

**SAVE THIS USE AND CARE BOOK**

**LEA ESTE INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL PRODUCTO**

**CONSERVER CE GUIDE D'ENTRETIEN ET D'UTILISATION**

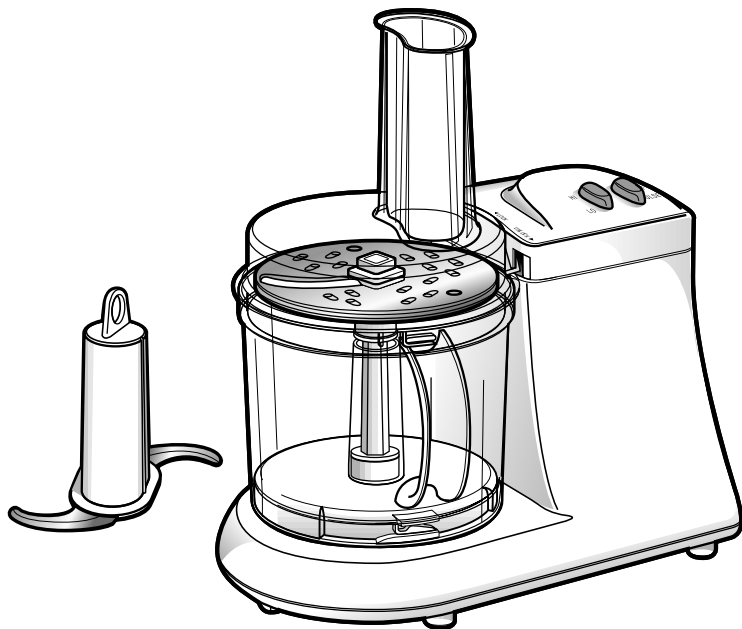
 **BLACK & DECKER**® \*

**QuickN' Easy**™

**Food Processors (English page 2)**

**Procesador de alimentos (Español página 8)**

**Robots culinaires (Français page 16)**



**U.S.A./CANADA 1-800-231-9786**

**MEXICO 01-800-714-2503**

<http://www.householdproductsinc.com>

**Série FP1200 Series**

# IMPORTANT SAFEGUARDS

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

■ **Read all instructions.**

- To protect against risk of electrical shock, do not put base, cord, or plug in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Turn unit off and unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning. To disconnect, turn unit off, grasp plug, and pull from wall outlet. Never yank on cord.
- Avoid contacting moving parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to an authorized service facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
- The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock, or injury.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
- Keep hands and utensils away from moving blades or discs while processing food to reduce the risk of severe personal injury or damage to the food processor. A spatula may be used, but it must be used only when the food processor is not running.
- Blades are sharp. Handle carefully.
- Be sure to insert or remove blade and disc by using hubs to avoid injury.
- To reduce the risk of injury, never place Chopping Blade or disc on base without first putting bowl properly in place. Make sure motor, disc, and/or Chopping Blade have stopped completely before removing cover.
- Be certain cover is securely locked in place before operating appliance.
- Never feed food into chute by hand. Always use food pusher.
- Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism.
- Do not operate this appliance in the presence of explosive and/or flammable fumes.
- This appliance is intended for household use only and not for commercial or industrial use.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

## POLARIZED PLUG

(North & Central American Models Only)

This appliance has a polarized plug—one blade is wider than the other. As a safety feature, this plug will fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse it and try again. If it still does not fit, contact an electrician. Do not attempt to defeat this safety feature.

## TAMPER-RESISTANT SCREW

This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the bottom cover. To reduce the risk of fire or electric

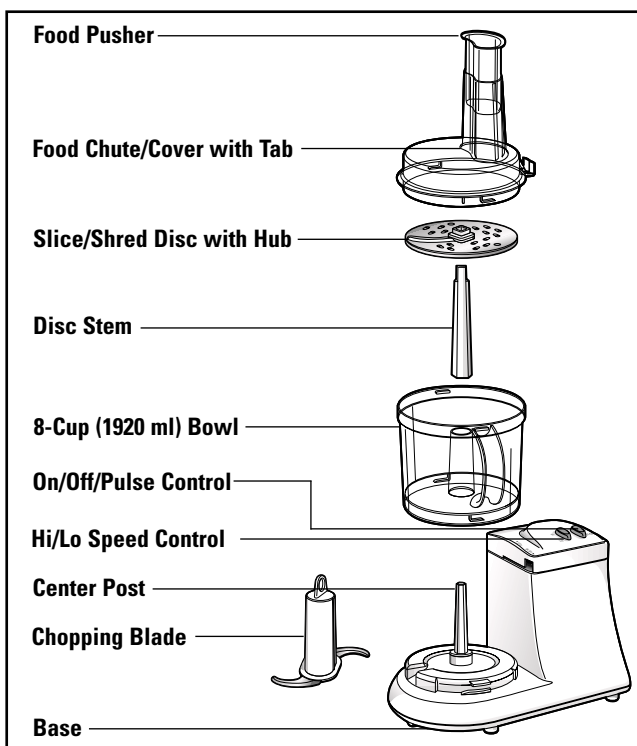
shock, do not attempt to remove the bottom cover. There are no user serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.

## ELECTRICAL CORD

The cord length of this appliance was selected to reduce hazards that may occur with a longer cord. If more cord length is needed, use an Underwriters Laboratories (UL)-listed, NOM or appropriate agency-approved extension cord. It should be rated not less than 10 amperes, 120 Volts (5 amperes/220-230 Volts). When using a longer cord, be sure it does not drape over a working area or dangle where it could be pulled on or tripped over. Handle cord carefully for longer life; avoid jerking or straining it at outlet and appliance connections.

## ELECTRICAL RATING (Wattage)

The maximum electrical rating (350W) is based on the Chopping Blade. The Slicing/Shredding Disk may draw significantly less power or current.



# Using Your Food Processor

## Before First Use

- Unpack the product and remove all packing material. Handle the Chopping Blade and Slice/Shred Disc carefully; they are very sharp.
- Wash all parts except the Base. Be sure to read this Use & Care Book, paying special attention to the sections on "How to Use" and "Care and Cleaning" to learn the correct methods for taking the unit apart and cleaning.

## Some Foods Do Not Process Well

This Food Processor will not whip cream, beat egg whites to a desirable volume, grind coffee beans or spices with a high oil content, or slice or shred hard-cooked eggs, marshmallows, or soft cheeses.

**NOTE:** Do not attempt to chop ice in this food processor; it will damage the Bowl and dull the Chopping Blade.

## Controls

### On

- When this button is pressed, the unit will run continuously until the Off button is pressed. Use the On position for longer processing tasks, such as making dressings, smooth spreads, peanut butter, dips, etc.

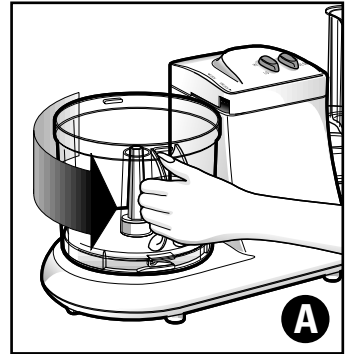
### Pulse

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

### Off

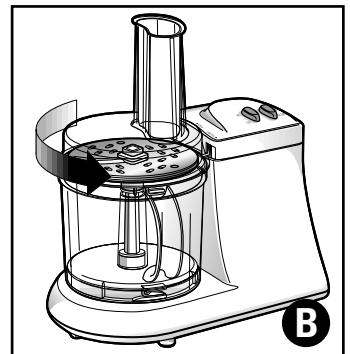
- Keep the Processor in the Off position while you are preparing foods for processing. The Processor should always be left in the Off position when the unit is not in use.

**IMPORTANT:** For your protection this unit has an Interlock System. The processor won't operate unless the tab on the Food Chute/Cover is correctly locked into the slot on the Base. Be sure the Cover is turned fully into the slot toward LOCK until you hear it click into place. Do not attempt to operate the unit without the Cover being correctly in place. Be sure the Bowl is locked into the Base and the Base is on a flat, dry, clean surface before you begin processing.



## How to Slice or Shred

1. Place the Bowl over the Center Post in the Base with the handle at the left. Turn the Bowl towards the Base until it drops down into place. Snap the Bowl in towards the Base and be sure the Locking Tabs lock into place (A).
2. Place the Disc Stem onto the Center Post in the Bowl. Grasp the Slice/Shred Disc by the Hub or very carefully by its edge with the desired side (Slice or Shred) up and push it down onto the Disc Stem.
3. Place the Food Chute/Cover onto the Bowl so that its Tab is facing the Base (B). Twist the Food Chute/Cover in toward the Base to LOCK until you hear it click into place.



