

Please Read and Save this Use and Care Book.

## IMPORTANT SAFEGUARDS.

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

- Read all instructions.
- To protect against risk of electrical shock do not immerse cord, plugs or appliance in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
- Avoid contacting moving parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment. Or, call the appropriate toll-free number on the cover of this manual.
- The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter.
- Keep hands and utensils away from moving blade or disc while processing food to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the food processor. A scraper may be used, but must be used only when the food processor is not running.
- To avoid product malfunction, do not fill the work bowl past the “Max Liquid Level” mark.
- Blade is sharp. Handle carefully.
- To reduce the risk of injury, never place cutting blade or discs on base without first putting bowl properly in place.
- Be certain cover is securely locked in place before operating appliance.
- Never feed food by hand. Always use food pusher.
- Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS.

**This product is for household use only.**

**Note:** The maximum rating is based on the chopping blade. Other attachments may draw significantly less power.

### POLARIZED PLUG (120V MODELS ONLY)

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

### TAMPER-RESISTANT SCREW

Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to remove the outer cover. There are no user-serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.

### ELECTRICAL CORD

- a) A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
  - b) Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
  - c) If a long detachable power-supply cord or extension cord is used,
    - 1) The marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance,
    - 2) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord, and
    - 3) The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.
- Note:** If the power supply cord is damaged, it should be replaced by qualified personnel; in Latin America, by an authorized service center.

### CONTROL PANEL

The controls are located on the front of the base (A). Press OFF/PULSE or ON to select a function (see directions below).

#### OFF/PULSE CONTROL

- Processor should be stored in OFF position and unplugged when not in use.
- Use PULSE for short processing tasks. This lets you control the size and uniformity of foods being chopped.
- The OFF/PULSE button must be pressed and held for the appliance to operate in PULSE mode. When released, the appliance will stop.
- The motor of the processor will run as long as the OFF/PULSE button is held down. Press the button and then release to allow the blade to stop running and the food to fall to the bottom of the workbowl.
- Pulsing gives better control when chopping, mincing, mixing and blending foods. You can control the size of the foods, from coarse to fine.

#### ON CONTROL

When the ON control is selected, the processor will run continuously until the OFF/PULSE button is pressed.

### HOW TO USE


This product is for household use only.

#### GETTING STARTED



- Please go to [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica) to register your warranty.

- Important:** Handle chopping blade and slicing and shredding disk carefully. They are very sharp.
- Wash all removable parts as instructed in CARE AND CLEANING section of this manual.
  - Select a level, dry countertop where the appliance is to be used, allowing air space on all sides to provide proper ventilation for the motor.

#### ASSEMBLING THE PROCESSOR

1. Attach center post to work bowl. Place work bowl on the base with handle turned to the right of the locking mechanism over the unlock symbol as shown in figure B
  2. Rotate bowl clockwise towards the lock symbol until it clicks into place
  3. Insert Chopping Blade or Slicing/Shredding Disk onto center post. (If chopping, place food into work bowl after blade is inserted).
- Caution chopping blade and slicing and shredding disk are very sharp. Use caution when handling and storing.**
4. Place cover on work bowl with the small latch to the right of the work bowl's handle, as shown in figure H.
  5. Rotate clockwise until cover locks into place. (NOTE: MUST SECURE WORK BOWL TO THE BASE BEFORE ATTACHING COVER)
  6. Insert the food pusher into the feed chute. (If slicing/shredding, use feed chute and food pusher to insert food into the slicing/shredding disk).
  7. Select your desired speed (On or PULSE)
  8. Press the OFF/PULSE button and allow the blade/disk to come to a complete stop before removing cover by twisting cover toward . At this time, carefully remove the slicing/shredding disk.
  9. Remove work bowl by turning it counterclockwise and lift off the base (NOTE: Must unlock cover before unlocking work bowl from base).
  10. Carefully remove Chopping Blade if chopping. Unplug appliance when not in use. (NOTE: Remove work bowl from appliance before removing the chopping blade to prevent food from leaking through the center opening of the work bowl).

