

BLACK+[®] DECKER

INSTRUCTION MANUAL

Baby Food Maker

Français - page 12
Español - página 24



BDXFMB82

Part No. BFM-PUM-B82-E19
English

Please read before returning this product for any reason.

Before operating the appliance, please read all safety and operating instructions. Save all instructions in a safe place for future reference.

Definitions: Safety Alert Symbols and Words

This instruction manual uses the following safety alert symbols and words to alert you to hazardous situations and your risk of personal injury or property damage.

- ⚠ **DANGER:** Indicates an imminently hazardous situation which, if not avoided, **will** result in death or serious injury.
- ⚠ **WARNING:** Indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, **could** result in death or serious injury.
- ⚠ **CAUTION:** Indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, **may** result in minor or moderate injury.
- ⚠ (Used without word) Indicates a safety related message.
- NOTICE:** Indicates a practice **not related to personal injury** which, if not avoided, **may** result in property damage.

⚠ **WARNING:** *Read all safety warnings and all instructions. Failure to follow the warnings and instructions may result in electric shock, fire and/ or serious injury.*

👤 **WARNING:** *To reduce the risk of injury, read the instruction manual.*

⚠ **PROP 65 WARNING:** *This product can expose you to chemicals including Styrene, which is known to the State of California to cause cancer. For more information go to www.P65Warnings.ca.gov*

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

⚠️ WARNING:

To reduce the risk of fire, electrical shock or injury:

- Shock Hazard. To protect against risk of electrical shock, do not put the appliance in water or other liquid.
- Use only as described in this manual. Use only manufacturer's recommended attachments.
- Never modify the product or any part of it. Damage or personal injury could result.
- Do not use with damaged cord or plug. If appliance is not working as it should, has been dropped, damaged, left outdoors, or dropped into water, return it to a service center.
- Do not pull or carry by cord, use cord as a handle, close a door on cord, or pull cord around sharp edges or corners. Do not run appliance over cord. Keep cord away from heated surfaces.
- Do not unplug by pulling on cord. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet.
- Do not allow the cord to hang over the edge of a table or counter or touch hot surfaces. The unit should be placed or mounted away from sinks and hot surface.
- Do not operate outdoors.
- This appliance is intended for household use only and not for commercial or industrial use.
- Plug the plug directly into an electrical outlet.
- Use the plug only in a standard electrical outlet (120V/60Hz).
- Do not leave appliance when plugged in.
- Turn off the switch before unplugging.
- Turn off the appliance if you need to remove.
- Don't burn yourself when removing the lid or steamed items.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not disassemble and repair the appliance by yourself, contact manufacturer when necessary.
- The heating element surface is subject to residual heat after use. Do not put any flammable or explosive objects around the appliance in order to avoid danger.
- Pull the plug out of the socket when not in use, avoid touching the water.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. Turn off the appliance if you need to remove any items.
- During the first use, there will be slight plastic odor after high temperature, it is normal phenomenon, please keep the room ventilated.
- DO NOT plug in if switch is in ON position.
- DO NOT blend for more than 30 seconds.
- Keep hands and utensils out of container while blending to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the blender. A scraper may be used but must be used only when the blender is not running.
- Always operate blender with cover in place.
- Do not place on or near hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- This appliance generates very hot steam (100°C/212°F) in order to cook food.
- Be cautious if warm liquid is poured into the water tank, a build-up can occur and steam can suddenly be ejected.
- Keep a safe distance from the appliance while it is cooking.
- Do not open the lid until the cooking cycle is finished (hot water projection hazard).
- Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
- The mixing blades are extremely sharp. Handle carefully. Use special tool when removing or replacing mixing blade.
- Bowl must be in place before replacing mixing blades.
- Carefully follow the instructions for dismantling the mixing blade (cleaning).

- Always close the mixing bowl lid (risk of cutting from the mixing blades).
- Do not mix meat to avoid contaminating other ingredients.
- Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.
- Be careful if hot liquid is poured into the food processor or blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Do not allow children to use the blender without supervision.
- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
- The appliance must not be immersed in water.
- It is advised to wash the removable parts by hand: mixing bowl lid, mixing bowl, blade, steam basket etc. Dishwasher cleaning may cause parts to wear faster and affect their quality.
- Avoid contacting moving parts. Do not attempt to defeat any safety interlock mechanisms.
- The appliance is intended for processing small quantities of food for immediate consumption, and is especially recommended for preparing baby food. The appliance is not intended to prepare large quantities of food at one time.

SAFETY INSTRUCTIONS

⚠️ WARNING:

- **Prevent unintentional starting. Ensure the switch is in the off-position before picking up or carrying the appliance.** Carrying the appliance with your finger on the switch invites accidents.
- **Have servicing performed by a qualified repair person using only identical replacement parts.** This will ensure that the safety of the product is maintained.
- **Do not store or use the appliance near high temperature areas and keep away from direct sunlight.**
- **Do not use an extension cord unless it is absolutely necessary.** Use of improper extension cord could result in risk of fire, electric shock or electrocution.
- **An extension cord must have adequate wire size (AWG or American Wire Gauge) for safety.** The smaller the gauge number of the wire, the greater the capacity of the cable, that is, 16 gauge has more capacity than 18 gauge. An undersized cord will cause a drop in line voltage resulting in loss of power and overheating. When using more than one extension to make up the total length, be sure each individual extension contains at least the minimum wire size. The following table shows the correct size to use depending on cord length and nameplate ampere rating. If in doubt, use the next heavier gauge. The lower the gauge number, the heavier the cord.

Minimum Gauge for Cord Sets

Volts		Total Length of Cord in Feet (meters)			
120 V		25 (7.6)	50 (15.2)	100 (30.5)	150 (45.7)
Ampere Rating		American Wire Gauge			
More Than	Not More Than				
0	6	18	16	16	14
6	10	18	16	14	12
10	12	16	16	14	12
12	16	14	12	Not Recommended	

- **Pour the steamed food into the bowl and test the food temperature for little baby to avoid burning.**
- **Do not place any object on top of the product that might block the ventilation slots and result in excessive internal heat.** Place the product in a position away from any heat source.
- **Do not operate the product if it has received a sharp blow, been dropped or otherwise damaged in any way.** Take it to an authorized service center.
- **Do not disassemble the product; take it to an authorized service center when service or repair is required.** Incorrect reassembly may result in a risk of electric shock, electrocution or fire.

• **Disconnect the plug from the outlet before attempting any cleaning. This will reduce the risk of electric shock.**

COMPLIANCE

This device complies with part 15 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions:

- (1) This device may not cause harmful interference, and
- (2) this device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

CAN ICES-003(B) / NMB-003(B)

CUSTOMER ASSISTANCE

Product Service & Support

For any questions about operating this new BLACK+DECKER branded product, PLEASE CONTACT US FIRST... do not return this product to the retail store. The contact information for support will vary depending on the country in which you purchased and utilize the product.

To obtain warranty service or other information for products purchased from CT Nova itself or through its authorized reseller or agent and utilized in the U.S.A., please visit www.ctnovatech.com. You will receive instructions on how to ship the products at your expense to an our Authorized Service Center. To obtain service, you must include: (a) a copy of your receipt, bill of sale or other comparable proof of purchase; (b) a written description of the problem; and, most importantly; (c) your address and telephone number.

For further information needed on its features, please visit www.blackanddecker.com for frequently asked questions and the electronic manual.

©2022 CT Nova US LLC

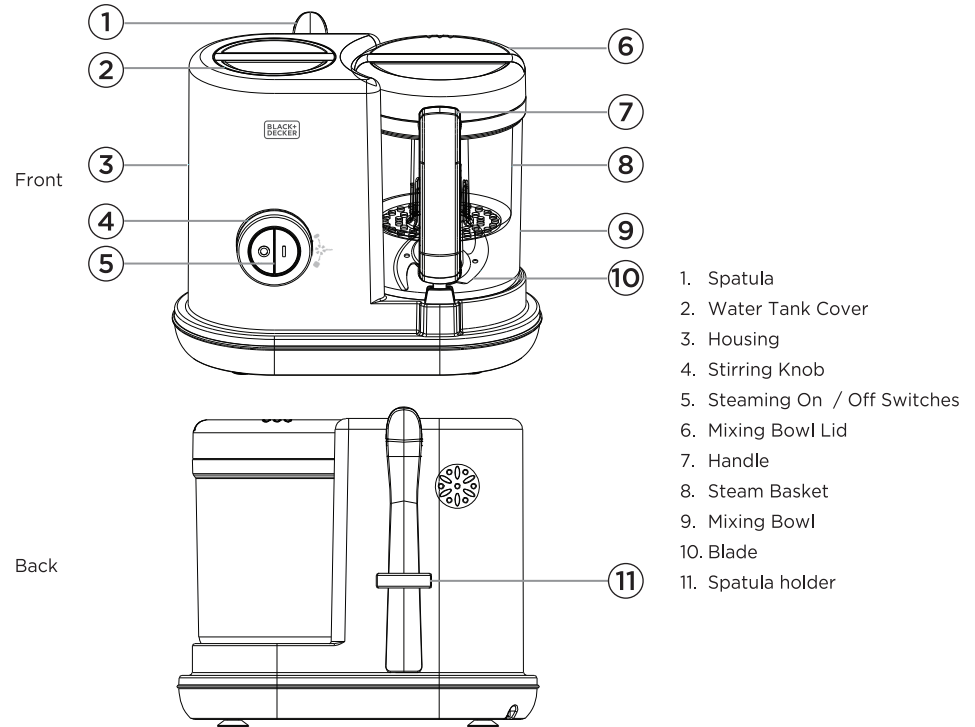
4700 Duke Drive Suite 200, Mason, OH 45040, USA

Getting to know your Baby Food Maker

Design Features:

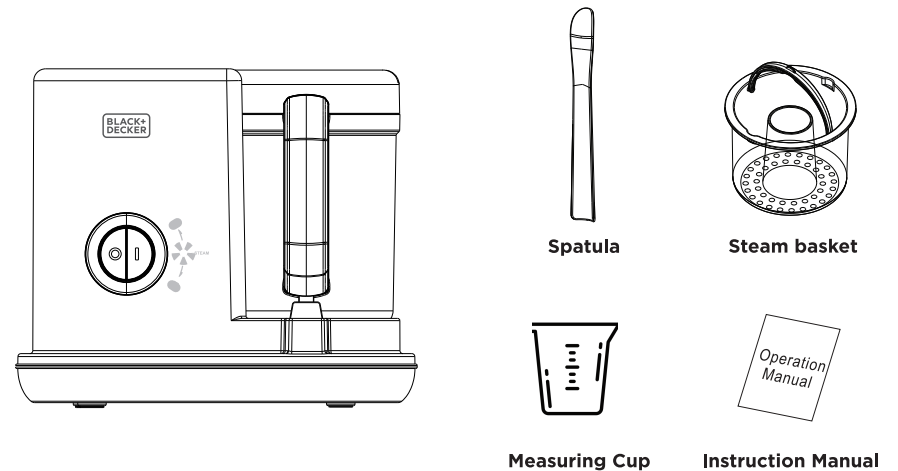
- Easy-to-use
- Non-slip suction cup
- Food-grade materials
- Overheating protection
- Prevent dry burning

PRODUCT VIEW



WARNING: Do not use the spatula holder to hang the baby food maker. Use only for spatula storage.

