

Please Read and Save this Use and Care Book.

IMPORTANT SAFEGUARDS.

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- Read all instructions.
- To protect against risk of electrical shock do not immerse cord, plugs or appliance 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 putting on or taking off parts and before cleaning.
- Avoid contacting moving parts.
- Do not operate appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Contact Consumer Support at the toll-free number listed in the warranty section. 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 not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over the edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Keep hands and utensils away from moving blade or disc while processing food to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the food processor. A scraper may be used, but must be used only when the food processor is not running.
- To avoid product malfunction, do not fill the work bowl past the “Max Liquid Level” mark.

- Blade is sharp. Handle carefully.
- To reduce the risk of injury, never place cutting blade or discs on base without first putting bowl properly in place.
- Be certain cover is securely locked in place before operating appliance.
- Never feed food by hand. Always use food pusher.
- Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism.
- Do not use this appliance for other than intended use.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- Always attach plug to appliance and check to make sure that the control is OFF before plugging cord into wall outlet. To disconnect, turn the control to off, then remove plug from wall outlet
- Do not chop frozen food
- 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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

Nota: The maximum rating is based on the chopping blade.

Other attachments may draw significantly less power.

POLARIZED PLUG (120V MODELS ONLY)

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.

GROUNDLED PLUG (220V MODELS ONLY)

As a safety feature, this product is equipped with a grounded plug, which will only fit into a three-prong outlet. Do not attempt to defeat this safety feature. Improper connection of the grounding conductor may result in the risk of electric shock. Consult a qualified electrician if you are in doubt as to whether the outlet is properly grounded.

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 becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- If an extension cord is used:
 - 1) The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
 - 2) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord; and
 - 3) The cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

Nota: If the power cord is damaged, please contact the warranty department listed in these instructions.

CONTROL PANEL

The controls are located on the front of the base (A). Press OFF/PULSE (O/P) or ON (I) to select a function (see directions below).

OFF/PULSE CONTROL

- Processor should be stored in OFF position and unplugged when not in use.
- Use PULSE for short processing tasks. This lets you control the size and uniformity of foods being chopped.
- The OFF/PULSE button must be pressed and held for the appliance to operate in PULSE mode. When released, the appliance will stop.
- The motor of the processor will run as long as the OFF/PULSE button is held down. Press the button and then release to allow the blade to stop running and the food to fall to the bottom of the workbowl.
- Pulsing gives better control when chopping, mincing, mixing and blending foods. You can control the size of the foods, from coarse to fine.

ON CONTROL

When the ON control is selected, the processor will run continuously until the OFF/PULSE button is pressed.

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.
 - Please go to www.prodprotect.com/blackanddecker to register your warranty.
- Important:** Handle chopping blade and slicing and shredding disk carefully. They are very sharp.
- Wash all removable parts as instructed in CARE AND CLEANING section of this manual.
 - Select a level, dry countertop where the appliance is to be used, allowing air space on all sides to provide proper ventilation for the motor.

ASSEMBLING THE PROCESSOR

1. Place center shaft on base.
2. Place bowl over shaft onto base

3. Rotate bowl clockwise towards the lock symbol until it clicks into place
 4. Place chopping blade or slicing/shredding disc onto post.
- Caution chopping blade and slicing and shredding disk are very sharp. Use caution when handling and storing.**
5. Place cover on work bowl with the small latch to the right of the work bowl's handle, as shown in figure (G).
 6. Rotate clockwise until cover locks into place. (NOTE: MUST SECURE WORK BOWL TO THE BASE BEFORE ATTACHING COVER)
 7. Insert the food pusher into the feed chute. (If slicing/shredding, use feed chute and food pusher to insert food into the slicing/shredding disk).
 8. Select your desired speed (On or PULSE)
 9. Press the OFF/PULSE button and allow the blade/disk to come to a complete stop before removing cover by twisting cover toward . At this time, carefully remove the slicing/shredding disk.
 10. Remove work bowl by turning it counterclockwise and lift off the base(NOTE: Must unlock cover before unlocking work bowl from base).
 11. Carefully remove Chopping Blade if chopping. Unplug appliance when not in use. (NOTE: Remove work bowl from appliance before removing the chopping blade to prevent food from leaking through the center opening of the work bowl).

HOW TO LOCK THE PROCESS OR WORKBOWL IN POSITION
Important: Press the OFF/PULSE button before placing the workbowl on the base of the processor.

1. Attach center post to base. Place the workbowl on the base with handle turned to the right of the locking mechanism (B) over the unlock symbol .
2. Hold handle and rotate workbowl clockwise toward the lock symbol  until it clicks firmly into place (C).

Nota: Be sure to lock the workbowl in place before attaching the chopping blade or the slicing and shredding disk and the cover.

HOW TO CHOP IN THE PROCESSING WORKBOWL
The chopping blade is used to coarsely or finely chop, mince, mix, and puree foods to a smooth consistency.

1. Lock workbowl into position (see Illustrations B and C).
2. Place chopper blade on center shaft, twist toward lock symbol  (D).

Caution: The chopping blade is very sharp. Use caution when handling and storing.

3. Place food in workbowl.
4. Place cover on workbowl and lock into place by rotating clockwise (see Illustration G).
5. Place the food pusher in place.

Important: Never use your fingers to direct food through the feed chute.

