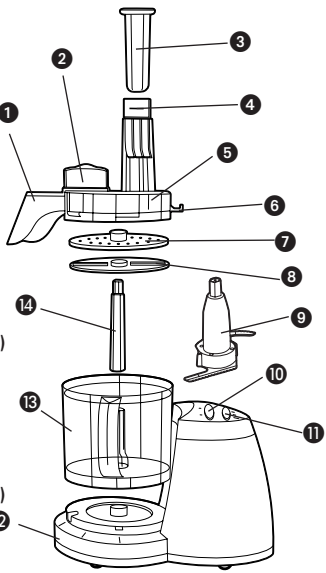






## Product may vary slightly from what is illustrated. / Este producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado. / Le produit peut différer légèrement de celui illustré.

<p><b>1. Continuous Flow Side Chute (FP1400)</b>  <b>Conducto lateral de flujo continuo (FP 1400)</b>  <b>Orifice latéral à débit continu (FP1400)</b></p>		<p><b>7. Slice/Shred Disc (Part# 175724-00)</b>  <b>Disco con guía para rebanar</b>  <b>Disque éminceur-déchiquteur avec moyen</b></p>
<p><b>† 2. Shield (FP1400) (Part# 175729-00)</b>  <b>Protector (FP 1400)</b>  <b>Écran (FP1400)</b></p>		<p><b>† 8. Discharge Disc (FP1400) (Part# 175725-00)</b>  <b>Disco separador (FP1400)</b>  <b>Disque de décharge (FP1400)</b></p>
<p><b>† 3. Food Pusher (Part# 175721-00)</b>  <b>Empujador de alimentos</b>  <b>Poussoir pour les aliments</b></p>		<p><b>† 9. Chopping Blade (Part# 175726-00)</b>  <b>Cuchilla para picar</b>  <b>Couteau</b></p>
<p><b>† 4. Food Fingers (Part# 175722-00)</b>  <b>Gancho metálico</b>  <b>Doigts de retenue des aliments</b></p>		<p><b>10. Hi/Lo Speed Control</b>  <b>Control de velocidad Hi/Lo (alta/baja)</b>  <b>Commande de vitesses – basse ou élevée</b></p>
<p><b>† 5. Cover with Food Chute (FP1400) (Part# 175723-00)</b>  <b>(Non Shown)</b>  <b>Tapa con conducto de alimentos (FP1400)</b>  <b>(no ilustrado)</b>  <b>Couvercle avec entonnoir (FP1400)</b>  <b>(non montré)</b></p>		<p><b>11. On/Off/Pulse Control</b>  <b>Control de pulso, encendido, y apagado</b>  <b>Commande de marche – arrêt – marche intermittente</b></p>
<p><b>† Cover with Food Chute (FP1300) (Part# 175840-00)</b>  <b>Tapa con conducto de alimentos (FP1300)</b>  <b>Couvercle avec entonnoir (FP1300)</b></p>		<p><b>12. Base</b>  <b>Base</b>  <b>Socle</b></p>
<p><b>6. Tab</b>  <b>Guía</b>  <b>Ergot</b></p>		<p><b>† 13. 8-Cup (1920 ml) Bowl (Part# 175727-00)</b>  <b>Recipiente de 1920 ml (8 tazas)</b>  <b>Bol de 1 920 ml (8 l)</b></p>
<p><b>† Consumer replaceable / Reemplazable por el consumidor / Remplaçable par le consommateur</b></p>		<p><b>† 14. Disc Stem (Part# 175728-00)</b>  <b>Vástago del disco</b>  <b>Tige du disque</b></p>

## How to Use

This product is for household use only.

- Before first use unpack the product and remove 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.

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

**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.

Off — The Processor should always be left in the Off position when the unit is not in use.

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

**IMPORTANT:** For your protection this unit has an Interlock System. The processor won't operate unless the Bowl is properly locked onto the Base (see illustration on the Base). The Tab on the Cover must be correctly locked into the slot on the Base so that the lock ( **●** ) on the Cover lines up with the Handle. 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 Bowl and Cover correctly locked in place. Be sure the Base is on a flat, dry, clean surface before you begin processing.

