

PowerPro™

Blender

Model IB10-12, IB53 - IB74 Series

English, see page 2

Save this use and care book

Licuada

Model IB10-12, IB53 - IB74 Series

Español, consulte la página 5

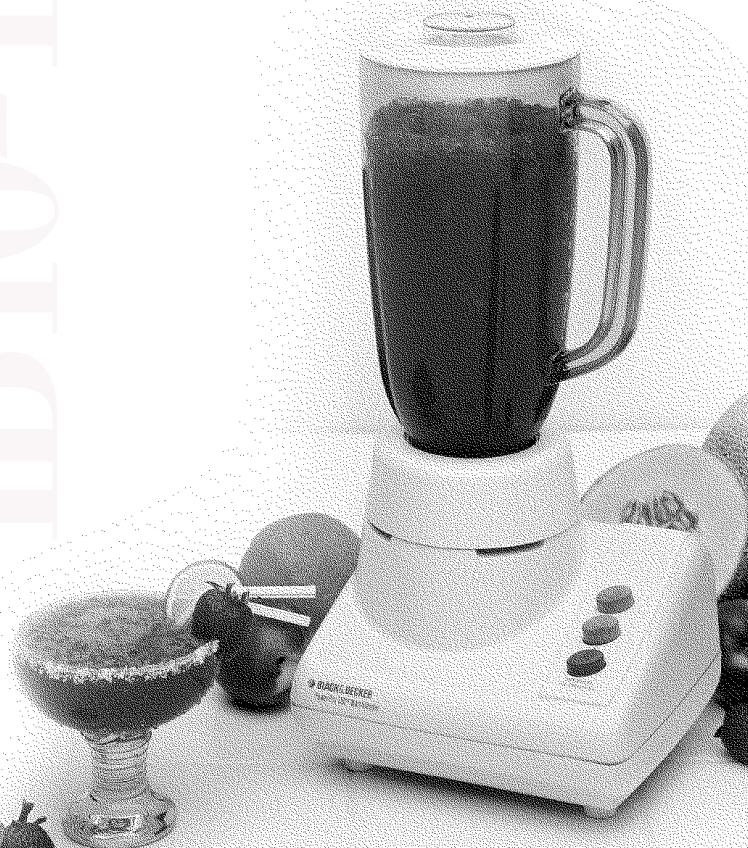
Lease este instructivo antes de usar el producto

Mélangeur

Modèles des séries IB10, IB12, IB53 et IB74

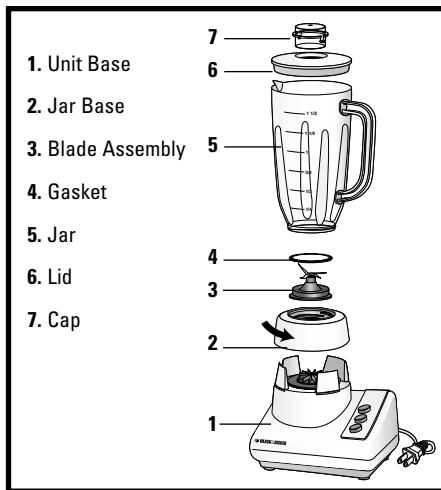
Français, à la page 8

Conserver ce guide d'entretien et d'utilisation.



SAVE THESE INSTRUCTIONS**IMPORTANT SAFEGUARDS**

- Please 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 off and unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
 - Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to an authorized service facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
 - Do not use outdoors.
 - The use of attachments including canning jars, not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause a risk of fire, electric shock, or injury to persons.
 - Never carry the unit by the cord or yank cord from an outlet.
 - Do not let the plug or cord hang over the edge of table or counter, or touch hot surfaces including the stove. Unit should be placed away from sinks and hot surfaces.
 - Remove the jar and blade assembly from the blender before washing.
 - Unit should be used for food preparation only.
 - Always operate blender with cover in place.
- 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 only when the blender is not running.
 - Blades are sharp. Handle carefully.
 - Avoid contacting moving parts.
 - To reduce the risk of injury, never place cutter assembly blades on base without the jar properly attached.
 - When blending hot liquids, remove the lid cap. Keep hands and face away from the lid cap opening while motor is running.
 - Do not leave blender unattended during use.
 - This appliance is intended FOR HOUSEHOLD USE ONLY and not for commercial or industrial use.



