

BLACK+DECKER®

8-CUP FOOD PROCESSOR
PROCESADOR DE ALIMENTOS 8 TAZAS
ROBOT CULINAIRE DE 8 TASSES

use and care manual
manual de uso y cuidado
guide d'utilisation et d'entretien



FP4342 Series
Serie FP4342
Série FP4342

IMPORTANT SAFEGUARDS.

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

- Read all instructions.
 - To protect against risk of electrical shock, do not put food processor base, cord or plug in water or other liquid.
 - Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
 - Avoid contacting blades and moving parts.
 - Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or has been dropped or damaged in any manner. Contact the consumer service number listed in this manual. This appliance has important markings on the plug blade. The attachment plug or entire cordset is not suitable for replacement. If damaged, the appliance must be replaced.
 - The use of attachments not recommended by the appliance 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 out of container while processing 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 processor is not running.
 - Never feed food by hand. Always use food pusher.
 - Blades are sharp. Handle carefully.
 - To reduce the risk of injury, never place blades or discs on base without first putting workbowl properly in place.
 - Do not fill the bowl above the marked maximum fill line (or rated capacity) to avoid risk of injury due to damage to the cover or bowl.
 - Be certain the workbowl cover is securely locked in place before operating appliance.
 - This appliance has a protection system. The unit will not operate unless the workbowl is on the base and the workbowl cover is securely locked onto workbowl.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
 - Do not attempt to defeat the lid interlock mechanism.
 - Do not use appliance for other than intended use.
 - This product is designed for household use only.
 - Do not open lid until blade or disc stops completely.
 - The maximum rated wattage for this product was obtained with the chopping blade.
 - 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.
 - Be careful when pouring hot liquid into the food processor or blender, as it may be expelled from the appliance due to sudden steam.

Note: Processing items with low moisture content may dull the finish of the bowl.

This appliance is intended for domestic use, such as the following:

- a) Kitchen areas of stores, offices and other work environments;
- b) Domestic households;
- c) Hotels, motels and other types of residences; and
- d) Dining and residence halls

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

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.

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) A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- b) Extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- c) 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.

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

GETTING TO KNOW YOUR FOOD PROCESSOR



- 1. Workbowl cover
- 2. Slicing/shredding disc (2 sided)
- 3. Chopping blade
- 4. Center shaft
- 5. Workbowl
- 6. Control panel/dial
- 7. Food pusher
- 8. Feed chute
- 9. Handle
- 10. Base

Product may vary slightly from what is illustrated.

GETTING STARTED

- Remove all packing material, any stickers, and the plastic band around the power plug.
- Remove and save literature.
- Please go to www.prodprotect.com/blackanddecker to register your warranty.
- Wash all removable parts.

CAUTION: Handle blade and disc carefully. They are very sharp.

- 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.

Important: Always make sure your food processor is unplugged and placed on a flat, level surface before starting to assemble.

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

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

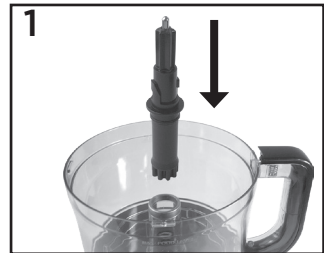
Important: Make sure the chopping blade or slicing/shredding disc has completely stopped before removing the cover or workbowl from the processor.

Note: Remove workbowl from appliance before removing the chopping blade to prevent food from leaking through the center opening of the workbowl.

- Do not use the processor to:
 - Grind coffee beans, bones, grains or hard spices
 - Slice or chop warm meat

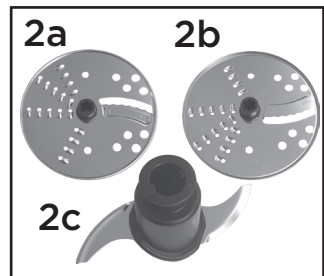
HOW TO USE

1. With unit unplugged from outlet, place workbowl on base and put the center shaft in workbowl.

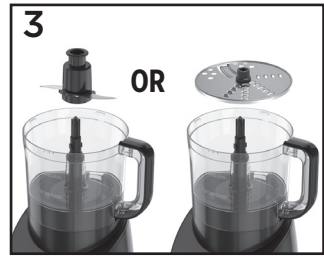


2. Select processing method:

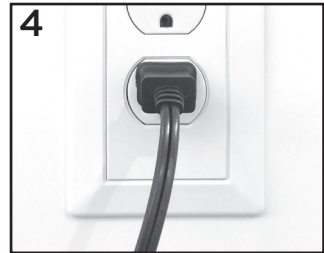
- a. Shredding side of disc
- b. Slicing side of disc
- c. Chopping blade



3. Place either the chopping blade or the slicing/shredding disc onto the center shaft.



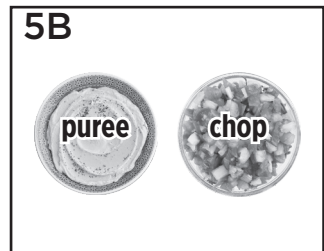
4. Make sure unit is OFF/O and plug the processor into an outlet.



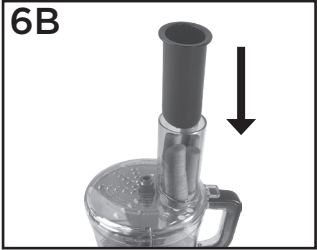
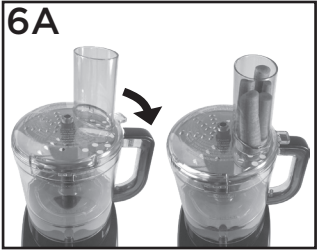
5. **If using chopping blade:** Put food into work bowl below the max food level. Place cover on work bowl as shown and rotate clockwise. Put the food pusher in place.

