

This Owner's Manual is provided and hosted by [Appliance Factory Parts](#).



Black & Decker FP3300SKT Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for Black & Decker
FP3300SKT](#)



[Find Your Black & Decker Food Processor Parts - Select From 8 Models](#)

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

BLACK+DECKER

TM

12-CUP FOOD PROCESSOR

ROBOT CULINAIRE
DE 12 TASSES

KitchenTools
Accessoires de Cuisine

FP3300SKT



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.
- The unit has a safety interlock system. The unit will not operate unless the work bowl is securely locked onto the base, the lid is securely locked onto the large workbowl, and the large food pusher is in the large feed chute. If the large food pusher comes out of the large feed chute, the machine will shut off.
- To protect against risk of electrical shock, do not put base, cord or plug in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- Avoid contacting 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 (if plug is molded onto cord) is not suitable for replacement. If damaged, the appliance shall be replaced.
- The use of accessory attachments not recommended or sold by this 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 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 blades or discs on base without first putting workbowl properly in place.
- Be certain the lid is securely locked in place before operating appliance.
- Never feed food by hand. Always use food pusher.
- 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 dough-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.

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

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

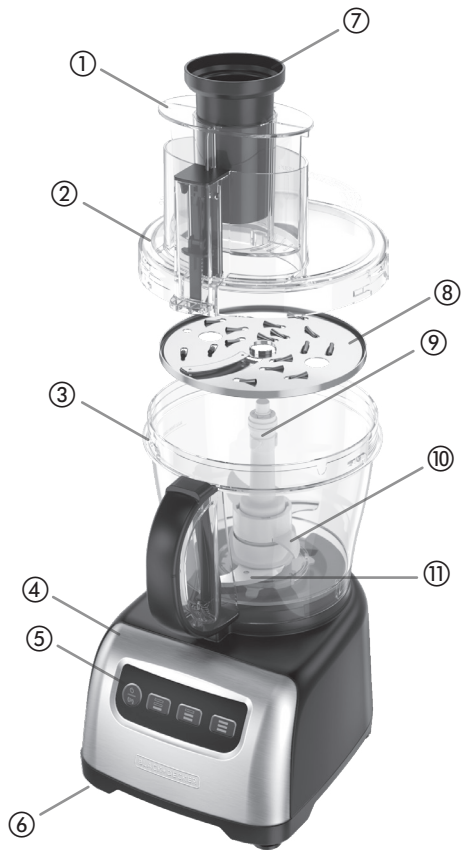
Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to remove the outer cover. There are no user-serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.

ELECTRICAL CORD

- 1) A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- 2) Longer detachable power cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- 3) If a long detachable power-supply cord or extension cord is used,
 - a) The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance,
 - b) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord, and
 - c) 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 unintentionally.

Note: If the power cord is damaged, please call the Customer Service line listed in these instructions.

GETTING TO KNOW YOUR FOOD PROCESSOR



1. Large food pusher (Part # FP3000FBS-11)
2. Lid (with large feed chute)
(Part # FP3000FBS-02)
3. Workbowl (Part # FP3000FBS-07)
4. Base
5. Control panel
6. Skid-resistant feet
7. Small food pusher (Part # FP3000FBS-01)
8. Reversible slicing/shredding disc
(Part # FP3200FBS-03)
9. Blade shaft (Part # FP3200FBS-10)
10. Dough blade (Part # FP3000FBS-04)
11. S blade (Part # FP3000FBS-06)

HOW TO USE






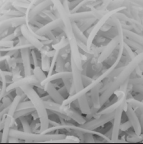
This product is for household use only.

GETTING STARTED

- Remove all packing material, any stickers, and the plastic band around the power plug.
- Remove and save literature.
- Please visit www.prodprotect.com/applica to register your warranty.
- Wash all removable parts as instructed in CARE AND CLEANING section of this manual.
- CAUTION: Handle blades and discs 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.

USING YOUR FOOD PROCESSOR

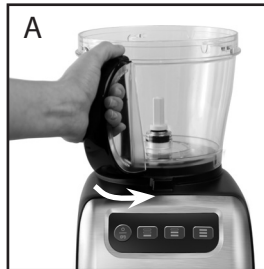
1. Determine whether you will be using the S Blade, the Dough Blade, or the Shredding/ Slicing Disc.

S BLADE	DOUGH BLADE	Slicing/ Shredding Disc
		
CHOP, PUREE, MIX	KNEAD, MIX	SLICE, SHRED, GRATE
		
HIGH SPEED OR PULSE	LOW SPEED	MEDIUM SPEED

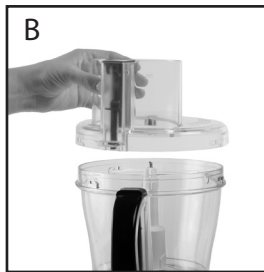
Important: Always make sure your food processor is unplugged and placed on a flat, level surface before starting to assemble.

2. Place the workbowl on the base, with the handle facing forward at a 45 degree angle to the left.
3. Hold the bowl in place by the handle. Turn the workbowl counterclockwise to lock it on the base. You will hear it click when it is securely attached. (A)

Note: Be sure to lock the workbowl in place before attaching the blades or discs and lid.



- Attach your selected blade or disc to the blade shaft in the bottom of the large workbowl (instructions for individual discs/blades follow in this manual).
- Place the lid on top of the workbowl, aligning the tabs and locking it into place by turning counterclockwise. The lid is locked when it clicks firmly into place. The lid will only lock when the feed chute is aligned with the workbowl handle. (B)



USING THE FEED CHUTE AND PUSHERS

Note: Before operating the food processor, be sure the workbowl, blades and lid are properly assembled on the food processor base.

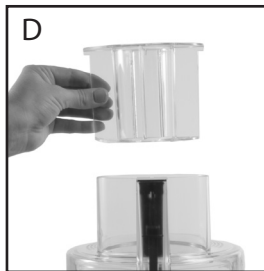
LARGER FOODS

- Insert the small food pusher inside of the large food pusher. Use them together to guide ingredients through the large feed chute. (C)



SMALLER FOODS OR LIQUIDS

- Insert the large food pusher into the large feed chute of the lid. (D) Push down until the large food pusher clicks into place and rests at the bottom of the feed chute.
- Place food to be processed in the opening of the large food pusher. Use the small food pusher to guide ingredients through the center of the large food pusher. The small food pusher can be removed to add liquid or additional foods. (E)

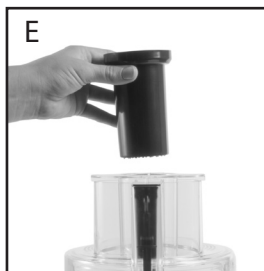


Note: The large food pusher must remain in the large feed chute in order for the processor to operate.

