



3-IN-1 FOOD PROCESSOR, BLENDING JAR AND PROCESSING WORKBOWL

3 EN 1 PROCESADOR DE ALIMENTOS, LICUADORA Y TAZÓN PARA PROCESAR

Customer Care Line:

USA/Canada
1-800-231-9786

Mexico
01-714-2500

Accessories/Parts
(USA / Canada)

Accesorios/Partes
(EE.UU / Canadá)

1-800-738-0245



For **online customer service**
and to **register** your product, go to
www.prodprotect.com/applica
Also view the details for our
latest **sweepstakes!**

MODEL/MODELO

○ FP2650S

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- Read all instructions before using.
- 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, including canning jars, not recommended by the 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.
- Keep hands and utensils away from the cutting blade while chopping food to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the food chopper. A scraper may be used, but only when the food chopper is not running.
- Keep hands and utensils out of container while blending to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the blender. A scraper may be used, but must be used only when the blender is not running.

- Blades are sharp. Handle carefully.
- To reduce the risk of injury, never place cutter-assembly blades on base without jar properly attached.
- Always operate blender with cover in place.
- When blending hot liquids, remove center piece of two-piece cover.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

POLARIZED PLUG

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

TAMPER-RESISTANT SCREW

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

ELECTRICAL CORD

The cord of this appliance was selected to reduce the possibility of tangling in or tripping over a longer cord. If more length is needed, use an extension cord rated no less than 15 amperes. (For 220 volts rated products, use an extension cord rated no less than 6 amperes.) When using an extension cord, do not let it drape over the working area or dangle where someone could accidentally trip over it. Handle cord carefully for longer life; avoid jerking or straining it at outlet and appliance connections.

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

TABLE OF CONTENTS

	Pages
Getting familiar with your unit.....	4
How to use	7
Assembling the food processor	7
Chopping in the large or small workbowl	8
Slicing or Shredding in the large workbowl	9
Using the dough blade	10
Using your blender	12
Care & Cleaning	15
Troubleshooting	16-18
Recipes.....	19-22

INTRODUCTION

Thank you for choosing the Black & Decker® 3-in-1 FOOD PROCESSOR WITH BLENDER JAR AND SMALL WORKBOWL.

- 600-watt motor delivers the power to perform all your processing needs
- At the touch of a button you can slice, chop, shred, grate, puree and much more
- Handles large food items without having to section
- Brushed stainless steel exterior makes cleaning a breeze and removable parts are dishwasher safe

GETTING FAMILIAR WITH YOUR UNIT



10-CUP
FOOD
PROCESSOR



6-CUP
BLENDER



3-CUP
CHOPPER



SS BLADES



WIDE MOUTH
FEED CHUTE

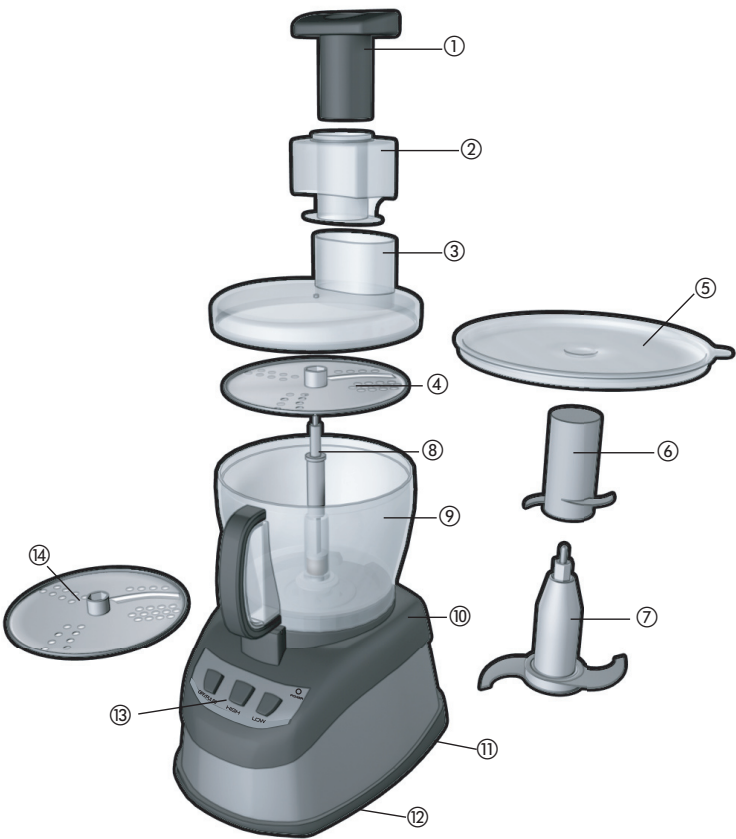


SUCTION
FEET



600
WATT
MOTOR

Product may vary slightly from what is illustrated.



- † 1. Food pusher (Part # FP2650S-01)
- † 2. Wide-mouth feed chute (Part # FP2650S-02)
- † 3. 10-cup processing workbowl cover (Part # FP2650S-03)
- † 4. Reversible slice/shred disc (Part # FP2650S-04)
- † 5. Storage lid (Part # FP2650S-05)
- † 6. Dough blade (Part # FP2650S-06)
- † 7. Large, stainless steel chopping blade (Part # FP2650S-07)
- † 8. Disc stem (Part # FP2650S-08)
- † 9. 10-cup processing workbowl (Part # FP2650S-09)
- 10. Base
- 11. Cord wrap (under base)
- † 12. Non-skid suction feet (Part # FP2650S-10)
- 13. Controls
- † 14. Extra-thin slice/fine shred disc (Part # FP2650S-11)

Note: † indicates consumer replaceable/removable parts

BLENDER JAR

- † 1. Lid cap with measurement units (Part # FP2650S-12)
- † 2. Lid (Part # FP2650S-13)
- † 3. 6-cup (1183 ml) glass blender jar (Part # FP2650S-14)
- 4. Handle
- † 5. Gasket (Part # FP2650S-15)
- † 6. Blade assembly (Part # FP2650S-16)
- † 7. Jar base (Part # FP2650S-17)

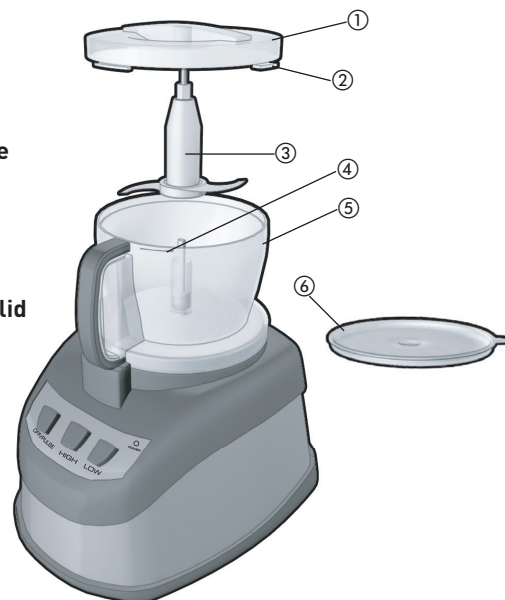
Note: † indicates consumer replaceable/removable parts



SMALL WORKBOWL

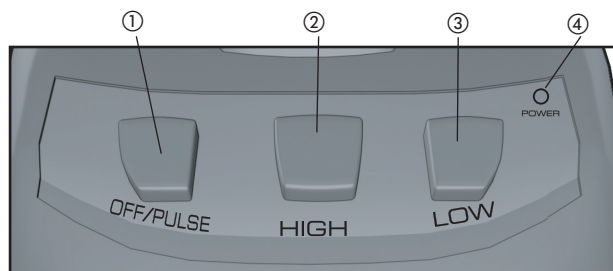
- † 1. 3-cup workbowl cover (Part # FP2650S-18)
- 2. Extended tab
- † 3. Small, stainless steel chopping blade (Part # FP2650S-20)
- 4. Safety-lock slot
- † 5. 3-cup processing workbowl (Part # FP2650S-19)
- † 6. 3-cup processing workbowl storage lid (Part # FP2650S-21)

Note: † indicates consumer replaceable/removable parts



CONTROL PANEL

- 1. Off/Pulse button
- 2. High button
- 3. Low button
- 4. Power indicator light



How to Use

This product is for household use only.

- Remove all packing material and any stickers from the product.

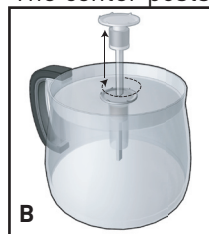
Important: Handle chopping blades and slice/shred disc carefully. They are very sharp.

- Please go to www.prodprotect.com/applica to register your warranty.
- Wash all removable parts as instructed in CARE AND CLEANING section of this manual.
- Select a level, dry countertop where the appliance is to be used, allowing air space on all sides to provide proper ventilation for the motor.

ASSEMBLING THE FOOD PROCESSOR

Insert and Remove the Center Post

The center posts of both bowls are removable:

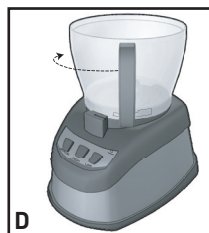


1. Turn the bowl upside down.
2. Grasp the clear outer tabs and turn the center post clockwise until the lower tabs are free. Lift the post out (B).
3. To return to its original position, place center post into smaller opening in bottom of workbowl and turn counterclockwise until tabs snap into place.



How to Lock the Large and Small Workbowls in Position:

1. Attach center post to workbowl. Place the workbowl on the base with handle turned to the right of the locking mechanism (C) over the unlock symbol .



2. Hold handle and rotate workbowl clockwise toward the lock symbol  until it clicks firmly into place (D). Be sure to lock the workbowl in place before attaching the blades and cover.



