

BLACK+DECKER

TM

4 QUART SLOW COOKER
OLLA DE COCCIÓN LENTA
DE 4 LITROS

use and care manual
manual de uso y cuidado

SC2004S
SC2004M



WELCOME!

Congratulations on your purchase of the Black+Decker 4 Quart Slow Cooker. We have developed this use and care guide to ensure optimal performance and your satisfaction. Save this use and care book and register your appliance online at www.prodprotect.com/blackanddecker.

CONTENTS

Important Safeguards	3
Getting to Know Your Slow Cooker	5
Getting Started	6
Important Information about your Black+Decker Slow Cooker	6
Operating Your Black+Decker Slow Cooker	6
Care and Cleaning	7
Helpful Hints and Tips	7
Troubleshooting	10
Recipes	11
Warranty and Customer Service Information	13

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.
 - Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow time to cool before putting on, taking off, or cleaning parts.
 - It is recommended to regularly inspect the appliance. Do not operate any 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 the 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 food, water or other hot liquids.
 - To disconnect, turn the control knob to "Off"; then remove plug from wall 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 instructions concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
 - Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
 - When using the appliance, provide adequate air space above and on all sides for circulation. Do not operate while it is covered or touching flammable materials, including curtains, draperies, walls and the like, when in operation. Do not store any item on top of the appliance while in operation.
 - Do not store any materials, other than the manufacturer's recommended accessories, in this appliance when not in use.
 - Do not place any of the following materials in the appliance: paper, cardboard, plastic and other flammable materials.
 - 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.
 - Intended for countertop use only.
- WARNING:** Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. Never drape cord over edge of counter, never use outlet below counter, and never use with an extension cord.
- Additional Safeguards:**
- To prevent damage or shock hazard, do not cook directly in cooking base. Cook only in stoneware pot provided.
 - Avoid sudden temperature changes, such as adding refrigerated or frozen foods into a heated stoneware pot.
 - This appliance generates heat and escaping steam during use. Lift off glass lid carefully to avoid scalding and allow water to drip into stoneware pot.
 - Never use the stoneware pot on a gas or electric cooktop or on an open flame.
 - Do not cut foods directly in the stoneware pot 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.

ELECTRICAL CORD

- a) A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- b) Extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- c) If an extension cord is used:
 - 1) The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
 - 2) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord; and
 - 3) The cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

Note: If the power cord is damaged, please contact the warranty department listed in these instructions.

GETTING TO KNOW YOUR SLOW COOKER



- | | |
|---|-----------------------|
| 1. Knob
(Part # SC1004-01) | 4. Cool touch handles |
| 2. Tempered glass Lid
(Part # SC1004-02) | 5. Cooking base |
| 3. Stoneware pot
(Part # SC1004-03) | 6. Control knob |

Product may vary slightly
from what is illustrated.

GETTING STARTED

This appliance is intended for household use only.

- Remove all packing material, any stickers, packaged chalk, and the plastic band around the power plug.
- Go to www.prodprotect.com/blackanddecker to register your product.
- Wash all removable parts as instructed in CARE AND CLEANING. Place the clean, dry stoneware pot in the cooking base
- Select a location where the slow cooker is to be used. Place the unit on a stable, heat resistant surface, free from cloth, liquids and any other flammable materials. Place the unit with ample space all the way around it, and far enough away from the wall, to allow heat to flow without damage to cabinets and walls.

IMPORTANT INFORMATION ABOUT YOUR BLACK+DECKER SLOW COOKER

- The stoneware pot gets hot. When in use, always use oven mitts or potholders when touching any outer or inner surface of the appliance
- If there is a power outage, the slow cooker will turn off. If this is discovered quickly, continue cooking when the power is restored. If you are not sure how long the slow cooker has been off, discard the food.
- During first few minutes of use you may notice smoke and a slight odor. This is caused by oil that may have been used during manufacturing of the unit and will not impact the performance.
- Do not add cold food if the stoneware pot is hot, and vice versa.
The stoneware material is not meant to handle sudden changes in temperature.

OPERATING YOUR BLACK+DECKER SLOW COOKER

1. Add ingredients to the stoneware pot and cover with glass lid.
2. Plug in the appliance and turn the control knob to the desired heat setting.
NOTE: Do not use warm “” setting to cook.
3. Set a kitchen timer for cook time if desired.
4. When cooking time is done, either turn the control knob to “Warm ” or switch the appliance off. Do not keep foods on the “Warm ” setting for more than 4 hours.
5. When ready to serve, switch the control knob to “Off”.
6. Unplug the appliance when not in use and always allow the slow cooker to completely cool before cleaning.