To puree: Select the LOW/1 or HIGH/2 setting and select OFF/O when done.

To chop: Select PULSE setting ((P)) for short bursts. Use 1 minute at a time until desired results are achieved.



6. **If using disc:** place cover on work bowl as shown and rotate clockwise.
 Place food in feed chute.
 Select LOW/1 setting.
 Gently guide food through tube with pusher.
 Select OFF/O when done.
 Use 1 minute at a time until desired results are achieved.



WHAT SPEED TO USE

PUREE	CHOP	SLICE	SHRED
LOW/1 or HIGH/2	PULSE (P)	LOW/1	LOW/1

GENERAL TIPS FOR USING THE PROCESSOR

- Organize processing tasks to avoid multiple cleanups of the bowl; process dry before wet.
- Do not process foods that are so frozen or hard that the tip of a knife cannot be inserted into the food.
- If a piece of hard food, such as a carrot, becomes wedged or stuck on the blade, stop the processor and unplug, then remove the blade. Gently remove food from the blade.
- Meat and cheese should be well chilled before slicing or shredding.

HELPFUL TIPS FOR USING THE CHOPPING BLADE

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

HELPFUL TIPS FOR SLICING OR SHREDDING

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

CARE AND CLEANING

Important: Always unplug your processor from the outlet before cleaning.

CLEANING

Important: Blades and discs are sharp. Handle carefully.

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

STORAGE

Caution: Blades and discs are sharp. Handle carefully.

1. Wrap cord under base.

2. There are two ways to store your food processor:

- (Fig. 7) Assemble the parts onto the base in this order: workbowl, center shaft, chopping blade, slicing/shredding disc, workbowl cover, food pusher.



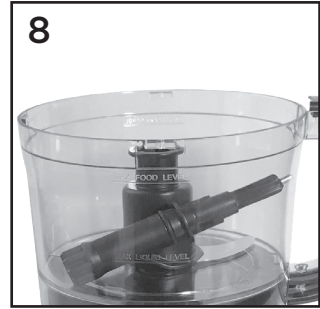
- (Figs. 8-11) To save space, put the workbowl onto the base.

Put in the chopping blade first and then at a diagonal angle, the center shaft (Fig. 8).

Turn workbowl cover upside down and nestle on top of workbowl (Fig. 9).

Insert the food pusher into the feed chute (Fig. 10).

Place the slicing/shredding disc on top (Fig. 11).



TROUBLESHOOTING

PROBLEM	SOLUTION
Food Processor doesn't run	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure the workbowl and workbowl cover are properly aligned and in place. • Check to make sure the food processor is plugged in. • If you have a circuit breaker box, be sure the circuit is closed. • Unplug the food processor, and then plug it back into the outlet.
Food processor not shredding or slicing properly	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure the disc or blade is installed properly. • Make sure ingredients are suitable for slicing or shredding.
If workbowl cover won't close	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure the disc or blade is installed correctly.

If the problem is not due to one of the above items, see the “Warranty and Service” section of this Use and Care Manual. Do not return the Food processor to the retailer. Retailers do not provide service.

RECIPES

Simple Salsa

Total Time: 5 minutes

Servings: makes 2 cups

Ingredients

2 medium fresh tomatoes, quartered
 1/3 cup loosely packed cilantro
 1/3 cup diced tomatoes and green chilies*
 1/4 small yellow onion
 1 tsp. minced garlic

2 Tbsp. fresh lime juice
 1/2 tsp. salt
 1/2 tsp. sugar
 1/2 jalapeño, stem and seeds removed (optional)

Directions

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

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

Black Bean Hummus

Total Time: 5 minutes

Servings: 7

Serving Size: 1/4 cup

Ingredients

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

Directions

1. Add all ingredients into the food processor bowl. Process on HIGH/2 for about 1 minute until the hummus is a smooth consistency.
2. Serve with your favorite chips or crackers.

Jalapeño Pepper Dip

Prep Time: 5 minutes

Total Time: 20–25 minutes

Servings: makes 3 1/2 cups

Ingredients

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

Directions

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

POR FAVOR LEA ESTE INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL PRODUCTO.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre se debe respetar ciertas medidas de seguridad, incluyendo las siguientes:

