

BLACK+DECKER

ARROCERA MULTIUSO
DE 24 TAZAS COCIDAS
O 10 TAZAS CRUDAS

24 CUP RICE COOKER

use and care manual
manual de uso y cuidado

RC550
RC550S
RC550R
RC550B



Por favor lea este instructivo antes de usar el producto.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre se debe respetar ciertas medidas de seguridad a fin de reducir el riesgo de un incendio, un choque eléctrico y (o) lesiones a las personas, incluyendo las siguientes:

- LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL APARATO.
- Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, enchufe o aparato en agua u otro líquido.
- No toque las superficies calientes. Utilice las asas o las perillas.
- Todo aparato eléctrico utilizado en la presencia de los niños o por ellos mismos requiere la supervisión de un adulto.
- No utilice ningún aparato que tenga el cable o el enchufe dañado, que presente un problema de funcionamiento o que esté dañado. Cliente, llamando gratis al número que aparece en la sección de Garantía.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones personales.
- No utilice el aparato a la intemperie.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador ni que entre en contacto con superficies calientes.
- No lo coloque sobre o cerca de una hornilla de gas o eléctrica, ni en un horno caliente.
- Se debe proceder con extrema precaución cuando se mueve un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
- Para desconectar, presione el interruptor de botón de encendido apagado (ON/OFF) la luz roja parpadea y escuchará un sonido y luego remueva el enchufe del tomacorriente.
- No utilice el aparato para otro fin que no sea para el que fué diseñado.
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluyendo los niños) con su capacidad física, sensorial o mental reducida, o con falta de experiencia o sabiduría, a menos que sean supervisadas o instruidas acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Permita que el aparato se enfríe antes de instalarle o retirar las piezas.
- El aparato no está diseñado para funcionar a través de un reloj automático externo o con un sistema de control remoto separado.
- No utilice este aparato sobre una superficie inestable.
- No trate de calentar o cocinar nada que no sea alimento en este aparato.
- Los niños deben ser supervisados para asegurar que no jueguen con el aparato.

Medidas de Seguridad Adicionales:

- Para prevenir daños o riesgos de descarga eléctrica, no cocine sobre la base de cocción. Solo cocine en la olla de cocción incluida.
- Este aparato genera calor y escape de vapor durante su uso. Levante la tapa de vidrio cuidadosamente para evitar quemaduras y permitir que el agua caiga dentro de la olla de cocción.
- Nunca utilice la olla de cocción sobre una estufa de gas o eléctrica ni sobre una llama al descubierto.
- A fin de evitar rayones, no corte los alimentos directamente en la olla de cocción.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

Este aparato eléctrico es para uso doméstico solamente.

ENCHUFE POLARIZADO

Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (un contacto es más ancho que el otro). A fin de reducir el riesgo de un choque eléctrico, este enchufe encaja en un tomacorriente polarizada en un solo sentido. Si el enchufe no entra en el tomacorriente, inviértalo y si aun así no encaja, consulte con un electricista. Por favor no trate de alterar esta medida de seguridad.

TORNILLO DE SEGURIDAD

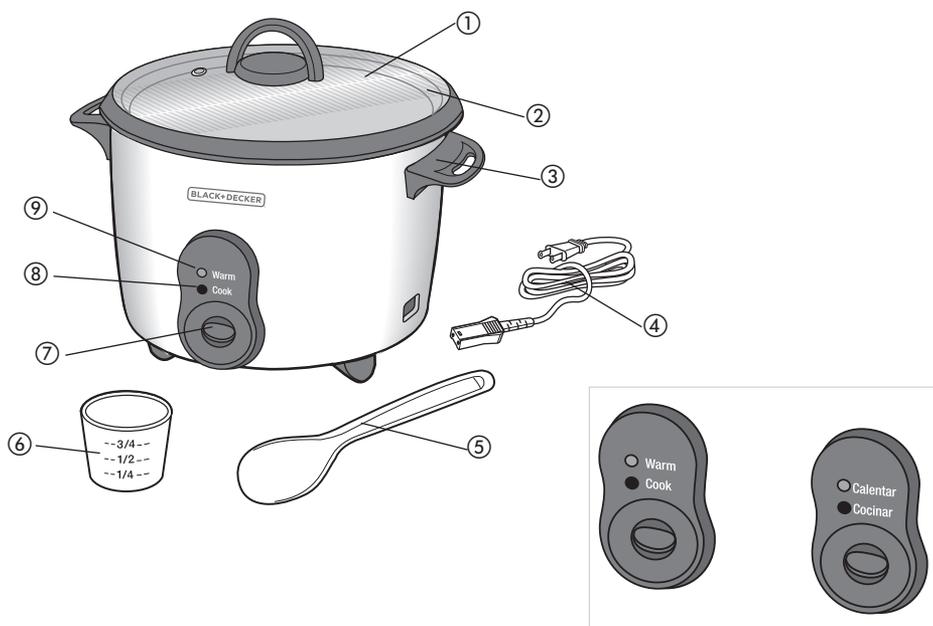
Advertencia: Este aparato cuenta con un tornillo de seguridad para evitar la remoción de la cubierta exterior del mismo. A fin de reducir el riesgo de incendio o de choque eléctrico, por favor no trate de remover la cubierta exterior. Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Toda reparación se debe llevar a cabo únicamente por personal de servicio autorizado

CABLE ELÉCTRICO

1. El producto debe proporcionarse con un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o de tropezar con un cable más largo.
2. Se encuentran disponibles cables separables o de extensión más largos, que pueden ser utilizados si se emplea el cuidado debido.
3. Si se utiliza un cable separable o de extensión más largo:
 - a) La clasificación eléctrica del cable de alimentación o del cable de extensión debe ser por lo menos igual que la clasificación eléctrica del aparato.
 - b) Si el aparato es del tipo que va conectado a tierra, el cable de extensión deberá ser un cable de tres alambres conectado a tierra.
 - c) El cable más largo debe acomodarse de modo que no cuelgue del mostrador o de la mesa, para evitar que un niño tire del mismo o que alguien se tropiece sin querer.

