

IMPORTANT SAFEGUARDS.

- When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:
- Read all instructions.
 - To protect against risk of electrical shock do not immerse cord, plugs or appliance in water or other liquid.
 - Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
 - Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
 - Avoid contacting moving parts.
 - Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped damaged in any manner. Call the appropriate toll-free number on the cover of this manual.
 - The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
 - Do not use outdoors.
 - Do not let cord hang over the edge of table or counter, or touch with 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 that the control is OFF before plugging cord into wall outlet. To disconnect, turn the control to off, then remove plug from wall outlet

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.

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

- 1) A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- 2) Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- 3) If a long detachable power-supply cord or extension cord is used,
 - a) The marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance,
 - b) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord, and
 - c) The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

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

CONTROL PANEL

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

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

OFF/PULSE CONTROL

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

ON CONTROL

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

HOW TO USE

This product is for household use only.

GETTING STARTED

- Please go to www.prodprotect.com/applica 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. Attach center post to work bowl. Place work bowl on the base with handle turned to the right of the locking mechanism over the unlock symbol as shown in figure (B).
2. Rotate bowl clockwise towards the lock symbol until it clicks into place.
3. Insert Chopping Blade or Slicing/Shredding Disk onto center post. (If chopping, place food into work bowl after blade is inserted).
- Caution:** chopping blade and slicing and shredding disk are very sharp. Use caution when handling and storing.
4. Place cover on work bowl with the small latch to the right of the work bowl's handle, as shown in figure (H).
5. Rotate clockwise until cover locks into place. (NOTE: MUST SECURE WORK BOWL TO THE BASE BEFORE ATTACHING COVER)
6. 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).
7. Select your desired speed (On or PULSE)
8. Press the OFF/PULSE button and allow the blade/disk to come to a complete stop before removing cover by twisting cover toward (■). At this time, carefully remove the slicing/shredding disk.
9. Remove work bowl by turning it counterclockwise and lift off the base (NOTE:

Must unlock cover before unlocking work bowl from base).

10. Carefully remove Chopping Blade if chopping. Unplug appliance when not in use. (NOTE: Remove 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 PROCESSOR / WORKBOWL IN POSITION

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

1. Attach center post to workbowl (B). Place the workbowl on the base with handle turned to the right of the locking mechanism (C) over the unlock symbol (■).
2. Hold handle and rotate workbowl clockwise toward the lock symbol (■) until it clicks firmly into place (D).

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

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 H).

5. Place the food pusher in place.

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

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

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

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

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

Important: Unlock lid first before removing workbowl.

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

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

9. Carefully remove the chopping blade.

10. Unplug appliance when not in use.

HOW TO SLICE OR SHRED IN THE WORKBOWL

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

2. Place disk stem onto center post in workbowl.

3. Carefully place slicing and shredding disk on top of disk stem with appropriate side up (depending on work to be done) (F).

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

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

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

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

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

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

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

Important: Unlock lid first before removing workbowl.

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

9. Unplug appliance when not in use.

HOW TO LOCK THE COVER

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

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 (I).
- Never walk away from the processor while it is on.
- You may use hot but not boiling liquids.
- Do not process more than 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.
- Select foods that are firm and not overripe.
- Remove the core from hard vegetables such as cabbage.
- When slicing thinner vegetables, cut them just short of the length of the feed chute and stand them vertically in feed chute so they are solidly packed and cannot turn or tilt.
- Shred hard cheeses at room temperature.
- Chill soft and semi-hard cheeses before shredding.

After food has been processed, remove the cover and invert on countertop.

Remove the slicing and shredding disc before removing the workbowl from the processor. Place the disk on top of the inverted workbowl cover.

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.

• If washing in a dishwasher, place removable parts on top rack only—not in nor near utensil basket.

• All removable parts can be washed by hand hot, soapy water 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 nor near utensil basket.

• Exist cables eléctricos más largos y separables o cables de extensión que uno puede utilizar si toma el cuidado debido.

