

BLACK+DECKER

TM

INFUSER 3-IN-1 BLENDING SYSTEM

SISTEMA DE LICUADO CON INFUSOR 3-EN-1

use and care manual
manual de uso y cuidado

BL1350



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 assembly/disassembly 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 Customer Service for examination, repair or electrical or mechanical adjustment by calling the appropriate toll-free 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 a risk of injury to persons.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over the edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- 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 cutter assembly blades 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.
- 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.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- Do not operate with damaged blades.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

POLARIZED PLUG

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.

Note: If the power cord is damaged, please call our Customer Service line listed in these instructions.

Congratulations on your purchase of the BLACK+DECKER™ Infuser 3-in-1 Digital Blending System!

From delicious smoothies to creamy soups, the PowerCrush blender's powerful motor and unique QuadPro blade design work together to ensure superior blending and crushing results—for home or on the go.

GETTING TO KNOW YOUR INFUSER 3-IN-1 DIGITAL BLENDING SYSTEM



- | | |
|-------------------------------------|--|
| 1. Tamper (Part# BL1350-01) | 9. Dual-opening lid (Part# BL1350-04) |
| 2. Infuser Filter (Part# BL1350-02) | 10. Handle |
| 3. Pour Spout | 11. Blade Assembly (Part# BL1130-04) |
| 4. Blending Jar (Part # BL1350-03) | 12. Jar Base (Part# BL1350-05) |
| 5. On/Off button | 13. Non-skid Rubber Feet |
| 6. Digital Control Panel | 14. Cord Storage (under base) |
| 7. Blender Base | 15. Single Serve Lid (Part# BL1550-03) |
| 8. Ingredient/Tamper Slot | 16. Single Serve Jar (Part# BL1550-04) |

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, and the plastic band around the power 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.

BLENDING 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)



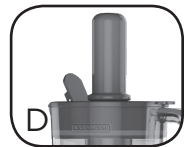
Caution: Blades are sharp. Handle carefully.

3. Place the jar base onto the blending jar and rotate clockwise until tight. It is important to tighten to avoid leaking while blending
4. Turn assembled jar right side up.
5. Place the dual-opening lid on blender jar.
6. Uncoil power cord from storage area under the blender base.
7. Place the jar assembly on blender base (B) and twist clockwise to lock.
8. Blender is now ready for use.



INSTALLING INFUSER INTO BLENDING JAR

1. Put together Blending Jar assembly as above.
2. Place the infuser filter all the way down into the base of the jar, fitting together the slots on the bottom rim of the filter with the ridges on the inside bottom of the blending jar. (C)
3. Place the dual-opening lid on blender jar.
4. Open the Ingredient/Tamper Slot and insert the tamper. (D)
5. Blender with infuser is now ready for use.



USING YOUR INFUSER

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

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

Caution: Do not blend hot liquids.

Note: Do not blend frozen ingredients in the Infuser Filter.

1. Make sure appliance is OFF.
2. Place Infuser Filter all the way down into the base of the Blending Jar.
3. Place lid on jar; make sure pour spout is closed.
4. Pour desired amount of water into the Ingredient/Tamper Slot.

Caution: Do not fill past the Max Fill Line

5. Place ingredients to be infused into the filter through the Ingredient/Tamper Slot.
6. Place Tamper into the Ingredient/Tamper Slot.
7. Plug power cord into outlet. Press ON/OFF button. LED should turn a solid color to signify the blender is in standby mode. After 2 minutes the unit will automatically power off if no buttons are pressed.

Note: When in use, do not leave blender unattended. Keep one hand on the Tamper at all times.

8. Select the Infuse function.

Note: There is no need to select a speed since the Infuse function has a preprogrammed speed.

9. When blending, push ingredients down into the blade with the tamper to ensure all ingredients are blended properly.
10. Remove the tamper to add ingredients while the blender is running. Drop ingredients through the opening (E).



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

11. When finished, press ON/OFF to stop blending. Make sure blades have completely stopped before attempting to remove the blending jar from the base (refer to TROUBLESHOOTING for any issues).
12. Unplug the blender.
13. To remove the jar assembly: Grasp both the jar base and the handle and rotate them together counter-clockwise. Then lift up.
14. Remove the tamper, close the Ingredient/Tamper Slot, open the pour spout, and serve.

Note: Do not remove the Infuser Filter before serving.

15. Always unplug the appliance when not in use.

USING YOUR BLENDER (WITHOUT INFUSER)

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

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

Caution: Do not blend hot liquids.

1. Make sure appliance is OFF.
2. Place ingredients to be blended into jar. For best results, add ingredients in the following order:
 - a. Liquids
 - b. Powders
 - c. Soft foods
 - d. Hard foods
 - e. Ice cubes last

Tip: When using frozen fruits it is not necessary to also add ice.

3. Place lid on jar; make sure the pour spout and ingredient slot are closed.
4. Plug power cord into outlet. Press ON/OFF button. LED should turn a solid color to signify the blender is in standby mode. After 2 minutes the unit will automatically power off if no buttons are pressed.

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)

Important: Do not hold speed button. Simply press the desired speed, watch, and press ON/OFF when the desired consistency is achieved. Holding the button for longer than 30 seconds will cause the blender to enter an error mode, with the LED blinking rapidly. Shut off unit to reset.

