

Please Read and Save this Use and Care Book.

IMPORTANT SAFEGUARDS.

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

- Read all instructions.
- To protect against risk of electrical shock do not immerse cord, plugs or appliance 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/damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment. Or, call the appropriate toll-free number listed on this sheet.
- 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 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 food processor is not running.
- Blade is 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 by hand. Always use food pusher.
- Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism.

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

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-volt 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 cord is damaged, it should be replaced by qualified personnel; in Latin America, by an authorized service center.

CONTROL PANEL

The controls are located on the front of the base (A). Turn dial to P, 1 or 2 in order to select a function (see directions below).

OFF CONTROL

Processor should be stored in OFF position (0) and unplugged when not in use.

PULSE CONTROL

Use PULSE (P) for short processing tasks. This lets you control the size and uniformity of foods being chopped.

- The dial must be turned to the P position and held for the appliance to operate in PULSE mode. When released, the dial will return to the 0 position and the function will end.
- The motor of the processor will run as long as the PULSE position is held. Hold the dial in the PULSE position and then release to allow the blade 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.

SPEED 1 and 2 CONTROL

This food processor has two speeds. Turn the dial to the appropriate speed when the food is ready to be processed. When turned to one of these speeds, the processor will continue to run until the dial is returned to the OFF (0) position.

HOW TO USE

This product is for household use only.

- Remove all packing material and any stickers from the product.
- Please go to www.prodprotect.com/applica to register your warranty.

Important: Handle chopping blade and slicing and shredding disc carefully. They are very sharp.


- 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 PROCESSOR

HOW TO INSERT AND REMOVE THE CENTER POST

The center post is removable. When you are ready to use the food processor, place the center post into the smaller opening in the base (B).

HOW TO LOCK THE PROCESSING WORKBOWL IN POSITION

- 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
- Hold handle and rotate workbowl clockwise toward the  until it clicks firmly into place (D).

Note: Be sure to lock the workbowl in place before attaching the chopping blade or the slicing and shredding disc and the cover.

HOW TO CHOP IN THE PROCESSING WORKBOWL


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

- Lock workbowl into position (see Illustrations C and D).
- Hold chopping blade by center shaft and insert onto center post (E).
- Caution:** The chopping blade is very sharp. Use caution when handling and storing.
- Place food in workbowl.
- Place cover on workbowl and lock into place by rotating counterclockwise (H).
- Place the food pusher in place.

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

- Select your desired speed (PULSE, 1 or 2).
- Note:** Process foods for no more than a few seconds at a time. Pulsing produces excellent results and offers greater control.

Important: Make sure the chopping blade has completely stopped spinning before removing cover from processing bowl.

- Return the dial to the OFF (0) position and allow the chopping blade to stop revolving before removing cover. Twist cover toward  (clockwise) to remove.
- Important:** Unlock lid first before removing workbowl.
- Unlock workbowl by turning it counterclockwise and lift off the base.

- Note:** Remove workbowl from appliance before removing the chopping blade to prevent food from leaking through the center opening of the workbowl.
- Carefully remove the chopping blade.
- Unplug appliance when not in use.

HELPFUL TIPS FOR CHOPPING

- Watch carefully to avoid over-processing foods.
- The PULSE position offers the best control.
- For best results, process foods that are about the same size.
- Do not overload the workbowl.
- Never walk away from the processor while it is on.
- You may use hot but not boiling liquids.
- Do not process more 3 cups of liquid in the workbowl at any given time.
- To process meat, use no more than 2 cups of ¾-inch cubes. Process using PULSE in 5-second intervals.
- Insert a funnel into the feed chute when adding ingredients such as oil, flour and sugar.


HOW TO SLICE OR SHRED IN THE WORKBOWL

- Lock workbowl into position (see Illustrations C and D).
- Carefully place slicing and shredding disc on top of center post with appropriate side up (depending on work to be done) (F).

CAUTION: The slicing and shredding disc is very sharp. Use caution when handling and storing.

- Place cover on workbowl and lock into place by rotating cover counterclockwise (see Illustration H).
- Fill feed chute with food. Position food pusher over food (G).
- Turn dial to PULSE, 1 or 2 position; press firmly on food pusher to guide food through feed chute, 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, return dial to OFF (0) position and wait for disc to stop rotating before removing cover. Twist cover toward  clockwise to remove.

IMPORTANT: Make sure the slicing and shredding disc has completely stopped spinning before removing cover from processing bowl.

Important: Unlock lid first before removing workbowl.