MAJOR COMPONENTS AND ATTACHMENTS



OPERATING INSTRUCTIONS

⚠ WARNING:

- To avoid scaling, always use purified water or distilled water onto water tank for operation. When cleaning, as well as after every use, clean the heating plate and wipe dry with a soft damp cloth.
- DO NOT use outlets above counters. Damage from cord to items in surrounding area could occur.
- When any abnormality/failure occurs, stop using the product immediately and disconnect the power plug.
- Keep device out of the reach of children and always lock the mixing bowl's lid so that the blade are inaccessible.
- This device is not designed to be used by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities or people without experience or knowledge of the product.
- Before use, always ensure that all the different parts of the device have been installed properly.
- The blade must always be attached to the mixing bowl, both in cooking mode and in mixing mode. Never place the mixing bowl on the base without having fitted the mixing blade.
- Handle hot parts with great care, be careful on the steam released from the mixing bowl and lid during cooking.
- Use only water or distilled white vinegar (for descaling) in the heating water tank.
- Unplug the device when finished using, cleaning, or handling the blade. DO NOT unplug by pulling on the cord.
- Do not alter the plug in any way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician to install the proper outlet.
- You can turn off the switch if you really want to swap the steam function while its work.
- Do not open the mixing bowl lid or water tank cover when the device is working.
- After finish the whole work, please open the mixing bowl carefully to avoid burning.
- Bottom of water tank is hot during operation.
- Always check the temperature of food before serving.
- The appliance is equipped with a built-in safety lock. The appliance only functions if you have properly assembled all parts on the motor unit.
- The appliance is equipped with overheat protection. The overheat protection automatically switches off the heating element when there is no water in the water tank, if the water runs out during use or run the blender more than 30 seconds.
- Be careful not to get hurt when you take out the blade in the mixing bowl.

SET UP AND USE



⚠ WARNING:

- Do not use mineral water in the water tank. Minerals in this type of water can cause scale to build up in the water tank.
- Never put anything else than water in the water reservoir.
- For hygiene reasons, wipe the water tank dry with a clean towel after using the appliance. Always unplug the appliance and allow to cool before cleaning.

STEAMING

1. Turn the mixing bowl and mixing bowl lid counterclockwise to put the food that are cut into small cubes in the steam basket.
2. Check that the blade is correctly installed in the bottom of the mixing bowl and load the steam basket in the mixing bowl.
3. Place the mixing bowl lid on the mixing bowl and turn it clockwise to fix it, make sure the mixing bowl is fixed and locked well on the housing.
4. Turn the water tank cover anticlockwise, pour water into the water tank and turn the water tank cover clockwise. Max capacity of water is 230ml (max steaming process is approx. 25 to 30 mins).
5. Plug the appliance into a suitable socket. Press the steam switch to start steaming.

NOTE: If you want to start the cooking cycle again, pour water to the water tank, lock the water tank cover and press the steam button.

⚠ WARNING: Be cautious if warm water is poured into water tank, a build up can occur and steam can suddenly be ejected.

MIXING

1. Turn the mixing bowl and mixing bowl lid counterclockwise to check that the blade is correctly installed in the bottom of the mixing bowl and pour the food into mixing bowl.
2. According to the desired consistency, water may be added to the mixing bowl before starting the cycle.
3. Place the mixing bowl lid on the mixing bowl and turn it clockwise to fix it, make sure the mixing bowl is fixed and locked well on the housing.
4. Plug in the appliance and turn the stirring knob to start mixing. Turn to anticlockwise for low speed or turn to clockwise for high speed mixing. (Max 30 seconds)
5. Lift the mixing bowl and open the lid. Use the spatula to clear the food from the mixing bowl.

NOTE:

- Do not empty out the preparation with a utensil which may damage the blade.
- Please add some water to mix sweet potatoes.

Steaming time (Reference only)

Food	Food Capacity (g)	Water Capacity (ml)	Time (min)
Carrot	100	180	20
Carrot	150	200	22
Carrot	200	230	26
Apple	100	100	12
Apple	150	120	14
Apple	200	180	20
Potato	100	180	21
Potato	150	200	23
Potato	200	230	26

REHEATING AND DEFROSTING

- The foods to be reheated or defrosted should be placed in the steam basket.
- Pour water into the water tank according to the quantity to be reheated or defrosted then proceed with a cooking cycle.

CLEANING & MAINTENANCE

⚠ WARNING:

- Always unplug the appliance and allow to cool before performing cleaning or maintenance.
- Do not clean base under tap water or immerse base in water.
- Do not use abrasives or solvents for cleaning.
- Do not get in touch with the blade under any circumstances, or you will get hurt.
- After each use, empty the water tank and keep it dry.
- Clean the main body with a wet sponge.
- Never fill the water tank with food or fruit juice, this would damage the water tank.
- Never use a chemical descaling product or a coffee machine descaling product in the water tank.

DESCALING

⚠ WARNING: According to the tap water hardness, you may have to descale your appliance more frequently.

1. To reduce lime scale build up, use pre-boiled or filtered water in your water tank.
2. Unplug the appliance, descaling is done when the appliance is cool down.
3. Pour a mixture of 40ml of tap water with 20ml of white vinegar into the water tank.
4. Slightly warm it up for 20-30 seconds.
5. Leave inside the unit until any lime scale has dissolved.
6. Empty the contents of the water tank by tilting the appliance.

TROUBLESHOOTING

Review this table to find do-it-yourself solutions for minor performance problems. Any other service needed should be performed by other qualified service agent.

⚠ WARNING: Always turn off and unplug appliance before performing maintenance to the appliance. Failure to do so could result in electrical shock or personal injury.

	Problem	Possible Cause	Solution
1.	No steam generates.	1. No water in the water tank. 2. Power connection failure.	1. Switch off and unplug the food maker, then add water into the water tank. 2. Check power connection and restart the food maker again.
2.	Steaming cycle too long.	Lime scale build-up in the water tank.	Decaling – refer to DESCALING section in p.8.
3.	Ingredients are not thoroughly cooked.	1. Food is cut in large pieces. 2. Too much food in the steam basket. 3. Not enough water in the water tank.	1. Cut the food into smaller cubes. 2. Reduce amount of food to be put in steam basket. 3. Add proper amount of water into the water tank.
4.	Mixing function does not work.	1. Too much food results in blocking of the blade. 2. Mixing function has been used for over 30 seconds. 3. Mixing bowl lid is opened or misplaced in the moto unit due to the safety lock protection.	1. Switch off the food maker and reduce amount of food for mixing. We recommend the maximum volume, 400ml of food for mixing. 2. Stop mixing and wait for food maker to cool down before mixing again. 3. Ensure the mixing bowl lid is turned clockwise and safety interlock on jug bottom is inserted properly into the base.

⚠ WARNING: To assure product SAFETY and RELIABILITY, repairs, maintenance and adjustment should be performed by CT Nova or a CT Nova authorized service center. Always use identical replacement parts.

WARRANTY & TRADEMARK ACKNOWLEDGMENT

Three-Year Limited Warranty

CT Nova warrants to the original consumer purchaser only that this product and the component parts thereof, will be free from defects in workmanship and materials. CT Nova will, repair or replace, at its sole option and discretion, this product or any defective parts. CT Nova's liability hereunder shall be limited to repair or replacement of the defective part or parts, and such correction shall constitute a fulfillment of all of CT Nova's warranties hereunder.

This limited 3-year warranty is only valid for the original consumer purchaser in limited jurisdictions and is not transferrable. This limited 3-year warranty will automatically terminate if this product is sold or otherwise transferred to another party. The product must be purchased from CT Nova or an authorized dealer or the warranty is void. This limited 3-year warranty is valid only for products purchased and utilized in specific jurisdictions. Please visit our website at www.ctnovatech.com for a list of jurisdictions wherein this 3-year limited warranty is valid.

This limited 3-year warranty does not apply to accessories and consumables and does not cover damage due to misuse, abuse, negligence, acts of God, accident, commercial use or modification of, or to any part of this product. This warranty does not cover damage due to improper operation, maintenance or installation; ordinary wear and tear; or attempted alterations or repairs by anyone other than CT Nova or someone authorized by CT Nova to do warranty work. Any unauthorized alterations or repairs will void this warranty. This limited 3-year warranty does not cover product sold AS IS or WITH ALL FAULTS. This limited 3-year warranty is invalid if the factory applied serial number or date stamp has been altered, defaced or removed from this product. This limited 3-year warranty does not cover product purchased or utilized in a jurisdiction not covered.

The procedure for obtaining service and support, and the applicability of this warranty, will vary depending on the country or jurisdiction in which you purchase and utilize the product. For details on obtaining product service, support and other warranty information please visit www.ctnovatech.com. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state and country to country.

EXCEPT AS EXPRESSLY SET FORTH IN THIS WARRANTY, CT NOVA MAKES NO OTHER WARRANTIES, EXPRESSED OR IMPLIED, INCLUDING ANY IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. CT NOVA EXPRESSLY DISCLAIMS ALL WARRANTIES NOT STATED IN THIS LIMITED WARRANTY. ANY IMPLIED WARRANTIES THAT MAY BE IMPOSED BY LAW ARE LIMITED TO THE TERMS OF THIS EXPRESSED WARRANTY.

LIMITATION OF REMEDIES AND DAMAGES. REPAIR OR REPLACEMENT AS PROVIDED UNDER THIS WARRANTY IS THE EXCLUSIVE REMEDY OF THE CONSUMER. CT NOVA SHALL NOT BE LIABLE FOR ANY INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO ATTORNEYS' FEES AND/OR COSTS OF LITIGATION, FOR BREACH OF ANY EXPRESS OR IMPLIED WARRANTY ON THIS PRODUCT. CT NOVA IS NOT LIABLE FOR ANY DAMAGES CAUSED BY THE PRODUCT OR BY THE PRODUCT TO PERFORM, INCLUDING ANY LOST PROFITS, LOST SAVINGS, INCIDENTAL DAMAGES, OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. CT NOVA IS NOT LIABLE FOR ANY CLAIM MADE BY A THIRD PARTY OR MADE BY YOU FOR A THIRD PARTY. THIS LIMITATION APPLIES WHETHER DAMAGES ARE SOUGHT, OR A CLAIM MADE, UNDER THIS WARRANTY OR AS A TORT CLAIM (INCLUDING NEGLIGENCE OR STRICT PRODUCT LIABILITY), A CONTRACT CLAIM, OR ANY OTHER CLAIM. THIS LIMITATION CANNOT BE WAIVED OR AMENDED BY ANY PERSON. THIS LIMITATION OF LIABILITY WILL BE EFFECTIVE EVEN IF CT NOVA OR AN AUTHORIZED REPRESENTATIVE OF CT NOVA HAS BEEN ADVISED BY YOU OF THE POSSIBILITY OF ANY SUCH DAMAGES.