6. When blending thick mixtures, such as smoothies and milkshakes, use the PULSE/Ice Crush button for several seconds, then release. Repeat to mix ingredients and then run continuously until food has reached desired consistency. Releasing pulse stops the blending and the unit returns to STANDBY. You may use a spatula or utensil to move ingredients and thick mixtures around in the blender jar, but only after stopping the blender. Turn the blender OFF before using a utensil.

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

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

8. When finished, press ON/OFF to stop blending. Make sure blades have completely stopped before attempting to remove the blending jar from the base (refer to TROUBLESHOOTING for any issues).

9. Press ON/OFF to power off and unplug the blender.

10. To remove the jar assembly: Grasp both the jar base and the handle and rotate them together counter-clockwise. Then lift up.

11. Open pour spout to serve.



Note: Unit will auto shutoff after 2 minutes without use.

12. Always unplug the appliance when not in use.

USING THE PREPROGRAMMED FUNCTIONS

- Fill the assembled blender jar with the desired ingredients.
- Place the dual-opening lid on the jar.
- Place the jar on the base.
- Press desired preprogrammed button. The blender will automatically mix and blend the following recipes with the press of a button:
 - Smoothie: 35 seconds to blend fruits and vegetables to a smooth consistency.
 - Infuse: Create infused water in seconds.
 - Shake/Mix: Create thick, smooth and creamy frozen treats or use to combine other ingredients together.

USING THE SINGLE SERVE JAR

Note: Do not blend hot liquids in the single serve jar.

1. Place the single serve jar on a flat surface with the open end facing up. Fill the jar with ingredients. Do not fill ingredients past the max fill line.

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

- A. Frozen ingredients
 - b. Fresh ingredients
 - c. Yogurts
 - d. Powders
 - e. Leafy greens
 - f. Liquids
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 single serve jar upside down, place on the blender base, and twist clockwise to lock.
 5. Select speed 1 or use pulse/ice crush to blend to desired consistency.
 6. Once blending has finished, remove the single serve jar by grasping the jar base and turning it counter-clockwise then lifting it off the blender 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 single serve jar by turning counterclockwise. Then carefully remove blade assembly.

8. Place the single serve lid on the single serve jar and enjoy your delicious drinks on-the-go.

Caution: Blades are sharp. Handle carefully.

BLENDING TIPS AND TECHNIQUES

- 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 using the full size jar and last when using the single serve jar.
- When ingredients splatter onto the sides of the jar or the mixture is very thick, press the ON/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 or blending dry goods, make sure blending jar and blade assembly are completely dry.
- The PULSE/ICE CRUSH function is helpful when short bursts of power are needed, such as when preparing thick smoothies or milkshakes. Do not use pulse for more than 10 seconds at a time. Release the PULSE/ICE CRUSH button regularly, allow the blender to rest briefly, then continue.
- Do not run blender for longer than 1 ½ minutes at a time.
- Do not use if blender jar is chipped or cracked.
- 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 ON/OFF button.
- Always operate the blender with the lid on the jar.
- 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 USE BLENDER TO BLEND:

- Hot Liquids
- Large pieces of frozen foods
- Tough foods such as raw turnips, sweet potatoes and potatoes
- Bones
- Hard salami, pepperoni
- Egg whites
- Dough
- Meats

SPEED AND FUNCTION CHART

Function	Food Type	Speed Setting
1	Stir Mix Crumb	Prepare salad dressings. Mix ingredients for baked goods. Make crumbs: cookie, cereal, bread. Blend in the single serve jar.
2	Chop Whip Blend	Chop fruits, vegetables. Whip whipped cream or butter. Blend smoothies, sauces
3	Dressings Batters Dips	Puree fruits and vegetables. Blend milkshakes and malts. Grind hard cheeses and coconut.
Pulse/Ice Crush	Pulse Ice	Pulse to desired consistency. Crush ice to snow texture.
35 Second Smoothie	Smoothies	Preset function
Infuse	Infused Water	Preset function
Mix/Shakes	Mix Milkshakes	Preset function

CARE AND CLEANING

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

1. Before cleaning, turn off and unplug the appliance.
2. To remove the jar assembly: Grasp both the jar base and the handle and rotate them together counter-clockwise. Then lift up.
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.

CLEANING TIPS

- For quick cleanup, combine 1 cup warm water and a drop of liquid dish soap in the blending jar.
- Cover and blend on Speed 2 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.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Cause	Solution
Blender stops/ goes into STANDBY mode	Blending time exceeds 2.5 minutes.	Re-select appropriate speed setting to start blender.
LED blinking quickly	Button held longer than 30 seconds.	Press On/Off button twice to turn unit Off and On again.

RECIPES

PB&J SMOOTHIE

Servings: 2

Serving Size: 16 oz.

1/2 cup almond milk	2 Tbsp. sugar free strawberry jelly
1/2 cup plain Greek yogurt	2 Tbsp. peanut butter
1/2 large banana	2 tsp. flax seeds
1 cup strawberries (about 5 large strawberries)	1 cup ice

1. Place ingredients in the blender jar in order listed.
2. Place lid on jar and press ON/OFF button. Select Smoothie Program. The blender will automatically mix and blend ingredients.

Note: Run the Smoothie Program a second time for a creamier smoothie.

3. Pour into two large glasses and top with a swirl of peanut butter.

Raspberry Jelly and PB Smoothie

Prefer raspberries? Replace the strawberry jelly with raspberry jelly and strawberries with 1/2 cup fresh raspberries. Follow directions above.

