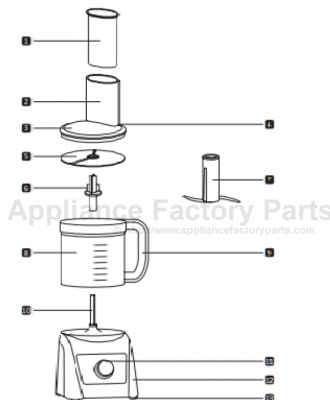


This Owner's Manual is provided and hosted by Appliance Factory Parts.



MAGIC CHEF KLFP3W Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for MAGIC CHEF
KLFP3W](#)



[Find Your MAGIC CHEF Food Processor Parts - Select From 4 Models](#)

----- Manual continues below -----

User Manual

Manual del usuario

AMBIANO

3 CUP FOOD PROCESSOR

PROCESADORA DE 700 ML

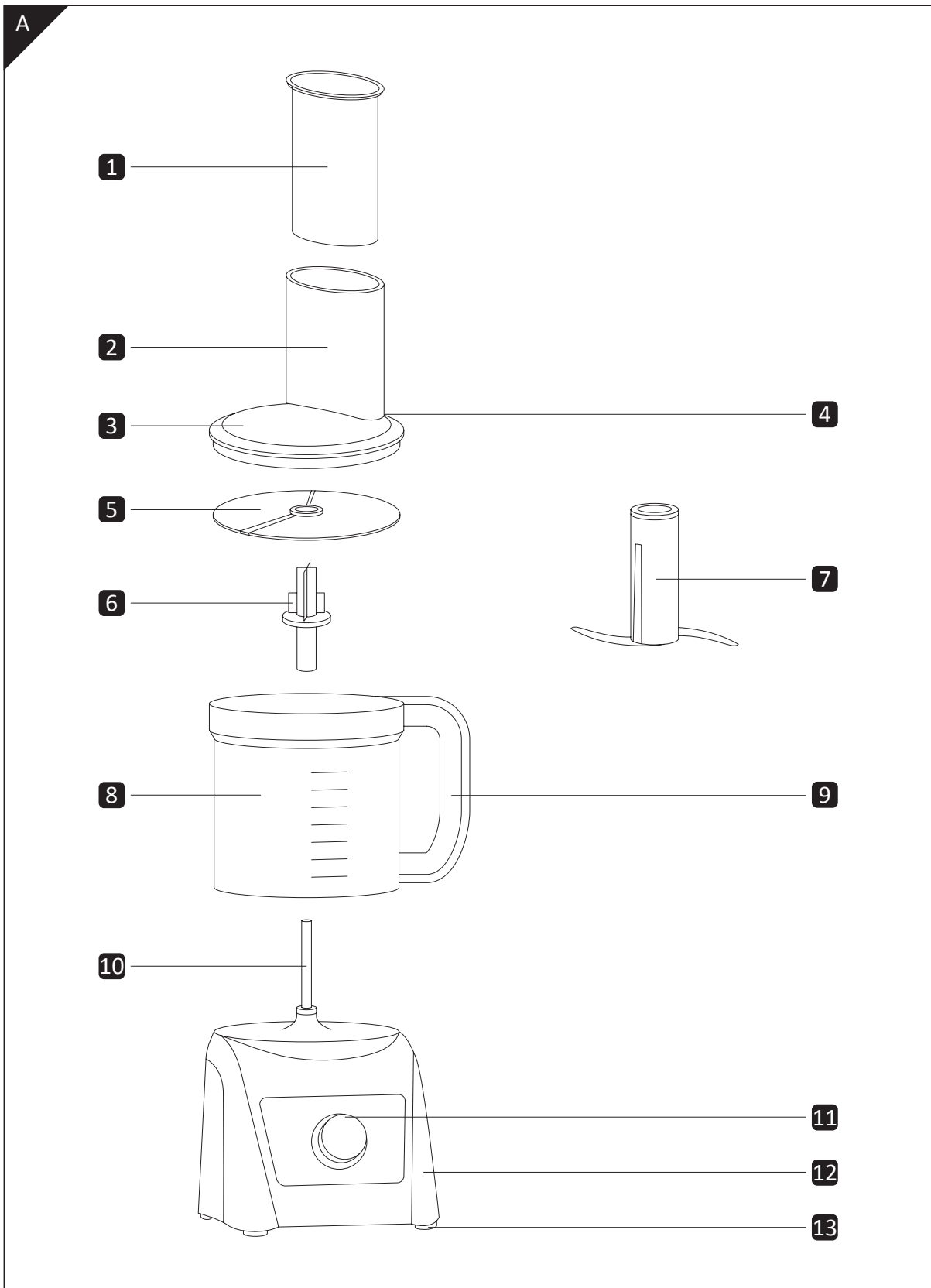
English.... 02
Español... 30



Contents

Pack contents and parts	3
General information	5
Use and Storage of the User Manual	5
Intended Use	5
Emphasis Used	5
Reasonably Foreseeable Misuse	5
Safety	6
Explanation of Symbols	6
Electric Power	6
Safety Warnings	8
Safety and Protective Equipment	9
Before use.	11
Assembly	12
Food Processing Bowl	12
Knife Blade Attachment	12
Reversible Plate Attachment	13
Use	15
Control Panel	15
Functions	15
Operation	17
Helpful Guidelines	19
Care and cleaning.	22
Cleaning	22
Storage	23
Maintenance and Servicing	23
Specifications	24
Technical Data	24
Environmental Protection	24
FAQ	25
Troubleshooting	25
Warranty card.	55
Warranty conditions	56

Pack Contents and Parts



Pack Contents and Parts

- 1** Food Pusher (1)
- 2** Feed Tube (1)
- 3** Lid (1)
- 4** Safety Interlock Mechanism (Not Seen) (1)
- 5** Reversible Plate (1)
 - a. Shredding Plate
 - b. Slicing Plate
- 6** Plate Carrier (May be packaged inside the Food Pusher) (1)
- 7** Knife Blade (1)
- 8** Bowl (1)
- 9** Handle (1)
- 10** Drive Shaft (1)
- 11** Speed Control Knob: *PULSE, OFF, LOW, HIGH* (1)
- 12** Power Base (1)
- 13** Non-Slip Rubber Feet (4)

General Information

Use and Storage of the User Manual

Inside this user manual you will find information on how to use and maintain your 3 Cup Food Processor properly, including but not limited to, safety instructions and precautions, assembly and use instructions, frequently asked questions, and warranty conditions. Please store this user manual in an easily-accessible location for future reference.

Intended Use

Your 3 Cup Food Processor has been designed for food preparation as described in this user manual. **DO NOT** use this appliance for any other purpose. This product is intended for household use only. The 3 Cup Food Processor comes with a two-year parts and labor warranty. Please contact our After Sales Support team toll-free at 1-888-775-0202 for more information or to request warranty service.

Emphasis Used

Words in italics refer to settings on the speed control knob (e.g., *PULSE* refers to the pulse function on the speed control knob).

Reasonably Foreseeable Misuse

For your safety, the 3 Cup Food Processor should be handled with care, like all electrical appliances. **ALWAYS** follow the guidelines in this manual to avoid the risk of injury. **NEVER** misuse your food processor and only use it for its intended household use.

- **ALWAYS** set control knob to OFF position and unplug the power cord before assembling, disassembling or cleaning the appliance.
- **ALWAYS** hold the knife blade and reversible plate attachments away from the cutting edge, both when handling and cleaning.
- **NEVER** use your fingers to push food down the feed tube. **ALWAYS** use the pusher supplied.
- **ALWAYS** keep hands and utensils out of the processor bowl while connected to the power supply.

Safety

Explanation of Symbols

Recognize these symbols:



Hazards or unsafe practices which COULD result in severe personal injury or death.



Hazards or unsafe practices which COULD result in minor personal injury.

THIS PRODUCT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY

Important Safety Instructions



Danger of personal injury or damage to food processor due to improper use.

Read and understand all safety precautions. Failure to follow all instructions described in this user manual may result in electric shock, fire and/or serious personal injury. The warnings, cautions and instructions discussed in this user manual cannot cover all possible conditions and situations that may occur.

Electric Power

Before using the appliance for the first time, check if the voltage of the appliance corresponds to the voltage in your home. If an electric circuit is overloaded with other appliances, the 3 Cup Food Processor may not operate properly. The 3 Cup Food Processor should be operated on an electrical circuit separate from other operating appliances.



Danger of personal injury or damage to food processor due to improper use.

To reduce the risk of fire, electric shock, or serious personal injury, please read and save all instructions before using the 3 Cup Food Processor.

When using your 3 Cup Food Processor, basic safety precautions should be observed, including the following:

- 1. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE.**
- 2. DO NOT** use this appliance for purposes other than its intended use.
- 3. This appliance is intended for household use only. DO NOT** use the appliance outdoors or for any other purpose.

4. DO NOT use the appliance with a damaged electrical outlet.
5. ALWAYS place the appliance on a level and stable surface.
6. The blades and plate are extremely sharp and must be handled with care. ALWAYS hold the knife blade by the stem; hold the reversible plate (containing the slicing or shredding plate) by the rim; avoid touching the sharp cutting blades.
7. ALWAYS be certain lid is securely locked in place before operating the appliance.
8. ALWAYS assemble the appliance completely before plugging the unit into an electrical outlet. DO NOT begin operating this appliance until it is properly assembled.
9. DO NOT attempt to defeat the safety interlock mechanism used by both the bowl and lid of the food processor; doing so may result in personal injury.
10. DO NOT attempt to modify any component of the food processor; doing so may result in personal injury.
11. DO NOT place the food processor on or near a hot gas or electric burner, or in or near a heated oven.
12. DO NOT let the power supply cord hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces.
13. Avoid contact with internal parts during operation. Keep hair, hands, fingers or any other body part from coming into contact with the internal components while the appliance is operating.
14. Keep utensils away from the internal assembly while operating the appliance. A food scraper or spatula may be used but only when the appliance is not in operation and unplugged from the outlet.
15. Oversized foods or metal utensils must not be inserted into the appliance as they may damage the unit or create a fire hazard or risk of electric shock.
16. ALWAYS use the food pusher to move food down the feed tube. NEVER use your fingers, hands or utensils.
17. ALWAYS remove the reversible plate attachment and plate carrier before pouring contents from the bowl. If the knife blade attachment was used, remove the bowl from the power base before removing the knife blade.
18. NEVER use an unauthorized attachment; the use of attachments or accessories not recommended or sold by the manufacturer may result in fire, electric shock or injury.
19. DO NOT leave the appliance unattended while it is in use.
20. Close supervision is necessary when any appliance is used near incapacitated persons, children or pets.
21. Keep the appliance out of the reach of children and pets. This appliance is not intended for use by children or incapacitated persons.

22. ALWAYS switch the appliance off by turning the control knob to the *OFF* position; wait until the knife blade or plate carrier comes to a complete stop before disassembling.
23. To disconnect the appliance from the electrical outlet, verify that the speed control knob is turned to the *OFF* position, and then pull directly on the plug. DO NOT pull on the power cord.
24. ALWAYS unplug the unit from the electrical outlet when not in use.
25. DO NOT plug or unplug the appliance with a wet hand.
26. DO NOT put any stress on the power cord where it connects to the appliance, as the power cord could fray and break.
27. ALWAYS ensure the appliance is unplugged from the electrical outlet, and that all parts have stopped before assembling, disassembling, relocating or cleaning the unit.
28. DO NOT expose or immerse the base, power cord or plug of this appliance in water or any other liquid.
29. DO NOT operate the appliance if it has a damaged or cut power cord or plug, if the wires are exposed, if the unit malfunctions, if the unit has been dropped or damaged, or if the base has been dropped in or exposed to water.
30. DO NOT store any materials other than the manufacturer's recommended accessories in the food processor when it is not in use.
31. This appliance has no user serviceable parts. DO NOT attempt to examine or repair this appliance yourself. Only qualified service personnel should perform any servicing.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE

Safety Warnings

Although the appliance is easy to operate, the warnings below must be followed for your safety:

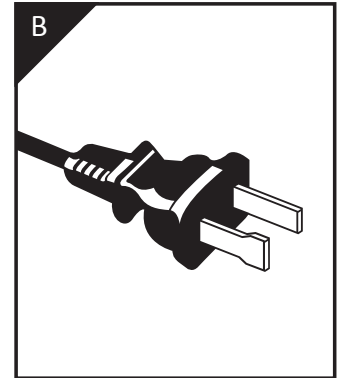
- DO NOT immerse the cord, plug, or any portion of the power base in water or any other liquid.
- DO NOT use the appliance on an unstable surface.
- DO NOT place the appliance near a heat source.
- DO NOT unplug the appliance by pulling on the power supply cord.
- The appliance must be unplugged and cooled down completely before any cleaning or maintenance duties.

- If the appliance appears to be faulty, unplug it and contact a qualified service personnel for repairs. See “Warranty Conditions” on p. 56 of this user manual.

