

This Owner's Manual is provided and hosted by [Appliance Factory Parts](http://www.appliancefactoryparts.com).



# Farberware FP3000FBS Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for Farberware  
FP3000FBS](#)



1. Food chute
2. Multifunctional feed chute
- † 3. 12-cup workbowl cover (Part # FP3000FBS-02)
- † 4. 12-cup workbowl (Part # FP3000FBS-07)
5. Base
- † 6. 4-cup workbowl (Part # FP3000FBS-08)
- † 7. Food pusher (Part # FP3000FBS-01)
- † 8. Reversible slicing/shredding disc (Part # FP3000FBS-03)
9. Center post with interlocking safety latch
- †10. Dough blade (Part # FP3000FBS-04)
- †11. Large stainless steel chopping blade (12-cup workbowl) (Part # FP3000FBS-06)
- †12. Small stainless steel cutting blade (4-cup workbowl) (Part # FP3000FBS-05)
- †13. Skid-resistant feet
14. Control panel

Note: † indicates consumer replaceable/removable parts

[Find Your Farberware Food Processor Parts - Select From 2 Models](#)

----- Manual continues below -----

# FARBERWARE®

TIMELESS QUALITY • EVERYDAY EXCELLENCE

12-Cup Food Processor with 4-Cup Nested Workbowl

Procesador de alimentos para 12 tazas con tazón de 4 tazas

## Customer Care Line:

USA 1-800-231-9786

Accessories/Parts (USA)

1-800-738-0245

For **online customer service**  
and to **register** your product, go to  
**[www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica)**

## Servicio para el cliente:

México 01-800 714-2503

Accesorios/Partes (EE.UU)

1-800-738-0245

Para **servicio al cliente** y para  
**registrar** su garantía, visite

**[www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica)**



MODEL/MODELO

○ FP3000FBS

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 any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment. Or, call the appropriate toll-free number on the cover of this manual.
- The use of attachments, including canning jars, not recommended by the 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 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.
- 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 by hand. Always use food pusher.
- Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism.

- Do not use appliance for other than intended use.
- The maximum rated wattage for this product was obtained with the dough-blade. Other recommended attachments may draw significantly less power or current.

## 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 (or detachable power-supply cord) is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- b) Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- c) If a long detachable power-supply cord or extension cord is used,
  - 1) The marked electrical rating of the detachable power-supply cord or 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 longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

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

Product may vary slightly from what is illustrated.



1. Food chute
2. Multifunctional feed chute
- † 3. 12-cup workbowl cover (Part # FP3000FBS-02)
- † 4. 12-cup workbowl (Part # FP3000FBS-07)
5. Base
- † 6. 4-cup workbowl (Part # FP3000FBS-08)
- † 7. Food pusher (Part # FP3000FBS-01)
- † 8. Reversible slicing/shredding disc (Part # FP3000FBS-03)
9. Center post with interlocking safety latch
- †10. Dough blade (Part # FP3000FBS-04)
- †11. Large stainless steel chopping blade (12-cup workbowl) (Part # FP3000FBS-06)
- †12. Small stainless steel cutting blade (4-cup workbowl) (Part # FP3000FBS-05)
- †13. Skid-resistant feet
14. Control panel

Note: † indicates consumer replaceable/removable parts

## How to Use

This product is for household use only.

### USAGE AS A FOOD PROCESSOR

#### GETTING STARTED

- Remove all packing material, and any stickers from the product. Remove and save literature.
- Please go to [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica) to register your warranty.

**Note:** Wash all removable parts as instructed in CARE AND CLEANING section of this manual. (See directions for inserting and removing the center post with interlocking safety on page 5.)



**Caution:** Handle chopping blades and slicing/shredding disc very 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.

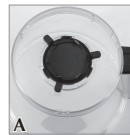
#### ASSEMBLING YOUR FOOD PROCESSOR AFTER WASHING

**Important:** Always make sure your food processor is unplugged before starting to assemble.

#### INSERTING AND REMOVING CENTER POST WITH INTERLOCKING SAFETY LATCH

This part of the large workbowl is removable

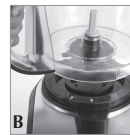
1. Place the workbowl on a flat surface with the bowl turned upside down.



2. Hold the workbowl in place by the handle. Grasp the opaque tabs on the black based center post with interlocking safety latch and rotate the center post counterclockwise until the lower tabs are free. Lift the post out (A).

3. To return to its original position, invert the workbowl and place center post into opening in bottom of workbowl and press down until it rests flat against the bottom of the workbowl. Turn the tabs clockwise until tabs snap into place.

#### LOCKING THE WORKBOWL IN POSITION



1. Attach center post to workbowl (as directed above). Place the workbowl on the base of the food processor with handle turned to the left of the locking mechanism ( ) over the unlock symbol ( ) (B).

2. Hold handle and rotate workbowl counterclockwise toward the lock signage ( ) until it clicks firmly into place.

**Note:** Be sure to lock the workbowl in place before attaching the blades and cover.

#### LOCKING THE COVER



1. Place cover over workbowl with the small latch to the left of the workbowl handle (C).

2. Hold food chute and rotate cover counterclockwise until cover locks into place.

3. Place the multifunctional feed chute into the food chute on top of the cover with the small single clear plastic arm facing the handle on the workbowl. Push down until the feed chute rests at the bottom of the food chute.



