

BLACK+DECKER

TM

POWER CRUSH

5-IN-1 DIGITAL MULTI-FUNCTION KITCHEN SYSTEM

SISTEMA DE COCINA MULTIFUNCIÓN DIGITAL 5 EN 1

use and care manual
manual de uso y cuidado

BL1275BGFP



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 appliance 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 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 operating appliance to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the appliance. A scraper may be used, but must be used only when the appliance is not running.
- Blades are sharp. Handle carefully.
- To reduce the risk of injury, never place the blades or disc on the base without the blending jar, single serve blender jar, or workbowl properly attached.
- When blending, always operate the appliance with the dual opening lid in place on the blending jar.
- 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.
- Be certain the workbowl cover is securely locked in place on the workbowl before operating the appliance as a food processor.
- This appliance has a protection system. The unit will not operate as a food processor unless the workbowl is on the base and the workbowl cover is securely locked onto the workbowl.
- When operating the appliance as a food processor, never feed food by hand. Always use food pusher.
- Do not attempt to defeat the workbowl cover interlock mechanism.
- Do not fill the workbowl above the marked maximum fill line to avoid risk of injury due to damage to the cover or bowl.
- Do not open workbowl cover until blade or disc stops completely.
- Note: Processing items with low moisture content may dull the finish of the workbowl.

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.

GETTING TO KNOW YOUR
POWERCRUSH
 5-IN-1 DIGITAL MULTI-FUNCTION KITCHEN SYSTEM



- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> 1. Dual-opening lid (Part# BL1275-01) 2. Pour Spout 3. Ingredient Slot 4. Blending jar (Part# BL1275-02) 5. Blade assembly (Part# BL1400-01) 6. Jar base (Part# BL1275-03) 7. Base 8. Digital Control Panel 9. Cord storage (under base) 10. Single serve jar travel lid (Part# BL1275-04) | <ul style="list-style-type: none"> 11. Single serve jar (Part# BL1275-05) 12. Food pusher (Part # BL1275-06) 13. Feed chute 14. Workbowl cover (Part # BL1275-07) 15. Slicing/shredding disc (Part # BL1275-08) 16. Chopping blade (Part # BL1275-09) 17. Workbowl (Part # BL1275-10) 18. Center shaft/workbowl base assembly (Part # BL1275-11) |
|--|--|

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).
8. Blender is now ready for use.



USING THE 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 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 ½ 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 shut off. Unit must be shut off 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. (C).

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, grasp the handle and lift up.
11. Open pour spout to serve.

Note: Unit will auto shutoff after 2 ½ 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: 30 seconds to blend fruits and vegetables to a smooth consistency.
 - Icy drinks: Perfect for classic icy drinks like Margaritas with small ice crystals.

USING THE SINGLE SERVE BLENDER JAR

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

1. Place the single serve blender 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. 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 single serve jar upside down and place on the blender base.
 5. Select speed 1 or use PULSE/Ice Crush to blend to desired consistency. While blending, keep one hand holding the single serve jar.
 6. Once blending has finished, remove the single serve 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 single serve jar by turning counterclockwise. Then carefully remove blade assembly
 8. Place the single serve jar drinking 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 $\frac{3}{4}$ " for use in the blender.
- When preparing foods that have several different kinds of ingredients, always add liquid ingredients first.
- When ingredients splatter onto the sides of the jar or the mixture is very thick, press the 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:

- 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 place in blending jar)
- 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.
30 Second Smoothie	Smoothies	Preset function
Icy Drinks	Margaritas Daiquiris	Preset function

ASSEMBLING THE FOOD PROCESSOR ATTACHMENT

Important: Always make sure the base of the appliance is unplugged and placed on a flat, level surface before starting to assemble.

Important: For your protection this appliance has an interlock system. The appliance will not operate as a food processor unless the cover is properly locked in place.

1. Lower workbowl over center shaft/workbowls' base assembly and rotate bowl clockwise to lock the two parts together.
2. Place either the chopping blade or the slicing/shredding disc onto center shaft.
3. Place cover on work bowl with the latch closest to the feed chute counter clockwise from the latch to the right of the workbowl's handle. Line up the pin on the lid with the pin on the center shaft.
4. Gently press down the lid to depress the lower pin and rotate the cover clockwise until cover locks into place.
5. Place workbowl onto base and twist clockwise to lock.