- Carefully remove the slicing and shredding disc. Unlock workbowl by turning it clockwise and lifting it off the base.
- Unplug appliance when not in use.

HELPFUL TIPS WHEN SLICING AND SHREDDING

- Before slicing fruits and vegetables in the processor, cut a thin slice from the bottom of the food to make it flat.
- Place the food cut side down in feed chute.
- 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.
- Chill soft and semi-hard cheeses before shredding.
- After food has been processed, remove the cover and invert on countertop. Remove the slicing and shredding disc before removing the workbowl from the processor. Place the disc on top of the inverted workbowl cover.

HOW TO LOCK THE COVER

- Place cover over workbowl with the small latch to the left of the workbowl's handle (H).
- Hold feed chute of workbowl cover and rotate cover counterclockwise until cover locks into place.

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

- Insert the food pusher into the feed chute.
- Note:** The food 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.

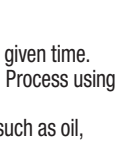
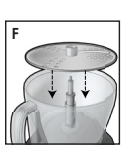
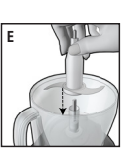
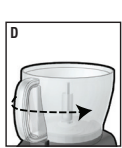
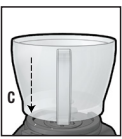
CARE AND CLEANING

Note: Do not attempt to sharpen the cutting edges of the chopping blade or slicing and shredding disc. They are permanently sharpened at the factory and will be ruined if sharpened.

CLEANING

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

- Completely disassemble processor parts before washing.
- Rinse parts immediately after processing for easy cleanup.
- Caution:** The slicing and shredding disc is very sharp. Use caution when handling and storing.
- 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 food processor's appearance.
- If washing by hand, fill workbowl with hot soapy water and rapidly raise and lower the chopping blade or slicing and shredding disc up and down on the center shaft.
- Caution:** The slicing and shredding disc is very sharp. Use caution when handling and storing.
- If washing in a dishwasher, place removable parts on top rack only – not in or near utensil basket.
- Some staining of parts may occur. If so, make a paste of 2 tablespoons of baking soda and 1 tablespoon of 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 to clean.



- Do not allow chopping blade or slicing and shredding disc to soak in water for long periods of time.
- 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 workbowl.

NEED HELP?

For service, repair or any questions regarding your appliance, call the appropriate 800 number on the front of this sheet. 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 this sheet.

TWO-YEAR LIMITED WARRANTY

(Applies only in the United States and Canada)

What does it cover?

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

For how long?

- Two years from the date of original purchase with proof of such 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 our 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.

Por favor lea este instructivo antes de usar el producto

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD.

Cuando se usan aparatos electricos, siempre se deben respetar las siguientes medidas basicas de segurida.

- 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 del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de instalarle 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, incluyendo los tarros de envasar, no recomendados 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. Manéjeelas 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.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES. Este aparato eléctrico es para uso domestico unicamente.

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

El cable de este aparato fue seleccionado para reducir el riesgo de enredarse o de tropezar con un cable largo. Si se necesita más longitud, use un cable de extensión no inferior a 15 amperios. (Para 220-voltios de productos

valorados, use un cordón de extensión no menor de 6 amperios.) Si se utiliza un cable de extensión, no permita que cuelgue sobre el área de trabajo ni que cuelgue que alguien se pueda tropezar con él. Manipule el cable con cuidado para una vida más larga, evitar sacudidas o el esfuerzo que en la salida y las conexiones de electrodomésticos.

Nota: Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por personal cualificado y en América Latina, por un centro de servicio autorizado.

PANEL DE CONTROL

Los controles están situados en la parte frontal de la base (A). Gire el dial a P, 1 o 2 para seleccionar una función (ver direcciones abajo).

APAGADO DE CONTROL

- Procesador deben ser almacenados en posición de apagado (0) y desenchufado cuando no está en uso.

CONTROL DE PULSO

- Utilice PULSE (P) para las funciones cortas. Esto le permite controlar el tamaño y la uniformidad de los alimentos ser picado.
- El dial debe girarse a la posición P y sostuvo que el aparato funcione en modo PULSE. Cuando se suelta el mando volverá a la posición 0 y la función terminará.

- El motor del procesador se ejecutará siempre que la posición PULSE se lleva a cabo. Mantenga el selector en la posición PULSE y luego suelta para permitir que la cuchilla para detener la ejecución y la comida caiga al fondo del recipiente.

- Pulsante permite un mejor control al cortar, picar alimentos, mezcla y mezcla. Se puede controlar el tamaño de los alimentos, de grueso a fino.