Grape Jelly and PB Smoothie

Prefer grape jelly? Replace the strawberry jelly with grape jelly, strawberries with 1 cup fresh red grapes and reduce peanut butter to 1 Tbsp. Follow directions above.

SIMPLE LEMONADE

Servings: 3

Serving Size: 8 oz.

3 cups cold water

1/3 cup sugar

2 lemons: unpeeled, washed, and cut into sixths

Additional lemon slices for garnish (optional)

1. With the infuser filter in the base of the blending jar, place the lid on the infuser.
2. In a measuring cup, stir together the water and sugar. Pour mixture into the tamper slot.
3. Working in batches, add the lemons. Select the Infuse program and push down the lemon pieces with the tamper.
4. Close the tamper slot and open the pour spout to serve.
5. Serve over ice and garnish with lemon slices.

Blueberry Lemonade

Liven up this simple lemonade by adding 6 oz fresh blueberries into the tamper slot (after step #3) and selecting the Infuse program a second time. Follow remaining directions.

Peach Lemonade

Make this simple lemonade into peach lemonade by adding 1 medium peach (pitted and quartered) into the tamper slot (after step #3) and selecting the Infuse program a second time. Follow remaining directions.

TROPICAL PINEAPPLE SMOOTHIE

Servings: 2

Serving Size: 16 oz.

- 1/2 cup coconut water
- 1/2 cup plain Greek yogurt
- 1/2 large banana
- 1/2 cup pineapple chunks
- 2 fresh mandarin oranges, peeled
- 1 small apricot, seed removed
- 1/4 large avocado
- 2 tsp. chia seeds
- 1 cup ice

1. Place ingredients in the blender jar in order listed.
2. Place lid on jar and press ON/OFF button. Select Smoothie Program. The blender will automatically mix and blend ingredients.

Note: Run the Smoothie Program a second time for a creamier smoothie.

3. Pour into two large glasses and top with additional pineapple.

CANTALOUPE COCONUT WATER

Servings: 4

Serving Size: 8 oz.

- 1 liter lime coconut water
- 1 1/4 cup cubed fresh cantaloupe
- 1/2 large cucumber (unpeeled), washed and sliced (about 1 cup)

1. With the infuser filter in the base of the blending jar, place the lid on the infuser.
2. Pour the coconut water into the tamper slot and working in batches, add the cantaloupe and cucumber.
3. Select the Infuse program and push the ingredients down with the tamper to blend. Repeat with remaining ingredients.
4. Close the tamper slot and open the pour spout to serve.
5. Serve over ice and garnish with additional cucumber slices.

Watermelon Cantaloupe Coconut Water

Make this light, refreshing, and sweet drink by replacing the cucumber with 1 1/2 cups cubed watermelon. Follow remaining directions.

LIME MINT SPARKING WATER

Servings: 2

Serving Size: 8 oz.

2 cups sparkling water

1/3 large cucumber (unpeeled), washed and sliced (about 3/4 cup)

1 lime (unpeeled), washed and cut into sixths

1/2" knob fresh ginger (unpeeled)

1/3 cup lightly packed fresh mint (stems included)

1. With the infuser filter in the base of the blending jar, place the lid on the infuser.
2. Pour the water into the tamper slot and working in batches, add the cucumber, lime and ginger.
3. Select the Infuse program and push the ingredients down with the tamper to blend. Repeat with remaining ingredients adding the mint into the tamper slot last.

Note: Do not add the mint until the very end. Otherwise the mint becomes very bitter.

4. Close the tamper slot and open the pour spout to serve.
5. Serve over ice and garnish with cucumber slices and mint.

Kiwi Raspberry Mint Sparkling Water

Enhance the above sparkling water with kiwi and fresh raspberries. Omit the ginger and add 2 kiwis (peeled and quartered) and 1/3 cup fresh raspberries into the tamper slot after the lime. Follow remaining directions

Strawberry Mint Sparkling Water

Strawberries and mint are a perfect sweet match. Omit the ginger and add 1 cup fresh strawberries (halved) into the tamper slot after the lime. Follow remaining directions.

WARRANTY AND CUSTOMER SERVICE INFORMATION

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/blackanddecker.

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/blackanddecker, or call toll-free 1-800-947-3745, 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:

- Lea todas las instrucciones.
- A fin de protegerse contra el riesgo de una descarga eléctrica, no sumerja la base de la licuadora, el cable ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.
- Todo aparato eléctrico utilizado cerca de la presencia de los niños o por ellos mismos, requiere la supervisión de un adulto.
- Desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de ensamblar/desensamblar y antes de limpiar.
- Evite el contacto con las piezas móviles.
- No opere ningún aparato eléctrico que tenga el cable o el enchufe dañado, que presente un problema de funcionamiento inadecuado o si éste se ha caído o dañado de manera alguna. Comuníquese con el área de Servicio al Cliente, llamando al número de teléfono gratuito que aparece en este manual. Este aparato contiene marcas importantes en la clavija del enchufe. Ni el enchufe accesorio ni el enchufe conector (si el enchufe esta moldeado en el cable) son aptos para ser reemplazados. Si se han dañado, el aparato debe ser reemplazado.
- El uso de accesorios, incluyendo frascos de vidrio para enlatado, no recomendados o que no sean vendidos por el fabricante puede ocasionar un riesgo o daños a las personas.
- No utilice este aparato a la intemperie.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador ni que toque superficies calientes.
- Para reducir el riesgo de lesiones severas a las personas o daño a la licuadora, mantenga las manos y utensilios fuera de la jarra mientras la licuadora esté en funcionamiento.
- Las cuchillas tienen filo. Manéjelas con cuidado.
- Para reducir el riesgo de lesiones, nunca coloque el montaje de las cuchillas en la base sin haber enganchado la jarra debidamente en su lugar.
- Siempre opere la licuadora con la tapa en su lugar.
- No mezcle líquidos calientes.
- El aparato se debe usar sólo para el fin previsto.
- Este aparato no está diseñado para ser usado por personas (incluyendo los niños) con su capacidad física, psíquica o sensorial reducida, o con falta de experiencia o sabiduría, a menos que sean supervisadas o instruidas acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben ser supervisados para asegurar que no jueguen con el aparato.
- No coloque sobre ni cerca de una hornilla de gas o eléctrica que esté caliente ni adentro de un horno caliente.
- No utilice con cuchillas dañadas.

