

MODO DE USO

Multiprocesadora

1 Coloque el “Cardan de Arrastre” sobre el cuerpo del robot como indica la figura (fig.1 en esquema). Luego coloque la taza con el asa orientada hacia su derecha y gire en sentido antihorario hasta que haga tope. La manija de la taza debe montarse siempre quedando a la derecha, caso contrario no accionará el dispositivo de seguridad y no funcionará el equipo.

2 Elija el elemento a utilizar según el proceso deseado y colóquelo sobre el eje “Cardan de Arrastre”:

Para rallar / rebanar:

Inserte el accesorio rallador o rebanador según corresponda en el “Disco Porta Accesorios”, e inserte este último en el “Cardan de Arrastre”.

Para batir / amasar / picar:

Coloque primero el “Eje Porta Accesorios” y luego el accesorio emulsionador, amasador, o cuchilla picadora según corresponda. Al colocar los accesorios tenga en cuenta rotarlos levemente para que calcen en su lugar, llevándolos hasta el fondo.

3 Coloque dentro de la taza los ingredientes a procesar, salvo aquellos que desee agregar luego a través del conducto alimentador o cuando desee rallar/ rebanar, caso en que deberán ser ingresados a través del conducto alimentador, con la ayuda del embutidor.

USO DEL BATIDOR - EMULSIONADOR

	Clara de Huevo	Yema de Huevo
Operación	Puntonieve	Mayonesa
Cantidad	3 claras	3 yemas
Velocidad	Bate (1)	Bate (1)
Tiempo	3 min. ver ej.	ver ejemplo



Recetas para batidor punto nieve

Ejemplo: **Punto Nieve**
INGREDIENTES: Clara de huevos a temperatura ambiente (3), jugo de limón 3 o 4 gotas.
PREPARACIÓN: Colocar las claras en la Taza, y batir a velocidad mínima durante 1 minuto, sin detener la marcha agregar por el tubo 3 o 4 gotitas de jugo de limón.

Ejemplo: **Mayonesa con huevo**
INGREDIENTES: 1 yema. Jugo de limón, una cucharada. Sal y pimienta a gusto. Aceite.
PREPARACIÓN: Vuelque el huevo en la Taza y comience a batir lentamente agregando el jugo de limón, sal y pimienta. Añada de a poco el aceite hasta espesar a gusto. En caso de que por algún motivo se cortara, retire todo el recipiente, coloque en el mismo otro huevo y lentamente vaya agregando mientras bate, la mayonesa cortada hasta lograr que ligue bien.

USO DEL AMASADOR

	Operación	Cantidad	Velocidad	Tiempo
Masa, harina, sal, aceite, etc.	Amasado	Ver ejemp..	2	1 min. ver(1)

4 Aplique la tapa sobre la taza, en la posición que se muestra en la figura, haciendo coincidir el buje central de guía con el perno del eje porta accesorio 1.

Gire la tapa en sentido INVERSO a las agujas del reloj hasta oír el “CLICK” de seguridad, condición sin la cual no entrará en funcionamiento el motor.

5 Conecte su multiprocesadora a la red de 220Volts - 50Hertz.

6 Seleccione la velocidad más adecuada de acuerdo al uso con la perilla de control de velocidad. O bien, si lo desea también puede lograr máxima velocidad accionando el pulsador, durante breves segundos, girando la perilla a tope hacia la izquierda. Esta retornará a punto cero ni bien suelte la misma.

7 Cuando introduzca los alimentos por el conducto alimentador ayúdese con el embutidor, presionando suavemente para no forzar el ingreso de los mismos.

! NO REALICE JAMAS ESTA OPERACION CON LOS DEDOS.

8 Para apagar el equipo lleve la perilla de control de velocidad a la posición CERO. Espere a que el motor se detenga, y gire la tapa en sentido horario para retirarla. Desconecte de la red eléctrica. Luego extraiga el elemento utilizado y levante la taza girando nuevamente en sentido horario.