VELOCIDAD 1 Y CONTROL 2

Este procesador de alimentos tiene dos velocidades. Girar el selector a la velocidad adecuada cuando la comida está lista para ser procesada. Cuando se volvió hacia uno de estas velocidades, el procesador continuará funcionando hasta que el disco se devuelve a la posición de apagado (0).

COMO USAR

EÉste producto es para uso doméstico solamente.

- Retire todo el material de empaque y calcomanía adherida al producto.
- Por favor, vaya a www.prodprotect.com / applica para registrar su garantía.

Importante: Manija cortar la hoja y trituración de disco cuidadosamente Ellos están muy afiladas.


- Lave todas las piezas removibles según las instrucciones de CUIDADO Y LIMPIEZA de este manual.

- Seleccionar un nivel, encimera seco donde el aparato se va a utilizar, permitiendo que el espacio de aire por todos los lados para una ventilación adecuada para el motor.

ENSAMBLAJE DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS CÓMO COLOCAR Y RETIRAR EL POSTE CENTRAL

El poste central es removible. Cuando esté listo para usar su procesadora de alimentos, coloque el poste central dentro de la apertura más pequeña en la base (B).

CÓMO CERRAR EL RECIPIENTE EN POSICIÓN

- Inserte el poste central en la base. Coloque el recipiente en la base con el asa orientada hacia la izquierda del mecanismo de cierre (C) sobre el símbolo de abrir.
- Sujete el asa y gire el recipiente hacia la dirección del símbolo  hasta que encaje firmemente en su lugar (D).

Nota: Asegúrese de cerrar el recipiente en su lugar antes de insertar las cuchillas de picar o el disco rebanador/rallador y la tapa.

CÓMO BLOQUEAR EL PROCESAMIENTO EN POSICIÓN RECIPIENTE

- Fije el poste central para recipiente. Coloque el recipiente en la base con el asa hacia la derecha del mecanismo de bloqueo (C) sobre el símbolo de desbloqueo
- Sostenga el asa y gire el recipiente hacia la derecha hacia el símbolo de bloqueo hasta que encaje en su lugar (D).

Nota: Asegúrese de cerrar el recipiente en su lugar antes de colocar la cuchilla de picar o el disco de corte y trituración y la tapa.

CÓMO CORTAR EN EL RECIPIENTE PROCESAMIENTO

La cuchilla de cortar se usa para picar texturas gruesas o finas, picar, mezclar, y los alimentos puré hasta lograr una consistencia suave.

- Lock recipiente en su posición (vea las ilustraciones C y D).
- Sostenga la cuchilla de cortar el vástago y deslicela sobre la guía central (E).

Precaución: La cuchilla para picar es muy fuerte. Tenga cuidado al manejar y almacenar.


- Coloque los alimentos en el recipiente.
- Coloque la tapa sobre el recipiente y bloqueo en su lugar girando en sentido horario (ver la ilustración H).
- Coloque el empujador de alimentos en el lugar.

Important: Nunca use los dedos a la alimentación directa a través del conducto de alimentación.

- Seleccione la velocidad deseada (PULSE, 1 o 2).

Nota: Procese los alimentos por no más de unos pocos segundos a la vez. Pulsante produce resultados excelentes y ofertas un mayor control.

Importante: Asegúrese de que la cuchilla de picar se ha detenido por completo antes de retirar la cubierta de procesamiento tazón.

- Gire el selector a la posición de apagado (0) posición y permitir que la cuchilla de picar dejen de girar antes de retirar la cubierta. Gire la tapa hacia  (hacia la izquierda) para eliminar.

Important: Abra la tapa antes de retirar el recipiente.

- Desbloquee recipiente girándolo hacia la izquierda y levante la base.

Nota: Retire el recipiente del aparato antes de retirar la cuchilla de picar para evitar que los alimentos se filtre a través de la abertura central del recipiente.

- Retire con cuidado la cuchilla de picar.
- Desconecte el aparato cuando no está en uso.

CONSEJOS ÚTILES PARA PICAR

- Preste atención para evitar el exceso de procesamiento de alimentos.
- La posición PULSE ofrece el mejor control.
- Para mejores resultados, se recomienda procesar alimentos aproximadamente el mismo tamaño.
- No sobrecargue el recipiente.
- No desatienda el procesador mientras está encendido.
- Usted puede utilizar líquidos calientes pero no hirviendo.
- No procese más tazas 3 de líquido en el recipiente en cualquier momento dado.
- Para procesar la carne, no use más de 2 tazas de cubos de ¾ de pulgada. Proceso mediante PULSE en intervalos de 5 segundos.
- Insertar un embudo en el conducto de alimentación para agregar ingredientes como el aceite, la harina y el azúcar.