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

ENCHUFE POLARIZADO

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

- a) Un cable de alimentación corto es provisto para reducir los riesgos de enredarse o tropezar con un cable más largo.
- b) Existen cables de extensión disponibles y estos pueden ser utilizados si se toma el cuidado debido en su uso.
- c) Si se utiliza un cable de extensión:
 - 1) La clasificación eléctrica marcada del cable de extensión debe ser, como mínimo, igual a la clasificación eléctrica del aparato;
 - 2) Si el aparato es del tipo de conexión a tierra, el cable de extensión debe ser un cable de tres alambres de conexión a tierra; y
 - 3) El cable debe ser acomodado de manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa para evitar que un niño tire del mismo o que alguien se tropiece sin darse cuenta.

Nota: Si el cable de alimentación está dañado, por favor llame nuestro número de Servicio para el Cliente que aparece en estas instrucciones.

¡Felicitaciones por su compra del Sistema de Licuado Digital Infusor 3-en-1 BLACK+DECKER™! Desde batidos deliciosos hasta sopas cremosas, el potente motor y el diseño único de la cuchilla QuadPro de la licuadora PowerCrush trabajan en conjunto para asegurar un licuado y resultados de trituración superiores—en casa o en el camino.

CONOZCA SU SISTEMA DE LICUADO CON INFUSOR 3-EN-1



- | | |
|--|--|
| 1. Empujador de alimentos (pieza no. BL1350-01) | 10. Asa |
| 2. Filtro infusor (pieza no. BL1350-02) | 11. Montaje de cuchillas (pieza no. BL1130-04) |
| 3. Boquilla vertedora | 12. Base de la jarra (pieza no. BL1350-05) |
| 4. Jarra mezcladora (pieza no. BL1350-03) | 13. Pies de goma antideslizantes |
| 5. Botón de encendido/apagado | 14. Almacenamiento de cable (debajo de la base) |
| 6. Panel de control digital | 15. Tapa del vaso personal (pieza no. BL1550-03) |
| 7. Base de la licuadora | 16. Vaso personal (pieza no. BL1550-04) |
| 8. Ranura del empujador de alimentos/dispositivo para ingredientes | |
| 9. Base de doble apertura (pieza no. BL1350-04) | |

El producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado.

COMO USAR

Este producto es para uso doméstico solamente.

PRIMEROS PASOS

- Retire todo material de empaque y cualquier etiqueta adherida al producto.
- Retire y conserve la literatura.
- Por favor, visite www.prodprotect.com/blackanddecker para registrar su garantía.
- Lave todas las piezas removibles según las instrucciones en la sección de CUIDADO Y LIMPIEZA de este manual.

ENSAMBLAJE DE LA JARRA

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 sobre la jarra y gírela hacia la derecha hasta que esté ajustada. Es importante que la base quede ajustada para evitar goteos durante el licuado.



4. Voltee la jarra ensamblada boca arriba.

5. Coloque la tapa de dos aperturas sobre la jarra.

6. Desenrolle el cable de alimentación del guardacable debajo de la base de la licuadora.

7. Coloque el montaje de la jarra en la base (B) y gire hacia la derecha para asegurar en posición.

8. La licuadora ya está lista para ser utilizada.

INSTALACIÓN DEL DISPOSITIVO INFUSOR DENTRO DE LA JARRA

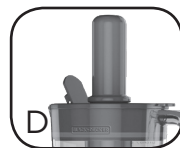
1. Ensamble el montaje de la jarra se fun se describe anteriormente.

2. Coloque el filtro infusor completamente hacia abajo en la base de la jarra, acomodando las ranuras en el borde inferior del filtro con estrías en la parte interior inferior de la jarra. (C)



3. Coloque la base de doble apertura en la jarra.

4. Abra la ranura del empujador de alimentos/dispositivo de ingredientes e inserte el empujador. (D).



5. La licuadora con infusor ahora está lista para usar.

USO DE SU DISPOSITIVO INFUSOR

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

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

Precaución: No mezcle líquidos calientes.

Nota: No licue ingredientes congelados en el filtro del infusor.

1. Asegúrese de que el aparato esté apagado.
2. Coloque el filtro infusor completamente hacia abajo en la base de la jarra.
3. Coloque la tapa sobre la jarra, asegurándose de que la boquilla esté cerrada.
4. Vierta la cantidad deseada de agua en la ranura del empujador de alimentos/dispositivo de ingredientes.

Precaución: No llene pasado de la marca máxima de llenado.