USING THE SPEED CONTROLS

Note: If the food processor does not run, make sure the workbowl and lid are properly locked on the base and the large food pusher is fully in place. There is an automatic safety lock that causes the food processor to stop working if the large food pusher pops out and/or the lid and workbowl are not properly locked in place.





The controls are located on the front of the base. See the speed chart for food processing and speed recommendations. Various speeds are used for chopping, mixing, and slicing/shredding. When these functions are selected the processor will run continuously until the OFF|PULSE button is pressed to stop. (F)



- Plug in the appliance to turn it on.
- Select low, medium or high speed depending on what task you are completing. Press and release PULSE button to pulse.



- To stop, press OFF|PULSE.
- Always unplug the appliance when not in use.

PULSE	LOW - SPEED 1	MED - SPEED 2	HIGH - SPEED 3
Use for precise control when chopping/mixing	Use for Mixing Dough (continuous processing)	Slicing and Shredding (continuous processing)	Chopping and Mixing (continuous processing)
Fresh herbs Nuts Bread crumbs Meat	Bread dough Crusts	Vegetables including • potatoes • onions • cucumbers • cabbage • carrots Fruit Cheese (freeze 30 min. prior) Chocolate	Vegetables including • potatoes • onions • cucumbers Fruit Bread crumbs Meat Sauces, Batters, Dips
			

USING THE REVERSIBLE SLICING/SHREDDING DISC



- Lock the workbowl into position.
- Place blade shaft onto center post in workbowl.
- Insert your fingers in the 2 large round holes on the disc with the desired side up (slicing or shredding) and place disc onto blade shaft in workbowl (G). You may need to rotate the disc slightly so it fits onto post.
- Place lid on workbowl and lock into place by rotating counterclockwise.
- Place food in feed chute and use food pusher to guide foods towards the slicing/shredding disc.
- Press MEDIUM speed button; press lightly but firmly on 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.

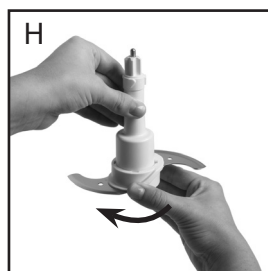
- When finished, press OFF|PULSE and allow the disc to stop revolving and unplug appliance before removing lid. Twist lid clockwise to unlock and remove.

8. Carefully remove slicing/shredding disc using the finger holes to lift straight up. Pull blade shaft out of the workbowl. Unlock workbowl by turning it clockwise and lift off base.
9. Empty workbowl.
10. Unplug appliance when not in use.

HELPFUL TIPS WHEN 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.
- Remove the core from hard vegetables, such as cabbage.
- 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.
- A few large pieces of food may remain on top of the disc after slicing or shredding. If desired, cut these by hand and add to mixture.
- Soft and semi hard cheeses should be well chilled before shredding. For best results with soft cheeses such as mozzarella, freeze 15-20 minutes before processing. Cut to fit feed chute and process using even pressure.
- To slice uncooked meat, cut or roll food to fit the feed chute. Remove all visible fat. Wrap and freeze food until hard to the touch but not solidly frozen, 30 minutes to 2 hours depending on the thickness of the food. Check to be sure you can still pierce the food with the tip of a sharp knife. If not, allow to thaw slightly and process using even pressure.
- To slice cooked meat, including salami and pepperoni, food should be very cold. Cut in pieces to fit feed chute and process food using firm, even pressure.
- Remove the slicing/shredding disc before removing the workbowl from the processor.

USING THE S BLADE



1. Lock workbowl in place on base.
2. Carefully insert the blade shaft into the S Blade. When the S Blade gets to the bottom of the shaft, turn clockwise to lock (H). You will feel it lock into place.
3. Place blade and shaft attachment in workbowl on center post.

Note: The blade attachments are very sharp. Use caution when handling and storing.

4. Place food in workbowl.
5. Place lid on workbowl and lock into place by rotating lid counterclockwise.
6. Make sure the large and small food pushers are securely in place in food chute. Never use your fingers to direct food through chute.
7. Press speed button to process.

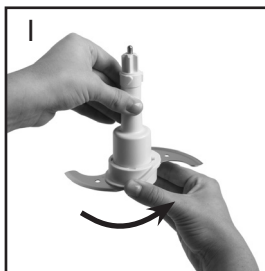
8. To add food or liquid while processor is running, remove small food pusher and insert through the feed chute. Replace small food pusher in chute.
9. When finished, press the OFF|PULSE button and allow blades to stop revolving before removing lid. Twist lid clockwise to remove from the workbowl.

Important: Be sure S blade has completely stopped spinning and unplug appliance before removing lid from processor.

10. To unlock workbowl, turn it clockwise and lift off base.
11. Carefully remove S blade by pulling blade shaft straight up and empty workbowl.

Note: To remove S Blade from blade shaft, turn counterclockwise and pull blade shaft out from bottom. (I)

12. Unplug appliance when not in use.



HELPFUL TIPS FOR USING THE S BLADE

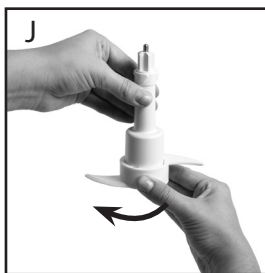
- The processor works very quickly, watch carefully to avoid over-processing foods.
- For best results, process foods that are about the same size.
- When chopping cooked or raw meat, the food should be very cold.
- Processing nuts or other hard foods may scratch the surface finish on the inside of the bowl.
- Do not overfill the bowl.
- Never walk away from the processor while it is on.
- Use hot but NEVER boiling liquids.
- The workbowl has a capacity of 4 cups (32 oz.) for liquid and 10 cups (80 oz.) for dry foods.