Some states and countries do not allow limitations on how long an implied warranty lasts and do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitations may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state and country to country.

Provided that the product was purchased from CT Nova itself or through its authorized reseller or agent and utilized in the U.S.A., CT Nova will, without charge, repair or replace, at its option, defective products, products or component parts upon delivery to the authorized CT Nova Authorized Service Center, accompanied by proof of the date of first customer purchase, such as a duplicated copy of a sales receipt.

You must pay any initial shipping charges required to ship the product for warranty service, but the return charges, to an address in the U.S.A, will be at CT Nova's expense, if the product is under warranty.

For Products Purchased Outside the U.S.A.

Please contact your authorized local reseller or agent for warranty information.

Trademark Acknowledgment

BLACK+DECKER® and the BLACK+DECKER Logo are trademarks of the BLACK+DECKER Industrial Tool Co., or an affiliate thereof and are used under license.

The color scheme is a trademark for BLACK+DECKER power tools & accessories.

© 2022 BLACK+DECKER

U.S. & Canada Only

Made in CHINA

Product Distributed by:

CT Nova US LLC

4700 Duke Drive Suite 200, Mason, OH 45040, USA

For product, service or warranty information contact us at:

www.blackanddecker.com

1-855-207-3922.



BDXFMB82
INSTRUCTION MANUAL

BLACK+ DECKER®

MANUEL D'INSTRUCTIONS

Fabricant d'aliments pour bébés



BDXFMB82

Numéro de pièce BFM-PUM-B82-F19
Français

À lire avant de retourner ce produit pour quelque raison que ce soit.

Avant de faire fonctionner l'appareil, veuillez lire toutes les instructions de sécurité et d'utilisation. Enregistrer toutes les instructions dans un endroit sûr pour référence future.

Définitions : symboles et termes d'alarmes sécurité

Ces guides d'utilisation utilisent les symboles et termes d'alarmes sécurité suivants pour vous prévenir de situations dangereuses et de risques de dommages corporels ou matériels.

- ⚠ **DANGER:** Indique une situation dangereuse imminente qui, si elle n'est pas évitée, entraînera la mort ou des blessures graves.
- ⚠ **AVERTISSEMENT:** Indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner la mort ou des blessures graves.
- ⚠ **ATTENTION:** Indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner des blessures légères ou modérées.
- ⚠ (Si utilisé sans aucun terme) Indique un message propre à la sécurité.

AVIS: Indique une pratique ne posant aucun risque de dommages corporels mais qui par contre, si rien n'est fait pour l'éviter, pourrait poser des risques de dommages matériels.

⚠ **AVERTISSEMENT:** Lire tous les avertissements de sécurité et toutes les directives. Le non-respect des avertissements et des directives pourrait se solder par un choc électrique, un incendie et/ou une blessure grave.

⚠ **AVERTISSEMENT:** Afin de réduire le risque de blessures, lire le mode d'emploi de l'outil.

⚠ **ROP 65 AVERTISSEMENT:** Ce produit peut vous exposer à certains types de produits chimiques, y compris le styrène, reconnus par l'État de Californie pour causer le cancer. Pour plus d'informations, consultez www.P65Warnings.ca.gov

CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, des précautions élémentaires devraient toujours être prises, incluant les suivantes:

AVERTISSEMENT: Afin de réduire le risque d'incendie, de choc électrique ou de blessure:

- Risque de choc. Pour éviter tout risque de choc électrique, ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Utilisez seulement comme décrit dans le présent manuel. Utiliser seulement les accessoires recommandés du fabricant.
- Ne modifiez jamais le produit ou une partie de celui-ci. Des dommages ou des blessures personnelles pourraient en résulter.
- Ne pas utiliser avec un cordon ou une fiche endommagée. Si l'outil ne fonctionne pas comme il le devrait, a été échappé, endommagé, laissé à l'extérieur ou échappé dans l'eau, retournez-le dans un centre de services.
- Ne pas tirer ou transporter par le cordon, utiliser celui-ci comme une poignée, le passer sous une porte ou autour d'arêtes ou coins acérés. Ne pas passer la machine sur le cordon. Gardez le cordon hors de portée de surfaces chaudes.
- Ne pas débrancher en tirant sur le cordon. Pour débrancher, saisissez la fiche et retirez de la prise.
- Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou comptoir ou entrer en contact avec une surface chaude. L'appareil ne devrait pas être placé ou monté près d'un évier ou d'une source de chaleur.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement et non à un usage commercial ou industriel.
- Branchez la prise directement dans une prise électrique.
- Utilisez la prise uniquement dans une prise électrique standard (120V / 60Hz).
- Ne laissez pas l'appareil branché.
- Éteignez l'interrupteur avant de débrancher.
- Éteignez l'appareil si vous devez le retirer.
- Ne vous brûlez pas en retirant le couvercle ou les articles stérilisés.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne pas démonter et réparer l'appareil par vous-même, contactez le fabricant si nécessaire.
- La surface de l'élément chauffant est soumise à une chaleur résiduelle après utilisation. Afin d'éviter tout danger, ne placez pas d'articles inflammables ou explosifs autour de l'appareil.
- Retirez la fiche de la prise lorsqu'elle n'est pas utilisée et évitez de toucher l'eau.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou les personnes similarly qualified afin d'éviter un danger. Éteignez l'appareil si vous devez retirer des éléments.
- Lors de la première utilisation, il y aura une légère odeur de plastique après un cycle à haute température, c'est un phénomène normal, veuillez ventiler la pièce.
- NE PAS brancher si l'interrupteur est en position ON.
- NE PAS mixer pendant plus de 30 secondes.
- Gardez les mains et les ustensiles hors du récipient pendant le mixage pour réduire le risque de blessures graves ou d'endommagement du mixeur. Un grattoir ou une spatule en caoutchouc peut être utilisé, mais uniquement lorsque le mixeur ne fonctionne pas.
- Utilisez toujours le mélangeur avec le couvercle en place.
- Ne pas placer sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ou dans un four chauffé.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez des poignées ou des boutons.
- Cet appareil génère de la vapeur très chaude (100°C/212°F) pour cuire les aliments.
- Lorsque vous mélangez des liquides ou des ingrédients chauds, soyez prudent ; le jet ou la vapeur qui s'échappe peut provoquer des brûlures.
- Gardez une distance de sécurité avec l'appareil pendant la cuisson.
- Ne pas ouvrir le couvercle tant que le cycle de cuisson n'est pas terminé (risque de projection d'eau chaude).
- Laisser refroidir avant de mettre ou de retirer des pièces et avant de nettoyer l'appareil.

- Les lames de mélangeur sont extrêmement tranchantes. Manipulez avec précaution. Utilisez un outil spécial lors du retrait ou du remplacement de la lame de mélange.
- Le bol doit être en place avant de remplacer les lames de mélange.
- Suivez attentivement les instructions de démontage de la lame de mélange (nettoyage).
- Fermez toujours le bol/couvercle de mixage (risque de coupure par les lames de mixage).
- Ne mélangez pas la viande pour éviter de contaminer d'autres ingrédients.
- Des précautions doivent être prises lors de la manipulation des lames tranchantes, du vidage du bol et du nettoyage.
- Soyez prudent si du liquide chaud est versé dans le robot culinaire ou le mélangeur car il peut être éjecté de l'appareil en raison d'une vapeur soudaine.
- Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation s'il est laissé sans surveillance et avant le montage, le démontage ou le nettoyage.
- Ne laissez pas les enfants utiliser le mixeur sans surveillance.
- Éteignez l'appareil et débranchez-le de l'alimentation avant de changer d'accessoires ou d'approcher des pièces mobiles en cours d'utilisation.
- L'appareil ne doit pas être immergé.
- Il est conseillé de laver les pièces amovibles à la main : couvercle du bol mixeur, bol mixeur, lame, panier vapeur etc. Le nettoyage au lave-vaisselle peut accélérer l'usure des pièces et altérer leur qualité.
- Évitez tout contact avec les pièces mobiles. N'essayez pas de neutraliser les mécanismes de verrouillage de sécurité.
- L'appareil est destiné au traitement de petites quantités d'aliments pour une consommation immédiate et est particulièrement recommandé pour la préparation d'aliments pour bébés. L'appareil n'est pas conçu pour préparer de grandes quantités d'aliments à la fois.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT:

- **Empêchez le démarrage non intentionnel. Assurez-vous que l'interrupteur est en position Arrêt avant de ramasser et de transporter l'appareil.** Transporter l'appareil avec votre doigt sur l'interrupteur favorise les accidents.
- **Faites effectuer l'entretien par un réparateur qualifié en utilisant uniquement des pièces de rechange identiques.** Cela assurera que la sécurité du produit est maintenue.
- **Ne stockez pas et n'utilisez pas l'appareil à proximité de zones à haute température et maintenez à l'écart des rayons directs du soleil.**
- **Ne pas utiliser une rallonge à moins que ce ne soit absolument nécessaire.** L'utilisation d'une rallonge inadéquate pourrait entraîner un risque d'incendie un choc électrique ou une électrocution.
- **Une rallonge doit avoir un calibre de fil (A WG ou calibrage américain normalisé des fils) approprié pour la sécurité.** Plus le numéro de calibre du fil est petit, plus la capacité du câble est grande, c'est-à-dire que le calibre 16 a plus de capacité que le calibre 18. Un cordon de taille inférieure entraînera une chute de tension de secteur ce qui causera une perte de puissance et une surchauffe. Lorsque vous utilisez plus d'une rallonge pour obtenir la longueur totale, assurez-vous que chaque rallonge individuelle a au moins le calibre de fil minimum. Le tableau suivant affiche la bonne taille à utiliser selon longueur de cordon et l'intensité nominale de la plaque signalétique. En cas de doute, utilisez le calibre le plus lourd suivant. Plus le numéro de calibre est bas, plus le cordon est lourd.

Calibre minimum pour les cordons d'alimentation

Volts		Longueur totale du cordon d'alimentation en mètre (pieds)			
120 V		25 (7.6)	50 (15.2)	100 (30.5)	150 (45.7)
Ampères		AWG			
Plus que	Pas plus que				
0	6	18	16	16	14
6	10	18	16	14	12
10	12	16	16	14	12
12	16	14	12	Non recommandé	

- **Versez les aliments cuits à la vapeur dans le bol et testez la température des aliments pour le petit bébé pour éviter de brûler.**
- **Ne placez aucun objet sur le produit qui pourrait obstruer les fentes de ventilation et entraîner une chaleur interne excessive.** Coloque el producto en una posición lejos de cualquier fuente de calor.
- **Ne pas utiliser le produit s'il a reçu un choc violent, s'il a été échappé ou est autrement endommagé de quelque façon que ce soit.** Apportez-le dans un centre de services autorisé.
- **Ne pas démonter le produit; apportez-le dans un centre de services autorisé lorsqu'un entretien ou une réparation est nécessaire.** Un mauvais réassemblage peut entraîner un danger de choc électrique, une électrocution ou un incendie.
- **Débranchez la fiche de la prise avant de tenter tout nettoyage.** Cela permettra de réduire le risque de choc électrique.

