

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using this or any other electrical appliance, always follow these basic safety precautions, especially when children are present.



READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

⚠ WARNING - To reduce the risk of fire, electric shock, serious personal injury and property damage please note the following:

- This product is not intended for use by children. Keep the product out of the reach of children and pets. Extra caution is necessary when using this appliance near children.
- Always ensure the product is unplugged from the electrical outlet and allowed to cool before assembling, disassembling, relocating, or cleaning it.
- **Do not leave the product unattended while it is in use. Always unplug the product from the electrical outlet when not in use.**
- Do not immerse the Base, Power Cord, or Plug of this product in or expose the Power Cord or Plug to water or other liquids.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs and use protective oven mitts or gloves when removing the Lid or handling hot containers when handling product.
- Do not use attachments not recommended or sold by the product manufacturer.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, in a heated oven, or other heated surfaces.
- Use extreme caution when moving an appliance containing hot food, water, or other liquids.
- Use the product in a well-ventilated area. Keep at least 4-6 inches of space on all sides of the product to allow adequate air circulation.
- Use appliance on a table or flat surface. Keep the product away from curtains, wall coverings, clothing, dishtowels, or other flammable materials.
- Do not operate the product empty.
- Do not plug or unplug the product from the electrical outlet with a wet hand.
- This product is intended solely for non-commercial, non-industrial, household use in cooking of food for human consumption; do not use the product outdoors or for any other purpose.
- Do not let cord hang over edge of table or counter where it may be tripped over or pulled. Do not allow cord to touch hot surfaces.
- Do not operate the product if it has a damaged or cut Power Cord or plug, if wires are exposed, if it malfunctions, if it is dropped or damaged, or if the Motor Housing is dropped in or exposed to water.
- This appliance has no user-serviceable parts. Do not attempt to examine or repair this appliance yourself. Please review the Warranty Policy on Page 8.
- Do not put any stress on the power cord where it connects to the product, as the power cord could fray and break.

SPECIAL INSTRUCTIONS:

- Avoid contact with moving parts. Keep hair, hands, fingers, or any other body part from coming into contact with moving parts while the appliance is operating.

- Keep your finger away from moving parts and fitted tools. Never put your fingers etc in hinge mechanism.
- Do not interfere with any safety switches.
- Place the machine on a smooth, flat and stable working surface.
- **Be very careful when you handle the blades or inserts. Be especially careful when you remove them from machine, their cutting edges are very sharp.**
- Keep utensils away from the Stainless-Steel Blades to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the food chopper. A scraper may be used only when the food chopper is **NOT** running.
- To reduce the risk of injury, never place cutting blade on base without first putting bowl properly in place.
- Be certain the Lid is securely locked in place before operating appliance. Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism.
- Always assemble the product completely before plugging it into an electrical outlet.
- Always ensure the product is unplugged from the electrical outlet and all parts have stopped before assembling, disassembling, relocating or cleaning.
- Do not exceed the maximum content indicated on the accessories.
- A short power supply cord is provided to reduce the risk of becoming entangled in or tripping over a longer cord. An extension cord is not recommended for use with this product, but if one must be used:
 - The marked electrical rating must be at least as great as that of the product.
 - If the product is of a 3-prong grounding type, the extension cord must be a grounding-type 3-wire cord.
 - Arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be tripped over or pulled.

WARNING: This product is equipped with a polarized plug (one blade is wider than the other blade) to reduce the risk of electrical shock. This is a safety feature. The plug will fit into a polarized outlet only one way. If you are unable to insert the plug into the electrical outlet, try reversing the plug. If the plug still does not fit, contact a qualified electrician. Never use the plug with an extension cord unless you can fully insert the plug into the extension cord. Do not alter the plug. Do not attempt to defeat the safety purpose of the polarized plug.



Before First Use

IMPORTANT: Please check all packaging material carefully before discarding as there may be accessory parts contained within the packaging material. Using for the first time, rip off all wrapping paper and plastic bags. Clean the fittings.

Attention: *First use may cause a slight odor or small smoking upon heating, it is normal. This is a result of the heating element chemical reaction. It quickly goes away.*

NOTE: The manufacturer does NOT recommend running the motor more than 10 min. at a time. It will burn the motor out.

WARNING: Do not place the motor base in the dishwasher.

1. Wash lid, cup, and blades, with warm soapy water. Blades are very sharp. Handle carefully. Rinse and dry before assembling.
2. **NOTE:** As a safety feature appliance will not start, if cup and lid are not locked in position.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS
FOR FUTURE REFERENCE**

Parts:



USING YOUR FOOD PROCESSOR: WARNING Avoid contact with moving parts at all times.

1. 2-SPEED REGULATOR & PULSE SPEED

- SPEED LEVEL "1" – For Slow Food Processing
- SPEED LEVEL "2" – For Faster Food Processing
- PULSE SWITCH – For Faster Speed. Stop the pulse switch to stop motor

2. USING THE KNIFE BLADE

The two-knife blades could be the most versatile of all the attachments.

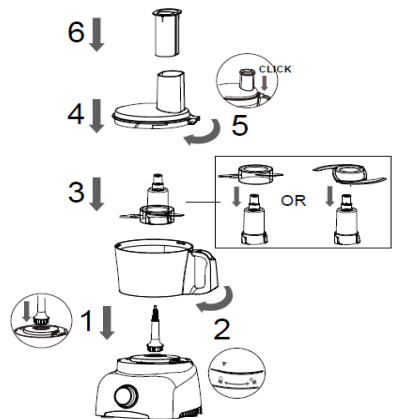
A. Stainless Steel Knife Blade

- Before processing, cut the food into pusher size pieces.
- Do not run more than 3 min. per time, let the motor cool for 30 min. before next use.
- For coarser foods use the pulse control.