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

- Insert the food pusher into the central tube of the wide mouth feed chute. The pusher is used to guide foods through the multifunctional feed chute and can be removed when adding liquid or additional foods while the processor is running.
- To use the large food chute place the foods to be processed into the large opening of the food chute. Place the multifunctional feed chute with the food pusher in place over the food and guide the food through the chute.

**Important: The large food chute is best used with the slicing/shredding disc in place.**

#### CONTROLS



The controls are located on the front of the base. Press DOUGH, SLICE/SHRED, or CHOP to select a function (D). (See directions below.)

#### PULSE/STOP

- Processor should be stored in OFF position and unplugged when not in use.
- Use PULSE for short processing tasks.
- The PULSE button must be pressed and held for the appliance to operate. When released the appliance will stop. Do not use the PULSE button longer than 2 minutes.
- The motor of the processor runs as long as this button is held down. Press the button down and then release; allow the blades to stop running and the food to fall to the bottom of the workbowl before pressing again.
- Pulsing gives better control when chopping, mincing, mixing and blending foods. You can control the size of the foods from coarse to fine.

#### DOUGH, SLICE/SHRED, or CHOP

- When these functions are selected the processor will run continuously until the PULSE/STOP button is pressed.
- These speeds are used for chopping, blending, dressings, sauces and making batters and doughs.

#### HOW TO CHOP IN THE LARGE WORKBOWL

The chopping blade is used to coarsely or finely chop, mince, mix and puree foods to a smooth consistency. Use the workbowl to chop fresh and cooked fruits and vegetables, cooked and raw meats, fish and poultry; to make sauces, dressings and salsas; to make pastry, cookie and cracker crumbs.

- Lock workbowl with post with interlocking safety latch in place into position (see Illustration B).



2. Hold large chopping blade by center shaft and insert onto center post (E). **Note:** The blade attachments are very sharp. Use caution when handling and storing.

3. Place food in workbowl.

4. Place cover on workbowl and lock into place by rotating cover clockwise (See Illustration C).

- Place the multifunctional feed chute and food pusher in place in food chute. Never use your fingers to direct food through chute.
- Press CHOP button.

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

- To add food or liquid while processor is running, remove food pusher and insert through the multifunctional feed chute. Replace food pusher in chute.



**Important: Be sure chopping blade has completely stopped spinning before removing cover from processor.**

- When finished, press the OFF/PULSE button and allow blades to stop revolving before removing cover. Twist cover toward (F) to remove.

- To unlock workbowl, turn it clockwise toward (G) and lift off base.

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

- Carefully remove chopping blade and empty workbowl.

- Unplug appliance when not in use.

#### HOW TO CHOP IN THE SMALL WORKBOWL

The small workbowl is perfect for small chopping and blending.

- With the large bowl in place ( see steps 1 and 2 under HOW TO CHOP IN THE LARGE WORKBOWL) without the large cutting blade, insert the small bowl onto the center post fitting the 3 tabs on the outside of the bowl into the notches on the large bowl that will hold the small bowl firmly in place.



- Holding the small cutting blade by the white plastic top and keeping fingers away from the cutting blades, firmly press the blades over the center post until the lower blade rests on the bottom of the bowl. (The notches on the center post should match the openings on the blade handle.) (F).

#### HELPFUL TIPS FOR CHOPPING AND BLENDING

- The processor works very quickly.
- Watch carefully to avoid over-processing foods.
- The PULSE button offers the best control and results.
- For best results, process foods that are about the same size.
- Do not overload the bowl.
- Never walk away from the processor while it is on.
- Use hot but never boiling liquids.
- Do not process more than 3 cups liquid in the large workbowl at one time.
- To process meat, use no more than 2 cups of ¾-inch cubes and process using PULSE in 5 second intervals.
- The large workbowl has a capacity of 18 oz for liquid and 8 cups for dry foods; the small workbowl can process up to 3 cups..
- Use a funnel inserted into the feed chute when adding ingredients such as, oil, flour and sugar.

#### USING THE DOUGH BLADE

This blade makes preparing dough efficient and time saving.

- This blade does not extend to the outside rim of the workbowl so it cannot incorporate flour when very small amounts of flour are being processed.

**Note:** Use the metal blade for pastry and mixtures that contain less 2 cups of flour.

- Push dough blade down onto center post into workbowl as far as it will go.
- Insert all the dry ingredients into the workbowl.
- Place cover on workbowl. Add multi-functional food chute and food pusher. Process to blend using the DOUGH function button.
- With appliance running, add liquids through the small food chute.

6. When finished, press the PULSE/STOP button and allow blades to stop revolving before removing cover. Twist cover toward (👉) to remove.
  7. To unlock workbowl, turn it clockwise toward (👉) and lift off base.
- Note:** Remove workbowl from appliance before removing blade to prevent food from leaking through the center opening of the workbowl.
8. Carefully remove chopping blade and empty workbowl.
  9. Unplug appliance when not in use.

#### HELPFUL TIPS WHEN USING THE DOUGH BLADE

- For best results do not prepare recipes using more than 3 ½ cups flour.
- Begin with 1 cup less than the maximum amount of flour and add additional flour, as needed, once mixture is well blended.
- Pour liquid through food chute in a slow steady stream..
- Knead dough no longer than 1 minute.
- Do not leave processor unattended during operation.