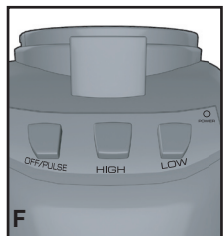
Locking the Cover

1. Place cover over workbowl with the small latch to the right of the workbowl's handle (E).
2. Hold feed chute of workbowl cover and rotate cover clockwise until cover locks into place.

Important: For your protection this appliance has an interlock system. The processor will not operate unless the workbowl, cover and wide-mouth feed chute are properly locked in place.

3. If using the large workbowl, place the wide-mouth feed chute on top of the cover with the small tab to the right of the workbowl's handle. Turn clockwise until it clicks into position over the handle.
4. Insert the food pusher into the central tube of the wide-mouth feed chute. Turn clockwise to lock in place. The pusher is used to guide foods through the feed chute and can be removed when adding liquid or additional foods while the processor is running. To remove, turn counterclockwise.

CONTROLS



The controls are located on the front of the base (**F**). Press PULSE, HIGH or LOW to select a function (see directions below).

OFF/PULSE

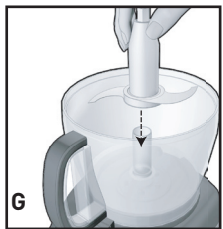
- Processor should be stored in OFF position and unplugged when not in use.
- Use PULSE for short processing tasks. This lets you control the size and uniformity of foods being chopped.
- The OFF/PULSE button must be pressed and held for the appliance to operate in PULSE mode. When released, the appliance will stop.
- The motor of the processor will run as long as the OFF/PULSE button is held down. Press the button and then release to allow the blades to stop running and the food to fall to the bottom of the workbowl.
- Pulsing gives better control when chopping, mincing, mixing and blending foods. You can control the size of the foods, from coarse to fine.

HIGH and LOW

When either speed is selected, the processor will run continuously until the OFF/PULSE button is pressed.

CHOPPING IN THE LARGE OR SMALL WORKBOWL

The chopping blade is used to coarsely or finely chop, mince, mix and puree foods to a smooth consistency.



1. Lock workbowl into position (see **Illustrations B and C**).
2. Hold chopping blade by center shaft and insert onto center post (**G**).

Caution: The blade attachments are very sharp. Use caution when handling and storing.

3. Place food in workbowl.
4. Place cover on workbowl and lock into place by rotating clockwise (see **Illustration D**).

5. When using large workbowl, place the wide-mouth feed chute and food pusher in place. If using the small workbowl, place 3-cup workbowl cover on the workbowl.

Important: Never use your fingers to direct food through the chute.

6. Select your desired speed (PULSE, LOW or HIGH).

Note: Process foods for no more than a few seconds at a time. Pulsing produces excellent results and offers greater control.

7. If using small workbowl, press OFF/PULSE and wait for blades to stop revolving. If using large workbowl, food can be added while processor is running; remove food pusher and insert food through the feed chute. Replace food pusher in chute.

Important: Be sure chopping blade has completely stopped spinning before removing cover from processor.

8. Press the OFF/PULSE button and allow blades to stop revolving before removing cover. Twist cover toward  to remove.
9. Unlock workbowl by turning it counterclockwise and lift off base.

Note: Remove bowl from appliance before removing blade to prevent food from leaking through the center opening of the bowl.

10. Carefully remove chopping blade.
11. Unplug appliance when not in use.

Helpful Tips for Chopping and Blending:

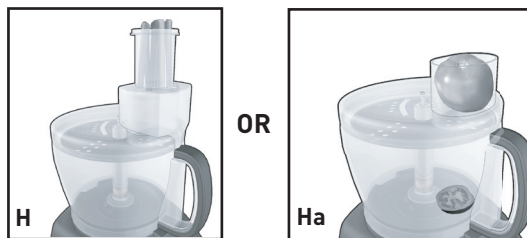
- The processor works very quickly. Watch carefully to avoid over-processing foods.
- The PULSE button offers the best control and results.
- For best results, process foods that are about the same size.
- Do not overload the bowl.
- Never walk away from the processor while it is on.
- Use hot but never boiling liquids.
- Do not process more than $\frac{3}{4}$ cup liquid in the small workbowl and 3 cups liquid in the large workbowl at one time.
- To process meat, use no more than $\frac{3}{4}$ cup in the small workbowl and 2 cups of $\frac{3}{4}$ -inch cubes. Process using PULSE in 5 second intervals.
- The small workbowl has a capacity of 3 cups and the large workbowl has a capacity of 10 cups.
- Insert a funnel into the feed chute when adding ingredients such as, oil, flour and sugar.

SLICING OR SHREDDING IN LARGE WORKBOWL

1. Lock workbowl into position (see **Illustrations B and C**).
2. Place disc stem onto center post in workbowl.
3. Carefully place slice/shred disc on stem with appropriate side -- one side is to slice, the other is for shredding.

Caution: The blade attachments are very sharp. Use caution when handling and storing.

- Place cover on workbowl and lock into place by rotating cover clockwise (see **Illustration D**).
- Fill feed chute with food. Select regular opening or wide-mouth, depending upon size of food to be processed. Position food pusher over food (**H**).



- Select PULSE, LOW or HIGH; press firmly on food pusher to guide food through processor, but do not force it.

Note: Heavy pressure on the pusher does not speed the work; use the pusher only as a guide. Let the processor do the work.

- When finished, press OFF/PULSE and wait for disc to stop rotating before removing cover. Twist cover toward  to remove.
- Carefully remove slice/shred disc. Unlock workbowl by turning it counterclockwise and lifting it off the base.
- Unplug appliance when not in use.

Helpful Tips When Slicing and Shredding:

- Before slicing round fruits and vegetables in the processor, cut a thin slice from the bottom so food will be more stable. Place food cut side down in feed chute.
- Always remove seeds and pits before processing.
- Select foods that are firm and not overripe.
- Remove the core from hard vegetables, such as cabbage.
- When slicing thinner vegetables, cut them just short of the length of the feed chute and stand them vertically in feed chute so they are solidly packed and cannot turn or tilt.
- Shred hard cheeses at room temperature.
- Soft and semi-hard cheeses should be well chilled before shredding.
- After food has been processed, remove the cover and invert on countertop.
- Remove the slice/shred disc before removing the workbowl from the processor. Place the disc on top of the inverted workbowl cover.

USING THE DOUGH BLADE

This blade makes preparing dough efficient and time-saving.

- Use this blade in the large workbowl. This blade does not extend to the outside rim of the workbowl, so it cannot incorporate flour when very small amounts of flour are being processed.

- Push dough blade down as far as it will go into workbowl.
- Insert all the dry ingredients into the workbowl.
- Place cover on workbowl. Add wide-mouth feed chute and food pusher. Process to blend.
- Add liquids through the small feed chute with machine running.

Helpful Tips When Using The Dough Blade:

- For best results do not prepare recipes using more than 3 ½ cups flour.
- Begin with 1 cup less than the maximum amount of flour and add additional flour once mixture is well blended.
- Pour liquid through food chute gradually.
- Knead dough no longer than 1 minute.
- Do not leave processor unattended during operation.

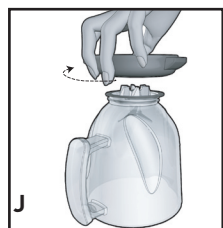
GENERAL GUIDELINES FOR USING THE FOOD PROCESSOR:

- Organize processing tasks to avoid multiple cleanups of the bowl; process dry before wet.
- Although plastic parts of the processor are dishwasher safe, wash them by hand to retain their clear appearance.
- To easily clean the workbowl, once empty add a drop of detergent and a little hot water and pulse several times. Rinse before reusing.
- The processor will be more efficient if filled no more than ½ to ⅔ full.
- To take advantage of the speed of the processor, drop foods through the food chute with the processor running.
- Apply light pressure on the pusher for soft foods (berries and tomatoes) and slightly more pressure for hard foods (onions and potatoes).
- Do not process foods that are so frozen or so hard that the tip of a knife cannot be inserted into the food.
- When chopping dried fruits add a little flour to keep the pieces from sticking together.
- Chill soft cheeses before slicing and shredding to prevent the cheese from rolling into a ball on the disc.
- When using the slicing / shredding disc do not let the food accumulate too high; stop and empty the workbowl.
- DO NOT** use the processor to:
 - Grind bones, grains or hard spices
 - Liquefy fruits and vegetables
 - Slice warm meat and hard cooked eggs; chill them first.

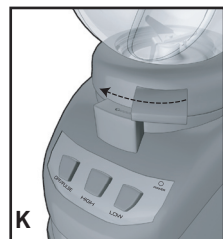
HOW TO USE THE BLENDER

BLENDER JAR ASSEMBLY

1. Turn blender jar upside down and place flat on counter top or work surface.
2. Put the gasket on top of the blade assembly. Place the blade assembly with gasket in bottom opening of the jar with blades down.



3. Place jar base onto jar and rotate clockwise until it is tight **(J)**.
4. Turn assembled jar right side up.
5. Place lid with lid cap in place on blender jar.



6. Place jar on power base with tab on base slightly to the right of the locking mechanism and rotate clockwise until blender locks into place **(K)**.
7. Blender is now ready for use.

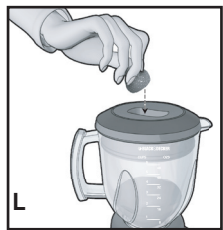
USING YOUR BLENDER

1. Make sure appliance is OFF.
2. Place foods to be blended into jar.
3. Place lid on jar; make sure lid cap is in place.
4. Plug power cord into standard electrical outlet.

Note: When in use do not leave blender unattended. When using hard foods, such as ice, nuts and coffee beans, keep one hand on the lid to keep blender in place.

