

This Owner's Manual is provided and hosted by [Appliance Factory Parts](#).



Black & Decker MFP200T Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for Black & Decker
MFP200T](#)



[Find Your Black & Decker Small Appliance Parts - Select From 395 Models](#)

----- Manual continues below -----

Please Read and Save this Use and Care Book

Por favor lea este instructivo antes de usar el producto

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



MiniPro™
Mini Food Processor
Miniprocador
de alimentos
Minirobot culinaire



Register your product online at www.prodprotect.com/applica,
for a chance to WIN \$100,000!

Registre su producto en la Internet en el sitio Web www.prodprotect.com/applica
y tendrá la oportunidad de GANAR \$100,000!

Inscrivez votre produit en ligne à l'adresse www.prodprotect.com/applica
et courez la chance de GAGNER 100 000 \$!



USA/Canada
Mexico

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

www.applicaconsumerproductsinc.com

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

Model
Modelo
Modèle

MFP200T

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- Read all instructions.
- To protect against risk of electrical shock, do not put base, cord, or plug 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, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- Avoid contacting moving parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner.
- Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment. Or, call the appropriate toll-free number listed on the cover of this manual.
- The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock, or injury.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter.
- Keep hands and utensils away from moving blades or discs while processing food to prevent the possibility of severe personal injury or damage to the food processor. A scraper may be used, but it must be used only when the food processor is not running.
- Blades are sharp. Handle carefully.
- To reduce the risk of injury, never place cutting blade or discs on base without first putting bowl properly in place.
- Be certain cover is securely locked in place before operating appliance.
- Never feed food into chute by hand. Always use food pusher.
- Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism.
- Do not use appliance for other than intended use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

POLARIZED PLUG

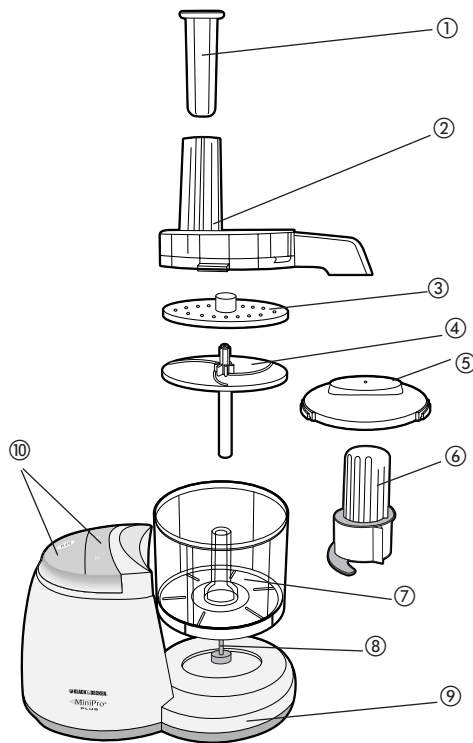
This appliance has a polarized plug. To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into the outlet. If the plug does not fit fully into the outlet, do not attempt to force it. Consult a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug.

TAMPER-RESISTANT SCREW

Warning : This appliance is equipped with a tamper-resistant screw on the back of the outer cover. To reduce the risk of electric shock, **remove the outer cover.** There are no screws to be removed. This must be done only by authorized service personnel.

Note: If the power supply cord is not listed on the label, contact authorized service personnel or in Latin America by a qualified electrician.

Product may vary slightly from what is illustrated.



- † 1. Food pusher (Part# MFP200T-01)
 - † 2. Cover with continuous flow chute (Part# MFP200T-02)
 - † 3. Slice/shred disc with hub (Part# MFP200T-03)
 - † 4. Discharge disc (Part# MFP200T-04)
 - † 5. Chopping lid (Part# MFP200T-05)
 - † 6. Chopping blade (Part# MFP200T-06)
 - † 7. 2-Cup (480 ml) Bowl (Part# MFP200T-07)
 - 8. Post
 - 9. Base
 - 10. High/Low/Off/Pulse Control
- †Consumer replaceable/removable parts

How to Use

This product is for household use only.

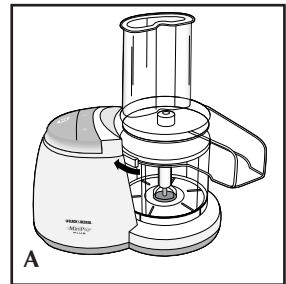
- Before first use, unpack the product, remove the chopping blade and slice/shred disc from the processor.
- Wash all parts except base.

Note: Do not attempt to chop ice in the processor. Do not use the chopping blade. This unit will not whip cream, grind coffee beans or spices with a high speed, chop marshmallows, or soft cheeses.

CONTROLS

OFF — Processor should always be left in the OFF position.

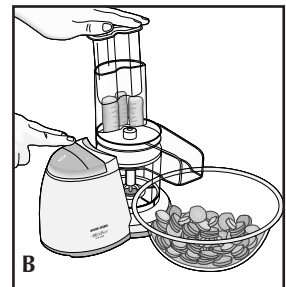
PULSE — PULSE button must be pressed to start processing. The processor will stop. Use PULSE for short processing of hard vegetables. This lets you check processing.



Using the Processor
IMPORTANT: Always use the processor in the correct order. When using the base section (or chopping lid), make sure that the base section is not operating in the processor.

How to slice or shred

1. Slip the bowl over the center post and push it into place.
2. Carefully grasp the slice/shred disc (with slice/shred disc) over the center post and push it down onto the bowl.
3. Place the cover with continuous flow chute (LOCK) until you hear it click into place. The cover is better than bowls with a lip.