Safety and Protective Equipment

Polarized Plug

The 3 Cup Food Processor has a polarized plug (as shown in Figure B, with one blade 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 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. Additionally, if the polarized plug fits loosely into the electrical outlet or if the electrical outlet feels warm, **DO NOT** use the outlet.



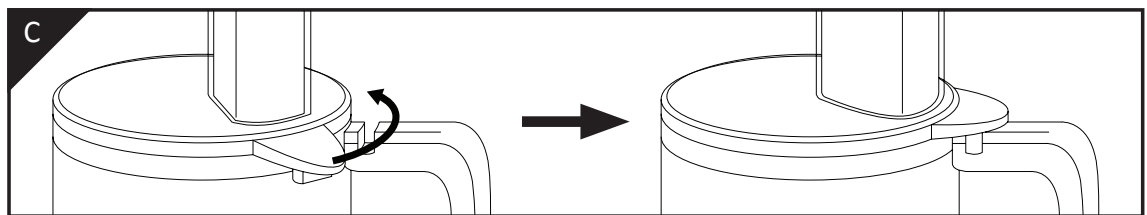
⚠ CAUTION

Danger of personal injury or damage to food processor due to improper use.

A short power supply cord is provided to reduce the risk of becoming entangled in or tripping over a longer cord. An extension cord is not recommended for use with this product, but if necessary, the marked electrical rating must be at least as great as that of the product. Arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be tripped over or pulled.

Safety Interlock Mechanism

For your safety, the 3 Cup Food Processor has an interlock mechanism that prevents it from being turned on if the base, bowl, and lid are not properly assembled and locked together. **DO NOT** attempt to defeat the safety interlock mechanism used by the food processor lid and bowl; doing so may result in personal injury. Attempting to defeat the interlock mechanism will damage the food processor if it is subjected to excessive force.



To prevent damage to the safety interlock mechanism:

- **ALWAYS** lock the bowl to the power base before attempting to fit the lid.
- **ALWAYS** fit the lid onto the bowl by aligning the respective grooves of the interlock mechanism in order to lock the lid to the bowl.
- **ALWAYS** turn the lid counterclockwise (i.e., left), as shown in Figure C, when locking the lid to the bowl.

Safety

- ALWAYS unlock the lid before attempting to remove the bowl from the power base.
- ALWAYS turn the lid clockwise (i.e., right) when unlocking the lid from the bowl.

Before Use

⚠ CAUTION**Danger of being cut due to improper handling.**

Exercise caution when handling, assembling or disassembling the various attachments of the 3 Cup Food Processor as they are sharp and may result in personal injury.

1. Before using the appliance for the first time, carefully unpack and remove all packaging materials, including the blade covers from the knife blade. The blades of the attachments are very sharp, so use caution when handling. These covers should be discarded as they are to protect the blade during manufacture and transit only.
2. Wash the lid, knife blade, reversible plate (including the shredding and slicing plates), plate carrier, bowl, and food pusher using warm, soapy water. DO NOT use abrasive cleaners or scouring pads to clean any part of the product. DO NOT leave the attachments in soapy water, where they may disappear from sight. Rinse and dry the respective parts thoroughly before using.
3. Wipe the power base with a damp cloth, sponge or paper towel. DO NOT immerse the power base in water or run water over it. Dry the surface of the power base with a clean soft cloth or paper towel before assembling the food processor.

Assembly

⚠ CAUTION

Danger of being cut due to improper handling.

Exercise caution when handling, assembling or disassembling the various attachments of the 3 Cup Food Processor as they are sharp and may result in personal injury.

The 3 Cup Food Processor is equipped with the following attachments:

1. Knife Blade
2. Reversible Plate
 - a. Shredding Plate
 - b. Slicing Plate

Determine the appropriate attachment to use and follow the respective assembly instructions. ALWAYS fit the bowl and respective attachment onto the drive shaft of the food processor before adding ingredients.

Food Processing Bowl

Begin assembling the accessories by placing the food processing bowl onto the drive shaft of the power base. As shown in Figure C on p. 9, align the interlock mechanism of the bowl with the power base, and then turn the bowl counterclockwise (i.e., left) until it locks into place on the power base.

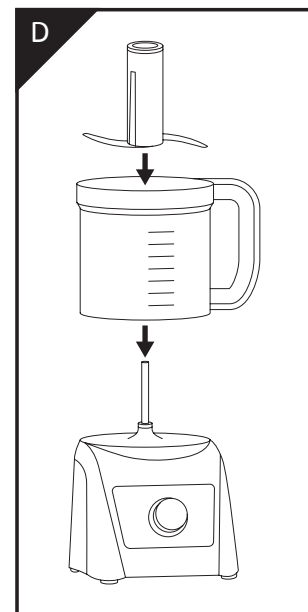
Knife Blade Attachment

⚠ CAUTION

Danger of being cut due to improper handling.

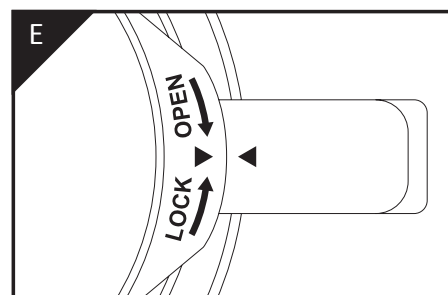
The knife blade attachment is extremely sharp; use caution and handle with care.

1. Place the power base on a stable, level surface. Verify that the speed control knob is turned to the *OFF* position, and that the power supply cord is unplugged from the electrical outlet.
2. Attach the food processing bowl to the power base.
3. Handle the knife blade attachment by its plastic stalk; avoid touching the sharp cutting blades. Fit the attachment (blade end down) over the drive shaft, twisting it gently until it drops into place over the shaft. Use the top of the plastic stalk to carefully push the knife blade down as far as it will go.



Helpful Tip: ALWAYS install the bowl and knife blade attachment onto the base before adding ingredients.

- Place the lid onto the bowl, and turn the lid counterclockwise (i.e., left) until it locks into the bowl, ensuring the raised locking tab on the lid faces the release lever on the handle of the bowl. As shown in Figure E, the arrows on the handle and lid will help you properly align the interlock mechanism. DO NOT force the lid into position.



Note: The lid must be properly locked into the correct position, and the arrows must be aligned, or the unit will not turn on.

⚠ CAUTION

Danger of personal injury due to improper use.

DO NOT use the lid to operate the 3 Cup Food Processor; always use the speed control knob to turn the unit on/off.

- Insert the power plug into the electrical outlet; the food processor is now ready for use.

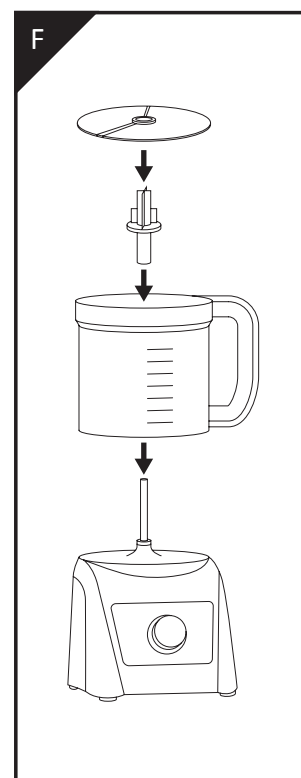
Reversible Plate Attachment

⚠ CAUTION

Danger of being cut due to improper handling.

The reversible plate attachment is extremely sharp; use caution and handle with care.

- Place the power base on a stable, level surface. Verify that the speed control knob is turned to the *OFF* position, and that the power cord is unplugged from the electrical outlet.
- Attach the food processing bowl to the base.
- As shown in Figure F, fit the plate carrier over the drive shaft before assembling the reversible plate attachment.
- The reversible plate features a shredding and slicing plate. Choose a side, and then fit the reversible plate attachment onto the plate carrier with the appropriate side facing upward towards the feed tube. The stem of the plate carrier must align with the crosshairs of the plate carrier. ALWAYS handle the reversible plate attachment by the rim; avoid touching the sharp cutting blades.



Helpful Tip: To fit the reversible plate attachment onto the plate carrier, the crosshairs on the plate carrier must mate with the stem on the reversible plate; otherwise the reversible plate attachment will fall off. ALWAYS fit the bowl and reversible plate attachment onto the power base before adding ingredients.

5. Place the lid onto the bowl, ensuring the top of the plate carrier locks into the center of the lid. Turn the lid counterclockwise (i.e., left) until it locks into the bowl, ensuring the raised locking tab on the lid faces the release lever on the handle of the bowl. As shown in Figure E on p. 13, the arrows on the handle and lid will help you properly align the interlock mechanism. DO NOT force the lid into position.

NOTE: The lid must be properly locked into the correct position, and the arrows must be aligned, or the unit will not turn on.

⚠ CAUTION

Danger of personal injury due to improper use.

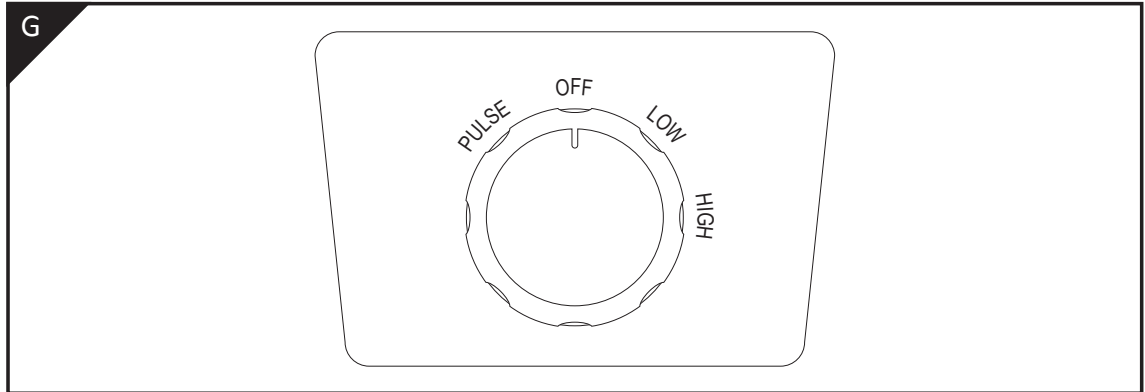
DO NOT use the lid to operate the 3 Cup Food Processor; ALWAYS use the speed control knob to turn the unit on/off.

6. Insert the power plug into the electrical outlet; the food processor is now ready for use.

Use

Control Panel

The speed control knob on the base of the food processor has 4 positions, providing you with fingertip control of operation.



1. **PULSE:** Use the *PULSE* function for short bursts of power at the optimum speed. This function is controlled by the user, which means the *PULSE* function will operate for as long as the speed control knob is held in the *PULSE* position. The food processor will shut off as soon as pressure on the speed control knob is released. This function is a useful way to avoid over-processing foods, since you control the processing duration and frequency of pulses by the length of time and rate you hold the speed control knob.

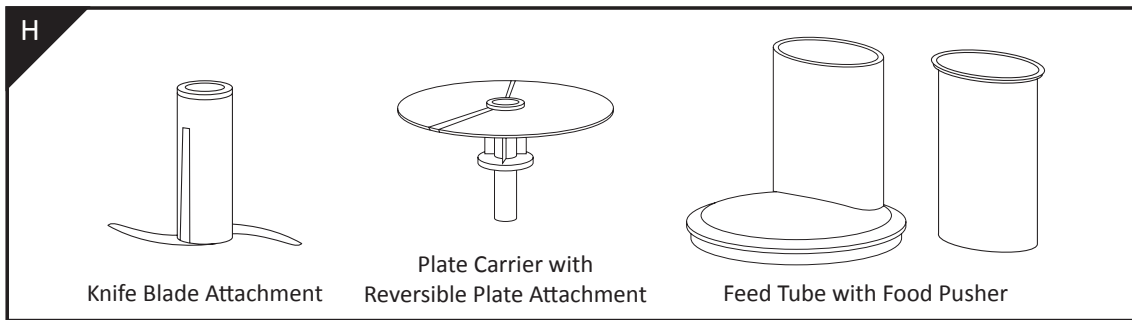
Helpful Tip: Allow enough time between pulses to let food in the processing bowl fall to the bottom.

2. **OFF:** The *OFF* position is used to turn off the food processor after the unit has finished processing the food. To turn the power base off, move the speed control knob to the *OFF* position, and then unplug the food processor from the electrical outlet.
3. **LOW:** Turning the speed control knob to *LOW* offers continuous operation at a slower speed (approximately 2300 RPM) and is generally used for softer foods.
4. **HIGH:** Turning the speed control knob to *HIGH* offers continuous operation at a higher speed (approximately 3100 RPM) and is generally used for harder foods or for shorter food processing times. This is also the ideal speed setting when using the reversible plate attachment (containing the slicing or shredding plate).

Functions

The 3 Cup Food Processor is a kitchen tool that aims to help you prepare food quicker and with less effort than by hand. The primary function of the 3 Cup Food Processor is to help chop food, while secondary functions include shredding and slicing of foods.

