

PLEASE READ AND SAVE THIS USE AND CARE BOOK.  
POR FAVOR LEA ESTE INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL PRODUCTO.  
VEUILLEZ LIRE ET CONSERVER CE GUIDE D'ENTRETIEN ET D'UTILISATION.



## Professional-Performance Vacuum System

Sistema de sellado al vacío  
de calidad profesional

Système de scellage sous vide  
à rendement professionnel



? USA/Canada 1-800-231-9786  
Mexico 01-800-714-2503  
www.blackanddecker.com

Accessories/Parts (USA/Canada) 1-800-738-0245  
Accesorios/Partes (EE.UU./Canadá)  
Accessoires/Pièces (É.-U./Canada)

**Model/Modelo/Modèle**  
**VS1300**

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against a risk of electrical shock, do not immerse cord, plug or any part of this product in water or other liquid, or use on wet surfaces.
- Do not place or store appliance where it can fall or be pulled into a sink or tub.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Do not operate appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner in order to reduce the risk of electric shock. Return appliance to an authorized service facility for examination, repair or adjustment. Or, call the appropriate toll-free number listed on the cover of this manual.
- Do not use outdoors.
- Do not allow the cord to touch hot surfaces or hang over the edge of table or counter. Do not wrap the cord around the appliance.
- To disconnect, grasp plug and remove from outlet. Do not pull by the cord.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS.

### POLARIZED PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

### ELECTRICAL CORD

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

## Congratulations ...

On your purchase of the Black & Decker® Professional-Performance Vacuum System! Your decision to purchase this product will have a permanent impact on your budget from now on. It will save you money because you will be able to purchase food in bulk and divide into portions that are exactly right for your family's size and tastes.

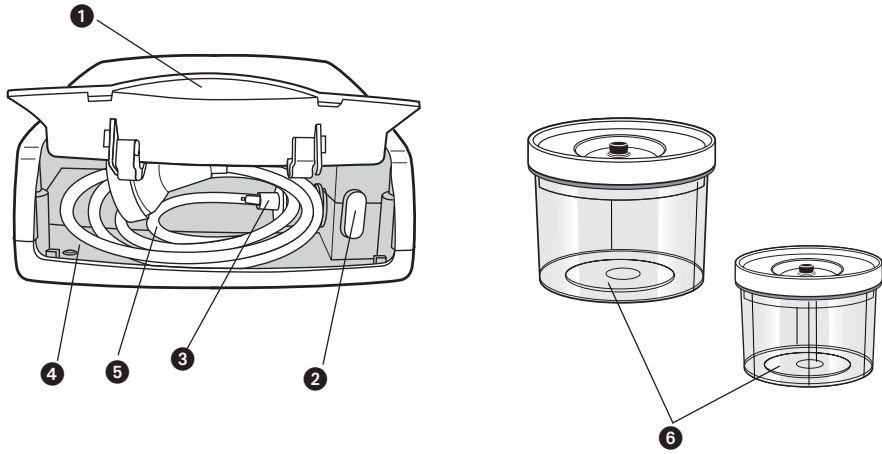
The Black & Decker® system is convenient, versatile and practical for today's busy lifestyles. In just seconds, you can make custom-portions to hold individual or family-sized portions of food, then vacuum seal to keep that food fresh for as much as 5 times longer.

- Pantry staples like flours, sugars and dried peas and beans stay fresh, dry and free of bugs.
- Refrigerated foods like cheese and cold cuts stay fresher longer.

All this means less food waste, so more money saved!

The more you use the Black & Decker® system, the more ways you will find to expand its use in and around your home.

Product may vary slightly from what is illustrated.  
 Este producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado.  
 Le produit peut différer légèrement de celui illustré.



