

# BLACK+DECKER

TM

## INFUSER 3-IN-1 BLENDING SYSTEM

## MÉLANGEUR NUMÉRIQUE 3-EN-1 AVEC INFUSEUR

use and care manual  
guide d'utilisation et d'entretien

BL1350DPC-P



PLEASE READ AND SAVE THIS USE AND CARE BOOK.

# IMPORTANT SAFEGUARDS.

When using electrical appliances, always follow basic safety precautions to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury, including the following:

- Read all instructions.
- To protect against risk of electrical shock, do not put blender base, cord or plug in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use, before 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](http://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 fruit, 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.

- 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  $\frac{3}{4}$ " 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  $1\frac{1}{2}$  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

Setting	Function /Food Type	Notes
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.
All LEDs blinking quickly (100 msec/time)	Blender overheated or button held longer than 30 seconds.	Unit must be reset. Unplug to reset. Let unit cool for at least 20 minutes

# **RECIPES**

## **PB&J SMOOTHIE**

Servings: 2

Serving Size: 16 oz.

1/2 cup almond milk  
1/2 cup plain Greek yogurt  
1/2 large banana  
1 cup strawberries  
(about 5 large strawberries)

2 Tbsp. sugar free  
strawberry jelly  
2 Tbsp. peanut butter  
2 tsp. flax 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 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 SPARKLING 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](http://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](http://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.

# IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ.

Lorsqu'on utilise des appareils électriques, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, notamment les suivantes :

- Lisez toutes les instructions.
- Pour éviter tout risque de choc électrique, ne mettez pas la base du mélangeur, le cordon ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par ou près des enfants.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, et avant l'assemblage et le nettoyage.
- Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
- Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon est abîmé, qui présente un problème de fonctionnement, qui est tombé par terre ou qui est endommagé de quelque façon que ce soit. Communiquer avec le Service de soutien à la clientèle au numéro sans frais indiqué à la section « Garantie ». D'importantes indications sont inscrites sur la lame de la fiche de cet appareil. La fiche de branchement ou l'ensemble du cordon (si la fiche est moulée à même le cordon) ne peuvent pas être remplacés. S'il est endommagé, l'appareil doit être remplacé.
- L'utilisation d'accessoires, y compris les bocaux de conserve, non recommandés ou vendus par le fabricant de l'appareil peut provoquer un incendie, de choc électrique ou de blessure.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Ne pas laisser pendre le cordon sur le bord d'une table ou d'un comptoir ni le laisser entrer en contact avec une surface chaude.
- Gardez les mains et les ustensiles hors du contenants tout en mélangeant afin de réduire le risque de blessures graves ou de dommages au mélangeur. Un grattoir peut être utilisé, mais doit être utilisé uniquement lorsque l'appareil ne fonctionne pas.
- Les lames sont tranchantes. Manipuler avec précaution.
- Pour réduire le risque de blessures, ne jamais placer les lames d'assemblage de coupe sur la base sans fixer le récipient convenablement.
- Toujours faire fonctionner le mélangeur avec le couvercle en place.
- Ne pas mélanger d'aliments / de liquides chauds.
- Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience ou de connaissances, à moins qu'elles ne soient supervisées ou dirigées par une personne responsable de leur sécurité pendant l'utilisation.
- Les enfants doivent être supervisés afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.
- Ne pas placer l'appareil sur le dessus ou près d'un élément chauffant électrique ou à gaz ni dans un four.
- Ne pas utiliser si les lames sont endommagées.

## CONSERVER CES MESURES

Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.

### FICHE POLARISÉE

Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (l'une des broches est plus large que l'autre). Afin de réduire les risques de chocs électriques, la fiche se branche dans une prise polarisée dans un sens seulement. Si la fiche n'entre pas complètement dans la prise, tourner la fiche. Si la fiche n'entre toujours pas, communiquer avec un électricien qualifié. Ne pas tenter de modifier la fiche.

