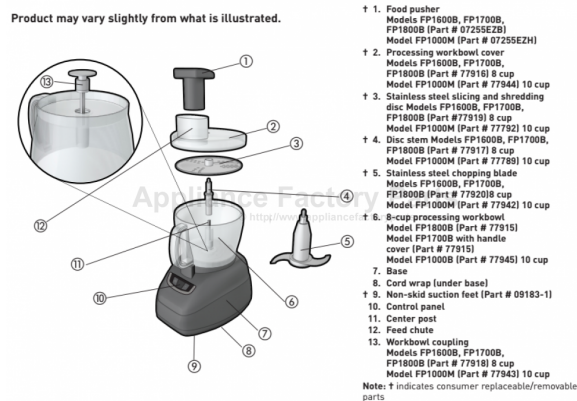


Black & Decker FP1800B Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for Black & Decker
FP1800B](#)



[Find Your Black & Decker Food Processor Parts - Select From 8 Models](#)

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

Available Replacement Parts for Black & Decker FP1800B

[77919](#)

SLICE/SHRED DISC - STNLS STEEL

Por favor lea este instructivo antes de usar el producto.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se usan aparatos electricos, siempre se deben respetar las siguientes medidas basicas de seguridad:

- Por favor lea todas las instrucciones.
- A fin de protegerse contra el riesgo de un choque electrico, no sumerja el cable, los enchufes ni el aparato en agua ni en ningun otro liquido.
- Todo aparato electrico usado en la presencia de los ninos o por ellos mismos requiere la supervision de un adulto.
- Desconecte el aparato del tomacorriente cuando no este en uso, antes de instalarle o retirarle piezas y antes de limpiarlo.
- Evite el contacto con las piezas moviles.
- No use ningun aparato electrico que tenga el cable o el enchufe averiado, que presente un problema de funcionamiento o que este danado. Acuda a un centro de servicio autorizado para que lo examinen, reparen o ajusten o llame gratis al numero correspondiente en la cubierta de este manual.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede ocasionar incendio, choque electrico o lesiones.
- No use este aparato a la intemperie.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador.
- Para reducir el riesgo de lesiones severas a las personas o dano al procesador de alimentos, mantenga las manos y utensilios alejados de las cuchillas o discos mientras el aparato esta en uso. Se puede usar un raspador siempre y cuando el procesador no este en funcionamiento.
- Las cuchillas tienen filo. Manejelas con cuidado.
- Para reducir el riesgo de lesiones, nunca instale la cuchilla de cortar ni los discos en la base sin antes colocar el recipiente debidamente en su lugar.
- Verifique que la tapa este bien asegurada antes de operar el aparato.
- Nunca empuje los alimentos con la mano. Siempre use el empujador de alimentos.
- No trate de anular el mecanismo de enclavamiento de la tapa.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

Este aparato eléctrico es para uso doméstico únicamente.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para picar y el disco para rebanar y rallar.

Nota: La calificación eléctrica es basada en la cuchilla para picar y otros accesorios pueden extraer menos potencia.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

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 un tomacorriente polarizado en un solo sentido. Si el enchufe no entra en el tomacorriente, 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.

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

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

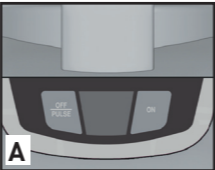
Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

PANEL DE CONTROL



El control está en la parte delantera de la base **[A]**. Presione PULSE o ON para escoger una función (ver las instrucciones abajo).

- CONTROL DE APAGADO/PULSO (OFF/PULSE)**
- El aparato debe de permanecer en la posición de apagado (OFF) y desenchufado siempre que no esté en uso.
- El dispositivo de pulsación (PULSE) se recomienda para las funciones cortas; permite supervisar y controlar mejor la uniformidad y textura de los alimentos.

- Presione y sostenga el botón de apagado/pulso (OFF/PULSE). Cuando se suelta, el aparato para.
- El motor del procesador funciona mientras uno presiona el botón de apagado/pulso (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.

CONTROL DE ENCENDER (ON)

Con el control de encender (ON), el procesador funciona continuamente hasta que uno presione el control de apagado (OFF).

