

KENMORE TWO YEAR LIMITED WARRANTY

When installed, operated and maintained according to all supplied instructions, if this appliance fails due to a defect in material and workmanship within two year from the date of purchase, return it with proof of purchase to any Sears store, Parts & Repair Service Center or other Kenmore outlet in the United States for free repair or replacement if repair is unavailable.

This warranty covers **ONLY** defects in material and workmanship, and will **NOT** pay for:

1. Expendable items that can wear out from normal use, including but not limited to filters, belts, light bulbs, and bags.
2. A service technician to instruct the user in correct product installation, operation or maintenance.
3. A service technician to clean or maintain this product.
4. Damage to or failure of this product if it is not installed, operated or maintained according to the all instructions supplied with the product.
5. Damage to or failure of this product resulting from accident, abuse, misuse or use for other than its intended purpose.
6. Damage to or failure of this product caused by the use of detergents, cleaners, chemicals or utensils other than those recommended in all instructions supplied with the product.
7. Damage to or failure of parts or systems resulting from unauthorized modifications made to this product.

This warranty is void if this appliance is ever used for other than private household purposes. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

Sears Brands Management Corporation, Hoffman Estates, IL 60179

GARANTÍA DE KENMORE LIMITADA POR DOS AÑOS

Cuando se instale, opere y se mantenga según todas las instrucciones incluidas, si este aparato falla dado a un defecto en materiales o mano de obra dentro de dos años desde la fecha de compra, devuélvalo con su comprobante de compra a cualquier tienda Sears, Centro de Piezas y Reparación de Sears u otra tienda de Kenmore en los Estados Unidos para que sea reparado o reemplazado gratuitamente si no se puede reparar.

Esta garantía cubre los defectos en materiales y mano de obra **ÚNICAMENTE** y **NO** pagará por:

1. Piezas fungibles que se pueden desgastar con el uso normal, incluyendo pero sin limitarse a filtros, correas, bombillos, y bolsas.
2. Un técnico de servicio que le indique al usuario la instalación correcta del producto, operación o mantenimiento.
3. Un técnico de servicio que limpie o dé mantenimiento a este producto.
4. Daño o fallo de este producto si no se instala, opera o mantiene de acuerdo a todas las instrucciones incluidas con este producto.
5. Daño o fallo de este producto como resultado de un accidente, abuso, mal uso o uso diferente a los fines previstos.
6. Daño o fallo de este producto causado por detergentes, limpiadores, químicos u otros utensilios que no sean los recomendados en las instrucciones incluidas con este producto.
7. Daño o fallo de las piezas o sistemas como resultado de modificaciones no autorizadas que se hagan a este producto.

Esta garantía no será válida si este producto se usa para otro propósito que no sea de uso doméstico. Esta garantía le da derechos legales específicos y es posible que tenga otros derechos los cuales pueden variar de un estado a otro.

Sears Brands Management Corporation, Hoffman Estates, IL 60179



P/N 134779008(0807)

Use & Care Guide

Manual de Uso y Cuidado

English / Español

Kenmore® Food Processor 11-Cup Capacity Procesador de alimento Capacidad 11 copas

Models/Modelos:

100.40713310-Black/Negro

100.40712310-White/Blanco

100.40711310-Red/Rojo

Customer Assistance/Asistencia al Cliente

1-855-438-7899

Sears Brands Management Corporation
Hoffman Estates, IL 60179 U.S.A.

www.kenmore.com

www.sears.com

www.kmart.com



IMPORTANT SAFEGUARDS

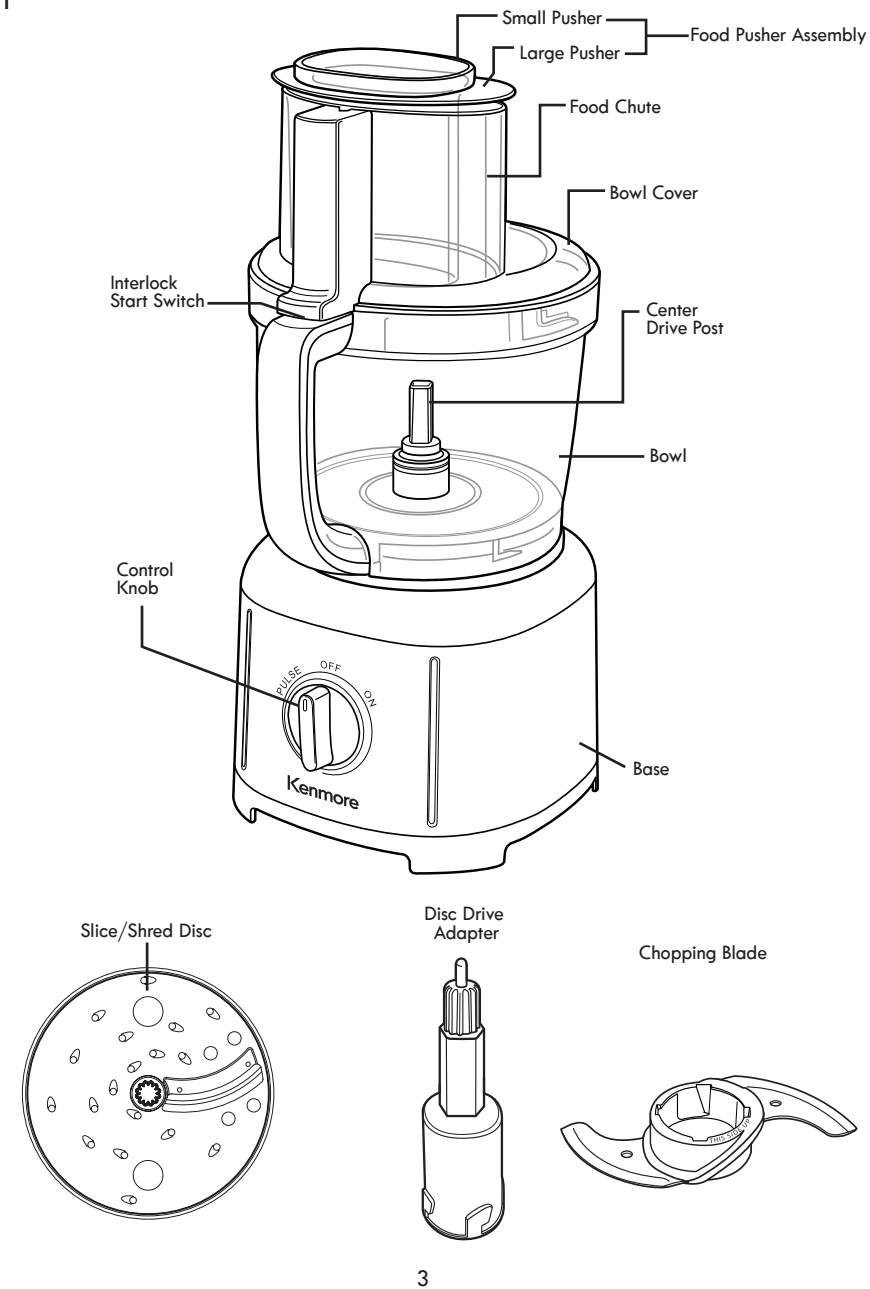
When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. To protect against risk of electrical shock do not put Food Processor in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. UNPLUG from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. AVOID contact with moving parts.
6. DO NOT operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or personal injury.
8. DO NOT use outdoors.
9. DO NOT let the cord hang over the edge of table or counter.
10. Keep hands and utensils away from moving blades or discs 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.
11. Blades are sharp. Handle carefully
12. To reduce the risk of injury, never place cutting blade or discs on base without first putting bowl properly in place.
13. Be certain cover is securely locked in place before operating appliance.
14. NEVER feed food by hand. Always use food pusher.
15. DO NOT attempt to defeat the cover interlock mechanism.
16. To protect against electrical shock, this appliance is equipped with a cord having a 3-prong grounding-type plug for insertion into a proper grounding-type receptacle. DO NOT alter the plug for use in a 2-prong receptacle. If the plug will not fit into a receptacle, have the proper receptacle installed by a qualified electrician.
17. This appliance is for HOUSEHOLD USE ONLY.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