5. Coloque los ingredientes a ser infundidos dentro del filtro a través de la ranura del empujador de alimentos/dispositivo de ingredientes.
6. Coloque el empujador dentro de la ranura del empujador de alimentos/dispositivo de ingredientes.
7. Enchufe el cable a un tomacorriente. Presione el botón de encendido/apagado (ON/OFF). La luz digital se debe iluminar sólida para indicar que la licuadora está en el modo de espera. Si no se presiona ningún botón, la unidad se apagará automáticamente después de 2 minutos.

Nota: No deje la licuadora desatendida cuando esté en uso. Mantenga una mano sobre el empujador de alimentos constantemente.

8. Seleccione la función de infusión.

Nota: No hay necesidad de seleccionar una velocidad debido a que la función de infusión contiene una velocidad preprogramada.

9. Cuando licue, empuje los ingredientes completamente hacia abajo con el empujador para asegurar que todos los ingredientes estén mezclados adecuadamente.
10. Retire el empujador de alimentos para añadir ingredientes mientras la licuadora está en funcionamiento. Añada los ingredientes a través del orificio (E).



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

11. Cuando termine el ciclo de licuado, presione el botón de encendido/apagado. Asegúrese de que las cuchillas hayan parado de girar antes de intentar retirar la jarra de la base (vea la sección de resolución de problemas para cualquier problema que surja).
12. Desenchufe la licuadora.
13. Para retirar el montaje de jarra: Sujete ambas, la jarra y el asa y gírelas juntas hacia la izquierda. Luego álcelas para sacarlas.

14. Retire el empujador, cierre la ranura del empujador de alimentos/dispositivo para ingredientes, abra la boquilla vertedora y sirva.

Nota: No retire el filtro infusor antes de servir.

15. Siempre desenchufe el aparato cuando no esté en uso.

USO DE SU LICUADORA (SIN EL DISPOSITIVO INFUSOR)

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

Precaución: No coloque la jarra en la base cuando la licuadora está en uso.

Precaución: No mezcle líquidos calientes.

1. Asegúrese de que el aparato esté apagado (OFF).
2. Coloque los ingredientes en la jarra. Para obtener mejores resultados, añada los ingredientes en el orden siguiente:
 - a. Líquidos
 - b. Polvos
 - c. Alimentos suaves
 - d. Alimentos duros
 - e. Cubos de hielo último

Consejo: Cuando utilice frutas congeladas, no es necesario añadir hielo.

3. Coloque la tapa sobre la jarra; asegúrese de que la boquilla vertedora y la ranura para los ingredientes estén cerradas.
4. Enchufe el cable de alimentación a un tomacorriente. Presione el botón de encendido/apagado (ON/OFF). La luz digital debe iluminarse de un color sólido para indicar que la licuadora está en el modo de espera (STANDBY). Después de 2 minutos, la unidad se apagará automáticamente si no se ha presionado ningún botón.

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

5. Seleccione la velocidad que mejor se acomoda a la tarea que desee realizar (consulte la TABLA DE VELOCIDADES).

Importante: No mantenga presionado el botón de velocidad. Simplemente presione la velocidad deseada, observe y presione el botón de encendido/apagado (ON/OFF) cuando se alcanza la consistencia deseada. Mantener el botón presionado por más de 30 segundos, causará que la licuadora produzca un error, con la luz parpadeando rápidamente. Apague la unidad para reiniciar.

6. Para licuar mezclas espesas, tal como batidos de frutas y de leche, use el botón de pulso/triturar hielo (PULSE/Ice Crush) por varios segundos y luego suéltelo. Repita para mezclar los ingredientes y luego haga funcionar continuamente hasta que los alimentos alcancen la consistencia deseada. El soltar el botón de pulso detiene el licuado y la unidad regresa al modo de espera (STANDBY). Usted puede usar una espátula o un utensilio para mover los ingredientes y la mezclas espesas alrededor del interior de la jarra, pero sólo después de haber detenido el funcionamiento de la licuadora. Apague la licuadora antes de usar un utensilio.

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



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

- Cuando haya terminado, presione el botón de encendido/apagado (ON/OFF) para detener el ciclo de licuado. Asegúrese de que las cuchillas se hayan detenido completamente antes de intentar retirar la jarra de la base (consulte la Tabla de Resolución de Problemas si tiene algún problema).
- Presione el botón de encendido/apagado (ON/OFF) para apagar y desenchufar la licuadora.
- Para retirar el montaje de jarra: Sujete ambas, la jarra y el asa y gírelas juntas hacia la izquierda. Luego álcelas para sacarlas.
- Abra la boquilla vertedora para servir.

Nota: La unidad se apagará después de 2 minutos de Inactividad.

- Siempre desenchufe el aparato cuando no esté en uso.

USO DE LAS FUNCIONES PREPROGRAMADAS

- Llene la jarra ensamblada con los ingredientes deseados.
- Coloque la jarra de dos aperturas sobre la jarra.
- Coloque la jarra sobre la base.
- Presione el botón preprogramado deseado. La licuadora licuará y mezclará las siguientes recetas con solo presionar un botón:
 - Batido cremosos: 35 segundos para licuar frutas y vegetales a una consistencia suave.
 - Infusión: Cree agua infundida en segundos
 - Agitar/Mezclar: Cree deleites de hielo, espesos, suaves y cremosos o use para combinar otros ingredientes.

USO DE SU VASO PERSONAL

Precaución: No licue ingredientes calientes en el vaso personal.

- Coloque la jarra 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 línea de llenado Max.