- 1. Lid
- 2. Vacuum / seal button
- 3. Canister hose port
- 4. Hose
- 5. Cord Storage
- 6. 1 and 1 1/2" Quart Canisters

- 1. Tapa
- 2. Botón de vacío y de sellar
- 3. Orificio de vacío del envase
- 4. Manguera
- 5. Almacenaje para el cable
- 6. Envases de 1 litro y de 1 1/2 litros

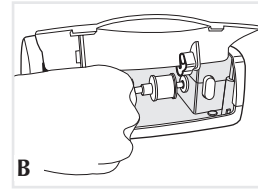
- 1. Couvercle
- 2. Bouton d'aspiration et de scellage
- 3. Orifice de scellage du bocal
- 4. Boyau
- 5. Rangement du cordon
- 6. Bocal de 1 pinte et de 1,5 pintes

## How to use

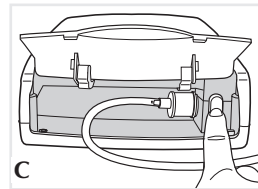
How to use the FreshGUARD™ Professional-Performance Vacuum System canisters to vacuum seal:



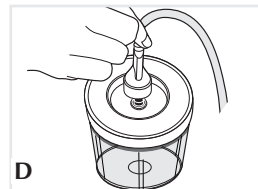
- 1. Place food in canister, then place lid on canister (A).
- 2. Plug unit and lift lid .
- 3. Attach the small end of the hose to the canister hose port (B).
- 4. Press and hold the canister vacuum button, until the unit starts to vacuum (C).



- 5. After the unit has started, place the large end of the hose over the vacuum port in the center of the lid. (D). Unit will automatically shut off when canister is vacuum sealed.
- 6. Detach the hose from the canister.



- 7. For convenience, wrap cord and place inside cord storage.
- 8. Close unit lid.
- 9. Unplug unit.



## Care and Cleaning

### Cleaning the Vacuum Chamber

- 1. Wipe the unit with a damp cloth and dry thoroughly. Do not immerse the unit in liquid.
- 2. Canisters can be washed by hand or in the dishwasher.

**Important: Be careful not to let any liquid enter the canister hose port.**

See how much longer your food will stay fresh and flavorful using the freshGUARD™ Professional-Performance Vacuum System.

#### FOOD STORAGE CHART\*

Food	Where to Store	Recommended Storage System	Black & Decker® System Storage Time	Normal Recommended Storage Time**
Berries	Refrigerator	Canister	10 days	1 to 2 days
Coffee, beans (from can)	Refrigerator or Pantry	Canister	2 years	2 weeks
Ground coffee, (from can)	Pantry	Canister	3 years	2 years
Cookies (packaged)	Pantry	Canister	6 months	2 months
Pasta (uncooked)	Pantry	Canister	3 years	2 years
Rice (uncooked)	Pantry	Canister	2 years	6 months
Granulated sugar	Pantry	Canister	3 years	2 years

\*\* Food Marketing Institute, January 2003.

### Preparing Foods for Marinating

Marinating is a great way to tenderize a less expensive cut of meat, and give added flavor to meats, poultry, fish and vegetables.

The Black & Decker® Professional-Performance Vacuum System offers ways to have tender, flavorful meats, poultry and fish and flavor-infused vegetables and salads—and now it can be done in minutes, not hours.

To marinate, cut meat, poultry, fish or vegetables in cubes, or salads use the appropriate size canister for the amount of food and vacuum seal following the instructions above to marinate. Place in refrigerator for 30 to 45 minutes.

Always place marinating food, in the refrigerator until ready to cook or eat.

## MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

- Por favor lea todas las instrucciones antes de utilizar el producto.
- No toque las superficies calientes. Utilice las asas o las perillas.
- A fin de protegerse contra el riesgo de un choque eléctrico, no sumerja el cable, el enchufe ni ninguna parte de este producto en agua u otro líquido ni utilice el aparato sobre ninguna superficie mojada.
- No coloque ni almacene el aparato donde pueda ser halado o caer fácilmente adentro de un lavamanos o una bañera.
- Todo aparato eléctrico utilizado en la presencia de menores de edad o por ellos mismos requiere la supervisión de un adulto.
- Para disminuir el riesgo de choques eléctricos, no utilice ningún aparato que tenga el cable o el enchufe estropeado, que presente problema de funcionamiento o que esté dañado. Devuelva el producto a un centro de servicio autorizado para que lo revisen, reparen o ajusten debidamente.
- Este aparato no se puede utilizar a la intemperie.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa ni del mostrador ni que entre en contacto con las superficies calientes. No enrolle el cable en torno al aparato.
- Para desconectar el aparato, sujete el enchufe. No tire del cable.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.