CONFORMITÉ

Cet appareil est conforme à la partie 15 des règles de la FCC. L'exploitation est soumise aux deux conditions suivantes:

- (1) Cet appareil ne doit pas provoquer d'interférences nuisibles et
- (2) Cet appareil doit accepter toute interférence reçue, y compris les interférences qui peuvent causer un mauvais fonctionnement.

CAN ICES-003(B) / NMB-003(B)

Service-client

Entretien de l'appareil

Pour toute question sur l'utilisation ou l'installation de ce produit BLACK+DECKER neuf, NOUS CONTACTER D'ABORD... ne pas retourner le produit au commerçant qui l'a vendu. Les coordonnées pour le soutien technique varient selon le pays où ce produit a été acheté ou le lieu où il est utilisé.

Pour obtenir un service de garantie ou d'autres informations sur les produits achetés auprès d'CT Nova ou auprès de son revendeur ou agent agréé et utilisé aux États-Unis, veuillez appeler notre ligne d'assistance clientèle au www.ctnovatech.com. Des instructions sur l'expédition (à vos frais) des produits vers un centre de service après-vente CT Nova, vous seront communiquées. Pour le traitement du dossier, il faut inclure : (a) une copie du reçu, de la facture ou de toute autre preuve d'achat, semblable; (b) une description écrite du problème ; et surtout : (c) votre adresse et votre numéro de téléphone.

Pour de plus amples renseignements sur ses caractéristiques, consultez www.blackanddecker.com pour obtenir la FAQ ainsi que le manuel électronique.

©2022 CT Nova US LLC

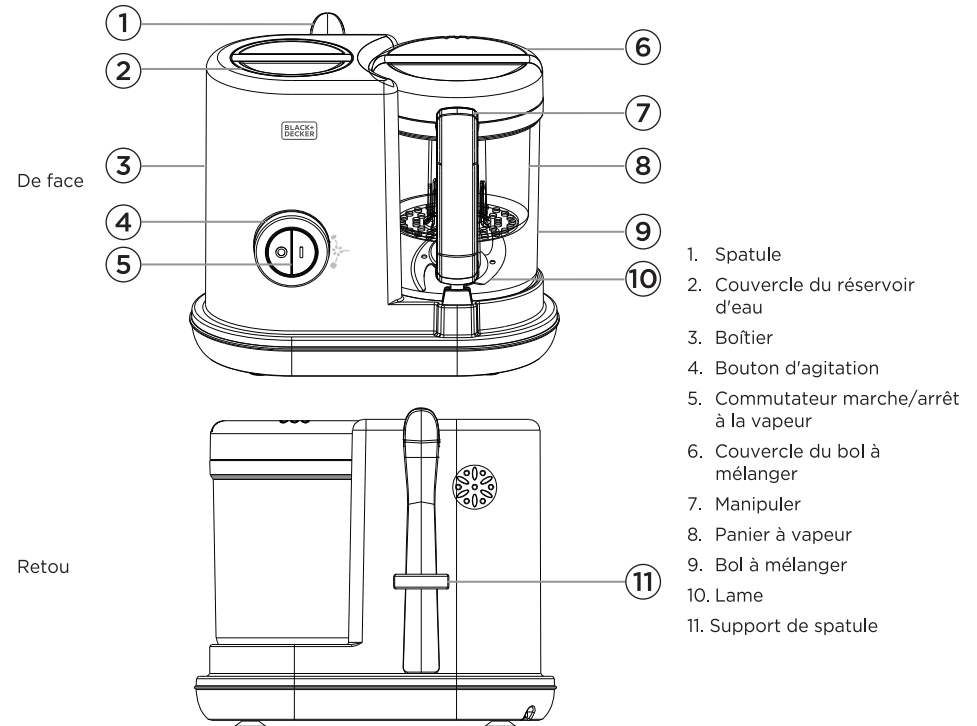
4700 Duke Drive Suite 200, Mason, OH 45040, USA

Apprendre à connaître votre robot culinaire

Caractéristiques de conception:

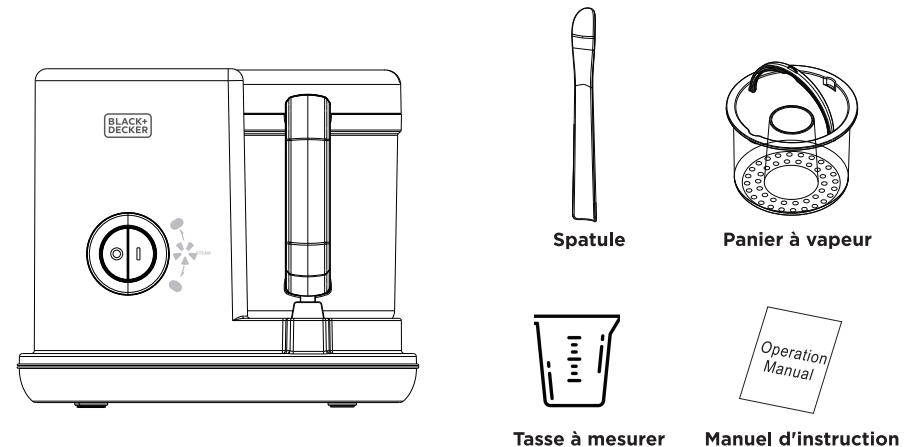
- Facile à utiliser
- Ventouse antidérapante
- Matériaux de qualité alimentaire
- Protection contre la surchauffe
- Empêcher la combustion à sec

DESCRIPTION DU PRODUIT



AVERTISSEMENT: N'utilisez pas le support de spatule pour accrocher le robot culinaire pour bébé. Utiliser uniquement pour le stockage de la spatule.

PRINCIPAUX COMPOSANTS ET ACCESSOIRES

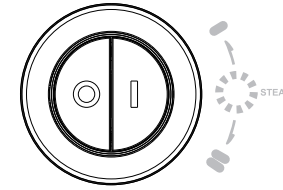


INSTRUCTIONS D'UTILISATION

⚠️ AVERTISSEMENT:

- Pour éviter l'entartrage, utilisez toujours de l'eau purifiée ou de l'eau distillée sur le réservoir d'eau pour le fonctionnement. Lors du nettoyage, ainsi qu'après chaque utilisation, nettoyez la plaque chauffante et essuyez-la avec un chiffon doux et humide.
- NE PAS utiliser de prises au-dessus des comptoirs. Les dommages causés par le cordon à des articles dans la zone environnante pourrait se produire.
- Lorsque toute anomalie / défaillance se produit, arrêter d'utiliser le produit immédiatement et débrancher la fiche d'alimentation
- Gardez l'appareil hors de la portée des enfants et verrouillez toujours le couvercle du bol pour que la lame soit inaccessible.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes sans expérience ni connaissance du produit.
- Avant utilisation, assurez-vous toujours que toutes les différentes parties de l'appareil ont été installées correctement.
- La lame doit toujours être attaché au bol, aussi bien en mode cuisson qu'en mode mixage. Ne jamais poser le bol sur le socle sans avoir monté la lame de mélange.
- Manipulez les pièces chaudes avec grand soin. Faites attention à la vapeur qui s'échappe du bol pendant la cuisson.
- Utilisez uniquement de l'eau ou du vinaigre blanc distillé (pour le détartrage) dans le réservoir de battement.
- Débranchez l'appareil lorsque vous avez fini d'utiliser, le nettoyage ou la manipulation de la lame, NE PAS débrancher l'appareil en tirant sur le cordon.
- Ne modifiez pas la fiche de quelque façon que ce soit. Si la fiche n'entre pas complètement dans la prise, inversez-la. Si elle ne s'adapte toujours pas, contactez un électricien qualifié pour installer la prise adéquate.
- Vous pouvez désactiver l'interrupteur si vous voulez vraiment échanger la fonction vapeur pendant qu'elle fonctionne.
- N'ouvrez pas le couvercle du bol mélangeur ou le couvercle du réservoir d'eau lorsque l'appareil fonctionne.
- Après avoir terminé tout le travail, veuillez ouvrir le bol de mélange avec précaution pour éviter de brûler.
- Le fond du réservoir d'eau est chaud pendant le fonctionnement.
- Vérifiez toujours la température des aliments avant de servir.
- L'appareil est équipé d'un verrou de sécurité intégré. L'appareil ne fonctionne que si vous avez correctement assemblé toutes les pièces sur le bloc moteur.
- L'appareil est équipé d'une protection contre la surchauffe. La protection contre la surchauffe éteint automatiquement l'élément chauffant lorsqu'il n'y a pas d'eau dans le réservoir d'eau, si l'eau s'écoule pendant l'utilisation ou faites fonctionner le mélangeur plus de 30 secondes
- Veillez à ne pas vous blesser lorsque vous sortez de la lame dans le bol.

Mise en place et utilisation



⚠️ AVERTISSEMENT:

- Ne pas utiliser de l'eau minérale dans le réservoir d'eau. Les minéraux contenus dans ce type d'eau peuvent provoquer une accumulation de tartre dans le bol du mélangeur.
- Ne mettez jamais autre chose que de l'eau dans le bol du mélangeur.
- Pour des raisons d'hygiène, essuyer la cuve d'eau avec une serviette propre après utilisation de l'appareil. Débranchez toujours l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

FUMANTE

1. Tournez le bol de mixage et le couvercle du bol de mixage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour mettre les aliments coupés en petits cubes dans le panier vapeur.
2. Vérifiez que la lame est correctement installée dans le fond du bol et charger le panier vapeur dans le bol de mélange.
3. Placez le couvercle du bol mélangeur sur le bol mélangeur et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer, assurez-vous que le bol mélangeur est bien fixé et verrouillé sur le boîtier.
4. Tournez le couvercle du réservoir d'eau dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, versez de l'eau dans le réservoir d'eau et tournez le couvercle du réservoir d'eau dans le sens des aiguilles d'une montre. La capacité maximale d'eau est de 230 ml (le processus de cuisson à la vapeur maximal est d'environ 25 à 30 minutes).
5. Brancher l'appareil sur une prise appropriée. Appuyez sur le bouton vapeur pour démarrer la cuisson à la vapeur.

REMARQUE: Si vous voulez commencer le cycle de cuisson à nouveau, verser de l'eau dans le réservoir d'eau, verrouiller le couvercle du réservoir d'eau et appuyez sur le bouton de vapeur.

⚠️ AVERTISSEMENT: Lorsque vous mélangez des liquides ou des ingrédients chauds, soyez prudent ; le jet ou la vapeur qui s'échappe peut provoquer des brûlures.

