

BLACK+DECKER

TM

EASY ASSEMBLY
8-CUP FOOD PROCESSOR
(1.9 LITERS)

ENSAMBLAJE FÁCIL
DEL PROCESADOR
DE 8 TAZAS (1,9 LITROS)

ROBOT CULINAIRE
DE 8 TASSES (1,9 LITRE)
FACILE À ASSEMBLER



FP4100
FP4200



IMPORTANT SAFEGUARDS.

When using electrical appliances, always follow basic safety precautions to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury, including the following:

- Read all instructions.
- To protect against risk of electrical shock, do not put food processor 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 blades and moving parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or has been dropped or damaged in any manner. Contact the consumer service number listed in this manual. This appliance has important markings on the plug blade. The attachment plug or entire cordset is not suitable for replacement. If damaged, the appliance must be replaced.
- The use of attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over the edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Keep hands and utensils out of container while processing to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the food processor. A scraper may be used but must be used only when the processor is not running.
- Never feed food by hand. Always use food pusher.
- Blades are sharp. Handle carefully.
- To reduce the risk of injury, never place blades or discs on base without first putting workbowl properly in place.
- Be certain the lid is securely locked in place before operating appliance.
- This appliance has a protection system. The unit will not operate unless the workbowl is on the base and the lid is securely locked onto workbowl.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- Do not attempt to defeat the lid interlock mechanism.
- Do not use appliance for other than intended use.
- This product is designed for household use only.
- Do not open lid until blade or disc stops completely.
- The maximum rated wattage for this product was obtained with the chopping blade.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Note: Processing items with low moisture content may dull the finish of the bowl.

SAVE THESE INSTRUCTIONS. This product is for household use only.

POLARIZED PLUG (120V models only)

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

a) A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

b) Extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

c) If an extension cord is used:

1) The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;

2) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord; and

3) The cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

Note: If the power cord is damaged, please contact the warranty department listed in these instructions.

GETTING TO KNOW YOUR FOOD PROCESSOR



- | | |
|--|---|
| 1. Workbowl cover (Part # 2050201951) | 7. Food pusher
(Part # 20102000003802) |
| 2. Slicing/shredding disc
(Part # 2050201481) | 8. Feed chute |
| 3. Chopping blade (Part # 2050201301) | 9. Handle |
| 4. Center shaft (Part # 2050201311) | 10. Base |
| 5. Workbowl (Part # 2050201491) | |
| 6. Control panel | |

Product may vary slightly from what is illustrated.

HOW TO USE

This product is for household use only.

GETTING STARTED

- Remove all packing material, any stickers, and the plastic band around the power plug.
- Remove and save literature.
- Please visit www.prodprotect.com/applica to register your warranty.
- Wash all removable parts as instructed in CARE AND CLEANING section of this manual.

CAUTION: Handle blade and disc carefully. They are very sharp.

- 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

Important: Always make sure your food processor is unplugged and placed on a flat, level surface before starting to assemble.

Important: For your protection this appliance has an interlock system. The processor will not operate unless the cover is properly locked in place.

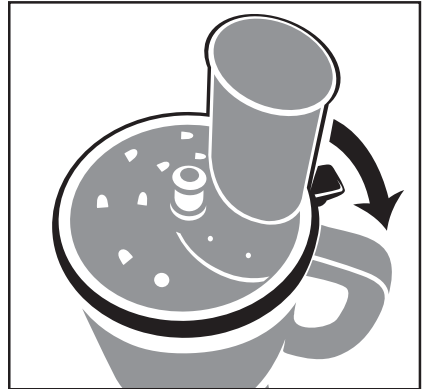
1. Place center shaft in workbowl.



2. Place either the chopping blade or the slicing/shredding disc onto center shaft.
3. Place cover on work bowl with the small latch to the right of the workbowl's handle.
4. Place workbowl onto base



5. Rotate cover clockwise until cover locks into place.



6. Insert the food pusher into the feed chute.
7. Make sure OFF button is pressed. Plug in the appliance to turn it on. It is now ready to use.

CONTROL PANEL

Note: If the food processor does not run, make sure the workbowl and lid are properly locked and on the base.



OFF

Press OFF to stop the food processor when it is running on LOW or HIGH.

LOW

When LOW is selected, the processor will run at a low speed until OFF is pressed.

HIGH

When HIGH is selected, the processor will run at a high speed until OFF is pressed.

PULSE

Use PULSE for short processing tasks using the chopping blade. This lets you control the size and uniformity of foods being chopped.

- The PULSE button must be pressed and held for the appliance to operate in PULSE mode. When released, the appliance will stop.
- Press the button and then release to allow the blade to stop running and the food to fall to the bottom of the workbowl.

USING THE CHOPPING BLADE

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

Caution: The chopping blade is very sharp. Use caution when handling and storing.

1. Assemble the food processor with the center shaft and chopping blade in the workbowl.



2. Place food in workbowl.

3. Place cover on workbowl and lock into place by rotating clockwise.

4. Put the food pusher in place.

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

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

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

6. When finished, press OFF.

Important: Make sure the chopping blade has completely stopped before removing the cover or workbowl from the processor.

7. Twist cover counterclockwise to remove.

8. Lift workbowl off base.

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

9. Remove center shaft.

10. Unplug appliance when not in use.

HELPFUL TIPS FOR USING THE CHOPPING BLADE

- The processor works very quickly. Watch carefully to avoid over-processing foods.
- For best results, process foods that are about the same size.
- The processor will be more efficient if filled no more than 1/2 to 2/3 full.
- Do not fill the workbowl, past the “Max Food Level” mark.
- When chopping cooked or raw meat, the food should be very cold. Use no more than 2 cups of 3/4 inch cubes. Process using PULSE in 5 second intervals.
- Processing nuts or other hard foods may scratch the surface finish on the inside of the bowl.
- Never walk away from the processor while it is on.
- You may use hot, but never boiling liquids.
- The PULSE button offers the best control.
- Insert a funnel into the feed chute when adding ingredients such as, oil, flour and sugar.

USING THE SLICING/SHREDDING DISC

1. Set workbowl onto base.

2. Place center shaft in workbowl.

3. Carefully place slicing and shredding disc on top of center shaft with appropriate side up (depending on work to be done).



4. Place cover on workbowl and lock into place by rotating clockwise.

5. Place food in feed chute.

6. Press LOW speed button; press lightly but firmly on food pusher to guide food through processor.

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

7. When finished, press OFF.

Important: Make sure the slicing/shredding disc has completely stopped before removing the cover or workbowl from the processor.

8. Twist cover counterclockwise to remove.

9. Carefully remove the slicing/shredding disc. Lift the workbowl off the base.

10. Unplug appliance when not in use.

HELPFUL TIPS FOR SLICING OR SHREDDING

- Before slicing round fruits and vegetables through the processor cut a thin slice from the bottom so food will be more stable. Place food cut side down in the feed chute.
- Always remove seeds, core and pits before processing
- Select foods that are firm and not over ripe.
- Remove the core from hard vegetables, such as cabbage.
- To prevent slender foods, such as carrots or celery, from falling over in the feed chute, cut food into several pieces and pack the feed chute with the food.
- When slicing thinner vegetables cut them just short of the length of the feed chute; stand them vertically in the feed chute so they are solidly packed and cannot turn or tilt.
- Soft and semi hard cheeses should be well chilled before shredding. For best results with soft cheeses such as mozzarella, freeze 15-20 minutes before processing. Cut to fit feed tube and process using even pressure.
- To slice cooked meat, including salami and pepperoni, food should be very cold. Cut in pieces to fit feed tube and process food using firm, even pressure.
- Do not let the food accumulate too high (over 2/3 full); stop and empty the workbowl.
- Remove the slicing/shredding disc before removing the workbowl from the processor.