### ENCHUFE POLARIZADO

Este artefacto posee un enchufe polarizado (un contacto es más ancho que el otro). Para reducir los riesgos de choque eléctrico, este enchufe entra en un contacto polarizado de una sola manera. Si el enchufe no entra en su contacto, inviértalo. Si aun así no entra, busque la ayuda de un electricista calificado. No intente hacerle ninguna modificación al enchufe.

### EL CABLE DE ALIMENTACION/ELÉCTRICO

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

## ¡Felicitaciones ...

por la compra del sistema Black & Decker® de sellado al vacío de calidad profesional! La adquisición de este producto tendrá un impacto permanente en su presupuesto de ahora en adelante. Uno puede ahorrar dinero porque los alimentos se pueden comprar por volumen y se pueden separar en porciones apropiadas para el tamaño y los gustos de cada miembro de la familia.

El sistema Black & Decker® resulta conveniente, versátil y práctico para el estilo de vida tan atareado de hoy día. En tan solo segundos uno puede confeccionar las bolsas de porciones individuales o de tamaño familiar y sellarlas al vacío a de conservar la frescura de los alimentos por un período hasta cinco veces mayor.

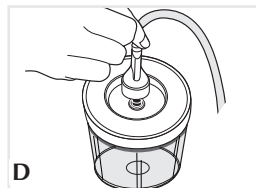
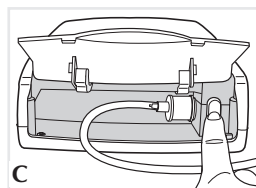
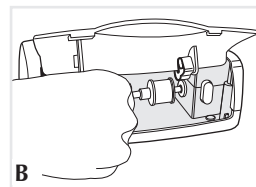
- Los alimentos básicos de la despensa como la harina, el azúcar, los guisantes secos y los frijoles se pueden conservar secos y sin insectos.
- Los alimentos refrigerados como el queso y las carnes se mantienen frescas por más tiempo.

¡Todo esto significa menos alimentos malgastados y más ahorro de dinero!

Entre más se utiliza el sistema Black & Decker®, uno descubre otras maneras de utilizar el aparato en el hogar.

## Como usar

### Sellado al vacío con los envases del sistema de sellado al vacío de calidad profesional FreshGUARD™:



1. Vierta los alimentos en el envase y coloque la tapa sobre el envase (A).
2. Enchufe el aparato y alce la tapa.
3. Conecte el extremo estrecho de la manguera en el orificio de vacío del envase (B).
4. Presione el botón para dar inicio al ciclo de sellado al vacío (C).
5. Una vez en funcionamiento, coloque el extremo más ancho de la manguera sobre el orificio de vacío situado en el centro de la tapa. (D). El aparato se apaga automáticamente una vez que el envase se haya sellado.
6. Desconecte la manguera del envase.
7. Para facilitar el amacenaje, enrolle el cable y guardelo en el compartimiento de almacenaje de la unidad.
8. Cierre la tapa.
9. Desenchufe el aparato.

## Cuidado y limpieza

### Limpieza de la cámara de vacío

1. Para limpiar la unidad, utilice un paño humedecido y séquela bien. Nunca sumerja la unidad en ningún líquido.
2. Los envases se pueden lavar a mano o en la lavadora de platos.

**Importante: No permita que entre ningún líquido en el orificio de vacío del envase.**

### TORNILLO DE SEGURIDAD

Esta unidad está equipada con un tornillo de seguridad para prevenir que se le remueva la cubierta en la parte de abajo. Para reducir el riesgo de incendio o choque eléctrico, por ningún motivo intente quitar esta cubierta. La unidad no contiene partes reparables por dentro. Cualquier reparación deberá ser llevada a cabo únicamente por personal de servicio autorizado.

### Superficie de textura suave

**Nota:** La superficie de textura suave engomada de la unidad no contiene caucho natural ni látex. Es segura para aquellas personas alérgicas o sensitivas a dichos materiales.

Compruebe por cuánto tiempo podrá conservar la frescura y el sabor de los alimentos gracias al sistema de sellado al vacío freshGUARD™ de calidad profesional.