6. Select your desired speed (PULSE or ON).

Nota: Process foods for no more than a few seconds at a time. Pulsing produces excellent results and offers greater control.

Important: Make sure the chopping blade has completely stopped spinning before removing cover from processing bowl.

7. Press the OFF/PULSE button and allow the chopping blade to stop revolving before removing cover. Twist cover toward  (counterclockwise) to remove.

Important: Unlock lid first before removing workbowl.

8. Unlock workbowl by turning it counterclockwise and lift off base.
- Nota:** Remove workbowl from appliance before removing the chopping blade to prevent food from leaking through the center opening of the workbowl.
9. Twist center shaft toward unlock to remove.

10. Unplug appliance when not in use.

HOW TO SLICE OR SHRED IN THE WORKBOWL

1. Lock workbowl into position (see Illustrations B and C).
 2. Carefully place slicing and shredding disk on top of center shaft with appropriate side up (depending on work to be done) (E).
- Caution:** The slicing and shredding disk is very sharp. Use caution when handling and storing.

3. Place cover on workbowl and lock into place by rotating cover clockwise (see Illustration G).

4. Fill feed chute with food. Position food pusher over food (F).
5. Select the PULSE or ON control; press firmly on food pusher to guide food through feed chute, but do not force it.

Nota: Heavy pressure on the pusher does not speed the work; use the pusher only as a guide. Let the processor do the work.

6. When finished, press OFF/PULSE and wait for disk to stop rotating before removing cover. Twist cover toward  counterclockwise to remove.

Important: Make sure the slicing and shredding disk has completely stopped spinning before removing cover from processing bowl.

Important: Unlock lid first before removing workbowl.

7. Carefully remove the slicing and shredding disk. Unlock workbowl by turning it counterclockwise and lifting it off the base.

8. Unplug appliance when not in use.

HOW TO LOCK THE COVER

1. Place cover over workbowl with the small latch to the right of the workbowl's handle (G).
2. Hold feed chute of workbowl cover and rotate cover clockwise until cover locks into place.

Important: For your protection this appliance has an interlock system. The processor will not operate unless the processing workbowl and cover are properly locked in place.

3. Insert the food pusher into the feed chute.

Nota: The food pusher is used to guide foods through the feed chute and can be removed when adding liquid or additional foods while the processor is running.

HELPFUL TIPS

HELPFUL TIPS FOR CHOPPING

- Watch carefully to avoid over-processing foods.
- The PULSE button offers the best control.
- For best results, process foods that are about the same size.
- Do not overload the workbowl, past the “Max Liquid Level” mark (H).
- Never walk away from the processor while it is on.
- You may use hot but not boiling liquids.
- Do not process more 3 cups of liquid in the workbowl at any given time.
- To process meat, use no more than 2 cups of ¾-inch cubes. Process using PULSE in 5 second intervals.
- Insert a funnel into the feed chute when adding ingredients such as, oil, flour and sugar.

HELPFUL TIPS WHEN SLICING AND SHREDDING

- Before slicing fruits and vegetables in the processor, cut a thin slice from the bottom of the food to make it flat.
- Place the food cut side down in feed chute.
- Remove seeds and pits before processing.
- Remove the core from hard vegetables such as cabbage.
- When slicing thinning vegetables, cut them just short of the length of the feed chute and stand them vertically in feed chute so they are solidly packed and cannot turn or tilt.
- Shred hard cheeses at room temperature.
- Chill soft and semi-hard cheeses before shredding.

CARE AND CLEANING

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

Nota: Do not attempt to sharpen the cutting edges of the chopping blade or slicing and shredding disk. They are permanently sharpened at the factory and will be ruined if sharpened.

CLEANING

- Before cleaning, be sure unit is turned off and cord is unplugged.
 - Completely disassemble processor parts before washing.
 - Rinse parts immediately after processing for easy cleanup.
- Caution: The slicing and shredding disk is very sharp. Use caution when handling and storing.**
- Wipe base and feet with a damp cloth and dry thoroughly. Stubborn spots can be removed by rubbing with a damp cloth and a mild, nonabrasive cleaner. Do not immerse base in liquid.
 - All removable parts can be washed by hand in hot water and dish soap or in a dishwasher. Hand washing of plastic parts will help to maintain the food processor's appearance.

- If washing in a dishwasher, place removable parts on top rack only—not in or near utensil basket.
- Clean the internal shaft of the chopping blade; use a baby bottle brush to remove any clogged food particles.

STORAGE

Place stem and blade into bowl. Invert lid and place disk on top.

NEED HELP?

For service, repair or any questions regarding your appliance, call the appropriate 800 number on cover of this book. 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.

TWO-YEAR LIMITED WARRANTY

(Applies only in the United States and Canada)

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 such 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/blackanddecker, or call toll-free 1-800-465-6070, 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.

Are there additional warranty exclusions?

- **This warranty shall not be valid where it is contrary to U.S. and other applicable laws, or where the warranty would be prohibited under any economic sanctions, export control laws, embargos, or other restrictive trade measures enforced by the United States or other applicable jurisdictions. This includes, without limitation, any warranty claims implicating parties from, or otherwise located in, Cuba, Iran, North Korea, Syria and the disputed Crimea region.**

Por favor lea este instructivo antes de usar el producto

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD.