Food	Processing size	Quantity	Processing time	Speed
Onion	4 pcs no skin	100g	approx. 20-40 sec.	Pulse
Garlic	Without skin	100g	approx. 30-60 sec.	Pulse
Carrot	1" sizes	100g	approx. 30-60 sec.	Speed 2/ Pulse
Meat	1"x1" no bones	100g	approx. 20-40 sec.	Speed 2/ Pulse

B. Plastic Knife Blade

- Do not run more than 2 min. per time, let the motor cool for 30 min. before the next operation.
- Follow the pictured flow step-by-step to assemble machine.
- Ensure the **the bowl in step 2 and the lid in step 5** are locked well, or the machine will not work.
- Step 3: Stainless Steel knife blade or Plastic blade can be used. Secure



either blade is on Blade Holder prior to use.




- To disassemble machine, use opposite flow and direction.
- ONLY open the lid when blades have come to a complete stop.

Food	Suggest quantity		Processing time	Speed
Flour / water	Flour water	100g 60g	approx. 50-90 sec.	Speed 1
Mixing of cake batter	Eggs Margarine Sugar Flour Baking powder	1 50g 50g 50g 1g	approx. 2 min.	Speed 1

3. USING SLICER / JULIENNE / FRENCH FRIED POTATO BLADE

- DO NOT fill the container past the capacity line.
- Switch on and push down evenly with the Pushers – DO NOT PUT fingers in the feeding tube.
- Do not run more than 3 min., allow the motor to cool before the next operation, at least 30 min.
- Follow the picture flow below for step-by-step instruction to assemble machine.
- Ensure **bowl in step 2 and lid in step 5** are locked well, or the machine will not work.
- Step 3: Chose a blade. Secure the blade on Blade Holder prior to use.
- To disassemble machine, use opposite flow and direction.
- ALWAYS be careful when handling the blade as they are very sharp.
- ONLY open the lid when the blades have come to a complete stop.

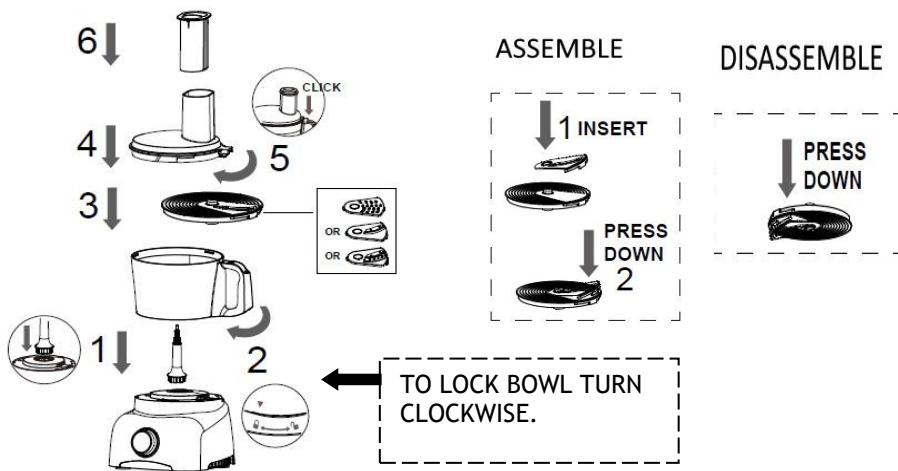


 Julienne Blade
 Slicer Blade
 French Fried Potato Blade

To get the best performance, follow suggestions on the speed chart below.

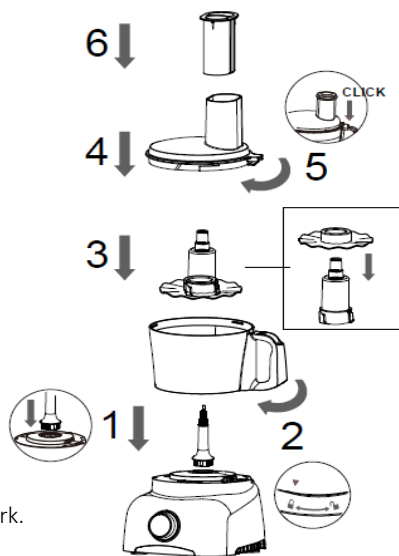
Suggested: For Julienne and Slicer blades, Speed 1 / French Fried Potato blade, Speed 2

Food	Suggest quantity	Processing time	Speed Chart		
			Julienne Disc	Slicer Disc	French Fried Potato Disc
Carrot	200g	approx. 30-60 sec.	Speed 1	Speed 1	N/A
Potato	200g	approx. 30-60 sec.	N/A	N/A	Speed 2
Zucchini	200g	approx. 30-60 sec.	N/A	Speed 1	N/A
Leek	200g	approx. 30-60 sec.	N/A	Speed 1	N/A
Beetroot no skin	200g	approx. 30-60 sec.	N/A	Speed 1	N/A



4. USING THE EMULSIFYING DISC

- Do not use more than 3 min. Allow the motor to cool before the next operation at least 30 min.
- Use for aioli, instant pudding, mayonnaise, whipping cream, whisking eggs, egg whites, and sponge cake mixtures.
- For egg white whisking, use room temperature eggs. Best when bowl and emulsifying disc is dry and free from grease.
- Clean the emulsifying disc after each use.
- Follow the picture flow below for step-by-step instruction to assemble machine.
- Ensure the bowl in **step 2 and the lid in step 5** are locked well, or the machine will not work.
- To disassemble machine, use opposite flow and direction.
- **ONLY** take the disc from the machine when the disc has come to a complete stop.



