed buttons
- 11. Pulse buttons

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/blackanddecker 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).

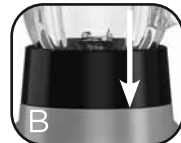


Caution: Blades are sharp. Handle carefully.

3. Place jar base onto jar and rotate clockwise until it is tight.
4. Turn assembled jar right side up.
5. Place dual-opening lid on blending jar.

Note: Make sure the pour spout and ingredient slot are closed.

6. Unwrap 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.

Note: You must always add a liquid before blending.

Note: Avoid overloading the blender. If mixture is too thick, add more liquid. Overloading may cause the motor to overheat. If blender overheats, stop use and allow motor to cool down.

3. Place lid on jar. Make sure the pour spout and ingredient slot are closed.
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)

- When blending thick mixtures, such as smoothies and milkshakes, press the Hi Pulse button for several seconds, then release. Repeat until food has desired consistency (C).



Note: Use PULSE for no more than five seconds at a time, allowing the blender to rest briefly between each pulse. Do not use PULSE for more than 2 minutes total. This helps break up the ice and distribute the ingredients.

- Open the ingredient slot to add ingredients while the blender is running. Drop ingredients through the opening (D).



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

- When finished, press the OFF button. 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.
- Open pour spout to serve.

Note: Always unplug the appliance when not in use.

BLENDING TIPS AND TRICKS

- Cut food into pieces no larger than 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 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.
- When making bread crumbs make sure blender jar is completely dry.
- When using PULSE function; use short bursts for no more than five seconds at a time. Allow the blades to stop rotating between pulses. Do not use PULSE for more than 2 minutes total.
- Use the Hi Pulse 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 OFF button.
- When blending hot ingredients, open the ingredient slot. Cover lid with a cloth to avoid splattering and only use the lowest speed. Do not blend more than 2 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 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)

USING THE PERSONAL BLENDER JAR

Caution: Do not blend hot liquids in the personal jar.

1. Place the personal blender jar on a flat surface with the open end facing up. Fill the jar with ingredients. Do not fill ingredients past the “20 oz.” marking.

Note: For best results, add ingredients in the following order:

- a. Liquids
 - b. Ice
 - c. Hard Foods
 - d. Soft Foods
 - e. Powders
2. Place blade assembly in the jar opening with blades down.
 3. Place jar base onto jar and rotate clockwise until it is tight. It is important to tighten to prevent leaking during blending.
 4. Turn personal jar upside down and place on the blender base.
 5. Select the appropriate speed or use PULSE to blend to desired consistency.
 6. Once blending has finished, remove the personal jar by lifting off the base. Turn the jar over and place it on a flat surface.

Note: Always make sure blades have stopped moving before removing jar.

Important: If the jar gets stuck on the blending base or begins to loosen from the jar base, follow these steps:

- a. Unplug the unit
 - b. Turn the jar clockwise to tighten jar onto the jar base
7. Remove the jar base from the personal jar by turning counterclockwise. Then carefully remove blade assembly
 8. Place the personal jar drinking lid on the personal jar and enjoy your delicious drinks on-the-go.

Caution: Blades are sharp. Handle carefully.

Note: The maximum rating is based on the blender jar attachment. The power input of the optional personal jar is less than the allowable deviation.

SPEED CHART

SPEED	FUNCTION	USAGE
LOW	Shake, Blend, Easy clean	Blend milkshakes and malts Blend salsas, prepare sauces, and remove lumps from gravies Blend drop of soap with hot water to clean blender quickly
HI	Smoothie, Icy drink, Puree	Prepare smoothies Liquefy frozen drinks Puree fruits and vegetables
LOW PULSE	Crumb, Chop, Dice	Make cookie, cereal and bread crumbs Chop fruits and vegetables Chop cooked meats
HI PULSE	Ice Crush	Crush ice and frozen food

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.
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 Easy 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: Do not use rough scouring pads or cleansers on parts or finish.

RECIPES

CLASSIC SMOOTHIE

This easy-to-blend classic smoothie is a great way to refresh at any time of day!