PARTS AND FEATURES

Fig. 1



PREPARING TO USE YOUR FOOD PROCESSOR

Before using the food processor, wash all parts except the Base in hot, soapy water. Rinse dry. These parts can also be placed in the dishwasher on the top rack. Do not put in or near the utensil basket.

⚠ CAUTION: Blades are sharp. Handle carefully.

⚠ CAUTION: NEVER place food processor's motor/base in water or other liquids.

NOTE: DO NOT attempt to chop ice in this Food Processor; it will damage the Bowl and dull the Chopping Blade. This unit will not whip cream, beat egg whites to a desirable volume, grind coffee beans, spices or other items with high oil content, or slice or shred hardboiled eggs, marshmallows, or soft cheeses.

IMPORTANT: For your protection, this unit has an interlock system. The Processor will not operate unless the Bowl is properly locked onto Base and Cover is properly locked onto the Bowl. Do not attempt to operate the unit without the Bowl, Bowl Lid, and Food Chute Lid correctly in place.

ASSEMBLING YOUR FOOD PROCESSOR

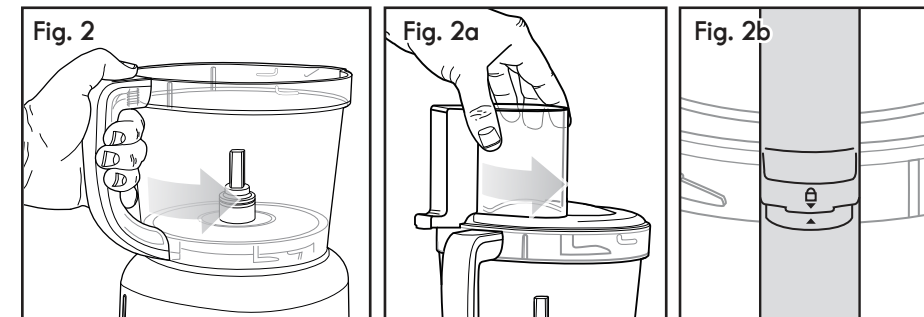
ASSEMBLY

1. Make sure the Control Knob is in the OFF position and the power cord is unplugged.
2. Be sure Food Processor base is on a flat, dry, clean, stable surface before you begin processing.
3. To assemble, put the Bowl on the Base by aligning the Bowl handle with the Unlock icon on the base. Lock the Bowl onto the Base by turning the Bowl counterclockwise until it clicks into place. Once locked, the Bowl handle will face front and center (see Fig. 1).

NOTE: There is only one position for the Bowl to lock onto the Base. The unit will not operate if the Bowl does not lock onto the Base.

ASSEMBLING YOUR FOOD PROCESSOR

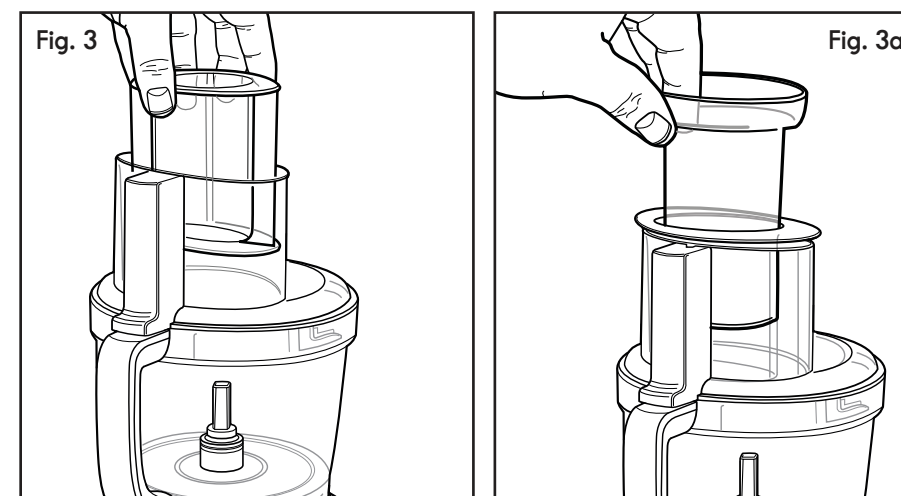
ASSEMBLY cont.



4. Place the Bowl Cover onto the Bowl. Align the arrow on the Cover with the Unlock icon on the Bowl (see Fig. 2, 2a and 2b). Turn the Cover counterclockwise towards the center front until it clicks.

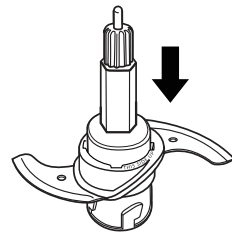
NOTE: There is only one position for the Bowl Cover to lock onto Bowl. The unit will not operate if the Bowl Cover does not lock onto the Bowl, or if the Large Food Pusher is not inserted into the Oval Food Chute.

5. There is a Food Pusher Assembly consisting of a Large and Small Pusher. Align the raised seam running down the back of the Large Pusher with the slot in the Interlock Start Switch. Insert the Large Pusher into the Oval Food Chute. Then insert the Small Pusher into the Circular Food Chute in the Large Pusher. See Fig. 3 and 3a.

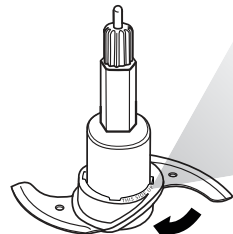


ASSEMBLING YOUR FOOD PROCESSOR

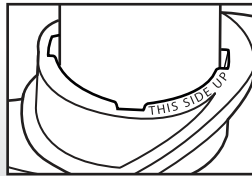
BLADE ASSEMBLY



1. Place the Chopping Blade on the Disk Drive Adaptor as shown.



2. Rotate the Chopping Blade clockwise until it locks in place.



NOTE: Be sure the words "THIS SIDE UP" are facing up.

OPERATING YOUR FOOD PROCESSOR

CONTROLS

PULSE: When the Control Knob is turned counterclockwise to PULSE and held, the Food Processor operates. As soon as you let go of the Knob it returns to the OFF position. Use PULSE for short processing tasks, such as chopping nuts, raw meats or vegetables. This allows you much greater control of the consistency of what you are processing.

