

Please Read and Save this Use and Care Book

Por favor lea este instructivo antes de usar el producto

Veillez lire et conserver ce guide d'entretien et d'utilisation

 **BLACK & DECKER**® *Home*

Quick 'N Easy®

Procesador de alimento

Food Processors



Registre su producto en la Internet en el sitio Web www.prodprotect.com/applica y tendrá la oportunidad de GANAR \$100,000!

Register your product online at www.prodprotect.com/applica, for a chance to WIN \$100,000!



USA/Canada
Mexico

1-800-231-9786
01-800-714-2503

www.blackanddecker.com

Accesorios/Partes (EE.UU./Canadá)

Accessories/Parts (USA/Canada)

1-800-738-0245

Modelo
Model

FP1336

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se usan aparatos eléctricos, se debe de tomar ciertas precauciones incluyendo las siguientes:

- Por favor lea todas las instrucciones.
- A fin de protegerse contra el riesgo de un choque eléctrico, no coloque la base, el cable, ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.
- El uso de todo aparato eléctrico utilizado por o en la presencia de los niños requiere la supervisión de un adulto.
- Desconecte el aparato de la toma de corriente cuando no esté en uso, cuando le quite o le ponga piezas y antes de limpiarlo.
- Evite el contacto con las piezas móviles.
- No utilice ningún aparato eléctrico si el cable o el enchufe están dañados, si el aparato no funciona, si este se ha dejado caer o presenta cualquier daño. Devuelva el producto al centro de servicio autorizado más cercano a fin de que lo examinen, reparen o realicen cualquier ajuste electrónico o mecánico. Puede también llamar al número gratis correspondiente que aparece en la portada de este manual.
- El uso de accesorios no recomendados ni a la venta por el fabricante puede ocasionar incendio, choque eléctrico o lesiones personales.
- No utilice este aparato a la intemperie.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador.
- Mantenga las manos y los utensilios alejados de las cuchillas o de los discos en movimiento mientras procesa los alimentos, a fin de prevenir serias lesiones personales o daño al mismo procesador. Uno puede utilizar utensilios siempre que el aparato no se encuentre en funcionamiento.
- Las cuchillas tienen filo y uno debe manejarlas con cuidado.
- A fin de reducir el riesgo de lesiones, nunca coloque la cuchilla de cortar ni los discos sobre la base, sin antes haber instalado bien el recipiente en su lugar.
- Asegúrese que la tapa esté cerrada debidamente antes de utilizar el aparato.
- Nunca introduzca los alimentos adentro del conducto con la mano. Utilice el empujador de alimentos.
- No trate de alterar el mecanismo de entrecierre de la tapa.
- Este aparato se deberá utilizar solamente con el fin previsto.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

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 una toma de corriente polarizada en un solo sentido. Si el enchufe no entra en la toma de corriente, inviértalo y si aun así no encaja, consulte con un electricista. Por favor no trate de alterar esta medida de seguridad

TORNILLO DE SEGURIDAD

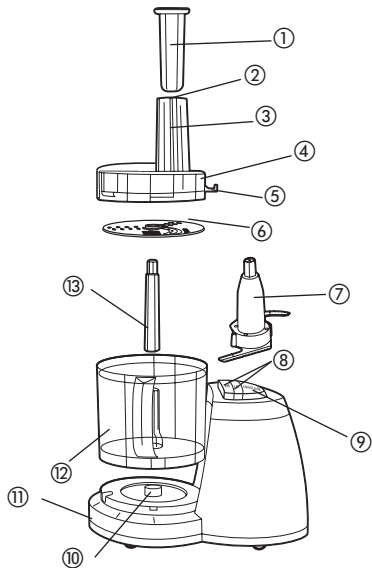
Advertencia: Este aparato cuenta con un tornillo de seguridad para evitar la remoción de la cubierta exterior del mismo. A fin de reducir el riesgo de incendio o de choque eléctrico, **por favor no trate de remover la cubierta exterior**. Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor.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