- Lea todas las instrucciones.
 - La unidad cuenta con un sistema de protección para el motor. Si el empujador de alimentos más grande dentro del tubo de alimentación se sale de la tapa del procesador de alimentos, el aparato se apagará.
 - Para protegerse contra el riesgo de descargas eléctricas, no coloque el procesador de alimentos en agua ni en otro líquido.
 - Se requiere la supervisión de un adulto cuando algún electrodoméstico está siendo utilizado cerca de los
 - Apague el aparato y desenchufe el tomacorriente cuando no esté en uso, antes de instalar o retirar piezas y antes de limpiar.
 - Evite el contacto con las cuchillas y las piezas móviles.
 - 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 es apto para ser reemplazado. Si se daña, el aparato debe ser reemplazado.
 - El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
 - No utilice el aparato a la intemperie.
 - No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador ni que toque superficies calientes.
 - Para reducir los riesgos de lesiones graves a personas o de daños al procesador de alimentos, mantenga las manos y los utensilios lejos del recipiente mientras procese alimentos. Puede utilizar una espátula raspadora pero sólo cuando el procesador de alimentos no esté funcionando.
 - Nunca introduzca los alimentos con la mano. Siempre utilice el empujador de alimentos.
 - Las cuchillas están afiladas. Manéjelas con cuidado.
 - Para reducir el riesgo de lesiones, nunca cloque la cuchilla ni los discos sobre la base sin antes colocar el recipiente correctamente en su lugar.
 - A fin de evitar el riesgo de lesiones por daños causados a la tapa o al recipiente, no llene el recipiente por encima de la línea de llenado marcada máximo (o capacidad nominal).
 - Asegúrese de que la tapa esté bien asegurada en su lugar antes de hacer funcionar el electrodoméstico.
 - Este aparato cuenta con un sistema de seguridad. La unidad no funcionará hasta que el recipiente de preparación no esté colocado en la base y la tapa esté cerrada de forma segura sobre el recipiente de preparación.
 - No coloque el electrodoméstico sobre o cerca de una hornilla de gas o eléctrica ni adentro de un horno caliente.
 - No intente anular el mecanismo de entrecierre de la tapa.
 - No utilice el electrodoméstico para otro fin que no sea para el que fué diseñado.
 - Este producto está diseñado para ser utilizado sólo para uso doméstico.
 - No abra la tapa hasta que la cuchilla o el disco haya parado completamente.
 - La potencia eléctrica máxima para este producto fue obtenida con la cuchilla para picar.
 - Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
 - Los niños deben ser supervisados para asegurar que no jueguen con el aparato.
 - Tener cuidado si se vierte el líquido caliente dentro del procesador de alimentos o licuadora, ya que este puede expulsarse del aparato debido a un vapor repentino.
- Nota:** El procesamiento de alimentos bajos en contenido líquido puede opacar el acabado del recipiente.
- Este aparato se destina para uso doméstico y similares, como lo siguiente:
- a) Utilizarse por personal de cocinas en áreas de tiendas, oficinas u otros entornos de trabajo;
 - b) Utilizarse en casas de campo
 - c) Utilizarse por clientes en hoteles, moteles u otros entornos de tipo residencial; y
 - d) Utilizarse en entornos tipo dormitorio o comedor

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Este aparato eléctrico es para uso doméstico únicamente.

CARACTERÍSTICAS DE SEGURIDAD

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 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

- 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 estas instrucciones.

CONOZCA SU PROCESADOR DE ALIMENTOS



- | | |
|--|-------------------------------------|
| 1. Tapa del recipiente de preparación | 6. Panel de control/Dial de control |
| 2. Disco para rebanar/rallar (2 lados) | 7. Empujador de alimentos |
| 3. Cuchilla para picar | 8. Tubo de alimentación |
| 4. Vástago central | 9. Asa |
| 5. Recipiente de preparación | 10. Base |

El producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado.

PRIMEROS PASOS

- Retire todo material de empaque, etiquetas y la tira plástica alrededor del enchufe.
- Retire y conserve la literatura.
- Por favor, visite www.prodprotect.com/blackanddecker para registrar su garantía.
- Lave todas las piezas removibles.

PRECAUCIÓN: Maneje cuidadosamente la cuchilla y el disco. Ambos tienen mucho filo.

- Seleccione un área del mostrador que esté seca y nivelada donde colocar el electrodoméstico para su uso, que permita la circulación de aire a su alrededor para facilitar la ventilación adecuada del motor.

Importante: Siempre asegúrese de que su procesador de alimentos esté desenchufado y colocado sobre una superficie plana, nivelada antes de ensamblarlo.

Importante: Para su protección, este aparato está equipado con un sistema de entrecierre. El procesador de alimentos no funcionará hasta que la tapa del recipiente de preparación esté asegurada debidamente en su lugar.

PRECAUCIÓN: Nunca use sus dedos para guiar los alimentos a través del tubo de alimentación.

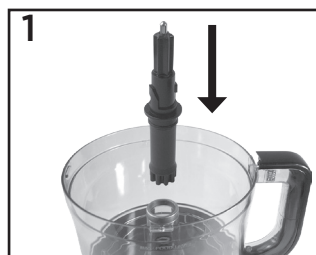
Importante: Asegúrese de que la cuchilla se haya detenido completamente antes de retirar la tapa o el recipiente del procesador.

Nota: Retire el recipiente de preparación del aparato antes de retirar la cuchilla para evitar que los alimentos goteen a través de la apertura en el centro del recipiente.

- No utilice el procesador para:
 - Moler granos de café, huesos, granos o especias duras
 - Rebanar o picar carne caliente

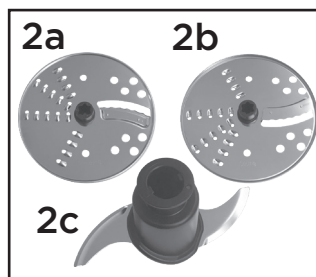
CÓMO USAR

1. Con la unidad desenchufada del tomacorriente, coloque el recipiente sobre la base y coloque el vástago central en el recipiente.

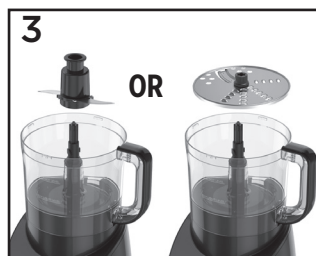


2. Elija el método de procesamiento:

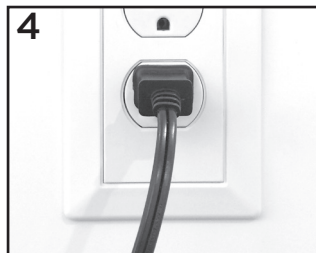
- a. Lado para rallar del disco
- b. Lado para rebanar del disco
- c. Cuchilla para picar



3. Coloque la chuchilla o el disco sobre el vástago central.



4. Asegúrese de que la unidad esté apagada y enchufe el procesador a un tomacorrient.

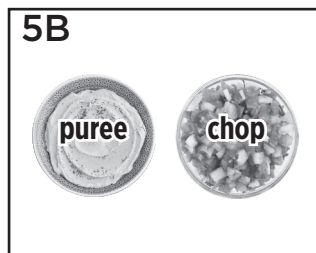


5. **Si usa la cuchilla para picar:** Coloque los alimentos dentro del recipiente por debajo del nivel máximo. Coloque la tapa sobre el recipiente como se muestra y gire hacia la derecha. Coloque el empujador de alimentos en su lugar.