Ingredients:

- 2 cups apple juice
- 2 medium bananas, halved
- 2 cups whole strawberries, frozen

Directions:

Place all ingredients in blender jar in order shown. Cover and blend on SMOOTHIE (HI) for 30 seconds, or until smooth.

Makes about 3 cups.

Tip: Substitute orange juice for apple juice.

QUICK AND EASY SALSA

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

Ingredients:

- | | |
|--|----------------------------------|
| 2 (10 oz.) cans diced tomatoes
with green chilies | 1/2 cup cilantro, loosely packed |
| 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 |

Directions:

Place ingredients in blender jar, in order shown. Cover and pulse on Chop (LOW PULSE) for 30 seconds or to desired consistency. For a small batch, cut recipe in half.

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.
- Apague el aparato, luego desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de ensamblar o desensamblar las piezas y antes de limpiar. Para desenchufar, sujete firmemente el enchufe y hálelo fuera del tomacorriente. Nunca hale el cable para sacar el enchufe del tomacorriente.
- 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.
- Este aparato tiene marcas importantes en la clavija del enchufe. Ni el enchufe accesorio ni el conector del cable (si el enchufe está moldado en el cable) son aptos para reemplazo. Si están dañados, el aparato debe ser reemplazado.
- 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.
- No licúe líquidos calientes.
- Este aparato se debe utilizar solamente con el fin previsto. No licue líquidos calientes para el vaso de la licuadora personal.
- Para evitar el sobrecalentamiento, el rendimiento degradado o la inoperatividad, no utilice el aparato más allá del tiempo de funcionamiento recomendado.
- Evite sobrecargar la licuadora. La sobrecarga puede hacer que el motor se sobrecaliente. Si la licuadora comienza a sobrecalentarse, deje de usarla y permita que el motor se enfríe.
- 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.

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 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 cable de alimentación está dañado, por favor llame al número del departamento de garantía que aparece en estas instrucciones.

FAMILIARÍCESE SU LICUADORA DE MULTIFUNCIÓN POWERCRAUSH



1. Tapa de doble apertura
2. Boquilla vertedora
3. Ranura para ingredientes
4. Jarra
5. Asa
6. Montaje de cuchillas

7. Base de la jarra
8. Base
9. Botón de apagado (OFF)
10. Botones de velocidad
11. Botones de función de pulso

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/blackanddecker 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 DE LICUADORA

1. Voltee la jarra boca abajo y colóquela de forma plana sobre el mostrador o superficie de trabajo.
2. Coloque el montaje de cuchillas en la apertura inferior de la jarra con las cuchillas mirando hacia abajo (A).

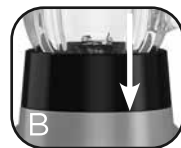


Precaución: Las cuchillas tienen filo. Manéjelas con cuidado.

3. Coloque la base de la jarra en la jarra y gire hacia la derecha hasta que esté ajustada.
4. Voltee el la jarra ensamblada con la apertura mirando hacia arriba.
5. Coloque la tapa de doble apertura sobre la jarra.

Nota: Verifique que la boquilla vertedora y la ranura para ingredientes estén cerradas.

6. Desenrolle el cable de alimentación del área de almacenamiento debajo de la base.
7. Coloque el conjunto de jarra en la base (B).
8. La licuadora ya está lista para ser utilizada.



USO DE SU LICUADORA

Importante: El aparato siempre debe tener la tapa colocada en su lugar cuando esté uso.

Precaución: No coloque la jarra de la licuadora en la base cuando el motor esté funcionando.

1. Asegúrese de que el aparato esté apagado (OFF).
2. Coloque los alimentos a licuar en la jarra. Para obtener mejores resultados, coloque los ingredientes en el orden siguiente: líquidos, polvos, alimentos suaves, alimentos duros, hielo.

Nota: Siempre debe añadir un líquido antes de comenzar a licuar.

Nota: Evite sobrecargar la licuadora. Si la mezcla es demasiado espesa, agregue más líquido. La sobrecarga puede hacer que el motor se sobrecaliente. Si la licuadora comienza a sobrecalentarse, deje de usarla y permita que el motor se enfríe.