Nota: Si el cable de alimentación está dañado, por favor llame al número del departamento de garantía que aparece en estas instrucciones.

Este producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado.



1. Tapa de vidrio templado con escape de vapor
2. Olla para cocinar con marcas de nivel de agua
3. Asas laterales frías al tacto
4. Cable removible
5. Cuchara para servir
6. Medidor de arroz
7. Interruptor de encendido (ON)
8. Luz indicadora del ciclo de cocción (COOK)
9. Luz indicadora del ciclo de calor (WARM)

Como usar

Este aparato es solamente para uso doméstico.

PASOS PRELIMINARES

- Antes de usar la olla arrocera por primera vez, lave el recipiente la tapa de vidrio, la cuchara de servir y el medidor de arroz en agua tibia con jabón. Enjuague y seque bien.
- Coloque el aparato en una superficie plana y estable.

Nota: A medida que el arroz se expande y se cocina, el escape de la tapa emite vapor.

No coloque la olla arrocera directamente debajo de los gabinetes.

1. Mida la cantidad de arroz deseada con el medidor provisto. Agregue mantequilla o aceite y sazone al gusto.

Nota: El medidor de arroz provisto equivale a 150 g (5 1/2 onzas).

Precaución: Con el fin de reducir el riesgo de un choque eléctrico, utilice únicamente el recipiente antiadherente removible provisto para cocinar.

2. Vierta el arroz en el recipiente de cocinar. Agregue agua. Utilice las marcas del nivel de llenado del recipiente como guías para agregar la cantidad de agua apropiada. Por ejemplo, para 4 tazas de arroz crudo, vierta agua en el recipiente hasta la marca 4.
3. Asegúrese de no verter demasiada agua para evitar que el contenido de la olla se desborde.

Nota: La dureza y el gusto del arroz depende de la calidad y del tipo del arroz, al igual que del tiempo de cocción (consulte la GUÍA DE COCCIÓN). Uno puede ensayar hasta lograr el punto deseado.

4. Antes de colocar el recipiente de cocinar en la olla, asegúrese de que tanto el exterior de la olla como la placa de calor estén limpias y secas. No permita que caiga arroz suelto ni partículas adentro de la olla.
5. Coloque el recipiente adentro de la olla. Gire la olla ligeramente hacia la derecha y hacia la izquierda para asegurar el contacto adecuado con la placa de calor.
6. Cierre la tapa.

Nota: La tapa siempre debe permanecer cerrada mientras uno prepara el arroz.

7. Enchufe el aparato a una toma de corriente estándar. La luz indicadora de calor se ilumina.
8. Baje el interruptor de encendido (ON); la luz indicadora del ciclo de cocción (COOK) se ilumina y a la vez el aparato entra en funcionamiento. Durante el ciclo de cocción, el escape de la tapa emite vapor.

Precaución: Aleje las manos del escape de vapor a fin de evitar las quemaduras.

9. Una vez cocido el arroz, la luz del ciclo de cocción (COOK) se apaga, el interruptor pasa a la posición normal y el aparato mantiene el calor automáticamente. La luz indicadora de calor (WARM) se ilumina y permanece encendida, indicando que uno puede servir el arroz tibio al gusto.

Nota: La olla permanece así hasta que uno la desconecta. No trate de impedir que el aparato pase al ciclo que mantiene el calor. No baje el

interruptor a la posición (ON) inmediatamente después del inicio del ciclo de calor.

10. Una vez que el interruptor regresa a la posición normal, la tapa debe permanecer cerrada por lo menos 15 minutos para vaporizar el arroz aún más. Si conserva el arroz por más de 30 minutos, revuélvalo de vez en cuando para evitar que el arroz del fondo del recipiente se dore.

11. Retire la tapa y mezcle el arroz antes de servirlo.

Precaución: Al destapar la olla arrocera, asegúrese de alejar la tapa de su cuerpo a fin de evitar las quemaduras provenientes del vapor caliente.

12. Desconecte el aparato después de utilizarlo.

Consejos importantes:

- Procure no mantener pocas cantidades de arroz durante mucho tiempo, en el ciclo de calor.
- Durante el proceso de cocción del arroz, se puede formar una corteza fina en el fondo del recipiente. Si dicha corteza no es de su agrado, uno la puede desprender y desechar fácilmente.
- Utilice la cuchara de servir (o una de madera) para revolver y extraer el arroz. No use utensilios de metal que puedan rayar el recipiente antiadherente.

COMO PREPARAR SOPAS Y ESTOFADOS

1. Antes de usar la olla arrocera por primera vez, lave con agua tibia jabonada el recipiente de cocinar, la tapa de vidrio, la cuchara de servir y la taza de medir arroz. Enjuague estas piezas y séquelas bien.

2. Coloque el aparato sobre una superficie firme y plana.

Nota: Escoja recetas que usted pueda preparar en 1 hora o menos. Utilice solamente carnes y aves sin huesos, cortadas en pedazos no más grandes de 1½ pulgada. No es necesario dorar las carnes antes de cocinarlas. La tapa emite vapor a través del escape a medida se cocinan los alimentos. **No coloque la olla arrocera directamente debajo de los gabinetes.**

Nota: Cuando agregue arroz o pasta a la sopa, permita más líquido en la receta.

Advertencia: Para reducir el riesgo de un choque eléctrico, uno debe preparar los alimentos solamente en la olla removible antiadherente provista.

3. Combine las carnes, vegetales y líquidos en la olla de cocinar. Revuelva los ingredientes con una cuchara plástica o de madera hasta mezclarlos bien.

Nota: En vista de que la mayoría de los alimentos congelados se cocinan más rápido, es mejor agregarlos al final del ciclo de cocción. Agregue los ingredientes congelados a las sopas o a los estofados y permita que estos se cocinen de 5 a 10 minutos más.

Advertencia: No sobrepase la línea máxima del nivel de llenado marcada en la olla de cocinar.