Helpful Tip: Select fresh foods that are firm and not overripe.



1. Knife Blade Attachment

The knife blade attachment is the most versatile of all the attachments. The food texture achieved is determined by the processing duration. For coarser textures, use the *PULSE* function and regularly check the consistency to avoid over-processing foods.

The knife blade attachment can be used to process various foods, including:

- Raw meat: Make 'mince' by trimming raw meat of any excess fat and cutting into cubes up to $\frac{3}{4}$ -inch in size. Place the pieces into the bowl and operate for approximately 10 seconds or until the desired texture is achieved. The longer the food processor runs, the smoother the texture will be.
- Cooked meat: Follow the instructions for raw meat, but use a shorter time to process the meat.
- Vegetables: Cut the vegetables into smaller pieces up to $\frac{3}{4}$ -inch cubes. Process foods with similar texture together (e.g., harder vegetables like carrots and potatoes or softer vegetables like mushrooms, tomatoes or cooked vegetables).

2. Reversible Plate Attachment

- Slicing Plate: Use the slicing plate for foods like cheese, carrots, potatoes, cabbage, cucumber and onions.
- Shredding Plate: Use the shredding plate to grate cheese, carrots, potatoes and foods of similar texture.

Helpful Tip: Shred hard cheese (e.g., parmesan) at room temperature. If you are shredding softer cheeses (e.g., mozzarella) place the cheese in the freezer for approximately 10 to 15 minutes before shredding. Ensure the shredding plate is secured onto the plate carrier and the power base is running before inserting the food to be shredded into the feeder tube.

3. Feed Tube with Food Pusher

The food pusher is used together with the reversible plate attachment to shred or slice food via the feed tube. **ALWAYS** use the food pusher to gently guide food down the feed tube to safely facilitate the processing of food. Press firmly and evenly on the food pusher, but **DO NOT** force it down the feed tube. **NEVER** use your fingers or other utensils to push food down through the feed tube.

Helpful Tip: Use fresh ingredients and cut the food into smaller pieces to comfortably

fill the width of the feed tube (i.e., avoid cutting the food too small) to prevent the food from turning or tilting sideways during processing. When slicing thinner vegetables, cut them just short of the length of the feed tube, and then insert them vertically into the tube so they cannot turn or tilt.

Operation



Danger of personal injury or damage to food processor due to improper use.

The 3 Cup Food Processor is not suitable for processing, crushing or grinding coffee beans, spices, frozen foods, ice, cereals, rice or converting granulated sugar to caster sugar. In addition, DO NOT process boiling liquids or thin liquids such as water or milk.

1. Assemble the food processor using either the knife blade or reversible plate attachment.
2. For the knife blade attachment, add the ingredients or food to be processed into the bowl. DO NOT exceed the recommended maximum quantities of the bowl; the bowl is marked with maximum dry and liquid quantities to prevent overloading.

Helpful Tip: For best results, cut food into smaller pieces that are similar in size, up to $\frac{3}{4}$ -inch cubes. When chopping herbs, ensure they are as dry as possible. Additionally, remove seeds, pits and cores from hard fruits or vegetables.

3. For the reversible plate attachment, select the desired plate and fit it onto the plate carrier with the cutting side facing upwards toward the feed tube. ALWAYS handle the reversible plate by the rim; avoid touching the sharp cutting blades. If necessary, cut pieces of food to fit the feed tube. When using the shredding plate, fill the feed tube almost to the top. When using the slicing plate, pack the food in an upright position inside the feed tube; the height of the food should be slightly shorter than the feed tube.

Helpful Tip: When slicing or shredding, food placed upright is cut shorter than food placed horizontally. Additionally, remove seeds, pits and cores from hard fruits or vegetables.

4. Ensure the food processor is plugged in. The food processor will not start if the bowl and the lid are not properly aligned and locked into the power base.
5. DO NOT use the food processor without either the knife blade or the reversible plate (with the slicing or shredding disc) attachments installed.

Helpful Tip: To prevent food or liquids from spilling out, leave the food pusher inside the feed tube when not in use.

6. Use the speed control knob to select a speed: *LOW*, *HIGH*, or *PULSE*

Helpful Tip: The food processor will not work if both the bowl and lid are not aligned properly.

Operation

7. The *LOW* and *HIGH* functions are used when shredding, slicing or mixing for more than a few seconds. **DO NOT** operate the food processor continuously for more than one minute. If the food processor runs for an exceptionally long time when processing thick or heavy mixtures in successive batches, the power base may overheat.

Helpful Tip: **DO NOT** allow food to build up to the underside of the reversible plate – empty the bowl regularly.

8. Use the *PULSE* speed for short bursts; the *PULSE* will operate for as long as the speed control knob is held in the *PULSE* position. When using the *PULSE* function, turn and hold the speed control knob to the left. The food processor will automatically shut off as soon as the speed control knob is released.

Helpful Tip: Be careful to not over-process the food. The *PULSE* function offers the best control when using the food processor.

9. When using the slicing or shredding plate, apply even pressure to push food down through the feed tube using the food pusher while the food processor is running at the selected speed.

Helpful Tip: Longer shreds can be obtained by stacking pieces horizontally in the feed tube (e.g., carrots).

10. When adding liquids while processing, carefully pour them through the feed tube in a slow, steady stream. To prevent spills when adding flour, sugar and other dry ingredients while processing, use a funnel with the feed tube. When adding smaller pieces of food like cheese, meat or garlic cloves, simply drop them through the open feed tube.

Helpful Tip: Adding liquids while processing is especially useful when making sauces, bread dough, cakes and many other recipes.

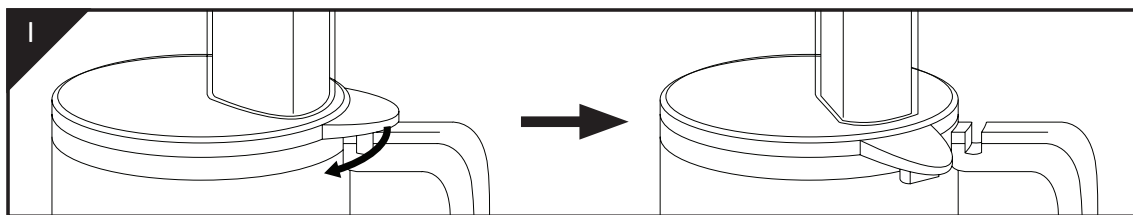
11. The *OFF* position is used to turn off the food processor after the unit has finished processing the food.

⚠ CAUTION

Danger of personal injury due to improper use.

NEVER unlock the lid while the food processor is operating or with either the knife blade or reversible plate attachment spinning.

12. Use the speed control knob to turn off the food processor, and then unplug the unit from the electrical outlet.
13. To remove the lid, push the raised locking tab on the lid clockwise (i.e., right), as shown in Figure I on p. 19, to release the safety interlock mechanism from the bowl. **DO NOT** remove the lid and bowl together; this may damage the safety interlock mechanism.



⚠ CAUTION

Danger of personal injury due to unintended use.

ALWAYS ensure the 3 Cup Food Processor is switched off and unplugged, and that the attachment has stopped spinning, before removing the lid.

14. If applicable, remove the reversible plate attachment by its plastic stem and the plate carrier before removing the bowl. If the knife blade attachment was used, remove the bowl before removing the knife blade. This will prevent food or liquids from leaking through the center opening of the bowl. To unlock, turn the handle of the bowl clockwise (i.e., right) and lift the bowl straight up. If the knife blade holds the bowl in a locked position, gently jiggle its plastic stalk to help disengage the bowl from the drive shaft.
15. Empty the processed food inside the bowl. If the knife blade attachment was used, make sure it does not fall out as you empty the bowl.

Helpful Tip: There will always be a small amount of food excess on the reversible plate or in the bowl after processing; this is normal. A food scraper or spatula may be used only when the food processor is turned off and unplugged. Use the food scraper or spatula to carefully remove food from around the attachment.

16. Thoroughly clean the food processor and store it in a cool, dry location when not in use.

NOTE: DO NOT wash parts in dishwasher.

Helpful Guidelines

Guidelines for Chopping, Puréeing and Mixing

1. Cut food into $\frac{3}{4}$ -inch pieces. To achieve a more even chop, start with pieces that are all the same size.
2. Place the cut pieces into the processing bowl with the knife blade attachment installed. It is recommended to process 1 cup of food at a time; if you need to process more, do it in batches.
3. Lock the lid onto the bowl, insert the food pusher into the feed tube, and then plug the food processor into the electrical outlet.
4. Turn and hold the speed control knob to the *PULSE* position and then release it. Repeat this process two to three times. Each time the knife blade stops, let the food drop to the bottom of the bowl before pulsing again; this ensures that the blade will effectively chop the food at every pulse.

Operation

5. Carefully observe the food with the pulse/chopping technique to achieve a more even chop without the risk of over-processing the food. Check the texture of the food to prevent over-processing. For a coarse chop, pulse the food only a few times.
6. For a finer chop or purée, turn the speed control knob to the *LOW* or *HIGH* position, and let the food processor run continuously until the food is finely chopped or smoothly puréed to your preference. Check the texture of the food to prevent over-processing. Use a food scraper or spatula to scrape down any pieces of food that stick to the inside of the bowl. Foods with high water content (e.g., onions) turn into a smooth purée very quickly; carefully observe the food to prevent over-processing.
7. Various conditions may affect your food processing results, including:
 - The size of food pieces placed into the bowl
 - The amount of food to be processed
 - The processing speed or setting used

Guidelines for Consistent and Uniform Slices or Shreds

1. Choose food with care; fruits and vegetables should be fresh, firm and not overripe.
2. Prepare the food before processing. Remove large, hard pits and seeds. When slicing, cut one end flat and place into the feed tube with the cut side facing down.
3. Pack the feed tube carefully. Food should fit into the feed tube snugly, but not so tight that it prevents the food pusher from moving.
4. Pack feed tube for desired results. For small, round slices or shorter shreds from carrots, zucchini and other long vegetables, cut them into smaller and equal lengths, and then pack them tightly in an upright position. For longer slices or shreds, cut the food into smaller and equal lengths, and then stack the pieces horizontally in the feed tube.
5. Adjust the pressure on the food pusher based on the food texture. Use light pressure for soft fruits and vegetables, such as bananas, strawberries, mushrooms and tomatoes, as well as for all types of cheeses. Use medium pressure for harder fruits and vegetables, including apples, celeries, citrus fruits, potatoes and zucchinis. Use firm pressure for really hard vegetables like carrots and yams.

Food Preparation Examples

Food	Attachment	Preparation	Results
Batter for Muffins and Quick Breads	Knife Blade	Add dry ingredients and use the knife blade to sift. After sifting, remove dry ingredients. Process wet ingredients next. Return dry ingredients into the bowl and pulse to blend ingredients.	Simple batters for small recipes of muffins and quick breads.

Butter, Cream Cheese, Flavored Cheese Dips and Spreads	Knife Blade	First chop garlic, herbs or zest. Then cut butter or cheese into tablespoon size pieces. Add ingredients into the bowl and process until smooth; if necessary, add liquids last.	Flavored butter or cheese dips or spreads with a smooth, creamy texture.
Mayonnaise	Knife Blade	Follow directions for a 1-egg recipe using pasteurized liquid egg products or substitutes. Add oil via the feed tube. Remember to follow proper food safety procedures.	Homemade mayonnaise, flavored to your tastes.
Peanut or Nut Butters	Knife Blade	Add up to 1.5 cups of peanuts or other nuts into the bowl. First, pulse to chop, and then process continuously until ingredients form a ball. Fresh nut butters contain no additional oils, sugar or salt unless you choose to add them. For chunkier butter, add a handful of nuts while processing.	Homemade peanut or nut butters, flavored to your tastes.
Whipped Cream	Knife Blade	Add up to 1 cup of chilled cream into the bowl and process until it reaches desired thickness. Add sugar after processing for 30 seconds to sweeten the cream.	Whipped cream for desserts or hot beverages.
Citrus Peel	Knife Blade	Use a vegetable peeler to remove zest from fresh, washed and dried citrus, while leaving the bitter white pith on the fruit, and then cut them into smaller pieces. Add ingredients into the bowl with sugar or salt from recipe and pulse to chop until zest achieves desired texture.	Chopped citrus zest.

Care and Cleaning

Cleaning

To simplify cleaning, rinse the processing bowl, lid, food pusher, plate carrier, knife blade and reversible plate attachments immediately after use to prevent food from drying onto them.

⚠ WARNING

Danger of personal injury due to unintended use.

ALWAYS unplug the 3 Cup Food Processor from the electrical outlet and allow the parts to stop completely before disassembling the unit for cleaning.

⚠ CAUTION

Danger of being cut due to improper handling.

Exercise caution when handling, assembling or disassembling the various attachments of the 3 Cup Food Processor as they are extremely sharp and may result in personal injury.

⚠ CAUTION

Risk of damaging the food processor due to improper handling.

