

Please Read and Save this Use and Care Book
Por favor lea este instructivo antes de usar el producto
Veuillez 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 1-800-231-9786
Mexico 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

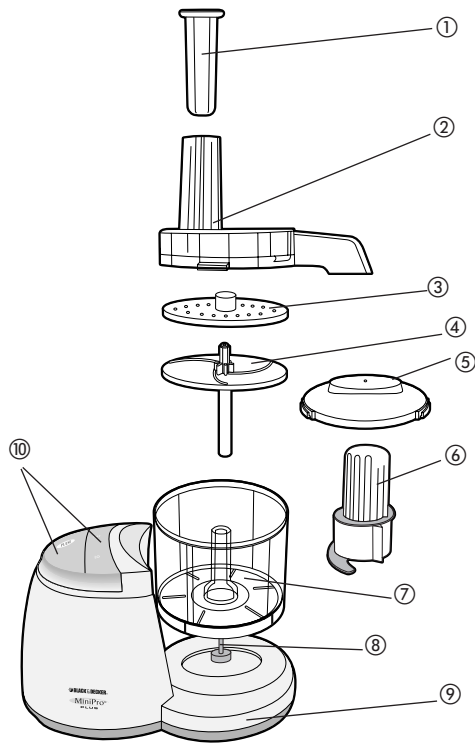
This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

TAMPER-RESISTANT SCREW

Warning : This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, **do not attempt to remove the outer cover.** There are no user-serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.

Note: If the power supply cord is damaged, it should be replaced by qualified personnel or in Latin America by an authorized service center.

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 and remove packing material. Handle sharp chopping blade and slice/shred discs carefully.
- Wash all parts except base.

Note: Do not attempt to chop ice in this food processor; it will damage container and dull chopping blade. This unit will not whip cream, beat egg whites to a desirable volume, grind coffee beans or spices with a high oil content, or slice or shred hard-cooked eggs, marshmallows, or soft cheeses.

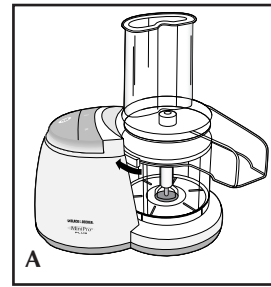
CONTROLS

OFF — Processor should always be left in OFF position when unit is not in use.

PULSE — PULSE button must be pressed and held for unit to operate. When released, unit will stop. Use PULSE for short processing tasks, such as chopping nuts, raw meats, or vegetables. This lets you check processed results and control the fineness.

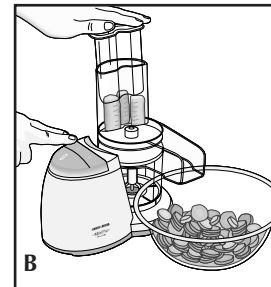
Using the Food Processor

IMPORTANT: For your protection this unit has an interlock system. When you slip the bowl over the post, turn it toward the base so that it locks into place. Be sure to turn the cover (or chopping lid, depending on use) toward the lock position so that the **Tab locks into the slot on the Base (A)**. This unit will not operate unless the cover (or chopping lid) is locked into place.



How to slice or shred

1. Slip the bowl over the center post and twist it toward the base so that the bowl locks into place.
2. Carefully grasp the slice/shred disc by the hub or its edges with the desired side (slice or shred) up, and push it down onto the top of the discharge disc. Slip the discharge disc (with slice/shred disc) over the center post.
3. Place the cover with continuous flow chute onto the bowl and twist it toward the base (◀ **LOCK**) until you hear it click into place (A). Position a large, low serving/preparation bowl under the continuous flow chute to catch food and spatter. Rimless bowls work better than bowls with a lip.