Ingredients	Quantity	Processing time	Speed
Whisking cream	100 ml	approx. 10-20 sec.	Speed 2
Egg white	3 eggs	approx. 1-3 min.	Speed 2

Tips:

- The bowl has a capacity of 5 cups. For liquid ingredients do not exceed 5 cups. (Maximum Fill Line indicated on bowl)
- Tear bread into pieces then process to make breadcrumbs. Break crackers or cookies into pieces and process into crumbs for pie crusts.
- Vegetables can be cut into 1-inch chunks then processed for a uniform consistency.
- Chop nuts and mince: parsley, basil, chives, and garlic.
- Puree cooked vegetables or fruits for baby food or as bases for soups and sauces.
- DO NOT process coffee beans, baking chocolate, hard spices as this could damage the chopper.

Cleaning Your Food Processor:

WARNING: Always unplug the product and allow it to cool before cleaning or storing. **NOTICE:**


Your appliance has Stainless Steel Blades that should be handled with extreme care when removing, assembling, cleaning, or storing.

- Always clean your Food Processor after each use. Base can be cleaned with damp cloth.
- The Lid, Cup, and Blade can be washed with a soft sponge under warm water and mild detergent. Allow to dry thoroughly before reassembling.
- **NEVER IMMERSE THE MOTOR BASE IN WATER OR PLACE IN DISHWASHER.**
- Do not use chemical, steel, wooden or abrasive cleaners to clean the unit to prevent the gloss loss. Store your Food Processor in a cool dry place.

TROUBLESHOOTING:

PROBLEM	EASY SOLUTION
Machine does not work	There is a safety interlock switch on processing bowl/blender. Check bowl is secure and locked into position. Also check the power cord and outlet.
French Fried Potato Julienne Disk	Remove any blocked potatoes from the chipper disc.
Motor slows down when mixing dough	Amount of dough may exceed maximum capacity. Small batches work best.
Dough is too dry	Run machine and add water through feed cube, 1 tablespoon at a time until dough cleans the inside of the processing bowl.
Dough is too wet	Running machine and add flour through feed cube, 1 tablespoon at a time until dough cleans the inside of the processing bowl.
Motor slows down when chopping meat	Amount of meat may be too much. Remove half and process in two smaller batches. For best result, trim the meat of fat before processing.
Vibrates/moves during processing	Clean and dry the rubber feet at the bottom of the unit. Also make sure that the maximum load capacity is not being exceeded.

ONE YEAR LIMITED WARRANTY


 Write down the following information about your appliance to better help you obtain assistance or service if you ever need it.

CUSTOMER RECORD

Date of Purchase _____ Store/Dealer _____


Model/Item No: _____


THIS WARRANTY APPLIES TO PRODUCTS PURCHASED AND USED IN THE U.S. ONLY. This is the only express warranty for this product and is in lieu of any other warranty or condition. This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of original purchase. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this product, at our option; however, you are responsible for all costs associated with returning the product to us and our returning a product or component under this warranty to you. If the product or component is no longer available, we will replace with a similar one of equal or greater value. This warranty does not cover glass, filters, wear from normal use, use not in conformity with the printed directions, or damage to the product resulting from accident, alteration, abuse, or misuse.


 **THIS WARRANTY EXTENDS ONLY TO THE ORIGINAL CONSUMER PURCHASER. KEEP THE ORIGINAL SALES RECEIPT, AS PROOF OF PURCHASE IS REQUIRED TO MAKE A WARRANTY CLAIM.**


This warranty is void if the product is used for other than single-family household use or subjected to any voltage and waveform other than what is specified on the rating label (E.G., 120V~60Hz). We exclude all claims for special, incidental, and consequential damages caused by breach of express or implied warranty. All liability is limited to the amount of the purchase price. Every implied warranty, including any statutory warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose, is disclaimed except to the extent prohibited by law, in which case such warranty or condition is limited to the duration of this written warranty. This warranty gives you specific legal rights. You may have other legal rights that vary depending on where you live. Some states do not allow limitations on implied warranties or special, incidental, or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you. To make a warranty claim do not return this appliance to the store.

TO OBTAIN WARRANTY SERVICE AND/OR TROUBLESHOOTING INFORMATION:

 Call Customer Service at 1-888-903-0060 in the U.S.

 **Monday through Friday: 9:00am – 5:00pm PST.**

 Email at info@brentwoodus.com

 Go online at www.brentwoodus.com

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Al usar este o cualquier otro electrodoméstico, siga las precauciones básicas de seguridad, especialmente cuando niños están presentes.



LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

⚠ ADVERTENCIA-Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales graves y daños a la propiedad, por favor tenga en cuenta lo siguiente.

- Este producto no está destinado a ser utilizado por niños. Mantenga el producto fuera del alcance de los niños y las mascotas. Es necesario tomar precauciones adicionales cuando se utilice este aparato cerca de niños.
- Asegúrese siempre de que el producto esté desenchufado del tomacorriente y se deje enfriar antes de armarlo, desarmarlo, reubicarlo o limpiarlo.
- No deje el producto desatendido mientras está en uso. Desenchufe siempre el producto de la toma de corriente cuando no lo utilice.
- No sumerja la base, el cable de alimentación o el enchufe de este producto ni exponga el cable de alimentación o el enchufe al agua u otros líquidos.
- No toque las superficies calientes. Utilice los mangos o las perillas y use guantes o manoplas de horno protectoras al quitar la tapa o al manipular los recipientes calientes cuando manipule el producto.
- No utilice accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante del producto.
- No lo coloque sobre o cerca de un quemador eléctrico o de gas caliente, en un horno calentado o en otras superficies calientes.
- Tenga mucho cuidado al mover un aparato que contenga alimentos, agua u otros líquidos calientes.
- Use el producto en un área bien ventilada. Mantenga un espacio mínimo de 4 a 6 pulgadas en todos los lados del producto para permitir una circulación de aire adecuada.
- Utilice el aparato sobre una mesa o una superficie plana. Mantenga el producto alejado de cortinas, revestimientos de paredes, ropa, toallas de cocina u otros materiales inflamables.
- No haga funcionar el producto vacío.
- No enchufe o desenchufe el producto de la toma de corriente eléctrica con las manos mojadas.
- Este producto está destinado únicamente para uso doméstico no comercial, no industrial, en la cocción de alimentos para consumo humano; no utilice el producto al aire libre ni para ningún otro propósito.
- No deje que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o del mostrador donde pueda tropezarse. No permita que el cordón toque superficies calientes.
- No haga funcionar el producto si el cable o el enchufe de alimentación está dañado o cortado, si los cables están expuestos, si funciona mal, si se cae o se daña, o si el alojamiento del motor se cae o queda expuesto al agua.
- Este aparato no tiene piezas que el usuario pueda reparar. No intente examinar o reparar este aparato usted mismo. Revise la política de garantía en la página 8.
- No ejerza ninguna tensión sobre el cable de alimentación donde se conecta al producto, ya que el cable de alimentación podría deshilacharse y romperse.