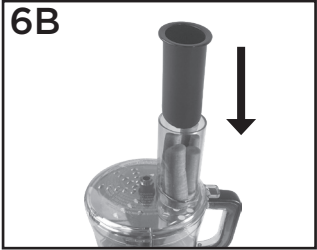
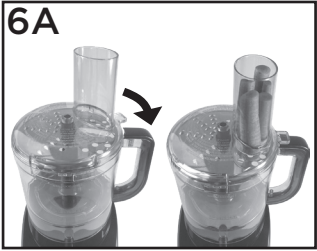
Para hacer puré: Seleccione el ajuste LOW/1 o HIGH/2 y seleccione OFF/O cuando haya terminado.

Para picar: Seleccione el ajuste PULSE ((P)) para crear impulsos de velocidad cortos.

Utilice 1 minuto a la vez hasta lograr los resultados deseados.



6. **Si usa el disco:** coloque la tapa sobre el recipiente como se muestra y gire hacia la derecha. Coloque los alimentos en el tubo de alimentación. Seleccione el ajuste LOW/1. Guíe suavemente los alimentos a través del tubo con el empujador. Seleccione OFF/O cuando haya terminado. Utilice 1 minuto a la vez hasta lograr los resultados deseados.



CUÁL VELOCIDAD USAR

Hacer puré	Picar	Rebanar	Rallar
LOW/1 o HIGH/2	PULSE ((P))	LOW/1	LOW/1

CONSEJOS GENERALES PARA UTILIZAR EL PROCESADOR

- Organice las tareas de procesamiento para evitar que el recipiente de procesamiento se limpie varias veces; procese los alimentos secos antes que los húmedos.
- No procese alimentos que estén tan congelados o duros que no se pueda introducir la punta de un cuchillo.
- Si un pedazo de un alimento duro, tal como la zanahoria, se traba en la cuchilla, detenga el procesador y desenchúfelo, luego retire la cuchilla. Retire con suavidad el alimento de la cuchilla.
- La carne y el queso deben estar bien enfriados antes de rebanar o rallarlos.

CONSEJOS PARA USAR LA CUCHILLA PARA PICAR

- El procesador trabaja muy rápido. Supervise cuidadosamente el proceso para evitar que los alimentos se procesen demasiado.
- Para mejores resultados, se recomienda procesar alimentos similares en tamaño.
- El procesador funcionará con más eficiencia si no se llena más de 1/2 a 1/3 de su capacidad.
- Procesar nueces u otros alimentos de textura dura podría rayar el acabado de la superficie en el interior del recipiente de preparación.
- Nunca desatienda el procesador mientras está en funcionamiento.
- Puede utilizar líquidos calientes, pero que no estén hirviendo.
- La función de pulso ((P)) ofrece el mejor control.

CONSEJOS PARA REBANAR/RALLAR

- Antes de rebanar frutas y vegetales en el procesador, corte una rebanada fina de la parte inferior para que los alimentos estén más estables. Coloque los alimentos con la parte cortada hacia abajo en el tubo de alimentación.
- Siempre extraiga las semillas, el centro y las semillas grandes antes de procesar.
- Escoja alimentos que sean firmes y no demasiado maduros.
- Cuando rebane vegetales más finos, córtelos un poco más cortos de la medida del largo del tubo de alimentación, colóquelos en posición vertical en el tubo de alimentación de modo que formen un grupo sólido y no puedan girar o inclinarse.
- Los quesos blandos o semiduros deben estar bien fríos antes de rallarse.
- No deje que los alimentos se amontonen demasiado alto en el recipiente (más de 2/3 de su capacidad); detenga el proceso y vacíe el recipiente de preparación.

CUIDADO Y LIMPIEZA

Importante: Siempre desenchufe su procesador del tomacorriente antes de limpiarlo.

LIMPIEZA

Precaución: La cuchilla y el disco tienen filo. Maneje con cuidado.

- Desensamble totalmente las piezas del procesador antes de lavarlas.
- Enjuague las piezas de inmediato después del procesado para facilitar la limpieza.
- Limpie la base y los pies con un paño húmedo y séquelos por completo. Las manchas resistentes pueden eliminarse frotándolas con un paño húmedo y un limpiador suave que no sea abrasivo. No sumerja la base en líquido.
- Todas las piezas extraíbles pueden lavarse a mano en agua caliente con líquido de fregar o en la máquina lavadora de platos. Lavar a mano las piezas de plástico ayudará a mantener el aspecto del procesador de alimentos.
- No use productos de limpieza ni estropajos ásperos en ninguna pieza de plástico o metal que se deba limpiar.
- No deje que la cuchilla ni el disco permanezcan remojados durante períodos prolongados.
- Recuerde limpiar el eje interno de la cuchilla para picar; use un cepillo para biberón para quitar cualquier partícula de alimentos que haya quedado atrapada.

STORAGE

Precaución: La cuchilla y el disco tienen filo. Maneje con cuidado.

1. Enrolle el cable debajo de la base.
 2. Puede almacenar su procesador de alimentos de dos maneras:
- (Fig. 7) Ensamble las piezas sobre la base en este orden: recipiente, vástago central, cuchilla, disco, tapa del recipiente, empujador de alimentos.



- (Figs. 8-11) Para ahorrar espacio: Coloque el recipiente sobre la base.