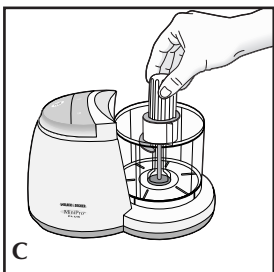
4. Plug the cord into an electrical outlet.
5. Use the food guide to help you prepare food for slicing or shredding. Fill the food chute and position the food pusher over the food.
6. Push down with a light but steady pressure on the food pusher while pressing the desired speed: Hi, Low (**B**). Press and hold the pulse position for short processing tasks, such as slicing a cucumber. The unit will stop when you release the pulse button. Use the Hi, Low, position for continuous, longer processing tasks, such as shredding cabbage or carrots.

NOTE: Let the processor do the work. Heavy pressure will not speed up operation. Do not use the processor continuously for more than 3 minutes at a time. Occasionally turn the serving bowl during processing to prevent food build up in the continuous flow chute that could fall out of the bowl. Be sure the processor and bowl are far enough back on the counter to prevent bits from falling on the floor.

- 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. Refer service to qualified service personnel.

NOTE: Do not attempt to sharpen the cutting edges of the chopping blade or the reversible slice/shred disc. They are permanently sharpened at the factory and will be ruined by attempted sharpening.

Cleaning

- Before cleaning, be sure the unit is Off and unplugged.
- Rinse parts immediately after processing for easy cleanup. Removable parts can be washed by hand or in a dishwasher, top rack.
 - If washing by hand, use warm soapy water, rinse, and dry thoroughly. If necessary, use a small bristle brush to thoroughly clean the bowl, cover with continuous flow chute, chopping blade, and slice/shred disc.
 - In a dishwasher, place removable parts on the top rack only — not in or near the utensil basket.
- Wipe the base with a damp sponge or cloth and dry thoroughly. Remove stubborn spots with a damp cloth and a mild, non-abrasive cleaner. Do not immerse the base in liquid.
- Do not use rough scouring pads, abrasives, or cleansers on any parts.
- Do not fill the bowl with boiling water or place any parts in boiling water. Some foods, such as carrots, may temporarily stain the bowl. To remove stains, make a paste of 1 tablespoon baking soda and two tablespoons warm water. Apply the paste to the stains and rub with a cloth. Rinse in sudsy water and dry.

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 DE SEGURIDAD

Cuando se usan aparatos eléctricos, se debe de tomar ciertas precauciones incluyendo las siguientes:

- Por favor lea todas las instrucciones.
- A fin de protegerse contra el riesgo de un choque eléctrico, no coloque la base, el cable, ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.
- El uso de todo aparato eléctrico utilizado por o en la presencia de los niños requiere la supervisión de un adulto.
- Desconecte el aparato de la toma de corriente cuando no esté en uso, cuando le quite o le ponga piezas y antes de limpiarlo.
- Evite el contacto con las piezas móviles.
- No utilice ningún aparato eléctrico si el cable o el enchufe están dañados, si el aparato no funciona, si este se ha dejado caer o presenta cualquier daño. Devuelva el producto al centro de servicio autorizado más cercano a fin de que lo examinen, reparen o realicen cualquier ajuste electrónico o mecánico. Puede también llamar al número gratis correspondiente que aparece en la portada de este manual.
- El uso de accesorios no recomendados ni a la venta por el fabricante puede ocasionar incendio, choque eléctrico o lesiones personales.
- No utilice este aparato a la intemperie.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador.
- Mantenga las manos y los utensilios alejados de las cuchillas o de los discos en movimiento mientras procesa los alimentos, a fin de prevenir serias lesiones personales o daño al mismo procesador. Uno puede utilizar utensilios siempre que el aparato no se encuentre en funcionamiento.
- Las cuchillas tienen filo y uno debe manejarlas con cuidado.
- A fin de reducir el riesgo de lesiones, nunca coloque la cuchilla de cortar ni los discos sobre la base, sin antes haber instalado bien el recipiente en su lugar.
- Asegúrese que la tapa esté cerrada debidamente antes de utilizar el aparato.
- Nunca introduzca los alimentos adentro del conducto con la mano. Utilice el empujador de alimentos.
- No trate de alterar el mecanismo de entrecierre de la tapa.
- Este aparato se deberá utilizar solamente con el fin previsto.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