### GUIA DE ALMACENAJE DE ALIMENTOS\*

Alimentos	Donde almacenar	Tipo de almacenaje recomendado	Periodo de almacenaje del sistema Black & Decker®	Periodo de almacenaje recomendado**
Bayas	Refrigerador	Envase	10 días	1 a 2 días
Café en grano (envasado en lata)	Refrigerador o Despensa	Envase	2 años	2 semanas
Café molido (envasado en lata)	Despensa	Envase	3 años	2 años
Galleta (empacadas)	Despensa	Envase	6 meses	2 meses
Nueces	Congelador	Envase	2 años	6 a 12 meses
Pasta (cruda)	Despensa	Envase	3 años	2 años
Arroz (crudo)	Despensa	Envase	2 años	6 meses
Azucar granulada	Despensa	Envase	3 años	2 años

\*\* Instituto de Mercadeo de Alimentos (FMI por sus siglas en Inglés), enero del 2003.

### Preparación de los alimentos antes de adobarlos

El adobar los alimentos es una manera económica de ablandar los cortes de carne menos cara y de realzar el sabor de las carnes, las aves, el pescado y los vegetales.

El sistema de Black & Decker® de sellado al vacío de calidad profesional, ofrece los medios de poder disfrutar de la carne blanda y sabrosa al igual que del pescado, las aves y la frescura de los vegetales en tan sólo minutos.

Para los cubos de carne, las aves, el pescado o para los vegetales y las ensaladas, utilice el envase del tamaño apropiado para acomodar dichos alimentos y poder adobarlos. Refrigere de 30 a 45 minutos.

Los alimentos en adobo siempre se deben refrigerar en una bolsa o en un envase hasta que uno los va a cocinar para consumirlos.

## IMPORTANTES MISES EN GARDE

Lorsqu'on utilise un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, notamment les suivantes.

- Lire toutes les directives.
- Ne pas toucher aux surfaces chaudes; utiliser les poignées et les boutons.
- Afin d'éviter les risques de secousses électriques, ne pas immerger le cordon, la fiche ni tout autre composant de l'appareil et ne pas s'en servir sur une surface mouillée.
- Ne pas placer ni ranger l'appareil à un endroit d'où il peut tomber ni d'où il peut être tiré dans un évier ou une baignoire.
- Exercer une étroite surveillance lorsqu'on utilise l'appareil près d'un enfant ou que ce dernier s'en sert.
- Pour réduire le risque de secousses électriques, ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon est abîmé, qui présente un problème de fonctionnement ou qui est endommagé. Confier l'examen, la réparation ou le réglage de l'appareil au personnel du centre de service autorisé de la région.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser pendre le cordon d'une table ou d'un comptoir, ni le laisser entrer en contact avec une surface chaude. Ne pas enrouler le cordon autour de l'appareil.
- Pour débrancher l'appareil, saisir la fiche et la retirer de la prise murale. Ne pas tirer sur le cordon.

## CONSERVER CES MESURES.

### FICHE POLARISÉE

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

### CORDON

La longueur du cordon de l'appareil a été choisie afin d'éviter les risques d'enchevêtrement et de trébuchement que présente un long cordon. Tout cordon de rallonge d'au moins 15 ampères (ou de 6 ampères, dans le cas des produits de 220 volts) peut servir au besoin. Lorsqu'on utilise un cordon de rallonge, s'assurer qu'il ne traverse pas la surface de travail ni qu'il pend de façon qu'on puisse trébucher dessus par inadvertance. Manipuler le cordon avec soin afin d'en prolonger la durée; éviter de tirer dessus et de le soumettre à des contraintes près des prises ou des connexions de l'appareil.



## Félicitations ...

À l'achat du système de scellage sous vide à rendement professionnel de Black & Decker<sup>md</sup> ! La décision d'acheter ce produit aura un impact permanent sur le budget à venir de chacun. En effet, cet achat permet de réaliser des économies car il permet l'achat d'aliments en vrac à diviser en portions convenant parfaitement aux besoins et aux goûts de la famille.

Le système de Black & Decker<sup>md</sup> est pratique et polyvalent pour répondre aux besoins de la vie trépidante de nos jours. En quelques secondes, on peut préparer des sacs sur mesure pour des portions individuelles ou familiales de nourriture, puis les sceller sous vide afin de préserver jusqu'à 5 fois plus longtemps la fraîcheur des aliments.

- Pour s'assurer que des produits de première nécessité comme la farine, le sucre et les haricots séchés restent frais, secs et sans parasites..
- Pour maintenir des aliments réfrigérés (comme du fromage et des viandes froides) frais plus longtemps.