### VIS INDESSERRABLE

**Avertissement :** Cet appareil comporte une vis inviolable prévenant le retrait du boîtier externe. Pour réduire les risques d'incendie ou de choc électrique, ne pas tenter de retirer le boîtier externe. L'appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Les réparations doivent être effectuées par un technicien autorisé seulement.

### CORDON D'ALIMENTATION

- a) Un cordon d'alimentation court est fourni pour éviter qu'un cordon long s'emmelle ou fasse trébucher.
- b) Des rallonges électriques sont disponibles et peuvent être utilisées avec prudence.
- c) En cas d'utilisation d'une rallonge :
  - 1) Le calibre indiqué de la rallonge doit être au moins aussi élevé que celui de l'appareil,
  - 2) si l'appareil est mis à la terre, la rallonge doit être de type mise à la terre avec 3 broches; et
  - 3) le cordon électrique doit être disposé de façon à ce qu'il ne pende pas du comptoir ou de la table, qu'il ne soit pas à la portée des enfants et qu'il ne fasse pas trébucher.

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

**Félicitations pour votre achat du mélangeur numérique 3 en 1 avec infuseur de BLACK+DECKER<sup>MC</sup>!**

Que vous préparez des frappés aux fruits délicieux ou des soupes crémeuses, le puissant moteur et la lame QuadPro unique de ce mélangeur Grande Puissance unissent leurs forces pour assurer un mélange et un broyage supérieurs dont vous pourrez profiter à la maison ou pendant vos déplacements.

**FAMILIARISATION AVEC VOTRE  
MÉLANGEUR NUMÉRIQUE 3 EN 1 AVEC INFUSEUR**



- |   |  |
|---|--|
| 1. Pousoir (pièce no BL1350-01)                     | 10. Poignée  |
| 2. Filtre à infusion (pièce no BL1350-02)           | 11. Assemblage de lames (pièce n° BL1130-04)                           |
| 3. Bec verseur                                      | 12. Base du récipient (pièce n° BL1350-05)                             |
| 4. Récipient (pièce n° BL1350-03)                   | 13. Pieds en caoutchouc antidérapants                                  |
| 5. Bouton ON/OFF (marche/arrêt)                     | 14. Range-cordon (sous le socle)                                       |
| 6. Panneau de commande numérique                    | 15. Couvercle du récipient à portion individuelle (pièce no BL1550-03) |
| 7. Socle du mélangeur                               | 16. Récipient à portion individuelle (pièce no BL1550-04)              |
| 8. Fente à ingrédients/pousoir                      |  |
| 9. Couvercle à deux ouvertures (pièce n° BL1350-04) |  |

Le produit peut différer légèrement de celui qui est illustré.

# UTILISATION

Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.

## POUR COMMENCER

- Retirer tout matériau d'emballage, toute étiquette et la bande de plastique entourant la fiche.
- Retirer et conserver la documentation.
- Visiter le [www.prodprotect.com/blackanddecker](http://www.prodprotect.com/blackanddecker) pour enregistrer la garantie.
- Laver toutes les pièces amovibles en suivant les directives de la section ENTRETIEN ET NETTOYAGE du présent guide.

## ASSEMBLAGE DU RÉCIPIENT

1. Déposer le récipient à l'envers sur un comptoir ou une surface de travail.
2. Insérer l'assemblage de lames dans l'ouverture inférieure du récipient, les lames orientées vers le bas. (A)



**Mise en garde : Les lames sont tranchantes. Les manipuler avec précaution.**

3. Installer la base du récipient sur le récipient et tourner dans le sens horaire jusqu'à ce qu'elle soit bien fixé. Il est important de bien serrer la base pour éviter toute fuite pendant l'utilisation.
4. Remettre le récipient assemblé à l'endroit.
5. Placer le couvercle à deux ouvertures sur le récipient.
6. Dérouler le cordon d'alimentation situé sous le socle du mélangeur.
7. Déposer le récipient assemblé sur le socle du mélangeur (B) et tourner dans le sens horaire pour verrouiller.
8. Le mélangeur est prêt à être utilisé.