4. Plug the cord into an electrical outlet.
5. Use the Food Guide to help you prepare food for slice/shred processing. Fill the Food Chute with food and position the Pusher over the food.
6. Select the Hi or Lo Speed, then press down lightly but firmly on the Food Pusher while pressing the desired PULSE or ON Control.

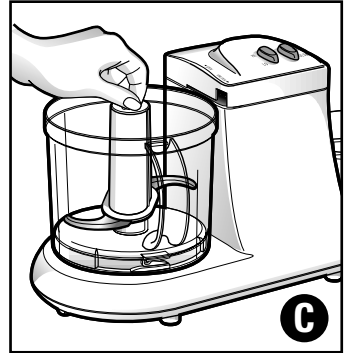
**NOTE:** Let the Processor do the work. Heavy pressure will not speed up operation. Do not use the Processor continuously for more than 3 minutes at a time.

7. After processing food, release the PULSE button or press the control to OFF. Allow the Disc to stop rotating. Twist the Food Chute/Cover toward UNLOCK to remove the Cover.
8. Grasp the Disc Hub and lift out. Carefully pull the Slice/Shred Disc off the Stem, unlock the Bowl by turning the handle away from its Base, and lift the Bowl off.

## How To Use The Chopping Blade

The Chopping Blade speeds up many tasks, depending upon the food and the method used. Its special design processes food quickly and evenly. It can chop, crumb, grind, mince and mix.

1. Place the Bowl over the Center Post in the Base with the handle at the left. Turn the Bowl towards the Base until it drops down into place. Snap the Bowl in towards the Base and be sure the Locking Tabs lock into place (see A).
2. Grasp the Chopping Blade by its center shaft and slide it down onto the Center Post. (C) Fill the Bowl with food.
3. Place the Food Chute/Cover onto the Bowl so that its Tab is facing the Base (see B) Twist the Food Chute/Cover in toward the Base to LOCK until you hear it click into place.
4. Plug the cord into an electrical outlet.
5. Use the Food Guide to help you prepare food for chopping/dicing/mincing/mixing/crumbing.
6. Select the Hi or Lo Speed, then press the desired PULSE or ON Control. When pulsing, hold the PULSE position for about 2-3 seconds: check results; repeat if needed for desired consistency. It is better to use several short operations rather than one long operation unless mixing ingredients that require longer processing times.
7. After processing food, press the control to OFF or release the PULSE button. Allow the Chopping Blade to stop rotating. Twist the Food Chute/Cover toward UNLOCK to remove the Cover.
8. Grasp the Chopping Blade by its shaft and remove. Unlock the Bowl by turning it away from its Base, and lift it off. Empty the processed food.



## Care and Cleaning

**NOTE:** Do not attempt to sharpen the cutting edges of the Chopping Blade or the Reversible Disc. They are permanently sharpened at the factory and will be ruined by attempted sharpening.

## Cleaning

1. Before cleaning, be sure the unit is OFF and the cord is unplugged.
2. Whenever possible, rinse parts immediately after processing for easy cleanup.
3. Wipe the Base and feet with a damp cloth and dry thoroughly. Stubborn spots can be removed by rubbing with a damp cloth and a mild, non-abrasive cleaner. Do not immerse the Base in liquid.
4. All removable parts can be washed by hand or in a dishwasher.
  - If washing by hand, wash in hot, sudsy water, rinse, and dry thoroughly. If necessary, use a small nylon bristle brush to thoroughly clean the Bowl and Food Chute/Cover; this type of brush will also help prevent cutting yourself on the Chopping Blade and Slice/Shred Disc.
  - If washing in a dishwasher, place removable parts on the top rack only - not in or near the utensil basket.
5. Do not use rough scouring pads or cleansers on any plastic or metal parts.
6. Do not fill the Bowl with boiling water or place any of the parts in boiling water. Some foods, such as carrots, may temporarily stain the Bowl. To remove stains, make a paste of 1 tablespoon baking soda and two tablespoons warm water. Apply the paste to the stains and rub with a cloth. Rinse in sudsy water and dry.
7. Do not allow the Chopping Blade or Slice/Shred Disc to soak in water for long periods of time.

## Food Processing Tips

### Liquids

- Hot liquids (not boiling) and hot foods can be processed in the Bowl.
- Be sure to process small amounts of liquids - 2 cups (480 ml) or less at a time. Larger amounts may leak from the Bowl.

### Food Size, Preparation and Loading

- Process dry ingredients first and moist ingredients later when using several different foods in a recipe. This reduces the number of times the Bowl must be washed and dried.

USES FOR THE CHOPPING BLADE			
FOOD	AMOUNT	SPEED	COMMENTS
BABY FOOD	Up to 2-3/4 cups (660 ml)	HI	Add up to 2-1/2 cups (600 ml) cooked vegetables and meat to Bowl, along with 1/4 cup (60 ml) cooking liquid/broth. Process to reach desired fineness.
BREAD CRUMBS	Up to 4 slices	HI	Break either fresh or dry bread slices into quarters. Add to Bowl and process until finely crumbed.
COOKIE/ CRACKER CRUMBS	Up to 2 cups (480 ml)	HI	Use for crumbing graham crackers, chocolate or vanilla wafers. Break larger crackers into quarters. Add up to 2 cups (480 ml) to Bowl and process until fine.
CRANBERRIES, MINCED	1 cup (240 ml)	HI	Pulse to chop to desired fineness. Can also add 1 cup (480 ml) sugar to make cranberry relish.
EGGS, CHOPPED	Up to 6	LOW	Peel, dry and halve hard-cooked eggs. Add to Bowl. Pulse to chop, checking fineness after 2 - 3 pulses.

## USES FOR THE CHOPPING BLADE

FOOD	AMOUNT	SPEED	COMMENTS
GARLIC, MINCED	Up to 5	HI	Drop clove(s) down food chute while unit is running.
MEAT, CHOPPED (RAW OR COOKED)	Up to 1 cup (240 ml)	HI	Cut meat into 1" (2.54 cm) cubes. Add to Bowl and pulse to chop.
NUTS, CHOPPED	2 cups (480 ml)	HI	Add to Bowl and process to chop.
ONIONS, CHOPPED	1	LOW	Quarter, and add to Bowl. Pulse 1 or 2 times to coarsely chop. For green onions, cut into 1" (2.54 cm) pieces and add up to 1 cup.
PARMESAN OR ROMANO	Up to 5 oz. (148 ml)	HI	Allow cheese to reach room temperature. Cut into 1" cubes (2.54 cm)
CHEESE, GRATED	1" (2.54 cm) cubes	HI	Add to Bowl and process to desired fineness.
PARSLEY, CHOPPED	Up to 2 cups (480 ml)	HI	Add to Bowl and pulse to chop to desired fineness, about 10 - 15 seconds. Process other herbs in same manner (basil, cilantro, mint).
PEPPER, GREEN CHOPPED	Up to 1 cup (240 ml)	LOW	Cut into 1" (2.54 cm) pieces. Add to Bowl and pulse to chop.
PIE DOUGH		HI	Follow food processor recipe for 1 or 2 standard size pie crusts.
SOUPS, PUREED OR CREAMED	2 cups (480 ml)	LOW	Add up to 2 cups (480 ml) hot (not boiling) vegetable soup for pureeing and creaming. Process to desired smoothness.
SQUASH (BUTTERNUT), MASHED	Up to 3 cups, (720 ml) 1" (2.54 cm) cubes	LOW	Add up to 3 cups (720 ml) cooked, cubed squash to Bowl. Process to puree. Works for pumpkin and sweet potatoes also.
STRAWBERRIES, PUREED	2 cups (480 ml)	HI	Hull and halve large berries. Add to Bowl and process to chop.
TOMATOES, CHOPPED	2 medium	HI	Quarter tomatoes. Add up to 2 and pulse to desired fineness.

## FOODS TO SHRED

FOOD	SPEED	COMMENTS
CABBAGE	HI	Use shredding disc for very fine cabbage or slaw. Cut into pieces to fit chute. Shred using light pressure. Empty Bowl as cabbage reaches disc.
CARROTS	HI	Position in chute and shred.
CHEESE, CHEDDAR	HI	Cut to fit chute. Cheese must be well chilled.
POTATOES	HI	Position in chute. Cut large potatoes in half or quarters.
ZUCCHINI	LOW	Cut to fit chute, either lengthwise or horizontally.

