

This Owner's Manual is provided and hosted by [Appliance Factory Parts](http://ApplianceFactoryParts.com).



Black & Decker FP2620S Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for Black & Decker
FP2620S](#)



[Find Your Black & Decker Small Appliance Parts - Select From 395 Models](#)

----- Manual continues below part list -----

Available Replacement Parts for Black & Decker FP2620S

77906	BLADE ASSY WITHOUT GASKET
07239GZ4	STORAGE LID
77788	WIDE MOUTH FEED CHUTE
77789	DISC STEM
77793	LARGE S.S. CHOPPING BLADE
77840	DOUGH BLADE
07234EZB	FOOD PUSHER BLACK

Please Read and Save this Use and Care Book

Por favor lea este instructivo antes de usar el producto

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

 **BLACK & DECKER**®

powerpro®

**FOOD PROCESSOR WITH
BLENDER JAR**

**PROCESADOR DE ALIMENTOS
CON JARRA PARA LICUAR**

**ROBOT CULINAIRE AVEC
RÉCIPIENT**



Register your product online at www.prodprotect.com/applica,
for a chance to WIN \$100,000!
For US residents only

Registre su producto por Internet en www.prodprotect.com/applica y tendrá la
oportunidad de GANAR \$100,000!
solamente para residentes de EE.UU

Inscrivez votre produit en ligne à l'adresse www.prodprotect.com/applica
et courez la chance de GAGNER 100 000 \$!
aux résidents du É.-U seulement



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

www.applicaconsumerproductsinc.com

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

**Model
Modelo
Modèle**

FP2620S

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- Read all instructions.
- To protect against risk of electrical shock, do not put base, cord or plug in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- 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 or damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment. Or, call the appropriate toll-free number listed on the cover of this manual.
- The use of attachments, including canning jars, not recommended by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter.
- Keep hands and utensils away from moving blades or discs while processing food to prevent the possibility of severe personal injury or damage to the food processor. A scraper may be used, but it must be used only when the food processor is not running.
- Blades are sharp. Handle carefully.
- 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 into chute by hand. Always use food pusher.
- Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Keep hands and utensils out of container while blending to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the blender. A scraper may be used, but must be used only when the blender is not running.
- Blades are sharp. Handle carefully.
- To reduce the risk of injury, never place cutter-assembly blades on base without jar properly attached.

- Always operate blender with cover in place.
- When blending hot liquids, remove center piece of two-piece cover.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

POLARIZED PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug 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

The cord of this appliance was selected to reduce the possibility of tangling in or tripping over a longer cord. If more length is needed, use an extension cord rated no less than 15 amperes. (For 220 volts rated products, use an extension cord rated no less than 6 amperes.) When using an extension cord, do not let it drape over the working area or dangle where someone could accidentally trip over it. Handle cord carefully for longer life; avoid jerking or straining it at outlet and appliance connections. The maximum rating is based on the chopping blade; other attachments may draw significantly less power.

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

This product is for household use only.

TABLE OF CONTENTS

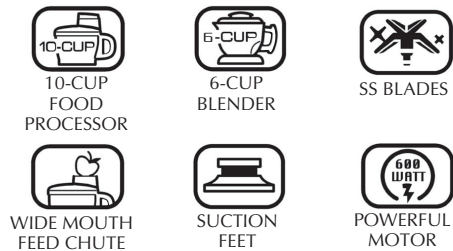
	Pages
Getting familiar with your unit.....	3
How to use.....	6
Assembling the food processor.....	6
How to chop in the workbowl.....	7
Using the dough blade.....	8
How to slice or shred in the workbowl.....	9
How to use the blender.....	10
Care & Cleaning.....	13
Recipes.....	14
Troubleshooting.....	19

INTRODUCTION

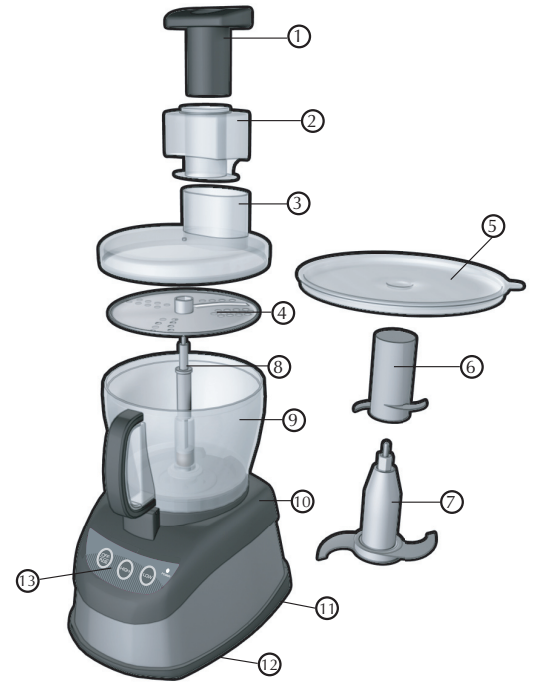
Thank you for choosing the Black & Decker® Power Pro® 10-Cup Wide-Mouth Food Processor from Power Pro®.

- 600-watt motor delivers the power to perform all your processing needs
- At the touch of a button you can slice, chop, shred, grate, puree and much more
- Handles large food items without having to section
- Brushed stainless steel exterior makes cleaning a breeze and removable parts are dishwasher safe

GETTING FAMILIAR WITH YOUR UNIT



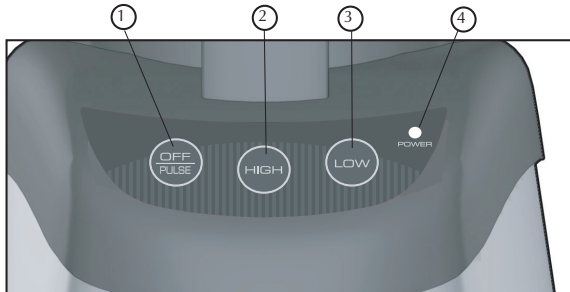
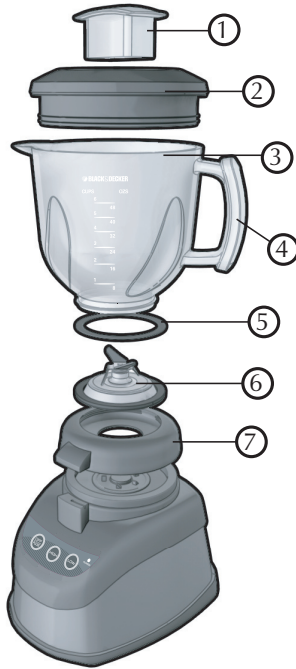
Product may vary slightly from what is illustrated.



- | | |
|--|---|
| † 1. Food pusher (Part # FP2650S-01) | † 8. Disc stem (Part # FP2650S-08) |
| † 2. Wide-mouth feed chute (Part # FP2650S-02) | † 9. 10-cup processing workbowl (Part # FP2650S-09) |
| † 3. 10-cup processing workbowl cover (Part # FP2650S-03) | 10. Base |
| † 4. Reversible slice/shred disc (Part # FP2650S-04) | 11. Cord wrap (under base) |
| † 5. Storage lid (Part # FP2650S-05) | † 12. Non-skid suction feet (Part # FP2650S-10) |
| † 6. Dough blade (Part # FP2650S-06) | 13. Controls |
| † 7. Large, stainless steel chopping blade (Part # FP2650S-07) | † Consumer replaceable/removable parts |

BLENDER JAR

- † 1. Lid cap with measurement units (Part # FP2650S-12)
- † 2. Lid (Part # FP2650S-13)
- † 3. 6-cup (1183 ml) glass blender jar (Part # FP2650S-14)
- 4. Handle
- † 5. Gasket (Part # FP2650S-15)
- † 6. Blade assembly (Part # FP2650S-16)
- † 7. Jar base (Part # FP2650S-17)
- † Consumer replaceable/removable parts



CONTROL PANEL

- 1. Off/Pulse button
- 2. High button
- 3. Low button
- 4. Power indicator light

How to Use

This product is for household use only.

- Remove all packing material and any stickers from the product.

Important: Handle chopping blades and slice/shred disc carefully. They are very sharp.

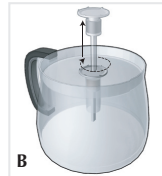
- Wash all removable parts as instructed in CARE AND CLEANING section of this manual.
- Select a level, dry countertop where the appliance is to be used, allowing air space on all sides to provide proper ventilation for the motor.

ASSEMBLING THE FOOD PROCESSOR

How to Insert and Remove the Center Post:

The center posts of both bowls are removable:

1. Turn the bowl upside down.



2. Grasp the clear outer tabs and turn the center post clockwise until the lower tabs are free. Lift the post out (B).
3. To return to its original position, place center post into smaller opening in bottom of workbowl and turn counterclockwise until tabs snap into place.

How to Lock the Workbowl in Position:



1. Attach center post to workbowl. 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). Be sure to lock the workbowl in place before attaching the blades and cover.

How to Lock the Cover:



1. Place cover over workbowl with the small latch to the right of the workbowl's handle (E).
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 workbowl, cover and wide-mouth feed chute are properly locked in place.



3. Place the wide-mouth feed chute on top of the cover with the small tab to the right of the workbowl's handle. Turn clockwise until it clicks into position over the handle.

4. Insert the food pusher into the central tube of the wide-mouth feed chute. Turn clockwise to lock in place. The 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. To remove, turn counterclockwise.

CONTROLS



The controls are located on the front of the base (F). Press PULSE, HIGH or LOW to select a function (see directions below).

OFF/PULSE:

- 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 blades 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.

HIGH and LOW:

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

HOW TO CHOP IN THE WORKBOWL:

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

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



2. Hold chopping blade by center shaft and insert onto center post (G).

Caution: The blade attachments are 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 D**).

5. Place the wide-mouth feed chute and food pusher in place.


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

6. Select your desired speed (PULSE, LOW or HIGH).

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

7. Food can be added while processor is running; remove food pusher and insert food through the feed chute. Replace food pusher in chute.

Important: Be sure chopping blade has completely stopped spinning before removing cover from processor.

8. Press the OFF/PULSE button and allow blades to stop revolving before removing cover. Twist cover toward  to remove.
9. Unlock workbowl by turning it counterclockwise and lift off base.

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

10. Carefully remove chopping blade.
11. Unplug appliance when not in use.

Helpful Tips for Chopping and Blending:

- The processor works very quickly.
- Watch carefully to avoid over-processing foods.
- The PULSE button offers the best control and results.
- For best results, process foods that are about the same size.
- Do not overload the bowl.
- Never walk away from the processor while it is on.
- Use hot but never boiling liquids.
- Do not process more than 3 cups liquid in the workbowl at one time.
- To process meat, use no more than 2 cups of 3/4-inch cubes in the workbowl. Process using PULSE in 5 second intervals.
- The workbowl has a capacity of 10 cups.
- Insert a funnel into the feed chute when adding ingredients such as, oil, flour and sugar.

USING THE DOUGH BLADE

This blade makes preparing dough efficient and time-saving.

1. This blade does not extend to the outside rim of the workbowl, so it cannot incorporate flour when very small amounts of flour are being processed.
2. Push dough blade down as far as it will go into workbowl.
3. Insert all the dry ingredients into the workbowl.
4. Place cover on workbowl. Add wide-mouth feed chute and food pusher. Process to blend.
5. Add liquids through the small feed chute with machine running.

HELPFUL TIPS WHEN USING THE DOUGH BLADE

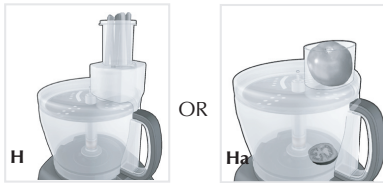
- For best results do not prepare recipes using more than 3½ cups flour.
- Begin with 1 cup less than the maximum amount of flour and add additional flour once mixture is well blended.
- Pour liquid through food chute gradually.
- Knead dough no longer than 1 minute.
- Do not leave processor unattended during operation.

HOW TO SLICE OR SHRED

1. Lock workbowl into position (see **Illustrations B and C**).
2. Place disc stem onto center post in workbowl.
3. Carefully place slice/shred disc on stem with appropriate side up (depending on work to be done).


Caution: The blade attachments are very sharp. Use caution when handling and storing.

4. Place cover on workbowl and lock into place by rotating cover clockwise (see **Illustration D**).
5. Fill feed chute with food. Select regular opening or wide-mouth, depending upon size of food to be processed. Position food pusher over food (**H**).



6. Select PULSE, LOW or HIGH; press firmly on food pusher to guide food through processor, 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 disc to stop rotating before removing cover. Twist cover toward  to remove.
8. Carefully remove slice/shred disc. Unlock workbowl by turning it counterclockwise and lifting it off the base.
9. Unplug appliance when not in use.

Helpful Tips When Slicing and Shredding

- Before slicing round fruits and vegetables in the processor, cut a thin slice from the bottom so food will be more stable. Place food cut side down in feed chute.
- Always 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.
- Soft and semi-hard cheeses should be well chilled before shredding.
- After food has been processed, remove the cover and invert on countertop. Remove the slice/shred disc before removing the workbowl from the processor. Place the disc on top of the inverted workbowl cover.

GENERAL GUIDELINES FOR USING THE FOOD PROCESSOR

1. Organize processing tasks to avoid multiple cleanups of the bowl; process dry before wet.
2. Although plastic parts of the processor are dishwasher safe, wash them by hand to retain their clear appearance.
3. To easily clean the workbowl, once empty add a drop of detergent and a little hot water and pulse several times. Rinse before reusing.
4. The processor will be more efficient if filled no more than ½ to ⅔ full.
5. To take advantage of the speed of the processor, drop foods through the food chute with the processor running.
6. Apply light pressure on the pusher for soft foods (berries and tomatoes) and slightly more pressure for hard foods (onions and potatoes).
7. Do not process foods that are so frozen or so hard that the tip of a knife cannot be inserted into the food.
8. When chopping dried fruits add a little flour to keep the pieces from sticking together.
9. Chill soft cheeses before slicing and shredding to prevent the cheese from rolling into a ball on the disc.
10. When using the slicing / shredding disc do not let the food accumulate too high; stop and empty the workbowl.
11. Do not use the processor to:
 - Grind bones, grains or hard spices
 - Liquefy fruits and vegetables
 - Slice warm meat and hard cooked eggs; chill them first.

HOW TO USE THE BLENDER

BLENDER JAR ASSEMBLY

1. Turn blender jar upside down and place flat on counter top or work surface.
2. Put the gasket on top of the blade assembly. Place the blade assembly with gasket in bottom opening of the jar with blades down.



3. Place jar base onto jar and rotate clockwise until it is tight **(J)**.
4. Turn assembled jar right side up.
5. Place lid with lid cap in place on blender jar.
6. Place jar on power base with tab on base slightly to the right of the locking mechanism and rotate clockwise until blender locks into place **(K)**.
7. Blender is now ready for use.



HOW TO USE

1. Make sure appliance is OFF.
2. Place foods to be blended into jar.
3. Place lid on jar; make sure lid cap is in place.
4. Plug power cord into standard electrical outlet.