## INSTALLATION DE L'INFUSEUR DANS LE RÉCIPIENT

1. Assembler le récipient comme indiqué ci-dessus.
2. Insérer le filtre à infusion complètement dans le fond du récipient, en alignant les fentes du bord inférieur du filtre sur les saillies au fond du récipient. (C)
3. Placer le couvercle à deux ouvertures sur le récipient.
4. Ouvrir la fente à ingrédients/poussoir et insérer le poussoir. (D)
5. Le mélangeur avec infuseur est prêt à être utilisé.



# UTILISATION DE L'INFUSEUR

**Important :** Le couvercle doit toujours être en place lorsque l'appareil fonctionne.

**Mise en garde :** Ne pas déposer le récipient sur le socle lorsque le moteur est en marche.

**Mise en garde :** Ne pas mélanger de liquides chauds.

**Remarque :** Ne pas mélanger d'ingrédients congelés dans le filtre à infusion.

1. S'assurer que l'appareil est en position d'arrêt (OFF).
2. Insérer le filtre à infusion complètement dans le fond du récipient.
3. Placer le couvercle sur le récipient; s'assurer que le bec verseur est fermé.
4. Verser la quantité d'eau désirée dans la fente à ingrédients/poussoir.

**Mise en garde :** Ne pas remplir au-delà de la ligne de remplissage maximal.

5. Insérer les ingrédients à infuser dans le filtre par la fente à ingrédients/poussoir.
6. Insérer le poussoir par la fente à ingrédients/poussoir.
7. Brancher la fiche du cordon d'alimentation dans une prise de courant. Appuyer sur le bouton ON/OFF (marche/arrêt). Le voyant DEL devrait être fixe pour indiquer que le mélangeur est en mode veille. Après 2 minutes, l'appareil s'arrêtera automatiquement si aucun bouton n'a été enfoncé.

**Remarque :** Ne pas laisser le mélangeur sans surveillance pendant qu'il fonctionne. Garder une main sur le poussoir en tout temps.

8. Sélectionner la fonction Infuse (infusion).

**Remarque :** Il n'y a aucune vitesse à sélectionner, car la fonction d'infusion comporte une vitesse préprogrammée.

9. Pendant le mélange, pousser les ingrédients vers la lame à l'aide du poussoir pour vous assurer que tous les ingrédients sont bien mélangés.
10. Retirer le poussoir pour ajouter des ingrédients pendant que le mélangeur est en marche. Insérer les ingrédients dans l'ouverture (E).



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

11. Une fois le mélange terminé, appuyer sur le bouton ON/OFF (marche/arrêt) pour arrêter le mélangeur. S'assurer que les lames ont complètement cessé de tourner avant de tenter de retirer le récipient du socle du mélangeur (consulter la section DÉPANNAGE au besoin en cas de problèmes).
12. Débrancher le mélangeur.
13. Pour retirer l'assemblage du récipient : saisir la base et la poignée du récipient, puis les faire tourner ensemble dans le sens antihoraire. Ensuite, soulever l'assemblage.
14. Retirer le poussoir, fermer la fente à ingrédients/poussoir, ouvrir le bec verseur et servir.
15. Toujours débrancher l'appareil lorsqu'il ne sert pas.

**Remarque :** Ne pas retirer le filtre à infusion avant de servir.

# UTILISATION DU MÉLANGEUR (SANS L'INFUSEUR)

**Important : Le couvercle doit toujours être en place lorsque l'appareil fonctionne.**

**Mise en garde : Ne pas déposer le récipient sur le socle lorsque le moteur est en marche.**

**Mise en garde : Ne pas mélanger de liquides chauds.**

1. S'assurer que l'appareil est en position d'arrêt (OFF).
2. Mettre les ingrédients dans le récipient. Pour obtenir les meilleurs résultats, ajouter les ingrédients dans l'ordre suivant :
  - a. Liquides
  - b. Poudres
  - c. Aliments mous
  - d. Aliments solides
  - e. Glaçons (en dernier)

**Conseil :** Lorsque la liste des ingrédients comporte des fruits congelés, il n'est pas nécessaire d'ajouter des glaçons.