5. Select the speed that best suits your desired task.

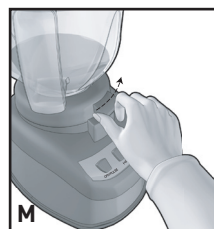
Note: Use the PULSE button to begin the blending process when preparing beverages that include ice cubes; this helps to produce a smoother texture. Use the PULSE button for several seconds; then release. Releasing the PULSE button automatically turns the blender off.



6. Open the Lid Cap to add ingredients while the blender is running, and drop ingredients through the opening **(L)**.

Note: Do not remove the lid while the blender is running.

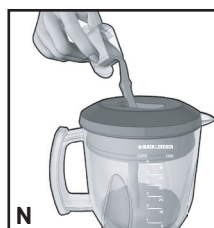
7. When finished, press the OFF/PULSE button.



8. To remove the jar, using thumb and forefinger, push tab on blender base to the right to release the locking mechanism **(M)**.
9. Grasp the handle of the blender jar and lift up.
10. Remove the lid to pour.
11. Always unplug the appliance when not in use.

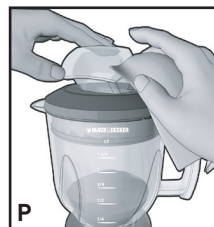
BLENDING TIPS AND TECHNIQUES

1. Cut food into pieces no larger than ¾-inch for use in the blender.
2. When ingredients splatter onto the sides of the jar or the mixture is very thick, press the OFF/PULSE button to turn appliance off. Remove the lid and use a rubber spatula to scrape down the sides of the jar and to redistribute the food pushing food toward the blades. Replace the lid and continue blending.
3. Blender should always have lid with lid cap in place when in use.
4. Do not place blender jar on base when motor is running.



5. The lid cap holds ¼ cup liquid and can be used when adding ingredients such as juices, milk, cream and liquor **(N)**.
6. When making bread crumbs, chopping nuts or grinding coffee beans make sure blender jar is completely dry.
7. When using a PULSE function use short bursts. Allow the blades to stop rotating between pulses.

8. Use the PULSE button when preparing beverages that include ice cubes; this helps to produce a smoother texture.
9. It is helpful to begin the blending process on the lowest speed and then increase to a higher speed, if necessary.



10. When blending hot ingredients always open the lid cap and replace it ajar with the opened side away from you. Cover lid with a cloth to avoid splattering and only use low speed. Do not blend more than 3 to 3½ cups at a time **(P)**.

11. **DO NOT** place any of the following in the blender:

- Large pieces of frozen foods
- Tough foods such as raw turnips, sweet potatoes and potatoes
- Bones
- Hard salami, pepperoni
- Boiling liquids (cool for 5 minutes before placing in blender jar.)

12. Tasks not recommended for the blender:

- Whipping cream
- Beating egg whites
- Mixing dough
- Mashing potatoes
- Grinding meats
- Extracting juice from fruits and vegetables

SELECTING A SPEED

- LOW** For blending frozen juices and drink mixes
 Preparing salad dressings
 Pureeing hot soups
 Puddings
 Blending pancake and waffle batter or mixes
 Beating eggs for omelets and custards
 Making cookie crumbs and bread crumbs
 Preparing sauces and salsas
- HIGH** Coarse to fine chopping of nuts, vegetables and fruits
 Grinding hard cheeses, spices and coffee beans
 Baby foods: fruits and vegetables
 Protein drinks
 Milk shakes and malts
 Frozen drinks and smoothies
- PULSE** Crushing ice
 Chopping vegetables
 Thick beverages
 Smoothies

Care and Cleaning

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

Note: Do not attempt to sharpen the cutting edges of the blades or discs. They are permanently sharpened at the factory and will be ruined by attempted sharpening.

CLEANING

Note: Before cleaning, be sure unit is turned off and cord is unplugged.

- Completely disassemble processor parts before washing.
- Whenever possible, rinse parts immediately after processing for easy cleanup.
- Wipe base and feet with a damp cloth and dry thoroughly. Stubborn spots can be removed by rubbing with a damp cloth and a mild, nonabrasive cleaner. Do not immerse base in liquid.
- All removable parts can be washed by hand or in a dishwasher. Hand washing of plastic parts will help to maintain the processor's appearance.
- If washing by hand, fill workbowl with hot soapy water and rapidly raise and lower the cutting blade and discs up and down on the center shaft.
- If your sink has a sprayer nozzle, you will find it helpful in rinsing the blades.
- If washing in a dishwasher, place removable parts on top rack only – not in or near utensil basket.
- Some staining of parts may occur. Make a paste of 2 tablespoons baking soda /1 tablespoon water. Apply to stains and let stand overnight. Rinse and dry.
- Do not use rough scouring pads or cleansers on any plastic or metal parts.
- Do not allow blades or discs to soak in water for long periods of time.
- Remove the workbowl cover and blade. Invert an empty 35-mm film canister over the hole in the workbowl. Fill with hot, soapy water and allow to soak.
- Remember to clean the internal shaft of the chopping blade; use a baby bottle brush to remove any clogged food particles.
- If you are having trouble closing the cover over the workbowl, apply a small amount of vegetable oil to the rim of the cover and workbowl. This should make the pieces work smoother when attaching the cover to the bowl.

TROUBLESHOOTING FOR FOOD PROCESSORS

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Food is unevenly chopped.	Workbowl is overfilled. You may be running the bowl continuously instead of on PULSE. Food may be cut in random sizes.	Smaller amounts will process more evenly. Use the PULSE button in 5-second or less increments. Allow the blades to stop completely before pressing the PULSE button again. Cut food in same size pieces before placing in processor.
Liquid leaks from the bottom of the workbowl.	Too much liquid in the workbowl.	When processing liquids, do not add more than 3 cups to workbowl. Do not remove the blade before removing workbowl from processor when processing liquids.
Sliced foods are uneven and slanted.	The feed chute has not been well packed or uneven pressure has been applied to the food pusher during processing.	Cut pieces in even lengths, just a little shorter than the length of the feed chute. Pack the chute carefully and maintain even pressure on the food pusher as the food is being processed.
Herbs or bread are sticking to sides of blender and not getting chopped.	Blender jar, food to be chopped and blade are not dry.	Always make sure that the workbowl , the blade and the food to be chopped are dry.
Some pieces of food remain on top of the slice/shred disc.	This is normal.	Slice or shred those pieces by hand or save for another use, like soups that will be pureed.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Soft cheese collects on top of the slice/shred disc.	The cheese was not cold enough. The pressure exerted on the pusher was too great.	Be sure soft cheeses are well chilled or place in freezer until knife inserted into cheese penetrates about ½-inch. Remember food pusher is to be used as a guide; never exert hard pressure on the food pusher.

TROUBLESHOOTING FOR BLENDER

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Jar bottom does not come off of jar	A vacuum has been formed.	Place the jar on the blender and turn counter clockwise until jar is released from the bottom
Liquid is leaking from bottom of jar.	Gasket is either missing or not in place correctly.	Check that jar is assembled correctly.
Appliance does not turn on	Appliance is not plugged in jar is not in place.	Check that appliance is plugged into a working outlet. Blender jar must be securely in place.
Mixture in blender does not seem to be blending.	Not enough liquid in mixture being blended or too much ice.	Turn the blender off and use a rubber spatula to redistribute the food; add some liquid and pulse the mixture to aid in the blending process.

RECIPES

SPINACH PESTO PIZZA

1 recipe for pizza dough (see below)

$\frac{2}{3}$ cup spinach pesto (see below)

2 cups shredded mozzarella cheese

4 plum tomatoes, sliced

$\frac{1}{3}$ cup shredded Parmesan cheese

$\frac{1}{4}$ cup loosely packed thin strips basil leaves

Salt and pepper

Place ball of dough on lightly floured board; cover with plastic wrap and let rest 10 minutes. Roll out dough to 14-inch circle. Transfer to 14-inch lightly greased and dusted non-stick pizza pan or pizza peel* dusted lightly with cornmeal and shape pizza into 14-inch circle; lift edge and pinch to form a lip.

Spread pesto evenly on prepared crust leaving about $\frac{1}{2}$ -inch border. Sprinkle mozzarella cheese evenly over pesto. Arrange tomato slices over cheese. Sprinkle with Parmesan cheese and basil. Season to taste with salt and pepper.

Bake in preheated 450° F. till crust is browned and cheese is golden, about 12 minutes.

Makes one 14-inch pizza.

* If using a pizza stone; preheat stone for 45 minutes. Slide the pizza off the pizza peel onto the preheated stone.

SPEEDY PROCESSOR PIZZA DOUGH

1 $\frac{1}{4}$ teaspoons active dry yeast

1 $\frac{1}{3}$ cups warm water (105 - 115° F.)

$\frac{1}{4}$ teaspoon sugar

3 $\frac{1}{2}$ to 3 $\frac{3}{4}$ cups unsifted all-purpose flour

1 teaspoon salt

2 tablespoons olive oil

Sprinkle yeast over water; add sugar and let stand until yeast is dissolved, about 5 minutes.

Position dough blade in large workbowl of processor. Add 3 cups flour, salt and olive oil. With processor running, gradually add yeast mixture down food chute. Add additional flour to make a soft dough. Continue processing dough for 1 minute. Transfer dough to lightly floured board. Shape into ball and cover with towel or large bowl. Let dough rest for 10 minutes.

On lightly floured board, knead several times until smooth and elastic; form into ball. Place in greased bowl, turning to grease top.

Cover and let rise at room temperature until doubled in bulk, about 1 hour.

Punch dough down.

