

Please Read and Save this Use and Care Book.

IMPORTANT SAFEGUARDS.

- When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:
- Read all instructions.
 - To protect against risk of electrical shock do not immerse cord, plugs or appliance in water or other liquid.
 - Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
 - Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
 - Avoid contacting moving parts.
 - Do not operate appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Contact Consumer Support at the toll-free number listed in the warranty section. This appliance has important markings on the plug blade. The attachment plug or entire cordset (if plug is molded onto cord) is not suitable for replacement. If damaged, the appliance must be replaced.
 - The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
 - Do not use outdoors.
 - Do not let cord hang over the edge of table or counter, or touch hot surfaces.
 - Keep hands and utensils away from moving blade or disc while processing food to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the food processor. A scraper may be used, but must be used only when the food processor is not running.
 - To avoid product malfunction, do not fill the work bowl past the "Max Liquid Level" mark.
 - Blade is sharp. Handle carefully.
 - To reduce the risk of injury, never place cutting blade or discs on base without first putting bowl properly in place.
 - Be certain cover is securely locked in place before operating appliance.
 - Never feed food by hand. Always use food pusher.
 - Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism.
 - Do not use this appliance for other than intended use.
 - Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
 - Always attach plug to appliance and check to make sure that the control is OFF before plugging cord into wall outlet. To disconnect, turn the control to off, then remove plug from wall outlet.
 - Do not chop frozen food.
 - This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
 - Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

Note: The maximum rating is based on the chopping blade.

Other attachments may draw significantly less power.

POLARIZED PLUG (120V MODELS ONLY)

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

GROUNDED PLUG (220V MODELS ONLY)

As a safety feature, this product is equipped with a grounded plug, which will only fit into a three-prong outlet. Do not attempt to defeat this safety feature. Improper connection of the grounding conductor may result in the risk of electric shock. Consult a qualified electrician if you are in doubt as to whether the outlet is properly grounded.

TAMPER-RESISTANT SCREW

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

ELECTRICAL CORD

a) A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

b) Extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

c) If an extension cord is used:

- 1) The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
- 2) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord; and
- 3) The cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

Note: If the power cord is damaged, please contact the warranty department listed in these instructions.

CONTROL PANEL

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

Press OFF/PULSE (O/P) or ON (I) to select a function (see directions below).

OFF/PULSE CONTROL

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

ON CONTROL

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

HOW TO USE

This product is for household use only.

GETTING STARTED

- Remove all packing material, any stickers, and the plastic band around the power plug.
- Please go to www.prodprotect.com/blackanddecker to register your warranty.
- Important: Handle chopping blade and slicing and shredding disk carefully. They are very sharp.
- Wash all removable parts as instructed in CARE AND CLEANING section of this manual.
- Select a level, dry countertop where the appliance is to be used, allowing air space on all sides to provide proper ventilation for the motor.

ASSEMBLING THE PROCESSOR

1. Place center shaft on base.

2. Place bowl over shaft onto base

- 3. Rotate bowl clockwise towards the lock symbol until it clicks into place
- 4. Place chopping blade or slicing/shredding disc onto post.
- Caution: chopping blade and slicing and shredding disk are very sharp. Use caution when handling and storing.
- 5. Place cover on work bowl with the small latch to the right of the work bowl's handle, as shown in figure (G).
- 6. Rotate clockwise until cover locks into place. (NOTE: MUST SECURE WORK BOWL TO THE BASE BEFORE ATTACHING COVER)
- 7. Insert the food pusher into the feed chute. (If slicing/shredding, use feed chute and food pusher to insert food into the slicing/shredding disk.)
- 8. Select your desired speed (On or PULSE)
- 9. Press the OFF/PULSE button and allow the blade/disk to come to a complete stop before removing cover by twisting cover toward (I). At this time, carefully remove the slicing/shredding disk.
- 10. Remove work bowl by turning it counterclockwise and lift off the base(NOTE: Must unlock cover before unlocking work bowl from base).

- 11. Carefully remove Chopping Blade if chopping. Unplug appliance when not in use. (NOTE: Reimove work bowl from appliance before removing the chopping blade to prevent food from leaking through the center opening of the work bowl).

HOW TO LOCK THE PROCESS OR WORKBOWL IN POSITION

IMPORTANT: Press the OFF/PULSE button before placing the workbowl on the base of the processor.

- 1. Attach center post to base. Place the workbowl on the base with handle turned to the right of the locking mechanism (B) over the unlock symbol (I).