GENERAL TIPS FOR USING THE FOOD PROCESSOR ATTACHMENT

- Organize processing tasks to avoid multiple cleanups of the bowl; process dry before wet.
- Do not process foods that are so frozen or hard that the tip of a knife cannot be inserted into the food.
- If a piece of hard food, such as a carrot, becomes wedged or stuck on the blade, stop the appliance and unplug, then remove the blade. Gently remove food from the blade.
- Meat and cheese should be well chilled before slicing or shredding.
- Insert a funnel into the feed chute when adding ingredients such as, oil, flour and sugar.
- Do not use the food processor attachment to:
 - Grind coffee beans, bones, grains or hard spices
 - Slice or chop warm meat

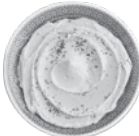







TIPS FOR USING THE CHOPPING BLADE

- The chopping blade works very quickly. Watch carefully to avoid over-processing foods.
- For best results, process foods that are about the same size.
- The appliance will be more efficient if workbowl filled no more than 1/2 to 2/3 full.
- Processing nuts or other hard foods may scratch the surface finish on the inside of the workbowl.
- Never walk away from the appliance while it is on.
- Use hot, but never boiling liquids.
- The PULSE feature offers the best control.

TIPS FOR SLICING OR SHREDDING

- Before slicing round fruits and vegetables with the disc, cut a thin slice from the bottom so food will be more stable. Place food cut side down in the feed chute.
- Always remove seeds, core and pits before processing
- Select foods that are firm and not over ripe.
- When slicing thinner vegetables cut them just short of the length of the feed chute; stand them vertically in the feed chute so they are solidly packed and cannot turn or tilt.
- Soft and semi hard cheeses should be well chilled before shredding.
- Do not let the food accumulate too high (over 2/3 full); stop and empty the workbowl.

WHAT SPEED TO USE

PUREE	CHOP	SLICE	SHRED
			
			
1, 2, or 3	PULSE	1	1

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. If using blending jar, 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.
 - Rinse removable parts immediately after using appliance for easier cleaning.
 - Completely disassemble blender or food processor attachment parts before washing.
 - All removable parts can be washed by hand in hot water with dish soap or in the dishwasher, top rack only. Hand-washing of plastic parts will help to maintain the appliance's appearance.
 - Do not use rough scouring pads or cleansers on any plastic or metal parts to clean.
 - Do not allow blade or disc to soak in water for long periods of time.
 - Remember to clean the internal shaft of the chopping blade. Use a brush to remove any residual food particles.

Important:

- Do not place the 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 is having difficulty blending	Mixture is too thick or air bubble has formed between mixture and blade.	Turn blender off. Use rubber spatula to scrape down sides of jar and redistribute, pushing food towards blades. Add more liquid.
Blender stops/ goes into STANDBY mode	Blending time exceeds 2.5 minutes.	Re-select appropriate speed setting to start blender.

RECIPES

CLASSIC SMOOTHIE

- 4 cups apple juice
- 4 medium bananas, cut into 2 pieces
- 4 cups frozen whole strawberries

Place ingredients in blender in order shown above. Cover and blend for 15 seconds, or until smooth.

Makes 6 (1 cup) servings

Tip: Substitute orange juice for apple juice

EASY FROZEN MARGARITA

- ½ cup orange flavored liquor
- 1 cup tequila
- 1 (6 oz.) can frozen limeade mix
- 4 cups ice cubes

Place ingredients in blender with liquids first and ice last; cover. Blend on AUTO setting ICE DRINK. Serve with lime wedges if desired.

Makes 6 servings

SIMPLE SALSA

Total Time: 5 minutes

Servings: makes 2 cups

Ingredients

- | | |
|---|---|
| 2 medium fresh tomatoes, quartered | 2 Tbsp. fresh lime juice |
| 1/3 cup loosely packed cilantro | 1/2 tsp. salt |
| 1/3 cup diced tomatoes and green chilies* | 1/2 tsp. sugar |
| 1/4 small yellow onion | 1/2 jalapeño, stem and seeds removed (optional) |
| 1 tsp. minced garlic | |

Directions

1. Place the tomatoes into the food processor attachment workbowl with the chopping blade and pulse 4 to 5 times to chop.
2. Add the remaining ingredients into the bowl with the chopped tomatoes and process on Low (speed 1) for about 30 seconds, or until desired consistency is reached.
3. Serve with tortilla chips.