The accessories and attachments of the food processor need to be washed by hand only; DO NOT wash any parts of the food processor in the dishwasher as exposure to harsh detergents and hot water temperatures will damage and shorten the life of the plastic parts. DO NOT use abrasive cleaners, steel wool or scouring pads to clean any part of the product. NEVER immerse the power base of the food processor in water or any other liquid.



The food processor needs to be cleaned after each use:

1. Place the power base on a stable, level surface. Ensure the 3 Cup Food Processor speed control knob is turned to the *OFF* position, and that the power supply cord is unplugged from the electrical outlet.
2. Begin disassembling the accessories by removing the lid from the bowl and then the knife blade or reversible plate with plate carrier attachment from the drive shaft. Ensure the food pusher is removed from the feed tube.
3. Unlock the bowl from the power base by turning the bowl slightly to the right (i.e., clockwise).
4. Hand wash the lid, knife blade or reversible plate attachment, plate carrier, bowl, and food pusher using warm, soapy water. DO NOT use the dishwasher to wash any accessory or attachment of the food processor. Rinse and dry the parts thoroughly before storing.

5. Wipe the power base with a damp cloth, sponge or paper towel. Ensure that the safety interlock mechanism area is clear of any debris. DO NOT immerse the power base, cord or plug in water or run water over the base, cord or plug. Dry the surface of the power base thoroughly with a clean, soft cloth or paper towel before storing the food processor.

Helpful Tip: Some foods may discolor the plastic. This is normal and the discoloration will not harm the plastic or affect the flavor of your food. Rub the plastic with a soft cloth dipped in vegetable oil to remove the discoloration and then wash thoroughly with warm, soapy water. To remove strong odors left by other foods, such as garlic, soak the accessories and attachments for approximately 5 minutes in 4 cups (1 liter) of water mixed with a ¼ cup of lemon juice.

Storage

Before storing the food processor, thoroughly dry all parts and reassemble the unit. The knife blade attachment can be stored inside the bowl, with the plate carrier and reversible plate attachment installed on the drive shaft. Store the appliance upright, in a cool, dry location that is easily accessible. DO NOT place any heavy items on top of the food processor or any of its parts during storage, as this may result in possible damage to the appliance. For added storage convenience, the food processor features a power supply cord wrap, which is located on the underside of the power base.

Maintenance and Servicing

The 3 Cup Food Processor has no user serviceable parts. DO NOT attempt to examine or repair this appliance yourself; only qualified service personnel should perform any servicing.

Specifications

Specifications

Technical Data

Voltage Rating	120V AC, 60Hz
Power Rating	300 Watts
Capacity	3 Cups
Product Dimensions	6.5 in x 5.9 in 13.2 in (W x H x D)
Net Weight	1.81 Lbs.

Environmental Protection

The packaging material is partly recyclable. Dispose of the packaging in an environmentally friendly way by bringing it to a public collection center. For further information, contact your municipal waste management service.



If the appliance should no longer work, please make sure it is disposed of in an environmentally friendly way. Disposal and recycling laws differ from state to state. Check your respective state and local regulations for consumer and household electronic waste recycling recommendations.

FAQ

Troubleshooting

Problem	Possible Causes	Solutions
Will not operate or turn on	<ul style="list-style-type: none"> - No power - Bowl and lid are not properly aligned - Overheated power base - Damages due to shipping damage or improper installation 	<ul style="list-style-type: none"> - Check if food processor is plugged in. - The food processor will not start if the bowl and the lid are not properly aligned and locked into the power base. - Turn the unit off and wait for the motor to cool down before proceeding. DO NOT operate the food processor continuously for more than one minute. - See "Warranty Conditions" on p. 56 of this user manual. * If none of the above work, check the fuse/circuit breaker in your home; or the motor may have burned out.
Stops during operation	<ul style="list-style-type: none"> - Overloaded - Bowl or lid is unlocked - Overheated power base 	<ul style="list-style-type: none"> - Remove some food and restart operation. - Check to see if the lid is aligned and locked. - Turn the unit off and wait for the motor to cool down before proceeding. DO NOT operate the food processor continuously for more than one minute. * If none of the above work, check the fuse/circuit breaker in your home; or the motor may have burned out.
Works slowly	<ul style="list-style-type: none"> - Overloaded - Pieces of food are too large 	<ul style="list-style-type: none"> - Remove some food and restart operation. - Cut food into smaller pieces and restart operation.
Food is unevenly chopped	<ul style="list-style-type: none"> - Overloaded 	<ul style="list-style-type: none"> - Try to process less food at a time. Pulse or chop until the pieces of food are no larger than 1/2 inch.
Slices are uneven or slanted	<ul style="list-style-type: none"> - Improper packing of feed tube 	<ul style="list-style-type: none"> - Pack the feed tube carefully and maintain an even pressure on the food pusher.

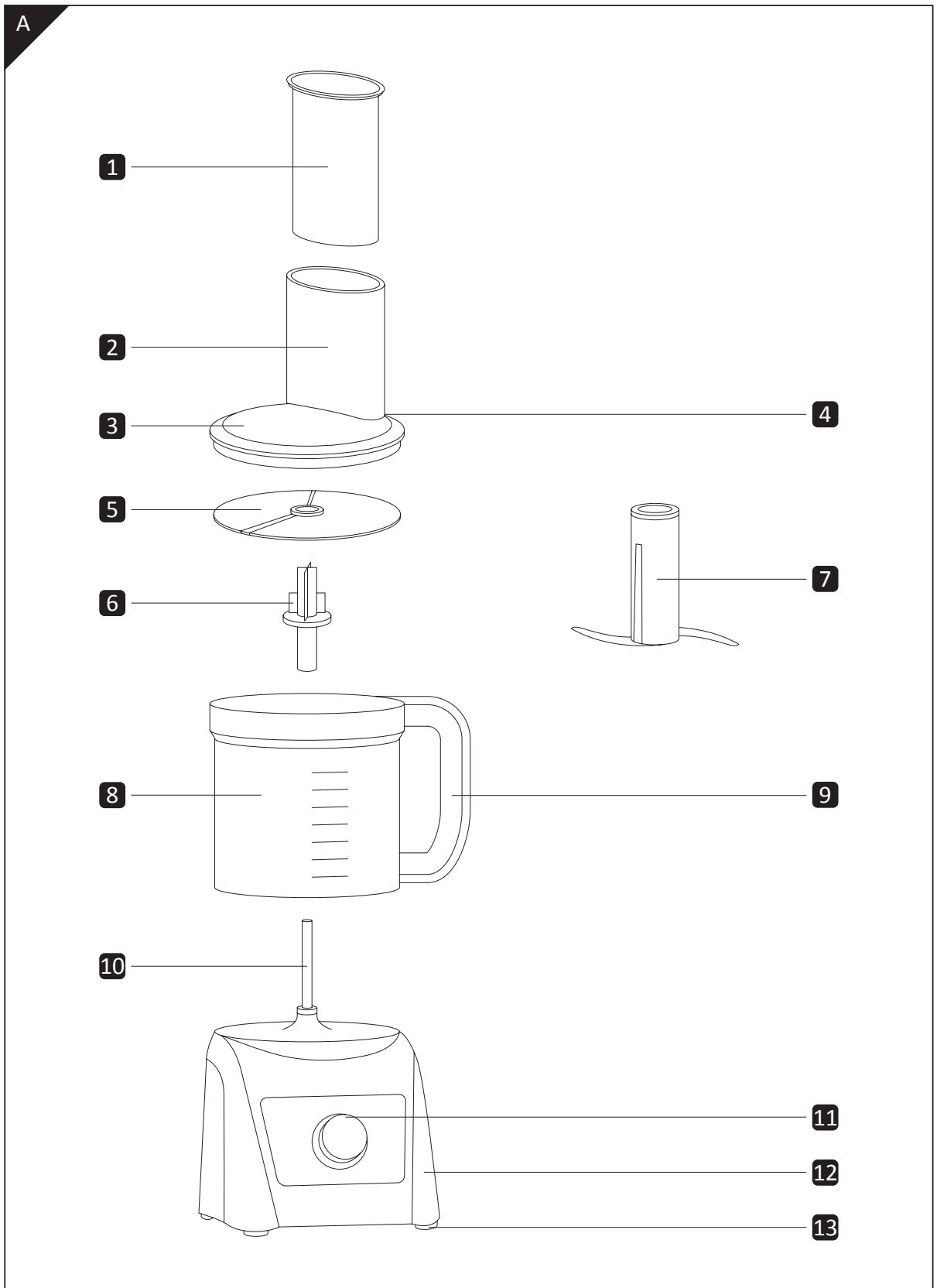
Food items fall over inside the feed tube	- Improper packing of feed tube	- Cut food into equally sized pieces and use enough pieces to fit the feed tube snugly.
Liquid leaks out between the bowl and lid during operation	- Overloaded	- NEVER use more than 1.5 cups (360ml) of a very thin liquid. The thicker the liquid, the more you can use. With thick mixtures like pancake or cake batter, you can process as much as 2 cups (480ml).
Cheese spreads out and collects on top of the plate carrier	- Heavy pressure used on the food pusher - Temperature of the cheese	- ALWAYS use light pressure when processing cheese. - Cheese should be processed based on its consistency. Shred hard cheese (e.g., parmesan) at room temperature, while freezing softer cheeses (e.g., mozzarella) for approximately 10 to 15 minutes before shredding.
Poor performance of tools	- Blade worn down	- See "Warranty Conditions" on p. 56 of this user manual.
Knife blade or plate carrier continues to spin even after the unit is turned off	- Malfunctioning power base	- If either attachment continues to spin well after the food processor is turned off, unplug the unit from the electrical outlet. Once the attachment has stopped spinning, remove the lid and empty the bowl contents. DO NOT use the food processor any further; see "Warranty Conditions" on p. 56 of this user manual.

Contenido

Contenido del paquete y piezas	30
Información general	32
Uso y guardado del Manual del usuario	32
Uso indicado	32
Énfasis	32
Uso incorrecto razonablemente predecible	32
Seguridad	33
Significado de los símbolos	33
Alimentación eléctrica	33
Advertencias de seguridad	35
Equipo de protección y seguridad	36
Antes de usar	38
Ensamblaje	39
Recipiente de la procesadora	39
Accesorio de cuchilla	39
Accesorio del disco reversible	40
Uso	42
Panel de control	42
Funciones	42
Operación	44
Guía de temperatura	46
Cuidado y limpieza	50
Limpieza	50
Almacenamiento	51
Mantenimiento y reparación	51
Especificaciones	52
Datos técnicos	52
Protección del medio ambiente	52
Preguntas frecuentes	53
Solución de problemas	53
Tarjeta de garantía	57
Condiciones de la garantía	58

Contenido del paquete y piezas

- 1** Empujador (1)
- 2** Tubo de entrada (1)
- 3** Tapa (1)
- 4** Mecanismo de bloqueo de seguridad (No es visible) (1)
- 5** Disco reversible (1)
 - a. Disco de triturado
 - b. Disco de rebanado
- 6** Soporte del disco (Puede estar dentro del empujador) (1)
- 7** Cuchilla (1)
- 8** Recipiente (1)
- 9** Mango (1)
- 10** Eje del motor (1)
- 11** Perilla de control de velocidad: *PULSE, OFF, LOW, HIGH* (1)
- 12** Base de alimentación (1)
- 13** Patas de goma antideslizantes (4)



Información general

Uso y guardado del Manual del usuario

Dentro de este manual del usuario encontrará información sobre el uso y mantenimiento correcto de su procesadora de 700 ml, incluidos entre otros, las instrucciones y advertencias de seguridad, las instrucciones de armado y uso, las preguntas frecuentes y las condiciones de la garantía. Por favor, guarde este manual del usuario en una ubicación de fácil acceso para referencia futura.

Uso indicado

Su procesadora de 700 ml fue diseñada para la preparación de alimentos tal como se describe en este manual del usuario. NO use este aparato con ningún otro propósito. Este producto está diseñado solamente para uso doméstico. La procesadora de 700 ml incluye una garantía de dos años para piezas y mano de obra. Contacte a nuestro equipo de Servicio posventa a través de la línea gratuita 1-888-775-0202 para más información o para solicitar servicio por garantía.

Énfasis

Las palabras en mayúscula cursiva pequeña hacen referencia a la perilla de control de velocidad (p. ej., PULSE hace referencia a la función de descargas en la perilla de control de velocidad).

Uso incorrecto razonablemente predecible

Por su seguridad, la procesadora de 700 ml debe manipularse con cuidado, al igual que cualquier otro electrodoméstico. SIEMPRE siga las guías en este manual del usuario para evitar el riesgo de lesiones. NUNCA use de forma incorrecta su procesadora y solo úsela con el propósito doméstico indicado.