The Electrical Cord

The cord length of this appliance was selected to reduce safety hazards that may occur with a longer cord. If more cord length is needed, an extension cord may be used. It should be rated not less than 10 amperes, 120 volts or 6 amperes, 220 volts. When using a longer cord, be sure that it does not drape over a working area or dangle where it could be pulled on or ripped over.

Polarized Plug

(North American/Central American Models Only)

This appliance has a polarized plug—one blade is wider than the other. To reduce the risk of electric shock, this plug will fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse it. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature by modifying the plug in any way.

Tamper-Resistant Screw

This appliance is equipped with tamper-resistant screws 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.

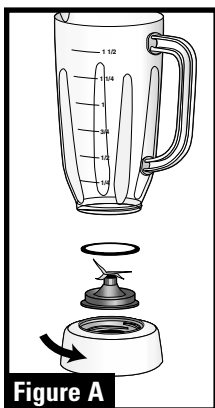


Figure A

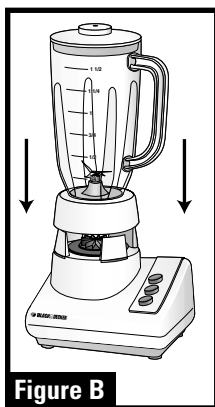


Figure B

Blender Jar Assembly

1. Before first use, wash all parts except the base. Put the gasket on top of the Blade Assembly.
2. Place the Blade Assembly into the Jar Base and turn the Jar Base clockwise until tight. **Figure A**
3. Place the Jar firmly onto the Unit Base. **Figure B**

How to Use

1. Be sure the unit is “off” and plug the cord into a standard electrical outlet.
2. Place the food to be blended into the Jar.
3. Put the Lid on the Jar before beginning. Be sure that the Lid Cap is in place. When crushing ice or hard foods, keep one hand on the Lid.
4. Select the desired speed setting:
 - In general, use lower positions for gentle blending, chopping, and grinding; in 6 speed (IB73/IB74 Series), 10-speed (IB10 Series), or 12-speed (IB12 Series) models use mid-range positions for mixing, beating, and creaming. In all models use higher settings for heavy-duty blending such as liquefying or pureeing fruits. In 6, 10, or 12-speed models, press the Low/High button then, press the appropriate speed level for blending at higher settings. **Figure C**
 - For quick blending tasks, press the Pulse button for a few seconds, then release. Use Pulse for best results when crushing ice.

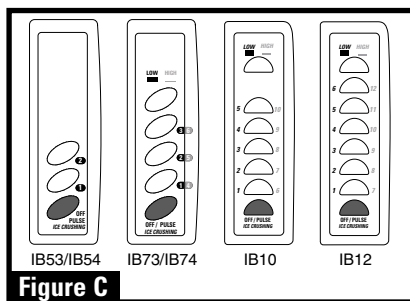


Figure C

5. If you want to add ingredients while the Blender is on, remove the Lid Cap and place through the Lid opening.
6. When finished blending, push the Off/Pulse button.
7. To remove the Jar, lift it straight up from the Unit Base without twisting. Remove the Lid before pouring.
8. If using very close to an outlet, you may shorten the cord by winding some length around the tabs at the bottom of the Base. **Figure D**

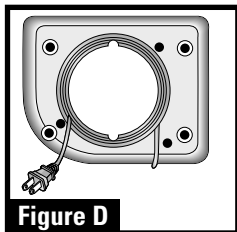


Figure D

Blender Tips

- Cut food into small 2" pieces (about 5 cm.) before adding to the Blender. To chop and grate, cut solid foods into 1" (2 cm.) pieces.
- When blending liquids, including the addition of ice cubes, limit quantity to the 4 cup (1 Lt.) mark of the Jar.
- The following items should never be placed in the unit as they may cause damage: dried spices and herbs (ground alone), bones, large pieces of solidly frozen foods, hard or tough foods.
- For fast and easy ice crushing, add 1 cup of liquid to the Jar, add up to 4 large ice cubes. Cover holding one hand firmly on the Lid; use the Pulse button to chop. If more ice is needed, add cubes one by one through the hole in the Lid and increase to the highest speed.