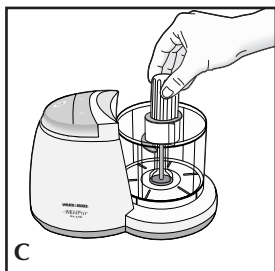
4. Plug the cover with continuous flow chute (LOCK) until you hear it click into place.
5. Use the food pusher to push ingredients through the slice/shred disc into the bowl.
6. Push down the food pusher and hold it down as slicing/shredding. The pulse button is longer than the continuous flow button or carrot button.

NOTE: Let the processor do the work. Do not use the processor continuously for more than 30 seconds. Use a serving bowl during processing to prevent ingredients from falling out of the bowl. Be sure the processor is on a flat counter to prevent bits from falling on the counter.

- After processing food, turn the unit "off" by pressing on the elevated end of the rocker "lever" so that it will be even with the top of the unit in the "Off" position or release the pulse button. Allow the disc to stop spinning completely before you remove the cover with Continuous flow chute by turning it toward the (UNLOCK ►) position and lifting it off.

Chopping Blade

The chopping blade speeds up many everyday tasks and is designed to chop, crumb, grind, mince and mix quickly.



- Slip the bowl over the center post and twist it toward the base to be sure the bowl locks into place.
- Grasp the chopping blade by its center hub and slide it down onto the post (C).
- Use the food guide to help you prepare food for chopping/mincing/mixing and crumbing, then place the food into the bowl. Place the chopping lid onto the bowl and twist it toward the base until you hear it click into place.
- Plug the cord into an electrical outlet.
- Use the Hi or Low for longer processing tasks to make salad dressing, dips, or baby food. Use the pulse position for short processing like chopping nuts or crumbing bread. Hold the pulse position for about 2-3 seconds: check results; repeat for desired consistency. **It is better to use several short pulses rather than a single long one** unless mixing ingredients that require longer processing times.
- After processing food, turn the unit "off" by pressing on the elevated end of the rocker "lever" so that it will be even with the top of the unit in the "Off" position or release the pulse button. Let the chopping blade stop spinning before you twist the chopping lid off.
- Grasp the chopping blade by its hub and remove. Unlock the bowl by twisting it off the base. Empty the processed food.

FOOD PROCESSING TIPS

Liquids

- Hot liquids (not boiling) and hot foods can be processed in container.
- Be sure to process small amounts of liquids — 2 cups or less at a time. Larger amounts will leak from container.

Food Size, Preparation and Loading

- When preparing cookie, cake batter or quick bread, use the chopping blade to cream butter or shortening and sugar first. Add dry ingredients last. Place nuts and fruits on top of dry ingredients to prevent over-chopping. Process using short pulses until blended. Do not overprocess.

Meat

- When using the chopping blade for processing meat, cut the meat into 1" (2.54cm) cubes. Do not put more than 1/2 lb. (230g) of meat into the container at a time. Chop on pulse to the size desired.

Dry Ingredients

- When using different foods in a recipe, process dry ingredients first and moist ingredients later. This reduces the number of times container must be washed and dried.

Care and Cleaning

This appliance contains no user-serviceable parts.

NOTE: Do not attempt to sharpen the slice/shred disc. They are permanently sharpened.

Cleaning

- Before cleaning, be sure the unit is unplugged.
- Rinse parts immediately after processing. Wash by hand or in a dishwasher.
 - If washing by hand, use warm soapy water and a small bristle brush to thoroughly clean the chopping blade, and slice/shred disc.
 - In a dishwasher, place removable parts in the top basket.
- Wipe the base with a damp sponge or cloth. Use a mild detergent.
- Do not use rough scouring pads, abrasives, or harsh chemicals.
- Do not fill the bowl with boiling water. To remove stubborn stains, such as carrots, may temporarily stain, add 1 tablespoon baking soda and two cups of water. Soak for 15 minutes, then scrub with a cloth. Rinse in cold water.

Food Guide

| FOOD | ATTACHMENT | COMMENTS |
|-------------------------------|--------------------------------------|--|
| APPLES | Disc, Slicing Side | Stack 2 quarters horizontally in chute. Use moderate pressure. |
| BANANAS | Disc, Slicing Side | Peel and cut in half; use light pressure. |
| CABBAGE | Disc, Shredding Side | Cut to fit chute; shred into bowl. Add slaw ingredients (mayo, vinegar, salt, etc.) |
| CARROTS (Sliced, shredded) | Disc, Slicing Side Shredding Side | Cut into 4" (10.2 cm) lengths and pack in chute, alternating thick and thin ends. Position in chute & shred. |
| CELERY, CHOPPED | Chopping Blade Chopping Lid | Up to 1 cup cut into 1/2" (1.27 cm) lengths. Pulse to desired texture. |
| CUCUMBER | Disc, Slicing Side | Cut to fit chute; use light pressure. |
| CHEESE, PARMESAN | Chopping Blade Chopping Lid | Cut into 1/2" (1.27 cm) cubes and pulse up to 1/2 cup at a time. |
| CHEESE, CHEDDAR | Disc, Shredding Side | Cut chilled cheese to fit chute/shred. |
| EGGS (HARD COOKED) | Chopping Blade Chopping Lid | Quarter up to 3 eggs and pulse to desired texture. Add mayo, salt, and seasoning for egg salad. |
| NUTS, CHOPPED | Chopping Blade Chopping Lid | Add up to 1 cup; pulse to desired fineness. |
| ONIONS | Chopping Blade Chopping Lid | Quarter or cut large onions into 8 pieces. Add to bowl. Pulse. For even, coarse results, only chop 2 quarters at a time. |
| BREAD | Chopping Blade Chopping Lid | Use up to 2 slices/broken into pieces. Pulse speed. |
| PARSLEY, OTHER HERBS | Chopping Blade Chopping Lid | Add up to 1 cup; pulse to desired fineness. |
| PEPPERONI | Disc, Slicing Side | Cut into 4" (10 cm) lengths. Slice 1 piece at a time using firm pressure. |
| POTATOES | Disc, Shredding Side | Cut to fit chute. After shredding, place in cold water to prevent darkening before frying. |
| SQUASH (SHREDDED) | Disc, Shredding Side | Cut to fit chute; shred, salt and drain. Fries well in butter or oil. |