CABLE ELÉCTRICO

El cable de este aparato fue escogido a fin de evitar el riesgo de enredarse o de tropezar con un cable de mayor longitud. Cualquier cable de extensión que se deba emplear, deberá estar calificado para nada menor de 15 amperios. (Para aquellos productos de 220 voltios, se deberá utilizar un cable de extensión no menor de 6 amperios.) Cuando utilice un cable de extensión, asegúrese que no interfiera con la superficie de trabajo ni que cuelgue de manera que alguien se pueda tropezar. A fin de aumentar la vida útil del cable, no tire de él ni maltrate las uniones del cable con el enchufe ni con el aparato.

Nota: Si el cordón de alimentación es dañado, en América Latina debe sustituirse por personal calificado o por el centro de servicio autorizado. riesgo.

Este producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado.



1. Empujador de alimentos
2. Dedos para guiar los alimentos
3. Conducto de alimentos
4. Tapa
5. Guía
6. Disco de rebanar/desmenuzar
7. Cuchilla de picar
8. Controles de velocidad alta y baja
9. Control de pulsación y de apagado
10. Guía central
11. Base
12. Recipiente de 1920 ml (8 tazas)
13. Vástago del disco

Como usar

Este aparato es solamente para uso doméstico.

- Antes del primer uso, desempaque el producto y retire el material de embalaje. Maneje con cuidado la cuchilla de picar y el disco de rebanar/desmenuzar.
- Lave todas las piezas con excepción de la base.

Nota: No trate de picar hielo en este procesador de alimentos; de lo contrario puede dañar el recipiente y hacer que la cuchilla pierda el filo. Este aparato no es capaz de cremar, de batir las claras de huevo a punto de nieve, de moler café ni especias con alto contenido de aceite, ni de rebanar huevos cocidos, dulces de malvavisco, ni quesos suaves.

CONTROLES

Posición alta (HI) o baja (LO) — Cuando uno presiona estos botones, el aparato funciona continuamente hasta que uno presiona el botón de apagado (OFF).

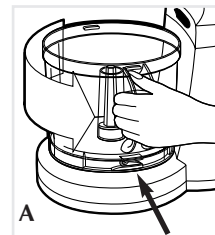
Botón de apagado (OFF) — El aparato debe de permanecer en la posición OFF siempre que no esté en uso.

Botón de Pulsación (PULSE) — Uno debe de presionar y sostener este botón para hacer funcionar el aparato. Para interrumpir, simplemente suelte el botón. El control de pulsación se recomienda para las funciones cortas tales como, el picar nueces, carne cruda, o vegetales. Uno puede supervisar y controlar mejor la textura de los alimentos.

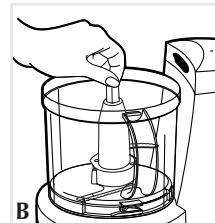
Importante: Como medida de protección, este aparato cuenta con un mecanismo de entrecierre. El procesador no funciona a menos que el recipiente esté seguro en la base (consulte la ilustración referente a la base). La guía en la tapa debe de estar colocada debidamente en la ranura de la base. Asegúrese de girar la tapa completamente en la ranura hacia la posición de cierre (LOCK/■) hasta escuchar un clic. Por favor no trate de utilizar el aparato sin antes haber colocado el recipiente y la tapa debidamente. Antes de utilizar el procesador, asegúrese de colocarlo sobre una superficie plana, seca y limpia.

PARA REBANAR O DESMENUZAR

1. Coloque el recipiente sobre la guía central de la base con el asa hacia la izquierda. Gire el recipiente sobre la base hasta encajar. Presione el recipiente para que entre en la base y asegúrese que la guía de cierre quede ajustada (A).



2. Coloque el vástago del disco en la guía central del recipiente (B) y deslice el disco de descarga de flujo continuo sobre el vástago.