INSTRUCCIONES ESPECIALES:

- Evite el contacto con las partes móviles. Evite que el cabello, las manos, los dedos o cualquier otra parte del cuerpo entre en contacto con las partes móviles mientras el aparato está funcionando.
- Mantenga sus dedos alejados de las piezas móviles y de las herramientas instaladas. Nunca ponga sus dedos, etc., en el mecanismo de bisagra.
- No interfiera con ningún interruptor de seguridad.
- Coloque la máquina sobre una superficie de trabajo lisa, plana y estable.
- Tenga mucho cuidado al manipular las cuchillas o los insertos. Tenga especial cuidado al retirarlas de la máquina, ya que sus bordes de corte son muy afilados.
- Mantenga los utensilios alejados de las cuchillas de acero inoxidable para reducir el riesgo de lesiones graves a las personas o daños al triturador de alimentos. Se puede usar un raspador sólo cuando el triturador de comida NO esté funcionando.
- Para reducir el riesgo de lesiones, nunca coloque la cuchilla de corte en la base sin antes colocar el recipiente en su lugar.
- Asegúrese de que la tapa esté bien trabada en su lugar antes de operar el aparato. No intente anular el mecanismo de enclavamiento de la tapa.
- Siempre ensamble el producto completamente antes de enchufarlo en un tomacorriente eléctrico.
- Asegúrese siempre de que el producto esté desenchufado del tomacorriente eléctrico y que todas las piezas se hayan detenido antes de montar, desmontar, reubicar o limpiar.
- No exceda el contenido máximo indicado en los accesorios.
- Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de quedar atrapado o tropezar con un cable más largo. No se recomienda el uso de un cable de extensión para este producto, pero si debe utilizarse uno:
 - La capacidad eléctrica marcada debe ser al menos tan grande como la del producto.
 - Si el producto tiene una conexión a tierra de 3 puntas, el cable de extensión debe ser un cable de 3 hilos con conexión a tierra.
 - Disponga el cable de extensión de manera que no caiga sobre la encimera o la mesa, donde puede tropezarse.



ADVERTENCIA: Este producto está equipado con un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra) para reducir el riesgo de descarga eléctrica. Esta es una característica de seguridad. El enchufe encajará en un tomacorriente polarizado de una sola manera. Si no puede insertar el enchufe en la toma de corriente, intente invertir el enchufe. Si aún así no encaja, comuníquese con un electricista calificado. No utilice nunca el enchufe con un cable de extensión a menos que pueda insertar completamente el enchufe en el cable de extensión. No altere el enchufe. No intente anular la característica de seguridad del enchufe polarizado.

NOTA: El fabricante **NO** recomienda que este artículo se utilice durante más de 10 minutos seguidos. Quemará el motor.

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES
COMO REFERENCIA**



Antes del primer uso

IMPORTANTE: Por favor, compruebe cuidadosamente todo el material de embalaje antes de desecharlo, ya que puede haber partes accesorias contenidas en el material de embalaje. Si es la primera vez que lo utiliza, arranque todo el papel de envolver y las bolsas de plástico. Limpie los accesorios.

Atención: El primer uso puede causar un ligero olor o un pequeño humo al calentarlo, es normal. Esto es el resultado de la reacción química del elemento calefactor. Se elimina rápidamente.

ADVERTENCIA: No coloque la base del motor en el lavavajillas.

1. Lave la tapa, la taza y las cuchillas con agua jabonosa tibia. Las cuchillas están muy afiladas. Maneje con cuidado. Enjuague y seque antes de montarlas.
2. NOTA: Como medida de seguridad, el aparato no se pondrá en marcha si la taza y la tapa no están bloqueadas en su posición.

UTILIZANDO SU PROCESADOR DE ALIMENTOS: ADVERTENCIA: Evite el contacto con las partes móviles

1. REGULADOR DE 2 VELOCIDADES Y VELOCIDAD DE PULSO

- NIVEL DE VELOCIDAD "1" - Para un procesamiento de alimentos despacio
- NIVEL DE VELOCIDAD "2" - Para un procesamiento de alimentos más rápido
- PULSO - Para una mayor velocidad. Detenga el interruptor de pulso para detener el motor

2. USANDO LA HOJA DEL CUCHILLO

La hoja de dos cuchillos podría ser el más versátil de todos los accesorios.

A. Hoja de cuchillo de acero inoxidable:

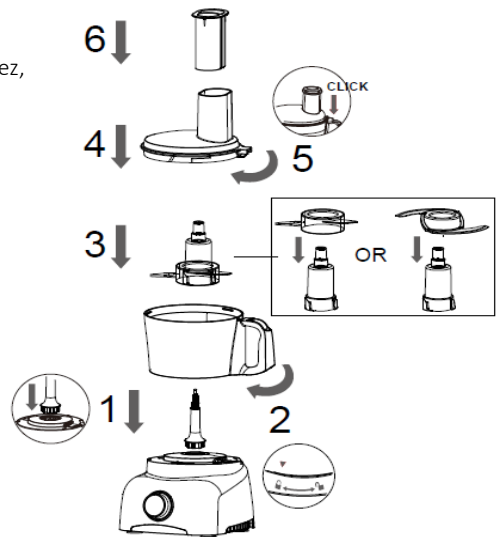
- Antes de procesar, corte el alimento en trozos del tamaño de un empujador.
- No haga funcionar más de 3 minutos cada vez, deje que el motor se enfríe durante 30 minutos antes de la siguiente operación.