INSTRUCCIONES

Cuando se usan aparatos eléctricos, incluyendo las siguientes:

- Por favor lea todas las instrucciones.
- A fin de protegerse contra el riesgo de incendio, base, el cable, ni el enchufe en su lugar.
- El uso de todo aparato eléctrico requiere la supervisión de un adulto.
- Desconecte el aparato de la toma de corriente cuando le quite o le ponga piezas.
- Evite el contacto con las piezas móviles.
- No utilice ningún aparato eléctrico si el aparato no funciona, si está dañado. Devuelva el producto al proveedor a fin de que lo examinen, reparen o reemplacen mecánicamente. Puede también llamar al número que aparece en la portada de este manual.
- El uso de accesorios no recomendados puede ocasionar incendio, choque eléctrico o lesiones personales.
- No utilice este aparato a la intemperie.
- No permita que el cable cuelgue libremente.
- Mantenga las manos y los utensilios alejados del aparato en movimiento mientras procesa alimentos para evitar lesiones personales o daño al motor. Limpie los utensilios siempre que el aparato esté detenido.
- Las cuchillas tienen filo y uno de los lados es afilado.
- A fin de reducir el riesgo de lesiones, no toque ni los discos sobre la base, sin importar su posición en su lugar.
- Asegúrese que la tapa esté cerrada antes de usar el aparato.
- Nunca introduzca los alimentos directamente al empujador de alimentos.
- No trate de alterar el mecanismo del aparato.
- Este aparato se deberá utilizar solo con los accesorios recomendados.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

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 una toma de corriente polarizada en un solo sentido. Si el enchufe no entra en la toma de corriente, inviértalo y si aun así no encaja, consulte con un electricista. Por favor no trate de alterar esta medida de seguridad.

TORNILLO DE SEGURIDAD

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

Nota: Si el cordón de alimentación es dañado, en América Latina debe sustituirse por personal calificado o por el centro de servicio autorizado.

Product may vary slightly from wh



- + 1. Empujador de alimentos (No. de pieza)
- + 2. Tapa con conducto de flujo controlado
- + 3. Disco para rebanar/desmenuzar
- + 4. Disco separador (No. de pieza)
- + 5. Tapa para picar (No. de pieza)
- + 6. Cuchilla para picar (No. de pieza)
- + 7. Recipiente de 480 ml (2-Tazas)
- 8. Guía
- 9. Base
- 10. Control de pulso alto/bajo/apagado
- + Reemplazable/removible por el consumidor

Como usar

Este aparato es solamente para uso doméstico.

- Antes del primer uso, desempaque el producto y retire el material de embalaje. Maneje con cuidado la cuchilla de picar y los discos de rebanar/desmenuzar.
- Lave todas las piezas con excepción de la base.

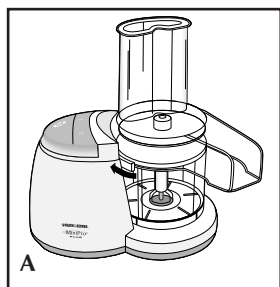
Importante: Para verificación de la garantía, por favor no retire la etiqueta del cable eléctrico.

Nota: No trate de picar hielo en este procesador de alimentos; de lo contrario puede dañar el recipiente y hacer que la cuchilla pierda el filo. Este aparato no es capaz de cremar, de batir las claras de huevo a punto de nieve, de moler café ni especias con alto contenido de aceite, ni de rebanar huevos cocidos, dulces de malvavisco, ni quesos suaves.

CONTROLES

Botón de apagado (OFF) — El aparato debe de permanecer en la posición OFF siempre que no esté en uso.

Botón de pulsación (PULSE) — Uno debe de presionar y sostener este botón para hacer funcionar el aparato. Para interrumpir, simplemente suelte el botón. El control de pulsación se recomienda para las funciones cortas tales como, el picar nueces, carne cruda, o vegetales. Uno puede supervisar y controlar mejor la textura de los alimentos.

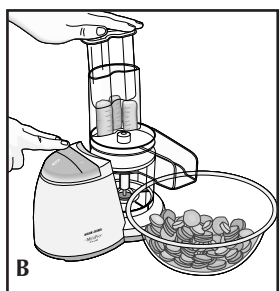


Uso del procesador

IMPORTANTE: Con el fin de protegerle, esta unidad cuenta con un sistema de seguro de cierre. Al deslizar el recipiente sobre la guía, gírelo hacia la base hasta encajar en su lugar. Asegúrese de girar la tapa (o tapa para picar conforme el uso) hacia la posición "Lock" (cerrada) de modo que **la guía quede asegurada en la ranura de la base (A)**. Esta unidad no funcionará a menos que la tapa (o tapa para picar) esté bien colocada en su lugar.