SPINACH PESTO

- 2 cups packed fresh spinach leaves
- 1 cup packed basil leaves
- ½ cup packed Italian parsley leaves
- ½ cup grated Parmesan cheese
- ½ cup pine nuts (pignoli)
- 2 large cloves garlic, minced
- 1 teaspoon grated lemon peel
- ¾ cup olive oil

Place all ingredients in large workbowl of food processor fitted with cutting blade. Cover and process about 1 minute or until smooth. Stop occasionally to scrape down sides of bowl.

Makes about 1½ cups.

STUFFED MUSHROOMS

- 6 oz. sausage meat
- 1 large shallot, quartered
- 1 large clove garlic
- 1 slice white bread, torn into pieces
- 12 large stuffing mushrooms
- 2 tbsp. chopped parsley
- 2 tbsp. dry white wine
- 4 tbsp. melted butter or margarine
- ½ cup grated Parmesan cheese

In electric skillet, cook sausage over medium heat, stirring to break into bits.

In large workbowl of food processor, combine shallot and garlic, process on low to chop. Add white bread and process 5 seconds to break into bits. Using a spoon, remove stem from mushrooms being careful not to break mushroom caps. Set mushroom caps aside. Add stems to food in processor and blend on low several seconds. Add cooked sausage and process several seconds. Stir in parsley and wine.

In large bowl, toss mushroom caps in melted butter. Arrange in single layer in shallow baking dish. Fill with sausage mixture. Top with cheese.

Bake at 350° F. for 15 minutes until hot and bubbly.

Makes 6 servings.

CREAMY COLESLAW

- ½ medium head cabbage, cut into wedges
- 1 wedge purple cabbage
- 2 medium carrots, peeled and trimmed
- 1 small purple onion
- ½ cup pimento stuffed olives, coarsely chopped
- ¾ cup mayonnaise
- 3 tbsp. red wine vinegar
- ½ tsp. celery seed
- ⅛ tsp. ground pepper

Using thin slicing blade, thinly slice cabbages. Cut carrots to fit feed tube; using food pusher as guide, slice carrots and onion.

Place vegetables in large bowl; add olives. In small bowl, blend remaining ingredients. Pour over cabbage mixture; toss to blend.

Cover and refrigerate at least 1 hour to allow flavors to blend

Makes about 6 cups.

BANANA RAMA SHAKE

- 2 cups cold milk
- 1½ cups vanilla or banana ice cream
- 1 medium banana
- 2 tbsp. chocolate syrup

Combine all ingredients in order listed in blender container. Close cover securely. Pulse for several seconds three or four times. Press HIGH and let run until mixture is smooth and well blended, about 1½ minutes.

Makes 2 thick shakes.

MANGO AND CORN SALSA

- ½ cup orange pepper, cut into ¾ inch chunks
- ½ cup purple onion, cut in ½-inch pieces
- 2 to 3 medium jalapeños, seeded and quartered
- 2 large cloves garlic
- 1½ cups tomato, cubed
- 1 large mango, cubed
- ½ cup fresh cilantro leaves
- 1 cup canned whole kernel corn
- Juice of 1 lime

In blender container, combine pepper, onion, jalapenos and garlic. Place cover on jar. Pulse several times for about 5 seconds, each, to chop ingredients. Add tomato, mango and cilantro and pulse several times until vegetables are chopped and mixture is blended. Spoon mixture into bowl; stir in corn and lime juice. Cover and refrigerate until ready to serve.

Serve with tortilla chips.

Makes about 4 cups.

TROPICAL ISLAND SMOOTHIE

- 2 cups orange juice
- ½ cup frozen pina colada drink mix
- 1 cup vanilla yogurt
- 1 cup frozen mixed berries
- 1 medium banana
- 2 cups ice cubes

Combine all ingredients in order listed in blender container. Close cover. Pulse for several seconds three or four times. Press HIGH and let run until mixture is smooth and well blended, about 1½ minutes.

Makes 3 thick shakes.

APRICOT MANGO COOLER

- 2 cups apricot nectar
- 1 cup mango nectar
- ¼ cup fresh lime juice
- ¼ cup sugar
- 2 cups ice cubes
- 1 cup frozen cubed mango

Combine all ingredients in order listed in blender container. Close cover. Pulse for several seconds three or four times. Press HIGH and blend until mixture is smooth and well blended, about 1 minute.

Makes about 6 cups.

NEED HELP?

For service, repair or any questions regarding your appliance, call the appropriate 800 number on cover of this book. Please **DO NOT** return the product to the place of purchase. Also, please **DO NOT** mail product back to manufacturer, nor bring it to a service center. You may also want to consult the website listed on the cover of this manual.

Two-Year Limited Warranty

(Applies only in the United States and Canada)

What does it cover?

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

For how long?

- Two years after date of purchase.

What will we do to help you?

- Provide you with a reasonably similar replacement product that is either new or factory refurbished.

How do you get service?

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

What does your warranty not cover?

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

How does state law relate to this warranty?

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

 **BLACK&DECKER** is a registered trademark of The Black & Decker Corporation, Towson, Maryland, USA

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

Por favor lea este instructivo antes de usar el producto.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES 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, incluyendo los tarros de envasar, no recomendados por el fabricante pueden ocasionar incendio, choque eléctrico o lesiones.
- 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.
- Para reducir el riesgo de lesiones severas a las personas o daño al procesador de alimentos, mantenga las manos y utensilios alejados de las cuchillas o discos mientras la licuadora esté en funcionamiento.

- Las cuchillas tienen filo. Manéjelas con cuidado.
- Para reducir el riesgo de lesiones severas a las personas o daño al picador de alimentos, mantenga las manos y utensilios alejados de la cuchilla de cortar mientras el aparato está en uso. Se puede usar un raspador siempre y cuando el picador no esté en funcionamiento.
- Para reducir el riesgo de lesiones, nunca coloque el montaje de las cuchillas en la base sin haber enganchado la jarra debidamente en su lugar.
- Siempre opere la licuadora con la tapa en su lugar.
- Cuando licue líquidos calientes, retire la pieza central de la tapa de dos piezas.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

Este aparato eléctrico es para uso doméstico únicamente.

ENCHUFE POLARIZADO

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

TORNILLO DE SEGURIDAD

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

CABLE ELÉCTRICO

El cable de este aparato fue escogido a fin de evitar el riesgo de enredarse o de tropezar con un cable de mayor longitud. Cualquier cable de extensión que se deba emplear, deberá estar calificado para nada menor de 15 amperios. (Para aquellos productos de 220 voltios, se deberá utilizar un cable de extensión no menor de 6 amperios.) Cuando utilice un cable de extensión, asegúrese que no interfiera con la superficie de trabajo ni que cuelgue de manera que alguien se pueda tropezar. A fin de aumentar la vida útil del cable, no tire de él ni maltrate las uniones del cable con el enchufe ni con el aparato.

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

CONTENIDO

	Páginas
Conocimiento del producto.....	26
Como usar.....	29
Ensamblaje del procesador de alimentos.....	29
Picando en el recipiente grande o pequeño	31
Rebanando o desmenuzando	32
Uso de la cuchilla para masa	33
Como usar su licuadora.....	35
Cuidado y limpieza	38
Solucion de problemas	39-41
Recetas	42-47

INTRODUCCIÓN

Muchas gracias por escoger 3 en 1 procesador de alimentos con jarra para licuar y recipiente pequeño de Black & Decker®.

- Su motor de 600 watts proporciona la potencia para llevar a cabo todas las tareas de procesamiento.
- Con tan solo tocar un botón es posible cortar, picar, desmenuzar, rallar, convertir en puré y mucho más.
- Procesa pedazos grandes de alimentos sin necesidad de cortarlos.
- El exterior de acero inoxidable cepillado facilita la limpieza y las piezas pueden lavarse en la máquina lavaplatos.

CONOCIMIENTO DEL PRODUCTO



PROCESADOR DE ALIMENTOS DE 10 TAZAS



LICUADORA DE 6 TAZAS



PICADORA DE 3 TAZAS



CUCHILLAS DE ACERO INOXIDABLE



CONDUCTO DE ALIMENTACIÓN DE BOCA ANCHA

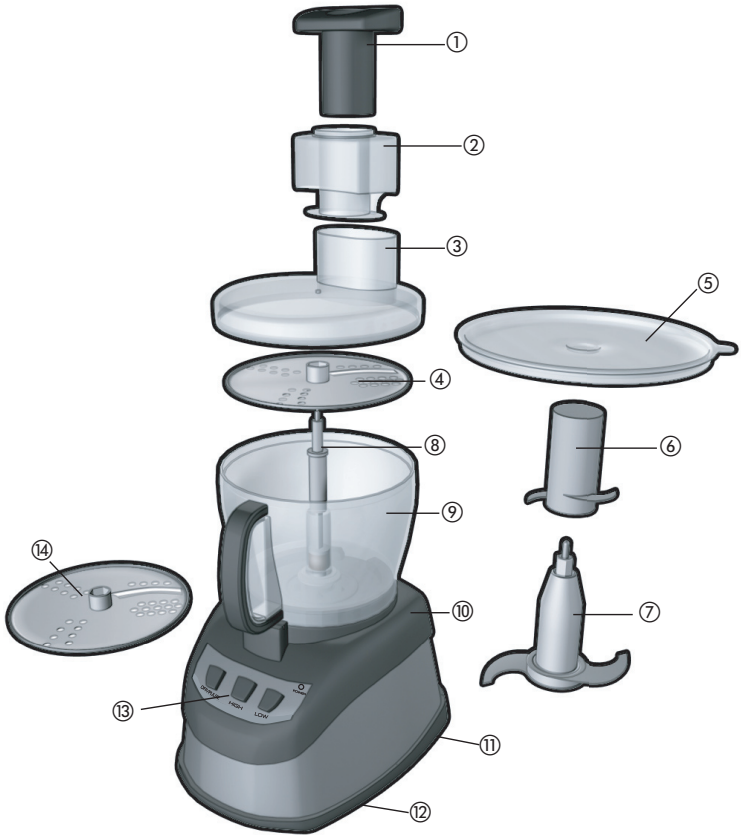


COPAS DE SUCCIÓN



MOTOR POTENTE

Este producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado.