3. Coloque la tapa sobre la jarra. Asegúrese de que la boquilla vertedora y la ranura para ingredientes estén cerradas.
4. Enchufe el cable de alimentación a un tomacorriente.

Nota: No deje la licuadora desentendida cuando esté en uso. Cuando utilice alimentos duros, tales como hielo o queso, mantenga una mano sobre la tapa para mantener la licuadora en su lugar.

5. Seleccione la velocidad adecuada para la tarea a realizar. (Consulte la TABLA DE VELOCIDADES).
6. Cuando licue mezclas espesas, como batidos de frutas y batidos de leche, presione el botón de pulso a velocidad alta (Hi Pulse) por varios segundos, luego suéltelo. Repita hasta que los alimentos tengan la consistencia deseada (C).



Nota: Use la función de pulso (Pulse) por no más de 5 segundos a la vez, permitiendo que la licuadora descanse un poco entre cada pulso. No utilice el modo de pulso (PULSE) durante más de 2 minutos en total. Esto ayuda a partir el hielo y distribuir los ingredientes.

7. Abra la ranura para ingredientes para añadir los ingredientes mientras la licuadora está funcionando. Deje caer los ingredientes a través de la apertura (D).



Importante: No retire la tapa mientras la licuadora esté funcionando.

8. Cuando termine, presione el botón de apagado (OFF). Verifique que las cuchillas se hayan detenido completamente antes de retirar la jarra de la base.
9. Para retirar la jarra, sujete firmemente el asa y álcela.
10. Abra la boquilla vertedora para servir.

Nota: Siempre desenchufe el aparato cuando no esté en uso.

CONSEJOS Y TRUCOS PARA LICUAR

- 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.
- Cuando los ingredientes salpiquen sobre los lados de la jarra o la mezcla esté muy espesa, presione el botón de apagado (OFF) para apagar el aparato. Retire la tapa y use una espátula de goma para raspar los lados de la jarra y para redistribuir los alimentos, empujándolos hacia las cuchillas. Coloque la tapa de nuevo en su lugar y continúe licuando.
- Cuando vaya a moler pan asegúrese de que la jarra esté completamente seca.
- Cuando utilice la función de pulso (PULSE), realice presiones breves durante no más de cinco segundos a la vez. Espere a que las cuchillas dejen de girar entre cada pulsación. No utilice el modo de pulso (PULSE) durante más de 2 minutos en total.
- Use el botón de pulso a velocidad alta (Hi Pulse) cuando vaya a preparar bebidas que incluyen cubos de hielo o ingredientes congelados; esto ayuda a producir 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 la licuadora en cualquier momento, presione el botón de apagado (OFF).
- Cuando vaya a licuar ingredientes calientes, abra la ranura para ingredientes. Cubra la tapa con un paño para evitar salpicaduras y solo utilice la velocidad más baja. No mezcle más de 600 a 720 ml (de 2½ 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)

USO DEL VASO PERSONAL

Precaución: No licue ingredientes calientes en el vaso personal.

1. Coloque el vaso personal sobre una superficie plana con el extremo abierto mirando hacia arriba. Llene el vaso con los ingredientes. No llene de ingredientes pasado de la marca “20 oz.”.

Nota: Para mejores resultados, añada los ingredientes en el orden siguiente:

- a. Líquidos
 - b. Hielo
 - c. Alimentos duros
 - d. Alimentos suaves
 - e. Polvos
2. Coloque el montaje de cuchillas en la apertura del vaso con las cuchillas hacia abajo.
 3. Coloque la base del vaso sobre el vaso y gire hacia la derecha hasta que esté ajustada. Es importante ajustar la base para prevenir goteos durante el licuado.
 4. Voltee el vaso personal boca abajo y coloque en la base de la licuadora.

5. Seleccione la velocidad apropiada o use la función de pulso (PULSE) para licuar a la consistencia deseada.
6. Un vez que el ciclo de licuado haya terminado, retire el vaso personal alzándolo de la base. Voltee el vaso y colóquelo sobre una superficie plana.

Nota: Siempre asegúrese de que las cuchillas se hayan detenido completamente antes de retirar el vaso.