Como rebanar o desmenuzar

1. Coloque el recipiente sobre la guía central y gírelo hacia la base hasta quedar fijo en su lugar.
2. Tome con cuidado el disco para rebanar/desmenuzar sujetándolo por el vástago o por el borde con la superficie que desea usar (rebanar/desmenuzar) hacia arriba, y empújelo hacia abajo sobre el disco separador. Deslice en la guía central el disco separador (junto con el disco para rebanar/desmenuzar).
3. Coloque la tapa con el conducto de flujo continuo en el recipiente y gírelo hacia la base (◀ **LOCK**) hasta escuchar un clic que indica que está seguro en su lugar (A). Coloque un recipiente grande, bajo, en la salida del conducto para recoger los alimentos. Los recipientes sin borde son más apropiados.
4. Enchufe el cable a una toma de corriente.
5. Use la guía de alimentos como asistencia al preparar alimentos rebanados o desmenuzados. Llene el conducto y coloque el empujador sobre los alimentos.



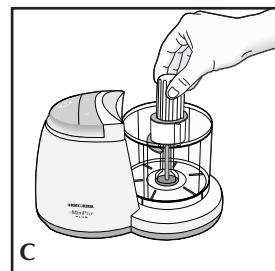
6. Aplique presión ligera pero constante al empujador de alimentos mientras selecciona la velocidad deseada: Alta o baja (**B**). Oprima y sostenga el control de pulso por poco tiempo para las tareas de procesamiento corto, tal como la de rebanar un pepino. La unidad se detiene al soltarse el botón de pulso. Use la posición alta, baja para las tareas más continuas y prolongadas como la de desmenuzar repollo o zanahorias.

NOTA: Permita que la unidad realice el proceso. No use el procesador con periodicidad el recipiente para que se acumulen dentro del conducto de flujo como el recipiente estén alejados o caigan al suelo.

7. Después de procesar los alimentos, gire la palanca basculante de modo que la unidad en la posición apagada o suelto por completo antes de retirar la tapa. Gírela hacia la posición (**UNLOCK**) ▶

Uso de la cuchilla para picar

La cuchilla para picar acelera muchas funciones de picar, migar, moler, partir y mezclar.



1. Deslice la base hacia abajo.
2. Sujete la palanca basculante y deslice la palanca hacia abajo.
3. Use la guía de alimentos para picar. Llene el conducto para picar en un clic.
4. Enchufe el cable a una toma de corriente.
5. Use la posición alta o baja para preparar alimentos tal como los aderezos para ensaladas. El control de pulso es práctica para la preparación de alimentos. Sostenga el control de pulso de 2 a 3 segundos para obtener la textura deseada. **Resulta en un tiempo de procesamiento prolongado** a menos que así lo requiera.
6. Después de procesar los alimentos, gire la palanca basculante de modo que la unidad en la posición apagada o suelto por completo antes de girar la tapa.
7. Sujete la cuchilla por el vástago y retirela de la base. Vacíe los alimentos procesados.

CONSEJOS PARA PROCESAR ALIMENTOS

Líquidos

- Uno puede procesar los líquidos con cuidado en el recipiente.
- Asegúrese de procesar los líquidos con cuidado. Las cantidades mayores se podrían procesar con dificultad.

Tamaño de las porciones, preparación

- Cuando prepare mezclas de galletas, use la cuchilla de picar para cremar primero la mantequilla y los ingredientes secos por último. Agregue los ingredientes secos para no sobre procesar. No triture demasiado.

Preparación de carne

- Cuando utilice la cuchilla de picar para preparar carne, corte la carne en trozos de 2,54 cm (1 pulg). No se debe procesar la carne a la vez en el recipiente.

Ingredientes secos

- Cuando se usan diferentes alimentos para una misma receta, se recomienda procesar los ingredientes secos primero y los húmedos después. Esto reduce la cantidad de veces que se debe lavar y secar el recipiente.

Cuidado y limpieza

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

NOTA: No trate de afilar los bordes de corte de la cuchilla ni las del disco reversible para rebanar/desmenuzar. Vienen con filo de fábrica y se dañarán al tratar de afilarlos en casa.

Limpieza

1. Antes de limpiar, asegúrese que la unidad esté apagada y que el cable esté desconectado.
2. Para facilitar la limpieza, enjuague las partes de la unidad inmediatamente después de haber procesado cualquier alimento. Las partes removibles de la unidad pueden lavarse a mano o en la bandeja superior de la máquina lavaplatos.
 - Si se lavan a mano, hágalo en agua caliente con jabón, enjuáguelas y séquelas bien. De ser necesario, puede usarse un cepillo de cerdas de nailon para lavar detalladamente el recipiente, la tapa con el conducto de flujo continuo, la cuchilla para picar, y el disco para rebanar/desmenuzar.
 - Si usa la máquina lavaplatos, coloque las partes removibles de la unidad únicamente en la bandeja superior; nunca cerca ni dentro del compartimiento de los cubiertos.
3. Limpie la base con una esponja o con un paño humedecido y séquela bien. Elimine las manchas persistentes humedeciendo un paño con un agente limpiador suave sin abrasivos.
4. No use almohadillas de fibras abrasivas ni agentes limpiadores fuertes en ninguna parte de la unidad.
5. No llene el recipiente con agua hirviendo ni coloque ninguna de las partes de la unidad en agua hirviendo. Algunos alimentos tal como las zanahorias pueden manchar el recipiente. Para eliminar las manchas, prepare una pasta con una cucharada de polvo de bicarbonato y dos cucharadas de agua tibia. Aplique la pasta a las manchas y frotelas con un paño. Enjuague con agua y jabón y seque bien.