**To Slice Or Shred**

- 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 Tab locks into place (A).
- To process into a serving/mixing bowl using the Continuous Flow Food Chute (FP1400 Only), place the Disc Stem onto the Center Post in the Bowl and slip the Discharge Disc onto the Stem.
**Note:** Be sure you have the appropriate side of the Discharge Disc up for leafy or other vegetables. The Tabs on the Disc should be up for leafy vegetables. Grasp the Slice/Shred Disc by the Hub or verify carefully by its edge with the desired side (Slice or Shred) up and push it down onto the Disc Stem over the Discharge Disc. Remember to remove the Shield from the Food Chute/Cover. To process directly into the Bowl, follow the same procedure only do not use the Discharge Disc and be sure the Shield is pushed down into place. Clip the Food Fingers onto the Food Chute to keep food from tilting and help get even slices.

**For models without the Continuous Flow Food Chute (FP1300),** place the Disc Stem onto the Center Post in the Bowl, then carefully grasp the Slice/Shred Disc by its Hub with the desired side (Slice or Shred) up and push it down onto the Disc Stem.

- Place the Food Chute/Cover onto the Bowl so that its Tab is facing the Base. Twist the Food Chute/Cover in toward the Base to LOCK until you hear it click into place.
- Plug the cord into an electrical outlet.
- 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.
- 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.

- After processing food, press the control to Off or release the Pulse Control. Allow the Disc to stop rotating. Twist the Food Chute/Cover toward UNLOCK to remove the Cover.
- Carefully pull the Slice/Shred Disc (and in the case of the FP1400, the Discharge Disc) off the Stem, remove the Stem, unlock the Bowl by turning it away from its Base, and lift the Bowl off.

**To Use The Chopping Blade**

The Chopping Blade speeds up many everyday tasks and is designed to chop, crumb, grind, mince and mix quickly.

- 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 Tab locks into place (A).
- Grasp the Chopping Blade by its center shaft and slide it down onto the Center Post. (B)
- Place the Food Chute/Cover onto the Bowl so that its Tab is facing the Base. Twist the Food Chute/Cover in toward the Base to LOCK until you hear it click into place.
- Plug the cord into an electrical outlet.
- Use the Food Guide to help you prepare food for chopping/mincing/mixing and crumbing. Fill the Bowl with food.

- 2
- 3
- 4
- 5
- 6
- 7
- 8
- 9
- 10
- 11
- 12
- 13
- 14

- 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 for desired consistency. It is better to use several short operations rather than a single long one unless mixing ingredients that require longer processing times.
- 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.
- 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.

**Food Processing Tips**

- Hot liquids (not boiling) and hot foods can be processed in the Bowl.
- Be sure to process small amounts of liquids — 3 cups or less at a time. Larger amounts may leak from the Bowl.
- For the FP1400,** you can continuously slice or shred directly into a mixing/serving bowl by using the Continuous Food Side Chute with the Discharge Disc. This is great when making large quantities of food such as cole slaw since you don't have to stop to empty the 8-Cup Bowl. It also allows you to mix your other ingredients (mayonnaise, vinegar, spices) right into the same bowl in which you will serve the food.
- Both the FP1300 and FP1400** are designed to let you use the Disc in combination with the Chopping Blade. Just position the Chopping Blade in the Bowl and press the Slice/Shred Disc with the desired side (Slice or Shred) down onto the Hub of the Chopping Blade. Using the 2 parts together can eliminate having to pre-cut foods into cubes — perfect when shredding and chopping cheese such as parmesan to get a finer grated result.

**Food Size, Preparation and Loading**

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

- For the FP1400,** you can continuously slice or shred directly into a mixing/serving bowl by using the Continuous Food Side Chute with the Discharge Disc. This is great when making large quantities of food such as cole slaw since you don't have to stop to empty the 8-Cup Bowl. It also allows you to mix your other ingredients (mayonnaise, vinegar, spices) right into the same bowl in which you will serve the food.