• Si se utiliza un cable separable o de extensión,

1) El régimen nominal del cable separable o del cable de extensión debe ser, como mínimo, igual al del régimen nominal del aparato.

2) Si el aparato es de conexión a tierra, el cable de extensión debe ser un cable de tres alambres de conexión a tierra.

3) Uno debe de acomodar el cable más largo de manera que no cuele del mostrador o de la mesa, para evitar que un niño tire del mismo o que alguien se tropiece.

Note: Si el cable de alimentación está dañado, en América Latina debe sustituirse por personal calificado o por el centro de servicio autorizado.

9. Remove work bowl by turning it counterclockwise and lift off the base (NOTE:

NEED HELP?

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

TWO-YEAR LIMITED WARRANTY

(Applies only in the United States and Canada)

What does it cover?

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

For how long?

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

What will we do to help you?

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

How do you get service?

- Save your receipt as proof of date of sale.

• Visit the online service website at www.prodprotect.com/applica, or call toll-free 1-800-231-9786, for general warranty service.

• If you need parts or accessories, please call 1-800-738-0245.

What does your warranty not cover?

- Damage from commercial use

- Damage from misuse, abuse or neglect

- Products that have been modified in any way

- Products used or serviced outside the country of purchase
- </

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 étrave 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 fonctionne mal ou qui a été endommagé de quelque façon que ce soit. Pour un examen, une réparation ou un réglage, rapporter l'appareil à un centre de service autorisé. Ou composer le numéro sans frais inscrit sur la page couverture du présent guide.
 - 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 poussoir.
 - 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 que 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.

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 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 tenter de modifier la fiche.

VIS INDESSERRABLE

Avertissement : L'appareil est doté d'une vis indesserrable 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

- 1) Le cordon d'alimentation de l'appareil est court (ou amovible) afin de minimiser les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement.
- 2) Il existe des cordons d'alimentation amovibles ou de rallonge plus longs et il faut s'en servir avec prudence.
- 3) Lorsqu'on utilise un cordon d'alimentation amovible ou de rallonge plus long, il faut s'assurer que :
 - a) la tension nominale du cordon d'alimentation amovible ou de rallonge soit au moins égale à celle de l'appareil, et que;
 - b) lorsque l'appareil est de type mis à la terre, il faut utiliser un cordon de rallonge mis à la terre à trois broches, et;
 - c) le cordon plus long soit placé de sorte qu'il ne soit pas étalé sur le comptoir ou la table d'où des enfants pourraient le tirer, ni placé de manière à provoquer un trébuchement.

Note: Lorsque le cordon d'alimentation est endommagé, il faut le faire remplacer par du personnel qualifié ou.

TABLEAU DE COMMANDE

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

Appuyer sur la touche d'impulsion/d'arrêt (P/0) ou de mise en marche (I) pour sélectionner une fonction (voir les instructions ci-dessous).

TOUCHE D'IMPULSION/ARRÊT (P/0)

- 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 (P/0) 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 (P/0) 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 (P/0).

UTILISATION

Usage domestique seulement.

POUR COMMENCER

- Visiter le www.prodprotect.com/applica 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. Fixer l'axe d'entraînement au bol. Placer le bol sur le socle, la poignée tournée à la droite du mécanisme de verrouillage au-dessus du symbole de déverrouillage, comme le montre la figure (B).

2. Tourner le bol vers la droite, vers le symbole de verrouillage, jusqu'à ce qu'il s'encanche.
3. Insérer la lame à hacher ou le disque éminceur/déchiqueteur dans l'axe d'entraînement.(Pour hacher, placer les aliments dans le bol après avoir inséré la lame.)



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.

4. Placer le couvercle sur le bol, la petite languette placée à droite de la poignée du bol, comme le montre la figure (H).
5. Tourner le couvercle vers la droite jusqu'à ce qu'il se verrouille en place. (REMARQUE : S'ASSURER QUE LE BOL EST FIXÉ AU SOCLE AVANT D'Y PLACER LE COUVERCLE.)