- 1. Empujador de alimentos
- 2. Conducto de boca amplia de alimentación
- 3. Tapa del recipiente de 10 tazas para procesar alimentos
- 4. Disco reversible para rebanar/desmenuzar
- 5. Tapa para conservar los alimentos
- 6. Cuchilla para masa
- 7. Cuchilla grande de acero inoxidable para picar
- 8. Vástago del disco
- 9. Recipiente de 10 tazas para procesar alimentos
- 10. Base
- 11. Enrollado para el cable (debajo de la base)
- 12. Patas de succión antideslizantes
- 13. Controles
- 14. Disco de rebanar/desmenuzar texturas extra finas

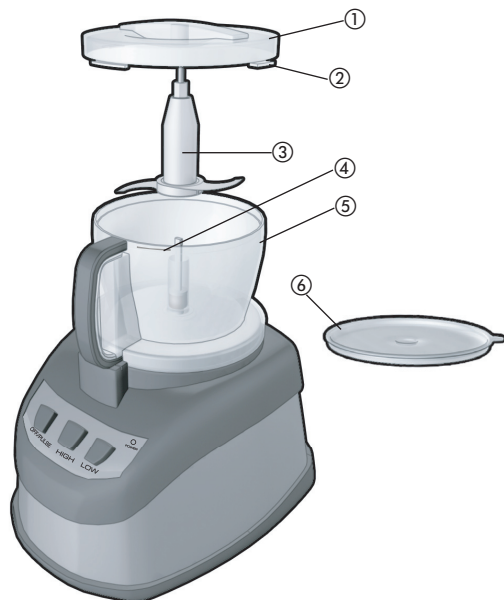
JARRA PARA LICUAR

1. Tapón con unidades de medida
2. Tapa
3. Jarra para licuar de vidrio de 6 tazas (1183 ml)
4. Mango
5. Junta
6. Cuchillas
7. Base de la jarra



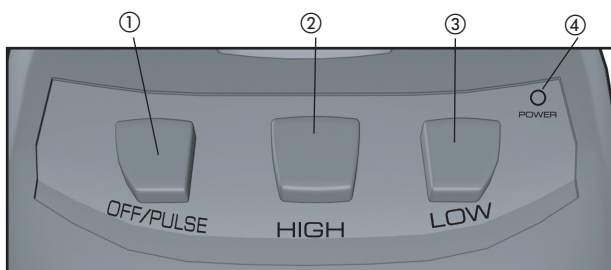
RECIPIENTE PEQUEÑO

1. Tapa del recipiente de 3 tazas
2. Guía extendida
3. Cuchilla pequeña de acero inoxidable para picar
4. Ranura para traba de seguridad
5. Recipiente de 3 tazas para procesar alimentos
6. Tapa del recipiente de 3 tazas que sirve para almacenar alimentos



PANEL DE CONTROL

1. Botón Off/Pulse (apagado/pulsación)
2. Botón High (velocidad alta)
3. Botón Low (velocidad baja)
4. Luz indicadora de funcionamiento



Como usar

Este aparato es solamente para uso doméstico.

PASOS PRELIMINARES

- Retire todo material de empaque y cualquier calcomanía adherida al producto.

Importante: En vista del filo agudo que traen la cuchilla de picar y el disco de rebanar/desmenuzar, manéjelos con mucho cuidado.

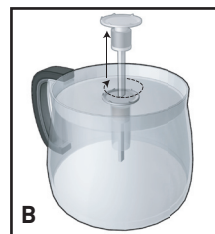
- Por favor, visite www.prodprotect.com/applica para registrar su garantía.
- Lave todas las piezas removibles según las instrucciones en la sección de CUIDADO Y LIMPIEZA en este manual.
- Antes de usar este aparato, asegúrese de colocarlo sobre una superficie plana, seca y limpia con suficiente ventilación para el motor.

ENSAMBLAJE DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS

Cómo introducir y quitar el poste central:

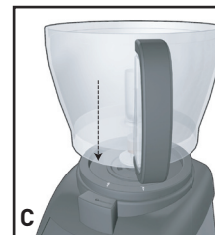
Los postes centrales de ambos recipientes son removibles:

1. Invierta el recipiente.

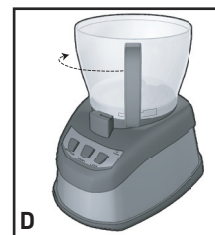


2. Agarre las asas exteriores claras y gire el poste central a la derecha hasta que las asas más bajas queden libres. Saque el poste (B).
3. Para volver a su posición original, coloque el poste central en la apertura más pequeña en el fondo del recipiente y gire hacia la izquierda hasta que las asas encajen en su lugar.

Asegurando el recipiente grande y el pequeño en su lugar



1. Coloque el recipiente sobre el vástago central de la base, con el asa orientada hacia la derecha del mecanismo de cierre (C) sobre del símbolo de abrir.



2. Sujete el asa y gire el recipiente hacia el símbolo de cierre hasta encajar firmemente en su lugar (D). Asegure bien el recipiente antes de insertar las cuchillas y colocar la tapa.

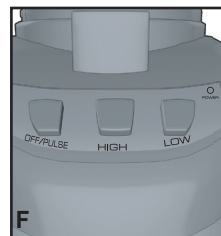


Cerrar la tapa

1. Coloque la cubierta sobre el recipiente con el seguro a la derecha del asa del recipiente **(E)**.
2. Coloque la tapa sobre el recipiente. Sostenga el conducto de alimentos del recipiente grande o el asa sobre la tapa del recipiente pequeño y gire a la derecha hasta que encaje en su lugar.

Importante: Como medida de protección, este aparato cuenta con un mecanismo de entrecierre. El procesador no funciona a menos que el recipiente, la tapa y el conducto de boca amplia estén debidamente instalados.

3. Al utilizar el recipiente grande, coloque el conducto de boca amplia encima de la cubierta con la muesca a la derecha del asa del recipiente. Gire hacia la derecha hasta que encaje en posición sobre el asa.
4. Introduzca el empujador de alimentos en el tubo central del conducto de alimentos de boca ancha. Gire a la derecha para cerrar en su lugar. El empujador se utiliza para guiar los alimentos por el conducto y puede se puede quitar al agregar líquido o alimentos adicionales mientras el procesador está en funcionamiento. Para retirarlo, gírelo a la izquierda.



CONTROLES

El control está en la parte delantera de la base **(F)**. Presione PULSE, HIGH o LOW para escoger una función (ver las instrucciones abajo).

APAGADO (OFF)/ PULSACIÓN (PULSE)

- El aparato debe de permanecer en la posición de apagado (OFF) y desenchufado siempre que no esté en uso.

- El dispositivo de pulsación se recomienda para las funciones cortas; permite supervisar y controlar mejor la uniformidad y textura de los alimentos.
- Presione y sostenga el botón OFF/PULSE para que el aparato funcione en la modalidad de pulsación (PULSE). Cuando se suelta, el aparato para.
- El motor del procesador funciona mientras uno presiona el botón OFF/PULSE. Presione el botón y luego suéltelo para permitir que las cuchillas dejen de girar y los alimentos puedan caer al fondo del recipiente.
- Esta función permite mejor control al cortar, picar, mezclar y combinar alimentos. Usted puede controlar el tamaño de los alimentos, de gruesos a finos.

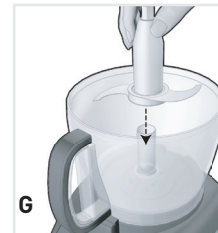
VELOCIDAD ALTA Y BAJA (HIGH y LOW)

En estas velocidades, el procesador funciona continuamente hasta que uno ajusta el control a la posición de apagado (OFF).

PICANDO EN EL RECIPIENTE GRANDE O PEQUEÑO

Esta cuchilla se usa para picar texturas gruesas o finas, para mezclar y deshacer los alimentos a consistencia suave.

1. Coloque el recipiente en la posición correcta (**consultar ilus. B y C**)



2. Sujete la cuchilla por el vástago y deslícela sobre la guía central **(G)**.

Advertencia: Las cuchillas tienen mucho filo. Tenga cuidado al manejarlas o guardarlas.

3. Coloque los alimentos en el recipiente.
4. Coloque la tapa en el recipiente y cierre hasta que encaje en su lugar, girándolo a la derecha (**ver Ilustración D**).

5. Cuando use el recipiente grande, coloque el conducto de boca amplia y el empujador, en su lugar. Si usa el recipiente pequeño, coloque la tapa del recipiente de 3 tazas sobre el recipiente.

Importante: Nunca use sus dedos para guiar los alimentos a través del conducto.

6. Use el control de pulsación (PULSE), velocidad baja (LOW) o velocidad alta (HIGH) para procesar los alimentos.

Nota: Se recomienda procesar los alimentos en incrementos de segundos a la vez. La función de pulsación permite mejor control y resultados excelentes.

7. Cuando use el recipiente pequeño, presione OFF/PULSE y espere a que las cuchillas dejen de girar. Cuando use el recipiente grande, los alimentos pueden ser agregados al procesador mientras el aparato está en funcionamiento; retire el empujador e inserte los alimentos por el conducto. Vuelva a insertar el empujador en el conducto de alimentos.

Importante: Verifique que las cuchillas hayan dejado de girar completamente antes de quitar la tapa del procesador de alimentos.