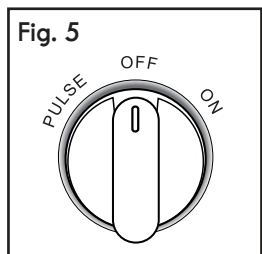
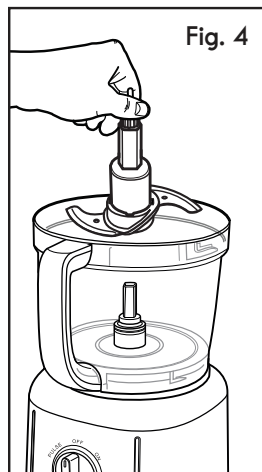
ON: When the Control Knob is turned clockwise to ON, the unit will run continuously. This is good for less tender food and items that take a while longer to process. When you have finished processing, turn the control knob switch to OFF.

CHOPPING:

1. Lock the Bowl onto the Base as described in Assembly.
2. Place the Chopping Blade onto the Center Post (see Fig. 4).

CAUTION: Blades are sharp. Handle carefully.

3. Place food to be chopped into Bowl. Refer to the Chopping Guide to prepare food for chopping.
4. Lock Bowl Cover onto Bowl as described in Assembly.
5. The Control Knob should be in the OFF position. Plug the cord into an electric outlet.
6. Insert the Food Pusher Assembly as far as it will go down into the Oval Food Chute.
7. Turn the Control Knob to ON to run constantly, or for better control over consistency, turn and hold knob on PULSE.



6

OPERATING YOUR FOOD PROCESSOR

CHOPPING cont.

8. When finished processing:
 - If Pulsing, release Control Knob and unit automatically stops.
 - If you turned processor to ON, turn Control Knob to OFF to stop.
 - Allow the chopping blade to stop rotating.

NOTE: Before opening the Bowl Cover, turn the Control Knob to OFF and unplug the cord.

9. Remove the Food Pusher Assembly from the Processor.
10. To remove bowl cover, unlock by turning clockwise until cover unlatches, and lift off.
11. Lift the chopping blade by its base and remove. Unlock the Bowl by turning it clockwise and lift off. Empty the processed food.

WARNING: Chopping Blade is very sharp. Use caution when handling.

TO SLICE OR SHRED:

CAUTION: Make sure control knob switch is turned to OFF and unit is unplugged before use. Never use your hand to push food into processor. The use of heavy pressure on the Food Pusher will not speed operation.

1. Lock the Bowl onto the Base as described in Assembly.
2. Slide the disc drive adapter down onto the center drive post of the base, then place the slice/shred disc, with the desired side facing up for either slicing or shredding, onto the disc stem and push down. At this point the disc will be at the top of the bowl.

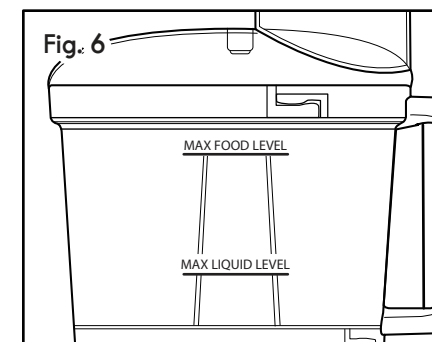
WARNING: Slicing/Shredding Disc is very sharp. Use caution when handling.

3. Lock the Bowl Cover onto the Bowl.
4. Fill Oval or Circular Food Chute with food. See Shredding or Slicing Guide for food piece sizes.

- If using the Large Pusher, fill the Oval Chute with pieces of food such as potato, cabbage, green pepper, whole tomato, etc., up to but not above the Max Fill line marked on the Chute (see Fig. 6).

- If using the Small Pusher, first remove it from the Large Pusher. Insert the Large Pusher all the way into the Oval Food Chute. Place food pieces into the Circular Food Chute.

5. Plug the power cord into a proper electric outlet.




7

OPERATING YOUR FOOD PROCESSOR

TO SLICE OR SHRED cont.

6. Start Processor.
 - If using Large Pusher, make sure that it is joined together with Small Pusher. Insert Pusher into Oval Food Chute to Max Fill line so that Pusher depresses spring in Interlock Start Switch. Turn Control Knob to ON to start Processor. Raise Pusher from Chute to stop Processor.
 - If using Small Pusher, Processor will begin running once Control Knob is turned to ON. Use Small Pusher to push food through Circular Chute. Turn Control Knob to OFF to stop Processor.
7. When food processing is complete, turn Control Knob to OFF, unplug processor, and wait for disc to stop rotating.


 **CAUTION:** Before opening the Bowl Cover Assembly, be sure you have turned the unit OFF and unplugged the cord.

8. Open bowl cover by turning clockwise, and remove disc with disc stem.

 **WARNING:** Slicing/Shredding Disc is very sharp. Use caution when handling.

9. Unlock Bowl by turning clockwise towards Unlock icon and lift bowl off. Empty the processed food.

TO PROCESS LONG AND THIN FOOD ITEMS

 **CAUTION:** Make sure control knob switch is turned to OFF and unit is unplugged before use. Never use your hand to push food into processor. The use of heavy pressure will not speed operation.

1. Lock the Bowl onto the Base as described in Assembly.
2. Slide the disc stem down onto the center post of the base, then place the slice/shred disc, with the desired side facing up for either slicing or shredding, onto the disc stem and push down. At this point the disc will be at the top of the bowl.


 **WARNING:** Slicing/Shredding Disc is very sharp. Use caution when handling.

3. Lock bowl cover assembly onto bowl.
4. Remove Small Pusher from Large Pusher. Insert Large Pusher into Oval Food Chute.

OPERATING YOUR FOOD PROCESSOR

TO PROCESS LONG AND THIN FOOD ITEMS cont.

5. Fill the Circular Food Chute with long and thin food items such as pepperoni, carrots or celery.
6. Insert Small Pusher into Circular Food Chute above food. Plug cord into electrical outlet.

 **WARNING:** Food pusher must always be used when processing food. NEVER use hand to push food directly.

7. Turn the Control Knob to ON, then press down lightly but firmly on Small Pusher to feed items down and onto slice/shred disc. When the chute is empty, turn the Control Knob to OFF.
8. When food processing is complete, turn Control Knob to OFF, unplug processor, and wait for disc to stop rotating.

 **CAUTION:** Before opening the Bowl Cover, turn the unit OFF and unplug the cord.

9. Take off the bowl cover and carefully lift out disc and disc stem. Unlock Bowl by turning clockwise towards Unlock icon and lift bowl off. Empty the processed food.

FOOD PROCESSING TIPS - LIQUIDS

Hot foods and liquids under 120°F can be processed in the bowl. Anything over this temperature is too hot. Be sure to process small amounts of liquids (2 cups or less) at a time. Larger amounts may leak from the bowl.

CARE AND CLEANING

NOTE: DO NOT ATTEMPT to sharpen the cutting edges of the Chopping Blade or the reversible Disc. They are permanently sharpened at the factory and will be ruined by attempted sharpening.