Importante: Si el vaso se traba en la base o comienza a aflojarse de la base, siga estos pasos:

- a. Desenchufe la unidad.
 - b. Gire el vaso hacia la derecha para ajustarlo en la base
7. Retire la base del vaso personal girándola hacia la izquierda. Luego cuidadosamente retire el montaje de cuchillas.
 8. Coloque la tapa para beber en el vaso personal y disfrute de sus deliciosas bebidas en el camino.

Precaución: Las cuchillas tienen filo. Manéjelas con cuidado.

Nota: La clasificación eléctrica máxima es basada en el accesorio jarra de licuadora. La potencia de entrada del vaso personal opcional es menos que la desviación permitida.

TABLA DE VELOCIDADES

VELOCIDAD	FUNCIÓN	USO
BAJA (LOW)	Batido, Licuar, Limpieza fácil	Licúe batidos de leche y malteadas Mezcle salsas mejicanas, prepare otros tipos de salsas y elimine grumos en las salsas espesas Combine una gota de detergente líquido con agua caliente para lavar rápidamente la licuadora.
ALTA (HI)	Batido de frutas, bebida congelada, Puré	Prepare batidos de frutas Licúe bebidas congeladas Haga puré de frutas y vegetales
PULSO A VELOCIDAD BAJA (LOW PULSE)	Hacer migas, Picar, Cortar cubitos	Haga galleticas, cereal y migas de pan Corte frutas y vegetales Pique carnes cocinadas
PULSO A VELOCIDAD ALTA (HI PULSE)	Titurar Hielo	Titure hielo y alimentos congelados

CUIDADO Y LIMPIEZA

Este producto no contiene piezas que deban ser reparadas por el usuario. Para servicio, comuníquese con personal de servicio calificado.

LIMPIEZA:

1. Antes de limpiar, apague y desenchufe el aparato.
2. Alce la jarra por el asa para sacar de la base.
3. Retire la base de la jarra, girándola hacia la izquierda hasta que quede aflojada.
4. Retire el montaje de cuchillas.

Precaución: Las cuchillas tienen filo. Manéjelas con cuidado.

5. Retire la tapa.
6. Lave las piezas removibles a mano o en la máquina lavaplatos. Coloque la jarra en la rejilla inferior y el resto de las piezas en la rejilla superior solamente.

CONSEJOS ÚTILES:

- Para una limpieza rápida, combine 1 taza de agua caliente y una gota de líquido de fregar en la jarra.
- Tape y licúe en la función de limpieza fácil (Easy Clean) por unos 30 segundos.
- Deseche el líquido y enjuague completamente.

Importante:

- No coloque las piezas de la jarra en líquidos que estén hirviendo.
- No sumerja la base en líquido. Limpie la base con un paño húmedo y seque completamente.
- Elimine manchas difíciles, restregando con un paño húmedo y un limpiador no abrasivo.

Nota: No use estropajos ni limpiadores fuertes en las piezas o los acabados.

RECETAS

BATIDO DE FRUTAS CLÁSICO

Este batido, fácil de licuar, es una gran manera de refrescarse ia cualquier hora del día!

Ingredientes:

- 2 tazas de jugo de manzana
- 2 plátanos medianos, cortados a la mitad
- 2 tazas de fresas enteras, congeladas

Preparación:

Coloque todos los ingredientes en la jarra de la licuadora en el orden mostrado. Tape y licúe en la función de BATIDO velocidad alta (SMOOTHIE) (HI) por 30 segundos o hasta que la consistencia esté suave.

Prepara aproximadamente 3 tazas.

Consejo: Sustituya el jugo de manzana por jugo de naranja.

SALSA RÁPIDA Y FÁCIL

Esta salsa estilo restaurante, fácil y rápida de preparar es un gran sustituto para Pico de Gallo fresco cuando los tomates no están en temporada. Sírvala con sus papitas favoritas o como una cobertura para tacos.