- Por favor lea todas las instrucciones.
- A fin de protegerse contra el riesgo de un choque electrico, no sumerja el cable, los enchufes ni el aparato en agua ni en ningun otro liquido.
- Todo aparato electrico usado en la presencia de los ninos o por ellos mismos requiere la supervision de un adulto.
- Desconecte el aparato del tomacorriente cuando no este en uso, antes de instalarlo o retirarle piezas y antes de limpiarlo.
- Evite el contacto con las piezas moviles.
- No opere el aparato con un cable o enchufe dañado, o después de presentar problemas de funcionamiento o si se ha dejado caer o se ha dañado de manera alguna. Comuníquese con el departamento de Servicio al Cliente, al número gratis que aparece en la sección de garantía. Este aparato contiene marcas importantes en el contacto del enchufe. Ni el enchufe de accesorio ni el enchufe conector (si el enchufe está moldeado en el cable) es apto para ser reemplazado. Si se daña, el aparato debe ser reemplazado.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede ocasionar incendio, choque electrico o lesiones.
- No use este aparato a la intemperie.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador ni que entre en contacto con las superficies calientes.
- Para reducir el riesgo de lesiones severas a las personas o dano al procesador de alimentos, mantenga las manos y utensilios alejados de las cuchillas o discos mientras el aparato esta en uso. Se puede usar un raspador siempre y cuando el procesador no este en funcionamiento.
- Para evitar mal funcionamiento del producto, no llene el recipiente pasado de la marca “Max Liquid Level” (nivel máximo de líquido).
- Las cuchillas tienen filo. Manejelas con cuidado.
- Para reducir el riesgo de lesiones, nunca instale la cuchilla de cortar ni los discos en la base sin antes colocar el recipiente debidamente en su lugar.
- Verifique que la tapa este bien asegurada antes de operar el aparato.
- Nunca empuje los alimentos con la mano. Siempre use el empujador de alimentos.
- No trate de anular el mecanismo de enclavamiento de la tapa.
- No utilice el electrodoméstico para otro uso distinto con el que fue diseñado.
- No coloque el aparato sobre ni cerca de las hornillas de gas o eléctricas ni adentro de un horno caliente.
- Siempre conecte el enchufe en el aparato y verifique que el control está en posición de apagado (OFF) antes de enchufar el cable al tomacorriente. Para desconectar, gire el control a la posición de apagado y luego retire el enchufe del tomacorriente.
- No cortar alimentos congelados
- Este aparato no está diseñado para ser usado por personas (incluido niños) con capacidad limitada física, mental o sensoriales disminuidas y falta de experiencia o conocimiento que les impida utilizar el aparato con toda seguridad sin supervisión o instrucción.
- Se debe asegurar la supervisión de los niños para evitar que usen el aparato como juguete.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

Este aparato electrico es para uso domestico unicamente.

Nota: La calificación eléctrica es basada en la cuchilla para picar y otros accesorios pueden extraer menos potencia.

ENCHUFE POLARIZADO (SOLAMENTE PARA LOS MODELOS DE 120V)

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

ENCHUFE DE TIERRA (SOLAMENTE PARA LOS MODELOS DE 220V)

Como medida de seguridad, este producto está equipado con un enchufe de tierra que se conecta a un tomacorriente de tres patas. No

trate de alterar esta medida de seguridad. La conexión impropia del conductor de tierra puede resultar en el riesgo de descarga eléctrica. Consulte a un electricista calificado si tiene alguna duda en cuanto a si la salida es correcta a tierra.

TORNILLO DE SEGURIDAD

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

CABLE ELÉCTRICO

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

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

PANEL DE CONTROL

El control está en la parte delantera de la base (A). Presione PULSE (O/P) o ON (I) para escoger una función (ver las instrucciones abajo).

CONTROL DE APAGADO/PULSO (OFF/PULSE)

- El aparato debe de permanecer en la posición de apagado (OFF) y desenchufado siempre que no esté en uso.
- El dispositivo de pulsación (PULSE) se recomienda para las funciones cortas; permite supervisar y controlar mejor la uniformidad y textura de los alimentos.
- Presione y sostenga el botón de apagado/pulso (OFF/PULSE). Cuando se suelta, el aparato para.
- El motor del procesador funciona mientras uno presiona el botón de apagado/pulso (OFF/PULSE). Presione el botón y luego suéltelo para permitir que las cuchillas dejen de girar y los alimentos puedan caer al fondo del recipiente.
- Esta función permite mejor control al cortar, picar, mezclar y combinar alimentos. Usted puede controlar el tamaño de los alimentos, de gruesos a finos.

CONTROL DE ENCENDER (ON)

Con el control de encender (ON), el procesador funciona continuamente hasta que uno presione el control de apagado (OFF).

COMO USAR

Este aparato es solamente para uso doméstico.

PRIMEROS PASOS

- Retire todo material de empaque, etiquetas y la tira plástica alrededor del enchufe.
 - Por favor, visite www.prodprotect.com/blackanddecker para registrar su garantía.
- Importante:** En vista del filo agudo que traen la cuchilla para picar y el disco para rebanar y rallar, manéjelos con mucho cuidado.
- Lave todas las piezas removibles según las instrucciones en la sección de Cuidado y limpieza en este manual.
 - Antes de usar este aparato, asegúrese de colocarlo sobre una superficie plana, seca y limpia con suficiente ventilación para el motor.

