

Please Read and Save this Use and Care Book

Por favor lea este instructivo antes de usar el producto

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

 **BLACK & DECKER**® *Home*

# Multiuse Beverage Frother

## Vaporizador de multiuso

### Moussoir à boissons polyvalent



Register your product online at [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica),  
for a chance to WIN \$100,000!  
For US residents only

Registre su producto por Internet en Web [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica)  
y tendrá la oportunidad de GANAR \$100,000!  
Solamente para residentes de EE.UU

Inscrivez votre produit en ligne à l'adresse [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica)  
et courez la chance de GAGNER 100 000 \$!  
aux résidents du É.-U seulement



USA/Canada  
Mexico

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

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

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

Model  
Modelo  
Modèle

FR220

# IMPORTANT SAFEGUARDS

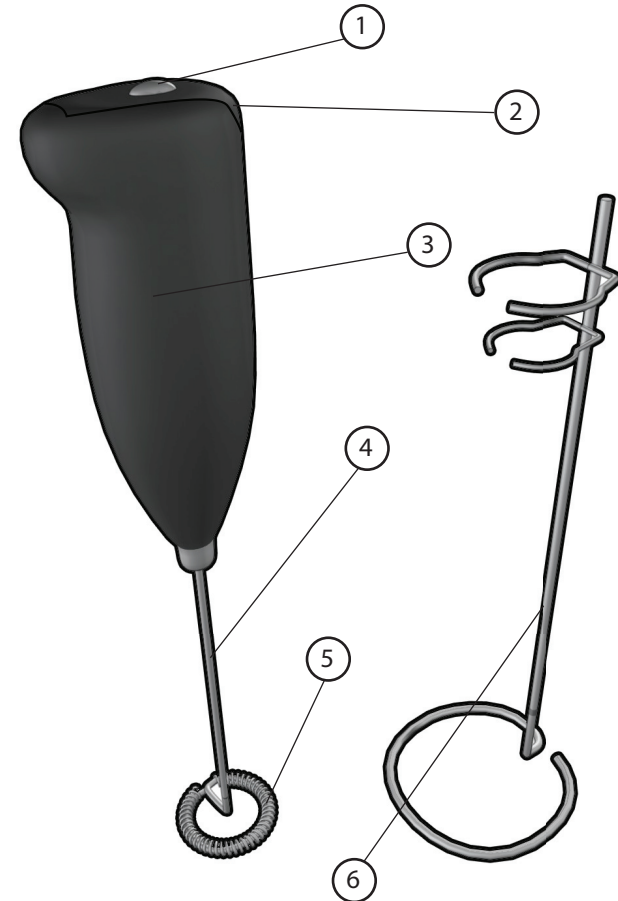
When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- Read all instructions.
- To avoid damage to the unit, do not immerse appliance in water or other liquid.
- This appliance should not be used by children and care should be taken when used near children.
- Avoid contacting moving parts.
- When mixing liquids, especially hot liquids, use a tall container or make small quantities at a time to reduce spillage.
- Never add to container while appliance is operating.
- Keep hands and utensils out of the container while blending to prevent the possibility of severe injury to persons or damage to the unit.
- Do not incinerate this appliance even if it is severely damaged. The batteries can explode in a fire.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

Product may vary slightly from what is illustrated.



A

1. Stay-on power button
- † 2. Battery compartment cover (Part # FR220-01)
3. Ergonomic nonslip rubberized grip
4. Stainless steel stem
5. Stainless steel frothing disk
- † 6. Chrome plated storage stand (Part # FR220-02)

Note: † indicates consumer replaceable/removable parts

# How to Use

This unit is for household use only.

## 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.
- Wash as instructed in CARE AND CLEANING.
- Make sure appliance is OFF.
- Wipe rubberized grip with a damp cloth and dry thoroughly.

**Important: Do not immerse rubberized grip of frother in water or any other liquid.**

## FROTHING MILK

1. Pour cold milk to be frothed ( $\frac{1}{4}$  to  $\frac{1}{2}$  cup) into a tall container, making sure there is enough room for froth to expand – milk will more than double in volume.
2. Holding frother by the handle, insert frothing disk into center of container. Immerse the frothing disk just below the surface of the milk.
3. Keeping one hand on container to avoid slipping, press the stay-on power button to begin frothing.