CARE AND CLEANING

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

Cleaning

IMPORTANT: *Never Immerse cooking base in water or other liquids.*

1. Always unplug and allow to completely cool before cleaning.
2. Wash stoneware pot and glass lid in warm, soapy water. If food sticks to the stoneware pot, fill with warm, soapy water and allow it to soak before cleaning with a nonabrasive scouring pad.

NOTE: *Do not use abrasive cleaners on the stoneware pot.*

NOTE: *Both the stoneware pot and glass lid are dishwasher safe.*

3. Rinse and dry thoroughly.
4. Wipe interior of the cooking base with a soft, slightly damp cloth or sponge. Never use abrasive cleansers or scouring pads to clean the cooking base, as they may damage the surfaces.
5. Allow to dry thoroughly before storing.

Storing

Make sure that the appliance is thoroughly dry. Never wrap the cord tightly around the appliance; keep it loosely coiled. Placing the lid on upside-down for storage can help save space.

HELPFUL HINTS AND TIPS

General Tips:

- The stoneware pot should always be filled from $\frac{1}{2}$ to $\frac{3}{4}$ full, to avoid over and under cooking.
 - When only half full, check for doneness 1 to 2 hours before recommended cooking time.
 - To avoid spills, do not fill slow cooker more than $\frac{3}{4}$ full.
- Always slow cook with the lid on.
 - Do not open lid during first 2 hours of cooking; this allows heat to rise efficiently.
 - Open the lid as little as possible to assure even cooking. Every time the lid is removed, the cooking time increases by 15-20 minutes.
- Most recipes can be cooked on either HIGH or LOW. Many recipes will give the time for both.
 - Low: Often used for longer cooking times, 8-10 hours, or less tender cuts of meat.

-High: Cooking on high setting is similar to a covered pot on the stovetop. Foods will cook on high in about half the time required for low cooking. Additional liquid may be required as foods can boil on high.

-Warm : Only use to keep cooked foods at a food-safe serving temperature and should not be used to cook foods. It is not recommended to use "Warm " for more than 4 hours.

- Many standard recipes can be converted to slow cooker recipes with a few simple tips:
 - Vegetables such as carrots, potatoes, turnips, and beans require longer cooking times than most meats. Always place them on the bottom of the stoneware pot and cover them with liquids.
 - If adding fresh milk, yogurt, or cheese it should be done during the last 2 hours of cooking. Evaporated milk may be added at the start of cooking. If possible, substitute condensed soups for fresh milk or yogurt.
 - Rice and pasta are not recommended for long cooking periods. Cook them separately and then add to the slow cooker during the last 30 minutes.
 - Liquids do not boil away in a slow cooker like they do in conventional cooking. Reduce the amount of liquid in any recipe not designed for a slow cooker. The only exception would be soups.
- Foods cut into uniform pieces will cook faster and more evenly than foods left whole such as roast or poultry
- Remove excess fat with a slice of bread before serving, or use a spoon to skim it off the top.
- To save time, fill the stoneware pot the night before and refrigerate. You may need to add some extra cooking time because the food and stoneware pot are cold.

Ingredient Tips:

DAIRY

- Milk products, especially those low in fat, tend to curdle if cooked too long; add them toward the end of the cooking time.
- Evaporated milk and condensed soups are great substitutes for milk and cream.

SOUPS AND STEWS

- Because there is little evaporation, soups and stews require less liquid than usual.
- If too thick, add additional liquid in last ½ hour of cooking or at serving time.
- Condensed soups and dry soup mixes add great flavor and body to sauces and gravies.

MEATS

- The higher the fat content, the less liquid needed. Also, place thickly sliced onions under fattier meat to keep it above the drippings.
- Browning before cooking in the slow cooker is not necessary; however, browning meats, lightly coated in flour gives more body and flavor to sauces. This works for ground meat as well.
- Make sure top of meat does not touch the lid.
- Cooking times will vary depending upon the size of the meat, the bones and the cut. Meat with bone-in will take longer to cook. Lean meats and poultry will cook faster.
- Meats slow cooked in liquids develop great flavor with minimal effort.
- Use HIGH for more tender cuts of meat; use LOW for tougher cuts.
- Always thoroughly thaw meats before cooking them in the slow cooker.

VEGETABLES

- Place vegetables such as carrots, potatoes, turnips, and beets at the very bottom of the stoneware pot and always cover them with liquids. They usually take longer to cook than most meat.
- Vegetables cook well; they develop better flavor and don't break down as they would in your oven.