**HOW TO LOCK THE PROCESSOR OR WORKBOWL IN POSITION**  
**IMPORTANT:** Press the OFF/PULSE button before placing the workbowl on the base of the processor.

1. Attach center post to workbowl. Place the workbowl on the base with handle turned to the right of the locking mechanism (C) over the unlock symbol .
2. Hold handle and rotate workbowl clockwise toward the lock symbol .

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

#### HOW TO CHOP IN THE PROCESSING WORKBOWL

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


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

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

6. Select your desired speed (PULSE or ON).

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

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

7. Press the OFF/PULSE button and allow the chopping blade to stop revolving before removing cover. Twist cover toward  (counterclockwise) to remove.

Important: Unlock lid first before removing workbowl.

8. Unlock workbowl by turning it counterclockwise and lift off base.

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


9. Carefully remove the chopping blade.

10. Unplug appliance when not in use.

#### HOW TO SLICE OR SHRED IN THE WORKBOWL

1. Lock workbowl into position (see Illustrations C and D).
  2. Place disk stem onto center post in workbowl.
  3. Carefully place slicing and shredding disk on top of disk stem with appropriate side up (depending on work to be done) (F).
- Caution:** The slicing and shredding disk is very sharp. Use caution when handling and storing.
4. Place cover on workbowl and lock into place by rotating cover clockwise (see Illustration H).
  5. Fill feed chute with food. Position food pusher over food (G).
  6. Select the PULSE or ON control; press firmly on food pusher to guide food through feed chute, but do not force it.

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

7. When finished, press OFF/PULSE and wait for disk to stop rotating before removing cover. Twist cover toward  counterclockwise to remove.

**Important:** Make sure the slicing and shredding disk has completely stopped spinning before removing cover from processing bowl.

**Important:** Unlock lid first before removing workbowl.

8. Carefully remove the slicing and shredding disk. Unlock workbowl by turning it counterclockwise and lifting it off the base.

9. Unplug appliance when not in use.

#### HOW TO LOCK THE COVER

1. Place cover on workbowl with the small latch to the right of the workbowl's handle (H).
2. Hold feed chute of workbowl cover and rotate cover clockwise until cover locks into place.

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

3. Insert the food pusher into the feed chute.

**Note:** The food pusher is used to guide foods through the feed chute and can be removed when adding liquid or additional foods while the processor is running.

### HELPFUL TIPS

#### HELPFUL TIPS FOR CHOPPING

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

#### HELPFUL TIPS WHEN SLICING AND SHREDDING

- Before slicing fruits and vegetables in the processor, cut a thin slice from the bottom of the food to make it flat.
- Place the food cut side down in feed chute.
- Remove seeds and pits before processing.
- Select foods that are firm and not overripe.
- Remove the core from hard vegetables such as cabbage.
- When slicing thinner vegetables, cut them just short of the length of the feed chute and stand them vertically in feed chute so they are solidly packed and cannot turn or tilt.
- Shred hard cheeses at room temperature.
- Chill soft and semi-hard cheeses before shredding.

After food has been processed, remove the cover and invert on countertop. Remove the slicing and shredding disc before removing the workbowl from the processor. Place the disk on top of the inverted workbowl cover.

### CARE AND CLEANING

This product 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 slicing and shredding disk. They are permanently sharpened at the factory and will be ruined if sharpened.