3. Mettre le couvercle sur le récipient; s'assurer que le bec verseur et la fente à ingrédients sont fermés.
4. Brancher la fiche du cordon d'alimentation dans une prise de courant. Appuyer sur le bouton ON/OFF (marche/arrêt). Le voyant DEL devrait être fixe pour indiquer que le mélangeur est en mode veille. Après 2 minutes, l'appareil s'arrêtera automatiquement si aucun bouton n'a été enfoncé.
5. Sélectionner la vitesse qui convient le mieux à la tâche désirée. (Voir le TABLEAU DES VITESSES.)

**Important :** Ne pas tenir enfoncé le bouton de vitesse. Appuyer simplement sur le bouton de vitesse désiré, surveiller le mélange et appuyer sur le bouton ON/OFF (marche/arrêt) lorsque la consistance souhaitée est atteinte. Le fait d'appuyer sur le bouton de vitesse pendant plus de 30 secondes activera le mode d'erreur du mélangeur, et le voyant DEL clignotera rapidement. Débrancher l'appareil pour le réinitialiser.

6. Dans le cas de mélanges épais, comme les frappés aux fruits ou les laits frappés, appuyer sur le bouton PULSE/ICE CRUSH (impulsion/broyage de glaçons) pendant quelques secondes, puis le relâcher. Répéter l'opération pour mélanger les ingrédients, puis continuer jusqu'à ce que les aliments atteignent la consistance désirée. Lorsque le bouton PULSE/ICE CRUSH (impulsion/broyage de glaçons) est relâché, le mélangeur s'arrête et passe en mode veille. Vous pouvez utiliser une spatule ou un ustensile pour déplacer les ingrédients et les mélanges épais dans le récipient, mais seulement après l'arrêt du mélangeur. Arrêter le mélangeur avant d'utiliser un ustensile.



- Ouvrir la fente à ingrédients pour ajouter des ingrédients pendant que le mélangeur est en marche. Insérer les aliments dans l'ouverture. (F)
- Important :** Ne pas retirer le couvercle lorsque le mélangeur est en marche.

- Une fois le mélange terminé, appuyer sur le bouton ON/OFF (marche/arrêt) pour arrêter le mélangeur. S'assurer que les lames ont complètement cessé de tourner avant de tenter de retirer le récipient du socle du mélangeur (consulter la section DÉPANNAGE au besoin en cas de problèmes).
- Appuyer sur le bouton ON/OFF (marche/arrêt) pour arrêter le mélangeur et débrancher l'appareil.
- Pour retirer l'assemblage du récipient : saisir la base et la poignée du récipient, puis les faire tourner ensemble dans le sens antihoraire. Ensuite, soulever l'assemblage.
- Ouvrir le bec verseur pour servir.

**Remarque :** L'appareil s'arrêtera automatiquement s'il n'est pas utilisé dans un délai de 2 minutes.

- Toujours débrancher l'appareil lorsqu'il ne sert pas.

## UTILISATION DES FONCTIONS PRÉPROGRAMMÉES

- Remplir le récipient assemblé avec les ingrédients désirés.
- Mettre le couvercle à deux ouvertures sur le récipient.
- Placer le récipient sur le socle.
- Appuyer sur le bouton préprogrammé désiré. L'appareil préparera automatiquement les recettes suivantes à la pression d'un bouton :
  - SMOOTHIE (frappé aux fruits) : 35 secondes pour mélanger des fruits et des légumes jusqu'à consistance lisse
  - INFUSE (infusion) : eau infusée en quelques secondes
  - SHAKE (mélanges frappés) : délices glacés épais, lisses et crémeux, ou combinaison d'autres ingrédients

## UTILISATION DU RÉCIPIENT À PORTION INDIVIDUELLE

Remarque : Ne pas mélanger de liquides chauds dans le récipient à portion individuelle.

- Placer le récipient à portion individuelle sur une surface plane, l'ouverture vers le haut. Remplir le récipient avec les ingrédients désirés. Ne pas remplir le récipient au-delà de la ligne de remplissage maximal.