ENSAMBLAJE DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS

1. Coloque el eje central de la base.
 2. Coloque un tazón sobre el eje en la base
 3. Gire el recipiente hacia el símbolo de cierre hasta que encaje en su lugar.
 4. Coloque la cuchilla de picar o disco de corte / trituración sobre el poste.
- Precaución: La cuchilla de picar y el disco tienen mucho filo. Proceda con cuidado al manipularlos y almacenarlos.**
5. Coloque la tapa sobre el recipiente con la palanca del mecanismo de seguro orientada hacia la derecha del asa del recipiente, según se muestra en la ilustración H.
 6. Gire el recipiente hacia la derecha hasta que la tapa se cierre y quede asegurada en su lugar. (NOTA: EL RECIPIENTE DEBE ESTAR BIEN ASEGURADO A LA BASE ANTES DE COLOCAR LA TAPA).
 7. Coloque el empujador de alimentos en el tubo de alimentación. (Si desea rebanar o desmenuzar, use el tubo de alimentación y el empujador de alimentos para colocar los ingredientes en el disco de rebanar y desmenuzar).
 8. Seleccione la velocidad deseada (encendido (On) o pulso (PULSE).
 9. Presione el botón de apagado (OFF)/pulso (PULSE) y espere a que el disco pare de funcionar completamente, luego gire la tapa hacia el símbolo de abrir para retirarla.
 10. Para retirar el recipiente, gírelo hacia la izquierda y sáquelo de la base. (Nota: Primero debe abrir la tapa antes de liberar el recipiente de la base).
 11. Si utilizó la cuchilla de picar, retírela con mucho cuidado. Desenchufe el procesador de alimentos cuando no esté en uso. (Nota: Primero retire el recipiente antes de retirar la cuchilla de picar para prevenir que los alimentos se salgan a través del orificio localizado en el centro del recipiente).

COMO ASEGURAR EL RECIPIENTE EN SU LUGAR

Importante: Presione el botón de apagado/pulso (OFF/PULSE) antes de colocar el recipiente en la base.

1. Coloque el recipiente sobre el vástago central de la base, con el asa orientada hacia la derecha del mecanismo de cierre (B) sobre del símbolo de abrir .
2. Sujete el asa y gire el recipiente hacia el símbolo de cierre  hasta encajar firmemente en su lugar (C).

Nota: Asegure bien el recipiente antes de insertar la cuchilla para picar o el disco para rebanar y rallar, y colocar la tapa.

COMO PICAR EN EL RECIPIENTE

Esta cuchilla se usa para picar texturas gruesas o finas, para mezclar y deshacer los alimentos a consistencia suave.

1. Coloque el recipiente en la posición correcta (ver ilustración B y C).
2. Coloque la cuchilla para picar sobre la guía central, gírela hacia el símbolo de cierre  (D).

Advertencia: La cuchilla para picar tienen mucho filo. Tenga cuidado al manejarla o guardarla.

3. Coloque los alimentos en el recipiente.
4. Coloque la tapa arriba del recipiente y cierre hasta que encaje en su lugar, girándolo a la izquierda (ver ilustración G).
5. Coloque el empujador, en su lugar.
6. Use el control de pulso (PULSE), o el control de encender (ON) para procesar los alimentos.

Nota: Se recomienda procesar los alimentos en incrementos de segundos a la vez. La función de pulsación permite mejor control y resultados excelentes.

7. Presione el botón de apagado/pulso (OFF/PULSE) y espere a que las cuchillas dejen de girar antes de quitar la tapa. Gire la tapa hacia la posición de abrir  (derecha) para quitarla.

Importante: Verifique que las cuchillas hayan dejado de girar completamente antes de quitar la tapa del recipiente.

Importante: Abra la tapa antes de retirar el recipiente.

8. Desprenda el recipiente girándolo a la derecha y retírelo de la base.

Nota: Retire el recipiente del aparato antes de quitar la cuchilla para evitar que los alimentos salgan por la apertura del centro del recipiente.

9. Gire la guía central hacia el símbolo de abrir para retirarla.
- 10.Desenchufe el aparato cuando no esté en uso.

COMO REBANAR O RALLAR

1. Coloque el recipiente en la posición correcta (ver Ilustración B y C).
2. Coloque con cuidado el disco de rebanar y rallar con el lado apropiado sobre el vástago del disco (E).

Advertencia: Las cuchillas del disco para rebanar y rallar tienen mucho filo. Tenga cuidado al manejarlas o guardarlas.

3. Coloque la tapa sobre el recipiente y gírela hacia la izquierda hasta encajar en su lugar (ver Ilustración G).
 4. Llene el conducto de alimentos. Coloque el empujador sobre los alimentos (F).
 5. Use el control de pulso (PULSE) o el control de encender (ON), presione el empujador, firme pero ligeramente para guiar los alimentos a través del conducto de alimentos.
- Nota:** El aplicar demasiada presión no acelera el funcionamiento del aparato. Use el empujador de alimentos solamente como guía y permita que el procesador realice su función.
6. Antes de retirar la tapa, ajuste el control a la posición de apagado (OFF).
- Para retirar la tapa, gírela hacia la posición  abrir cerradura (derecha).
- Importante:** Verifique que el disco de rebanar y rallar haya dejado de girar completamente antes de quitar la tapa del recipiente.
- Importante:** Abra la tapa antes de retirar el recipiente.
7. Retire el disco para rebanar y rallar con mucho cuidado; gire el recipiente hacia la derecha para retirarlo de la base.
 8. Desconecte el aparato cuando no esté en uso.