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

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

HOW TO CHOP IN THE PROCESSING WORKBOWL

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

- 1. Lock workbowl into position (see Illustrations B and C).
- 2. Place chopping blade on center shaft, twist toward lock symbol (I) (D).

Caution: The chopping blade is very sharp. Use caution when handling and storing.

- 3. Place food in workbowl.

- 4. Place cover on workbowl and lock into place by rotating clockwise (see illustration G).

5. Place the food pusher in place.

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

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

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

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

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

Important: Unlock lid first before removing workbowl.

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

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

- 9. Twist center shaft toward unlock to remove.

- 10. Unplug appliance when not in use.

HOW TO SLICE OR SHRED IN THE WORKBOWL

- 1. Lock workbowl into position (see Illustrations B and C).

- 2. Carefully place slicing and shredding disk on top of center shaft with appropriate side up (depending on work to be done) (E).

Caution: The slicing and shredding disk is very sharp. Use caution when handling and storing.

- 3. Place cover on workbowl and lock into place by rotating cover clockwise (see illustration G).

- 4. Fill feed chute with food. Position food pusher over food (F).

- 5. Select the PULSE or ON control; press firmly on food pusher to guide food through feed chute, but do not force it.

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

- 6. When finished, press OFF/PULSE and wait for disk to stop rotating before removing cover. Twist cover toward (I) (counterclockwise) to remove.

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

Important: Unlock lid first before removing workbowl.

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

8. Unplug appliance when not in use.

HOW TO LOCK THE COVER

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

- 2. Hold feed chute of workbowl cover and rotate cover clockwise until cover locks into place.

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

3. Insert the food pusher into the feed chute.

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

HELPFUL TIPS

HELPFUL TIPS FOR CHOPPING

- Watch carefully to avoid over-processing foods.
- The PULSE button offers the best control.

• For best results, process foods that are about the same size.

• Do not overload the workbowl, past the "Max Liquid Level" mark (H).

• Never walk away from the processor while it is on.

• You may use hot but not boiling liquids.

• Do not process more 3 cups of liquid in the workbowl at any given time.

• To process meat, use no more than 2 cups of ¾-inch cubes. Process using PULSE in 5 second intervals.

• Insert a funnel into the feed chute when adding ingredients such as oil, flour and sugar.

HELPFUL TIPS WHEN SLICING AND SHREDDING

• Before slicing fruits and vegetables in the processor, cut a thin slice from the bottom of the food to make it flat.

• Place the food cut side down in feed chute.

• Remove seeds and pits before processing.

• Remove the core from hard vegetables such as cabbage.

• When slicing thinner vegetables, cut them just short of the length of the feed chute and stand them vertically in feed chute so they are solidly packed and cannot turn or tilt.

• Shred hard cheeses at room temperature.

• Cut soft and semi-hard cheeses before shredding.

CARE AND CLEANING

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

Note: Do not attempt to sharpen the cutting edges of the chopping blade or slicing and shredding disk. They are permanently sharpened at the factory and will be ruined if sharpened.

CLEANING

Note: Before cleaning, be sure unit is turned off and cord is unplugged.

• Completely disassemble processor parts before washing.

• Rinse parts immediately after processing for easy cleanup.

Caution: The slicing and shredding disk is very sharp. Use caution when handling and storing.

• Wipe base and feet with a damp cloth and dry thoroughly. Stubborn spots can be removed by rubbing with a damp cloth and a mild, nonabrasive cleaner. Do not immerse base in liquid.

• All removable parts can be washed by hand in hot water and dish soap or in a dishwasher. Hand washing of plastic parts will help to maintain the food processor's appearance.

- If washing in a dishwasher, place removable parts on top rack only—not in or near utensil basket.
- Clean the internal shaft of the chopping blade; use a baby bottle brush to remove any clogged food particles.

STORAGE

Place stem and blade into bowl. Invert lid and place disk on top.

NEED HELP?

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

TWO-YEAR LIMITED WARRANTY

(Applies only in the United States and Canada)

What does it cover?

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

For how long?

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

What will we do to help you?

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

How do you get service?

- Save your receipt as proof of date of sale.

• Visit the online service website at www.prodprotect.com/blackanddecker, or call toll-free 1-800-465-6070, 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

Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas al producto, por favor llame al número del centro de servicio que se indica para el país donde usted compró su producto. NO 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 y Canadá)

¿Qué cubre la garantía?

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

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?

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

¿Cómo se obtiene el servicio necesario?

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

¿Cómo se puede obtener servicio?

- Consérve el recibo original de compra.

• Por favor llame al número del centro de servicio autorizado.

¿Qué aspectos no cubre esta garantía?

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

¿Qué relación tiene la ley estatal con esta garantía?