Note: When in use do not leave blender unattended. When using hard foods, such as ice, nuts and coffee beans, keep one hand on the lid to keep blender in place.

5. Select the speed that best suits your desired task.

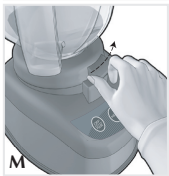
Note: For blending tasks such as grinding coffee beans or nuts, or when blending thick mixtures, use the PULSE button for several seconds; then release. Releasing the PULSE button automatically turns the blender off.



6. Open the Lid Cap to add ingredients while the blender is running, and drop ingredients through the opening **(L)**.

Note: Do not remove the lid while the blender is running.

7. When finished, press the OFF/PULSE button.
8. To remove the jar, using thumb and forefinger, push tab on blender base to the right to release the locking mechanism **(M)**.



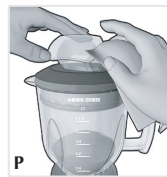
9. Grasp the handle of the blender jar and lift up.
10. Remove the lid to pour.
11. Always unplug the appliance when not in use.

BLENDING TIPS AND TECHNIQUES

1. Cut food into pieces no larger than ¾-inch for use in the blender.
2. When ingredients splatter onto the sides of the jar or the mixture is very thick, press the OFF/PULSE button to turn appliance off. Remove the lid and use a rubber spatula to scrape down the sides of the jar and to redistribute the food pushing food toward the blades. Replace the lid and continue blending.
3. Blender should always have lid with lid cap in place when in use.
4. Do not place blender jar on base when motor is running.



5. The lid cap holds ¼ cup liquid and can be used when adding ingredients such as juices, milk, cream and liquor **(N)**.
6. When making bread crumbs, chopping nuts or grinding coffee beans make sure blender jar is completely dry.
7. When using a PULSE function use short bursts. Allow the blades to stop rotating between pulses.
8. Use the PULSE button when preparing beverages that include ice cubes; this helps to produce a smoother texture.
9. It is helpful to begin the blending process on the lowest speed and then increase to a higher speed, if necessary.



10. When blending hot ingredients always open the lid cap and replace it ajar with the opened side away from you. Cover lid with a cloth to avoid splattering and only use low speed. Do not blend more than 3 to 3½ cups at a time **(P)**.

11. DO NOT place any of the following in the blender:

- Large pieces of frozen foods
- Tough foods such as raw turnips, sweet potatoes and potatoes
- Bones
- Hard salami, pepperoni
- Boiling liquids (cool for 5 minutes before placing in blender jar.)

12. Tasks not recommended for the blender:

- Whipping cream
- Beating egg whites
- Mixing dough
- Mashing potatoes
- Grinding meats
- Extracting juice from fruits and vegetables

SELECTING A SPEED

- LOW** Reconstituting frozen juices and drink mixes
 Preparing salad dressings
 Pureeing hot soups
 Puddings
 Blending pancake and waffle batter or mixes
 Beating eggs for omelets and custards
 Making cookie crumbs and bread crumbs
 Preparing sauces and salsas

- HIGH** Coarse to fine chopping of nuts, vegetables and fruits
Grinding hard cheeses, spices and coffee beans
Baby foods – fruits and vegetables
Protein drinks
Milk shakes and malts
Frozen drinks; smoothies
- PULSE** Crushing ice
Chopping vegetables
Thick beverages
Smoothies

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 blades or disc. They are permanently sharpened at the factory and will be ruined by attempted sharpening.

CARE AND CLEANING

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

- Completely disassemble processor parts before washing.
- Whenever possible, rinse parts immediately after processing for easy cleanup.
- Wipe base and feet with a damp cloth and dry thoroughly. Stubborn spots can be removed by rubbing with a damp cloth and a mild, nonabrasive cleaner. Do not immerse base in liquid.
- All removable parts can be washed by hand or in a dishwasher. Hand washing of plastic parts will help to maintain the processor's appearance.
- If washing by hand, fill workbowl with hot soapy water and rapidly raise and lower the cutting blade and discs up and down on the center shaft.
- If your sink has a sprayer nozzle, you will find it helpful in rinsing the blades.
- If washing in a dishwasher, place removable parts on top rack only – not in or near utensil basket.
- Some staining of parts may occur. Make a paste of 2 tablespoons baking soda / 1 tablespoon water. Apply to stains and let stand overnight. Rinse and dry.
- Do not use rough scouring pads or cleansers on any plastic or metal parts.
- Do not allow blades or discs to soak in water for long periods of time.
- Remove the workbowl cover and blade. Invert an empty 35-mm film canister over the hole in the workbowl. Fill with hot, soapy water and allow to soak.
- Remember to clean the internal shaft of the chopping blade; use a baby bottle brush to remove any clogged food particles.
- If you are having trouble closing the cover over the workbowl, apply a small amount of vegetable oil to the rim of the cover and workbowl. This should make the pieces work smoother when attaching the cover to the bowl.

RECIPES

SPINACH PESTO PIZZA

- 1 recipe for pizza dough (see below)
- $\frac{2}{3}$ cup spinach pesto (see below)
- 2 cups shredded mozzarella cheese
- 4 plum tomatoes, sliced
- $\frac{1}{3}$ cup shredded Parmesan cheese
- $\frac{1}{4}$ cup loosely packed thin strips basil leaves
- Salt and pepper

Place ball of dough on lightly floured board; cover with plastic wrap and let rest 10 minutes. Roll out dough to 14-inch circle. Transfer to 14-inch lightly greased and dusted non-stick pizza pan or pizza peel* dusted lightly with cornmeal and shape pizza into 14-inch circle; lift edge and pinch to form a lip.

Spread pesto evenly on prepared crust leaving about $\frac{1}{2}$ -inch border. Sprinkle mozzarella cheese evenly over pesto. Arrange tomato slices over cheese. Sprinkle with Parmesan cheese and basil. Season to taste with salt and pepper.

Bake in preheated 450° F. till crust is browned and cheese is golden, about 12 minutes.

Makes one 14-inch pizza.

* If using a pizza stone; preheat stone for 45 minutes. Slide the pizza off the pizza peel onto the preheated stone.

SPEEDY PROCESSOR PIZZA DOUGH

- 1 $\frac{1}{4}$ teaspoons active dry yeast
- 1 $\frac{1}{3}$ cups warm water (105 - 115° F.)
- $\frac{1}{4}$ teaspoon sugar
- 3 $\frac{1}{2}$ to 3 $\frac{3}{4}$ cups unsifted all-purpose flour
- 1 teaspoon salt
- 2 tablespoons olive oil

Sprinkle yeast over water; add sugar and let stand until yeast is dissolved, about 5 minutes.

Position dough blade in workbowl of processor. Add 3 cups flour, salt and olive oil. With processor running, gradually add yeast mixture down food chute. Add additional flour to make a soft dough. Continue processing dough for 1 minute. Transfer dough to lightly floured board. Shape into ball and cover with towel or large bowl. Let dough rest for 10 minutes.

On lightly floured board, knead several times until smooth and elastic; form into ball. Place in greased bowl, turning to grease top.

Cover and let rise at room temperature until doubled in bulk, about 1 hour.

Punch dough down.

SPINACH PESTO

- 2 cups packed fresh spinach leaves
- 1 cup packed basil leaves
- ½ cup packed Italian parsley leaves
- ½ cup grated Parmesan cheese
- ½ cup pine nuts (pignoli)
- 2 large cloves garlic, minced
- 1 teaspoon grated lemon peel
- ¾ cup olive oil

Place all ingredients in workbowl of food processor fitted with cutting blade. Cover and process about 1 minute or until smooth. Stop occasionally to scrape down sides of bowl.

Makes about 1 ½ cups.

STUFFED MUSHROOMS

- 6 oz. sausage meat
- 1 large shallot, quartered
- 1 large clove garlic
- 1 slice white bread, torn into pieces
- 12 large stuffing mushrooms
- 2 tbsp. chopped parsley
- 2 tbsp. dry white wine
- 4 tbsp. melted butter or margarine
- ½ cup grated Parmesan cheese

In Black & Decker Electric Skillet, cook sausage over medium heat, stirring to break into bits.

In workbowl of food processor, combine shallot and garlic, process on low to chop. Add white bread and process 5 seconds to break into bits. Using a spoon, remove stem from mushrooms being careful not to break mushroom caps. Set mushroom caps aside. Add stems to food in processor and blend on low several seconds. Add cooked sausage and process several seconds. Stir in parsley and wine.

In large bowl, toss mushroom caps in melted butter. Arrange in single layer in shallow baking dish. Fill with sausage mixture. Top with cheese.

Bake at 350° F. for 15 minutes until hot and bubbly.

Makes 6 servings.

CREAMY COLESLAW

- ½ medium head cabbage, cut into wedges
- 1 wedge purple cabbage
- 2 medium carrots, peeled and trimmed
- 1 small purple onion
- ½ cup pimento stuffed olives, coarsely chopped
- ¾ cup mayonnaise
- 3 tbsp. red wine vinegar
- ½ tsp. celery seed
- ⅛ tsp. ground pepper

Using thin slicing blade, thinly slice cabbages. Cut carrots to fit feed tube; using food pusher as guide, slice carrots and onion.

Place vegetables in large bowl; add olives. In small bowl, blend remaining ingredients. Pour over cabbage mixture; toss to blend.

Cover and refrigerate at least 1 hour to allow flavors to blend

Makes about 6 cups.

BANANA RAMA SHAKE

- 2 cups cold milk
- 1 ½ cups vanilla or banana ice cream
- 1 medium banana
- 2 tbsp. chocolate syrup

Combine all ingredients in order listed in blender container. Close cover securely. Pulse for several seconds three or four times. Press HIGH and let run until mixture is smooth and well blended, about 1 ½ minutes.

Makes 2 thick shakes.

MANGO AND CORN SALSA

- ½ cup orange pepper, cut into ¾ inch chunks
- ½ cup purple onion, cut in ½-inch pieces
- 2 to 3 medium jalapeños, seeded and quartered
- 2 large cloves garlic
- 1 ½ cups tomato, cubed
- 1 large mango, cubed
- ½ cup fresh cilantro leaves
- 1 cup canned whole kernel corn
- Juice of 1 lime

In blender container, combine pepper, onion, jalapenos and garlic. Place cover on jar. Pulse several times for about 5 seconds, each, to chop ingredients. Add tomato, mango and cilantro and pulse several times until vegetables are chopped and mixture is blended. Spoon mixture into bowl; stir in corn and lime juice. Cover and refrigerate until ready to serve.

Serve with tortilla chips.

Makes about 4 cups.

TROPICAL ISLAND SMOOTHIE

2 cups orange juice

½ cup frozen pina colada drink mix

1 cup vanilla yogurt

1 cup frozen mixed berries

1 medium banana

2 cups ice cubes

Combine all ingredients in order listed in blender container. Close cover. Pulse for several seconds three or four times. Press HIGH and let run until mixture is smooth and well blended, about 1½ minutes.

Makes 3 thick shakes.

APRICOT MANGO COOLER

2 cups apricot nectar

1 cup mango nectar

¼ cup fresh lime juice

¼ cup sugar

2 cups ice cubes

1 cup frozen cubed mango

Combine all ingredients in order listed in blender container. Close cover. Pulse for several seconds three or four times. Press HIGH and blend until mixture is smooth and well blended, about 1 minute.

Makes about 6 cups.

TROUBLESHOOTING FOR FOOD PROCESSOR

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Food is unevenly chopped.	Workbowl is overfilled. You may be running the bowl continuously instead of on PULSE. Food may be cut in random sizes.	Smaller amounts will process more evenly. Use the PULSE button in 5-second or less increments. Allow the blades to stop completely before pressing the PULSE button again. Cut food in same size pieces before placing in processor.
Liquid leaks from the bottom of the workbowl.	Too much liquid in the workbowl.	Process smaller amounts. When processing liquids, do not add more than 3 cups to workbowl. Do not remove the blade before removing workbowl from processor when processing liquids.
Sliced foods are uneven and slanted.	The feed chute has not been well packed or uneven pressure has been applied to the food pusher during processing.	Cut pieces in even lengths, just a little shorter than the length of the feed chute. Pack the chute carefully and maintain even pressure on the food pusher as the food is being processed.
Foods being sliced or shredded fill up on one side of the bowl.	This is normal.	Stop processing occasionally and either even out the food in the workbowl or move it to another bowl. When food accumulates close to the disc, empty the workbowl before continuing.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Some pieces of food remain on top of the slice/shred disc.	This is normal.	Slice or shred those pieces by hand or save for another use, like soups that will be pureed.
Soft cheese collects on top of the slice/shred disc.	The cheese was not cold enough. The pressure exerted on the pusher was too great.	Be sure soft cheeses are well chilled or place in freezer until knife inserted into cheese penetrates about ½-inch. Remember food pusher is to be used as a guide; never exert hard pressure on the food pusher.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Herbs or bread are sticking to sides of blender and not getting chopped.	Blender jar, food to be chopped and blade are not dry.	Always make sure that the jar, the blade and the food to be chopped are dry.
Jar separates from bottom when being removed from blender. Liquid spills onto counter.	Jar was twisted when being removed from base of blender.	When removing jar from blender base, simply lift up; do not twist.

TROUBLESHOOTING FOR BLENDER

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Jar bottom does not come off of jar	A vacuum has been formed.	Place the jar on the blender and turn counter clockwise until jar is released from the bottom
Liquid is leaking from bottom of jar.	Gasket is either missing or not in place correctly.	Check that jar is assembled correctly.
Appliance does not turn on	Appliance is not plugged in jar is not in place.	Check that appliance is plugged into a working outlet. Blender jar and lid must be securely in place.
Mixture in blender does not seem to be blending.	Not enough liquid in mixture being blended or too much ice.	Turn the blender off and use a rubber spatula to redistribute the food; add some liquid and pulse the mixture to aid in the blending process.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se usan aparatos eléctricos, se debe de tomar ciertas precauciones incluyendo las siguientes:

- Por favor lea todas las instrucciones.
- A fin de protegerse contra el riesgo de un choque eléctrico, no coloque la base, el cable ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.
- El uso de todo aparato eléctrico utilizado por o en la presencia de los niños requiere la supervisión de un adulto.
- Desconecte el aparato de la toma de corriente cuando no esté en uso, cuando le quite o le ponga piezas y antes de limpiarlo.
- Evite el contacto con las piezas móviles.
- No utilice ningún aparato eléctrico si el cable o el enchufe están dañados, si el aparato no funciona, si este se ha dejado caer o presenta cualquier daño. Devuelva el producto al centro de servicio autorizado más cercano a fin de que lo examinen, reparen o realicen cualquier ajuste electrónico o mecánico. Puede también llamar al número gratis correspondiente que aparece en la portada de este manual.
- El uso de accesorios, incluyendo los tarros de envasar, no recomendados por el fabricante pueden ocasionar incendio, choque eléctrico o lesiones.
- No utilice este aparato a la intemperie.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador.
- Mantenga las manos y los utensilios alejados de las cuchillas o de los discos en movimiento mientras procesa los alimentos, a fin de prevenir serias lesiones personales o daño al mismo procesador. Uno puede utilizar utensilios siempre que el aparato no se encuentre en funcionamiento.
- Las cuchillas tienen filo y uno debe manejarlas con cuidado.
- A fin de reducir el riesgo de lesiones, nunca coloque la cuchilla de cortar ni los discos sobre la base, sin antes haber instalado bien el recipiente en su lugar.
- Asegúrese que la tapa esté cerrada debidamente antes de utilizar el aparato.
- Nunca introduzca los alimentos adentro del conducto con la mano. Utilice el empujador de alimentos.
- No trate de alterar el mecanismo de entrecierre de la tapa.
- Este aparato se deberá utilizar solamente con el fin previsto.
- Para reducir el riesgo de lesiones severas a las personas o daño al procesador de alimentos, mantenga las manos y utensilios alejados de las cuchillas o discos mientras la licuadora esté en funcionamiento.
- Las cuchillas tienen filo. Manéjelas con cuidado.
- Para reducir el riesgo de lesiones, nunca coloque el montaje de las cuchillas en la base sin haber enganchado la jarra debidamente en su lugar.