Para procesar los alimentos directamente en el recipiente provisto, coloque el vástago del disco en la guía central del recipiente. Luego, sujete el disco de rebanar/desmenuzar por el eje, con el costado de (rebanar o desmenuzar) orientado hacia arriba y presione para abajo sobre el vástago del disco.

- Coloque la tapa sobre el recipiente de manera que la guía permanezca para abajo, orientada hacia la base. Gire la tapa para adentro hacia la posición de cierre LOCK/■ hasta producir un clic y encajar en su lugar.
- Enchufe el cable a una toma de corriente.
- Vierta los alimentos en el conducto y coloque el empujador sobre los alimentos.
- Ajuste el aparato a la velocidad alta o baja y aplique presión ligera pero firme sobre el empujador. Presione PULSE para el control de pulsación.

Nota: Permita que el procesador realice su función. El aplicar demasiada presión no acelera el funcionamiento del aparato.

- Después de procesar los alimentos, presione el botón de apagado (OFF) o suelte el control de pulsación. Permita que el disco se detenga por completo. Gire la tapa hacia UNLOCK/∧■ para retirarla.
- Retire con cuidado el disco de rebanar/desmenuzar y el disco de descarga, si lo ha utilizado. Retire el vástago y quite el seguro de cierre, girando el recipiente en dirección contraria a la base para alzar y quitar el recipiente.

USO DE LA CUCHILLA DE PICAR

- Coloque el recipiente en la guía central de la base con el asa hacia la izquierda. Gire el recipiente sobre la base hasta caer en su lugar. Presione el recipiente para adentro hacia la base y asegúrese de que los seguros de cierre enganchen bien.
- Sujete la cuchilla por el vástago y deslice sobre la guía central.
- Coloque la tapa/conducto de alimentos sobre el recipiente de manera que la guía permanezca para abajo, orientada hacia la base. Gire la tapa/conducto para adentro hacia la posición de cierre LOCK/■ hasta producir un clic y encajar en su lugar.
- Enchufe el cable a una toma de corriente.
- Coloque los alimentos en el recipiente.
- Presione HI, LO o PULSE. Cuando use el control de pulsación, presione de 2-3 segundos. Verifique los resultados y repita hasta lograr la consistencia deseada. Resulta mejor realizar varias operaciones cortas en vez de una prolongada a menos que uno esté mezclando ingredientes que requieran ser procesados por más tiempo.
- Después de procesar los alimentos, presione el botón de apagado (OFF) o suelte el botón de pulsación. Permita que la cuchilla se detenga por completo. Gire la tapa hacia la posición UNLOCK/∧■ para retirarla.
- Sujete la cuchilla por el vástago y retírela. Desenganche el recipiente girándolo en dirección contraria a la base para poder alzarlo. Vacíe los alimentos procesados.

CONSEJOS PARA PROCESAR ALIMENTOS

Líquidos

- Uno puede procesar los líquidos calientes (no hirviendo) y los alimentos calientes en el recipiente.
- Asegúrese de procesar los líquidos en pocas cantidades; de 3 tazas o menos a la vez. Las cantidades mayores se podrían derramar.

Preparación de carne

- Cuando utilice la cuchilla de picar para procesar carne, corte la carne en trozos de 25,4 mm (1 pulg). No se debe procesar porciones de carne mayores de 300 g (10,5 oz) a la vez en el recipiente.

Tamaño de los alimentos, preparación e introducción

- Cuando se usan diferentes alimentos para una misma receta, se recomienda procesar los ingredientes secos primero y los húmedos después. Esto reduce la cantidad de veces que se debe lavar y secar el recipiente.
- Uno puede utilizar el disco en combinación con la cuchilla de picar. Simplemente coloque la cuchilla adentro del recipiente y presione el disco de rebanar/desmenuzar con el lado deseado (rebanar o desmenuzar) hacia abajo deslizándolo sobre el vástago de la cuchilla. El uso simultáneo de estas dos piezas elimina el tener que cortar de antemano los alimentos en cubos; perfecto para desmenuzar y picar queso tipo Parmesano cuando uno desea una textura más fina.