8. Presione el botón OFF/PULSE y espere a que las cuchillas dejen de girar antes de quitar la tapa. Gire la tapa hacia la posición de abrir  para quitarla.

9. Desprenda el recipiente girándolo a la izquierda y retírelo de la base.

Nota: Retire el recipiente del aparato antes de quitar la cuchilla para evitar que los alimentos salgan por la apertura del centro del recipiente.

10. Retire con cuidado la cuchilla de picar.

11. Desenchufe el aparato cuando no esté en uso.

Consejos para procesar alimentos:

- El procesador funciona rápidamente. Supervise de cerca los alimentos para no sobre procesarlos.
- La función de pulsación (PULSE) ofrece los mejores resultados.
- Para mejores resultados, se recomienda procesar alimentos semejantes en tamaño.

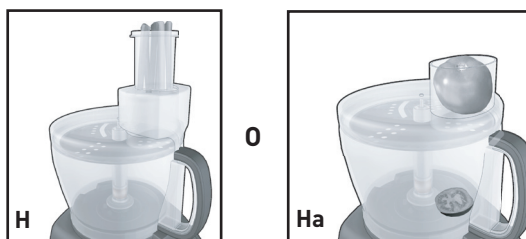
- No llene demasiado el recipiente.
- Nunca desatienda el procesador mientras está en funcionamiento.
- Se puede procesar líquido caliente pero no hirviendo.
- No use más de $\frac{3}{4}$ taza de líquido en el recipiente pequeño y 3 tazas de líquido en el recipiente grande a la vez.
- Corte la carne en cubos de $\frac{3}{4}$ de pulgada (2 tazas a la vez), y use la función de pulsación (PULSE) en intervalos de 5 segundos.
- El recipiente pequeño tiene una capacidad de 3 tazas y el recipiente grande tiene una capacidad de 10 tazas.
- Use un embudo en el conducto de alimentos al agregar ingredientes tales como, aceite, harina y azúcar.

REBANANDO O DESMENUZANDO

1. Coloque el recipiente en la posición correcta (**consultar ilus.B y C**)
2. Coloque el vástago del disco en la guía central del recipiente.
3. Deslice con cuidado el disco de rebanar / desmenuzar con el lado apropiado.

Advertencia: Las cuchillas tienen mucho filo. Tenga cuidado al manejarlas o guardarlas.

4. Coloque la tapa sobre el recipiente y gírela hacia la derecha hasta encajar en su lugar (**ver ilus. D**).
5. Llene el conducto de alimentos. Escoja boca ancha o regular, dependiendo del tamaño de alimento para ser procesado. Coloque el empujador sobre los alimentos (**H**).



6. Use la función de pulsación (PULSE) o las velocidades alta (HIGH) o baja (LOW); presione el empujador, firme pero ligeramente para guiar los alimentos a través del conducto.

Nota: El aplicar demasiada presión no acelera el funcionamiento del aparato. Use el empujador solamente como guía y permita que el procesador realice su función.

7. Antes de retirar la tapa, ajuste el control a la posición de apagado (OFF). Para retirar la tapa, gírela hacia la posición (abrir cerradura).
8. Retire la cuchilla con mucho cuidado; gire el recipiente hacia la izquierda para retirarlo de la base.
9. Desconecte el aparato cuando no esté en uso.

Consejos prácticos para rebanar o desmenuzar:

- Antes de cortar frutas y verduras redondas en el procesador, corte una raja delgada de la parte de abajo para que sea más estable. Coloque el lado del corte de alimento hacia abajo en el conducto de alimentos.
- Siempre quite las semillas antes de procesar.
- Seleccione alimentos que sean firmes y no pasados de maduros.
- Quite el centro de las verduras duras, tales como la col.
- Para las verduras, córtelas más delgadas, un poco más pequeñas que el largo del conducto de alimentos y colóquelas verticalmente hasta quedar firmes para que no puedan girar ni caer.
- Desmenuce los quesos duros a la temperatura ambiental.
- Los quesos blandos y medio firmes deben ser enfriados bien antes de desmenuzarlos.
- Después de procesar los alimentos, retire la tapa e invírtala en la superficie de trabajo. Retire el disco de rebanar/desmenuzar antes de quitar el recipiente del procesador. Invierta la tapa del recipiente y coloque el disco encima.

USO DE LA CUCHILLA PARA MASA

Esta cuchilla facilita y acelera eficientemente la preparación de masa.

1. Use esta cuchilla en el recipiente grande. Esta cuchilla no alcanza el borde exterior del recipiente y por lo tanto, no es capaz de incorporar la harina cuando uno procesa pocas cantidades.
2. Empuje la cuchilla para masa hasta abajo en el recipiente.
3. Introduzca todos los ingredientes secos en el recipiente.
4. Coloque la tapa en el recipiente. Coloque el conducto de boca amplia y el empujador. Procese para mezclar.
5. Agregue líquidos por el conducto pequeño de alimentos mientras el procesador esta trabajando.

Sugerencias Útiles para Utilizar la Cuchilla para Masa:

- Para obtener los mejores resultados, no prepare recetas que requieran más de $3\frac{1}{2}$ tazas de harina.
- Comience con 1 taza menos de la cantidad máxima de harina y agregue harina adicional una vez que la mezcla esté bien incorporada.
- Vierta el líquido gradualmente a través del conducto de alimentos.
- No amase la masa más de 1 minuto.
- Preste atención al procesador durante su funcionamiento.

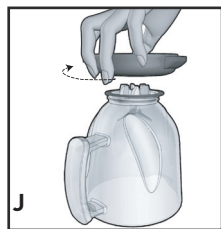
GUÍA GENERAL PARA UTILIZAR EL PROCESADOR DE ALIMENTOS

1. Organice las tareas de procesamiento para no tener que limpiar el recipiente muchas veces; procese los alimentos secos antes de los líquidos.
2. Aunque las partes plásticas del procesador se pueden limpiar en la máquina lavaplatos, lávelas a mano para que se mantengan transparentes.
3. Para limpiar el recipiente fácilmente, una vez que esté vacío agregue una gota de detergente y un poco de agua caliente y utilice la función de pulsación varias veces. Enjuague antes de volver a utilizarlo.
4. El procesador será más eficiente si se llena hasta la mitad o 2/3 del recipiente.
5. Para aprovechar al máximo la velocidad del procesador, introduzca alimentos a través del conducto mientras el procesador está en funcionamiento.
6. Ejercer una presión leve sobre el empujador cuando trabaje con alimentos blandos (bayas y tomates) y un poco más intensa si se trata de alimentos duros (cebollas y papas).
7. No procese alimentos que están tan congelados o tan duros que no se puede insertar la punta de un cuchillo en ellos.
8. Al picar frutas secas agregue un poco de harina para evitar que los pedazos se peguen entre ellos.
9. Enfríe quesos blandos antes de rebanarlos y desmenuzarlos para evitar que se conviertan en una bola sobre el disco.
10. Al usar el disco de rebanar/desmenuzar, no permita que los alimentos se acumulen demasiado arriba; detenga el procesamiento y vacíe el recipiente.
11. No utilice el procesador para:
 - Rallar huesos, granos o especias duras
 - Licuar frutas y vegetales
 - Rebanar carnes tibias y huevos duros; enfríelos primero.

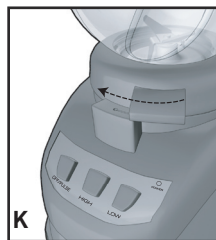
USO DE LA LICUADORA

ENSAMBLAJE DE LA JARRA PARA LICUAR

1. Invierta la jarra para licuar y colóquela sobre el mostrador o la superficie donde se va a trabajar.
2. Coloque la junta encima de las cuchillas. Coloque las cuchillas con la junta en la abertura inferior de la jarra con las cuchillas hacia abajo.



3. Coloque la base de la jarra sobre la jarra y gírela hacia la derecha hasta que quede firme **(J)**.
4. Invierta la jarra ensamblada de modo que el lado correcto quede hacia arriba.
5. Coloque la tapa con el tapón medidor sobre la jarra para licuar.



6. Coloque la jarra sobre el motor con la guía de la base levemente hacia la derecha del mecanismo de traba y gírela hacia la derecha hasta que la licuadora quede firmemente colocada **(K)**.
7. La licuadora está lista para ser utilizada.

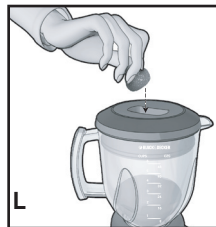
COMO USAR SU LICUADORA

1. Asegúrese de que el aparato esté apagado.
2. Coloque en la jarra los alimentos que se van a licuar.
3. Coloque la tapa sobre la jarra; asegúrese de que el tapón medidor esté en su lugar.
4. Conecte el cable a una toma de corriente estándar.

Nota: Preste atención a la licuadora durante su uso. Al licuar alimentos duros como hielo, nueces y granos de café, mantenga una mano sobre la tapa para mantener la licuadora en su lugar.

5. Seleccione la velocidad que mejor se adapte a la tarea deseada.

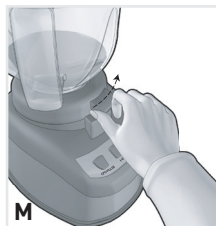
Nota: Use el botón pulso (PULSE) para comenzar el proceso de licuado al preparar bebidas que incluyan cubitos de hielo; esto ayuda a lograr una textura más suave. Presione el botón PULSE durante varios segundos; luego suéltelo. Al soltar el botón PULSE la licuadora se apaga automáticamente.



6. Abra el tapón medidor para agregar ingredientes mientras la licuadora está en funcionamiento, y vierta los ingredientes a través de la abertura **(L)**.

Nota: No retire la tapa mientras la licuadora está en funcionamiento.