- Both the FP1300 and FP1400** are designed to let you use the Disc in combination with the Chopping Blade. Just position the Chopping Blade in the Bowl and press the Slice/Shred Disc with the desired side (Slice or Shred) down onto the Hub of the Chopping Blade. Using the 2 parts together can eliminate having to pre-cut foods into cubes — perfect when shredding and chopping cheese such as parmesan to get a finer grated result.

**Clogging in the Continuous Flow Side Chute: (FP1400 Only)**

Occasionally sliced or shredded food may clog in the Side Chute. Follow these tips to avoid clogging:

- Be sure the Shield is removed entirely when using the Continuous Flow Side Chute. It is normal for some pieces to fall into the processor bowl.
- Use a large serving bowl to help catch spatter from the Side Chute and turn the bowl as it fills to prevent food buildup in the exit chute.
- Be sure to use the correct side of the Discharge Disc — for leafy vegetables (lettuce, cabbage, etc.) and shredding (carrots, zucchini, potatoes, etc.), use the tall Tab side up; for slicing other foods, use the short Tab side up.
- Use the Food Fingers with the Side Chute to help steady food, keep slices whole, and allow for continuous feeding.
- Use Lo speed for foods that have clogged in the past. Some foods, like carrots, are prone to clogging and you may get better results by simply processing them directly into the food processor bowl.
- If clogging does occur, never stick anything up the chute to try to dislodge the food. Shut off and unplug the machine, then unscrew the Cover/Food Chute to clear a blockage.

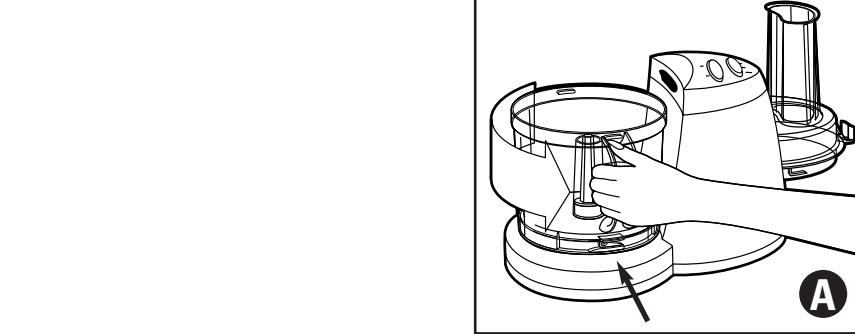
# Care and Cleaning

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

**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**

- Before cleaning, be sure the unit is Off and the cord is unplugged.
- Whenever possible, rinse parts immediately after processing for easy cleanup.
- 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.
- All removable parts can be washed by hand or in a dishwasher. To remove the Food Fingers, simply pull up on the clip portion.
  - If washing by hand, wash in 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.
- Some staining of parts may occur. Use a paste of 2 tablespoons baking soda/1 tablespoon water — apply to stains and let stand overnight. Rinse and dry.
- Do not use rough scouring pads or cleansers on any plastic or metal parts.
- Do not 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.
- Do not allow the Chopping Blade, Slice/Shred Disc or Discharge Disc (FP1400 Only) to soak in water for long periods of time.



## Como usar

Este producto es para uso doméstico solamente.

- Antes de utilizar por primera vez, desempaque el producto y retire el material de embalaje manejando con prudencia la cuchilla de picar y el disco de rebanar/desmenuzar; dichas piezas tienen filo agudo.
- Lave todas las partes con excepción de la base. Asegúrese de leer a cabalidad este manual de uso y cuidado prestando especial atención a las secciones “Como usar” y “Cuidado y limpieza” para que aprenda los métodos correctos y necesarios para desarmar la unidad y como limpiarla.

**Note:** No trate de picar hielo en este procesador de alimentos; dañará el recipiente y hará que pierda el filo la cuchilla para picar. Esta unidad no bate crema, no bate las claras de huevo a punto de nieve, no muele café ni especias con alto contenido de aceite, no rebana huevos cocidos, dulces de malvavisco, ni quesos suaves.