How to Clean Your Blender

1. Before cleaning, turn off and unplug the Blender.
2. Rinse parts immediately after blending to ease cleanup.
3. Wipe the Base with a damp cloth and dry thoroughly. Remove stubborn spots by rubbing with a damp cloth and a non-abrasive cleaner. Do not immerse the Base in liquid.
4. Wash the Jar and the Lid with soap and water. Only jars on the IB10G, IB12G, IB53G, IB54G, and IB73G are dishwasher-safe.

5. Removable parts can be washed by hand or in a dishwasher. The Lid, Lid Cap, and Blade Assembly should be placed in the top rack only. Do not place jars or parts in boiling liquids.
6. If liquids spill into the Base, wipe the Base clean with a damp cloth and dry thoroughly.
7. Do not use rough scouring pads or cleansers on parts or finish.

Need Help?

Service or Repair

Service, if necessary, must be performed by a Black & Decker Inc. Company-Owned or Authorized Household Appliance Service Center. The Service Center nearest you can be found in the yellow pages of your phone book under "Appliances - Small - Repairing" or on the enclosed insert.

If mailing or shipping your Blender, pack it carefully in a sturdy carton with enough packing material to prevent damage. The original carton is not suitable for mailing. Include a note describing the problem to our Service Center and be sure to give your return address. We also suggest that you insure the package for your protection.

Full One-Year Warranty

Household Products warrants this product against any defects that are due to faulty material or workmanship for a one-year period after the original date of consumer purchase or receipt as a gift. This warranty does not include damage to the product resulting from accident or misuse. If the product should become defective within the warranty period, we will repair it or elect to replace it free of charge. We will return your product, transportation charges prepaid, provided it is delivered prepaid to any Black & Decker Company-Owned or Authorized Household Appliance Service Center.

This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state or province to province. Answers to any questions regarding warranty or service locations may be obtained by calling Consumer Assistance and Information toll free: 1-800-231-9786.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES**INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD**

- **POR FAVOR LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES**
- Para evitar el riesgo de un choque eléctrico, no sumerja la base de la licuadora, el cable ni el enchufe en agua o cualquier otro líquido.
- La supervisión de un adulto es necesaria cuando cualquier aparato sea usado cerca de o por un niño.
- Apague la unidad y desconéctela cuando no esté en uso, cuando le quite o le ponga partes o antes de limpiarla .
- No opere ningún aparato eléctrico si el cable y/o el enchufe han sido dañados. Si el aparato no funciona o ha sufrido algún daño, devuélvalo a un centro de servicio autorizado para que lo examinen, reparen o ajusten.
- No utilice la licuadora en la intermperie.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato incluyendo los jarros de vidrio, puede ocasionar riesgo de incendio, choque eléctrico o lesiones personales.
- No sujete la unidad por el cable ni tire de él cuando desconecte la licuadora del tomacorriente.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador o que entre en contacto con superficies calientes, incluyendo la estufa. Mantenga la unidad lejos del lavaplatos y de las superficies calientes.
- Retire la jarra de la licuadora y el ensamble de las cuchillas antes de lavarlas.
- Utilice la licuadora únicamente para preparar alimentos.
- Siempre coloque la tapa en la licuadora antes de operarla.
- Mantenga las manos y los utensilios fuera de la licuadora cuando esté en funcionamiento.
- Las cuchillas tienen filo; manéjelas con cuidado.
- Evite el contacto con las partes en movimiento.
- Para reducir el riesgo de lesiones personales, nunca coloque el ensamble de las cuchillas en la base sin antes haber ajustado la jarra apropiadamente.
- Cuando mezcle líquidos calientes, retire el tapón de la tapa y mantenga las manos y la cara alejadas de la abertura mientras el motor esté funcionando.
- No desatienda la licuadora mientras esté funcionando.
- Este producto ha sido diseñado **SOLAMENTE PARA USO DOMÉSTICO** y no para uso industrial o comercial.