MIXAGE

1. Tournez le bol de mixage et le couvercle du bol de mixage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour vérifier que la lame est correctement installée au fond du bol de mixage et versez les aliments dans le bol de mixage.
2. Selon la consistance souhaitée, de l'eau peut être ajoutée dans le bol mélangeur avant de démarrer le cycle.
3. Placez le couvercle du bol mélangeur sur le bol mélangeur et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer, assurez-vous que le bol mélangeur est bien fixé et verrouillé sur le boîtier.
4. Branchez l'appareil et tournez le bouton d'agitation pour commencer à mélanger. Tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour une faible vitesse ou tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour un mélange à grande vitesse. (Max 30 secondes)
5. Soulevez le bol de mixage et ouvrez le couvercle. Utilisez la spatule pour retirer les aliments du bol à mélanger.

REMARQUE :

- Ne pas vider la préparation avec un ustensile qui pourrait endommager la lame.
- Veuillez ajouter un peu d'eau pour mélanger les patates douces.

Temps de cuisson à la vapeur (référence uniquement)

Nourriture	Capacité alimentaire (g)	Capacité d'eau (ml)	Temps (min)
Carotte	100	180	20
Carotte	150	200	22
Carotte	200	230	26
Pomme	100	100	12
Pomme	150	120	14
Pomme	200	180	20
Pomme de terre	100	180	21
Pomme de terre	150	200	23
Pomme de terre	200	230	26

RÉCHAUFFAGE ET DÉCONGÉLATION

- Les aliments à réchauffer ou à décongeler doivent être placés dans le panier vapeur.
- Versez de l'eau dans le réservoir d'eau selon la quantité à réchauffer ou à décongeler puis procédez à un cycle de cuisson.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

⚠ AVERTISSEMENT:

- Débranchez toujours l'appareil et laissez-le refroidir avant d'effectuer le nettoyage ou l'entretien.
- Ne nettoyez pas la base sous l'eau du robinet et ne l'immergez pas dans l'eau.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ou de solvants pour le nettoyage.
- Ne pas entrer en contact avec la lame en aucun cas, ou bien vous risqueriez de vous blesser.
- Après chaque utilisation, videz le réservoir d'eau et gardez-le au sec.
- Nettoyez le corps principal avec une éponge humide.
- Ne remplissez jamais le réservoir d'eau avec de la nourriture ou du jus de fruits, cela endommagerait le réservoir d'eau.
- N'utilisez jamais de détartrant chimique ou de détartrant pour machine à café dans le réservoir d'eau.

DETARTRAGE

⚠ AVERTISSEMENT:

- Selon la dureté de l'eau du robinet, vous devrez peut-être détartrer votre appareil plus fréquemment.
1. Pour réduire l'accumulation de tartre, utilisez de l'eau pré-bouillie ou filtrée dans votre bol de mélangeur.
 2. Débranchez l'appareil, le détartrage se fait lorsque l'appareil est refroidi.
 3. Versez un mélange de 40 ml d'eau du robinet avec 20 ml de vinaigre blanc dans le bol de mélangeur.
 4. Réchauffez-le légèrement pendant 20-30 secondes.
 5. Laissez à l'intérieur de l'appareil jusqu'à ce que le calcaire se soit dissous.
 6. Videz le contenu du bol de mélangeur en inclinant l'appareil.

DÉPANNAGE

Consultez ce tableau pour trouver des solutions à des problèmes de performance mineurs. Tout autre service nécessaire doit être effectué par un agent de service qualifié.

⚠ AVERTISSEMENT: *Éteignez et débranchez toujours l'appareil avant d'effectuer l'entretien de l'appareil. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un choc électrique ou des blessures corporelles.*

	Problème	Cause possible	Solution
1.	Pas de vapeur génère.	1. Pas d'eau dans le réservoir. 2. Échec de l'alimentation électrique.	1. Éteignez et débranchez le robot culinaire, puis ajoutez de l'eau dans le réservoir d'eau. 2. Vérifiez l'alimentation électrique et redémarrez le robot culinaire.
2.	Cycle de cuisson à la vapeur trop long.	Accumulation de calcaire dans le réservoir d'eau.	Détartrage - se référer à Détartrage Section en p.20.
3.	Les ingrédients ne sont pas bien cuits.	1. La nourriture est coupée en gros morceaux. 2. Trop de nourriture dans le panier. 3. Pas assez d'eau dans le réservoir.	1. Coupez les aliments en petits cubes. 2. Réduire la quantité de nourriture à mettre dans le panier. 3. Ajoutez la quantité appropriée d'eau dans le réservoir.
4.	La fonction de mixage ne fonctionne pas.	1. Trop de nourriture permet de bloquer la lame. 2. La fonction de mixage a été utilisée pendant plus de 30 secondes. 3. Le couvercle de la carafe est ouvert ou déplacé dans l'unité de moto en raison de la protection de verrouillage de sécurité.	1. Éteignez le robot culinaire et réduisez la quantité d'aliments à mélanger. Nous recommandons le volume maximum, 400 ml d'aliment à mixer. 2. Arrêtez de mélanger et attendez que le robot culinaire refroidisse avant de mélanger à nouveau. 3. Vérifiez que le couvercle du pot est tourné dans le sens horaire de verrouillage et que le verrouillage de sécurité sur le fond est correctement inséré dans la base.

⚠ AVERTISSEMENT: *Afin d'assurer votre SÉCURITÉ et la FIABILITÉ du produit, les réparations, l'entretien et les ajustements (y compris l'inspection et le remplacement des balais, le cas échéant) doit être effectué par CT Nova ou un centre de service autorisé CT Nova, toujours en utilisant des pièces de remplacement identiques.*

Garantie et propriété intellectuelle

Garantie limitée de trois ans

CT Nova fournit cette garantie exclusivement au consommateur initial produit et ses composants sont exempts de tout vice de matériau ou de fabrication, pendant une période d'une année à compter de la date d'achat du produit par l'acquéreur initial. Pendant cette période, CT Nova réparera ou remplacera, à sa seule discrétion, ce produit ou toute pièce défectueuse. En vertu des présentes, la responsabilité d'CT Nova se limite à la réparation ou au remplacement de la pièce ou des pièces défectueuse(s) et une telle mesure corrective constitue la réalisation de toutes les garanties d'CT Nova ici stipulées.

Cette garantie limitée n'est valable que pour l'acheteur consommateur initial dans des juridictions limitées et elle n'est pas transférable. Cette garantie limitée est automatiquement annulée avant expiration si ce produit est vendu ou transféré d'une autre manière à un tiers. Le produit doit être acheté auprès d'CT Nova ou d'un distributeur agréé, sinon la garantie est annulée. Cette garantie limitée n'est valable que pour les produits achetés et utilisés dans des juridictions spécifiques. Consultez notre site Web www.ctnovatech.com pour connaître la liste des juridictions dans lesquelles cette garantie limitée est valable.

Cette garantie limitée ne couvre pas les dommages dus à l'usage incorrect, l'usage abusif, la négligence, la force majeure, un accident, l'usage commercial ou la modification de ce produit ou de toute partie de ce produit. Cette garantie ne couvre pas les dommages dus à l'usage, la maintenance ou l'installation incorrect, l'usure normale, ou des réparations ou modifications tentées par une personne autre qu'CT Nova ou qu'une personne autorisée par CT Nova à effectuer le travail de garantie. Toute réparation ou modification non autorisée annule cette garantie. Cette garantie limitée ne couvre pas les produits vendus EN L'ÉTAT ou AVEC TOUS LES DÉFAUTS. Cette garantie limitée est annulée si le marquage de la date ou du numéro de série appliqué en usine a été altéré, rendu illisible ou retiré de ce produit. Cette garantie limitée ne couvre pas les produits achetés ou utilisés dans une juridiction non couverte.

La méthode à suivre pour obtenir un service après-vente ou un soutien technique et les conditions d'application de cette garantie, dépendra du pays ou de la juridiction où ce produit a été acheté et utilisé. Pour de plus amples détails sur le service après-vente, le soutien technique et la garantie, veuillez consulter www.ctnovatech.com. Cette garantie confère des droits spécifiques à l'acquéreur, variables d'une juridiction à une autre.

SAUF SI SPÉCIFIÉ EXPRESSÉMENT DANS CETTE GARANTIE, CT NOVA NE FOURNIT AUCUNE AUTRE GARANTIE, EXPRESSE OU IMPLICITE, Y COMPRIS AUCUNE GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'APTITUDE À UN USAGE DONNÉ. CT NOVA REJETTE EXPRESSÉMENT TOUTES LES GARANTIES NON STIPULÉES DANS CETTE GARANTIE LIMITÉE. TOUTES LES GARANTIES IMPLICITES ÉVENTUELLEMENT IMPOSÉES PAR LA LÉGISLATION SE LIMITENT AUX TERMES DE LA PRÉSENTE GARANTIE EXPRESSE.

LIMITE DES RECOURS ET INDEMNISATIONS. LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT TEL QUE STIPULÉ DANS CETTE GARANTIE EST LE RECOURS EXCLUSIF DU CLIENT. CT NOVA REJETTE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR TOUT DOMMAGE SECONDAIRE OU CONSÉCUTIF, Y COMPRIS MAIS SANS S'Y LIMITER LES FRAIS D'AVOCAT ET/OU LES FRAIS DE JUSTICE, ET POUR LA VIOLATION DE TOUTE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE DE CE PRODUIT. CT NOVA REJETTE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR TOUT DOMMAGE CAUSÉ PAR LE PRODUIT OU PAR L'UTILISATION DU PRODUIT, Y COMPRIS MAIS SANS S'Y LIMITER LES PERTES DE PROFITS, LES PERTES D'ÉPARGNE, LES DOMMAGES SECONDAIRES OU LES DOMMAGES CONSÉCUTIFS. CT NOVA REJETTE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR TOUTE RÉCLAMATION PAR UN TIERS OU FAITE PAR VOUS POUR UN TIERS. CETTE LIMITE S'APPLIQUE QUE DES INDEMNISATIONS SOIENT DEMANDÉES, OU QU'UNE RÉCLAMATION SOIT FAITE, DANS LE CADRE DE CETTE GARANTIE OU COMME RÉCLAMATION EN RESPONSABILITÉ CIVILE DÉLICTEUELLE (Y COMPRIS LA NÉGLIGENCE OU LA STRICTE RESPONSABILITÉ PRODUIT), RÉCLAMATION CONTRACTUELLE OU TOUTE AUTRE RÉCLAMATION. CETTE LIMITE NE PEUT PAS ÊTRE ANNULÉE OU AMENDÉE PAR PERSONNE. CETTE LIMITE DE RESPONSABILITÉ EST EFFECTIVE MÊME SI CT NOVA OU UN REPRÉSENTANT AGRÉÉ D'CT NOVA A ÉTÉ INFORMÉ PAR VOUS DE LA POSSIBILITÉ DE TELS DOMMAGES.

Certaines juridictions et pays ne permettent pas la limitation de la durée de validité des garanties implicites et l'exclusion ou la limitation des dommages secondaires ou indirects; par conséquent, certaines des limitations ci-dessus peuvent ne pas être applicables à certains acquéreurs du produit. Cette garantie confère des droits spécifiques à l'acquéreur, variables d'une juridiction à une autre.