**Note:** You do not need to hold the power button while frothing; simply press once and then use nonslip rubberized grip to hold.

4. During frothing, move frother in a gentle circular motion to ensure even froth consistency.
5. Froth milk from the top down to achieve the best results.
6. Once desired froth consistency has been reached, press power button again to turn frother off. After frothing disk has stopped spinning, remove from container and rinse immediately, following instructions in CARE & CLEANING.

**Important: Always rinse frothing disk after each use.**

## Frothing Tips

- Cold milk is the easiest to froth. Luke warm milk may be used, however, there will be about half the amount of froth produced.
- Frothing is easier with smaller quantities of milk – usually no more than  $\frac{1}{2}$  cup.
- Skim milk is easiest to froth, although whole milk will provide the best taste.
- When frothing whole milk, frothing may take longer; for easier frothing, use smaller quantities.

## Coffee Drinks

- A variety of delicious coffee drinks can be made using frothed milk by combining with espresso.
- Traditionally, cappuccino is  $\frac{1}{3}$  espresso,  $\frac{1}{3}$  steamed milk and  $\frac{1}{3}$  foam.
- A café latte is cappuccino with two to three times as much frothed milk.
- To make café mocha, add 1 tablespoon chocolate syrup to the milk and froth or simply add the chocolate syrup to the coffee.
- Regular brewed coffee may also be used in place of espresso, if desired.
- Sprinkle shaved chocolate, ground cinnamon, nutmeg or cocoa powder on top of cappuccino.
- Serve cinnamon sticks as stirrers to add a new flavor.

## MIXING POWDERED & SYRUP DRINKS

1. Pour liquid into tall container; add powdered drink mix or syrup as directed.
2. Immerse the frothing disk in the center of the container, about halfway or lower.
3. Keeping one hand on container to avoid slipping, press the stay-on power button to begin mixing.
4. You may move the frother in gentle circular motions, as well as up and down, to mix powder/syrup evenly into the liquid.

**Note:** When mixing drinks with milk, avoid keeping the frother near the top of the milk for long intervals; doing so will froth the milk.

**Tip:** You can use your frother to mix a variety of drinks, including: protein drinks, flavored milks, hot cocoa and cappuccinos mixes.

## MIXING SALAD DRESSING

**Note:** Your frother can also be used to mix salad dressings. Simply follow the instructions for MIXING DRINKS.

**Tip:** Your frother will work for both salad dressings made from scratch and from a dressing mix.

**Note:** Although you may use the frother to blend almost any kind of dressing, it will work best for vinaigrettes.

## BEATING EGG WHITES

**Note:** Your multi-use frother is designed to beat small quantities of egg whites for use in desserts, omelets and other small dishes. It is most effective when working with smaller quantities – generally, no more than 2 eggs at a time (or  $\frac{1}{2}$  cup of egg white substitute).

**Note:** 2 teaspoons of meringue powder in 2 tablespoons of water may also be used.

1. Place egg whites or egg white substitute into a tall bowl, making sure the sides are high enough so the mixture will not splash out during beating.
2. Place frothing disk into egg whites and press the stay-on power button to begin beating.
3. Move the head of the frother in a gentle circular motion to get an even consistency.

## Care and Cleaning

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

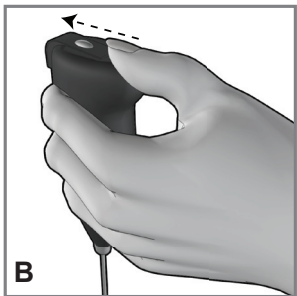
**Important: Always rinse frothing disk and stem after each use.**

1. To wash frothing disk and stem, half fill a tall container with warm, soapy water.
2. Insert frothing disk and stem into soapy water and press power button.
3. Allow to run for a few seconds.
4. Press power button and remove from water; empty container.
5. Rinse frothing disk and stem under running water.
6. To dry frothing disk, simply press the power button to turn the frother on for a few seconds; press power again once all water is removed.
7. Wipe stem with a dry cloth to remove any excess water.