Ejemplo: **Salsa AIOLI**
INGREDIENTES: 4 dientes de ajo, 2 yemas de huevo, 1 cucharada de vinagre o limón. 1 cucharada de de mostaza. Sal y pimienta a gusto. Aceite. lo necesario.
PREPARACIÓN: Machacar muy bien en un mortero los dientes de ajo (recomendamos utilizar el Molinillo de café/Picador) y agregando sal a gusto continuar hasta lograr una pasta muy fina. Vuelque ahora el ajo en la Taza junto con las yemas, la mostaza, el vinagre o limón y la pimienta y comience a batir a baja velocidad, mientras agrega lentamente el aceite por el conducto de la Tapa. Batir así hasta lograr una salsa muy espesa que sirve de condimento a múltiples comidas.

Si por algún motivo la salsa llegara a cortarse, se saca de la Taza y poniendo en esta otra yema, se va agregando poco a poco el AIOLI cortado, mientras se bate lentamente hasta que se espese y ligue bien.

Recetas para amasador

Ejemplo: **Pizza**

INGREDIENTES: Para 1 prepizza: 300 grs. Harina leudante, 175cc. agua tibia, 2 cucharadas soperas de aceite. Sal una pizca.

Para 2 prepizzas: 500 grs. Harina leudante, 300 cc agua tibia, 3 cucharadas de aceite, sal a gusto.
PREPARACIÓN: Colocar en la Taza el agua tibia y el aceite. Verter la harina y la sal. Mezclar (1) todo a máx. velocidad para unir. Colocar en una pizzera aceitada, estirar la masa con la yema de los dedos y dejar reposar 10 min. Hornear a temperatura moderada durante 20 min.



USO DEL PORTA-ACCESORIOS

	Rallador	Rebanador
	Queso/Verd./Hort.	Verd./Hort.
Operación	Rallado	Rebanado
Cantidad	250g.- 400g.	250g.

Válgase del embutidor para empujar los alimentos a través del conducto alimentador.

Si desea obtener rebanadas o hebras gruesas, procese el alimento a mínima velocidad ejerciendo una presión relativamente fuerte sobre el mismo.

Si lo que busca son rebanadas o hebras bien delgadas imprima una muy leve presión a máxima velocidad.

USO DE LA CUCHILLA PICADORA



	Carne	Huevo Duro	Hielo Cubitos	Salsas
Operación	Picado	Picado	Granizado	Picado
Cantidad	250g.-500g	3	250g.	250g.-500g
Velocidad	Pulsa	Pulsa	Pulsa	Pulsa
Tiempo	60 seg.	5 seg.	60 seg.	Ver ejemp.



Recetas para cuchilla picadora

Ejemplo: **Salsa Portuguesa**

INGREDIENTES: 6 tomates, 2 cebollas, 1 pimiento, 1 diente de ajo, 1/2 taza de aceite. Perejil, laurel, tomillo a gusto. Caldo 1 cucharón. Sal y pimienta a gusto.
PREPARACIÓN: Picar primeramente la cebolla y saltarla levemente en aceite, agregando luego el pimiento, el ajo y el perejil todo picado. Cuando todo esté bien dorado, añadir el laurel, el tomillo, los tomates ligeramente picados y el cucharón de caldo. Salpimentar a gusto. Cocinar a fuego lento.

Ejemplo: **Mayonesa sin huevo**

INGREDIENTES: Papas hervidas 250 grs., 2 zanahorias cocidas, 1 cucharada de jugo de limón. Aceite, el necesario. Sal, pimienta y mostaza a gusto.

PREPARACIÓN: Colocar en la Taza las papas y las zanahorias y hacer con ellas un puré, utilizando la Cuchilla Picadora. Reemplazar este elemento por el Batidor Punto Nieve y batiendo lentamente añadir el jugo de limón, comenzando a agregar de a poco el aceite hasta que espese. Condimentar con sal, pimienta y mostaza a gusto.