## FOODS TO SLICE

FOOD	SPEED	COMMENTS
APPLE	HI	Quarter and stack horizontally in chute. Use firm pressure.
CABBAGE	HI	For coarsely shredded results, use slicing side of disc. Cut into pieces to fit chute. Empty Bowl as cabbage reaches disc.
CARROTS	HI	Cut into 4" (10.2 cm) lengths and pack in chute, alternating thick and thin ends.
CELERY	HI	Remove strings. Cut stalks into thirds. Pack chute for best results.
CUCUMBER	HI	Cut to fit chute if necessary.
MUSHROOMS	LOW	Cut a thin slice off cap of 2 mushrooms and position lengthwise, cut side flat on disc. Stack chute with additional mushrooms on their sides for lengthwise slices.

## FOODS TO SLICE

FOOD	SPEED	COMMENTS
NUTS	HI	For coarsely chopped results, fill chute with nuts and slice.
ONIONS	HI	Quarter and fill chute, positioning onions upright for coarsely chopped results.
PEACHES/PEARS	LOW	Halve or quarter and core. Position upright in chute and slice using light pressure.
PEPPERS, GREEN	LOW	Halve and seed. Fit pepper up bottom of chute, squeezing slightly to fit if necessary. Cut large ones into quarters. Slice using moderate pressure.
PEPPERONI	HI	Cut into 3" (7.6 cm) lengths. Remove inedible casing. Slice 1 piece at a time using firm pressure.
POTATOES	HI	Peel if desired. Position in chute, cutting large potatoes in halves or thirds.
STRAWBERRIES	LOW	Hull. Arrange berries on their sides for lengthwise slices.
TOMATOES	HI	Use small tomatoes for whole slices; halve if necessary. Use gentle, but firm pressure.
TURNIPS	HI	Peel. Use small turnips for whole slices or cut larger turnips to fit chute.
ZUCCHINI	LOW	Slice off ends. Use small squash for whole slices; halve larger ones to fit chute.

## NEED HELP?

Service, if necessary, must be performed by a Black & Decker Company-Owned or Authorized Household Appliance Service Center. The Service Center nearest you can be found in the yellow pages of your phone book under "Appliances - Small."

If mailing or shipping your Processor, pack it carefully in its original carton or any sturdy carton with enough packing material to prevent damage. Include a note describing the problem to our Service Center and be sure to give your return address. We also suggest that you insure the package for your protection.

## FULL ONE-YEAR WARRANTY

Household Products, Inc. warrants this product against any defects that are due to faulty material or workmanship for a one-year period after the original date of consumer purchase. This warranty does not include damage to the product resulting from accident or misuse. If the product should become defective within the warranty period, we will repair it or elect to replace it free of charge. We will return your product, transportation charges prepaid, provided it is delivered prepaid to any Black & Decker Company-Owned or Authorized Household Appliance Service Center.

This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state or province to province. Answers to any questions regarding warranty or service locations may be obtained by calling Consumer Assistance and Information toll free: 1-800-231-9786.

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

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Cuando se usan aparatos eléctricos, deben tomarse algunas precauciones incluyendo las siguientes:

- **Por favor lea todas las instrucciones.**
- Para evitar el riesgo de un choque eléctrico, no sumerja la base, el cable ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.



- Se requiere la supervisión de un adulto cuando el aparato esté siendo usado cerca de o por un niño.
- Apague la unidad y desconéctela del tomacorriente cuando no esté en uso, cuando le quite o le ponga partes y antes de limpiarla. Para desconectarla, apague la unidad y desenchúfela sujetando el enchufe. Nunca tire del cable.
- Evite el contacto con las partes en movimiento.
- No opere ningún aparato eléctrico si el cable o el enchufe están dañados, si el aparato no funciona bien, si se ha dejado caer o si ha sufrido cualquier daño. Devuelva la unidad a un centro de servicio autorizado para que la examinen, reparen, o para que le ajusten cualquier falla mecánica o electrónica.
- El uso de accesorios no recomendados ni a la venta por el fabricante del aparato puede causar incendio, choque eléctrico o lesiones personales.
- No use a la intemperie.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador ni que entre en contacto con superficies calientes.
- Mientras procese alimentos, mantenga las manos y los utensilios alejados de las cuchillas o de los discos para reducir el riesgo de serias lesiones personales o de ocasionar daño al procesador. Puede utilizar una espátula siempre y cuando el procesador no esté en funcionamiento.
- Maneje con cuidado las cuchillas ya que tienen mucho filo.
- Sujete las cuchillas y los discos por el centro para evitar lesiones personales.
- Para reducir el riesgo de lesiones personales, nunca coloque la cuchilla para picar ni el disco en la base sin antes asegurarse de que el tazón esté debidamente colocado en su lugar.
- Asegúrese de que la tapa esté debidamente cerrada antes de operar la unidad.
- Nunca introduzca los alimentos al conducto con la mano. Siempre use el empujador.
- No trate operar la unidad sin antes haber cerrado la tapa debidamente.
- No opere este aparato en presencia de gases explosivos y/o inflamables.
- Este producto ha sido diseñado SOLAMENTE para uso doméstico y no para uso industrial o comercial.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

### **ENCHUFE POLARIZADO** (Solamente para los modelos Norte y Centro americanos)

Esta unidad cuenta con un enchufe polarizado en el cual un contacto es más ancho que el otro. Como medida de seguridad, este enchufe se ajusta únicamente a un contacto polarizado. Si el enchufe no se ajusta debidamente al contacto, inviértalo y trate de enchufarlo de nuevo. Si aún así no se ajusta, con-

sulte con un electricista. No trate de alterar este medio de seguridad.

## **TORNILLO DE SEGURIDAD**

Esta unidad está equipada con un tornillo de seguridad para prevenir que se le remueva la cubierta exterior. Para reducir el riesgo de incendio o choque eléctrico, no trate de remover la cubierta inferior. La unidad no contiene partes reparables por dentro. Cualquier reparación debe de ser llevada a cabo únicamente por personal de servicio autorizado.

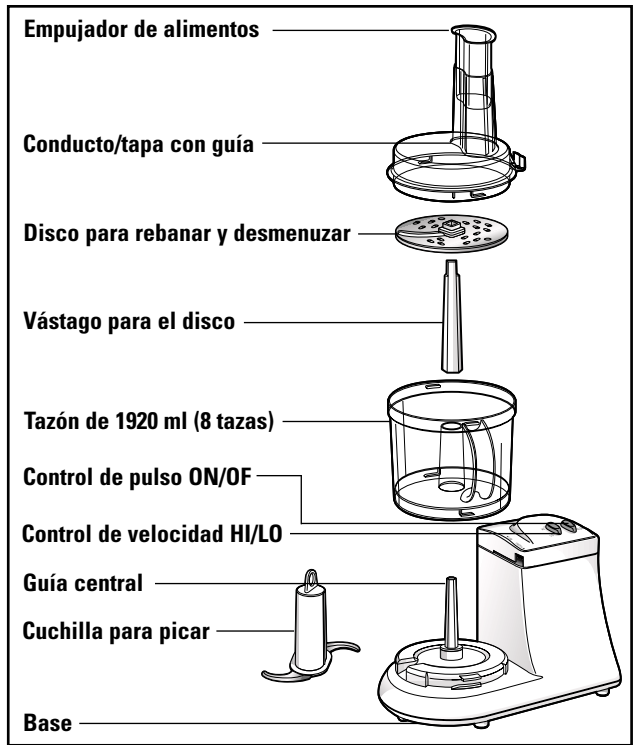
## **EL CABLE ELECTRICO**

El cable de esta unidad fue seleccionado con el fin de evitar la posibilidad de que

alguien se enrede o se tropiece en uno más largo. De ser necesaria una extensión, use una enlistada por UL (Underwriters Laboratories), por NOM o uno aprobado por una agencia apropiada. La extensión deberá estar calificada para no menos de 10 amperes/120 volts o una de 5 amperes/220-230 volts. Cuando use un cable de extensión, asegúrese de que no cuelgue del área de trabajo para evitar de que alguien se tropiece en ella. Maneje el cable con cuidado para una larga duración; evite tirar de él tanto del tomacorriente como del contacto con la unidad.

## **CALIFICACION ELECTRICA (Wats)**

La máxima clasificación eléctrica (350W) está basada en la cuchilla para picar. El disco que rebana y desmenuza consume una cantidad de corriente significativamente menor.



# **Como usar su procesador de alimentos**

## **Antes de usar por vez primera**

- Desempaque el producto y retire todo el material de empaque. Maneje la cuchilla para picar y rebanar y el disco para desmenuzar con cuidado; tienen mucho filo.
- Lave todas las partes menos la base. Asegúrese de leer este manual de uso y cuidado, prestando atención especial a las secciones "Como usar su procesador de alimentos" y "Cuidado y limpieza" para poder así aprender los métodos correctos de como desarmar la unidad y como limpiarla.