COMO CERRAR LA TAPA

1. Coloque la cubierta sobre el recipiente con el seguro a la derecha del asa del recipiente (G).
2. Coloque la tapa sobre el recipiente. Sostenga el conducto de alimentos y gire a la derecha hasta que encaje en su lugar.

Importante: Como medida de protección, este aparato cuenta con un mecanismo de entrecierre. El procesador no funciona a menos que el recipiente y la tapa estén debidamente instalados.

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

DOS AÑOS DE GARANTÍA LIMITADA

(No aplica en México, Estados Unidos y Canadá)

¿Qué cubre la garantía?

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

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?

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

¿Cómo se obtiene el servicio necesario?

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

¿Cómo se puede obtener servicio?

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

¿Qué 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.

¿Existen exclusiones de garantía adicionales?

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

Veuillez lire et conserver ce guide d'entretien et d'utilisation. IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

- Lire toutes les directives.
- Afin d'éviter les risques de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Exercer une étroite surveillance lorsque l'appareil est utilisé par un enfant ou près d'un enfant.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il ne sert pas, avant d'y placer ou d'en retirer des composantes, et de le nettoyer.
- Éviter 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 non recommandés par le fabricant de l'appareil peut occasionner un incendie, des chocs électriques ou des blessures.
- Ne pas utiliser l'appareil 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.
- Garder mains et ustensiles éloignés des lames mobiles ou des disques pendant la préparation des aliments pour déduire les risques de blessures graves ou de dommages. Utiliser une spatule, mais seulement lorsque l'appareil est arrêté.
- Les lames sont tranchantes. Manipuler avec soin
- Pour réduire les risques de blessures, ne jamais fixer la lame ou les disques sur la base sans avoir d'abord mis correctement en place le récipient.
- Veiller à ce que le couvercle soit bien fixé avant d'utiliser l'appareil.
- Ne jamais introduire les aliments manuellement. Toujours utiliser le poussoir.
- Ne pas tenter de contourner le mécanisme de verrouillage du couvercle.
- Utiliser l'appareil uniquement aux fins pour lesquelles il a été conçu.
- N'utilisez pas cet appareil que pour l'usage prévu.
- Ne pas placer l'appareil sur le dessus ou près d'un élément chauffant électrique ou à gaz ni dans un four chaud.
- Toujours fixer la fiche à l'appareil et vérifier que le bouton de commande est en position d'arrêt (OFF) avant de brancher le cordon d'alimentation dans une prise de courant murale. Pour débrancher l'appareil, d'abord mettre le bouton de commande en position d'arrêt (OFF), puis retirer la fiche de la prise de courant murale.
- Ne pas couper les aliments surgelés
- 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.

CONSERVER CES MESURES.

L'appareil est conçu pour une utilisation domestique.

Note: L'estimation électrique maximum est basée sur le couteau et d'autres attachements peuvent dessiner de manière significative moins de puissance.

FICHE POLARISÉE (MODÈLES DE 120 V SEULEMENT)

L'appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame plus large que l'autre). Afin de minimiser les risques de secousses électriques, ce genre de fiche n'entre que d'une façon dans une prise polarisée. Lorsqu'on ne peut insérer la fiche à fond dans la prise, il faut tenter de le faire après avoir inversé les lames de côté. Si la fiche n'entre toujours pas dans la prise, il faut communiquer avec un électricien certifié. Il ne faut pas tenter de modifier la fiche.

FICHE MISE À LA TERRE (MODÈLES DE 220 V SEULEMENT)

Par mesure de sécurité, le produit comporte une fiche mise à la terre qui n'entre que dans une prise à trois trous. Il ne faut pas neutraliser ce dispositif de sécurité. La mauvaise connexion du conducteur de terre présente des risques de secousses électriques. Communiquer avec un électricien certifié lorsqu'on se demande si la prise est bien mise à la terre.

VIS INDESSERRABLE

Avertissement : L'appareil est doté d'une vis indesserrable empêchant l'enlèvement du couvercle extérieur. Pour réduire les risques d'incendie ou

de secousses électriques, ne pas tenter de retirer le couvercle extérieur. L'utilisateur ne peut pas remplacer les pièces de l'appareil. En confier la réparation seulement au personnel des centres de service autorisés.

CORDON D'ALIMENTATION

a) Un cordon d'alimentation court est fourni pour éviter qu'un cordon long s'emmêle 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.

TABLEAU DE COMMANDE

Les commandes se trouvent à l'avant du socle **(A)**.

Appuyer sur la touche d'impulsion/d'arrêt (P/O) ou de mise en marche (I) pour sélectionner une fonction (voir les instructions ci-dessous).

TOUCHE D'IMPULSION/ARRÊT (P/O)

- Le robot culinaire doit être rangé à la position arrêt (O) et débranché lorsqu'il ne sert pas.
- Utiliser la touche d'impulsion (P) pour les préparations de courte durée. Cette fonction vous permet de contrôler la taille et l'uniformité des aliments hachés.