#### CLEANING

- Note: Before cleaning, be sure unit is turned off and cord is unplugged.
  - Completely disassemble processor parts before washing.
  - Rinse parts immediately after processing for easy cleanup.
- Caution:** The slicing and shredding disk is very sharp. Use caution when handling and storing.
- Wipe base and feet with a damp cloth and dry thoroughly. Stubborn spots can be removed by rubbing with a damp cloth and a mild, nonabrasive cleaner. Do not immerse base in liquid.
  - All removable parts can be washed by hand or in a dishwasher. Hand washing of plastic parts will help to maintain the food processor's appearance.
  - If washing by hand, fill workbowl with hot, soapy water and rapidly raise and lower the chopping blade or slicing and shredding disk up and down on the center shaft.
  - Caution: The slicing and shredding disk is very sharp. Use caution when handling and storing.
  - If washing in a dishwasher, place removable parts on top rack only—not in or near utensil basket.
  - Some staining of parts may occur. If so, make a paste of 2 tablespoons of baking soda and 1 tablespoon of water. Apply to stains and let stand overnight. Rinse and dry.
  - Do not use rough scouring pads or cleansers on any plastic or metal parts to clean.
  - Do not allow chopping blade or slicing and shredding disk to soak in water for long periods of time.
  - Remember to clean the internal shaft of the chopping blade; use a baby bottle brush to remove any clogged food particles.
  - If you are having trouble closing the cover over the workbowl, apply a small amount of vegetable oil to the rim of the cover and workbowl. This should make the pieces work smoother when attaching the cover to the workbowl.

### NEED HELP?

For service, repair or any questions regarding your appliance, call the appropriate 800 number on cover of this book. Please DO NOT return the product to the place of purchase. Also, please DO NOT mail product back to manufacturer, nor bring it to a service center. You may also want to consult the website listed on the cover of this manual.

#### TWO-YEAR LIMITED WARRANTY

(Applies only in the United States and Canada)

#### What does it cover?

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

#### For how long?

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

#### What will we do to help you?

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

#### How do you get service?

- Save your receipt as proof of date of sale.
- Visit the online service website at [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica), or call toll-free 1-800-231-9786, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call 1-800-738-0245.

#### What does your warranty not cover?

- Damage from commercial use
- Damage from misuse, abuse or neglect
- Products that have been modified in any way
- Products used or serviced outside the country of purchase
- Glass parts and other accessory items that are packed with the unit
- Shipping and handling costs associated with the replacement of the unit
- Consequential or incidental damages (Please note, however, that some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so this limitation may not apply to you.)

#### How does state law relate to this warranty?

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

**Por favor lea este instructivo antes de usar el producto**

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD.

- Por favor lea todas las instrucciones.
- A fin de protegerse contra el riesgo de un choque electrico, no sumerja el cable, los enchufes ni el aparato en agua ni en ningun otro liquido.

- Todo aparato electrico usado en la presencia de los ninos o por ellos mismos requiere la supervision de un adulto.
- Desconecte el aparato del tomacorriente cuando no este en uso, antes de instalarle o retirarle piezas y antes de limpiarlo.
- Evite el contacto con las piezas moviles.
- No use ningun aparato electrico que tenga el cable o el enchufe averiado, que presente un problema de funcionamiento o que este danado. Acuda a un centro de servicio autorizado para que lo examinen, reparen o ajusten o llame gratis al numero correspondiente en la cubierta de este manual.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede ocasionar incendio, choque electrico o lesiones.
- No use este aparato a la intemperie.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador.
- Para reducir el riesgo de lesiones severas a las personas o dano al procesador de alimentos, mantenga las manos y utensilios alejados de las cuchillas o discos mientras el aparato esta en uso. Se puede usar un raspador siempre y cuando el procesador no este en funcionamiento.
- Para evitar mal funcionamiento del producto, no llene el recipiente pasado de la marca “Max Liquid Level” (nivel máximo de liquido).
- Las cuchillas tienen filo. Manejelas con cuidado.
- Para reducir el riesgo de lesiones, nunca instale la cuchilla de cortar ni los discos en la base sin antes colocar el recipiente debidamente en su lugar.
- Verifique que la tapa este bien asegurada antes de operar el aparato.
- Nunca empuje los alimentos con la mano. Siempre use el empujador de alimentos.
- No trate de anular el mecanismo de enclavamiento de la tapa.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

**Este aparato electrico es para uso domestico unicamente.**

**Nota:** La calificación eléctrica es basada en la cuchilla para picar y otros accesorios pueden extraer menos potencia.