Ejemplo: **Relleno p/ravioles, canelones, zapallitos, etc.**

INGREDIENTES: Carne cocida 250 grs., 2 huevos, 1 cebolla mediana, 2 dientes de ajo, 1 manojo de perejil, Manteca 250 grs. Sal y pimienta a gusto.

PREPARACIÓN: Picar la cebolla y freirla ligeramente en manteca. Picar en la Taza el ajo y el perejil, añadiendo la carne cocida y la cebolla. Volver a picar. Agregar los huevos y mezclar hasta obtener una pasta homogénea.

Ejemplo: **Picadillo de soja**

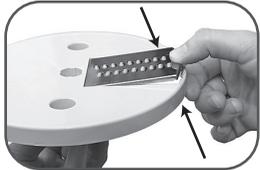
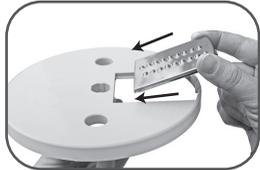
INGREDIENTES: 150 grs. de porotos de soja, 25 grs. de manteca o queso crema. Sal y condimento para pizza. Leche, cantidad necesaria.

PREPARACIÓN: Hervir los porotos de soja, luego de remojarlos previamente durante 24 hs., en una olla abierta con agua limpia durante 2 hs. Colocar los porotos en la Taza junto con la manteca o el queso crema y picar hasta obtener una pasta consistente. Condimentar y agregar leche de a poco hasta lograr la consistencia deseada, que debe ser para untar.



(1) Realizar este proceso en 1 minuto aprox. Sobrepasado este tiempo se esfuerza indebidamente el motor y no adiciona cualidades al bollo amasado. Cuando se realicen procesos repetidos, permitir un período de descanso de 2 minutos aproximadamente para que se enfríe el motor.

ARMADO Y USO:



Vaso licuador

Permite procesar rápidamente diversos tipos de frutas, sin preocuparse por hollejos y/o semillas.

INSTRUCCIONES PARA EL ARMADO

a) colocar el Vaso sobre el cuerpo de la Procesadora, girar hacia la izquierda hasta que haga tope.

b) Cerrar con la Tapa, para que la guía de la misma coincida con la boca superior del Filtro y que la ranura en U se enfrente con el Pico Vertedor del Vaso.

c) Retire el Tapón transparente de la Tapa, comience a introducir la fruta (uvas por ejemplo) por el orificio central y ponga en marcha la procesadora.

Triturar a velocidad intermedia y terminar licuando al máximo de velocidad.

Coloque la Tapa transparente y sirva.



INSTRUCCIONES PARA EL DESARME DEL FILTRAJUGO

Para desarmar, con el motor detenido, gire el Conjunto Licuadora en el sentido horario. Retire todo el conjunto.

Recetas para licuadora

Licudo de banana y pera:

INGREDIENTES: 3/4 lt. leche, 2 Bananas, 2 peras, azúcar a gusto. Hielo granizado. PREPARACIÓN: Colocar la fruta cortada en trozos dentro del Vaso y moler hasta obtener un puré. Agregar el azúcar. Dissolver con un poco más de leche.

Licudo de ananá y crema:

INGREDIENTES: 6 rodajas de ananá, 60 grs. de crema, ½ litro de leche. Azúcar a gusto. Hielo granizado. PREPARACIÓN: Colocar el ananá cortado dentro del Vaso y moler hasta que quede un puré. Dissolver con un poco más de leche.

Batido de frutas tropicales.