CÓMO CORTAR NI DESTRUYA EN EL RECIPIENTE

- Lock recipiente en su posición (vea las ilustraciones C y D).
- CÓloque cuidadosamente cortado y el disco para rallar encima del poste central con hasta lateral correspondiente (según el trabajo por hacer) (F).

PRECAUCIÓN: El disco de corte y trituración es muy fuerte. Tenga cuidado al manejar y almacenar.


- Coloque la tapa y el tazón de bloqueo en su lugar girando la cubierta hacia la izquierda (ver ilustración H).

- Rellene alimentar tolva con la comida. Coloque el empujador sobre los

alimentos (G).

- Gire el dial a PULSE, 1 o posición 2; presione firmemente empujador para guiar los alimentos a través de rampa de alimentación, pero no lo fuerce.

Nota: fuerte presión sobre el empujador no acelera el trabajo, utilice el empujador solamente como una guía. Deje que el procesador haga el trabajo.

- Cuando haya terminado, vuelva a marcar OFF (0) y espere para el disco deje de girar antes de retirar la cubierta. Gire la tapa  hacia la izquierda para quitarlo.

IMPORTANTE: Asegúrese de que el disco de corte y trituración haya detenido por completo antes de retirar la tapa del tazón de procesamiento.

Importante: Abra la tapa antes de retirar el recipiente.

- Retire con cuidado el disco de rebanar y triturar. Desbloquee recipiente girándolo hacia la izquierda y levantándolo de la base.

8. Desconecte el aparato cuando no está en uso.

CONSEJOS ÚTILES DURANTE EL CORTE Y TRITURACIÓN

- Antes de cortar frutas y verduras en el procesador, cortar una rebanada delgada de la parte inferior de la comida para hacerla plana.
- Coloque el lado cortado hacia abajo alimentos en el conducto de alimentación.
- Retire las semillas y los hoyos antes del procesamiento.
- Seleccione alimentos que sean firmes y maduras no.
- Quite el centro de vegetales duros como el repollo.
- Durante el corte más delgadas verduras, se cortan justo antes de la longitud de la tolva de alimentación y de pie verticalmente en el conducto de alimentación de manera que están sólidamente embalados y no puede girar o inclinar.
- Triture los quesos duros a temperatura ambiente.
- Enfríe los quesos blandos y semiduros antes de la trituración.
- Después de la comida se ha procesado, retire la tapa e invierta en la encimera. Retire el disco cortado y triturado antes de retirar el recipiente del procesador. Coloque el disco en la parte superior de la tapa del recipiente invertido.

COMO BLOQUEAR LA CUBIERTA

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 costo 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 Rayovac 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.

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

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ.

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

- Lisez toutes les instructions.
- Pour éviter tout risque de choc électrique, ne pas immerger le cordon, les fiches ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par ou près des enfants.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de mettre ou d'enlever des pièces et avant de le nettoyer.
- Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
- Ne pas utiliser un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé ou après un dysfonctionnement de l'appareil, s'il est tombé endommagé en aucune manière. Renvoyer l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour le réglage examen, réparation ou électrique ou mécanique. Ou composer le numéro sans frais approprié indiqué sur cette fiche.
- L'utilisation d'accessoires, y compris les bocaux de conserve, non recommandée par le fabricant peut provoquer un incendie, de choc électrique ou de blessure.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Ne pas laisser le cordon pendre de la table ou du comptoir.
- Garder les mains et les ustensiles loin des lames ou des disques en mouvement tandis que la transformation des aliments afin de réduire le risque de blessures graves ou de dommages au robot culinaire. Un grattoir peut être utilisé, mais doit être utilisé uniquement lorsque le robot ne fonctionne pas.
- La lame est tranchante. Manipuler avec précaution.
- Pour réduire le risque de blessure, ne placez jamais la lame ou des disques de coupe sur la base sans d'abord mettre un bol bien en place.
- S'assurer que le couvercle est bien verrouillé en place avant de faire fonctionner l'appareil.
- Ne nourrissez jamais les aliments à la main. Toujours utiliser le poussoir.
- Ne pas tenter de contourner le mécanisme de verrouillage du couvercle.

CONSERVER CES MESURES. Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.