El Cable Eléctrico

La longitud del cable eléctrico de este aparato se ha seleccionado para reducir el peligro que puede ocasionar un cable más largo. De ser necesario un cable más largo, debe emplear una extensión que tenga un enchufe polarizado y debe estar calificada para no menos de 10 amperes y 120 volts o 6 amperes y 220 volts. Puede comprar una extensión adecuada en los centros de servicio autorizado Black & Decker. Para mayor duración maneje el cable con cuidado.

Enchufe Polarizado

(Solamente para los modelos Norte y Centro americanos)

Se utilizan enchufes polarizados (con un contacto más ancho que el otro) para reducir los riesgos de choque eléctrico. Cuando el cable tiene este tipo de enchufe, se ajusta únicamente a un contacto polarizado. Si el enchufe no se ajusta en su contacto, inviértalo. Si aún así no se ajusta, busque la ayuda de un electricista calificado para que instale un contacto polarizado apropiado. Por ningún punto trate de modificar o hacerle cambios al enchufe.

Tornillo de Seguridad

Esta unidad está equipada con un tornillo de seguridad para prevenir que se le remueva la cubierta de afuera. Para reducir el riesgo de incendio o choque eléctrico, no intente quitar esta cubierta. La unidad no contiene partes reparables por dentro. Cualquier reparación deberá ser llevada a cabo únicamente por personal de servicio autorizado.

Ensamble de la Jarra de la Licuadora

1. Antes de usar por primera vez, lave todas las

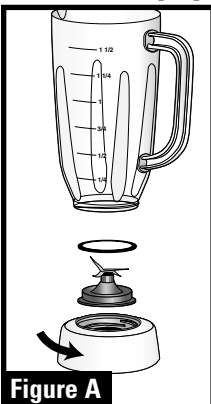


Figure A

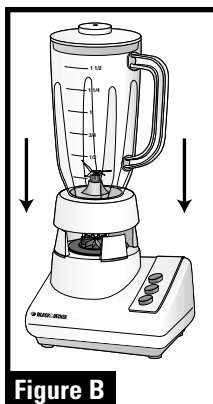


Figure B

partes de la licuadora con excepción de la base. Coloque el empaque sobre el ensamble de las cuchillas.

2. Coloque el ensamble de las cuchillas en la base de la jarra, girándolo hacia la derecha hasta quedar ajustado. **Figura A**
3. Coloque la jarra firmemente en la base de la licuadora. **Figura B**

Como Usar

1. Asegúrese de que la unidad esté apagada y conecte el cable a un tomacorriente estándar.
2. Coloque los alimentos a licuar, dentro de la jarra.
3. Antes de comenzar, coloque la tapa sobre la jarra. Asegúrese de que la tapa tenga ajustado el tapón. Cuando triture hielo o alimentos duros, mantenga una mano sobre la tapa.
4. Como determinar la velocidad apropiada:
 - En general, deben de usarse las velocidades más bajas para licuar, picar y moler las mezclas de más cuidado; en el modelo de 6 velocidades (Serie IB73/IB74), el de 10 velocidades (Serie IB10) o en el de 12 velocidades (Serie IB12) use las velocidades del medio para mezclar, batir y para cremar. En todos los modelos use los niveles más altos del control para las tareas que requieren mayor esfuerzo, como la de licuar o deshacer frutas. En los modelos de 6, 10 o de 12 velocidades, oprima el botón "Low/High" (bajo/alto), y después oprima la velocidad apropiada para licuar a niveles más altos. **Figura C**
 - Para las tareas de licuado rápido, oprima el botón de pulso por unos segundos, y suéltelo. Use el botón de pulso para obtener mejores resultados al triturar hielo.