#### SLICING OR SHREDDING INTO LARGE WORKBOWL

Use the SLICE/SHRED function to slice and shred cheese, vegetables and fruit.

1. Lock large workbowl into position (see Illustration B).
2. Inserting your fingers into the 3 large holes on the disc with desired side up, place disc stem onto center post in workbowl.
3. Carefully place the slicing/shredding disc on stem with appropriate side up for work to be done. Place disc with shredding or slicing blade just to the left of the food chute to allow the disc one full rotation before coming in contact with the food.
4. Place cover on workbowl and lock into place by rotating cover counterclockwise (see Illustration C).



5. For larger foods, place food in food chute and cover with multifunctional feed chute with food pusher in place. For smaller foods, place multifunctional food chute in place and feed food through the center opening using the food pusher to guide the food through the chute (G).
6. Press SLICE/SHRED button; press lightly but firmly on multifunctional feed chute or food pusher to guide food through processor.

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

7. When finished, press the PULSE/STOP button and allow disc to stop revolving before removing cover. Twist cover toward (👉) to remove.
8. Carefully remove slicing/shredding disc, unlock workbowl by turning it clockwise toward (👉) and lift off base.
9. Empty workbowl.
10. Unplug appliance when not in use.

#### SLICING OR SHREDDING INTO SMALL WORKBOWL

Use the SLICE/SHRED function to slice and shred cheese, vegetables and fruit.

1. Lock large workbowl into position (see Illustration B).
2. Place disc stem onto center post in workbowl.
3. Insert the small bowl onto the center post fitting the 3 tabs on the outside of the bowl into the notches on the large bowl that will hold the small bowl firmly in place.
4. Carefully place the slice/shred disc on stem with appropriate side up for work to be done. Place disc with shredding or slicing blade just to the left of the food chute to allow the disc one full rotation before coming in contact with the food.

5. Place cover on workbowl and lock into place by rotating cover counterclockwise (see Illustration C).

6. Follow steps 6 through 10 for slicing and shredding in the large workbowl.

#### HELPFUL TIPS WHEN SLICING AND 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 feed chute.
- Always remove seeds, core and pits before processing.
- Select foods that are firm and not over ripe.
- Remove the core from hard vegetables, such as cabbage.
- When slicing thinner vegetables cut them just short of the length of the food chute; this will allow the pusher to engage the interlock mechanism on the processor. Stand them vertically in the food chute so they are solidly packed and cannot turn or tilt.
- Shred hard cheeses at room temperature.
- Soft and semi hard cheeses should be well chilled before shredding.
- After food has been processed, remove the cover and invert on countertop.
- Remove the slicing/shredding disc before removing the workbowl from the processor. Place the disc on top of the inverted workbowl cover.

#### GENERAL GUIDELINES FOR USING THE PROCESSOR

- Organize processing tasks to avoid multiple cleanups of the bowl; process dry before wet.
- Once workbowl cover has been removed from the processor place it upside down to hold the blades or discs to keep counter clean.
- Although plastic parts of the processor are dishwasher safe, wash them by hand to retain their clear appearance.
- To easily clean the workbowl, once empty add a drop of detergent and a little hot water and pulse several times. Rinse before re-using.
- The processor will be more efficient if filled no more than ½ to ⅔ full.
- To take advantage of the speed of the processor, drop foods through the food chute with the processor running.
- Apply light pressure on the pusher for soft foods (berries and tomatoes) and slightly more pressure for hard foods (onions and potatoes).
- Do not process foods that are so frozen or hard that the tip of a knife cannot be inserted into the food.
- When chopping sticky dried fruits, place the fruits in the freezer for about 10 minutes and add a little flour to keep the pieces from sticking together.
- Chill soft cheeses before slicing and shredding to prevent the cheese from rolling into a ball on the disc.
- When using the slicing / shredding disc do not let the food accumulate too high; stop and empty the workbowl.
- Do not use the processor to:
  - Grind bones, grains or hard spices
  - Liquefy fruits and vegetables
  - Slice or chop warm meat and hard cooked eggs.

## Care and Cleaning

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



**Important: Always press PULSE /STOP button then unplug your juice extractor from the outlet before cleaning.**

### CLEANING

- Completely disassemble processor parts before washing.
- Rinse parts immediately after processing for easy cleaning.
- 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 or in dishwasher. Hand-washing of plastic parts will help to maintain the food processor's appearance.
- If washing by hand, fill workbowl with hot soapy water and rapidly raise and lower cutting blades and discs up and down on the center shaft.
- If washing in a dishwasher, place removable parts on top rack only—not in or near utensil basket.
- Some stainings of parts may occur. If so, make a paste of 2 tablespoons of baking soda and 1 tablespoon of water. Apply to stains and let stand overnight. Rinse and dry.
- Do not use rough scouring pads or cleansers on any plastic or metal parts to clean.
- Do not allow blades or discs to soak in water for long periods of time.
- Remember to clean the internal shaft of the chopping blade; use a baby bottle brush to remove any clogged food particles.
- If you are having trouble closing the cover over the workbowl, apply a small amount of vegetable oil to the rim of the cover and workbowl. This should make the pieces work smoother when attaching the cover to the bowl.