Cuidado y limpieza

Este aparato no contiene piezas reparables por el consumidor. Para servicio, acuda a personal de asistencia calificado.

Nota: No trate de afilar los bordes cortantes de las cuchillas ni de los discos; estos vienen afilados de fábrica y se dañan si uno trata de afilarlos en casa.

LIMPIEZA

- Antes de limpiar, asegúrese de que el aparato esté apagada y que el cable esté desconectado.
- Para facilitar la limpieza, cuando sea posible, enjuague las piezas del aparato inmediatamente después de procesar los alimentos.
- Limpie la base y el inferior con un paño humedecido y séquelos bien. Uno puede eliminar las manchas persistentes, frotando un paño humedecido con un limpiador suave, no abrasivo. No sumerja la base en ningún líquido.
- Todas las piezas removibles son lavables a mano o en la máquina lavaplatos. Para retirar los dedos metálicos, tire del gancho para arriba.
 - Si lava las piezas a mano, utilice agua jabonada, enjuague y seque bien.
 - Si utiliza la máquina lavaplatos, coloque las piezas removibles del aparato en la bandeja superior únicamente; jamás cerca ni adentro del compartimiento de los cubiertos.
 - Es posible que aparezcan manchas en algunas partes del procesador. Aplique una pasta compuesta de 2 cucharadas de bicarbonato con 1 cucharada de agua y permita reposar de un día para otro. Enjuague y seque.
- No utilice almohadillas de fibras abrasivas ni agentes limpiadores en las partes plásticas o metálicas del aparato.
- No permita que las cuchillas ni los discos reposen en agua por demasiado tiempo.

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 put base, cord, or plug in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- Avoid contacting moving parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment. Or, call the appropriate toll-free number listed on the cover of this manual.
- The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock, or injury.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter.
- Keep hands and utensils away from moving blades or discs while processing food to prevent the possibility of severe personal injury or damage to the food processor. A scraper may be used, but it must be used only when the food processor is not running.
- Blades are 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 into chute by hand. Always use food pusher.
- Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism.
- Do not use appliance for other than intended use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

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

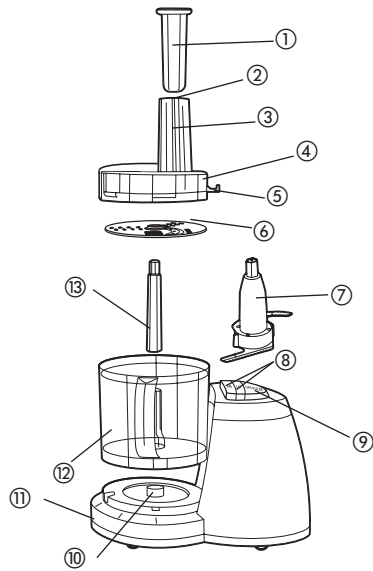
Warning : This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, **do not attempt to remove the outer cover.** There are no user-serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.

ELECTRICAL CORD

The cord of this appliance was selected to reduce the possibility of tangling in or tripping over a longer cord. If more length is needed, use an extension cord rated no less than 15 amperes. (For 220 volts rated products, use an extension cord rated no less than 6 amperes.) When using an extension cord, do not let it drape over the working area or dangle where someone could accidentally trip over it. Handle cord carefully for longer life; avoid jerking or straining it at outlet and appliance connections.

Note: If the power supply cord is damaged, it should be replaced by qualified personnel or in Latin America by an authorized service center.

Product may vary slightly from what is illustrated.



1. Food pusher
2. Food fingers
3. Food chute
4. Cover
5. Tab
6. Slice/shred disc
7. Chopping blade
8. Hi and Lo speed control
9. Off/Pulse control
10. Center post
11. Base
12. 12.8-Cup (1920 ml) container
13. Disc stem

How to Use

This product is for household use only.