Guía de alimentos

| ALIMENTO | ACCESORIO |
|--------------------------------------|--|
| MANZANAS | Disco, superficie para rebanar |
| BANANAS | Disco, superficie para rebanar |
| REPOLLO | Disco, superficie para desmenuzar |
| ZANAHORIAS (Rebanadas, desmenuzadas) | Disco, superficie para rebanar Superficie para desmenuzar |
| APIO, PICADO | Cuchilla para picar Tapa para picar |
| PEPINOS | Disco, superficie para rebanar |
| QUESO PARMESANO | Cuchilla para picar Tapa para picar |
| QUESO CHEDDAR | Disco, superficie para desmenuzar |
| HUEVOS COCIDOS | Cuchilla para picar Tapa para picar |
| NUECES PICADAS | Cuchilla para picar Tapa para picar |
| CEBOLLAS | Cuchilla para picar Tapa para picar |
| PAN | Cuchilla para picar Tapa para picar |
| PEREJI Y OTRAS HIERBAS | Cuchilla para picar Tapa para picar |
| PEPERONI | Disco, superficie para rebanar |
| PAPAS | Disco, superficie para desmenuzar |
| AYOTE DESMENUZADO | Disco, superficie para desmenuzar |

IMPORTANTES MISES EN GARDE

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

- Lire toutes les directives.
- Afin d'éviter les risques de secousses électriques, ne pas immerger le socle, le cordon ni la fiche de l'appareil.
- Exercer une étroite surveillance lorsqu'on utilise l'appareil près d'un enfant ou que ce dernier s'en sert.
- Débrancher l'appareil avant de le nettoyer, d'y enlever ou ajouter un accessoire, et lorsqu'on ne s'en sert pas.
- Éviter de toucher aux pièces en mouvement.
- Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon est abîmé, qui présente un problème de fonctionnement, qui est tombé par terre ou qui est endommagé. Retourner le produit au centre de service de la région pour qu'il y soit examiné, réparé ou réglé électriquement ou mécaniquement. Ou composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture du présent guide.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ni vendus par le fabricant présente des risques d'incendies, de secousses électriques ou de blessures.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser pendre le cordon d'une table ou d'un comptoir.
- Éloigner les mains et les ustensiles des disques ou du couteau en mouvement afin d'éviter les risques de blessures graves ou de dommages importants. On peut utiliser une spatule uniquement lorsque le robot ne fonctionne pas.
- Le couteau et les disques sont très tranchants; il faut donc les manipuler avec précaution.
- Pour éviter les risques de blessures, toujours bien ajuster le bol avant d'installer le couteau ou le disque sur le socle.
- S'assurer que le couvercle est bien verrouillé en place avant de mettre l'appareil en marche.
- Ne jamais alimenter l'entonnoir à la main. Toujours se servir du poussoir.
- Ne pas tenter de rendre le mécanisme de verrouillage du couvercle inopérant.
- Utiliser l'appareil seulement aux fins auxquelles il a été prévu.

CONSERVER CES MESURES.

FICHE POLARISÉE (Modèles de)

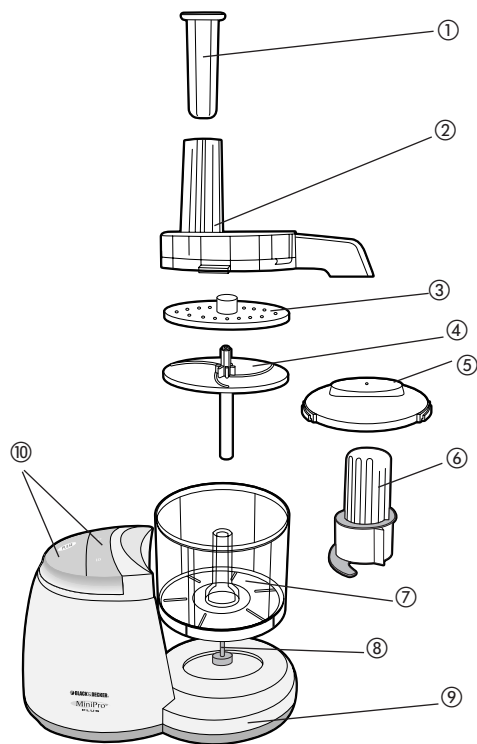
L'appareil est muni d'une fiche polarisée. Afin de minimiser les risques de choc électrique, n'entre que d'une façon dans une prise à fond dans la prise, il faut pousser les lames de côté. Si la fiche n'entre pas, ne pas communiquer avec un électricien pour faire changer la fiche.

VIS INDESSERRABLE

Avertissement : L'appareil est doté d'un couvercle extensible. L'enlèvement du couvercle extensible présente des risques de secousses électriques, **ne pas** tenter de le réparer. L'utilisateur ne peut pas remplacer le couvercle. La réparation seulement au personnel autorisé.

Note : Lorsque le cordon d'alimentation est endommagé, arrêter la réparation au fabricant, à son service client ou à un réparateur qualifié afin d'éviter tout risque de choc électrique.

Le produit peut différer légèrement de celui illustré.