Primero coloque la cuchilla y luego a un ángulo diagonal, el vástago central (Fig. 8).

Invierta la tapa del recipiente y encájela encima del recipiente (Fig. 9).

Inserte el empujador dentro del tubo de alimentación (Fig. 10).

Coloque el disco encima (Fig. 11).



RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	SOLUCIÓN
El procesador de alimentos no funciona	<ul style="list-style-type: none">• Asegúrese de que el recipiente de preparación y la tapa del recipiente estén alineados debidamente y en posición.• Verifique que el procesador de alimentos esté enchufado.• Si usted tiene una caja de cortacircuitos, asegúrese de que el circuito esté cerrado.• Desenchufe el procesador de alimentos y luego enchúfelo de nuevo al tomacorriente.
El procesador de alimentos no desmenuza o rebana adecuadamente	<ul style="list-style-type: none">• Asegúrese de que el disco o la cuchilla esté instalado adecuadamente.• Asegúrese de los ingredientes sean apropiados para rebanar o desmenuzar.
Si la tapa del recipiente no se cierra	<ul style="list-style-type: none">• Asegúrese de que el disco o la cuchilla esté instalado adecuadamente.

Si el problema no se debe a uno de los mencionados anteriormente, consulte la sección Garantía y Servicio de este manual de Uso y cuidado. No devuelva el procesador de alimentos al minorista. Los minoristas no proveen servicio.

RECETAS

Salsa Sencilla

Tiempo total: 5 minutos

Porciones: prepara 2 tazas

Ingredientes

2 tomates medianos frescos, cortados en cuartos	2 cucharadas de jugo de lima fresco
1/3 taza de cilantro, empacado suelto	1/2 cucharadita de sal
1/3 taza de tomates cortados en cubos y chiles verdes*	1/2 cucharadita de azúcar
1/4 cebolla amarilla, pequeña	1/2 ají jalapeño, sin tallos ni semillas (opcional)
1 cucharadita de ajo picado	

Preparación

1. En el recipiente de preparación, coloque los tomates y utilice la función de pulso ((P)) 4 a 5 veces para picarlos.
2. Añada el resto de los ingredientes en el recipiente con los tomates picados y procese a velocidad LOW/1 por aproximadamente 30 segundos o hasta que alcance la consistencia deseada.
3. Sirva con nachos.

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

Hummus de Frijoles Negros

Tiempo total: 5 minutos

Porciones: 7

Tamaño de la porción: 1/4 taza

Ingredientes

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

Preparación

1. Añada todos los ingredientes en el recipiente de preparación. Procese a velocidad HIGH/2 por 1 minuto hasta que el hummus tenga una consistencia suave.
2. Sirva con sus papitas o galletas favoritas.

Dip de Ají Jalapeño Relleno

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo total: 5 minutos

Porciones: prepara 3 1/2 tazas

Ingredientes

2 ajíes jalapeños, sin tallos ni semillas

16 onzas de queso crema, suavizado

1/2 taza de crema agria

1 cucharada de ajo picado

1/2 cucharadita de sal

8 tiras de tocino cocinado, picado

2 1/4 tazas de queso pepper jack, dividido

Preparación

1. Precaliente el horno u horno tostador a 350°F.
2. En el recipiente de preparación del procesador de alimentos, coloque el ají jalapeño y utilice la función de pulso ((P)) 3 a 4 veces para cortarlo en cubos.
3. Coloque el resto de los ingredientes y 1 3/4 tazas de queso rallado en el recipiente con el ají jalapeño cortado en cubos. Procese en la velocidad HIGH/2 por aproximadamente 30 segundos para alcanzar una consistencia suave.
4. Vierta la mezcla en una bandeja apta para el horno y expárzala. Cubra con la 1/2 taza restante de queso rallado.
5. Hornee por 15 a 20 minutos hasta que el queso esté burbujeando.
6. Sirva con nachos o galletas.

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

MISES EN GARDE IMPORTANTES.

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

- Lire toutes les instructions.
 - L'appareil est équipé d'un dispositif de protection du moteur. Si le plus grand des poussoirs d'aliments pour la trémie ressort du couvercle, le robot culinaire s'arrêtera.
 - Afin d'éviter les risques de choc électrique, ne pas immerger la base, le cordon ou la fiche du robot culinaire dans l'eau ou dans d'autres liquides.
 - Exercer une étroite surveillance lorsque l'appareil est utilisé à proximité d'un enfant ou lorsqu'un enfant s'en sert.
 - Éteignez l'appareil, puis débranchez-le de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'installer ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer.
 - Éviter tout contact avec les lames et 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 ne peuvent pas être remplacés. S'il est endommagé, l'appareil doit être remplacé
 - L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant présente des risques d'incendie, de choc électrique ou de blessures.
 - Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
 - Ne pas laisser le cordon pendre du rebord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher les surfaces chaudes.
 - Garder les mains et les ustensiles hors du contenant pendant l'utilisation pour réduire les risques de blessures graves ou de dommages au robot culinaire. Une spatule peut être utilisée, mais seulement lorsque l'appareil est arrêté.
 - Ne jamais insérer les aliments avec les mains. Toujours utiliser le poussoir d'aliments.
 - Les lames sont tranchantes. Les manipuler avec soin.
 - Pour réduire les risques de blessures, ne jamais installer les lames ou les disques sur la base avant d'avoir bien fixé le bol en place.
 - Ne pas remplir le bol au-delà de la ligne de remplissage indiquée (ou capacité nominale) pour éviter tout risque de blessure causé par des dommages au couvercle ou au bol.
 - S'assurer que le couvercle est bien verrouillé avant d'utiliser l'appareil.
 - Cet appareil est équipé d'un dispositif de protection. L'appareil ne fonctionnera pas si le bol ne repose pas sur la base et si le couvercle n'est pas bien fixé sur le bol.
 - Ne pas placer l'appareil sur un brûleur au gaz ou électrique ou près d'un tel appareil, ni dans un four chaud.
 - Ne pas tenter de contourner le dispositif de verrouillage du couvercle.
 - N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.
 - Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.
 - Ne pas ouvrir le couvercle avant que la lame ou le disque ne se soit pas immobilisé complètement.
 - La puissance nominale maximale de ce produit a été atteinte avec la lame à hacher.
 - 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.
 - Exercer une étroite surveillance lorsque l'appareil est utilisé par un enfant ou près d'un enfant.
 - Soyez prudent lorsque vous versez du liquide chaud dans le robot culinaire ou le mixeur, car il pourrait être expulsé de l'appareil à cause de la vapeur soudaine.
- REMARQUE :** Le traitement d'aliments à basse teneur en humidité peut ternir le fini du bol.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique et similaire, tel que :
- a) Zones de cuisine des magasins, bureaux et autres environnements de travail ;
 - b) Les ménages domestiques ;
 - c) Hôtels, motels et autres types de résidences ; et
 - d) Salles à manger et résidences universitaires