Pour autant que le produit a été acheté auprès d'CT Nova lui-même ou de son revendeur ou agent agréé et utilisé aux États-Unis, CT Nova choisira de réparer ou remplacer gratuitement le produit (émetteur-récepteur) ou les composants défectueux après la livraison de l'appareil au CT Nova agréé, accompagné d'un document attestant de la date d'acquisition par l'acquéreur initial, par exemple une copie d'un reçu.

Le propriétaire du produit doit payer tous les frais de l'expédition initiale du produit au service des garanties; les frais de réexpédition du produit à son propriétaire aux É.-U. seront à la charge d'CT Nova si le produit est sous garantie.

Pour un produit acquis hors des É.-U.

Veuillez contacter le revendeur local pour l'information au sujet de la garantie.

Propriété intellectuelle

BLACK+DECKER® et le logo BLACK+DECKER sont des marques déposées de BLACK+DECKER Industrial Tool Co., ou d'une de ses sociétés affiliées, et sont utilisées sous licence.

L'agencement de couleurs est une marque de commerce des outils électriques et accessoires BLACK+DECKER.

© 2022 BLACK+DECKER

É.-U. et Canada seulement

Fabriqué En Chine

Produit distribué par:

CT Nova US LLC

4700 Duke Drive Suite 200, Mason, OH 45040, USA

Pour obtenir de l'information sur les produits, les réparations ou la garantie, prière de nous contacter au :

www.blackanddecker.com

1-855-207-3922.



BDXFMB82

MANUEL D'INSTRUCTIONS

BLACK+ DECKER®

MANUAL DE INSTRUCCIONES

Máquina para Fabrica Comida de



BDXFMB82

No. de parte BFM-PUM-B82-519
Español

Lea el manual antes de devolver este producto por cualquier motivo.

Antes de operar el aparato, lea todas las instrucciones de seguridad y funcionamiento. Guarde todas las instrucciones en un lugar seguro para futuras consultas.

Definiciones: Símbolos y palabras de alerta de seguridad

Este manual de instrucciones utiliza los siguientes símbolos y palabras de alerta de seguridad para alertarle de situaciones peligrosas y del riesgo de lesiones corporales o daños materiales.

- ⚠ **PELIGRO:** Indica una situación de peligro inminente que, si no se evita, provocará la muerte o lesiones graves.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Indica una situación de peligro potencial que, si no se evita, **podría** provocar la muerte o lesiones graves.
- ⚠ **ATENCIÓN:** Indica una situación de peligro potencial que, si no se evita, posiblemente **provocaría** lesiones leves o moderadas.
- ⚠ (Utilizado sin palabras) indica un mensaje de seguridad relacionado.
- AVISO:** Se refiere a una práctica **no relacionada a lesiones corporales** que de no evitarse **puede** resultar en daños a la propiedad.

⚠ **ADVERTENCIA:** *Lea todas las advertencias de seguridad e Instrucciones. El incumplimiento de las advertencias e instrucciones puede provocar descargas eléctricas, incendios o lesiones graves.*

👤 **ADVERTENCIA:** *Para reducir el riesgo de lesiones, lea la guía del usuario.*

⚠ **ADVERTENCIA DE LA PROPUESTA 65:** *Este producto puede exponerlo a algún tipo de sustancias químicas, incluido el estireno, que el estado de California reconoce como causantes de cáncer. Para obtener más información, visite www.P65Warnings.ca.gov*

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando use aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas, incluyendo las siguientes:

⚠️ ADVERTENCIA:

Para reducir el riesgo de incendios, descarga eléctrica, o lesiones:

- Peligro de choque. Para protegerse contra el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el aparato en agua u otro líquido.
- Sólo use como se describe en este manual. Sólo use conexiones recomendadas por el fabricante.
- Nunca modifique el producto o parte de él. Se pueden producir daños o lesiones personales.
- No use con el cable o enchufe dañado. Si el aparato no funciona como debería, se ha dejado caer, se dañó, se dejó en exteriores, o se dejó caer en agua, regréselo a un centro de servicio.
- No jale o transporte, por el cable, no use el cable como manija, cierre una puerta sobre el cable, o jale el cable alrededor de los bordes o esquinas filosas. No opere el aparato sobre el cable. Mantenga el cable lejos de superficies calientes.
- No desconecte jalando del cable. Para desconectar, agarre el enchufe y tire del tomacorriente.
- No permita que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o mostrador o toque superficies calientes. La unidad se debe colocar o montar lejos de tarjas y superficies calientes.
- No opere al aire libre.
- Este electrodoméstico está diseñado sólo para uso doméstico y no comercial o industrial.
- Enchufe directamente a una toma de corriente.
- Use el enchufe sólo en una toma de corriente estándar (120V/60Hz).
- No deje el aparato cmchufado.
- Apague el interruptor antes de desenchufar.
- Apague el aparato si necesita quitarlo.
- No se queme al retirar la tapa o los artículos esterilizados.
- Este electrodoméstico no está diseñado para que lo utilicen personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del electrodoméstico por una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- No desmonte ni repare el aparato por su cuenta, contacte con el fabricante cuando sea necesario.
- La superficie del elemento calefactor está sometida a calor residual después de su uso. No coloque ningún objeto inflamable o explosivo alrededor del aparato para evitar peligros.
- Extraiga el enchufe de la toma cuando no esté en uso, evite tocar el agua.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe reemplazarlo el fabricante, su agente de servicio o personas similarmente cualificadas para evitar peligros. Apague el aparato si necesita retirar algún elemento.
- Durante el primer uso, percibirá un ligero olor a plástico después de someterlo a altas temperaturas, esto es un fenómeno normal, mantenga la habitación ventilada.
- NO enchufar si el interruptor está en la posición de ENCENDIDO.
- NO licue durante más de 30 segundos
- Mantenga las manos y los utensilios fuera del recipiente durante el licuado para reducir el riesgo de lesiones personales graves o daños a la licuadora. Se puede utilizar un raspador, pero sólo debe utilizarse cuando la licuadora no esté en funcionamiento.
- Opere la licuadora siempre con la tapa en su sitio.
- No lo coloque encima o cerca de quemadores de gas o eléctricos calientes, o en un horno caliente.
- No toque las superficies calientes. Use las asas o perillas.
- Este aparato genera vapor a alta temperatura (100°C/212°F) para poder cocinar los alimentos.
- Tenga cuidado si vierte líquido tibio en el tanque de agua, puede producirse una acumulación y el vapor podría ser expulsado de forma repentina.
- Mantenga una distancia segura del aparato mientras cocina.
- No abra la tapa hasta que termine el ciclo de cocción (riesgo de proyección de agua caliente).
- Deje que se enfríe antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiar el aparato.

- Las cuchillas mezcladoras son muy afiladas. Manipule con cuidado. Utilice una herramienta especial cuando retire o reemplace la cuchilla mezcladora.
- El tazón debe estar en su lugar antes de reemplazar las cuchillas mezcladoras.
- Siga atentamente las instrucciones para desmontar la cuchilla mezcladora (limpieza).
- Cierre siempre el arco/tapa de mezcla (riesgo de corte por las cuchillas mezcladoras).
- No mezcle carne para evitar contaminar otros ingredientes.
- Se debe tener cuidado al manipular las cuchillas afiladas, al vaciar el recipiente y durante la limpieza.
- Tenga cuidado si se vierte líquido caliente en el procesador de alimentos o en la licuadora, ya que puede salir despedido del aparato debido a un vapor repentino.
- Desconecte siempre el aparato del suministro si se deja desatendido y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
- No permita que los niños usen la licuadora sin supervisión.
- Apague el aparato y desconéctelo del suministro eléctrico antes de cambiar accesorios o acercarse a piezas que se muevan durante el uso.
- El aparato no debe sumergirse.
- Se recomienda lavar las piezas extraíbles a mano: la tapa del vaso, el vaso, la cuchilla, la cesta de vapor, etc. La limpieza del lavavajillas puede hacer que las piezas se desgasten más rápido y afectar su calidad.
- Evite el contacto con las piezas móviles. No intente anular ningún mecanismo de bloqueo de seguridad.
- El aparato está diseñado para procesar pequeñas cantidades de alimentos para su consumo inmediato, y está especialmente recomendado para preparar alimentos para bebés. El aparato no está diseñado para preparar grandes cantidades de alimentos a la vez.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

⚠️ ADVERTENCIA:

- **Evite el arranque no intencional. Asegure que el interruptor esté en la posición apagada antes de recoger o transportar el aparato.** Llevar el aparato con el dedo en el interruptor puede provocar accidentes.
- **Remita el mantenimiento a un experto cualificado que utilice sólo piezas idntificadas de repuesto.** Así se asegura de mantener la seguridad del producto.
- **No almacene ni use el aparato cerca de zonas de alta temperatura y manténgalo alejado de la luz solar directa.**
- **No use un cable de extensión a menos que sea absolutamente necesario.** El uso de un cable de extensión inadecuado podría resultar en riesgo de incendio, descarga eléctrica o electrocución.
- **Un cable de extensión debe tener un tama/fo de cable adecuado (A WG o American Wire Gauge) por seguridad.** Mientras menor es el número de calibre del cable, mayor es la capacidad del cable, es decir, el calibre 16 tiene más capacidad que el calibre 18. Un cable de tamaño inferior causará una caída en el voltaje en línea que resulta en una pérdida de energía y sobrecalentamiento. Cuando use más de una extensión para completar la longitud total, asegúrese que cada extensión individual contenga al menos el tamaño mínimo de cable. La siguiente tabla muestra el tamaño correcto a usar dependiendo de la longitud del cable y la clasificación de amperes de la placa de identificación. Si tiene duda, use el calibre más pesado siguiente. Cuanto menor sea el número de calibre, más pesado será el cable.

Calibre mínimo de conjuntos de cables

Voltios		Longitud total del cable en pies (metros)			
120 V		25 (7.6)	50 (15.2)	100 (30.5)	150 (45.7)
Amperaje nominal		AWG			
Mésde	Nomésde				
0	6	18	16	16	14
6	10	18	16	14	12
10	12	16	16	14	12
12	16	14	12	No recomendado	

- **Vierta la comida al vapor en el bol y pruebe la temperatura de la comida para bebés para evitar quemaduras.**
- **No coloque ningún objeto encima del producto que pueda bloquear las ranuras de ventilación y provocar un calor interno excesivo.** Coloque el producto en una posición lejos de cualquier fuente de calor.
- **No opere el producto si recibió un golpe fuerte, se dejó caer o se dafó de cualquier manera.** Llévelo a un centro de servicio autorizado.
- **No desensamble el producto; llévelo a un centro de servicio autorizado cuando se requiera servicio o reparación.** El reensamble incorrecto puede resultar en un riesgo de descarga eléctrica, electrocución o incendio.
- **Desconecte el enchufe de la toma de corriente antes de realizar cualquier limpieza.** Esto reducirá el riesgo de descarga eléctrica.

