

BLACK+DECKER™

WI-FI ENABLED 6 QUART SLOW COOKER

OLA DE COCCIÓN LENTA DE 6 CUARTOS
ACTIVADA POR WI-FI

use and care manual
manual de uso y cuidado

SCW3000S



Thank you for your purchase!
Gracias por su compra!



Register online at
Regístrese en línea en

www.prodprotect.com/applica



Rate and review your products at
Evalúe su producto en

www.BlackAndDeckerAppliances.com



Share your pictures & stories with us online
Comparta sus fotografías e historias con nosotros en línea



Should you have any questions or concerns with your new product, please call our Customer Service Line at 1-800-231-9786 (US and Canada). Please do not return to the store.

Si usted tiene alguna inquietud o pregunta con su producto, por favor llame a nuestra línea de servicio al cliente una atención inmediata 1-800-231-9786 (EE.UU./Canadá) 01-800-714-2503 (México). No devuelva a la tienda.

IMPORTANT SAFEGUARDS.

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

- READ ALL INSTRUCTIONS.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug, or base unit 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 and before cleaning. Allow to cool before putting on, taking off, or cleaning parts.
- It is recommended to regularly inspect the appliance. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Contact consumer support at the toll-free number listed in the warranty section.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot food, water or other hot liquids.
- To disconnect slow cooker and Wi-Fi connection, press the Stop button for 3 seconds; then remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Avoid sudden temperature changes, such as adding refrigerated or frozen foods into a heated stoneware pot.
- 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 instructions 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.
- When using the appliance, provide adequate air space above and on all sides for circulation. Do not operate while it is covered or touching flammable materials, including curtains, draperies, walls and the like, when in operation. Do not store any item on top of the appliance while in operation.
- Do not use this appliance on an unstable surface.
- Do not attempt to heat or cook non-food items in this appliance.
- Do not lift slow cooker by the lid handle. Only use the side handles to lift and move the slow cooker.

Additional Safeguards:

- To prevent damage or shock hazard, do not cook directly in cooking base. Cook only in stoneware pot provided.
- This appliance generates heat and escaping steam during use. Lift off glass lid carefully to avoid scalding and allow water to drip into stoneware pot.
- Never use the stoneware pot on a gas or electric cooktop or on an open flame.
- To avoid scratching, do not cut foods directly in the stoneware pot.
- Intended for countertop use only.
- **WARNING:** Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. Never drape cord over edge of counter, never use outlet below counter, and never use with an extension cord.

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

A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from children grabbing the cord or someone becoming entangled in or tripping over a longer cord. **Note:** If the power cord is damaged, please contact the warranty department listed in these instructions.

FCC

Caution: The user is cautioned that changes or modifications not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the equipment.

This device complies with Part 15 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions: (1) this device may not cause harmful interference, and (2) this device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

NOTE: This equipment has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital device, pursuant to Part 15 of the FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This equipment generates, uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation.

If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorient or relocate the receiving antenna.
- Increase the separation between the equipment and receiver.
- Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
- Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.

FCC Radiation Exposure Statement:

This equipment complies with FCC radiation exposure limits set forth for an uncontrolled environment. This equipment should be installed and operated with a minimum distance of 20cm between the radiator and your body.

This transmitter must not be co-located or operating in conjunction with any other antenna or transmitter.

This equipment should be installed and operated with a minimum distance of 20cm between the radiator and your body.

GETTING TO KNOW YOUR SLOW COOKER



- | | |
|--|---|
| 1. Lid handle | 6. Stoneware pot
(Part # SCW3000-02) |
| 2. Tempered glass Lid
(Part # SCW3000-01) | 7. Hook |
| 3. Locking lever | 8. Side handle |
| 4. Locking wire | 9. Cooking base |
| 5. Rubber gasket | 10. Control panel |

Product may vary slightly from what is illustrated.

GETTING STARTED AND COMPATABILITY

This appliance is intended for household use only.

- Remove all packing material, any stickers, and the plastic band around the power plug.
- Go to www.prodprotect.com/applica to register your product.
- Wash all removable parts as instructed in CARE AND CLEANING. Place the clean, dry stoneware pot in the cooking base.
- Select a location where the slow cooker is to be used. Place the unit on a stable, heat resistant surface, free from cloth, liquids and any other flammable materials. Place the unit with ample space all the way around it, and far enough away from the wall, to allow heat to flow without damage to cabinets and walls.
- Device compatibility: We support iOS 7 or higher and Android 4.4 or higher.
- To get started you'll need the following:
 1. BLACK+DECKER™ Wi-Fi Enabled Slow Cooker
 2. An Apple™ smart device using iOS 7 or higher OR an Android™ smart device using 4.4 or higher.
 3. Wireless router* and internet connection

* Not compatible with 5GHz wireless routers

IMPORTANT INFORMATION ABOUT YOUR SLOW COOKER

- The stoneware pot gets hot. When in use, always use oven mitts or potholders when touching any outer or inner surface of the appliance.
- During first few minutes of use you may notice smoke and a slight odor. This is caused by oil that may have been used during manufacturing of the unit and will not impact the performance.
- Do not add cold food if the stoneware pot is hot, and vice versa. The stoneware material is not meant to handle sudden changes in temperature.
- If there is a power outage cooking will stop. If there is a power outage of 2 hours or less, reprogram your slow cooker for the remaining time. If the power outage is longer than 2 hours or if you are not sure how long the slow cooker has been off, discard the food. If you are using the Wi-Fi feature, notification will be sent to your smart phone or tablet.

LOCKING AND UNLOCKING THE LID

1. Place the stoneware pot in the cooking base. Then place the lid on top.
2. Fully extend locking levers outward. Then swing the locking wires down and into hooks. (A).
3. Lock the locking levers by pushing them toward the center of the lid and down. (B)

Caution: Keep fingers away from locking wire to avoid pinching injury.