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

- Ingrédients congelés
- Ingrédients frais
- Yogourts

- d. Poudres
  - e. Légumes-feuilles
  - f. Liquides
2. Insérer l'assemblage de lames dans l'ouverture du récipient, les lames orientées vers le bas.
  3. Installer la base du récipient sur le récipient et tourner dans le sens horaire jusqu'à ce qu'elle soit bien fixé. Il est important de bien serrer la base pour éviter toute fuite pendant l'utilisation.
  4. Mettre le récipient à portion individuelle à l'envers, le déposer sur le socle du mélangeur et tourner dans le sens horaire pour verrouiller.
  5. Sélectionner la vitesse 1 ou utiliser la fonction PULSE/ICE CRUSH (impulsion/broyage de glaçons) pour mélanger jusqu'à la consistance désirée.
  6. Une fois le mélange terminé, retirer le récipient à portion individuelle en saisissant sa base et en le tournant dans le sens antihoraire. Remettre le récipient à l'endroit et le déposer sur une surface plane.

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

**Important :** Si le récipient reste coincé sur le socle du mélangeur ou commence à se détacher de sa base, suivre les étapes suivantes :

- A. Débrancher l'appareil.
  - B. Tourner le récipient dans le sens horaire pour le serrer sur sa base.
7. Retirer la base du récipient à portion individuelle en la tournant dans le sens antihoraire. Ensuite, retirer délicatement l'assemblage de lames.
  8. Mettre le couvercle sur le récipient à portion individuelle pour déguster vos boissons préférées pendant vos déplacements.

**Mise en garde :** Les lames sont tranchantes. Les manipuler avec précaution.

## CONSEILS ET TECHNIQUES POUR UN MÉLANGE EFFICACE

- Couper les aliments en petits morceaux d'au plus 2 cm (3/4 po) avant de les mettre dans le mélangeur.
- Au cours de la préparation de mélanges nécessitant l'ajout de plusieurs ingrédients différents, s'assurer de toujours verser les liquides en premier lors de l'utilisation du grand récipient, et en dernier lors de l'utilisation du récipient à portion individuelle.
- Si les ingrédients éclaboussent les parois du récipient ou si le mélange est très consistant, appuyer sur le bouton ON/OFF (marche/arrêt) pour arrêter l'appareil. Retirer le couvercle et, à l'aide d'une spatule en caoutchouc, racler les parois du récipient pour redistribuer le mélange en le rapprochant des lames. Remettre le couvercle en place et recommencer à mélanger.
- Pour faire de la chapelure ou mélanger des ingrédients secs, s'assurer que le récipient et l'assemblage de lames sont complètement secs.

- La fonction PULSE/ICE CRUSH (impulsion/broyage de glaçons) est utile pour mélanger des aliments avec de brèves impulsions, comme pour la préparation de frappés aux fruits ou de laits frappés épais. Ne pas utiliser la fonction PULSE/ICE CRUSH (impulsion/broyage de glaçons) pendant plus de 10 secondes à la fois. Régulièrement pendant le mélange, relâcher le bouton PULSE/ICE CRUSH (impulsion/broyage de glaçons), laisser le mélangeur refroidir brièvement, puis continuer.
- Ne pas faire fonctionner le mélangeur plus de 1 ½ minute à la fois.
- Ne pas utiliser le mélangeur si le récipient est ébréché ou craquelé.
- Il est recommandé de commencer à mélanger en utilisant la plus basse vitesse et d'augmenter la vitesse par la suite, au besoin.
- Pour arrêter l'appareil en tout temps, appuyer sur le bouton ON/OFF (marche/arrêt).
- Toujours faire fonctionner le mélangeur avec le couvercle en place sur le récipient.
- Ne pas conserver d'aliments dans le récipient.
- Ne pas trop remplir le récipient (le mélangeur fonctionne mieux lorsqu'il contient peu d'aliments que lorsqu'il en contient beaucoup).