- Siempre opere la licuadora con la tapa en su lugar.
- Cuando licue líquidos calientes, retire la pieza central de la tapa de dos piezas.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

ENCHUFE POLARIZADO

Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (un contacto es más ancho que el otro). A fin de reducir el riesgo de un choque eléctrico, este enchufe encaja en una toma de corriente polarizada en un solo sentido. Si el enchufe no entra en la toma de corriente, inviértalo y si aun así no encaja, consulte con un electricista. Por favor no trate de alterar esta medida de seguridad

TORNILLO DE SEGURIDAD

Advertencia: Este aparato cuenta con un tornillo de seguridad para evitar la remoción de la cubierta exterior del mismo. A fin de reducir el riesgo de incendio o de choque eléctrico, por favor no trate de remover la cubierta exterior. Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Toda reparación se debe llevar a cabo únicamente por personal de servicio autorizado.

CABLE ELÉCTRICO

El cable de este aparato fue escogido a fin de evitar el riesgo de enredarse o de tropezar con un cable de mayor longitud. Cualquier cable de extensión que se deba emplear, deberá estar calificado para nada menor de 15 amperios. (Para aquellos productos de 220 voltios, se deberá utilizar un cable de extensión no menor de 6 amperios.) Cuando utilice un cable de extensión, asegúrese que no interfiera con la superficie de trabajo ni que cuelgue de manera que alguien se pueda tropezar. A fin de aumentar la vida útil del cable, no tire de él ni maltrate las uniones del cable con el enchufe ni con el aparato. The maximum rating is based on the chopping blade; other attachments may draw significantly less power.

Nota: Si el cordón de alimentación es dañado, en América Latina debe sustituirse por personal calificado o por el centro de servicio autorizado. riesgo.

Este aparato eléctrico es para uso doméstico únicamente.

CONTENIDO

	Páginas
Conocimiento del producto.....	24
Como usar.....	27
Ensamblaje del procesador de alimentos	27
Como picar en el recipiente	28
Uso de la cuchilla para masa.....	29
Como rebanar o desmenuzar	30
Uso de la licuadora	32
Cuidado y limpieza.....	35
Recetas.....	36
Solucion de problemas	41

INTRODUCCIÓN

Muchas gracias por escoger el procesador para alimentos de boca amplia y 10 tazas Black & Decker® de Power Pro®.

- Su motor de 600 watts proporciona la potencia para llevar a cabo todas las tareas de procesamiento.
- Con tan solo tocar un botón es posible cortar, picar, desmenuzar, rallar, convertir en puré y mucho más.
- Procesa pedazos grandes de alimentos sin necesidad de cortarlos.
- El exterior de acero inoxidable cepillado facilita la limpieza y las piezas pueden lavarse en la máquina lavaplatos.

CONOCIMIENTO DEL PRODUCTO



PROCESADOR DE ALIMENTOS DE 10 TAZAS



LICUADORA DE 6 TAZAS



CUCHILLAS DE ACERO INOXIDABLE



CONDUCTO DE ALIMENTACIÓN DE BOCA ANCHA

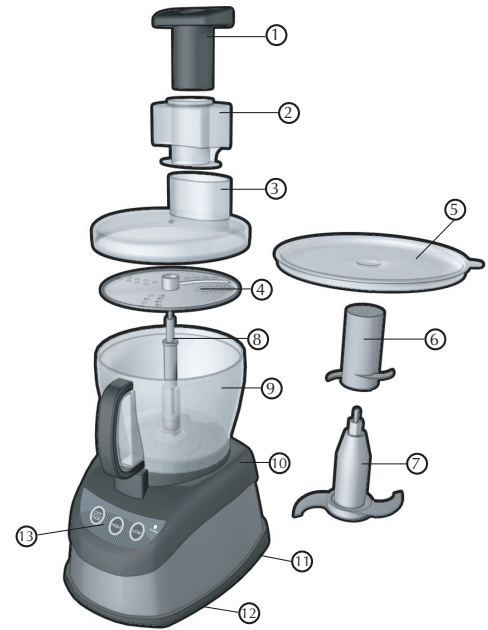


COPAS DE SUCCIÓN



MOTOR POTENTE

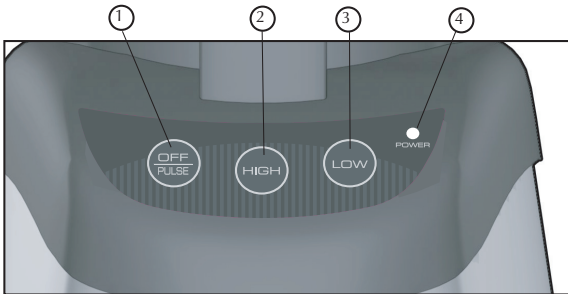
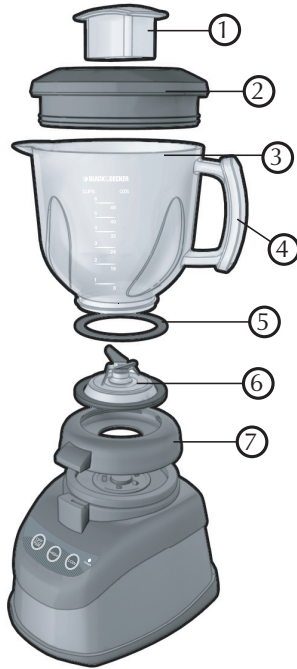
Este producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado.



- | | |
|--|---|
| † 1. Empujador de alimentos (Pieza N° FP2650S-01) | † 8. Vástago del disco (Pieza N° FP2650S-08) |
| † 2. Conducto de boca amplia de alimentación (Pieza N° FP2650S-02) | † 9. Recipiente de 10 tazas para procesar alimentos (Pieza N° FP2650S-09) |
| † 3. Tapa del recipiente de 10 tazas para procesar alimentos (Pieza N° FP2650S-03) | 10. Base |
| † 4. Disco reversible para rebanar/desmenuzar (Pieza N° FP2650S-04) | 11. Enrollado para el cable (debajo de la base) |
| † 5. Tapa para conservar los alimentos (Pieza N° FP2650S-05) | † 12. Patas de succión antideslizantes (Pieza N° FP2650S-10) |
| † 6. Cuchilla para masa (Pieza N° FP2650S-06) | 13. Controles |
| † 7. Cuchilla grande de acero inoxidable para picar (Pieza N° FP2650S-07) | † Reemplazable/desmontable por el consumidor |

JARRA PARA LICUAR

- † 1. Tapón con unidades de medida (Pieza N° FP2650S-12)
- † 2. Tapa (Pieza N° FP2650S-13)
- † 3. Jarra para licuar de vidrio de 6 tazas (1183 ml) (Pieza N° FP2650S-14)
- 4. Mango
- † 5. Junta (Pieza N° FP2650S-15)
- † 6. Cuchillas (Pieza N° FP2650S-16)
- † 7. Base de la jarra (Pieza N° FP2650S-17)
- † Reemplazable/desmontable por el consumidor



PANEL DE CONTROL

- 1. Botón Off/Pulse (apagado/pulsación)
- 2. Botón High (velocidad alta)
- 3. Botón Low (velocidad baja)
- 4. Luz indicadora de funcionamiento

Como usar

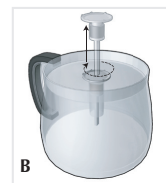
Este aparato es solamente para uso doméstico.

PASOS PRELIMINARES

- Retire todo material de empaque y cualquier calcomanía adherida al producto. **Importante: En vista del filo agudo que traen la cuchilla de picar y el disco de rebanar/desmenuzar, manéjelos con mucho cuidado.**
- Lave todas las piezas removibles según las instrucciones en la sección de Cuidado y limpieza en este manual.
- Antes de usar este aparato, asegúrese de colocarlo sobre una superficie plana, seca y limpia con suficiente ventilación para el motor.

ENSAMBLAJE DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS

Cómo introducir y quitar el poste central:



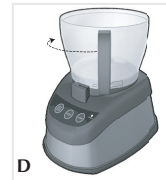
Los postes centrales de ambos recipientes son removibles:

1. Invierta el recipiente.
2. Agarre las asas exteriores claras y gire el poste central a la derecha hasta que las asas más bajas queden libres. Saque el poste (B).
3. Para volver a su posición original, coloque el poste central en la apertura más pequeña en el fondo del recipiente y gire hacia la izquierda hasta que las asas encajen en su lugar.



Como asegurar el recipiente en su lugar.

1. Coloque el recipiente sobre el vástago central de la base, con el asa orientada hacia la derecha del mecanismo de cierre (C) sobre del símbolo de abrir.
2. Sujete el asa y gire el recipiente hacia el símbolo de cierre hasta encajar firmemente en su lugar (D). Asegure bien el recipiente antes de insertar las cuchillas y colocar la tapa.



Como cerrar la tapa

1. Coloque la cubierta sobre el recipiente con el seguro a la derecha del asa del recipiente (E).
2. Coloque la tapa sobre el recipiente. Sostenga el conducto de alimentos del recipiente y gire a la derecha hasta que encaje en su lugar.



Importante: Como medida de protección, este aparato cuenta con un mecanismo de entrecierre. El procesador no funciona a menos que el recipiente, la tapa y el conducto de boca amplia estén debidamente instalados.

- Coloque el conducto de boca amplia encima de la cubierta con la muesca a la derecha del asa del recipiente. Gire hacia la derecha hasta que encaje en posición sobre el asa.
- Introduzca el empujador de alimentos en el tubo central del conducto de alimentos de boca ancha. Gire a la derecha para cerrar en su lugar. El empujador se utiliza para guiar los alimentos por el conducto y puede ser quitado al agregar líquido o alimentos adicionales mientras el procesador está en funcionamiento. Para retirarlo, gírelo a la izquierda.

CONTROLES



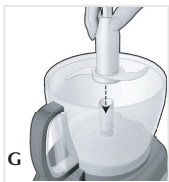
El control está en la parte delantera de la base (F). Presione PULSE, HIGH o LOW para escoger una función (ver las instrucciones abajo).

APAGADO (OFF)/ PULSACIÓN (PULSE):

- El aparato debe permanecer en la posición de apagado (OFF) y desenchufado siempre que no esté en uso.
- El dispositivo de pulsación se recomienda para las funciones cortas; permite supervisar y controlar mejor la uniformidad y textura de los alimentos.
- Presione y sostenga el botón OFF/PULSE para que el aparato funcione en la modalidad de pulsación (PULSE). Cuando se suelta, el aparato para.
- El motor del procesador funciona mientras uno presiona el botón OFF/PULSE. Presione el botón y luego suéltelo para permitir que las cuchillas dejen de girar y los alimentos puedan caer al fondo del recipiente.
- Esta función permite mejor control al cortar, picar, mezclar y combinar alimentos. Usted puede controlar el tamaño de los alimentos, de gruesos a finos.

VELOCIDAD ALTA Y BAJA (HIGH y LOW):

En estas velocidades, el procesador funciona continuamente hasta que uno ajusta el control a la posición de apagado (OFF).



COMO PICAR EN EL RECIPIENTE :

Esta cuchilla se usa para picar texturas gruesas o finas, para mezclar y deshacer los alimentos a consistencia suave.

- Coloque el recipiente en la posición correcta (consultar **ilus. B y C**)
- Sujete la cuchilla por el vástago y deslícela sobre la guía central (G).

ADVERTENCIA: Las cuchillas tienen mucho filo. Tenga cuidado al manejarlas o guardarlas.

- Coloque los alimentos en el recipiente.
- Coloque la tapa en el recipiente y cierre hasta que encaje en su lugar, girándolo a la derecha (**ver Ilustración D**).
- Coloque el conducto de boca amplia y el empujador, en su lugar.


Importante: Nunca use sus dedos para guiar los alimentos a través del conducto.

- Use el control de pulsación (PULSE), velocidad baja (LOW) o velocidad alta (HIGH) para procesar los alimentos.

Nota: Se recomienda procesar los alimentos en incrementos de segundos a la vez. La función de pulsación permite mejor control y resultados excelentes.

- Los alimentos pueden ser agregados al procesador mientras el aparato está en funcionamiento; retire el empujador e inserte los alimentos por el conducto. Vuelva a insertar el empujador en el conducto de alimentos.

Importante: Verifique que las cuchillas hayan dejado de girar completamente antes de quitar la tapa del procesador de alimentos.

- Presione el botón OFF/PULSE y espere a que las cuchillas dejen de girar antes de quitar la tapa. Gire la tapa hacia la posición de abrir  para quitarla.

- Desprenda el recipiente girándolo a la izquierda y retírelo de la base.

Nota: Retire el recipiente del aparato antes de quitar la cuchilla para evitar que los alimentos salgan por la apertura del centro del recipiente.

- Retire con cuidado la cuchilla de picar.
- Desenchufe el aparato cuando no esté en uso.

Consejos para procesar alimentos:

- El procesador funciona rápidamente.
- Supervise de cerca los alimentos para no sobre procesarlos.
- La función de pulsación (PULSE) ofrece los mejores resultados.
- Para mejores resultados, se recomienda procesar alimentos semejantes en tamaño.
- No llene demasiado el recipiente.
- Nunca desatienda el procesador mientras está en funcionamiento.
- Se puede procesar líquido caliente pero no hirviendo.
- No use más de 3 tazas de líquido en el recipiente a la vez.
- Corte la carne en cubos de $\frac{3}{4}$ de pulgada (2 tazas a la vez), y use la función de pulsación (PULSE) en intervalos de 5 segundos.
- El recipiente tiene una capacidad de 10 tazas.
- Use un embudo en el conducto de alimentos al agregar ingredientes tales como, aceite, harina y azúcar.

USO DE LA CUCHILLA PARA MASA

Esta cuchilla facilita y acelera eficientemente la preparación de masa.

- Esta cuchilla no alcanza el borde exterior del recipiente y por lo tanto, no es capaz de incorporar la harina cuando uno procesa pocas cantidades.

- Empuje la cuchilla para masa hasta abajo en el recipiente.
- Introduzca todos los ingredientes secos en el recipiente.
- Coloque la tapa en el recipiente. Coloque el conducto de boca amplia y el empujador. Procese para mezclar.
- Agregue líquidos por el conducto pequeño de alimentos mientras el procesador esta trabajando.