- Before first use, unpack the product and remove packing material. Handle sharp chopping blade and slice/shred disc carefully.
- Wash all parts except base.

Note: Do not attempt to chop ice in this food processor; it will damage container and dull chopping blade. This unit will not whip cream, beat egg whites to a desirable volume, grind coffee beans or spices with a high oil content, or slice or shred hard-cooked eggs, marshmallows, or soft cheeses.

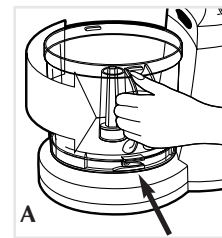
CONTROLS

HI or LO — When these buttons are pressed, unit runs continuously until OFF button is pressed.

OFF — Processor should always be left in OFF position when unit is not in use.

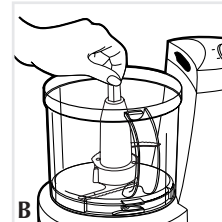
PULSE — PULSE position must be pressed and held for unit to operate. When released, unit will stop. Use PULSE for short processing tasks, such as chopping nuts, raw meats, or vegetables. This lets you check processed results and control the fineness.

Important: For your protection, this unit has an Interlock system. The processor won't operate unless container is properly locked onto base (see illustration on the base). The tab on cover must be correctly locked into the slot on base. Be sure cover is turned fully into slot toward LOCK/🔒 until you hear it click into place. Do not attempt to operate unit without container and cover correctly locked in place. Be sure base is on a flat, dry, clean surface before you begin processing.



TO SLICE OR SHRED

1. Place container over center post in base with handle at left. Turn container towards base until it drops down into place. Snap container in towards base and be sure the locking tab locks into place (A).



2. Place disc stem onto center post in container (B) and slip the continuous flow discharge disc onto the stem. To process directly into included container, place the disc stem onto the center post in the container, then grasp the slice/shred disc by its hub with the (slice or shred) up and push it down onto the disc stem.

3. Place food cover onto container so that its tab is facing down towards base. Twist food cover in toward base to LOCK/🔒 until you hear it click into place.
4. Plug cord into an electrical outlet.
5. Fill food chute with food and position the pusher over food.

6. Select HI or LO speed, then press down lightly but firmly on food pusher. For pulse control push the PULSE button.

Note: Let processor do the work. Heavy pressure will not speed up operation

7. After processing food, press the control to OFF or release pulse control. Allow disc to stop rotating. Twist food chute/cover toward UNLOCK/🔓 to remove.
8. Carefully pull slice/shred disc and discharge disc if used, off the stem, remove stem, unlock container by turning it away from its base, and lift container off.

TO USE THE CHOPPING BLADE

1. Place container over center post in base with handle at the left. Turn container towards base until it drops down into place. Snap bowl in towards base and be sure locking tab locks into place.
2. Grasp chopping blade by its center shaft and slide it down onto center post.
3. Place food cover onto container so that its tab is facing base. Twist food cover in toward base to LOCK/🔒 until you hear it click into place.
4. Plug cord into an electrical outlet.
5. Place food into container.
6. Press HI, LO or PULSE. When pulsing, hold pulse position for about 2-3 seconds. Check results and repeat for desired consistency. It is better to use several short operations rather than a single long one unless mixing ingredients that require longer processing times.
7. After processing food, press control to OFF or release PULSE button. Allow chopping blade to stop rotating. Twist cover toward UNLOCK/🔓 to remove cover.
8. Grasp blade by its shaft and remove. Unlock container by turning it away from its base, and lift it off. Empty the processed food.

FOOD PROCESSING TIPS

Liquids

- Hot liquids (not boiling) and hot foods can be processed in container.
- Be sure to process small amounts of liquids — 3 cups or less at a time. Larger amounts may leak from container.