1. Before cleaning, turn the Control Knob to OFF and unplug the cord to Food Processor.
2. Whenever possible, rinse parts immediately after processing for easy cleanup.
3. Wipe the Base, Control Knob, and feet with a damp cloth and dry thoroughly. Stubborn spots can be removed by rubbing with a damp cloth and a mild, non-abrasive cleaner. **DO NOT** immerse the Base in liquid.
4. All removable parts can be washed by hand or in a dishwasher in the top rack. Do not put in or near the utensil basket.
5. If washing removable parts by hand, wash in hot, sudsy water, rinse and dry thoroughly.
6. If necessary use a small nylon bristle brush to thoroughly clean the Bowl and Bowl Cover. This type of brush will also help prevent cutting yourself on the Chopping Blade and Slicing/Shredding Disc.
7. Do not use rough scouring pads or cleansers on any plastic or metal parts.
8. Do not fill the Bowl with boiling water or place any of the parts in boiling water.
9. Some foods, such as carrots, may temporarily stain the Bowl. To remove stains, make a paste of 2 tablespoons baking soda and 1 tablespoon warm water. Apply the paste to the stains and rub with a cloth. Rinse and dry.

Any other servicing should be performed by a Sears or other qualified service dealer.

CHOPPING GUIDE

FOOD	AMOUNT	DIRECTIONS
Baby Food	Up to 4 cups (1000ml)	Add up to 4 cups cooked vegetables and/or meat to Bowl, along with 1/4 cup liquid per cup of solid food. Process continuously to desired fineness.
Bread Crumbs	Up to 5 slices	Cut either fresh or dry bread slices into 1 1/2 to 2-inch pieces. Add to Bowl and process to fine crumbs.
Cookie/Cracker Crumbs	Up to 5 cups	Use for making crumbs from graham crackers, chocolate or vanilla wafers.
Cranberries, Minced	3 cups (750ml)	Pulse to chop to desired fineness. Can also add sugar to make cranberry relish.
Eggs, Chopped	Up to 12	Peel, dry and halve hard-cooked eggs. Add to Bowl. Pulse to chop, checking fineness after 4/5 pulses.
Garlic, minced	Up to 12	Be sure Bowl is dry. Drop clove(s) down food chute while unit is running.
Meat, chopped (Raw or Cooked)	Up to 2 1/2 cups (600ml)	Cut the meat into 1-inch cubes. Add to bowl and pulse to chop.
Mushrooms, chopped	Up to 12 Medium	Halve large ones and add to Bowl. Pulse to desired fineness.
Nuts, Chopped	2 cups (300ml)	Add to Bowl and Pulse to chop.
Onions, Chopped	Up to 2 large	Quarter and add to Bowl. Pulse 1 or 2 times to coarsely chop. For green onions, up to 2 cups cut into 1-inch pieces.
Parmesan or Romano Cheese, grated	Up to 1 1/2 cups (375ml)	Allow cheese to reach room temperature. Cut into 1-inch cubes. Add to bowl and pulse to coarse chop; process continuously to finely grate.
Parsley, Chopped	Up to 2 cups	Add to Bowl and Pulse to chop to desired fineness, about 10 to 15 seconds. Process other herbs in same way.
Pepper; Green, Red, Yellow Chopped	Up to 1 pepper	Cut into 1-inch pieces. Add to bowl and pulse to chop.
Soups, Pureed or Creamed	2 cups	Add up to 2 cups hot (less than 176°F) vegetable soup for pureeing and creaming. Process to desired smoothness.
Squash (Butternut), Pumpkin or Sweet Potatoes Pureed	Up to 5 cups, 1-in. cubes	Add 1/4 cup of cooking liquid per cup of food. Pulse to finely chop, then process continuously to puree.

CHOPPING GUIDE

FOOD	AMOUNT	DIRECTIONS
Strawberries, Pureed	2 cups	Hull and halve large berries. Add to bowl and pulse to chop. Process continuously to puree
Tomatoes, Chopped	4 medium	Quarter tomatoes. Add up to 4 and pulse to desired size.

SHREDDING GUIDE

FOOD	DIRECTIONS
Cabbage	Use shredding disc for very fine cabbage or slaw. Cut into pieces to fit chute. Shred, using light pressure. Empty Bowl as cabbage reaches disc.
Carrots	Position in chute and shred.
Cheese, Cheddar	Cheese must be well chilled. Cut to fit chute.
Cheese, Mozzarella	Cheese must be chilled in freezer for 30 minutes prior to shredding. Cut to fit chute. Use light pressure.
Potatoes	Cut to fit chute.
Zucchini	Cut to fit chute, either lengthwise or horizontally.

SLICING GUIDE

FOOD	DIRECTIONS
Apple	Halve and stack horizontally in chute. Use firm pressure.
Cabbage / Lettuce	Halve head, cut to fit chute.
Carrots	Cut to fit chute
Celery	Remove string. Pack chute for best results.
Cucumber	Cut to fit chute if necessary.
Mushrooms	Stack chute with mushrooms on their sides for lengthwise slices.
Onions	Halve and fill chute, positioning onions upright for coarsely chopped results.
Peaches / Pears	Halve and core. Position upright in chute and slice using light pressure.
Peppers; Green, Red, Yellow, etc.	Keep whole, cut stem end off and seed, keep top end intact. Fit pepper into chute, intact end to the top, squeezing slightly to fit if necessary. Cut large ones into quarters or strips, depending on desired results. Slice using moderate pressure.
Pepperoni	Cut into 3-in. lengths. Remove inedible casing.
Potatoes	Peel if desired. Position in chute, cutting large potatoes in halves.
Strawberries	Hull. Arrange berries on their sides for lengthwise slices.
Tomatoes	Use small tomatoes for whole slices, halve if necessary. Use gently, but firm pressure.
Turnips	Peel. Cut turnips to fit chute.
Zucchini	Slice off ends. Use small squash for whole slices; halve larger ones to fit chute.