**Important: Never hold rubberized grip or battery housing under running water. Always rinse carefully to avoid submerging this part of your frother.**

8. Wipe grip with a damp paper towel or sponge to clean.
9. Dry with a cloth and then replace frother on stand.

### CHANGING THE BATTERIES



1. To open the battery compartment, hold the rubberized grip and press forward on the battery cover tab on the top of the frother with your thumb **(B)**.
2. Replace with 2, AA batteries. The compartment cover is marked to indicate which direction to place the batteries.
3. To replace battery cover, align tab on compartment cover with grooves on grip and slide back until it clicks into place.

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

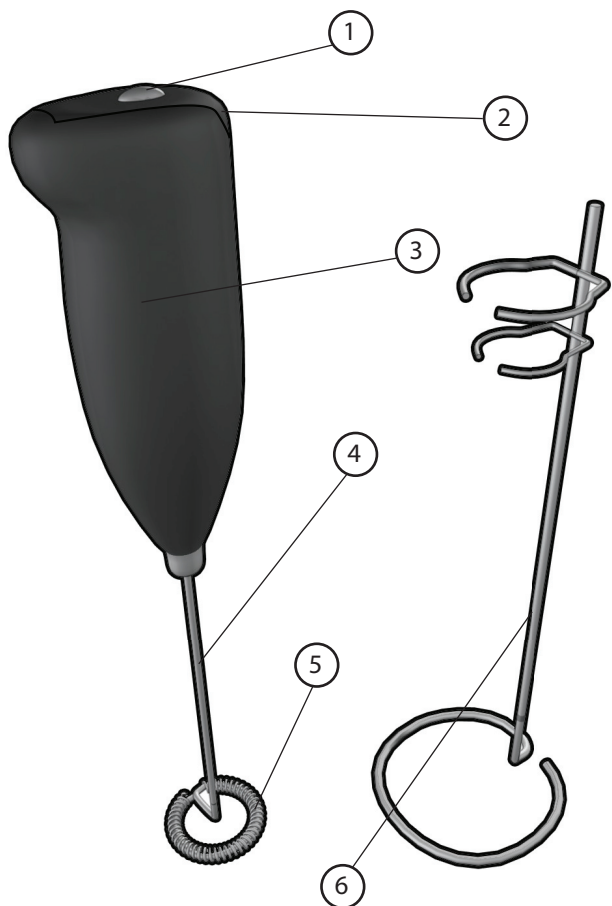
Cuando se usan aparatos eléctricos, siempre se deben respetar las siguientes medidas básicas de seguridad:

- Por favor lea todas las instrucciones.
- Para evitar daños a la unidad, no sumerja el aparato en agua u otro líquido.
- Todo aparato eléctrico usado en la presencia de los niños o por ellos mismos requiere la supervisión de un adulto.
- Evite el contacto con las piezas móviles.
- Cuando se mezcle líquidos, especialmente aquellos calientes, se debe usar contenedores altos o se debe preparar pocas cantidades a la vez para evitar que se derramen.
- Nunca agregue nada al recipiente mientras el aparato está en funcionamiento.
- A fin de evitar posibles lesiones severas a las personas o daño al aparato, asegúrese de mantener las manos y utensilios fuera de la jarra mientras el aparato está en uso.
- Este aparato no debe ser incinerado aunque esté severamente dañado. Las baterías pueden estallar e incendiar.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

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

Este producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado.



A

1. Botón de encendido constante
- † 2. Compartimiento para pilas (Pieza N° FR220-01)
3. Empuñadura ergonómica y antideslizante revestida en caucho
4. Vástago de acero inoxidable
5. Disco vaporizador de acero inoxidable
- † 6. Soporte cromado (Pieza N° FR220-02)

Nota: † indica piezas desmontables/reemplazables por el consumidor

## Como usar

Este aparato es para uso doméstico solamente.