6. Insérer le poussoir d'aliments dans la trémie. (Pour émincer/déchiqueter, utiliser la trémie et le poussoir d'aliments pour insérer les aliments.)
7. Sélectionner la vitesse désirée (boutons ON (MARCHE) ou PULSE (IMPULSION)).

8. 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.
9. 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.)

10. Retirer délicatement le couvercle 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 (C) au-dessus du symbole de déverrouillage. ■

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

REMARQUE : S'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 C et D).

2. Tenir la lame à hacher par la tige centrale et l'insérer sur l'axe d'entraînement(E).

Mise en garde : La lame à hacher est très coupante. Faire preuve de prudence pendant sa manipulation et son rangement.

3. Placer les aliments dans le bol.

4. placer en le tournant vers la droite (voir l'illustration H).

5. Mettre le poussoir 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. Retirer délicatement la lame à hacher.

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 C et D).

2. Insérer la tige du disque sur l'axe d'entraînement du bol.

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

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

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

5. Remplir la trémie d'aliments. Placer le poussoir sur les aliments(G).

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

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

7. 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.

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

Important : Déverrouiller le couvercle avant de retirer le bol.

8. Retirer délicatement le disque éminceur/déchiqueteur. Déverrouiller le bol en le tournant vers la gauche et en l'enlevant du socle.

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

COMMENT VERROUILLER LE COUVERCLE

1. Placer le couvercle sur le bol, la petite languette placée à droite de la poignée du bol (H).

2. Tenir la trémie d'aliments du couvercle et tourner le couvercle vers la droite jusqu'à ce qu'il se verrouille en place.

Important : Pour votre protection, cet appareil est doté d'un système de verrouillage. Le robot culinaire ne fonctionnera pas si le bol et le couvercle ne sont pas correctement verrouillés en place.

3. Insérer le poussoir d'aliments dans la trémie.

REMARQUE : Le poussoir sert à guider les aliments dans la trémie et peut être enlevé pour l'ajout de liquides ou d'autres aliments pendant que le robot culinaire fonctionne.

CONSEILS PRATIQUES

TRUCS UTILES POUR HACHER DES ALIMENTS

- Faire attention de ne pas trop traîter les aliments.

- Le bouton PULSE (IMPULSION) offre la plus grande maîtrise.

- Pour obtenir des résultats optimaux, traiter des morceaux d'aliments sensiblement de la même grosseur.

- Ne pas trop remplir le bol; ne pas dépasser la marque « Max Liquid Level » (niveau maximal de liquide) (I).

- Ne jamais laisser le robot culinaire fonctionner sans surveillance.

- Il est possible de traiter des liquides chauds, mais pas brûlants.

- Ne pas traiter plus de 0,75 litre (3 tasses) de liquide à la fois dans le bol.

- Pour traiter de la viande, ne pas utiliser plus de 500 ml (2 tasses) de cubes de 2 cm (¾ po). Utiliser la fonction PULSE (IMPULSION) par intervalles de 5 secondes.

- Insérer un entonnoir dans la trémie pour ajouter des ingrédients tels que de l'huile, de la farine et du sucre.

TRUCS UTILES POUR ÉMINCER ET DÉCHIQUETER DES ALIMENTS

- Avant d'émincer des fruits et des légumes avec le robot culinaire, enlever une tranche mince au bas de l'aliment afin de le rendre plus plat.

- Placer les aliments dans la trémie, côté coupé vers le bas.

- Avant de traiter les aliments, en retirer les graines et les pépins.

- Sélectionner des fruits et légumes fermes et pas trop mûrs.

- Retirer le cœur des légumes durs tels que le chou.

- Pour trancher des légumes minces, les couper à une dimension tout juste inférieure à celle de la trémie et les placer à la verticale dans la trémie de sorte qu'ils soient bien serrés pour ne pas tourner ou s'incliner.

- Amener les fromages à pâte dure à la température ambiante avant de les râper.

- Réfrigerer les fromages à pâte molle ou semi-molle avant de les râper.

Une fois les aliments traités, enlever le cou