4. To unlock, pull the locking levers on the lid outward into the open position and unhook wires.

Important: only carry the slow cooker from the side handles on the cooking base. (C) Do NOT carry from the handle on the lid, even when locked.

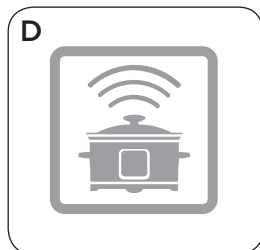
SETTING UP YOUR WI-FI ENABLED SLOW COOKER S

1. Search for and install the “BLACK+DECKER Wi-Fi enabled Slow Cooker” from Google Play™ or Apple™ store. (D)
2. Plug in your Slow Cooker and confirm that your wireless router is on.
3. Make sure your smart device is connected to your home wireless network
4. Press the Stop and Start buttons at the same time (E) until the Wi-Fi icon on the control panel starts to blink (F); this is indicating that the slow cooker is looking for a Wi-Fi connection.

Note: Pressing the Stop and Start buttons at the same time is also a way to reset the Wi-Fi connection if ever needed in the future. For example: if you begin using a new Wi-Fi router or a smart device.

Note: If set-up takes more than 10 minutes the Wi-Fi search on the slow cooker will time out. To begin again press Stop and Start and continue.

5. Open the app and follow the on screen prompts for set-up.
6. Once wireless control is enabled, the Wi-Fi light on the slow cooker will turn solid. You will not need to complete these initial set-up sets again unless a new router or smart device is being used.
 - a. To disconnect Wi-Fi control, unplug the slow cooker. Wireless control will automatically be re-enabled when the unit is plugged back in.
 - b. Note that the slow cooker can still be operated through the digital controls with or without the wireless control being enabled.



MULTIPLE DEVICES

It is possible to set up multiple devices to control the slow cooker. Once the slow cooker is set up for Wi-Fi, you can download the app to additional smart devices and sign in using the primary email and password. You have to register each smart device once but the slow cooker settings are saved and don't need to be reconfigured.

OPERATING YOUR SLOW COOKER WITH THE APP

1. Add ingredients to the stoneware pot and cover with glass lid.
2. Once set up, your connected device will appear on the home screen of the app.
Note: when the slow cooker icon is GREEN this means it is enabled and ready to cook. Red means the slow cooker is in an error state and may need attention. Grey means that the wireless connection is offline.
3. Click on the bar showing the Wi-Fi enabled slow cooker in order to control the device. This will automatically take you to the standard cooking program.
4. **Standard Cooking Program:** This screen allows you to change the temperature and time by selecting the temperature and time. Once desired cook program is selected, press “Set” and the program will be sent to the slow cooker and will start cooking.
Advanced Cook Program: This allows you to create a more complex cooking program, with three steps instead of just two. Toggle back and forth between Advanced cook or Standard cook by pressing the program name at the bottom of the screen.
5. If you ever want to modify your cook time or temperature; go to the cook program on the desired slow cooker, stop the cooking, set the new desired program, and then press “Set” to send new commands to the slow cooker.

Note: Unplug the appliance when not in use and always allow the slow cooker to completely cool before cleaning.

OPERATING YOUR SLOW COOKER WITHOUT THE APP

To disable the Wi-Fi and still use the unit: press “Select” and “Time” at the same time for 1–3 seconds. (G) This disables Wi-Fi, causing the Wi-Fi light to turn off. To re-enable, press “Stop” and “Start” at the same time. (H)

1. Add ingredients to the stoneware pot and cover with glass lid.
2. Plug in the appliance. The slow cooker will beep once and the main control will display dashes (---). This indicates that the slow cooker is ready to be set.
3. To set the cooking temperature, press the “Select” button until the setting you want lights up.
4. To set the cook time, press the “Time” button until the desired time shows on the display. The slow cooker timer sets in 30 minutes increments (minimum time is 30 minutes and max time is 10 hours)
5. Press the “Start” button. The slow cooker will beep and begin heating, indicated by the colon blinking in the time countdown.
6. When the cook time is done, there will be five double beeps and the unit will switch automatically to warm. It will stay on warm for 4 hours. Then it will switch itself off.



7. When ready to serve, press the “Stop” button to stop heating, and then unplug.

Note: Unplug the appliance when not in use and always allow the slow cooker to completely cool before cleaning.

HELPFUL HINTS AND TIPS

GENERAL TIPS

- The stoneware pot should always be filled from $\frac{1}{2}$ to $\frac{3}{4}$ full, to avoid over and under cooking.
 - When only half full, check for doneness 1 to 2 hours before recommended cooking time.
 - To avoid spills, do not fill slow cooker more than $\frac{3}{4}$ full.
- Always slow cook with the lid on. It is OK to have the lid locked during cooking, but not necessary.
 - Do not open lid during first 2 hours of cooking; this allows heat to rise efficiently.
 - Open the lid as little as possible to assure even cooking. Every time the lid is removed, the cooking time increases by 15-20 minutes.
- Most recipes can be cooked on either HIGH or LOW. Many recipes will give the time for both.
 - Low: Often used for longer cooking times, 8-10 hours, or less tender cuts of meat.
 - High: Cooking on high setting is similar to a covered pot on the stovetop. Foods will cook on high in about half the time required for low cooking. Additional liquid may be required as foods can boil on high.
 - Warm: Only use to keep cooked foods at a food-safe serving temperature and should not be used to cook foods. It is not recommended to use “Warm” for more than 4 hours.
- Many standard recipes can be converted to slow cooker recipes with a few simple tips:
 - Vegetables such as carrots, potatoes, turnips, and beans require longer cooking times than most meats. Always place them on the bottom of the stoneware pot and cover them with liquids.
 - If adding fresh milk, yogurt, or cheese it should be done during the last 2 hours of cooking. Evaporated milk may be added at the start of cooking. If possible, substitute condensed soups for fresh milk or yogurt.
 - Rice and pasta are not recommended for long cooking periods. Cook them separately and then add to the slow cooker during the last 30 minutes.
 - Liquids do not boil away in a slow cooker like they do in conventional cooking. Reduce the amount of liquid in any recipe not designed for a slow cooker. The only exception would be soups.
- Foods cut into uniform pieces will cook faster and more evenly than foods left whole such as roast or poultry
- Remove excess fat using with a slice of bread, or a spoon to skim it off the top before serving.
- To save time, fill the stoneware pot the night before and refrigerate. You may need to add some extra cooking time because the food and stoneware pot are cold.