Ingredientes:

- 2 latas (10 onzas) de tomates picados con chiles verdes
- ½ cebolla pequeña, cortada en cuartos
- 1 pimiento jalapeño pequeño, sin semillas, vena removida
- 1 diente de ajo, pelado y machacado
- ½ taza de cilantro, empacado suelto
- 1 cucharada de jugo de lima
- 1 cucharadita de azúcar
- ½ cucharadita de comino
- ½ cucharadita de sal

Preparación:

Coloque los ingredientes en la jarra, en el orden mostrado. Tape y pulse en la función de picar a velocidad de pulso bajo (Chop) (LOW PULSLE) por 30 segundos o hasta lograr la consistencia deseada. Para una tanda pequeña, reduzca la receta a la mitad.

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.
- Désactiver l'appareil et le débrancher de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé, avant l'assemblage ou le désassemblage de pièces, et avant le nettoyage. Pour débrancher l'appareil, saisir et extraire la fiche. Ne jamais tirer sur le cordon.
- 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.
- D'importantes indications sont inscrites sur la lame de la fiche de cet appareil. La fiche de branchement ou l'ensemble du cordon (si la fiche est moulée à même le cordon) ne peuvent pas être remplacés. S'ils sont endommagés, l'appareil doit être remplacé.
- 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.
- Ne pas mélanger de liquides chauds.
- Pour éviter une surchauffe, une dégradation des performances ou une inopérabilité, n'utilisez pas l'appareil au-delà de la durée de fonctionnement recommandée.
- Évitez de surcharger le mixeur. Une surcharge peut provoquer une surchauffe du moteur. Si le mixeur commence à surchauffer, arrêtez de l'utiliser et laissez le moteur refroidir.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience ou de connaissances, à moins qu'elles ne soient supervisées ou dirigées par une personne responsable de leur sécurité pendant l'utilisation.
- Les enfants doivent être supervisés afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.

CONSERVER CES MESURES

Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.

FICHE POLARISÉE (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.

Remarque : Si le cordon d'alimentation est endommagé, veuillez communiquer avec le Service de la garantie dont les coordonnées figurent dans les présentes instructions.

FAMILIARISATION AVEC LA MÉLANGEUR DE BROYAGE INTENSIF



1. Couvercle à deux ouvertures
2. Bec verseur
3. Fente à aliments
4. Récipient
5. Poignée
6. Assemblage des lames

7. Base du récipient
8. Base
9. Bouton d'arrêt (OFF)
10. Boutons des vitesses
11. Boutons d'impulsion

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/blackanddecker 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 l'assemblage des lames dans l'ouverture inférieure du récipient, en plaçant les lames vers le bas (A).

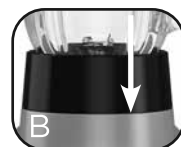


Mise en garde : Les lames sont tranchantes. Les manipuler avec soin.

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 assemblé à l'endroit.
5. Place le couvercle à deux ouvertures sur le récipient.

Remarque : S'assurer que le bec verseur et la fente à aliments sont fermés.

6. Dérouler le cordon d'alimentation rangé sous la base.
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.

Remarque : Vous devez toujours ajouter du liquide avant de mélanger.

Remarque : Évitez de surcharger le mixeur. Si le mélange est trop épais, ajoutez plus de liquide. Une surcharge peut provoquer une surchauffe du moteur. Si le mixeur commence à surchauffer, arrêtez de l'utiliser et laissez le moteur refroidir.

3. Mettre le couvercle sur le récipient. S'assurer que le bec verseur et la fente à aliments sont fermés.
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 désirée. (Voir le TABLEAU DES VITESSES.)
6. Pour les mélanges épais, tels que les frappés aux fruits ou les laits frappés, appuyer sur le bouton d'impulsion (élevée) pendant plusieurs secondes, puis relâcher. Répéter jusqu'à ce que les aliments aient la consistance voulue (C).



Remarque : N'utiliser le bouton IMPULSION (PULSE) qu'au plus cinq secondes à la fois afin de permettre au mélangeur de récupérer brièvement entre chaque impulsion. Ne pas utiliser la touche IMPULSION (PULSE) pendant plus de 2 minutes au total. Cela facilite le broyage de la glace et répartit les ingrédients.

7. Ouvrir la fente à aliments pour ajouter des ingrédients pendant que le mélangeur est en marche. Insérer les aliments dans l'ouverture (D).