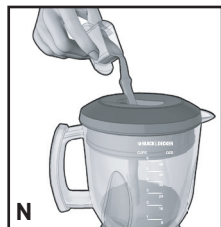
7. Al terminar, presione el botón OFF/PULSE.



8. Para retirar la jarra, empuje con los dedos pulgar e índice la guía de la base de la jarra hacia la derecha para liberar el mecanismo de traba **(M)**.
9. Tome la jarra para licuar por el mango y álcela.
10. Retire la tapa para servir.
11. Desenchufe siempre el aparato cuando no esté en funcionamiento.

SUGERENCIAS Y TÉCNICAS PARA LICUAR

1. Corte los alimentos en pedazos de $\frac{3}{4}$ de pulgada como máximo para licuarlos.
2. Cuando los ingredientes salpican hacia los lados de la jarra o la mezcla es muy espesa, presione el botón OFF/PULSE para apagar el aparato. Retire la tapa y utilice una espátula de goma para limpiar los lados de la jarra y redistribuir los alimentos, empujándolos de nuevo hacia las cuchillas. Vuelva a colocar la tapa y continúe licuando.
3. La licuadora siempre debe tener la tapa con el tapón medidor en su lugar cuando está en funcionamiento.
4. No coloque la jarra para licuar sobre la base cuando el motor esté en funcionamiento.



5. El tapón medidor contiene hasta $\frac{1}{4}$ taza de líquido y se puede utilizar para agregar ingredientes como jugos, leche, crema y licor **(N)**.
6. Al rallar pan, picar nueces o moler granos de café asegúrese de que la jarra para licuar esté completamente seca.
7. Al utilizar la función de pulsación, hágalo con impulsos cortos. Permita que las cuchillas dejen de girar entre una pulsación y otra.

8. Utilice el botón PULSE al preparar bebidas que llevan cubos de hielo; esto ayuda a obtener una textura más suave.
9. Resulta útil comenzar el proceso de licuado en la velocidad más lenta y luego aumentarlo a una más rápida si es necesario.



10. Al licuar ingredientes calientes abra siempre el tapón medidor y déjelo entreabierto, con el lado abierto alejado de usted. Cubra la tapa con un paño para evitar las salpicaduras y utilice solamente la velocidad baja. No licúe más de 3 a $3\frac{1}{2}$ tazas a la vez **(P)**.

11. **NO** coloque ninguno de estos elementos en la licuadora:

- Pedazos grandes de alimentos congelados
- Alimentos duros tales como nabos crudos, camotes y papas
- Huesos
- Salame duro, pepperoni
- Líquidos hirviendo (enfríelos durante 5 minutos antes de colocarlos en la jarra para licuar.)

12. Tareas no recomendadas para la licuadora:

- Batir crema
- Batir claras de huevo
- Mezclar masa
- Hacer puré de papas
- Moler carnes
- Extraer jugo de frutas y vegetales

SELECCIÓN DE UNA VELOCIDAD

LOW (BAJA)

Para hacer jugos y mezclas de bebidas congelados
Preparar aderezos para ensaladas
Hacer puré con sopas calientes
Budines
Mezclar masa para panqueques y waffles
Batir huevos para hacer omelets y flanes
Desmenuzar y rallar galletas y panes
Preparar salsas

HIGH (ALTA)

Picar nueces, verduras y frutas a una textura entre gruesa y fina
Rallar quesos duros, especias y moler granos de café
Preparar comidas para bebés: frutas y vegetales
Preparar bebidas con proteínas
Hacer licuados y malteadas
Preparar bebidas congeladas y batidos

PULSE (PULSACIÓN)

Triturar hielo
Picar vegetales
Bebidas espesas
Batidos

Cuidado y limpieza

Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Para cualquier tipode servicio, acida a personal calificado.

Nota: Trate de afilar los bordes cortantes de las cuchillas ni los discos. Estos vienen afilados de fábrica y se arruinan si uno trata de afilarlos.

LIMPIEZA

Nota: Antes de limpiar, asegúrese que el aparato esté apagado y que el cable esté desconectado.

- Desarme por complete las piezas del procesador antes de lavarlas.
- Para facilitar la limpieza, cuando sea posible, enjuague las piezas del aparato inmediatamente después de procesar los alimentos.
- Limpie la base y el inferior con un paño humedecido y séquelos bien. Uno puede eliminar las manchas persistentes, frotando un paño humedecido con un limpiador suave, no abrasivo. No sumerja la base en ningún líquido.
- Todas las piezas removibles son lavables a mano o en la máquina lavaplatos.
- El lavar a mano las piezas plásticas ayuda a mantener la buena apariencia del aparato.
- Si lava las piezas a mano, llene el recipiente con agua caliente jabonada y eleve y baje rápidamente la cuchilla de cortar y los discos en el vástago central.
- Si su fregadero tiene una boquilla de rociar, se le hará más fácil aun enjuagar las cuchillas.
- Si usa la máquina lavaplatos, coloque las piezas removibles en la bandeja superior pero nunca adentro ni cerca del cesto para los cubiertos.
- Es posible que aparezcan manchas en algunas partes del procesador. Aplique una pasta compuesta de 2 cucharadas de bicarbonato con 1 cucharada de agua y permita reposar de un día para otro. Enjuague y seque.
- No use almohadillas de fibras abrasivas ni agentes de limpieza en las partes plásticas o metálicas del aparato.
- No permita que las cuchillas ni los discos reposen en agua por mucho tiempo.
- Retire la tapa del recipiente y la cuchilla. Invierta un recipiente de malla de 35 mm sobre el orificio del recipiente. Llene con agua caliente jabonada y deje en remojo.
- Acuérdesse de limpiar el interior del eje de la cuchilla de picar; use un cepillo de cocina para remover las partículas obstruidas.
- Si se le dificulta cerrar la tapa del recipiente, aplique un poco de aceite vegetal en el borde de la tapa y del recipiente. Esto hace que la tapa cierre con mayor facilidad.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS DE EL PROCESADORE DE ALIMENTOS

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
Los alimentos no resultan bien picados.	El recipiente está demasiado lleno. Usted podría estar haciendo funcionar el aparato continuamente en vez de usar el medio de PULSACIÓN. Los alimentos están siendo picados en porciones irregulares.	Las cantidades pequeñas se pueden procesar en porciones más uniformes. Use el botón de pulsación (PULSE) en incrementos de 5 segundos o menos. Espere que las cuchillas paren del todo antes de presionar este botón nuevamente. Corte los alimentos en tamaños iguales antes de procesarlos.
El recipiente gotea por debajo.	El recipiente tiene demasiado líquido.	Cuando agregue líquidos, use un máximo de 3 tazas en el recipiente. Cuando use líquidos, nunca retire la cuchilla sin haber quitado antes el recipiente del procesador.
Las rebanadas quedan desiguales y sesgadas.	Los alimentos en el conducto no han sido bien comprimidos o no se le ha aplicado suficiente fuerza al empujador al procesar los alimentos.	Corte los pedazos en tamaños iguales, un poco más pequeños que el largo del conducto de alimentos. Llene el conducto con cuidado y mantenga presión constante sobre el empujador, a medida procesa los alimentos.

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
Las hierbas o el pan quedan en las paredes de la jarra y no se pican.	La jarra, los alimentos y las cuchillas no están secos.	Asegúrese siempre de que la jarra, las cuchillas y los alimentos que se van a picar estén secos.
Ciertos pedazos de alimentos se acumulan encima del disco de rebanar/desmenuzar.	Esto es normal.	Rebane o desmenuce a mano esos pedazos, o deshágalos en sopa.
El queso blando se acumula encima del disco de rebanar/desmenuzar.	El queso no estaba lo suficientemente frío. Se le aplicó demasiada presión al empujador.	Asegúrese de enfriar bien los quesos blandos o póngalos en el congelador hasta poderlos penetrar ½ con un cuchillo. Recuerde que el empujador se debe usar como guía, sin tener que aplicarle demasiada presión.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS DE LA LICUADORA

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
La base no se separa de la jarra.	Se ha producido un vacío.	Coloque la jarra sobre la licuadora y gírela hacia la izquierda hasta que se separe de su base.
La base de la jarra pierde líquido.	Le falta la junta o ésta no está debidamente colocada.	Verifique que la jarra esté armada correctamente.
El aparato no se enciende.	El aparato no está enchufado o la jarra no está en su lugar.	Verifique que el aparato esté conectado a un enchufe que funciona. La jarra debe estar cerrada firmemente.
La mezcla parece no licuarse.	No hay suficiente líquido en la mezcla o hay demasiado hielo.	Apague la licuadora y vuelva a distribuir los alimentos con una espátula de goma. Agregue líquido a la mezcla y utilice la función de pulso para ayudar a que se licue.

RECETAS

PIZZA CON PESTO DE ESPINACA

1 receta para masa de pizza (ver abajo)

$\frac{2}{3}$ taza pesto de espinaca (ver abajo)

2 tazas queso mozzarella rallado

4 tomates manzanos en rebanadas

$\frac{1}{3}$ taza queso parmesano rallado

$\frac{1}{4}$ taza hojas de albahaca, cortadas finas

Sal y pimienta

Coloque la masa sobre una superficie ligeramente enharinada; cubra con envoltura plástica y deje reposar durante 10 minutos. Estire la masa hasta formar un círculo de 14 pulgadas. Coloque sobre un molde para pizza antiadherente de 14 pulgadas, ligeramente engrasado y enharinado, o use papel encerado* ligeramente cubierto con harina de maíz. Estire la masa hasta formar un círculo de 14 pulgadas; presione la orilla con los dedos para formar un borde.

Cubra uniformemente con el pesto dejando $\frac{1}{2}$ pulgada de borde. Rocíe el queso mozzarella sobre el pesto. Arregle las rodajas de tomate sobre el queso. Rocíe con el queso parmesano y la albahaca. Sazone con sal y pimienta al gusto.