Ingredient Tips:

DAIRY

- Milk products, especially those low in fat, tend to curdle if cooked too long; add them toward the end of the cooking time.
- Evaporated milk and condensed soups are great substitutes for milk and cream.

SOUPS AND STEWS

- Because there is little evaporation, soups and stews require less liquid than usual.
- If too thick, add additional liquid in last ½ hour of cooking or at serving time.
- Condensed soups and dry soup mixes add great flavor and body to sauces and gravies.

MEATS

- The higher the fat content, the less liquid needed. Also, place thickly sliced onions under fattier meat to keep it above the drippings.
- Browning before cooking in the slow cooker is not necessary; however, browning meats, lightly coated in flour gives more body and flavor to sauces. This works for ground meat as well.
- Make sure top of meat does not touch the lid.
- Cooking times will vary depending upon the size of the meat, the bones and the cut. Meat with bone-in will take longer to cook. Lean meats and poultry will cook faster.
- Meats slow cooked in liquids develop great flavor with a minimum of effort.
- Use HIGH for more tender cuts of meat; use LOW for tougher cuts.
- Always thoroughly thaw meats before cooking them in the slow cooker.

VEGETABLES

- Place vegetables such as carrots, potatoes, turnips, and beets at the very bottom of the stoneware pot and always cover them with liquids. They usually take longer to cook than most meat.
- Vegetables cook well; they develop better flavor and don't break down as they would in your oven.

FISH

- Fish cooks quickly; add it for the last 15 minutes.

SEASONINGS

- Fresh herbs should be added at the end of the cooking cycle. If cooked too long they lose their color and flavor.

- Dried herbs work well in the slow cooker and can be added at the beginning. They can become stronger on longer cooking; begin with less and add at end, if needed.
- Some spices and dried herbs, such as cinnamon sticks, bay leaves and whole peppercorns can become quite intense with long cooking, so use sparingly.
- If using bay leaves, remember to remove before serving.
- Whole herbs and spices flavor better in slow cooking than crushed or ground.

CARE AND CLEANING

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

CLEANING

IMPORTANT: Never immerse cooking base in water or other liquids.

1. Always unplug and allow to completely cool before cleaning.
2. Wash stoneware pot and glass lid in warm, soapy water. Remove the rubber gasket and hand wash separately. If food sticks to the stoneware pot, fill with warm, soapy water and allow it to soak before cleaning with a nonabrasive scouring pad.

NOTE: Do not use abrasive cleaners on the stoneware pot.

NOTE: Both the stoneware pot and glass lid are dishwasher safe.

3. Rinse and dry thoroughly.
4. Wipe interior and exterior of the cooking base with a soft, slightly damp cloth or sponge. Never use abrasive cleansers or scouring pads to clean the cooking base, as they may damage the surfaces.
5. Allow to dry thoroughly before storing.

STORING

Make sure that the appliance is thoroughly dry. Never wrap the cord tightly around the appliance; keep it loosely coiled.

RECIPES

Recipes are available online. You can find them via the app.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Food is undercooked while slow cooking	<ul style="list-style-type: none"> • May have used the wrong setting. • The power may have been interrupted. • The lid may have been improperly placed on the stoneware pot. • The power in your home may be slightly different. • Lid has been removed too many times during operation. 	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure you use the correct setting for the recipe. • If the power was interrupted and you don't know for how long; discard the food. • Make sure the lid is placed evenly on top of the stoneware pot. • Keep the lid closed. Every time the lid is removed it adds 15-20 minutes to the cooking time.
Food is overcooked while slow cooking	<ul style="list-style-type: none"> • There may be a difference between your favorite recipe and the operation of the slow cooker. • Not all slow cookers cook exactly the same; the settings could be cooking slightly different than slow cookers that have been used previously. 	<ul style="list-style-type: none"> • As you use the slow cooker settings, make note of any changes in time on your favorite recipes.
The meat was done but the vegetables were under-cooked while slow cooking	<ul style="list-style-type: none"> • The foods may have been improperly placed in the slow cooker. 	<ul style="list-style-type: none"> • Place the vegetables on the bottom and sides of the stoneware pot. • Place the meat on top of the vegetables and in the center of the stoneware pot.

PROBLEM	SOLUTION
Slow cooker won't connect to router	<ul style="list-style-type: none">• Check to see if the home network Wi-Fi is working.• Check that you are connecting to 2.4GHz signal and not the 5GHz signal if you have a dual band router.• Start over initial set up from the beginning.<ul style="list-style-type: none">o Make sure your smart device is connected to your home wireless network.o Press the “Stop” and “Start” buttons at the same time (E) until the Wi-Fi icon on the control panel starts to blink (F); this is indicating that the slow cooker is looking for a Wi-Fi connection.• Check that once you've set the Wi-Fi slow cooker with your router settings that your home mobile device is connecting to the same home network. It is important to follow each screen in order to have the initial setup work properly.