4. Antes de introducir la olla de cocinar en la arrocera, asegúrese que la placa de calentamiento y la superficie exterior de la olla de cocinar estén limpias y secas. No permita que caigan partículas sueltas adentro del aparato.

5. Inserte la olla de cocinar adentro del aparato. Posiblemente tenga que girar la olla en sentido derecho o izquierdo para asegurar el contacto con la placa de calentamiento.

6. Coloque la tapa sobre la olla.

Nota: Siempre mantenga la tapa sobre la olla mientras cocina.

7. Enchufe el aparato a una toma de corriente normal. La luz indicadora del ciclo de calor (WARM) se ilumina.

8. Presione el botón de encendido (ON). La luz (COOK) se ilumina y comienza el ciclo de cocción. El escape de la tapa podría emitir vapor mientras uno prepara sopas o estofados.

Precaución: Aleje las manos del escape de vapor a fin de evitar las quemaduras.

9. Utilice un cronómetro o reloj de cocina para llevar el tiempo de cocción de los alimentos.

Nota: El interruptor del aparato no ha sido diseñado para funcionar como cronómetro para las sopas o los estofados. Siempre utilice un cronómetro de cocina.

10. Uno puede revolver los alimentos varias veces durante el ciclo de cocción.

Advertencia: Cuando retire la tapa, levante y aléjela de su cuerpo para evitar las quemaduras del vapor.

11. Después de revolver los alimentos, siempre coloque la tapa sobre la olla.
12. Pruebe el sazón y ajústelo al gusto durante el ciclo de cocción.
13. Después de cocinar, siempre desconecte el aparato.

Advertencia: No conserve las sopas ni los estofados ya preparados adentro de la olla arrocera. Siempre desconecte el aparato al finalizar el ciclo de cocción.

PARA MEJORES RESULTADOS

1. Escoja recetas que requieran menos de una hora de cocción.
2. Siempre utilice un cronómetro de cocina. No se confíe del interruptor de encendido de la olla arrocera ya que este no ha sido diseñado como marcador de tiempo para las sopas ni los estofados.
3. Use solamente carnes y aves sin huesos que han sido cortadas en pedazos de 1/2 pulgada. No es necesario dorar las carnes antes de prepararlas.
4. Cuando agregue arroz o pasta a la sopa o a los estofados, permita mayor líquido en la receta.
5. Cuando agregue arroz o pasta a la sopa, permita más líquido en la receta.
6. En vista de que la mayoría de los alimentos congelados se cocinan más rápido, es mejor agregarlos al final del ciclo de cocción. Agregue los ingredientes congelados a las sopas o a los estofados y permita que estos se cocinen de 5 a 10 minutos más.

Si uno desea, puede añadir sazón y aceite o mantequilla al arroz antes de verter el agua.

Permita que el arroz repose a temperatura tibia por lo menos 15 minutos antes de servirlo.

GUÍA DE COCCIÓN

ARROZ BLANCO DE GRANO LARGO, JAZMÍN, BASMATI, AMARILLO O DE GRANO MEDIANO

CANTIDAD DE ARROZ	CANTIDAD DE AGUA	TIEMPO DE COCCIÓN APROX.	RINDE EN MEDIDAS DE 8 oz.
2 medidas	hasta la marca 2	de 23 a 26 minutos	de 4 a 5 tazas
3 medidas	hasta la marca 3	de 24 a 26 minutos	de 5 a 6 tazas
4 medidas	hasta la marca 4	de 40 a 27 minutos	de 7 a 10 tazas
5 medidas	hasta la marca 5	de 29 a 32 minutos	de 10 a 12 tazas
6 medidas	hasta la marca 6	de 35 a 40 minutos	de 12 a 14 tazas
7 medidas	hasta la marca 7	de 37 a 41 minutos	de 14 a 16 tazas
8 medidas	hasta la marca 8	de 39 a 43 minutos	de 16 a 18 tazas
9 medidas	hasta la marca 9	de 41 a 45 minutos	de 18 a 20 tazas
10 medidas	hasta la marca 10	de 43 a 47 minutos	de 20 a 22 tazas

ARROZ INTEGRAL

2 medidas	hasta la marca 2, más 1 taza	de 38 a 42 minutos	de 2 a 2½ tazas
3 medidas	hasta la marca 3, más 1 taza	de 40 a 42 minutos	de 4½ a 5½ tazas
4 medidas	hasta la marca 4, más 1 taza	de 40 a 45 minutos	de 9 a 10 tazas
5 medidas	hasta la marca 5, más 1 taza	de 42 a 46 minutos	de 10 a 11 tazas
6 medidas	hasta la marca 6, más 1 taza	de 44 a 48 minutos	de 13 a 14½ tazas
7 medidas	hasta la marca 7, más 1 taza	de 48 a 60 minutos	de 14 a 16 tazas
8 medidas	hasta la marca 8, más 1 taza	de 60 a 65 minutos	de 16 a 18 tazas
9 medidas	hasta la marca 9, más 1 taza	de 65 a 70 minutos	de 18 a 20 tazas
10 medidas	hasta la marca 10, más 1 taza	de 70 a 75 minutos	de 20 a 22 tazas