Meat

- When using the chopping blade for processing meat, cut the meat into 1" (25.4mm) cubes. Do not put more than 10.5 ounces (300g) of meat into the container at a time.

Food Size, Preparation and Loading

- When using different foods in a recipe, process dry ingredients first and moist ingredients later. This reduces the number of times container must be washed and dried.
- You can use the disc in combination with the chopping blade. Just position chopping blade in bowl and press slice/shred disc with desired side (slice or shred) down onto hub of chopping blade. Using the 2 parts together can eliminate having to pre-cut foods into cubes — perfect when shredding and chopping cheese such as parmesan to get a finer grated result.

Care and Cleaning

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

Note: Do not attempt to sharpen the cutting edges of the blades or discs. They are permanently sharpened at the factory and will be ruined by attempted sharpening.

CLEANING

1. Before cleaning, be sure unit is off and cord is unplugged.
2. Whenever possible, rinse parts immediately after processing for easy cleanup.
3. 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, non-abrasive cleaner. Do not immerse base in liquid.
4. All removable parts can be washed by hand or in a dishwasher. To remove food fingers, pull up on clip portion.
 - If washing by hand, wash in sudsy water, rinse, and dry thoroughly.
 - If washing in a dishwasher, place removable parts on top rack only — not in or near utensil basket.
 - Some staining of parts may occur. Use a paste of 2 tablespoons baking soda/ 1 tablespoon water. Then apply to stains and let stand overnight. Rinse and dry.
5. Do not use rough scouring pads or cleansers on any plastic or metal parts.
6. Do not allow blades, or discs to soak in water for long periods of time.

¿NECESITA AYUDA?

Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas al producto, por favor llame al número del centro de servicio en 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 o Canadá)

¿Qué cubre la garantía?

- La garantía cubre cualquier defecto de materiales o de mano de obra. Aplica no se responsabiliza por ningún costo que exceda el valor de compra del producto.

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?

- Por dos años a partir de la fecha original de compra.

¿Cómo se puede obtener servicio?

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

Esta garantía no cubre:

- 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.

NEED HELP?

For service, repair or any questions regarding your appliance, call the appropriate "800" number on the cover of this book. **Do not** return the product to the place of purchase.

Do not mail the product back to the manufacturer nor bring it to a service center. You may also want to consult the website listed on the cover of this manual.

One-Year Limited Warranty (Applies only in the United States and Canada)

What does it cover?

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

For how long?

- One year after the date of original 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 the date of sale.
- Check our on-line service site at www.prodprotect.com/aplica, or call our toll-free number, 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, and you may also have other rights that vary from state to state or province to province.

Póliza de Garantía (Válida sólo para México)

Duración

Aplica de México, S. de R. L. de C.V. garantiza este producto por 2 años a partir de la fecha original de compra.

¿Qué cubre esta garantía?

Esta garantía cubre cualquier defecto que presenten las piezas, componentes y la mano de obra contenidas en este producto.

Requisitos para hacer válida la garantía

Para reclamar su garantía deberá presentar al Centro de Servicio Autorizado la póliza sellada por el establecimiento en donde adquirió el producto. Si no la tiene, podrá presentar el comprobante de compra original.

¿Dónde hago válida la garantía?

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

Procedimiento para hacer válida la garantía

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

Excepciones

Esta garantía no será válida cuando el producto:

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

Nota: Si el cordón de alimentación es dañado, este debe ser reemplazado por el fabricante o por un Centro de Servicio Autorizado para evitar el riesgo.