- Para alimentos más gruesos utilice el control de pulsaciones.

Alimentación	Tamaño de procesamiento	Cantidad	Tiempo de Procesamiento	Velocidad
Cebolla	Cortar en 4 Piezas, sin Piel	100g	Aprox. 20-40 seg.	Pulso
Ajo	Sin Piel	100g	Aprox. 30-60 seg.	Pulso
Zanahoria	< 1"x1"	100g	Aprox. 30-60 seg.	Velocidad 2/ Pulso
Carne	<1"x1" sin hueso	100g	Aprox. 20-40 seg.	Velocidad 2/ Pulso

B. HOJA DE CUCHILLO PE PLÁSTICO

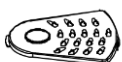
- No haga funcionar más de 2 minutos cada vez, deje que el motor se enfríe durante 30 minutos antes de la siguiente operación. Siga el flujo ilustrado a continuación paso a paso para montar la máquina.
- Asegúrese de que el tazón en el paso 2 y la tapa en el paso 5 estén bien bloqueados, o la máquina no funcionará.
- Paso 3: Se puede utilizar la hoja de un cuchillo de acero inoxidable o una hoja de plástico. Asegure que la hoja esté en el soporte de la cuchilla antes de usarla.
- Para desmontar la máquina, utilice el flujo y la dirección opuestos.
- SÓLO abra la tapa cuando las cuchillas se hayan detenido por completo.



Alimentación	Sugerir cantidad		Tiempo de Procesamiento	Velocidad
Harina / Agua	Harina	Más o Menos	Más o Menos 50-90 seg.	Velocidad 1
	Agua	50-90 seg.		
Mezcla de la Masa de la Torta	Huevos	1	Aprox. 2 min.	Velocidad 1
	Margarina	50g		
	Azúcar	50g		
	Harina	50g		
	Polvo de hornear	1g		

3. USANDO LA REBANADORA / JULIANA / HOJA DE PATATA FRITANO

- No llene el contenedor más allá de la línea de capacidad.
- Encienda y empuje hacia abajo uniformemente con los empujadores - nunca ponga sus dedos en el tubo de alimentación.
- No trabaje más de 3 minutos, deje que el motor se enfríe antes de la siguiente operación, al menos 30 minutos.
- Siga el flujo de la imagen de abajo para la instrucción paso a paso para ensamblar la máquina.
- Asegúrese de que el tazón en el paso 2 y la tapa en el paso 5 estén bien cerrados, o la máquina no funcionará.
- Paso 3: Se pueden utilizar 3 tipos de cuchillas. Asegure la cuchilla en el soporte de la cuchilla antes de usarla.
- Para desarmar la máquina, use el flujo y la dirección opuestos.
- Siempre tenga cuidado al manejar la cuchilla ya que están muy afiladas.
- SÓLO abra la tapa cuando las cuchillas se hayan detenido por completo.



Cuchilla Juliana



Cuchilla para Cortar

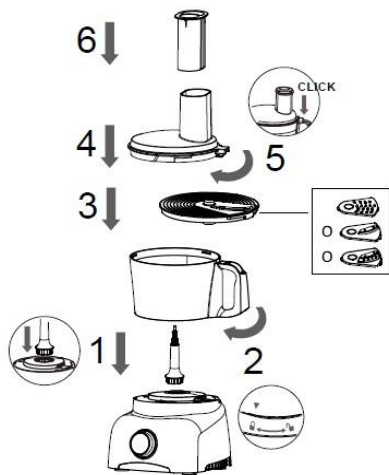


Cuchilla para Patatas Fritas

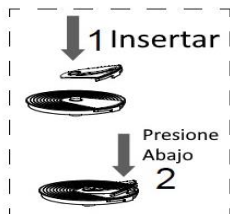
Para obtener el mejor rendimiento, siga las sugerencias de la tabla de velocidad abajo.

~ Para cuchillas de Juliana y Rebanadora, Velocidad 1 / ~ Cuchilla para papas fritas, Velocidad 2

Alimentación	Cantidad Sugerida	Tiempo de Procesamiento	Tabla de velocidad		
			Disco de Juliana	Disco de corte	Disco de patata frita
Zanahoria	200g	aprox. 30-60 seg.	Velocidad 1	Velocidad 1	N/A
Patata	200g	aprox. 30-60 seg.	N/A	N/A	Velocidad 2
Calabacín	200g	aprox. 30-60 seg.	N/A	Velocidad 1	N/A
Puerro	200g	aprox. 30-60 seg.	N/A	Velocidad 1	N/A
Remolacha sin piel	200g	aprox. 30-60 seg.	N/A	Velocidad 1	N/A