- Il faut maintenir la touche d'impulsion/arrêt (P/O) enfoncée pour que le robot fonctionne en mode impulsion (P). Lorsqu'on relâche la touche, l'appareil s'arrête.
- Le moteur du robot culinaire fonctionnera tant que la touche (P/O) sera maintenue enfoncée. Appuyer sur la touche puis la relâcher pour permettre à la lame d'arrêter de tourner et aux aliments de retomber au fond du bol.

- La touche d'impulsion donne une meilleure maîtrise pour hacher, émincer et mélanger les aliments. Vous pouvez décider de la taille des aliments (de la grossière à fine).

TOUCHE DE MISE EN MARCHÉ

Lorsque la touche de mise en marche (I) est enfoncée, le robot culinaire fonctionne continuellement jusqu'à on appuie sur la touche d'impulsion/arrêt (P/O).

UTILISATION

Usage domestique seulement.

POUR COMMENCER

- Retirer tout matériau d'emballage, toute étiquette et la bande de plastique entourant la fiche.
- Visiter le www.prodprotect.com/blackanddecker pour enregistrer la garantie.
- Important** : Manipuler avec soin la lame à hacher ainsi que le disque éminceur et déchiqueteur. Ils sont très coupants.
- Laver toutes les pièces amovibles en suivant les recommandations de la section ENTRETIEN ET NETTOYAGE du présent guide.
- Choisissez un comptoir sec et de niveau où vous utiliserez l'appareil, en laissant assez d'espace sur tous les côtés pour assurer une ventilation adéquate du moteur.

ASSEMBLAGE DU ROBOT CULINAIRE

1. Placez l'arbre central sur la base.
2. Placez le bol sur l'arbre sur la base
3. Tourner le bol vers la droite, vers le symbole de verrouillage, jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
4. Placez la lame ou le disque de tranchage / déchiquetage à découper sur poste. **Mise en garde : La lame à hacher et le disque éminceur/déchiqueteur sont très coupants. Faire preuve de prudence pendant sa manipulation et son rangement.**
5. Placer le couvercle sur le bol, la petite languette placée à droite de la poignée du bol, comme le montre la figure **(G)**.
6. Tourner le couvercle vers la droite jusqu'à ce qu'il se verrouille en place. (REMARQUE : S'ASSURER QUE LE BOL EST FIXÉ AU SOCLE AVANT D'Y PLACER LE COUVERCLE.)
7. Insérer le poussoir d'aliments dans la trémie. (Pour émincer/déchiqueter, utiliser la trémie et le poussoir d'aliments pour insérer les aliments.)
8. Sélectionner la vitesse désirée (boutons ON (MARCHE) ou PULSE (IMPULSION).
9. Appuyer sur le bouton OFF/PULSE (ARRÊT/IMPULSION) et attendre que la lame ou le disque se soit complètement immobilisé avant d'enlever le couvercle en le tournant.  Puis, retirer délicatement le disque éminceur/déchiqueteur.
10. Retirer le bol en le tournant vers la gauche et l'enlever du socle. (REMARQUE : Il faut déverrouiller le couvercle avant de retirer le bol du socle.)
11. Retirer délicatement la lame à hacher. Débrancher l'appareil quand il ne sert pas. (REMARQUE : Retirer le bol de l'appareil avant d'enlever la lame à hacher, afin d'éviter que des aliments tombent par l'ouverture centrale du bol.)

COMMENT VERROUILLER LE BOL EN PLACE

IMPORTANT : Appuyer sur le bouton OFF/PULSE (ARRÊT/IM-PULSION) avant de placer le bol sur le socle du robot culinaire.

1. Placer le bol sur le socle, la poignée tournée à la droite du mécanisme de verrouillage **(B)** au-dessus du symbole de déverrouillage. 

Remarque : S'assurer de verrouiller le bol en place avant de poser la lame à hacher ou le disque éminceur/déchiqueteur et de mettre le couvercle.

COMMENT HACHER À L'AIDE DU BOL

La lame à hacher sert à hacher grossièrement ou à émincer des aliments, à les mélanger ou à les réduire en purée homogène.

1. Verrouiller le bol en place (voir les illustrations **B** et **C**).
2. Placer la lame du hachoir sur la tige centrale, puis tourner vers le symbole de verrouillage  **(D)**.

Mise en garde : La lame à hacher est très coupante. Faire preuve de prudence pendant sa manipulation et son rangement.

3. Placer les aliments dans le bol.
4. place en le tournant vers la droite (voir l'illustration **G**).

5. Mettre le poussoir d'aliments en place.

Important : Ne jamais utiliser ses doigts pour pousser les aliments dans la trémie.

6. Sélectionner la vitesse désirée (boutons ON (MARCHE) ou PULSE (IMPULSION)).

Remarque : Hacher les aliments pas plus de quelques secondes à la fois. La fonction d'impulsion donne d'excellents résultats et offre une plus grande maîtrise.

Remarque : Avant d'enlever le couvercle du bol, attendre que la lame à hacher se soit complètement immobilisée.

7. Appuyer sur le bouton OFF/PULSE (ARRÊT/IMPULSION) et laisser la lame à hacher s'immobiliser avant d'enlever le couvercle. Tourner le couvercle vers la gauche  pour l'enlever.

Important : Déverrouiller le couvercle avant de retirer le bol.

8. Déverrouiller le bol en le tournant vers la gauche et l'enlever du socle.

Remarque : Retirer le bol de l'appareil avant d'enlever la lame à hacher, afin d'éviter que des aliments tombent par l'ouverture centrale du bol.