## Algunos alimentos no se procesan bien

Este procesador no espesa la crema ni las claras de huevo para obtener volumen, no muele café ni especias con un alto contenido de aceite, ni desmenuza los huevos cocidos, los marshmallows ni el queso blando. **NOTA:** No trate de picar hielo en este procesador; dañará el tazón y desafilará las cuchillas.

## Controles

### On

- Cuando se oprime este botón, la unidad funciona continuamente hasta que se le oprima el botón OFF. Use la posición ON para las mezclas que requieran ser procesadas más tiempo, tales como los aderezos, las pastas suaves, la crema de maní, las salsas etc.

### Pulso

- El control de pulso debe de oprimirse y mantenerse sostenido para que la unidad funcione. Al soltarse, la unidad se para. Use el control de pulso para procesar nueces, carne cruda, y vegetales. Esto le permite a usted definir la textura de los alimentos.

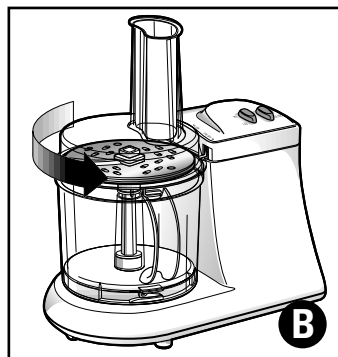
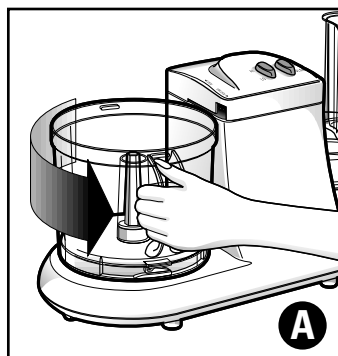
### Off

- Mantenga el procesador en la posición Off (apagado) mientras prepara los alimentos que va a procesar. El procesador debe de mantenerse siempre en la posición Off cuando no esté en uso.

**IMPORTANTE:** Como medida de seguridad esta unidad cuenta con un seguro de cierre. Este procesador no funcionará a no ser que la guía de la tapa con el conducto esté colocada seguramente sobre la base. Asegúrese de girar la tapa hacia la posición LOCK hasta quedar fija en su lugar. No trate de operar la unidad sin antes haber colocado la tapa correctamente. Asegúrese de que el tazón esté bien sentado en la base y de que la base esté sobre una superficie plana, seca y limpia antes de procesar sus alimentos.

## Como rebanar o desmenuzar

1. Coloque el tazón sobre la guía central de la base con el asa hacia la izquierda. Gire el tazón hacia la base hasta caer en su lugar y asegúrese de que las guías del seguro de cierre queden ajustadas (A).
2. Coloque el vástago del disco en la guía central de la base. Sujete el disco por el centro o con cuidado sujételo por el borde con el lado que desee para rebanar o desmenuzar hacia arriba y oprímalo sobre la guía de la base.
3. Coloque la tapa con el conducto sobre el tazón de modo que la guía quede viendo la base (B). Gire la tapa para adentro hacia la base hasta escuchar un clic y quedar en la posición LOCK.

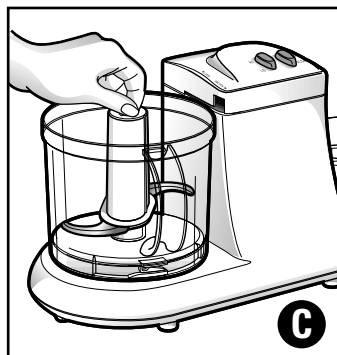


4. Enchufe el cable a un tomacorriente.
5. Use la guía para ayudarlo a preparar los alimentos que desee procesar ya sea rebanados o desmenuzados. Llene el conducto con los alimentos y coloque el empujador sobre ellos.
6. Seleccione la velocidad alta o baja, oprima leve pero firmemente el empujador sobre los alimentos mientras oprime el control deseado, ON o PULSE. **NOTA:** Permita que el procesador realice su tarea. La aplicación de presión aguda no acelera su funcionamiento. No use el procesador continuamente por más de 3 minutos a la vez.
7. Después de procesar los alimentos, suelte el control de pulso y oprima el control OFF. Permita que el disco deje de girar. Gire la tapa hacia UNLOCK para retirar la tapa.
8. Sujete la guía central y álcela hacia afuera. Con cuidado retire el disco para rebanar o desmenuzar sujetándolo por el vástago. Retire el tazón girando el asa hacia la izquierda para poder alzarlo.

### Como usar la cuchilla para picar

La cuchilla para picar acelera muchas tareas conforme al tipo de alimento y el método a usarse. Su diseño especial procesa los alimentos en forma rápida y pareja. Puede picar, desmigajar, moler y mezclar.

1. Coloque el tazón sobre la guía central de la base con el asa hacia la izquierda. Gire el tazón hacia la base hasta caer en su lugar y asegúrese de que las guías del seguro de cierre queden ajustadas (consulte A).
2. Sujete la cuchilla para picar por el vástago y deslícela hacia abajo sobre la guía de la base. (C) Llene el tazón con alimentos.
3. Coloque la tapa con el conducto sobre el tazón de modo que la guía quede viendo la base (consulte B). Gire la tapa para adentro hacia la base hasta escuchar un clic y quedar en la posición LOCK.
4. Enchufe el cable a un tomacorriente.
5. Use la guía para ayudarlo a preparar los alimentos ya sean picados, partidos, mezclados o hechos migajas. Llene el tazón con alimentos.
6. Seleccione la velocidad alta o baja y oprima el control deseado, ON o PULSE. Cuando oprima el control de pulso, sosténgalo de 2 - 3 segundos: verifique el resultado y repita hasta obtener la consistencia deseada. Resulta mejor oprimir el control varias veces por corto tiempo a oprimirlo por mucho tiempo, a no ser que los ingredientes que esté mezclando lo requieran.
7. Después de procesar los alimentos, suelte el control de pulso y oprima el control OFF. Permita que la cuchilla deje de girar. Gire la tapa hacia UNLOCK para retirar la tapa.
8. Sujete la cuchilla para picar por el vástago y retírela. Retire el tazón girando el asa hacia la izquierda y álcelo.



# Cuidado y limpieza

**NOTA:** No trate de afilar los bordes de la cuchilla para picar ni los del disco reversible. Han sido afilados permanentemente en la fábrica y se dañarán si trata de afilarlos.

## Limpieza

1. Antes de limpiar la unidad, asegúrese de que esté apagada y de que el cable esté desconectado.
2. Cuando le sea posible, enjuague las partes inmediatamente después de usar el procesador para facilitar la limpieza.
3. Limpie la base con un paño húmedo y séquela bien. Las manchas persistentes las puede eliminar frotando un paño humedecido y un limpiador que no contenga abrasivos. No sumerja la base en ningún líquido.
4. Todas las partes removibles pueden lavarse a mano o pueden introducirse en la máquina lavaplatos.
  - Si las lava a mano, hágalo con agua caliente enjabonada, enjuáguelas y séquelas bien. De ser necesario, use un cepillo con fibras de nailon para limpiar bien el tazón y la tapa; este tipo de cepillo también le evitará cortarse con la cuchilla para picar y el disco para rebanar.
  - Si usa la máquina lavaplatos, coloque las partes removibles únicamente en la bandeja superior dentro o cerca de la cesta para los cubiertos.
5. No use limpiadores ni almohadillas abrasivas en ninguna de las partes plásticas ni metálicas.
6. No llene el tazón con agua hirviendo ni coloque ninguna de las partes en agua hirviendo. Algunos alimentos como las zanahorias, pueden manchar el tazón temporalmente. Para eliminar las manchas, forme una pasta con una cucharada de polvo de bicarbonato y dos cucharadas de agua. Aplique la pasta a las manchas y frótelas con un paño. Enjuague con agua enjabonada y seque bien.
7. No permita que la cuchilla para rebanar ni el disco para desmenuzar permanezcan en agua por mucho tiempo.

## Consejos para procesar alimentos

### Líquidos

- Los líquidos calientes (no hirviendo) y los alimentos calientes pueden ser procesados en el tazón.
- Asegúrese de procesar pocas cantidades de líquidos, 2 tazas o menos a la vez. Las cantidades mayores pueden derramarse del tazón.

### Tamaño de los alimentos, preparación e introducción

- Procese los ingredientes secos primero y los ingredientes húmedos después cuando use diferentes alimentos en una receta. Esto reduce la cantidad de veces que debe de lavarse y secarse el tazón.