SUGERENCIAS ÚTILES PARA UTILIZAR LA CUCHILLA PARA MASA:

- Para obtener los mejores resultados, no prepare recetas que requieran más de 3½ tazas de harina.
- Comience con 1 taza menos de la cantidad máxima de harina y agregue harina adicional una vez que la mezcla esté bien incorporada.
- Vierta el líquido gradualmente a través del conducto de alimentos.
- No amase la masa más de 1 minuto.
- Preste atención al procesador durante su funcionamiento.

COMO REBANAR O DESMENUZAR

- Coloque el recipiente en la posición correcta (**consultar ilus.B y C**)
- Coloque el vástago del disco en la guía central del recipiente.
- Deslice con cuidado el disco de rebanar / desmenuzar con el lado apropiado.


Advertencia: Las cuchillas tienen mucho filo. Tenga cuidado al manejarlas o guardarlas.

- Coloque la tapa sobre el recipiente y gírela hacia la derecha hasta encajar en su lugar (**ver ilus. D**).
- Llene el conducto de alimentos. Escoja boca ancha o regular, dependiendo del tamaño de alimento para ser procesado. Coloque el empujador sobre los alimentos (**H**).



- Use la función de pulsación (PULSE) o las velocidades alta (HIGH) o baja (LOW); presione el empujador, firme pero ligeramente para guiar los alimentos a través del conducto.

Nota: El aplicar demasiada presión no acelera el funcionamiento del aparato. Use el empujador solamente como guía y permita que el procesador realice su función.

- Antes de retirar la tapa, ajuste el control a la posición de apagado (OFF). Para retirar la tapa, gírela hacia la posición  (abrir cerradura).

- Retire la cuchilla con mucho cuidado; gire el recipiente hacia la izquierda para retirarlo de la base.
- Desconecte el aparato cuando no esté en uso.

Consejos prácticos para rebanar o desmenuzar:

- Antes de cortar frutas y verduras redondas en el procesador, corte una raja delgada de la parte de abajo para que sea más estable. Coloque el lado del corte de alimento hacia abajo en el conducto de alimentos.
- Siempre quite las semillas antes de procesar.
- Seleccione alimentos que sean firmes y no pasados de maduros.
- Quite el centro de las verduras duras, tales como la col.
- Para las verduras, córtelas más delgadas, un poco más pequeñas que el largo del conducto de alimentos y colóquelas verticalmente hasta quedar firmes para que no puedan girar ni caer.
- Desmenuce los quesos duros a la temperatura ambiental.
- Los quesos blandos y medio firmes deben ser enfriados bien antes de desmenuzarlos.
- Después de procesar los alimentos, retire la tapa e inviértala en la superficie de trabajo. Retire el disco de rebanar/desmenuzar antes de quitar el recipiente del procesador. Invierta la tapa del recipiente y coloque el disco encima.

SUGERENCIAS ÚTILES PARA UTILIZAR LA CUCHILLA PARA MASA:

- Para obtener los mejores resultados, no prepare recetas que requieran más de 3½ tazas de harina.
- Comience con 1 taza menos de la cantidad máxima de harina y agregue harina adicional una vez que la mezcla esté bien incorporada.
- Vierta el líquido gradualmente a través del conducto de alimentos.
- No amase la masa más de 1 minuto.
- Preste atención al procesador durante su funcionamiento.

GUÍA GENERAL PARA UTILIZAR EL PROCESADOR DE ALIMENTOS:

- Organice las tareas de procesamiento para no tener que limpiar el recipiente muchas veces; procese los alimentos secos antes de los líquidos.
- Aunque las partes plásticas del procesador se pueden limpiar en la máquina lavaplatos, lávelas a mano para que se mantengan transparentes.
- Para limpiar el recipiente fácilmente, una vez que esté vacío agregue una gota de detergente y un poco de agua caliente y utilice la función de pulsación varias veces. Enjuague antes de volver a utilizarlo.
- El procesador será más eficiente si se llena hasta la mitad o 2/3 del recipiente.
- Para aprovechar al máximo la velocidad del procesador, introduzca alimentos a través del conducto mientras el procesador está en funcionamiento.

6. Ejerza una presión leve sobre el empujador cuando trabaje con alimentos blandos (bayas y tomates) y un poco más intensa si se trata de alimentos duros (cebollas y papas).
7. No procese alimentos que están tan congelados o tan duros que no se puede insertar la punta de un cuchillo en ellos.
8. Al picar frutas secas agregue un poco de harina para evitar que los pedazos se peguen entre ellos.
9. Enfríe quesos blandos antes de rebanarlos y desmenuzarlos para evitar que se conviertan en una bola sobre el disco.
10. Al usar el disco de rebanar/desmenuzar, no permita que los alimentos se acumulen demasiado arriba; detenga el procesamiento y vacíe el recipiente.
11. No utilice el procesador para:
 - Rallar huesos, granos o especias duras
 - Licuar frutas y vegetales
 - Rebanar carnes tibias y huevos duros; enfríelos primero.

USO DE LA LICUADORA

ENSAMBLADO DE LA JARRA PARA LICUAR

1. Invierta la jarra para licuar y colóquela sobre el mostrador o la superficie donde se va a trabajar.
2. Coloque la junta encima de las cuchillas. Coloque las cuchillas con la junta en la abertura inferior de la jarra con las cuchillas hacia abajo.



3. Coloque la base de la jarra sobre la jarra y gírela hacia la derecha hasta que quede firme (**J**).
4. Invierta la jarra ensamblada de modo que el lado correcto quede hacia arriba.
5. Coloque la tapa con el tapón medidor sobre la jarra para licuar.
6. Coloque la jarra sobre el motor con la guía de la base levemente hacia la derecha del mecanismo de traba y gírela hacia la derecha hasta que la licuadora quede firmemente colocada (**K**).
7. La licuadora está lista para ser utilizada.



MODO DE EMPLEO

1. Asegúrese de que el aparato esté apagado.
2. Coloque en la jarra los alimentos que se van a licuar.
3. Coloque la tapa sobre la jarra; asegúrese de que el tapón medidor esté en su lugar.
4. Conecte el cable a una toma de corriente estándar.

Nota: Preste atención a la licuadora durante su uso. Al licuar alimentos duros como hielo, nueces y granos de café, mantenga una mano sobre la tapa para mantener la licuadora en su lugar.

5. Seleccione la velocidad que mejor se adapte a la tarea deseada.

Nota: Para triturar granos de café o nueces, o al licuar mezclas espesas, presione el botón PULSE durante varios segundos; luego suéltelo. Al soltar el botón PULSE la licuadora se apaga automáticamente.



6. Abra el tapón medidor para agregar ingredientes mientras la licuadora está en funcionamiento, y vierta los ingredientes a través de la abertura (**L**).

Nota: No retire la tapa mientras la licuadora está en funcionamiento.



7. Al terminar, presione el botón OFF/PULSE.
8. Para retirar la jarra, empuje con los dedos pulgar e índice la guía de la base de la jarra hacia la derecha para liberar el mecanismo de traba (**M**).
9. Tome la jarra para licuar por el mango y álcela.
10. Retire la tapa para servir.
11. Desenchufe siempre el aparato cuando no esté en funcionamiento.

SUGERENCIAS Y TÉCNICAS PARA LICUAR

1. Corte los alimentos en pedazos de $\frac{3}{4}$ de pulgada como máximo para licuarlos.
2. Cuando los ingredientes salpican hacia los lados de la jarra o la mezcla es muy espesa, presione el botón OFF/PULSE para apagar el aparato. Retire la tapa y utilice una espátula de goma para limpiar los lados de la jarra y redistribuir los alimentos, empujándolos de nuevo hacia las cuchillas. Vuelva a colocar la tapa y continúe licuando.
3. La licuadora siempre debe tener la tapa con el tapón medidor en su lugar cuando está en funcionamiento.
4. No coloque la jarra para licuar sobre la base cuando el motor esté en funcionamiento.



5. El tapón medidor contiene hasta $\frac{1}{4}$ taza de líquido y se puede utilizar para agregar ingredientes como jugos, leche, crema y licor (**N**).
6. Al rallar pan, picar nueces o moler granos de café asegúrese de que la jarra para licuar esté completamente seca.
7. Al utilizar la función de pulsación, hágalo con impulsos cortos. Permita que las cuchillas dejen de girar entre una pulsación y otra.

8. Utilice el botón PULSE al preparar bebidas que lleven cubos de hielo; esto ayuda a obtener una textura más suave.
9. Resulta útil comenzar el proceso de licuado en la velocidad más lenta y luego aumentarlo a una más rápida si es necesario.



10. Al licuar ingredientes calientes abra siempre el tapón medidor y déjelo entreabierto, con el lado abierto alejado de usted. Cubra la tapa con un paño para evitar las salpicaduras y utilice solamente la velocidad baja. No licúe más de 3 a 3½ tazas a la vez (**P**).

11. **NO coloque ninguno de estos elementos en la licuadora:**

- Pedazos grandes de alimentos congelados
- Alimentos duros tales como nabos crudos, camotes y papas
- Huesos
- Salame duro, pepperoni
- Líquidos hirviendo (enfríelos durante 5 minutos antes de colocarlos en la jarra para licuar.)

12. **Tareas no recomendadas para la licuadora:**

- Batir crema
- Batir claras de huevo
- Mezclar masa
- Hacer puré de papas
- Moler carnes
- Extraer jugo de frutas y vegetales

SELECCIÓN DE UNA VELOCIDAD

LOW (BAJA) Reconstituir jugos y mezclas de bebidas congelados
Preparar aderezos para ensaladas
Hacer puré con sopas calientes
Budines
Mezclar masa para panqueques y waffles
Batir huevos para hacer omelets y flanes
Desmenuzar y rallar galletas y panes
Preparar salsas

HIGH (ALTA) Picar nueces, verduras y frutas a una textura entre gruesa y fina
Rallar quesos duros, especias y moler granos de café
Preparar comidas para bebés: frutas y vegetales
Preparar bebidas con proteínas
Hacer licuados y malteadas
Preparar bebidas congeladas y batidos

PULSE (PULSACIÓN) Triturar hielo
Picar vegetales
Bebidas espesas
Batidos

Cuidado y limpieza

Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Para cualquier tipo de servicio, acuda a personal calificado.

Nota: Trate de afilar los bordes cortantes de las cuchillas ni los discos. Estos vienen afilados de fábrica y se arruinan si uno trata de afilarlos.

CUIDADO Y LIMPIEZA

Nota: Antes de limpiar, asegúrese que el aparato esté apagado y que el cable esté desconectado.

- Desarme por complete las piezas del procesador antes de lavarlas.
- Para facilitar la limpieza, cuando sea posible, enjuague las piezas del aparato inmediatamente después de procesar los alimentos.
- Limpie la base y el inferior con un paño humedecido y séquelos bien. Uno puede eliminar las manchas persistentes, frotando un paño humedecido con un limpiador suave, no abrasivo. No sumerja la base en ningún líquido.
- Todas las piezas removibles son lavables a mano o en la máquina lavaplatos.
- El lavar a mano las piezas plásticas ayuda a mantener la buena apariencia del aparato.
- Si lava las piezas a mano, llene el recipiente con agua caliente jabonada y eleve y baje rápidamente la cuchilla de cortar y el disco en el vástago central.
- Si su fregadero tiene una boquilla de rociar, se le hará más fácil aun enjuagar las cuchillas.
- Si usa la máquina lavaplatos, coloque las piezas removibles en la bandeja superior pero nunca adentro ni cerca del cesto para los cubiertos.
- Es posible que aparezcan manchas en algunas partes del procesador. Aplique una pasta compuesta de 2 cucharadas de bicarbonato con 1 cucharada de agua y permita reposar de un día para otro. Enjuague y seque.
- No use almohadillas de fibras abrasivas ni agentes de limpieza en las partes plásticas o metálicas del aparato.
- No permita que las cuchillas ni los discos reposen en agua por mucho tiempo.
- Retire la tapa del recipiente y la cuchilla. Invierta un recipiente de malla de 35 mm sobre el orificio del recipiente. Llene con agua caliente jabonada y deje en remojo.
- Acuérdesse de limpiar el interior del eje de la cuchilla de picar; use un cepillo de cocina para remover las partículas obstruidas.
- Si se le dificulta cerrar la tapa del recipiente, aplique un poco de aceite vegetal en el borde de la tapa y del recipiente. Esto hace que la tapa cierre con mayor facilidad.

RECETAS

PIZZA CON PESTO DE ESPINACA

1 receta para masa de pizza (ver abajo)

$\frac{2}{3}$ taza pesto de espinaca (ver abajo)

2 tazas queso mozzarella rallado

4 tomates manzanos en rebanadas

$\frac{1}{3}$ taza queso parmesano rallado

$\frac{1}{4}$ taza hojas de albahaca, cortadas finas

Sal y pimienta

Coloque la masa sobre una superficie ligeramente enharinada; cubra con envoltura plástica y deje reposar durante 10 minutos. Estire la masa hasta formar un círculo de 14 pulgadas. Coloque sobre un molde para pizza antiadherente de 14 pulgadas, ligeramente engrasado y enharinado, o use papel encerado* ligeramente cubierto con harina de maíz. Estire la masa hasta formar un círculo de 14 pulgadas; presione la orilla con los dedos para formar un borde.

Cubra uniformemente con el pesto dejando $\frac{1}{2}$ pulgada de borde. Rocíe el queso mozzarella sobre el pesto. Arregle las rodajas de tomate sobre el queso. Rocíe con el queso parmesano y la albahaca. Sazone con sal y pimienta al gusto.

Cocine en horno precalentado a 450 °F hasta que la masa y el queso estén dorados, aprox. 12 minutos.

Rinde 1 pizza de 14 pulgadas.

* Si usa un molde de piedra para pizza, precaliéntelo durante 45 minutos. Deslice la pizza del papel encerado al molde precalentado.

MASA RÁPIDA PARA PIZZA

$\frac{1}{4}$ cdta levadura seca activa

$\frac{11}{3}$ tazas agua tibia (105 – 115 °F.)

$\frac{1}{4}$ cdta azúcar

$3\frac{1}{2}$ a $3\frac{3}{4}$ tazas harina para todo uso, sin cernir

1 cdta sal

2 cdas aceite de oliva

Rocíe la levadura sobre el agua; agregue el azúcar y deje reposar hasta que la levadura se disuelva (aprox. 5 minutos).

Coloque la cuchilla de amasar en el recipiente del procesador de alimentos. Agregue 3 tazas de harina, sal y aceite de oliva. Con el procesador en funcionamiento, agregue la mezcla de la levadura gradualmente por el conducto de alimentos. Agregue harina hasta formar una masa suave. Continúe procesando la masa 1 minuto. Transfiera la masa a una superficie ligeramente enharinada. Forme una pelota y cúbrala con una toalla o tazón. Deje reposar la masa por 10 minutos.

Sobre una superficie ligeramente enharinada amase varias veces hasta que esté suave y elástica; forme una pelota. Coloque en un tazón engrasado, volteándola para engrasar la superficie.