CONSERVER CES MESURES

Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.

CARACTÉRISTIQUES DE SÉCURITÉ

FICHE MISE À LA TERRE (Modèles de 120 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.

FAMILIARISATION AVEC VOTRE ROBOT CULINAIRE



- | | |
|---|--|
| 1. Couverture du bol | 6. Panneau de commande/Cadran de réglage |
| 2. Disque éminceur/déchiqueteur (2 côtés) | 7. Poussoir d'aliments |
| 3. Lame à hacher | 8. Trémie |
| 4. Tige centrale | 9. Poignée |
| 5. Bol | 10. Base |

Le produit peut différer légèrement de celui qui est illustré.

POUR COMMENCER

- Retirer tout matériau d'emballage, toute étiquette et la bande de plastique entourant la fiche.
- Retirer et conserver la documentation.
- Visiter le www.prodprotect.com/blackanddecker pour enregistrer la garantie.
- Laver toutes les pièces amovibles.

MISE EN GARDE : Manipuler la lame et le disque avec précaution. Ils sont très tranchants.

- Choisir un comptoir sec et de niveau où utiliser l'appareil; laisser assez d'espace sur tous les côtés pour assurer la ventilation adéquate du moteur.

Important : Toujours s'assurer que le robot culinaire est débranché et déposé sur une surface plane et de niveau avant de commencer l'assemblage.

Important : Pour votre protection, cet appareil est doté d'un système de verrouillage. Le robot culinaire ne fonctionnera pas si le couvercle n'est pas correctement verrouillé en place.

Mise en garde : Ne jamais utiliser ses doigts pour pousser les aliments dans la trémie.

Important : S'assurer que la lame à hacher ou le disque éminceur/déchiqueteur s'est immobilisé complètement avant de retirer le couvercle ou le bol du robot culinaire.

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.

- Ne pas utiliser le robot culinaire pour :
 - mouliner des grains de café, des os, des graines ou des épices dures;
 - émincer ou hacher des viandes chaudes.

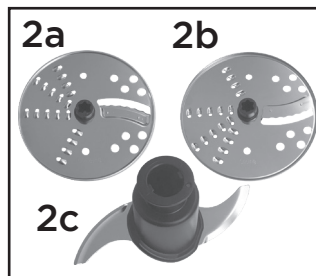
UTILISATION

1. L'appareil étant débranché, placer le bol sur la base, puis mettre la tige centrale dans le bol.

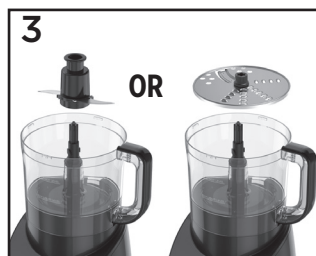


2. Sélectionner la méthode de transformation :

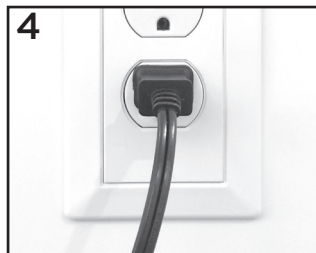
- a. Côté déchiquetage du disque
- b. Côté éminçage du disque
- c. lame à hacher



3. Placer la lame à hacher ou le disque éminceur/déchiporteur sur la tige centrale.



4. S'assurer que le robot culinaire est désactivé (OFF/O), puis le brancher dans une prise de courant.

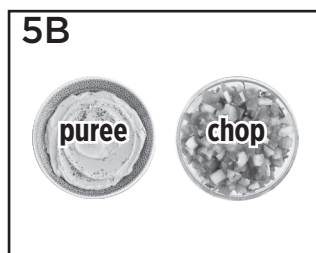


5. **Utilisation de la lame à hacher :** Mettre les aliments dans le bol sans dépasser le niveau maximal. Placer le couvercle sur le bol comme indiqué, puis le tourner dans le sens horaire. Mettre le poussoir d'aliments en place.

Pour réduire en purée : sélectionner le réglage LOW/1 (faible) ou HIGH/2 (élevé), puis appuyer sur OFF/O (désactivé) une fois terminé.

Pour hacher : sélectionner le réglage PULSE ((P)) (impulsion) pour de très courtes durées.









Utiliser 1 minute à la fois jusqu'à ce que les résultats souhaités soient obtenus.