USING THE DOUGH BLADE

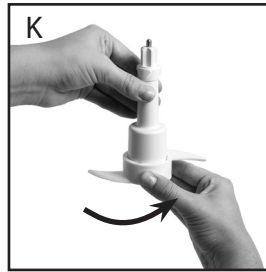


Important: The dough blade can only be used with the large workbowl. Only run the processor on LOW speed when using the dough blade.

1. Lock large workbowl onto base.
2. Place dough blade on blade shaft and turn it clockwise to lock it onto bottom of shaft. You will feel it lock into place. (J) Push dough blade and shaft down onto center post in workbowl until it is fully seated.
3. Insert all the dry ingredients into the workbowl.
4. Place cover on workbowl. Secure large and small food pushers in feed chute and process on LOW speed.



5. With appliance running, add liquids through the opening in the large food pusher. When finished, press OFF|PULSE to stop the blade. Twist lid clockwise to remove.



Important: Allow the blade to stop revolving completely and unplug before removing lid.

6. To unlock workbowl, turn it clockwise and lift off base.
7. Carefully remove dough blade by pulling shaft straight up and empty workbowl. To remove dough blade from shaft, turn blade counterclockwise and lift off the shaft (K).
8. Unplug appliance when not in use.

HELPFUL TIPS WHEN USING THE DOUGH BLADE

- For best results do not prepare recipes using more than 3½ 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 the opening in the large food pusher in a slow steady stream.
- Knead dough no longer than one minute.
- Do not leave processor unattended during operation.

GENERAL TIPS FOR USING THE PROCESSOR

- Organize processing tasks to avoid multiple cleanups of the bowl; process dry before wet.
- The processor will be more efficient if filled no more than ½ to ⅔ full.
- If shredded, sliced or diced food piles up on one side of the bowl, stop the processor and redistribute the food using a spatula.
- To take advantage of the speed of the processor, drop foods through the feed chute with the processor running.
- To minimize slender foods, such as carrots or celery, from falling over in the feed chute, cut food into several pieces and pack the feed chute with the food.
- 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.
- 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.
- When chopping sticky dried fruits, place the fruits in the freezer for about 10 minutes and add a little flour or sugar to keep the pieces from sticking together.
- When preparing cake or cookie batter, use the S blade to cream fat and sugar first and add dry ingredients last. Place nuts and fruit on top of flour mixture to prevent over chopping. Process nuts and fruits using short pulses to blend with other ingredients.
- When using the slicing/shredding disc, do not let the food accumulate too high (over ⅔ full); stop and empty the workbowl.
- Do not use the processor to:
 - Grind coffee beans, bones, grains or hard spices
 - Liquefy fruits and vegetables
 - Slice or chop warm meat

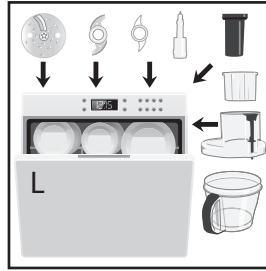
CARE AND CLEANING

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

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

CLEANING

Important: Blades are sharp. Handle blades and discs 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. 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. The removable parts can be washed in the dishwasher, top rack only (L). Hand-washing of plastic parts will help to maintain the food processor's appearance.
- Some staining 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.
- Do not allow blades or discs to soak in water for long periods of time.
- Remember to clean the internal shafts of the chopping blades. Use a brush to remove any residual food particles.
- If you are having trouble closing the lid over the large workbowl, apply a small amount of vegetable oil to the rim of the lid and workbowl. This should make the pieces work more smoothly.

CLEANING TIPS

- For quick clean up, combine 1 cup warm water and a drop of liquid dish soap in the food processor workbowl.
- Cover and process on MEDIUM speed for about 30 seconds.
- Discard liquid, rinse and dry parts thoroughly.

Important: Do not place the processor parts in boiling liquids.

STORAGE

Store all the accessories in the food processor.

1. Lock workbowl into position on food processor base.
2. Carefully insert the blade shaft into the S Blade. When the S Blade gets to the bottom of the shaft, turn clockwise to lock. You will feel it lock into place.
3. Insert the blade shaft, with S Blade attached, into the dough blade.
4. Place blades and shaft attachment in workbowl on center post.
5. Insert your fingers in the 2 large holes on the reversible slicing/shredding disc and place disc onto blade shaft in workbowl.
6. Place lid on workbowl and lock into place by rotating lid clockwise.
7. Insert the large food pusher into the large feed chute of the lid.
8. Insert the small food pusher.
9. Wrap cord underneath unit and store.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	SOLUTION
Food Processor doesn't run	<ul style="list-style-type: none">• Make sure the work bowl and lid are properly aligned and locked in place and the large food pusher is inserted in the feed chute.• 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 is installed properly.• Make sure ingredients are suitable for slicing or shredding.
If lid won't close	<ul style="list-style-type: none">• Make sure the disc is installed correctly.• Try to close again with the large food pusher removed.• Make sure there is no food or other object blocking the interlock system.

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

WARRANTY AND CUSTOMER SERVICE INFORMATION

For support or any questions regarding your appliance, call the appropriate 800 number listed within this section. Please DO NOT return the product to the place of purchase. Also, please DO NOT mail product back to manufacturer, nor bring it to a service center. You may also want to consult our Product Protection Center at www.prodprotect.com/applica.

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

What does my warranty cover?

- Your warranty covers any defect in material or workmanship provided; however, the liability of Spectrum Brands Inc. will not exceed the purchase price of product.

How long is the warranty period?

- Your warranty extends three years from the date of original purchase with proof of purchase.

What support does my warranty provide?

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

How do you get support?

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

What does my 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 affect my warranty?