### 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.

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

#### What does it cover?

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

#### For how long?

- Three 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.
- Check our on-line service site at [www.prodprotect.com/applicia](http://www.prodprotect.com/applicia), 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.

Copyrights and Trademarks of Farberware Licensing Company, LLC, including FARBERWARE™ and FARBERWARE®, are used under license from Farberware Licensing Company, LLC.

Made and Printed in People's Republic of China

Por favor lea este instructivo antes de usar el producto.

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se usan aparatos electricos, siempre se deben respetar las siguientes medidas basicas 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 instalarle o retirarle piezas y antes de limpiarlo.
- Evite el contacto con las piezas moviles.
- No use ningun aparato electrico que tenga el cable o el enchufe averiado, que presente un problema de funcionamiento o que este danado. Acuda a un centro de servicio autorizado para que lo examinen, reparen o ajusten o llame gratis al numero correspondiente en la cubierta de este manual.
- 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.
- 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.
- 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.
- La calificación eléctrica es basada en la cuchilla para masa y otros accesorios pueden extraer menos potencia.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

**Este aparato eléctrico es para uso doméstico solamente.**

### 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

### 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 solamente por personal de servicio autorizado**

### CABLE ELÉCTRICO

- a) El producto se debe de proporcionar con un cable eléctrico corto (o uno separable), a fin de reducir el riesgo de tropezar o de enredarse en un cable más largo.
- b) Existen cables eléctricos más largos y separables o cables de extensión que uno puede utilizar si toma el cuidado debido.
- c) Si se utiliza un cable separable o de extensión,
  - 1) El régimen nominal del cable separable o del cable de extensión debe ser, como mínimo, igual al del régimen nominal del aparato.
  - 2) Si el aparato es de conexión a tierra, el cable de extensión debe ser un cable de tres alambres de conexión a tierra.
  - 3) Uno debe de acomodar el cable más largo de manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa, para evitar que un niño tire del mismo o que alguien se tropiece.

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

Este producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado.



1. Tubo de alimentación
2. Tubo de alimentación multifuncional
- † 3. Tapa del tazón de 12 tazas (Pieza nº FP3000FBS-02)
- † 4. Tazón de 12 tazas (Pieza nº FP3000FBS-07)
5. Base
- † 6. Tazón de 4 tazas (Pieza nº FP3000FBS-08)
- † 7. Empujador de alimentos (Pieza nº FP3000FBS-01)
- † 8. Disco reversible para rebanar/rallar (Pieza nº FP3000FBS-03)
9. Poste central con seguro
- † 10. Cuchilla para masa (Pieza nº FP3000FBS-04)
- † 11. Cuchilla para picar de acero inoxidable (tazón de 12 tazas) (Pieza nº FP3000FBS-06)
- † 12. Cuchilla para cortar de acero inoxidable (tazón de 4 tazas) (Pieza nº FP3000FBS-05)
- † 13. Pie antideslizante
14. Panel de control

Nota: † Reemplazable por el consumidor/removible

## Como usar

Este producto es para uso en el hogar únicamente.

### USO COMO PROCESADORA DE ALIMENTOS

#### PRIMEROS PASOS

- Por favor visite [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica) para registrar su garantía.

**Nota: Lave todas las piezas removibles según se indica en la sección CUIDADO Y LIMPIEZA. (Consulte las indicaciones de colocación y extracción del poste central en la página 15.)**



**Precaución: Manipule las cuchillas para picar y el disco para rebanar/rallar con sumo cuidado. Son muy filosos.**

- Elija una superficie 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.

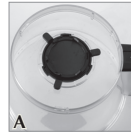
#### ENSAMBLAJE DEL PROCESADOR DESPUES DE LAVAR

**Importante: Siempre asegúrese de que el procesador de alimentos esté desconectado antes de comenzar a ensamblar.**

#### Como introducir y quitar el poste central

**Esta parte del tazón grande es removible.**

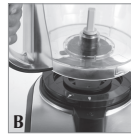
1. Coloque el tazón sobre una superficie plana con la parte superior del tazón hacia abajo.



2. Tome el tazón en su lugar por el asa. Tome las presillas opacas del poste central con entrecierre de seguridad de base negra y gire el poste central en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que las presillas de la parte inferior se liberen. Levante el poste para extraerlo (A).

3. Para volver a colocarlo en su posición original, invierta el tazón, coloque el poste central en su interior y presione hacia abajo hasta que se fije en la parte inferior del tazón. Gire las presillas en el sentido de las agujas del reloj hasta que calcen a presión en su lugar.

#### Como colocar el tazón en posición

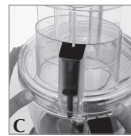


1. Coloque el poste central en el tazón (como se indicó anteriormente). Coloque el tazón en la base del procesador con el asa orientada hacia la izquierda del mecanismo de cierre (🔒) sobre el símbolo de abrir (🔓) (B).