GENERAL TIPS FOR USING THE PROCESSOR

- Organize processing tasks to avoid multiple cleanups of the bowl; process dry before wet.
- Do not process foods that are so frozen or hard that the tip of a knife cannot be inserted into the food.
- If a piece of hard food, such as a carrot, becomes wedged or stuck on the blade, stop the processor and unplug, then remove the blade. Gently remove food from the blade.
- Do not use the processor to:
 - Grind coffee beans, bones, grains or hard spices
 - Slice or chop warm meat

CARE AND CLEANING

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

Important: Always unplug your processor from the outlet before cleaning.

CLEANING

Important: Blades and discs are sharp. Handle carefully.

- Completely disassemble processor parts before washing.
- Rinse parts immediately after processing for easier cleaning.
- 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 in hot water with dish soap or in the dishwasher, top rack only. Hand-washing of plastic parts will help to maintain the food processor's appearance.
- Do not use rough scouring pads or cleansers on any plastic or metal parts to clean.
- Do not allow blade or disc to soak in water for long periods of time.
- Remember to clean the internal shaft of the chopping blade. Use a brush to remove any residual food particles.

CLEANING TIPS

- For quick clean up, combine 1 cup warm water and a drop of liquid dish soap in the food processor workbowl.
- Cover and process on LOW for about 30 seconds.
- Discard liquid and rinse thoroughly.

Important: Do not place the processor parts in boiling liquids.

STORAGE

Caution: Blades and discs are sharp. Handle carefully.

1. Wrap cord under base.
2. Assemble the parts onto the base in this order: workbowl, center shaft, chopping blade, slicing/shredding disc, workbowl cover, food pusher.



TROUBLESHOOTING:

PROBLEM	SOLUTION
Food Processor doesn't run	<ul style="list-style-type: none">• Make sure the bowl and lid are properly aligned and in place.• Check to make sure the food processor is plugged in.• If you have a circuit breaker box, be sure the circuit is closed.• Unplug the food processor, and then plug it back into the outlet.
Food processor not shredding or slicing properly	<ul style="list-style-type: none">• Make sure the disc or blade is installed properly.• Make sure ingredients are suitable for slicing or shredding.
If workbowl cover won't close	<ul style="list-style-type: none">• Make sure the disc or blade is installed correctly.

If the problem is not due to one of the above items, see the "Warranty and Service" section of this Use and Care Manual. Do not return the Food processor to the retailer. Retailers do not provide service.

RECIPES

Simple Salsa

Total Time: 5 minutes

Servings: makes 2 cups

Ingredients

2 medium fresh tomatoes, quartered	2 Tbsp. fresh lime juice
1/3 cup loosely packed cilantro	1/2 tsp. salt
1/3 cup diced tomatoes and green chilies*	1/2 tsp. sugar
1/4 small yellow onion	1/2 jalapeño, stem and seeds removed (optional)
1 tsp. minced garlic	

Directions

1. Place the tomatoes into the food processor bowl and pulse 4 to 5 times to chop.
2. Add the remaining ingredients into the bowl with the chopped tomatoes and process on Low for about 30 seconds, or until desired consistency is reached.
3. Serve with tortilla chips.

*Look for cans of diced tomatoes with green chilies in the Mexican or International section of the grocery store.

Black Bean Hummus

Total Time: 5 minutes

Servings: 7

Serving Size: 1/4 cup

Ingredients

1 (15 oz) can black beans, drained and rinsed	2 tsp. cumin
2 Tbsp. fresh lime juice	1/2 tsp. chili powder
1/4 cup tahini	2 Tbsp. cilantro
1/4 cup olive oil	1/2 tsp. salt
1 Tbsp. minced garlic	1/8 tsp. pepper
	1/2 small yellow onion

Directions

1. Add all ingredients into the food processor bowl. Process on High for about 1 minute until the hummus is a smooth consistency.
2. Serve with your favorite chips or crackers.

Jalapeño Pepper Dip

Prep Time: 5 minutes

Total Time: 20–25 minutes

Servings: makes 3 1/2 cups

Ingredients

2 jalapeño peppers, stems and seeds removed

16 oz. cream cheese, softened

1/2 cup sour cream

1 Tbsp. minced garlic

1/2 tsp. salt

8 slices cooked bacon, chopped

2 1/4 cups shredded pepper jack cheese, divided

Directions

1. Preheat oven or toaster oven to 350°F.
2. In the food processor bowl, place the seeded jalapeño in and pulse 3 to 4 times to dice.
3. Put the remaining ingredients, and 1 3/4 cup of the shredded cheese into the bowl with the diced jalapeño. Process on High for about 30 seconds to reach a smooth consistency.
4. Pour the mixture into an oven safe dish and smooth out. Top with the remaining 1/2 cup shredded cheese.
5. Bake for 15–20 minutes until the cheese is bubbly.
6. Serve with tortilla chips or crackers.

WARRANTY AND CUSTOMER SERVICE INFORMATION

For support or any questions regarding your appliance, call the appropriate 800 number listed within this section. 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 our Product Protection Center at www.prodprotect.com/applica.

Two-Year Limited Warranty

(Applies only in the United States and Canada)

What does my warranty cover?

- Your warranty covers any defect in material or workmanship provided; however, the liability of Spectrum Brands Inc. will not exceed the purchase price of product.

How long is the warranty period?

- Your warranty extends two years from the date of original purchase with proof of purchase.

What support does my warranty provide?

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

How do you get support?

- 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 my 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 affect my warranty?

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

POR FAVOR LEA ESTE INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL PRODUCTO.

INSTRUCCIONES

IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre se debe respetar ciertas medidas de seguridad, incluyendo las siguientes:

- Lea todas las instrucciones.
- La unidad cuenta con un sistema de protección para el motor. Si el empujador de alimentos más grande dentro del tubo de alimentación se sale de la tapa del procesador de alimentos, el aparato se apagará.
- Para protegerse contra el riesgo de descargas eléctricas, no coloque el procesador de alimentos en agua ni en otro líquido.
- Se requiere la supervisión de un adulto cuando algún electrodoméstico está siendo utilizado cerca de los
- Desenchufe el tomacorriente cuando no esté en uso, antes de instalar o retirar piezas y antes de limpiar.
- Evite el contacto con las cuchillas y las piezas móviles.
- No opere el aparato con un cable o enchufe dañado, o después de presentar problemas de funcionamiento o si se ha dejado caer o se ha dañado de manera alguna. Comuníquese con el departamento de Servicio al Cliente, al número gratis que aparece en la sección de garantía. Este aparato contiene marcas importantes en el contacto del enchufe. Ni el enchufe de accesorio ni el enchufe conector es apto para ser reemplazado. Si se daña, el aparato debe ser reemplazado.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- No utilice el aparato a la intemperie.
- No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador ni que toque superficies calientes.
- Para reducir los riesgos de lesiones graves a personas o de daños al procesador de alimentos, mantenga las manos y los utensilios lejos del recipiente mientras procese alimentos. Puede utilizar una espátula raspadora pero sólo cuando el procesador de alimentos no esté funcionando.
- Nunca introduzca los alimentos con la mano. Siempre utilice el empujador de alimentos.
- Las cuchillas están afiladas. Manéjelas con cuidado.
- Para reducir el riesgo de lesiones, nunca cloque la cuchilla ni los discos sobre la base sin antes colocar el recipiente correctamente en su lugar.
- Asegúrese de que la tapa esté bien asegurada en su lugar antes de hacer funcionar el electrodoméstico.
- Este aparato cuenta con un sistema de seguridad. La unidad no funcionará hasta que el recipiente de preparación no esté colocado en la base y la tapa esté cerrada de forma segura sobre el recipiente de preparación.
- No coloque el electrodoméstico sobre o cerca de una hornilla de gas o eléctrica ni adentro de un horno caliente.
- No intente anular el mecanismo de entrecierre de la tapa.
- No utilice el electrodoméstico para otro fin que no sea para el que fué diseñado.
- Este producto está diseñado para ser utilizado sólo para uso doméstico.
- No abra la tapa hasta que la cuchilla o el disco haya parado completamente.
- La potencia eléctrica máxima para este producto fue obtenida con la cuchilla para picar.
- 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.
- Los niños deben ser supervisados para asegurar que no jueguen con el aparato.