FICHE POLARISÉE (MODÈLES DE 120 V SEULEMENT)

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

VIS INDESSERRABLE

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

CORDON ÉLECTRIQUE

Le cordon de cet appareil a été choisie afin de réduire la possibilité d'enchevêtrement et de trébuchement sur un cordon plus long. Si plus long est nécessaire, utiliser une rallonge électrique nominale d'au moins 15 ampères. (Pour 220 volts notés produits, utilisez une rallonge puissance nominale d'au moins de 6 ampères.) Lorsque vous utilisez une rallonge, ne le laissez pas pendre du plan de travail ni qu'il pend quelqu'un pourrait accidentellement trébucher. Manipuler le cordon avec soin pour en prolonger la durée éviter de tirer dessus ou de forcer elle à la sortie et les connexions de l'appareil.

Remarque: Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par du personnel qualifié, en Amérique latine, par un centre de service agréé.

PANNEAU DE COMMANDE

Les commandes se trouvent à l'avant de la base (A). Tourner le cadran à la position P, 1 ou 2 pour sélectionner une fonction (voir les instructions ci-dessous).

ARRÊT

Lorsque le robot culinaire est rangé, il doit être en position

OFF (0) et débranché lorsqu'il n'est pas utilisé.

IMPULSION

Utiliser la fonction PULSE (IMPULSION) (P) pour les tâches brèves. Cette fonction vous permet de contrôler la taille et l'uniformité des aliments hachés.

- Il faut maintenir le cadran enfoncé à la position P pour que l'appareil fonctionne en mode PULSE (IMPULSION). Lorsqu'on le relâche, le cadran retourne à la position 0, et la fonction est désactivée.
- Le moteur du robot culinaire fonctionnera tant et aussi longtemps que la position PULSE (IMPULSION) sera maintenue. Maintenir le cadran à la position PULSE (IMPULSION) et le relâcher pour permettre à la lame de s'immobiliser et aux aliments de retomber dans le fond du bol.
- La fonction d'impulsion donne plus de maîtrise pour hacher, émincer et mélanger les aliments. Il est possible de choisir la taille des morceaux d'aliments, de grossiers à fins.

RÉGLAGE DES VITESSES 1 ET 2

Le robot culinaire offre deux vitesses. Tourner le cadran à la vitesse appropriée lorsque les aliments sont prêts à être traités. Lorsqu'il est réglé à une de ces vitesses, le robot culinaire fonctionne continuellement jusqu'à ce que le cadran soit remis à la position d'arrêt (0).

UTILISATION

Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.

- Retirer tous les matériaux d'emballage et les autocollants sur le produit.
- Visiter le www.prodprotect.com/applica pour enregistrer la garantie.

Important : Manipuler avec soin la lame à hacher ainsi que le disque éminceur/déchiquteur. Ils sont extrêmement tranchants.

- Laver toutes les pièces amovibles en suivant les directives de la section ENTRETIEN ET NETTOYAGE du présent guide.
- Choisir un comptoir sec et de niveau ou utiliser l'appareil; laisser assez d'espace sur tous les côtés pour assurer la ventilation adéquate du moteur.

ASSEMBLAGE DU ROBOT CULINAIRE

COMMENT INSÉRER ET RETIRER L'AXE D'ENTRAÎNEMENT
L'axe d'entraînement est amovible. Lorsque vous êtes prêt à utiliser le robot culinaire, placer l'axe d'entraînement dans le petit orifice pratiqué dans la base.

COMMENT VERROUILLER LE BOL EN PLACE

- Fixer l'axe d'entraînement au bol. Placer le bol sur le socle, la poignée tournée à la droite du mécanisme de verrouillage (C) au-dessus du symbole de déverrouillage.
- En tenant la poignée, tourner le bol vers la droite jusqu'à ce qu'il s'enclenche (D).

Remarque : S'assurer de verrouiller le bol en place avant de poser la lame à hacher ou le disque éminceur/déchiquteur et de mettre le couvercle.

COMMENT HACHER À L'AIDE DU BOL

La lame à hacher sert à hacher ou à émincer grossièrement ou finement des aliments, à les mélanger ou à les réduire en purée homogène.

- Verrouiller le bol en place (**voir les illustrations C et D**).
- Tenir la lame à hacher par la tige centrale et l'insérer sur l'axe d'entraînement (E).
- Mise en garde:** La lame à hacher est extrêmement tranchante. Faire preuve de prudence pendant sa manipulation et son rangement.
- Placer les aliments dans le bol.
- Placer le couvercle sur le bol et le verrouiller en place en le tournant vers la gauche (H).
- Mettre le poussoir d'aliments en place.

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

- Sélectionner la vitesse désirée (PULSE, 1 ou 2).

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.