Asamblea

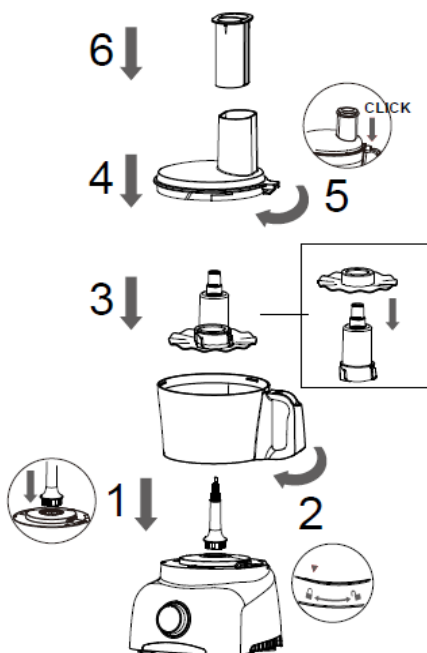


Desmontaje



4. USO DEL DISCO EMULSIONADOR

- No utilice más de 3 min. Deje que el motor se enfríe antes de la siguiente operación al menos 30 min.
- Use para alioli, pudín instantáneo, mayonesa, crema batida, huevos batidos, claras de huevo y mezclas para bizcochos.
- Para batir claras de huevo, utilice huevos a temperatura ambiente. Es mejor cuando el bol y el disco emulsionador están secos y sin grasa.
- Limpie el disco emulsionador después de cada uso.
- Siga el flujo de la imagen de abajo para la instrucción paso a paso para ensamblar la máquina.
- Asegúrese de que el tazón en el paso 2 y la tapa en el paso 5 estén bien cerrados, o la máquina no funcionará.
- Para desmontar la máquina, use el flujo y la dirección opuesta.
- SOLO tome el disco de la máquina cuando el disco se haya detenido completamente.



Ingredientes	Cantidad	Tiempo de Procesamiento	Velocidad
Crema batida	100 ml	Aprox. 10-20 seg.	Velocidad 2
Clara de huevo	3 huevos	Aprox. 1-3 min.	Velocidad 2

Consejos:

- El bol tiene una capacidad de 5 tazas. Para los ingredientes líquidos no exceda de 5 tazas. (Línea de llenado máximo indicada en el tazón)
- Rompa el pan en pedazos y luego procese para hacer pan rallado. Rompa las galletas o galletas saladas en pedazos y procéselas para hacer migas para el pastel.
- Las verduras pueden cortarse en trozos de 1 pulgada y luego procesarse para obtener una consistencia uniforme.
- Pique nueces y carne picada: perejil, albahaca, cebollino y ajo.
- Haga un puré de verduras o frutas cocidas para comida de bebés o como base para sopas y salsas.
- NO procese granos de café, chocolate para hornear, especias duras, ya que esto podría dañar la picadora.

Limpieza de su procesador de alimentos:

ADVERTENCIA: Desenchufe siempre el producto y deje que se enfríe antes de limpiarlo o almacenarlo. **AVISO: Su aparato tiene cuchillas de acero inoxidable que deben manejarse con sumo cuidado al retirarlo, ensamblarlo, limpiarlo o almacenarlo.**

- Siempre limpie su procesador de alimentos después de cada uso.
- La tapa, el vaso y la cuchilla se pueden lavar con una esponja suave bajo agua tibia y un detergente suave. Deje que se seque completamente antes de volver a montarla.
- La base se puede limpiar con un paño húmedo. NUNCA SUMERJA LA BASE DEL MOTOR EN AGUA O COLOQUE EN EL LAVAVAJILLAS.
- No utilice limpiadores químicos, de acero, madera o abrasivos para limpiar la unidad para evitar la pérdida de brillo. Almacene su procesador de alimentos en un lugar fresco y seco.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS:

- Ver Solución de problemas en la Página 7 -

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

Lorsque vous utilisez cet appareil ou tout autre appareil électrique, suivez toujours ces précautions de base, surtout en présence d'enfants.



LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT USAGE

⚠ AVERTISSEMENT - Pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution, de blessures graves ou de dommages matériels, veuillez noter ce qui suit:

- Ce produit n'est pas destiné à être utilisé par des enfants. Gardez le produit hors de la portée des enfants et des animaux domestiques. Des précautions supplémentaires sont nécessaires lorsque vous utilisez cet appareil à proximité d'enfants.
- Assurez-vous toujours que le produit est débranché de la prise électrique et qu'on le laisse refroidir avant de le monter, de le démonter, de le déplacer ou de le nettoyer.
- Ne laissez pas le produit sans surveillance lorsqu'il est utilisé. Débranchez toujours le produit de la prise électrique lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ne pas immerger la base, le cordon d'alimentation ou la prise de ce produit dans l'eau ou d'autres liquides et ne pas exposer le cordon d'alimentation ou la prise à l'eau ou à d'autres liquides.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez des poignées ou des boutons et utilisez des gants ou des mitaines de protection pour le four lorsque vous retirez le couvercle ou que vous manipulez des récipients chauds pour manipuler le produit.
- N'utilisez pas d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant du produit.
- Ne pas placer le produit sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, dans un four chauffé ou sur d'autres surfaces chauffées.
- Faites preuve d'une extrême prudence lorsque vous déplacez un appareil contenant des aliments, de l'eau ou d'autres liquides chauds.
- Utilisez le produit dans un endroit bien ventilé. Gardez un espace d'au moins 10 à 15 cm de chaque côté du produit pour permettre une circulation d'air adéquate.
- Utilisez l'appareil sur une table ou une surface plane. Tenez le produit à l'écart des rideaux, des revêtements muraux, des vêtements, des torchons ou d'autres matériaux inflammables.
- Ne faites pas fonctionner le produit à vide.
- Ne branchez pas ou ne débranchez pas le produit de la prise électrique avec une main mouillée.
- Ce produit est destiné uniquement à un usage domestique non commercial et non industriel pour la cuisson d'aliments destinés à la consommation humaine; n'utilisez pas le produit à l'extérieur ou à toute autre fin.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre sur le bord de la table ou du comptoir, où il pourrait être trébuché ou tiré. Ne pas laisser le cordon toucher des surfaces chaudes.
- N'utilisez pas le produit si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés ou coupés, si des fils sont exposés, s'il fonctionne mal, s'il est tombé ou endommagé, ou si le boîtier du moteur est tombé dans l'eau ou exposé à l'eau.
- Cet appareil ne comporte aucune pièce réparable par l'utilisateur. N'essayez pas d'examiner ou de réparer cet appareil vous-même. Veuillez consulter la politique de garantie à la page 8.