CUMPLIMIENTO

Este dispositivo cumple con la Parte 15 de las Normas de la FCC. La operación está sujeta a estas condiciones:

- (1) Este dispositivo no puede provocar interferencias perjudiciales y
- (2) este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluso aquellas que puedan provocar un funcionamiento no deseado.

CAN ICES-003(B) / NMB-003(B)

AYUDA AL CLIENTE

Servicio para productos y apoyo al cliente

Si tiene cualquier pregunta sobre el funcionamiento de este nuevo producto de BLACK+DECKER, LLÁMENOS PRIMERO... no devuelva este producto a la tienda minorista. La información de contacto de apoyo varía dependiendo del país en el que adquirió y utiliza el producto.

Para obtener servicio de garantía u otra información para productos comprados de CT Nova o a través de su distribuidor o agente autorizado y utilizados en EE. UU., Llame a nuestra línea de asistencia al consumidor al www.ctnovatech.com. Usted recibirá instrucciones sobre cómo enviar los productos por su propia cuenta a un centro de servicio autorizado de CT Nova. Para obtener el servicio, usted debe incluir: (a) una copia de su recibo, factura de venta u otro comprobante de compra comparable; (b) una descripción escrita del problema; y, lo que es más importante; (c) su dirección y número telefónico.

Si necesita más información sobre sus funciones, visite www.blackanddecker.com y consulte la sección de preguntas frecuentes y el manual electrónico.

©2022 CT Nova US LLC

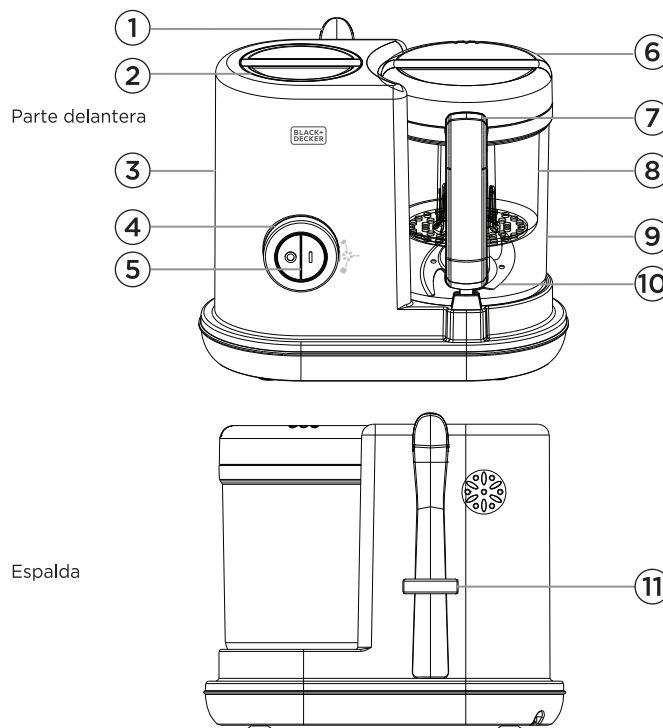
4700 Duke Drive Suite 200, Mason, OH 45040, USA

Conociendo su máquina de hacer comida para bebés

Características del diseño:

- Fácil de usar
- Ventosa antideslizante
- Materiales de calidad alimentaria
- Protección contra sobrecalentamiento
- Previene la quema en seco

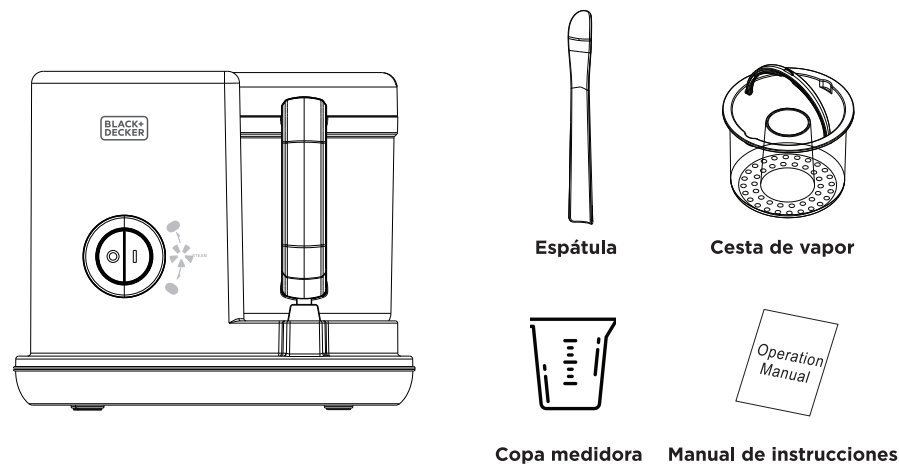
VISTA DEL PRODUCTO



1. Espátula
2. Tapa del tanque de agua
3. Carcasa
4. Perilla de remover
5. Interruptor de encendido / apagado vapor
6. Tapa del tazón para mezclar
7. Resolver
8. Cesta de vapor
9. Tazón de mezcla
10. Cuchilla
11. Soporte para espátula

⚠ ADVERTENCIA: No utilice el soporte de la espátula para colgar la máquina para preparar alimentos para bebés. Úselo solo para el almacenamiento de espátulas.

COMPONENTES Y ACCESORIOS

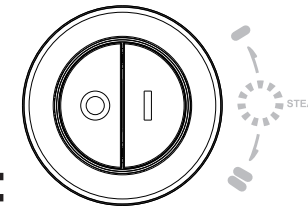


INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

⚠️ ADVERTENCIA:

- Para evitar incrustaciones, utilice siempre agua purificada o agua destilada en el tanque de agua para su funcionamiento. Al limpiar, así como después de cada uso, limpie la placa calefactora y séquela con un paño suave húmedo.
- NO use tomas de corriente sobre la encimera. El cable podría dañar los artículos de la zona circundante.
- Cuando se produzca cualquier anomalía/falla, deje de usar el producto de inmediato y desconecte el enchufe de alimentación.
- Mantenga el dispositivo fuera del alcance de los niños y bloquee siempre la tapa del recipiente para que la cuchilla sea inaccesible.
- Este dispositivo no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o personas sin experiencia o conocimiento del producto.
- Antes del uso, asegúrese de que las diferentes partes del dispositivo estén bien instaladas.
- La cuchilla debe estar siempre unida al bol, tanto en el modo de cocción como en el modo de licuado, nunca coloque el bol sobre la base sin la cuchilla de mezcla colocada.
- Manipule las piezas calientes con cuidado. Tenga cuidado con el vapor que sale del bol durante la cocción.
- Use solo agua o vinagre blanco destilado (para descalcificar) en el depósito de batido.
- Desenchufe el dispositivo cuando termine de usarlo y cuando limpie o manipule la cuchilla, NO lo desenchufe tirando del cable.
- No altere el enchufe de ninguna forma. Si el enchufe no encaja por completo en la toma de corriente, invierta el enchufe. Si aún no encaja, contacte con un electricista calificado para instalar la toma adecuada.
- Puede apagar el interruptor si realmente desea cambiar la función de vapor mientras está funcionando.
- No abra la tapa del vaso ni la tapa del tanque de agua cuando el dispositivo esté funcionando.
- Después de terminar todo el trabajo, abra el tazón con cuidado para evitar que se quemé.
- El fondo del depósito de agua estará caliente durante la operación.
- Siempre verifique la temperatura de los alimentos antes de servirlos.
- El aparato está equipado con un bloqueo de seguridad. El aparato sólo funciona si todas las piezas de la unidad del motor se han instalado correctamente.
- El aparato está equipado con protección contra sobrecalentamiento. La protección contra sobrecalentamiento apaga de forma automática el elemento calefactor cuando no hay agua en el tanque de agua, si el agua se agota durante el uso o si opera la licuadora durante más de 30 segundos.
- Extraiga la cuchilla del cuenco de mezcla con mucho cuidado para evitar lesiones.

Configurar y Usar



⚠️ ADVERTENCIA:

- No añada agua mineral en el tanque de agua. Los minerales en estas aguas pueden provocar la acumulación de incrustaciones en el tanque de agua.
- Nunca introduzca nada más que agua en el tanque de agua.
- Por motivos de higiene, seque el tanque de agua con un paño después de usar el aparato. Desenchufe siempre el aparato y permita que se enfríe antes de limpiarlo.

VAPOR

1. Gire el tazón y la tapa del tazón en el sentido contrario a las agujas del reloj para poner los alimentos cortados en cubos pequeños en la canasta de vapor.
2. Compruebe que la cuchilla esté bien instalada en el fondo del cuenco y cargue la cesta de vapor en el cuenco para mezclar.
3. Coloque la tapa del vaso en el vaso y gírela en el sentido de las agujas del reloj para fijarla, asegúrese de que el vaso esté fijo y bloqueado bien en la carcasa.
4. Gire la tapa del tanque de agua en sentido antihorario, vierta agua en el tanque de agua y gire la tapa del tanque de agua en el sentido de las agujas del reloj. La capacidad máxima de agua es de 230ml (proceso de vaporización máximo es de 25 a 30 minutos).
5. Enchufe el aparato en una toma de corriente adecuada. Presione el interruptor de vapor para empezar a cocinar al vapor.

NOTA: Si quiere reiniciar el ciclo de cocción, vierta agua en el tanque de agua, cierre la tapa del tanque de agua y presione el botón de vapor.

⚠️ ADVERTENCIA: Tenga cuidado si vierte agua tibia en el tanque de agua, puede producirse una acumulación y el vapor podría ser expulsado de forma repentina.

MEZCLA

1. Gire el tazón para mezclar y la tapa del tazón en sentido antihorario para comprobar que la cuchilla esté instalada correctamente en el fondo del tazón y vierta la comida en el tazón.
2. Según la consistencia que desee, puede añadir agua al cuenco antes de iniciar el ciclo.
3. Coloque la tapa del vaso en el vaso y gírela en el sentido de las agujas del reloj para fijarla, asegúrese de que el vaso esté fijo y bloqueado bien en la carcasa.
4. Enchufe el aparato y gire la perilla de mezcla para empezar a mezclar. Gire en sentido antihorario para baja velocidad o gire hacia la derecha para mezclar a alta velocidad. (Máx. 30 segundos)
5. Levante el cuenco de mezcla y abra la tapa. Utilice la espátula para eliminar la comida del cuenco de mezcla.

NOTA:

- No vacíe la mezcla con un utensilio que pueda dañar la cuchilla.
- Agregue un poco de agua para mezclar las batatas.

