



# BLACK & DECKER®

## 8-CUP FOOD PROCESSOR

## PROCESADOR DE ALIMENTOS DE 8 TAZAS

### Customer Care Line:

USA 1-800-231-9786

Accessories/Parts (USA)

1-800-738-0245

For **online customer service**

and to **register** your product, go to

[www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica)

### Servicio para el cliente:

México 01-800 714-2503

Accesorios/Partes (EE.UU)

1-800-738-0245

Para **servicio al cliente** y para

**registrar** su garantía, visite

[www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica)



### MODELS/MODELOS

○ FP1600B

○ FP1700B

# 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.
- 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.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

# 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**

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

## **TAMPER-RESISTANT SCREW**

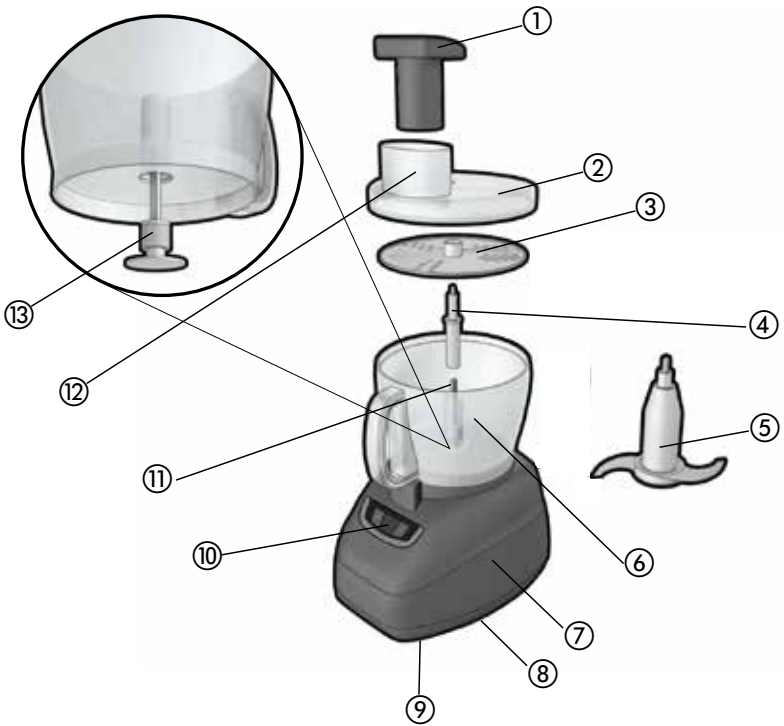
**Warning: this appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. to reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to remove the outer cover. there are no user-serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.**

## **ELECTRICAL CORD**

The cord of this appliance was selected to reduce the possibility of tangling in or tripping over a longer cord. If more length is needed, use an extension cord rated no less than 15 amperes. (For 220 volts rated products, use an extension cord rated no less than 6 amperes.) When using an extension cord, do not let it drape over the working area or dangle where someone could accidentally trip over it. Handle cord carefully for longer life; avoid jerking or straining it at outlet and appliance connections.

**Note:** If the power supply cord is damaged, it should be replaced by qualified personnel; in Latin America, by an authorized service center.

Product may vary slightly from what is illustrated.

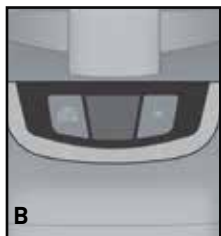


A

- † 1. Food pusher  
Model FP1600B (Part # 07255EZB)  
Model FP1700B (Part # 07255EZH)
- † 2. 8-cup processing workbowl cover (Part # 77916)
- † 3. Stainless steel slicing and shredding disk (Part #77919)
- † 4. Disk stem (Part # 77917)
- † 5. Stainless steel chopping blade (Part # 77920)
- † 6. 8-cup processing workbowl  
Model FP1600B (Part # 77915)  
Model FP1700B (Part # 77988)
- 7. Base
- 8. Cord wrap (under base)
- † 9. Non-skid suction feet (Part # 09183-1)
- 10. Control panel
- 11. Center post
- 12. Feed chute
- † 13. Workbowl coupling (Part # 77918 )

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

## CONTROL PANEL



The controls are located on the front of the base **(B)**. 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.**

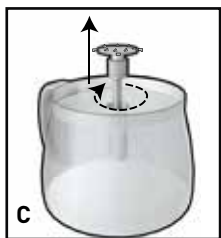
- Wash all removable parts as instructed in CARE AND CLEANING section of this manual.
- Select a level, dry countertop where the appliance is to be used, allowing air space on all sides to provide proper ventilation for the motor.