INGREDIENTES: 5 ciruelas, 3 kiwis, 200grs. de uvas, 5 rodajas de ananá, 1/2 mango, 100grs. de frutillas, 2 bananas, 1/2 lata de leche condensada. Azúcar y agua a gusto. Hielo granizado. PREPARACIÓN: Se colocan las frutas peladas, sin semillas ni carozos, trozadas dentro del Vaso. Moler hasta obtener un puré. Agregar más agua, y de a poco la leche condensada por la sobre tapa, junto con el azúcar. Por último el hielo granizado. Servir bien helado.

Milk Shake:

INGREDIENTES: 1/2 kilo de helado de frutillas o chocolate, 300cc. de leche. Granas de frutillas o chocolates procesadas (Coulis).

PREPARACIÓN: licuar el helado, mezclando de a poco con la leche.

Por último, para servir, mezclar con las granas o el coulis de frutilla.

LIMPIEZA

CUERPO MOTOR: Nunca exponer a la acción del agua el cuerpo que contiene el motor. Limpiar solo utilizando un paño humedecido con un detergente neutro, nunca utilice alcoholes o solventes. Antes de realizar la tarea de limpieza, apague y desconecte la unidad de la red eléctrica.

CUCHILLAS Y ACCESORIOS: Para la limpieza de cuchillas y accesorios, puede proceder a verter agua con un poco de detergente neutro en el recipiente mezclador y hacer funcionar el equipo. Luego, desconecte de la red eléctrica, desmonte los accesorios, y enjuague. Repita si es necesario, y seque.

También puede optar por la limpieza de dichas partes mediante agua corriente y detergente o jabón, teniendo especial cuidado de no cortarse con el filo de las cuchillas.

- No utilizar detergentes fuertes o esponjas que puedan rayar o dañar las partes.
- Asegúrese de la correcta limpieza y esterilización de todos los componentes.

- No utilice lavaplatos.

PRECAUCIONES PARA LICUAR

- Respetar el volumen máximo de elementos a licuar según el tamaño del vaso, evitando siempre posibles derrames.
- No triturar cubos de hielo solos.
- No operar la licuadora por periodos mayores de 1 minuto cada vez; esperar siempre 2 minutos antes de reanudar un proceso.
- Coloque al menos 200cc del líquido a utilizar dentro del vaso licuador al iniciar un licuado.

BLACK+DECKER

MODELOS:
FP1002-AR



FP1002J-AR



Por favor lea este instructivo antes de usar el producto. INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se usan aparatos eléctricos, siempre se deben respetar las siguientes medidas básicas de seguridad:

- Por favor lea todas las instrucciones.
- A fin de protegerse contra el riesgo de un choque eléctrico, no sumerja el cable, los enchufes ni el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
- Todo aparato eléctrico usado en la presencia de los niños o por ellos mismos requiere la supervisión de un adulto.
- Desconecte el aparato de la toma de corriente cuando no esté en uso, antes de instalarlo o retirarle piezas y antes de limpiarlo.
- Evite el contacto con las piezas móviles.
- No use ningún aparato eléctrico que tenga el cable o el enchufe averiado, que presente un problema de funcionamiento o que esté dañado. Acuda a un centro de servicio autorizado para que lo examinen, reparen o ajusten o llame gratis al número correspondiente en la cubierta de este manual.
- El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante pueden ocasionar incendio, choque eléctrico o lesiones.
- No use este aparato a la intemperie.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador.
- 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 el aparato está en uso.
- Se puede usar un raspador siempre y cuando el procesador no esté en funcionamiento.
- Las cuchillas tienen filo. Manéjelas con cuidado.
- Para reducir el riesgo de lesiones, nunca instale la cuchilla de cortar ni los discos en la base sin antes colocar el recipiente debidamente en su lugar.
- Verifique que la tapa esté bien asegurada antes de operar el aparato.
- Nunca empuje los alimentos con la mano. Siempre use el empujador de alimentos.
- No trate de anular el mecanismo de enclavamiento de la tapa.
- Utilice el aparato solamente con el fin previsto.
- Este aparato no está diseñado para ser usado por personas (incluido niños) con capacidad limitada física, mental o sensoriales disminuidas y falta de experiencia o conocimiento que les impida utilizar el aparato con toda seguridad sin supervisión o instrucción.
- Se debe asegurar la supervisión de los niños para evitar que usen el aparato como juguete.
- Cuidado, si vierte líquido caliente en el procesador/licuadora, el líquido puede ser expulsado debido a la subita

generación de vapor

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

Este aparato eléctrico es para uso doméstico únicamente.
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 este electrodoméstico. 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.