**Controles**

“On” (encendido) — Cuando se oprime este botón, la unidad funciona continuamente hasta oprimirse el botón “Off” (apagado). Se recomienda la posición “On” para procesar aderezos para ensaladas, pastas para untar, mantequilla de maní, dips, etc.

“Off” (apagado) — La unidad debe de permanecer en la posición “Off” siempre que no esté en uso.

Pulso — La posición de pulso debe de oprimirse y sostenerse para que funcione la unidad. Al soltarse, la unidad deja de funcionar. Use esta posición para las funciones cortas tales como, el picar nueces, carne cruda, o vegetales. Esto le permite supervisar el resultado de lo que está procesando y así controlar la textura.

**IMPORTANTE:** Como medida de protección, esta unidad cuenta con un mecanismo de cierre de seguridad. El procesador no funciona a menos que el recipiente esté seguro en la base (estando colocada apropiadamente en la ranura de la base para que el seguro de cierre ( **●** ) ilustrado en la CUBIERTA se alinee con el asa. Por favor no trate de operar la unidad sin antes haber colocado el recipiente y la tapa apropiadamente. Antes de usar la unidad, asegúrese de colocarla sobre una superficie plana, seca y limpia.

**Rebanar o desmenuzar**

- Coloque el recipiente sobre la guía del centro de la base con el asa hacia la izquierda. Gire el recipiente sobre la base hasta encajar. Oprima el recipiente para que entre en la base y asegúrese que la guía del seguro de cierre quede ajustada (A).

- Para procesar alimentos dentro de otro recipiente o tazón, use el conducto de flujo continuo (Solamente en el modelo FP1400). Coloque el vástago del disco en la guía central de la base y deslice el disco separador sobre el vástago. **Note:** Asegúrese de colocar hacia arriba el lado apropiado del disco separador cuando procese vegetales de hojas o aquellos en general. Las guías del disco separador deben de estar hacia arriba para los vegetales de hojas. Sujete el disco para rebanar o desmenuzar por la guía o con mucho cuidado por el borde con el lado que desea usar hacia arriba y deslicelo para abajo contra el disco separador. Recuérdese de retirar el protector del conducto de alimentos de la tapa. Para procesar dentro del recipiente de la unidad, siga el mismo procedimiento pero no inserte el disco separador y asegúrese de que el protector esté colocado en su respectivo lugar. Coloque el gancho metálico dentro del conducto para centrar los alimentos y que las rebanadas resulten uniformes.

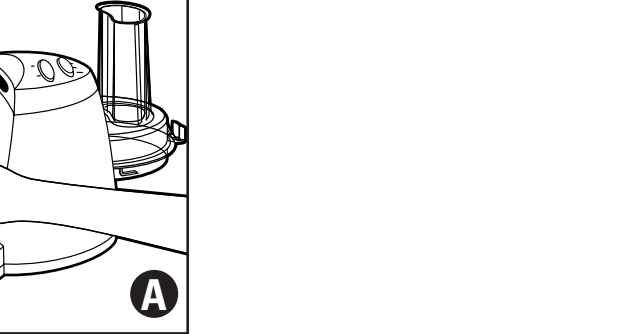
**Para los modelos sin la característica del conducto de flujo continuo (FP1300),** coloque el vástago del disco en la guía dentro del recipiente y sujete el disco para rebanar y desmenuzar por la guía o con mucho cuidado por el borde con el lado que desea usar hacia arriba y deslicelo hacia abajo en el vástago del disco.

- Coloque el conducto de alimentos/ tapa sobre el recipiente de modo que la guía quede viendo la base. Gire la tapa para adentro hacia la base a la posición LOCK hasta escuchar un clic indicando que está en su lugar.
- Enchufe el cable a una toma de corriente.
- Use la tabla como guía para procesar alimentos rebanados o desmenuzados. Llene el conducto con los alimentos a procesar y sobre los alimentos coloque el empujador.
- Seleccione la velocidad alta o baja, después aplique presión ligera pero firme sobre el empujador mientras oprime el control deseado ya sea el de pulso o de encendido.
- Note:** Permita que el procesador realice su función. El aplicar presión pesada no acelera la operación. No use el procesador continuamente por más de 3 minutos a la vez.
- Después de procesar alimentos, oprima el botón “Off” (apagado) o suelte el control de pulso. Permita que el disco pare por completo. Gire la tapa hacia UNLOCK para retirarla.
- Con cuidado saque el disco (y en el caso del modelo FP1400, el disco separador) del vástago, retire el vástago, quite el seguro de cierre grande el recipiente en dirección contraria a la base, y alce el recipiente.