### ASSEMBLING THE PROCESSOR

#### How to Insert and Remove the Center Post

The center post is removable:

1. Turn the bowl upside down.




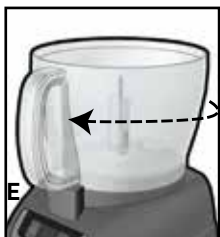
2. Grasp the clear outer tabs and turn the center post clockwise until the lower tabs are free. Lift the post out **(C)**.
3. To return to its original position, place center post into smaller opening in bottom of workbowl and turn counterclockwise until tabs snap into place.


## HOW TO LOCK THE PROCESSOR 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 (D) over the unlock symbol .

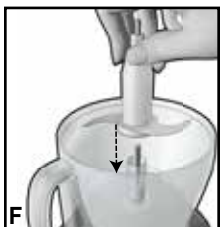


2. Hold handle and rotate workbowl clockwise toward the lock symbol  until it clicks firmly into place (E).

**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 D and E**).
2. Hold chopping blade by center shaft and insert onto center post (F).

**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 J**).


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.

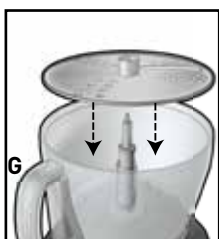
10. Unplug appliance when not in use.

### 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.
- Never walk away from the processor while it is on.
- You may use hot but not boiling liquids.
- Do not process more 3 cups of liquid in the workbowl at any given time.
- To process meat, use no more than 2 cups of ¾-inch cubes. Process using PULSE in 5 second intervals.
- Insert a funnel into the feed chute when adding ingredients such as, oil, flour and sugar.

### HOW TO SLICE OR SHRED IN THE WORKBOWL

1. Lock workbowl into position (see **Illustrations D and E**).



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) (**G**).

**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 J**).



5. Fill feed chute with food. Position food pusher over food (**H**).
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.

### 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.

### HOW TO LOCK THE COVER



1. Place cover over workbowl with the small latch to the right of the workbowl's handle (**J**).
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.



# 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.

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

Made and Printed in People's Republic of China

Por favor lea este instructivo antes de usar el producto.

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se usan aparatos electricos, siempre se deben respetar las siguientes medidas basicas de 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.
- 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.
- Este aparato no está diseñado para ser usado por personas (incluido niños) con capacidad limitada física, mental o sensoriales disminuidas

y falta de experiencia o conocimiento que les impida utilizar el aparato con toda seguridad sin supervisión o instrucción.

- Se debe asegurar la supervisión de los niños deben para evitar que usen el aparato como juguete.
- No trate de anular el mecanismo de enclavamiento de la tapa.

## **CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.**

**Este aparato eléctrico es para uso domestic solamente.**

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

### **ENCHUFE POLARIZADO**

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, invértalo y si aun así no encaja, consulte con un electricista. Por favor no trate de alterar esta medida de seguridad