If additional assistance is needed, please contact our consumer service team at 1-800-231-9786.

WARRANTY INFORMATION

Two-Year Limited Warranty

(Applies only in the United States and Canada)

For service, repair 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 the website listed on the cover of this manual.

What does it cover?

- Any defect in material or workmanship provided; however, Spectrum Brands, Inc.'s liability will not exceed the purchase price of product.

For how long?

- Two years from the date of original purchase with proof of purchase.

What will we do to help you?

- Provide you with a reasonably similar replacement product that is either new or factory refurbished.

How do you get service?

- Save your receipt as proof of date of sale.
- Visit the online service website at www.prodprotect.com/applica, or call toll-free **1-800-231-9786**, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call **1-800-738-0245**.

What does your 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 relate to this warranty?

- This warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights that vary from state to state or province to province.

Por favor lea este instructivo antes de usar el producto.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre se debe respetar ciertas medidas de seguridad a fin de reducir el riesgo de un incendio, un choque eléctrico y (o) lesiones a las personas, incluyendo las siguientes:

- LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL APARATO.
 - No toque las superficies calientes. Utilice las asas o las perillas.
 - Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, enchufe o aparato en agua u otro líquido.
 - Todo aparato eléctrico utilizado en la presencia de los niños o por ellos mismos requiere la supervisión de un adulto.
 - Desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Permita que se enfríe antes de colocar, retirar o limpiar piezas.
 - Se recomienda inspeccionar el aparato regularmente. No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado o después de haber fallado o que haya sido dañado de cualquier otra manera. Comuníquese con el departamento de Servicio para el Cliente, llamando gratis al número que aparece en la sección de Garantía.
 - El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones personales.
 - No utilice el aparato a la intemperie.
 - No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador ni que entre en contacto con superficies calientes.
 - No lo coloque sobre o cerca de una hornilla de gas o eléctrica, ni en un horno caliente.
 - Se requiere proceder con extrema precaución cuando se mueve un aparato que contiene alimentos calientes, agua u otros líquidos calientes.
 - Para desconectar la olla de cocción lenta y la conexión de Wi-Fi, presione el botón "Stop" (detener) por 3 segundos; luego retire el enchufe del tomacorriente.
 - No utilice el aparato para otro fin que no sea para el que fué diseñado.
 - Evite cambios bruscos de temperatura, tales como agregar alimentos refrigerados o congelados adentro de una olla de gres calentada.
 - Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluyendo los niños) con su capacidad física, sensorial o mental 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.
 - Cuando vaya a utilizar el aparato, asegúrese de dejar suficiente espacio en la parte superior y en todos los costados para permitir que el aire circule. No opere el aparato mientras esté cubierto o si ha entrado en contacto con materiales inflamables, incluyendo las cortinas, las paredes u otros materiales similares. Asegúrese de no colocar nada encima del aparato mientras esté en uso.
 - No utilice este aparato sobre una superficie inestable.
 - No trate de calentar o cocinar nada que no sea alimento en este aparato.
 - No levante la olla de cocción por el asa de la tapa. Utilice solo las asas de los lados para levantar y transportar la olla de cocción lenta.
- Medidas de Seguridad Adicionales:**
- Para prevenir daños o riesgos de descarga eléctrica, no cocine sobre la base de cocción. Cocine solamente en la olla de gres provista.
 - Este aparato genera calor y escape de vapor durante su uso. Levante la tapa de vidrio cuidadosamente para evitar quemaduras y permitir que el agua escurra dentro de la olla de gres.
 - Nunca use la olla de gres en una estufa de gas o eléctrica, o sobre una llama expuesta.
 - No corte los alimentos directamente en la olla de gres para evitar rayones.
 - Diseñado solamente para ser utilizado sobre el mostrador.
 - **ADVERTENCIA:** Los alimentos derramados pueden causar quemaduras graves. Mantenga el aparato y el cable alejados de los niños. Nunca coloque el cable sobre el borde del mostrador, nunca utilice el tomacorriente debajo del mostrador y nunca utilice el aparato con un cable de extensión.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

Este aparato eléctrico es para uso doméstico solamente.

ENCHUFE POLARIZADO

Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (un contacto es más ancho que el otro). A fin de reducir el riesgo de un choque eléctrico, este enchufe encaja en un tomacorriente polarizada en un solo sentido. Si el enchufe no entra en el tomacorriente, inviértalo y si aun así no encaja, consulte con un electricista. Por favor no trate de alterar esta medida de seguridad.

TORNILLO DE SEGURIDAD

Advertencia: Este aparato cuenta con un tornillo de seguridad para evitar la remoción de la cubierta exterior del mismo. A fin de reducir el riesgo de incendio o de choque eléctrico, por favor no trate de remover la cubierta exterior. Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Toda reparación se debe llevar a cabo únicamente por personal de servicio autorizado.

CABLE ELÉCTRICO

Un cable de alimentación corto es provisto para reducir los riesgos de que los niños agarren el cable o que alguien se enrede o tropiece con un cable más largo.

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

FCC

Precaución: Los cambios o modificaciones que no estén expresamente aprobados por la parte responsable por el cumplimiento, podría anular la autorización del usuario para utilizar el equipo.

Este dispositivo cumple con la parte 15 de las normas de la FCC. El funcionamiento está sujeto a las dos condiciones siguientes: (1) este dispositivo no debe causar interferencia perjudicial y (2) este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluso aquella que pudiese causar un funcionamiento del dispositivo no deseado.