2. Sujete el asa y gire el recipiente hacia el símbolo de cierre (🔒) hasta encajar firmemente en su lugar.

**Nota: Asegurese bien el tazón en su lugar antes de colocar las cuchillas y la tapa.**

#### Como cerrar la tapa



1. Coloque la tapa sobre el tazón con el cierre pequeño hacia la izquierda del asa del tazón (C).

3. Coloque el tubo de alimentación multifuncional en la parte superior de la tapa con el pequeño brazo de plástico transparente individual mirando el asa del tazón. Empuje hacia abajo hasta que el tubo de alimentación encaje en la parte inferior del tubo de alimentación.



**Importante:** Este electrodoméstico tiene un sistema de entrecierre para su seguridad. El procesador no funcionará a menos que la tapa y el tubo de alimentación multifuncional estén cerrados correctamente en su lugar.

4. Inserte el empujador de alimentos en el tubo central del tubo de alimentación de boca ancha. El empujador se utiliza para guiar los alimentos a través del tubo de alimentación multifuncional y puede extraerse al agregar líquidos u otros alimentos mientras el procesador está en funcionamiento.
5. Para utilizar el tubo de alimentación grande coloque los alimentos a ser procesados en la abertura grande del tubo de alimentación. Coloque el tubo de alimentación multifuncional con el empujador de alimentos colocado sobre los alimentos y guíelos a través del tubo.

**Importante:** El tubo de alimentación grande se utiliza mejor si el disco para rebanar/rallar está colocado en su lugar.

#### CONTROLES



Los controles se encuentran en el frente de la base. Presione DOUGH (masa), SLICE/SHRED (rebanar/rallar) o CHOP (picar) para seleccionar una función (D). (Consulte las indicaciones a continuación).

#### PULSE/STOP (pulso/parar)

- El procesador debe guardarse en la posición OFF (apagado) y desconectarse cuando no esté en uso.
- Utilice el control PULSE (pulso) para las tareas de procesamiento de corta duración.
- El botón PULSE (pulso) debe mantenerse presionado para que el electrodoméstico funcione. Al liberarlo el electrodoméstico detendrá su funcionamiento. No utilice el botón PULSE (pulso) por más de 2 minutos.
- El motor del procesador funciona siempre que este botón esté presionado. Presione el botón y luego libérela; deje que las cuchillas detengan su funcionamiento y que los alimentos caigan a la parte inferior del tazón antes de volver a presionarlo.
- El pulsado le brinda un mejor control para picar, moler, mezclar e integrar alimentos. Puede regular el tamaño de los alimentos para obtener texturas más rústicas o finas.

#### DOUGH (masa), SLICE/SHRED (rebanar/rallar) o CHOP (picar)

- Cuando se seleccionan estas funciones el procesador funciona continuamente hasta que se presiona el botón PULSE/STOP (pulso/parar).
- Estas velocidades se utilizan para picar, integrar, preparar aderezos, salsas y masas.

#### CÓMO PICAR EN EL TAZÓN GRANDE

La cuchilla para picar se utiliza para picar fino o grueso, moler, mezclar y hacer puré alimentos hasta obtener una consistencia suave. Utilice el tazón para picar frutas y vegetales frescos y cocidos, carnes, pescado y aves crudas y cocidas; para preparar salsas y aderezos; y para preparar masas para tortas, galletas dulces y saladas.

1. Cierre el tazón con el poste de seguridad colocado en su lugar (consulte la Ilustración B).
  2. Tome la cuchilla para picar grande por el eje central y colóquela en el poste central (E).
- Nota:** Los elementos de la cuchilla son muy filosos. Tenga cuidado durante su manipulación y almacenamiento.
3. Coloque los alimentos en el tazón.
  4. Coloque la tapa en el tazón y cierre girando la tapa en el sentido de las agujas del reloj (consulte la Ilustración C).



5. Coloque el tubo de alimentación multifuncional y el empujador de alimentos dentro del tubo de alimentación. Nunca utilice los dedos para empujar los alimentos a través del tubo.
6. Presione el botón CHOP (picar).

**Nota:** Procese los alimentos durante algunos segundos por vez como máximo. El pulsado produce excelentes resultados y ofrece mayor control.

7. Para agregar alimentos o líquidos mientras el procesador está en funcionamiento, extraiga el empujador de alimentos e insértelo por el tubo de alimentación multifuncional. Reemplace el empujador de alimentos en el tubo.



**Importante:** Asegúrese de que la cuchilla para picar haya dejado de girar por completo antes de retirar la tapa del procesador.

8. Cuando finalice, presione el botón OFF/PULSE (apagado/pulso) y espere a que las cuchillas dejen de girar antes de retirar la tapa. Gire la tapa hacia (insert symbol) para retirarla.
9. Para abrir el tazón, gírelo en el sentido de las agujas del reloj hacia (insert symbol) y levántelo para retirarlo de la base.

**Nota:** Retire el tazón del electrodoméstico antes de retirar la cuchilla para evitar que pasen alimentos a través de la abertura del centro del tazón.

10. Retire cuidadosamente la cuchilla para picar y vacíe el tazón.
11. Desconecte el electrodoméstico cuando no esté en uso.

#### CÓMO PICAR EN EL TAZÓN PEQUEÑO

El tazón pequeño es perfecto para picar e integrar pequeñas cantidades.