Nota: El procesamiento de alimentos bajos en contenido líquido puede opacar el acabado del recipiente.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Este aparato eléctrico es para uso doméstico únicamente.

CARACTERÍSTICAS DE SEGURIDAD

ENCHUFE POLARIZADO (Solamente para los modelos de 120V)

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

- a) Un cable de alimentación corto es provisto para reducir los riesgos de enredarse o tropezar con un cable más largo.
- b) Existen cables de extensión disponibles y estos pueden ser utilizados si se toma el cuidado debido en su uso.
- c) Si se utiliza un cable de extensión:
 - 1) La clasificación eléctrica marcada del cable de extensión debe ser, como mínimo, igual a la clasificación eléctrica del aparato;
 - 2) Si el aparato es del tipo de conexión a tierra, el cable de extensión debe ser un cable de tres alambres de conexión a tierra; y
 - 3) El cable debe ser acomodado de manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa para evitar que un niño tire del mismo o que alguien se tropiece sin darse cuenta.

Nota: Si el cable de alimentación está dañado, por favor llame al número del departamento de garantía que aparece en estas instrucciones.

CONOZCA SU PROCESADOR DE ALIMENTOS



- | | |
|---|---|
| 1. Tapa del recipiente de preparación
(pieza no. 2050201951) | (pieza no. 2050201491) |
| 2. Disco para rebanar/rallar
(pieza no. 2050201481) | 6. Panel de control |
| 3. Cuchilla para picar (pieza no. 2050201301) | 7. Empujador de alimentos
(pieza no. 20102000003802) |
| 4. Vástago central (pieza no. 2050201311) | 8. Tubo de alimentación |
| 5. Recipiente de preparación | 9. Asa |
| | 10. Base |

El producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado.

CÓMO USAR

Este producto es para uso doméstico solamente.

PREPARACIÓN PARA UTILIZAR SU PROCESADOR DE ALIMENTOS

- Retire todo material de empaque, cualquier etiqueta y la tira plástica alrededor del enchufe.
- Retire y conserve la literatura.
- Por favor, visite www.prodprotect.com/aplica para registrar su garantía.
- Lave todas las piezas removibles según se indica en la sección de Cuidado y limpieza de este manual.

PRECAUCIÓN: Maneje cuidadosamente la cuchilla y el disco. Ambos tienen mucho filo.

- Seleccione un área del mostrador que esté seca y nivelada donde colocar el electrodoméstico para su uso, que permita la circulación de aire a su alrededor para facilitar la ventilación adecuada del motor.

ENSAMBLAJE DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS

Importante: Siempre asegúrese de que su procesador de alimentos esté desenchufado y colocado sobre una superficie plana, nivelada antes de ensamblarlo.

Importante: Para su protección, este aparato está equipado con un sistema de entrecierre. El procesador de alimentos no funcionará hasta que la tapa del recipiente de preparación esté asegurada debidamente en su lugar.

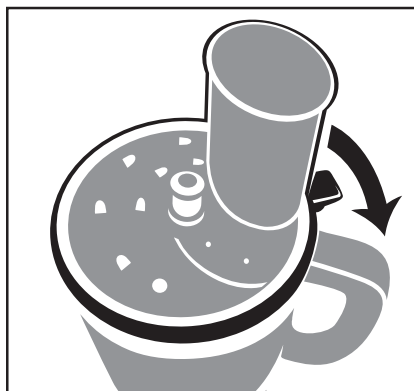
1. Coloque el vástago central en el recipiente de preparación.



2. Coloque la cuchilla para picar o el disco para rebanar/rallar sobre el vástago central.
3. Coloque la tapa sobre el recipiente de preparación con el cierre de traba pequeño hacia la derecha del asa del recipiente.
4. Coloque el recipiente de preparación sobre la base.



5. Gire la tapa hacia la derecha hasta que se asegure en su lugar.



6. Inserte el empujador de alimentos dentro del tubo de alimentación.
7. Asegúrese de que el botón de la función de apagado (OFF) esté presionado. Enchufe el aparato para activarlo. Ahora ya está listo para usar.

PANEL DE CONTROL

Nota: Si el procesador de alimentos no funciona, asegúrese de que el recipiente de preparación y la tapa estén asegurados correctamente y que estén colocados en la base.



Botón de apagado (OFF)

Presione el botón OFF para detener el procesador de alimentos cuando esté funcionando a velocidad baja (LOW) o alta (HIGH).

Botón de velocidad baja (LOW)

Cuando se presiona este botón, el procesador de alimentos funcionará a velocidad baja hasta que se presiona el botón de apagado (OFF).

Botón de velocidad alta (HIGH)

Cuando se presiona este botón, el procesador de alimentos funcionará a velocidad alta hasta que se presiona el botón de apagado (OFF).

Botón de pulso (PULSE)

Utilice el botón de pulso para tareas de procesamiento cortas utilizando la cuchilla para picar. Esto le permite controlar el tamaño y uniformidad de los alimentos mientras se pican.

- El botón de pulso (PULSE) debe presionarse y sostenerse para que el aparato funcione en el modo de pulso. Cuando se suelta, el aparato se detendrá.
- Presione el botón y luego suéltelo para permitir que la cuchilla se detenga y el alimento caiga al fondo del recipiente de preparación.

USO DE LA CUCHILLA PARA PICAR

La cuchilla para picar se utiliza para picar texturas gruesas a finas, para cortar en pedazos bien finos, para mezclar y hacer puré.

Precaución: La cuchilla para picar tiene mucho filo. Proceda con cuidado al manejarla y almacenarla.

1. Ensamble el procesador de alimentos con el vástago central y la cuchilla para picar colocados en el recipiente de preparación.



2. Coloque los alimentos en el recipiente de preparación.

3. Coloque la tapa sobre el recipiente de preparación y asegure en su lugar, girándola hacia la derecha.

4. Coloque el empujador de alimentos en su lugar.

Importante: Nunca use sus dedos para guiar los alimentos a través del tubo de alimentación.

5. Seleccione la velocidad deseada (baja, alta o pulso) (LOW, HIGH or PULSE).

Nota: Procese los alimentos por pocos segundos a la vez. La función de pulso produce resultados excelentes y ofrece más control.

