FP1400Pub174824Rv3 6/22/04 2:47 PM Page 1

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- Read all instructions.
- To protect against risk of electrical shock, do not put base, cord, or plug in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Turn unit off and unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning. To disconnect, turn unit off, grasp plug, and pull from wall outlet. Never yank on cord.
- Avoid contacting moving parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to 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 including the stove.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- 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 use the appliance for other than intended use.

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

- Por favor lea todas las instrucciones.
- Para 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 cerca de un adulto al usarse esta unidad por, o cerca de un niño.
- Desconecte la unidad del tomacorriente cuando no esté en uso, cuando le quite o le ponga partes y antes de limpiarla. Para desconectarla, sujete y 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 la unidad puede causar incendio, choque eléctrico o lesiones personales.
- No use a la intemperie.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador ni que entre en contacto con superficies calientes incluyendo la estufa.
- No coloque el aparato sobre o cerca de una hornilla de gas o eléctrica ni cerca de un horno caliente.
- Todo aparato que contenga aceite o líquido caliente se debe transportar de un lugar a otro con mucho cuidado.
- Manténga las manos y los utensilios alejados de las cuchillas o los discos de movimiento mientras procesa los alimentos a fin de prevenir severas lesiones personales o daño a el procesador. Puede usarse un utensilio 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 las guías.
- Con el 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 de que el motor, el disco, y/o la cuchilla hayan parado por completo antes de retirar la tapa.
- Asegúrese de la tapa esté cerrada apropiadamente antes de operar la unidad.
- Nunca introduzca los alimentos dentro del conducto con la mano. Use el empujador de alimentos.
- No trate de alterar el mecanismo del seguro de cierre de la tapa.
- Este aparato se debe utilizar únicamente con el fin previsto.

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

- Lire toutes les directives.
- Afin d'éviter les risques de secousses électriques, ne pas immerger le socle, le cordon ni la fiche de l'appareil.
- Exercer une étroite surveillance lorsqu'on utilise l'appareil près d'un enfant ou que ce dernier s'en sert.
- Mettre hors tension et débrancher l'appareil avant de le nettoyer, d'y enlever ou ajouter un accessoire, et lorsqu'on ne s'en sert pas. Pour débrancher l'appareil, le mettre hors circuit, saisir la fiche et la tirer hors de la prise. Ne jamais tirer sur le cordon.
- Éviter de toucher aux pièces en mouvement.
- Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon est abîmé, qui présente un problème de fonctionnement, qui est tombé par terre ou qui est endommagé. 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 ou toucher des surfaces chaudes comme le four.
- Ne pas placer près ou sur une cuisinière au gaz ou à l'électricité chaude, ni dans un four préchauffé.
- Déplacer avec une extrême prudence un appareil renfermant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
- 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 de fonctionne pas.
- Le couteau et les disques sont très tranchants; il faut donc les manipuler avec précaution.
- Se servir des seuls moyens pour installer ou retirer le couteau ou le disque afin d'éviter les risques de blessures.
- Pour éviter les risques de blessures, toujours bien ajuster le bol avant d'installer le couteau ou le disque sur le socle. Attendre l'immobilisation complète du moteur et du disque ou du couteau avant de retirer le couvercle.
- S'assurer que le couvercle est bien verrouillé en place avant de mettre l'appareil en marche.
- Ne jamais alimenter l'entonnoir à la main. Toujours se servir du poussoir.
- Ne pas tenter de rendre le mécanisme de verrouillage du couvercle inopérant.
- Utiliser l'appareil seulement aux fins qu'il est prévu.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

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 in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

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

ELECTRICAL CORD
The cord 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 must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

ENCHUFE POLARIZADO:
Este artefacto posee un enchufe polarizado (un contacto es más ancho que el otro). Para reducir los riesgos de choque eléctrico, este enchufe entra en un contacto polarizado de una sola manera. Si el enchufe no entra en su contacto, invíertalo. Si aun así no entra, busque la ayuda de un electricista calificado. No intente hacerle ninguna modificación al enchufe.