Cubra y deje crecer hasta el doble del tamaño, cerca de 1 hora.

Presione hacia abajo.

PESTO DE ESPINACA

2 tazas hojas de espinaca fresca empaquetada

1 taza hojas de albahaca empaquetada

$\frac{1}{2}$ taza hojas de perejil italiano empaquetado

$\frac{1}{2}$ taza queso parmesano rallado

$\frac{1}{2}$ taza piñones

2 ajos grandes, finamente picados

1 cdta ralladura de limón

$\frac{3}{4}$ taza aceite de oliva

Coloque todos los ingredientes en el recipiente con cuchilla del procesador de alimentos. Cubra y procese hasta que esté suave, como por 1 minuto. Pare ocasionalmente para limpiar los lados del recipiente.

Rinde aprox. $1\frac{1}{2}$ tazas.

HONGOS RELLENOS

6 oz. carne de salchicha

1 chalote grande y cortado en cuartos

1 ajo grande

1 rebanada de pan blanco en pedazos

12 hongos grandes para rellenar

2 cdas perejil picado

2 cdas vino blanco seco

4 cdas mantequilla o margarina derretida

$\frac{1}{2}$ taza queso parmesano rallado

En la Sartén Eléctrica Black & Decker cocine la salchicha a fuego mediano, revolviendo para quebrarla en pedacitos.

Mezcle el chalote y el ajo en el recipiente del procesador de alimentos y píquelos a velocidad baja. Agregue el pan blanco y procese durante 5 segundos para desmenuzarlo.

Retire el tallo de los hongos con una cuchara, con cuidado de no romper el sombrerete. Aparte los sombreretes. Agregue los tallos a los alimentos del procesador y píquelos a velocidad baja por varios segundos. Agregue la salchicha cocida y procese por varios segundos. Incorpore el perejil y el vino, revolviendo.

En un recipiente grande, mezcle los sombreretes con la mantequilla derretida. Colóquelos en una fuente poco profunda y en una sola capa. Rellénelos con la mezcla de salchicha. Cúbralos con queso.

Hornee a 350 °F durante 15 minutos o hasta que estén calientes y burbujeantes. Rinde 6 porciones.

ENSALADA DE REPOLLO CREMOSA

½ cabeza de repollo mediana, cortada en trozos

1 trozo de repollo colorado

2 zanahorias medianas, peladas y cortadas

1 cebolla colorada pequeña

½ taza aceitunas rellenas de pimiento, picadas

¾ taza mayonesa

3 cdas vinagre de vino tinto

½ cdta semillas de apio

⅛ cdta pimienta molida

Rebane los repollos con la cuchilla de rebanar fino. Corte las zanahorias de modo que quepan en el tubo de alimentación; usando el empujador como guía, rebane las zanahorias y la cebolla.

Coloque los vegetales en el recipiente grande y agregue las aceitunas. Procese el resto de los ingredientes en el recipiente pequeño. Viértalos sobre la mezcla de repollo y mezcle bien todo.

Cubra y refrigere durante al menos 1 hora para que los sabores se combinen.

Rinde aproximadamente 6 tazas.

BATIDO “BANANARAMA”

2 tazas leche fría

1½ tazas helado de vainilla o banana

1 banana mediana

2 cdas jarabe de chocolate

Combine todos los ingredientes en el orden anterior en la jarra para licuar. Cierre bien la tapa. Presione el botón Pulse durante varios segundos, entre 3 y 4 veces. Presione el botón HIGH y procese hasta que la mezcla quede suave y bien incorporada, aproximadamente 1½ minutos.

Rinde 2 batidos espesos.

SALSA DE MANGO Y MAÍZ

½ taza pimiento naranja, cortado en trozos de ¾ de pulgada

½ taza cebolla colorada, cortada en trozos de ½ pulgada

2 a 3 jalapeños medianos, sin semillas y cortados en cuartos

2 ajos grandes

1½ tazas tomate, cortado en cubos

1 mango grande, cortado en cubos

½ taza hojas de cilantro fresco

1 taza maíz enlatado

Jugo de 1 lima

Combine el pimiento, la cebolla, los jalapeños y el ajo en la jarra para licuar. Tape la jarra. Presione el botón Pulse varias veces, durante 5 segundos cada vez, para picar los ingredientes. Agregue el tomate, el mango y el cilantro y presione el botón Pulse varias veces hasta que los vegetales estén picados y la mezcla quede incorporada. Transfiera la mezcla a un recipiente; incorpore el maíz y el jugo de lima. Cubra y refrigere hasta que esté lista para servir.

Sirva con chips de tortilla.

Rinde aproximadamente 4 tazas.

BATIDO “ISLA TROPICAL”

2 tazas jugo de naranja

½ taza piña colada congelada

1 taza yogur de vainilla

1 taza bayas varias congeladas

1 banana mediana

2 tazas cubitos de hielo

Combine todos los ingredientes en el orden anterior en la jarra para licuar. Cierre la tapa. Presione el botón Pulse durante varios segundos, entre 3 y 4 veces. Presione el botón HIGH y procese hasta que la mezcla quede suave y bien incorporada, aproximadamente 1½ minutos.

Rinde 3 batidos espesos.

REFRESCO DE ALBARICOQUE Y MANGO

2 tazas néctar de albaricoque

1 taza néctar de mango

¼ taza jugo de lima fresco

¼ taza azúcar

2 tazas cubitos de hielo

1 taza mango congelado en cubos

Combine todos los ingredientes en el orden anterior en la jarra para licuar. Cierre la tapa. Presione el botón Pulse durante varios segundos, entre 3 y 4 veces. Presione el botón HIGH y licúe hasta que la mezcla quede suave y bien incorporada, aproximadamente 1 minuto.

Rinde aproximadamente 6 tazas.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS DE EL PROCESADOR DE ALIMENTOS

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
Los alimentos no resultan bien picados.	El recipiente está demasiado lleno. Usted podría estar haciendo funcionar el aparato continuamente en vez de usar el medio de PULSACIÓN. Los alimentos están siendo picados en porciones irregulares.	Las cantidades pequeñas se pueden procesar en porciones más uniformes. Use el botón de pulsación (PULSE) en incrementos de 5 segundos o menos. Espere que las cuchillas paren del todo antes de presionar este botón nuevamente. Corte los alimentos en tamaños iguales antes de procesarlos.
El recipiente gotea por debajo.	El recipiente tiene demasiado líquido.	Procese cantidades pequeñas. Cuando agregue líquidos, use un máximo de 3 tazas en el recipiente. Cuando use líquidos, nunca retire la cuchilla sin haber quitado antes el recipiente del procesador.
Las rebanadas quedan desiguales y sesgadas.	Los alimentos en el conducto no han sido bien comprimidos o no se le ha aplicado suficiente fuerza al empujador al procesar los alimentos.	Corte los pedazos en tamaños iguales, un poco más pequeños que el largo del conducto de alimentos. Llene el conducto con cuidado y mantenga presión constante sobre el empujador, a medida procesa los alimentos.

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
Los alimentos rebanados o desmenuzados se acumulan a un lado del recipiente.	Esto es normal.	Interrumpa el funcionamiento del procesador y empareje los alimentos en el recipiente o páselos a otro contenedor. Cuando los alimentos se acumulen cerca del disco, vacíe el recipiente antes de continuar procesando.
Ciertos pedazos de alimentos se acumulan encima del disco de rebanar/desmenuzar.	Esto es normal.	Rebane o desmenuce a mano esos pedazos, o deshágalos en sopa.
El queso blando se acumula encima del disco de rebanar/desmenuzar.	El queso no estaba lo suficientemente frío. Se le aplicó demasiada presión al empujador.	Asegúrese de enfriar bien los quesos blandos o póngalos en el congelador hasta poderlos penetrar $\frac{1}{2}$ con un cuchillo. Recuerde que el empujador se debe usar como guía, sin tener que aplicarle demasiada presión.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS DE LA LICUADORA

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
La base no se separa de la jarra.	Se ha producido un vacío.	Coloque la jarra sobre la licuadora y gírela hacia la izquierda hasta que se separe de su base.
La base de la jarra pierde líquido.	Le falta la junta o ésta no está debidamente colocada.	Verifique que la jarra esté armada correctamente.
El aparato no se enciende.	El aparato no está enchufado o la jarra no está en su lugar.	Verifique que el aparato esté conectado a un enchufe que funciona. La jarra y la tapa de la licuadora tienen que estar sujetas firmemente.
La mezcla parece no licuarse.	No hay suficiente líquido en la mezcla o hay demasiado hielo.	Apague la licuadora y vuelva a distribuir los alimentos con una espátula de goma. Agregue líquido a la mezcla y utilice la función de pulso para ayudar a que se licue.
Las hierbas o el pan quedan en las paredes de la jarra y no se pican.	La jarra, los alimentos y las cuchillas no están secos.	Asegúrese siempre de que la jarra, las cuchillas y los alimentos que se van a picar estén secos.
La jarra se separa de la base cuando se retira de la licuadora. El líquido se derrama sobre el mostrador.	Se giró la jarra mientras se la retiraba de la base de la licuadora.	Al retirar la jarra de la base de la licuadora, álcela hacia arriba, no la gire.

IMPORTANTES MISES EN GARDE

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

- Lire toutes les directives.
- Afin d'éviter les risques de secousses électriques, ne pas immerger le socle, le cordon ni la fiche de l'appareil.
- Exercer une étroite surveillance lorsqu'on utilise l'appareil près d'un enfant ou que ce dernier s'en sert.
- Débrancher l'appareil avant de le nettoyer, d'y enlever ou ajouter un accessoire, et lorsqu'on ne s'en sert pas.
- Éviter de toucher aux pièces en mouvement.
- Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon est abîmé, qui présente un problème de fonctionnement, qui est tombé par terre ou qui est endommagé. Retourner le produit au centre de service de la région pour qu'il soit examiné, réparé ou réglé électriquement ou mécaniquement. Ou composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture du présent guide.
- L'utilisation d'accessoires, y compris les bocaux à conserve, non recommandés par le fabricant peut occasionner un incendie, des chocs électriques ou des blessures.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser pendre le cordon d'une table ou d'un comptoir.
- Éloigner les mains et les ustensiles des disques ou du couteau en mouvement afin d'éviter les risques de blessures graves ou de dommages importants. On peut utiliser une spatule uniquement lorsque le robot ne fonctionne pas.
- Le couteau et les disques sont très tranchants; il faut donc les manipuler avec précaution.
- Pour éviter les risques de blessures, toujours bien ajuster le bol avant d'installer le couteau le ou le disque sur le socle.
- S'assurer que le couvercle est bien verrouillé en place avant de mettre l'appareil en marche.
- Ne jamais alimenter l'entonnoir à la main. Toujours se servir du poussoir.
- Ne pas tenter de rendre le mécanisme de verrouillage du couvercle inopérant.
- N'utiliser cet appareil que pour les usages prévus.
- Garder mains et ustensiles hors du récipient pendant l'utilisation pour réduire 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 les lames sur la base sans avoir installé correctement le bocal.
- Toujours utiliser le mélangeur lorsque le couvercle est en place.
- Pour mélanger des liquides chauds, retirer la pièce centrale du couvercle.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

FICHE POLARISÉE

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 le faire après avoir inversé les lames de côté. Si la fiche n'entre toujours pas dans la prise, il faut communiquer avec un électricien certifié. Il ne faut pas tenter de modifier la fiche.

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

La longueur du cordon de l'appareil a été choisie afin d'éviter les risques d'enchevêtrement et de trébuchement que présente un long cordon. Tout cordon de rallonge d'au moins 15 ampères (ou de 6 ampères, dans le cas des produits de 220 volts), peut servir au besoin. Lorsqu'on utilise un cordon de rallonge, s'assurer qu'il ne traverse pas la surface de travail ni qu'il pend de façon qu'on puisse trébucher dessus par inadvertance. Manipuler le cordon avec soin afin d'en prolonger la durée; éviter de tirer dessus et de le soumettre à des contraintes près des prises ou des connexions de l'appareil. La puissance maximale dépend de la lame à hacher; d'autres accessoires pourraient consommer beaucoup moins d'énergie.

Note : Lorsque le cordon d'alimentation est endommagé, il faut le faire remplacer par du personnel qualifié ou, en Amérique latine, par le personnel d'un centre de service autorisé.

L'appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement.

TABLE DES MATIÈRES

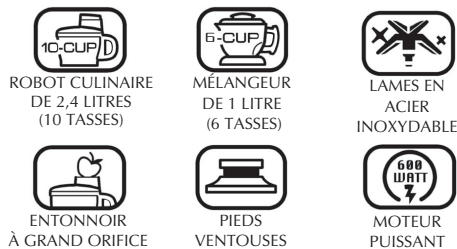
	Pages
Comprendre le fonctionnement de l'appareil	46
Utilisation	49
Assemblage du robot culinaire	49
Comment hacher des aliments dans le bol	50
Utiliser la lame pétrisseuse.....	52
Comment trancher ou déchiqueter des aliments dans le bol.....	52
Utilisation du mélangeur	54
Entretien et nettoyage.....	57
Recettes.....	58
Dépannage	64

INTRODUCTION

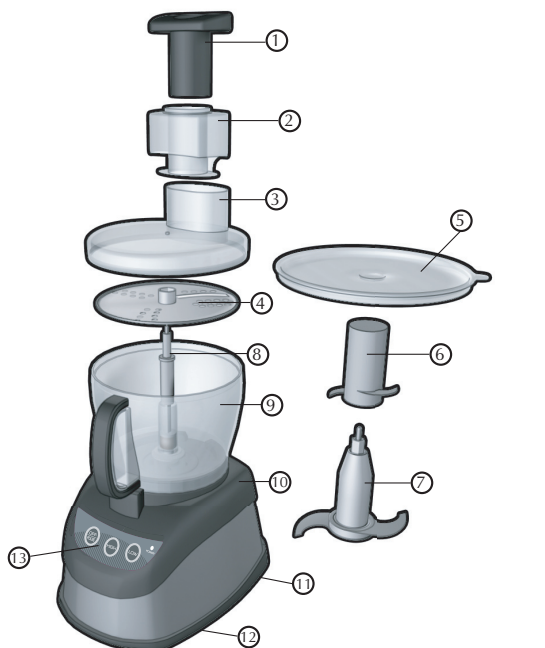
Merci d'avoir choisi le robot culinaire Power Pro^{MD} de 2,4 litres (10 tasses) à grand orifice de Black & Decker^{MD}.

- Son moteur de 600 watts offre la puissance nécessaire pour répondre à tous vos besoins.
- Il peut trancher, hacher, déchiqueter, râper, mettre en purée et bien plus, à la simple pression d'un bouton.
- Il permet de traiter une grande variété de gros aliments sans avoir à les couper au préalable.
- L'extérieur en acier inoxydable facilite le nettoyage et les pièces amovibles vont au lave-vaisselle.