NOTA: Este equipo ha sido probado y se ha determinado que cumple con los límites para dispositivos digitales clase B, conforme a la parte 15 de las normas de la FCC. Estos límites han sido designados para proporcionar una protección razonable contra interferencia perjudicial en una instalación residencial. Este equipo genera, utiliza y puede irradiar energía de radiofrecuencia y, si no está instalado y utilizado de acuerdo con las instrucciones, puede causar interferencia perjudicial a las comunicaciones de radio. Sin embargo, no se garantiza de que no se producirán interferencias en una instalación en particular.

Si este equipo causa interferencia perjudicial para la recepción de radio o televisión, lo cual se puede determinar apagando y encendiendo el equipo, se recomienda al usuario que intente corregir la interferencia a través de una o más de las siguientes medidas:

- Reoriente o recoloque la antena de recepción.
- Aumente la separación entre el equipo y el receptor.
- Conecte el equipo a un tomacorriente de un circuito diferente al del receptor.
- Solicite la ayuda del distribuidor o un técnico de radio/televisión que tenga experiencia.

Declaración de Exposición de Radiación de la FCC:

Este equipo cumple con los límites de exposición de radiación de la FCC, establecidos para un ambiente no controlado. Este equipo debe ser instalado y utilizado con una distancia mínima de 20 cm entre el radiador y su cuerpo. El transmisor no debe ser colocado junto ni utilizado en conjunto con ninguna otra antena ni transmisor.

CONOZCA SU OLLA DE COCCIÓN LENTA



- | | |
|--|---|
| 1. Asa de la tapa | 6. Olla de gres
(pieza no. SCW3000-02) |
| 2. Tapa de vidrio resistente
(pieza no. SCW3000-01) | 7. Gancho |
| 3. Palanca de cierre | 8. Asa del lado |
| 4. Alambre de cierre | 9. Base de cocción |
| 5. Junta de goma | 10. Panel de control |

El producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado aquí.

PREPARACIÓN Y COMPATIBILIDAD

Este aparato es para uso doméstico solamente.

- Retire todo material de empaque, cualquier etiqueta y la tira plástica alrededor del enchufe.
 - Por favor, visite www.prodprotect.com/applica para registrar su garantía.
 - Lave todas las piezas removibles según las instrucciones en la sección de CUIDADO Y LIMPIEZA. Coloque la olla de gres limpia y seca en la base de cocción.
 - Escoja un lugar apropiado para utilizar la olla de cocción lenta. Seleccione una superficie estable, resistente al calor, que no contenga paños, líquidos ni ningún otro material inflamable. Coloque la unidad con suficiente espacio en sus alrededores y suficientemente lejos de la pared para permitir que el calor fluya sin causar daño alguno a los gabinetes y las paredes.
 - Compatibilidad del dispositivo: Brindamos soporte para el Sistema IOS 7 o versión superior y para Android 4.4 o versión superior.
 - Para prepararse, necesitará lo siguiente:
 1. La Olla de Cocción Lenta Activada por Wi-Fi BLACK+DECKER™.
 2. Un dispositivo inteligente Apple™ que utilice el sistema IOS 7 o versión superior o un dispositivo inteligente Android™ que utilice el sistema 4.4 o versión superior.
 3. Router inalámbrico* y conexión a la internet.
- *No es compatible con los routers inalámbricos 5GHz.

INFORMACIÓN IMPORTANTE ACERCA DE SU OLLA DE COCCIÓN

- La olla de gres se calienta. Cuando la utilice, siempre use guantes de cocina o agarraderas de olla al tocar toda superficie interior o exterior del aparato.
- Durante los primeros minutos de uso, podría notar humo y un ligero olor. Esto es ocasionado por el aceite utilizado durante el proceso de fabricación y no afectará el rendimiento de la unidad.
- No añada alimentos fríos en la olla de gres. El material de gres no está diseñado para resistir cambios bruscos de temperatura.
- En caso de que ocurriera una interrupción de electricidad, la cocción se detendrá. Si ocurriera una interrupción de electricidad por 2 horas o menos, vuelva a programar su olla de cocción lenta para el tiempo restante. Si la interrupción de electricidad dura más de 2 horas o si usted no está seguro por cuanto tiempo ha durado la interrupción, deseche los alimentos. Si está utilizando la función de Wi-Fi, una notificación será transmitida a su teléfono inteligente o tableta.

CÓMO CERRAR Y ABRIR LA TAPA

1. Coloque la olla de gres en la base de cocción. Luego coloque la tapa sobre la olla. (A)
2. Extienda completamente hacia afuera las palancas de cierre. Luego gire los alambres de cierre hacia abajo y dentro de los ganchos. (A)
3. Cierre las palancas de cierre empujándolas hacia el centro de la tapa y hacia abajo. (B)

Precaución: Mantenga los dedos lejos del alambre de cierre para evitar un pellizco.

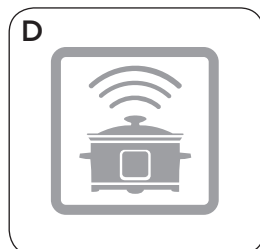
4. Para abrir, tire hacia afuera de las palancas de cierre en la tapa en la posición de abierto y desenganche los alambres.

Importante: Transporte la olla de cocción lenta solamente utilizando las asas de los lados en la base de cocción. (C) NO transporte la olla por el asa de la tapa, aun cuando esté cerrada.



CONFIGURACIÓN DE SU OLLA DE COCCIÓN LENTA ACTIVADA POR WI-FI

1. Busque e instale la Olla de Cocción Lenta Activada por Wi-Fi de BLACK+DECKER en la tienda Google Play™ o Apple™. (D)
2. Enchufe su Olla de Cocción Lenta y confirme que su router inalámbrico esté activado.
3. Asegúrese de que su dispositivo inteligente esté conectado a la red inalámbrica de su hogar.
4. Presione los botones “Stop” (detener) y “Start” (iniciar) a la misma vez (E) hasta que el icono de Wi-Fi en el panel de control comience a parpadear (F); esto indica que la olla de coccion esta buscando por una conexion a Wi-Fi.