- N'exercez aucune contrainte sur le cordon d'alimentation à l'endroit où il est connecté au produit, car il pourrait s'effiloche et se rompre.

RECOMMANDATIONS ADDITIONNELLES:

- Évitez tout contact avec les pièces mobiles. Évitez que les cheveux, les mains, les doigts ou toute autre partie du corps n'entrent en contact avec des pièces mobiles pendant que l'appareil fonctionne.
- Gardez vos doigts à l'écart des pièces mobiles et des outils montés. Ne mettez jamais vos doigts, etc. dans le mécanisme de charnière.
- N'interférez pas avec les interrupteurs de sécurité.
- Placez l'appareil sur une surface de travail lisse, plane et stable.
- Faites très attention lorsque vous manipulez les lames ou les inserts. Faites particulièrement attention lorsque vous les retirez de la machine, car leurs tranchants sont très coupants.
- Éloignez les ustensiles des lames en acier inoxydable afin de réduire le risque de blessures graves ou de dommages au hachoir à aliments. Un grattoir ne doit être utilisé que lorsque le hachoir n'est PAS en marche.
- Pour réduire le risque de blessure, ne jamais placer la lame de coupe sur la base sans avoir préalablement mis le bol en place correctement.
- Assurez-vous que le couvercle est bien verrouillé en place avant de faire fonctionner l'appareil. N'essayez pas de défaire le mécanisme de verrouillage du couvercle.
- Assemblez toujours l'appareil complètement avant de le brancher sur une prise électrique.
- Assurez-vous toujours que le produit est débranché de la prise électrique et que toutes les pièces se sont arrêtées avant de l'assembler, de le démonter, de le déplacer ou de le nettoyer.
- Ne pas dépasser le contenu maximum indiqué sur les accessoires.
- Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire le risque de s'emmêler dans un cordon plus long ou de trébucher sur celui-ci. L'utilisation d'une rallonge n'est pas recommandée avec ce produit, mais si elle doit être utilisée : La puissance nominale indiquée sur la corde doit être au moins aussi grande que celle de l'appareil.
 - La puissance électrique indiquée doit être au moins aussi élevée que celle du produit.
 - Si le produit est du type à 3 broches de mise à la terre, la rallonge doit être un cordon à 3 fils de type mise à la terre.
 - Disposez la rallonge de manière à ce qu'elle ne puisse pas être enroulée sur le comptoir ou la table où elle pourrait trébucher ou être tirée.



AVERTISSEMENT: Cet appareil est muni d'une fiche d'alimentation polarisée (une broche est plus large que l'autre). Il s'agit là d'une mesure de sécurité. Pour réduire le risque d'électrocution, la fiche doit être insérée d'une seule façon dans une prise de courant polarisée. Si le branchement n'est pas complet, inversez la fiche. Si la fiche ne s'insère toujours pas, contactez un électricien qualifié. N'utilisez jamais la fiche avec une rallonge, à moins de pouvoir l'insérer parfaitement dans la rallonge. Ne tentez pas de modifier la fiche polarisée et respectez à la lettre cette mesure de sécurité.

NOTE : Le fabricant ne recommande PAS de faire tourner le moteur plus de 10 minutes à la fois. Cela brûlerait le moteur.

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS
À TITRE DE RÉFÉRENCE**

Pièces:



Avant la première utilisation

IMPORTANT: Veuillez vérifier soigneusement tout le matériel d'emballage avant de le jeter, car il peut contenir des pièces accessoires. Lors de la première utilisation, arrachez tous les papiers d'emballage et les sacs en plastique. Nettoyez les accessoires.

ATTENTION: La première utilisation peut provoquer une légère odeur ou une petite fumée lors du chauffage, c'est normal. Ceci est le résultat de la réaction chimique de l'élément chauffant. Elle disparaît rapidement.

ATTENTION: Ne pas mettre la base du moteur dans le lave-vaisselle.

1. Laver le couvercle, la tasse et les lames à l'eau chaude savonneuse. Les lames sont très coupantes. Manipulez-les avec précaution. Rincez et séchez avant d'assembler.
2. **NOTE:** Par mesure de sécurité, l'appareil ne démarrera pas si la tasse et le couvercle ne sont pas verrouillés en position.

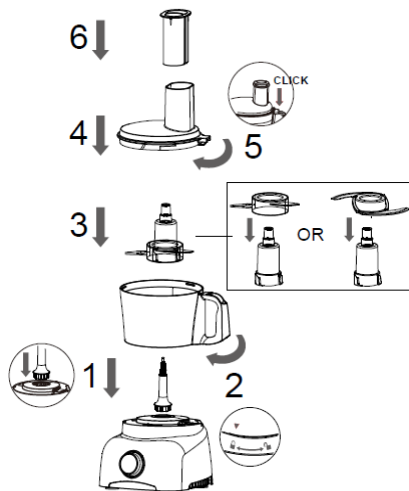
UTILISATION DE VOTRE PROCEDEUR D'ALIMENTATION : AVERTISSEMENT: Évitez tout contact avec les pièces mobiles

- 1.2 CONTRÔLEUR DE VITESSE ET DE FRÉQUENCE DU POULS
 - NIVEAU DE VITESSE "1" - Pour la préparation de Slow Food
 - NIVEAU DE VITESSE "2" - Pour une transformation alimentaire plus rapide
 - INTERRUPTEUR D'IMPULSIONS - Pour plus de rapidité. Arrêter l'interrupteur à impulsion pour arrêter le moteur
2. EN UTILISANT LA LAME DU COUPEUR
 - La lame à deux couteaux pourrait être le plus polyvalent de tous les accessoires.
 - A. Lame de couteau en acier inoxydable :
 - Avant la transformation, coupez les aliments en morceaux de la taille d'un poussoir.
 - Ne pas faire tourner plus de 3 minutes à la fois, laisser le moteur refroidir pendant 30 minutes avant la prochaine opération.
 - Pour les aliments plus épais, utilisez le contrôle de pulsation.