CANTIDAD MEDIDAS DE ARROZ	CANTIDAD DE AGUA	TIEMPO DE COCCIÓN APROX.	RINDE EN DE 8 oz.
ARROZ BLANCO PRECOCIDO (O PROCESADO)			
2 medidas	hasta la marca 2	de 20 a 30 minutos	de 2D a 3D tazas
3 medidas	hasta la marca 3	de 25 a 27 minutos	de 5 a 6 tazas
4 medidas	hasta la marca 4	de 26 a 30 minutos	de 8D a 9D tazas
5 medidas	hasta la marca 5	de 28 a 36 minutos	de 10 a 11 tazas
6 medidas	hasta la marca 6	de 30 a 38 minutos	de 12 a 14 tazas
7 medidas	hasta la marca 7	de 38 a 42 minutos	de 15 a 16 tazas
8 medidas	hasta la marca 8	de 42 a 46 minutos	de 16 a 18 tazas
9 medidas	hasta la marca 9	de 46 a 50 minutos	de 18 a 20 tazas
10 medidas	hasta la marca 10	de 50 a 55 minutos	de 20 a 22 tazas
ARROZ DE GRANO PEQUEÑO (O TIPO PERLA)			
2 medidas	hasta la marca 2	de 18 a 22 minutos	de 3D a 4D tazas
3 medidas	hasta la marca 3	de 22 a 24 minutos	de 5 a 6 tazas
4 medidas	hasta la marca 4	de 23 a 24 minutos	de 6D a 7D tazas
5 medidas	hasta la marca 5	de 24 a 26 minutos	de 10 a 11 tazas
6 medidas	hasta la marca 6	de 28 a 31 minutos	de 12 a 13 tazas
7 medidas	hasta la marca 7	de 31 a 34 minutos	de 14 a 15 tazas
8 medidas	hasta la marca 8	de 34 a 37 minutos	de 16 a 18 tazas
9 medidas	hasta la marca 9	de 37 a 40 minutos	de 18 a 20 tazas
10 medidas	hasta la marca 10	de 40 a 43 minutos	de 20 a 22 tazas
ARROZ SILVESTRE			
2 medidas	7 tazas	de 1 hr. 40 minutos a 2 hrs. 20 minutos	de 5 a 6 tazas
4 medidas	9 tazas	de 2 hrs. 2 minutos a 2 hrs. 8 minutos	de 7 a 8 tazas

Cuidado y limpieza

El aparato no contiene piezas reemplazables por el consumidor. Para servicio, acuda a personal de asistencia calificado.

LIMPIEZA

1. Siempre desconecte la olla antes de limpiarla.
2. Jamás sumerja la olla en agua ni en ningún otro líquido.
3. Lave la tapa, la cuchara de servir y el medidor de arroz en agua tibia jabonada. No utilice limpiadores abrasivos ni almohadillas de fibra metálica que puedan rayar las superficies antiadherentes, y perjudicar el contacto de la olla con la placa de calefacción.
4. Una vez que el aparato se haya enfriado completamente, limpie las superficies interiores y exteriores con un paño humedecido con agua jabonada y seque bien.
5. Si llegase a caer agua adentro del interruptor o sobre la placa de calefacción, permita que se sequen bien antes de usar la olla arrocera.

RECETAS

SOPA DE POLLO CON VEGETALES

6 tazas de caldo de pollo

½ lb. de pechugas de pollo sin huesos cortadas en pedazos pequeños

2 tazas de vegetales mixtos congelados

2 tazas de fideos medianos

1 taza de camote cortado en cuadritos

½ taza de cebolla cortada en cuadritos

2 cdtas de perejil picado

½ cdta de sazón para pollo al asador

Combine todos los ingredientes en la olla de cocinar según el orden de la receta. Coloque la olla en la arrocera y enchufe el aparato; la luz indicadora de calor (WARM) se ilumina. Presione el interruptor (ON) para dar inicio al ciclo de cocción (COOK). Cubra la olla con la tapa.

Cocine por 20 minutos según su cronómetro de cocina. Asegúrese que los fideos estén bien cocidos. Coloque la tapa sobre la olla nuevamente. Si es necesario, cocine por más tiempo hasta que los fideos queden blandos.

Sirva de inmediato.

Si desea, puede acompañar este plato con pan de ajo.

Rinde aprox. 12 tazas/6 porciones

ESPAGUETIS CON ALBÓNDIGAS

1 tarro (1lb, 10 oz) de salsa marinara

3½ tazas de agua

½ lb espagueti, rigati o lingüini

1 lb albóndigas congeladas de ½ pulgada

2 dientes de ajo grande, picado

2 cdtas de perejil picado

1 cdta de hierbas italianas secas

Combine todos los ingredientes en la olla de cocinar según el orden de la receta. Coloque la olla en la arrocera y enchufe el aparato; la luz indicadora de calor (WARM) se ilumina. Presione el interruptor (ON) para dar inicio al ciclo de cocción (COOK). El ciclo de cocción toma aproximadamente 20 minutos. Cubra la olla con la tapa.

Cocine por 20 minutos según su cronómetro de cocina. Asegúrese que la pasta esté blanda. Cubra la olla nuevamente. Si es necesario, cocine unos minutos más. Sirva de inmediato.

Si desea, puede coronar cada porción con queso Parmesano rallado y servir las con tostadas de ajo.

Rinde aprox. 8 tazas/4 porciones

ARROZ CON CAMARONES

- 1 paquete (16 oz) de arroz amarillo
- 2 tazas de caldo de pollo o de vegetales
- 1 botella de (8 oz) de jugo de calamares
- 1 lata (14½ oz) de tomates y pimientos verdes cortados
- 2 cdta de aceite de oliva
- 1½ lb de camarones, pelados y sin vena
- 1 cebolla grande, picada
- 2 dientes de ajo grande, picados
- ∅ taza de cilantro picado
- ∅ cdta de pimienta negra gruesa
- 1½ taza de guisantes congelados

Combine todos los ingredientes en la olla de cocinar según el orden de la receta, con excepción de los guisantes congelados. Coloque la olla en la arrocera y enchufe el aparato; la luz indicadora de calor (WARM) se ilumina. Presione el interruptor (ON) para dar inicio al ciclo de cocción (COOK). Cubra la olla con la tapa.

Cocine por 26 minutos según su cronómetro de cocina. Agregue los guisantes congelados; cubra la olla y cocine otros 10 minutos. Sirva de inmediato.

Rinde aprox. 9 tazas/de 4 a 5 porciones

Nota: Uno puede sustituir la lata tomates y pimientos verdes con una lata de (14½ oz) de tomates cortados y una lata de (4 oz) de pimientos verdes.

INFORMACIÓN DE GARANTÍA

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

Dos Años de Garantía Limitada (Solamente aplica en los Estados Unidos y el Canadá).

¿Qué cubre la garantía?

- La garantía cubre cualquier defecto de materiales o de mano de obra que no haya sido generado por el uso incorrecto del producto.