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

- Ingredientes congelados
 - Ingredientes frescos
 - Yogures
 - Polvos
 - Verduras de hoja
 - Líquidos
- 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. Invierta el vaso personal, colóquelo en la base de la licuadora y gírelo.
5. Seleccione la velocidad 1 ó use la función de pulso/triturar hielo (PULSE/Ice Crush) para licuar a la consistencia deseada.
6. Una vez que haya terminado el ciclo de licuado, retire el vaso personal sujetando la base del vaso y girándola hacia la izquierda, luego álcelo fuera de la base de la licuadora. Invierta 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 girándolo hacia la izquierda. Luego retire cuidadosamente el montaje de cuchillas.
 8. Coloque la tapa del vaso personal sobre el vaso y disfrute de sus deliciosas bebidas en el camino.

Precaución: Las cuchillas tienen filo. Manéjelas con cuidado.

CONSEJOS Y TRUCOS PARA LICUAR

- Corte los alimentos en trozos de no más de $\frac{3}{4}$ de pulgada antes de introducirlos en la licuadora.
- Cuando prepare alimentos que contienen varios tipos de ingredientes, siempre añada primero los ingredientes líquidos cuando utilice la jarra de capacidad completa y añádalos por último cuando utilice el vaso personal.
- Si los ingredientes salpican en las paredes de la jarra o si la mezcla es demasiado espesa, presione el botón de encendido/apagado (ON/OFF) para apagar el aparato. Retire la tapa y use una espátula de plástico para raspar las paredes de la jarra y redistribuir los alimentos empujándolos hacia las cuchillas. Vuelva a colocar la tapa y continúe licuando.
- Para hacer migas de pan o mezclar ingredientes secos, asegúrese de que la jarra y el ensamble de cuchillas estén completamente secos.
- La función de pulso/triturar hielo (PULSE/Ice Crush) ayuda cuando es necesario usar impulsos cortos de potencia, como cuando se está preparando batidos espesos o licuados de leche. No use la función de pulso por más de 10 segundos a la vez. Suelte el botón de pulso/triturar hielo (PULSE/Ice Crush) regularmente; permita que la licuadora descanse por un momento, luego continúe su funcionamiento.
- No haga funcionar la licuadora por más de 1 $\frac{1}{2}$ minutos al mismo tiempo.
- No use la licuadora si la jarra está astillada o rajada.

- Sirve de ayuda empezar el proceso de batido en la velocidad más baja y, si fuera necesario, ir aumentando la velocidad de manera progresiva.
- Para detener el ciclo de licuado en el momento deseado, presione el botón de encendido/apagado (ON/OFF).
- Siempre utilice la licuadora on la tapa colocada en la jarra.
- No almacene alimentos en la jarra.
- No llene la licuadora en exceso (la licuadora funciona más eficiente con cantidades menores).

NO INTRODUZCA NINGUNO DE ESTOS PRODUCTOS EN LA LICUADORA:

- Líquidos calientes
- Pedazos grandes de alimentos congelados
- Alimentos duros como nabos, boniatos/batatas o papas
- Huesos
- Salami o chorizo curado
- Claras de huevo
- Masa
- Carnes

GUÍA DE LAS VELOCIDADES Y FUNCIONES

Función	Tipo de alimento	Ajuste de velocidad
1	Agitar Mezclar Hacer Migas	Preparar aderezos para ensaladas. Mezclar ingredientes para alimentos horneados. Hacer migas: galletica, cereal, pan. Licúe en el vaso de porción individual.
2	Picar Batir Licuar	Picar frutas, vegetales. Batir crema o mantequilla. Licuar batidos, salsas.
3	Aderezos Mezclas Dips	Hacer puré de frutas y vegetales. Licuar batidos de leche y malteadas. Rallar quesos duros y coco.
Pulso/Triturar Hielo	Pulso Hielo	Presionar el botón de pulso hasta alcanzar la consistencia deseada. Triturar hielo a una textura de nieve.
35 segundos Batido Cremoso	Batidos Cremosos	Función preprogramada
Infusión	Agua infundida	Función preprogramada
Mezclar/ Licuados	Mezclar Licuados de leche	Función preprogramada

CUIDADO Y LIMPIEZA

Este producto no contiene piezas que puedan ser reparadas por el consumidor. Para servicio, acuda a personal de servicio calificado.

1. Antes de limpiar, apague y desenchufe el aparato.
2. Para retirar el montaje de jarra: Sujete ambas, la jarra y el asa y gírelas juntas hacia la izquierda. Luego álcelas para sacarlas.
3. Retire la jarra girándola hacia la izquierda hasta que se afloje.
4. Retire el ensamble de cuchillas.

Precaución: Las cuchillas están afiladas. Manéjelas con cuidado.

5. Retire la tapa.
6. Lave las piezas removibles, incluyendo el vaso personal y la mini jarra a mano o en la máquina lavaplatos. Coloque la jarra en la rejilla inferior y el resto de las piezas sólo en la rejilla superior.

CONSEJOS DE LIMPIEZA:

- Para una limpieza rápida, combine 1 taza de agua tibia y una gota de detergente líquido para fregar en la jarra.
- Tape y licúe en la velocidad 2 por un aproximado de 30 segundos.
- Deseche la mezcla de líquido y enjuáguela bien.

Importante:

- No coloque las piezas de la jarra en líquidos que están hirviendo.
- No sumerja la base en ningún líquido. Limpie la base con un paño húmedo y séquela por completo.
- Remueva las manchas difíciles frotándolas con un paño húmedo y un limpiador que no sea abrasivo.