Advertencia: 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 está dañado, en América Latina debe sustituirse por personal calificado o por el centro de servicio autorizado.

¿NECESITA AYUDA?

Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas al producto, por favor llame al número del centro de servicio que se indica para el país donde usted compró su producto. NO 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 y Canadá)

¿Qué cubre la garantía?

- La garantía cubre cualquier defecto de materiales o de mano de obra que no haya sido generado por el uso incorrecto del producto.

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?

- Por dos años a partir de la fecha original de compra mientras tenga una prueba de la compra.

¿Cómo se obtiene el servicio necesario?

- Conserve el recibo original como comprobante de la fecha de compra, comuníquese con el centro de servicio de su país y haga efectiva su garantía si cumple lo indicado en el manual de instrucciones.

¿Cómo se puede obtener servicio?

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

¿Qué aspectos no cubre esta garantía?

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

¿Qué relación tiene la ley estatal con esta garantía?

- Esta garantía le otorga derechos legales específicos y el consumidor podría tener otros derechos que varían de una región a otra.

220-240V~ 50-60 Hz 750 W

Distribuido y Garantizado por:
Rayovac Argentina S.R.L.
Humboldt 2495 Piso #3
(C1425FUG)
C.A.B.A Argentina
C.U.I.T No. 30-70706168-1

Importado por / Imported by:
Spectrum Brands En Chile,
Household Products Chile
Ltda
Av. Del Valle 570, Ofic. 704
Ciudad Empresarial,
Huechuraba
Santiago - Chile
Fono: (562) 2571 3700

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

BLACK+DECKER y los logos y nombres de productos de BLACK+DECKER son marcas registradas de The Black & Decker Corporation, usados bajo licencia. Todos los derechos reservados.

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

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 fue comprado.

Argentina
Atención al consumidor
0800 444 7296
Horario de atención:
Lunes a viernes
de 9 a 13 hs y de
14.30 a 17 hs.
email: servicios@spectrumbrands.com
Humboldt 2495
Piso 3
C.A.B.A. - Argentina
Chile
Servicios Técnico
Hernandez.
Av. Providencia 2529,
Local 26.
Santiago-Chile.
Tlf: 56 222333271
Email: servicioblackanddecker@gmail.com

Colombia
Rayovac Varta S.A
Carrera 17 Número
89-40
Línea gratuita nacional
018000510012
Costa Rica
Aplicaciones
Electromecánicas
Calle 22 y 24
en Avenida 3 BLV
de la torre Mercedes
Benz 200 mts norte y
50 mts este
San José, Costa Rica
Tel. (506) 2257-5716
Ecuador
Servicio Master

Dirección: Capitán
Rafael Ramos OE
1-85 y Galo plaza
Iasso.Tel (593)
2281-3882 /
2240-9870
El Salvador
Sedeblack
Calle San Antonio
Abad,
Colonia Lisboa No
2936
San Salvador,
Depto. de San
Salvador
Tel. (503) 2284-8374
Guatemala
Kinal
17 avenida 26-75,
zona 11 Centro
comercial
Novicentro, Local 37
- Ciudad Guatemala
Tel. (502)-2476-7367
Honduras
Serviteca
San Pedro Sula,
B Los Andes, 2 calle
-entre 11-12 Avenida
Honduras
Tel. (504) 2550-1074
México
Artículo 123 # 95
Local 109 y 112
Col. Centro,
Cuauhtemoc, México,
D.F.
Tel. 01 800 714 2503