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

¿Existen exclusiones de garantía adicionales?

Esta garantía no será válida donde exista oposición a EE.UU. y otras leyes aplicables, o donde la garantía sería proibida bajo cualquier sanción económica, ley de control de exportación, embargo u otra medida comercial impuesta por los Estados Unidos u otras jurisdicciones aplicables. Esto incluye, sin limitación, cualquier reclamo de garantía que implique partes de, u de otro modo localizadas en, Cuba, Irán, Corea del Norte, Siria y la región disputada de Crimea.

Veuillez lire et conserver ce guide d'entretien et d'utilisation.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lorsqu'on utilise des appareils électriques, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, notamment les suivantes :

- Lire toutes les directives.
- Afin d'éviter les risques de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Exercer une étroite surveillance lorsque l'appareil est utilisé par un enfant ou près d'un enfant.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il ne sert pas, avant d'y placer ou d'en retirer des composantes, et de le nettoyer.
- Éviter tout contact avec les pièces mobiles.
- 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 de quelque façon que ce soit. Communiquer avec le Service de soutien à la clientèle au numéro sans frais indiqué à la section « Garantie ». D'importantes indications sont inscrites sur la lame de la fiche de cet appareil. La fiche de branchement ou l'ensemble du cordon (si la fiche est moulée à même le cordon) ne peuvent pas être remplacés. S'il est endommagé, l'appareil doit être remplacé.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut occasionner un incendie, des chocs électriques ou des blessures.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser pendre le cordon sur le bord d'une table ou d'un comptoir ni le laisser entrer en contact avec une surface chaude.
- Garder mains et ustensiles éloignés des lames mobiles ou des disques pendant la préparation des aliments pour déduire les risques de blessures graves ou de dommages. Utiliser une spatule, mais seulement lorsque l'appareil est arrêté.
- Les lames sont tranchantes. Manipuler avec soin
- Pour réduire les risques de blessures, ne jamais fixer la lame ou les disques sur la base sans avoir d'abord mis correctement en place le récipient.
- Veiller à ce que le couvercle soit bien fixé avant d'utiliser l'appareil.
- Ne jamais introduire les aliments manuellement. Toujours utiliser le poussor.
- Ne pas tenter de contourner le mécanisme de verrouillage du couvercle.
- Utiliser l'appareil uniquement aux fins pour lesquelles il a été conçu.
- N'utilisez pas cet appareil pour l'usage prévu.
- Ne pas placer l'appareil sur le dessus ou près d'un élément chauffant électrique ou à gaz ni dans un four chaud.
- Toujours fixer la fiche à l'appareil et vérifier que le bouton de commande est en position d'arrêt (OFF) avant de brancher le cordon d'alimentation dans une prise de courant murale. Pour débrancher l'appareil, d'abord mettre le bouton de commande en position d'arrêt (OFF), puis retirer la fiche de la prise de courant murale.
- Ne pas couper les aliments surgelés
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience ou de connaissances, à moins qu'elles ne soient supervisées ou dirigées par une personne responsable de leur sécurité pendant l'utilisation.
- Les enfants doivent être supervisés afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.

CONSERVER CES MESURES.

L'appareil est conçu pour une utilisation domestique.

Note: L'estimation électrique maximum est basée sur le couteau et d'autres attaches peuvent dessiner de manière significative moins de puissance.

FICHE POLARISÉE (MODÈLES DE 120 V SEULEMENT)

L'appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame plus large que l'autre). Afin de minimiser les risques de secousses électriques, ce genre de fiche n'entre que d'une façon dans une prise polarisée. Lorsqu'on ne peut insérer la fiche à fond dans la prise, il faut tenir 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 tenter de modifier la fiche.

FICHE MISE À LA TERRE (MODÈLES DE 220 V SEULEMENT)

Par mesure de sécurité, le produit comporte une fiche mise à la terre qui n'entre que dans une prise à trois trous. Il ne faut pas neutraliser ce dispositif de sécurité. La mauvaise connexion du conducteur de terre présente des risques de secousses électriques. Communiquer avec un électricien certifié lorsqu'on se demande si la prise est bien mise à la terre.

VIS INDESSERRABLE

Avertissement : L'appareil est doté d'une vis indeesserrable empêchant l'enlèvement du couvercle extérieur. Pour réduire les risques d'incendie ou

de secousses électriques, ne pas tenter de retirer le couvercle extérieur. L'utilisateur ne peut pas remplacer les pièces de l'appareil. En confier la réparation seulement au personnel des centres de service autorisés.