TORNILLO DE SEGURIDAD
Esta unidad está equipada con un tornillo de seguridad para prevenir que se le remueva la cubierta exterior. Para reducir el riesgo de incendio o choque eléctrico, por ningún punto intente quitar esta cubierta. La unidad no contiene partes reparables por dentro. Cualquier reparación debería ser llevada 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 rendir menos de 15 amperes. (Para aquellos productos de 220 voltios, se deberá utilizar un cable de extensión de 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 es dañado, este debe ser reemplazado por el fabricante o su agente de servicio o por personal calificado para evitar el riesgo.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

FICHE POLARISÉE
Le produit 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, afin de minimiser les risques de secousses électriques. Lorsqu'on ne peut insérer la fiche à fond dans la prise, il faut tenter de la 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 modifier la fiche.

CORDON
La longueur du cordon de l'appareil a été choisie afin d'éviter les risques d'enchevêtrement et de trébuchement que présente un long cordon. Tout cordon de rallonge d'au moins 15 ampères (ou de 6 ampères, dans le cas des produits de 220 volts), 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 par inadvertance. 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.

NOTE : Lorsque le cordon d'alimentation est endommagé, il faut en confier la réparation au fabricant, à son agent de service autorisé ou une personne qualifiée afin d'éviter tout risque.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

IMPORTANT SAFEGUARDS

PLEASE READ AND SAVE THIS USE AND CARE BOOK.

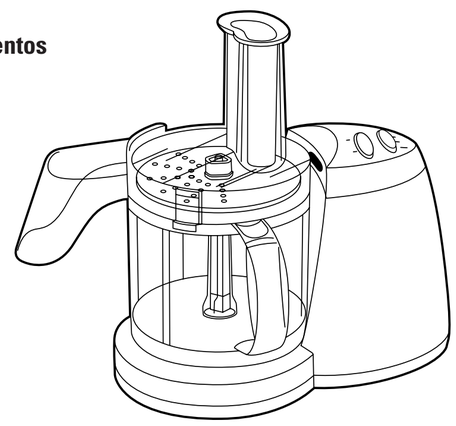
POR FAVOR LEA ESTE INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL PRODUCTO.

VEUILLEZ LIRE ET CONSERVER CE GUIDE D'ENTRETIEN ET D'UTILISATION.

BLACK & DECKER®

Quick 'N Easy™

Food Processors
Procesador de alimentos
Robots culinaires



FP1400
Shown
Ilustrada
Illustré

USA/Canada 1-800-231-9786
Mexico 01-800-714-2503

www.blackanddecker.com

Accessories/Parts (USA/Canada) 1-800-738-0245
Accesorios/Partes (EE.UU/Canadá)
Accessoires/Pièces (É.-U./Canada)

Série/Serie FP1300/FP1400 Series

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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 Central
HP Américas, Inc.
Atención al Cliente
Ciudad de la Paz 2846 6° Ofic. "A"
Buenos Aires, Argentina
Tel.: (54-11) 4786-1818

Chile
Servicio Máquinas y Herramientas Ltda.
Av. Apoquindo No. 4867 - Las Condes
Santiago, Chile
Tel.: (562) 263-2490

Colombia
PLINARES
Avenida Ciudad de Quito #88-09
Bogotá, Colombia
Tel.: (57-1) 610-1604/533-4680

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

Ecuador
Castelcorp
Km 2-1/2 Avenida Juan T. Marengo junto Dicentro
Guayaquil, Ecuador
Tel.: (5934) 224-7878/224-1767

El Salvador
Sedeblack Calle A San Antonio Abad
y Av. Lisboa, Edif. Lisboa Local #21
San Salvador, El Salvador
Tel.: (503) 274-1179 / 274-0279

Guatemala
MacPartes, S.A.
34 Calle 4-14 Zona 9
Frente a Tecun
Guatemala City, Guatemala
Tel.: (502) 331-5020 / 360-0521

Honduras
Lady Lee
Centro Comercial Mega Plaza
Carretera a la Lima
San Pedro Sula, Honduras
Tel.: (504) 553-1612