1. Con el tazón grande en su lugar (consulte los pasos 1 y 2 en la sección CÓMO PICAR EN EL TAZÓN GRANDE) sin la cuchilla grande para cortar, inserte el tazón pequeño en el poste central colocando las 3 presillas del exterior del tazón en las muescas del tazón grande que mantendrán el tazón pequeño firme en su lugar.
2. Tomando la cuchilla para cortar pequeña por la parte superior de plástico blanco y manteniendo los dedos alejados de las cuchillas para cortar, presione firmemente las cuchillas sobre el poste central hasta que la cuchilla inferior se fije en la parte inferior del tazón. (Las muescas del poste central deben alinearse con las aberturas del mango de la cuchilla) (F).



#### CONSEJOS ÚTILES PARA PICAR E INTEGRAR

- El procesador trabaja a altas velocidades.
- Preste mucha atención para evitar que los alimentos se procesen de forma excesiva.
- El botón PULSE (pulso) ofrece los mejores resultados y el mejor control.
- Para obtener mejores resultados, procese alimentos que tengan aproximadamente el mismo tamaño.
- No sobrecargue el tazón.
- Nunca se aleje del procesador mientras está encendido.
- Utilice líquidos calientes pero nunca que estén hirviendo.
- No procese más de 3 tazas de líquido en el tazón grande al mismo tiempo.
- Para procesar carne, no utilice más de 2 tazas de cubos de ¾ pulgada (2 cm) y procese con la función PULSE (pulso) en intervalos de 5 segundos.
- El tazón grande tiene una capacidad de 18 oz (1 litro) para líquidos y 8 tazas para alimentos secos; el tazón pequeño puede procesar hasta 3 tazas.
- Utilice un embudo y colóquelo en el tubo de alimentación cuando agregue ingredientes tales como aceite, harina y azúcar.

## USO DE LA CUCHILLA PARA MASA

Esta cuchilla ayuda a preparar masa de manera eficiente y sin perder tiempo.

1. Esta cuchilla no se extiende hacia el borde exterior del tazón de modo que no puede incorporar harina cuando se procesan cantidades de harina muy pequeñas.

**Nota:** Utilice la cuchilla de metal para masas y mezclas que contengan menos de 2 tazas de harina.

2. Empuje la cuchilla para masa hacia abajo para insertarla en el poste central del tazón hasta alcanzar el tope.

3. Inserte todos los ingredientes secos en el tazón.

4. Coloque la tapa sobre el tazón. Agregue el tubo de alimentación multifuncional y el empujador de alimentos. Para integrar los ingredientes procese utilizando el botón de función DOUGH (masa).

5. Con el electrodoméstico en funcionamiento, agregue los líquidos utilizando el tubo de alimentación pequeño.

6. Cuando finalice, presione el botón PULSE/STOP (pulso/parar) y espere a que las cuchillas dejen de girar antes de extraer la tapa. Gire la tapa hacia (↺) para retirarla.

7. Para abrir el tazón, gírelo en el sentido de las agujas del reloj hacia (↻) y levántelo para retirarlo de la base.

**Nota:** Retire el tazón del electrodoméstico antes de retirar la cuchilla para evitar que pasen alimentos a través de la abertura del centro del tazón.

8. Retire cuidadosamente la cuchilla para picar y vacíe el tazón.

9. Desconecte el electrodoméstico cuando no esté en uso.

## CONSEJOS ÚTILES PARA UTILIZAR LA CUCHILLA DE MASA

• Para obtener mejores resultados, no prepare recetas que requieran más de 3½ tazas de harina.

• Comience con 1 taza menos que la cantidad máxima de harina y agregue harina adicional, según sea necesario, una vez que la mezcla esté bien integrada.

• Vierta el líquido utilizando el tubo de alimentación a ritmo lento y continuo.

• Bata la masa durante 1 minuto como máximo.

• No descuide el procesador durante su funcionamiento.

## PICADO O REBANADO EN EL TAZÓN GRANDE

Utilice la función SLICE/SHRED (rebanar/rallar) para rebanar y rallar queso, frutas y vegetales.

1. Asegure el tazón grande en su lugar (**consulte la Ilustración B**).

2. Introduzca sus dedos en los 3 orificios grandes del disco por el lado deseado, mirando hacia arriba y coloque el vástago del disco en el poste central del tazón.

3. Coloque cuidadosamente el disco para rebanar/rallar en el vástago con el lado correcto hacia arriba para que se realice el trabajo. Coloque el disco con la cuchilla para rebanar o rallar ubicada a la izquierda del tubo de alimentación para permitir que el disco realice un giro completo antes de entrar en contacto con los alimentos.

4. Coloque la tapa en el tazón y cierre girando la tapa en sentido contrario a las agujas del reloj (**consulte la Ilustración C**).

5. Para alimentos de mayor tamaño, coloque los alimentos en el tubo de alimentación utilizando el tubo de alimentación multifuncional con el empujador en su lugar. Para alimentos de menor tamaño, coloque el tubo de alimentación multifuncional en su lugar e introduzca los alimentos por la abertura central utilizando el empujador de alimentos para guiarlos por el tubo (G).



6. Presione el botón SLICE/SHRED (rebanar/rallar); ejerza presión leve pero firme sobre el tubo de alimentos multifuncional con el empujador para guiar los alimentos a través del procesador.

**Nota:** Ejercer excesiva presión sobre el empujador no acelera el trabajo; utilice el empujador solamente como una guía. Deje que el procesador haga el trabajo.