Important : Avant d'enlever le couvercle du bol, attendre que la lame à hacher se soit complètement immobilisée.

- Remettre le cadran à la position OFF (0) et permettre à la lame à hacher de s'immobiliser avant d'enlever le couvercle. Tourner le couvercle vers (la droite) pour l'enlever.
- Important :** Déverrouiller le couvercle avant de retirer le bol.
- Déverrouiller le bol en le tournant vers la gauche et l'enlever du socle.

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.

9. Retirer délicatement la lame à hacher.

- Débrancher l'appareil quand il ne sert pas.
- TRUCS UTILES POUR HACHER LES ALIMENTS**
- Faire attention de ne pas trop traiter les aliments.
- La position PULSE (IMPULSION) offre la meilleure maîtrise.
- Pour obtenir des résultats optimaux, traiter des morceaux d'aliments sensiblement de la même taille.
- Ne pas trop remplir le bol.
- Ne jamais laisser le robot culinaire fonctionner sans surveillance.
- Il est possible de traiter des liquides chauds, mais pas brûlants.
- Ne pas traiter à la fois plus de 0,75 litre (3 tasses) de liquide dans le bol.
- Pour traiter de la viande, ne pas utiliser plus de 500 ml (2 tasses) de cubes de 2 cm (3/4 po) Utiliser la fonction PULSE (IMPULSION) par intervalles de 5 secondes.

- Insérer un entonnoir inséré dans la trémie pour ajouter des ingrédients tels que de l'huile, de la farine et du sucre.

COMMENT ÉMINCER OU HACHER DANS LE BOL

- Verrouiller le bol en place (**voir les illustrations C et D**).
- Placer soigneusement le disque éminceur/déchiquteur sur l'axe d'entraînement, en mettant vers le haut le côté approprié (convenant à la tâche à accomplir) (F).
- MISE EN GARDE :** Le disque éminceur/déchiquteur est extrêmement tranchant. Faire preuve de prudence pendant leur manipulation et leur rangement.
- Placer le couvercle sur le bol et le verrouiller en place en le tournant vers la gauche (H).
- Remplir la trémie d'aliments. Placer le poussoir sur les aliments (G).
- Tourner le cadran à la position PULSE (IMPULSION), 1 ou 2; appuyer fermement sur le poussoir pour guider les aliments dans la trémie, mais sans forcer.

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

6. Lorsque le traitement est terminé, remettre le cadran à la position OFF (0) et attendre que le disque s'immobilise avant de retirer le couvercle. Tourner le couvercle vers (la droite) pour l'enlever.

IMPORTANT : Avant d'enlever le couvercle du bol, attendre que le disque éminceur/déchiquteur se soit complètement immobilisé.

Important : Déverrouiller le couvercle avant de retirer le bol.

- Retirer délicatement le disque éminceur/déchiquteur. Déverrouiller le bol en le tournant vers la droite et en l'enlevant du socle.
- Débrancher l'appareil quand il ne sert pas.

TRUCS UTILES POUR LE TRANCHAGE ET LE DÉCHIQUETAGE

- Avant de trancher des fruits et des légumes avec le robot culinaire, enlever

une tranche mince au bas de l'aliment afin de le rendre plus plat.

- Placer les aliments dans la trémie, côté coupé vers le bas.
- Avant de traiter les aliments, en retirer les graines et les pépins.
- Sélectionner des fruits et légumes fermes et pas trop mûrs.
- Retirer le cœur des légumes durs tels que le chou.
- Pour trancher des légumes minces, les couper à une dimension tout juste inférieure à celle de la trémie et les placer à la verticale dans la trémie de sorte qu'ils soient bien serrés pour ne pas tourner ou s'incliner.
- Déchiqeter les fromages durs à la température ambiante.
- Réfrigérer les fromages à pâte molle ou semi-ferme avant le râpage.
- Une fois les aliments traités, enlever le couvercle et le déposer à l'envers sur le comptoir. Retirer le disque éminceur/déchiquteur avant de retirer le bol du robot culinaire. Placer le disque par-dessus le couvercle à l'envers du bol.

COMMENT VERROUILLER LE COUVERCLE

- Placer le couvercle sur le bol, la petite languette placée à gauche de la poignée du bol (H).
- Retirer la trémie d'aliments du couvercle et tourner le couvercle vers la gauche jusqu'à ce qu'il se verrouille en place.

Important : Pour votre protection, cet appareil est doté d'un système de verrouillage. Le robot culinaire ne fonctionnera pas si le bol et le couvercle ne sont pas correctement verrouillés en place.