### ENCHUFE POLARIZADO (SOLAMENTE PARA LOS MODELOS DE 120V)

Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (un contacto es más ancho que el otro). A fin de reducir el riesgo de un choque eléctrico, este enchufe encaja en un tomacorriente polarizado en un solo sentido. Si el enchufe no entra en el tomacorriente, inviértalo y si aun así no encaja, consulte con un electricista. Por favor no trate de alterar esta medida de seguridad.

### TORNILLO DE SEGURIDAD

**Advertencia:** Este aparato cuenta con un tornillo de seguridad para evitar la remoción de la cubierta exterior del mismo. A fin de reducir el riesgo de incendio o de choque eléctrico, por favor no trate de remover la cubierta exterior. Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Toda reparación se debe llevar a cabo únicamente por personal de servicio autorizado.

### CABLE ELÉCTRICO

- a) El producto se debe de proporcionar con un cable eléctrico corto (o uno separable), a fin de reducir el riesgo de tropezar o de enredarse en un cable más largo.
- b) Existen cables eléctricos más largos y separables o cables de extensión que uno puede utilizar si toma el cuidado debido.
- c) Si se utiliza un cable separable o de extensión,
  - 1) El régimen nominal del cable separable o del cable de extensión debe ser, como mínimo, igual al del régimen nominal del aparato.
  - 2) Si el aparato es de conexión a tierra, el cable de extensión debe ser un cable de tres alambres de conexión a tierra.
  - 3) Uno debe de acomodar el cable más largo de manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa, para evitar que un niño tire del mismo o que alguien se tropiece.

**Nota:** Si el cordón de alimentación esta dañado, en América Latina debe sustituirse por personal calificado o por el centro de servicio autorizado.



## PANEL DE CONTROL

El control está en la parte delantera de la base (A). Presione PULSE o ON para escoger una función (ver las instrucciones abajo).

### CONTROL DE APAGADO/PULSO (OFF/PULSE)

- El aparato debe de permanecer en la posición de apagado (OFF) y desenchufado siempre que no esté en uso.
- El dispositivo de pulsación (PULSE) se recomienda para las funciones cortas; permite supervisar y controlar mejor la uniformidad y textura de los alimentos.
- Presione y sostenga el botón de apagado/pulso (OFF/PULSE). Cuándo se suelta, el aparato para.
- El motor del procesador funciona mientras uno presiona el botón de apagado/pulso (OFF/PULSE). Presione el botón y luego suéltelo para permitir que las cuchillas dejen de girar y los alimentos puedan caer al fondo del recipiente.
- Esta función permite mejor control al cortar, picar, mezclar y combinar alimentos. Usted puede controlar el tamaño de los alimentos, de gruesos a finos.

### CONTROL DE ENCENDER (ON)

Con el control de encender (ON), el procesador funciona continuamente hasta que uno presione el control de apagado (OFF).

## COMO USAR

Este aparato es solamente para uso doméstico.

### PRIMEROS PASOS

- Por favor, visite [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica) para registrar su garantía.

**Importante:** En vista del filo agudo que traen la cuchilla para picar y el disco para rebanar y rallar, manejenlos con mucho cuidado.

- Lave todas las piezas removibles según las instrucciones en la sección de Cuidado y limpieza en este manual.
- Antes de usar este aparato, asegúrese de colocarlo sobre una superficie plana, seca y limpia con suficiente ventilación para el motor.

### ENSAMBLAJE DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS



- Conecte el poste central al recipiente. Coloque el recipiente en la base con el asa orientada hacia la derecha del mecanismo de cierre de manera que quede sobre el símbolo de abrir, según se muestra en la ilustración B.
- Gire el recipiente hacia el símbolo de cierre hasta que encaje en su lugar.
- Inserte la cuchilla de picar y el disco de rebanar y desmenuzar sobre el poste central. (Si va a picar, coloque los ingredientes en el recipiente después de haber insertado la cuchilla.)