Nota: Si los líquidos se derraman sobre la base, límpiela con un paño húmedo y séquela por completo. No use almohadillas de metal o limpiadores ni en las piezas ni en el acabado.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS/FALLAS

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
La licuadora se detiene/pasa al modo de espera	El tiempo de duración del licuado es más de 2.5 minutos.	Vuelva a seleccionar el ajuste de velocidad adecuado para comenzar el licuado.
La luz parpadea rápidamente	El botón se ha mantenido presionado por más de 30 segundos.	Presione el botón de encendido/apagado (On/Off) dos veces para apagar y volver a encender la unidad.

RECETAS

BATIDO DE MANTEQUILLA DE MANÍ Y MERMELADA

Porciones: 2

Tamaño de la porción: 16 onzas

- 1/2 taza de leche de almendra
- 1/2 taza de yogur griego natural
- 1/2 de un plátano grande
- 1 taza de fresas (aproximadamente 5 fresas grandes)
- 2 cucharadas de mermelada de fresas sin azúcar
- 2 cucharadas de mantequilla de maní
- 2 cucharaditas de semillas de lino
- 1 taza de hielo

1. Coloque los ingredientes en la licuadora en el orden en que aparecen.
2. Coloque la tapa en la jarra y presione el botón de encendido/apagado (ON/OFF). Seleccione la función para batido (Smoothie). La licuadora mezclará y licuará automáticamente los ingredientes.

Nota: Utilice la función para batido (Smoothie) una segunda vez para crear un batido más cremoso.

3. Vierta dentro de los dos vasos de vidrio grandes y vierta por encima mantequilla de maní en forma de remolino.

Batido de Mermelada de Frambuesas y Mantequilla de Maní

¿Prefiere las frambuesas? Sustituya la mermelada de fresas por mermelada de frambuesas y las fresas por 1/2 taza de frambuesas frescas. Siga las instrucciones anteriores.

Mermelada de Uvas y Batido de Mantequilla de Maní

¿Prefiere la mermelada de uvas? Sustituya la mermelada de fresas por mermelada de uvas, las fresas por 1 taza de uvas rojas frescas y reduzca la mantequilla de maní a 1 cucharada. Siga las instrucciones anteriores.

LIMONADA SIMPLE

Porciones: 3

Tamaño de la porción: 8 oz.

3 tazas de agua fría

1/3 taza de azúcar

2 limones: sin pelar, lavados y cortados en seis secciones

Rebanadas de limón adicionales para adornar (opcional)

1. Con el filtro del infusor en la base de la jarra licuadora, coloque la tapa sobre el infusor.
2. En una taza de medir, revuelva el agua y el azúcar. Vierta la mezcla dentro de la ranura del empujador.
3. Trabajando en tandas, añada los limones. Seleccione la función “Infuse” (infusión) y presione la piezas de limón con el empujador.
4. Cierre la ranura del empujador y abra la boquilla vertedora para servir.
5. Sirva con hielo y adorne con rebanadas de limón.

Limónada de Arándano Azul

Déle vida a esta simple limonada, añadiendo 6 onzas de arándanos azules frescos dentro de la ranura del empujador (después del paso 3) y seleccionado la función de infusión (Infuse) una segunda vez. Siga el resto de las instrucciones.

Limónada de Melocotón (o Durazno)

Convierta esta simple limonada en una limonada de melocotón, añadiendo 1 melocotón mediano (semilla extraída y cortado en cuartos) dentro de la ranura del empujador (después del paso 3) y seleccionado la función de infusión (Infuse) una segunda vez. Siga el resto de las instrucciones.

BATIDO TROPICAL DE PIÑA

Porciones: 2

Tamaño de la porción: 16 oz.

1/2 taza de agua de coco

1/2 taza de yogur griego natural

1/2 de un plátano grande

1/2 taza de pedazos de piña

2 naranjas mandarinas frescas,
peladas

1 albaricoque, semillas extraídas

1/4 de un aguacate grande

2 cucharaditas de semillas de
chía

1 taza de hielo

1. Coloque los ingredientes en la jarra de la licuadora en el orden en que aparecen.
2. Coloque la tapa sobre la jarra y presione el botón de encendido/apagado (ON/OFF). Seleccione la función para batido (Smoothie). La licuadora mezclará y licuará automáticamente los ingredientes.

Nota: Utilice la función para batido (Smoothie) una segunda vez para crear un batido más cremoso.

3. Vierta en dos vasos grandes y cubra con piña adicional.

AGUA DE COCO Y MELÓN CANTALOUP

Porciones: 4

Tamaño de la porción: 8 oz.

1 litro de agua de coco y lima
1 1/4 taza de melón cantaloup
fresco, cortado en cubos

1/2 pepino grande (sin pelar), lavado
y rebanado (alrededor de 1 taza)

1. Con el filtro del infusor colocado en la base de la jarra licuadora, coloque la tapa sobre el infusor.
2. Vierta el agua de coco en la ranura del empujador y trabajando en tandas, añada el melón cantaloup y el pepino.
3. Seleccione la función de infusión (Infuse) y empuje los ingredientes hacia abajo con el empujador para mezclarlos.
4. Cierre la ranura del empujador y abra la boquilla vertedora para servir.
5. Sirva con hielo y adorne con rebanadas de pepino.