*Look for cans of diced tomatoes with green chilies in the Mexican or International section of the grocery store.

BLACK BEAN HUMMUS

Total Time: 5 minutes

Servings: 7

Serving Size: 1/4 cup

Ingredients

1 (15 oz) can black beans, drained and rinsed	2 tsp. cumin
2 Tbsp. fresh lime juice	1/2 tsp. chili powder
1/4 cup tahini	2 Tbsp. cilantro
1/4 cup olive oil	1/2 tsp. salt
1 Tbsp. minced garlic	1/8 tsp. pepper
	1/2 small yellow onion

Directions

1. Add all ingredients into the food processor attachment workbowl with the chopping blade. Process on High (speed 3) for about 1 minute until the hummus is a smooth consistency.
2. Serve with your favorite chips or crackers.

JALAPEÑO PEPPER DIP

Prep Time: 5 minutes

Total Time: 20–25 minutes

Servings: makes 3 1/2 cups

Ingredients

2 jalapeño peppers, stems and seeds removed	1/2 tsp. salt
16 oz. cream cheese, softened	8 slices cooked bacon, chopped
1/2 cup sour cream	2 1/4 cups shredded pepper jack cheese, divided
1 Tbsp. minced garlic	

Directions

1. Preheat oven or toaster oven to 350°F.
2. In the food processor attachment workbowl with the chopping blade, place the seeded jalapeño in and pulse 3 to 4 times to dice.
3. Put the remaining ingredients, and 1 3/4 cup of the shredded cheese into the bowl with the diced jalapeño. Process on High for about 30 seconds to reach a smooth consistency.
4. Pour the mixture into an oven safe dish and smooth out. Top with the remaining 1/2 cup shredded cheese.
5. Bake for 15–20 minutes until the cheese is bubbly.
6. Serve with tortilla chips or crackers.

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 coloque la base, el cable ni el enchufe del aparato en agua ni ningún otro líquido.
- Todo aparato eléctrico utilizado cerca de la presencia de los niños 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 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.
- Mantenga las manos y los utensilios fuera del recipiente mientras utiliza el aparato a fin de reducir el riesgo de lesiones personales severas o causar daños al aparato. Una espátula puede ser utilizada, pero solo cuando el aparato no esté funcionando.
- Las cuchillas tienen filo. Manéjelas con cuidado.
- A fin de reducir el riesgo de una lesión, nunca coloque las cuchillas ni el disco en la base sin que la jarra licuadora, el vaso de la licuadora personal o el recipiente de procesamiento esté instalado correctamente.
- Para licuar, siempre opere el aparato con la tapa de doble abertura colocada sobre la jarra licuadora.
- No licue 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 opere con cuchillas que estén dañadas.
- Asegúrese de que la tapa del recipiente esté cerrada de forma segura en su lugar antes de operar el aparato como un procesador de alimentos.
- Este aparato está equipado con un sistema de protección. La unidad no funcionará como procesador de alimentos a menos que el recipiente de procesamiento esté colocado sobre la base y la tapa del recipiente esté cerrada aseguradamente sobre el recipiente.
- Cuando utilice el aparato como procesador de alimentos, nunca empuje los alimentos con la mano. Siempre utilice el empujador de alimentos.
- No intente ignorar el mecanismo de entrecierre de la tapa del recipiente de procesamiento.
- No llene el recipiente de procesamiento por encima de la línea de llenado que indica "maximum" (máximo) a fin de evitar el riesgo de una lesión por daños ocasionados a la tapa o el recipiente.
- No abra la tapa del recipiente de procesamiento hasta que la cuchilla o el disco se detenga completamente.
- Nota: Procesar alimentos bajos en humedad podría opacar el acabado del recipiente.

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 polarizado en un solo sentido. Si el enchufe no entra en el tomacorriente, invértalo 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.