FISH

- Fish cooks quickly; add it for the last 15 minutes.

SEASONINGS

- Fresh herbs should be added at the end of the cooking cycle. If cooked too long they lose their color and flavor.
- Dried herbs work well in the slow cooker and can be added at the beginning. They can become stronger on longer cooking; begin with less and add at end, if needed.
- Some spices and dried herbs, such as cinnamon sticks, bay leaves and whole peppercorns can become quite intense with long cooking, so use sparingly.
- If using bay leaves, remember to remove before serving.
- Whole herbs and spices flavor better in slow cooking than crushed or ground.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Food is undercooked while slow cooking	• May have used the wrong setting. • The power may have been interrupted. • The lid may have been improperly placed on the stoneware pot. • The power in your home may be slightly different. • Lid has been removed too many times during operation.	• Make sure you use the correct setting for the recipe. • If the power was interrupted and you don't know for how long; discard the food. • Make sure the lid is placed evenly on top of the stoneware pot. • Keep the lid closed. Every time the lid is removed it adds 15-20 minutes to the cooking time.
Food is overcooked while slow cooking	• There may be a difference between your favorite recipe and the operation of the slow cooker. • Not all slow cookers cook exactly the same; the settings could be cooking slightly different than slow cookers that have been used previously.	• As you use the slow cooker settings, make note of any changes in time on your favorite recipes.
The meat was done but the vegetables were under-cooked while slow cooking	• The foods may have been improperly placed in the slow cooker.	• Place the vegetables on the bottom and sides of the stoneware pot. • Place the meat on top of the vegetables and in the center of the stoneware pot.

If additional assistance is needed, please contact our consumer service team at 1-800-465-6070.

RECIPES

SPLIT PEA SOUP

Servings: 7-8

Ingredients:

1 lb. dried split peas	1 tsp. chervil or rosemary
1 ½ cups chopped ham	1 tsp. summer savory
1 medium onion, chopped	9 cups chicken broth
1 stalk celery, chopped	2 cups milk
¼ cup chopped parsley	

Directions:

Combine split peas, ham, onion, celery, parsley, seasonings, and chicken broth in stoneware pot. Stir to thoroughly mix.

Cover and cook for 5 hours on high or 8-9 hours on low.

Before serving, stir in milk and blend thoroughly to heat.

SLOW COOKER CHILI

Servings: 8

Ingredients:

1 lb. lean ground beef, cooked and drained	1 can (4 ½ oz) chopped chilies
1 large onion, coarsely chopped	1 Tbsp. chili powder
1 clove garlic, minced	2 tsp. cumin
½ lb. dried kidney beans*	1 can (6 oz) tomato paste (optional)
2 cans (14.5 oz each) beef broth	
1 can (28 oz) diced tomatoes	

Directions:

Combine all ingredients, except tomato paste, in the stoneware pot. Stir to thoroughly mix.

Cover and cook on high for 4.5 hours or 7-8 on low.

For thicker chili, stir in tomato paste ½ - 1 hour prior to serving.

If desired, serve over hot rice.

Tip: for vegetarian chili, use 2 cups of frozen, thawed corn instead of ground beef. Substitute vegetable broth for beef broth. May yield slightly less.

*No need to soak or precook beans.

JERK CHICKEN

Servings: 4

Ingredients:

5 green onions, cut in 1-inch pieces	½ tsp. ground pepper
3 jalapeno peppers, seeded and cut into 4 pieces	2 Tbsp. Balsamic Vinegar
1 large onion, quartered	2 Tbsp. soy sauce
1 Tbsp. allspice	1 chicken (3–3.5 lbs), cut up with the skin removed
1 Tbsp. dry mustard	1 can (14.5 oz) chicken broth
2 tsp. cinnamon	
2 tsp. nutmeg	

Directions:

Using a food processor or blender, combine green onions, jalapeno peppers, onion, allspice, dry mustard, cinnamon, nutmeg, pepper, Balsamic vinegar and soy sauce. Process to chop and blend well. Coat chicken pieces with mixture (it will be thick).

Cover and marinate overnight in the refrigerator.

Place chicken in stoneware pot with marinade. Add chicken broth.

Cover; cook on high for 3 hours.

If desired, serve with rice and cooking sauce.

Tip: for thicker sauce, mix 1–2 Tbsp. of all-purpose flour with a little water, then add it to the sauce. Stir until the sauce thickens.

MULLED ORANGE CIDER

Servings: 16

Ingredients:

- 8 cups apple cider
- 3 cups orange juice
- 2 sticks cinnamon
- ½ tsp. allspice
- ¼ cup packed brown sugar
- 1 orange, sliced and halved

Directions:

Combine all ingredients in stoneware pot. Stir to mix thoroughly.