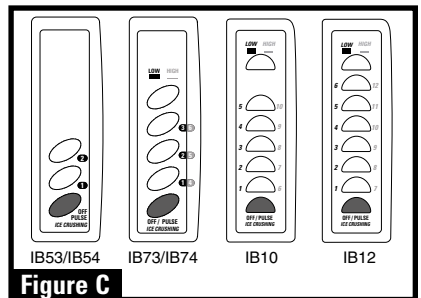
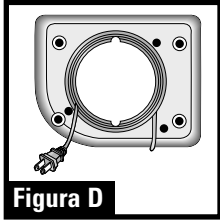


Figure C

5. Si desea agregar ingredientes mientras esté en funcionamiento la licuadora, retire el tapón de la tapa y hágalo a través de la abertura.
6. Una vez que haya terminado de licuar, oprima el botón Off/Pulse (apagado/pulso).

- Para retirar la jarra, levántela de la base de la licuadora hacia arriba sin girarla. Quite la tapa antes de verter los alimentos.
- Si utiliza la licuadora muy cerca de un tomacorriente, usted puede acortar la longitud del cable enrollándolo en la parte inferior de la base. **Figura D**



Consejos y Técnicas Para Licuar

- Antes de poner los alimentos en la licuadora, córtelos en pedazos pequeños de 2" (aprox. 5 cm). Para picar y rallar, corte los alimentos sólidos en tamaños de 1" (2 cm.)
- Al licuar líquidos, incluyendo el hielo, límite la cantidad a la marca de 4 tazas (1 litro) en la jarra.
- Los siguientes ingredientes no deben licuarse nunca para evitar daños al motor de la unidad: especias o condimentos en seco, huesos, pedazos grandes de alimentos congelados ni alimentos duros que no cortan fácilmente.
- Para triturar hielo fácilmente, vierta 1 taza de líquido en la jarra y agregue hasta 4 cubos de hielo. Coloque la tapa sobre la jarra y sujétela firmemente; use el botón de pulso para picar. Si necesita más hielo, agregue los cubos uno a la vez a través de la abertura de la tapa e incremente la velocidad al máximo.

Como Limpiar su Licuadora

1. Antes de limpiar la licuadora, apáguela y desconéctela.
2. Siempre enjuague las partes de la licuadora después de usarla.
3. Limpie la base con paño húmedo y séquela. Para las manchas difíciles de limpiar, restregue con un limpiador sin abrasivos.
4. Lave la jarra y la tapa con agua y jabón.
5. Las partes removibles pueden lavarse a mano o en la lavadora de platos. Coloque la tapa,

el tapón y el ensamble de las cuchillas únicamente en la parte superior de la lavadora de platos. Solamente las jarras de los modelos IB10G, IB12G, IB53G, IB53G, e IB73G pueden lavarse en la lavadora de platos.

6. Si cae algún líquido dentro de la base, límpiela con un paño húmedo y séquela bien.
7. No utilice almohadillas ni paños abrasivos para limpiar la licuadora ni ninguna de sus partes.

¿Necesita Ayuda?

Servicio o Reparaciones

Si necesita ayuda, acuda a un centro de servicio autorizado o propio de Black & Decker. Puede encontrar un centro cercano a Ud. buscando en las páginas amarillas de la guía telefónica bajo, "Reparación de Enseres Menores" o consulte el folleto incluido.

Si envía por correo la unidad, empáquela con cuidado en un cartón resistente con suficiente material de empaque para evitar cualquier daño. Por favor incluya una nota para nuestro centro de servicio describiendo el problema. No se olvide de anotar su dirección y número telefónico. Para su propia protección le sugerimos enviar el paquete asegurado.

Un año completo de garantía

Household Products garantiza este producto contra cualquier defecto originado por fallas en los materiales o en la mano de obra por un período de un año a partir de la fecha original de compra. Esta garantía no incluye daños al producto ocasionados por accidentes, mal uso o reparaciones por talleres no autorizadas por Black & Decker. Si el producto resulta con defectos dentro del período de garantía lo repararemos o reemplazaremos de ser necesario, sin cargo alguno. Para que esta garantía sea válida debe presentar el producto con su recibo de compra y/o la tarjeta de registro correspondiente. Esta garantía le otorga derechos específicos, y usted podría tener otros que pueden variar en su país. Si tiene alguna pregunta, comuníquese con una sucursal o centro de servicio Black & Decker más cercano.