CONOZCA SU SISTEMA DE COCINA MULTIFUNCIÓN DIGITAL 5 EN 1 POWERCRUSH



1. Tapa de doble abertura (pieza no. BL1275-01)
2. Boquilla de verter
3. Ranura para ingredientes
4. Jarra licuadora (pieza no. BL1275-02)
5. Montaje de cuchillas (pieza no. BL1400-01)
6. Base de la jarra (pieza no. BL1275-03)
7. Base
8. Panel de control digital
9. Guardacable (debajo de la base)
10. Tapa de viaje del vaso personal (pieza no. BL1275-04)
11. Vaso personal (pieza no. BL1275-05)
12. Empujador de alimentos (pieza no. BL1275-06)
13. Tubo de alimentación
14. Tapa del recipiente de procesamiento (pieza no. BL1275-07)
15. Disco para rebanar/rallar (pieza no. BL1275-08)
16. Cuchilla para cortar (pieza no. BL1275-09)
17. Recipiente de procesamiento (pieza no. BL1275-10)
18. Vástago central/montaje de la base del recipiente de procesamiento (pieza no. BL1275-11)

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 ensamble de la jarra sobre la base de la licuadora. (B)
8. La licuadora ya está lista para ser utilizada.



USO DE LA LICUADORA

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.

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 ½ 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 se apague. La unidad debe estar apagada para su reinicio.

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.

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



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

8. 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).
9. Presione el botón de encendido/apagado (ON/OFF) para apagar y desenchufar la licuadora.
10. Para retirar la jarra, sujete firmemente el asa y álcela.
11. Abra la boquilla vertedora para servir.

Nota: La unidad se apagará después de 2 ½ minutos de inactividad.

12. 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: 30 segundos para licuar frutas y vegetales a una consistencia suave.
 - Bebidas congeladas: Perfecto para bebidas congeladas clásicas como las Margaritas con pequeños cristales de hielo.

USO DEL VASO DE PORCIÓN INDIVIDUAL

Precaución: No licue ingredientes calientes en el vaso personal.

1. Coloque el vaso de porción individual 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:

- 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 boca abajo y colóquelo en la base de la licuadora.
 5. Seleccione la velocidad 1 ó use la función de pulso/triturar hielo (PULSE/Ice Crush) para licuar a la consistencia deseada. Mientras licúa, mantenga una mano sujetando el vaso personal.
 6. Una vez que haya terminado el ciclo de licuado, retire el vaso alzándolo fuera 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 girándolo hacia la izquierda. Luego retire cuidadosamente el montaje de cuchillas.
 8. Coloque la tapa del vaso 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 2 de pulgada antes de introducirlos en la licuadora.
- A la hora de preparar alimentos con diferentes tipos de ingredientes, vierta siempre los ingredientes líquidos en primer lugar.
- Si los ingredientes 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 ½ 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).
- Para licuar ingredientes calientes, abra la ranura para los ingredientes. Cubra la tapa con un paño para evitar salpicaduras y use la velocidad 1. No licue más de 2 ½ a 3 tazas a la vez.
- Siempre utilice la licuadora con 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:

- Pedazos grandes de alimentos congelados
- Alimentos duros como nabos, boniatos/batatas o papas
- Huesos
- Salami o chorizo curado
- Líquidos hirviendo (deje enfriar 5 minutos antes de verter en la jarra)
- 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.
30 segundos Batido Cremoso	Batidos Cremosos	Función preprogramada
Bebidas Congeladas	Margaritas Daiquirís	Función preprogramada

ENSAMBLAJE DEL ACCESORIO DE PROCESADOR DE ALIMENTOS

Importante: Siempre asegúrese de que la base del aparato esté desenchufada y colocada sobre una superficie plana y nivelada antes de ensamblarlo.

Importante: Para su protección, este aparato está equipado con un sistema de entrecierre. El aparato no funcionará a menos que la tapa del recipiente de procesamiento esté asegurada correctamente en su lugar.

1. Baje el recipiente de procesamiento sobre el vástago central/montaje de la base del recipiente y gire el recipiente hacia la derecha para asegurar las dos piezas juntas.
2. Coloque la cuchilla para picar o el disco para rebanar/rallar sobre el vástago central.
3. Coloque la tapa sobre el recipiente de procesamiento con el cierre de traba más cercano al tubo de alimentación hacia la izquierda del cierre de traba situado a la derecha del asa del recipiente. Alinee la barrita en la tapa con la barrita en el vástago central.