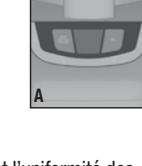
CORDON D'ALIMENTATION

- a) Un cordon d'alimentation court est fourni pour éviter qu'un cordon long s'emmète ou fasse trébucher.
- b) Des rallonges électriques sont disponibles et peuvent être utilisées avec prudence.
- c) En cas d'utilisation d'une rallonge :
 - 1) Le calibre indiqué de la rallonge doit être au moins aussi élevé que celui de l'appareil;
 - 2) si l'appareil est mis à la terre, la rallonge doit être de type mise à la terre avec 3 broches; et
 - 3) le cordon électrique doit être disposé de façon à ce qu'il ne pende pas du comptoir ou de la table, qu'il ne soit pas à la portée des enfants et qu'il ne fasse pas trébucher.

Remarque : Si le cordon d'alimentation est endommagé, veuillez communiquer avec le Service de la garantie dont les coordonnées figurent dans les présentes instructions.

TABLEAU DE COMMANDE

Les commandes se trouvent à l'avant du socle (A).



Appuyer sur la touche d'impulsion/d'arrêt (P0) ou de mise en marche (I) pour sélectionner une fonction (voir les instructions ci-dessous).

TOUCHE D'IMPULSION/ARRÊT (P0)

- Le robot culinaire doit être rangé à la position arrêt (0) et débranché lorsqu'il ne sert pas.
- Utiliser la touche d'impulsion (P) pour les préparations de courte durée. Cette fonction vous permet de contrôler la taille et l'uniformité des aliments hachés.
- Il faut maintenir la touche d'impulsion/arrêt (P0) enfoncée pour que le robot fonctionne en mode impulsion (P). Lorsqu'on relâche la touche, l'appareil s'arrête.
- Le moteur du robot culinaire fonctionnera tant que la touche (P0) sera maintenue enfoncée. Appuyer sur la touche puis la relâcher pour permettre à la lame d'arrêter de tourner et aux aliments de retomber au fond du bol.
- La touche d'impulsion donne une meilleure maîtrise pour hacher, émincer et mélanger les aliments. Vous pouvez décider de la taille des aliments (de grossière à fine).

TOUCHE DE MISE EN MARCHE

Lorsque la touche de mise en marche (I) est enfoncée, le robot culinaire fonctionne continuellement jusqu'à ce qu'on appuie sur la touche d'impulsion/arrêt (P0).

UTILISATION

Usage domestique seulement.

POUR COMMENCER

- Retirer tout matériau d'emballage, toute étiquette et la bande de plastique entourant la fiche.
- Visiter le www.prodprotect.com/blackanddecker pour enregistrer la garantie.
- Important :** Manipuler avec soin la lame à hacher ainsi que le disque éminceur et déchiqueteur. Ils sont très coupants.
- Laver toutes les pièces amovibles en suivant les recommandations de la section ENTRETIEN ET NETTOYAGE du présent guide.
- Choisissez un comptoir sec et de niveau où vous utiliserez l'appareil, en laissant assez d'espace sur tous les côtés pour assurer une ventilation adéquate du moteur.

ASSEMBLAGE DU ROBOT CULINAIRE

1. Placez l'arbre central sur la base.
2. Placez le bol sur l'arbre sur la base.
3. Tourner le bol vers la droite, vers le symbole de verrouillage, jusqu'à ce qu'il s'encanche.
4. Placez la lame ou le disque de tranchage / déchiquetage à découper sur poste.
- Mise en garde :** La lame à hacher et le disque éminceur/déchiqueteur sont très coupants. Faire preuve de prudence pendant sa manipulation et son rangement.
5. Placer le couvercle sur le bol, la petite languette placée à droite de la poignée du bol, comme le montre la figure (G).
6. Tourner le couvercle vers la droite jusqu'à ce qu'il se verrouille en place.

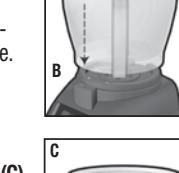
(REMARQUE : ASSURER QUE LE BOL EST FIXÉ AU SOCLE AVANT D'Y PLACER LE COUVERCLE)

7. Insérer le poussor d'aliments dans la trémie. (Pour émincer/déchiqueter, utiliser la trémie et le poussor d'aliments pour insérer les aliments.)
8. Sélectionner la vitesse désirée (boutons ON (MARCHE) ou PULSE (IMPULSION)).
9. Appuyer sur le bouton OFF/PULSE (ARRÊT/IMPULSION) et attendre que la lame ou le disque se soit complètement immobilisé avant d'enlever le couvercle en le tournant. (■) Puis, retirer délicatement le disque éminceur/déchiqueteur.
10. Retirer le bol en le tournant vers la gauche et l'enlever du socle. (REMARQUE : il faut déverrouiller le couvercle avant de retirer le bol du socle.)
11. Retirer délicatement la lame à hacher. Débrancher l'appareil quand il ne sert pas. (REMARQUE : Retirer le bol de l'appareil avant d'enlever la lame à hacher, afin d'éviter que des aliments tombent par l'ouverture centrale du bol.)

COMMENT VERROUILLER LE BOL EN PLACE

IMPORTANT : Appuyer sur le bouton OFF/PULSE (ARRÊT/IMPULSION) avant de placer le bol sur le socle du robot culinaire.

1. Placer le bol sur le socle, la poignée tournée à la droite du mécanisme de verrouillage (B) au-dessus du symbole de déverrouillage.



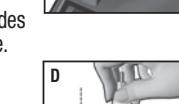
2. En tenant la poignée, tourner le bol vers la droite, vers le symbole de verrouillage, (■) jusqu'à ce qu'il s'encanche.

Remarque : Assurer de verrouiller le bol en place avant de poser la lame à hacher ou le disque éminceur/déchiqueteur et de mettre le couvercle.

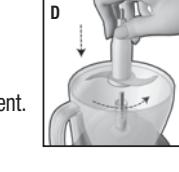
COMMENT HACHER À L'AIDE DU BOL

La lame à hacher sert à hacher grossièrement ou à émincer des aliments, à les mélanger ou à les réduire en purée homogène.

1. Verrouiller le bol en place (voir les illustrations B and C).



2. Placer la lame du hachoir sur la tige centrale, puis tourner vers le symbole de verrouillage (D).



3. Placer les aliments dans le bol.

4. Placer le bol en tournant vers la droite (voir l'illustration G).

5. Mettre le poussor d'aliments en place.

Important : Ne jamais utiliser ses doigts pour pousser les aliments dans la trémie.

6. Sélectionner la vitesse désirée (boutons ON (MARCHE) ou PULSE (IMPULSION)).

Remarque : Hacher les aliments pas plus de quelques secondes à la fois. La fonction d'impulsion donne d'excellents résultats et offre une plus grande maîtrise.

Remarque : Avant d'enlever le couvercle du bol, attendre que la lame à hacher se soit complètement immobilisée.

7. Appuyer sur le bouton OFF/PULSE (ARRÊT/IMPULSION) et laisser la lame à hacher s'immobiliser avant d'enlever le couvercle. Tourner le couvercle vers la gauche (■) pour l'enlever.

Important : Déverrouiller le couvercle avant de retirer le bol.

8. Déverrouiller le bol en le tournant vers la gauche et l'enlever du socle.

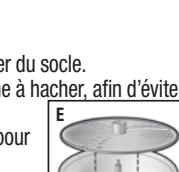
Remarque : Retirer le bol de l'appareil avant d'enlever la lame à hacher, afin d'éviter que des aliments tombent par l'ouverture centrale du bol.

9. Tourner la tige centrale vers le symbole de déverrouillage pour le retirer.

10. Débrancher l'appareil quand il ne sert pas.

COMMENT ÉMINCER OU HACHER DANS LE BOL

1. Verrouiller le bol en place (voir les illustrations B et C).



2. Placer soigneusement le disque éminceur/déchiqueteur sur la tige, en mettant le côté approprié vers le haut (selon la tâche à accomplir) (E).



Mise en garde : Le disque éminceur/déchiqueteur est très coupant. Faire preuve de prudence pendant sa manipulation et son rangement.

3. Placer le couvercle sur le bol et le verrouiller en place en le tournant vers la droite (voir l'illustration G).



4. Remplir la trémie d'aliments. Placer le poussor sur les aliments(F).

5. Sélectionner le bouton PULSE (IMPULSION) ou ON (MARCHE); appuyer fermement sur le poussor pour guider les aliments dans la trémie, mais sans forcer.

Note: Exercer une pression élevée sur le poussor d'aliments n'accélère pas le travail; n'utiliser le poussor d'aliments que comme guide. Laisser le robot culinaire faire le travail.

6. Lorsque le traitement est terminé, appuyer sur le bouton OFF/PULSE (ARRÊT/IMPULSION) et attendre que le disque s'immobilise avant de retirer le couvercle. Tourner le couvercle vers la gauche (■) pour l'enlever.

Remarque : Avant d'enlever le couvercle du bol, attendre que le disque éminceur/déchiqueteur soit complètement immobilisé.