6. Cuando haya terminado, presione el botón de apagado (OFF).

Importante: Asegúrese de que la cuchilla se haya detenido completamente antes de retirar la tapa o el recipiente del procesador.

7. Gire la tapa hacia la izquierda para retirarla.

8. Alce el recipiente de preparación fuera de la base.

Nota: Retire el recipiente de preparación del aparato antes de retirar la cuchilla para evitar que los alimentos goteen a través de la apertura en el centro del recipiente.

9. Retire el vástago central.

10. Desenchufe el aparato cuando no esté en uso.

CONSEJOS PRÁCTICOS PARA USAR LA CUCHILLA PARA PICAR

- El procesador trabaja muy rápido. Supervise cuidadosamente el proceso para evitar que los alimentos se procesen demasiado.
- Para mejores resultados, se recomienda procesar alimentos similares en tamaño.
- El procesador funcionará con más eficiencia si no se llena más de 1/2 a 1/3 de su capacidad.
- No llene el recipiente pasado de la marca que indica "nivel máximo de alimentos" (Max Food Level!).
- Para picar carne cocinada o cruda, el alimento debe estar bien frío. No utilice más de 2 tazas de cubos de 3/4 de pulgada. Procese utilizando la función de pulso en intervalos de 5 segundos.
- Procesar nueces u otros alimentos de textura dura podría rayar el acabado de la superficie en el interior del recipiente de preparación.
- Nunca desatienda el procesador mientras está en funcionamiento.
- Puede utilizar líquidos calientes, pero que no estén hirviendo.

- El botón de pulso ofrece el mejor control.
- Inserte un embudo dentro del tubo de alimentación al añadir ingredientes tales como aceite, harina y azúcar.

USO DEL DISCO PARA REBANAR/RALLAR

1. Asegure el recipiente de procesamiento sobre la base.
2. Coloque el vástago central en el recipiente.
3. Coloque cuidadosamente el disco para rebanar/rallar encima del vástago central con el lado adecuado mirando hacia arriba (dependiendo en el tipo de procesamiento a realizar).



4. Coloque la tapa sobre el recipiente y asegure en su lugar, girándola hacia la derecha.
 5. Coloque los alimentos en el tubo de alimentación.
 6. Presione el botón de velocidad baja (LOW); presione el empujador de alimentos ligeramente, pero con firmeza, para guiar los alimentos a través del procesador.
- Nota:** Ejercer presión fuerte sobre el empujador de alimentos no hace el proceso más rápido; use el empujador solamente como una guía. Deje que el procesador haga el trabajo.
7. Cuando haya terminado, presione el botón de apagado (OFF).

Importante: Asegúrese de que el disco para rebanar/rallar se haya detenido completamente antes de retirar la tapa del recipiente del procesador.

8. Gire la tapa hacia la izquierda para retirarla.

9. Retire cuidadosamente el disco para rebanar/rallar. Alce el recipiente de preparación fuera de la base.

10. Desenchufe el aparato cuando no esté en uso.

CONSEJOS PRÁCTICOS PARA REBANAR/RALLAR

- Antes de rebanar frutas y vegetales en el procesador, corte una rebanada fina de la parte inferior para que los alimentos estén más estables. Coloque los alimentos con la parte cortada hacia abajo en el tubo de alimentación.
- Siempre extraiga las semillas, el centro y las semillas grandes antes de procesar.
- Escoja alimentos que sean firmes y no demasiado maduros.
- Extraiga el centro de las verduras duras, como la col.
- Para evitar que alimentos finos, como las zanahorias y el apio, caigan en el tubo de alimentación, corte los alimentos en varios pedazos y llene el tubo de alimentación con los alimentos formando un grupo sólido.
- Cuando rebane vegetales más finos, córtelos un poco más cortos de la medida del largo del tubo de alimentación, colóquelos en posición vertical en el tubo de alimentación de modo que formen un grupo sólido y no puedan girar o inclinarse.
- Los quesos blandos o semiduros deben estar bien fríos antes de rallarse. Para obtener mejores resultados con los quesos blandos, como mozzarella, congélelo 15 a 20 minutos antes de procesar. Córtelo de modo que se acomode en el tubo de alimentación y procese utilizando una presión uniforme.

- Para rebanar carnes cocinadas, incluyendo salami y pepperoni, éstas deben estar bien frías. Corte en pedazos que se acomoden en el tubo de alimentación y procese los alimentos utilizando una presión firme y uniforme.

- No deje que los alimentos se amontonen demasiado alto en el recipiente (más de 2/3 de su capacidad); detenga el proceso y vacíe el recipiente de preparación.

- Retire el disco para rebanar/rallar antes de retirar el recipiente del procesador.

CONSEJOS GENERALES PARA UTILIZAR EL PROCESADOR

- Organice las tareas de procesamiento para evitar que el recipiente de procesamiento se limpie varias veces; procese los alimentos secos antes que los húmedos.

- No procese alimentos que estén tan congelados o duros que no se pueda introducir la punta de un cuchillo.

- Si un pedazo de un alimento duro, tal como la zanahoria, se traba en la cuchilla, detenga el procesador y desenchúfelo, luego retire la cuchilla. Retire con suavidad el alimento de la cuchilla.

- No utilice el procesador para:
 - Moler granos de café, huesos, granos o especias duras
 - Rebanar o picar carne caliente

CUIDADO Y LIMPIEZA

Este producto no contiene piezas que deban ser reparadas por el usuario. En caso de requerir servicio, consulte al personal de servicio calificado.

Importante: Siempre desenchufe su procesador del tomacorriente antes de limpiarlo.

LIMPIEZA

Importante: La cuchilla y el disco tienen filo. Maneje con cuidado.

- Desensamble totalmente las piezas del procesador antes de lavarlas.
- Enjuague las piezas de inmediato después del procesado para facilitar la limpieza.
- Limpie la base y los pies con un paño húmedo y séquelos por completo. Las manchas resistentes pueden eliminarse frotándolas con un paño húmedo y un limpiador suave que no sea abrasivo. No sumerja la base en líquido.
- Todas las piezas extraíbles pueden lavarse a mano en agua caliente con líquido de fregar o en la máquina lavadora de platos. Lavar a mano las piezas de plástico ayudará a mantener el aspecto del procesador de alimentos.
- No use productos de limpieza ni estropajos ásperos en ninguna pieza de plástico o metal que se deba limpiar.
- No deje que la cuchilla ni el disco permanezcan remojados durante períodos prolongados.
- Recuerde limpiar el eje interno de la cuchilla para picar; use un cepillo para biberón para quitar cualquier partícula de alimentos que haya quedado atrapada.

CONSEJOS PARA LA LIMPIEZA

- Para una limpieza rápida, combine 1 taza de agua caliente y una gota de líquido de fregar en el recipiente del procesador de alimentos.
- Tape y procese a velocidad baja por aproximadamente 30 segundos.
- Deseche el líquido y enjuague por completo.

Importante: No coloque las piezas del procesador en líquidos que estén hirviendo.

ALMACENAMIENTO

Precaución: La cuchilla y el disco tienen filo. Maneje con cuidado.

1. Enrolle el cable debajo de la base.
2. Ensamble las piezas sobre la base en este orden: recipiente de preparación, vástago central, cuchilla para picar, disco para rebanar/rallar, tapa del recipiente de procesamiento, empujador de alimentos.



RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	SOLUCIÓN
El procesador de alimentos no funciona	<ul style="list-style-type: none">• Asegúrese de que el recipiente y la tapa estén alineados correctamente y asegurados en su lugar y que el empujador de alimentos grande esté insertado en el tubo de alimentación.• Verifique que el procesador de alimentos esté enchufado.• Si usted tiene una caja de cortacircuitos, asegúrese de que el circuito esté cerrado.• Desenchufe el procesador de alimentos y luego enchúfelo de nuevo al tomacorriente.
El procesador de alimentos no desmenuza o rebana adecuadamente	<ul style="list-style-type: none">• Asegúrese de que el disco o la cuchilla esté instalado adecuadamente.• Asegúrese de los ingredientes sean apropiados para rebanar o desmenuzar.
Si la tapa del recipiente no se cierra	<ul style="list-style-type: none">• Asegúrese de que el disco o la cuchilla esté instalado adecuadamente.

Si el problema no se debe a uno de los mencionados anteriormente, consulte la sección Garantía y Servicio de este manual de Uso y cuidado. No devuelva el procesador de alimentos al minorista. Los minoristas no proveen servicio.

RECETAS

Salsa Sencilla

Tiempo total: 5 minutos

Porciones: prepara 2 tazas

Ingredientes

2 tomates medianos frescos, cortados en cuartos	2 cucharadas de jugo de lima fresco
1/3 taza de cilantro, empacado suelto	1/2 cucharadita de sal
1/3 taza de tomates cortados en cubos y chiles verdes*	1/2 cucharadita de azúcar
1/4 cebolla amarilla, pequeña	1/2 ají jalapeño, sin tallos ni semillas (opcional)
1 cucharadita de ajo picado	

Preparación

1. En el recipiente de preparación, coloque los tomates y utilice la función de pulso 4 a 5 veces para picarlos.
2. Añada el resto de los ingredientes en el recipiente con los tomates picados y procese a velocidad baja por aproximadamente 30 segundos o hasta que alcance la consistencia deseada.
3. Sirva con nachos.

*Busque latas de tomates cortados en cubos con chiles verdes en la sección mejicana o internacional del supermercado.

Hummus de Frijoles Negros

Tiempo total: 5 minutos

Porciones: 7

Tamaño de la porción: 1/4 taza

Ingredientes

1 lata de frijoles negros (15 onzas), escurridos y lavados	2 cucharaditas de comino
2 cucharadas de jugo de limón fresco	1/2 cucharadita de chili en polvo
1/4 taza de tahini	2 cucharadas de cilantro
1/4 taza de aceite de oliva	1/2 cucharadita de sal
1 cucharada de ajo picado	1/8 cucharadita de pimienta
	1/2 cebolla amarilla, pequeña

Preparación

1. Añada todos los ingredientes en el recipiente de preparación. Procese a velocidad alta por 1 minuto hasta que el hummus tenga una consistencia suave.
2. Sirva con sus papitas o galletas favoritas.

Dip de Ají Jalapeño Relleno

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo total: 5 minutos

Porciones: prepara 3 1/2 tazas

Ingredientes

2 ajíes jalapeños, sin tallos ni semillas
16 onzas de queso crema, suavizado
1/2 taza de crema agria
1 cucharada de ajo picado

1/2 cucharadita de sal
8 tiras de tocino cocinado, picado
2 1/4 tazas de queso pepper jack, dividido

Preparación

1. Precaliente el horno u horno tostador a 350°F.
2. En el recipiente de preparación del procesador de alimentos, coloque el ají jalapeño y utilice la función de pulso 3 a 4 veces para cortarlo en cubos.
3. Coloque el resto de los ingredientes y 1 ¾ tazas de queso rallado en el recipiente con el ají jalapeño cortado en cubos. Procese en la velocidad alta por aproximadamente 30 segundos para alcanzar una consistencia suave.
4. Vierta la mezcla en una bandeja apta para el horno y expárzala. Cubra con la ½ taza restante de queso rallado.
5. Hornee por 15 a 20 minutos hasta que el queso esté burbujeando.
6. Sirva con nachos o galletas.

INFORMACIÓN DE GARANTÍA Y SERVICIO AL CLIENTE

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 devuélva el producto al fabricante. Llame o lleve el producto a un centro de servicio autorizado. Usted también puede consultar a nuestro Centro de Protección del Producto en www.prodprotect.com/applica.

Garantía limitada de dos años

(Solamente aplica en los Estados Unidos y el Canadá).

¿Qué cubre mi garantía?

- Su garantía cubre cualquier defecto de material o de mano de obra, siempre y cuando la responsabilidad de Spectrum Brands, Inc. no exceda el precio de compra del producto.

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?

- Su garantía se extiende por dos años a partir de la fecha original de compra mientras que tenga una prueba de la compra.

¿Qué tipo de asistencia provee mi garantía?

- Su garantía le brinda un producto de reemplazo similar que sea nuevo o que ha sido restaurado de fábrica.

¿Cómo se puede obtener asistencia?

- Conserve el recibo original de compra.
- Para servicio al cliente y para registrar su garantía, visite www.prodprotect.com/applica, o llame al número **1-800-231-9786**, para servicio al cliente
- Por favor llame al número del centro de servicio autorizado. **1-800-738-0245**.

¿Qué no cubre mi 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.

¿Cómo afecta a mi garantía la ley estatal?

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

PÓLIZA DE GARANTÍA

(Válida sólo para México)

DURACIÓN

Spectrum Brands de México, SA de CV 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.

¿Dónde 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 Spectrum Brands de México, SA de CV.

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.

¿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 devuélva 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 Canada)

¿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 que 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.

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.

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

SERVICIO DE MAQUINAS Y HERRAMIENTAS LTDA.
Portugal N° 644
Santiago – Chile
Fonos: 02-6355208 / 02-6341169
Email: servicio@spectrumbrands.cl
Call center: 800-171-051

Colombia

Rayovac Varta S.A
Carrera 17 Número 89-40
Línea gratuita nacional
018000510012

Costa Rica

Aplicaciones Electromecanicas
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 lasso.
Tel (593) 2281-3882 / 2240-9870

El Salvador

Sedebblack
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

Republica 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

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

MISES EN GARDE IMPORTANTES.

Lorsqu'on utilise des appareils électriques, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, notamment les suivantes :