### CÓMO COMENZAR

- Retire todo el material de envoltorio y todos los adhesivos del producto.
- Retire y guarde todo el material escrito.
- Vaya a [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica) para registrar su garantía.
- Lave como se indica en CUIDADO Y LIMPIEZA.
- Asegúrese que el aparato esté APAGADO.
- Pásele un paño húmedo a la empuñadura revestida en caucho y séquela bien.

**Importante:** No sumerja la empuñadura revestida en caucho del vaporizador en agua o cualquier otro líquido.

### CÓMO VAPORIZAR LECHE

1. Vierta la leche fría a ser vaporizada ( $\frac{1}{4}$  a  $\frac{1}{2}$  taza) en un recipiente alto, asegurando que quede espacio suficiente para la expansión de la espuma – la leche aumentará más del doble en volumen.

**Importante:** ¡No hierva la leche antes de vaporizarla!

2. Sostenga el vaporizador por el mango e inserte el disco vaporizador en el centro del recipiente. Sumerja el disco vaporizador justo debajo de la superficie de la leche.
3. Mientras sujeta el recipiente con una mano para evitar que se deslice, presione el botón de encendido constante para iniciar la vaporización.

**Nota:** No es necesario mantener el botón de encendido presionado al vaporizar; simplemente, presiónelo una vez y luego use la empuñadura antideslizante revestida en caucho para maniobrar el vaporizador de acuerdo a la necesidad.

4. Durante la vaporización, mueve el vaporizador con un movimiento circular suave para lograr una espuma con consistencia uniforme.
5. Vaporice la leche de arriba hacia abajo para lograr los mejores resultados.
6. Una vez lograda la consistencia de espuma deseada, presione el botón de encendido nuevamente para apagar el vaporizador. Cuando el disco vaporizador haya dejado de girar, retírelo del recipiente y enjuáguelo de inmediato, siguiendo las instrucciones en CUIDADO Y LIMPIEZA.

**Importante:** Siempre enjuague el disco vaporizador después de cada uso.

### Consejos para la vaporización

- Es más fácil vaporizar leche fría. También puede usar leche tibia, aunque en dicho caso solo se producirá la mitad de la espuma.
- Es más fácil vaporizar pequeñas cantidades de leche – en general, no más de  $\frac{1}{2}$  taza.
- La leche descremada es más fácil de vaporizar, pero la leche entera proporcionará el mejor sabor.



- Al vaporizar leche entera, la vaporización puede llevar más tiempo; para facilitar la vaporización, use cantidades más pequeñas.

### Bebidas con café

- Combinando café espresso con leche vaporizada, se obtienen distintas bebidas deliciosas.
- Tradicionalmente, el capuchino se prepara con 1/3 de café espresso, 1/3 de leche vaporizada y 1/3 de espuma.
- El café con leche es básicamente un capuchino, pero con dos o tres veces más leche espumosa.
- Para preparar un café moca, añada una cucharada de sirope de chocolate a la leche vaporizada; también puede mezclar el chocolate con el café.
- Si se prefiere, se puede usar café americano (largo) en lugar de café espresso.
- En el capuchino, puede espolvorear virutas de chocolate, canela molida, nuez moscada o cacao en polvo.
- Para darle un toque y un sabor original a su café, sirva canela en rama a modo de cuchara para mezclarlo.

### CÓMO MEZCLAR BEBIDAS EN POLVO Y JARABE

1. Vierta el líquido en un recipiente alto, agregue la mezcla en polvo o el jarabe de acuerdo con las instrucciones.
2. Sumerja el disco vaporizador en el centro del recipiente, hasta alrededor de la mitad o más abajo.
3. Mientras sujeta el recipiente con una mano para evitar que se deslice, presione el botón de encendido constante para comenzar a mezclar.
4. Puede mover el vaporizador con movimientos circulares suaves, así como hacia arriba y hacia abajo, para mezclar el polvo/jarabe con el líquido de manera uniforme.

**Nota:** Al mezclar bebidas con leche, evite mantener el vaporizador cerca de la superficie de la leche durante periodos largos; de lo contrario, vaporizará la leche.