México
Art. 123 y José Ma. Marroquí #28-D
Centro
Mexico D.F.
Tel.: (55) 5512-7112 / (55) 5512-3164

Nicaragua
H & L Electronic
Zumen 3, C. Arriba y 15 Varas al Sur
Managua, Nicaragua
Tel.: (505) 260-3262

Panamá
Authorized Service Center Electrodomésticos, S.A.
Boulevard El Dorado, al lado del Parque de las Mercedes
Panamá, Panamá
Tel.: (507) 236-5404

Perú
B D Services, S.A.
Calle Delta No. 157 Parque Industrial
Callao, Perú
Tel.: (511) 464-6933

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

Republica Dominicana
Plaza Lama, S.A.
Av, Duarte #94
Santo Domingo, República Dominica
Tel.: (809) 687-9171

Trinidad Tobago
A.S. Bryden & Sons (Trinidad) Limited
33 Independence Square,
Port Spain
Trinidad, W.I.
Tel.: (868) 623-4696

Venezuela
Tecno Servicio TS2002
Av. Casanova
Centro Comercial del Este Local 27
Caracas, Venezuela
Tel.: (58-212) 324-0969

Sello del Distribuidor:

Fecha de compra:

Modelo:

Servicio y reparaciones en México
Proveedora del Hogar
Art. 123 y José Ma. Marroquí #28-D
Col. Centro Mex. D.F. C.P. 06050
Tel.: (55) 5512-7112
5518-6576

Del interior marque sin costo
(01) 800 714-2503

Copyright © 1999-2003 Applica Consumer Products, Inc.
Pub. No.174824-00-RV02
Product made in People's Republic of China
Printed in People's Republic of China

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.

350 W (MAX) 120 V~ 60Hz

Applica
Applica Consumer Products, Inc.

R32001/5-15-68E/S/F

Importado por:
Applica de México S. de R.L. de C.V.
Blvd. Manuel Avila Camacho 2900 Int. 902
Los Pirules, Tlalnepantla,
Edo. Mex.
C.P. 54040
México
Teléfono: (55) 1106-1400
Del interior marque sin costo
01 (800) 714-2499

Producto fabricado en la República Popular China
Impreso en la República Popular China

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

IMPORTANTES MISES EN GARDE

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.

One-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 the product.

For how long?
- One year after the date of original 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 the date of sale.
- Check our on-line service site at www.prodprotect.com/applica, or call our toll-free number, 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, and you may also have other rights that vary from state to state or province to province.

¿NECESITA AYUDA?
Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas al producto, por favor llame al número del centro de servicio en el país donde usted compró su producto. NO devuelva el producto al fabricante. Llame o lleve el producto a un centro de servicio autorizado.

DOS AÑOS DE GARANTÍA LIMITADA
(No aplica en México, Estados Unidos o Canadá)

¿Qué cubre la garantía?
- La garantía cubre cualquier defecto de materiales o de mano de obra. Applica no se responsabiliza por ningún costo que exceda el valor de compra del producto.

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?
- Por dos años a partir de la fecha original de compra.

¿Cómo se puede obtener servicio?
- Conserve el recibo original de compra.
- Por favor llame al número del centro de servicio autorizado.

Esta garantía no cubre:
- 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

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.

Garantie limitée de un an (Valable seulement aux États-Unis et au Canada)
Quelle est la couverture?
- Tout défaut de main-d'oeuvre ou de matériau; toutefois, la responsabilité de la société Applica se limite au prix d'achat du produit.

Quelle est la durée?
- Un an après l'achat original.

Quelle aide offrons nous?
- Remplacement par un produit raisonnablement semblable nouveau ou réusiné.

Comment se prévaut-on du service?
- Conserver son reçu de caisse comme preuve de la date d'achat.
- Visiter notre site web au www.prodprotect.com/applica, ou composer sans frais le 1 800 231-9786, pour obtenir des renseignements généraux relatifs à la garantie.
- On peut également communiquer avec le service des pièces et des accessoires au 1 800 738-0245.