Nota: El presionar los botones “Stop” (detener) y Start” (iniciar) a la misma vez es también una forma de reiniciar la conexión de Wi-Fi si alguna vez fuera necesario en el futuro. Por ejemplo, si comienza a usar un router de W-Fi nuevo o un dispositivo inteligente.

Nota: Si la configuración toma más de 10 minutos, la búsqueda de WiFi en la olla de cocción se expira. Para comenzar de nuevo, presione los botones “Stop” (detener) y “Start” (iniciar) y continúe.

5. Abra la aplicación y siga los mensajes en la pantalla para la configuración



6. Una vez que el control inalámbrico esté activado, la luz de Wi-Fi en la olla de cocción lenta se convertirá sólida. Usted no necesitará completar estas instrucciones de configuración inicial de nuevo, a no ser que se utilice un router o teléfono inteligente nuevo.



- a. Para desconectar el control de Wi-Fi, simplemente desenchufe la olla de cocción lenta. El control inalámbrico será reactivado automáticamente cuando la unidad es enchufada de nuevo.
- b. Haga nota de que la olla de cocción aun puede ser utilizada a través de los controles digitales con o sin el control inalámbrico activado

DISPOSITIVOS MÚLTIPLES

Es posible configurar varios dispositivos para controlar la olla de cocción lenta. Una vez que la olla de cocción lenta esté configurada para Wi-Fi, puede descargar la aplicación a dispositivos inteligentes adicionales y registrarse, utilizando la dirección de correo electrónico principal y la contraseña. Es necesario que registre cada dispositivo inteligente una vez, pero las configuraciones de la olla de cocción lenta están guardadas y no es necesario configurarlas de nuevo

USO DE SU OLLA DE COCCIÓN LENTA CON LA APPLICACIÓN

- Añada los ingredientes a la olla de gres y tape con la tapa de vidrio.
- Una vez que esté configurado, su dispositivo conectado aparecerá en la pantalla principal de la aplicación.
Nota: Cuando el icono de la olla de cocción lenta esté VERDE, esto significa que está conectada y lista para cocinar. Rojo significa que la olla de cocción tiene un error y puede requerir atención. Gris significa que la conexión inalámbrica está desconectada.
- Haga un clic en la barra que muestra la olla de cocción conectada a Wi-Fi para controlar el dispositivo. Esto lo transportará automáticamente al programa de cocción estándar.
- Programa de Cocción Estándar:** Esta pantalla le permite cambiar la temperatura y el tiempo de cocción, seleccionando la temperatura y el tiempo. Una vez que el programa de cocción deseado es seleccionado, presione "Set" (configurar) y el program será transmitido a la olla de cocción lenta y comenzará el ciclo de cocción.
Programa de Cocción Avanzado: Esto le permite crear un programa de cocción más complejo con tres pasos en vez de en solo dos. Cambie entre las opciones de Cocción Avanzada o Cocción Estándar, presionando el nombre del programa en el parte inferior de la pantalla.
- Si alguna vez desea modificar su tiempo de cocción o la temperatura; vaya al programa de cocción en la olla de cocción lenta deseada, para la cocción, configure el programa nuevo, luego presione "Set" (configurar) para transmitir comandos nuevos a la olla de cocción lenta.

Nota: Desenchufe el aparato cuando no esté en uso y siempre deje que la olla de cocción se enfríe completamente antes de limpiarla.

USO DE SU OLLA DE COCCIÓN LENTA SIN LA APLICACIÓN

Para desactivar Wi-Fi y aun poder utilizar la unidad: presione “Select” (seleccionar) y “Time” (tiempo) a la misma vez por 1 a 3 segundos. (G) Esto desactiva Wi-Fi, causando que la luz de Wi-Fi se ilumine. Para reactivar, presione “Stop” (detener) y “Start” (iniciar) a la misma vez. (H)

1. Añada los ingredientes en la olla de gres y tape con la tapa de vidrio.
2. Enchufe el aparato. La olla de cocción lenta emitirá un bip una vez y el control principal mostrará guiones (---), Esto indica que la olla de cocción lenta está lista para ser configurada.
3. Para configurar la temperatura de cocción, presione el botón “Select” (seleccionar) hasta que la configuración que desea se ilumine.
4. Para configurar el tiempo de cocción, presione el botón “Time” (tiempo) hasta que el tiempo deseado aparezca en la pantalla. El reloj contador de tiempo de la olla de cocción lenta se configura en incrementos de 30 minutos (el tiempo mínimo es 30 minutos y el máximo 10 horas).
5. Presione el botón “Start” (iniciar). La olla de cocción lenta emitirá un bip y comenzará a calentar, indicado por dos puntos parpadeantes en el conteo regresivo del tiempo.
6. Cuando termine la cocción, se emitirán cinco bips dobles y la unidad cambiará automáticamente a la función de calentar (Warm). La unidad se mantendrá en la función de calentar por 4 horas. Luego parará de calentar.
7. Cuando esté listo para servir, presione el botón “Stop” (detener) para detener el calentamiento y luego desenchufe la unidad.

Nota: Desenchufe el aparato cuando no esté en uso y siempre permita que la olla de cocción lenta se enfríe por completa antes de limpiarla.