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?

- Por dos años a partir de la fecha original de compra mientras que tenga una prueba de la compra.

¿Cómo se obtiene el servicio necesario?

- Conserve el recibo original como comprobante de la fecha de compra, comuníquese con el centro de servicio de su país y haga efectiva su garantía si cumple lo indicado en el manual de instrucciones.

¿Cómo se puede obtener servicio?

- Conserve el recibo original de compra.
- Para servicio al cliente y para registrar su garantía, visite www.prodprotect.com/applica, o llame al número **1-800-231-9786**, para servicio al cliente
- Por favor llame al número del centro de servicio autorizado. **1-800-738-0245**.

¿Qué aspectos no cubre esta garantía?

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

¿Qué relación tiene la ley estatal con esta garantía?

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

PÓLIZA DE GARANTÍA

(Válida sólo para México)

DURACIÓN

Spectrum Brands de México S.A de C.V garantiza este producto por 2 años a partir de la fecha original de compra.

¿Qué cubre esta garantía?

- Esta Garantía cubre cualquier defecto que presenten las piezas, componentes y la mano de obra contenidas en este producto.
- Requisitos para hacer válida la garantía
- Para reclamar su Garantía deberá presentar al Centro de Servicio Autorizado la póliza sellada por el establecimiento en donde adquirió el producto. Si no la tiene, podrá presentar el comprobante de compra original.

¿Dónde hago válida la garantía?

- Llame sin costo al teléfono 01 800 714 2503, para ubicar el Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio en donde usted podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios.

Procedimiento para hacer válida la garantía

Acuda al Centro de Servicio Autorizado con el producto con la póliza de Garantía sellada o el comprobante de compra original, ahí se reemplazará cualquier pieza o componente defectuoso sin cargo alguno para el usuario final. Esta Garantía incluye los gastos de transportación que se deriven de su cumplimiento.

Excepciones

Esta Garantía no será válida cuando el producto:

- A) Se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales.
- B) No hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que le acompaña.
- C) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Spectrum Brands de México S.A de C.V.

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

¿NECESITA AYUDA?

Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas al producto, por favor llame al número del centro de servicio que se indica para el país donde usted compró su producto. **NO** devuélva el producto al fabricante. Llame o lleve el producto a un centro de servicio autorizado.

DOS AÑOS DE GARANTÍA LIMITADA (No aplica en México, Estados Unidos y Canada)

¿Qué cubre la garantía?

- La garantía cubre cualquier defecto de materiales o de mano de obra que no haya sido generado por el uso incorrecto del producto.

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?

- Por dos años a partir de la fecha original de compra mientras que tenga una prueba de la compra.

¿Cómo se obtiene el servicio necesario?

- Conserve el recibo original como comprobante de la fecha de compra, comuníquese con el centro de servicio de su país y haga efectiva su garantía si cumple lo indicado en el manual de instrucciones.

¿Cómo se puede obtener servicio?

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

¿Qué aspectos no cubre esta garantía?

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

¿Qué relación tiene la ley estatal con esta garantía?

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

Por favor llame al número correspondiente que aparece en la lista a continuación para solicitar que se haga efectiva la garantía y donde Ud. puede solicitar servicio, reparaciones o partes en el país donde el producto fué comprado.

Argentina

Atención al consumidor
0800 444 7296
Horario de atención: Lunes a viernes de 9 a 13 hs y de 14.30 a 17 hs.
Mail: servicios@spectrumbrands.com
Humboldt 2495 piso 3
C.A.B.A. - Argentina

Chile

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

Colombia

Rayovac Varta S.A
Carrera 17 Número 89-40
Línea gratuita nacional
018000510012

Costa Rica

Aplicaciones Electromecánicas
Calle 22 y 24 en Avenida 3 BLV de la torre
Mercedes Benz
200 mts norte y 50 mts este
San José, Costa Rica
Tel. (506) 2257-5716

Ecuador

Servicio Master
Dirección: Capitán Rafael
Ramos OE 1-85 y Galo plaza Iasso.
Tel (593) 2281-3882 / 2240-9870

El Salvador

Sedeblack
Calle San Antonio Abad, Colonia Lisboa
No 2936
San Salvador, Depto. de San Salvador
Tel. (503) 2284-8374

Guatemala

Kinal
17 avenida 26-75, zona 11 Centro comercial
Novicentro,
Local 37 - Ciudad
Guatemala
Tel. (502)-2476-7367

Honduras

Serviteca
San Pedro Sula, B Los Andes, 2 calle
-entre 11-12 Avenida
Honduras
Tel. (504) 2550-1074

México

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

Nicaragua

LRM ELECTRONICA
Managua - Sinsa Altamira 1.5
kilómetros al norte
Nicaragua
Tel. (505) 2270-2684

Panamá

Supermarcas
Centro comercial El dorado, Plaza Dorado,
Local 2.
Panama
Tel. (507) 392-6231

Perú

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

Puerto Rico

Buckeye Service
Jesús P. Piñero #1013
Puerto Nuevo, SJ PR 00920
Tel.: (787) 782-6175

Republica Dominicana

Prolongación Av. Rómulo Betancourt
Zona Industrial de Herrera
Santo Domingo, República Dominicana
Tel.: (809) 530-5409

Venezuela

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

Please Read and Save this Use and Care Book.

IMPORTANT SAFEGUARDS.