ENCHUFE POLARIZADO

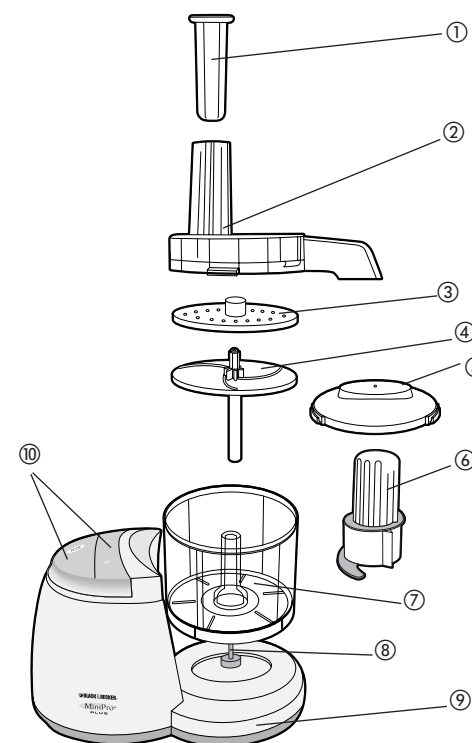
Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (un contacto es más ancho que el otro). A fin de reducir el riesgo de un choque eléctrico, este enchufe encaja en una toma de corriente polarizada en un solo sentido. Si el enchufe no entra en la toma de corriente, invértalo y si aun así no encaja, consulte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

TORNILLO DE SEGURIDAD

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

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 what is illustrated.



- † 1. Empujador de alimentos (No. de pieza MFP200T-01)
- † 2. Tapa con conducto de flujo continuo (No. de pieza MFP200T-02)
- † 3. Disco para rebanar/desmenuzar con vástago (No. de pieza MFP200T-03)
- † 4. Disco separador (No. de pieza MFP200T-04)
- † 5. Tapa para picar (No. de pieza MFP200T-05)
- † 6. Cuchilla para picar (No. de pieza MFP200T-06)
- † 7. Recipiente de 480 ml (2-Tazas) (No. de pieza MFP200T-07)
- 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.

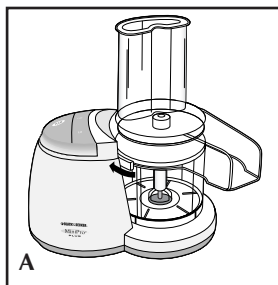
Importante: Para verificación de la garantía, por favor no retire la etiqueta del cable eléctrico.

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.

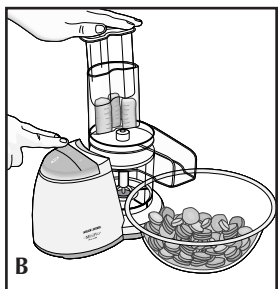


Uso del procesador

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.



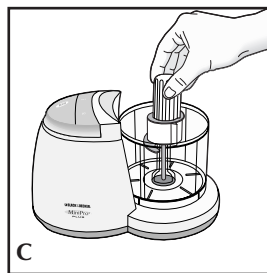
6. Aplique presión ligera pero constante al empujador de alimentos mientras selecciona la velocidad deseada: Alta o baja (B). Oprima y sostenga el control de pulso por poco tiempo para las tareas de procesamiento corto, tal como la de rebanar un pepino. La unidad se detiene al soltarse el botón de pulso. 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 trabajo. El aplicar presión pesada no acelera el proceso. No use el procesador continuamente por más de 3 minutos a la vez. Gire periódicamente el recipiente para servir para que los alimentos no se derramen ni se acumulen dentro del conducto de flujo continuo. Asegúrese que tanto el procesador como el recipiente estén alejados del borde del mostrador para evitar que los alimentos caigan al suelo.