COMPRENDRE LE FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL



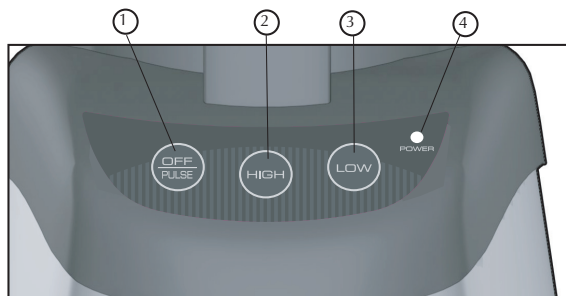
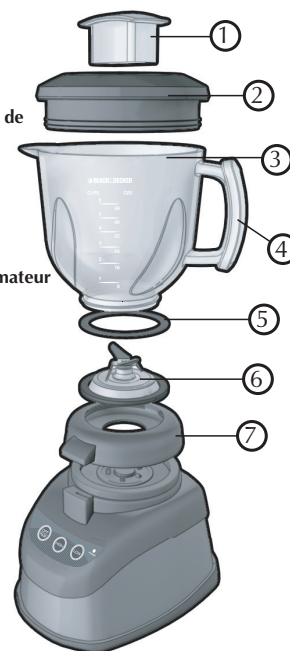
Le produit peut différer légèrement de celui illustré.



- † 1. Poussoir d'aliments (no de pièce FP2650S-01)
 - † 2. Entonnoir à large orifice (no de pièce FP2650S-02)
 - † 3. Couvercle du bol à capacité de 2,4 litres (10 tasses) (no de pièce FP2650S-03)
 - † 4. Disque trancheur-déchiquteur réversible (no de pièce FP2650S-04)
 - † 5. Couvercle de rangement (no de pièce FP2650S-05)
 - † 6. Lame pétrisseuse (no de pièce FP2650S-06)
 - † 7. Grande lame à hacher en acier inoxydable (no de pièce FP2650S-07)
 - † 8. Tige de disque (no de pièce FP2650S-08)
 - † 9. Bol à capacité de 2,4 litres (10 tasses) (no de pièce FP2650S-09)
 - 10. Socle
 - 11. Enrouleur de cordon (sous le socle)
 - 12. Pieds-ventouses antidérapants (no de pièce FP2650S-10)
 - 13. Commandes
- † Pièces amovibles, remplaçables par le consommateur

RÉCIPIENT À MÉLANGER

- † 1. Bouchon-mesure du couvercle (no de pièce FP2650S-12)
 - † 2. Couvercle (no de pièce FP2650S-13)
 - † 3. Récipient en verre de 1183 ml (6 tasses) (no de pièce FP2650S-14)
 - 4. Poignée
 - † 5. Joint d'étanchéité (no de pièce FP2650S-15)
 - † 6. Lames (no de pièce FP2650S-16)
 - † 7. Base du récipient (no de pièce FP2650S-17)
- † Pièces amovibles, remplaçables par le consommateur



SÉLECTEUR

- 1. Bouton d'arrêt et à impulsion (OFF/PULSE)
- 2. Bouton de haute vitesse
- 3. Bouton de basse vitesse
- 4. Témoin de fonctionnement

Utilisation

Cet appareil est conçu uniquement pour une utilisation domestique.

POUR COMMENCER

- Retirer tous les matériaux d'emballage et les autocollants sur le produit.

Important : Manipuler avec soin le couteau et le disque trancheur-déchiporteur réversible; ils sont extrêmement tranchants.

- Laver toutes les pièces amovibles en suivant les recommandations de la section ENTRETIEN ET NETTOYAGE du présent guide.
- Sélectionner un comptoir sec et plane 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

Comment insérer et retirer l'axe d'entraînement :





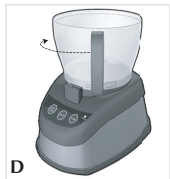
L'axe d'entraînement de chacun des bols est amovible :

- Retourner le bol à l'envers.
- Tenir les languettes extérieures transparentes et tourner l'axe d'entraînement vers la droite jusqu'à ce que les languettes inférieures soient dégagées. Retirer la tige (B).
- Pour replacer la tige dans sa position originale, placer l'axe d'entraînement dans le plus petit orifice au fond du bol et le tourner vers la droite jusqu'à ce qu'il s'enclenche en place.



Comment verrouiller en place le bol :

- Fixer la tige centrale au bol. Placer le bol sur le socle, la poignée tournée à la droite du mécanisme de verrouillage (C) au-dessus du symbole de déverrouillage .
- Tenir la poignée et faire tourner le bol vers la droite vers le symbole de verrouillage  jusqu'à ce qu'il s'enclenche fermement en place (D). Toujours verrouiller le bol en place avant de fixer les lames et le couvercle.



Verrouillage du couvercle :

- Placer le couvercle sur le bol en orientant la petite charnière à la droite de la poignée du bol (E).
- Tenir l'entonnoir du couvercle du bol ou et tourner le couvercle vers la droite jusqu'à ce qu'il s'enclenche en place.



Important : Pour votre protection, cet appareil est doté d'un système de verrouillage de sécurité. Le robot culinaire ne peut fonctionner que si le bol, le couvercle et l'entonnoir à large orifice sont correctement verrouillés en place.

- Placer l'entonnoir à large orifice au-dessus du couvercle et placer la petite languette à la droite de la poignée du bol. Tourner vers la droite jusqu'à ce qu'il s'enclenche en place au-dessus de la poignée.
- Insérer le poussoir d'aliments dans le tube central de l'entonnoir à grand orifice. Tourner vers la droite pour qu'il s'enclenche en place. Le poussoir sert à guider les aliments dans l'entonnoir et peut être retiré pour l'ajout de liquides ou d'aliments supplémentaires quand le robot culinaire fonctionne. Pour retirer le poussoir, le tourner vers la gauche.

COMMANDES



Les commandes se trouvent à l'avant du socle (F). Appuyer sur la touche de commande d'impulsion (PULSE), ou de haute (HIGH) ou basse (LOW) vitesses pour sélectionner une fonction (voir les instructions ci-dessous).

ARRÊT/IMPULSION (OFF/PULSE) :

- Le robot culinaire doit être rangé à la position arrêt (OFF) et débranché lorsqu'il ne sert pas.
- Utiliser la commande d'impulsion (PULSE) 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 OFF/PULSE enfoncée pour que le robot fonctionne en mode impulsion. Lorsqu'on relâche la touche, l'appareil s'arrête.
- Le moteur du robot culinaire fonctionnera tant que la touche OFF/PULSE est maintenue enfoncée. Appuyer sur la touche puis la relâcher pour permettre aux lames d'arrêter de tourner et aux aliments de retomber au fond du bol.
- La commande d'impulsion donne un meilleur contrôle pour hacher, émincer, malaxer et mélanger les aliments. Vous pouvez contrôler la taille des aliments (de grossière à fine).

VITESSES HAUTE (HIGH) OU BASSE (LOW) :

Quand l'une ou l'autre des vitesses est sélectionnée, le processeur fonctionne de façon continue jusqu'à ce que l'on appuie sur la touche OFF/PULSE.

COMMENT HACHER DES ALIMENTS DANS LE BOL :

Le couteau sert à hacher grossièrement ou finement, à émincer, à mélanger et à réduire en purée des aliments jusqu'à l'obtention d'une texture uniforme.

- Mettre le bol en place (voir les illustrations A et B).



- Prendre le couteau par la tige et l'insérer dans l'axe d'entraînement de l'appareil (G).

Mise en garde : Le couteau est très tranchant. Il doit être manipulé et rangé avec prudence.

- Mettre les aliments dans le bol.

- Placer le couvercle sur le bol et le verrouiller en le tournant vers la droite (voir l'illustration D).

- Installer le poussoir et l'entonnoir à large orifice.


Important : Ne jamais utiliser les doigts pour diriger les aliments dans l'entonnoir.

6. Sélectionner la commande d'impulsion (PULSE) ou encore la basse (LOW) ou la haute (HIGH) vitesse en tournant le bouton à la position appropriée.

Nota : Traiter les aliments quelques secondes à la fois. La commande d'impulsion (PULSE) produit d'excellents résultats et offre un contrôle accru.

7. Vous pouvez ajouter des aliments pendant que le robot culinaire fonctionne : enlever le poussoir et insérer les aliments dans l'entonnoir. Replacer le poussoir dans l'entonnoir.

Important : Attendre que le couteau se soit complètement immobilisé avant de retirer le couvercle du robot culinaire.

8. Appuyer sur la touche OFF/PULSE et attendre que le couteau se soit immobilisé avant de retirer le couvercle. Tourner le couvercle dans le sens du déverrouillage  pour l'enlever.
9. Déverrouiller le bol en le tournant vers la gauche et le soulever du socle.

Nota : Retirer le bol de l'appareil avant de retirer le couteau, pour éviter les écoulements d'aliments par l'orifice central du bol.

10. Retirer avec soin le couteau.
11. Laisser l'appareil débranché lorsqu'il ne sert pas.

Conseils utiles pour hacher et mélanger des aliments :

- Le robot culinaire agit très rapidement.
- Surveiller les aliments attentivement pour éviter de trop les traiter.
- La commande d'impulsion (PULSE) offre un contrôle accru et des résultats optimaux.
- Pour de meilleurs résultats, traiter des aliments qui sont environ de la même taille.
- Ne pas trop remplir le bol.
- Ne jamais s'éloigner du robot culinaire lorsqu'il est en marche.
- Ne jamais utiliser de liquides brûlants avec cet appareil; les liquides chauds peuvent être utilisés.
- Ne pas traiter simultanément plus de 710 ml (3 tasses) dans le bol.
- Pour traiter de la viande, ne pas utiliser simultanément plus de 475 ml (2 tasses) de cubes de 1,8 cm (3/4 po). Utiliser la commande d'impulsion (PULSE) par intervalles de 5 secondes.
- Le bol a une capacité de 2 365 ml (10 tasses).
- Insérer un entonnoir dans l'orifice pour ajouter des ingrédients comme de l'huile, de la farine et du sucre.

UTILISER LA LAME PÉTRISSEUSE :

Cette lame permet de préparer la pâte de façon efficace et rapide.

1. Cette lame ne va pas jusqu'au bord du bol, donc elle ne peut pas incorporer la farine quand de très petites quantités de farine sont traitées.
2. Abaisser la lame pétrisseuse aussi bas que possible dans le bol.
3. Insérer tous les ingrédients secs dans le bol.
4. Placer le couvercle sur le bol. Ajouter l'entonnoir à large orifice et le poussoir. Traiter pour mélanger.
5. Ajouter des liquides par le petit entonnoir quand l'appareil fonctionne.

CONSEILS UTILES POUR L'UTILISATION DE LA LAME PÉTRISSEUSE :

- Pour obtenir des résultats optimaux, ne pas utiliser plus de 830 ml (3 1/2 tasses) de farine pour une recette.
- Commencer par incorporer 250 ml (1 tasse) de moins de farine que la quantité maximale de farine indiquée et ajouter plus de farine une fois les ingrédients bien mélangés.
- Verser le liquide dans l'entonnoir graduellement.
- Ne pas faire pétrir la pâte plus de 1 minute.
- Ne pas laisser le robot culinaire sans surveillance pendant son utilisation.

COMMENT TRANCHER OU DÉCHIQUETER DES ALIMENTS DANS LE BOL :

1. Verrouiller le bol en place (voir les **illustrations B et C**).
2. Insérer la tige du disque par-dessus l'axe d'entraînement du bol.
3. Placer soigneusement le disque trancheur-déchiqueteur sur l'axe, la face requise sur le dessus (dépendamment du traitement requis).


Mise en garde : Le couteau est très tranchant. Il doit être manipulé et rangé avec prudence.

4. Mettre le couvercle sur le bol et verrouiller le couvercle en place en le tournant vers la droite (voir **l'illustration D**).
5. Remplir l'entonnoir d'aliments. Sélectionner l'entonnoir régulier ou à grand orifice, selon la taille des aliments à traiter. Positionner le poussoir par-dessus les aliments (**H**).



- Sélectionner la commande d'impulsion (PULSE) ou encore la basse (LOW) ou la haute (HIGH) vitesse; appuyer légèrement, mais fermement, sur le poussoir afin de diriger les aliments vers le bol.

Nota : Le fait d'exercer beaucoup de pression sur le poussoir n'accélère pas l'action du robot culinaire. Utiliser le poussoir uniquement afin de diriger les aliments vers le bol. Laisser le robot culinaire accomplir le travail.

- Une fois le travail terminé, appuyer sur la touche OFF/PULSE et attendre que le disque arrête de tourner avant de retirer le couvercle. Tourner le couvercle dans le sens du déverrouillage  pour le retirer.
- Enlever soigneusement le disque trancheur-déchiquteur, déverrouiller le bol en le tournant vers la gauche et le soulever du socle.
- Laisser l'appareil débranché lorsqu'il ne sert pas.

Conseils pratiques pour trancher et déchiquter des aliments :

- Avant de trancher des fruits ou des légumes ronds dans le robot culinaire, enlever une mince tranche au bas du fruit/légume pour qu'il soit plus stable. Placer le côté coupé vers le bas dans l'entonnoir.
- Toujours retirer les pépins et les noyaux avant de traiter les aliments.
- Sélectionner des aliments fermes qui ne sont pas trop mûrs.
- Retirer le cœur des légumes durs, comme le chou.
- Pour trancher des aliments plus minces, les couper légèrement moins longs que la longueur de l'entonnoir et les placer à la verticale dans l'entonnoir pour qu'ils soient solidement tassés et ne puissent pas tourner ou s'incliner.
- Déchiquter les fromages durs à température ambiante.
- Les fromages à pâte molle et à pâte demi-dure doivent être réfrigérés adéquatement avant leur déchiqutage.
- Après avoir traité les aliments, retirer le couvercle et le mettre à l'envers sur le comptoir. Retirer le disque trancheur-déchiquteur avant d'enlever le bol de l'appareil. Placer le disque sur le couvercle inversé du bol.

CONSEILS UTILES POUR L'UTILISATION DE LA LAME PÉTRISSEUSE :

- Pour obtenir des résultats optimaux, ne pas utiliser plus de 830 ml (3½ tasses) de farine pour une recette.
- Commencer par incorporer 250 ml (1 tasse) de moins de farine que la quantité maximale de farine indiquée et ajouter plus de farine une fois les ingrédients bien mélangés.
- Verser le liquide dans l'entonnoir graduellement.
- Ne pas faire pétrir la pâte plus de 1 minute.
- Ne pas laisser le robot culinaire sans surveillance pendant son utilisation.

INSTRUCTIONS GÉNÉRALES POUR L'UTILISATION DU ROBOT CULINAIRE :

- Organiser les tâches de préparation de façon à ne pas devoir nettoyer le récipient ou le bol plusieurs fois. Traiter les aliments secs d'abord, puis les aliments humides.