- + 1. Poussoir pour les aliments (pièce n° MFP200T-01)
- + 2. Couvercle avec entonnoir à débit continu (pièce n° MFP200T-02)
- + 3. Disque éminceur-déchetueur avec moyen (pièce n° MFP200T-03)
- + 4. Disque de décharge (pièce n° MFP200T-04)
- + 5. Couvercle de hachage (pièce n° MFP200T-05)
- + 6. Couteau (pièce n° MFP200T-06)
- + 7. Bol de 480 ml (2-Tazas) (pièce n° MFP200T-07)
- 8. Tige
- 9. Socle
- 10. Vitesse élevée-basse – arrêt – cycle à impulsion
- + Pièce amovible e remplaçable par le consommateur

Utilisation

L'appareil est conçu pour une utilisation

- Avant la première utilisation, déballer et manipuler avec soin le couteau et les disques, extrêmement tranchants.

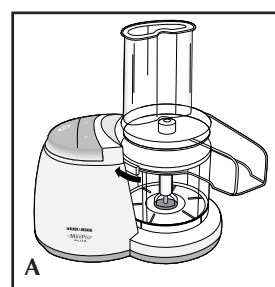
- Laver toutes les pièces à l'exception

Note : Il ne faut pas utiliser l'appareil pour le récipient tout en émoussant le couteau pour la crème, monter des blancs d'œufs en neige, en huile, ni pour trancher ou déchiqueter les fromages à pâte molle.

COMMANDES

Touche d'arrêt (OFF) — Le robot devient inactif et sert pas.

Commande à impulsion (PULSE) — Il est utilisée enfoncée pour que le robot fonctionne à l'appareil s'arrête. Utiliser cette commande pour hacher des noix, ainsi que de la viande à l'utilisateur de vérifier les résultats et



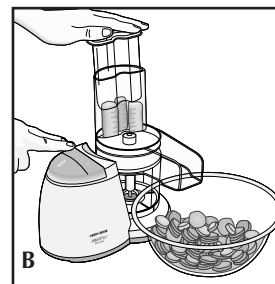
Utilisation

IMPORTANT

Le bol est muni d'un rebord sur la tige. Assurez-vous qu'il s'encastre dans le couvercle. Vérifiez que le couvercle est bien fermé et que l'appareil ne fonctionne pas sans le bol.

Utilisation du disque éminceur-déchetueur

1. Placer le bol sur la tige du socle et le couvercle sur le bol.
2. Saisir le disque éminceur-déchetueur en plaçant la face voulue (éminçage ou déchiquetage) sur le disque de décharge. Placer le disque éminceur-déchetueur sur la tige du couvercle.
3. Placer le couvercle avec entonnoir sur le bol. Appuyer sur la marque ◀LOCK jusqu'à ce qu'il y ait un clic. Le mélange ou de service sous l'orifice de décharge. Les bols sans rebord ne fonctionnent pas.
4. Brancher la fiche.



5. Consulter le manuel d'utilisation pour le traitement de l'entou...

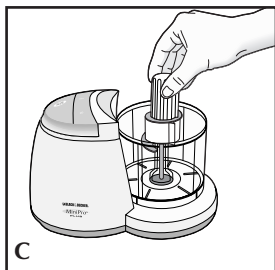
6. Appuyer sur la touche à basse ou à haute vitesse. La touche à basse vitesse est enfoncée (comme pour la vitesse élevée) lorsque l'appareil est en marche (comme pour la vitesse élevée)...

NOTE : Laisser l'appareil fonctionner. Une pression excessive n'accélère pas le processus. Ne pas laisser fonctionner le robot pendant plus de trois minutes à la fois. De temps en temps, faire tourner le bol de service afin d'éviter une accumulation d'aliments dans l'orifice à débit continu qui pourrait sortir du bol. S'assurer que l'appareil et le bol sont éloignés du rebord du comptoir afin d'éviter les projections de miettes sur le plancher.

- Après avoir traité les aliments, placer la touche à la position d'arrêt en appuyant sur la portion en saillie de l'interrupteur à bascule de sorte que ce dernier soit parallèle à l'appareil ou relâcher la touche du cycle à impulsion.. Attendre l'immobilisation complète du disque avant de faire tourner le couvercle avec entonnoir à débit continu vers la marque **UNLOCK** ► afin de pouvoir le retirer.

Couteau

On se sert du couteau pour accélérer de nombreuses tâches quotidiennes. Le couteau sert à hacher, à émietter, à mouler, à émincer et à mélanger rapidement.



- Placer le bol sur la tige du socle et le faire tourner jusqu'à ce qu'il se verrouille en place.
- Saisir le couteau par son moyeu et le faire glisser sur la tige (C).
- Consulter le tableau d'utilisation afin de faciliter le traitement des aliments à hacher, à émietter, à mouler et à mélanger. Remplir le bol d'aliments. Placer le couvercle de hachage et le faire tourner vers le socle jusqu'à ce qu'il s'enclenche en place.
- Brancher la fiche.
- Se servir de la touche de marche (ON) ou de vitesse élevée ou basse (Hi, Low) pour traiter longtemps afin de préparer des vinaigrettes, des trempettes ou de la purée pour bébés. Utiliser le cycle à impulsion pour traiter rapidement (comme pour hacher des noix ou émietter du pain). Enfoncer la touche du cycle à impulsion pendant 2 à 3 secondes, vérifier les résultats et répéter le cas échéant jusqu'à l'obtention de la consistance voulue. **Mieux vaut utiliser plusieurs courts cycles de traitement qu'un long cycle**, sauf lorsqu'on veut mélanger les aliments.
- Après avoir traité les aliments, placer la touche à la position d'arrêt en appuyant sur la portion en saillie de l'interrupteur à bascule de sorte que ce dernier soit parallèle à l'appareil ou relâcher la touche du cycle à impulsion. Attendre l'immobilisation complète du couteau avant de faire tourner le couvercle de hachage afin de pouvoir le retirer.
- Saisir le couteau par son moyeu et retirer celui-ci. Déverrouiller le bol en le faisant tourner loin du socle. Vider le bol.