- Insérer le poussoir d'aliments dans la trémie.

Remarque : Le poussoir sert à guider les aliments dans la trémie et peut être enlevé pour l'ajout de liquides ou d'autres aliments pendant que le robot culinaire fonctionne.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Remarque : Ne pas tenter d'affûter la lame à hacher ni le disque éminceur et déchiquteur. Ceux-ci ont été affûtés en permanence à l'usine et tout autre affûtage les endommagera.

NETTOYAGE

Remarque : Avant de laver l'appareil, s'assurer qu'il est hors tension et débranché.

- Désassembler complètement les pièces amovibles du robot culinaire avant de les laver.
- Pour un nettoyage aisé, rincer les pièces immédiatement après les avoir utilisées.

Mise en garde : Le disque éminceur/déchiquteur est extrêmement tranchant. Faire preuve de prudence pendant sa manipulation et son rangement.

- Essuyer le socle et les pieds de l'appareil 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 le socle de l'appareil dans un liquide.

- Toutes les pièces amovibles peuvent être lavées à la main ou dans le lave-vaisselle. Laver les pièces de plastique à la main aidera à conserver l'apparence du robot culinaire.
- Pour les laver à la main, remplir le bol d'eau chaude savonneuse, puis abaisser et relever rapidement la lame à hacher et le disque éminceur/déchiquteur sur la tige centrale.

Mise en garde : Le disque éminceur/déchiquteur est extrêmement tranchant. Faire preuve de prudence pendant sa manipulation et son rangement.

- Pour laver les pièces amovibles au lave-vaisselle, les placer dans le panier supérieur seulement, et non dans le panier à ustensiles ni près de celui-ci.
- Des taches peuvent se former sur les pièces de l'appareil. Le cas échéant, faire une pâte composée de 30 ml (2 c. à table) de bicarbonate de sodium et de 15 ml (1 c. à table) d'eau. Appliquer sur les taches et laisser reposer toute la nuit. Rincer et assécher.
- 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 à hacher ou le disque éminceur/déchiquteur tremper longtemps dans l'eau.
- Ne pas oublier de nettoyer la tige interne de la lame à hacher; utiliser une brosse à biberon pour déloger les particules d'aliments collées.
- Si vous éprouvez des difficultés à fermer le couvercle sur le bol, appliquer une petite quantité d'huile végétale sur le pourtour du couvercle et du bol. Il devrait ainsi être plus facile de mettre le couvercle sur le bol.

BESOIN D'AIDE?

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

Garantie limitée de 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 Applica se limite au prix d'achat du produit.

Quelle est la durée?

- Deux année(s) 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.

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 <p>Servicio Técnico Monroe 3351 CABA Argentina Tel: 0800 – 444 – 7296 servicios@rayovac.com.ar</p>	México <p>Artículo 123 # 95 Local 109 y 112 Col. Centro, Cuauhtemoc, México, D.F. Tel. 01 800 714 2503</p>
---	---

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

Panamá

Servicios Técnicos CAPRI
Tumbamuerto Boulevard
El Dorado Panamá
500 metros al sur.
Tel. 3020-480-800 sin costo
(507) 2360-236 / 159

Perú <p>Servicio Central Fast Service Av. Angamos Este 2431 San Borja, Lima Perú Tel. (511) 2251-388</p>

Puerto Rico <p>Buckeye Service Jesus P. Piñero #1013 Puerto Nuevo, SJ PR 00920 Tel.: (787) 782-6175</p>
--

Republica Dominicana <p>Prolongacion Av. Rómulo Betancourt Zona Industrial de Herrera Santo Domingo, República Dominicana Tel.: (809) 530-5409</p>

Venezuela <p>Inversiones BDR CA Av. Casanova C.C. City Market Nivel Plaza Local 153 Diagonal Hotel Meila, Caracas. Tel. (582) 324-0969</p>

Guatemala <p>MacPartes SA 3^o Calle 414 Zona 9 Frente a Tecun Tel. (502) 2331-5020 / 2332-2101</p>

Honduras <p>ServiTotal Contigua a Telecentro Tegucigalpa, Honduras, Tel. (504) 235-6271</p>
--

Sello del Distribuidor:
Fecha de compra:
Modelo:

500 W 120 V~ 60 Hz

Comercializado por: <p>Rayovac de México SA de C.V KM. 14.5 Carretera Puente de Vigas. Col. Lechería, Tultitlán. Estado de México. C.P. 54940 México Tel: (55) 5831-7070</p>