- SIEMPRE coloque la perilla de control en la posición de apagado (OFF) y desconecte el cable de alimentación eléctrica antes de ensamblar, desensamblar o limpiar el aparato.
- NUNCA sostenga la cuchilla y el plato reversible por los bordes filosos, tanto al manipularlos como al limpiarlos.
- NUNCA use sus dedos para empujar los alimentos por el tubo de entrada. SIEMPRE use el empujador incluido.
- SIEMPRE mantenga las manos y los utensilios fuera del recipiente de la procesadora mientras esté conectada a la fuente de alimentación.

Seguridad

Significado de los símbolos

Se utilizan estos símbolos:

⚠ ADVERTENCIA

Peligros o prácticas inseguras que PODRÍAN provocar lesiones graves o la muerte.

⚠ PRECAUCIÓN

Peligros o prácticas inseguras que PODRÍAN provocar lesiones menores.

ESTE PRODUCTO ESTÁ DESTINADO EXCLUSIVAMENTE PARA USO DOMÉSTICO

Instrucciones de seguridad importantes

⚠ ADVERTENCIA

Existe el riesgo de lesiones personales o daños a la procesadora a partir del uso incorrecto.

Lea con atención todas las advertencias de seguridad. Si no se siguen las instrucciones descritas en este manual del usuario se pueden producir choques eléctricos, incendios y/o lesiones graves. Las advertencias, precauciones e instrucciones detalladas en este manual del usuario no cubren todas las condiciones y situaciones posibles que podrían suceder.

Alimentación eléctrica

Antes de usar el aparato por primera vez, verifique si la tensión del mismo corresponde con la tensión en su hogar. Si se sobrecarga un circuito eléctrico con otros aparatos, es posible que la procesadora de 700 ml no funcione correctamente. La procesadora de 700 ml se debe utilizar en un circuito eléctrico diferente al de otros aparatos en funcionamiento.

⚠ ADVERTENCIA

Existe el riesgo de lesiones personales o daños a la procesadora a partir del uso incorrecto.

Para reducir el riesgo de incendio, choque eléctrico o lesiones graves, lea y guarde todas las instrucciones antes de usar la procesadora de 700 ml.

Al utilizar la procesadora de 700 ml, se deben tener en cuenta las precauciones de seguridad básicas, incluidas las siguientes:

- 1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DEL USO.**
- 2. NO use este aparato para propósitos que difieran de su uso indicado.**

3. Este aparato fue diseñado para uso doméstico solamente. NO use este aparato en exteriores ni con ningún otro propósito.
4. NO use el aparato en un tomacorrientes dañado.
5. SIEMPRE coloque el aparato en una superficie nivelada y estable.
6. Las hojas y el disco son extremadamente filosos y se los debe manipular con cuidado. SIEMPRE debe sostener la cuchilla por el eje; sostenga el disco reversible (que contiene el disco de triturado y rebanado) por el borde; evite tocar las filosas hojas de corte.
7. SIEMPRE asegúrese de que la tapa esté bien cerrada en su lugar antes de operar el aparato.
8. SIEMPRE arme el aparato por completo antes de enchufarlo en un tomacorrientes. NO empiece a utilizar el aparato hasta que esté armado por completo.
9. NO intente desactivar el mecanismo de bloqueo de seguridad tanto del recipiente como de la tapa de la procesadora de alimentos; puede causar lesiones personales.
10. NO intente modificar ningún componente de la procesadora de alimentos; puede causar lesiones personales.
11. NO coloque la procesadora de alimentos sobre o cerca de una hornilla a gas o eléctrica, o dentro o cerca de un horno caliente.
12. NO permita que el cable de alimentación eléctrica cuelgue del borde de una mesa o mostrador o que toque superficies calientes.
13. Evite el contacto con las piezas internas mientras está en funcionamiento. Mantenga el pelo, las manos, los dedos o cualquier otra parte del cuerpo alejados de las piezas internas mientras esté usando el aparato.
14. Mantenga los utensilios alejados del conjunto interno al utilizar el aparato. Se puede usar una paleta o espátula cuando el aparato no esté en funcionamiento y desconectado del tomacorrientes.
15. No se deben introducir alimentos de tamaño mayor al indicado o utensilios de metal en el aparato ya que podrían dañar al producto, iniciar un incendio o generar riesgo de descarga eléctrica.
16. SIEMPRE use el empujador para pasar alimentos por el tubo de entrada. NUNCA use sus dedos, sus manos o utensilios.
17. SIEMPRE quite el disco reversible y el soporte del disco antes de verter contenidos del recipiente. Si se utilizó la cuchilla, quite el recipiente de la base de alimentación antes de quitar la cuchilla.
18. NUNCA use accesorios no autorizados; el uso de adjuntos o accesorios que el fabricante no recomiende ni venda pueden provocar incendios, choques eléctricos o lesiones.
19. NO deje el aparato desatendido mientras esté funcionando.

20. Se debe tener cuidado adicional cuando se usa cualquier aparato cerca de personas discapacitadas, niños o mascotas.
21. Mantenga el aparato alejado de los niños y las mascotas. Este aparato no debe ser utilizado por niños o personas discapacitadas.
22. SIEMPRE apague el aparato girando la perilla de control a la posición OFF; espere a que la cuchilla o el soporte del disco se detengan por completo antes de desarmarlo.
23. Para desconectar el aparato del tomacorrientes, controle que la perilla de control de velocidad esté en la posición OFF, y luego jale del enchufe. NO JALE del cable de alimentación.
24. SIEMPRE desconecte el producto del tomacorrientes cuando no lo esté usando.
25. NO enchufe o desenchufe el aparato del tomacorrientes con las manos húmedas.
26. EVITE que el cable de alimentación se estire donde se conecta al aparato, ya que podría abrir y romperse.
27. SIEMPRE asegúrese de que el aparato esté desconectado del tomacorrientes, y que todas las partes se hayan detenido antes de armarlo, desarmarlo, reubicarlo o limpiarlo.
28. NO EXPONGA la base, el cable de alimentación o la clavija del aparato al agua o a cualquier otro líquido ni lo sumerja.
29. NO USE el aparato si el cable de alimentación o la clavija se dañaron o cortaron, si los cables están expuestos, si la unidad falla, si la unidad se cayó o se dañó, o si la base se cayó o quedó expuesta al agua.
30. NO almacene ningún otro material además de los accesorios recomendados por el fabricante en la procesadora cuando no la esté usando.
31. Este aparato no posee piezas que el usuario pueda reparar. NO INTENTE examinar o reparar el aparato por cuenta propia. Solo el personal de servicio técnico calificado puede realizar dicho trabajo.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA REFERENCIA FUTURA

Advertencias de seguridad

Si bien el aparato es fácil de utilizar, se debe cumplir con las siguientes advertencias por cuestiones de seguridad:

- NO SUMERJA el cable, la clavija o cualquier parte de la base de alimentación en agua o cualquier otro líquido.
- NO USE el aparato sobre una superficie inestable.

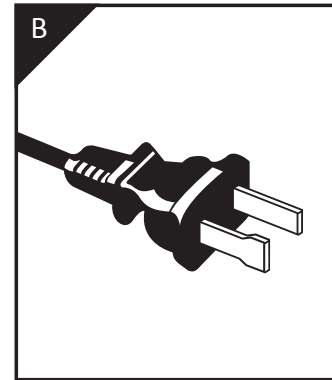
Seguridad

- NO COLOQUE el aparato cerca de una fuente de calor.
- NO desenchufe el aparato jalando del cable de alimentación.
- El aparato debe desenchufarse y enfriarse por completo antes de limpiarlo o de realizarle mantenimiento.
- Si el aparato parece fallar, desconéctelo y luego comuníquese solo con personal de servicio técnico calificado para hacer reparaciones. Consulte “Condiciones de la garantía” en la pág. 58 de este manual del usuario.

Equipo de protección y seguridad

Enchufe polarizado

La procesadora de 700 ml tiene un enchufe polarizado (como se muestra en la figura B, una clavija es más grande que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe entra en el tomacorriente polarizado en un solo sentido. Si el enchufe no entra en el tomacorriente, gire el enchufe. Si aun así no encaja, contacte a un técnico electricista calificado. **NO INTENTE** modificar el enchufe de ninguna manera. Además, si el enchufe polarizado no encaja bien en el tomacorrientes o si el tomacorrientes se calienta, **DEJE** de usar la toma.



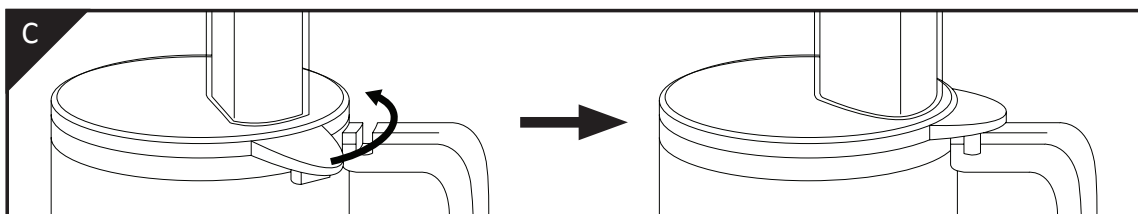
⚠ PRECAUCIÓN

Existe el riesgo de lesiones personales o daños a la procesadora a partir del uso incorrecto.

Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de que se enrede o que se tropiece con un cable largo. No se recomienda usar un cable de extensión con este producto, pero si es necesario, la calificación eléctrica debe ser por lo menos igual de buena que la del producto. Acomode la extensión de forma tal que no cuelgue de la encimera o de la mesada para evitar tropezarse o jalar el aparato.

Mecanismo de bloqueo de seguridad

Por su seguridad, la procesadora de 700 ml tiene un mecanismo de bloqueo que evita que se encienda si la base, el recipiente o la tapa no están bien ensamblados y trabados. **NO** intente desactivar el mecanismo de bloqueo de seguridad de la tapa ni del recipiente; puede causar lesiones personales. Si intenta desactivar el mecanismo de bloqueo mediante fuerza excesiva se dañará la procesadora.



Para evitar dañar el mecanismo de bloqueo de seguridad:

- SIEMPRE trabe el recipiente a la base de alimentación antes de intentar cerrar la tapa.
- SIEMPRE encaje la tapa en el recipiente alineando las ranuras respectivas del mecanismo de bloqueo para trabar el recipiente con la tapa.
- SIEMPRE gire la tapa en sentido antihorario (hacia la izquierda), como se muestra en la figura C, al bloquear el recipiente con la tapa.
- SIEMPRE destrabe la tapa antes de intentar quitar el recipiente de la base de alimentación.
- SIEMPRE gire la tapa en sentido horario (hacia la derecha) al destrabar la tapa del recipiente.

Antes de usar

PRECAUCIÓN

Existe el riesgo de cortarse por una manipulación indebida.

Tenga cuidado al manipular, ensamblar o desensamblar los diversos accesorios de la procesadora de 700 ml ya que son filosos y pueden causar lesiones personales.

1. Antes de usar el aparato por primera vez, quite todo el material de embalaje, incluida los resguardos de las cuchillas. Las hojas de los accesorios son muy filosas, así que tenga cuidado al manipularlas. Estos resguardos se deben desechar ya que son para proteger las hojas durante la fabricación y el transporte.
2. Lave la tapa, la cuchilla, el disco reversible (que incluye los discos de triturado y rebanado), el soporte del disco, el recipiente y el empujador con agua tibia y jabonosa. NO use productos limpiadores abrasivos ni esponjas ásperas para limpiar las piezas del producto. NO deje los accesorios en agua jabonosa donde los pueda perder de vista. Enjuague y seque las piezas en detalle antes de usarlas.
3. Limpie la base de alimentación con un trapo húmedo, una esponja o una toalla de papel. NO sumerja la base de alimentación en agua ni le eche agua encima. Seque la superficie de la base de alimentación con un trapo suave y limpio o con una toalla de papel antes de ensamblar la procesadora de alimentos.

Ensamblaje

⚠ PRECAUCIÓN

Existe el riesgo de cortarse por una manipulación indebida.

Tenga cuidado al manipular, ensamblar o desensamblar los diversos accesorios de la procesadora de 700 ml ya que son filosos y pueden causar lesiones personales.

La procesadora de 700 ml incluye los siguientes accesorios:

1. Cuchilla
2. Disco reversible
 - a. Disco de triturado
 - b. Disco de rebanado

Determine el accesorio adecuado a usar y siga las instrucciones de ensamblaje correspondientes. SIEMPRE encaje el recipiente y el accesorio correspondiente en el eje del motor de la procesadora de alimentos antes de agregar los ingredientes.

Recipiente de la procesadora

Comience a ensamblar los accesorios colocando primero el recipiente de la procesadora en el eje del motor de la base de alimentación. Alinee el mecanismo de bloqueo del recipiente con la base de alimentación, como se muestra en la figura C en la pág. 36, y a continuación gire el recipiente en sentido antihorario (hacia la izquierda) hasta que encaje en la base de alimentación.