#### **NE PAS UTILISER L'APPAREIL POUR MÉLANGER :**

- des liquides chauds
- de gros morceaux d'aliments congelés
- des aliments durs comme des navets, des patates douces et des pommes de terre crus
- des os
- du salami ou du pepperoni dur
- des blancs d'œuf
- de la pâte
- de la viande

## TABLEAU DES VITESSES ET DES FONCTIONS

Réglage	Fonction / Type d'aliment	Notes
1	Remuer Malaxer Réduire en miettes	Préparer des vinaigrettes. Mélanger les ingrédients de produits de boulangerie. Faire de la chapelure : biscuits, céréales, pain. Mélanger dans le récipient à portion individuelle.
2	Hacher Fouetter Mélanger	Hacher des fruits ou des légumes. Fouetter de la crème ou battre du beurre. Mélanger des frappés aux fruits ou des sauces.
3	Vinaigrettes Pâte à frire Trempettes	Réduire en purée des fruits ou des légumes. Préparer des laits frappés ou des laits maltés. Râper des fromages durs ou de la noix de coco.
Pulse/Ice Crush	Impulsion Broyage de glaçons	Mélanger par impulsion jusqu'à la consistance désirée. Broyer la glace en neige.
Smoothie - 35 secondes	Frappés aux fruits	Fonction préprogrammée
Infuse	Eau infusée	Fonction préprogrammée
Shake	Malaxer Lait frappés	Fonction préprogrammée

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. En confier la réparation à un technicien qualifié.

1. Avant de nettoyer l'appareil, l'arrêter et le débrancher.
2. Pour retirer l'assemblage du récipient : saisir la base et la poignée du récipient, puis les faire tourner ensemble dans le sens antihoraire. Ensuite, soulever l'assemblage.
3. Retirer la base du récipient en la tournant dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'elle se détache.
4. Retirer l'assemblage de lames.

**Mise en garde : Les lames sont tranchantes. Les manipuler avec précaution.**

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

## CONSEILS POUR LE NETTOYAGE

- Pour un nettoyage rapide, verser dans le récipient 250 ml (1 tasse) d'eau tiède et une goutte de détergent à vaisselle.
- Mettre le couvercle et mélanger à la vitesse 2 pendant environ 30 secondes.
- Jeter le liquide et bien rincer.

### Important :

- Ne pas placer les pièces du récipient dans des liquides bouillants.
- Ne pas immerger le socle dans un liquide. Essuyer le socle à l'aide d'un linge humide et bien sécher.
- Éliminer les taches tenaces à l'aide d'un linge humide et d'un produit nettoyant non abrasif.

**Remarque :** Si des liquides sont renversés sur le socle du mélangeur, essuyer avec un linge humide et bien sécher. Ne pas utiliser de tampons à récurer ni de produits nettoyants abrasifs sur les pièces ou la surface de l'appareil.

## DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
Le mélangeur s'arrête ou passe en mode veille.	La durée de fonctionnement a excédé 2,5 minutes.	Resélectionner la vitesse appropriée pour remettre le mélangeur en marche.
Le voyant DEL clignote rapidement.	Le bouton a été maintenu enfoncé plus de 30 secondes.	Appuyer deux fois sur le bouton ON/OFF (marche/arrêt) pour arrêter l'appareil et le remettre en marche.
Tous les voyants DEL clignotent rapidement (100 ms à la fois)	L'appareil a surchauffé ou un bouton a été maintenu enfoncé plus de 30 secondes.	L'appareil doit être réinitialisé. Le débrancher pour le réinitialiser. Laisser l'appareil refroidir pendant au moins 20 minutes.

## RECETTES

### FRAPPÉ AU BEURRE D'ARACHIDE ET À LA GELÉE

Portions : 2

Taille des portions : 475 ml (16 oz)

125 ml (1/2 tasse) de lait d'amande  
125 ml (1/2 tasse) de yogourt grec nature  
1/2 banane (grosse)  
250 ml (1 tasse) de fraises (environ 5 grosses fraises)  
30 ml (2 c. à table) de gelée de fraises sans sucre  
30 ml (2 c. à table) de beurre d'arachide  
10 ml (2 c. à thé) de graines de lin  
250 ml (1 tasse) de glaçons

1. Placer les ingrédients dans le récipient du mélangeur dans l'ordre indiqué.
2. Mettre le couvercle sur le récipient et appuyer sur le bouton ON/OFF (marche/arrêt). Sélectionner la fonction Smoothie (frappé aux fruits). L'appareil mélangera automatiquement les ingrédients.