Qu'est-ce que la garantie ne couvre pas?
- Des dommages dus à une utilisation commerciale.
- Des dommages causés par une mauvaise utilisation ou de la négligence.
- Des produits qui ont été modifiés.
- Des produits utilisés ou entretenus hors du pays où ils ont été achetés.
- Des pièces en verre et tout autre accessoire emballés avec le produit.
- Les frais de transport et de manutention reliés au remplacement du produit.
- Des dommages indirects (il faut toutefois prendre note que certains états ne permettent pas l'exclusion ni la limitation des dommages indirects).

Quelles lois régissent la garantie?
- 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.

Garantía (solamente a México)
UN AÑO COMPLETO DE GARANTIA (Esta garantía no aplica para E.U.A. y Canadá)
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 de acuerdo con el instructivo de uso que le acompaña,
c) el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas.

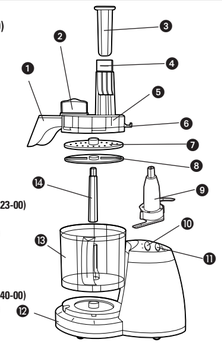
Si el producto resulta con defectos dentro del período de garantía lo repararemos o reemplazaremos de ser necesario, sin cargo alguno.

Para que esta garantía sea válida debe presentar el producto con su recibo de compra y/o la tarjeta de registro correspondiente. Esta garantía le otorga derechos específicos, y usted podría tener otros que pueden variar en su país. Si tiene alguna pregunta, comuníquese con una sucursal o centro de servicio 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. Si el cordon de alimentación es dañado, este debe ser remplazado por el fabricante o su agente de servicio o por personal calificado para evitar el riesgo.
Conserve esta sección para validar su garantía.

Download from Www.Somanuals.com. All Manuals Search And Download.

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



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

† Consumer replaceable / Reemplazable por el consumidor / Remplaçable par le consommateur

How to Use

This product is for household use only.

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

Note: Do not attempt to chop ice in this food processor; it will damage the Bowl and dull the Chopping Blade. This unit will not whip cream, beat egg whites to a desirable volume, grind coffee beans or spices with a high oil content, or slice or shred hard-cooked eggs, marshmallows, or soft cheeses.

Controls

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

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

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

IMPORTANT: For your protection this unit has an Interlock System. The processor won't operate unless the Bowl is properly locked onto the Base (see illustration on the Base). The Tab on the Cover must be correctly locked into the slot on the Base so that the lock ( ) on the Cover lines up with the Handle. Be sure the Cover is turned fully into the slot toward LOCK until you hear it click into place. Do not attempt to operate the unit without the Bowl and Cover correctly locked in place. Be sure the Base is on a flat, dry, clean surface before you begin processing.

To Slice Or Shred

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

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

3. Place the Food Chute/Cover onto the Bowl so that its Tab is facing the Base. Twist the Food Chute/Cover in toward the Base to LOCK until you hear it click into place.
4. Plug the cord into an electrical outlet.
5. Use the Food Guide to help you prepare food for slice/shred processing. Fill the Food Chute with food and position the Pusher over the food.
6. Select the Hi or Lo Speed, then press down lightly but firmly on the Food Pusher while pressing the desired Pulse or On Control.

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

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

To Use The Chopping Blade

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

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

Food Processing Tips

Liquids

- Hot liquids (not boiling) and hot foods can be processed in the Bowl.
- Be sure to process small amounts of liquids — 3 cups or less at a time. Larger amounts may leak from the Bowl.