Cover and cook on high for 3 hours.

Garnish with orange slices.

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/blackanddecker, or call toll-free **1-800-465-6070**, 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.

¡BIENVENIDO!

Felicitaciones por su compra de la olla de cocción lenta de 4 litros de Black+Decker. Hemos diseñado esta guía para asegurar un rendimiento óptimo del producto y garantizar su satisfacción completa. Conserve este manual de uso y cuidado y asegúrese de registrar su producto en línea, visitando www.prodprotect.com/blackanddecker.

ÍNDICE

Medidas Importantes de Seguridad	15
Conozca su Olla de Cocción Lenta	17
Preparación para Utilizar su Olla de Cocción Lenta	18
Información Importante acerca de su Olla de Cocción Lenta Black+Decker.	18
Uso de su Olla de Cocción Lenta Black+Decker	18
Cuidado y Limpieza.	19
Pistas y Consejos Útiles	19
Resolución de Problemas	22
Recetas	23
Información de Garantía y Servicio para el Cliente.	25

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.
 - No toque las superficies calientes. Utilice las asas o las perillas.
 - Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, enchufe o aparato en agua u otro líquido.
 - Todo aparato eléctrico utilizado en la presencia de los niños o por ellos mismos requiere la supervisión de un adulto.
 - Desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Permita que se enfríe antes de colocarle o retirarle las piezas.
 - Se recomienda inspeccionar el aparato regularmente. No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado o después de haber fallado o que haya sido dañado de cualquier otra manera. Comuníquese con el departamento de Servicio para el 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 requiere proceder con extrema precaución cuando se mueve un aparato que contiene alimentos calientes, agua u otros líquidos calientes.
 - Para desconectar el aparato, gire la perilla de control a la posición de apagado (OFF); luego desenchúfelo 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.
 - Los niños deben ser supervisados para asegurar que no jueguen con el aparato.
 - Cuando vaya a utilizar el aparato, asegúrese de dejar suficiente espacio en la parte superior y en todos los costados para permitir que el aire circule. No opere el aparato mientras esté cubierto o si ha entrado en contacto con materiales inflamables, incluyendo las cortinas, las paredes u otros materiales similares. Asegúrese de no colocar nada encima del aparato mientras esté en uso.
 - Cuando este aparato no esté en funcionamiento, no se debe almacenar nada que no sea los accesorios recomendados por el fabricante.
 - No introduzca ninguno de los siguientes materiales en el horno: papel, cartón, plástico ni otros materiales inflamables.
 - 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.
 - Diseñado solamente para uso en el mostrador.
- ADVERTENCIA:** Los alimentos derramados pueden ocasionar quemaduras graves. Mantenga el aparato y el cable alejados de los niños. Nunca acomode el cable de manera que cuelgue sobre el borde del mostrador, nunca utilice el tomacorriente debajo del mostrador y nunca utilice con un cable de extensión.

Medidas de Seguridad Adicionales:

- Para prevenir daños o riesgos de descarga eléctrica, no cocine sobre la base de cocción. Cocine solamente en la olla de gres provista.
- Evite los cambios bruscos de temperatura, tales como la adición de alimentos refrigerados o congelados dentro de una olla de gres calentada.
- 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 escurra dentro de la olla de gres.
- Nunca use la olla de gres en una estufa de gas o eléctrica, o sobre una llama expuesta.
- No corte los alimentos directamente en la olla de gres para evitar rayones.

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 polarizado en un solo sentido. Si el enchufe no entra en el tomacorriente, invértalo 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

- a) Un cable de alimentación corto es provisto para reducir los riesgos de enredarse o tropezar con un cable más largo.
- b) Existen cables de extensión disponibles y estos pueden ser utilizados si se toma el cuidado debido en su uso.
- c) Si se utiliza un cable de extensión:
 - 1) La clasificación eléctrica marcada del cable de extensión debe ser, como mínimo, igual a la clasificación eléctrica del aparato;
 - 2) Si el aparato es del tipo de conexión a tierra, el cable de extensión debe ser un cable de tres alambres de conexión a tierra; y
 - 3) El cable debe ser acomodado de manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa para evitar que un niño tire del mismo o que alguien se tropiece sin darse cuenta.