## USOS DE LA CUCHILLA PARA PICAR

ALIMENTO	CANTIDAD	VELOCIDAD	COMENTARIOS
COMIDA PARA BEBE	Hasta 2-3/4 taza (660 ml)	Alta	Agregue hasta 600 ml (2-1/2 tazas) de vegetales cocidos al tazón con 60 ml (1/4 taza) de consomé o líquido. Procese hasta obtener la consistencia deseada.

## USOS DE LA CUCHILLA PARA PICAR

ALIMENTO	CANTIDAD	VELOCIDAD	COMENTARIOS
MIGAJAS DE PAN	Hasta 4 rebanadas	ALTA	Parta las rebanadas de pan fresco o tostado por mitad o en cuatro. Agréguelas al tazón para procesarlas a su gusto.
MIGAJAS DE GALLETA	Hasta 2 tazas (480 ml)	ALTA	Convierta en migajas las galletas de chocolate o de vainilla. Parta por mitad las galletas más grandes. Procese hasta 480 ml (2 tazas) a la vez.
CRANBERRIES PICADAS	1 taza (240 ml)	ALTA	Use el control de pulso hasta obtener la consistencia deseada. Agregue azúcar si desea preparar una salsa.
HUEVOS PICADOS	Hasta 6	BAJA	Pele, seque y parta por mitad los huevos cocidos. Agréguelos al tazón y use el control de pulso de 2 a 3 veces.
AJOS PICADOS	Hasta 5	ALTA	Deje caer los dientes de ajo por el conducto con la cuchilla en movimiento.
CARNE PICADA (CRUDA O COCIDA)	Hasta 1 taza (240 ml)	ALTA	Parta la carne en cubos de 2.54 cm (1"). Agregue al tazón y use el control de pulso.
NUECES PICADAS	Hasta 2 tazas (480 ml)	ALTA	Agréguelas al tazón y procéselas para picarlas.
CEBOLLAS PICADAS	1	BAJA	Parta en cuatro y colóquelas en el tazón. Use el control de pulso 1 o 2 veces para una consistencia gruesa. Los cebollinos, pártalos en pedazos de 2.54 cm (1") y agregue hasta 1 taza.
QUESO PARMESANO ROMANO	Hasta 148 ml (5 oz)	ALTA	Permita que el queso alcance una temperatura ambient tal. Parta en cubos de 2.54 cm (1").
QUESO RAYADO	Cubos de 2.54 cm (1")	ALTA	Agregue al tazón y procese hasta obtener la consistencia deseada.
PEREJIL PICADO	Hasta 2 tazas (480 ml)	ALTA	Agregue al tazón y procese hasta obtener la consistencia deseada de 10 - 15 segundos. Procese las demás hierbas de la misma manera (albahaca, cilantro hierba buena).
PIMIENTOS VERDES PICADOS	Hasta 1 taza (240 ml)	BAJA	Parta en pedazos de 2.54 cm (1") y colóquelos en el tazón para picarlos.
MASA PARA PASTEL		ALTA	Siga la receta del procesador para 1 o 2 pasteles de tamaño standard.
SOPAS Y PURE CREMOSO	2 tazas (480 ml)	BAJA	Agregue hasta 480 ml (2 tazas) de agua caliente (no hirviendo) para hacer puré o para cremar. Procese hasta obtener la consistencia deseada.
AYOTE DESECHO	Hasta 3 tazas, (720 ml) en cubos de 2.54 cm (1")	BAJA	Agregue hasta 3 tazas (720 ml) de ayote cocido partido en cubos y procese hasta obtener puré. El mismo método funciona también con la calabaza y el camote.
FRESAS DESECHAS	2 tazas (480 ml)	ALTA	Parta las fresas grandes, agréguelas al tazón y procéselas para picarlas.
TOMATES PICADOS	2 medianos	ALTA	Parta los tomates en cuatro. Agregue hasta 2 a la vez hasta obtener la consistencia deseada.

## ALIMENTOS A DESMENUZARSE

ALIMENTO	VELOCIDAD	COMENTARIOS
REPOLLO	ALTA	Use el disco para desmenuzar bien fino el repollo. Corte de modo que los pedazos quepan en el conducto. Desmenuce aplicando poca presión. Vacíe el tazón cuando el repollo alcance el nivel del disco.
ZANAHORIAS	ALTA	Introduzca en el conducto y desmenuce.
QUESO CHEDDAR	ALTA	Corte de modo que los pedazos quepan en el conducto. El queso debe de estar bien enfriado.

## ALIMENTOS A DESMENUZARSE

ALIMENTO	VELOCIDAD	COMENTARIOS
PAPAS	ALTA	Coloque en el conducto. Parta las papas grandes por mitad o en cuatro partes.
ZUCCHINI	BAJA	Corte de modo que los pedazos quepan en el conducto, a lo ancho o a lo largo.

## ALIMENTOS A REBANARSE

ALIMENTO	VELOCIDAD	COMENTARIOS
MANZANA	ALTA	Parta en cuatro y coloque horizontalmente en el conducto. Aplique presión firme.
REPOLLO	ALTA	Para desmenuzar el repollo en tiras gruesas use el lado para rebanar del disco. Corte en pedazos que se acomoden en el conducto y vacíe el tazón una vez que el repollo alcance el nivel del disco.
ZANAHORIAS	ALTA	Parta en tiras de 10.2 cm (4") e introdúzcalas al conducto un mazo a la vez alternando las puntas delgadas y las gruesas.
APIO	ALTA	Retire las hebras. Parta los tallos en tres partes. Para obtener un mejor resultado introduzca un mazo a la vez.
PEPINO	ALTA	Parta de modo que se acomoden al conducto si es necesario.
CHAMPINONES	BAJA	Parta la tapa de dos champiñones y colóquelas a lo largo, parta el lado plano sobre el disco. Llene el conducto con el resto de los champiñones colocados de lado para rebanarlos a lo largo.
NUECES	ALTA	Para picar nueces en pedazos gruesos, llene el conducto y rebánelas.
CEBOLLAS	ALTA	Parta en cuatro y llene el conducto colocando las cebollas a lo largo.
DURAZNOS Y PERAS	BAJA	Parte por la mitad o en cuatro y retire el tallo. Coloque a lo largo en el conducto y rebane aplicando presión ligera.
PIMIENTOS VERDES	BAJA	Parta por mitad y retire las semillas. Coloque los pimientos a lo largo un mazo a la vez aplicando presión moderada. Parta los pimientos grandes en cuatro partes y rebane.
PEPPERONI	ALTA	Parta en tiras de 7.6 cm (3"). Retire el envoltorio. Rebane un pedazo a la vez aplicando presión firme.
PAPAS	ALTA	Pélelas si lo desea. Colóquelas en el conducto partiendo las papas mas grandes por mitad o en tres partes.
FRESAS	BAJA	Retire las hojas y colóquelas de lado para obtener rebanadas largas.
TOMATES	ALTA	Use tomates pequeños para obtener rebanadas enteras; pártalos por la mitad si es necesario. Aplique presión ligera pero firme.
NABOS	ALTA	Pélelos. Use nabos pequeños para obtener rebanadas enteras y parta los nabos grandes para que se acomoden al conducto.
ZUCCHINI	BAJA	Parta las puntas. Use los ayotes pequeños para obtener rebanadas enteras y parta los grandes para que se acomoden al conducto.

## ¿NECESITA AYUDA?

Si necesita ayuda, acuda a un centro de servicio autorizado o propio de Black & Decker. Puede encontrar un centro cercano a Ud. buscando en las páginas amarillas de la guía telefónica bajo, "Reparación de enseres menores". Si envía

por correo su procesador, empáquelo con cuidado en un cartón resistente con suficiente material de empaque para evitar cualquier daño. Por favor incluya una nota para nuestro centro de servicio describiendo el problema. No se olvide de anotar su dirección y número telefónico. Para su propia protección le sugerimos enviar el paquete asegurado.

## UN AÑO COMPLETO DE GARANTIA

Household Products, Inc. garantiza este producto contra cualquier defecto originado por fallas en los materiales o en la mano de obra por un período de un año a partir de la fecha original de compra. Esta garantía no incluye daños al producto ocasionados por accidentes, mal uso o reparaciones por talleres no autorizadas por Black & Decker. Si el producto resulta con defectos dentro del período de garantía lo repararemos o reemplazaremos de ser necesario, sin cargo alguno. Para que esta garantía sea válida debe presentar el producto con su recibo de compra y/o la tarjeta de registro correspondiente. Esta garantía le otorga derechos específicos, y usted podría tener otros que pueden variar en su país. Si tiene alguna pregunta, comuníquese con una sucursal o centro de servicio Black & Decker más cercano.

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

## IMPORTANTES MISES EN GARDE

Lorsqu'on utilise un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, notamment les suivantes.