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

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug or base unit in water or other liquid.
- 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. Contact Consumer Support at the toll-free number listed in the warranty section.
- The use of accessory attachments not recommended by this appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- To disconnect, press the ON/OFF switch button (the red lights flash and you hear a beep) and then remove the plug from the outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- 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.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- Do not use this appliance on an unstable surface.
- Do not attempt to heat or cook non-food items in this appliance.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Additional Safeguards:

- To prevent damage or shock hazard, do not cook directly in cooking base. Cook only in cooking bowl provided.
- This appliance generates heat and escaping steam during use. Lift off glass lid carefully to avoid scalding, and allow water to drip into cooking bowl.
- Never use the cooking bowl on a gas or electric cooktop or on an open flame.
- Do not cut foods directly in the cooking bowl to avoid scratching.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

POLARIZED PLUG

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

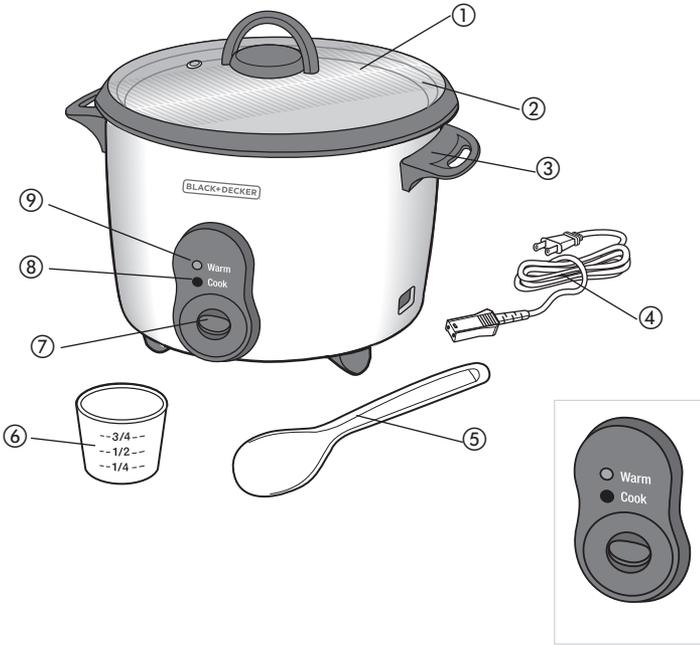
Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to remove the outer cover. There are no user-serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel. For service, repair or any questions regarding your appliance, please call our Customer Service Line at 1-800-231-9786 (US and Canada).

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-supply 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 power cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
 - b) 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 contact the warranty department listed in these instructions.

Product may vary slightly from what is illustrated.



- 1. Tempered glass lid with steam vent**
- 2. Cooking bowl with water level marks**
- 3. Cool-touch side handles**
- 4. Detachable plug**
- 5. Serving scoop**
- 6. Rice measuring cup**
- 7. "On" switch**
- 8. COOK indicator light**
- 9. WARM Indicator light**

How to Use

This appliance is for household use only.

PRELIMINARY STEPS

- Before first use, wash the cooking bowl, glass lid, serving scoop and rice measuring cup in warm, soapy water. Rinse and dry well.
- Place unit on a flat, stable surface.

Note: As the rice expands and cooks, steam will come out of the vent in the lid.

Do not place the rice cooker directly under your cabinets.

COOKING RICE

1. Measure desired amount of rice with the rice measuring cup provided. Add butter, oil and/or seasonings as desired.

Note: The rice measure provided is based on 5⅓ oz. (150 g).

Caution: To reduce the risk of electric shock, cook only in removable nonstick cooking bowl provided.

2. Place rice in the cooking bowl. Add water. Use the water-level markings inside the cooking bowl as a guide for adding the appropriate amount of water. For example, for 4 measures of uncooked rice, fill with water to water-level marking 4.
3. Be careful not to add too much water as it may cause the unit to boil over. Use the "BROWN RICE" markings when cooking brown rice and "OTHER RICE" for all other varieties.

Note: Taste/hardness will vary depending on the quality/type of rice and length of time it is cooked. For softer, fluffier rice, add a little more water. For firmer, crunchier rice, add a little less water. See COOKING GUIDE. You may need to experiment to suit your taste.

4. Before placing the cooking bowl into the rice cooker, be sure the heating plate and outside surface of the cooking bowl are clean and dry. Do not let loose rice or particles fall into the rice cooker.
5. Insert cooking bowl into the rice cooker. You might have to turn it slightly to the left and right to ensure proper contact with the heating plate.
6. Place the lid on the rice cooker.

Note: Always keep the lid on the rice cooker while cooking.

7. Plug into a standard electrical outlet. The WARM indicator light comes on.
8. Press down the ON switch. The COOK indicator light comes on and cooking begins. As the rice expands and cooks, steam comes out through the steam vent on the lid.

Caution: Do not put your hand over the steam vent as you may get burned with the hot steam.

9. Once rice is cooked, the COOK indicator light turns off, the switch pops up and the rice cooker automatically switches to the keep warm function. The WARM indicator light comes on and stays ON, indicating serving temperature is maintained.

Note: The unit will stay in the keep warm cycle until it is unplugged. Do not try to prevent the rice cooker from switching to the keep warm cycle. Do not immediately press the On switch again after it has begun the keep warm cycle.

10. After the switch pops up, leave the lid on for at least 15 minutes to further steam the rice. If holding rice for longer than 30 minutes, stir occasionally to prevent browning of rice on the bottom of cooking bowl.
11. Remove the lid and stir the rice before serving.

Caution: When removing the lid, lift away from your body as you may get burned with the hot steam.

12. Unplug the unit when finished.

Important Tips:

- Do not keep small amounts of rice in the keep warm cycle for extended periods of time.
- During cooking, a thin crust may develop on the rice at the bottom of the bowl. If you do not like rice with a crust, you can easily peel it off and discard it.
- Use the plastic serving scoop (or a wooden spoon) to stir and remove rice. Do not use metal utensils that can scratch the nonstick cooking bowl.

PREPARING SOUPS AND STEWS

1. Before first use, wash the cooking bowl, glass lid, serving scoop and rice measuring cup in warm, soapy water. Rinse and dry well.

2. Place unit on a flat, stable surface.

Note: Select recipes that will cook in 1 hour or less. Use only boneless meats and poultry that are cut into cubes no larger than 1½ inches. It is not necessary to brown the meats before cooking. As the soup or stew begins to cook, steam will come out of the vent in the lid. **Do not place the cooker directly under your cabinets.**

Note: When cooking rice or pasta in the soup, allow for additional liquid in the recipe.