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

CONOZCA SU OLLA DE COCCIÓN LENTA



- | | |
|---|------------------------|
| 1. Perilla de la tapa
(pieza no. SC1004-01) | 4. Asas frías al tacto |
| 2. Tapa de vidrio resistente
(pieza no. SC1004-02) | 5. Base de cocción |
| 3. Olla de gres
(pieza no. SC1004-03) | 6. Perilla de control |

El producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado aquí.

PREPARACIÓN PARA UTILIZAR SU OLLA DE COCCIÓN LENTA

Este aparato es para uso doméstico solamente.

- Retire todo material de empaque, cualquier etiqueta, la tiza empacada y la banda plástica alrededor del enchufe.
- Por favor, visite www.prodprotect.com/blackanddecker para registrar su garantía.
- Lave todas las piezas removibles según las instrucciones en la sección de CUIDADO Y LIMPIEZA. Coloque la olla de gres limpia y seca en la base de cocción.
- Escoja un lugar apropiado para utilizar la olla de cocción lenta. Seleccione una superficie estable, resistente al calor, que no contenga paños, líquidos ni ningún otro material inflamable. Coloque la unidad en un área que tenga suficiente espacio alrededor y lejos de la pared para permitir que el calor fluya sin causar daño alguno a los gabinetes y las paredes.

INFORMACIÓN IMPORTANTE ACERCA DE SU OLLA DE COCCIÓN LENTA BLACK+DECKER

- La olla de gres se calienta. Cuando la esté utilizando, siempre use guantes de cocina o agarraderas de ollas al tocar cualquier superficie interior o exterior de la olla.
- En caso de que ocurra una interrupción de electricidad, la olla de cocción lenta se apagará. Si esto se detecta rápidamente, continúe cocinando cuando la electricidad sea restaurada. Si no sabe cuánto tiempo ha estado sin funcionar la olla, deseche los alimentos.
- Durante los primeros minutos de uso, podría notar un humo y un ligero olor. Esto es ocasionado por el aceite utilizado durante el proceso de fabricación y no afectará el rendimiento de la unidad.
- No añada alimentos fríos en la olla de gres si está caliente y viceversa. El material de la olla de gres no está diseñado para sostener cambios repentinos de temperatura.

USO DE SU OLLA DE COCCIÓN LENTA BLACK+DECKER

1. Añada los ingredientes que va a cocinar en la olla de gres y coloque la tapa de vidrio sobre la olla.
2. Enchufe el aparato y gire la perilla de control al ajuste de temperatura deseado.

NOTA: No utilice el ajuste calentar “” para cocinar.

3. Ajuste un reloj automático de cocina al tiempo de cocción deseado.
4. Cuando el tiempo de cocción termine, gire la perilla de control al ajuste “” (calentar) o apague la olla. No mantenga los alimentos en el ajuste

“Warm” por más de 4 horas.

5. Cuando esté listo para servir, gire la perilla de control a la posición “Off” (apagado).
6. Desenchufe el aparato cuando no esté en uso y siempre permita que la olla de cocción lenta se enfríe completamente antes de limpiarla.

CUIDADO Y LIMPIEZA

Este producto no contiene piezas que se puedan reparar por el usuario. Consulte al personal de servicio calificado.

Limpieza

Importante: *Nunca sumerja la base de cocción en agua ni otros líquidos.*

1. Siempre desenchufe y deje enfriar el aparato antes de limpiarlo.
2. Lave la olla de gres y la tapa de vidrio en agua caliente jabonosa. Si los alimentos se pegan a la olla de gres, llénela con agua caliente jabonosa y deje en remojo antes de limpiarla con una almohadilla de fregar que no sea abrasiva.

NOTA: *Retire todo material de empaque, cualquier etiqueta y la tira plástica alrededor del enchufe.*

NOTA: *La olla de gres así como la tapa de vidrio pueden lavarse en la máquina lavaplatos.*

3. Enjuague y seque bien.
4. Limpie el interior de la base de cocción con una esponja o paño, humedecido ligeramente. Nunca utilice limpiadores o almohadillas de fregar abrasivos para limpiar la base de cocción, ya que pueden dañar las superficies.
5. Permita que el aparato se seque bien antes de almacenarlo.

Almacenamiento

Asegúrese de que el aparato esté seco completamente. Nunca enrolle el cable apretado alrededor del aparato; manténgalo enrollado holgadamente. Invierta la tapa para almacenarla, esto puede ayudar a ahorrar espacio.