7. Cuando finalice, presione el botón PULSE/STOP (pulso/parar) y espere a que el disco deje de girar antes de extraer la tapa. Gire la tapa hacia (insert symbol) para retirarla.

8. Retire cuidadosamente el disco para rebanar/rallar, abra el tazón girándolo en el sentido de las agujas del reloj hacia (insert symbol) y levántelo para retirarlo de la base.

9. Vacíe el tazón.

10. Desconecte el electrodoméstico cuando no esté en uso.

## PICADO O REBANADO EN EL TAZÓN PEQUEÑO

Utilice la función SLICE/SHRED (rebanar/rallar) para rebanar y rallar queso, frutas y vegetales.

1. Asegure el tazón grande en su lugar (**consulte la Ilustración B**).

2. Coloque el vástago del disco en el poste central del tazón.

3. Inserte el tazón pequeño en el poste central colocando las 3 presillas del exterior del tazón en las muescas del tazón grande que mantendrán el tazón pequeño firme en su lugar.

4. Coloque cuidadosamente el disco para rebanar/rallar en el vástago con el lado correcto hacia arriba para que se realice el trabajo. Coloque el disco con la cuchilla para rebanar o rallar ubicada a la izquierda del tubo de alimentos para permitir que el disco realice un giro completo antes de entrar en contacto con los alimentos.

5. Coloque la tapa en el tazón y cierre girando la tapa en sentido contrario a las agujas del reloj (**consulte la Ilustración C**).

6. Siga los pasos 6 a 10 para rebanar y rallar en el tazón grande.

## CONSEJOS ÚTILES PARA REBANAR Y RALLAR

• Antes de rebanar frutas y vegetales en el procesador, corte una rebanada fina en la parte inferior para que los alimentos estén más equilibrados. Coloque los alimentos con la parte cortada hacia abajo en el tubo de alimentación.

• Siempre extraiga las semillas, pepas y carozos antes de procesar.

• Seleccione los alimentos que estén firmes y no demasiado maduros.

• Extraiga el centro de los vegetales duros, como el repollo.

• Cuando rebane vegetales más finos, córtelos de la medida del largo del tubo de alimentación; esto permitirá que el embudidor enganche el mecanismo de entrecierre en el procesador. Colóquelos en posición vertical en el tubo de alimentación de modo que formen un grupo sólido y no puedan girar o inclinarse.

• Ralle los quesos duros a temperatura ambiente.

• Los quesos blandos o semiduros deben enfriarse bien antes de rallarse.

• Después de procesar los alimentos, extraiga la tapa e invierta sobre la mesada.

• Extraiga el disco para rebanar/rallar antes de extraer el tazón del procesador.

• Coloque el disco en la parte superior de la tapa del tazón invertida.

## CONSEJOS GENERALES PARA UTILIZAR SU PROCESADOR

• Organice las tareas de procesado para evitar que el tazón se limpie varias veces; procese los alimentos secos antes que los húmedos.

• Una vez que la tapa del tazón se ha retirado del procesador, colóquela con la parte superior hacia abajo para sujetar las cuchillas o discos y mantener la mesada despejada.

• Si bien las piezas de plástico del procesador son aptas para máquina lavaplatos, lávelas a mano para conservar su aspecto claro.

- Para limpiar fácilmente el tazón, una vez que esté vacío, agregue una gota de detergente con un poco de agua caliente y pulse varias veces. Enjuague antes de volver a utilizar.
- El procesador será más eficiente si la llena a no más de  $\frac{1}{2}$  a  $\frac{2}{3}$  de su capacidad completa.
- Para aprovechar la velocidad del procesador, arroje los alimentos por el tubo de alimentación mientras el procesador está funcionando.
- Aplique presión leve sobre el empujador para alimentos blandos (bayas y tomates) y un poco más de presión para los alimentos duros (cebollas y papas).
- No procese alimentos que estén congelados o tan duros que no puedan pincharse con la punta de un cuchillo.
- Cuando pique frutas secas y pegajosas, coloque las frutas en el congelador durante 10 minutos aproximadamente y agregue un poco de harina para evitar que los pedazos se peguen entre sí.
- Enfríe los quesos blandos antes de rebanar y rallar para evitar que se forme una bola de queso sobre el disco.
- Cuando utilice el disco para rebanar/rallar, no deje que los alimentos acumulados alcancen demasiada altura; detenga el funcionamiento y vacíe el tazón.
- No utilice el tazón para:
  - Moler huesos, granos o especias duras
  - Licuar frutas y vegetales
  - Rebanar o picar carne caliente o huevos duros.

## Cuidado y limpieza

Este producto no contiene piezas que puedan ser reparadas por el usuario. En caso de requerir servicio, consulte al personal calificado.