- Lire toutes les instructions.
- L'appareil est équipé d'un dispositif de protection du moteur. Si le plus grand des poussoirs d'aliments pour la trémie ressort du couvercle, le robot culinaire s'arrêtera.
- Afin d'éviter les risques de choc électrique, ne pas immerger la base, le cordon ou la fiche du robot culinaire dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Exercer une étroite surveillance lorsque l'appareil est utilisé à proximité d'un enfant ou lorsqu'un enfant s'en sert.
- Débrancher l'appareil de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'installer ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer.
- Éviter tout contact avec les lames et les pièces mobiles.
- Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon est abîmé, qui présente un problème de fonctionnement, qui est tombé par terre ou qui est endommagé de quelque façon que ce soit. Communiquer avec le Service de soutien à la clientèle au numéro sans frais indiqué à la section « Garantie ». D'importantes indications sont inscrites sur la lame de la fiche de cet appareil. La fiche de branchement ou l'ensemble du cordon ne peuvent pas être remplacés. S'il est endommagé, l'appareil doit être remplacé.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant présente des risques d'incendie, de choc électrique ou de blessures.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser le cordon pendre du rebord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher les surfaces chaudes.
- Garder les mains et les ustensiles hors du contenant pendant l'utilisation pour réduire les risques de blessures graves ou de dommages au robot culinaire. Une spatule peut être utilisée, mais seulement lorsque l'appareil est arrêté.
- Ne jamais insérer les aliments avec les mains. Toujours utiliser le poussoir d'aliments.
- Les lames sont tranchantes. Les manipuler avec soin.
- Pour réduire les risques de blessures, ne jamais installer les lames ou les disques sur la base avant d'avoir bien fixé le bol en place.
- S'assurer que le couvercle est bien verrouillé avant d'utiliser l'appareil.
- Cet appareil est équipé d'un dispositif de protection. L'appareil ne fonctionnera pas si le bol ne repose pas sur la base et si le couvercle n'est pas bien fixé sur le bol.
- Ne pas placer l'appareil sur un brûleur au gaz ou électrique ou près d'un tel appareil, ni dans un four chaud.
- Ne pas tenter de contourner le dispositif de verrouillage du couvercle.
- N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.
- Ne pas ouvrir le couvercle avant que la lame ou le disque ne se soit pas immobilisé complètement.
- La puissance nominale maximale de ce produit a été atteinte avec la lame à hacher.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience ou de connaissances, à moins qu'elles ne soient supervisées ou dirigées par une personne responsable de leur sécurité pendant l'utilisation.
- Exercer une étroite surveillance lorsque l'appareil est utilisé par un enfant ou près d'un enfant.

REMARQUE : Le traitement d'aliments à basse teneur en humidité peut ternir le fini du bol.

CONSERVER CES MESURES

Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.

CARACTÉRISTIQUES DE SÉCURITÉ

FICHE MISE À LA TERRE (Modèles de 120 V seulement)

Par mesure de sécurité, le produit comporte une fiche mise à la terre qui n'entre que dans une prise à trois trous. Il ne faut pas neutraliser ce dispositif de sécurité. La mauvaise connexion du conducteur de terre présente des risques de secousses électriques. Communiquer avec un électricien certifié lorsqu'on se demande si la prise est bien mise à la terre.

VIS INDESSERRABLE

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

CORDON D'ALIMENTATION

- a) Un cordon d'alimentation court est fourni pour éviter qu'un cordon long s'emmêle ou fasse trébucher.
- b) Des rallonges électriques sont disponibles et peuvent être utilisées avec prudence.
- c) En cas d'utilisation d'une rallonge :
 - 1) Le calibre indiqué de la rallonge doit être au moins aussi élevé que celui de l'appareil,
 - 2) si l'appareil est mis à la terre, la rallonge doit être de type mise à la terre avec 3 broches; et
 - 3) le cordon électrique doit être disposé de façon à ce qu'il ne pende pas du comptoir ou de la table, qu'il ne soit pas à la portée des enfants et qu'il ne fasse pas trébucher.

Remarque : Si le cordon d'alimentation est endommagé, veuillez communiquer avec le Service de la garantie dont les coordonnées figurent dans les présentes instructions.

FAMILIARISATION AVEC VOTRE ROBOT CULINAIRE



- | | |
|---|--|
| 1. Couvercle du bol
(no de pièce 2050201951) | 5. Bol (no de pièce 2050201491) |
| 2. Disque éminceur/déchiqueteur
(no de pièce 2050201481) | 6. Panneau de commande |
| 3. Lame à hacher
(no de pièce 2050201301) | 7. Poussoir d'aliments
(no de pièce 20102000003802) |
| 4. Tige centrale
(no de pièce 2050201311) | 8. Trémie |
| | 9. Poignée |
| | 10. Base |

Le produit peut différer légèrement de celui qui est illustré.

UTILISATION

Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.

POUR COMMENCER

- Retirer tout matériau d'emballage, toute étiquette et la bande de plastique entourant la fiche.
- Retirer et conserver la documentation.
- Visiter le www.prodprotect.com/applica pour enregistrer la garantie.
- Laver toutes les pièces amovibles en suivant les directives de la section ENTRETIEN ET NETTOYAGE du présent guide.
- MISE EN GARDE : Manipuler la lame et le disque avec précaution. Ils sont extrêmement tranchants.
- Choisir un comptoir sec et de niveau où utiliser l'appareil; laisser assez d'espace sur tous les côtés pour assurer la ventilation adéquate du moteur.

ASSEMBLAGE DU ROBOT CULINAIRE

Important : Toujours s'assurer que le robot culinaire est débranché et déposé sur une surface plane et de niveau avant de commencer l'assemblage.

Important : Pour votre protection, cet appareil est doté d'un dispositif de verrouillage. Le robot culinaire ne fonctionnera pas si le couvercle n'est pas correctement verrouillé en place.

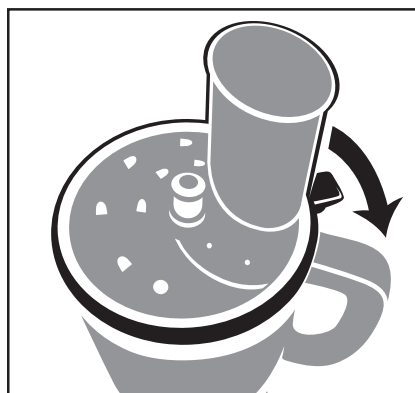
1. Placer la tige centrale dans le bol.



2. Placer la lame à hacher ou le disque éminceur/déchetueur sur la tige centrale.
3. Placer le couvercle sur le bol, le petit loquet placé à droite de la poignée du bol.
4. Fixer le bol à la base.



5. Tourner le couvercle dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il se verrouille en place.



6. Insérer le poussoir d'aliments dans la trémie.
7. S'assurer que le bouton OFF est pressé. Brancher l'appareil pour le mettre en marche. Il est prêt à être utilisé.

PANNEAU DE COMMANDE

Remarque : Si le robot culinaire ne fonctionne pas, s'assurer que le bol est bien fixé à la base et que le couvercle est en place.



OFF (arrêt)

Appuyer sur le bouton OFF pour arrêter le robot culinaire lorsqu'il fonctionne à basse vitesse (LOW) ou à vitesse élevée (HIGH).

LOW (basse vitesse)

Lorsque l'option LOW est sélectionnée, le robot culinaire fonctionne à basse vitesse jusqu'à ce que le bouton OFF soit pressé.

HIGH (vitesse élevée)

Lorsque l'option HIGH est sélectionnée, le robot culinaire fonctionne à vitesse élevée jusqu'à ce que le bouton OFF soit pressé.

PULSE (impulsion)

Utiliser l'option PULSE pour de brèves tâches exécutées avec la lame à hacher. Cette option vous permet de contrôler la taille et l'uniformité des aliments hachés.

- Le bouton PULSE doit être maintenu enfoncé pour que l'appareil fonctionne en mode d'impulsion. L'appareil s'arrête lorsque le bouton est relâché.
- Appuyer sur le bouton et le relâcher pour permettre à la lame de s'immobiliser et aux aliments de retomber dans le fond du bol.

UTILISATION DE LA LAME À HACHER

La lame à hacher sert à hacher grossièrement ou finement, à émincer, à mélanger et à réduire en purée.

Mise en garde : La lame à hacher est extrêmement tranchante. La manipuler et la ranger avec prudence.