Caution: To reduce the risk of electric shock, cook only in removable nonstick cooking bowl provided.

3. Combine meats, vegetables and liquids in the cooking bowl. Stir with a wooden or plastic spoon until ingredients are blended well.

Note: Since most frozen vegetables cook very quickly, it is best to add them at the end of the cooking time. Stir them into the soup or stew and allow the mixture to cook an additional 5 to 10 minutes.

Caution: Do not fill cooking bowl higher than the MAX line on the cooking bowl.

4. Before placing the cooking bowl into the rice cooker, be sure the heating plate and outside surface of the cooking bowl are clean and dry. Do not let loose particles fall into the cooker.

5. Insert cooking bowl into the cooker. You might have to turn it slightly to the left or right to ensure proper contact with the heating plate.

6. Place the lid on the cooker.

Note: Always keep the lid on the cooker while cooking.

7. Plug into a standard electrical outlet. The WARM indicator light comes on.

8. Press down the ON switch. The COOK indicator light comes on and cooking begins. As the soup or stew cooks, steam may come out through the steam vent on the lid.

Caution: Do not put your hand over the steam vent as you may get burned with the hot steam.

9. Set your kitchen timer for desired cooking time.

Note: The ON switch on the cooker is not intended to be an indicator of cooking time for soups or stews. Always use a kitchen timer.

10. If desired, stir several times during the cooking process.

Caution: When removing the lid, lift away from your body as you may get burned with the hot steam.

11. Place lid back on the cooker when stirring is done.

12. If desired, check seasoning level during cooking and add additional seasoning to taste.

13. When cooking is complete, unplug the unit.

Caution: Do not keep cooked soups or stews in the WARM cycle. Always unplug the unit after cooking is complete.

FOR BEST RESULTS

1. Choose recipes that will cook in 1 hour or less.

2. Always use a kitchen timer. Do not rely on the **On** switch on the cooker since it is not intended to be an indicator of cooking time for soups and stews.

3. Use only boneless meats and poultry that are cut into cubes no larger than 1½ inches. It is not necessary to brown the meats before cooking.

4. When cooking rice or pasta in the soup, allow for additional liquid in the recipe.

5. Since most frozen vegetables cook very quickly, it is best to add them at the end of the cooking time. Stir them into the soup or stew and allow the mixture to cook an additional 5 to 10 minutes.

If desired, add seasonings and oil or butter with rice before adding water. Allow rice to rest on warm at least 15 minutes before serving.

RICE COOKING GUIDE

FOR WHITE LONG GRAIN, JASMINE, BASMATI, YELLOW OR MEDIUM GRAIN RICE

AMOUNT OF RICE	AMOUNT OF WATER	APPROX. COOKING TIME	YIELD IN 8 OZ. MEASURES
2 rice measuring cups	to 2 mark	23 to 26 minutes	4 to 5 cups
3 rice measuring cups	to 3 mark	24 to 26 minutes	5 to 6 cups
4 rice measuring cups	to 4 mark	25 to 27 minutes	7 to 10 cups
5 rice measuring cups	to 5 mark	29 to 32 minutes	10 to 12 cups
6 rice measuring cups	to 6 mark	35 to 40 minutes	12 to 14 cups
7 rice measuring cups	to 7 mark	37 to 41 minutes	14 to 16 cups
8 rice measuring cups	to 8 mark	39 to 43 minutes	16 to 18 cups
9 rice measuring cups	to 9 mark	41 to 45 minutes	18 to 20 cups
10 rice measuring cups	to 10 mark	43 to 47 minutes	20 to 22 cups

FOR BROWN RICE

2 rice measuring cups	to 2 mark, plus ½ cup	38 to 42 minutes	2 to 2½ cups
3 rice measuring cups	to 3 mark, plus ½ cup	40 to 42 minutes	4½ to 5½ cups
4 rice measuring cups	to 4 mark, plus ½ cup	40 to 45 minutes	9 to 10 cups
5 rice measuring cups	to 5 mark, plus ½ cup	42 to 46 minutes	10 to 11 cups
6 rice measuring cups	to 6 mark, plus ½ cup	44 to 48 minutes	13 to 14½ cups
7 rice measuring cups	to 7 mark, plus ½ cup	48 to 60 minutes	14 to 16 cups
8 rice measuring cups	to 8 mark, plus ½ cup	60 to 65 minutes	16 to 18 cups
9 rice measuring cups	to 9 mark, plus ½ cup	65 to 70 minutes	18 to 20 cups
10 rice measuring cups	to 10 mark, plus ½ cup	70 to 75 minutes	20 to 22 cups

FOR WHITE PARBOILED (OR CONVERTED) RICE

2 rice measuring cups	to 2 mark	20 to 30 minutes	2½ to 3½ cups
3 rice measuring cups	to 3 mark	25 to 27 minutes	5 to 6 cups
4 rice measuring cups	to 4 mark	26 to 30 minutes	8½ to 9½ cups
5 rice measuring cups	to 5 mark	28 to 36 minutes	10 to 11 cups
6 rice measuring cups	to 6 mark	30 to 38 minutes	12 to 14 cups
7 rice measuring cups	to 7 mark	38 to 42 minutes	15 to 16 cups
8 rice measuring cups	to 8 mark	42 to 46 minutes	16 to 18 cups
9 rice measuring cups	to 9 mark	46 to 50 minutes	18 to 20 cups

10 rice measuring cups to 10 mark	50 to 55 minutes	20 to 22 cups
FOR SMALL GRAIN (OR PEARL) RICE		
2 rice measuring cups to 2 mark	18 to 22 minutes	3 $\frac{1}{2}$ to 4 $\frac{1}{2}$ cups
3 rice measuring cups to 3 mark	22 to 24 minutes	5 to 6 cups
4 rice measuring cups to 4 mark	23 to 24 minutes	6 $\frac{1}{2}$ to 7 $\frac{1}{2}$ cups
5 rice measuring cups to 5 mark	24 to 26 minutes	10 to 11 cups
6 rice measuring cups to 6 mark	28 to 31 minutes	12 to 13 cups
7 rice measuring cups to 7 mark	31 to 34 minutes	14 to 15 cups
8 rice measuring cups to 8 mark	34 to 37 minutes	16 to 18 cups
9 rice measuring cups to 9 mark	37 to 40 minutes	18 to 19 cups
10 rice measuring cups to 10 mark	40 to 43 minutes	20 to 21 cups
WILD RICE		
2 rice measuring cups	7 cups to 2 hrs. 20 min. 1 hr 40 minutes	5 to 6 cups
4 rice measuring cups	9 cups to 2 hrs. 8 min. 2 hrs. 2 min.	7 to 8 cups