**Uso de la cuchilla para picar**

La cuchilla para picar, acelera muchas de las tareas rutinarias y ha sido diseñada para picar, agular, moler, partir y mezclar rápidamente.

- Coloque el recipiente en la guía central de la base con el asa hacia la izquierda. Gire el recipiente sobre la base hasta caer en su lugar. Presione el recipiente para adentro hacia la base y asegúrese de que los seguros de cierre enganchen apropiadamente (A).
- Sujete la cuchilla por el vástago del centro y deslicela sobre la guía central. (B)
- Coloque la tapa sobre el recipiente de modo que la guía quede viendo la base. Gire la tapa sobre la base a la posición LOCK hasta escuchar el clic que indica que ha caído en su lugar.
- Enchufe el cable a una toma de corriente.
- Use la tabla como guía para ayudarle a preparar los alimentos para picarlos/partirlos, mezclarlos y migarlos. Llene el recipiente con los alimentos.
- Seleccione la velocidad alta o baja, oprimiendo seguidamente el control deseado de pulso o de encendido. Cuando use el control de pulso, manténgalo oprimido de 2-3 segundos antes de verificar los resultados; repita hasta obtener la consistencia deseada. Resulta mejor realizar varias operaciones cortas en vez de una prolongada a menos que esté mezclando ingredientes que requieren ser procesados por mayor tiempo.



- Después de procesar alimentos, oprima el control “Off” (apagado) o suelte el botón de pulso. Permita que la cuchilla pare por completo. Gire la tapa hacia la posición UNLOCK para retirarla.
- Sujete la cuchilla por el vástago y retírela. Desenganche el recipiente girándolo en dirección contraria a la base para poder alzarlo. Vacíe los alimentos procesados.

**Consejos para procesar alimentos:**

- Líquidos**
  - Los líquidos calientes (no hirviendo) y los alimentos calientes pueden procesarse en el recipiente.
  - Asegúrese de procesar pocas cantidades de líquido — de 3 a menos tazas a la vez. Las cantidades más grandes pueden derramarse.

**Tamaño de los alimentos, preparación, e introducción**

- Cuando se usan diferentes alimentos para una misma receta, procese los ingredientes secos primero y los húmedos después. Esto reduce la cantidad de veces que se debe de lavar y secar el recipiente.

- Con el modelo FP1400,** se puede rebanar o desmenuzar en forma continua directamente dentro de otro recipiente o tazón para servir usando el conducto de flujo continuo con el disco separador. Esto resulta práctico especialmente cuando se está preparando una gran cantidad de ensalada de repollo ya que no hay necesidad de parar la unidad para vaciar las 8 tazas del recipiente. También le permite mezclar los demás ingredientes (mayonesa, vinagre, condimentos) directamente dentro del recipiente en el que va a servir la comida.

- Ambos modelos el FP1300 y el FP1400** han sido diseñados para permitirle hacer uso del disco en combinación con la cuchilla para picar. Sólo tiene que colocar la cuchilla dentro del recipiente y oprimir el disco con el lado deseado (rebanar o desmenuzar) hacia abajo deslizándolo sobre el vástago de la cuchilla. El uso de estas dos partes juntas puede eliminar el tener que partir de antemano los alimentos en cubos — perfecto para desmenuzar y picar queso tal como el Parmesano cuando se desea un resultado de textura más fina.