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

8. Une fois les aliments mélangés, appuyer sur le bouton d'arrêt (OFF). S'assurer que les lames ont complètement cessé de tourner avant de tenter de retirer le récipient de la base.
9. Pour retirer le récipient, le saisir par sa poignée et le lever.
10. Ouvrir le bec verseur pour servir.

Remarque : Toujours débrancher l'appareil lorsqu'il ne sert pas.

CONSEILS ET ASTUCES

- 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 le bouton d'arrêt (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.
- Lorsqu'on désire faire de la chapelure s'assurer que le récipient est complètement sec.
- Utiliser la touche IMPULSION (PULSE) qu'au plus cinq secondes à la fois. Attendre que les lames cessent de tourner entre deux impulsions. Ne pas utiliser la touche IMPULSION (PULSE) pendant plus de 2 minutes au total.

- Pour préparer des boissons contenant des glaçons ou des éléments congelés, utiliser le bouton d'impulsion (élevée); 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 en tout temps, appuyer sur le bouton d'arrêt (OFF).
- Pour mélanger des liquides chauds, ouvrir la fente à aliments. Couvrir le couvercle avec 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 ½ 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).

UTILISATION DU RÉCIPIENT INDIVIDUEL

Mise en garde : Ne pas mélanger de liquides chauds dans le récipient individuel

1. Placer le récipient individuel sur une surface plane, l'ouverture vers le haut. Remplir le récipient avec les ingrédients. Ne pas remplir au-delà de la marque de 600 ml (20 oz).

Remarque : Pour obtenir les meilleurs résultats, ajouter les ingrédients dans l'ordre suivant :

- a. Liquides
 - b. Glace
 - c. Aliments solides
 - d. Aliments mous
 - e. Poudres
2. Insérer l'assemblage des lames dans l'ouverture du récipient, en plaçant les lames vers le bas.

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. Il est important de serrer la base pour éviter toute fuite pendant l'opération.
4. Mettre le récipient individuel à l'envers et le déposer sur la base du mélangeur.
5. Sélectionner la vitesse appropriée ou utiliser la fonction d'IMPULSION pour mélanger jusqu'à la consistance désirée.
6. Une fois l'opération terminée, retirer le récipient individuel de la base. Remettre le récipient à l'endroit et le placer sur une surface plane.

Remarque : Toujours s'assurer que les lames se sont immobilisées avant de retirer le récipient.

Important : Si le récipient reste coincé sur la base ou se détache de la base du récipient, suivez les étapes suivantes :

- a. Débrancher l'appareil.
- b. Tourner le récipient sur la base dans le sens horaire.
7. Retirer la base du récipient individuel en tournant dans le sens antihoraire. Ensuite, retirer délicatement l'assemblage des lames.
8. Placer le couvercle sur le récipient individuel et déguster vos boissons préférées pendant vos déplacements.

Mise en garde : Les lames sont tranchantes. Les manipuler avec soin.

Remarque : L'intensité maximale est fonction de celle du récipient. La puissance d'entrée du récipient individuel facultatif est inférieure à l'écart toléré.

TABLEAU DES VITESSES

VITESSE	FONCTION	UTILISATION
BASSE (LOW)	Agiter, mélanger, nettoyage facile	Préparer des laits frappés et des laits maltés Mélanger de la salsa, préparer des sauces et éliminer les grumeaux des sauces Mélanger une goutte de détergent à vaisselle et de l'eau chaude pour nettoyer le mélangeur rapidement
ÉLEVÉE (HI)	Frappés aux fruits, boissons glacées, purée	Préparer des frappés aux fruits Liquéfier des boissons congelées Réduire en purée des fruits et des légumes
IMPULSION (BASSE) (LOW PULSE)	Réduire en miettes, hacher, en dés	Réduire les biscuits et les céréales en miettes; faire de la chapelure Hacher des fruits et des légumes Hacher de la viande cuite
IMPULSION ÉLEVÉE (HI PULSE)	Broyer des glaçons	Broyer de la glace et des aliments surgelés

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

et 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 l'assemblage des lames.