**Importante: Siempre presione el botón PULSE/STOP (pulso/parar) y luego desconecte el procesador de la toma de corriente antes de la limpieza.**

### LIMPIEZA

- 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 el pie con paño húmedo y séquelos por completo. Las manchas resistentes pueden quitarse refregando con un paño húmedo y un limpiador suave que no sea abrasivo. No sumerja la base en líquido.
- Todas las piezas removibles pueden lavarse a mano o en máquina lavaplatos. Lavar a mano las piezas de plástico ayudará a mantener el aspecto del procesador.
- Si lava a mano, llene el tazón con agua jabonosa caliente y rápidamente levante y baje las cuchillas para cortar y los discos hacia abajo y hacia arriba en el eje central.
- Si lava en máquina lavaplatos, coloque las piezas removibles en la rejilla superior únicamente, no dentro ni cerca de la canastilla de utensilios.
- Se pueden originar algunas manchas de parásitos. Si esto ocurre, haga una pasta de 2 cucharadas de bicarbonato de sodio y 1 cucharada de agua. Aplique a las manchas y déjela aplicada durante toda la noche. Enjuague y seque.
- No use productos de limpieza o estropajos ásperos en ninguna pieza de plástico o metal que se deba limpiar.
- No deje que las cuchillas o los discos permanezcan en agua durante periodos prolongados.
- Recuerde limpiar el eje interno de la cuchilla para picar; use un cepillo para biberón para quitar cualquier partícula de alimentos atascada.
- Si tiene problemas para cerrar la tapa del tazón, aplique una pequeña cantidad de aceite vegetal al borde de la tapa y del tazón. Esto debería permitir que las piezas se muevan de forma fluida al colocarle la tapa al tazón.

### ¿NECESITA AYUDA?

Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas al producto, por favor llame al número del centro de servicio que se indica para el país donde usted compró su producto.

NO devuélva el producto al fabricante. Llame o lleve el producto a un centro de servicio autorizado.

### TRES 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 tres 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 podrá tener otros derechos que varían de una región a otra.

Copyrights y marcas registradas de Farberware Licensing Company, LLC, incluyendo FARBERWARE™ y FARBERWARE®, se utilizan bajo licencia de Farberware Licensing Company, LLC.

Fabricado e Impreso en la República Popular de China

### Póliza de Garantía

(Válida sólo para México)

#### Duración

Rayovac de México SA de CV garantiza este producto por 3 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 Rayovac de México SA de CV.

**Nota:** Usted podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios en los centros de servicios autorizados. Esta garantía incluyen los gastos de transportación que se deriven de sus cumplimiento dentro de sus red de servicio.

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  
Monroe 3351  
CABA Argentina  
Tel: 0800 – 444 - 7296  
servicios@rayovac.com.ar

**Chile**  
SERVICIO DE MAQUINAS Y  
HERRAMIENTAS LTDA.  
Portugal N° 644  
Santiago – Chile  
Fonos: 02-6355208 / 02-6341169  
Email: servicio@spectrumbands.cl  
Call center: 800-171-051

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

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

**Ecuador**  
Servicio Master de Ecuador  
Av. 6 de Diciembre 9276 y los Alamos  
Tel. (593) 2281-3882

**El Salvador**  
Calle San Antonio Abad 2936  
San Salvador, El Salvador  
Tel. (503) 2284-8374

**Guatemala**  
MacPartes SA  
3ª Calle 414 Zona 9  
Frente a Tecun  
Tel. (502) 2331-5020 / 2332-2101

**Honduras**  
ServiTotal  
Contigua a Telecentro  
Tegucigalpa, Honduras,  
Tel. (504) 235-6271

**México**  
Artículo 123 # 95 Local 109 y 112  
Col. Centro, Cuauhtemoc,  
México, D.F.  
Tel. 01 800 714 2503

**Nicaragua**  
ServiTotal  
De semáforo de portezuelo  
500 metros al sur.  
Managua, Nicaragua,  
Tel. (505) 248-7001

**Panamá**  
Servicios Técnicos CAPRI  
Tumbamuerto Boulevard  
El Dorado Panamá  
500 metros al sur.  
Tel. 3020-480-800 sin costo  
(507) 2360-236 / 159

**Perú**  
Servicio Central Fast Service  
Av. Angamos Este 2431  
San Borja, Lima Perú  
Tel. (511) 2251 388

**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

**Venezuela**  
Inversiones BDR CA  
Av. Casanova C.C.  
City Market Nivel Plaza Local 153  
Diagonal Hotel Melia,  
Caracas.  
Tel. (582) 324-0969

www.applicaservice.com  
servicio@applicamail.com

Sello del Distribuidor:

Fecha de compra:

Modelo:

**Comercializado por:**  
**Rayovac de México SA de C.V**  
KM. 14.5 Carretera Puente de Vigas.  
Col. Lechería, Tultitlán.  
Estado de México.  
C.P. 54940  
México

Tel: (52) 5831-7070

**Servicio y Reparación**  
Art. 123 No. 95  
Col. Centro, C.P. 06050  
Deleg. Cuauhtemoc

**Servicio al Consumidor,**  
Venta de Refacciones y Accesorios  
01 800 714 2503

Código de fecha / Date Code

550 W 120 V~ 60 Hz

**Importado por / Imported by:**

**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:**

**RAYOVAC DE MÉXICO SA DE C.V**  
KM 14.5 Carretera Puente de Vigas  
Col. Lechería Tultitlán  
Estado de México  
CP 54940,  
México  
Teléfono: (55) 5831-7070

**Del interior marque sin costo**  
01 (800) 714 2503

NOTES/NOTAS

NOTES/NOTAS



© 2011 Applica Consumer Products, Inc.

2011/4-13-48E/S