4. Presione suavemente hacia abajo la tapa para presionar la barrita inferior y gire la tapa hacia la derecha hasta que la misma se asegure en su lugar.
5. Coloque el recipiente sobre la base y gírelo hacia la derecha para cerrar de forma segura.

CONSEJOS GENERALES PARA EL USO DEL ACCESORIO DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS

- Organice las tareas de procesamiento para evitar que el recipiente de procesamiento se limpie varias veces; procese los alimentos secos antes que los húmedos.
- No procese alimentos que estén tan congelados o duros que no se pueda introducir la punta de un cuchillo.
- Si un pedazo de un alimento duro, tal como la zanahoria, se traba en la cuchilla, detenga el procesador y desenchúfelo, luego retire la cuchilla. Retire con suavidad el alimento de la cuchilla.
- La carne y el queso deben estar bien enfriados antes de rebanar o rallarlos.
- Inserte un embudo dentro del tubo de alimentación al añadir ingredientes tales como aceite, harina y azúcar.
- No use el accesorio del procesador de alimentos para:
 - Moler granos de café, huesos, granos o especias duras
 - Rebanar o picar carne caliente

CONSEJOS GENERALES PARA EL USO DE LA CUCHILLA PARA PICAR

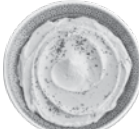
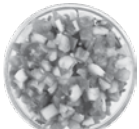






- La cuchilla para picar trabaja con gran rapidez. Supervise cuidadosamente para evitar que los alimentos se procesen demasiado.
- Para mejores resultados, se recomienda procesar alimentos similares en tamaño.
- El procesador funcionará con más eficiencia si no se llena más de $\frac{2}{3}$ de su capacidad.
- Procesar nueces u otros alimentos de textura dura podría rayar el acabado de la superficie en el interior del recipiente de preparación.
- Nunca desatienda el procesador mientras está en funcionamiento.
- Puede utilizar líquidos calientes, pero que no estén hirviendo.
- La función de pulso ofrece el mejor control.

CONSEJOS PARA REBANAR/RALLAR

- Antes de rebanar frutas y vegetales en el procesador, corte una rebanada fina de la parte inferior para que los alimentos estén más estables. Coloque los alimentos con la parte cortada hacia abajo en el tubo de alimentación.
- Siempre extraiga las semillas, el centro y las semillas grandes antes de procesar.
- Escoja alimentos que sean firmes y no demasiado maduros.

- Cuando rebane vegetales más finos, córtelos un poco más cortos de la medida del largo del tubo de alimentación, colóquelos en posición vertical en el tubo de alimentación de modo que formen un grupo sólido y no puedan girar o inclinarse.
- Los quesos blandos o semiduros deben estar bien fríos antes de rallarse.
- No deje que los alimentos se amontonen demasiado alto en el recipiente (más de 2/3 de su capacidad); detenga el proceso y vacíe el recipiente de preparación.

CUÁL VELOCIDAD USAR

Hacer puré	Picar	Rebanar	Rallar
			
			
1, 2, o 3	Pulso	1	1

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 usar la jarra licuadora, levante la jarra por el asa para sacar de la base.
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.
- Para hacer más fácil la limpieza, enjuague inmediatamente las piezas desmontables después de usar el aparato.
 - Desensamble completamente las piezas de la licuadora o el accesorio de procesador de alimentos antes de lavarlas.
 - Todas las piezas extraíbles pueden lavarse a mano en agua caliente con líquido de fregar o en la máquina lavadora de platos. Lavar a mano las piezas de plástico ayudará a mantener el aspecto del procesador de alimentos.

- No use productos de limpieza ni estropajos ásperos en ninguna pieza de plástico o metal que se deba limpiar.
- No deje que la cuchilla ni el disco permanezcan remojados durante períodos prolongados.
- Recuerde limpiar el eje interno de la cuchilla para picar; use un cepillo para biberón para quitar cualquier partícula de alimentos que haya quedado atrapada.