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

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 doté d'un système de verrouillage de sécurité. L'appareil ne fonctionnera pas si le bol n'est pas bien fixé au socle, si le couvercle n'est pas bien fixé au grand bol et si le grand poussoir d'aliments n'est pas dans le grand orifice d'alimentation. Si le grand poussoir d'aliments ressort du grand orifice d'alimentation, l'appareil s'arrêtera.
- Afin d'éviter les risques de décharge électrique, ne pas immerger le socle, le cordon ou la fiche 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.
- Débrancher l'appareil de la prise de courant 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 sont abîmés, qui présente un problème de fonctionnement, qui a été échappé ou qui est endommagé de quelque façon que ce soit. Communiquer avec le service à la clientèle en composant le numéro indiqué dans le présent guide. D'importantes indications figurent sur la lame de la fiche de cet appareil. La fiche de branchement ou l'ensemble du cordon (si la fiche est moulée à même le cordon) ne peuvent pas être remplacés. S'ils sont endommagés, 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 éloignés des lames ou des disques mobiles pendant le fonctionnement de l'appareil pour réduire les risques de blessures graves ou de dommages au robot culinaire. Une spatule peut être utilisée, mais seulement lorsque le robot culinaire est arrêté.
- 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.
- S'assurer que le couvercle est bien verrouillé avant d'utiliser l'appareil.
- Ne jamais insérer les aliments avec les mains. Toujours utiliser le poussoir d'aliments.
- 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 a été atteinte avec la lame pétrisseuse.
- 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.
- Il n'est pas recommandé de découper en dés du fromage congelé ou d'autres produits congelés.

REMARQUE: Le traitement d'aliments à basse teneur en humidité peut ternir le fini du bol.

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

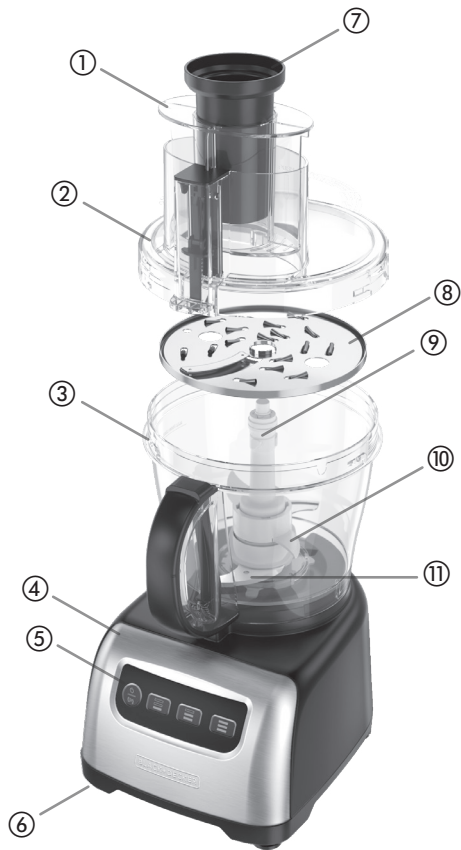
AVERTISSEMENT : L'appareil est doté d'une vis indesserrable empêchant l'enlèvement du couvercle extérieur. Pour réduire les risques d'incendie ou de secousses électriques, ne pas tenter de retirer le couvercle extérieur. L'utilisateur ne peut pas remplacer les pièces de l'appareil. En confier la réparation seulement au personnel des centres de service autorisés.

CORDON

1. Le cordon d'alimentation de l'appareil est court afin de minimiser les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement.
2. Lorsqu'on utilise un cordon d'alimentation amovible ou de rallonge plus long, il faut s'assurer que :
 - a.) la tension nominale du cordon d'alimentation amovible ou de rallonge soit au moins égale à celle de l'appareil, et que;
 - b.) lorsque l'appareil est de type mis à la terre, il faut utiliser un cordon de rallonge mis à la terre à trois broches, et;
 - c.) le cordon plus long soit placé de sorte qu'il ne soit pas étalé sur le comptoir ou la table d'où des enfants pourraient le tirer, ni placé de manière à provoquer un trébuchement.

Remarque : Lorsque le cordon d'alimentation est endommagé, il faut le faire remplacer par du personnel qualifié ou, en Amérique latine, par le personnel d'un centre de service autorisé.

FAMILIARISATION AVEC VOTRE ROBOT CULINAIRE



1. Grand poussoir d'aliments (pièce n° FP3000FBS-11)
2. Couvercle (avec grand orifice d'alimentation) (pièce n° FP3000FBS-02)
3. Bol (pièce n° FP3000FBS-07)
4. Socle
5. Panneau de commande
6. Pieds antidérapants

7. Petit poussoir d'aliments (pièce n° FP3000FBS-01)
8. Disque éminceur/déchetueur réversible (pièce n° FP3200FBS-03)
9. Tige de lame (pièce n° FP3200FBS-10)
10. Lame pétrisseuse (pièce n° FP3000FBS-04)
11. Lame en S (pièce n° FP3000FBS-06)

UTILISATION






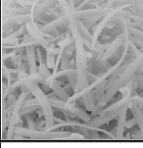
Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.

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/applica pour enregistrer la garantie.
- Laver toutes les pièces amovibles en suivant les directives de la section ENTRETIEN ET NETTOYAGE du présent guide.
- MISE EN GARDE : Manipuler les lames et les disques avec grande précaution. Ils sont très coupants.
- 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.

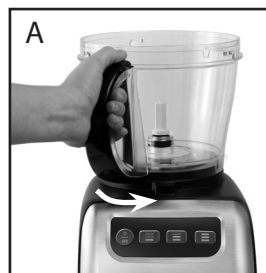
UTILISATION DU ROBOT CULINAIRE

1. Choisir l'accessoire à utiliser : lame en S, lame pétrisseuse ou disque éminceur/déchiporteur.

LAME EN S	LAME PÉTRISSEUSE	Disque éminceur/déchiporteur
		
HACHER, RÉDUIRE EN PURÉE, MÉLANGER	PÉTRIR, MÉLANGER	TRANCHER, DÉCHIQUETER, RÂPER
		
VITESSE ÉLEVÉE OU IMPULSION	BASSE VITESSE	MOYENNE VITESSE

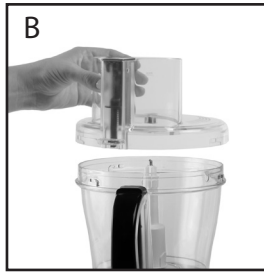
Important : Toujours s'assurer que le robot culinaire est débranché et déposé sur une surface plane et de niveau avant de commencer l'assemblage.