PISTAS Y CONSEJOS ÚTILES

Consejos generales:

- La olla de gres siempre debe estar llena de $\frac{1}{2}$ a $\frac{3}{4}$ de su capacidad, para evitar la cocción excesiva o insuficiente.
 - Cuando esté medio llena, verifique el progreso de la cocción 1 a 2 horas antes del tiempo de cocción recomendado.
 - Para evitar derrames, no llene la olla de cocción lenta más de $\frac{3}{4}$ de su capacidad.
- Siempre cocine con la tapa colocada sobre la olla.
 - No abra la tapa durante las primeras 2 horas de cocción; esto permite que el

calor se eleve de manera eficiente.

- Abra la tapa lo menos posible para asegurar que la cocción sea uniforme. Cada vez que la tapa se retira, el tiempo de cocción aumenta 15 a 20 minutos.
- La mayoría de las recetas pueden ser cocinadas a temperatura alta (HIGH) o baja (LOW). Muchas recetas indicarán el tiempo de cocción para ambas temperaturas.
 - Baja (LOW): Utilizada con frecuencia para tiempos de cocción más largos, 8 a 10 horas o para cortes de carnes menos tiernos.
 - Alta (HIGH): La cocción en el ajuste de temperatura alta (HIGH) es similar a la de una olla tapada en la estufa. Los alimentos se cocinarán a temperatura alta en la mitad del tiempo requerido para la cocción a temperatura baja. Podría ser necesario añadir más líquido ya que los alimentos pueden hervir a temperatura alta.
 - “” (calentar): Solo se debe utilizar para mantener los alimentos cocinados a una temperatura adecuada para servirlos y no se debe utilizar para cocinar alimentos. No es recomendado utilizar el ajuste “” (calentar) por más de 4 horas.
- Muchas recetas regulares pueden ser convertidas a recetas para olla de cocción, siguiendo unos simples consejos:
 - Los vegetales como las zanahorias, las papas, los nabos y las remolachas requieren tiempos de cocción más largos que para la mayoría de las carnes. Siempre colóquelos en el fondo de la olla de gres y cúbralos con líquidos.
 - Si se añade leche fresca, yogur o queso, se debe hacer durante las 2 últimas horas del ciclo de cocción. La leche evaporada puede ser añadida al principio de la cocción. Si es posible, sustituya la leche fresca o el yogur con sopas condensadas.
 - No es recomendado cocinar el arroz ni la pasta por largos períodos de tiempo. Cocínelos por separado y luego añádalos a la olla durante los últimos 30 minutos de cocción.
 - Los líquidos no se hierven en una olla de cocción lenta igual que en el método de cocción tradicional. Reduzca la cantidad de líquido en cualquier receta que no haya sido creada para la olla de cocción lenta. La única excepción sería las sopas.
- Los alimentos cortados en piezas uniformes se cocinarán más rápido y de manera más uniforme que los alimentos enteros, tales como los asados o las aves.
- Remueva el exceso de grasa utilizando una rebanada de pan antes de servir o utilice una cuchara para recojer la grasa acumulada en la parte de arriba.
- Para ahorrar tiempo, llene la olla de gres la noche anterior y coloque en el refrigerador. Es posible que necesite aumentar el tiempo de cocción porque los alimentos y la olla de gres estarán fríos.

Consejos para los Ingredientes:

LÁCTEOS

- Los productos derivados de la leche, en especial aquellos bajos en grasa, tienden a cuajarse si se cocinan durante mucho tiempo; añádalos casi al final del tiempo de cocción.
- La leche evaporada y las sopas condensadas son grandes sustitutos de la leche y la crema.

SOPAS Y GUISOS

- Como el nivel de evaporación es bajo, las sopas y los guisos requieren menos líquido de lo normal.
- Si están muy espesos, añada más líquido en la última ½ hora de cocción o al momento de servir.
- Las sopas condensadas y las mezclas de sopa secas añaden un gran sabor y más consistencia a las salsas.

CARNES

- A mayor cantidad de contenido graso, menor la cantidad de líquido necesaria. Además, coloque rebanadas gruesas de cebolla debajo de la carne que contenga más grasa para mantenerla encima de la grasa que se escurre.
- No es necesario dorar los alimentos antes de cocinarlos en la olla de cocción lenta; sin embargo, las carnes doradas, ligeramente cubiertas con una capa de harina, le dan más consistencia y sabor a las salsas. Esto también funciona con la carne molida.
- Asegúrese de que la carne no toque la tapa de la olla.
- Los tiempos de cocción variarán según el tamaño de la carne, los huesos y el corte. La carne con hueso tardará más en cocinarse. Las carnes magras y de ave se cocinarán más rápidamente.
- Las carnes cocinadas lentamente en líquidos adquieren un gran sabor con mínimo esfuerzo.
- Use la temperatura alta (HIGH) para cortes de carne más tiernos; use temperatura baja (LOW) para cortes más duros.
- Siempre descongele bien las carnes antes de cocinarlas en la olla de cocción lenta.