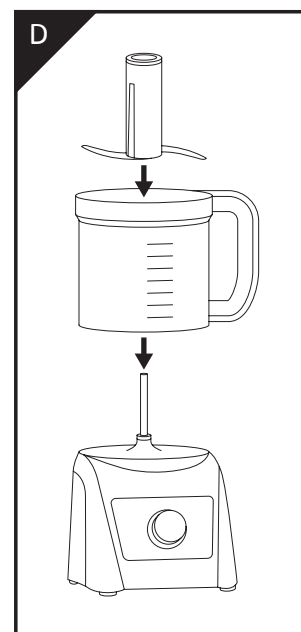
Accesorio de cuchilla

⚠ PRECAUCIÓN

Danger of being cut due to improper handling.

El accesorio de la cuchilla es extremadamente filoso; tenga cuidado al manipularla.

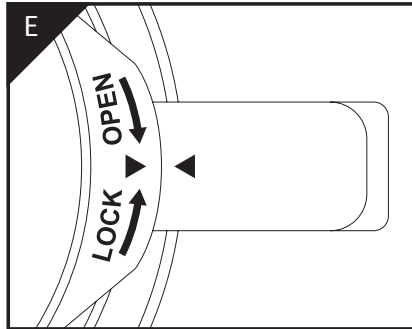
1. Coloque la base de alimentación sobre una superficie nivelada y estable. Controle que la perilla de control de velocidad esté en la posición OFF, y que el cable de alimentación eléctrica esté desconectado del tomacorrientes.
2. Ensamble el recipiente de la procesadora a la base de alimentación.
3. Tome el accesorio de cuchilla por la parte plástica; evite tocar las filosas hojas de corte. Coloque el accesorio (el extremo de la hoja hacia abajo) en el eje del motor, girando suavemente hasta que caiga por el eje. Use la parte plástica para empujar con cuidado la cuchillas hacia abajo hasta su tope.



Consejo útil: SIEMPRE coloque el recipiente y el accesorio de cuchilla en la base de alimentación antes de agregar los ingredientes.

- Coloque la tapa al recipiente y gírela en sentido antihorario (hacia la izquierda) hasta que se trabase con el recipiente, asegurándose de que la pestaña de bloqueo que se encuentra en la tapa esté orientada hacia la palanca de liberación en el mango del recipiente. Como se muestra en la figura E, las flechas en el mango y en la tapa lo ayudarán a alinear correctamente el mecanismo de bloqueo. NO fuerce la tapa hacia esta posición.

Nota: La tapa debe estar bien trabada y en la posición correcta, y las flechas deben estar alineadas o la unidad no se encenderá.



⚠ PRECAUCIÓN

Existe el riesgo de lesiones personales a partir del uso incorrecto.

NO use la tapa para operar la procesadora de 700 ml; SIEMPRE use la perilla de control de velocidad para encender/apagar el producto.

- Inserte el enchufe en el tomacorrientes; ahora la procesadora está lista para su uso.

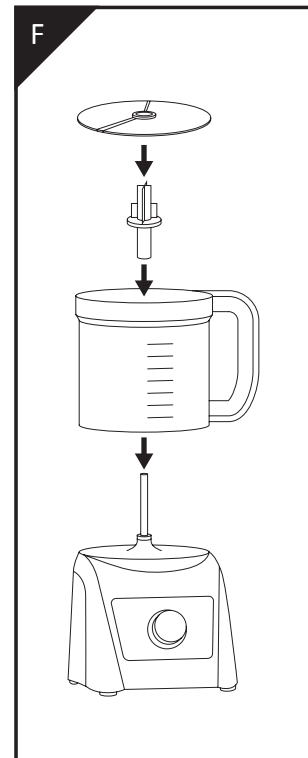
Accesorio del disco reversible

⚠ PRECAUCIÓN

Existe el riesgo de cortarse por una manipulación indebida.

El disco reversible es extremadamente filoso; tenga cuidado al manipularlo.

- Coloque la base de alimentación sobre una base nivelada y estable. Controle que la perilla de control de velocidad esté en la posición OFF, y que el cable de alimentación eléctrica esté desconectado del tomacorrientes.
- Ensamble el recipiente de la procesadora a la base de alimentación.
- Coloque el soporte del disco sobre el eje del motor, como se muestra en la figura F, antes de ensamblar el accesorio del disco reversible.
- El disco reversible posee un disco de triturado y rebanado. Elija un lado y luego coloque el accesorio del disco reversible en el soporte del disco con el lado indicado hacia arriba, orientado hacia el tubo de entrada. El centro



del disco debe estar alineado con la cruz del soporte del disco. SIEMPRE tome el accesorio del disco reversible por el borde; evite tocar las filosas hojas de corte.

Consejo útil: Para colocar el accesorio del disco reversible en el soporte del disco, la cruz en el soporte del disco debe coincidir con el centro del disco reversible; de lo contrario el accesorio del disco reversible se caerá. SIEMPRE coloque el recipiente y el accesorio del disco reversible en la base de alimentación antes de agregar los ingredientes.

5. Coloque la tapa sobre el recipiente, asegurándose de que la parte superior del soporte del disco se trabe en el centro de la tapa. Gire la tapa en sentido antihorario (hacia la izquierda) hasta que se trabe con el recipiente, asegurándose de que la pestaña de bloqueo que se encuentra en la tapa se esté orientada hacia la palanca de liberación en el mango del recipiente. Las flechas en el mango y la tapa lo ayudarán a alinear correctamente el mecanismo de bloqueo, como se muestra en la figura E en la pág. 40. NO fuerce la tapa hacia esta posición.

Nota: La tapa debe estar bien trabada y en la posición correcta, y las flechas deben estar alineadas o la unidad no se encenderá.

⚠ PRECAUCIÓN

Existe el riesgo de lesiones personales a partir del uso incorrecto.

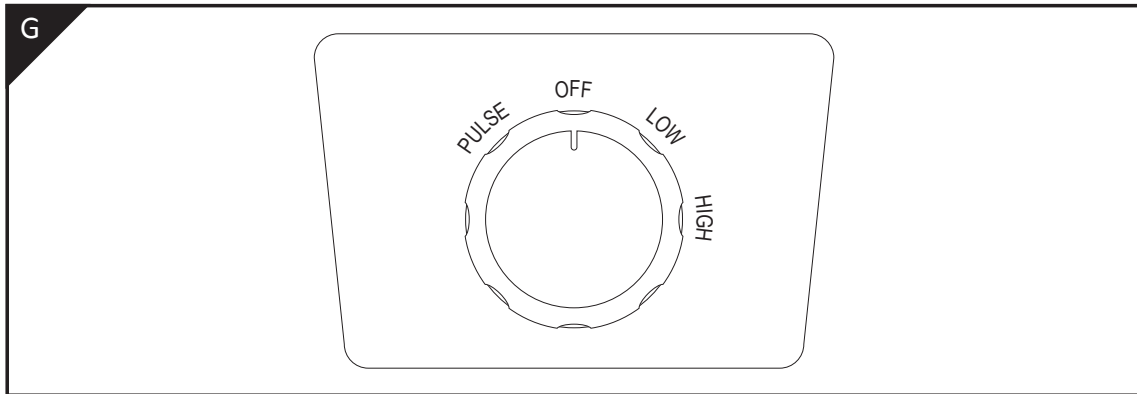
NO use la tapa para operar la procesadora de 700 ml; SIEMPRE DE VELOCIDAD use la perilla de control para encender/apagar el producto.

6. Inserte el enchufe en el tomacorrientes; ahora la procesadora está lista para su uso.

Uso

Panel de control

La perilla de control de velocidad ubicada en la base de la procesadora de alimentos tiene 4 posiciones, lo que le proporciona un control práctico del funcionamiento.



1. **PULSE:** Use la función *PULSE* para generar descargas cortas a máxima velocidad. Esta función la controla el usuario, lo que significa que la función *PULSE* se activará mientras se sostenga la perilla de control de velocidad en la posición *PULSE*. La procesadora de alimentos se apagará apenas se libere la perilla de control de velocidad. Esta función es útil para evitar procesar de más los alimentos, ya que controla la duración del procesado y la frecuencia de las descargas con el tiempo y la frecuencia que sostenga la perilla de control de velocidad.

Consejo útil: Espere lo suficiente entre cada descarga para permitir que los alimentos dentro del recipiente caigan al fondo.

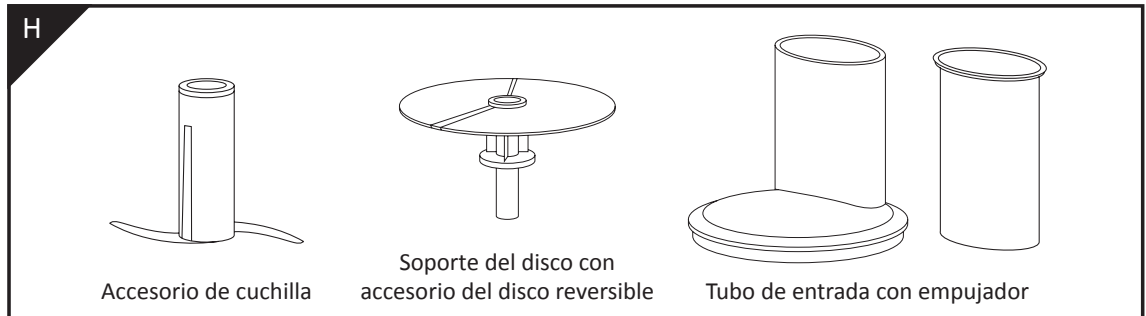
2. **OFF:** La posición *OFF* se utiliza para apagar la procesadora una vez que el producto haya terminado de procesar los alimentos. Para apagar la base de alimentación, coloque la perilla de control de velocidad en la posición *OFF* y luego desconecte la procesadora del tomacorrientes.
3. **LOW:** Colocar la perilla de control de velocidad en *LOW* ofrece un procesado continuo a baja velocidad (aproximadamente 2300 RPM) y se suele utilizar con alimentos más suaves.
4. **HIGH:** Colocar la perilla de control de velocidad en *HIGH* ofrece un procesado continuo a alta velocidad (aproximadamente 3100 RPM) y se suele utilizar con alimentos más duros o para tiempos de procesado más cortos. También es la velocidad ideal para usar el accesorio del disco reversible (con los discos de triturado o rebanado).

Funciones

La procesadora de 700 ml es una herramienta de cocina que sirve para ayudarlo a preparar alimentos más rápido y con menos esfuerzo. La función principal de la procesadora de 700 ml es la de ayudar a cortar alimentos, mientras que las funciones secundarias incluyen

triturar y rebanar alimentos.

Consejo útil: Seleccione alimentos frescos que sean firmes y no estén demasiado maduros.



1. Accesorio de cuchilla

El accesorio de cuchilla es el más versátil de los accesorios. La textura de los alimentos se determina mediante la duración del proceso. Para texturas más ásperas, use la función *PULSE* y verifique la consistencia para evitar procesarlos de más.

El accesorio de cuchilla se puede usar para procesar varios alimentos, incluidos:

- **Carne cruda:** Para preparar carne picada quite el exceso de grasa de la carne y córtela en cubos de hasta $\frac{3}{4}$ de pulgada. Coloque las porciones en el recipiente y procese por aproximadamente 10 segundos o hasta que se alcance la textura deseada. Cuanto más tiempo se use la procesadora, más suave será la textura.
- **Carne cocida:** Siga las instrucciones para la carne cruda pero use menos tiempo de procesado.
- **Verduras:** Corte las verduras en cubos de hasta $\frac{3}{4}$ de pulgada. Procese los alimentos con texturas similares juntos (p. ej., verduras duras como zanahorias y papas o las suaves como setas, tomates y verduras cocidas).

2. Accesorio del disco reversible

- **Disco de rebanado:** Use el disco de rebanado para alimentos como queso, zanahorias, papas, coliflor, pepinos y cebollas.
- **Disco de triturado:** Use el disco de triturado para rallar queso, zanahorias, papas y alimentos de textura similar.

Consejo útil: Triture el queso duro (p. ej., parmesano) a temperatura ambiente. Si va a triturar quesos más suaves (p. ej., mozzarella) coloque el queso en el congelador por aproximadamente 10 o 15 minutos antes de triturarlo. Asegúrese de que el disco de triturado esté fijado al soporte del disco y que la base de alimentación esté funcionando antes de insertar los alimentos a triturar por el tubo de entrada.

3. Uso del tubo de entrada con el empujador

El empujador se usa junto al accesorio del disco reversible para triturar o rebanar alimentos a través del tubo de entrada. SIEMPRE use el empujador para ingresar los

alimentos por el tubo de entrada y facilitar de forma segura el procesamiento de los alimentos. Presione con firmeza el empujador, pero NO lo fuerce hacia abajo. NUNCA use sus dedos u otros utensilios para empujar los alimentos por el tubo de entrada.

Consejo útil: Use ingredientes frescos y corte los alimentos en trozos pequeños para llenar el ancho del tubo de entrada (es decir, evite cortar los alimentos en trozos demasiado pequeños) para evitar que los alimentos se inclinen o giren al procesarlos. Al rebanar verduras más delgadas, córtelas apenas más cortas que el tubo de entrada e insértelas verticalmente por el tubo para que no se inclinen o giren.