2. Placer le bol sur le socle, la poignée vers l'avant, à un angle de 45 degrés vers la gauche.
3. Maintenir le bol en place en le tenant par la poignée. Tourner le bol dans le sens antihoraire pour le fixer au socle. Un dé clic se fera entendre lorsque le bol sera bien fixé. (A)



Remarque : S'assurer de verrouiller le bol en place avant de fixer les lames ou les disques et de mettre le couvercle.

4. Insérer la lame ou le disque sélectionné sur la tige de lame au fond du grand bol (les instructions pour les lames/disques individuels figurent plus loin dans le présent guide).
5. Placer le couvercle sur le bol en alignant les taquets, puis tourner dans le sens antihoraire pour le verrouiller. Le couvercle est verrouillé en place lorsqu'un déclic se fait entendre. Le couvercle ne sera verrouillé que si l'orifice d'alimentation et la poignée du bol sont alignés. (B)



UTILISATION DE L'ORIFICE D'ALIMENTATION ET DES POUSSOIRS

Remarque : Avant d'utiliser le robot culinaire, s'assurer que le bol, les lames et le couvercle du bol sont correctement assemblés sur le socle du robot culinaire.

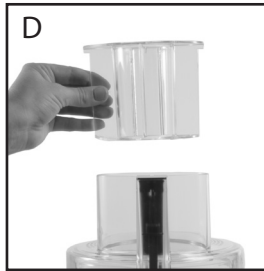
ALIMENTS DE GRANDE TAILLE

1. Insérer le petit poussoir d'aliments dans le grand poussoir d'aliments. Les utiliser ensemble pour diriger les ingrédients dans le grand orifice d'alimentation. (C)

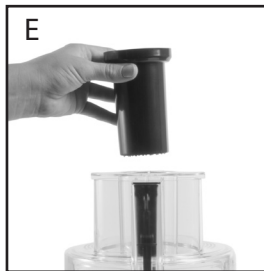


ALIMENTS DE PETITE TAILLE OU LIQUIDES

1. Insérer le grand poussoir d'aliments dans le grand orifice d'alimentation du couvercle. (D) Pousser vers le bas jusqu'à ce que le grand poussoir d'aliments s'enclenche et repose au fond de l'orifice d'alimentation.
2. Placer les aliments dans l'ouverture du grand poussoir d'aliments. Utiliser le petit poussoir d'aliments pour diriger les ingrédients vers le centre du grand poussoir d'aliments. Retirer le petit poussoir d'aliments pour ajouter du liquide ou d'autres aliments. (E)



Remarque : Le grand poussoir d'aliments doit demeurer dans le grand orifice d'alimentation pour que le robot culinaire puisse fonctionner.







UTILISATION DES COMMANDES DE VITESSE

Remarque : Si le robot culinaire ne fonctionne pas, s'assurer que le bol et le couvercle sont correctement fixés au socle et que le grand poussoir d'aliments est bien en place. Un dispositif de sécurité automatique interrompt le fonctionnement du robot culinaire si le grand poussoir d'aliments est éjecté et/ou le couvercle et le bol ne sont pas correctement en place.

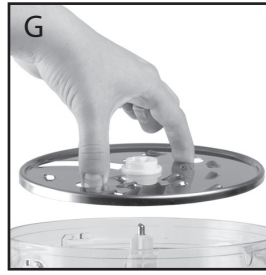
Les commandes sont situées à l'avant du socle. Consulter le tableau des vitesses pour obtenir les recommandations relatives à l'utilisation. Des vitesses différentes sont utilisées pour le hachage, le mélange, le tranchage et le déchiquetage. Lorsque ces fonctions sont sélectionnées, le robot culinaire fonctionne continuellement jusqu'à ce que le bouton OFF|PULSE (ARRÊT|IMPULSION) soit pressé pour arrêter l'appareil. (F)



1. Brancher l'appareil pour le mettre en marche.
2. Sélectionner la vitesse basse, moyenne ou élevée en fonction de la tâche à exécuter. Presser et relâcher le bouton PULSE (IMPULSION) pour activer le mode d'impulsion.
3. Pour arrêter, appuyer sur OFF|PULSE (ARRÊT|IMPULSION).
4. Toujours débrancher l'appareil lorsqu'il ne sert pas.

IMPULSION	BASSE VITESSE 1	MOYENNE VITESSE 2	HAUTE VITESSE 3
Pour un hachage/ mélange précis	Pour pétrir de la pâte (traitement continu)	Pour émincer et déchiqueter (traitement continu)	Pour hacher et mélanger (traitement continu)
Fines herbes fraîches Noix Chapelure Viande	Pâte à pain Croûtes	Légumes tels que les suivants : <ul style="list-style-type: none"> • pommes de terre • oignons • concombres • chou • carottes Fruits Fromage (préalablement congelé pendant 30 min) Chocolat	Légumes tels que les suivants : <ul style="list-style-type: none"> • pommes de terre • oignons • concombres Fruits Chapelure Viande Sauces, pâtes à frire, trempettes
			

UTILISATION DU DISQUE ÉMINCEUR/DÉCHIQUETEUR



1. Verrouiller le bol en place.
2. Insérer la tige de lame sur l'axe d'entraînement du bol.
3. Insérer les doigts dans les deux grands trous du disque pour saisir ce dernier, face désirée vers le haut (pour émincer ou déchiqueter), puis l'installer sur la tige de lame dans le bol (G). Il sera peut-être nécessaire de tourner le disque légèrement pour bien le fixer sur la tige.
4. Placer le couvercle sur le bol et le verrouiller en place en le tournant dans le sens antihoraire.
5. Insérer les aliments dans l'orifice d'alimentation et utiliser le poussoir d'aliments pour diriger les aliments vers le disque éminceur/déchiqueteur.
6. Appuyer sur le bouton de sélection de MOYENNE vitesse (MEDIUM), puis appuyer légèrement mais fermement sur le poussoir d'aliments pour faire passer les aliments dans le robot culinaire.

Remarque : Exercer une grande pression sur le poussoir d'aliments n'accélère pas le travail; utiliser le poussoir d'aliments comme guide uniquement. Laisser le robot culinaire faire le travail.