Food Size, Preparation and Loading

- When using different foods in a recipe, process dry ingredients first and moist ingredients later. This reduces the number of times the Bowl must be washed and dried.
- **For the FP1400,** you can continuously slice or shred directly into a mixing/serving bowl by using the Continuous Food Side Chute with the Discharge Disc. This is great when making large quantities of food such as cole slaw since you don't have to stop to empty the 8-Cup Bowl. It also allows you to mix your other ingredients (mayonnaise, vinegar, spices) right into the same bowl in which you will serve the food.
- **Both the FP1300 and FP1400** are designed to let you use the Disc in combination with the Chopping Blade. Just position the Chopping Blade in the Bowl and press the Slice/Shred Disc with the desired side (Slice or Shred) down onto the Hub of the Chopping Blade. Using the 2 parts together can eliminate having to pre-cut foods into cubes — perfect when shredding and chopping cheese such as parmesan to get a finer grated result.

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

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

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

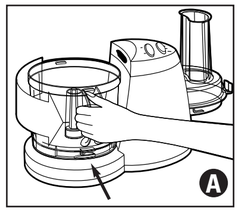
Care and Cleaning

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

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

Cleaning

1. Before cleaning, be sure the unit is Off and the cord is unplugged.
2. Whenever possible, rinse parts immediately after processing for easy cleanup.
3. Wipe the Base and feet with a damp cloth and dry thoroughly. Stubborn spots can be removed by rubbing with a damp cloth and a mild, non-abrasive cleaner. Do not immerse the Base in liquid.
4. All removable parts can be washed by hand or in a dishwasher. To remove the Food Fingers, simply pull up on the clip portion.
   - If washing by hand, wash in sudsy water, rinse, and dry thoroughly. If necessary, use a small nylon bristle brush to thoroughly clean the Bowl and Food Chute/Cover; this type of brush will also help prevent cutting yourself on the Chopping Blade and Slice/Shred Disc.
   - If washing in a dishwasher, place removable parts on the top rack only — not in or near the utensil basket.
   - Some staining of parts may occur. Use a paste of 2 tablespoons baking soda/1 tablespoon water — apply to stains and let stand overnight. Rinse and dry.
5. Do not use rough scouring pads or cleansers on any plastic or metal parts.
6. Do not fill the Bowl with boiling water or place any of the parts in boiling water. Some foods, such as carrots, may temporarily stain the Bowl. To remove stains, make a paste of 1 tablespoon baking soda and two tablespoons warm water. Apply the paste to the stains and rub with a cloth. Rinse in sudsy water and dry.
7. Do not allow the Chopping Blade, Slice/Shred Disc or Discharge Disc (FP1400 Only) to soak in water for long periods of time.



Como usar

Este producto es para uso doméstico solamente.

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

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

Controles

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

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

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

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

Rebanar o desmenuzar

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

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

3. Coloque el conducto de alimentos/ tapa sobre el recipiente de modo que la guía quede viendo la base. Gire la tapa para adentro hacia la base a la posición LOCK hasta escuchar un clic indicando que está en su lugar.
4. Enchufe el cable a una toma de corriente.
5. Use la tabla como guía para procesar alimentos rebanados o desmenuzados. Llene el conducto con los alimentos a procesar y sobre los alimentos coloque el empujador.
6. Seleccione la velocidad alta o baja, después aplique presión ligera pero firme sobre el empujador mientras oprime el control deseado ya sea el de pulso o de encendido.

Nota: Permita que el procesador realice su función. El aplicar presión pesada no acelera la operación. No use el procesador continuamente por más de 3 minutos a la vez.

7. Después de procesar alimentos, oprima el botón "Off" (apagado) o suelte el control de pulso. Permita que el disco pare por completo. Gire la tapa hacia UNLOCK para retirarla.
8. Con cuidado saque el disco (y en el caso del modelo FP1400, el disco separador) del vástago, retire el vástago, quite el seguro de cierre girando el recipiente en dirección contraria a la base, y alce el recipiente.

Uso de la cuchilla para picar

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

1. Coloque el recipiente en la guía central de la base con el asa hacia la izquierda. Gire el recipiente sobre la base hasta caer en su lugar. Presione el recipiente para adentro hacia la base y asegúrese de que los seguros de cierre enganchen apropiadamente (A).
2. Sujete la cuchilla por el vástago del centro y deslícela sobre la guía central. (B)
3. Coloque la tapa sobre el recipiente de modo que la guía quede viendo la base. Gire la tapa sobre la base a la posición LOCK hasta escuchar el clic que indica que ha caído en su lugar.
4. Enchufe el cable a una toma de corriente.
5. Use la tabla como guía para ayudarle a preparar los alimentos para picarlos/ partirlos, mezclarlos y migarlos. Llene el recipiente con los alimentos.
6. Seleccione la velocidad alta o baja, oprimiendo seguidamente el control deseado de pulso o de encendido. Cuando use el control de pulso, manténgalo oprimido de 2-3 segundos antes de verificar los resultados; repita hasta obtener la consistencia deseada. Resulta mejor realizar varias operaciones cortas en vez de una prolongada a menos que esté mezclando ingredientes que requieran ser procesados por mayor tiempo.
7. Después de procesar alimentos, oprima el control "Off" (apagado) o suelte el botón de pulso. Permita que la cuchilla pare por completo. Gire la tapa hacia la posición UNLOCK para retirarla.
8. Sujete la cuchilla por el vástago y retírela. Desenganche el recipiente girándolo en dirección contraria a la base para poder alzarlo. Vacíe los alimentos procesados.

Consejos para procesar alimentos:

Líquidos

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

Tamaño de los alimentos, preparación, e introducción

- Cuando se usan diferentes alimentos para una misma receta, procese los ingredientes secos primero y los húmedos después. Esto reduce la cantidad de veces que se debe de lavar y secar el recipiente.
- **Con el modelo FP1400,** se puede rebanar o desmenuzar en forma continua directamente dentro de otro recipiente o tazón para servir usando el conducto de flujo continuo con el disco separador. Esto resulta práctico especialmente cuando se está preparando una gran cantidad de ensalada de repollo ya que no hay necesidad de parar la unidad para vaciar las 8 tazas del recipiente. También le permite mezclar los demás ingredientes (mayonesa, vinagre, condimentos) directamente dentro del recipiente en el que va a servir la comida.
- **Ambos modelos el FP1300 y el FP1400** han sido diseñados para permitirle hacer uso del disco en combinación con la cuchilla para picar. Sólo tiene que colocar la cuchilla dentro del recipiente y oprimir el disco con el lado deseado (rebanar o desmenuzar) hacia abajo deslizándolo sobre el vástago de la cuchilla. El uso de estas dos partes juntas puede eliminar el tener que partir de antemano los alimentos en cubos — perfecto para desmenuzar y picar queso tal como el Parmesano cuando se desea un resultado de contextura más fina.

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

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

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

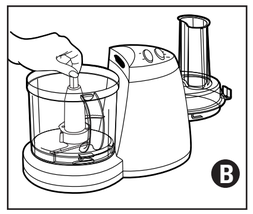
Cuidado y limpieza

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

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

Limpieza

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



Utilisation

L'appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement.

- Avant la première utilisation, déballer le produit et retirer les matériaux d'emballage, manipuler avec soin le couteau et le disque éminceur-déchiqueteur; ils sont extrêmement tranchants.
- Laver toutes les pièces à l'exception du socle. Bien lire le présent guide en accordant une attention particulière aux rubriques intitulées «Utilisation du robot culinaire» et «Entretien et nettoyage» afin de pouvoir démonter et nettoyer l'appareil convenablement.

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

Commandes

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

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

Marche intermittente (PULSE) — Il faut enfoncer le bouton-poussoir dans cette position (PULSE) et le maintenir enfoncé pour que le robot fonctionne dans ce mode. Lorsqu'on relâche le bouton-poussoir, l'appareil s'arrête. Utiliser cette commande pour les préparations de courte durée comme pour hacher des noix, ainsi que de la viande ou des légumes crus. Cette commande permet à l'utilisateur de vérifier les résultats et de contrôler le genre de préparation voulu.

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

Utilisation du disque éminceur-déchiqueteur

1. Placer le bol sur l'axe d'entraînement du socle avec la poignée à gauche. Faire tourner le bol vers le socle jusqu'à ce qu'il glisse en place. Enclencher le bol dans le socle en s'assurant que les ergots de verrouillage sont en place (A).
2. Pour verser les aliments traités directement dans un bol de service ou de mélange au moyen de l'orifice à débit continu (modèle FP1400 seulement), installer la tige du disque sur l'axe d'entraînement dans le bol et faire glisser le disque de décharge sur la tige. **Note :** Placer le cùté approprié du disque de décharge vers le haut lorsqu'on prépare des légumes en feuille ou tout autre légume. Les ergots du disque devraient être vers le haut dans ce cas. Saisir le disque éminceur-déchiqueteur par le moyeu ou soigneusement par son arête, en plaçant la face voulue (émincage ou déchiquetage) vers le haut. Puis, enfoncer le disque sur la tige au-dessus du disque de décharge. Ne pas oublier de retirer l'écran du couvercle-entonnoir. Pour verser les aliments traités directement dans le bol, suivre les mêmes directives sans se servir du disque de décharge et en s'assurant que l'écran est bien enfoncé en place. Fixer les doigts de retenue des aliments sur l'entonnoir afin díemplcher les aliments de basculer et pour obtenir ds tranches uniformes.

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

Installer la tige du disque sur l'axe d'entraînement dans le bol. Saisir le disque éminceur-déchiqueteur par le moyeu ou soigneusement par son arête, en plaçant la face voulue (émincage ou déchiquetage) vers le haut. Puis, enfoncer le disque sur la tige.

3. Placer l'entonnoir-couvercle sur le bol de sorte que l'ergot soit face au socle. Faire tourner l'entonnoir-couvercle vers la mention LOCK du socle jusqu'à ce qu'il s'enclenche en place.
4. Brancher la fiche.
5. Consulter le tableau d'utilisation afin de faciliter le traitement des aliments à trancher ou à déchiqueter. Remplir l'entonnoir et placer le poussoir sur les aliments.
6. Choisir la vitesse basse (LO) ou élevée (HI), puis appuyer légèrement mais fermement sur le poussoir tout en enfonçant la commande voulue (marche ou marche intermittente).

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

7. Après avoir traité les aliments, relâcher la commande de marche intermittente ou enfoncer la commande d'arrêt. Attendre l'immobilisation complète du disque. Faire tourner l'entonnoir-couvercle vers la mention UNLOCK du socle afin de pouvoir le retirer.
8. Saisir le moyeu du disque éminceur-déchiqueteur et retirer celui-ci (retirer également le disque de décharge dans le cas du modèle FP1400). Enlever la tige. Déverrouiller le bol en faisant tourner la poignée loin du socle et soulever le bol pour l'enlever.

Utilisation du couteau

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

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

Techniques d'utilisation

Liquides

- On peut traiter des liquides et des aliments chauds, mais pas brûlants, dans le bol.
- Ne pas traiter plus de 720 ml (3 tasses) de liquides à la fois. Sinon, il risque d'y avoir des fuites entre le bol et le couvercle.

Taille, préparation et chargement des aliments

- Commencer par traiter les ingrédients secs puis les ingrédients humides lorsque la recette comporte plusieurs types d'aliments. On minimise ainsi le nombre de lavages du bol.
- **Dans le cas du modèle FP1400**, on peut verser les aliments traités directement dans un bol de service ou de mélange en se servant de l'orifice à débit continu et du disque de décharge. Cet accessoire est parfait pour préparer de grandes quantités d'aliments comme du chou car il n'est pas nécessaire de vider le bol lorsqu'il est à pleine capacité. On peut également mélanger dans le bol d'autres ingrédients (comme de la mayonnaise, du vinaigre et des épices).
- **Les deux modèles FP1300 et FP1400** sont conçus pour servir avec le disque éminceur-déchiqueteur et le couteau simultanément. Il suffit de déposer le couteau dans le bol puis de faire glisser le disque avec la face voulue vers le bas sur le moyeu du couteau. Lorsqu'on utilise les deux pièces simultanément, il peut ne pas être nécessaire de couper les aliments en cubes au préalable. Parfait lorsqu'on râpe du fromage, comme du parmesan, pour obtenir des résultats plus fins.

Blocage de l'orifice latéral à débit continu (Modèle FP1400 seulement)

Il arrive parfois que des aliments tranchés ou déchiquetés bloquent l'orifice latéral. Faire ce qui suit afin d'éviter le blocage.

- S'assurer que l'écran est retiré avant de se servir de l'orifice latéral à débit continu. Il se peut que certains morceaux tombent dans le bol du robot.
- Utiliser un grand bol de service pour ramasser les aliments qui sont éjectés de l'orifice latéral et faire tourner le bol à mesure qu'il se remplit afin de prévenir les accumulations d'aliments dans l'orifice d'écoulement.
- S'assurer d'utiliser le côté approprié du disque de décharge; pour les légumes en feuille (laitue, chou, entre autres) et pour déchiqueter (des carottes, des zucchini, des pommes de terre, entre autres), placer le grand ergot vers le haut; pour trancher tout autre aliment, placer l'ergot court vers le haut.
- Utiliser les doigts de retenue des aliments avec l'orifice latéral pour maintenir les aliments en place, obtenir des tranches complètes et assurer une alimentation continue.
- Se servir de la basse vitesse pour des aliments qui ont déjà bloqué. Certains aliments (comme les carottes) ont tendance à bloquer et on peut obtenir de meilleurs résultats en les traitant directement dans le bol du robot.
- En cas de blocage, ne jamais rien insérer dans l'entonnoir pour tenter de débloquer l'aliment. Mettre l'appareil hors tension et le débrancher, puis dévisser le couvercle-entonnoir afin de nettoyer le blocage.

Nettoyage et entretien

L'utilisateur ne peut entretenir aucune composante du produit. En confier l'entretien à du personnel qualifié.

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

Nettoyage

1. Avant de laver l'appareil, s'assurer qu'il est hors circuit et débranché.
2. Dans la mesure du possible, rincer immédiatement les pièces après utilisation afin d'en faciliter le nettoyage.
3. Essuyer le socle et les pattes à l'aide d'un chiffon humide et bien les assécher. On peut enlever les taches tenaces en les frottant avec un chiffon humide et un produit nettoyant doux et non abrasif. Éviter d'immerger le socle.
4. Toutes les pièces amovibles vont au lave-vaisselle ou on peut les laver à la main. Pour retirer les doigts de retenue des aliments, il suffit de tirer sur la portion de ceux-ci qui se pince.
   - Dans ce cas, utiliser de l'eau chaude savonneuse, bien les rincer et les assécher. Au besoin, utiliser une petite brosse à poils souples en nylon pour nettoyer à fond le bol et l'entonnoir-couvercle. La brosse permet également d'éviter de se couper sur le disque éminceur-déchiqueteur et sur le couteau.
   - Au lave-vaisselle, les pièces amovibles se placent sur le plateau supérieur; jamais dans le panier à ustensiles, ni près de ce dernier.
   - Certaines pièces peuvent se tacher. Préparer une pâte avec 2 cuillères à table de bicarbonate de soude et 1 cuillère à table d'eau; enduire les taches de cette pâte et laisser agir pendant la nuit. Rincer et assécher.
5. Éviter les tampons à récurer et les produits nettoyants abrasifs sur les pièces en plastique ou en métal.
6. Ne jamais remplir le bol d'eau bouillante. Ne jamais placer les pièces dans de l'eau bouillante. Certains aliments (comme les carottes) peuvent tacher temporairement le bol. Pour enlever de telles taches, mélanger une cuillère à table de bicarbonate de soude et deux cuillères à table d'eau chaude. Enduire les taches de ce produit et les frotter à l'aide d'un chiffon. Rincer dans de l'eau savonneuse et assécher.
7. Ne pas laisser tremper longtemps le couteau, le disque éminceur-déchiqueteur ni le disque de décharge (modèle FP1400 seulement).

Download from Www.Somanuals.com. All Manuals Search And Download.

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