9. Tourner la tige centrale vers le symbole de déverrouillage pour le retrait.

10. Débrancher l'appareil quand il ne sert pas.

COMMENT ÉMINCER OU HACHER DANS LE BOL

1. Verrouiller le bol en place (voir les illustrations **B** et **C**).
2. Placer soigneusement le disque éminceur/déchiqueteur sur la tige, en mettant le côté approprié vers le haut (selon la tâche à accomplir) **(E)**.

Mise en garde : Le disque éminceur/déchiqueteur est très coupant. Faire preuve de prudence pendant sa manipulation et son rangement.

3. Placer le couvercle sur le bol et le verrouiller en place en le tournant vers la droite (voir l'illustration **G**).
4. Remplir la trémie d'aliments. Placer le poussoir sur les aliments**(F)**.
5. Sélectionner le bouton PULSE (IMPULSION) ou ON (MARCHE); appuyer fermement sur le poussoir pour guider les aliments dans la trémie, mais sans forcer.

Note: Exercer une pression élevée sur le poussoir d'aliments n'accélère pas le travail; n'utiliser le poussoir d'aliments que comme guide. Laisser le robot culinaire faire le travail.

6. Lorsque le traitement est terminé, appuyer sur le bouton OFF/PULSE (ARRÊT/IMPULSION) et attendre que le disque s'immobilise avant de retirer le couvercle. Tourner le couvercle vers la gauche  pour l'enlever.

Remarque : Avant d'enlever le couvercle du bol, attendre que le disque éminceur/déchiqueteur se soit complètement immobilisé.

Important : Déverrouiller le couvercle avant de retirer le bol.

7. Retirer délicatement le disque éminceur/déchiqueteur. Déverrouiller le bol en le tournant vers la gauche et en l'enlevant du socle.

8. Débrancher l'appareil quand il ne sert pas.

COMMENT VERROUILLER LE COUVERCLE

1. Placer le couvercle sur le bol, la petite languette placée à droite de la poignée du bol **(G)**.
2. Tenir la trémie d'aliments du couvercle et tourner le couvercle vers la droite jusqu'à ce qu'il se verrouille en place.
- Important** : Pour votre protection, cet appareil est doté d'un système de verrouillage. Le robot culinaire ne fonctionnera pas si le bol et le couvercle ne sont pas correctement verrouillés en place.
3. Insérer le poussoir d'aliments dans la trémie.

Remarque : Le poussoir sert à guider les aliments dans la trémie et peut être enlevé pour l'ajout de liquides ou d'autres aliments pendant que le robot culinaire fonctionne.

CONSEILS PRATIQUES

TRUCS UTILES POUR HACHER DES ALIMENTS

- Faire attention de ne pas trop traiter les aliments.
 - Le bouton PULSE (IMPULSION) offre la plus grande maîtrise.
 - Pour obtenir des résultats optimaux, traiter des morceaux d'aliments sensiblement de la même grosseur.
 - Ne pas trop remplir le bol; ne pas dépasser la marque « Max Liquid Level » (niveau maximal de liquide) **(H)**.
 - Ne jamais laisser le robot culinaire fonctionner sans surveillance.
 - Il est possible de traiter des liquides chauds, mais pas brûlants.
 - Ne pas traiter plus de 0,75 litre (3 tasses) de liquide à la fois dans le bol.
 - Pour traiter de la viande, ne pas utiliser plus de 500 ml (2 tasses) de cubes de 2 cm (¾ po). Utiliser la fonction PULSE (IMPULSION) par intervalles de 5 secondes.
 - Insérer un entonnoir dans la trémie pour ajouter des ingrédients tels que de l'huile, de la farine et du sucre.
- TRUCS UTILES POUR ÉMINCER ET DÉCHIQUETER DES ALIMENTS**
- Avant d'émincer des fruits et des légumes avec le robot culinaire, enlever une tranche mince au bas de l'aliment afin de le rendre plus plat.
 - Placer les aliments dans la trémie, côté coupé vers le bas.
 - Avant de traiter les aliments, en retirer les graines et les pépins.
 - Retirer le cœur des légumes durs tels que le chou.
 - Pour trancher des légumes minces, les couper à une dimension tout juste inférieure à celle de la trémie et les placer à la verticale dans la trémie de sorte qu'ils soient bien serrés pour ne pas tourner ou s'incliner.
 - Amener les fromages à pâte dure à la température ambiante avant de les râper.
 - Réfrigérer les fromages à pâte molle ou semi-ferme avant de les râper.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

L'utilisateur ne peut effectuer lui-même l'entretien d'aucune pièce de ce produit. Confier l'entretien à un technicien qualifié.

Remarque : Ne pas tenter d'affûter la lame à hacher ni le disque éminceur et déchiqueteur. Ceux ci ont été affûtés en permanence à l'usine et tout autre affûtage les endommagera.

NETTOYAGE

Remarque : Avant de laver l'appareil, s'assurer qu'il est hors tension et débranché.

- Désassembler complètement les pièces du robot culinaire avant de le nettoyer.
- Rincer immédiatement les pièces après utilisation afin d'en faciliter le nettoyage.

Mise en garde : Le disque éminceur/déchiqueteur est très coupant. Faire preuve de prudence pendant sa manipulation et son rangement.