7. Une fois l'opération terminée, appuyer sur OFF|PULSE (ARRÊT|IMPULSION), attendre que le disque cesse de tourner et débrancher l'appareil avant de retirer le couvercle. Tourner le couvercle dans le sens horaire pour le déverrouiller et le retirer.
8. Utiliser les prises pour les doigts pour tirer soigneusement le disque éminceur/déchiqueteur directement vers le haut de manière à le retirer. Retirer la tige de lame du bol. Déverrouiller le bol en le tournant dans le sens horaire et le soulever pour le retirer du socle.
9. Vider le bol.
10. Débrancher l'appareil quand il ne sert pas.

CONSEILS PRATIQUES POUR ÉMINCER OU DÉCHIQUETER

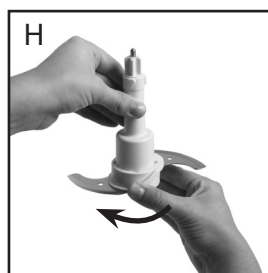
- Avant de trancher des fruits et des légumes ronds avec le robot culinaire, enlever une tranche mince au bas de l'aliment afin de le rendre plus stable. Placer les aliments dans l'orifice d'alimentation, côté coupé vers le bas.
- Avant de traiter les aliments, toujours en retirer les graines, le noyau et les pépins.
- Choisir des fruits et légumes fermes qui ne sont pas trop mûrs.
- Retirer le cœur des légumes durs, tels que le chou.

- Pour trancher des légumes minces, les couper à une dimension tout juste inférieure à celle de l'orifice d'alimentation et les placer à la verticale dans l'orifice d'alimentation, de sorte qu'ils soient bien serrés et ne puissent pas tourner ou s'incliner.
- De gros morceaux d'aliments peuvent rester sur le dessus du disque après le tranchage ou le déchiquetage. Au besoin, les couper à la main et les rajouter au mélange.
- Il est préférable de refroidir les fromages à pâte molle ou semi-ferme avant de les déchiqueter. Pour obtenir de meilleurs résultats avec les fromages à pâte molle comme la mozzarella, les congeler de 15 à 20 minutes avant l'opération. Les couper dans une dimension correspondant à la taille de l'ouverture de l'orifice d'alimentation et les insérer en exerçant une pression uniforme.
- Pour trancher de la viande non cuite, la découper ou la rouler de ça façon à obtenir des morceaux d'une dimension correspondant à la taille de l'ouverture de l'orifice d'alimentation. Retirer les morceaux de gras visibles. Emballer et les aliments et les placer au congélateur jusqu'à ce qu'ils soient durs au toucher, mais pas jusqu'à ce qu'ils soient complètement gelés; cela prendra de 30 minutes à 2 heures, selon l'épaisseur des aliments. S'assurer de pouvoir percer l'aliment avec la pointe d'un couteau aiguisé. Si ce n'est pas le cas, laisser l'aliment dégeler un peu et le trancher en appliquant une pression uniforme.
- Pour trancher des viandes cuites, comme du salami et du pepperoni, il faut s'assurer qu'elles sont très froides. Les couper dans une dimension correspondant à la taille de l'ouverture de l'orifice d'alimentation et les insérer en exerçant une pression uniforme.
- Retirer le disque éminceur/déchiqueteur avant d'enlever le bol du robot culinaire.

UTILISATION DE LA LAME EN S



1. Verrouiller le bol sur le socle.
2. Insérer avec précaution la tige de lame dans la lame en S. Lorsque la lame en S se trouve à la base de la tige de lame, tourner dans le sens horaire pour verrouiller les deux pièces ensemble (H). Vous sentirez les pièces se verrouiller ensemble.
3. Placer l'ensemble formé par la lame et la tige de lame sur l'axe d'entraînement dans le bol.



Remarque : Les accessoires à lames sont très coupants. Faire preuve de prudence pendant la manipulation et le rangement.

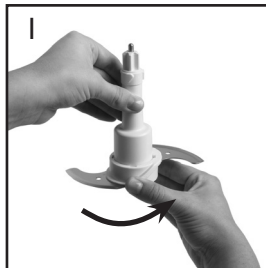
4. Placer les aliments dans le bol.
5. Placer le couvercle sur le bol et le verrouiller en place en le tournant dans le sens antihoraire.
6. S'assurer que les petit et grand poussoirs d'aliments sont bien en place dans l'orifice d'alimentation. Ne jamais utiliser ses doigts pour pousser les aliments dans l'orifice d'alimentation.

7. Appuyer sur le bouton de vitesse pour faire passer les aliments dans le robot.
8. Pour ajouter des aliments ou des liquides pendant que le robot culinaire fonctionne, retirer le petit poussoir d'aliments et insérer les aliments dans l'orifice d'alimentation. Replacer le petit poussoir d'aliments dans l'orifice d'alimentation.
9. Lorsque vous avez terminé, appuyer sur le bouton OFF|PULSE (ARRÊT|IMPULSION) et laisser les lames s'immobiliser avant d'enlever le couvercle. Tourner le couvercle dans le sens horaire pour le retirer le bol.

Important : S'assurer que la lame en S est complètement immobilisée et débrancher l'appareil avant de retirer le couvercle du robot culi.

10. Pour déverrouiller le bol, le tourner dans le sens horaire et le soulever du socle.

11. Retirer la lame en S avec précaution en tirant la tige de lame directement vers le haut, puis vider le bol.



Remarque : Pour retirer la lame en S de la tige de lame, tourner dans le sens antihoraire et tirer la tige de lame pour la dégager de la base de la lame en S. (I)

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

CONSEILS PRATIQUES POUR L'UTILISATION DE LA LAME EN S

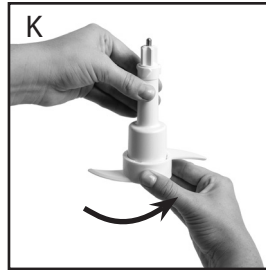
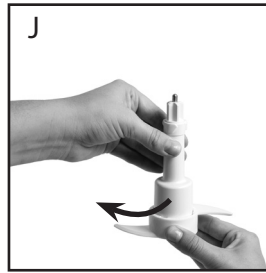
- Faire attention de ne pas trop passer les aliments au robot culinaire; ce dernier fonctionne très rapidement.
- Pour obtenir des résultats optimaux, insérer des morceaux d'aliments sensiblement de la même grosseur.
- Les viandes crues ou cuites passées au robot devraient être très froides.
- Les aliments durs tels que les noix peuvent rayer la surface intérieure du bol.
- Ne pas trop remplir le bol.
- Ne jamais laisser le robot culinaire fonctionner sans surveillance.
- Il est possible de passer des liquides chauds au robot, mais PAS des liquides brûlants.
- Le bol a une capacité de 1 l (4 tasses) pour le liquide et de 2,4 l (10 tasses) pour les aliments secs.