Tiempo de cocción al vapor (solo referencia)

Comida	Capacidad de comida (g)	Capacidad de agua (ml)	Tiempo (min)
Zanahoria	100	180	20
Zanahoria	150	200	22
Zanahoria	200	230	26
Manzana	100	100	12
Manzana	150	120	14
Manzana	200	180	20
Patatas	100	180	21
Patatas	150	200	23
Patatas	200	230	26

RECALENTAR Y DESCONGELAR

- Los alimentos que se van a recalentar o descongelar se deben colocar en la cesta de vapor.
- Vierta agua en el tanque de agua de acuerdo con la cantidad que va a recalentar o descongelar y luego proceda con un ciclo de cocción.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

⚠️ ADVERTENCIA:

- Desenchufe siempre el aparato y permita que se enfríe antes de realizar la limpieza o el mantenimiento.
- No limpie la base con agua del grifo ni la sumerja en agua.
- No utilice abrasivos ni disolventes para la limpieza.
- No toque la cuchilla bajo ninguna circunstancia para evitar lesiones.
- Después de cada uso, vacíe el depósito de agua y manténgalo seco.
- Limpiar el cuerpo principal con una esponja húmeda.
- Nunca llene el tanque de agua con comida o jugo de frutas, esto dañaría el tanque de agua.
- No utilice nunca un producto descalcificador químico o un producto descalcificador de máquinas de café en el depósito de agua.

DESCALCIFICACIÓN

⚠️ ADVERTENCIA:

- según la dureza del agua del grifo, puede que deba descalcificar el aparato con más frecuencia.
1. Para reducir la acumulación de incrustaciones, use agua previamente hervida o filtrada en el tanque de agua.
 2. Desenchufe el aparato, realice la descalcificación cuando se enfríe el aparato.
 3. Vierta una mezcla de 40ml de agua del grifo con 20ml de vinagre blanco en el tanque de agua.
 4. Caliéntelo levemente durante 20-30 segundos.
 5. Deje en el interior de la unidad hasta que se disuelvan las incrustaciones de cal.
 6. Vacíe el contenido del tanque de agua inclinando el aparato.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Consulte esta tabla para encontrar soluciones de bricolaje para problemas menores de rendimiento. Cualquier otro servicio necesario debe ser realizado por otro agente de servicio calificado.

⚠️ ADVERTENCIA: *Apague y desenchufe siempre el aparato antes de realizar el mantenimiento del aparato. De lo contrario, podría provocar una descarga eléctrica o sufrir lesiones personales.*

	Problema	Posible Causa	Solución
1.	No se genera vapor.	1. No hay agua en el depósito. 2. Falla de conexión eléctrica.	1. Apague y desenchufe el preparador de comida, luego añada agua en el depósito de agua. 2. Compruebe la conexión eléctrica y reinicie el preparador de comida.
2.	El ciclo de vapor es demasiado largo.	Hay depósitos de cal en el depósito de agua.	Descalcificar: consulte la sección DESCALCIFICAR en p. 32.
3.	Los ingredientes no se cocinan bien.	1. Los alimentos están cortados en trozos grandes. 2. Demasiada comida en la cesta. 3. No hay suficiente agua en el depósito.	1. Corte los alimentos en trozos más pequeños. 2. Reduzca la cantidad de comida introducida en la cesta. 3. Añada la cantidad adecuada de agua en el depósito.
4.	La función de mezcla no funciona.	1. Demasiada comida bloqueará la cuchilla. 2. La función de mezcla se ha utilizado durante más de 30 segundos. 3. La tapa de la jarra está abierta o mal colocada en la unidad debido a la protección del bloqueo de seguridad.	1. Apague el preparador de comida y reduzca la cantidad de comida para la mezcla. 2. Detenga la operación de mezcla y espere a que el preparador de comida se enfríe antes de usarlo de nuevo. 3. Asegúrese de que la tapa de la jarra esté enroscada hacia la derecha y que el cierre de seguridad en la parte inferior de la jarra esté bien insertado en la base.

⚠️ ADVERTENCIA: *Para garantizar la SEGURIDAD y CONFIABILIDAD del producto, las reparaciones, mantenimiento y ajuste deben ser realizados por CT Nova o un centro de servicio autorizado por CT Nova. Siempre use partes de reemplazo idénticas.*

GARANTÍA Y RECONOCIMIENTO DE MARCA REGISTRADA

Garantía limitada de tres años

CT Nova otorga la presente garantía únicamente al comprador original que este producto y los componentes del mismo estarán exentos de defectos de fabricación y materiales durante un período de tres años a partir de la fecha original de compra del consumidor. Durante este período, CT Nova reparará o sustituirá, a su exclusiva elección y discreción, este producto o cualquier pieza defectuosa del mismo. La responsabilidad de CT Nova se limitará a la reparación o sustitución de la(s) pieza(s) defectuosa(s), y dicha corrección constituirá el cumplimiento de todas las obligaciones de CT Nova expresadas en presente Garantía.

Esta garantía limitada es válida únicamente para el comprador original en jurisdicciones limitadas, y no es transferible. Esta garantía limitada quedará anulada automáticamente antes de su expiración si el producto se vendiera o se transfiriera de cualquier otra forma a otra parte. El producto deberá adquirirse directamente a CT Nova o a un distribuidor autorizado. De otro modo, la garantía quedará anulada. Esta garantía limitada es válida solamente para los productos adquiridos y utilizados en jurisdicciones específicas. Visite nuestro sitio web en la dirección www.ctnovatech.com para obtener una lista de las jurisdicciones en las que es válida esta garantía limitada.

La presente garantía limitada no cubre daños debidos a una utilización inadecuada, abuso, negligencia, casos fortuitos, accidentes, uso comercial o medicación del producto o de cualquiera de sus piezas. Esta garantía no cubre daños debidos a utilización, mantenimiento o instalación inadecuados, desgaste o rotura normales o intentos de medicación o reparación por parte de personal ajeno a CT Nova o no autorizado por CT Nova para llevar a cabo el trabajo relacionado con la garantía. Cualquier alteración o reparación no autorizadas darán lugar a la anulación de la presente garantía. Esta garantía no cubre el producto vendido TAL CUAL o CON TODOS SUS FALLOS. La presente garantía quedará invalidada si el número de serie aplicado de fábrica o el sello de la fecha se hubieran alterado, emborronado o quitado del producto. Esta garantía no cubre ningún producto adquirido o utilizado en una jurisdicción no cubierta por la misma.

El procedimiento para la obtención de servicio y asistencia y la aplicabilidad de esta garantía variarán según el país o jurisdicción en el cual usted compre y utilice el producto. Para obtener detalles sobre el servicio para productos, la asistencia técnica y la garantía, visite www.ctnovatech.com. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y usted puede tener otros derechos que varían de estado a estado y de país a país.

A EXCEPCIÓN DE LO EXPRESAMENTE ESTABLECIDO EN LA PRESENTE GARANTÍA, CT NOVA NO OFRECE NINGUNA OTRA GARANTÍA, EXPRESA O IMPLÍCITA, INCLUYENDO CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD E IDONEIDAD PARA UN FIN DETERMINADO. CT NOVA RENUNCIA EXPRESAMENTE A CUALQUIER OTRA GARANTÍA NO ESTABLECIDA EN ESTA GARANTÍA LIMITADA. CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA QUE PUDIERA IMPONERSE LEGALMENTE ESTARÁ LIMITADA A LOS TÉRMINOS DE LA PRESENTE GARANTÍA EXPRESA.

LIMITACIÓN DE SOLUCIONES Y DAÑOS. LA REPARACIÓN O LA SUSTITUCIÓN, DE ACUERDO CON LO INDICADO EN LA PRESENTE GARANTÍA, SERÁN LAS ÚNICAS SOLUCIONES PROPORCIONADAS AL CONSUMIDOR. CT NOVA NO SE RESPONSABILIZARÁ DE NINGÚN DAÑO ACCIDENTAL O CONSECUTIVO, INCLUYENDO PERO SIN LIMITARSE A LOS HONORARIOS DE ABOGADOS Y COSTAS PROCESALES, POR EL INCUMPLIMIENTO DE CUALQUIER GARANTÍA EXPRESA O IMPLÍCITA DEL PRODUCTO. CT NOVA NO SE RESPONSABILIZARÁ DE NINGÚN DAÑO CAUSADO POR EL PRODUCTO O POR LA INCAPACIDAD DEL PRODUCTO, INCLUYENDO PÉRDIDAS DE BENEFICIOS, PÉRDIDAS ECONÓMICAS, DAÑOS ACCIDENTALES O DAÑOS CONSECUTIVOS. CT NOVA NO SE RESPONSABILIZARÁ DE NINGUNA RECLAMACIÓN REALIZADA POR TERCEROS. ESTA LIMITACIÓN SE APLICARÁ TANTO EN CASO DE DEMANDA DE DAÑOS Y PERJUICIOS COMO SI SE EFECTUARA UNA RECLAMACIÓN, BAJO ESTA GARANTÍA O COMO RECLAMACIÓN DE PERJUICIOS (INCLUYENDO NEGLIGENCIA O RESPONSABILIDAD ESTRICTA DEL PRODUCTO), UNA RECLAMACIÓN CONTRACTUAL O CUALQUIER OTRA RECLAMACIÓN. ESTA LIMITACIÓN NO PODRÁ SER SUSPENDIDA NI MODIFICADA POR PERSONA ALGUNA. ESTA LIMITACIÓN DE RESPONSABILIDAD TENDRÁ VIGOR INCLUSO SI CT NOVA O UN REPRESENTANTE AUTORIZADO DE CT NOVA HUBIERAN SIDO NOTIFICADOS DE LA POSIBILIDAD DE DICHOS DAÑOS.

Algunos estados y países no permiten limitaciones a la duración de una garantía implícita ni permiten la exclusión o limitación de los daños incidentales o consecuentes, así que las limitaciones antedichas quizá no sean aplicables a su caso. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y usted puede tener otros derechos que varían de estado a estado y de país a país.

Siempre y cuando el producto A condición de que el producto se haya adquirido a CT Nova Ro a través de su distribuidor o agente autorizado y se utilice en los EE.UU., CT Nova, sin cargo adicional, reparará o reemplazará, a su sola opción, los productos defectuosos, productos o componentes cuando estos se entreguen al Centro de servicio autorizado de CT Nova, acompañados por un comprobante de la fecha de la compra realizada por el primer consumidor, tal como una copia del recibo de compra.

El cliente deberá pagar los cargos de envío iniciales necesarios para enviar el producto para recibir servicio bajo la garantía, pero los cargos de devolución, a una dirección en los EE. UU., correrán por cuenta de CT Nova, si el producto está bajo garantía.

Para productos comprados fuera de EE. UU.

Comuníquese con el concesionario en su localidad para obtener información sobre la garantía.

Confirmación de marcas registradas y comerciales

BLACK+DECKER® y el logotipo BLACK+DECKER son marcas comerciales de BLACK+DECKER Industrial Tool Co., o una de sus afiliadas y se utilizan bajo licencia.

El gráfico de color es una marca registrada para las herramientas eléctricas y los accesorios de BLACK+DECKER.

© 2022 BLACK+DECKER

EE.UU. y Canadá solamente

Hecho en China

Producto distribuido por:

CT Nova US LLC

4700 Duke Drive Suite 200, Mason, OH 45040, USA

Para obtener información sobre productos, servicios o garantía, contáctenos en:

www.blackanddecker.com

1-855-207-3922.



BDXFMB82

MANUAL DE INSTRUCCIONES