### ■ Lire toutes les directives.

- Afin d'éviter les risques de secousses électriques, ne pas immerger le socle, le cordon ni la fiche de l'appareil.
- Exercer une étroite surveillance lorsqu'on utilise l'appareil près d'un enfant ou que ce dernier s'en sert.
- Mettre hors tension et débrancher l'appareil avant de le nettoyer, d'y enlever ou ajouter un accessoire, et lorsqu'on ne s'en sert pas. Pour débrancher l'appareil, le mettre hors circuit, saisir la fiche et la tirer hors de la prise. Ne jamais tirer sur le cordon.
- Éviter de toucher aux pièces en mouvement.
- Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon est abîmé, qui présente un problème de fonctionnement, qui est tombé par terre ou qui est endommagé. Le rapporter au centre de service autorisé de la région pour le faire examiner, réparer ou régler.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ni vendus par le fabricant présente des risques d'incendies, de secousses électriques ou de blessures.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser pendre le cordon d'une table ou d'un comptoir. Ne pas laisser le cordon entrer en contact avec une surface chaude.
- Éloigner les mains et les ustensiles des disques ou du couteau en mouve-



ment afin d'éviter les risques de blessures graves ou de dommages importants. On peut utiliser une spatule uniquement lorsque le robot ne fonctionne pas.

- Le couteau et les disques sont très tranchants; il faut donc les manipuler avec précaution.
- Se servir des moyens pour installer ou retirer le couteau ou le disque afin d'éviter les risques de blessures.
- Pour éviter les risques de blessures, toujours bien ajuster le bol avant d'installer le couteau ou le disque sur le socle. Attendre l'immobilisation complète du moteur et du disque ou du couteau avant de retirer le couvercle.
- S'assurer que le couvercle est bien verrouillé en place avant de mettre l'appareil en marche.
- Ne jamais alimenter l'entonnoir à la main. Toujours se servir du poussoir.
- Ne pas tenter de rendre le mécanisme de verrouillage du couvercle inopérant.
- Ne pas utiliser l'appareil en présence de vapeurs explosives ou inflammables.
- L'appareil est conçu uniquement pour une utilisation domestique et non industrielle ou commerciale.

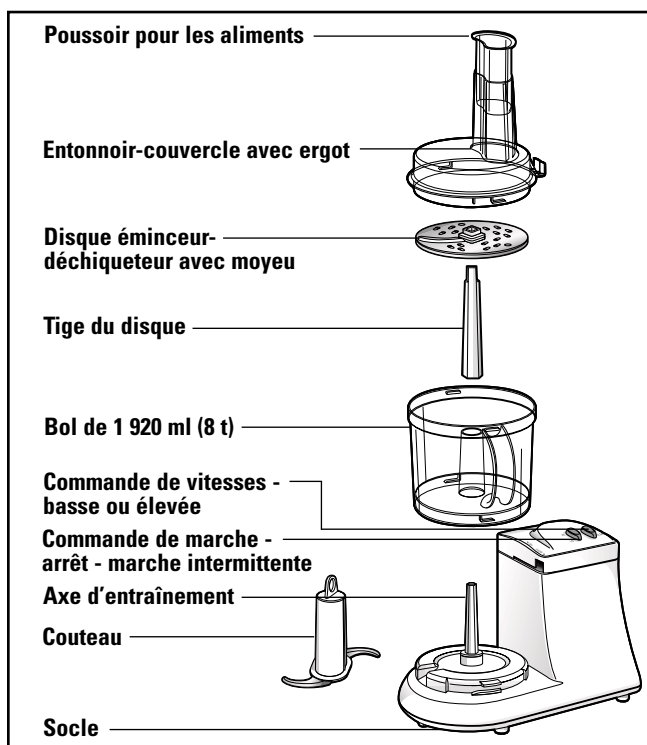
## CONSERVER CES MESURES.

### FICHE POLARISÉE

(Modèles pour l'Amérique du Nord et Centrale seulement.)

L'appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame plus large que l'autre). Ce genre de fiche n'entre que d'une façon dans une prise polarisée, par mesure de sécurité.

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 neutraliser ce dispositif de sécurité.



## **VIS INDESSERRABLE**

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

## **CORDON**

La longueur du cordon de l'appareil a été choisie afin d'éviter les risques que présente un long cordon. Tout cordon de rallonge d'au moins 10 ampères, 120 volts ou 5 ampères, 220-230 volts certifié par l'organisme *Underwriters Laboratories* (UL) par l'organisme NOM, ou par tout autre organisme reconnu, peut servir au besoin. Lorsqu'on utilise un cordon de rallonge, s'assurer qu'il ne traverse pas la surface de travail ni qu'il pend de façon qu'on puisse trébucher dessus. Manipuler le cordon avec soin afin d'en prolonger la durée; éviter de tirer dessus et de le soumettre à des contraintes près des prises ou des connexions de l'appareil.

## **VALEUR NOMINALE (Puissance Électrique)**

La puissance nominale maximale (350 W) correspond à celle du couteau. Le disque éminceur nécessite beaucoup moins de courant.

# Utilisation du robot culinaire

## **Avant la première utilisation**

- Déballez l'appareil et enlevez tous les matériaux d'emballage. Manipuler avec soin le couteau et le disque éminceur-déchiporteur; ils sont extrêmement tranchants.
- Laver toutes les pièces à l'exception du socle. Bien lire le présent guide en accordant une attention particulière aux rubriques intitulées «Utilisation du robot culinaire» et «Entretien et nettoyage» afin de pouvoir démonter et nettoyer l'appareil convenablement.

## **Aliments à éviter**

Le robot culinaire n'est pas conçu pour fouetter de la crème, monter des blancs d'œufs en neige, mouliner le café et les épices à haute teneur en huile, ni pour trancher ou déchiporter des œufs cuits durs, des guimauves ou des fromages à pâte molle.

**NOTE :** Il ne faut pas non plus l'utiliser pour piler la glace car cela abîme le bol tout en émoussant le couteau.

## **Commandes**

### **Marche (ON)**

- Lorsqu'on enfonce la touche de mise en marche (ON), le robot culinaire fonctionne jusqu'à ce que la commande d'arrêt (OFF) soit enfoncée. Utiliser cette commande pour les préparations de longue durée comme les vinaigrettes, les martinades onctueuses, le beurre d'arachide et les trempettes.

### **Marche intermittente (PULSE)**

- Il faut enfoncer le bouton-poussoir dans cette position (PULSE) et le maintenir enfoncé pour que le robot fonctionne dans ce mode. Lorsqu'on relâche le bouton-poussoir, l'appareil s'arrête. Utiliser cette commande pour les préparations de courte durée comme pour hacher des noix, des cubes de boeuf ou des légumes

crus. Cette commande permet à l'utilisateur de contrôler la durée de fonctionnement de l'appareil ainsi que le genre de préparation voulu.

### Arrêt (OFF)

- Laisser le robot en position d'arrêt lors de la préparation des aliments à traiter. Le robot devrait toujours se trouver dans cette position lorsqu'il ne sert pas.

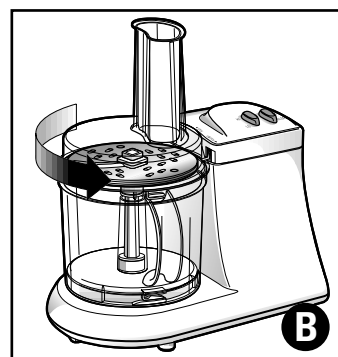
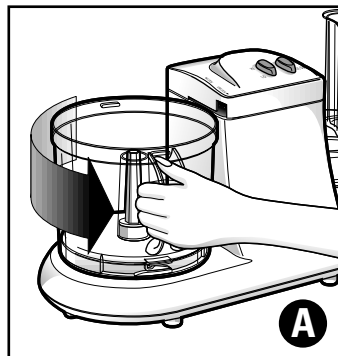
**IMPORTANT** : Dans le but de protéger l'utilisateur, l'appareil est muni d'un dispositif de verrouillage. On ne peut pas utiliser le robot lorsque l'entonnoir-couvercle n'est pas bien verrouillé dans la fente du socle. S'assurer que le couvercle est bien tourné dans la fente vers la position verrouillée (LOCK) jusqu'à ce qu'il s'enclenche en place. Ne pas essayer de faire fonctionner l'appareil lorsque le couvercle n'est pas bien en place. S'assurer que le bol est verrouillé dans le socle et que ce dernier repose sur une surface plane, sèche et propre avant d'utiliser l'appareil.