Mise en garde : Les lames sont tranchantes. Les manipuler avec soin.

5. Retirer le couvercle.
6. Les pièces amovibles peuvent être lavées à la main ou dans le lave-vaisselle. Placer le récipient dans le panier inférieur et les autres composants dans le panier supérieur seulement.

CONSEILS PRATIQUES :

- 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 de nettoyage 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 : Ne pas utiliser de tampons à récurer ni de produits nettoyants abrasifs sur les pièces ou la surface de l'appareil.

RECETTES

FRAPPÉ AUX FRUITS CLASSIQUE

Ce frappé aux fruits classique et facile à préparer est une excellente façon de se rafraîchir à toute heure de la journée!

Ingrédients :

500 ml (2 tasses) de jus de pomme
2 bananes moyennes, coupées en deux
500 ml (2 tasses) de fraises entières surgelées

Directives :

Placer tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur dans l'ordre indiqué. Mettre le couvercle et mélanger à la position SMOOTHIE (HI) pendant 30 secondes ou jusqu'à l'obtention d'une consistance uniforme.

Donne environ 750 ml (3 tasses).

Conseil : Remplacer le jus de pomme par du jus d'orange.

SALSA SIMPLE ET RAPIDE

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

Ingrédients :

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

Directives :

Placer les ingrédients dans le récipient du mélangeur dans l'ordre indiqué. Mettre le couvercle et appuyer sur le bouton d'impulsion (basse) pendant 30 secondes ou jusqu'à l'obtention de la consistance désirée. Pour obtenir une petite quantité, faire une demi-recette.

Sello del Distribuidor:

Fecha de compra:

Modelo:

BL1200 Series - 120Vac 60 Hz 3.7A max.

Note: The maximum rating is based on the blending jar attachment, which draws the greatest load (power or current). Other recommended attachments may draw significantly less power or current.

Nota: La clasificación máxima es basada en el accesorio de jarra licuadora, que extrae la mayor cantidad de carga (de potencia o electricidad). Otros accesorios recomendados pueden extraer considerablemente menos potencia o electricidad.

Remarque : L'intensité maximale dépend du récipient utilisé, qui consomme le plus de puissance ou de courant. D'autres accessoires recommandés pourraient demander considérablement moins de puissance ou de courant.

Please do not throw this product away with normal household waste. If possible, take it to an official collection point in your area that recycles this type of product. Thank you for considering the environment.

No deseche este producto junto con los residuos domésticos. Si es posible, llévalo a un lugar oficial para su correcto reciclaje, ayúdanos a preservar el medio ambiente.

Veuillez ne pas jeter ce produit avec les ordures ménagères normales. Si possible, apportez-le à un point de collecte officiel de votre région qui recycle ce type de produit. Merci d'avoir pensé à l'environnement.

BLACK+DECKER® and the BLACK+DECKER® logos are trademarks of The Black & Decker Corporation, used under license by Empower Brands, LLC, a subsidiary of Spectrum Brands, Inc. for its manufacturing and sale of this product. All rights reserved. All other marks are trademarks of Empower Brands, LLC.

BLACK+DECKER® y los logotipos BLACK+DECKER® son marcas registradas de Black & Decker Corporation, utilizados por Empower Brands, LLC, una subsidiaria de Spectrum Brands, Inc. bajo su licencia para su fabricación y venta de este producto. Todos los derechos reservados. Todas las demás marcas son marcas comerciales de Empower Brands, LLC.

BLACK+DECKER® et les logos BLACK+DECKER® sont des marques de commerce de Black & Decker Corporation, utilisées sous licence par Empower Brands, LLC, une filiale de Spectrum Brands, Inc. pour la fabrication et la vente de ce produit. Tous droits réservés. Toutes les autres marques sont des marques de commerce de Empower Brands, LLC.

BLACK+DECKER®

www.BlackAndDeckerAppliances.com



© 2023 Empower Brands, LLC. All rights reserved /
Todos los derechos reservados / Tous droits réservés.
Empower Brands, LLC, Middleton, WI 53562

Made in China.
Fabricado en China.
Fabriqué en Chine.

T22-9001715-D
30134 E/S/F