PUNTOS IMPORTANTES

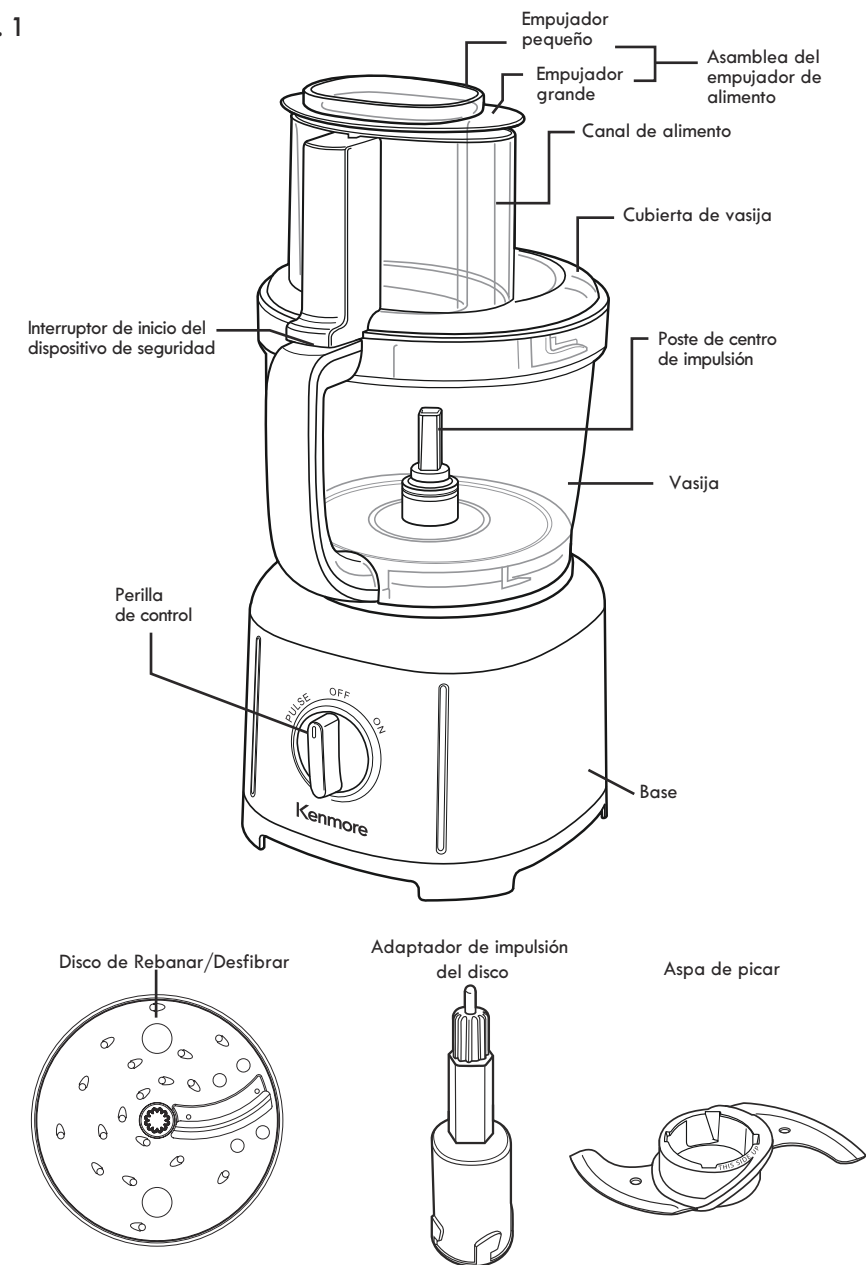
Al usar aparatos eléctricos, las medidas de seguridad básicas se deben seguir siempre, incluyendo lo siguiente:

1. **LEA** todas las instrucciones.
2. Para proteger contra riesgo de choque eléctrico no ponga el Procesador de alimento en agua u otro líquido.
3. La supervisión cercana es necesaria cuando cualquier aparato es usado por o cerca a niños.
4. **DESENCHUFE** de la toma cuando no se usa, antes de poner encima o sacar piezas, y antes de limpiar.
5. **EVITE** el contacto con las partes móviles.
6. **NO** funcione ningún aparato con una cuerda o un enchufe dañado, o después de que el aparato funcione incorrectamente o se haya caído o se haya dañado de cualquier manera. Devuelva el aparato a la instalación autorizada más cercana del servicio para la examinación, reparación o ajuste.
7. El uso de los accesorios no recomendados o no vendidos por el fabricante puede causar el fuego, descarga eléctrica o daños corporales.
8. **NO** utilice al aire libre.
9. **NUNCA** deje la cuerda colgar sobre el borde de la mesa o del contador, o toque las superficies calientes.
10. Mantenga las manos y utensilios lejos de las aspas o de los discos móviles mientras que procesa alimento para reducir el riesgo de lesión severa a las personas o daño al procesador de alimento. Un raspador se puede utilizar pero solamente debe ser utilizado cuando el procesador de alimento no está funcionando.
11. Las aspas son agudas. Maneje cuidadosamente.
12. Para reducir el riesgo de lesión, nunca coloque la aspa de cortar o los discos en la base sin primero poner la vasija correctamente en su lugar.
13. Esté seguro que la cubierta está bloqueada con seguridad en su lugar antes de funcionar el aparato.
14. **NUNCA** alimente el alimento con la mano. Utilice siempre el empujador de alimento.
15. No procure violar el mecanismo protección de la cubierta de seguridad .
16. Para proteger contra descarga eléctrica, este aparato se equipa de una cuerda que tiene un enchufe tipo de poner a tierra de tres dientes para la inserción en un receptáculo tipo poner a tierra apropiado. **NO** altere el enchufe para el uso en un receptáculo de 2 dientes. Si el enchufe no cabe en a el receptáculo, tenga el receptáculo apropiado instalado por un electricista calificado.
17. Este aparato es **SOLAMENTE PARA EL USO EN CASA.**

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

PARTES Y CARACTERÍSTICAS

Fig. 1



PREPARACIÓN DE USAR SU PROCESADOR DE ALIMENTO

Antes de usar el procesador de alimento, lave todas las partes excepto la base en agua caliente, jabonosa. Enjuague y seque. Estas piezas también se pueden poner en el lavaplatos en el estante superior. No ponga adentro ni cerca a la cesta del utensilio.

⚠ PRECAUCIÓN: Las aspas son agudas. Maneje cuidadosamente.

⚠ PRECAUCIÓN: NUNCA ponga el motor/base del procesador de alimento en agua u otros líquidos.

NOTA: No procure picar el hielo en este procesador de alimento; dañará la vasija y desafilará la aspa de picar. Esta unidad no batirá crema, no batirá clara de huevo a un volumen deseable, moler granos de café, especias u otros artículos con el alto contenido de aceite, o rebanada o defibrar huevos duramente cocinados, melcochas, o quesos blandos.

IMPORTANTE: Para su protección, esta unidad tiene un sistema de protección de seguridad. El procesador no funcionará a menos que la vasija se bloquee correctamente sobre la base y la cubierta se bloquee correctamente sobre la vasija. No procure funcionar la unidad sin la vasija, la tapa de la vasija, y la tapa del canal de alimento correctamente en su lugar.

ENSAMBLAR SU PROCESADOR DE ALIMENTO

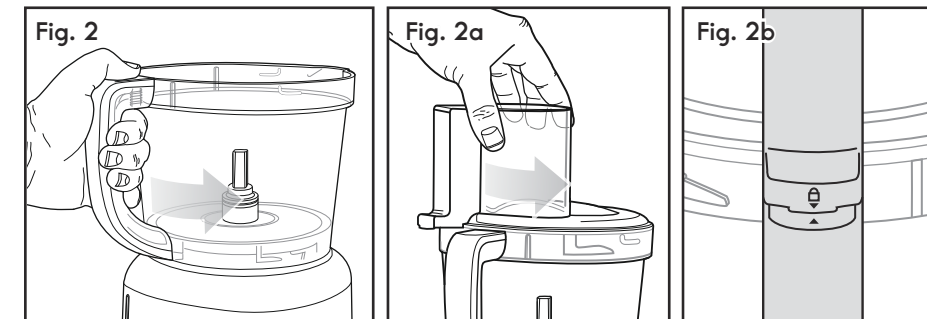
ASAMBLEA

1. Cerciórese de que el interruptor de la perilla de control esté en la posición de Apagado y el cable eléctrico está desenchufado
2. Sea seguro que base del procesador de alimento está en una superficie plana, seca, limpia, estable antes de que usted comience a procesar.
3. Para montar, ponga la Vasija en la base alineando la manija de la la con el icono de abrir en la base. Fije el tazón sobre la base dando vuelta al tazón a la izquierda hasta que clic en lugar. Una vez que esté fijada, la manija del tazón hace frente al frente y al centro (véase Fig. 1).