7. Después de procesar los alimentos, apague la unidad oprimiendo el extremo elevado de la palanca basculante de modo que ésta quede a la altura de la parte superior de la unidad en la posición apagada o suelte el botón de pulso. Permita que el disco pare por completo antes de retirar la tapa con el conducto de flujo continuo. Para retirar la tapa, gírela hacia la posición (**UNLOCK** ▶) y álcela.

Uso de la cuchilla para picar

La cuchilla para picar acelera muchas de las tareas rutinarias y ha sido diseñada para picar, migar, moler, partir y mezclar rápidamente.



1. Deslice el recipiente sobre la guía central y gírelo hacia la base hasta caer en su lugar.
2. Sujete la cuchilla para picar por el vástago del centro y deslícela sobre la guía central (C).
3. Use la tabla como guía para ayudarle a preparar los alimentos para picarlos/ partirlos, mezclarlos y migarlos. Llene el recipiente con los alimentos. Coloque la tapa para picar en el recipiente y gírela hacia la base hasta escuchar un clic que indica que está colocada apropiadamente.
4. Enchufe el cable a una toma de corriente.
5. Use la posición alta o baja para procesar alimentos que requieren tiempo prolongado tal como los aderezos para ensalada, dips, o alimentos para bebé. La posición del control de pulso es práctica para las tareas cortas como la de picar nueces o migar pan. Sostenga el control de pulso de 2 a 3 segundos: verifique el resultado; repita hasta obtener la textura deseada. **Resulta mejor pulsar varias veces que pulsar de manera prolongada** a menos que así lo requiera los ingredientes que está procesando.
6. Después de procesar los alimentos, apague la unidad oprimiendo el extremo elevado de la palanca basculante de modo que ésta quede a la altura de la parte superior de la unidad en la posición apagada o suelte el botón de pulso. Permita que la cuchilla pare por completo antes de girar la tapa para retirarla.
7. Sujete la cuchilla por el vástago y retírela. Gire el recipiente para desengancharlo de la base. Vacíe los alimentos procesados.

CONSEJOS PARA PROCESAR ALIMENTOS

Líquidos

- Uno puede procesar los líquidos calientes (no hirviendo) y los alimentos calientes en el recipiente.
- Asegúrese de procesar los líquidos en pocas cantidades; de 2 tazas o menos a la vez. Las cantidades mayores se podrían derramar.

Tamaño de las porciones, preparación e introducción

- Cuando prepare mezclas de galletas, pasteles o de panes ligeros, utilice la cuchilla de picar para cremar primero la mantequilla o la manteca con el azúcar. Agregue los ingredientes secos por último. Agregue las nueces y las frutas encima de los ingredientes secos para no sobre procesarlas. Aplique pulsaciones cortas hasta mezclar bien. No triture demasiado.