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

Servicio al Consumidor, <p>Venta de Refacciones y Accesorios 01 800 714 2503</p>

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

Comercializado por: <p>Rayovac de México SA de C.V KM. 14.5 Carretera Puente de Vigas. Col. Lechería, Tultitlán. Estado de México. C.P. 54940 México Tel: (55) 5831-7070 Servicio y Reparación Art. 123 No. 95 Col. Centro, C.P. 06050 Deleg. Cuauhtemoc</p>	Servicio al Consumidor, <p>Venta de Refacciones y Accesorios 01 800 714 2503 Importado por / Imported by: 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: Rayovac de México SA de C.V KM. 14.5 Carretera Puente de Vigas. Col. Lechería, Tultitlán. Estado de México. C.P. 54940 México Tel: (55) 5831-7070 Del interior marque sin costo 01 (800) 714 2503</p>
--	--

BLACK&DECKER®

Model/Modelo/ Modèle: FP1140BD

Customer Care Line: 1-800-231-9786

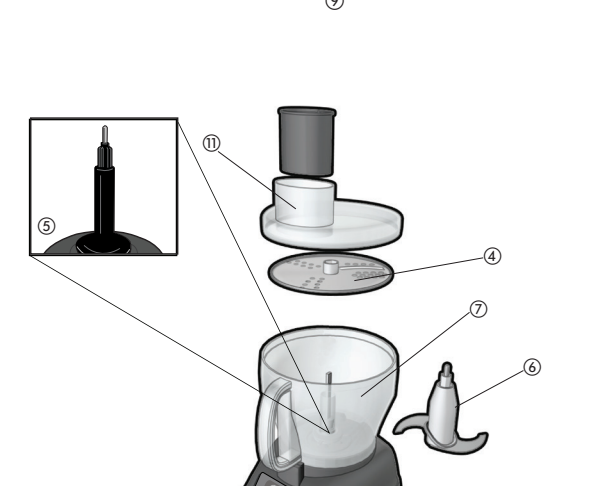
For online customer service: www.prodprotect.com/applica

Línea de Atención del Cliente: 1-800-231-9786

Para servicio al cliente en línea: www.prodprotect.com/applica

Ligne Service à la Clientèle: 1-800-231-9786

Pour le service à la clientèle en ligne: www.prodprotect.com/applica



8 CUP FOOD PROCESSOR	
Product may vary slightly from what is illustrated.	
†1. Food pusher small (Part # FP1140-01)	† 6. Stainless steel chopping blade (Part # FP1140-06)
†2. Food pusher large (Part # FP1140-02)	† 7. 8-cup processing workbowl (Part # FP1140-07)
† 3. Processing workbowl cover (Part # FP1140-03)	8. Base
† 4. Stainless steel slicing and shredding disc (Part # FP1140-04)	† 9. Non-skid suction feet (Part # FP1140-08)
† 5. Center post (Part # FP1140-05)	10. Control knob
	11. Feed chute
	Note: † indicates consumer replaceable/removable parts

PROCESADOR DE ALIMENTOS DE 8 TAZAS	
Este producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado.	
†1. Empujador de alimentos a pequeña (Pieza no. FP1140-01)	†7. 8 tazas de procesamiento tazón (Pieza no. FP1140-07)
†2. Empujador de alimentos a gran (Pieza no. FP1140-02)	8. Base
†3. Tapa del recipiente para procesar alimentos (Pieza no. FP1140-03)	†9. Patas de succión antideslizantes (debajo de la base) (Pieza no. FP1140-08)
†4. Disco de acero inoxidable para rebanar y rallar (Pieza no. FP1140-04)	10. Mando de control
†5. Poste central (Pieza no. FP1140-05)	11. Conducto de alimentos
†6. Cuchilla para picar de acero inoxidable (Pieza no. FP1140-06)	Nota: † Indica piezas reemplazables / removibles por el consumidor

ROBOT CULINAIRE DE 8 TASSES	
Le produit peut différer légèrement de celui qui est illustré.	
†1. Petit poussoir d'aliments (no de pièce FP1140-01)	8. Base
†2. Grand poussoir d'aliments (no de pièce FP1140-02)	†9. Pieds-ventouses antidérapants (no de pièce FP1140-08)
†3. Couvercle du bol (no de pièce FP1140-03)	10. Bouton de commande
†4. Disque éminceur/déchiquteur en acier inoxydable (no de pièce FP1140-04)	11. Trémie
†5. Axe d'entraînement (no de pièce FP1140-05)	Nota: Le symbole † indique une pièce amovible/remplaçable par l'utilisateur
†6. Lame à hacher en acier	