Alimentation	Taille du traitement	Quantité	Délai de traitement	Vitesse
Oignon	4 pcs sans peau	100g	env. 20-40 sec.	Pulse
Ail	Sans peau	100g	env. 30-60 sec.	Pulse
Carotte	Tailles de 1".	100g	env. 30-60 sec.	Vitesse 2/ Impulsion
Viande	1 "x1" sans os	100g	env. 20-40 sec.	Vitesse 2/ Impulsion

B. lame de couteau en plastique




- Ne pas courir plus de 2 min., laissez le moteur refroidir pendant 30 min. avant la prochaine opération.
- Suivez le flux illustré ci-dessous étape par étape pour assembler la machine.
- Assurez-vous que le bol de l'étape 2 et la Le couvercle de l'étape 5 est bien verrouillé, ou la machine ne fonctionnera pas.
- Étape 3 : lame de couteau en acier inoxydable ou Une lame en plastique peut être utilisée. Sécurisé l'une ou l'autre lame se trouve sur le porte-lame avant utilisation.
- Pour démonter la machine, utilisez flux et direction opposés.
- N'ouvrez le couvercle que lorsque les lames sont complètement arrêtés



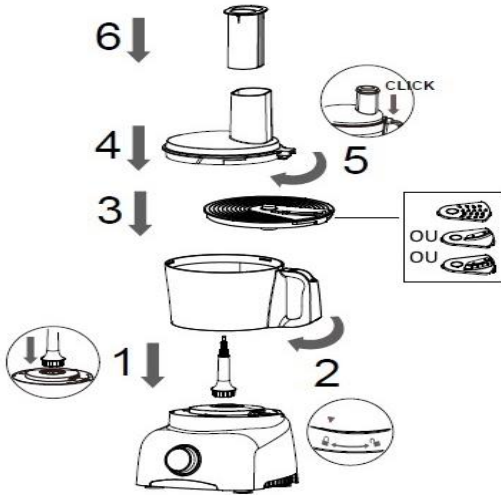
3. UTILISATION DU TRANCHEUR / DE LA JULIENNE / DE LA LAME DE POMME DE TERRE FRITE

- NE PAS remplir le conteneur au-delà de la ligne de capacité.
- Allumez et appuyez de façon uniforme sur les Pushers - NE PAS mettre les doigts le tube d'alimentation.
- Ne pas travailler plus de 3 minutes, laissez le moteur à refroidir avant la prochaine opération, au moins 30 min.
- Suivez le flux d'images ci-dessous pour instruction pas à pas pour assembler la machine.
- Veillez à ce que le bol soit en place à l'étape 2 et le couvercle à l'étape 5 sont bien verrouillés, sinon la machine ne fonctionnera pas.
- Étape 3: Choisissez une lame. Fixez la lame sur Porte-lame avant utilisation.
- Pour démonter la machine, utilisez le flux et la direction opposés.
- Faites TOUJOURS attention lorsque vous manipulez la lame car elle est très coupante.
- N'ouvrez le couvercle que lorsque les lames sont complètement immobiles.

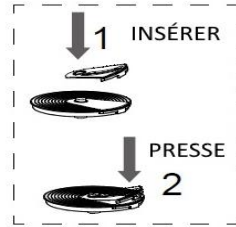


 Julienne Blade
 Slicer Blade
 Lame de Pomme de Terre Frite

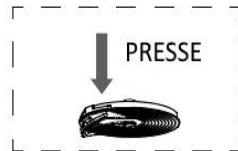
Pour obtenir les meilleures performances, suivez les suggestions du tableau des vitesses ci-dessous.
 Suggestions: Pour les lames de Julienne et de Trancheur, Vitesse 1 / Lame de Pomme de terre frite, Vitesse 2
 - Voir le tableau des vitesses sur la Page 6 -



ASSEMBLER

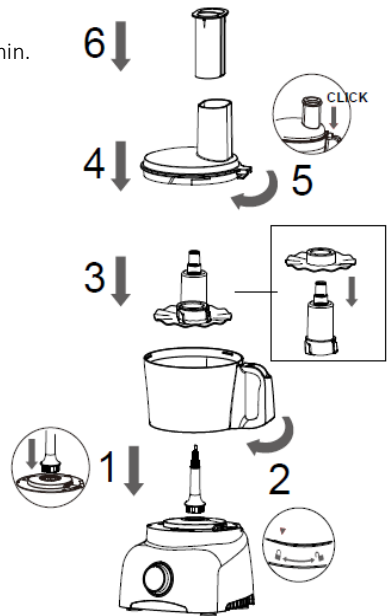


DÉMONTAGE



4. UTILISATION DU DISQUE ÉMULSIFIANT

- Ne pas utiliser plus de 3 min. Laissez le moteur refroidir avant la prochaine opération au moins 30 min.
- A utiliser pour l'aïoli, le pudding instantané, mayonnaise, crème à fouetter, fouettant les œufs, les blancs d'œufs et l'éponge les mélanges à gâteaux.
- Pour le fouettage des blancs d'œufs, utilisez la température ambiante des œufs. Le meilleur moment pour le bol et le disque émulseur est sec et sans graisse.
- Nettoyer le disque émulsifiant après chaque utilisation.
- Suivez le flux d'images pour obtenir des instructions étape par étape pour assembler la machine.
- Assurez-vous que le bol de l'étape 2 et le couvercle de l'étape 5 sont bien verrouillés, sinon la machine ne fonctionnera pas.
- Pour démonter la machine, utilisez le flux et la direction opposés.
- Ne retirez le disque de la machine que lorsque celle-ci est complètement arrêtée.



- Voir Page 7 pour les Conseils, le Nettoyage et le Dépannage -