TECHNIQUES D'UTILISATION

Liquides

- On peut traiter des liquides et des aliments chauds, mais pas brûlants, dans le récipient.
- Ne pas traiter plus de 500 ml (2) de liquides à la fois. Sinon, il risque d'y avoir des fuites.

Taille, préparation et chargement des aliments

- Lorsqu'on prépare des biscuits, un gâteau ou un pain à levée rapide, utiliser d'abord le couteau pour battre le beurre ou le shortening, et le sucre. Ajouter ensuite les ingrédients secs. Déposer les noix et les fruits sur les ingrédients secs pour éviter de trop les traiter. Utiliser de courtes impulsions jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Éviter de trop traiter.

Viande

- Lorsqu'on utilise le couteau pour traiter de la viande, couper la viande en cubes de 2,54 cm (1 po). Déposer un maximum de 230 g (10,5 oz) de viande à la fois dans le récipient.

Ingrédients secs

- Commencer par traiter les ingrédients secs. La recette comporte plusieurs types d'ingrédients secs.

Entretien et nettoyage

L'utilisateur ne peut remplacer aucune pièce de l'appareil sans l'aide du personnel qualifié.

NOTE : Éviter d'affûter les lames du couteau. Le couteau est en permanence à l'usine et tout autre affûtage est interdit.

Nettoyage

- Avant de laver l'appareil, s'assurer que l'appareil est débranché.
- Rincer immédiatement les pièces amovibles. Les pièces amovibles vont au lave-vaisselle, sauf le couvercle et le couteau, les laver à la main.
 - Dans ce cas, utiliser de l'eau chaude. Au besoin, utiliser une petite brosse à dents pour nettoyer le bol, le couvercle avec entonnoir à débit continu et le couteau.
 - Au lave-vaisselle, les pièces amovibles ne doivent jamais aller dans le panier à ustensiles, mais dans le panier à vaisselle.
- Essuyer le socle avec un chiffon doux. Éviter les taches tenaces à l'aide d'un chiffon abrasif. Ne pas immerger le socle.
- Éviter les tampons à récurer et les produits abrasifs.
- Ne jamais remplir le bol d'eau bouillante. Certains aliments (comme le riz) peuvent adhérer au bol. Pour enlever de telles taches, rincer le bol à l'eau froide et deux cuillères à table d'eau froide. Pour nettoyer le socle, frotter à l'aide d'un chiffon. Rincer le socle à l'eau froide.

Table d'utilisation

| ALIMENT | ACCESSOIRES | CONSEILS PRATIQUES |
|--|--|---|
| POMMES | Disque éminceur | Empiler deux quartiers à l'horizontale dans l'entonnoir. Appuyer modérément sur le poussoir |
| BANANES | Disque éminceur | Peler et couper en deux; exercer une pression légère. |
| CHOU | Disque déchiqueteur | Couper pour qu'il entre dans l'entonnoir; déchiqueter dans le bol. Ajouter le reste des ingrédients pour préparer une salade (comme la mayonnaise, le vinaigre et le sel). |
| CAROTTES (Tranchées, déchiquetées) | Disque éminceur Disque déchiqueteur | Couper en morceaux de 10,2 cm (4 po) et placer à la verticale dans l'entonnoir en alternant les extrémités larges et minces. Placer dans l'entonnoir et déchiqueter. |
| CÉLERI HACHÉ | Couteau Couvercle de hachage | Couper en morceaux de 1,27 cm (½ po) et placer un maximum de 240 ml (1 t) dans l'entonnoir. Traiter jusqu'à l'obtention de la consistance voulue. |
| CONCOMBRES | Disque éminceur | Couper pour qu'il entre dans l'entonnoir; exercer une pression légère. |
| PARMESAN | Couteau Couvercle de hachage | Couper en cubes de 1,27 cm (½ po) et traiter à impulsion un maximum de 120 ml (½ t) à la fois |
| CHEDDAR | Disque déchiqueteur | Couper des morceaux assez petits pour passer dans l'entonnoir. Le fromage doit être bien froid. |
| OEUFS CUITS DURS | Couteau Couvercle de hachage | Couper en quatre un maximum de 3 œufs et les traiter au cycle à impulsion jusqu'à l'obtention de la consistance voulue. Ajouter de la mayonnaise, du sel et autres assaisonnements pour préparer de la salade aux œufs. |

NEED HELP?

For service, repair or any questions regarding this product, call the toll-free number on the cover of this book. **Do not** mail the product back to the manufacturer. If you have any questions, you also want to consult the website listed below.

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

What does it cover?

- Any defect in material or workmanship that occurs within one year after the purchase price of the product.

For how long?

- One year after the date of original purchase.

What will we do to help you?

- Provide you with a reasonably similar replacement product or factory refurbished product.

How do you get service?

- Save your receipt as proof of the date of purchase.
- Check our on-line service site at www.philips.com or call our toll-free number, 1-800-231-9786, for more information.
- If you need parts or accessories, please contact your local Philips service center.