NOTA: Solamente hay una posición para que la vasija se bloquee sobre la base. La unidad no funcionará si la vasija no se bloquee sobre la base.

ENSAMBLAR SU PROCESADOR DE ALIMENTO

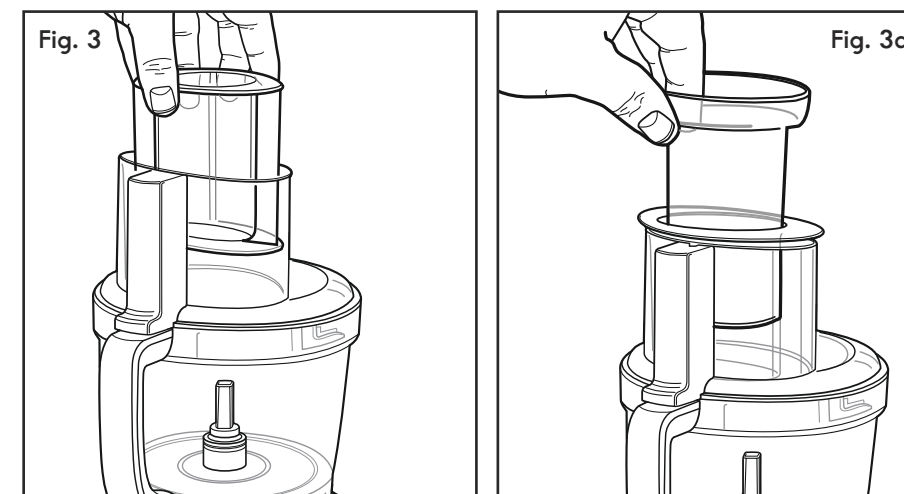
ASAMBLEA continuada.



4. Ponga el montaje de Cubierta de la vasija sobre la vasija. Alinee la flecha en la Cubierta y el icono de abrir en la vasija (véase Fig. 2 y 2a). Gire la cubierta a la izquierda hacia el centro delantero hasta que haga clic.

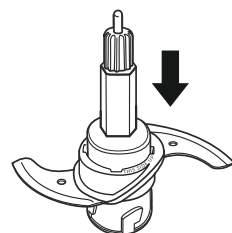
NOTA: Solamente hay una posición para que la cubierta de la vasija se trabe sobre la vasija. La unidad no funcionará si la cubierta de la vasija no se traba sobre la vasija, o si la tapa del canal del alimento no traba sobre el canal del alimento.

5. Hay una asamblea del empujador de alimento que consiste en un empujador grande y pequeño. Alinee la costura levantada que funciona abajo de la parte posterior del empujador grande con la ranura en el interruptor de inicio del dispositivo de seguridad. Inserte el empujador grande en el canal oval del alimento. Entonces inserte el empujador pequeño en el canal circular de alimento en el empujador grande. Vea Fig. 3 y 3a.

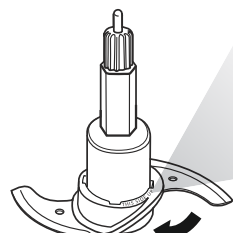


ASAMBLEA DE SU PROCESADOR DE ALIMENTO

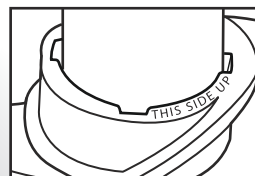
ASAMBLEA DE ASPA



1. Coloque el aspa de picar en el adaptador de impulsión del disco como se muestra en la figura.



2. Gire el aspa de picar en sentido horario hasta que esté bloqueada en su lugar.



NOTA: Asegúrese de que "THIS SIDE UP" mire hacia arriba.

FUNCIONAMIENTO DE SU PROCESADOR DE ALIMENTO

CONTROLES

PULSO: Cuando el interruptor de la perilla de control se da vuelta a la izquierda a PULSO y sostiene, el procesador de alimento funciona. Tan pronto como usted deje para ir el interruptor, el procesador se apaga y el interruptor vuelve la posición de apagado. Utilice PULSO para tareas cortas, tales como tajar nueces, carnes crudas o vegetales. Esto le permite mayor control de la consistencia de lo que usted está procesando.

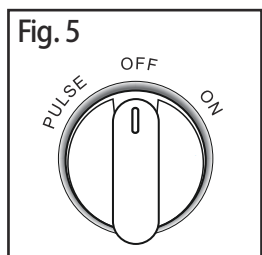
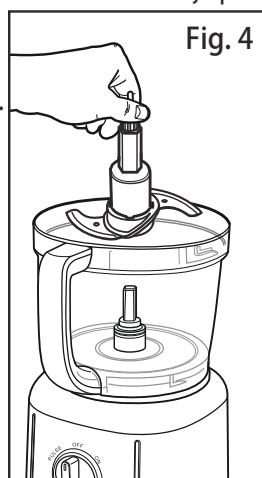
ENCENDIDO: Cuando el interruptor de la perilla de control se da vuelta a la derecha a ENCENDIDO, la unidad funcionará continuamente. Esto es bueno para menos alimento y artículos blandos que lleven un más tiempo de proceso. Cuando usted termina el proceso, gire el interruptor de la perilla de control a APAGADO.

PICAR:

1. Fije la vasija sobre la base según lo descrito en Asamblea.
2. Coloque la aspa de tajar sobre el poste central (véase Fig.4).

PRECAUCIÓN: Las aspás son agudas. Maneje cuidadosamente.

3. Coloque el alimento que se tajará en el tazón. Refiera a la Guía de Alimento para preparar el alimento a tajar.
4. Fije el montaje de la cubierta de vasija sobre la vasija, según lo descrito en Asamblea.
5. La perilla de control debe estar en la posición de apagado. Conecte la cuerda en un enchufe eléctrico.
6. Inserte la asamblea del empujador del alimento por lo que entrará abajo el canal oval de alimento.
7. Gire la perilla de control a ENCENDIDO para funcionar constantemente, o para un mejor control sobre la consistencia, gire y sostenga la perilla en PULSO



FUNCIONAMIENTO DE SU PROCESADOR DE ALIMENTO

PICAR continuado.

8. Cuando termina el proceso;
 - Si pulsa, suelte el interruptor de la perilla y la unidad para automáticamente.
 - Si usted pone el procesador a ENCENDIDO, gire el interruptor de la perilla de control a APAGADO para parar.
 - Permita que la aspa de tajar pare de rotar.

NOTA: Antes de abrir el Montaje de Cubierto del tazón, gire la unidad a APAGADO y desenchufe la cuerda.