- Essuyer le socle et les pieds à l'aide d'un chiffon humide et bien les assécher. On peut enlever les taches tenaces en les frottant avec un chiffon humide et un produit nettoyant doux et non abrasif. Ne pas immerger le socle dans un liquide.
- Toutes les pièces amovibles vont au lave-vaisselle; on peut également les laver à la main. Le fait de laver à la main les pièces de plastique amovibles aidera à protéger le fini de l'appareil.
- Au lave-vaisselle, placer les pièces amovibles dans le panier supérieur seulement – pas dans le compartiment à ustensiles ou près de ce dernier.
- Ne pas oublier de nettoyer l'arbre interne de la lame à hacher; utiliser une brosse à biberon pour éliminer les particules d'aliments agglutinées.

STOCKAGE

Placez la tige et la lame dans le bol. Inversez le capot et placez le disque sur le dessus.

BESOIN D'AIDE?

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.

Garantie limitée de deux ans

(Valable seulement aux États-Unis et au Canada)

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(s) 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?

- Conservser son reçu de caisse comme preuve de la date d'achat.
- Visiter notre site web au 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.

Existe-t-il d'autres exclusions à la garantie?

- La présente garantie n'est pas valable si elle contrevient aux lois en vigueur aux États-Unis ou autres lois applicables ailleurs, ou là où elle serait interdite en raison de sanctions économiques, de lois sur le contrôle des exportations, d'embargos ou d'autres mesures de restriction du commerce imposées par les États-Unis ou d'autres juridictions applicables. Ceci comprend, notamment, toutes réclamations au titre de la garantie impliquant des parties situées à Cuba, en Iran, en Corée du Nord, en Syrie et ailleurs dans la région contestée de la Crimée, ou provenant de ces endroits.

Por favor llame al número correspondiente que aparece en la lista a continuación para solicitar que se haga efectiva la garantía y donde Ud. puede solicitar servicio, reparaciones o partes en el país donde el producto fué comprado.

Argentina Atención al consumidor 0800 444 7296 Horario de atención: Lunes a viernes de 9 a 13 hs y de 14.30 a 17 hs. email: servicios@spectrumbrands.com Humboldt 2495 piso 3 C.A.B.A. — Argentina Chile Servicios Tecnico Hernandez. Av. Providencia 2529, Local 26. Santiago-Chile. Tlf: 56 222333271 Email: servicioblackanddecker@gmail.com Colombia Spectrum Brands Corp. S.A.S. Transversal 23 #97-73 Oficinas 403-404-405, Bogotá, Colombia Línea Servicio al Cliente: 018000510012 Costa Rica Aplicaciones Electromecanicas Calle 22 y 24 en Avenida 3 BLV de la torre Mercedes Benz 200 mts norte y 50 mts este San José, Costa Rica Tel. (506) 2257-5716 Ecuador Servicio Master Dirección: Capitán Rafael Ramos OE 1-85 y Gato plaza laso. Tel (993) 2281-3882 / 2240-9870 El Salvador Sedeblack Calle San Antonio Abad, Colonia Lisboa No 2936 San Salvador, Depto. de San Salvador Tel. (503) 2284-8374 Guatemala Kinal 17 avenida 26-75, zona 11 Centro comercial Novicentro, Local 37 - Ciudad Guatemala Tel. (502)-2476-7367	Honduras Serviteca San Pedro Sula, B Los Andes, 2 calle-entre 11-12 Avenida Honduras Tel. (504) 2550-1074 México Kepeler #168 Col. Anzures, Miguel Hidalgo México, CDMX Tel: 800-714-25-03 Nicaragua LRM ELECTRONICA Managua - Sinsa Altamira 1.5 kilómetros al norte Nicaragua Tel. (505) 2270-2684 Panamá Supermarcas Centro comercial El dorado, Plaza Dorado, Local 2. Panama Tel. (507) 392-6231 Perú Servicio Central Fast Service Av. Angamos Este 2431 San Borja, Lima Perú Tel. (511) 2251 388 Puerto Rico Buckeye Service Jesus P. Piñero #1013 Puerto Nuevo, SJ PR 00920 Tel.: (787) 762-6175 Republica Dominicana Prolongación Av. Rómulo Betancourt Zona Industrial de Herrera Santo Domingo, República Dominicana Tel.: (809) 530-5409 Venezuela Inversiones BDR CA Av. Casanova C.C. City Market Nivel Plaza Local 153 Diagonal Hotel Melia, Caracas. Tel. (582) 324-0969
--	--

FP1600, FP1700, FP1800	120V~ 60Hz 450W
FP1700B-CL	220V~ 50Hz 450W

Sello del Distribuidor:
Fecha de compra:
Modelo:
Código de fecha / Date Code / Le code de date:

Comercializado por:
Spectrum Brands de México, SA de C.V
Avenida 1^o de Mayo No. 120
Piso 7, Oficina 702.
Colonia San Andres Atoto, C.P. 53500
Naucalpan de Juárez, Estado de México, México

Servicio y Reparación
Art. 123 No. 95
Col. Centro, C.P. 06050
Deleg. Cuauhtemec
Servicio al Consumidor
Venta de Refacciones y Accesorios
01 800 714 2503

Importado y Distribuido por:
RAYOVAC ARGENTINA S.R.L. Humboldt
2495 Piso# 3 C1425FUG) C.A.B.A.
Argentina C.U.I.T No. 30-70706168-1

Importado por / Imported by: