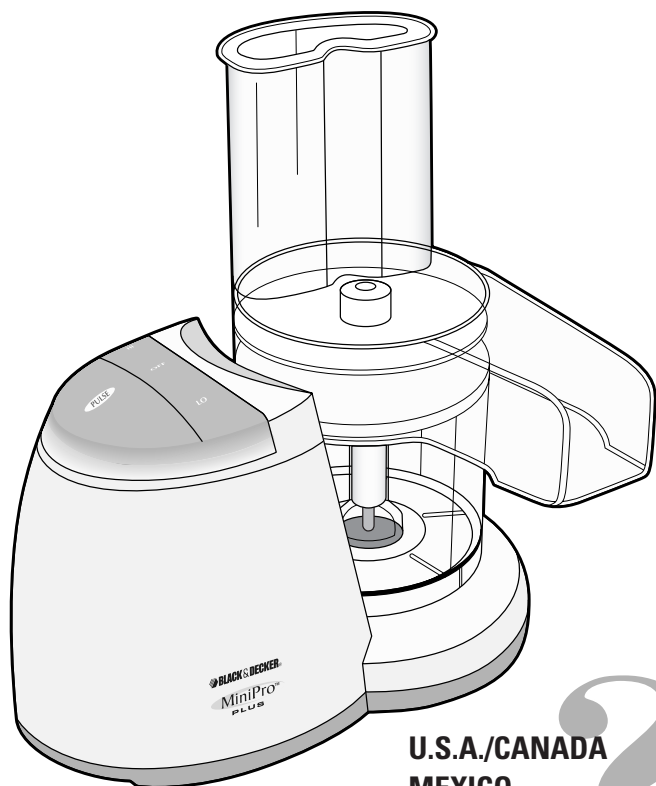




**MiniPro™ Mini Food Processors** (English, page 2)

**Miniprosesor de alimentos MiniPro™** (Español, página 9)

**Minirobot culinaire** (Français, à la page 16)



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

MEXICO 01-800-714-2499

<http://www.appliaconsumerproductsinc.com>

## IMPORTANT SAFEGUARDS

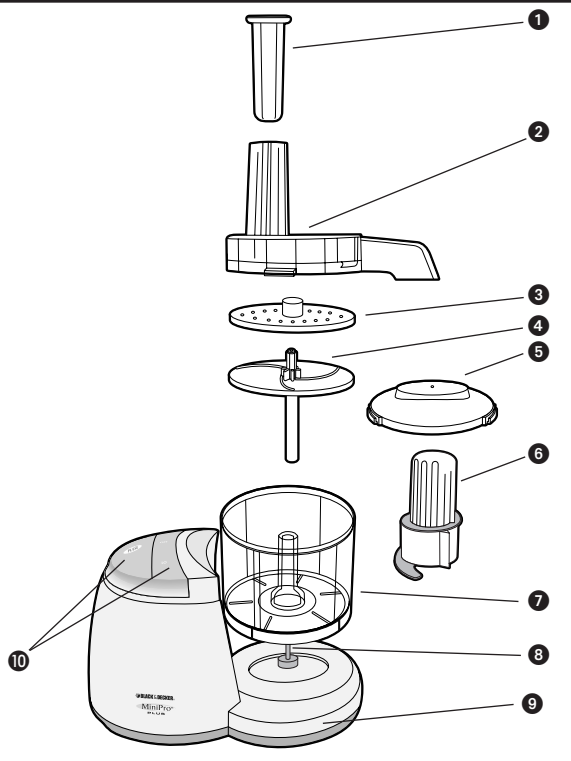
When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following.

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

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

Séries MFP100-MFP200 Series

- ❶ Food Pusher
- ❷ Cover with Continuous Flow Chute
- ❸ Slice/Shred Disc with Hub
- ❹ Discharge Disc
- ❺ Chopping Lid
- ❻ Chopping Blade
- ❼ 2-Cup (480 ml) Bowl (MFP200)  
1½-Cup (360 ml) Bowl (MFP100)
- ❽ Post
- ❾ Base
- ❿ High/Low/Off/Pulse Control (MFP200)  
Off/On/Pulse Control (MFP100)



### POLARIZED PLUG

This appliance has a polarized plug — one blade is wider than the other. To reduce the risk of electric shock, this plug will fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse it. If it still does not fit, contact an electrician.

**Do not attempt to defeat this safety feature by modifying the plug in any way.**

### ELECTRICAL CORD

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

### Before First Use

When unpacking the product and removing packing material, handle the Chopping Blade and Slice/Shred Disc carefully; they are very sharp. Wash all parts except the Base before first use.

**NOTE ABOUT USAGE:** 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/shred raw meat, marshmallows or soft cheeses.

## Using The Food Processor

**IMPORTANT:** For your protection this unit has an Interlock System. When you slip the Bowl over the post, turn it towards the Base so that it locks into place. Be sure to turn the Cover (or Chopping Lid, depending on use) towards the Lock position so that the **Tab locks into the slot on the Base (A)**. This unit will not operate unless the Cover (or Chopping Lid) is locked into place.

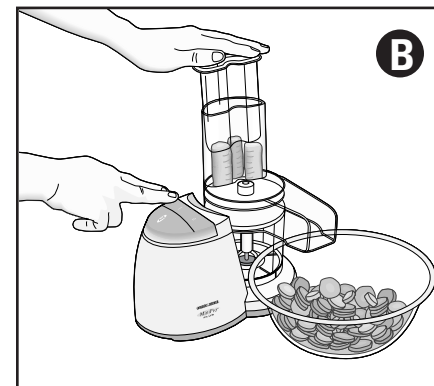
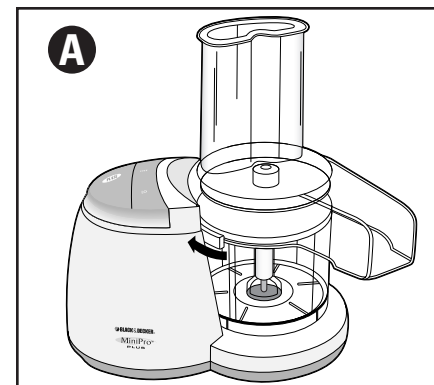
### How To Slice Or Shred

1. Slip the Bowl over the center Post and twist it toward the Base so that the Bowl locks into place.
2. Carefully grasp the Slice/Shred Disc by the Hub or its edges with the desired side (Slice or Shred) up, and push it down onto the top of the Discharge Disc. Slip the Discharge Disc (with Slice/Shred Disc) over the center Post.
3. Place the Cover with Continuous Flow Chute onto the Bowl and twist it toward the Base ( **LOCK** ) until you hear it click into place (A). Position a large, low serving/preparation bowl under the Continuous Flow Chute to catch food and spatter. Rimless bowls work better than bowls with a lip.
4. Plug the cord into an electrical outlet.
5. Use the Food Guide to help you prepare food for slicing or shredding. Fill the Food Chute and position the Food Pusher over the food.
6. Push down with a light but steady pressure on the Food Pusher while pressing the desired speed: Hi, Low (MFP200) or On (MFP100) (B), depending on your model. Press and hold the Pulse position for short processing tasks, such as slicing a cucumber. The unit will stop when you release the Pulse button. Use the Hi, Low, (MFP200) or On (MFP100) position for continuous, longer processing tasks, such as shredding cabbage or carrots.

**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. Occasionally

turn the serving bowl during processing to prevent food build up in the Continuous Flow Chute that could fall out of the bowl. Be sure the processor and bowl are far enough back on the counter to prevent bits from falling on the floor.

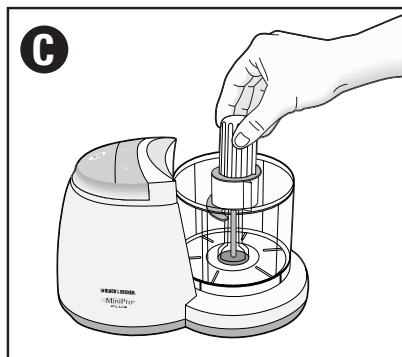
7. After processing food, turn the unit "off" by pressing on the elevated end of the rocker "lever" so that it will be even with the top of the unit in the "Off" position or release the Pulse button. Allow the Disc to stop spinning completely before you remove the Cover with Continuous Flow Chute by turning it toward the ( **UNLOCK** ► ) position and lifting it off.



## Chopping Blade

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

1. Slip the Bowl over the center Post and twist it toward the Base to be sure the Bowl locks into place.
2. Grasp the Chopping Blade by its center hub and slide it down onto the Post (C).
3. Use the Food Guide to help you prepare food for chopping/mincing/mixing and crumbing, then place the food into the Bowl. Place the Chopping Lid onto the Bowl and twist it toward the Base until you hear it click into place.
4. Plug the cord into an electrical outlet.
5. Use the continuous On (MFP100), Hi or Low (MFP200) for longer processing tasks to make salad dressing, dips, or baby food. Use the Pulse position for short processing like chopping nuts or crumbing bread. Hold the Pulse position for about 2-3 seconds: check results; repeat for desired consistency. **It is better to use several short pulses rather than a single long one** unless mixing ingredients that require longer processing times.
6. After processing food, turn the unit "off" by pressing on the elevated end of the rocker "lever" so that it will be even with the top of the unit in the "Off" position or release the Pulse button. Let the Chopping Blade stop spinning before you twist the Chopping Lid off.
7. Grasp the Chopping Blade by its hub and remove. Unlock the Bowl by twisting it off the Base. Empty the processed food.



## Care and Cleaning

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

### Cleaning

1. Before cleaning, be sure the unit is Off and unplugged.
2. Rinse parts immediately after processing for easy cleanup. Removable parts can be washed by hand or in a dishwasher, top rack.
  - If washing by hand, use warm soapy water, rinse, and dry thoroughly. If necessary, use a small bristle brush to thoroughly clean the Bowl, Cover with Continuous Flow Chute, Chopping Blade, and Slice/Shred Disc.
  - In a dishwasher, place removable parts on the top rack only — not in or near the utensil basket.
3. Wipe the Base with a damp sponge or cloth and dry thoroughly. Remove stubborn spots with a damp cloth and a mild, non-abrasive cleaner. Do not immerse the Base in liquid.
4. Do not use rough scouring pads, abrasives, or cleansers on any parts.
5. Do not fill the Bowl with boiling water or place any 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.

## Food Guide

FOOD	ATTACHMENT	COMMENTS
APPLES	Disc, Slicing Side	Stack 2 quarters horizontally in chute. Use moderate pressure.
BANANAS	Disc, Slicing Side	Peel and cut in half; use light pressure.
CABBAGE	Disc, Shredding Side	Cut to fit chute; shred into bowl. Add slaw ingredients (mayo, vinegar, salt, etc.)
CARROTS (Sliced, shredded)	Disc, Slicing Side Shredding Side	Cut into 4" (10.2 cm) lengths and pack in chute, alternating thick and thin ends. Position in chute & shred.
CELERY, CHOPPED	Chopping Blade Chopping Lid	Up to 1 cup cut into 1/2" (1.27 cm) lengths. Pulse to desired texture.
CUCUMBER	Disc, Slicing Side	Cut to fit chute; use light pressure.
CHEESE, PARMESAN	Chopping Blade Chopping Lid	Cut into 1/2" (1.27 cm) cubes and pulse up to 1/2 cup at a time.
CHEESE, CHEDDAR	Disc, Shredding Side	Cut chilled cheese to fit chute/shred.
EGGS (HARD COOKED)	Chopping Blade Chopping Lid	Quarter up to 3 eggs and pulse to desired texture. Add mayo, salt, and seasoning for egg salad.
NUTS, CHOPPED	Chopping Blade Chopping Lid	Add up to 1 cup; pulse to desired fineness.
ONIONS	Chopping Blade Chopping Lid	Quarter or cut large onions into 8 pieces. Add to bowl. Pulse. For even, coarse results, only chop 2 quarters at a time.
BREAD	Chopping Blade Chopping Lid	Use up to 2 slices/broken into pieces. Pulse speed.
PARSLEY, OTHER HERBS	Chopping Blade Chopping Lid	Add up to 1 cup; pulse to desired fineness.
PEPPERONI	Disc, Slicing Side	Cut into 4" (10 cm) lengths. Slice 1 piece at a time using firm pressure.
POTATOES	Disc, Shredding Side	Cut to fit chute. After shredding, place in cold water to prevent darkening before frying.
SQUASH (SHREDDED)	Disc, Shredding Side	Cut to fit chute; shred, salt and drain. Fries well in butter or oil.

## Need Help?

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

# Recipes

## Tomato Arugula Salad with Parsley Oregano Vinaigrette

### Salad:

- 1 package (10 ounce/296 g) arugula
- 2 ripe, medium tomatoes, quartered
- 1 English cucumber, halved crosswise and lengthwise

### Dressing:

- 1/2 cup olive oil
- 3 tablespoons red wine vinegar
- 1/2 cup fresh parsley leaves, stems removed
- 1/4 cup fresh oregano, stems removed
- Salt and pepper

1. Add arugula to large, low salad bowl.
  2. With slicing side of Slice/Shred Disc facing up, add tomato wedges, 2 at a time, to Food Chute of Food Processor.
  3. Slice directly into salad bowl, making sure that bowl is as close as possible to Exit Chute to prevent any spillage.
  4. Repeat process with cucumber pieces, slicing them directly into salad bowl.
  5. Remove Slicing/Shredding Lid and Disc. Position Chopping Blade in Bowl. Add dressing ingredients and process until herbs are finely chopped and dressing is well blended.
  6. Pour over salad and toss.
- Makes: 6 (1 1/4 cup) servings.

## Tangy Cucumber and Radish Salad

- 1 cucumber, about 3/4 (340 g) pound total
- 6 ounces radishes, trimmed
- 1 tablespoon Balsamic vinegar
- 1 tablespoon sugar
- 1 teaspoon sesame oil
- 1 teaspoon soy sauce
- 1/4 teaspoon hot pepper sauce

1. Run tines of fork lengthwise down all sides of cucumber, piercing skin. Cut cucumber in half crosswise, and then in half lengthwise.
  2. Using the slicing side of the Slice/Shred Disc of the Food Processor, position cucumber sections in Food Chute, one at a time. Position salad bowl under Exit Chute. Slice cucumbers.
  3. Slice radishes in similar manner.
  4. Combine remaining ingredients in Food Processor Bowl with Chopping Blade in place. Process to mix. Pour over cucumber mixture and toss.
  5. Garnish with red leaf lettuce, if desired.
- Makes: 6 (3/4-cup) servings.

## Cream Cheese and Walnut Dip

- 1/2 cup frozen whole kernel corn
- 1/2 small onion, quartered
- 1/2 cup walnuts
- 1 package (8 ounces/227g) cream cheese, softened
- 2 tablespoons milk
- 2 tablespoons lime juice
- 2 teaspoons cumin
- 1 teaspoon dried crushed pepper
- 1/4 teaspoon salt

1. Place corn in medium mixing bowl and allow to thaw.
  2. Position Chopping Blade in Bowl of Food Processor. Add onion and walnuts; Cover with Chopping Lid. Pulse until finely chopped. Transfer to mixing bowl with corn.
  3. Re-position Chopping Blade. Add all the remaining ingredients to Food Processor Bowl. Process until mixture is well blended. It may be necessary to stop and stir mixture once or twice.
  4. Add to corn mixture and stir together by hand. Store in covered container.
  5. Use as a dip for tortilla chips, pita bread, raw vegetable sticks, or as a filling for sandwiches.
- Makes: 1 1/2 cups.

## Chunky Avocado Salsa

- 1/2 cup fresh cilantro (leaves only)
- 1/4 cup walnuts
- 1 small onion, quartered
- 1 jalapeno pepper, seeds/membranes removed and each quartered
- 1 medium tomato, cut in 8 pieces
- 1 small avocado, cut in 1" (2.54 cm) pieces
- 2 tablespoons lemon juice
- 1/4 teaspoon salt

1. Position Chopping Blade in Bowl of Food Processor. Add cilantro, walnuts and onion. Process until nuts are finely chopped, about 5 seconds. Transfer to medium-size serving bowl.
  2. Add pepper to Bowl, and process to finely chop. Remove Cover, and add tomato. Process to coarsely chop tomato. Add to cilantro mixture.
  3. Add avocado to Bowl and process to coarsely chop. Add to cilantro mixture. Stir in remaining ingredients.
  4. Serve with chips or as an accompaniment with chicken.
- Makes: 1 1/2 cups salsa.

## Tasty Hot Crab Appetizer

- 1 package (8 ounces/227 g) cream cheese, softened
- 1 can (6 ounces/170 g) crab meat, drained and flaked
- 1 small onion, quartered
- 2 green onions, cut in 1-inch (2.54 cm) lengths
- 1 tablespoon milk
- 2 teaspoons horseradish
- 1/2 teaspoon salt
- Dash pepper
- 2 ounces Cheddar cheese
- Paprika

1. Preheat oven at 350°F (177°C).
  2. In medium mixing bowl, combine cream cheese and crab meat. Mix to blend well.
  3. Position Chopping Blade in Bowl of Food Processor. Add onion and green onions. Cover with Chopping Lid. Process to finely chop. Transfer to cream cheese mixture.
  4. Add milk, horseradish, salt and pepper to cream cheese mixture. Blend well. Transfer to decorative baking dish.
  5. Position decorative dish under Exit Chute of Food Processor. Using shredding side of Slice/Shred Disc, shred Cheddar cheese over top of cream cheese mixture. Spread shredded cheese evenly over top and sprinkle with paprika.
  6. Bake for 20 minutes, or until bubbly.
  7. Serve warm with crackers.
- Makes: 2 cups dip.

## Pepper and Basil Pasta Salad

- 1 pound fusilli pasta
- 1 package (5.3 ounce/150 g) goat cheese with herbs
- 2 cups fresh basil leaves
- 2 cloves garlic
- 2 large red bell peppers, halved, seeded, and cut lengthwise into 1/2-inch (1.27 cm) strips
- 2 large yellow bell peppers, halved, seeded, and cut lengthwise into 1/2-inch (1.27 cm) strips
- 3/8 cup balsamic vinegar
- 1/8 cup white wine vinegar
- 1/2 cup pine nuts, toasted

1. Prepare pasta as per package instructions. Drain and transfer to large mixing bowl. Add goat cheese to hot pasta and stir gently until cheese is melted.
  2. With Chopping Blade in place, add basil and garlic to the Bowl of Food Processor. Position Chopping Lid. Process until finely chopped. Add basil mixture to pasta.
  3. Position Slice/Shred Disc, with slicing side up, in Bowl of Food Processor. Position mixing bowl with pasta under Exit Chute. Pack Food Chute of Slicing/Shredding Lid with pepper strips. Slice peppers directly into pasta. Repeat with remaining pepper strips.
  4. Combine balsamic and white wine vinegar; add to pasta mixture, along with the pine nuts.
  5. Stir gently to thoroughly blend ingredients; serve at room temperature.
- Makes: 14 (1-cup) servings.

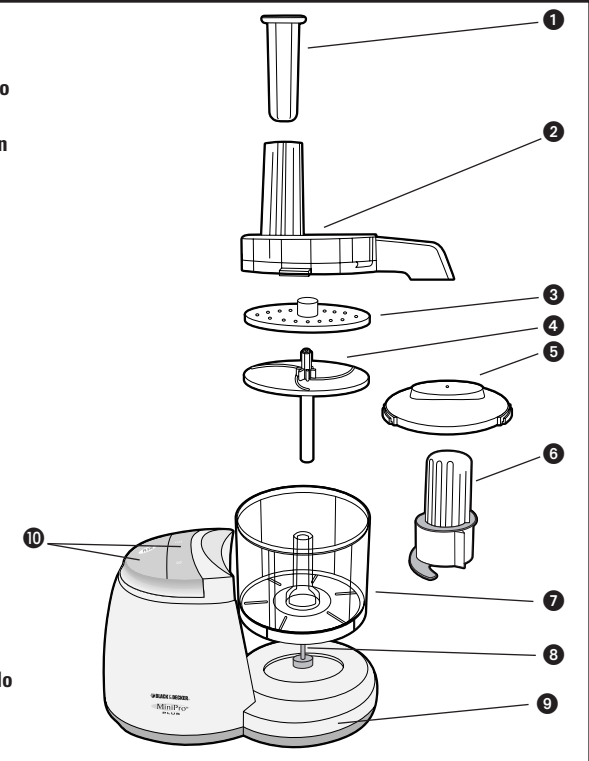
# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Cuando se usan aparatos electrónicos, siempre deben tomarse básicas precauciones de seguridad incluyendo las siguientes:

- Por favor lea todas las instrucciones.
- A fin de protegerse contra el riesgo de un choque eléctrico, no coloque la base, el cable, ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.
- Se requiere la supervisión de un adulto al usarse cualquier unidad cerca de los niños o por ellos mismos.
- Desconecte la unidad de la toma decorriente cuando no esté en uso, cuando le quite o le ponga partes y antes de limpiarla. Para desconectarla, sujete el enchufe y jálelo de la pared. Nunca tire del cable.
- Evite el contacto con las partes en movimiento.
- No opere ningún aparato electrónico si el cable o el enchufe están dañados o si el aparato no funciona, se ha dejado caer o presenta cualquier daño. Devuelva el producto al centro de servicio autorizado más cercano a fin de que lo examinen, reparen o realicen cualquier ajuste electrónico o mecánico. Puede también llamar al número gratis correspondiente que aparece en la portada de este manual.
- El uso de accesorios no recomendados ni a la venta por el fabricante de este producto puede resultar en lesiones personales.
- No use la unidad a la intemperie.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador ni que entre en contacto con superficies calientes.
- Mantenga las manos y los utensilios alejados de las cuchillas o los discos en movimiento mientras procesa los alimentos a fin de prevenir posibles severas lesiones personales o daño al procesador. Puede usarse un utensilio para raspar siempre y cuando la unidad no esté en funcionamiento.
- Las cuchillas tienen filo. Manéjelas con cuidado.
- Con el fin de evitar lesiones, asegúrese de introducir o retirar las cuchillas para picar o el disco para rebanar y desmenuzar sujetándolos siempre por los vástagos.
- A fin de evitar lesiones, nunca coloque la cuchilla para picar ni el disco para rebanar y desmenuzar sobre la base sin antes haber colocado el recipiente en su lugar. Asegúrese que el motor, el disco, y/o la cuchilla hayan parado por completo antes de retirar la tapa.
- Asegúrese que la tapa esté cerrada apropiadamente antes de operar la unidad. Nunca introduzca los alimentos dentro del conducto con la mano. Use siempre el empujador de alimentos.
- No trate de alterar el mecanismo del seguro de cierre de la tapa.
- No opere este aparato en presencia de gases explosivos y/o inflamables.
- Este producto ha sido diseñado solamente para uso doméstico, no para uso industrial ni comercial. Al usarse con cualquier otro fin la garantía perderá su validez de inmediato.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

- 1 Empujador de alimentos
- 2 Tapa con conducto de flujo continuo
- 3 Disco para rebanar/desmenuzar con vástago
- 4 Disco separador
- 5 Tapa para picar
- 6 Cuchilla para picar
- 7 Recipiente de 480 ml (2-Tazas)  
Modelo MFP200  
Recipiente de 360 ml (1½-Tazas)  
Modelo MFP100
- 8 Guía
- 9 Base
- 10 Control de pulso alto/bajo/apagado (Modelo MFP200)  
Control de pulso encendido/apagado (Modelo MFP100)



### ENCHUFE POLARIZADO

Esta unidad tiene un enchufe polarizado en el que un contacto es más ancho que el otro. Como medida de seguridad, el enchufe puede introducirse en la toma de corriente solamente en un sentido. Si el enchufe no se ajusta en su contacto, invértalo. Si aún así no se ajusta, busque la ayuda de un electricista. Por ningún punto trate de alterar esta medida de seguridad.

### CABLE ELECTRICO

La longitud del cable eléctrico de este aparato se ha seleccionado para reducir el peligro que puede ocasionar un cable más largo. De ser necesario un cable más largo, puede usarse un cable de extensión. La extensión debe de estar calificada para no menos de 10 amperes y 120 volts, y debe de estar inscrita por UL (Underwriters Laboratories) o aprobada por una agencia apropiada. Cuando se use un cable más largo asegúrese de que no interfiera con el área de trabajo ni que cuelgue para evitar que alguien la jale o se tropiece. Maneje el cable con cuidado para mayor vida útil; no tire de él ni lo lastime de las uniones con la unidad y el enchufe.

### Antes de usar la unidad por vez primera

Al desempacar el producto y al retirar el material de empaque, maneje con mucho cuidado la cuchilla para picar y el disco para rebanar y desmenuzar ya que tienen mucho filo. Lave todas las partes con excepción de la base.

**NOTA CON RESPECTO AL USO:** No pique hielo en este procesador de alimentos; eso dañará el recipiente y hará que pierda el filo la cuchilla para picar. Esta unidad no es capaz de cremar, no bate las claras de huevo a punto de nieve, no muele café ni especias con alto contenido de aceite, ni rebana/desmenuza carne cruda, dulces de malvavisco ni quesos suaves.

## Uso del procesador

**IMPORTANTE:** Con el fin de protegerle, esta unidad cuenta con un sistema de seguro de cierre. Al deslizar el recipiente sobre la guía, gírelo hacia la base hasta encajar en su lugar. Asegúrese de girar la tapa (o tapa para picar conforme el uso) hacia la posición "Lock" (cerrada) de modo que **la guía quede asegurada en la ranura de la base (A)**. Esta unidad no funcionará a menos que la tapa (o tapa para picar) esté bien colocada en su lugar.

### Como rebanar o desmenuzar

1. Coloque el recipiente sobre la guía central y gírelo hacia la base hasta quedar fijo en su lugar.
2. Tome con cuidado el disco para

rebanar/desmenuzar sujetándolo por el vástago o por el borde con la superficie que desea usar (rebanar/desmenuzar) hacia arriba, y empujelo hacia abajo sobre el disco separador. Deslice en la guía central el disco separador (junto con el disco para rebanar/desmenuzar).

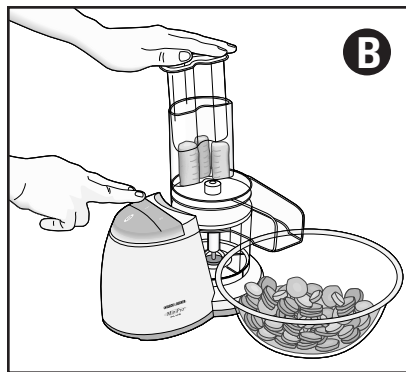
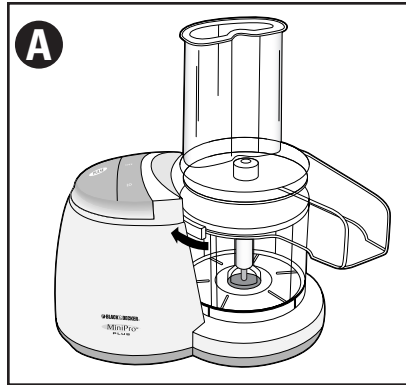
3. Coloque la tapa con el conducto de flujo continuo en el recipiente y gírelo hacia la base (◀ **LOCK** ) hasta escuchar un clic que indica que está seguro en su lugar (A). Coloque un recipiente grande, bajo, en la salida del conducto para recoger los alimentos. Los recipientes sin borde son más apropiados.
4. Enchufe el cable a una toma de corriente.
5. Use la guía de alimentos como asistencia al preparar alimentos rebanados o desmenuzados. Llene el conducto y coloque el empujador sobre los alimentos.

6. Aplique presión ligera pero constante al empujador de alimentos mientras selecciona la velocidad deseada: Alta o baja en el modelo (MFP200) o "On" (encendido) en el modelo (MFP100) (B). Oprima y sostenga el control de pulso por poco tiempo para las tareas de procesamiento corto, tal como la de rebanar un pepino. La unidad se detiene al soltarse el botón de pulso. Use la posición alta, baja en el modelo (MFP200) o de encendido en el modelo (MFP100) para las tareas más continuas y prolongadas como la de desmenuzar repollo o zanahorias.

**NOTA:** Permita que la unidad realice el trabajo. El aplicar presión pesada no acelera el proceso.

No use el procesador continuamente por más de 3 minutos a la vez. Gire periódicamente el recipiente para servir para que los alimentos no se derramen ni se acumulen dentro del conducto de flujo continuo. Asegúrese que tanto el procesador como el recipiente estén alejados del borde del mostrador para evitar que los alimentos caigan al suelo.

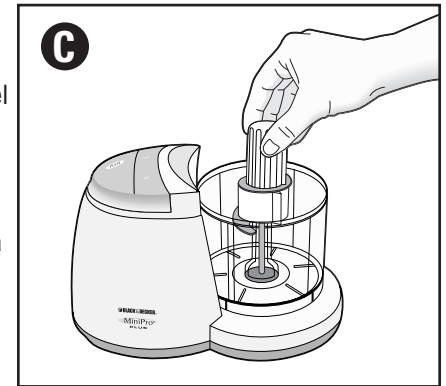
7. Después de procesar los alimentos, apague la unidad oprimiendo el extremo elevado de la palanca basculante de modo que ésta quede a la altura de la parte superior de la unidad en la posición apagada o suelte el botón de pulso. Permita que el disco pare por completo antes de retirar la tapa con el conducto de flujo continuo. Para retirar la tapa, gírela hacia la posición ( **UNLOCK** ▶ ) y álcela.



## Uso de la cuchilla para picar

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

1. Deslice el recipiente sobre la guía central y gírelo hacia la base hasta caer en su lugar.
2. Sujete la cuchilla para picar por el vástago del centro y deslícela sobre la guía central. (C)
3. Use la tabla como guía para ayudarle a preparar los alimentos para picarlos/partirlos, mezclarlos y migarlos. Llene el recipiente con los alimentos. Coloque la tapa para picar en el recipiente y gírela hacia la base hasta escuchar un clic que indica que está colocada apropiadamente.
4. Enchufe el cable a una toma de corriente.
5. Use la posición continua "On" (encendida) en el modelo (MFP100) o la posición alta o baja en el modelo (MFP200) para procesar alimentos que requieren tiempo prolongado tal como los aderezos para ensalada, dips, o alimentos para bebé. La posición del control de pulso es práctica para las tareas cortas como la de picar nueces o migar pan. Sostenga el control de pulso de 2 a 3 segundos: verifique el resultado; repita hasta obtener la textura deseada. **Resulta mejor pulsar varias veces que pulsar de manera prolongada** a menos que así lo requiera los ingredientes que está procesando.
6. Después de procesar los alimentos, apague la unidad oprimiendo el extremo elevado de la palanca basculante de modo que ésta quede a la altura de la parte superior de la unidad en la posición apagada o suelte el botón de pulso. Permita que la cuchilla pare por completo antes de girar la tapa para retirarla.
7. Sujete la cuchilla por el vástago y retírela. Gire el recipiente para desengancharlo de la base. Vacíe los alimentos procesados.



## Cuidado y limpieza

**NOTA:** No trate de afilar los bordes de corte de la cuchilla ni las del disco reversible para rebanar/desmenuzar. Vienen con filo de fábrica y se dañarán al tratar de afilarlos en casa.

### Limpieza

1. Antes de limpiar, asegúrese que la unidad esté apagada y que el cable esté desconectado.
2. Para facilitar la limpieza, enjuague las partes de la unidad inmediatamente después de haber procesado cualquier alimento. Las partes removibles de la unidad pueden lavarse a mano o en la bandeja superior de la máquina lavaplatos.
  - Si se lavan a mano, hágalo en agua caliente con jabón, enjuáguelas y séquelas bien. De ser necesario, puede usarse un cepillo de cerdas de nailon para lavar detalladamente el recipiente, la tapa con el conducto de flujo continuo, la cuchilla para picar, y el disco para rebanar/desmenuzar.
  - 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.
3. Limpie la base con una esponja o con un paño humedecido y séquela bien. Elimine las manchas persistentes humedeciendo un paño con un agente limpiador suave sin abrasivos.

- No use almohadillas de fibras abrasivas ni agentes limpiadores fuertes en ninguna parte de la unidad.
- No llene el recipiente con agua hirviendo ni coloque ninguna de las partes de la unidad en agua hirviendo. Algunos alimentos tal como las zanahorias pueden manchar 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.

## Guía de alimentos

ALIMENTO	ACCESORIO	OBSERVACIONES
MANZANAS	Disco, superficie para rebanar	Coloque 2 cuartos horizontalmente en el conducto. Aplique presión moderada.
BANANAS	Disco, superficie para rebanar	Pele las bananas y pártalas por mitad. Aplique presión ligera.
REPOLLO	Disco, superficie para desmenuzar	Pártalo de manera que se acomode al conducto y desmenúcelo en un recipiente. Agregue los ingredientes necesarios para la ensalada de repollo (mayonesa, vinagre, sal, etc.)
ZANAHORIAS (Rebanadas, desmenuzadas)	Disco, superficie para rebanar Superficie para desmenuzar	Parta en tiras de 10.2 cm (4") y colóquelas dentro del conducto, alternando un extremo grueso con uno fino. Colóquelas en el conducto y desmenúcelas.
APIO, PICADO	Cuchilla para picar Tapa para picar	Hasta 1 taza partidos en tiras de 1.27 cm (1/2"). Pulse hasta lograr la textura deseada.
PEPINOS	Disco, superficie para rebanar	Pártalos para acomodarlos en el conducto y aplique presión ligera.
QUESO PARMESANO	Cuchilla para picar Tapa para picar	Parta en cubos de 1.27 cm (1/2") y pulse hasta 1/2 taza a la vez.
QUESO CHEDDAR	Disco, superficie para desmenuzar	Parta la cantidad de queso frío que se acomode en el conducto y desmenúcelo.
HUEVOS COCIDOS	Cuchilla para picar Tapa para picar	Parta cada huevo en cuatro y pulse hasta lograr la textura deseada. Agregue mayonesa, sal y sazón para preparar ensalada de huevo.
NUECES PICADAS	Cuchilla para picar Tapa para picar	Agregue hasta 1 taza y pulse hasta lograr la textura fina deseada.
CEBOLLAS	Cuchilla para picar Tapa para picar	Cuaratee o parta las cebollas grandes en 8 pedazos. Agréguelas al recipiente. Pulse. Para obtener una textura uniforme y gruesa, pique únicamente 2 cuartos a la vez.
PAN	Cuchilla para picar Tapa para picar	Use el control de pulso y hasta 2 rebanadas de pan quebrado a la vez.
PEREJI Y OTRAS HIERBAS	Cuchilla para picar CTapa para picar	Agregue hasta 1 taza; pulse hasta lograr la textura deseada.
PEPERONI	Disco, superficie para rebanar	Parta en tiras de 10 cm (4"). Rebane un pedazo a la vez aplicando presión firme.
PAPAS	Disco, superficie para desmenuzar	Pártalas de modo que se acomoden en el conducto. Una vez procesadas coloque las papas en agua fría para evitar que se oscurezcan.
AYOTE DESMENUZADO	Disco, superficie para desmenuzar	Pártalo de modo que se acomode en el conducto, desmenúcelo, agréguele sal y escúrralo. Se fríe bien en mantequilla o aceite.

## ¿Necesita ayuda?

Para cualquier servicio, reparación o preguntas relacionadas al producto, llame al número gratis apropiado que aparece en la cubierta de este manual. NO devuelva el producto al lugar de compra. NO envíe el producto por correo al fabricante ni lo lleve a un centro de servicio. Para más información puede también consultar la página de la red citada en la cubierta.

## Recetas

### Ensalada de tomate y arúgula con aderezo de orégano, perejil y vinagre

Ensalada:

- 1 paquete de arúgula de 296 g (10 onzas)
- 2 tomates maduros, medianos cuarteados
- 1 pepino inglés, partido por mitad a lo largo y a lo ancho

Aderezo:

- 1/3 taza de aceite de oliva
  - 3 cucharadas de vinagre rojo
  - 1/2 taza de perejil fresco sin tallo
  - 1/4 taza de orégano fresco sin tallo
- Sal y pimienta al gusto

1. Agregue la arúgula en un recipiente grande, bajo como para ensalada.
  2. Con la superficie del disco para rebanar/desmenuzar hacia arriba, agregue los pedazos de tomate de dos en dos al conducto de alimentos del procesador.
  3. Rebane el tomate directamente dentro de la ensaladera asegurándose de mantenerla lo más cerca posible de la salida del conducto para evitar que los alimentos se derramen.
  4. Repita el mismo procedimiento con los pedazos de pepino, rebanándolos directamente dentro de la ensaladera.
  5. Retire la tapa y el disco para rebanar/desmenuzar. Instale la cuchilla para picar en el recipiente. Agregue los ingredientes para el aderezo y procéselos hasta que las hierbas estén bien picadas y el aderezo bien mezclado.
  6. Vierta el aderezo sobre la ensalada y revuélvala.
- Da 6 porciones de 1 1/4 de taza

### Sabrosos bocadillos de carne de cangrejo al horno

- 1 paquete de queso crema de 227 g (8 onzas), ablandado
- 1 lata de carne de cangrejo de 170 g (6 onzas), escurrido y desmoronado
- 1 cebolla mediana, cuarteada
- 2 cebollinos, cortados en tiras de 2,54 cm (1-pulgada)
- 1 cucharada de leche
- 2 cucharaditas de rábano picante
- 1/2 cucharadita de sal
- Pimienta al gusto
- 2 onzas de queso Cheddar
- Paprika

1. Precaliente el horno a 177° (350°).
  2. En un recipiente mediano, combine el queso crema y la carne de cangrejo. Mézclelos bien.
  3. Instale la cuchilla para picar en el recipiente del procesador. Agregue la cebolla y los cebollinos. Coloque la tapa para picar y procese hasta quedar bien picados. Pase la mezcla al recipiente con el queso crema.
  4. Agregue la leche, el rábano picante, la sal y la pimienta al queso crema. Mezcle bien. Pase la mezcla a un molde decorativo para hornear.
  5. Coloque el molde debajo de la salida del conducto de alimentos del procesador. Usando la superficie para rebanar del disco, rebane el queso Cheddar sobre la mezcla del queso crema. Distribuya de manera uniforme el queso Cheddar en la superficie del molde y rocíe la paprika.
  6. Hornee por 20 minutos, o hasta que se formen burbujas.
  7. Sirva caliente con galletas.
- Da una porción de 2 tazas

## Ensalada de pasta con pimientos y albahaca

- |   |   |
|---|---|
| 1 libra de pasta tipo fusilli   | 2 pimientos amarillos, sin semillas cortados a lo largo en tiras de 1,27 cm (½ pulgada) |
| 1 paquete de 150 g (5.3 onzas) de queso de cabra                                    | ¾ taza de vinagre balsámico   |
| 2 tazas de hojas de albahaca fresca   | ½ taza de vinagre blanco  |
| 2 dientes de ajo  | ½ taza de piñones, tostados   |
| 2 pimientos rojos, sin semillas cortados a lo largo en tiras de 1,27 cm (½ pulgada) |   |

1. Prepare la pasta conforme las indicaciones del paquete. Escúrrala y pásela a un recipiente grande para mezclarla. Agregue el queso de cabra a la pasta caliente y revuélvala con cuidado hasta que el queso se derrita.
  2. Con la cuchilla para picar en su lugar, agregue la albahaca y el ajo al recipiente del procesador. Coloque la tapa y procese hasta quedar bien picados. Agregue la mezcla de albahaca a la pasta.
  3. Instale el disco con la superficie para rebanar hacia arriba en el recipiente del procesador. Coloque el recipiente con la pasta debajo de la salida del conducto de alimentos. Llene el conducto de la tapa con las tiras de pimiento y procéselas directamente sobre la pasta.
  4. Combine el vinagre balsámico con el vinagre blanco y agréguelos a la pasta junto con los piñones.
  5. Revuelva con cuidado para unir los ingredientes; sirva a temperatura ambiental.
- Da 14 porciones de 1 taza

## Ensalada de pepino y rábano

- |   |                                     |
|---|-------------------------------------|
| 1 pepino de aproximadamente 340 g (¾ lb) en total | 1 cucharada de azúcar               |
| 6 onzas de rábanos pelados                        | 1 cucharadita de aceite de ajonjolí |
| 1 cucharada de vinagre balsámico                  | 1 cucharadita de salsa soya         |
|   | ¼ cucharadita de salsa picante      |

1. Use un tenedor para marcar todo el pepino a lo largo, rompiéndole la piel. Parta el pepino por mitad a lo ancho, y después por mitad a lo largo.
  2. Usando el disco con la superficie para rebanar hacia arriba, coloque el pepino dentro del conducto de alimentos un pedazo a la vez. Coloque una ensaladera debajo de la salida del conducto y procese el pepino.
  3. Repita el mismo procedimiento con los rábanos.
  4. Combine los demás ingredientes en el procesador con la cuchilla para picar en su lugar. Procéselos para mezclarlos. Vierta sobre la mezcla de los pepinos y revuelva.
  5. Como opción, adorne con hoja de lechuga roja.
- Da 6 porciones de ¾ de taza

## Queso crema con dip de nueces

- |  |                                  |
|--|----------------------------------|
| ½ taza de maíz entero congelado                      | 2 cucharadas de leche            |
| ½ cebolla pequeña, cuarteada                         | 2 cucharadas de jugo de lima     |
| ½ taza de nueces                                     | 2 cucharaditas de comino         |
| 1 paquete de queso crema de 227g (8 onzas) ablandado | 1 cucharadita chile seco desecho |
|  | ¼ cucharadita de sal             |

1. Coloque el maíz en un recipiente mediano y permita que se descongele.
  2. Instale la cuchilla para picar en el procesador. Agregue la cebolla y las nueces; cubra con la tapa para picar. Pulse hasta quedar bien picadas. Páselas al recipiente con el maíz.
  3. Coloque nuevamente la cuchilla para picar y agregue los demás ingredientes al recipiente del procesador. Procese hasta que los ingredientes estén bien mezclados. Tal vez sea necesario interrumpir la tarea para revolver la mixture un par de veces.
  4. Agregue a la mezcla del maíz y revuelva a mano. Almacene en un recipiente hermético.
  5. Use la mezcla como un dip para tortillas, pan de pita, vegetales crudos, o para sandwich.
- Da hasta 1½ taza

## Salsa de aguacate

- |   |  |
|---|--|
| ½ taza de cilantro fresco sin tallo     | 1 aguacate pequeño, partido en pedazos de 2,54 cm (1") |
| ¼ taza de nueces                        | 2 cucharadas de jugo de limón                          |
| 1 cebolla pequeña cuarteada             | ¼ cucharadita de sal                                   |
| 1 tomate mediano, partido en 8 pedazos  |  |
| 1 chile jalapeño sin semilla, cuarteado |  |

1. Instale la cuchilla para picar en el recipiente del procesador. Agregue el cilantro, las nueces y la cebolla. Procese alrededor de 5 segundos, hasta que las nueces estén bien picadas. Pase a un recipiente mediano.
  2. Agregue el chile y procéselo hasta quedar bien picado. Retire la tapa y agregue el tomate. Procese el tomate en pedazos gruesos. Agregue a la mezcla del culantro.
  3. Procese el aguacate en pedazos gruesos también. Agréguelo a la mezcla del culantro. Revuelva los demás ingredientes.
  4. Sirva con tostaditas o como plato para acompañar pollo.
- Da hasta 1½ de taza

## IMPORTANTES MISES EN GARDE

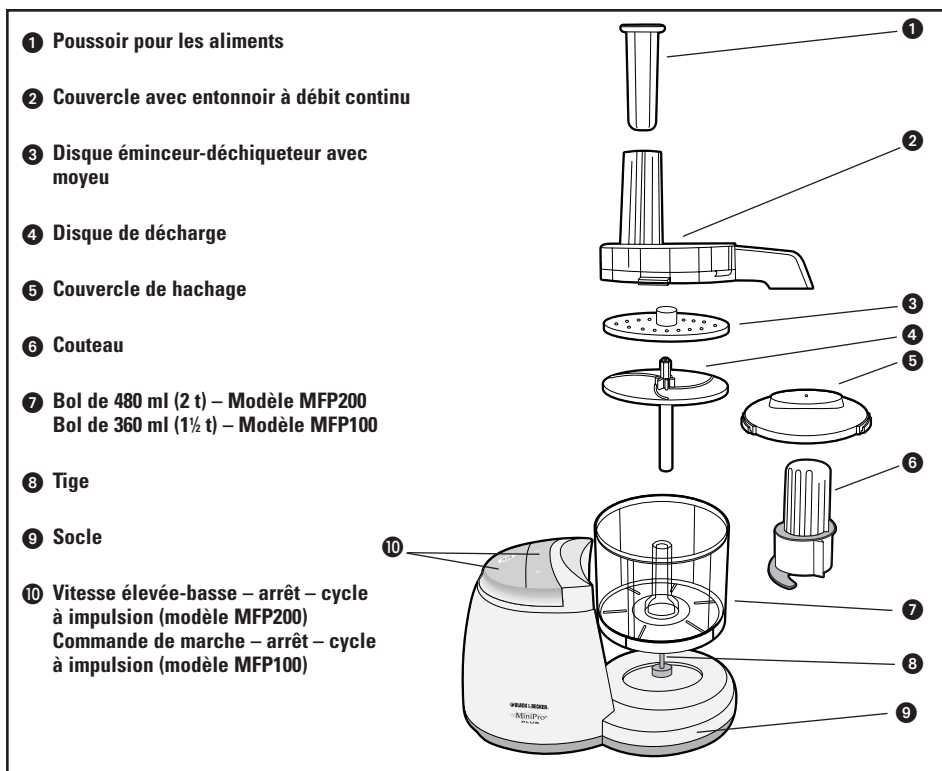
Lorsqu'on utilise un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, notamment les suivantes.

- Lire toutes les directives.
- Afin d'éviter les risques de secousses électriques, ne pas immerger le socle, le cordon ni la fiche de l'appareil.
- Exercer une étroite surveillance lorsqu'on utilise l'appareil près d'un enfant ou que ce dernier s'en sert.
- Mettre hors tension et débrancher l'appareil avant de le nettoyer, d'y enlever ou ajouter un accessoire, et lorsqu'on ne s'en sert pas. Pour débrancher l'appareil, saisir la fiche et la tirer hors de la prise. Ne jamais tirer sur le cordon.
- Éviter de toucher aux pièces en mouvement.
- Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon est abîmé, qui présente un problème de fonctionnement, qui est tombé par terre ou qui est endommagé. Retourner le produit au centre de service de la région pour qu'il y soit examiné, réparé ou réglé électriquement ou mécaniquement. Ou composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture du présent guide.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ni vendus par le fabricant présente des risques d'incendies, de secousses électriques ou de blessures.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser pendre le cordon d'une table ou d'un comptoir. Ne pas laisser le cordon entrer en contact avec une surface chaude.
- Éloigner les mains et les ustensiles des disques ou du couteau en mouvement afin d'éviter les risques de blessures graves ou de dommages importants. On peut utiliser une spatule uniquement lorsque le robot ne fonctionne pas.
- Le couteau et les disques sont très tranchants; il faut donc les manipuler avec précaution.
- Se servir des moyeux pour installer ou retirer le couteau ou le disque éminceur-déchiquteur afin d'éviter les risques de blessures.



- Pour éviter les risques de blessures, toujours bien ajuster le bol avant d'installer le couteau ou le disque éminceur-déchiquteur sur le socle. Attendre l'immobilisation complète du moteur et du disque ou du couteau avant de retirer le couvercle.
- S'assurer que le couvercle est bien verrouillé en place avant de mettre l'appareil en marche. Ne jamais alimenter l'entonnoir à la main. Toujours se servir du poussoir.
- Ne pas tenter de rendre le mécanisme de verrouillage du couvercle inopérant.
- Ne pas utiliser l'appareil en présence de vapeurs explosives ou inflammables.
- L'appareil est conçu uniquement pour une utilisation domestique et non industrielle ou commerciale. Toute autre utilisation en annule la garantie.

## CONSERVER CES MESURES.



### FICHE POLARISÉE

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

### CORDON

La longueur du cordon de l'appareil a été choisie afin d'éviter les risques que présente un long cordon. Tout cordon de rallonge muni d'une fiche polarisée d'au moins 10 ampères,

120 volts, certifié par l'organisme *Underwriters Laboratories* (UL) ou tout autre organisme approprié, peut servir au besoin. Lorsqu'on utilise un cordon de rallonge, s'assurer qu'il ne traverse pas la surface de travail ni qu'il pend de façon qu'on puisse trébucher dessus. Manipuler le cordon avec soin afin d'en prolonger la durée; éviter de tirer dessus et de le soumettre à des contraintes près des prises ou des connexions de l'appareil.

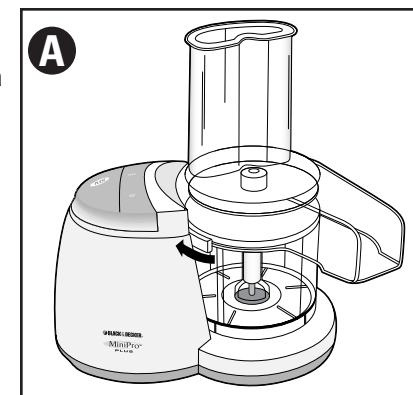
### Avant la première utilisation

Lorsqu'on déballe l'appareil et qu'on enlève les matériaux d'emballage, manipuler avec soin le couteau et le disque éminceur-déchiquteur; ils sont extrêmement tranchants. Laver toutes les pièces à l'exception du socle.

**NOTE RELATIVE À L'UTILISATION DU ROBOT :** 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, mouliner le café et les épices à haute teneur en huile, ni pour trancher ou déchiquter de la viande crue, des guimauves ou des fromages à pâte molle.

## Utilisation du robot culinaire

**IMPORTANT :** Dans le but de protéger l'utilisateur, l'appareil est muni d'un dispositif d'asservissement. Lorsqu'on abaisse le bol sur la tige, le faire tourner vers le socle de manière à ce qu'il s'enclenche en place. S'assurer de faire tourner le couvercle (ou le couvercle de hachage, selon l'utilisation) de sorte que **l'ergot se fixe dans la fente du socle (A)**. L'appareil ne fonctionne pas si le couvercle (ou le couvercle de hachage) n'est pas verrouillé en place.

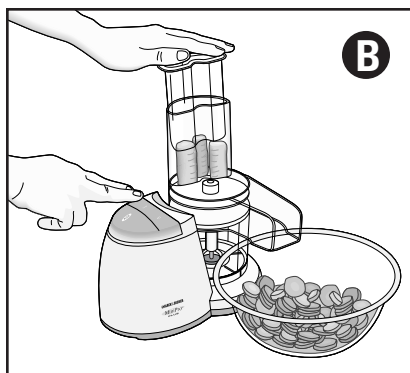


### Utilisation du disque éminceur-déchiquteur

1. Placer le bol sur la tige du socle et le faire tourner jusqu'à ce qu'il se verrouille en place.
2. Saisir le disque éminceur-déchiquteur par le moyeu ou soigneusement par son arête, en plaçant la face voulue (éminçage ou déchiqutage) vers le haut. Puis, enfoncer le disque sur le disque de décharge. Placer le disque de décharge (avec le disque éminceur-déchiquteur) sur la tige centrale.
3. Placer le couvercle avec entonnoir à débit continu et le faire tourner vers le socle (vers la marque ◀LOCK) jusqu'à ce qu'il s'enclenche en place (A). Placer un grand bol de mélange ou de service sous l'orifice à débit continu pour attraper les aliments et les éclaboussures. Les bols sans rebord sont plus pratiques que les bols à rebord.
4. Brancher la fiche.
5. Consulter le tableau d'utilisation afin de faciliter le traitement des aliments à trancher ou à déchiquter. Remplir l'entonnoir et placer le poussoir sur les aliments.
6. Appuyer sur le poussoir en y exerçant une pression ferme et légère tout en enfonçant la touche voulue; vitesse élevée ou basse (modèle MFP200) ou marche (ON) (modèle MFP100) (B), selon le modèle. Il faut enfoncer la touche du cycle à impulsion (PULSE) et la maintenir enfoncée pour effectuer de courtes tâches de traitement (comme trancher un concombre). L'appareil s'arrête lorsqu'on relâche la touche. Se servir de la touche de vitesse élevée ou basse (modèle MFP200) ou de marche (ON) (modèle MFP100) pour traiter en continu (comme pour hacher du chou ou des carottes).

**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. De temps en temps, faire tourner le bol de service afin d'éviter une accumulation d'aliments dans l'orifice à débit continu qui pourrait sortir du bol. S'assurer que l'appareil et le bol sont éloignés du rebord du comptoir afin d'éviter la projections de miettes sur le plancher.

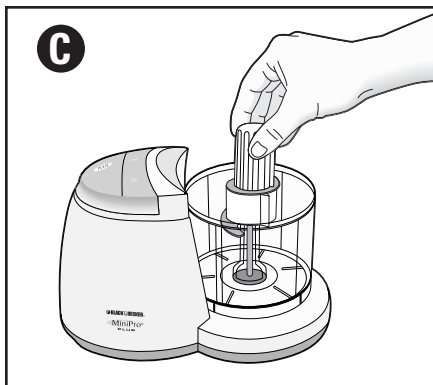
- Après avoir traité les aliments, placer la touche à la position d'arrêt en appuyant sur la portion en saillie de l'interrupteur à bascule de sorte que ce dernier soit parallèle à l'appareil ou relâcher la touche du cycle à impulsion.. Attendre l'immobilisation complète du disque avant de faire tourner le couvercle avec entonnoir à débit continu vers la marque **UNLOCK** ► afin de pouvoir le retirer.



### Couteau

On se sert du couteau pour accélérer de nombreuses tâches quotidiennes. Le couteau sert à hacher, à émietter, à moudre, à émincer et à mélanger rapidement.

- Placer le bol sur la tige du socle et le faire tourner jusqu'à ce qu'il se verrouille en place.
- Saisir le couteau par son moyeu et le faire glisser sur la tige (C).
- 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. Placer le couvercle de hachage et le faire tourner vers le socle jusqu'à ce qu'il s'enclenche en place.
- Brancher la fiche.
- Se servir de la touche de marche (ON – modèle MFP100) ou de vitesse élevée ou basse (Hi, Low – modèle MFP200) pour traiter longtemps afin de préparer des vinaigrettes, des trempettes ou de la purée pour bébés. Utiliser le cycle à impulsion pour traiter rapidement (comme pour hacher des noix ou émietter du pain). Enfoncer la touche du cycle à impulsion pendant 2 à 3 secondes, vérifier les résultats et répéter le cas échéant jusqu'à l'obtention de la consistance voulue. **Mieux vaut utiliser plusieurs courts cycles de traitement qu'un long cycle**, sauf lorsqu'on veut mélanger les aliments.
- Après avoir traité les aliments, placer la touche à la position d'arrêt en appuyant sur la portion en saillie de l'interrupteur à bascule de sorte que ce dernier soit parallèle à l'appareil ou relâcher la touche du cycle à impulsion. Attendre l'immobilisation complète du couteau avant de faire tourner le couvercle de hachage afin de pouvoir le retirer.
- Saisir le couteau par son moyeu et retirer celui-ci. Déverrouiller le bol en le faisant tourner loin du socle. Vider le bol.



## Entretien et nettoyage

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

### Nettoyage

- Avant de laver l'appareil, s'assurer qu'il est hors circuit et débranché.
- Rincer immédiatement les pièces après utilisation afin d'en faciliter le nettoyage. Les pièces amovibles vont au lave-vaisselle (sur le plateau supérieur) ou on peut les laver à la main.
- Dans ce cas, utiliser de l'eau chaude savonneuse, bien les rincer et les assécher. Au besoin, utiliser une petite brosse à poils souples en nylon pour nettoyer à fond le bol, le couvercle avec entonnoir à débit continu, le disque éminceur-déchiquteur et le couteau.
- Au lave-vaisselle, les pièces amovibles se placent seulement sur le plateau supérieur; jamais dans le panier à ustensiles, ni près de ce dernier.
- Essuyer le socle avec un chiffon ou une éponge humide, et bien l'assécher. Enlever les taches tenaces à l'aide d'un chiffon humide et d'un produit nettoyant doux et non abrasif. Ne pas immerger le socle.
- Éviter les tampons à récurer et les produits nettoyants abrasifs sur toutes les pièces.
- Ne jamais remplir le bol d'eau bouillante. Ne jamais placer les pièces dans de l'eau bouillante. Certains aliments (comme les carottes) peuvent tacher temporairement le bol. Pour enlever de telles taches, mélanger une cuillère à table de bicarbonate de soude et deux cuillères à table d'eau chaude. Enduire les taches de ce produit et les frotter à l'aide d'un chiffon. Rincer dans de l'eau savonneuse et assécher.

## Table d'utilisation

ALIMENT	ACCESSOIRES	CONSEILS PRATIQUES
POMMES	Disque éminceur	Empiler deux quartiers à l'horizontale dans l'entonnoir. Appuyer modérément sur le poussoir
BANANES	Disque éminceur	Peler et couper en deux; exercer une pression légère.
CHOU	Disque déchiquteur	Couper pour qu'il entre dans l'entonnoir; déchiquter dans le bol. Ajouter le reste des ingrédients pour préparer une salade (comme la mayonnaise, le vinaigre et le sel).
CAROTTES (Tranchées, déchiqutées)	Disque éminceur Disque déchiquteur	Couper en morceaux de 10,2 cm (4 po) et placer à la verticale dans l'entonnoir en alternant les extrémités larges et minces. Placer dans l'entonnoir et déchiquter.
CÉLERI HACHÉ	Couteau Couvercle de hachage	Couper en morceaux de 1,27 cm (½ po) et placer un maximum de 240 ml (1 t) dans l'entonnoir. Traiter jusqu'à l'obtention de la consistance voulue.
CONCOMBRES	Disque éminceur	Couper pour qu'il entre dans l'entonnoir; exercer une pression légère.
PARMESAN	Couteau Couvercle de hachage	Couper en cubes de 1,27 cm (½ po) et traiter à impulsion un maximum de 120 ml (½ t) à la fois.
CHEDDAR	Disque déchiquteur	Couper des morceaux assez petits pour passer dans l'entonnoir. Le fromage doit être bien froid.
OEUFS CUITS DURS	Couteau Couvercle de hachage	Couper en quatre un maximum de 3 œufs et les traiter au cycle à impulsion jusqu'à l'obtention de la consistance voulue. Ajouter de la mayonnaise, du sel et autres assaisonnements pour préparer de la salade aux œufs.

## Table d'utilisation

ALIMENT	ACCESSOIRES	CONSEILS PRATIQUES
NOIX HACHÉES	Couteau Couvercle de hachage	Traiter un maximum de 240 ml (1 t) à la fois à impulsion jusqu'à l'obtention de la consistance voulue.
OIGNONS	Couteau Couvercle de hachage	Couper en quartiers et remplir l'entonnoir. Placer les oignons à la verticale pour hacher grossièrement. Traiter à impulsion.
CHAPELURE	Couteau Couvercle de hachage	Utiliser un maximum de 2 tranches en morceaux. Utiliser le cycle à impulsion.
PERSIL, AUTRES HERBES	Couteau Couvercle de hachage	Traiter un maximum de 240 ml (1 t) à la fois à impulsion jusqu'à l'obtention de la consistance voulue.
PEPPERONI	Disque éminceur	Couper en morceaux d'une longueur de 10 cm (4 po). Trancher un morceau à la fois en appuyant fermement sur le poussoir.
POMMES DE TERRE	Disque déchiqueteur	Couper les pommes de terre pour qu'elles entrent dans l'entonnoir. Après les avoir déchiquetées, les placer dans de l'eau froide pour éviter qu'elles ne noircissent avant de les faire frire.
COURGE DÉCHIQUETÉE	Disque déchiqueteur	Couper les légumes pour qu'ils passent dans l'entonnoir. Déchiqueter, saler et laisser dégorger. On peut faire frire dans de l'huile ou sauter dans du beurre le légume ainsi préparé.

## Besoin d'aide?

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

## Recettes

### Trempe au fromage à la crème et aux noix de Grenoble

- |  |                                     |
|--|-------------------------------------|
| $\frac{1}{2}$ t de maïs en grains surgelé            | 2 c. à table de lait                |
| $\frac{1}{2}$ petit oignon en quartiers              | 2 c. à table de jus de lime         |
| $\frac{1}{2}$ t de noix de Grenoble                  | 2 c. à thé de cumin                 |
| 1 paquet (227 g/8 oz) de fromage à la crème, ramolli | 1 c. à thé de poivre séché et broyé |
|  | $\frac{1}{4}$ c. à thé de sel       |

- Déposer le maïs dans un bol de mélange moyen et le laisser dégeler.
  - Placer le couteau dans le bol. Y déposer les oignons et les noix de Grenoble. Couvrir et traiter avec la commande à impulsion jusqu'à ce que les ingrédients soient finement hachés. Verser dans le bol contenant le maïs.
  - Remettre le couteau en place et déposer le reste des ingrédients dans le bol du robot. Traiter jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Il peut être nécessaire d'arrêter le traitement et de brasser le mélange à une ou deux reprises.
  - Verser sur le mélange de maïs et mélanger à la main. Ranger dans un récipient couvert.
  - S'en servir pour y tremper des croustilles de maïs, du pita, des bâtonnets de crudités ou pour garnir des sandwiches.
- Donne : 1½ t.