**Obstrucción en el conducto lateral de flujo continuo: (Modelo FP1400)**

Ocasionalmente los alimentos rebanados o desmenuzados pueden obstruir el conducto lateral. A fin de que esto no suceda, por favor siga los siguientes consejos:

- Retírese por completo el protector cuando se use el conducto lateral de flujo continuo. Es normal que algunos alimentos caigan dentro del recipiente del procesador.
- Use un recipiente grande de servir para recoger los alimentos que salpiqueen del conducto y gírelo a medida se va llenando a fin de prevenir que los alimentos se acumulen dentro del conducto.
- Asegúrese de usar el disco separador por el lado correcto. La guía alta debe estar hacia arriba para los vegetales de hoja (lechuga, repollo, etc.) y para desmenuzar (zanahorias, zucchini, papas, etc.). Para rebanar otros alimentos, use el lado con la guía corta hacia arriba.
- Use el gancho metálico en el conducto para mantener los alimentos fijos, para obtener rebanadas completas, y permitir un flujo continuo.
- Use la velocidad baja para los alimentos que se hayan trabado anteriormente. Algunos alimentos como las zanahorias, tienden a trabarse y se obtienen mejores resultados procesándolas directamente dentro del recipiente de la unidad.
- En el caso de que se obstruya el conducto, no introduzca nada para tratar de destrabarlo. Apague y desconecte la unidad, y después desenganche la tapa o conducto para eliminar el bloqueo.

# Cuidado y limpieza

El aparato no contiene piezas de utilidad para el consumidor. Para servicio, acuda a personal de asistencia calificado.

**Note:** No trate de afilar los bordes de corte de la cuchilla ni del disco reversible. Vienen con filo de fábrica y se dañarán al irate de afilarlos en casa.

**Limpieza**

- Antes de limpiar, asegúrese de que la unidad esté apagada y que el cable esté desconectado.
- Para facilitar la limpieza, cuando sea posible, enjuague las partes de la unidad inmediatamente después de haber procesado cualquier alimento.
- Limpie la base y el inferior con un paño humedecido y séquelos bien. Las manchas persistentes pueden eliminarse frotando un paño humedecido con un limpiador suave, no-abrasivo. No sumerja la base en ningún líquido.
- Todas las partes removibles pueden lavarse a mano o en la máquina lavaplatos. Para retirar el gancho metálico, simplemente deslicelo hacia arriba.
- Si se lavan a mano, hágalo en agua con jabón, enjuáguelas y séquelas bien. De ser necesario, puede usarse un cepillo de cerdas tipo para limpiar detalladamente el recipiente y la tapa; este tipo de cepillo también previene el cortarse con el filo de la cuchilla o del disco.
- Si usa la máquina lavaplatos, coloque las partes removibles de la unidad únicamente en la bandeja superior; nunca cerca ni dentro del compartimiento de los cubiertos.
- Es posible que surjan manchas en algunas de las partes del procesador. Aplíquelas una pasta compuesta de 2 cucharadas de bicarbonato con 1 cucharada de agua y permita reposar de un día para otro. Enjuague y seque.
- No use almohadillas de fibras abrasivas ni agentes limpiadores en las partes plásticas o metálicas de la unidad.
- No llene el recipiente con agua hirviendo ni coloque ninguna de las partes de la unidad en agua hirviendo. Algunos alimentos tales como las zanahorias pueden manchar temporalmente el recipiente. Para eliminar las manchas, prepare una pasta con una cucharada de polvo de bicarbonato y dos cucharadas de agua tibia. Aplique la pasta a las manchas y frótelas con un paño. Enjuague con agua y jabón y seque bien.
- No permita que la cuchilla, el disco para rebanar y desmenuzar, ni el disco separador (únicamente en el modelo FP1400) repositen en agua por mucho tiempo.

# Utilisation

L'appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement.

- Avant la première utilisation, déballez le produit et retirez les matériaux d'emballage, manipuler avec soin le couteau et le disque éminceur-déchiquteur; ils sont extrêmement tranchants.
- Laver toutes les pièces à l'attention 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.

**Note :** Il ne faut pas l'utiliser pour piler la glace car cela abîme le bol tout en émoussant le couteau. Le robot culinaire n'est pas conçu pour fouetter de la crème, monter des blancs d'œufs en neige, mouline le café et les épices à haute teneur en huile, ni pour trancher ou déchiquteur des œufs cuits durs, des guimauves ou des fromages à pâte molle.