PISTAS Y CONSEJOS ÚTILES

Consejos generales:

- La olla de gres siempre debe estar llena de $\frac{1}{2}$ a $\frac{3}{4}$ de su capacidad, para evitar la cocción excesiva o insuficiente.
 - Cuando esté medio llena, verifique el progreso de la cocción 1 a 2 horas antes del tiempo de cocción recomendado.
 - Para evitar derrames, no llene la olla de cocción lenta más de $\frac{3}{4}$ de su capacidad.
- Siempre cocine con la tapa colocada en su lugar. Está bien tener la tapa asegurada durante la cocción, pero no es necesario.
 - No abra la tapa durante las primeras 2 horas de cocción; esto permite que el calor se eleve de manera eficiente.

- Abra la tapa lo menos posible para asegurar que la cocción sea uniforme. Cada vez que la tapa se retira, el tiempo de cocción aumenta 15 a 20 minutos.
- La mayoría de las recetas pueden ser cocinadas a temperatura alta (HIGH) o baja (LOW). Muchas recetas indicarán el tiempo de cocción para ambas temperaturas.
 - Baja (LOW): Utilizada con frecuencia para tiempos de cocción más largos, 8 a 10 horas o para cortes de carnes menos tiernos.
 - Alta (HIGH): La cocción en el ajuste de temperatura alta (HIGH) es similar a la de una olla tapada en la estufa. Los alimentos se cocinarán a temperatura alta en la mitad del tiempo requerido para la cocción a temperatura baja. Podría ser necesario añadir más líquido ya que los alimentos pueden hervir a temperatura alta.
 - Calentar (Warm): Solo se debe utilizar para mantener los alimentos cocinados a una temperatura adecuada para servirlos y no se debe utilizar para cocinar alimentos. No es recomendado utilizar el ajuste “Warm” (calentar) por más de 4 horas.
- Muchas recetas regulares pueden ser convertidas a recetas para olla de cocción, siguiendo unos simples consejos:
 - Los vegetales como las zanahorias, las papas, los nabos y las remolachas requieren tiempos de cocción más largos que para la mayoría de las carnes. Siempre colóquelos en el fondo de la olla de gres y cúbralos con líquidos.
 - Si se añade leche fresca, yogur o queso, se debe hacer durante las 2 últimas horas del ciclo de cocción. La leche evaporada puede ser añadida al principio de la cocción. Si es posible, sustituya la leche fresca o el yogur con sopas condensadas.
 - No es recomendado cocinar el arroz ni la pasta por largos períodos de tiempo. Cocínelos por separado y luego añádalos a la olla durante los últimos 30 minutos de cocción.
 - Los líquidos no se hierven en una olla de cocción lenta igual que en el método de cocción tradicional. Reduzca la cantidad de líquido en cualquier receta que no haya sido creada para la olla de cocción lenta. La única excepción sería las sopas.
- Los alimentos cortados en piezas uniformes se cocinarán más rápido y de manera más uniforme que los alimentos enteros, tales como los asados o las aves.
- Elimine el exceso de grasa utilizando una rebanada de pan o una cuchara para recogerla de la superficie antes de servir.
- Para ahorrar tiempo, llene la olla de gres la noche anterior y coloque en el refrigerador. Es posible que necesite aumentar el tiempo de cocción porque los alimentos y la olla de gres estarán fríos.

Consejos para los Ingredientes:

LÁCTEOS

- Los productos derivados de la leche, en especial áquellos bajos en grasa, tienden a cuajarse si se cocinan durante mucho tiempo; añádalos casi al final del tiempo de cocción.
- La leche evaporada y las sopas condensadas son grandes sustitutos de la leche y la crema.

SOPAS Y GUISOS

- Como el nivel de evaporación es bajo, las sopas y los guisos requieren menos líquido de lo normal.
- Si están muy espesos, añada más líquido en la última ½ hora de cocción o al momento de servir.
- Las sopas condensadas y las mezclas de sopa secas añaden un gran sabor y más consistencia a las salsas.

CARNES

- A mayor cantidad de contenido graso, menor la cantidad de líquido necesaria. Además, coloque rebanadas gruesas de cebolla debajo de la carne que contenga más grasa para mantenerla encima de la grasa que se escurre.
- No es necesario dorar los alimentos antes de cocinarlos en la olla de cocción lenta; sin embargo, las carnes doradas, ligeramente cubiertas con una capa de harina, le dan más consistencia y sabor a las salsas. Esto también funciona con la carne molida.
- Asegúrese de que la carne no toque la tapa de la olla.
- Los tiempos de cocción variarán según el tamaño de la carne, los huesos y el corte. La carne con hueso tardará más en cocinarse. Las carnes magras y de ave se cocinarán más rápidamente.
- Las carnes cocinadas lentamente en líquidos producen un gran sabor con mínimo esfuerzo.
- Use la temperatura alta (HIGH) para cortes de carne más tiernos; use temperatura baja (LOW) para cortes más duros.
- Siempre descongele bien las carnes antes de cocinarlas en la olla de cocción lenta.

VEGETALES

- Coloque los vegetales como las zanahorias, las papas, los nabos y las remolachas en el fondo de la olla de gres y siempre cúbralos con líquidos. Por lo general, estos toman más tiempo en cocinarse que las carnes.
- Los vegetales se cocinan bien; generan más sabor y no se deshacen como lo harían en el horno.

PESCADO

- El pescado se cocina rápidamente; añádalo durante los últimos 15 minutos del ciclo de cocción.

CONDIMENTOS

- Las hierbas frescas deben ser añadidas al final del ciclo de cocción. Si se cocinan durante mucho tiempo, pierden su color y sabor.
- Las hierbas secas se cocinan bien en la olla de cocción lenta y pueden ser añadidas al comienzo de la cocción. Éstas pueden endurecerse si el tiempo de cocción es prolongado; comience con menos y añada más al final, si es necesario.