9. Quite la asamblea del empujador de alimento del procesador.
10. Para quitar la cubierta de la vasija, abra girando a la derecha hasta que la cubierta se desuna, y levante.
11. Levante la aspa picadora por su base y quítela. Abra la Vasija dándole vuelta a la derecha y levante. Vacíe el alimento procesado.

ADVERTENCIA: La aspa de Picar es muy aguda. Tenga cuidado al manejar.

PARA REBANAR O DESFIBRAR:

PRECAUCIÓN: Cerciórese de que interruptor de la perilla de control esté girado a APAGADO y la unidad está desenchufada antes de usar. Nunca utilice su mano para empujar el alimento en procesador. El uso de mucha presión en el empujador de alimento no acelerará la operación.

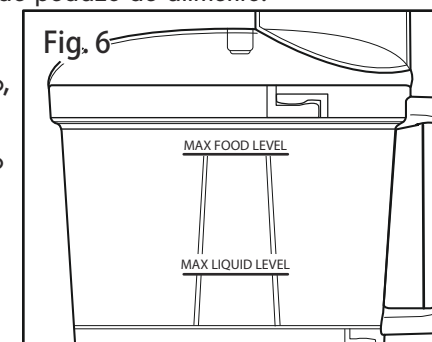
1. Fije la vasija sobre la base según lo descrito en Asamblea.
2. Resbale el adaptador de la impulsión del disco abajo sobre el poste de centro de la impulsión de la base, después coloque el disco de Rebanar/Desfibrar, con el lado deseado hacia arriba para rebanar o desfibrar, sobre el tronco del disco y empuje hacia abajo. A este punto el disco estará en la cima de la vasija.

ADVERTENCIA: El disco de Rebanar/Desfibrar es muy agudo. Tenga cuidado cuando lo maneja.

3. Fije la cubierta del tazón sobre el tazón.
4. Llene el canal oval o circular de alimento con alimento. Vea la Guía de destrozador o rebanar para los tamaños de pedazo de alimento.

- Si usa el empujador grande, llene el canal oval de pedazos de alimentotales como patata, col, pimienta verde, tomate entero, etc., pero no sobre la línea máxima de nivel marcada en el canal (véase fig. 6).
- Si usa el empujador pequeño, primero quítelo del empujador grande. Inserte el empujador grande hasta el final en el canal oval de alimento. Ponga los pedazos de alimento en el canal circular de alimento.

5. Conecte el cable eléctrico en un enchufe eléctrico apropiado.



FUNCIONAMIENTO DE SU PROCESADOR DE ALIMENTO

PARA REBANAR O DESFIBRAR continuado.

6. Inicie el procesador.
 - Si usa el empujador grande, cerciórese de que esté ensamblado junto con empujador pequeño. Inserte el empujador en el canal oval de alimento a la línea máxima de nivel de modo que el empujador presione el resorte en interruptor de inicio del dispositivo de seguridad. Gire la perilla de control a ENCENDIDO para iniciar el procesador. Levante el empujador del canal para detener el procesador.
 - Si usa un empujador pequeño, el procesador comenzará a funcionar una vez que la perilla de control se gire a ENCENDIDO. Utilice el empujador pequeño para empujar el alimento a través del canal circular. Gire la perilla de control a APAGADO para detener el procesador.
7. Cuando termina el proceso de alimento, gire la perilla de control a APAGADO, desenchufe el procesador, y espere que el disco pare de rotar.

! PRECAUCIÓN: Antes de abrir el montaje de cubierta de la vasija, sea seguro que usted ha APAGADO la unidad y ha desenchufado la cuerda.

8. La cubierta abierta del tazón de fuente dando vuelta a la derecha, y quita el disco con el vástago del disco.

! ADVERTENCIA: El rebanar/que destroza el disco es muy agudo. Tenga cuidado al dirigir.

9. Abra la vasija dando vuelta a la derecha hacia el icono de Abrir y levante la vasija. Vacíe el alimento procesado.

PARA PROCESAR ARTÍCULOS DE ALIMENTO LARGOS Y FINOS

! PRECAUCIÓN: Cerciórese de que interruptor de la perilla de control esté girado a APAGADO y la unidad está desenchufada antes de usar. Nunca utilice su mano para empujar el alimento en el procesador. El uso de mucha presión no apresurará la operación.

1. Fije la vasija sobre la base según lo descrito en asamblea.
2. Resbale el tronco del disco abajo sobre el poste central de la base, después coloque el disco de rebanada/desfibrar, con el lado deseado hacia arriba para rebanar o desfibrar, sobre el tronco del disco y empuje hacia abajo. A este punto el disco estará en la cima de la vasija.

! ADVERTENCIA: Los discos de Rebanar/Desfibrar son muy agudos. Tenga cuidado al manejar.

3. Fije el montaje de la cubierta de vasija sobre la vasija.
4. Quite el empujador pequeño del empujador grande. Inserte el empujador grande en el canal oval de alimento.

FUNCIONAMIENTO DE SU PROCESADOR DE ALIMENTO

PARA PROCESAR ARTÍCULOS DE ALIMENTO LARGOS Y FINOS continuado.

5. Llene el canal circular de alimento de artículos de alimento largos y finos tales como salchichones, zanahorias o apio.
6. Inserte el empujador pequeño en el canal circular de alimento sobre el alimento. Conecte la cuerda en el enchufe eléctrico.

! ADVERTENCIA: El empujador del alimento debe ser utilizado siempre al procesar el alimento. NUNCA utilice la mano para empujar el alimento directamente.

7. Gire la perilla de control a ENCENDIDO, después apriétela ligeramente pero firmemente en el empujador pequeño para alimentar artículos y sobre disco de rebanada/fragmento. Cuando el canal es vacío, gire la perilla de control a APAGADO.

8. Cuando termina el proceso de alimentos, gire la perilla de control a APAGADO, desenchufe el procesador, y espere el disco para que se detenga de rotar.

! PRECAUCIÓN: Antes de abrir el montaje de la cubierta de vasija, dé vuelta la unidad a APAGADO y desenchufe la cuerda.

9. Saque la cubierta de vasija y levante cuidadosamente el disco y el tronco del disco. Abra la vasija dando vuelta a la derecha hacia el icono abrir y levante la vasija. Vacíe el alimento procesado.

CONSEJOS DE PROCESAR COMIDA - LÍQUIDOS

Los alimentos y los líquidos calientes debajo de 120°F se pueden procesar en la vasija. Cualquier cosa sobre esta temperatura es demasiado caliente. Sea seguro de procesar cantidades pequeñas de líquidos (2 tazas o menos) a la vez. Cantidades más grandes pueden salir de la vasija.

CUIDADO Y LIMPIEZA

NOTA: NO PROCURE afilar los filos de la ninguna aspa o disco. Se afilan permanentemente en la fábrica y serán dañados por la afiladura procurada.