Importante:

- No coloque las piezas en líquidos que estén hirviendo.
- No sumerja la base en ningún líquido. Limpie la base con un paño húmedo y séquela por completo.
- Remueva las manchas difíciles frotandolas 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 está teniendo dificultad para licuar.	La mezcla está demasiado espesa o una burbuja de aire se ha formado entre la mezcla y la cuchilla.	Apague la licuadora. Use una espátula de goma para raspar los lados de la jarra y redistribuir, empujando los alimentos hacia las cuchillas. Añada más líquido.
La licuadora para de funcionar y cambia al modo de espera.	Tiempo de licuado excede 2.5 minutos.	Vuelva a seleccionar la velocidad adecuada para activar la licuadora.

RECETAS

BATIDO CREMOSO CLÁSICO

4 tazas de jugo de manzana
4 plátanos medianos, cortados en 2 piezas

4 tazas de fresas enteras, congeladas

Coloque los ingredientes en la licuadora en el orden en que aparecen arriba. Tape la licuadora y licúe por 15 segundos o hasta que la consistencia esté suave.

Prepara 6 (1 taza) porciones

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

MARGARITA CONGELADA FÁCIL DE PREPARAR

½ taza de licor con sabor a naranja
1 taza de tequila
1 (6 onzas) lata de mezcla de

gaseosa con sabor a lima
4 tazas de cubos de hielo

Coloque los ingredientes en la licuadora, primero los líquidos y por último el hielo.; tape. Licue usando la función "AUTO" (automática) "ICE DRINK" (bebida con hielo). Sirva con lima cortada en cuñas, si lo desea.

Prepara 6 porciones.

SALSA SENCILLA

Tiempo total: 5 minutos

Porciones: prepara 2 tazas

Ingredientes

2 tomates medianos frescos, cortados en cuartos
1/3 taza de cilantro, empacado suelto
1/3 taza de tomates cortados en cubos y chiles verdes*
1/4 cebolla amarilla, pequeña

1 cucharadita de ajo picado
2 cucharadas de jugo de lima fresco
1/2 cucharadita de sal
1/2 cucharadita de azúcar
1/2 ají jalapeño, sin tallos ni semillas (opcional)

Preparación

1. Coloque los tomates dentro del accesorio de procesador de alimentos con la cuchilla para cortar y presione la función de pulso 4 a 5 veces para picarlos.
2. Añada el resto de los ingredientes dentro del recipiente con los tomates picados y procese en la velocidad baja (velocidad 1) por unos 30 segundos o hasta alcanzar la consistencia deseada.
3. Sirva con nachos.

*Busque latas de tomates cortados en cubos con chiles verdes en la sección mejicana o internacional del supermercado.

HUMMUS DE FRIJOLES NEGROS

Tiempo total: 5 minutos

Porciones: 7

Tamaño de la porción: 1/4 taza

Ingredientes

1 lata de frijoles negros (15 onzas), escurridos y lavados	2 cucharaditas de comino
2 cucharadas de jugo de limón fresco	1/2 cucharadita de chili en polvo
1/4 taza de tahini	2 cucharadas de cilantro
1/4 taza de aceite de oliva	1/2 cucharadita de sal
1 cucharada de ajo picado	1/8 cucharadita de pimienta
	1/2 cebolla amarilla, pequeña

Preparación

1. Añada todos los ingredientes dentro del recipiente del accesorio de procesador de alimentos con la cuchilla para picar. Procese en la velocidad alta (velocidad 3) por aproximadamente 1 minuto hasta que el hummus tenga una consistencia suave.
2. Sirva con sus papitas o galletas favoritas.

DIP DE AJÍ JALAPEÑO RELLENO

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo total: 5 minutos

Porciones: prepara 3 1/2 tazas

Ingredientes

2 ajíes jalapeños, sin tallos ni semillas	1/2 cucharadita de sal
16 onzas de queso crema, suavizado	8 tiras de tocino cocinado, picado
1/2 taza de crema agria	2 1/4 tazas de queso pepper jack, dividido
1 cucharada de ajo picado	

Preparación

1. Precaliente el horno u horno tostador a 350°F.
2. En el recipiente del accesorio de procesador de alimentos con la cuchilla para picar, coloque el jalapeño sin semillas y presione la función de pulso 3 a 4 veces para cortar en cubitos.
3. Coloque el resto de los ingredientes y 1 ¾ tazas de queso rallado en el recipiente con el ají jalapeño cortado en cubos. Procese en la velocidad alta por aproximadamente 30 segundos para alcanzar una consistencia suave.
4. Vierta la mezcla en una bandeja apta para el horno y expárzala. Cubra con la ½ taza restante de queso rallado.
5. Hornee por 15 a 20 minutos hasta que el queso esté burbujeando.
6. Sirva con nachos o galletas.