Preparación de carne

- Cuando utilice la cuchilla de picar para procesar carne, corte la carne en trozos de 2,54 cm (1 pulg). No se debe procesar porciones de carne mayores de 230g (1/2 lb) 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	OBSERVACIONES
MANZANAS	Disco, superficie para rebanar	Coloque 2 cuartos horizontalmente en el conducto. Aplique presión moderada.
BANANAS	Disco, superficie para rebanar	Pele las bananas y pártalas por mitad. Aplique presión ligera.
REPOLLO	Disco, superficie para desmenuzar	Pártalo de manera que se acomode al conducto y desmenúcelo en un recipiente. Agregue los ingredientes necesarios para la ensalada derepollo (mayonesa, vinagre, sal, etc.)
ZANAHORIAS (Rebanadas, desmenuzadas)	Disco, superficie para rebanar Superficie para desmenuzar	Parta en tiras de 10.2 cm (4") y colóquelas dentro del conducto, alternando un extremo grueso con uno fino. Colóquelas en el conducto y desmenúcelas.
APIO, PICADO	Cuchilla para picar Tapa para picar	Hasta 1 taza partidos en tiras de 1.27 cm (½"). Pulse hasta lograr la textura deseada.
PEPINOS	Disco, superficie para rebanar	Pártalos para acomodarlos en el conducto y aplique presión ligera.
QUESO PARMESANO	Cuchilla para picar Tapa para picar	Parta en cubos de 1.27 cm (½") y pulse hasta ½ taza a la vez.
QUESO CHEDDAR	Disco, superficie para desmenuzar	Parta la cantidad de queso frío que se acomode en el conducto y desmenúcelo.
HUEVOS COCIDOS	Cuchilla para picar Tapa para picar	Parta cada huevo en cuatro y pulse hasta lograr la textura deseada. Agregue mayonesa, sal y sazón para preparar ensalada de huevo.
NUECES PICADAS	Cuchilla para picar Tapa para picar	Agregue hasta 1 taza y pulse hasta lograr la textura fina deseada.
CEBOLLAS	Cuchilla para picar Tapa para picar	Cuaratee o parta las cebollas grandes en 8 pedazos. Agréguelas al recipiente. Pulse. Para obtener una textura uniforme y gruesa, pique únicamente 2 cuartos a la vez.
PAN	Cuchilla para picar Tapa para picar	Use el control de pulso y hasta 2 rebanadas de pan quebrado a la vez.
PEREJI Y OTRAS HIERBAS	Cuchilla para picar Tapa para picar	Agregue hasta 1 taza; pulse hasta lograr la textura deseada.
PEPERONI	Disco, superficie para rebanar	Parta en tiras de 10 cm (4"). Rebane un pedazo a la vez aplicando presión firme.
PAPAS	Disco, superficie para desmenuzar	Pártalas de modo que se acomoden en el conducto. Una vez procesadas coloque las papas en agua fría para evitar que se oscurezcan.
AYOTE DESMENUZADO	Disco, superficie para desmenuzar	Pártalo de modo que se acomode en el conducto, desmenúcelo, agréguele sal y escúrralo. Se fríe bien en mantequilla o aceite.

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 120 V seulement)

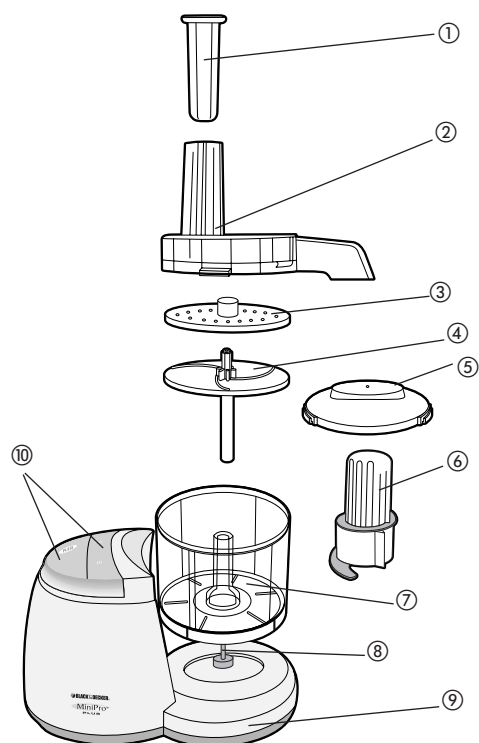
L'appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame plus large que l'autre). Afin de minimiser les risques de secousses électriques, ce genre de fiche n'entre que d'une façon dans une prise polarisée. Lorsqu'on ne peut insérer la fiche à fond dans la prise, il faut tenter de le faire après avoir inversé les lames de c.té. Si la fiche n'entre toujours pas dans la prise, il faut communiquer avec un électricien certifié. Il ne faut pas tenter de modifier la fiche.