**Remarque :** Exécuter la fonction Smoothie (frappé aux fruits) de nouveau pour obtenir un frappé plus crémeux.

3. Verser dans deux grands verres et garnir d'une torsade de beurre d'arachide.

### Frappé à la gelée de framboises et au beurre d'arachide

Vous préférez les framboises? Remplacer la gelée de fraises par de la gelée de framboises, et les fraises

par 125 ml (1/2 tasse) de framboises fraîches. Suivre les directives ci-dessus.

### Frappé à la gelée de raisin et au beurre d'arachide

Vous préférez la gelée de raisin? Remplacer la gelée de fraises par de la gelée de raisin, les fraises par 250 ml (1 tasse) de raisins rouges frais,

puis réduire le beurre d'arachide à 15 ml (1 c. à table). Suivre les directives ci-dessus.

## **LIMONADE SIMPLE**

Portions : 3

Taille des portions : 225 g (8 oz)

750 ml (3 tasses) d'eau froide

80 ml (1/3 tasse) de sucre

2 citrons, non pelés, lavés et coupés en six

Tranches de citron additionnelles pour la garniture ( facultatives )

1. Une fois le filtre à infusion fixé à la base du récipient, mettre le couvercle sur l'infuseur.
2. Dans une tasse à mesurer, mélanger l'eau et le sucre. Verser le mélange dans la fente à pousoir.
3. Ajouter les citrons, en petites quantités à la fois. Sélectionner la fonction Infuse (infusion) et pousser les morceaux de citron à l'aide du pousoir.
4. Fermer la fente à pousoir et ouvrir le bec verseur pour servir.
5. Servir avec de la glace et garnir de tranches de citron.

### **Limonade aux bleuets**

Agrémentez cette limonade simple en insérant 170 g (6 oz) de bleuets frais dans la fente à pousoir (après l'étape 3) et en sélectionnant de nouveau la fonction Infuse (infusion). Suivre les directives restantes indiquées ci-dessus.

### **Limonade aux pêches**

Transformez cette limonade simple en une limonade aux pêches en insérant 1 pêche moyenne (dénoyautée et en quartiers) dans la fente à pousoir (après l'étape 3) et en sélectionnant de nouveau la fonction Infuse (infusion). Suivre les directives restantes indiquées ci-dessus.

## **FRAPPÉ TROPICAL AUX ANANAS**

Portions : 2

Taille des portions : 475 ml (16 oz)

125 ml (1/2 tasse) d'eau de coco  
125 ml (1/2 tasse) de yogourt grec nature  
1/2 banane (grosse)  
125 ml (1/2 tasse) de morceaux d'ananas  
2 mandarines fraîches, pelées  
1 petit abricot, épépiné  
1/4 d'avocat (gros)  
10 ml (2 c. à thé) de graines de chia  
250 ml (1 tasse) de glaçons

1. Placer les ingrédients dans le récipient du mélangeur dans l'ordre indiqué.
2. Mettre le couvercle sur le récipient et appuyer sur le bouton ON/OFF (marche/arrêt). Sélectionner la fonction Smoothie (frappé aux fruits). L'appareil mélangera automatiquement les ingrédients.