UTILISATION DE LA LAME PÉTRISSEUSE



Important : La lame pétrisseuse peut seulement être utilisée avec le grand bol. Sélectionner la BASSE vitesse (LOW) seulement lorsque la lame pétrisseuse est utilisée.

1. Fixer le grand bol sur le socle.
2. Placer la lame pétrisseuse sur la tige de lame et tourner cette dernière dans le sens horaire pour verrouiller les deux pièces ensemble. Vous sentirez les pièces se verrouiller ensemble. (J) Pousser l'ensemble formé de la lame pétrisseuse et de la tige de lame sur l'axe d'entraînement dans le bol, et ce, jusqu'à ce qu'il soit bien en place.
3. Mettre tous les ingrédients secs dans le bol.
4. Placer le couvercle sur le bol. Insérer les petit et grand poussoirs d'aliments dans l'orifice d'alimentation et sélectionner la BASSE vitesse (LOW).
5. Pendant que l'appareil fonctionne, ajouter des liquides dans l'ouverture du grand poussoir d'aliments. Lorsque l'opération est terminée, appuyer sur OFF|PULSE (ARRÊT|IMPULSION) pour arrêter la lame. Tourner le couvercle dans le sens horaire pour le retirer.



Important : Attendre que la lame cesse complètement de tourner et débrancher l'appareil avant de retirer le couvercle.

6. Pour déverrouiller le bol, le tourner dans le sens horaire et le soulever du socle.
7. Retirer la lame pétrisseuse avec précaution en tirant la tige de lame directement vers le haut, puis vider le bol. Pour retirer la lame pétrisseuse de la tige de lame, tourner la lame dans le sens antihoraire et la tirer de manière à la dégager de la tige (K).
8. Débrancher l'appareil quand il ne sert pas.

CONSEILS PRATIQUES POUR L'UTILISATION DE LA LAME PÉTRISSEUSE

- Pour obtenir des résultats optimaux, ne pas préparer de recettes exigeant plus de 875 ml (3 1/2 tasses de farine).
- Commencer par 250 ml (1 tasse) de moins que la quantité maximale de farine, puis ajouter de la farine au besoin une fois que le mélange est homogène.
- Verser le liquide dans l'ouverture du grand poussoir d'aliments lentement et de façon continue.
- Ne pas pétrir la pâte plus d'une minute.
- Ne pas laisser le robot culinaire sans surveillance pendant qu'il fonctionne.

CONSEILS GÉNÉRAUX POUR L'UTILISATION DU ROBOT CULINAIRE

- Planifier les tâches à exécuter afin d'éviter de multiples nettoyages du bol; traiter d'abord les ingrédients secs, puis les ingrédients humides.
- Le robot culinaire sera plus efficace s'il est rempli à moitié ou aux deux tiers seulement.
- Si des aliments émincés, tranchés ou coupés en dés s'empilent d'un côté du bol, arrêter le robot culinaire et redistribuer les aliments au moyen d'une spatule.
- Afin de tirer avantage de la vitesse du robot culinaire, insérer les aliments dans l'orifice d'alimentation pendant que l'appareil est en marche.
- Éviter que les longs aliments, tels que les carottes ou le céleri, sortent de l'orifice d'alimentation; les couper en plusieurs morceaux et bien remplir l'orifice d'alimentation.
- Pour les aliments mous (baies et tomates), exercer une légère pression sur le poussoir; pour les aliments durs (oignons et pommes de terre), exercer une pression légèrement plus élevée.
- Ne pas passer les aliments au robot s'ils sont congelés ou durs au point de ne pouvoir y insérer la pointe d'un couteau.
- Si un morceau d'aliment solide, tel qu'un morceau de carotte, reste coincé autour de la lame, arrêter le robot culinaire et le débrancher, puis retirer la lame. Retirer avec précaution les aliments de la lame.
- Pour hacher des fruits séchés collants, les placer au congélateur pendant environ 10 minutes et ajouter un peu de farine ou de sucre pour empêcher les morceaux de coller ensemble.
- Pour préparer de la pâte à gâteau ou à biscuits, utiliser la lame en S, mélanger le gras et le sucre en premier, puis ajouter les ingrédients secs en dernier. Ajouter les noix et les fruits après avoir mélangé la farine pour éviter qu'ils ne soient trop hachés. Passer les noix et les fruits au robot en utilisant de courtes impulsions pour les mélanger aux autres ingrédients.
- Lorsque le disque éminceur/déchiporteur est utilisé, ne pas laisser les aliments monter trop haut (plus des deux tiers du bol); au besoin, arrêter l'appareil et vider le bol.
- Ne pas utiliser le robot culinaire pour faire ce qui suit :
 - Moudre du café, des os, des grains ou des épices dures
 - Liquéfier des fruits et des légumes
 - Trancher ou hacher des viandes chaudes

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

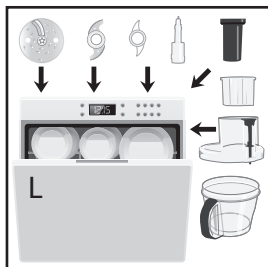
Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Confier la réparation à un technicien qualifié.

Important : Toujours débrancher le robot culinaire de la prise de courant avant de le nettoyer.

NETTOYAGE

Important : Les lames sont tranchantes. Manipuler les lames et les disques avec précaution.