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

COMO ASEGURAR EL RECIPIENTE EN SU LUGAR



- 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 



- Sujete el asa y gire el recipiente hacia el símbolo de cierre  hasta encajar firmemente en su lugar **[D]**.

Nota: Asegure bien el recipiente antes de insertar la cuchilla para picar o el disco para rebanar y rallar, y colocar la tapa.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

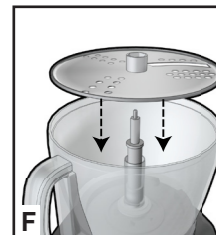
Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagrama ilustra el uso de la cuchilla para rebanar y rallar y el disco para picar.

Este diagram

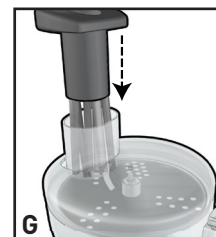
HOW TO SLICE OR SHRED IN THE WORKBOWL



1. Lock workbowl into position (see **Illustrations C and D**).
2. Place disc stem onto center post in workbowl.
3. Carefully place slicing and shredding disc on top of disc stem with appropriate side up (depending on work to be done) (**F**).


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

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



5. Fill feed chute with food. Position food pusher over food (**G**).
6. Select the PULSE or ON control; press firmly on food pusher to guide food through feed chute, but do not force it.

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

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

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

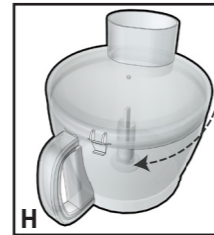
Important: Unlock lid first before removing workbowl.

8. Carefully remove the slicing and shredding 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 fruits and vegetables in the processor, cut a thin slice from the bottom of the food to make it flat.
- Place the food cut side down in feed chute.
- Remove seeds and pits before processing.
- Select foods that are firm and not overripe.
- Remove the core from hard vegetables such as cabbage.
- When slicing thinner vegetables, cut them just short of the length of the feed chute and stand them vertically in feed chute so they are solidly packed and cannot turn or tilt.
- Shred hard cheeses at room temperature.
- Chill soft and semi-hard cheeses before shredding.
- After food has been processed, remove the cover and invert on countertop. Remove the slicing and shredding disc before removing the workbowl from the processor. Place the disc on top of the inverted workbowl cover.

HOW TO LOCK THE COVER



1. Place cover over workbowl with the small latch to the right of the workbowl's handle (**H**).
2. Hold feed chute of workbowl cover and rotate cover clockwise until cover locks into place.

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

3. Insert the food pusher into the feed chute.

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

CARE AND CLEANING

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

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

CLEANING

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

- Completely disassemble processor parts before washing.
- Rinse parts immediately after processing for easy cleanup.

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

- Wipe base and feet with a damp cloth and dry thoroughly. Stubborn spots can be removed by rubbing with a damp cloth and a mild, nonabrasive cleaner. Do not immerse base in liquid.
- All removable parts can be washed by hand or in a dishwasher. Hand washing of plastic parts will help to maintain the food processor's appearance.
- If washing by hand, fill workbowl with hot soapy water and rapidly raise and lower the chopping blade or slicing and shredding disc up and down on the center shaft.

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

- If washing in a dishwasher, place removable parts on top rack only – not in or near utensil basket.
- Some staining of parts may occur. If so, make a paste of 2 tablespoons of baking soda and 1 tablespoon of 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 to clean.
- Do not allow chopping blade or slicing and shredding disc to soak in water for long periods of time.
- 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 workbowl.

NEED HELP?

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

TWO-YEAR LIMITED WARRANTY (Applies only in the United States and Canada)

What does it cover?

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

For how long?

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

What will we do to help you?

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

How do you get service?

- Save your receipt as proof of date of sale.
- Visit the online service website at www.prodprotect.com/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.

 **BLACK&DECKER** is a registered trademark of The Black & Decker Corporation, Towson, Maryland, USA

 **BLACK&DECKER** es una marca registrada de The Black & Decker Corporation, Towson, Maryland, E.U.



Made and Printed in People's Republic of China.