**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 tartinades onctueuses, le beurre d'arachide et les trempettes.

Arrêt (Off) — Le robot devrait toujours se trouver dans cette position lorsqu'il ne sert pas.

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, ainsi que de la viande ou des légumes crus. Cette commande permet à l'utilisateur de vérifier les résultats et de contrôler le genre de préparation voulu.

**IMPORTANT :** Dans le but de protéger l'utilisateur, l'appareil est muni d'un dispositif d'asservissement. On ne peut pas utiliser le robot lorsque le bol n'est pas bien verrouillé dans le socle (voir la figure sur le socle). S'assurer que l'ergot du couvercle est bien verrouillé dans la fente du socle de sorte que le symbole de cadenas **●** du couvercle s'aligne sur la poignée. S'assurer de bien tourner le couvercle à fond dans la fente jusqu'à ce qu'on l'entende s'enclencher en place. Ne pas essayer de faire fonctionner l'appareil lorsque le bol et le couvercle ne sont pas bien en place. S'assurer que le socle repose sur une surface plane, sèche et propre avant d'utiliser l'appareil.

**Utilisation du disque éminceur-déchiquteur**

- 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).
- Pour verser les aliments traités directement dans un bol de service ou de mélange au moyen de l'orifice à débit continu (modèle FP1400 seulement), installer la tige du disque sur l'axe d'entraînement dans le bol et faire glisser le disque de décharge sur la tige. **Note :** Placer le côté approprié du disque de décharge vers le haut lorsqu'on prépare des légumes en feuille ou tout autre légume. Les ergots du disque devraient être vers le haut dans ce cas. 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 au-dessus du disque de décharge. Ne pas oublier de retirer l'écran du couvercle-entonnoir. Pour verser les aliments traités directement dans le bol, suivre les mêmes directives sans se servir du disque de décharge et en s'assurant que l'écran est bien enfoncé en place. Fixer les doigts de retenue des aliments sur l'entonnoir afin d'empêcher les aliments de basculer et pour obtenir ds tranches uniformes.

**Pour les modèles sans l'orifice à débit continu (modèle FP1300)** 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.

- Placer l'entonnoir-couvercle sur le bol de sorte que l'ergot soit face au socle. Faire tourner l'entonnoir-couvercle vers la mention LOCK du socle jusqu'à ce qu'il s'enclenche en place.
- Brancher la fiche.
- 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.
- 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).

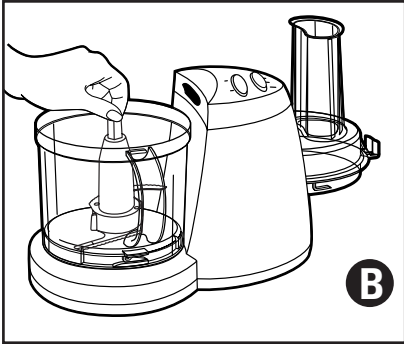
**Note :** Laisser l'appareil fonctionner. Une pression excessive n'accélère pas le processus. Ne pas laisser fonctionner le robot pendant plus de trois minutes à la fois.

- 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.
- Saisir le moyeu du disque éminceur-déchiquteur et retirer celui-ci (retirer également le disque de décharge dans le cas du modèle FP1400). Enlever 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 accompler de nombreuses tâches quotidiennes. Le couteau sert à hacher, à émietter, à moudre, à émincer et à mélanger rapidement.

- 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).
- Saisir la tige centrale du couteau et le faire glisser sur l'axe d'entraînement (B).
- Placer l'entonnoir-couvercle sur le bol de sorte que l'ergot soit face au socle. Faire tourner l'entonnoir-couvercle vers la mention LOCK du socle jusqu'à ce qu'il s'enclenche en place.
- Brancher la fiche.
- Consulter le tableau d'utilisation afin de faciliter le traitement des aliments à hacher, à émietter, à moudre et à mélanger. Remplir le bol d'aliments.



- 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.

- 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