### Salsa avec gros morceaux d'avocats

- |   |   |
|---|---|
| $\frac{1}{2}$ t de feuilles de coriandre fraîches | 1 petit avocat, coupé en morceaux de 2,54 cm (1 po) |
| $\frac{1}{4}$ t de noix de Grenoble               | 2 c. à table de jus de citron                       |
| 1 petit oignon en quartiers                       | $\frac{1}{4}$ c. à thé de sel                       |
| 1 poivron Jalapeño évidé et en quartiers          |   |
| 1 tomate moyenne, coupée en 8 morceaux            |   |

- Placer le couteau dans le bol du robot. Y déposer la coriandre, les noix et l'oignon. Traiter jusqu'à ce que les noix soient hachées finement, environ 5 secondes. Verser dans un bol de mélange moyen.
  - Déposer le poivron dans le bol du robot et le traiter finement. Retirer le couvercle et ajouter la tomate. Hacher grossièrement la tomate. Verser dans le bol contenant la coriandre.
  - Déposer l'avocat dans le bol du robot et le traiter grossièrement. Verser dans le bol contenant la coriandre. Ajouter le reste des ingrédients.
  - Y tremper des croustilles ou servir avec du poulet.
- Donne : 1½ t de salsa.

### Salade piquante de concombres et de radis

- |   |   |
|---|---|
| 1 concombre d'environ 340 g ( $\frac{3}{4}$ lb) | 1 c. à thé d'huile de sésame              |
| 6 oz de radis, équeutés                         | 1 c. à thé de sauce soya                  |
| 1 c. à table de vinaigre balsamique             | $\frac{1}{4}$ c. à thé de sauce au piment |
| 1 c. à table de sucre                           |   |

- Percer la peau du concombre tout le long dans le sens de la longueur au moyen d'une fourchette. Couper le concombre en deux dans le sens de la largeur, puis dans le sens de la longueur.
  - Placer le disque avec la face à émincer vers le haut et insérer un morceau de concombre à la fois dans l'entonnoir. Placer le bol à salade sous l'orifice d'éjection. Trancher les concombres.
  - Trancher les radis de la même façon.
  - Verser le reste des ingrédients dans le bol muni du couteau. Traiter pour mélanger. Verser sur le mélange de concombres et brasser.
  - Garnir de laitue à feuilles rouges, au goût.
- Donne : 6 portions de  $\frac{3}{4}$  t.

### Salade de roquette et de tomates avec vinaigrette au persil et à l'origan

- |   |  |
|---|--|
| <i>Salade</i>   | <i>Vinaigrette</i>   |
| 1 paquet (296 g/10 oz) de roquette  | $\frac{1}{2}$ t d'huile d'olive                                    |
| 2 tomates moyennes, mûres en quartiers  | 3 c. à table de vinaigre de vin rouge                              |
| 1 concombre anglais, coupé en deux dans le sens de la longueur et de la largeur | $\frac{1}{2}$ t de feuilles de persil frais, sans les tiges        |
|   | $\frac{1}{4}$ t d'origan frais, sans les tiges du sel et du poivre |

- Déposer la roquette dans un grand bol à salade peu profond.
  - Placer le disque avec la face à émincer vers le haut et insérer les tomates, deux morceaux à la fois, dans l'entonnoir.
  - Trancher directement dans le bol à salade en s'assurant que celui-ci se trouve le plus près possible de l'orifice d'éjection afin d'éviter les dégâts.
  - Répéter le processus avec le concombre, en les tranchant directement dans le bol à salade.
  - Retirer le couvercle et le disque. Placer le couteau dans le bol. Y déposer les ingrédients pour préparer la vinaigrette et traiter jusqu'à ce que les herbes soient finement hachées et que le mélange soit homogène.
  - Verser sur la salade et mélanger.
- Donne : 6 portions de 1¼ t.

## Délicieux amuse-gueule chauds au crabe

- |  |   |
|--|---|
| 1 paquet (227 g/8 oz) de fromage à la crème, ramolli<br>crème, ramolli | 1 c. à table de lait                      |
| 1 boîte (170 g/6 oz) de chair de crabe,<br>égouttée et émiettée        | 2 c. à thé de raifort                     |
| 1 petit oignon en quartiers  | ½ c. à thé de sel<br>une pincée de poivre |
| 2 oignons verts, coupés en longueurs<br>de 2,54 cm (1 po)              | 2 oz de fromage suisse<br>du paprika      |

- Réchauffer le four à 177 °C (350 °F).
  - Dans un bol de mélange moyen, verser le fromage à la crème et la chair de crabe. Bien mélanger.
  - Placer le couteau dans le bol du robot. Y déposer l'oignon et les oignons verts. Couvrir et hacher finement. Verser sur le mélange de fromage à la crème.
  - Verser le lait, le raifort, le sel et le poivre sur le mélange de fromage à la crème. Bien mélanger et verser dans un plat de cuisson décoratif.
  - Placer le plat de cuisson décoratif sous l'orifice du robot. Déchiqueter le fromage suisse à l'aide du disque et l'éjecter sur le mélange. Étendre uniformément le fromage déchiqueté sur le mélange et saupoudrer de paprika.
  - Faire cuire pendant 20 minutes et jusqu'à ce que le mélange bouillonne.
  - Servir chaud avec des craquelins.
- Donne : 2 t de trempette.

## Salade de pâtes aux poivrons et au basilic

- |  |   |
|--|---|
| 1 lb de pâtes fusili   | 2 gros poivrons jaunes doux, coupés en deux et<br>en bandes de 1,27 cm (½ po), évidés |
| 1 paquet (150 g/5,3 oz) de fromage de<br>chèvre aux herbes             | ¼ t de vinaigre balsamique  |
| 2 t de feuilles de basilic fraîches                                    | ½ t de vinaigre blanc   |
| 2 gousses d'ail  | ½ t de pignons grillés  |
| 2 gros poivrons rouges doux, coupés<br>en deux et en bandes de 1,27 cm |   |

- Préparer les pâtes selon le mode de cuisson du paquet. Égoutter et verser dans un grand bol de mélange. Ajouter le fromage de chèvre aux pâtes chaudes et brasser doucement jusqu'à ce que le fromage fonde.
  - Placer le basilic et l'ail dans le bol du robot muni du couteau. Mettre le couvercle en place. Hacher finement. Verser sur les pâtes.
  - Placer le disque avec la face à émincer vers le haut. Placer le bol de mélange contenant les pâtes sous l'orifice du robot. Remplir l'entonnoir de tranches de poivron. Trancher directement sur les pâtes. Répéter avec tout le poivron.
  - Mélanger les vinaigres et les verser sur les pâtes avec les pignons.
  - Brasser délicatement afin de bien mélanger les ingrédients; servir à la température ambiante.
- Donne : 14 portions de 1 t.

## FULL ONE-YEAR WARRANTY

Applica warrants this product against any defects that are due to faulty material or workmanship for a one-year period after the original date of consumer purchase. This warranty does not include damage to the product resulting from accident, misuse, or repairs performed by unauthorized personnel. If the product should become defective within the warranty period, or you have questions regarding warranty or service, call Consumer Assistance and Information toll free at: 1-800-231-9786. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state or province to province.

## UN AÑO COMPLETO DE GARANTIA

Applica garantiza este producto contra cualquier defecto originado por fallas en los materiales o en la mano de obra por un período de un año a partir de la fecha original de compra. Esta garantía no es válida cuando: a) el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales, b) el producto no hubiese sido operado conforme al instructivo de uso y cuidado que le acompaña, c) el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas. Si el producto resulta con defectos dentro del período de garantía, se le reparará o reemplazará de ser necesario, sin cargo alguno. Para que esta garantía sea válida debe presentar el producto con su recibo de compra y/o la tarjeta de registro correspondiente.

Esta garantía le otorga derechos específicos, y usted podría tener otros que pueden variar en su país. Si tiene alguna pregunta, comuníquese con una sucursal o centro de servicio más cercano autorizado por Black & Decker.

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

## GARANTIE COMPLÈTE DE UN AN

Applica garantit le produit pour un an à compter de la date d'achat, contre tout vice de matière ou de fabrication. La garantie ne couvre pas les dommages causés par un accident, une mauvaise utilisation ou des réparations effectuées par des personnes non autorisées. Advenant le fonctionnement irrégulier du produit dans les délais prescrits, ou pour toute question relative à la garantie ou au service, communiquer sans frais avec le service à la clientèle au numéro suivant : 1 800 231-9786. Les modalités de la présente garantie donnent des droits légaux spécifiques. L'utilisateur peut également se prévaloir d'autres droits selon l'état ou la province qu'il habite.

Product may vary slightly from what is illustrated.  
El producto puede variar ligeramente del ilustrado.  
Le produit peut différer légèrement de celui illustré.

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

\*Marca registrada de *The Black & Decker Corporation*, Towson, Maryland, E.U.

\*Marque de commerce déposée de la société *The Black & Decker Corporation*, Towson, Maryland, É.-U.

Copyright © 2000-2001 Applica Consumer Products, Inc.  
Pub. No. 177094-00-RV02  
Product made in People's Republic of China  
Printed in People's Republic of China

Producto hecho en la República Popular China  
Impreso en la República Popular China

Produit fabriqué en République populaire de Chine  
Imprimé en République populaire de Chine

## 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>