### **TORNILLO DE SEGURIDAD**

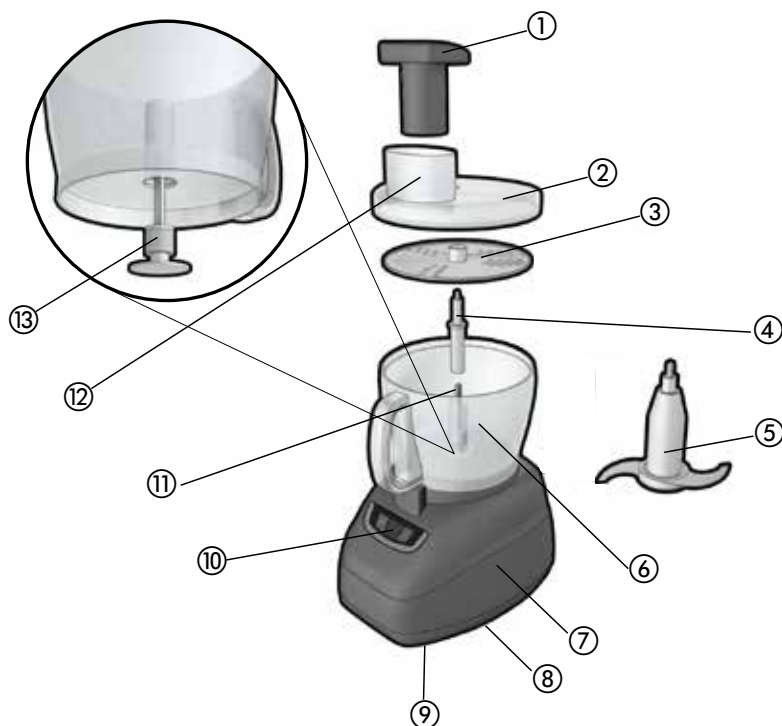
**Advertencia:** Este aparato cuenta con un tornillo de seguridad para evitar la remoción de la cubierta exterior del mismo. A fin de reducir el riesgo de incendio o de choque eléctrico, por favor no trate de remover la cubierta exterior. Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor.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

### **CABLE ELÉCTRICO**

El cable de este aparato fue escogido a fin de evitar el riesgo de enredarse o de tropezar con un cable de mayor longitud. Cualquier cable de extensión que se deba emplear, deberá estar calificado para nada menor de 15 amperios. (Para aquellos productos de 220 voltios, se deberá utilizar un cable de extensión no menor de 6 amperios.) Cuando utilice un cable de extensión, asegúrese que no interfiera con la superficie de trabajo ni que cuelgue de manera que alguien se pueda tropezar. A fin de aumentar la vida útil del cable, no tire de él ni maltrate las uniones del cable con el enchufe ni con el aparato.

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

Este producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado.

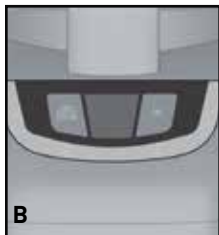


A

- † 1. Empujador de alimentos  
Modelo FP1600B (Pieza no. 07255EZB)  
Modelo FP1700B (Pieza no. 07255EZH)
- † 2. Tapa del recipiente de 8 tazas para procesar alimentos (Pieza no. 77916)
- † 3. Disco de acero inoxidable para rebanar y rallar (Pieza no. 77919)
- † 4. Vástago del disco (Pieza no. 77917)
- † 5. Cuchilla para picar de acero inoxidable (Pieza no. 77920)
- † 6. Recipiente de 8 tazas para procesar alimentos  
Modelo FP1600B (Pieza no. 77915)  
Modelo FP1700B (Pieza no. 77988)
- 7. Base
- 8. Guardacable (debajo de la base)
- † 9. Patas de succión antideslizantes (debajo de la base) (Pieza no. 09183-1)
- 10. Panel de control
- 11. Poste central
- 12. Conducto de alimentos
- † 13. Acoplador del recipiente (Pieza no. 77918)

**Nota:** † Indica piezas reemplazables / removibles por el consumidor

## PANEL DE CONTROL



El control está en la parte delantera de la base **(B)**. 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). Cuando 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, manéjelos con mucho cuidado.**

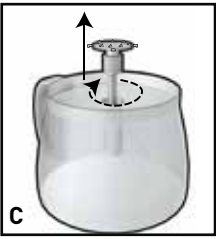
- Lave todas las piezas removibles según las instrucciones en la sección de CUIDADO Y LIMPIEZA en este manual.
- Antes de usar este aparato, asegúrese de colocarlo sobre una superficie plana, seca y limpia con suficiente ventilación para el motor.