6. **Utilisation du disque** : placer le couvercle sur le bol comme indiqué, puis le tourner dans le sens horaire. Placer les aliments dans la trémie. Sélectionner le réglage LOW/1 (faible). Utiliser le poussoir d'aliments pour guider délicatement les aliments dans le tube. Appuyer sur OFF/O (désactivé) une fois terminé. Utiliser 1 minute à la fois jusqu'à ce que les résultats souhaités soient obtenus.



VITESSE À UTILISER

RÉDUCTION EN PURÉE	HACHAGE	ÉMINÇAGE	DÉCHIQUETAGE
			
			
LOW/1 ou HIGH/2	PULSE ((P))	LOW/1	LOW/1

CONSEILS GÉNÉRAUX POUR L'UTILISATION DU ROBOT CULINAIRE

- Organiser les tâches afin d'éviter le nettoyage répété du bol; traiter les aliments secs avant les liquides.
- Ne pas transformer des aliments à ce point congelés ou durs que la pointe d'un couteau ne puisse les pénétrer.
- Si un morceau d'aliment dur, comme une carotte, reste coincé ou bloqué sur la lame, arrêter le robot culinaire, le débrancher, puis retirer la lame. Retirer délicatement les aliments de la lame.
- La viande et le fromage doivent être refroidis avant d'être émincés ou déchiquetés.

CONSEILS PRATIQUES POUR L'UTILISATION DE LA LAME À HACHER

- Le robot culinaire fonctionne très rapidement. Faire attention de ne pas trop transformer les aliments.
- Pour obtenir des résultats optimaux, transformer des morceaux d'aliments sensiblement de la même grosseur.
- Le robot culinaire sera plus efficace s'il est rempli au plus à moitié ou aux deux tiers.
- La transformation de noix ou d'autres aliments durs peut rayer la surface de finition à l'intérieur du bol.
- Ne jamais laisser le robot culinaire fonctionner sans surveillance.
- Traiter des liquides chauds, mais pas bouillants.
- Le mode PULSE (impulsion) offre la plus grande maîtrise.

CONSEILS PRATIQUES POUR ÉMINCER OU DÉCHIQUETER

- Avant d'émincer des fruits et des légumes ronds avec le robot culinaire, enlever une tranche mince au bas de l'aliment afin de le rendre plus stable. Placer les aliments dans la trémie, côté coupé vers le bas.
- Avant de transformer les aliments, toujours en retirer les graines, les noyaux et les pépins.
- Sélectionner des fruits et légumes fermes et pas trop mûrs.
- Pour trancher des légumes minces, les couper à une dimension tout juste inférieure à celle de la trémie; les placer à la verticale dans la trémie de sorte qu'ils soient bien serrés pour ne pas tourner ou s'incliner.
- Les fromages à pâte molle ou semi-ferme doivent être refroidis avant d'être déchiquetés.
- Ne pas laisser les aliments s'accumuler exagérément (plus des 2/3 du bol); interrompre la tâche et vider le bol.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Important : Toujours débrancher le robot culinaire avant de le nettoyer.

NETTOYAGE

Important : Les lames et les disques sont tranchants. Les manipuler avec soin.

- Désassembler complètement les pièces du robot culinaire avant de les laver.
- Pour faciliter le nettoyage, rincer les pièces immédiatement après les avoir utilisées.
- Essuyer la base et les pieds avec un linge humide, puis bien les assécher. Ne pas plonger la base de l'appareil dans un liquide.
- Toutes les pièces amovibles peuvent être lavées à la main avec de l'eau chaude et du savon à vaisselle, ou dans le lave-vaisselle, panier supérieur seulement. Laver les pièces de plastique à la main aidera à conserver l'apparence du robot culinaire.
- Ne pas utiliser de tampons à récurer ni de produits nettoyants abrasifs pour nettoyer les pièces de plastique ou de métal de l'appareil.
- Ne pas laisser la lame ou le disque tremper longtemps dans l'eau.
- Ne pas oublier de nettoyer la tige interne de la lame à hacher. Utiliser une brosse pour déloger les particules d'aliments collées.

RANGEMENT

Mise en garde : Les lames et les disques sont tranchants. Les manipuler avec soin.

1. Enrouler le cordon sous la base.
2. Il existe deux façons de ranger le robot culinaire :
 - (Fig. 7) Assembler les pièces sur la base dans l'ordre suivant : bol, tige centrale, lame à hacher, disque éminceur/déchiporteur, couvercle du bol, poussoir d'aliments.



- (Fig. 8 à 11) Pour économiser de l'espace, placer le bol de travail sur la base.
Insérer d'abord la lame à hacher, puis, en diagonale, la tige centrale (fig. 8).
Retourner le couvercle du bol, puis le placer sur le bol (fig. 9).
Insérer le poussoir d'aliments dans la trémie (fig 10).
Placer le disque éminceur/déchetueur sur le dessus (fig. 11).



DÉPANNAGE

PROBLÈME	SOLUTION
Le robot culinaire ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none">• S'assurer que le bol et le couvercle du bol sont correctement alignés et fixés.• S'assurer que le robot culinaire est branché.• Si vous utilisez une boîte à disjoncteurs, s'assurer que le circuit est fermé.• Débrancher le robot culinaire, puis le rebrancher.
Le déchiquetage ou l'éminçage est incorrect	<ul style="list-style-type: none">• Assurez-vous que le disque ou la lame sont installés correctement.• S'assurer que les ingrédients conviennent à l'éminçage ou au déchiquetage.
Le couvercle du bol ne ferme pas	<ul style="list-style-type: none">• Assurez-vous que le disque ou la lame sont installés correctement.

Si le problème n'est pas causé par les éléments ci-dessus, consulter la section « Information sur la garantie et le service à la clientèle » du présent guide d'utilisation et d'entretien. Ne pas retourner l'appareil au détaillant. Les détaillants ne fournissent pas de services de réparation.