VIS INDESSERRABLE

Avertissement : L'appareil est doté d'une vis indesserrable empêchant l'enlèvement du couvercle extérieur. Pour réduire les risques d'incendie ou de secousses électriques, **ne pas tenter de retirer le couvercle extérieur.** L'utilisateur ne peut pas remplacer les pièces de l'appareil. En confier la réparation seulement au personnel des centres de service autorisés.

Note : Lorsque le cordon d'alimentation est endommagé, il faut en confier la réparation au fabricant, à son agent de service autorisé ou une personne qualifiée afin d'éviter tout risque.

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-déchiquteur avec moyeu (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 domestique seulement.

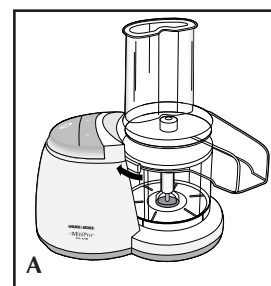
- Avant la première utilisation, déballer le produit et retirer les matériaux d'emballage, manipuler avec soin le couteau et les disques éminceurs/déchiquteurs; ils sont extrêmement tranchants.
- Laver toutes les pièces à l'exception du socle.

Note : Il ne faut pas utiliser l'appareil pour concasser des glaçons car cela abîme le récipient tout en émoussant le couteau. Le robot culinaire n'est pas conçu pour fouetter de la crème, monter des blancs d'œufs en neige, mouliner le café et les épices à haute teneur en huile, ni pour trancher ou déchiquter des œufs cuits durs, des guimauves ou des fromages à pâte molle.

COMMANDES

Touche d'arrêt (OFF) — Le robot devrait toujours se trouver dans cette position lorsqu'il ne sert pas.

Commande à impulsion (PULSE) — Il faut enfoncer la touche PULSE et la maintenir enfoncée pour que le robot fonctionne dans ce mode. Lorsqu'on relâche la touche, l'appareil s'arrête. Utiliser cette commande pour les préparations de courte durée comme pour hacher des noix, ainsi que de la viande ou des légumes crus. Cette commande permet à l'utilisateur de vérifier les résultats et de contrôler le genre de préparation voulu.

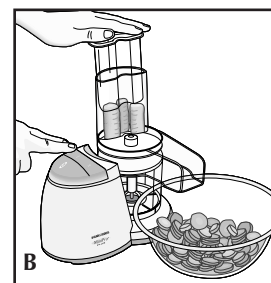


Utilisation du robot culinaire

IMPORTANT : Dans le but de protéger l'utilisateur, l'appareil est muni d'un dispositif d'asservissement. Lorsqu'on abaisse le bol sur la tige, le faire tourner vers le socle de manière à ce qu'il s'enclenche en place. S'assurer de faire tourner le couvercle (ou le couvercle de hachage, selon l'utilisation) de sorte que **l'ergot se fixe dans la fente du socle (A)**. L'appareil ne fonctionne pas si le couvercle (ou le couvercle de hachage) n'est pas verrouillé en place.

Utilisation du disque éminceur-déchiquteur

1. Placer le bol sur la tige du socle et le faire tourner jusqu'à ce qu'il se verrouille en place.
2. Saisir le disque éminceur-déchiquteur par le moyeu ou soigneusement par son arête, en plaçant la face voulue (éminçage ou déchiqutage) vers le haut. Puis, enfoncer le disque sur le disque de décharge. Placer le disque de décharge (avec le disque éminceur-déchiquteur) sur la tige centrale.
3. Placer le couvercle avec entonnoir à débit continu et le faire tourner vers le socle (vers la marque ◀ **LOCK**) jusqu'à ce qu'il s'enclenche en place (A). Placer un grand bol de mélange ou de service sous l'orifice à débit continu pour attraper les aliments et les éclaboussures. Les bols sans rebord sont plus pratiques que les bols à rebord.
4. Brancher la fiche.