### ENSAMBLAJE DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS

Cómo introducir y quitar el poste central:

El poste central es removible:

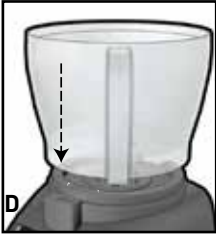
1. Invierta el recipiente.



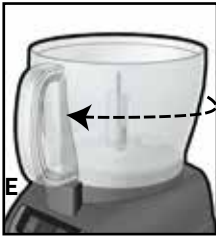
2. Agarre las asas exteriores y gire el poste central a la derecha hasta que las asas más bajas queden libres. Saque el poste (C).
3. Para volver a su posición original, coloque el poste central en la apertura más pequeña en el fondo del recipiente y gire hacia la izquierda hasta que las asas encajen en su lugar.

## COMO ASEGURAR EL RECIPIENTE EN SU LUGAR

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



1. Coloque el recipiente sobre el vástago central de la base, con el asa orientada hacia la derecha del mecanismo de cierre (D) sobre del símbolo de abrir.

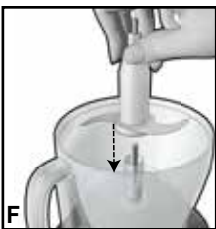


2. Sujete el asa y gire el recipiente hacia el símbolo de cierre hasta encajar firmemente en su lugar (E).
- Nota:** Asegure bien el recipiente antes de insertar la cuchilla para picar o el disco para rebanar y rallar, y colocar la tapa.

## COMO PICAR EN EL RECIPIENTE

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

1. Coloque el recipiente en la posición correcta (ver ilustración D y E).



2. Sujete la cuchilla por el vástago y deslícela sobre la guía central (F).

**Advertencia: La cuchilla para picar tienen mucho filo. Tenga cuidado al manejarla o guardarla.**


3. Coloque los alimentos en el recipiente.
4. Coloque la tapa arriba del recipiente y cierre hasta que encaje en su lugar, girándolo a la izquierda (ver Ilustración J).

5. Coloque el empujador, en su lugar.

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

6. 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.

7. 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.**

8. Desprenda 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.

9. Retire con cuidado la cuchilla para picar.

10. Desenchufe el aparato cuando no esté en uso.

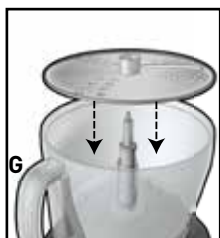
### Consejos para procesar alimentos

- 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.
- 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  $\frac{3}{4}$  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.

### COMO REBANAR O RALLAR

1. Coloque el recipiente en la posición correcta (**ver Ilustración D y E**).

2. Coloque el vástago del disco en la guía central del recipiente.



3. Coloque con cuidado el disco de rebanar y rallar con el lado apropiado sobre el vástago del disco (**G**).


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





4. Coloque la tapa sobre el recipiente y gírela hacia la izquierda hasta encajar en su lugar (**ver Ilustración J**).
5. Llene el conducto de alimentos. Coloque el empujador sobre los alimentos (**H**).
6. 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.

7. 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.

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

### 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 inviértala 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.

### COMO CERRAR LA TAPA



1. Coloque la cubierta sobre el recipiente con el seguro a la derecha del asa del recipiente (**J**).
2. 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.

3. 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.

## 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. Estos 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 completo 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.
- Acuérdesse 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

**(Aplica solamente en 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.

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

## **Póliza de Garantía**

**(Válida sólo para México)**

### **Duración**

Rayovac de México SA de CV garantiza este producto por 2 años a partir de la fecha original de compra.

### **¿Qué cubre esta garantía?**

Esta Garantía cubre cualquier defecto que presenten las piezas, componentes y la mano de obra contenidas en este producto.

### **Requisitos para hacer válida la garantía**

Para reclamar su Garantía deberá presentar al Centro de Servicio Autorizado la póliza sellada por el establecimiento en donde adquirió el producto. Si no la tiene, podrá presentar el comprobante de compra original.

### **¿Dónde hago válida la garantía?**

Llame sin costo al teléfono 01 800 714 2503, para ubicar el Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio en donde usted podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios.