Agua de Sandía, Melón Cantaloup y Coco

Prepare esta bebida dulce, ligera y refrescante sustituyendo el pepino por 1 1/2 tazas de sandía, cortada en cubos. Siga el resto de las instrucciones

AGUA CON GAS DE MENTA Y LIMA

Porciones: 2

Tamaño de la porción: 8 oz.

2 tazas de agua con gas
1/3 pepino grande (sin pelar),
lavado y rebanado (alrededor
de 3/4 taza)
1 lima (sin pelar), lavada y
cortada en seis secciones

1/2" nudo de jengibre (sin pelar)
1/3 taza de menta fresca, empacada
ligeramente suelta (tallos incluidos)

1. Con el filtro del infusor colocado en la base de la jarra licuadora, coloque la tapa sobre el infusor.
2. Vierta el agua dentro de la ranura del empujador y trabajando en tandas, añada el pepino, la lima y el jengibre.
3. Seleccione la función de infusión (Infuse) y empuje los ingredientes hacia abajo con el empujador para mezclarlos. Repita el procedimiento con el resto de los ingredientes, añadiendo por último la menta en la ranura del empujador.

Nota: No añada la menta hasta el final, de lo contrario la menta se volverá amarga.

4. Cierre la ranura del empujador y abra la boquilla vertedora para servir.
5. Sirva con hielo y adorne con las rebanadas de pepino y la menta.

Agua con Gas de Kiwi, Frambuesas y Menta

Realce el sabor del agua con gas preparada anteriormente con kiwi y frambuesas frescas. Omita el jengibre y añada 2 kiwis (pelados y cortados en cuartos) y 1/3 taza de frambuesas frescas en la ranura del empujador después de la lima. Siga el resto de las instrucciones.

Agua con Gas de Fresas y Menta

Las fresas y la menta son la perfecta combinación dulce. Omita el jengibre y añada 1 taza de fresas frescas (cortadas a la mitad) en la ranura del empujador después de la lima. Siga el resto de las instrucciones.

PÓLIZA DE GARANTÍA

(Válida sólo para México)

DURACIÓN

Spectrum Brands de México, SA de CV garantiza este producto por 2 años a partir de la fecha original de compra.

¿Qué cubre esta garantía?

- Esta Garantía cubre cualquier defecto que presenten las piezas, componentes y la mano de obra contenidas en este producto.
- Requisitos para hacer válida la garantía
- Para reclamar su Garantía deberá presentar al Centro de Servicio Autorizado la póliza sellada por el establecimiento en donde adquirió el producto. Si no la tiene, podrá presentar el comprobante de compra original.

¿Dónde hago válida la garantía?

- Llame sin costo al teléfono 01 800 714 2503, para ubicar el Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio en donde usted podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios.

Procedimiento para hacer válida la garantía

Acuda al Centro de Servicio Autorizado con el producto con la póliza de Garantía sellada o el comprobante de compra original, ahí se reemplazará cualquier pieza o componente defectuoso sin cargo alguno para el usuario final. Esta Garantía incluye los gastos de transportación que se deriven de su cumplimiento.

Excepciones

Esta Garantía no será válida cuando el producto:

- A) Se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales.
- B) No hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que le acompaña.
- C) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Spectrum Brands de México, SA de CV.

Nota: Usted podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios en los centros de servicios autorizados. Esta garantía incluyen los gastos de transportación que se deriven de sus cumplimiento dentro de sus red de servicio.

INFORMACIÓN DE GARANTÍA Y SERVICIO AL CLIENTE

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 devuelva 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/blackanddecker.

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/blackanddecker, o llame al número **1-800-947-3745**, 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.

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

Atención al consumidor
0800 444 7296
Horario de atención:
Lunes a viernes de 9 a 13 hs
y de 14.30 a 17 hs.
email: servicios@spectrumbrands.com
Humboldt 2495 piso 3
C.A.B.A. - Argentina

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 Iasso.
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

Sello del Distribuidor:

Fecha de compra:

Modelo:

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

4.1A 120V 60Hz

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

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

Comercializado por:
SPECTRUM BRANDS DE MÉXICO,
SA de C.V Autopista México Querétaro
No 3069-C Oficina 004
Colonia San Andrés
Atenco, Tlalnepantla
Estado de México,
C.P. 54040 Mexico.
Teléfono: (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 y Distribuido por:
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:
SPECTRUM BRANDS DE MÉXICO,
SA de C.V
Autopista México Querétaro No 3069-C
Oficina 004
Colonia San Andrés Atenco, Tlalnepantla
Estado de México, C.P. 54040
Mexico.
Telefono: (55) 5831 - 7070
Para atención de garantía marque:
01 (800) 714 2503

Importado por / Imported by:
Spectrum Brands En Chile,
Household Products Chile Ltda
Av. Del Valle 570, Ofic. 704
Ciudad Empresarial, Huechuraba
Santiago - Chile
Fono: (562) 2571 3700

Importado por / Imported by:
Spectrum Brands Colombia S.A.
Carrera 17 No.89-40
Bogotá, Colombia
Línea de atención al cliente:
018000510012

Made in China.

Fabricado en China

BLACK & DECKER, BLACK+DECKER, the BLACK & DECKER and BLACK+DECKER logos and product names are trademarks of The Black & Decker Corporation, used under license. All rights reserved.

BLACK & DECKER, BLACK+DECKER, the BLACK & DECKER y los logos y nombres de productos de BLACK+DECKER son marcas registradas de The Black & Decker Corporation, usados bajo licencia. Todos los derechos reservados.