**Precaución: La cuchilla de picar y el disco tienen mucho filo. Proceda con cuidado al manipularlos y almacenarlos.**

- Coloque la tapa sobre el recipiente con la palanca del mecanismo de seguro orientada hacia la derecha del asa del recipiente, según se muestra en la ilustración H.
- Gire el recipiente hacia la derecha hasta que la tapa se cierre y quede asegurada en su lugar. (NOTA: EL RECIPIENTE DEBE ESTAR BIEN ASEGURADO A LA BASE ANTES DE COLOCAR LA TAPA).
- Coloque el empujador de alimentos en el tubo de alimentación. (Si desea rebanar o desmenuzar, use el tubo de alimentación y el empujador de alimentos para colocar los ingredientes en el disco de rebanar y desmenuzar).
- Seleccione la velocidad deseada (encendido (On) o pulso (PULSE)).
- Presione el botón de apagado (OFF)/pulso (PULSE) y espere a que el disco pare de funcionar completamente, luego gire la tapa hacia el símbolo de abrir para retirarla. ■ Después de retirar la tapa, retire el disco con mucho cuidado.
- Para retirar el recipiente, gírelo hacia la izquierda y sáquelo de la base. (Nota: Primero debe abrir la tapa antes de liberar el recipiente de la base).
- Si utilizó la cuchilla de picar, retírela con mucho cuidado. Desenchufe el procesador de alimentos cuando no esté en uso. (Nota: Primero retire el recipiente antes de retirar la cuchilla de picar para prevenir que los alimentos se salgan a través del orificio localizado en el centro del recipiente).

### COMO ASEGURAR EL RECIPIENTE EN SU LUGAR

**Importante:** Presione el botón de apagado/pulso (OFF/PULSE) antes de colocar el recipiente en la base.

- Coloque el recipiente sobre el vástago central de la base, con el asa orientada hacia la derecha del mecanismo de cierre C) sobre del símbolo de abrir .
- Sujete el asa y gire el recipiente hacia el símbolo de cierre  hasta encajar firmemente en su lugar (D).

**Nota:** Asegure bien el recipiente antes de insertar la cuchilla para picar o el

disco para rebanar y rallar, y colocar la tapa.

### COMO PICAR EN EL RECIPIENTE

Esta cuchilla se usa para picar texturas gruesas o finas, para mezclar y deshacer los alimentos a consistencia suave.

- Coloque el recipiente en la posición correcta (ver ilustración C y D).
- Sujete la cuchilla por el vástago y deslícela sobre la guía central (E).
- Advertencia:** La cuchilla para picar tienen mucho filo. Tenga cuidado al manejarla o guardarla.
- Coloque los alimentos en el recipiente.
- Coloque la tapa arriba del recipiente y cierre hasta que encaje en su lugar, girándolo a la izquierda (ver Ilustración H).
- Coloque el empujador, en su lugar.

**Importante:** Nunca use sus dedos para guiar los alimentos a través del conducto de alimentos.

- Use el control de pulso (PULSE), o el control de encender (ON) para procesar los alimentos.
- Nota:** Se recomienda procesar los alimentos en incrementos de segundos a la vez. La función de pulsación permite mejor control y resultados excelentes.

- Presione el botón de apagado/pulso (OFF/PULSE) y espere a que las cuchillas dejen de girar antes de quitar la tapa. Gire la tapa hacia la posición de abrir  (derecha) para quitarla.

**Importante:** Verifique que las cuchillas hayan dejado de girar completamente antes de quitar la tapa del recipiente.

**Importante:** Abra la tapa antes de retirar el recipiente.


- Desprendo el recipiente girándolo a la derecha y retírelo de la base.
- Nota:** Retire el recipiente del aparato antes de quitar la cuchilla para evitar que los alimentos salgan por la apertura del centro del recipiente.
- Retire con cuidado la cuchilla para picar.
- Desenchufe el aparato cuando no esté en uso.