- Désassembler complètement les pièces amovibles du robot culinaire avant de les laver.
- Pour un nettoyage plus facile, rincer les pièces immédiatement après avoir utilisé le robot culinaire.
- Nettoyer le socle et les pieds de l'appareil avec un linge humide et bien les sécher. Enlever les taches tenaces en frottant à l'aide d'un linge humide et d'un produit nettoyant doux et non abrasif. Ne pas plonger le socle de l'appareil dans un liquide.
- Toutes les pièces amovibles sont lavables à la main. Les pièces amovibles peuvent être lavées au lave-vaisselle, dans le panier supérieur seulement (L). Laver les pièces de plastique à la main aidera à conserver l'apparence du robot culinaire.
- Des taches peuvent se former sur les pièces de l'appareil. Le cas échéant, faire une pâte composée de 30 ml (2 c. à table) de bicarbonate de sodium et de 15 ml (1 c. à table) d'eau, puis l'appliquer sur les taches et laisser reposer toute la nuit. Rincer et sécher.
- Ne pas utiliser de tampons à récurer ni de produits nettoyants abrasifs sur les pièces de plastique ou de métal de l'appareil.
- Ne pas laisser les lames ou les disques tremper longtemps dans l'eau.
- Ne pas oublier de nettoyer l'intérieur de la tige des lames. Utiliser une brosse pour déloger les particules d'aliments collées.
- Si vous éprouvez des difficultés à fermer le couvercle sur le grand bol, appliquer une petite quantité d'huile végétale sur le pourtour du couvercle et du bol. Il devrait ainsi être plus facile de mettre le couvercle.



CONSEILS POUR LE NETTOYAGE

- Pour effectuer un nettoyage rapide, verser dans le bol du robot culinaire 250 ml (1 tasse) d'eau chaude et une goutte de détergent à vaisselle.
- Mettre le couvercle et mélanger à MOYENNE vitesse (MEDIUM) pendant environ 30 secondes.
- Retirer le liquide, rincer le bol et bien sécher les pièces

Important : Ne pas placer les pièces du robot culinaire dans des liquides bouillants.

RANGEMENT

Ranger tous les accessoires dans le robot culinaire.

1. Verrouiller le bol en place sur le socle du robot culinaire.
2. Insérer avec précaution la tige de lame dans la lame en S. Lorsque la lame en S se trouve à la base de la tige de lame, tourner dans le sens horaire pour verrouiller les deux pièces ensemble. Vous sentirez les pièces se verrouiller ensemble.
3. Insérer l'ensemble composé de la tige de lame et de la lame en S dans la lame pétrisseuse.
4. Placer l'ensemble formé par les lames et la tige de lame sur l'axe d'entraînement dans le bol.
5. Insérer les doigts dans les deux grands trous du disque éminceur/déchiporteur réversible et installer ce dernier sur la tige de lame dans le bol.
6. Placer le couvercle sur le bol et le verrouiller en place en le tournant dans le sens horaire.
7. Insérer le grand poussoir d'aliments dans le grand orifice d'alimentation du couvercle.
8. Insérer le petit poussoir d'aliments.
9. Enrouler le cordon sous l'appareil et ranger ce dernier.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	SOLUTION
Le robot culinaire ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none">• S'assurer que le bol et le couvercle sont correctement alignés et verrouillés en place et que le grand poussoir d'aliments est inséré dans l'orifice d'alimentation.• S'assurer que le robot culinaire est branché.• Si vous avez un boîtier de disjoncteurs, s'assurer que le circuit est fermé.• Débrancher le robot culinaire de la prise de courant, puis le rebrancher.
Le robot culinaire déchiquette ou tranche les aliments incorrectement	<ul style="list-style-type: none">• S'assurer que le disque est installé correctement.• S'assurer que les ingrédients sont appropriés pour le tranchage ou le déchiquetage.
Il est impossible de fermer le couvercle	<ul style="list-style-type: none">• S'assurer que le disque est installé correctement.• Retirer le grand poussoir d'aliments, puis essayer de fermer de nouveau le couvercle.• S'assurer qu'aucun aliment ou objet ne bloque le système de verrouillage.

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.

RENSEIGNEMENTS DE GARANTIE ET SERVICE À LA CLIENTÈLE

Pour communiquer avec les services d'entretien ou de réparation, ou pour adresser toute question relative au produit, composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture. Ne pas retourner le produit où il a été acheté. Ne pas poster le produit au fabricant ni le porter dans un centre de service. On peut également consulter le site web indiqué sur la page couverture.

Garantie Limitée De Tres Ans
(Valable seulement aux États-Unis et au Canada)

Quelle est la couverture?

- La garantie couvre tout défaut de matériaux et de fabrication; toutefois, la responsabilité de Spectrum Brands Inc. ne dépassera pas le prix d'achat du produit.

Quelle est la durée?

- Tres année(s) à compter de la date d'achat initiale, avec une preuve d'achat.

Quelle aide offrons nous?

- Remplacement par un produit raisonnablement semblable nouveau ou réusiné.

Comment se prévaut-on du service?

- Conserver son reçu de caisse comme preuve de la date d'achat.
- Visiter notre site web au www.prodprotect.com/applica, ou composer sans frais le **1-800 231-9786**, pour obtenir des renseignements généraux relatifs à la garantie.
- On peut également communiquer avec le service des pièces et des accessoires au **1-800 738-0245**.

Qu'est-ce que la garantie ne couvre pas?

- Des dommages dus à une utilisation commerciale.
- Des dommages causés par une mauvaise utilisation ou de la négligence.
- Des produits qui ont été modifiés.
- Des produits utilisés ou entretenus hors du pays où ils ont été achetés.
- Des pièces en verre et tout autre accessoire emballés avec le produit.
- Les frais de transport et de manutention reliés au remplacement du produit.
- Des dommages indirects (il faut toutefois prendre note que certains états ne permettent pas l'exclusion ni la limitation des dommages indirects).

Quelles lois régissent la garantie?

- Les modalités de la présente garantie donnent des droits légaux spécifiques. L'utilisateur peut également se prévaloir d'autres droits selon l'état ou la province qu'il habite.



BLACK & DECKER, BLACK+DECKER, the BLACK & DECKER and BLACK+DECKER logos and product names are trademarks of The Black & Decker Corporation, used under license. All rights reserved.

BLACK & DECKER, BLACK+DECKER, les logos et noms de produits BLACK & DECKER et BLACK+DECKER sont des marques de commerce de The Black & Decker Corporation, utilisées sous licence. Tous droits réservés.

Made in China.
Fabriqué en Chine.

© 2017 The Black & Decker Corporation and Spectrum Brands, Inc., Middleton, WI 53562

T22-5003875
18105-01 E/F