Fabricado e Impreso en la República Popular de China.

© 2011 Aplica Consumer Products, Inc.

2011/2-7-36E/S



FOOD PROCESSOR

PROCESADOR DE ALIMENTOS

Customer Care Line:

USA 1-800-231-9786

Accessories/Parts (USA)

1-800-738-0245

For **online customer service**

and to **register** your product, go to

www.prodprotect.com/aplica

Servicio para el cliente:

México 01-800 714-2503

Accesorios/Partes (EE.UU)

1-800-738-0245

Para **servicio al cliente** y para

registrar su garantía, visite

www.prodprotect.com/aplica

MODELS/MODELOS

FP1000M

FP1600B

FP1700B

FP1800B



Please Read and Save this Use and Care Book.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- Read all instructions.
- To protect against risk of electrical shock do not immerse cord, plugs or appliance in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
- Avoid contacting moving parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment. Or, call the appropriate toll-free number on the cover of this manual.
- The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter.
- Keep hands and utensils away from moving blade or disc while processing food to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the food processor. A scraper may be used, but must be used only when the food processor is not running.
- Blade is sharp. Handle carefully.
- To reduce the risk of injury, never place cutting blade or discs on base without first putting bowl properly in place.
- Be certain cover is securely locked in place before operating appliance.
- Never feed food by hand. Always use food pusher.
- Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

Note: The maximum rating is based on the chopping blade. Other attachments may draw significantly less power.

POLARIZED PLUG

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

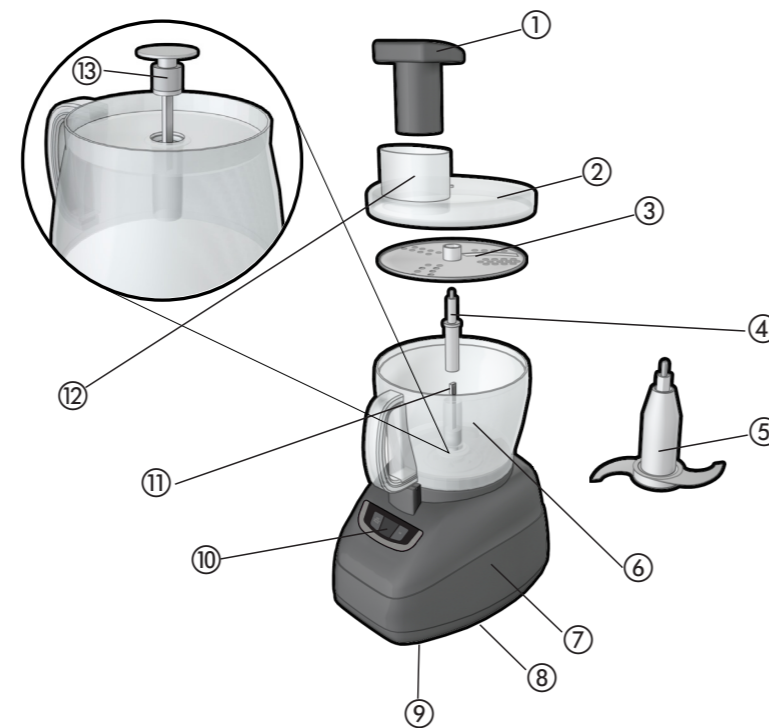
Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to remove the outer cover. There are no user-serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.

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-volt 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.

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

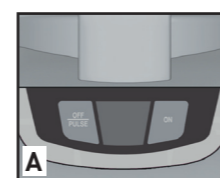
Product may vary slightly from what is illustrated.