### COMO REBANAR O RALLAR

- Coloque el recipiente en la posición correcta (ver Ilustración C y D).
- Coloque el vástago del disco en la guía central del recipiente.
- Coloque con cuidado el disco de rebanar y rallar con el lado apropiado sobre el vástago del disco (F).

**Advertencia:** Las cuchillas del disco para rebanar y rallar tienen mucho filo. Tenga cuidado al manejarlas o guardarlas.

- Coloque la tapa sobre el recipiente y gírela hacia la izquierda hasta encajar en su lugar (ver Ilustración H).
  - Llene el conducto de alimentos. Coloque el empujador sobre los alimentos (G).
  - Use el control de pulso (PULSE) o el control de encender (ON), presione el empujador, firme pero ligeramente para guiar los alimentos a través del conducto de alimentos.
- Nota:** El aplicar demasiada presión no acelera el funcionamiento del aparato. Use el empujador de alimentos solamente como guía y permita que el procesador realice su función.

- Antes de retirar la tapa, ajuste el control a la posición de apagado (OFF). Para retirar la tapa, gírela hacia la posición  abrir cerradura (derecha).
- Importante:** Verifique que el disco de rebanar y rallar haya dejado de girar completamente antes de quitar la tapa del recipiente.

**Importante:** Abra la tapa antes de retirar el recipiente.

- Retire el disco para rebanar y rallar con mucho cuidado; gire el recipiente hacia la derecha para retirarlo de la base.
- Desconecte el aparato cuando no esté en uso.

### COMO CERRAR LA TAPA

- Coloque la cubierta sobre el recipiente con el seguro a la derecha del asa del recipiente (H).
- Coloque la tapa sobre el recipiente. Sostenga el conducto de alimentos y gire a la derecha hasta que encaje en su lugar.

**Importante:** Como medida de protección, este aparato cuenta con un mecanismo de entrecierre. El procesador no funciona a menos que el recipiente y la tapa estén debidamente instalados.

- Introduzca el empujador de alimentos en el conducto de alimentos.

**Nota:** El empujador de alimentos se utiliza para guiar los alimentos por el conducto de alimentos y se puede quitar para agregar líquido o alimentos adicionales mientras el procesador está en funcionamiento.

## CONSEJOS PRÁCTICOS

### CONSEJOS PARA PROCESAR ALIMENTOS

- Supervise de cerca los alimentos para no sobre procesarlos.
- La función de pulso (PULSE) ofrece más control.
- Para mejores resultados, se recomienda procesar alimentos similares en tamaño.
- No llene demasiado el recipiente, no llene el recipiente pasado de la marca "Max Liquid Level" (nivel máximo de líquido). (I)
- Nunca desatienda el procesador mientras está en funcionamiento.
- Se puede procesar líquido caliente pero no hirviendo.

- No use más de 3 tazas de líquido a la vez en el recipiente.
- Corte la carne en cubos de ¾ de pulgada (2 tazas a la vez), y use la función de pulso (PULSE) en intervalos de 5 segundos.
- Use un embudo en el conducto de alimentos al agregar ingredientes tales como, aceite, harina y azúcar.

### CONSEJOS PRÁCTICOS PARA REBANAR O RALLAR

- Antes de cortar frutas y verduras redondas en el procesador, corte una raja delgada de la parte de abajo para que sea plana. Coloque el lado del corte de alimento hacia abajo en el conducto de alimentos.
- Siempre quite las semillas antes de procesar.
- Seleccione alimentos que sean firmes y no pasados de maduros.
- Quite el centro de las verduras duras, como la col.
- Para las verduras, córtelas más delgadas, un poco más pequeñas que el largo del conducto de alimentos y colóquelas verticalmente hasta quedar firmes para que no puedan girar ni caer.
- Ralle los quesos duros a la temperatura ambiental.
- Los quesos blandos y medio firmes deben ser enfriados bien antes de rallar.
- Después de procesar los alimentos, retire la tapa e invírtala en la superficie de trabajo. Retire el disco de rebanar y rallar antes de quitar el recipiente del procesador. Invierta la tapa del recipiente y coloque el disco encima.