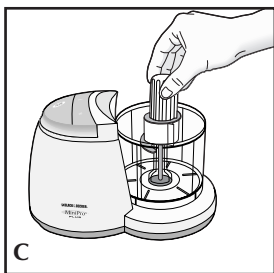
5. Consulter le tableau d'utilisation afin de faciliter le traitement des aliments à trancher ou à déchiquter. Remplir l'entonnoir et placer le poussoir sur les aliments.
6. Appuyer sur le poussoir en y exerçant une pression ferme et légère tout en enfonçant la touche voulue; vitesse élevée ou basse ou marche (ON) (**B**), selon le modèle. Il faut enfoncer la touche du cycle à impulsion (PULSE) et la maintenir enfoncée pour effectuer de courtes tâches de traitement (comme trancher un concombre). L'appareil s'arrête lorsqu'on relâche la touche. Se servir de la touche de vitesse élevée ou basse ou de marche (ON) pour traiter en continu (comme pour hacher du chou ou des carottes).

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 la 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 puis les ingrédients humides lorsque la recette comporte plusieurs types d'aliments. On minimise ainsi le nombre de lavages du récipient.

Entretien et nettoyage

L'utilisateur ne peut remplacer aucune pièce de l'appareil. En confier l'entretien à du personnel qualifié.

NOTE : Éviter d'affûter les lames du couteau ou du disque réversible. Elles ont été affûtées en permanence à l'usine et tout autre affûtage risque de les endommager.

Nettoyage

- Avant de laver l'appareil, s'assurer qu'il est hors circuit et débranché.
- Rincer immédiatement les pièces après utilisation afin d'en faciliter le nettoyage. Les pièces amovibles vont au lave-vaisselle (sur le plateau supérieur) ou on peut les laver à la main.
 - Dans ce cas, utiliser de l'eau chaude savonneuse, bien les rincer et les assécher. Au besoin, utiliser une petite brosse à poils souples en nylon pour nettoyer à fond le bol, le couvercle avec entonnoir à débit continu, le disque éminceur-déchiquteur et le couteau.
 - Au lave-vaisselle, les pièces amovibles se placent seulement sur le plateau supérieur; jamais dans le panier à ustensiles, ni près de ce dernier.
- Essuyer le socle avec un chiffon ou une éponge humide, et bien l'assécher. Enlever les taches tenaces à l'aide d'un chiffon humide et d'un produit nettoyant doux et non abrasif. Ne pas immerger le socle.
- Éviter les tampons à récurer et les produits nettoyants abrasifs sur toutes les pièces.
- Ne jamais remplir le bol d'eau bouillante. Ne jamais placer les pièces dans de l'eau bouillante. Certains aliments (comme les carottes) peuvent tacher temporairement le bol. Pour enlever de telles taches, mélanger une cuillère à table de bicarbonate de soude et deux cuillères à table d'eau chaude. Enduire les taches de ce produit et les frotter à l'aide d'un chiffon. Rincer dans de l'eau savonneuse et assécher.

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 your appliance, call the appropriate "800" number on the cover of this book. **Do not** return the product to the place of purchase. **Do not** mail the product back to the manufacturer nor bring it to a service center. You may also want to consult the website listed on the cover of this manual.

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

What does it cover?

- Any defect in material or workmanship; provided; however, Applica's liability will not exceed the purchase price of 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 that is either new or factory refurbished.

How do you get service?

- Save your receipt as proof of the date of sale.
- Check our on-line service site at www.prodprotect.com/applica, or call our toll-free number, 1-800-231-9786, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call 1-800-738-0245.

What does your warranty not cover?

- Damage from commercial use
- Damage from misuse, abuse or neglect
- Products that have been modified in any way
- Products used or serviced outside the country of purchase
- Glass parts and other accessory items that are packed with the unit
- Shipping and handling costs associated with the replacement of the unit
- Consequential or incidental damages (Please note, however, that some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so this limitation may not apply to you.)