### Utilisation du disque éminceur-déchiquteur

1. Placer le bol sur l'axe d'entraînement du socle avec la poignée à gauche. Faire tourner le bol vers le socle jusqu'à ce qu'il glisse en place. Enclencher le bol dans le socle en s'assurant que les ergots de verrouillage sont en place (A).
2. Installer la tige du disque sur l'axe d'entraînement dans le bol. Saisir le disque éminceur-déchiquteur par le moyeu ou soigneusement par son arête, en plaçant la face voulue (éminçage ou déchiquteur) vers le haut. Puis, enfoncer le disque sur la tige.
3. Placer l'entonnoir-couvercle sur le bol de sorte que l'ergot soit face au socle (B). Faire tourner l'entonnoir-couvercle vers la mention LOCK du socle jusqu'à ce qu'il s'enclenche en place.
4. Brancher la fiche.
5. Consulter le tableau d'utilisation afin de faciliter le traitement des aliments à trancher ou à déchiquter. Remplir l'entonnoir et placer le poussoir sur les aliments.
6. Choisir la vitesse basse (LO) ou élevée (HI), puis appuyer légèrement mais fermement sur le poussoir tout en enfonçant la commande voulue (marche ou marche intermittente).

**NOTE** : Laisser l'appareil fonctionner. Une pression excessive n'accélère pas le processus. Ne pas laisser fonctionner le robot pendant plus de trois minutes à la fois.

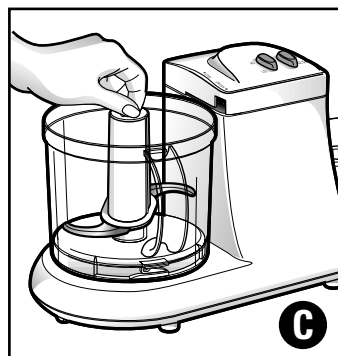
7. Après avoir traité les aliments, relâcher la commande de marche intermittente ou enfoncer la commande d'arrêt. Attendre l'immobilisation complète du disque. Faire tourner l'entonnoir-couvercle vers la mention UNLOCK du socle afin de pouvoir le retirer.
8. Saisir le moyeu du disque et retirer celui-ci. Dégager soigneusement le disque de la tige. Déverrouiller le bol en faisant tourner la poignée loin du socle et soulever le bol pour l'enlever.



## Utilisation du couteau

On se sert du couteau pour accélérer le processus, selon l'aliment et la méthode utilisée. De par sa conception particulière, il traite rapidement et uniformément les aliments. Le couteau sert à hacher, à émietter, à moudre et à mélanger.

1. Placer le bol sur l'axe d'entraînement du socle avec la poignée à gauche. Faire tourner le bol vers le socle jusqu'à ce qu'il glisse en place. Enclencher le bol dans le socle en s'assurant que les ergots de verrouillage sont en place (A).
2. Saisir la tige centrale du couteau et le faire glisser sur l'axe d'entraînement (C). Remplir le bol d'aliments.
3. Placer l'entonnoir-couvercle sur le bol de sorte que l'ergot soit face au socle (B). Faire tourner l'entonnoir-couvercle vers la mention LOCK du socle jusqu'à ce qu'il s'enclenche en place.
4. Brancher la fiche.
5. Consulter le tableau d'utilisation afin de faciliter le traitement des aliments à hacher, à émietter, à moudre et à mélanger.
6. Choisir la vitesse basse (LO) ou élevée (HI), puis enfoncer la commande voulue (marche ou marche intermittente). Lorsqu'on se sert de la marche intermittente, enfoncer la commande pendant 2 à 3 secondes, vérifier les résultats et répéter le cas échéant jusqu'à l'obtention de la consistance voulue. Mieux vaut utiliser de courts cycles de traitement qu'un long cycle, sauf lorsqu'on veut mélanger les aliments.
7. Après avoir traité les aliments, relâcher la commande de marche intermittente ou enfoncer la commande d'arrêt. Attendre l'immobilisation complète du couteau. Faire tourner l'entonnoir-couvercle vers la mention UNLOCK du socle afin de pouvoir le retirer.
8. Saisir la tige du couteau et retirer celui-ci. Déverrouiller le bol en faisant tourner la poignée loin du socle et soulever le bol pour l'enlever. Vider le bol.



## Entretien et nettoyage

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

### Nettoyage

1. Avant de laver l'appareil, s'assurer qu'il est hors circuit et débranché.
2. Dans la mesure du possible, rincer immédiatement les pièces après utilisation afin d'en faciliter le nettoyage.
3. Essuyer le socle et les pattes à l'aide d'un chiffon humide et bien les assécher. On peut enlever les taches tenaces en les frottant avec un chiffon humide et un produit nettoyant doux et non abrasif. Éviter d'immerger le socle.

4. Toutes les pièces amovibles vont au lave-vaisselle ou on peut les laver à la main.
  - Dans ce cas, utiliser de l'eau chaude savonneuse, bien les rincer et les assécher. Au besoin, utiliser une petite brosse à poils souples en nylon pour nettoyer à fond le bol et l'entonnoir-couvercle. La brosse permet également d'éviter de se couper sur le disque éminceur-déchiporteur et sur le couteau.
  - Au lave-vaisselle, les pièces amovibles se placent sur le plateau supérieur; jamais dans le panier à ustensiles, ni près de ce dernier.
5. Éviter les tampons à récurer et les produits nettoyants abrasifs sur les pièces en plastique ou en métal.
6. Ne jamais remplir le bol d'eau bouillante. Ne jamais placer les pièces dans de l'eau bouillante. Certains aliments (comme les carottes) peuvent tacher temporairement le bol. Pour enlever de telles taches, mélanger une cuillère à table de bicarbonate de soude et deux cuillères à table d'eau chaude. Enduire les taches de ce produit et les frotter à l'aide d'un chiffon. Rincer dans de l'eau savonneuse et assécher.
7. Ne pas laisser tremper longtemps le couteau ni le disque éminceur-déchiporteur.

## Techniques d'utilisation

### Liquides

- On peut traiter des liquides et des aliments chauds, mais pas brûlants, dans le bol.
- Ne pas traiter plus de 480 ml (2 tasses) de liquides à la fois. Sinon, il risque d'y avoir des fuites entre le bol et le couvercle.

### Taille, préparation et chargement des aliments

- Commencer par traiter les ingrédients secs puis les ingrédients humides lorsque la recette comporte plusieurs types d'aliments. On minimise ainsi le nombre de lavages du bol.

UTILISATION DU COUPEAU			
ALIMENT	QUANTITÉ	VITESSE	CONSEILS PRATIQUES
NOURRITURE POUR BÉBÉS	Jusqu'à 660 ml (2 3/4 t)	ÉLEVÉE	Verser jusqu'à 600 ml (2 1/2 t) de légumes et de viande cuits dans le bol avec 60 ml (1/4 t) du jus ou bouillon de cuisson. Traiter jusqu'à l'obtention de la consistance voulue.
PANURE	4 tranches	ÉLEVÉE	Casser le pain frais ou sec en morceaux et le déposer dans le bol. Émietter le pain jusqu'à l'obtention de la consistance voulue.
BISCUITS SUCRÉS OU SALÉS, EN MIETTES	Jusqu'à 480 ml (2 t)	ÉLEVÉE	Pour émietter des biscuits Graham, ainsi que des biscuits au chocolat ou à la vanille. Casser les gros biscuits. Déposer jusqu'à 480 ml (2 t) de biscuits dans le bol. Traiter jusqu'à l'obtention de la consistance voulue.
CANNEBERGES, HACHÉES	240 ml (1 t)	ÉLEVÉE	Utiliser la marche intermittente jusqu'à l'obtention de la consistance voulue. On peut ajouter 240 ml (1 t) de sucre pour préparer une confiture de canneberges.
OEUFS (DURS), HACHÉS	Jusqu'à 6	BASSE	Écaler les oeufs, les assécher et les couper en deux. Utiliser la marche intermittente en vérifiant après 2 ou 3 impulsions.
AIL, ÉMINCÉ	Jusqu'à 5	ÉLEVÉE	Mettre le robot en marche et insérer les gousses dans l'entonnoir.