On diminue de la sorte les pertes d'aliments et on augmente ainsi les économies! Plus on utilise le système de Black & Decker<sup>md</sup>, plus on trouve des façons de l'utiliser dans toute la maisonnée.

### VIS INDESSERRABLE

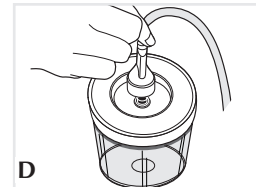
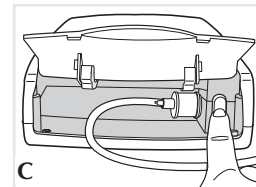
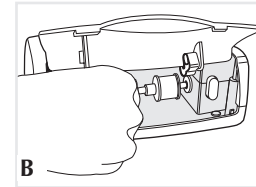
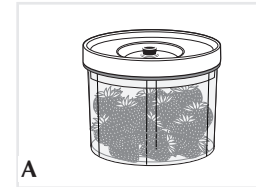
L'appareil est doté d'une vis indesserrable empêchant l'enlèvement du boîtier. Pour réduire les risques d'incendies ou de secousses électriques, ne pas tenter de retirer le boîtier. L'utilisateur ne peut pas remplacer les pièces de l'appareil. En confier la réparation seulement au personnel des centres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

### Pièces à prise souple

**Note :** Les pièces à prise souple de l'appareil ne comportent ni caoutchouc naturel ni latex. Les personnes allergiques ou sensibles à ces matières peuvent donc se servir de l'appareil.

## Utilisation

**Scellage sous vide avec les bocaux du système de scellage sous vide à rendement professionnel FreshGUARD<sup>mc</sup> :**



1. Verser l'aliment à sceller sous vide dans le bocal et placer le couvercle sur le bocal (A).
2. Brancher le cordon d'alimentation et soulever le couvercle de l'appareil.
3. Insérer la petite extrémité du boyau du bocal dans l'orifice de scellage du bocal (B).
4. Enfoncer le bouton d'aspiration du bocal et le maintenir enfoncé jusqu'au début du processus d'aspiration (C).
5. Après la mise en marche de l'appareil, placer la grosse extrémité du boyau sur l'orifice de scellage au centre du couvercle du bocal. (D). L'appareil s'arrête automatiquement lorsque le contenu est sous vide.
6. Dégager le boyau du bocal et de l'appareil.
7. Pour faciliter le rangement, plier le cordon à l'intérieur de la case.
8. Refermer le couvercle de l'appareil.
9. Débrancher le cordon d'alimentation.

## Entretien et nettoyage

### Nettoyage de la chambre de scellage sous vide

1. Essuyer l'appareil avec un chiffon humide et sécher soigneusement. Ne pas plonger l'appareil dans du liquide.
2. On peut laver les bocaux à la main ou dans le lave-vaisselle.

**Importante :** Ne laissez aucun liquide s'infiltrer dans l'orifice de scellage du bocal.

Comparez pendant combien de temps les aliments demeureront frais et savoureux en utilisant le Système de fermeture sous vide de qualité professionnelle freshGUARD<sup>mc</sup>

### TABLEAU DE STOCKAGE DES ALIMENTS\*

Aliments	Lieu de préservation	Système de conservation recommandé	Durée de conservation avec le système Black & Decker <sup>md</sup>	Durée normale de conservation recommandée**
Baies	Réfrigérateur	Bocal	10 jours	De 1 à 2 jours
Grains de café (en boîte)	Réfrigérateur ou garde-manger	Bocal	2 ans	2 semaines
Café moulu, (en boîte)	Garde-manger	Bocal	3 ans	2 ans
Biscuits (emballés)	Garde-manger	Bocal	6 mois	2 mois
Noix	Congélateur	Bocal	2 ans	De 6 à 12 mois
Pâtes (cru)	Garde-manger	Bocal	3 ans	2 ans
Riz (cru)	Garde-manger	Bocal	2 ans	6 mois
Sucre	Garde-manger	Bocal	3 ans	2 ans

\*\* Selon l'organisme américain *Food Marketing Institute*, janvier 2003.

### Préparation d'aliments à mariner

La marinade permet d'attendrir un morceau de viande moins coûteux tout en ajoutant du goût aux viandes, à la volaille, au poisson ainsi qu'aux légumes.