- Algunas especias y hierbas secas, como la canela en rama, las hojas de laurel y los granos enteros de pimienta, intensifican su sabor si la cocción es prolongada; utilícelos con moderación.
- Si usa hojas de laurel, recuerde sacarlas antes de servir.
- Las hierbas y especias enteras dan mejor sabor en la cocción lenta que las trituradas y las molidas.

CUIDADO Y LIMPIEZA

Este producto no contiene piezas que se puedan reparar por el usuario. Consulte al personal de servicio calificado.

Limpieza

Importante: *Nunca sumerja la base de cocción en agua ni otros líquidos.*

1. Siempre desenchufe y deje enfriar el aparato antes de limpiarlo.
2. Lave la olla de gres y la tapa de vidrio en agua caliente jabonosa. Retire la junta de goma y lave a mano por separado. Si los alimentos se pegan a la olla de gres, llénela con agua caliente jabonosa y deje en remojo antes de limpiarla con una almohadilla de fregar que no sea abrasiva.

NOTA: *Retire todo material de empaque, cualquier etiqueta y la tira plástica alrededor del enchufe.*

NOTA: *La olla de gres así como la tapa de vidrio pueden lavarse en la máquina lavaplatos.*

3. Enjuague y seque bien.
4. Pase un paño o esponja suave, ligeramente humedecido por la superficie interior y exterior de la base de cocción. Nunca utilice limpiadores o almohadillas de fregar abrasivos para limpiar la base de cocción, ya que pueden dañar las superficies.
5. Permita que el aparato se seque bien antes de almacenarlo.

Almacenamiento

Asegúrese de que el aparato esté seco completamente. Nunca enrolle el cable apretado alrededor del aparato; manténganlo enrollado holgadamente.

RECETAS

Las recetas están disponibles en línea. Las puede encontrar en la aplicación.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
Los alimentos están medio crudos.	<ul style="list-style-type: none"> • Puede ser que haya utilizado el ajuste de temperatura incorrecto. • Puede haber ocurrido una interrupción de electricidad. • La tapa puede haber sido colocada incorrectamente en la olla de gres. • La electricidad de su casa puede ser ligeramente diferente. • La tapa ha sido retirada demasiadas veces durante el funcionamiento. 	<ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de haber utilizado el ajuste correcto para su receta. • Si la electricidad fué interrumpida, y usted no sabe por cuanto tiempo, deseche la comida. • Asegúrese de que la tapa esté colocada sobre la olla de gres. • Mantenga la tapa cerrada. Cada vez que la tapa es retirada, esto agrega 15 a 20 minutos al tiempo de cocción.
Los alimentos están demasiado cocinados.	<ul style="list-style-type: none"> • Puede ser que haya una diferencia entre su receta favorita y la forma en que funciona su olla de cocción lenta. • No todas las ollas de cocción lenta cocinan exactamente igual; los ajustes pueden estar cocinando un poco diferente a los de las ollas de cocción lenta que han sido utilizadas anteriormente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuando use su olla de cocción lenta, anote cualquier cambio en los tiempos de su receta favorita.
La carne se cocinó pero los vegetales no se cocinaron bien.	<ul style="list-style-type: none"> • Los alimentos pueden haber sido colocados incorrectamente en la olla de cocción lenta. 	<ul style="list-style-type: none"> • Coloque los vegetales en el fondo y en los costados de la olla de gres. • Coloque la carne encima de los vegetales y en el centro de la olla de gres.

PROBLEMA	SOLUCIÓN
<p>La olla de cocción lenta no se conecta al router.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique que la red de Wi-Fi de su hogar está funcionando. • Verifique que esté conectado a la señal 2.4GHz y no a la señal 5GHz si tiene un router de doble banda. • Comience la configuración inicial desde el principio. <ul style="list-style-type: none"> o Asegúrese de que su dispositivo inteligente esté conectado a la red inalámbrica de su hogar. o Presione los botones “Stop” (detener) y “Start (iniciar) a la misma vez (E) hasta que el icono de Wi-Fi en el panel de control, comience a parpadear (F); esto indica que la olla de cocción lenta está buscando una conexión de Wi-Fi. • Cerciórese de que una vez que haya configurado la olla de cocción lenta Wi-Fi con los ajustes de su router, que el dispositivo móvil de su hogar esté conectado a la misma red de su hogar. Es importante seguir cada pantalla en orden para que la configuración inicial funcione adecuadamente.

Si necesita asistencia adicional, favor de ponerse en contacto con nuestro equipo de servicio al consumidor llamando al número 1-800-231-9786.

INFORMACIÓN DE GARANTÍA

Dos Años de Garantía Limitada

(Solamente aplica en los Estados Unidos y el Canadá).

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.

¿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.
- Para servicio al cliente y para registrar su garantía, visite www.prodprotect.com/applica, o llame al número **1-800-231-9786**, para servicio al cliente
- Por favor llame al número del centro de servicio autorizado. **1-800-738-0245**.

¿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.

¿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.

BLACK+DECKER

TM

www.BlackAndDeckerAppliances.com



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.

Apple, the Apple logo, iPhone, and iPod touch are trademarks of Apple Inc., registered in the U.S. and other countries. App Store is a service mark of Apple Inc.

Apple, el logotipo Apple, iPhone y iPod touch son marcas registradas de Apple Inc., registrado en los EE.UU. y otros países. App Store es una marca de servicio registrada de Apple Inc.

Android, Google Play, and the Google Play logo are trademarks of Google Inc.

Android, Google Play y el logotipo Google Play son marcas registradas de Google Inc.

© 2016 The Black & Decker Corporation and Spectrum Brands, Inc. Middleton, WI 53562
16030-00

Made and printed in
People's Republic of China

Fabricado e Impreso en
la República Popular de China

T22-5003320