Nota: Solamente en México, esta garantía incluye los gastos de transportación que se originen dentro de nuestra red de servicio.

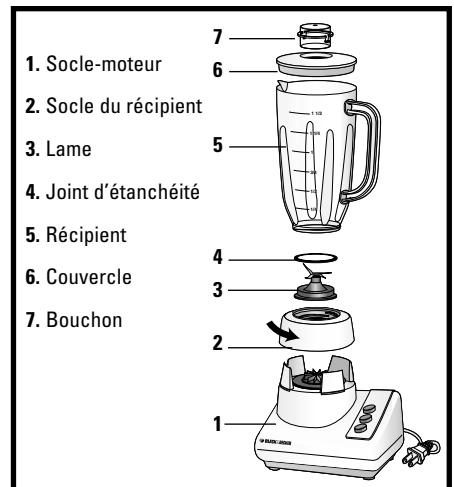
CONSERVER CES MESURES

IMPORTANTES MISES EN GARDE

- Lire toutes les directives.
- Afin d'éviter les risques de secousses électriques, ne pas immerger le socle, le cordon ni la fiche de l'appareil.
- Exercer une étroite surveillance lorsqu'on utilise l'appareil près d'un enfant ou lorsque ce dernier s'en sert.
- Mettre l'appareil hors tension et le débrancher avant de le nettoyer, lorsqu'on en remplace les accessoires et lorsqu'on ne s'en sert pas.
- Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon est abîmé, qui présente un problème de fonctionnement, qui est tombé par terre ou qui est endommagé. Le rapporter au centre de service autorisé de la région pour le faire examiner, réparer ou régler.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- L'utilisation d'accessoires (y compris des récipients pour la mise en conserve) non recommandés ni vendus par le fabricant présente des risques d'incendies, de secousses électriques ou de blessures.
- Ne pas transporter l'appareil par le cordon ni tirer sur ce dernier pour le débrancher de la prise.
- Ne pas laisser pendre le cordon d'une table ou d'un comptoir, ni le laisser entrer en contact avec une surface chaude, comme une cuisinière. Placer l'appareil à distance des éviers et des surfaces chaudes.
- Retirer le récipient et la lame de l'appareil avant de le nettoyer.
- Utiliser l'appareil seulement pour préparer des aliments.
- Toujours utiliser l'appareil avec le couvercle en place.

Afin de minimiser les risques d'incendies, de secousses électriques ou de blessures lorsqu'on utilise un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, notamment les suivantes.

- Garder les mains et les ustensiles à l'extérieur du récipient lorsque l'appareil fonctionne afin de minimiser les risques de blessures graves ou de dommages. On peut se servir d'une spatule seulement lorsque l'appareil ne fonctionne pas.
- Les lames sont tranchantes; il faut les manipuler avec précaution.
- Éviter de toucher aux pièces en mouvement.
- Ne jamais placer les lames sur le socle sans y fixer le récipient convenablement afin de réduire les risques de blessures.
- Retirer le bouchon du couvercle pendant le mélange de liquides chauds. Éloigner les mains et le visage de l'ouverture du couvercle lorsque le moteur fonctionne.
- Ne pas laisser le mélangeur en marche sans surveillance.
- Le présent appareil est conçu **POUR UNE UTILISATION DOMESTIQUE SEULEMENT** et non pour une utilisation commerciale ou industrielle.



Cordon

La longueur du cordon de l'appareil a été déterminée afin de réduire les risques que présente un cordon long. Lorsqu'il faut utiliser un cordon de rallonge, choisir un cordon d'au moins 10 ampères, 120 volts. Lorsqu'on utilise un cordon de rallonge, s'assurer qu'il n'est pas encombrant, qu'on ne peut pas tirer ni trébucher dessus.

Fiche Polarisée

(Modèles pour l'Amérique du Nord et l'Amérique centrale seulement)

L'appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame plus large que l'autre). Afin de réduire 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 neutraliser ce dispositif de sécurité.

Vis Indesserrable

L'appareil est doté d'une vis indesserrable empêchant l'enlèvement du boîtier. Afin de réduire les risques d'incendies ou de secousses électriques, ne pas tenter de retirer le boîtier. L'utilisateur ne peut pas remplacer les pièces de l'appareil. En confier la réparation seulement au personnel des centres de service autorisés.