- † 1. Food pusher
Models FP1600B, FP1700B, FP1800B (Part # 07255EZB)
Model FP1000M (Part # 07255EZH)
- † 2. Processing workbowl cover
Models FP1600B, FP1700B, FP1800B (Part # 77916) 8 cup
Model FP1000M (Part # 77944) 10 cup
- † 3. Stainless steel slicing and shredding disc
Models FP1600B, FP1700B, FP1800B (Part # 77919) 8 cup
Model FP1000M (Part # 77992) 10 cup
- † 4. Disc stem
Models FP1600B, FP1700B, FP1800B (Part # 77917) 8 cup
Model FP1000M (Part # 77789) 10 cup
- † 5. Stainless steel chopping blade
Models FP1600B, FP1700B, FP1800B (Part # 77920) 8 cup
Model FP1000M (Part # 77942) 10 cup
- † 6. 8-cup processing workbowl
Model FP1800B (Part # 77915)
Model FP1700B with handle cover (Part # 77915)
Model FP1000B (Part # 77945) 10 cup
7. Base
8. Cord wrap (under base)
- † 9. Non-skid suction feet (Part # 09183-1)
10. Control panel
11. Center post
12. Feed chute
13. Workbowl coupling
Models FP1600B, FP1700B, FP1800B (Part # 77918) 8 cup
Model FP1000M (Part # 77943) 10 cup

Note: † indicates consumer replaceable/removable parts

CONTROL PANEL



The controls are located on the front of the base (A). Press OFF/PULSE or ON to select a function (see directions below).

OFF/PULSE CONTROL

- Processor should be stored in OFF position and unplugged when not in use.
- Use PULSE for short processing tasks. This lets you control the size and uniformity of foods being chopped.

- The OFF/PULSE button must be pressed and held for the appliance to operate in PULSE mode. When released, the appliance will stop.
- The motor of the processor will run as long as the OFF/PULSE button is held down. Press the button and then release to allow the blade to stop running and the food to fall to the bottom of the workbowl.
- Pulsing gives better control when chopping, mincing, mixing and blending foods. You can control the size of the foods, from coarse to fine.

ON CONTROL

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

HOW TO USE

This product is for household use only.

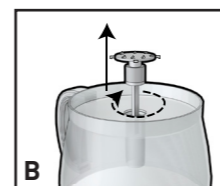
- Remove all packing material and any stickers from the product.
- Please go to www.prodprotect.com/applica to register your warranty.

Important: Handle chopping blade and slicing and shredding 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 PROCESSOR

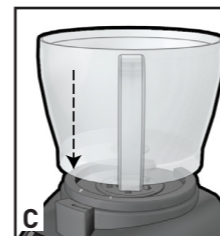
HOW TO INSERT AND REMOVE THE CENTER POST




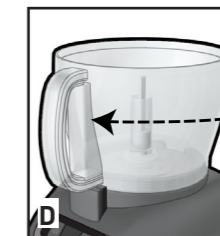
The center post is removable:


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 PROCESSING 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 .

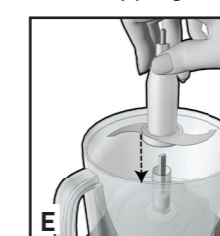


2. Hold handle and rotate workbowl clockwise toward the lock symbol  until it clicks firmly into place (D).

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

HOW TO CHOP IN THE PROCESSING WORKBOWL


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



1. Lock workbowl into position (see **Illustrations C and D**).
2. Hold chopping blade by center shaft and insert onto center post (E).
- Caution: The chopping blade is very sharp. Use caution when handling and storing.**
3. Place food in workbowl.
4. Place cover on workbowl and lock into place by rotating clockwise (see **Illustration H**).
5. Place the food pusher in place.
- Important: Never use your fingers to direct food through the feed chute.**
6. Select your desired speed (PULSE or ON).

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

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

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

Important: Unlock lid first before removing workbowl.

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

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

9. Carefully remove the chopping blade.

10. Unplug appliance when not in use.

HELPFUL TIPS FOR CHOPPING

- Watch carefully to avoid over-processing foods.
- The PULSE button offers the best control.
- For best results, process foods that are about the same size.
- Do not overload the workbowl.
- Never walk away from the processor while it is on.
- You may use hot but not boiling liquids.
- Do not process more 3 cups of liquid in the workbowl at any given time.
- To process meat, use no more than 2 cups of ¾-inch cubes. Process using PULSE in 5-second intervals.
- Insert a funnel into the feed chute when adding ingredients such as oil, flour and sugar.