Operación

PRECAUCIÓN

Existe el riesgo de lesiones personales o daños a la procesadora a partir del uso incorrecto.

La procesadora de 700 ml no es apta para procesar, aplastar o moler granos de café, especias, alimentos congelados, hielo, cereales, arroz o convertir azúcar granulada en azúcar glas. Además, NO procese líquidos hirviendo o líquidos agitados como agua o leche.

1. Ensamble la procesadora con el accesorio de la cuchilla o del disco reversible.
2. En el caso del accesorio de la cuchilla, agregue los ingredientes o los alimentos a procesar en el recipiente. NO exceda las cantidades máximas recomendadas del recipiente; el recipiente tiene una marca para cantidades máximas de alimentos secos y líquidos para evitar sobrecargarlo.

Consejo útil: Para obtener mejores resultados, corte los alimentos en pequeños cubos de $\frac{3}{4}$ de pulgada. Al cortar hierbas, asegúrese de que estén lo más secas posible. Además, quite semillas y carozos de frutas y verduras duras.

3. En el caso del accesorio del disco reversible, seleccione el disco deseado y colóquelo en el soporte del disco con el lado del filo hacia arriba, orientado hacia el tubo de entrada. SIEMPRE tome el disco reversible por el borde; evite tocar las filosas hojas de corte. De ser necesario, corte los trozos de los alimentos para que pasen por el tubo de entrada. Al usar el disco de triturado, llene el tubo de entrada hasta casi el borde. Al usar el disco de rebanado, coloque los alimentos en posición vertical dentro del tubo de entrada; la altura de los alimentos debe ser apenas menor a la del tubo de entrada.

Consejo útil: Al triturar o rebanar, los alimentos colocados en vertical se cortan más pequeños que si los coloca horizontales. Además, quite semillas y carozos de frutas y verduras duras.

4. Asegúrese de que la procesadora esté enchufada. La procesadora no arrancará si el recipiente y la tapa no están alineados correctamente y trabados en la base de alimentación.
5. NO use la procesadora sin instalar el accesorio de la cuchilla o del disco reversible (con el disco de triturado o rebanado).

Consejo útil: Para evitar que se derramen alimentos o líquidos, deje el empujador dentro del tubo de entrada cuando no lo use.

6. Use la perilla de control de velocidad para seleccionar una velocidad: *LOW*, *HIGH*, o *PULSE*

Consejo útil: La procesadora no funcionará si no están bien alineados el recipiente y la tapa.

7. Las funciones *LOW* y *HIGH* se usan para triturar, rebanar o mezclar por varios segundos. NO use la procesadora de manera continua por más de un minuto. Si la procesadora funciona por mucho tiempo procesando mezclas espesas o pesadas consecutivamente, es posible que se sobrecaliente la base de alimentación.

Consejo útil: NO permita que se acumulen alimentos en el lado inferior del disco reversible; vacíe el recipiente de forma regular.

8. Use la velocidad *PULSE* para hacer descargas cortas; *PULSE* funcionará mientras se sostenga la perilla de control de velocidad en la posición *PULSE*. Al utilizar la función *PULSE*, gire y sostenga la perilla de control de velocidad hacia la izquierda. La procesadora de alimentos se apagará automáticamente apenas se libere la perilla de control de velocidad.

Consejo útil: Tenga cuidado de no procesar de más los alimentos. La función *PULSE* ofrece el mejor control al usar la procesadora.

9. Cuando use el disco de rebanado o triturado, aplique presión proporcional para empujar los alimentos por el tubo de entrada con el empujador mientras la procesadora esté en la velocidad seleccionada.

Consejo útil: Se puede obtener un triturado de mayor tamaño apilando trozos de forma horizontal en el tubo de entrada (p. ej., zanahorias).

10. Al agregar líquidos durante el procesado, viértalos con cuidado por el tubo de entrada con un chorro lento y firme. Para evitar derrames al agregar harina, azúcar y otros ingredientes secos, use un embudo en el tubo de entrada. Al agregar trozos más pequeños de alimentos como queso, carne o dientes de ajo, solo déjelos caer por el tubo de entrada.

Consejo útil: Agregar líquidos mientras procesa es útil en particular cuando prepara salsas, masa de pan, tortas y otras recetas.

11. La posición *OFF* se utiliza para apagar la procesadora una vez que el producto haya terminado de procesar los alimentos.

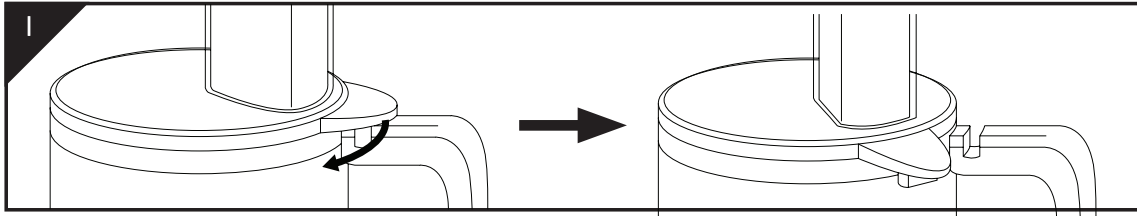
⚠ PRECAUCIÓN

Existe el riesgo de lesiones personales a partir del uso incorrecto.

NUNCA destrabe la tapa mientras esté funcionando la procesadora o cuando el accesorio de la cuchilla o del disco reversible esté girando.

12. Use la perilla de control de velocidad para apagar la procesadora y luego desconéctela del tomacorrientes.

13. Para quitar la tapa, presione la pestaña de bloqueo en la tapa en sentido horario (hacia la derecha), como se muestra en la figura I, para liberar el mecanismo de bloqueo de seguridad del recipiente. NO quite la tapa y el recipiente juntos; esto podría dañar el mecanismo de bloqueo de seguridad.



⚠ PRECAUCIÓN

Existe el riesgo de lesiones personales a partir del uso accidental.

SIEMPRE asegúrese de que la procesadora de 700 ml esté apagada y desconectada, y que el accesorio haya dejado de girar, antes de quitar la tapa.

14. Si corresponde, quite el accesorio del disco reversible tomándolo por la parte plástica y el soporte del disco antes de quitar el recipiente. Si se utilizó el accesorio de la cuchilla, quite el recipiente antes de quitar la cuchilla. Esto evitará que los alimentos y los líquidos se filtren por la apertura central del recipiente. Para destrabarlo, gire el mango del recipiente en sentido horario (hacia la derecha) y levante el recipiente. Si la cuchilla tiene el recipiente trabado, mueva suavemente la parte plástica para ayudar a destrabar el recipiente del eje del motor.
15. Vacíe los alimentos procesados del interior del recipiente. Si se utilizó el accesorio de la cuchilla, asegúrese de que no se caiga al vaciar el recipiente.

Consejo útil: SIEMPRE habrá una pequeña cantidad de exceso de alimento en el disco reversible o en el recipiente después del procesado; esto es normal. Se puede usar una espátula solo si la procesadora está apagada y desconectada. Use la espátula para quitar con cuidado la comida del accesorio.

16. Limpie en detalle la procesadora y guárdela en una ubicación fresca y seca cuando no la utilice.

Nota: NO lave las partes en el lavavajillas

Consejos útiles

Guía para cortar, licuar y mezclar

1. Corte los alimentos en trozos de $\frac{3}{4}$ de pulgada. Para lograr un corte más uniforme, comience con trozos que tengan el mismo tamaño.
2. Coloque los trozos cortados en el recipiente de procesado con el accesorio de la cuchilla instalado. Se recomienda procesar 1 taza (240 ml) de alimentos por vez; si necesita procesar más, hágalo en tandas.
3. Trabe el recipiente con la tapa, inserte el empujador por el tubo de entrada y luego conecte la procesadora a la toma eléctrica.

4. Gire y mantenga la perilla de control de velocidad en la posición *PULSE* y luego libérela. Repita este proceso dos o tres veces. Cada vez que se detenga la cuchilla, deje que la comida caiga a la parte inferior del recipiente antes de volver a activarla, esto garantiza que la cuchilla cortará los alimentos en cada descarga.
5. Observe con atención los alimentos con la técnica de descarga/corte para lograr un corte más uniforme sin el riesgo de procesar de más los alimentos. Compruebe la textura de los alimentos para evitar procesarlos de más. Para un corte grueso, utilice la descarga unas pocas veces.
6. Para un corte más delgado o para licuar, coloque la perilla de control de velocidad en las posiciones *LOW* o *HIGH* y deje la procesadora en funcionamiento hasta que los alimentos estén bien cortados o licuados como usted los desea. Compruebe la textura de los alimentos para evitar procesarlos de más. Use una espátula para quitar los trozos de alimentos que se peguen al interior del recipiente. Los alimentos con alto contenido de agua (p. ej., cebollas) se licuan muy rápido; observe con atención los alimentos para evitar que se procesen de más.
7. Varias condiciones pueden afectar los resultados del procesamiento de los alimentos, entre otros:
 - El tamaño de los trozos de comida que se colocan en el recipiente
 - La cantidad de alimentos a procesar
 - La velocidad de procesamiento o el ajuste utilizado

Guía para un rebanado o triturado uniforme y consistente

1. Elija los alimentos con atención; las frutas y verduras deben estar frescas, firmes y no demasiado maduras.
2. Prepare los alimentos antes de procesarlos. Quite semillas y carozos grandes y duros. Al rebanar, haga un corte plano en un extremo y coloque con el corte hacia abajo.
3. Llene el tubo de entrada con cuidado. Los alimentos deben ajustar el tubo de entrada pero no tanto como para que impidan que se mueva el empujador.
4. Llene el tubo de entrada para obtener los resultados deseados. Para rebanados pequeños y redondeados o trozos pequeños de zanahorias, zucchini y otras verduras largas, córtelas en longitudes pequeñas e uniformes y luego colóquelas de forma ajustada en posición vertical. Para rebanadas o trozos más largos, corte la comida en longitudes pequeñas e uniformes y luego coloque los trozos en posición horizontal.
5. Ajuste la presión del empujador en función a la textura de los alimentos. Use poca presión con frutas y verduras suaves, como bananas, fresas, setas y tomates, y con todo tipo de quesos. Use presión intermedia con frutas y verduras más duras, como manzanas, apio, cítricos, papas y zuchinis. Presione con firmeza para verduras muy duras como zanahorias y batatas.

Ejemplos de preparación de alimentos

Alimentos	Accesorio	Preparación	Resultados
Mezcla para muffins y panes	Cuchilla	Agregue ingredientes secos y use la cuchilla para tamizar. Después de tamizar, quite los ingredientes secos. A continuación, procese los ingredientes húmedos. Vuelva a colocar los ingredientes secos en el recipiente y use descargas para mezclar los ingredientes.	Mezclas sencillas para recetas pequeñas de muffins y panes.
Manteca, queso crema, salsas y mezclas con sabor a queso	Cuchilla	Primero corte la cebolla, hierbas o cáscaras. Luego corte la manteca o el queso en porciones del tamaño de cucharadas. Agregue los ingredientes en el recipiente y procéselos hasta que queden suaves; de ser necesario, agregue líquidos al final.	Crema saborizada o salsas y mezclas con sabor a queso con una textura suave y cremosa
Mayonesa	Cuchilla	Siga las instrucciones para la receta con un huevo con sustitutos o productos pasteurizados y líquidos de huevo. Agregue el aceite por el tubo de entrada. Recuerde seguir los procedimientos de seguridad adecuados con los alimentos.	Mayonesa casera, hecha a su gusto
Manteca de maní o nueces	Cuchilla	Agregue 1.5 tazas de maní u otras nueces al recipiente. Primero, haga una descarga para cortar, y luego procese continuamente hasta que los ingredientes formen una bola. Las mantecas de nuez fresca no contienen aceites, azúcares ni sales adicionales a menos que opte por agregarlas. Para lograr una manteca más aglomerada, agregue un puñado de nueces mientras procesa.	Mantecas caseras de maní o nueces, hechas a su gusto
Crema batida	Cuchilla	Agregue 1 taza de crema fría en el recipiente y procésela hasta que alcance el espesor deseado. Agregue azúcar después de procesar por 30 segundos para endulzar la crema.	Crema batida para postres o bebidas calientes

Cáscara de cítrico	Cuchilla	Use un pelador de verduras para quitar la cáscara de cítricos frescos, lavados y secos, dejando la piel amarga blanca en la fruta, y luego córtela en pequeños trozos. Agregue los ingredientes al recipiente con azúcar o sal de la receta y haga descargas para cortar hasta que la cáscara alcance la textura deseada.	Cáscara de cítrico cortada
--------------------	----------	---	----------------------------

Cuidado y limpieza

Limpieza

Para simplificar la limpieza, enjuague el recipiente, la tapa, el empujador, el soporte del disco y los accesorios de la cuchilla y del disco reversible justo después de usarlos para evitar que se seque la comida en estos.