1. Assembler le robot culinaire en insérant la tige centrale et la lame à hacher dans le bol.



2. Placer les aliments dans le bol.

3. Placer le couvercle sur le bol et le verrouiller en place en le tournant dans le sens horaire.

4. Mettre le poussoir d'aliments en place.

Important : Ne jamais utiliser ses doigts pour pousser les aliments dans la trémie.

5. Sélectionner la vitesse désirée (BASSE, ÉLEVÉE ou IMPULSION).

Remarque : Hacher les aliments pas plus de quelques secondes à la fois. La fonction d'impulsion donne d'excellents résultats et offre une plus grande maîtrise.

7. Lorsque la tâche est terminée, appuyer sur le bouton OFF.

Important : S'assurer que la lame à hacher s'est immobilisée complètement avant de retirer le couvercle ou le bol du robot culinaire.

8. Tourner le couvercle dans le sens antihoraire pour le retirer.

9. Retirer le bol de la base.

Remarque : Retirer le bol de l'appareil avant de retirer la lame à hacher, afin d'éviter que des aliments tombent par l'ouverture centrale du bol.

10. Retirer la tige centrale.

11. Débrancher l'appareil quand il ne sert pas.

CONSEILS PRATIQUES POUR L'UTILISATION DE LA LAME À HACHER

• Le robot culinaire fonctionne très rapidement. Faire attention de ne pas trop traiter les aliments.

• Pour obtenir des résultats optimaux, traiter des morceaux d'aliments sensiblement de la même grosseur.

• Le robot culinaire sera plus efficace s'il est rempli au plus à moitié ou aux 2 tiers.

• Lors du remplissage du bol, ne pas dépasser la marque « Max Food Level » (niveau maximal d'aliments).

• Pour hacher de la viande cuite ou crue, elle doit être très froide. Ne pas utiliser plus de 500 ml (2 tasses) de cubes de 2 cm (3/4 po). Utiliser le mode d'impulsion par intervalles de 5 secondes.

• Le hachage de noix ou autres aliments durs peut rayer la surface de finition à l'intérieur du bol.

• Ne jamais laisser le robot culinaire fonctionner sans surveillance.

• Il est possible de passer des liquides chauds au robot, mais jamais des liquides brûlants.

• Le mode d'impulsion offre la plus grande maîtrise.

• Insérer un entonnoir dans la trémie pour ajouter des ingrédients comme de l'huile, de la farine et du sucre.

UTILISATION DU DISQUE ÉMINCEUR/ DÉCHIQUETEUR

1. Fixer le bol à la base.

2. Placer la tige centrale dans le bol.

3. Placer soigneusement le disque éminceur/déchiqueteur sur la tige centrale, en mettant vers le haut le côté approprié (selon la tâche à accomplir).



4. Placer le couvercle sur le bol et le verrouiller en place en le tournant dans le sens horaire.

5. Placer les aliments dans la trémie.

6. Appuyer sur le bouton LOW; appuyer légèrement, mais fermement, sur le poussoir d'aliments afin de guider les aliments dans le robot culinaire.

Remarque : Exercer une forte pression sur le poussoir d'aliments n'accélère pas le travail; utiliser le poussoir d'aliments comme guide uniquement. Laisser le robot culinaire faire le travail.

7. Lorsque la tâche est terminée, appuyer sur le bouton OFF.

Important : S'assurer que le disque éminceur/déchiqueteur s'est immobilisé complètement avant de retirer le couvercle ou le bol du robot culinaire.

8. Tourner le couvercle dans le sens antihoraire pour le retirer.

9. Retirer délicatement le disque éminceur/déchiqueteur. Retirer le bol de la base.

10. Débrancher l'appareil quand il ne sert pas.

CONSEILS PRATIQUES POUR ÉMINCER OU DÉCHIQUETER

- Avant de trancher des fruits et des légumes ronds avec le robot culinaire, enlever une tranche mince au bas de l'aliment afin de le rendre plus stable. Placer les aliments dans la trémie, côté coupé vers le bas.
- Avant de traiter les aliments, toujours en retirer les graines, le noyau et les pépins.
- Sélectionner des fruits et légumes fermes et pas trop mûrs.
- Retirer le cœur des légumes durs tels que le chou.
- Pour éviter que les longs aliments, tels que les carottes ou le céleri, sortent de l'orifice d'alimentation, les couper en plusieurs morceaux et bien remplir l'orifice d'alimentation.
- Pour trancher des légumes minces, les couper à une dimension tout juste inférieure à celle de la trémie; les placer à la verticale dans la trémie de sorte qu'ils soient bien serrés pour ne pas tourner ou s'incliner.
- Les fromages à pâte molle ou semi-ferme doivent être refroidis avant d'être déchiquetés. Pour obtenir les meilleurs résultats avec du fromage à pâte molle comme du mozzarella, le congeler de 15 à 20 minutes avant de le traiter. Le découper en fonction de l'ouverture de la trémie, et l'insérer en exerçant une pression uniforme.
- Pour trancher de la viande cuite, y compris du salami et du pepperoni, elle doit être très froide. La découper en fonction de l'ouverture de la trémie, et l'insérer en exerçant une pression ferme et uniforme.
- Ne pas laisser les aliments s'accumuler exagérément (plus des 2/3 du bol); interrompre la tâche et vider le bol.
- Retirer le disque éminceur/déchiqueteur avant de retirer le bol du robot culinaire.

CONSEILS GÉNÉRAUX POUR L'UTILISATION DU ROBOT CULINAIRE

- Organiser les tâches afin d'éviter le nettoyage répété du bol; traiter les aliments secs avant les liquides.
- Ne pas traiter des aliments à ce point congelés ou durs que la pointe d'un couteau ne puisse les pénétrer.
- Si un morceau d'aliment dur, comme une carotte, reste coincé ou bloqué sur la lame, arrêter le robot culinaire, le débrancher et retirer la lame. Retirer délicatement les aliments de la lame.
- Ne pas utiliser le robot culinaire pour :
 - moudre des grains de café, des os, des graines ou des épices dures
 - découper ou hacher des viandes chaudes

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. En confier la réparation à un professionnel qualifié.

Important : Toujours débrancher le robot culinaire avant de le nettoyer.

NETTOYAGE

Important : Les lames et les disques sont tranchants. Les manipuler avec soin.

- Désassembler complètement les pièces du robot culinaire avant de les laver.
- Pour faciliter le nettoyage, rincer les pièces immédiatement après les avoir utilisées.
- Essuyer la base et les pieds avec un chiffon humide et bien les assécher. Enlever les taches tenaces en frottant à l'aide d'un chiffon humide et d'un produit nettoyant doux et non abrasif. Ne pas plonger la base dans un liquide.
- Toutes les pièces amovibles peuvent être lavées à la main avec de l'eau chaude et du savon à vaisselle, ou dans le lave-vaisselle, panier supérieur seulement. Laver les pièces de plastique à la main aidera à conserver l'apparence du robot culinaire.
- Ne pas utiliser de tampons à récurer ni de produits nettoyants abrasifs pour nettoyer les pièces de plastique ou de métal de l'appareil.
- Ne pas laisser la lame ou le disque tremper longtemps dans l'eau.
- Ne pas oublier de nettoyer la tige interne de la lame à hacher. Utiliser une brosse pour déloger les particules d'aliments collées.

CONSEILS POUR LE NETTOYAGE

- Pour un nettoyage rapide, verser 250 ml (1 tasse) d'eau chaude et une goutte de détergent à vaisselle dans le bol du robot culinaire.
- Mettre le couvercle et faire fonctionner l'appareil à basse vitesse pendant environ 30 secondes.
- Jeter le liquide et rincer le récipient à fond.