### CÓMO MEZCLAR ADEREZO PARA ENSALADAS

**Nota:** Su vaporizador puede utilizarse para mezclar aderezo para ensaladas. Simplemente siga las instrucciones en la sección CÓMO MEZCLAR BEBIDAS.

**Consejo:** Su vaporizador funcionará para mezclar aderezos de paquete o completamente hechos en casa.

**Nota:** Mientras que el vaporizador puede usarse para mezclar casi cualquier tipo de aderezo, funcionará mejor para preparar vinagretas.

### CÓMO BATIR CLARAS DE HUEVO

**Nota:** Su vaporizador multiuso fue diseñado de modo que usted pueda usarlo para batir pequeñas cantidades de claras de huevo para usarlas en postres, omelettes y otros platos pequeños. Es más eficaz cuando se trabaja con cantidad pequeñas – en general, no más de 2 huevos a la vez (o media taza de sustituto de clara de huevo).

**Nota:** También puede usar 2 cucharaditas de polvo de merengue en dos cucharadas de agua.

1. Coloque las claras o el sustituto de claras en un tazón alto, asegurando que las laterales sean lo suficientemente altas para que la mezcla no salpique al batir.
2. Coloque el disco vaporizador dentro de las claras de huevo y presione el botón de encendido constante para comenzar a batir.
3. Mueva el cabezal del vaporizador con un movimiento circular suave para obtener una consistencia uniforme.

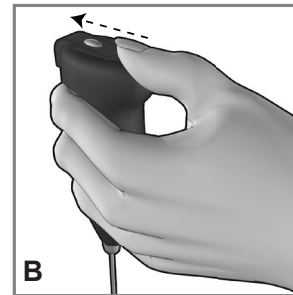
## Cuidado y limpieza

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

**Importante: Siempre enjuague el disco vaporizador y el vástago después de cada uso.**

1. Para lavar el disco vaporizador y el vástago, llene el recipiente con agua tibia jabonosa.
  2. Inserte el disco vaporizador y el vástago en el agua jabonosa y presione el botón de encendido.
  3. Deje que el aparato funcione algunos segundos.
  4. Presione el botón de encendido y retírelo del agua; vacíe el recipiente.
  5. Enjuague el disco y el vástago del vaporizador sujetándolos bajo el agua corriente del grifo.
  6. Para secar el disco, simplemente oprima el botón de encendido y encienda el vaporizador; déjelo funcionar durante algunos segundos. Presione el botón nuevamente, una vez que se haya eliminado toda el agua.
  7. Pásele un paño seco al vástago para eliminar toda agua adicional.
- Importante: Nunca sujete la empuñadura revestida en caucho o el compartimiento de pilas bajo el agua corriente. Siempre enjuague con cuidado para evitar sumergir esta parte de su vaporizador.**
8. Pásele una toalla de papel húmeda o una esponja a la empuñadura para limpiarla.
  9. Séquela con un paño y luego vuelva a colocar el vaporizador en el soporte.

### CAMBIO DE PILAS



1. Para abrir el compartimiento de pilas, sujete la empuñadura revestida en caucho y presione hacia delante en la lengüeta de la tapa del compartimiento de pilas en la parte superior del vaporizador con su dedo pulgar (**B**).
2. Sustituya las pilas por 2 pilas AA. La tapa del compartimiento tiene marcas que indican la dirección en que se colocan las pilas.
3. Para volver a colocar la tapa del compartimiento de pilas, alinee la lengüeta en la tapa del

compartimiento con las ranuras en la empuñadura, y deslícela hacia atrás hasta que se trabe.

# IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

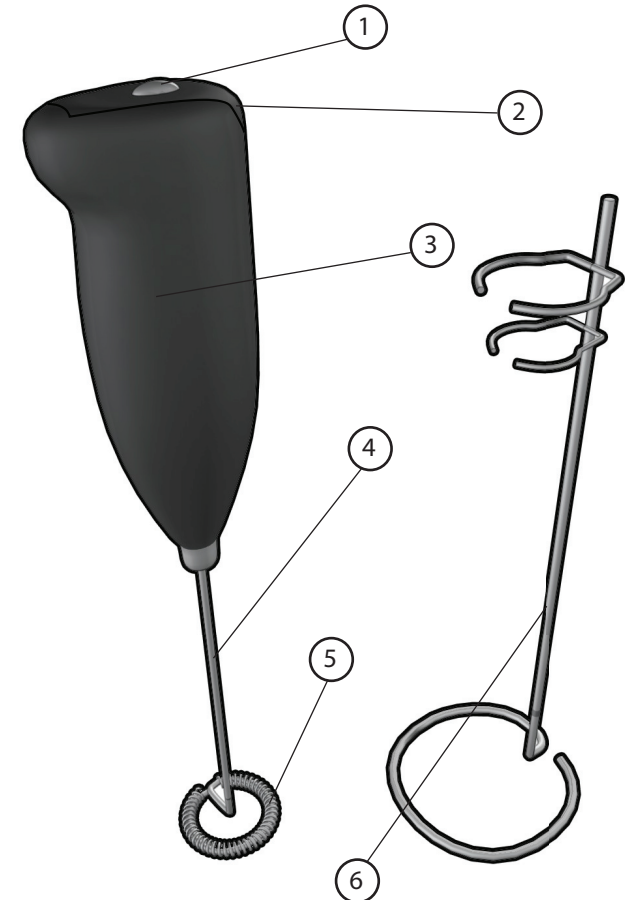
Lorsqu'on utilise des appareils électriques, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, notamment les suivantes :

- Lire toutes les directives.
- Pour éviter d'endommager l'appareil, ne pas immerger dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Exercer une étroite surveillance lorsque l'appareil est utilisé par un enfant ou près d'un enfant.
- Éviter tout contact avec les pièces mobiles.
- Lors du battage de liquides, surtout les liquides chauds, utiliser un grand récipient ou préparer de petites quantités à la fois pour réduire les déversements.
- Ne jamais ajouter quoi que ce soit dans le récipient pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Garder mains et ustensiles hors du récipient pendant l'utilisation pour réduire les risques de blessures graves ou de dommages.
- Ne pas incinérer l'appareil, même s'il est gravement endommagé. Les piles risquent d'exploder.

## CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

L'appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement.

Le produit peut différer légèrement de celui illustré.



A

1. Interrupteur à fonctionnement continu
- † 2. Logement des piles (no de pièce FR220-01)
3. Poignée ergonomique antidérapante en caoutchouc
4. Tige en acier inoxydable
5. Disque de moussage en acier inoxydable
- † 6. Support chromé (no de pièce FR220-02)

Remarque : † indique que la pièce est remplaçable par l'utilisateur/amovible

# Utilisation

Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.

## POUR COMMENCER

- Retirer tous les matériaux d'emballage, les étiquettes et les autocollants.
- Conserver la documentation.
- Veuillez aller à l'adresse [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica) pour enregistrer votre garantie.
- Nettoyer l'appareil comme l'indique la section ENTRETIEN ET NETTOYAGE.
- S'assurer que l'appareil est en position ARRÊT (OFF).
- Essuyer la poignée en caoutchouc avec un linge humide et sécher complètement.

**Important : Ne pas immerger la poignée en caoutchouc du mousoir dans l'eau ou dans tout autre liquide.**

## POUR MOUSSER LE LAIT

1. Verser de 62,5 à 125 ml (¼ à ½ tasse) de lait froid dans un grand récipient et s'assurer qu'il reste assez d'espace pour permettre à la mousse de prendre de l'expansion. Le volume du lait peut doubler ou même davantage.
2. Tenir l'appareil par la poignée et placer le disque de moussage au centre du récipient. Immerger le disque juste sous la surface.
3. Garder une main sur le récipient pour le tenir bien en place et appuyer sur l'interrupteur à fonctionnement continu pour commencer à mousser.

**Remarque :** Vous n'avez pas besoin de tenir l'interrupteur enfoncé pendant le fonctionnement. Appuyer une seule fois, puis tenir la poignée antidérapante en caoutchouc pour manipuler le mousoir.