How does state law relate to this warranty?

- This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from state to state or province to province.

¿NECESITA AYUDA?

Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas al producto, por favor llame 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 d'entretien ou de réparation, ou pour adresser toute question relative au produit, composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture. **Ne pas** retourner le produit où il a été acheté. **Ne pas** poster le produit au fabricant ni le porter dans un centre de service. On peut également consulter le site web indiqué sur la page couverture.

Garantie limitée de un an

(Valable seulement aux États-Unis et au Canada)

Quelle est la couverture?

- Tout défaut de main-d'oeuvre ou de matériau; toutefois, la responsabilité de la société Aplica se limite au prix d'achat du produit.

Quelle est la durée?

- Un an après l'achat original.

Quelle aide offrons nous?

- Remplacement par un produit raisonnablement semblable nouveau ou réusiné.

Comment se prévaut-on du service?

- Conserver son reçu de caisse comme preuve de la date d'achat.
- Visiter notre site web au www.prodprotect.com/aplica, ou composer sans frais le 1 800 231-9786, pour obtenir des renseignements généraux relatifs à la garantie.
- On peut également communiquer avec le service des pièces et des accessoires au 1 800 738-0245.

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

- Des dommages dus à une utilisation commerciale.
- Des dommages causés par une mauvaise utilisation ou de la négligence.
- Des produits qui ont été modifiés.
- Des produits utilisés ou entretenus hors du pays où ils ont été achetés.
- Des pièces en verre et tout autre accessoire emballés avec le produit.
- Les frais de transport et de manutention reliés au remplacement du produit.
- Des dommages indirects (il faut toutefois prendre note que certains états ne permettent pas l'exclusion ni la limitation des dommages indirects).

Quelles lois régissent la garantie?

- Les modalités de la présente garantie donnent des droits légaux spécifiques. L'utilisateur peut également se prévaloir d'autres droits selon l'état ou la province qu'il habite.

Póliza de Garantía (Válida sólo para México)

Duración

Applica 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 Applica de México, S. de R. L. de C.V.

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

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

MacPartes SA
3ª Calle 414 Zona 9
Frente a Tecun
Tel. (502) 2331-5020
2332-2101

Honduras

ServiTotal
Contigua a Telecentro
Tegucigalpa, Honduras,
Tel. (504) 235-6271

México

Art. 123 y José Ma. Marroquí
#28-D Centro.
Mexico D.F.
Tel.: 01 (800) 714-2503
(55) 1106-1400

Nicaragua

ServiTotal
De semáforo de portezuelo
500 metros al sur.
Managua, Nicaragua,
Tel. (505) 248-7001

Panamá

Servicios Técnicos CAPRI
Tumbamuerto Boulevard
El Dorado
Panamá.
Tel. (507) 2360 236
(507) 2360 159

Perú

AV. REPUBLICA DE PANAMA
3535
Ofic 1303
San Isidro
Lima, Peru
Tel.: 2 22 44 14
Fax: 2 22 44 04

Puerto Rico

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

Republica Dominicana

Plaza Lama, S.A.
Av, Duarte #94
Santo Domingo,
República Dominicana
Tel.: (809) 687-9171

Trinidad and Tobago

A.S. Bryden & Sons (Trinidad)
Limited
33 Independence Square,
Port of Spain
Trinidad, W.I.
Tel.: (868) 623-4696

Venezuela

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

Sello del Distribuidor:

Fecha de compra:

Modelo:

Comercializado 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.
R. F. C. AME-001026- PE3.

Servicio y Reparación

Art. 123 y José Ma. Marroquí # 28 D
Col. Centro, Mexico D. F., CP 06050

Servicio al Consumidor,

Venta de Refacciones y Accesorios
01 800 714 2503

 **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