Cocine en horno precalentado a 450 °F hasta que la masa y el queso estén dorados, aprox. 12 minutos.

Rinde 1 pizza de 14 pulgadas.

* Si usa un molde de piedra para pizza, precaliéntelo durante 45 minutos. Deslice la pizza del papel encerado al molde precalentado.

MASA RÁPIDA PARA PIZZA

$1\frac{1}{4}$ cdta levadura seca activa

$1\frac{1}{3}$ tazas agua tibia (105 – 115 °F.)

$\frac{1}{4}$ cdta azúcar

$3\frac{1}{2}$ a $3\frac{3}{4}$ tazas harina para todo uso, sin cernir

1 cdta sal

2 cdas aceite de oliva

Rocíe la levadura sobre el agua; agregue el azúcar y deje reposar hasta que la levadura se disuelva (aprox. 5 minutos).

Coloque la cuchilla de amasar en el recipiente grande del procesador de alimentos. Agregue 3 tazas de harina, sal y aceite de oliva. Con el procesador en funcionamiento, agregue la mezcla de la levadura gradualmente por el conducto de alimentos. Agregue harina hasta formar una masa suave. Continúe procesando la masa 1 minuto. Transfiera la masa a una superficie ligeramente enharinada. Forme una pelota y cúbrala con una toalla o tazón. Deje reposar la masa por 10 minutos.

Sobre una superficie ligeramente enharinada amase varias veces hasta que esté suave y elástica; forme una pelota. Coloque en un tazón engrasado, volteándola para engrasar la superficie.

Cubra y deje crecer hasta el doble del tamaño, cerca de 1 hora.

Presione hacia abajo.

PESTO DE ESPINACA

2 tazas hojas de espinaca fresca empaquetada

1 taza hojas de albahaca empaquetada

$\frac{1}{2}$ taza hojas de perejil italiano empaquetado

$\frac{1}{2}$ taza queso parmesano rallado

$\frac{1}{2}$ taza piñones

2 ajos grandes, finamente picados

1 cdta ralladura de limón

$\frac{3}{4}$ taza aceite de oliva

Coloque todos los ingredientes en el recipiente grande con cuchilla del procesador de alimentos. Cubra y procese hasta que esté suave, como por 1 minuto. Pare ocasionalmente para limpiar los lados del recipiente.

Rinde aprox. $1\frac{1}{2}$ tazas.

HONGOS RELLENOS

- 6 oz. carne de salchicha
- 1 chalote grande y cortado en cuartos
- 1 ajo grande
- 1 rebanada de pan blanco en pedazos
- 12 hongos grandes para rellenar
- 2 cdas perejil picado
- 2 cdas vino blanco seco
- 4 cdas mantequilla o margarina derretida
- ½ taza queso parmesano rallado

En la sartén eléctrica cocine la salchicha a fuego mediano, revolviendo para quebrarla en pedacitos.

Mezcle el chalote y el ajo en el recipiente grande del procesador de alimentos y píquelos a velocidad baja. Agregue el pan blanco y procese durante 5 segundos para desmenuzarlo.

Retire el tallo de los hongos con una cuchara, con cuidado de no romper el sombrerete. Aparte los sombreretes. Agregue los tallos a los alimentos del procesador y píquelos a velocidad baja por varios segundos. Agregue la salchicha cocida y procese por varios segundos. Incorpore el perejil y el vino, revolviendo.

En un recipiente grande, mezcle los sombreretes con la mantequilla derretida. Colóquelos en una fuente poco profunda y en una sola capa. Rellénelos con la mezcla de salchicha. Cúbralos con queso.

Hornee a 350 °F durante 15 minutos o hasta que estén calientes y burbujeantes. Rinde 6 porciones.

ENSALADA DE REPOLLO CREMOSA

- ½ cabeza de repollo mediana, cortada en trozos
- 1 trozo de repollo colorado
- 2 zanahorias medianas, peladas y cortadas
- 1 cebolla colorada pequeña
- ½ taza aceitunas rellenas de pimiento, picadas
- ¾ taza mayonesa
- 3 cdas vinagre de vino tinto
- ½ cdta semillas de apio
- ⅛ cdta pimienta molida

Rebane los repollos con la cuchilla de rebanar fino. Corte las zanahorias de modo que quepan en el tubo de alimentación; usando el empujador como guía, rebane las zanahorias y la cebolla.

Coloque los vegetales en el recipiente grande y agregue las aceitunas. Procese el resto de los ingredientes en el recipiente pequeño. Viértalos sobre la mezcla de repollo y mezcle bien todo.

Cubra y refrigere durante al menos 1 hora para que los sabores se combinen. Rinde aproximadamente 6 tazas.

BATIDO “BANANARAMA”

- 2 tazas leche fría
- 1½ tazas helado de vainilla o banana
- 1 banana mediana
- 2 cdas jarabe de chocolate

Combine todos los ingredientes en el orden anterior en la jarra para licuar. Cierre bien la tapa. Presione el botón Pulse durante varios segundos, entre 3 y 4 veces. Presione el botón HIGH y procese hasta que la mezcla quede suave y bien incorporada, aproximadamente 1½ minutos.

Rinde 2 batidos espesos.

SALSA DE MANGO Y MAÍZ

- ½ taza pimienta naranja, cortado en trozos de ¾ de pulgada
- ½ taza cebolla colorada, cortada en trozos de ½ pulgada
- 2 a 3 jalapeños medianos, sin semillas y cortados en cuartos
- 2 ajos grandes
- 1½ tazas tomate, cortado en cubos
- 1 mango grande, cortado en cubos
- ½ taza hojas de cilantro fresco
- 1 taza maíz enlatado
- Jugo de 1 lima

Combine el pimienta, la cebolla, los jalapeños y el ajo en la jarra para licuar. Tape la jarra. Presione el botón Pulse varias veces, durante 5 segundos cada vez, para picar los ingredientes. Agregue el tomate, el mango y el cilantro y presione el botón Pulse varias veces hasta que los vegetales estén picados y la mezcla quede incorporada. Transfiera la mezcla a un recipiente; incorpore el maíz y el jugo de lima. Cubra y refrigere hasta que esté lista para servir.

Sirva con chips de tortilla.

Rinde aproximadamente 4 tazas.

BATIDO “ISLA TROPICAL”

- 2 tazas jugo de naranja
- ½ taza piña colada congelada
- 1 taza yogur de vainilla
- 1 taza bayas varias congeladas
- 1 banana mediana
- 2 tazas cubitos de hielo

Combine todos los ingredientes en el orden anterior en la jarra para licuar. Cierre la tapa. Presione el botón Pulse durante varios segundos, entre 3 y 4 veces. Presione el botón HIGH y procese hasta que la mezcla quede suave y bien incorporada, aproximadamente 1½ minutos.

Rinde 3 batidos espesos.

REFRESCO DE ALBARICOQUE Y MANGO

- 2 tazas néctar de albaricoque
- 1 taza néctar de mango
- ¼ taza jugo de lima fresco
- ¼ taza azúcar
- 2 tazas cubitos de hielo
- 1 taza mango congelado en cubos

Combine todos los ingredientes en el orden anterior en la jarra para licuar. Cierre la tapa. Presione el botón Pulse durante varios segundos, entre 3 y 4 veces. Presione el botón HIGH y licúe hasta que la mezcla quede suave y bien incorporada, aproximadamente 1 minuto.

Rinde aproximadamente 6 tazas.

¿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. Applica 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

Póliza de Garantía

(Válida sólo para México)

Duración

Applica Manufacturing, 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 01 800 714 2503, para ubicar el Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio en donde usted podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios.

Procedimiento para hacer válida la garantía

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

Excepciones

Esta Garantía no será válida cuando el producto:

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

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

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
Attendance
Atención al Cliente
Ave. Monroe 3351
Buenos Aires, Argentina
Tel.: 0810-999-8999

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

Sedebblack
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 No. 95
Col. Centro, C.P. 06050
Deleg. Cuauhtemoc
Tel: 01 800 714-2503

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

Servicio Técnico Central
Fast Service
Calle Jorge Muelle 121
San Borja
Lima Perú
Tel.
(0511) 2257391-2230221

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

www.applica-latam.com
servicio@applicamail.com.mx

Sello del Distribuidor:

Fecha de compra:

Modelo:

Código de fecha / Date Code

600 W 120 V ~ 60 Hz

BLACK&DECKER es una marca registrada de The Black & Decker Corporation,
Towson, Maryland, E.U.

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

Importado por / Imported by:

APPLICA AMERICAS, INC.

Av. Juan B Justo 637 Piso 10
[C1425FSA] Ciudad Autonoma de Buenos Aires
Argentina
C.U.I.T No. 30-69729892-0

Importado por / Imported by:

APPLICA MANUFACTURING, S. DE R. L. DE C. V.

Presidente Mazarik No111, 1er Piso
Col. Chapultepec Morales, Mexico D.F
Deleg. Miguel Hidalgo
CP 11570
MEXICO
Teléfono: (55) 5263-9900
Del interior marque sin costo
01 (800) 714 2503

Comercializado por:
Applica Manufacturing, S. de R. L. de C.V.
Presidente Mazarik No111, 1er Piso
Col. Chapultepec Morales, Mexico D.F
Deleg. Miguel Hidalgo
CP 11570
MEXICO

Servicio y Reparación

aArt. 123 No. 95
Col. Centro, C.P. 06050
Deleg. Cuauhtemoc

Servicio al Consumidor,

Venta de Refacciones y Accesorios
01 800 714 2503

ESPAÑOL



Copyright © 2009 Applica Consumer Products, Inc.

2009/4-27-119E/S