## CUIDADO Y LIMPIEZA

Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Para cualquier tipo de servicio, acuda a personal calificado.

**Nota:** No trate de afilar los bordes cortantes de la cuchilla para picar o el disco para rebanar y rallar. E stos vienen afilados de fábrica y se arruinan si uno trata de afilarlos.

### LIMPIEZA

**Nota:** Antes de limpiar, asegúrese que el aparato esté apagado y que el cable esté desconectado.

- Desarme por complete las piezas del procesador antes de lavarlas.
- Para facilitar la limpieza, cuando sea posible, enjuague las piezas del aparato inmediatamente después de procesar los alimentos.

**Advertencia: La cuchilla para picar y las cuchillas del disco para rebanar y rallar son muy afiladas. Tenga cuidado al manejarlas o guardarlas.**

- Limpie la base y el inferior con un paño humedecido y séquelos bien. Uno puede eliminar las manchas persistentes, frotando un paño humedecido con un limpiador suave, no abrasivo. No sumerja la base en ningún líquido.
- Todas las piezas removibles son lavables a mano o en la máquina lavaplatos.
- El lavar a mano las piezas plásticas ayuda a mantener la buena apariencia del aparato.
- Si lava las piezas a mano, llene el recipiente con agua caliente y jabón y eleve y baje rápidamente la cuchilla para picar o el disco para rebanar y rallar en el vástago central.

**Advertencia: La cuchilla para picar y las cuchillas del disco para rebanar y rallar son muy afiladas. Tenga cuidado al manejarlas o guardarlas.**

- Si usa la máquina lavaplatos, coloque las piezas removibles en la bandeja superior pero nunca adentro ni cerca del cesto para los cubiertos.
- Es posible que aparezcan manchas en algunas partes del procesador. Aplique 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 de limpieza en las partes plásticas o metálicas del aparato.
- No permita que las cuchillas ni los discos reposen en agua por mucho tiempo.
- Acuérdese de limpiar el interior del eje de la cuchilla de picar; use un cepillo de cocina para remover las partículas obstruidas.
- Si se le dificulta cerrar la tapa del recipiente, aplique un poco de aceite vegetal en el borde de la tapa y del recipiente. Esto hace que la tapa cierre con mayor facilidad.

## ¿NECESITA AYUDA?

Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas al producto, por favor llame al número del centro de servicio que se indica para el país donde usted compró su producto. NO devuélva el producto al fabricante. Llame o lleve el producto a un centro de servicio autorizado.

### DOS AÑOS DE GARANTÍA LIMITADA

(No aplica en México, Estados Unidos y Canada)

#### ¿Qué cubre la garantía?

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

#### ¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?

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

#### ¿Cómo se obtiene el servicio necesario?

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

#### ¿Cómo se puede obtener servicio?

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

### ¿Qué aspectos no cubre esta garantía?

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

### ¿Qué relación tiene la ley estatal con esta garantía?

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



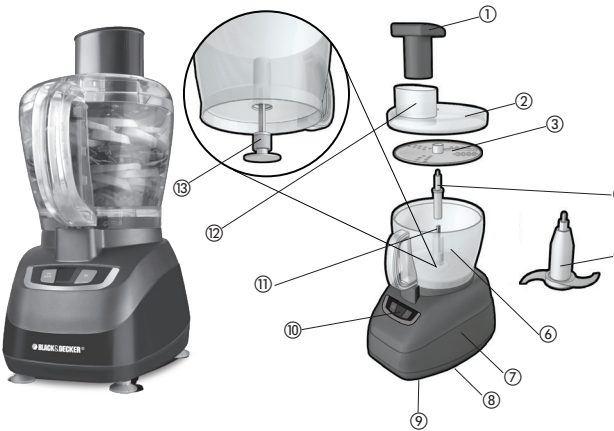
Model/Modelo: ○ FP1000M, FP1600B, FP1700B, FP1800B,