Nicaragua
LRM ELECTRONICA
Managua -
Sinsa Altamira
1,5 kilómetros
al norte

Nicaragua
Tel. (505) 2270-2684
Panamá
Supermarcas
Centro comercial
El dorado,
Plaza Dorado,
Local 2. Panama
Tel. (507) 392-6231
Perú
Servicio Central Fast
Service
Av. Angamos Este
2431
San Borja, Lima Perú
Tel. (511) 2251 388
Puerto Rico
Buckeye Service
Jesús P. Piñero #1013
Puerto Nuevo,
SJ PR 00920
Tel.: (787) 782-6175
República Dominicana
Prolongación
Av. Rómulo
Betancourt
Zona Industrial
de Herrera
Santo Domingo,
República Dominicana
Tel.: (809) 530-5409
Venezuela
Inversiones BDR CA
Av. Casanova C.C.
City Market Nivel
Plaza
Local 153
Diagonal Hotel Melia,
Caracas.
Tel. (582) 324-0969

Código de fecha / Date Code

Sello del Distribuidor:

Fecha de compra:

Modelo:

Industria Argentina T22-9001344
01/28/2019

ESQUEMA ARMADO DE LOS ELEMENTOS

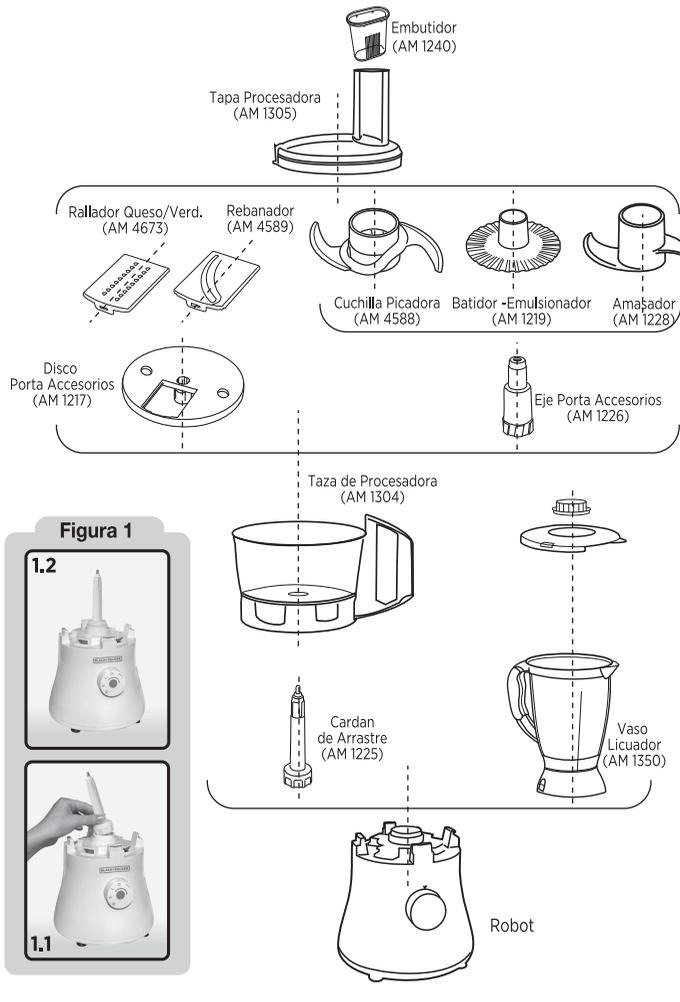


Figura 1

1.2



1.1

VELOCIDADES DE USO

FP1002-AR

- 1 Bate Emulsiona
- 2 Amasa Ralla - Rebana
- 3 Muele - Pica

FP1002J-AR

- 1 Bate Emulsiona
- 2 Amasa Ralla - Rebana
- 3 Licua - Pica