VEGETALES

- Coloque los vegetales como las zanahorias, las papas, los nabos y las remolachas en el fondo de la olla de gres y siempre cúbralos con líquidos. Por lo general, estos toman más tiempo en cocinarse que las carnes.
- Los vegetales se cocinan bien; generan más sabor y no se deshacen como lo harían en el horno.

PESCADO

- El pescado se cocina rápidamente; añádalo durante los últimos 15 minutos del ciclo de cocción.

CONDIMENTOS

- Las hierbas frescas deben ser añadidas al final del ciclo de cocción. Si se cocinan durante mucho tiempo, pierden su color y sabor.
- Las hierbas secas se cocinan bien en la olla de cocción lenta y pueden ser añadidas al comienzo de la cocción. Éstas pueden endurecerse si el tiempo de cocción es prolongado; comience con menos y añada más al final, si es necesario.
- Algunas especias y hierbas secas, como la canela en rama, las hojas de laurel y los granos enteros de pimienta, intensifican su sabor si la cocción es prolongada; utilícelos con moderación.
- Si usa hojas de laurel, recuerde sacarlas antes de servir.
- Las hierbas y especias enteras dan mejor sabor en la cocción lenta que las trituradas y las molidas.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
Los alimentos están medio crudos.	• Puede ser que haya utilizado el ajuste de temperatura incorrecto. • Puede haber ocurrido una interrupción de electricidad. • La tapa puede haber sido colocada incorrectamente en la olla de gres. • La electricidad de su casa puede ser ligeramente diferente. • La tapa ha sido retirada demasiadas veces durante el funcionamiento.	• Asegúrese de haber utilizado el ajuste correcto para su receta. • Si la electricidad fué interrumpida, y usted no sabe por cuanto tiempo, deseche la comida. • Asegúrese de que la tapa esté colocada sobre la olla de gres. • Mantenga la tapa cerrada. Cada vez que la tapa es retirada, esto agrega 15 a 20 minutos al tiempo de cocción.
Los alimentos están demasiado cocinados.	• Puede ser que haya una diferencia entre su receta favorita y la forma en que funciona su olla de cocción lenta. • No todas las ollas de cocción lenta cocinan exactamente igual; los ajustes pueden estar cocinando un poco diferente a los de las ollas de cocción lenta que han sido utilizadas anteriormente.	• Cuando use su olla de cocción lenta, anote cualquier cambio en los tiempos de su receta favorita.
La carne se cocinó pero los vegetales no se cocinaron bien.	• Los alimentos pueden haber sido colocados incorrectamente en la olla de cocción lenta.	• Coloque los vegetales en el fondo y en los costados de la olla de gres. • Coloque la carne encima de los vegetales y en el centro de la olla de gres.

Si necesita asistencia adicional, favor de ponerse en contacto con nuestro equipo de servicio al consumidor llamando al número 1-800-465-6070.

RECETAS

SOPA DE CHÍCHAROS

Porciones: 7 a 8

Ingredientes:

1 libra de chícharos secos	1 cucharadita de ajedrea (summer savory)
1 ½ tazas de jamón, picado	9 tazas de caldo de pollo
1 cebolla mediana, picada	2 tazas de leche
1 tallo de apio, picado	
¼ taza de perejil, picado	
1 cucharadita de perifollo o romero	

Preparación:

Combine los chícharos, el jamón, la cebolla, el apio, el perejil, los condimentos y el caldo de pollo en la olla de gres. Revuélvalos y mézclelos bien.

Cubra la olla con la tapa y cocine durante 5 horas a temperatura alta (HIGH) o durante 8 a 9 horas a temperatura baja (BAJA).

Antes de servir, añada y revuelva la leche y mezcle bien para calentarla.

CHILI EN OLLA DE COCCIÓN LENTA

Porciones: 8

Ingredientes:

1 libra de carne molida sin grasa, cocinada y escurrida	2 lastas (28 onzas) de tomates picados
1 cebolla grande, picada de manera gruesa	1 lata (4 ½ onzas) de chiles picados
1 diente de ajo, picadito	1 cucharada de chile en polvo
½ libra de frijoles colorados secos*	2 cucharaditas de comino
2 latas (14.5 onzas cada una) de caldo de res	1 lata (de 6 onzas) de tomate concentrado (opcional)

Preparación:

Combine todos los ingredientes, excepto el tomate concentrado, en la olla de gres. Revuelva para mezclar bien.