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 United States and Canada
- Glass parts and other accessory items
- Shipping and handling costs associated with the replacement product
- Consequential or incidental damages (we do not allow the exclusion or limitation of damages in any state where that limitation may not apply to you.)

How does state law relate to this warranty?

- This warranty gives you specific legal rights, which may vary from state to state or province to province.

¿NECESITA AYUDA?

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

Dos Años de Garantía Limitada

(No aplica en México, Estados Unidos o Canadá)

¿Qué cubre la garantía?

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

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?

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

¿Cómo se puede obtener servicio?

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

Esta garantía no cubre:

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

BESOIN D'AIDE?

Pour communiquer avec les services de question relative au produit, composer le numéro du centre de service dans le pays où vous avez acheté votre produit. **Ne pas** retourner le produit au fabricant ni le porter dans un centre de service autorisé. Appelez ou apportez le produit au centre de service indiqué sur la page couverture.

Garantie limitée de un an

(Valable seulement aux États-Unis et au Canada)

Quelle est la couverture?

- Tout défaut de main-d'oeuvre ou de matériaux.

Applique ne se responsabilise pour aucun coût qui excède la valeur d'achat du produit.

Quelle est la durée?

- Un an après l'achat original.

Quelle aide offrons nous?

- Remplacement par un produit raisonnablement équivalent.

Comment se prévaut-on du service?

- Conserver son reçu de caisse comme preuve d'achat.
- Visiter notre site web au www.prodprint.com ou le 1 800 231-9786, pour obtenir des renseignements.
- On peut également communiquer avec le centre de service au 1 800 738-0245.

Qu'est-ce que la garantie ne couvre pas?

- Des dommages dus à une utilisation abusive.
- Des dommages causés par une mauvaise utilisation.
- Des produits qui ont été modifiés.
- Des produits utilisés ou entretenus de manière inappropriée.
- Des pièces en verre et tout autre accessoire.
- Les frais de transport et de manutention.
- Des dommages indirects (il faut tout de même mentionner que la garantie n'implique pas l'exclusion ni la limitation des dommages).

Quelles lois régissent la garantie?

- Les modalités de la présente garantie sont régies par la loi du pays où le produit a été acheté. La garantie peut également se prévaloir d'autres lois.

Póliza de Garantía
(Válida sólo para México)

Duración

Applca de México, S. de R. L. de C.V. garantiza este producto por 2 años a partir de la fecha original de compra.

¿Qué cubre esta garantía?

Esta Garantía cubre cualquier defecto que presenten las piezas, componentes y la mano de obra contenidas en este producto.

Requisitos para hacer válida la garantía

Para reclamar su Garantía deberá presentar al Centro de Servicio Autorizado la póliza sellada por el establecimiento en donde adquirió el producto. Si no la tiene, podrá presentar el comprobante de compra original.

¿Donde hago válida la garantía?

Llame sin costo al teléfono 01 800 7142503, 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 Applca de México, S. de R. L. de C.V.

Nota: Si el cordón de alimentación es dañado, este debe ser reemplazado por el fabricante o por un Centro de Servicio Autorizado para evitar el riesgo.

Por favor llame al número correspondiente se haga efectiva la garantía y donde Ud. donde el producto fué comprado. También "servicio@applicamail.com.mx

Argentina
Servicio Técnico Central
Service New S.R.L.
Atención al Cliente
Ruiz Huidobro 3860
Buenos Aires, Argentina
Tel.: (54-11) 4546-1212

Chile
Servicio Máquinas y
Herramientas Ltda.
Av. Apoquindo No. 4867 -
Las Condes
Santiago, Chile
Tel.: (562) 263-2490

Colombia
PLINARES
Avenida Quito # 88A-09
Bogotá, Colombia
Tel. sin costo 01 800 7001870

Costa Rica
Aplicaciones
Electromecanicas, S.A.
Calle 26 Bis y Ave. 3
San Jose, Costa Rica
Tel.: (506) 257-5716
223-0136

Ecuador
Servicio Master Ecuador
Av. 6 de Diciembre 9276
y Los Alamos
Tel. (593) 2281-3882

El Salvador
Sedeblack
Calle San Antonio Abad 2936
San Salvador, El Salvador
Tel. (503) 2284-8374

Guatemala
MacPa
3ª Calle
Frente
Tel. (5)

Honduras
Servicio
Contig
Tegucigalpa
Tel. (5)

México
Art. 12
#28-D
México
Tel.: 0

Nicaragua
Servicio
De ser
500 m
Managua
Tel. (5)


Panamá
Servicio
Tumba
El Dorado
Panamá
Tel. (5)

Perú
AV. RE
3535
Ofic 1
San Isidro
Lima,
Tel.: 2
Fax: 2

Sello del Distribuidor:

Fecha de compra:

Modelo:

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

Copyright © 2007 Applica Consumer Products, Inc.

Made in People's Republic of China
Printed in People's Republic of China

Importado por:

Applica de México S. de R.L. de C.V.
Blvd. Manuel Avila Camacho 2900-902, Fracc Los Pirules
Tlalnepantla, Edo. de México. C.P. 54040
Teléfono: (55) 1106-1400

Del interior marque sin costo

01 (800) 714 2503

Fabricado en la República Popular de China
Impreso en la República Popular de China

Fabriqué en République populaire de Chine
Imprimé en République populaire de Chine



2006/12-8-32E/S/F