1. Antes de limpiar, gire al interruptor de la perilla de control a "APAFADO" y desenchufe la cuerda al Procesador de alimento.
2. Siempre que sea posible, enjuague las partes inmediatamente después del proceso para la limpieza fácil.
3. Limpie la base, perilla de control, y los pies con un paño húmedo y seque a fondo. Los puntos resistentes pueden ser quitados frotando con un paño húmedo y un limpiador suave, no abrasivo. No sumerja la base en líquido.
4. Todas las piezas desprendibles se pueden lavar a mano o en un lavaplatos en el estante superior. No ponga adentro ni cerca a la cesta del utensilio.
5. Si lave piezas desprendibles a mano, lave en agua caliente, jabonosa, enjuague y seque a fondo.
6. En caso de necesidad utilice un cepillo de cerda nylon pequeño para cepillar a fondo la Vasija y Montaje de Cubierta de la vasija. Este tipo de cepillo también ayudará a evitar de cortarse a usted mismo en la Aspa Picadora y Disco de Rebanar/Desfibrar.
7. No utilice los soportes de rayar ásperos o limpiadores en ninguna pieza de plástico o de metal.
8. No llene la vasija con agua hirviente ni ponga cualquiera de las piezas en agua hirviente.
9. Algunos alimentos, tales como zanahorias, pueden manchar temporalmente la vasija. Para quitar manchas, haga una pasta de 2 cucharas de bicarbonato de soda y 1 cucharas de agua caliente. Aplique la pasta a las manchas y frote con un paño. Enjuague y seque.

Cualquier otro servicio debe ser hecho por un representante/delegado técnico autorizado.

GUÍA DE PICAR

ALIMENTO	CANTIDAD	DIRECCIONES
Alimentos para niños	Hasta 4 tazas (1000ml)	Agregue hasta 4 tazas de vegetales y/o carne cocinados a la vasija, junto con líquido de 1/4 tazas por taza de alimento sólido. Procese continuamente a la fineza deseada.
Migas de pan	Hasta 5 rebanadas	Corte las rebanadas de pan frescas o secas en pedazos de 1 1/2 a 2 pulgadas. Agregue a la vasija y procese a migas finas.
Migas de galleta/galletita	Hasta 5 tazas	Use para hacer migas de las galletas graham, obleas de chocolate o de vainilla.
Arándanos, Picadito	3 tazas (750ml)	Pulse para picar a la fineza deseada. También puede agrega azúcar para hacer el condimento de arándano.
Huevos, Picados	Hasta 12	Pelar, secar y partir en dos los huevos duros. Agregue a la vasija. Pulse para picar, revise la fineza después de 4/5 pulsos.
Ajo, Picadito	Hasta 12	Sea seguro que la vasija sea seco. Ponga el alimento en clavo (s) al canal mientras que la unidad está funcionando.
Carne, picado (Crudo o cocinado)	Hasta 2 1/2 tazas (600ml)	Corte la carne en los cubos de 1 pulgada. Agregue a la vasija y pulse para picar.
Champiñones, picado	Hasta 12 medio	Parta los grandes en dos y agregue a la vasija. Pulse a la fineza deseada.
Nueces, picados	2 tazas (300ml)	Agregue a la vasija y pulse para picar.
Cebollas, picados	Hasta 2 grandes	Cuarto y agregue a la vasija. Pulse 1 o 2 veces para picar grueso. Para las cebollas verdes, hasta 2 tazas cortadas en pedazos de 1 pulgada.
Queso parmesano o romano rallado	Hasta 1 1/2 tazas (375ml)	Permita que el queso alcance la temperatura ambiente. Corte en cubos de 1 pulgada. Agregue a la vasija y pulse al picar grueso; procese continuamente para rallar finalmente.
Perejil, picado	Hasta 2 tazas	Agregue a la vasija y pulse para picar a la fineza deseada, cerca de 10 a 15 segundos. Procese otras hierbas de la misma manera.
Pimienta; Verde, rojo, amarillo picado	Hasta 1 pimienta	Corte en pedazos de 1 pulgada. Agregue a la vasija y pulse para picar.
Sopas, Puré o Batido	2 tazas	Agregue hasta 2 tazas (menos que 176°F) de sopa vegetal caliente para hacer puré y batir. Procese a la suavidad deseada.
Calabaza (Nogal), Calabaza o paoas dulces puré	Hasta 5 tazas, cubos de 1 pulg.	Agregue 1/4 tazas de líquido de cocinar por taza de alimento. Pulse para picar finalmente, después procese continuamente para puré.

GUÍA DE PICAR

ALIMENTO	CANTIDAD	DIRECCIONES
Fresas, Puré	2 tazas	Pelar y partir las bayas grandes. Agregue a la vasija y pulse para picar. Procese continuamente para hacer puré
Tomates, Picados	4 medio	Cuartos de tomates . Agregue hasta 4 y pulse al tamaño deseado.

GUÍA DE DESFIBRAR

ALIMENTO	DIRECCIONES
Col	Utilice el disco desfibrador para el col o ensalada de col muy fina. Corte en pedazos para caber en el canal. Desfibre usando la presión ligera. Vacie ña vasija como col alcance el disco.
Zanahorias	Posición en canal y desfibre.
Queso, Cheddar	El queso debe ser bien enfriado. Corte para caber en el canal.
Queso, Mozarella	El queso se debe enfriar en el congelador por 30 minutos antes de desfibrar. Corte para caber en el canal. Utilice la presión ligera.
Papas	Corte para caber en el canal.
Calabacín	Corte para caber en el canal, longitudinalmente u horizontalmente.

GUÍA DE REBANAR

ALIMENTO	DIRECCIONES
Manzana	Parta en dos y apile horizontalmente en canal. Utilice la presión firme.
Col/Lechuga	Parta en dos la cabeza, corte para caber en el canal.
Zanahorias	Corte para caber en el canal
Apio	Quite la secuencia. Embale el canal inclinado para los mejores resultados.
Pepino	Corte para caber el canal inclinado en caso de necesidad.
Champiñones	Apile el canal con los champiñones en sus lados para las rebanadas longitudinales.
Cebollas	Parta en dos y llene el canal, colocando las cebollas verticalmente para los resultados grueso picados.
Melocotones/Peras	Parta en dos y quite el corazón. Coloque hacia arriba en el canal y rebane usando la presión ligera.
Pimientas; Verde, Rojo, Amarillo, etc.	Mantenga entero, corte la punta de tallo y semilla, mantenga el extremo superior intacto. Ponga la pimienta en el canal, intacte el final hacia arriba, exprimiendo levemente para caber en caso de necesidad. Corte unos grandes en cuartos o tiras, dependiendo de los resultados deseados. Rebane con la presión moderada.
Salchichones	Corte en longitudes de 3 pulgadas. Quite la cubierta no comestible.
Papas	Pele si está deseado. Coloque en el canal, cortando las papas grandes por la mitad.
Fresas	Pele. Arregle las bayas en sus lados para las rebanadas longitudinales.
Tomates	Utilice los tomates pequeños para las rebanadas enteras, pártalos en dos en caso de necesidad. Utilice suavemente, solamente presión firme.
Nabos	Pelar. Corte los nabos para caber en el canal.
Calabacín	Cortar los extremos. Utilice la calabaza pequeña para las rebanadas enteras; parta en dos los más grandes para caber en el canal.