### **Procedimiento para hacer válida la garantía**

Acuda al Centro de Servicio Autorizado con el producto con la póliza de Garantía sellada o el comprobante de compra original, ahí se reemplazará cualquier pieza o componente defectuoso sin cargo alguno para el usuario final. Esta Garantía incluye los gastos de transportación que se deriven de su cumplimiento.

### **Excepciones**

Esta Garantía no será válida cuando el producto:

- A) Se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales.
- B) No hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que le acompaña.
- C) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Rayovac de México SA de CV.

**Nota:** Usted podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios en los centros de servicios autorizados. Esta garantía incluyen los gastos de transportación que se deriven de sus cumplimiento dentro de sus red de servicio.

Por favor llame al número correspondiente que aparece en la lista a continuación para solicitar que se haga efectiva la garantía y donde Ud. puede solicitar servicio, reparaciones o partes en el país donde el producto fué comprado.

### **Argentina**

Servicio Técnico  
Monroe 3351  
CABA Argentina  
Tel: 0800 - 444 - 7296  
servicios@rayovac.com.ar

### **Chile**

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

### **Colombia**

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

### **Costa Rica**

Aplicaciones Electromecanicas, S.A.  
Calle 26 Bis y Ave. 3  
San Jose, Costa Rica  
Tel.: (506) 257-5716 / 223-0136

### **Ecuador**

Servicio Master  
Dirección: Capitán Rafael  
Ramos OE 1-85 y Galo plaza lasso.  
Tel (593) 2281-3882 / 2240-9870

### **El Salvador**

Calle San Antonio Abad 2936  
San Salvador, El Salvador  
Tel. (503) 2284-8374

### **Guatemala**

MacPartes SA  
3ª Calle 414 Zona 9  
Frente a Tecun  
Tel. (502) 2331-5020 / 2332-2101

### **Honduras**

ServiTotal  
Contigua a Telecentro  
Tegucigalpa, Honduras,  
Tel. (504) 235-6271

### **México**

Artículo 123 # 95 Local 109 y 112  
Col. Centro, Cuauhtemoc,  
México, D.F.  
Tel. 01 800 714 2503

### **Nicaragua**

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

### **Panamá**

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

### **Perú**

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

### **Puerto Rico**

Buckeye Service  
Jesús P. Piñero #1013  
Puerto Nuevo, SJ PR 00920  
Tel.: (787) 782-6175

### **Republica Dominicana**

Prolongación Av. Rómulo Betancourt  
Zona Industrial de Herrera  
Santo Domingo, República Dominicana  
Tel.: (809) 530-5409

### **Venezuela**

Inversiones BDR CA  
Av. Casanova C.C.  
City Market Nivel Plaza Local 153  
Diagonal Hotel Melia,  
Caracas.  
Tel. (582) 324-0969

www.applicaservice.com  
servicio@applicamail.com

Sello del Distribuidor:

Fecha de compra:

Modelo:

**Comercializado por:**

**Rayovac de México SA de C.V**

KM. 14.5 Carretera Puente de Vigas.

Col. Lechería, Tultitlán.

Estado de México.

C.P. 54940

México

Tel: (55) 5831-7070

**Servicio y Reparación**

Art. 123 No. 95

Col. Centro, C.P. 06050

Deleg. Cuauhtemoc

**Servicio al Consumidor,**

Venta de Refacciones y Accesorios

01 800 714 2503

**Código de fecha / Date Code**

**550 W 120 V ~ 60 HZ**

**Importado por / Imported by:**

**RAYOVAC ARGENTINA S.R.L.**

Humboldt 2495 Piso# 3

[C1425FUG] C.A.B.A. Argentina.

**C.U.I.T No.** 30-70706168-1

**Importado por / Imported by:**

**Rayovac de México SA de C.V**

KM. 14.5 Carretera Puente de Vigas.

Col. Lechería, Tultitlán.

Estado de México.

C.P. 54940

México

Tel: (55) 5831-7070

**Del interior marque sin costo**

01 (800) 714 2503







## Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>