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.

¿Existen exclusiones de garantía adicionales?

- **Esta garantía no será válida donde exista oposición a EE.UU. y otras leyes aplicables, o donde la garantía sería prohibida bajo cualquier sanción económica, ley de control de exportación, embargo u otra medida comercial impuesta por los Estados Unidos u otras jurisdicciones aplicables. Esto incluye, sin limitación, cualquier reclamo de garantía que implique partes de, u de otro modo localizadas en, Cuba, Irán, Corea del Norte, Siria y la región disputada de Crimea.**

¿NECESITA AYUDA?

Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas al producto, por favor llame al número del centro de servicio que se indica para el país donde usted compró su producto. **NO** devuélva el producto al fabricante. Llame o lleve el producto a un centro de servicio autorizado.

DOS AÑOS DE GARANTÍA LIMITADA (No aplica en México, Estados Unidos y Canadá)

¿Qué cubre la garantía?

- La garantía cubre cualquier defecto de materiales o de mano de obra que no haya sido generado por el uso incorrecto del producto.

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?

- Por dos años a partir de la fecha original de compra mientras que tenga una prueba de la compra.

¿Cómo se obtiene el servicio necesario?

- Conserve el recibo original como comprobante de la fecha de compra, comuníquese con el centro de servicio de su país y haga efectiva su garantía si cumple lo indicado en el manual de instrucciones.

¿Cómo se puede obtener servicio?

- Conserve el recibo original de compra.
- Por favor llame al número del centro de servicio autorizado.

¿Qué relación tiene la ley estatal con esta garantía?

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

¿Qué aspectos no cubre esta 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.

¿Existen exclusiones de garantía adicionales?

- **Esta garantía no será válida donde exista oposición a EE.UU. y otras leyes aplicables, o donde la garantía sería prohibida bajo cualquier sanción económica, ley de control de exportación, embargo u otra medida comercial impuesta por los Estados Unidos u otras jurisdicciones aplicables. Esto incluye, sin limitación, cualquier reclamo de garantía que implique partes de, u de otro modo localizadas en, Cuba, Irán, Corea del Norte, Siria y la región disputada de Crimea.**

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

Servicios Tecnico Hernandez.
Av. Providencia 2529, Local 26.
Santiago-Chile.
Tlf: 56 222333271
Email:
servicioblackanddecker@gmail.com

Colombia

Spectrum Brands Corp, S.A.S.
Transversal 23 #97-73
Oficinas 403-404-405,
Bogotá, Colombia
Línea Servicio al Cliente:
018000510012

Costa Rica

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

Ecuador

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

El Salvador

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

Guatemala

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

Honduras

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

México

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

Nicaragua

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

Panamá

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

Perú

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

Puerto Rico

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

Republica Dominicana

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

Venezuela

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

Sello del Distribuidor:

Fecha de compra:

Modelo:

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

120V~ 60Hz 3.3A Max.

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
Avenida 1° de Mayo No. 120
Piso 7, Oficina 702.
Colonia San Andres Atoto, C.P. 53500
Naucalpan de Juárez, Estado de México,
México

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
Avenida 1° de Mayo No. 120
Piso 7, Oficina 702.
Colonia San Andres Atoto, C.P. 53500
Naucalpan de Juárez, Estado de México,
México

Para atención de garantía marque:
01 (800) 714 2503

Importado por / Imported by:

Household Products Chile Commercial
Ltda
Av. Del Valle 570, Ofic. 704
Ciudad Empresarial, Huechuraba
Santiago - Chile
Fono: (562) 2571 3700

Importado por / Imported by:

Spectrum Brands Corp, S.A.S.
Transversal 23 #97-73
Oficinas 403-404-405,
Bogotá, Colombia
Línea Servicio al Cliente:
018000510012

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.

All other marks are Trademarks of Spectrum Brands, Inc.
Todas la demás marcas son Marcas Registradas de Spectrum Brands, Inc.

Made in China.
Fabricado en China.