## UTILISATION DU COUPEAU

ALIMENT	QUANTITÉ	VITESSE	CONSEILS PRATIQUES
VIANDE HACHÉE (FRAÎCHE OU CUITE)	Jusqu'à 240 ml (1 t)	ÉLEVÉE	Couper en cubes de 2,54 cm (1 po). Traiter à la marche intermittente jusqu'à l'obtention de la consistance voulue.
NOIX, HACHÉES	480 ml (2 t)	ÉLEVÉE	Traiter jusqu'à l'obtention de la consistance voulue.
OIGNONS, HACHÉS	1	BASSE	Couper en 4. Utiliser la marche intermittente 1 ou 2 fois pour hacher grossièrement. Couper les oignons verts en morceaux de 2,54 cm (1 po); traiter 240 ml (1 t) à la fois.
PARMESAN OU ROMANO	Jusqu'à 148 ml (5 oz)	ÉLEVÉE	Le fromage doit être à la température ambiante. Couper en cubes de 2,54 cm (1 po).
FROMAGE, RÂPÉ	Cubes de 2,54 cm (1 po)	ÉLEVÉE	Déposer le fromage dans le bol et traiter jusqu'à l'obtention de la consistance voulue.
PERSIL, HACHÉ	Jusqu'à 480 ml (2 t)	ÉLEVÉE	Utiliser la marche intermittente pendant environ 10 à 15 secondes jusqu'à l'obtention de la consistance voulue. Traiter d'autres herbes (comme du basilic, de la coriandre et de la menthe) de la même façon.
POIVRONS VERTS, HACHÉS	Jusqu'à 240 ml (1 t)	BASSE	Couper en morceaux de 2,54 cm (1 po). Utiliser la marche intermittente jusqu'à l'obtention de la consistance voulue.
PÂTE À TARTE		ÉLEVÉE	Suivre les consignes de la recette du robot pour une ou deux croûtes à tarte standard.
SOUPES OU CRÊMES	480 ml (2 t)	BASSE	Verser jusqu'à 480 ml (2 t) de légumes OU de soupe chauds (pas bouillants) afin de les réduire en purée. Traiter jusqu'à l'obtention de la consistance voulue.
COURGE D'HIVER, EN PURÉE	Jusqu'à 720 ml (3 t), en cubes de 2,54 cm (1 po)	BASSE	Déposer jusqu'à 720 ml (3 t) de courge cuite en cubes dans le bol. Réduire en purée. Vaut également pour de la citrouille et des patates sucrées.
FRAISES, EN PURÉE	480 ml (2 t)	ÉLEVÉE	Équeuter les fruits et couper les plus gros en deux. Les déposer dans le bol et les traiter.
TOMATES, HACHÉES	2 moyennes	ÉLEVÉE	Couper les tomates en quartiers. Hacher jusqu'à 2 tomates à la fois et utiliser la marche intermittente jusqu'à l'obtention de la consistance voulue.

## ALIMENTS À DÉCHIQUETER

ALIMENT	VITESSE	CONSEILS PRATIQUES
CHOU	ÉLEVÉE	Utiliser le disque déchiqueteur pour hacher finement. Couper des morceaux assez petits pour passer dans l'entonnoir. Appuyer légèrement sur le poussoir. Vider le bol lorsque le chou atteint le disque.
CAROTTES	ÉLEVÉE	Placer dans l'entonnoir et déchiqueter.
FROMAGE, CHEDDAR	ÉLEVÉE	Couper des morceaux assez petits pour passer dans l'entonnoir. Le fromage doit être bien froid.
POMMES DE TERRE	ÉLEVÉE	Couper pour que l'aliment entre dans l'entonnoir.
COURGETTE (ZUCCHINI)	BASSE	Couper pour que le légume passe à l'horizontale ou dans le sens de la longueur dans l'entonnoir.

## ALIMENTS À ÉMINCER

ALIMENT	VITESSE	CONSEILS PRATIQUES
POMMES	ÉLEVÉE	Empiler les quartiers à l'horizontale. Appuyer fermement sur le poussoir.

## ALIMENTS À ÉMINCER

ALIMENT	VITESSE	CONSEILS PRATIQUES
CHOU	ÉLEVÉE	Pour hacher grossièrement, utiliser le disque éminceur. Couper des morceaux assez petits pour passer dans l'entonnoir. Vider le bol lorsque le chou atteint le disque.
CAROTTES	ÉLEVÉE	Couper en morceaux de 10,2 cm (4 po) et placer à la verticale dans l'entonnoir en alternant les extrémités larges et minces.
CÉLERI	ÉLEVÉE	Enlever les fibres et couper chaque branche transversalement en trois. Placer à la verticale dans l'entonnoir. Afin d'optimiser les résultats, trancher plus d'une branche à la fois.
CONCOMBRES	ÉLEVÉE	Couper pour qu'il entre dans l'entonnoir (le cas échéant).
CHAMPIGNONS	BASSE	Couper une tranche mince sur un côté de 2 champignons. Placer le côté coupé directement sur le disque. Placer le reste des champignons de côté pour couper dans le sens de la longueur.
NOIX	ÉLEVÉE	Pour hacher grossièrement, remplir l'entonnoir et traiter.
OIGNONS	ÉLEVÉE	Couper en quartiers et remplir l'entonnoir. Placer les oignons à la verticale pour hacher grossièrement.
PÊCHES, POIRES	BASSE	Les peler, les couper en deux et en retirer le noyau. Placer à la verticale dans l'entonnoir et les trancher en appuyant légèrement sur le poussoir.
POIVRONS, VERTS	BASSE	Couper les poivrons en deux et les vider. Les placer au fond de l'entonnoir en pressant doucement les côtés. Couper les gros poivrons en quatre. Les trancher en appuyant modérément sur le poussoir.
PEPPERONI	ÉLEVÉE	Couper en morceaux d'une longueur de 7,6 cm (3 po) et retirer l'enveloppe non comestible. Trancher un morceau à la fois en appuyant fermement sur le poussoir.
POMMES DE TERRE	ÉLEVÉE	Peler les pommes de terre (au goût). Couper les grosses pommes de terre pour qu'elles puissent passer dans l'entonnoir.
FRAISES	BASSE	Équeuter les fraises et les placer sur le côté dans l'entonnoir afin d'obtenir des tranches sur le sens de la longueur.
TOMATES	ÉLEVÉE	Choisir des tomates assez petites pour obtenir des tranches complètes. Couper les grosses tomates en deux. Exercer une pression légère, mais ferme sur le poussoir.
RUTABAGAS	ÉLEVÉE	Peler. Utiliser de petits rutabagas qui passent dans l'entonnoir pour obtenir des tranches complètes ou couper les gros légumes pour qu'ils passent dans l'entonnoir.
COURGETTE (ZUCCHINI)	BASSE	Couper les extrémités. Utiliser de petits légumes pour obtenir des tranches complètes ou couper les gros légumes pour qu'ils passent dans l'entonnoir.

## BESOIN D'AIDE?

Confier l'entretien du produit, le cas échéant, à un centre de service Black & Decker ou un atelier d'entretien autorisé. On peut trouver dans les Pages Jaunes, sous la rubrique «Appareils électroménagers - Petits - Réparations», l'adresse du centre de service de la région. Lorsqu'on poste ou qu'on expédie l'appareil, l'emballer dans l'emballage original ou dans une boîte de carton solide en prenant soin de l'immobiliser afin qu'il ne subisse aucun dommage. Joindre à l'intention du personnel du centre de service une lettre explicative énonçant le problème, sans oublier de donner l'adresse de retour. Il est également recommandé d'assurer le colis.

## GARANTIE COMPLÈTE DE UN AN

Household Products, Inc. garantit ce produit pour un an à compter de la date d'achat, contre tout vice de matière ou de fabrication. La garantie ne couvre pas les dommages causés par un accident ou une mauvaise utilisation. Advenant le fonctionnement irrégulier du produit dans les délais prescrits, il sera réparé ou remplacé, à notre gré, sans frais. Le produit sera retourné, port payé, s'il a été envoyé port payé, à un centre de service autorisé Black & Decker. 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. Adresser toute question relative à la garantie et au service en communiquant sans frais avec le service à la clientèle au numéro suivant : 1 (800) 231-9786.

\* **BLACK & DECKER** est une marque de commerce déposée de la société *The Black & Decker Corporation*, Towson, Maryland, É.-U.

**Household Products Limited  
de México S. de R.L. de C.V.**

**120V~ 350W MAX 60Hz**

**230V~ 350W 50/60Hz**



 **BLACK & DECKER**®\*

**NOM** - ANCE

**UL** US

Listed by Underwriters Laboratories, Inc.

NOM Approved

Copyright © 1998-1999 Household Products, Inc.

Pub. No. 174703-00-RV01

Product made in People's Republic of China

Printed in People's Republic of China

Enlistado por Underwriters Laboratories, Inc.

Aprobado por NOM

IMPORTADOR - Household Products Limited de México S. de R.L. de C.V.

Acceso III No. 26 Fracc. Industrial B. Juarez

C.P. 76120, Querétaro, QRO. Teléfono: (42) 11-7800

Producto hecho en China

Impreso en la República Popular China

Certifié par l'organisme *Underwriters Laboratories, Inc.*

Approuvé par l'organisme NOM

Produit fabriqué en République populaire de Chine

Imprimé en République populaire de Chine