Le système de scellage sous vide à rendement professionnel de Black & Decker<sup>md</sup> offre deux façons d'obtenir des viandes, de la volaille et du poisson tendres et savoureux ainsi que des légumes des plus savoureux. Et cela se fait en quelques minutes et non, en des heures.

Pour des cubes de viande, de volaille et de poisson, ainsi que pour des légumes ou de la salade marinés, se servir du pot de la grandeur appropriée pour la quantité d'aliment et de marinade. Déposer au réfrigérateur de 30 à 45 minutes.

Toujours placer l'aliment à mariner avec le pot ou le sac au réfrigérateur jusqu'au moment de le cuire ou de le manger.

### NEED HELP?

For service, repair or any questions regarding your appliance, call the appropriate "800" number on the cover of this book. **Do not** return the product to the place of purchase. **Do not** mail the product back to the manufacturer nor bring it to a service center. You may also want to consult the website listed on the cover of this manual.

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

#### What does it cover?

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

#### For how long?

- One year after the date of original purchase

#### What will we do to help you?

- Provide you with a reasonably similar replacement product that is either new or factory refurbished

#### How do you get service?

- Save your receipt as proof of the date of sale.
- Check our on-line service site at [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica), 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.



**¿NECESITA AYUDA?**

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

**DOS AÑOS DE GARANTÍA LIMITADA**

(No aplica en México, Estados Unidos o Canadá)

**¿Qué cubre la garantía?**

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

**¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?**

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

**¿Cómo se puede obtener servicio?**

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

**Esta garantía no cubre:**

- Los productos que han sido utilizados en condiciones distintas a las normales
- Los daños ocasionados por el mal uso, el abuso o negligencia.
- Los productos que han sido alterados de alguna manera
- Los daños ocasionados por el uso comercial del producto
- Los productos utilizados o reparados fuera del país original de compra
- Las piezas de vidrio y demás accesorios empacados con el aparato
- Los gastos de tramitación y embarque asociados al reemplazo del producto
- Los daños y perjuicios indirectos o incidentales

**BESOIN D'AIDE?**

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

**Garantie limitée de un an (Valable seulement aux États-Unis et au Canada)****Quelle est la couverture?**

- Tout défaut de main-d'oeuvre ou de matériau; toutefois, la responsabilité de la société Aplica se limite au prix d'achat du produit.

**Quelle est la durée?**

- Un an après l'achat original.

**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/aplica](http://www.prodprotect.com/aplica), 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.

**Garantía (solamente en México)**  
**DOS AÑOS COMPLETOS DE GARANTIA**  
**(Esta garantía no aplica para E.U.A. y Canadá)**

Aplica garantiza este producto contra cualquier defecto originado por fallas en los materiales o en la mano de obra por un período de dos años a partir de la fecha original de compra.

**Esta garantía no es válida cuando:**

- a) el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales,
  - b) el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que le acompaña,
  - c) el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas.
- Si el producto resulta con defectos dentro del período de garantía lo repararemos o reemplazaremos de ser necesario, sin cargo alguno.

Para que esta garantía sea válida debe presentar el producto con su recibo de compra y/o la tarjeta de registro correspondiente. Esta garantía le otorga derechos específicos, y usted podría tener otros que pueden variar en su país. Si tiene alguna pregunta, comuníquese con una sucursal o centro de servicio más cercano autorizado por Black & Decker.

**Nota:** Usted podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios en los centros de servicio autorizados. Esta garantía incluye los gastos de transportación que se deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio. Si el cordón de alimentación es dañado, este debe ser remplazado por el fabricante o su agente de servicio o por personal calificado para evitar el riesgo.

Conserve esta sección para validar su garantía.

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.