**Customer Care Line:** 1-800-231-9786

For online customer service: [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica)

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

Para servicio al cliente en línea: [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica)



## 8 CUP FOOD PROCESSOR

Product may vary slightly from what is illustrated.

- Food pusher: FP1600B, FP1700B, FP1800B (Part # 07255EZB) FP1000M (Part # 07255EZH)
- 8-cup processing workbowl cover: FP1600B, FP1700B, FP1800B (Part # 77916) FP1000M (Part # 77944)
- Stainless steel slicing and shredding disk: FP1600B, FP1700B, FP1800B (Part # 77919) FP1000M (Part # 77792)
- Disk stem: FP1600B, FP1700B, FP1800B (Part # 77917) FP1000M (Part # 77789)
- Stainless steel chopping blade: FP1600B, FP1700B, FP1800B (Part # 77920) FP1000M (Part # 77942)
- 8-cup processing workbowl: FP1600B, FP1700B, FP1800B (Part # 77915) FP1000M (Part # 77945)
- Base
- Cord wrap (under base)
- Non-skid suction feet (Part # 09183-1)
- Control panel
- Center post
- Feed chute
- Workbowl coupling: FP1600B, FP1700B, FP1800B (Part # 77918) FP1000M (Part # 77943)

**Nota:** † indicates consumer replaceable/removable parts

## PROCESADOR DE ALIMENTOS DE 8 TAZAS

Este producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado.

- Empujador de alimentos: FP1600B, FP1700B, FP1800B (Pieza no. 07255EZB) FP1000M (Pieza no. 07255EZH)
  - Tapa del recipiente de 8 tazas para procesar alimentos: FP1600B, FP1700B, FP1800B (Pieza no. 77916) FP1000M (Pieza no. 77944)
  - Disco de acero inoxidable para rebanar y rallar: FP1600B, FP1700B, FP1800B (Pieza no. 77919) FP1000M (Pieza no. 77792)
  - Vástago del disco: FP1600B, FP1700B, FP1800B (Pieza no. 77917) FP1000M (Pieza no. 77789)
  - Cuchilla para picar de acero inoxidable: FP1600B, FP1700B, FP1800B (Pieza no. 77920) FP1000M (Pieza no. 77942)
  - Recipiente de 8 tazas para procesar alimentos: FP1600B, FP1700B, FP1800B (Pieza no. 77915) FP1000M (Pieza no. 77945)
  - Base
  - Guardacable (debajo de la base)
  - Patatas de succión antideslizantes: (debajo de la base) (Pieza no. 09183-1)
  - Panel de control
  - Poste central
  - Conducto de alimentos
  - Acoplador del recipiente: FP1600B, FP1700B, FP1800B (Pieza no. 77918 ) FP1000M (Pieza no. 77943)
- Nota:** † Indica piezas reemplazables / removibles por el consumidor

Made and Printed in People's Republic of China

Fabricado e Impreso en la República Popular de China

BLACK & DECKER and the BLACK & DECKER Logo are registered trademarks of The Black & Decker Corporation, or one of its affiliates, and used under license.

BLACK & DECKER y el logo BLACK & DECKER son marcas registradas de The Black & Decker Corporation o de una de sus compañías afiliadas y se utilizan bajo licencia.



© 2013 Applica Consumer Products, Inc. a subsidiary of Spectrum Brands, Inc. una subsidiaria de Spectrum Brands, Inc.

2012/4-25-101E/F/S

Rev-01

T22-5000226