Montage du Récipient

1. Avant la première utilisation, nettoyer toutes les pièces du mélangeur sauf le socle. Placer le joint d'étanchéité sur le dessus de la lame.

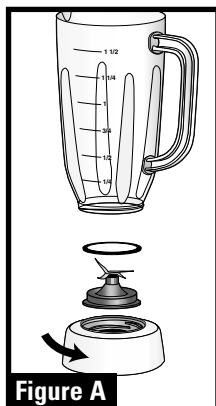


Figure A

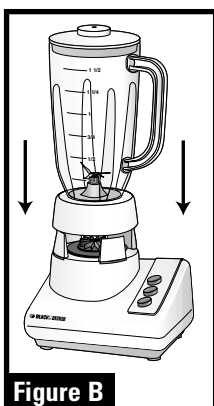


Figure B

2. Placer la lame dans le socle du récipient et tourner celui-ci dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit serré. **Figure A**
3. Fixer le récipient fermement sur le socle-moteur. **Figure B**

Utilisation

1. S'assurer que l'appareil est en position hors tension et brancher le cordon dans une prise d'alimentation standard.
2. Placer les aliments à mélanger dans le récipient.
3. Placer le couvercle sur le récipient avant de commencer. S'assurer que le bouchon est en place. Laisser une main sur le couvercle lorsqu'on concasse de la glace ou des aliments durs.
4. Choisir la vitesse voulue.

- En règle générale, se servir des basses vitesses pour mélanger, hacher ou moudre doucement; dans le cas des modèles à 6 vitesses (de la série IB73/IB74), à 10 vitesses (de la série IB10) ou à 12 vitesses (de la série IB12), utiliser les vitesses médianes pour malaxer, battre ou réduire en crème. Pour tous les modèles, se servir des vitesses élevées pour liquéfier ou réduire en purée. Dans le cas des modèles à 6, 10 ou 12 vitesses, appuyer sur le sélecteur de la gamme de vitesses (Low/High), puis appuyer sur la vitesse voulue. **Figure C**

- Pour accélérer le mélange, appuyer sur le bouton à impulsion (Pulse) pendant quelques secondes et le relâcher. Utiliser le bouton à impulsion afin d'optimiser le concassage de la glace.

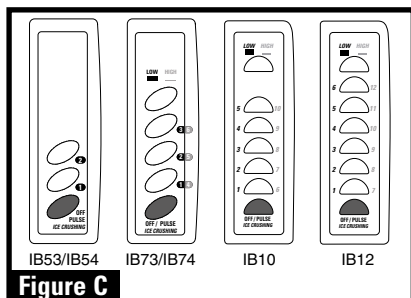
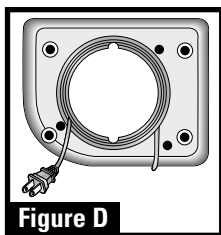


Figure C

5. Pour ajouter des ingrédients lorsque le mélangeur fonctionne, retirer le bouchon du couvercle et insérer les aliments par l'ouverture du couvercle.
6. Une fois le mélange terminé, appuyer sur le bouton d'arrêt et à impulsion (Off/Pulse).
7. Pour retirer le récipient, le soulever du socle-moteur sans le faire tourner. Enlever le couvercle avant de verser.
8. Lorsqu'on utilise l'appareil près d'une prise, on peut enrouler le surplus de cordon autour des languettes situées à la base du socle. **Figure D**
3. Essuyer le socle-moteur avec un chiffon humide et sécher complètement. Enlever les taches tenaces en frottant à l'aide d'un chiffon humide et d'un produit nettoyant non abrasif. Ne pas immerger le socle-moteur.
4. Nettoyer le récipient et le couvercle avec de l'eau et du savon. Seuls les récipients des modèles IB10G, IB12G, IB53G, IB54G et IB73G vont au lave-vaisselle.
5. Toutes les pièces amovibles peuvent être lavées à la main ou au lave-vaisselle. Le couvercle, le bouchon et les lames vont seulement dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Ne pas plonger les récipients ni les pièces dans un liquide bouillant.