**Remarque :** Exécuter la fonction Smoothie (frappé aux fruits) de nouveau pour obtenir un frappé plus crémeux.

3. Verser dans deux grands verres et garnir de morceaux d'ananas additionnels.

## **EAU DE COCO AU CANTALOUP**

Portions : 4

Taille des portions : 225 g (8 oz)

1 litre (4 tasses) d'eau de coco à la lime  
310 ml (1 1/4 tasse) de cantaloup frais, en dés  
1/2 concombre (gros, non pelé), lavé et tranché - environ 250 ml (1 tasse)

1. Une fois le filtre à infusion fixé à la base du récipient, mettre le couvercle sur l'infuseur.
2. Verser l'eau de coco dans la fente à poussoir et, en petites quantités à la fois, ajouter le cantaloup et le concombre.
3. Sélectionner la fonction Infuse (infusion) et utiliser le poussoir pour pousser les ingrédients vers les lames. Répéter le processus avec les autres ingrédients.
4. Fermer la fente à poussoir et ouvrir le bec verseur pour servir.
5. Servir avec de la glace et garnir de tranches de concombre additionnelles.

### **Eau de coco au cantaloup et au melon d'eau**

Préparez cette boisson légère, rafraîchissante et sucrée en remplaçant le concombre par 375 ml (1 1/2 tasse) de melon d'eau coupé en dés. Suivre les directives restantes indiquées ci-dessus.

## **EAU GAZEUSE À LA LIME ET À LA MENTHE**

Portions : 2

Taille des portions : 225 g (8 oz)

500 ml (2 tasses) d'eau gazeuse

1/3 de concombre (gros, non pelé), lavé et tranché - environ 180 ml (3/4 tasse)

1 lime (non pelée), lavée et coupée en six

1 cm (1/2 po) de racine de gingembre frais (non pelé)

80 ml (1/3 tasse) de menthe fraîche légèrement tassée (tiges incluses)

1. Une fois le filtre à infusion placé au fond du récipient, mettre le couvercle sur l'infuseur.
2. Verser l'eau dans la fente à pousoir et, en petites quantités à la fois, ajouter le concombre, la lime et le gingembre.
3. Sélectionner la fonction Infuse (infusion) et utiliser le pousoir pour pousser les ingrédients vers les lames. Répéter avec le reste des ingrédients en insérant la menthe dans la fente à pousoir en dernier.

**Remarque :** Ne pas ajouter la menthe avant la toute fin. Autrement, la menthe deviendra très amère.

4. Fermer la fente à pousoir et ouvrir le bec verseur pour servir.
5. Servir avec des glaçons et garnir de tranches de concombre et de menthe.

## **Eau gazeuse au kiwi, aux framboises et à la menthe**

Agrémentez la recette d'eau gazeuse ci-dessus avec du kiwi et des framboises fraîches. Omettre le gingembre et insérer 2 kiwis (épluchés et en quartiers) ainsi que 80 ml (1/3 tasse) de framboises fraîches dans la fente à pousoir après la lime. Suivre les directives restantes indiquées ci-dessus.

## **Eau gazeuse aux fraises et à la menthe**

Les fraises et la menthe constituent une combinaison idéale pour créer une boisson sucrée. Omettre le gingembre et ajouter 250 ml (1 tasse) de fraises fraîches (coupées en deux) dans la fente à pousoir après la lime. Suivre les directives restantes indiquées ci-dessus.

# BESOIN D'AIDE?

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

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

### Quelle est la couverture?

- Tout défaut de main-d'œuvre ou de matériau; toutefois, la responsabilité de la société. Spectrum Brands, Inc. se limite au prix d'achat du produit.

### Quelle est la durée?

- Deux années à compter de la date d'achat initiale, avec une preuve d'achat.

### Quelle aide offrons nous?

- Remplacement par un produit raisonnablement semblable nouveau ou réusiné.

### Comment se prévaut-on du service?

- Conserver son reçu de caisse comme preuve de la date d'achat.
- Visiter notre site web au [www.prodprotect.com/blackanddecker](http://www.prodprotect.com/blackanddecker), ou composer sans frais le **1-800 465-6070**, pour obtenir des renseignements généraux relatifs à la garantie.
- On peut également communiquer avec le service des pièces et des accessoires au **1-800 738-0245**.

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

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

### Quelles lois régissent la garantie?

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



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.

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

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

BLACK+DECKER et les logos et noms de produits BLACK+DECKER sont des marques de commerce de The Black & Decker Corporation, utilisées sous licence. Tous droits réservés.

Made in China.  
Fabriqué en Chine.

22113