<p><b>Argentina</b>                      Servicio Técnico Central                      HP Américas, Inc.                      Atención al Cliente                      Ciudad de la Paz 2846 6° Ofic. "A"                      Buenos Aires, Argentina                      Tel.: (54-11) 4786-1818</p> <p><b>Chile</b>                      Servicio Máquinas y Herramientas Ltda.                      Av. Apoquindo No. 4867 - Las Condes                      Santiago, Chile                      Tel.: (562) 263-2490</p> <p><b>Colombia</b>                      PLINARES                      Avenida Ciudad de Quito #88-09                      Bogotá, Colombia                      Tel.: (57-1) 610-1604/533-4680</p> <p><b>Costa Rica</b>                      Aplicaciones Electromecánicas, S.A.                      Calle 26 Bis y Ave. 3                      San Jose, Costa Rica                      Tel.: (506) 257-5716 / 223-0136</p> <p><b>Ecuador</b>                      Castelcorp                      Km 2-1/2 Avenida Juan T. Marengo                      junto Dicentro                      Guayaquil, Ecuador                      Tel.: (5934) 224-7878/224-1767</p> <p><b>El Salvador</b>                      Sedeblack Calle A San Antonio                      Abad</p>	<p>y Av. Lisboa, Edif. Lisboa Local #21                      San Salvador, El Salvador                      Tel.: (503) 274-1179 / 274-0279</p> <p><b>Guatemala</b>                      MacPartes, S.A.                      34 Calle 4-14 Zona 9                      Frente a Tecun                      Guatemala City, Guatemala                      Tel.: (502) 331-5020 / 360-0521</p> <p><b>Honduras</b>                      Lady Lee                      Centro Comercial Mega Plaza                      Carretera a la Lima                      San Pedro Sula, Honduras                      Tel.: (504) 553-1612</p> <p><b>México</b>                      Art. 123 y José Ma. Marroquí                      #28-D                      Centro.                      Mexico D.F.                      Tel.: (55) 5512-7112 / (55) 5512-3164</p> <p><b>Nicaragua</b>                      H &amp; L Electronic                      Zumen 3, C. Arriba y 15 Varas al Sur                      Managua, Nicaragua                      Tel.: (505) 260-3262</p> <p><b>Panamá</b>                      Authorized Service Center                      Electrodomésticos, S.A.                      Boulevard El Dorado, al lado del                      Parque de las Mercedes</p>	<p>Panamá, Panamá                      Tel.: (507) 236-5404</p> <p><b>Perú</b>                      B D Services, S.A.                      Calle Delta No. 157 Parque                      Industrial                      Callao, Perú                      Tel.: (511) 464-6933</p> <p><b>Puerto Rico</b>                      Buckeye Service                      Jesús P. Piñero #1013                      Puerto Nuevo, SJ PR 00920                      Tel.: (787) 782-6175</p> <p><b>República Dominicana</b>                      Plaza Lama, S.A.                      Av. Duarte #94                      Santo Domingo, República Dominicana                      Tel.: (809) 687-9171</p> <p><b>Trinidad Tobago</b>                      A.S. Bryden &amp; Sons (Trinidad) Limited                      33 Independence Square,                      Port Spain                      Trinidad, W.I.                      Tel.: (868) 623-4696</p> <p><b>Venezuela</b>                      Tecno Servicio TS2002                      Av. Casanova                      Centro Comercial del Este Local 27                      Caracas, Venezuela                      Tel.: (58-212) 324-0969</p>
---	---	---


Sello del Distribuidor:

Fecha de compra:

Modelo:

Servicio y reparaciones en México  
 Proveedor del Hogar  
 Art. 123 y José Ma. Marroquí #28-D  
 Col. Centro Mex. D.F. C.P. 06050  
 Tel.: (55) 5512-7112  
 5518-6576

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

 **BLACK&DECKER** is a trademark of The Black & Decker Corporation, Towson, Maryland, USA  
Marca registrada de *The Black & Decker Corporation*, Towson, Maryland, E.U.  
Marque de commerce déposée de la société *The Black & Decker Corporation*, Towson, Maryland, É.-U.

38 W 120 V~ 60 Hz

Copyright © 2004 Applica Consumer Products, Inc.  
Pub. No.1000001094-00-RV00

Made in Korea

Printed in Korea

**Importado por:**

Applica de México S. de R.L. de C.V.

Bldv. Manuel Avila Camacho 2900 Int. 902

Los Pirules, Tlalnepantla,

Edo. Mex.

C.P. 54040

México

Teléfono: (55) 1106-1400

Del interior marque sin costo

01 (800) 714-2499

Fabricado en Korea

Impreso en Korea

Fabriqué en Corée

Imprimé en Corée

  
Applica Consumer Products, Inc.

2004/4-28-111E/S/F