RECETTES

Salsa facile

Temps total : 5 minutes

Portions : 500 ml (2 tasses)

Ingrédients

2 tomates fraîches moyennes, en quartiers
125 ml (1/3 tasse) de coriandre un peu compactée
125 ml (1/3 tasse) de tomates et de piments verts* en dés
1/4 petit oignon jaune

5 ml (1 c. à thé) d'ail émincé
30 ml (2 c. à table) de jus de lime frais
2,5 ml (1/2 c. à thé) de sel
2,5 ml (1/2 c. à thé) de sucre
1/2 jalapeno, tige et pépins enlevés

Directives

1. Dans le bol du mélangeur, déposer les tomates et mélanger par impulsion ((P)) 4 ou 5 fois pour hacher.
2. Ajouter les autres ingrédients aux tomates hachées dans le bol et mélanger à LOW/1 (basse) vitesse pendant environ 30 secondes, ou jusqu'à consistance désirée.
3. Servir avec des croustilles au maïs.

* Vous trouverez des boîtes de tomates en dés avec piments verts dans le rayon des produits mexicains ou internationaux de l'épicerie.

Hummus aux haricots noirs

Temps total : 5 minutes

Portions : 7

Quantité d'une portion : 60 ml (1/4 tasse)

Ingrédients

1 boîte (425 ml/15 oz) de pois noirs, égouttés et rincés
30 ml (2 c. à table) de jus de lime frais
60 ml (1/4 tasse) de tahini
60 ml (1/4 tasse) d'huile d'olive
15 ml (1 c. à table) d'ail émincé
10 ml (2 c. à thé) de cumin

2,5 ml (1/2 c. à thé) de poudre de chili
30 ml (2 c. à table) de coriandre
2,5 ml (1/2 c. à thé) de sel
1,2 ml (1/8 c. à thé) de poivre
1/2 petit oignon jaune

Directives

1. Placer tous les ingrédients dans le bol du mélangeur. Mélanger à vitesse HIGH/2 (élevée) pendant environ 1 minute jusqu'à ce que le hummus ait une consistance lisse.
2. Servir avec vos croustilles ou biscottes préférées.

Trempette aux piments jalapeno

Temps de préparation : 5 minutes

Temps total : 20 à 25 minutes

Portions : 375 ml (3 1/2 tasses)

Ingrédients

2 piments jalapeno, tige et pépins enlevés
455 g (16 oz) de fromage à la crème, ramolli
125 ml (1/2 tasse) de crème sure

15 ml (1 c. à table) d'ail émincé
2,5 ml (1/2 c. à thé) de sel
8 tranches de bacon cuit, haché
625 ml (2 1/4 tasses) de fromage pepper jack râpé, divisé

Directives

1. Préchauffer le four ou le grille-pain four à 180 °C (350 °F).
2. Dans le bol du mélangeur, déposer les jalapenos épépinés et mélanger par impulsion ((P)) 3 ou 4 fois pour découper en dés.
3. Ajouter les autres ingrédients et 415 ml (1 3/4 tasse) du fromage râpé aux jalapenos en dés dans le bol. Mélanger à vitesse HIGH/2 (élevée) pendant environ 30 secondes pour obtenir une consistance lisse.
4. Verser le mélange dans un plat allant au four et lisser. Garnir avec les 125 ml (1/2 tasse) de fromage râpé restant.
5. Faire cuire de 15 à 20 minutes jusqu'à ce que le fromage forme des bulles.
6. Servir avec des croustilles au maïs ou des biscottes.

Sello del Distribuidor:

Fecha de compra:

Modelo:

FP4342-0BD	450W	120Vac	60Hz
FP4342-0BDC	450W	120Vac	60Hz
FP4342-2BDC	450W	120Vac	60Hz
FP4342-2WDLA	3.8A	120Vac	60Hz

Please do not throw this product away with normal household waste. If possible, take it to an official collection point in your area that recycles this type of product. Thank you for considering the environment.

No deseche este producto junto con los residuos domésticos. Si es posible, llévalo a un lugar oficial para su correcto reciclaje, ayúdanos a preservar el medio ambiente.

Veillez ne pas jeter ce produit avec les ordures ménagères normales. Si possible, apportez-le à un point de collecte officiel de votre région qui recycle ce type de produit. Merci de penser à l'environnement.

BLACK+DECKER® and the BLACK+DECKER® logos are registered trademarks of The Black & Decker Corporation, used under license by Empower Brands, LLC, a subsidiary of Spectrum Brands, Inc. for its manufacturing and sale of this product. All rights reserved. All other marks are trademarks of Empower Brands, LLC.

BLACK+DECKER® y los logotipos BLACK+DECKER® son marcas registradas de Black & Decker Corporation, utilizados por Empower Brands, LLC, una subsidiaria de Spectrum Brands, Inc. bajo su licencia para su fabricación y venta de este producto. Todos los derechos reservados. Todas las demás marcas son marcas comerciales de Empower Brands, LLC

BLACK+DECKER® et les logos BLACK+DECKER® sont des marques déposées de Black & Decker Corporation, utilisées sous licence par Empower Brands, LLC, une filiale de Spectrum Brands, Inc. pour la fabrication et la vente de ce produit. Tous droits réservés. Toutes les autres marques sont des marques de commerce de Empower Brands, LLC.

BLACK+DECKER®

www.blackanddeckerappliances.com
www.blackanddeckerhogar.com
www.blackanddeckerappliances.ca



© 2025 Empower Brands, LLC. All rights reserved /
Todos los derechos reservados / Tous droits réservés.
Empower Brands, LLC, Middleton, WI 53562 12/2024

Made in China.
Fabricado en China.
Fabriqué en Chine.

T22-9004031-D
E/S/F 31611