⚠ PRECAUCIÓN

Existe el riesgo de lesiones personales a partir del uso accidental.

SIEMPRE desconecte la procesadora de 700 ml del tomacorrientes y deje que las piezas se detengan por completo antes de desarmar la unidad para su limpieza.

⚠ PRECAUCIÓN

Existe el riesgo de cortarse por una manipulación indebida.

Tenga cuidado al manipular, ensamblar o desensamblar los diversos accesorios de la procesadora de 700 ml ya que son muy filosos y pueden causar lesiones personales.

⚠ PRECAUCIÓN

Existe el riesgo de dañar la procesadora por un uso inadecuado.

Los accesorios de la procesadora se deben lavar a mano; NO lave ninguna parte de la procesadora en el lavavajillas ya que la exposición a detergentes y temperaturas calientes dañará y reducirá la vida útil de las piezas plásticas. NO use productos limpiadores abrasivos ni lana de acero o esponjas ásperas para limpiar las piezas del producto. NUNCA sumerja la base de alimentación de la procesadora en agua o en cualquier otro líquido.



La procesadora de comida se debe limpiar después de cada uso:

1. Coloque la base de alimentación sobre una superficie nivelada y estable. Asegúrese de que la perilla de control de velocidad de la procesadora de 700 ml esté en la posición *OFF*, y que el cable de alimentación eléctrica esté desconectado del tomacorrientes.
2. Comience a desensamblar los accesorios, comenzando por quitar la tapa del recipiente y luego la cuchilla o el disco reversible con el soporte del disco del eje del motor. Asegúrese de quitar el empujador del tubo de entrada.
3. Destrabe el recipiente de la base de alimentación girando el mismo apenas hacia la derecha (en sentido horario).
4. Lave la tapa, el accesorio de la cuchilla o del disco reversible, el soporte del disco, el recipiente y el empujador con a mano con agua tibia y jabonosa. NO use el lavavajillas para lavar cualquier accesorio de la procesadora. Enjuague y seque las piezas en detalle antes de almacenarlas.
5. Limpie la base de alimentación con un trapo húmedo, una esponja o toalla de papel. Asegúrese de que el área del mecanismo de bloqueo de seguridad no tenga

restos. NO sumerja la base de alimentación, el cable de alimentación eléctrica o la clavija en agua ni eche agua encima de estos. Seque la superficie de la base de alimentación en detalle con un trapo suave y limpio o con una toalla de papel antes de almacenar la procesadora de alimentos.

Consejo útil: Algunos alimentos podrían decolorar el plástico. Esto es normal y la decoloración no dañará el plástico o afectará el sabor de los alimentos. Frote el plástico con un trapo suave remojado con aceite vegetal para quitar la decoloración y luego lávelo en detalle con agua tibia y jabonosa. Para quitar olores fuertes que dejan otros alimentos, como el ajo, remoje los accesorios por aproximadamente 5 minutos en 4 tazas (1 litro) de agua mezclada con ¼ de taza (60 ml) de jugo de limón.

Almacenamiento

Antes de almacenar la procesadora, seque en detalle todas las piezas y luego vuelva a ensamblar el producto. El accesorio de la cuchilla se puede guardar dentro del recipiente, con el soporte del disco y el accesorio del disco reversible instalados en el eje del motor. Almacene el aparato en vertical, en un lugar fresco y seco que sea accesible. NO coloque ningún elemento pesado encima de la procesadora o de cualquiera de sus piezas durante el almacenamiento, ya que se podría dañar el aparato. Para facilitar el almacenamiento, la procesadora incluye un rollo para el cable de alimentación, el cual se encuentra del lado inferior de la base de alimentación.

Mantenimiento y reparación

La procesadora de 700 ml no tiene piezas que el usuario pueda reparar. NO INTENTE examinar o reparar el aparato por cuenta propia; solo el personal de servicio técnico calificado puede realizar dicho trabajo.

Especificaciones

Datos técnicos

Tensión nominal	120 V CA, 60 Hz
Potencia nominal	300 Watts
Capacidad	700 ml
Dimensiones del producto	165.1 mm x 149.9 mm x 335.3 mm (An x Al x P)
Peso neto	1.81 Lbs.

Protección del medio ambiente

Parte del material de embalaje se puede reciclar. Deseche el embalaje de forma ecológica en un centro de recolección público. Para obtener más información, comuníquese con el servicio de gestión de desechos municipal.



Si el producto ya no funcionase, asegúrese de que se lo deseche de forma ecológica. Las leyes de eliminación y reciclado son diferentes en cada estado. Verifique las normas estatales y locales respectivas sobre las recomendaciones de reciclado para desechos electrónicos del hogar.

Preguntas frecuentes

Resolución de problemas

Problema	Causas posibles	Soluciones
No funciona o no se enciende	<ul style="list-style-type: none"> - No hay energía - El recipiente y la tapa no están alineados correctamente - Base de alimentación sobrecalentada - Daños durante el transporte o instalación inadecuada 	<ul style="list-style-type: none"> - Verifique si la procesadora está conectada. - La procesadora no arrancará si el recipiente y la tapa no están alineados correctamente y trabados en la base de alimentación. - Apague la unidad y espere a que el motor se enfríe antes de continuar. NO use la procesadora de manera continua por más de un minuto. - Consulte "Condiciones de la garantía" en la pág. 58 de este manual del usuario. * Si ninguna de los anteriores funciona, verifique el fusible/disyuntor diferencial de su hogar; o es posible que el motor se haya quemado.
Se detiene durante el funcionamiento	<ul style="list-style-type: none"> - Está sobrecargada - Recipiente o tapa desbloqueados - Base de alimentación sobrecalentada 	<ul style="list-style-type: none"> - Quite algo de alimento y vuelva a comenzar. - Verifique que la tapa esté alineada y trabada. - Apague la unidad y espere a que el motor se enfríe antes de continuar. NO use la procesadora de manera continua por más de un minuto. * Si ninguna de los anteriores funciona, verifique el fusible/disyuntor diferencial de su hogar; o es posible que el motor se haya quemado.
Funciona muy despacio	<ul style="list-style-type: none"> - Está sobrecargada - Los trozos de alimentos son muy grandes 	<ul style="list-style-type: none"> - Quite algo de alimento y vuelva a comenzar. - Corte los alimentos en trozos más pequeños y vuelva a comenzar.
Los alimentos no están cortados uniformemente	<ul style="list-style-type: none"> - Está sobrecargada 	<ul style="list-style-type: none"> - Intente procesar menos comida a la vez. Utilice una descarga o corte hasta que los trozos de alimentos no sean más grandes que 1/2 pulgada.

Preguntas frecuentes

Las rebanadas no son uniformes o están torcidas	- El tubo de entrada está mal llenado	- Llene el tubo de entrada con cuidado y mantenga una presión constante sobre el empujador.
Los alimentos se caen por dentro del tubo de entrada	- El tubo de entrada está mal llenado	- Corte los alimentos en trozos de igual tamaño y use suficientes trozos para llenar bien el tubo.
Se filtra líquido entre el recipiente y la tapa durante el funcionamiento	- Está sobrecargada	- NUNCA use más de 1.5 tazas (360 ml) de un líquido muy aguado. Cuanto más espeso es el líquido, más podrá usar. Con mezclas espesas como masa de panqueque o torta, puede procesar hasta 2 tazas (480 ml).
El queso se esparce y junta en la parte superior del soporte del disco	- Se utilizó presión excesiva sobre el empujador - Temperatura del queso	- SIEMPRE use poca presión al procesar queso. - El queso se debe procesar en función a su consistencia. Triture el queso duro (p. ej., parmesano) a temperatura ambiente, y congele el queso blando (p. ej., mozzarella) por aproximadamente 10 o 15 minutos antes de triturarlo.
Bajo rendimiento de las herramientas	- Hoja desgastada	- Consulte "Condiciones de la garantía" en la pág. 58 de este manual del usuario.
La cuchilla o el soporte del disco sigue girando incluso después de que la unidad se haya apagado	- Base de alimentación con avería	- Si algún accesorio sigue girando después de haber apagado la procesadora, desconecte la unidad del tomacorrientes. Una vez que el accesorio haya dejado de girar, quite la tapa y vacíe los contenidos del recipiente. DEJE de usar la procesadora; consulte "Condiciones de la garantía" en la pág. 58 de este manual del usuario.

Your details:

Name _____

Address _____

 _____ E mail _____

Date of purchase* _____

* We recommend you keep the receipt with this warranty card

Location of purchase _____

Description of malfunction:



**Return your completed warranty card
together with the faulty product to:**

**MC Appliance
940 N. Central Avenue
Wood Dale, IL
60191
USA**

cshelp@cnaii.com

AFTER SALES SUPPORT

47966

  **888 775 0202**

 **cshelp@cnaii.com**

MODEL:
KLFP3B, KLFP3W

05/2017

Phone lines available Mon to Fri,
8:30am - 8:00pm EST

2

YEAR WARRANTY

ALDI INC. FULL Warranty Conditions

Dear Customer,

The **ALDI warranty** is a full warranty offering you the following benefits.

Warranty period: **2 years** from date of purchase.

6 months for movable parts and consumables under normal and proper conditions of use (e.g. rechargeable batteries).

Costs: Free repair/exchange or refund.
No transport costs.

ADVICE:	Please contact our service hotline by phone, e-mail or fax before sending in the device. This allows us to provide support in the event of possible operator errors.
----------------	--

In order to make a claim under the warranty, please send us:

The faulty item with all component parts, the original receipt and the warranty card properly completed.

The warranty does not cover damage caused by:

Accident or unanticipated events (e.g. lightning, water, fire)

Improper use or transport

Failure to follow the safety and maintenance instructions

Other **improper treatment** of **modification** of the product.

After the expiration of the warranty period, you may wish to have your product repaired at your own expense. you will be notified of the repair costs in advance.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state but this warranty is not intended to exceed statutory minimum requirements beyond what is included above.

This warranty does not limit the statutory obligation of the seller arising from any implied warranties. The period of warranty can only be extended in accordance with applicable law.

Neither the service company nor ALDI will assume any liability for data or settings stored on any returned product.

Sus datos:

Nombre _____

Dirección _____



Correo electrónico _____

Fecha de compra* _____

* Recomendamos que guarde el recibo con esta tarjeta de garantía.

Lugar de la compra _____

Descripción de la avería:



**Devuelva su tarjeta de garantía
completada a:**

**MC Appliance
940 N. Central Avenue
Wood Dale, IL
60191
USA**

cshelp@cnaai.com

SERVICIO POSVENTA

47966



888 775 0202



cshelp@cnaai.com

MODELO:

KLFP3B, KLFP3W

05/2017

**Líneas telefónicas disponibles
Lun a Vie, 8:30 a.m. - 8:00 p.m.
EST**

2

AÑOS DE GARANTÍA

CONDICIONES DE LA GARANTÍA COMPLETA DE ALDI INC.

Estimado cliente,

La **Garantía ALDI** es una garantía completa que le ofrece los siguientes beneficios:

Período de garantía: **2 años** a partir de la fecha de compra.
6 meses para las piezas de recambio y consumibles en condiciones normales y adecuadas de uso (por ejemplo, baterías recargables).

Costes: Reparación/sustitución gratis o reembolso
No hay costos de transporte

AVISO:	Póngase en contacto con nuestra línea directa de atención por teléfono, correo electrónico o fax antes de retornar el producto. Esto nos permite proporcionar ayuda en caso de posibles errores del operador.
---------------	---

Para hacer un reclamación bajo la garantía, por favor envíenos:

El artículo defectuoso junto con todas las piezas, el recibo de compra original y la tarjeta de garantía completada de manera apropiada

La **garantía no cubre** los daños ocasionados por:

Accidentes o eventos imprevistos (por ejemplo, rayos, agua, fuego)

Uso o transporte inadecuados

Incumplimiento de las instrucciones de seguridad y mantenimiento

Otro **tratamiento o modificación inadecuados** del producto.

Después del vencimiento del período de garantía, tiene la posibilidad de mandar a reparar su producto si usted corre con los gastos. Se le notificará por adelantado el costo de reparación.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que también tenga otros derechos que pueden variar de un estado a otro, pero no tiene como fin exceder los requisitos legales mínimos que aquí se incluyen.

Esta garantía no limita la obligación legal del vendedor derivada de cualquier garantía implícita. El período de garantía sólo se puede extender hasta donde lo permita la ley.

Ni la compañía de servicio ni ALDI asumen ninguna responsabilidad por los datos o configuraciones que puedan haberse almacenado en cualquier producto retornado.



DISTRIBUTED BY • DISTRIBUIDO POR:

ALDI INC. BATAVIA, IL 60510

WWW.ALDI.US

**AFTER SALES SUPPORT •
SERVICIO POSVENTA**

47966



USA 888 775 0202



cshelp@cnaai.com

MODEL: KLFP3B, KLFP3W

05/2017

2

**YEAR WARRANTY
AÑOS DE GARANTÍA**