Tape y cocine en temperatura alta durante 4.5 horas o durante 7 a 8 horas en temperatura baja. Para lograr un chili más espeso, añada y revuelva el tomate concentrado ½ a 1 hora antes de servir. Si desea, sirva sobre arroz caliente.

Consejo: *Para chili vegetariano, utilice 2 tazas de maíz congelado, después que se descongele, en lugar de la carne molida. Sustituya el caldo de res con caldo vegetal. Puede que rinda menos cantidad.*

*No es necesario remojar o precocinar los frijoles.

POLLO “JERK” (AL ESTILO DE JAMAICA)

Porciones: 4

Ingredientes:

5 cebollas verdes, cortadas en trozos de 1 pulgada	2 cucharaditas de canela
3 pimientos jalapeños, sin semilla y cortados en 4 trozos	2 cucharaditas de nuez moscada
1 cebolla grande, cortada en cuartos	½ cucharadita de pimienta molida
1 cucharada de “allspice” (polvo de todas las especias en una)	2 cucharadas de vinagre balsámico
1 cucharada de mostaza seca	2 cucharadas de salsa de soja
	1 pollo (3 a 3.5 libras), cortado y sin piel
	1 lata (14.5 onzas) de caldo de pollo

Preparación:

Utilizando un procesador de alimentos o una licuadora, combine las cebollas verdes, los pimientos jalapeños, la cebolla, el “allspice”, la mostaza seca, la canela, la nuez moscada, los pimientos jalapeños, el vinagre balsámico y la salsa de soja. Procese los ingredientes, y córtelos y mézclelos bien. Cubra las piezas de pollo con la mezcla (estará espesa).

Cubra y deje adobado hasta el día siguiente en el refrigerador. Coloque el pollo en la olla de gres con el adobo. Añada el caldo de pollo.

Cubra la olla con la tapa, cocine a temperatura alta (HIGH) durante 3 horas. Si desea, siva con arroz y la salsa que quedó de la cocción.

Consejo: *Para obtener una salsa más espesa, mezcle de 1 a 2 cucharadas de harina común con un poco de agua, luego añada a la salsa. Revuelva hasta que la salsa se espese.*

SIDRA DE NARANJA CALIENTE

Porciones: 16

Ingredientes:

8 tazas de sidra de manzana
3 tazas de jugo de naranja
2 canelas en rama
½ cucharadita de “allspice” (polvo de todas las especias en una)
¼ taza de azúcar moreno compactada
1 naranja, cortada en rebanadas y a la mitad

Preparación:

Combine todos los ingredientes en la olla de gres. Revuélvalos para mezclarlos bien.

Cubra la olla con la tapa y cocine en temperatura alta (HIGH) durante 3 horas.

Adorne con las rebanadas de naranja.

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/blackanddecker, o llame al número **1-800-465-6070**, 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, SA de CV 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.

¿Donde 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, SA de CV.

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

¿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.
email:
servicios@spectrumbrands.com
Humboldt 2495 piso 3
C.A.B.A. - Argentina

Chile

Servicios Tecnico Hernandez.
Av. Providencia 2529,
Local 26.
Santiago-Chile.
Tlf: 56 222333271
Email: servicioblackanddecker
@gmail.com

Colombia

Spectrum Brands Colombia SA
Carrera 17 No. 89-40
Bogotá, Colombia
Linea de atencion al
Cliente: 018000510012

Costa Rica

Aplicaciones Electromecanicas
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

Sedebblack
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

República 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

[illegible]

Sello del Distribuidor:

Fecha de compra:

Modelo:

200 W 120V~ 60 Hz

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

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 MEXICO, S.A. DE C.V.
Avenida 1° de Mayo No. 120
Piso 7, Oficina 702.
Colonia San Andres Atoto, C.P.53500
Naucalpan de Juárez,
Estado de México, México
Tel. 01-800-714-2503

Comercializado por:
SPECTRUM BRANDS
DE MEXICO, S.A. DE C.V.
Avenida 1° de Mayo No. 120
Piso 7, Oficina 702.
Colonia San Andres Atoto, C.P.53500
Naucalpan de Juárez,
Estado de México, 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 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

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

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.

All other marks are Trademarks of Spectrum Brands, Inc.
Todas la demás marcas son Marcas Registradas de Spectrum Brands, Inc.

© 2019 The Black & Decker Corporation and Spectrum Brands, Inc.
Middleton, WI 53562.

Made in China
Hecho en China

BLACK+DECKER

TM

www.BlackAndDeckerHome.com



T22-9001398

06/18/2019