- Bien que l'on puisse mettre les pièces de plastique au lave-vaisselle, le fait de les laver à la main permettra d'en conserver la transparence.
- Pour laver aisément le récipient ou le bol une fois qu'il est vide, laisser tomber une goutte de détergent dans le récipient, ajouter un peu d'eau chaude, puis appuyer sur la commande d'impulsion à plusieurs reprises. Bien rincer le récipient ou le bol avant de le réutiliser.
- Le robot culinaire fonctionnera avec une plus grande efficacité si le bol n'est pas rempli à plus de la moitié ou des deux tiers de sa capacité.
- Pour tirer profit de la rapidité du robot culinaire, déposer les aliments dans l'entonnoir pendant que le robot fonctionne.
- Appuyer légèrement sur le poussoir dans le cas des aliments mous (baies et tomates) et appuyer davantage dans le cas d'aliments plus durs (oignons et pommes de terre).
- Ne pas traiter d'aliments qui sont congelés ou durs au point qu'il est impossible d'y insérer la pointe d'un couteau.
- Pour hacher des fruits séchés, ajouter un peu de farine pour empêcher que les morceaux ne s'agglutinent les uns aux autres.
- Réfrigérer les fromages mous avant de les trancher ou de les râper pour empêcher qu'ils ne forment une boule sur le disque.
- Lors de l'utilisation du disque trancheur-déchiquteur, ne pas laisser les aliments trop s'accumuler dans le bol. Arrêter l'appareil et vider le bol.
- Ne pas utiliser le robot culinaire pour :
 - broyer des os, des grains ou des épices dures;
 - liquéfier les fruits et les légumes;
 - trancher de la viande chaude ou des œufs cuits dur; les placer d'abord au réfrigérateur.

UTILISATION DU MÉLANGEUR

ASSEMBLAGE DU RÉCIPIENT À MÉLANGER

- Déposer le récipient à l'envers sur une surface plane telle qu'un comptoir ou toute autre surface de travail.
 - Placer le joint d'étanchéité sur le dessus de l'assemblage de lames.
- Insérer l'assemblage de lames (avec le joint d'étanchéité) dans l'ouverture inférieure du récipient, en plaçant les lames vers le bas.



- Mettre la base du récipient en place sur le récipient et tourner dans le sens horaire jusqu'à ce qu'elle soit bien serrée (J).
- Après l'assemblage, retourner le récipient à l'endroit.
- Mettre le couvercle et son bouchon en place sur le récipient à mélanger.



6. Placer le récipient sur le bloc-moteur en veillant à ce que l'onglet de la base du récipient soit placé légèrement à la droite du verrou. Tourner le récipient dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit verrouillé et solidement fixé en place **(K)**.
7. Le mélangeur est prêt à être utilisé.

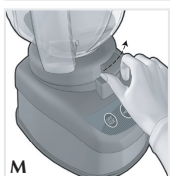
UTILISATION

1. S'assurer que l'appareil est en position d'arrêt (OFF).
 2. Mettre les aliments dans le récipient.
 3. Placer le couvercle sur le récipient et s'assurer que le bouchon du couvercle est bien en place.
 4. Brancher la fiche d'alimentation dans une prise de courant ordinaire.
- Remarque :** Ne pas laisser le mélangeur en marche sans surveillance. Pour garder le mélangeur en place lorsque l'on concasse des aliments durs, tels que de la glace, des noix et des grains de café, placer la main sur le couvercle.
5. Choisir la vitesse qui convient le mieux aux tâches à exécuter.

Remarque : Pour mouliner des grains de café, broyer des noix ou mélanger des aliments durs ou épais, appuyer sur la touche d'impulsion (PULSE) pendant plusieurs secondes, puis la relâcher. Le mélangeur s'arrête automatiquement lorsqu'on relâche la touche d'impulsion (PULSE).



6. Pour ajouter des ingrédients pendant que le mélangeur fonctionne, retirer le bouchon du couvercle et laisser tomber les ingrédients par l'ouverture du couvercle **(L)**.
- Remarque :** Ne pas retirer le couvercle lorsque le mélangeur fonctionne.
7. Une fois le travail terminé, appuyer sur la touche d'arrêt/impulsion (OFF/PULSE).



8. Pour retirer le récipient, utiliser le pouce et l'index pour pousser l'onglet à la base du récipient de façon à libérer le mécanisme de verrouillage **(M)**.
9. Saisir la poignée du récipient et soulever.
10. Retirer le couvercle pour vider le contenu du récipient.
11. Toujours débrancher l'appareil lorsqu'il ne sert pas.

CONSEILS ET TECHNIQUES POUR UN TRAVAIL EFFICACE

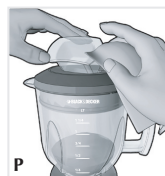
1. Couper les aliments en petits morceaux de 2 cm (¾ po) et moins avant de les mettre dans le mélangeur.
2. Lorsque des ingrédients ont éclaboussé les parois du récipient ou si le mélange est très consistant, appuyer sur la touche d'arrêt/impulsion (OFF/PULSE) pour arrêter l'appareil. Retirer le couvercle et, à l'aide d'une spatule en caoutchouc, redistribuer le mélange en le rapprochant des lames. Remettre le couvercle et continuer l'opération.

3. Le couvercle de l'appareil et le bouchon doivent toujours être en place lorsque le mélangeur fonctionne.
4. Ne pas déposer le récipient à mélanger sur le bloc-moteur lorsque le moteur est en marche.



5. Le bouchon du couvercle peut contenir 125 ml (1/4 tasse) de liquide et peut servir à mesurer des ingrédients comme les jus, le lait, la crème et la liqueur **(N)**.
6. Lorsqu'on désire faire de la chapelure, concasser des noix ou mouliner des grains de café, s'assurer que le récipient à mélanger est complètement sec.
7. Utiliser la commande d'impulsion (PULSE) pour de très courtes durées (par petits coups). Attendre que les lames cessent de tourner entre deux impulsions.

8. Pour préparer des boissons contenant des glaçons, utiliser la commande d'impulsion (PULSE); on obtient ainsi une texture plus onctueuse.
9. Il est recommandé de commencer l'opération à basse vitesse, puis d'augmenter la vitesse par la suite, au besoin.



10. Pour mélanger des ingrédients chauds, toujours entrouvrir le bouchon du couvercle en plaçant l'ouverture du côté opposé à l'utilisateur. Étendre un linge sur le couvercle pour éviter les éclaboussures et n'utiliser que la vitesse la plus basse. Ne pas mélanger plus de 750 ml (3 tasses) ou 875 ml (3 ½ tasses) à la fois **(P)**.

11. NE PAS mettre dans le mélangeur :

- de gros morceaux d'aliments congelés;
- des aliments coriaces comme des navets, des patates douces et des pommes de terre crues;
- des os;
- du salami et du pepperoni durs;
- des liquides bouillants (les laisser refroidir cinq minutes avant de les verser dans le récipient à mélanger).

12. Utilisations non recommandées du mélangeur :

- fouetter de la crème;
- battre des blancs d'œufs;
- pétrir de la pâte;
- réduire des pommes de terre en purée;
- broyer de la viande;
- extraire le jus des fruits et des légumes.

SÉLECTION DES VITESSES

BASSE	Réhydratation des jus congelés et des mélanges de boissons Préparation de vinaigrettes Réduction des soupes chaudes en purée Préparation de crèmes-desserts Mélange de la pâte à crêpe et à gaufre ou autres mixtures Préparation d'œufs pour omelettes et crème anglaise Émiettement de biscuits et de chapelure Préparation de sauces et de salsas
HAUTE	Concassage de noix grossier ou fin, hachage de légumes et de fruits Râpage de fromages à pâte dure, broyage d'épices et mouture de grains de café Aliments pour bébés (fruits et légumes) Boissons protéiques Laits frappés et malts Boissons congelées ou yogourts frappés
IMPULSION	Broyage de la glace Hachage des légumes Boissons épaisses Yogourts frappés

Entretien et nettoyage

L'utilisateur ne peut remplacer aucune pièce de l'appareil. En confier l'entretien à du personnel qualifié.

Note : Éviter d'affûter les lames ou les disques. Ceux-ci ont été affûtés en permanence à l'usine et tout autre affûtage risque de les endommager.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Note : Avant de laver l'appareil, s'assurer qu'il est hors circuit et débranché.

- Désassembler complètement les pièces du robot culinaire avant de le nettoyer.
- Dans la mesure du possible, rincer immédiatement les pièces après utilisation afin d'en faciliter le nettoyage.
- Essuyer le socle et les pattes à l'aide d'un chiffon humide et bien les assécher. On peut enlever les taches tenaces en les frottant avec un chiffon humide et un produit nettoyant doux et non abrasif. Éviter d'immerger le socle.
- Toutes les pièces amovibles vont au lave-vaisselle ou on peut les laver à la main. Le fait de laver à la main les pièces de plastique amovibles aidera à maintenir l'apparence de l'appareil.

- Lorsqu'on lave les pièces à la main, remplir le bol d'eau chaude savonneuse, et soulever et abaisser rapidement le couteau et les disques de haut en bas de l'axe d'entraînement.
- Si votre évier est doté d'une douchette, vous pouvez vous en servir pour bien rincer les lames.
- Au lave-vaisselle, placer les pièces amovibles sur le plateau supérieur seulement – pas dans le compartiment à ustensiles ou près de ce dernier.
- Certaines pièces peuvent se tacher. Préparer une pâte avec 30 ml (2 c. à table) de bicarbonate de soude et 15 ml (1 c. à table) d'eau; enduire les taches de cette pâte et laisser agir pendant la nuit. Rincer et assécher.
- Éviter les tampons à récurer et les produits nettoyants abrasifs sur les pièces en plastique ou en métal.
- Ne pas laisser tremper longtemps les lames ou les disques.
- Enlever le couvercle du bol et le couteau. Placer un contenant vide de film 35 mm à l'envers par-dessus le trou du bol. Remplir le bol d'eau chaude savonneuse et laisser tremper.
- Ne pas oublier de nettoyer l'arbre interne du couteau; utiliser une brosse à biberon pour éliminer les particules d'aliments agglutinées.
- Si le couvercle du bol se referme difficilement, appliquer un peu d'huile végétale sur le rebord du couvercle et du bol. Le couvercle devrait ainsi se refermer plus facilement sur le bol.

RECETTES

PIZZA AUX ÉPINARDS ET AU PESTO

1 recette de pâte à pizza (voir ci-dessous)

165 ml ($\frac{2}{3}$ t.) de pesto aux épinards (voir ci-dessous)

500 ml (2 t.) de fromage mozzarella râpé

4 tomates italiennes, tranchées

75 ml ($\frac{1}{3}$ t.) de fromage Parmesan râpé

300 ml ($\frac{1}{4}$ t.) de feuilles de basilic hachées mince, légèrement tassées

Sel et poivre

Placer une boule de pâte sur une surface de travail légèrement enfarinée; couvrir avec une pellicule plastique et réserver pendant 10 minutes. Abaisser la pâte de façon à former un cercle d'environ 36 cm (14 po). Transférer sur une plaque à pizza antiadhésive de 36 cm (14 po) légèrement graissée et enfarinée ou une planche à pizza* légèrement saupoudrée de semoule de maïs. Former un cercle de 36 cm (14 po) avec la pâte; soulever le pourtour et le façonner pour former un rebord.

Badigeonner le pesto uniformément sur la croûte préparée en laissant une bordure d'environ 1,3 cm (1/2 po). Répartir également le fromage mozzarella sur le pesto. Placer les tomates sur le fromage. Saupoudrer de Parmesan et de basilic. Saler et poivrer au goût.

Cuire dans un four préchauffé à 232 °C (450 °F) jusqu'à ce que la croûte soit brunie et le fromage doré, soit environ 12 minutes.

Donne une pizza de 36 cm (14 po)

* Si vous utilisez un plan de cuisson à pizza, le préchauffer pendant 45 minutes. Faire glisser la pizza de la planche à pizza sur le plan de cuisson préchauffé.

PÂTE À PIZZA À PRÉPARATION RAPIDE AU ROBOT CULINAIRE

6 ml (1/4 c. à thé) de levure sèche

325 ml (1 1/3 t.) d'eau tiède, entre 41 et 46 °C (105 et 115 °F)

1 ml (1/4 c. à thé) de sucre

875 à 950 ml (3 1/2 à 3 3/4 t.) de farine tout usage non tamisée

5 ml (1 c. à thé) de sel

30 ml (2 c. à table) d'huile d'olive

Saupoudrer la levure sur l'eau; ajouter le sucre et réserver jusqu'à ce que la levure soit dissoute (environ 5 minutes).

Placer la lame pétrisseuse dans le bol du robot culinaire. Ajouter 875 ml (3 t.) de farine, de sel et d'huile d'olive. Pendant que l'appareil fonctionne, ajouter graduellement le mélange de levure dans l'entonnoir. Ajouter de la farine pour obtenir une pâte plus molle. Continuer de traiter la pâte pendant 1 minute. Placer la pâte sur une surface légèrement enfarinée. Former une boule et couvrir la pâte d'un linge ou d'un grand bol. Laisser reposer 10 minutes.

Sur une surface légèrement enfarinée, pétrir de nombreuses fois jusqu'à ce que la pâte soit lisse et élastique. Placer dans un bol graissé, en faisant tourner la boule pour en graisser le dessus.

Couvrir et laisser lever à la température de la pièce jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume, soit environ 1 heure. Dégonfler la pâte en y enfonçant fermement le poing.

PESTO D'ÉPINARDS

500 ml (2 t.) de feuilles d'épinards fraîches

250 ml (1 t.) de feuilles de basilic tassées

125 ml (1/2 t.) de feuilles de persil italien tassées

125 ml (1/2 t.) de fromage Parmesan râpé

125 ml (1/2 t.) de pignons

2 grosses gousses d'ail émincées

5 ml (1 c. à thé) de zeste de citron

180 ml (3/4 t.) d'huile d'olive

Placer tous les ingrédients dans le bol du robot culinaire muni du couteau. Placer le couvercle et actionner l'appareil pendant environ 1 minute ou jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Arrêter occasionnellement pour repousser les ingrédients vers le fond du récipient.

Donne environ 375 ml (1 1/2 tasse)

CHAMPIGNONS FARCIS

200 g (6 oz) de chair à saucisse

1 grosse échalote, coupée en quartiers

1 grosse gousse d'ail

1 tranche de pain blanc, déchiquetée en morceaux

12 gros champignons à farcir

30 ml (2 c. à table) de persil haché

30 ml (2 c. à table) de vin blanc sec

60 ml (4 c. à table) de beurre ou de margarine fondus

125 ml (1/2 t.) de fromage Parmesan râpé

Dans une poêle à frire électrique Black & Decker, faire revenir la chair à saucisse à feu moyen, en remuant pour séparer la chair en morceaux.

Dans le bol du robot culinaire, combiner l'échalote et l'ail, hacher à basse vitesse. Ajouter les morceaux de pain blanc et actionner l'appareil pendant 5 secondes pour les émietter. À l'aide d'une cuillère, retirer les tiges des champignons, en veillant à ne pas briser les têtes de champignon. Réserver les têtes de champignon. Ajouter les tiges au mélange dans le robot culinaire et hacher à basse vitesse pendant plusieurs secondes. Ajouter la chair à saucisse cuite et actionner l'appareil quelques secondes de plus. Incorporer le persil et le vin blanc en remuant.

Dans un grand bol, mélanger les têtes de champignon et le beurre fondu. Disposer en une seule rangée dans un plat à cuisson peu profond. Farcir les têtes de champignon du mélange de saucisse. Parsemer de fromage.