4. Pendant le fonctionnement, exercer de légers mouvements circulaires pour obtenir une mousse de consistance uniforme.
5. Mousser le lait de haut en bas pour obtenir des résultats optimaux.
6. Une fois la consistance désirée obtenue, appuyer à nouveau sur l'interrupteur pour arrêter l'appareil. Dès que le disque de moussage a arrêté de tourner, retirer le mousoir du récipient et rincer immédiatement comme l'indique la section ENTRETIEN ET NETTOYAGE.

**Important : Rincer toujours le disque de moussage après chaque utilisation.**

## Conseils de moussage

- Le lait froid est idéal pour le moussage. Le lait tiède peut faire l'affaire, mais vous obtiendrez la moitié moins de mousse.
- Pour faciliter le moussage, procéder par petites quantités de 125 ml (½ tasse).
- Le lait écrémé est généralement plus facile à mousser. Par contre, le lait entier a meilleur goût.
- Le moussage du lait entier peut être plus long. Pour faciliter le processus, procéder par petites quantités.

## Les cafés

- Pour préparer toute une variété de délicieux cafés, il suffit de mélanger la mousse de lait à l'espresso.
- Habituellement, le cappuccino se compose à parts égales d'espresso, de lait chaud et de mousse.
- Un café au lait contient de deux à trois fois plus de mousse de lait qu'un cappuccino.
- Pour obtenir un café moka, ajouter 15 ml (1 cuiller à table) de sirop de chocolat dans le lait et mousser, ou ajouter simplement le sirop de chocolat dans le café.
- Le café régulier peut être utilisé à la place de l'espresso, au choix.
- Saupoudrer le cappuccino de copeaux de chocolat, de cannelle moulue, de muscade ou de poudre de cacao.
- Remplacer l'agitateur par un bâton de cannelle pour ajouter une touche de saveur.

## POUR MÉLANGER LA POUDRE OU LE SIROP À UN BREUVAGE

1. Verser le liquide dans un grand récipient. Ajouter la quantité de poudre ou de sirop en suivant les indications du fabricant.
2. Immerger le disque de moussage au centre du récipient, à mi-hauteur ou plus bas.
3. Garder une main sur le récipient pour le tenir bien en place et appuyer sur l'interrupteur à fonctionnement continu pour commencer à mousser.
4. Exercer de légers mouvements circulaires, de haut en bas, pour mélanger uniformément la poudre ou le sirop dans le liquide.

**Remarque :** pour mélanger des breuvages à base de lait, éviter de placer le mousoir près de la surface pendant de longues périodes, faute de quoi vous obtiendrez de la mousse.

**Conseil :** le mousoir est idéal pour mélanger une variété de breuvages, dont les laits protéinés ou aromatisés, les chocolats chauds et les cappuccinos.

## POUR MÉLANGER LES SAUCES À SALADE

**Remarque :** le mousoir peut également être utilisé pour mélanger des sauces à salade. Simplement suivre les indications de la section POUR MÉLANGER LES BREUVAGES.

**Conseil :** le mousoir convient autant à la préparation de sauces à salade maison que de mélanges du marché.

**Remarque :** bien que vous puissiez utiliser le mousoir pour mélanger toutes sortes de sauce à salade, l'appareil convient davantage aux vinaigrettes.



## POUR BATTRE DES BLANCS D'OEUF

**Remarque :** ce mousoir polyvalent est conçu pour battre de petites quantités de blancs d'œufs que vous pourrez utiliser dans vos desserts, omelettes et autres petits plats. Pour maximiser l'efficacité de l'appareil, procéder par petites quantités, soit l'équivalent de deux œufs ou 125 ml (½ tasse) de succédané de blanc d'œuf.

**Remarque :** deux cuillers à thé de poudre de meringue ajoutées à deux cuillers à table d'eau conviennent également.

1. Verser les blancs d'œufs ou le succédané de blanc d'œuf dans un grand bol dont les bords sont assez hauts pour éviter que le mélange n'éclabousse pendant le fonctionnement.
2. Placer le disque de moussage dans les blancs d'œufs et appuyer sur l'interrupteur à fonctionnement continu pour commencer.
3. Exercer de légers mouvements circulaires pour assurer une consistance uniforme.