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

Servicio Técnico Central
Service New S.R.L.
Atención al Cliente
Ruiz Huidobro 3860
Buenos Aires, Argentina
Tel.: (54-11) 4546-1212

Chile

Servicio Máquinas y Herramientas
Ltda.
Av. Apoquindo No. 4867 -
Las Condes
Santiago, Chile
Tel.: (562) 263-2490

Colombia

PLINARES
Avenida Ciudad de Quito #88-09
Bogotá, Colombia
Tel. sin costo 01 800 7001870

Costa Rica

Aplicaciones Electromecánicas,
S.A.
Calle 26 Bis y Ave. 3
San Jose, Costa Rica
Tel.: (506) 257-5716/ 223-0136

Ecuador

Castelcorp
Km 2-1/2 Avenida Juan T.
Marengo
junto Dicentro
Guayaquil, Ecuador
Tel.: (5934) 224-7878 / 224-1767

El Salvador

Sedeblack Calle A San Antonio
Abad y Av. Lisboa, Edif. Lisboa
Local #21
San Salvador, El Salvador
Tel.: (503) 274-1179 / 274-0279

Guatemala

MacPartes, S.A.
34 Calle 4-14 Zona 9 Frente a
Tecun
Guatemala City, Guatemala
Tel.: (502) 331-5020 / 360-0521

Honduras

Lady Lee
Centro Comercial Mega Plaza
Carretera a la Lima
San Pedro Sula, Honduras
Tel.: (504) 553-1612

México

Art. 123 y José Ma. Marroquí #28-
D Centro.
Mexico D.F.
Tel.: 01 (800) 714-2503 / (55)
1106-1400

Nicaragua

H & L Electronic
Zumen 3, C. Arriba
y 15 Varas al Sur
Managua, Nicaragua
Tel.: (505) 260-3262

Panamá

Authorized Service Center
Electrodomésticos, S.A.
Boulevard El Dorado,
al lado del Parque de las Mercedes
Panamá, Panamá
Tel.: (507) 236-5404

Perú

Servicio Técnico Central
Fast Service
Calle Jorge Muelle 121 San Borja
Lima Perú
Tel.: (0511) 2257391-2230221

Puerto Rico

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

Republica Dominicana

Plaza Lama, S.A.
Av. Duarte #94
Santo Domingo,
República Dominicana
Tel.: (809) 687-9171

Trinidad and Tobago

A.S. Bryden & Sons (Trinidad)
Limited
33 Independence Square,
Port of Spain
Trinidad, W.I.
Tel.: (868) 623-4696

Venezuela

Centro Comercial City Market
Diagonal al hotel Melia,
Sabana Grande,
Mivel plaza local 153.
Caracas Venezuela
Tel. 0212-3240969 y
0412-5926308.

Sello del Distribuidor:

Fecha de compra:

Modelo:

 **BLACK & DECKER** Marca registrada de
The Black & Decker Corporation,
Towson, Maryland, E.U.

 **BLACK & DECKER** is a trademark of
The Black & Decker Corporation,
Towson, Maryland, USA

350 W 120 V ~ 60 Hz
350 W 220 V ~ 50 Hz
350 W 220 V ~ 60 Hz


Applica Consumer Products, Inc.

2006/9-20-71E/S/F

Comercializado por:

Applica de México, S. de R. L. de C.V.
Blvd. Manuel Avila Camacho 2900-902,
Fracc Los Pirules
Tlalnepantla, Edo. de México. C.P. 54040.
R. F. C. AME-001026- PE3.

Servicio y Reparación

Art. 123 y José Ma. Marroquí # 28 D
Col. Centro, Mexico D. F., CP 06050

Servicio al Consumidor,

Venta de Refacciones y Accesorios
01 800 714 2503

Copyright © 2006 Applica Consumer Products, Inc.

Pub. No. 1000003283-00-RV00

Fabricado en la República Popular de China

Impreso en la República Popular de China

Importado por:

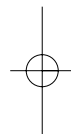
Applica de México S. de R.L. de C.V.
Blvd. Manuel Avila Camacho 2900-902, Fracc Los Pirules
Tlalnepantla, Edo. de México. C.P. 54040
Teléfono: (55) 1106-1400

Del interior marque sin costo

01 (800) 714-2503

Made in People's Republic of China

Printed in People's Republic of China



Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>