Care and Cleaning

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

CLEANING

1. Always unplug the unit before cleaning.
2. Never immerse the unit in water or other liquid.
3. Wash the cooking bowl, serving scoop and rice measuring cup in warm, soapy water. Do not use abrasive cleaners or metal scouring pads—they may scratch the nonstick surface or could result in poor contact with the heating plate.
4. After it has thoroughly cooled, clean the unit by wiping the inside and outside surfaces with a damp soapy cloth and dry thoroughly.
5. If water accidentally gets into the switch area or onto the heating plate, allow to dry thoroughly before using the rice cooker.

RECIPES

CHICKEN VEGETABLE SOUP

- 6 cups chicken broth or stock
- ½ lb. boneless chicken breast cut in bite size pieces
- 2 cup frozen mixed vegetables
- 2 cups medium noodles
- 1 cup diced sweet potatoes
- ½ cup diced onion
- 2 tbsp. chopped parsley
- ½ tsp. Rotisserie Chicken seasoning

Combine all ingredients in cooking bowl in order listed. Place bowl into rice cooker and plug in the appliance; the WARM indicator light will come on. Push the ON switch to COOK. Place the lid on the cooker.

Set kitchen timer and cook for 20 minutes. Test noodles for doneness. Place the lid back on the cooker. If necessary, cook several minutes longer until noodles are tender. Serve immediately.

If desired, serve with hot garlic bread.

Makes about 12 cups/6 servings

SPAGHETTI WITH MEATBALLS

- 1 jar (1lb., 10 oz.) marinara sauce
- 3½ cups water
- ½ lb. spaghetti rigati or linguini
- 1 lb. frozen meatballs (½-inch size)
- 2 large cloves garlic, minced
- 2 tbsp. chopped parsley
- 1 tsp. dried Italian herbs

Combine all ingredients in cooking bowl in order listed. Place bowl into rice cooker and plug in the appliance; the WARM indicator light will come on. Push the ON switch to COOK. Place the lid on the cooker.

Set kitchen timer and cook for 20 minutes. Test pasta for doneness. Place the lid back on the cooker. If necessary, cook several minutes longer until pasta is tender. Serve immediately.

If desired, garnish each serving with freshly grated Parmesan cheese and serve with Texas toast.

Makes about 8 cups/4 servings

SPICED SHRIMP AND RICE

- 1 pkg. (16 oz.) yellow rice mix
- 2 cups chicken or vegetable broth
- 1 bottle (8 oz.) clam juice
- 1 can (14½ oz.) diced tomatoes with green chilies
- 2 tbsp. olive oil
- 1½ lb. shrimp, shelled and deveined
- 1 large onion, chopped
- 2 large cloves garlic, minced
- ½ cup chopped cilantro
- ½ tsp. coarsely ground black pepper
- 1½ cups frozen peas

Combine all ingredients, except peas in cooking bowl in order listed. Place bowl into rice cooker and plug in the appliance; the WARM indicator light will come on. Push the ON switch to COOK. Place the lid on the cooker. Set kitchen timer and cook for 26 minutes. Stir in frozen peas; place the lid back on the cooker and cook an additional 10 minutes. Serve immediately.

Makes about 9 cups/4 to 5 servings

Note: One can (14½ oz. diced tomatoes and 1 can (4oz.) diced green chilies can be substituted for the canned tomatoes with green chilies.

WARRANTY INFORMATION

For service, repair 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 the website listed on the cover of this manual.

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

What does it cover?

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

For how long?

- Two years from the date of original purchase with proof 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, 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.

BLACK+DECKER

TM

www.BlackAndDeckerHome.com

RC550/RC550S/RC550R/RC550B

700 W 120 V- 60 Hz

Código de fecha / Date Code / Le code de date:

Sello del Distribuidor:

Fecha de compra:

Modelo:

Comercializado por:

Spectrum Brands Mexico, S.A. DE C.V.
Autopista México Querétaro No.3069-C,
Oficina 004

Col. Centro Industrial Tlalnepantla
CP 54030

Tlalnepantla, Estado de México
Tel. 01-800-714-2503

Servicio y Reparación

Art. 123 No. 95

Col. Centro, C.P. 06050

Deleg. Cuauhtemoc

Servicio al Consumidor,

Venta de Refacciones y Accesorios

01 800 714 2503

Importado y Distribuido por:

RAYOVAC ARGENTINA S.R.L.

Humboldt 2495 Piso# 3

(C1425FUG) C.A.B.A. Argentina.

C.U.I.T No. 30-70706168-1

Importado por / Imported by:

Spectrum Brands de México SA de CV
Autopista México Querétaro
No.3069-C, Oficina 004

Col. Centro Industrial Tlalnepantla CP
54030

Tlalnepantla,

Estado de México

Tel. 01-800-714-2503

Importado por / Imported by:

Spectrum Brands

En Chile, Household Products Chile Ltda

Av. Del Valle 570, Ofic. 704

Ciudad Empresarial, Huechuraba

Santiago - Chile

Fono: (562) 2571 3700

Importado por / Imported by:

Spectrum Brands Colombia S.A.

Carrera 17 No.89-40

Bogotá, Colombia

Línea de atención al cliente: 018000510012

Made in China.

Fabricado en China.

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, the BLACK & DECKER y los logos y nombres de productos de BLACK+DECKER son marcas registradas de The Black & Decker Corporation, usados bajo licencia. Todos los derechos reservados.