Cuire à 175 °C (350 °F) pendant 15 minutes, jusqu'à ce que les champignons soient chauds et que le fromage ait fondu.

Donne 6 portions

SALADE DE CHOU CRÉMEUSE

1/2 chou pommé moyen, coupé en quartiers

1 quartier de chou rouge

2 carottes moyennes, pelées et les extrémités coupées

1 petit oignon rouge

125 ml (1/2 t.) d'olives farcies de piment, hachées grossièrement

175 ml (3/4 t.) de mayonnaise

45 ml (3 c. à table) de vinaigre de vin rouge

5 ml (1/2 c. à thé) de graines de céleri

0,6 ml (1/8 c. à thé) de poivre moulu

Émincer finement le chou à l'aide du couteau à émincer. Couper les carottes pour qu'elles puissent être insérées dans l'entonnoir. En utilisant le poussoir pour diriger les légumes dans l'entonnoir, trancher les carottes et l'oignon.

Mettre les légumes dans un bol; ajouter les olives. Dans un petit bol, mélanger le reste des ingrédients. Verser sur le mélange de chou; bien remuer.

Couvrir et réfrigérer pendant au moins une heure pour permettre aux saveurs de se mélanger.

Donne environ 1,5 litre (6 tasses)

LAIT FOUETTÉ CHOCO-BANANE

500 ml (2 t.) de lait froid

375 ml (1½ t.) de crème glacée à la vanille ou aux bananes

1 banane moyenne

30 ml (2 c. à table) de sirop de chocolat

Dans le récipient à mélanger, combiner tous les ingrédients dans l'ordre. Bien fermer le couvercle. Appuyer trois ou quatre fois sur la touche d'impulsion pendant plusieurs secondes. Mélanger à HAUTE vitesse jusqu'à ce que la mixture soit onctueuse et uniforme, soit environ 1½ minute.

Donne 2 laits fouettés

SALSA À LA MANGUE ET AU MAÏS

125 ml (½ t.) de poivron orange, coupé en morceaux de 2 cm (¾ po)

½ petit oignon rouge, coupé en morceaux de 1 cm (½ po)

2 à 3 piments jalapeños moyens, épépinés et coupés en quartiers

2 grosses gousses d'ail

375 ml (1½ t.) de tomates, coupées en dés

1 grosse mangue, coupée en dés

125 ml (½ t.) de feuilles de coriandre fraîches

250 ml (1 t.) de maïs à grains entiers en boîte

jus de 1 lime

Dans le récipient à mélanger, combiner le poivron, l'oignon, les piments jalapeños et l'ail. Mettre le couvercle sur le récipient. Appuyer sur la touche d'impulsion (PULSE) plusieurs fois pendant environ 5 secondes pour hacher les ingrédients.

Ajouter les tomates, la mangue et la coriandre et appuyer plusieurs fois sur la touche d'impulsion (PULSE), jusqu'à ce que les légumes soient hachés et que la préparation soit bien mélangée. Verser le mélange dans un bol, ajouter le maïs et le jus de lime, puis remuer. Couvrir et réfrigérer jusqu'au moment de servir.

Servir avec des croustilles au maïs.

Donne environ 1 litre (4 tasses)

YOGOURT FOUETTÉ TROPICAL

500 ml (2 t.) de jus d'orange

125 ml (½ t.) de mélange congelé à piña colada

250 ml (1 t.) de yogourt à la vanille

250 ml (1 t.) de baies mélangées congelées

1 banane moyenne

500 ml (2 t.) de cubes de glace

Dans le récipient à mélanger, combiner tous les ingrédients dans l'ordre. Bien fermer le couvercle. Appuyer trois ou quatre fois sur la touche d'impulsion (PULSE) pendant plusieurs secondes. Mélanger à HAUTE vitesse jusqu'à ce que la mixture soit onctueuse et uniforme, soit environ 1½ minute.

Donne 3 yogourts fouettés épais

FRAPPÉ À LA MANGUE ET AUX ABRICOTS

500 ml (2 t.) de nectar d'abricot

250 ml (1 t.) de nectar de mangue

65 ml (¼ t.) de jus de lime fraîchement pressé

65 ml (¼ t.) de sucre

500 ml (2 t.) de cubes de glace

250 ml (1 t.) de mangue congelée en cubes

Dans le récipient à mélanger, combiner tous les ingrédients dans l'ordre. Bien fermer le couvercle. Appuyer trois ou quatre fois sur la touche d'impulsion (PULSE) pendant plusieurs secondes. Mélanger à HAUTE vitesse jusqu'à ce que la mixture soit onctueuse et uniforme, soit environ 1 minute.

Donne environ 1,5 litre (6 tasses)

DÉPANNAGE – ROBOT CULINAIRE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Les aliments sont hachés en morceaux de taille inégale.	Le bol est trop plein. Vous utilisez peut-être un mode de traitement continu au lieu de la commande d'impulsion (PULSE). Les aliments sont peut-être coupés en morceaux de tailles diverses.	Traiter de plus petites quantités d'aliments pour obtenir des morceaux de taille plus uniforme. Utiliser la commande d'impulsion (PULSE) par intervalles de 5 secondes ou moins. Laisser la lame s'arrêter complètement avant d'appuyer sur la touche PULSE de nouveau. Couper les aliments en morceaux de taille semblable avant de les mettre dans le robot.
Du liquide s'écoule par le bas du bol.	Il y a trop de liquide dans le bol.	Traiter de plus petites quantités d'aliments. Quand vous traitez des liquides, ne pas ajouter plus de 710 ml (3 tasses) au bol. Ne pas retirer la lame avant d'enlever le bol du robot culinaire quand vous traitez des liquides.
Les aliments tranchés sont coupés en morceaux inégaux et biseautés.	L'entonnoir a été mal chargé ou une pression inégale a été appliquée sur le poussoir d'aliments pendant le traitement.	Couper les aliments en morceaux de la même taille, légèrement plus courts que la longueur de l'entonnoir. Remplir l'entonnoir avec soin et maintenir une pression uniforme sur le poussoir pendant le traitement des aliments.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Les aliments tranchés ou déchiquetés s'empilent sur un bord du bol.	Cela est normal.	Arrêter de traiter les aliments périodiquement et répartir uniformément les aliments dans le bol ou les transférer dans un autre bol. Quand les aliments s'accumulent près du disque, vider le bol avant de continuer.
Certains morceaux d'aliments demeurent sur le disque trancheur-déchiporteur.	Cela est normal.	Trancher ou déchiqueter ces morceaux manuellement et les conserver pour une autre recette, comme par exemple une soupe dont les ingrédients seront réduits en purée.
Le fromage à pâte molle s'accumule sur le dessus du disque trancheur-déchiporteur.	Le fromage n'était pas assez froid. La pression exercée sur le poussoir était trop forte.	Veiller à ce que les fromages à pâte molle soient bien réfrigérés ou placés dans le congélateur jusqu'à ce qu'un couteau ne puisse être inséré qu'à une profondeur maximale d'environ 1,3 cm (1/2 po). Le poussoir doit seulement être utilisé comme guide; ne jamais exercer trop de pression sur le poussoir.

DÉPANNAGE – MÉLANGEUR

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
La base du récipient ne s'enlève pas.	Il y a de la succion.	Placer le récipient sur le bloc-moteur et le faire tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la base du récipient se dégage.
Du liquide s'écoule à la base du récipient.	Le joint d'étanchéité est manquant ou mal placé.	Vérifier si le récipient est assemblé correctement.
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché ou le récipient est mal placé.	Vérifier si l'appareil est branché dans une prise de courant fonctionnelle. Le récipient à mélanger et le couvercle doivent être solidement en place.
L'appareil ne semble pas mélanger le contenu du récipient.	Le mélange ne contient pas assez de liquide ou contient trop de glace.	Éteindre l'appareil et redistribuer le mélange à l'aide d'une spatule en caoutchouc. Ajouter du liquide et faire fonctionner l'appareil en mode d'impulsion afin de faciliter le mélange.
Des morceaux de pain ou de fines herbes restent collés sur les parois du récipient et ne sont pas mélangés avec le reste des ingrédients.	Le récipient, les ingrédients à mélanger et la lame ne sont pas secs.	Toujours s'assurer que le récipient, les ingrédients à mélanger et la lame sont secs.
Le récipient se détache de sa base lorsqu'il est retiré du bloc-moteur. Du liquide se répand sur le comptoir.	Le récipient a été tourné au moment où il a été retiré du bloc-moteur de l'appareil.	Soulever tout simplement le récipient pour le retirer du bloc-moteur. Ne pas le faire tourner.

NOTES/NOTAS

NOTES/NOTAS

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.

One-Year Limited Warranty

(Applies only in the United States and Canada)

What does it cover?

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

For how long?

- One year after date of 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/aplica, 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
- Glass parts and other accessory items that are packed with the unit
- Shipping and handling costs associated with the replacement of the unit
- Consequential or incidental damages (Please note, however, that some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so this limitation may not apply to you.)

How does state law relate to this warranty?

- This warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights that vary from state to state or province to province.

¿NECESITA AYUDA?

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

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

¿Qué cubre la garantía?

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

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?

- Por dos años a partir de la fecha original de compra.

¿Cómo se puede obtener servicio?

- Conserve el recibo original de compra.
- Por favor llame al número del centro de servicio autorizado.

Esta garantía **no** cubre:

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

BESOIN D'AIDE?

Pour communiquer avec les services d'entretien ou de réparation, ou pour adresser toute question relative au produit, composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture. **Ne pas** retourner le produit où il a été acheté. **Ne pas** poster le produit au fabricant ni le porter dans un centre de service. On peut également consulter le site web indiqué sur la page couverture.

Garantie limitée de un an (Valable seulement aux États-Unis et au Canada)

Quelle est la couverture?

- Tout défaut de main-d'oeuvre ou de matériau; toutefois, la responsabilité de la société Aplica se limite au prix d'achat du produit.

Quelle est la durée?

- Un an après l'achat original.

Quelle aide offrons nous?

- Remplacement par un produit raisonnablement semblable nouveau ou réusiné.

Comment se prévaut-on du service?

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

Qu'est-ce que la garantie ne couvre pas?

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

Quelles lois régissent la garantie?

- Les modalités de la présente garantie donnent des droits légaux spécifiques. L'utilisateur peut également se prévaloir d'autres droits selon l'état ou la province qu'il habite.

Póliza de Garantía
(Válida sólo para México)

Duración

Applica de México, S. de R. L. de C.V. garantiza este producto por 2 años a partir de la fecha original de compra.

¿Qué cubre esta garantía?

Esta Garantía cubre cualquier defecto que presenten las piezas, componentes y la mano de obra contenidas en este producto.

Requisitos para hacer válida la garantía

Para reclamar su Garantía deberá presentar al Centro de Servicio Autorizado la póliza sellada por el establecimiento en donde adquirió el producto. Si no la tiene, podrá presentar el comprobante de compra original.

¿Dónde hago válida la garantía?

Llame sin costo al teléfono 01 800 714 2503, para ubicar el Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio en donde usted podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios.

Procedimiento para hacer válida la garantía

Acuda al Centro de Servicio Autorizado con el producto con la póliza de Garantía sellada o el comprobante de compra original, ahí se reemplazará cualquier pieza o componente defectuoso sin cargo alguno para el usuario final. Esta Garantía incluye los gastos de transportación que se deriven de su cumplimiento.

Excepciones

Esta Garantía no será válida cuando el producto:

- A) Se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales.
- B) No hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que le acompaña.
- C) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Applica de México, S. de R. L. de C.V.

Nota: Si el cordón de alimentación es dañado, este debe ser reemplazado por el fabricante o por un Centro de Servicio Autorizado para evitar el riesgo.

Por favor llame al número correspondiente que aparece en la lista a continuación para solicitar que se haga efectiva la garantía y donde Ud. puede solicitar servicio, reparaciones o partes en el país donde el producto fué comprado. También puede consultarnos en el e-mail. "servicio@applicamail.com.mx"

Argentina

Servicio Central Attendace
Monroe 3351 Ciudad
Autónoma de Bs. As.
Buenos Aires Argentina
Tel. 0810-999-8999

Chile

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

Colombia

PLINARES
Avenida Quito # 88A-09
Bogotá, Colombia
Tel. sin costo 01 800 7001870

Costa Rica

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

Ecuador

Servicio Master de Ecuador
Av. 6 de Diciembre 9276
y los Alamos
Tel. (593) 2281-3882

El Salvador

Calle San Antonio Abad 2936
San Salvador, El Salvador
Tel. (503) 2284-8374

Guatemala

MacPartes SA
3ª Calle 414 Zona 9
Frente a Tecun
Tel. (502) 2331-5020
2332-2101

Honduras

ServiTotal
Contigua a Telecentro
Tegucigalpa, Honduras,
Tel. (504) 235-6271

México

Artículo 123 # 95 Local 109
y 112
Col. Centro, Cuauhtemoc,
México, D.F.
Tel. 01 800 714 2503

Nicaragua

ServiTotal
De semáforo de portezuelo
500 metros al sur.
Managua, Nicaragua,
Tel. (505) 248-7001

Panamá

Servicios Técnicos CAPRI
Tumbamuerto Boulevard
El Dorado Panamá
500 metros al sur.
Tel. (507) 2360-236
(507) 2360-159

Perú

Servicio Central Fast Service
Av. Angamos Este 2431
San Borja, Lima Perú
Tel. (511) 2251 388

Puerto Rico

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

Republica Dominicana

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

Venezuela

Inversiones BDR CA
Av. Casanova C.C.
City Market Nivel Plaza Local
153
Diagonal Hotel Melia,
Caracas.
Tel. (582) 324-0969

www.applica-latam.com
servicio@applicamail.com.mx

Sello del Distribuidor:

Fecha de compra:

Modelo:


Comercializado por:
Applica Manufacturing S. de R.L de C.V
Presidente Mazaryk No111, 1er Piso
Col. Chapultepec Morales, Mexico D.F
Delegacion Miguel Hidalgo
CP 11570
Mexico

Servicio y Reparación

Art. 123 No. 95
Col. Centro, C.P. 06050
Deleg. Cuauhtemoc

Servicio al Consumidor,

Venta de Refacciones y Accesorios
01 800 714 2503

 **BLACK&DECKER** is a trademark of The Black & Decker Corporation, Towson, Maryland, USA
Marca registrada de *The Black & Decker Corporation*, Towson, Maryland, E.U.
Marque de commerce déposée de la société *The Black & Decker Corporation*, Towson, Maryland, É.-U.

600 W 120 V ~ 60 Hz

Copyright © 2008 Applica Consumer Products, Inc.
Made in People's Republic of China
Printed in People's Republic of China

Importado por:
Applica Manufacturing S. de R.L de C.V

Presidente Mazaryk No111, 1er Piso
Col. Chapultepec Morales, Mexico D.F
Delegacion Miguel Hidalgo
CP 11570

Mexico

Del interior marque sin costo

01 (800) 714 2503

Fabricado en la República Popular de China
Impreso en la República Popular de China

Fabriqué en République populaire de Chine
Imprimé en République populaire de Chine



2008/2-27-66E/S/F