Conseils Pratiques

- Couper les aliments en petits morceaux (environ 5 cm (2 po)) avant de les ajouter dans le mélangeur. Pour hacher ou râper, couper les aliments solides en morceaux de 2 cm (1 po).
- Pour mélanger des liquides, ou ajouter des cubes de glace, ne pas dépasser la ligne de 1 l (4 t) du récipient.
- Ne jamais placer les ingrédients suivants dans l'appareil car ils peuvent l'endommager : des épices et des fines herbes séchées (pour les moulinettes seules), des os, des gros morceaux d'aliments congelés et des aliments durs.
- Pour faciliter et accélérer le concassage de la glace, ajouter une tasse d'eau dans le récipient et jusqu'à 4 gros cubes de glace. Tenir le couvercle fermement d'une main; se servir du bouton à impulsion pour concasser la glace. Pour concasser une plus grande quantité de glace, ajouter les cubes un à un par l'ouverture du couvercle tout en augmentant à la vitesse maximale.

Nettoyage

1. Avant de nettoyer le mélangeur, le mettre hors tension et le débrancher.
2. Rincer les pièces immédiatement après avoir mélangé afin d'en faciliter le nettoyage.

Besoin d'Aide?

Service ou Réparation

Confier l'entretien du produit, le cas échéant, à un centre de service Black & Decker ou un atelier d'entretien autorisé. On peut trouver dans les Pages Jaunes, sous la rubrique «Appareils électroménagers - Petits - Réparations», l'adresse du centre de service de la région. On peut également composer sans frais le numéro approprié qui se trouve sur la couverture du présent guide.

Lorsqu'on poste ou qu'on expédie le couteau, bien l'emballer dans son emballage original ou dans une boîte de carton solide, en prenant soin de l'immobiliser afin qu'il ne subisse aucun dommage. Joindre à l'intention du personnel du centre de service une lettre explicative énonçant le problème, sans oublier de donner l'adresse de retour et le numéro de téléphone de l'expéditeur. Il est également recommandé d'assurer le colis.

Garantie Complete de Un An

Household Products garantit ce produit pour un an à compter de la date d'achat ou de

réception en cadeau, contre tout vice de matière ou de fabrication. La garantie ne couvre pas les dommages causés par un accident ou une mauvaise utilisation. Advenant le fonctionnement irrégulier du produit dans les délais prescrits, il sera réparé ou remplacé, à notre gré, sans frais. Le produit sera retourné, port payé, s'il a été envoyé port payé, à un centre de service autorisé Black & Decker.

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. Adresser toute question relative à la garantie et au service en communiquant sans frais avec le service à la clientèle au numéro suivant : 1 (800) 231-9786.

* **BLACK&DECKER** is a trademark of The Black & Decker Corporation, Towson, Maryland, USA

* **BLACK&DECKER** es una marca registrada de *The Black & Decker Corporation*, Towson, Maryland, E.U.

* **BLACK&DECKER** est une marque de commerce déposée de la société *The Black & Decker Corporation*, Towson, Maryland, É.-U.

Household Products Limited de México S. de R.L. de C.V.

400W 120V~ 60Hz (IB54/IB74 series)

350W 120V~ 50/60Hz

350W 220V~ 50/60Hz

 **BLACK & DECKER®**



Listed by Underwriters Laboratories, Inc.
NOM Approved
Copyright © 1997-1999 Household Products, Inc.
Pub. No. 173966-00-RV02
Product made in Mexico
Printed in Mexico



Enlistado por Underwriters Laboratories, Inc.
Aprobado por NOM
Producto hecho en México por:
Household Products Limited de México
S. de R.L. de C.V. Acceso III No. 26 Fracc.
Industrial B. Juárez C.P. 76120, Querétaro, QRO.
Teléfono: (42) 11-7800
Impreso en México

Certifié par l'organisme américain Underwriters Laboratories, Inc.
Approuvé par l'organisme NOM
Fabriqué au Mexique
Imprimé en Mexique

Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>