Important : Ne pas mettre les pièces du robot culinaire dans des liquides bouillants.

RANGEMENT

Mise en garde : Les lames et les disques sont tranchants. Les manipuler avec soin.

1. Enrouler le cordon sous la base.
2. Assembler les pièces sur la base dans l'ordre suivant : bol, tige centrale, lame à hacher, disque éminceur/déchiquteur, couvercle du bol, poussoir d'aliments.



DÉPANNAGE

PROBLÈME	SOLUTION
Le robot culinaire ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none">• S'assurer que le bol et le couvercle sont correctement alignés et fixés en place, et que le grand poussoir d'aliments est inséré dans la trémie.• S'assurer que le robot culinaire est branché.• Si vous utilisez une boîte à disjoncteurs, s'assurer que le circuit est fermé.• Débrancher le robot culinaire, puis le rebrancher.
Le déchiquetage ou l'éminçage est incorrect	<ul style="list-style-type: none">• Assurez-vous que le disque ou la lame sont installés correctement.• S'assurer que les ingrédients conviennent à l'éminçage ou au déchiquetage.
Le couvercle du bol ne ferme pas	<ul style="list-style-type: none">• Assurez-vous que le disque ou la lame sont installés correctement.

Si le problème n'est pas causé par les éléments ci-dessus, consulter la section « Information sur la garantie et le service à la clientèle » du présent guide d'utilisation et d'entretien. Ne pas retourner l'appareil au détaillant. Les détaillants ne fournissent pas de services de réparation.

RECETTES

Salsa facile

Temps total : 5 minutes

Portions : 500 ml (2 tasses)

Ingrédients

2 tomates fraîches moyennes, en quartiers
125 ml (1/3 tasse) de coriandre un peu compactée
125 ml (1/3 tasse) de tomates et de piments verts* en dés

1/4 petit oignon jaune
5 ml (1 c. à thé) d'ail émincé
30 ml (2 c. à table) de jus de lime frais
2,5 ml (1/2 c. à thé) de sel
2,5 ml (1/2 c. à thé) de sucre
1/2 jalapeno, tige et pépins enlevés

Directives

1. Dans le bol du mélangeur, déposer les tomates et mélanger par impulsion 4 ou 5 fois pour hacher.
2. Ajouter les autres ingrédients aux tomates hachées dans le bol et mélanger à basse vitesse pendant environ 30 secondes, ou jusqu'à consistance désirée.
3. Servir avec des croustilles au maïs.

* Vous trouverez des boîtes de tomates en dés avec piments verts dans le rayon des produits mexicains ou internationaux de l'épicerie.

Hummus aux haricots noirs

Temps total : 5 minutes

Portions : 7

Quantité d'une portion : 60 ml (1/4 tasse)

Ingrédients

1 boîte (425 ml/15 oz) de pois noirs, égouttés et rincés
30 ml (2 c. à table) de jus de lime frais
60 ml (1/4 tasse) de tahini
60 ml (1/4 tasse) d'huile d'olive
15 ml (1 c. à table) d'ail émincé

10 ml (2 c. à thé) de cumin
2,5 ml (1/2 c. à thé) de poudre de chili
30 ml (2 c. à table) de coriandre
2,5 ml (1/2 c. à thé) de sel
1,2 ml (1/8 c. à thé) de poivre
1/2 petit oignon jaune

Directives

1. Placer tous les ingrédients dans le bol du mélangeur. Mélanger à vitesse élevée pendant environ 1 minute jusqu'à ce que le hummus ait une consistance lisse.
2. Servir avec vos croustilles ou biscottes préférées.

Tremlette aux piments jalapeno

Temps de préparation : 5 minutes

Temps total : 20 à 25 minutes

Portions : 375 ml (3 1/2 tasses)

Ingrédients

2 piments jalapeno, tige et pépins enlevés

455 g (16 oz) de fromage à la crème, ramolli

125 ml (1/2 tasse) de crème sure

15 ml (1 c. à table) d'ail émincé

2,5 ml (1/2 c. à thé) de sel

8 tranches de bacon cuit, haché

625 ml (2 1/4 tasses) de fromage pepper jack râpé, divisé

Directives

1. Préchauffer le four ou le grille-pain four à 180 °C (350 °F).
2. Dans le bol du mélangeur, déposer les jalapenos épépinés et mélanger par impulsion 3 ou 4 fois pour découper en dés.
3. Ajouter les autres ingrédients et 415 ml (1 3/4 tasse) du fromage râpé aux jalapenos en dés dans le bol. Mélanger à vitesse élevée pendant environ 30 secondes pour obtenir une consistance lisse.
4. Verser le mélange dans un plat allant au four et lisser. Garnir avec les 125 ml (1/2 tasse) de fromage râpé restant.
5. Faire cuire de 15 à 20 minutes jusqu'à ce que le fromage forme des bulles.
6. Servir avec des croustilles au maïs ou des biscottes.

RENSEIGNEMENTS DE GARANTIE ET SERVICE À LA CLIENTÈLE

Pour communiquer avec les services d'entretien ou de réparation, ou pour adresser toute question relative au produit, composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture. Ne pas retourner le produit où il a été acheté. Ne pas poster le produit au fabricant ni le porter dans un centre de service. On peut également consulter le site web indiqué sur la page couverture.

Garantie Limitée De Deux Ans

(Valable seulement aux États-Unis et au Canada)

Quelle est la couverture?

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

Quelle est la durée?

- Deux années à compter de la date d'achat initiale, avec une preuve d'achat.

Quelle aide offrons nous?

- Remplacement par un produit raisonnablement semblable nouveau ou réusiné.

Comment se prévaut-on du service?

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

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

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

Quelles lois régissent la garantie?

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

Sello del Distribuidor:

Fecha de compra:

Modelo:

Código de fecha / Date Code / Le code de date:

450W 120V 60Hz

Comercializado por:
SPECTRUM BRANDS DE MÉXICO,
SA de C.V Autopista México Querétaro
No 3069-C Oficina 004
Colonia San Andrés
Atenco, Tlalnepantla
Estado de México,
C.P. 54040 Mexico.
Teléfono: (55) 5831-7070

Servicio y Reparación
Art. 123 No. 95
Col. Centro, C.P. 06050
Deleg. Cuauhtemoc

Servicio al Consumidor,
Venta de Refacciones
y Accesorios
01 800 714 2503

Importado y Distribuido 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 DE MÉXICO,
SA de C.V
Autopista México Querétaro No 3069-C Oficina
004
Colonia San Andrés Atenco, Tlalnepantla
Estado de México, C.P. 54040
Mexico.
Telefono: (55) 5831 – 7070
Para atención de garantía marque:
01 (800) 714 2503

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

Importado por / Imported by:
Spectrum Brands Colombia S.A.
Carrera 17 No.89-40
Bogotá, Colombia
Línea de atención al cliente: 018000510012

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

BLACK & DECKER, BLACK+DECKER, the 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.

BLACK & DECKER, BLACK+DECKER, les logos et noms de produits BLACK & DECKER et BLACK+DECKER sont des marques de commerce de The Black & Decker Corporation, utilisées sous licence. Tous droits réservés.

Made in China.
Fabricado en China.
Fabriqué en Chine.

© 2017 The Black & Decker Corporation and Spectrum Brands, Inc., Middleton, WI 53562