## Entretien et nettoyage

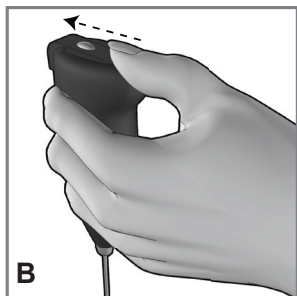
**Important :** rincer toujours le disque de moussage et la tige après chaque utilisation.

1. Pour nettoyer le disque de moussage et la tige, remplir à moitié un récipient d'eau tiède savonneuse.
2. Insérer le disque et la tige dans l'eau savonneuse et appuyer sur l'interrupteur.
3. Faire fonctionner l'appareil pendant quelques secondes.
4. Appuyer sur l'interrupteur et retirer l'appareil de l'eau. Vider le récipient.
5. Rincer le disque de moussage et la tige sous l'eau du robinet.
6. Pour sécher le disque, appuyer sur l'interrupteur et laissez le mousoir fonctionner quelques secondes. Arrêter l'appareil une fois qu'il est sec.
7. Essuyer la tige avec un linge sec pour enlever toute trace d'eau.

**Important :** ne jamais placer la poignée en caoutchouc ou le logement des piles sous l'eau du robinet. Toujours nettoyer ces pièces avec soin.

8. Nettoyer la poignée avec un papier essuie-tout humide ou une éponge.
9. Sécher avec un linge sec et replacer le mousoir sur son support.

## POUR CHANGER LES PILES



1. Pour ouvrir le logement des piles, tenir la poignée en caoutchouc et pousser la languette du couvercle situé sur le dessus du mousoir avec le pouce (B).
2. Remplacer les deux piles AA en vous reportant aux indications situées sous le couvercle du logement des piles.
3. Pour replacer le couvercle du logement des piles, insérer la languette du couvercle dans la fente sur la poignée et glisser le couvercle dans les rainures pour l'enclencher.

## 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.

## 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 product.

### For how long?

- One year after date of 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.
- Visit the online service website at [www.prodprotect.com/applica](http://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 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. 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 gratis al número "800" que aparece en la cubierta de este manual. **No** devuelva el producto al establecimiento de compra. **No** envíe el producto por correo al fabricante ni lo lleve a un centro de servicio. También puede consultar el sitio web que aparece en la cubierta de este manual.

### Un año de garantía limitada

(Aplica solamente en 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 un año a partir de la fecha original de compra.

#### ¿Qué clase de asistencia recibe el consumidor?

- El consumidor recibe un producto de reemplazo nuevo o restaurado de fábrica, parecido al original.

#### ¿Cómo se obtiene el servicio necesario?

- Conserve el recibo original como comprobante de la fecha de compra.
- Se puede visitar el sitio web de asistencia al consumidor [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica), o se puede llamar gratis al número 1-800-231-9786, para obtener información relacionada al servicio de garantía.
- Si necesita piezas o accesorios, por favor llame gratis al 1-800-738-0245.

#### ¿Qué aspectos no cubre esta garantía?

- Los daños al producto ocasionados por el uso comercial
- Los daños ocasionados por el mal uso, abuso o negligencia
- Los productos que han sido alterados de cualquier manera
- 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 relacionados con el reemplazo del producto
- Los daños y perjuicios indirectos o incidentales (sin embargo, por favor observe que algunos estados no permiten la exclusión ni la limitación de los daños y perjuicios indirectos ni incidentales, de manera que esta restricción podría no aplicar a usted).

#### ¿Qué relación tiene la ley estatal con esta garantía?

- Esta garantía le otorga derechos legales específicos y el consumidor podría tener otros derechos que varían de una región a otra.

## 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 Applica 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/applica](http://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** 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.

 **Applica**<sup>®</sup>

Applica Consumer Products, Inc.

2008/8-18-47E/S/F

Copyright © 2008 Applica Consumer Products, Inc.

Made in People's Republic of China

Printed in People's Republic of China

Fabricado en la República Popular de China

Impreso en la República Popular de China

Fabriqué en République populaire de Chine

Imprimé en République populaire de Chine

## Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

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

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

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

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>