

# WEST BEND®

HOUSEWARES

## 3-CUP FOOD CHOPPER

Instruction Manual



Register this and other West Bend® Housewares products through our website:

**[www.westbend.com](http://www.westbend.com)**

Important Safeguards.....	2
Precautions For Use Around Children.....	2
Electricity Precautions.....	3
Using Your Food Chopper.....	4
Cleaning Your Food Chopper.....	5
Food Chopping Guide/Tips .....	6
Warranty.....	7

**SAVE THIS INSTRUCTION MANUAL FOR FUTURE REFERENCE**

# IMPORTANT SAFEGUARDS



## CAUTION

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

- Read all instructions, including these important safeguards and the care and use instructions in this manual.
- Do not use appliance for other than intended use.
- The use of accessory attachments not recommended by West Bend® Housewares may cause injuries.
- Keep hands and utensils away from the cutting blade while chopping food to reduce the risk of severe injury to persons or damage to food chopper. A scraper may be used but only when the food chopper is not running.
- Blade is sharp. Handle carefully.
- To reduce the risk of injury, never place the cutting blade on base without first putting bowl properly in place.
- Always be sure cover is securely locked in place before operating appliance.
- Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism.
- Always avoid contacting moving parts.
- Do not operate when the appliance is not working properly or when it has been damaged in any manner. For service information see warranty page.
- Do not attempt to repair this appliance yourself.
- **For household use only.**



## CAUTION

**To prevent burns or other personal injuries to children, read and follow all instructions and warnings.**

### PRECAUTIONS FOR USE AROUND CHILDREN

- Always supervise children.
- Do not allow children to operate or be near the appliance, as the mechanical operation can cause a hazard.
- Do not allow cord to hang over any edge where a child can reach it. Arrange cord to avoid pulling, tripping or entanglement.



## CAUTION

To prevent electrical shock, personal injury or property damage, read and follow all instructions and warnings.



### ELECTRICITY PRECAUTIONS

- To protect against electric shock, do not immerse cord, plugs, or other electric parts in water or other liquids.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug.
- Do not use electric parts outdoors, or place them on or near a gas or electric burner, in a heated oven, refrigerator or freezer.
- Always unplug the appliance from outlet when not in use and before cleaning. Allow unit to cool completely before putting or taking off parts and before cleaning.
- This appliance has a short cord as a safety precaution to avoid pulling, tripping or entanglement. Position the cord so that it does not hang over the edge of the counter, table or other area.
- While use of an extension cord is not recommended, if you must use one, make sure the cord has the same or higher wattage as the food chopper (wattage is stamped on the underside of the base). To avoid pulling, tripping or entanglement, position the extension cord so that it does not hang over the edge of the counter, table or other area.
- Use an electrical outlet that accommodates the polarized plug on the food chopper. On a polarized plug, one blade of the plug 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 or extension cord, reverse the plug. If the plug still does not fit fully, contact a qualified electrician. Do not alter the plug.
- Do not use an outlet or extension cord if the plug fits loosely or if the outlet or extension cord feels hot.
- Keep the cord away from hot parts of the appliance and hot surfaces during operation.
- Do not attempt to use a voltage converter or other device to adapt your food chopper to a different outlet or voltage, as damage will occur.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

## USING YOUR FOOD CHOPPER

Before using your food chopper, wash chopping bowl, bowl cover and chopping blade with hot soapy water or in a dishwasher. Rinse thoroughly and dry. Wipe surfaces of chopper base with a damp cloth and dry. **NOTE:** Do not submerge chopper base in water or put in dishwasher. Do not use abrasive cleaning products on any part of chopper. **CAUTION:** Be extremely careful while handling and cleaning the chopping blade, as blades are extremely sharp.

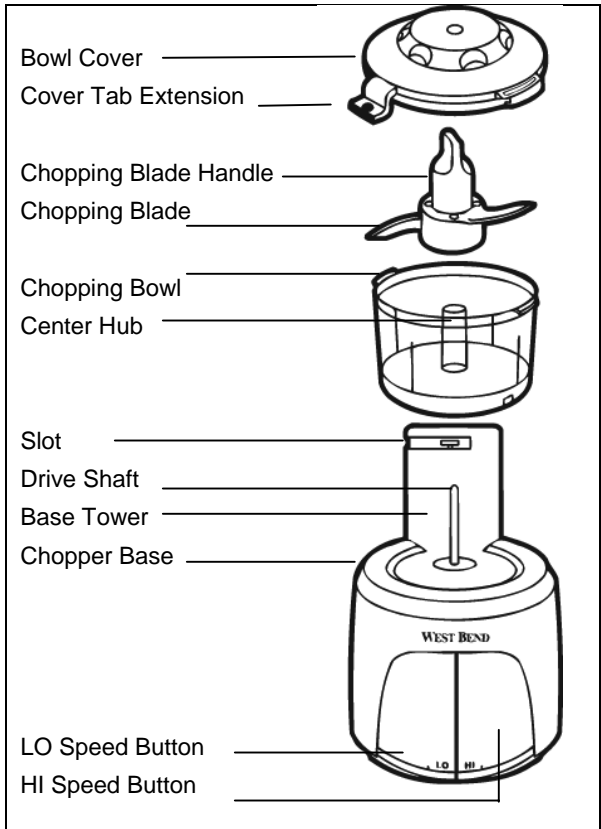
1. Place base on dry, level surface. Do not plug cord into electrical outlet until all parts of chopper are assembled and food added.
2. Place chopping bowl onto base with center hub over drive shaft. Turn bowl clockwise to secure in place.



3. Place chopping blade in bowl over hub, rotating slightly if necessary to drop blade in place.



4. Place up to 3 cups of food, cut into 1-inch or smaller pieces, evenly into bowl over chopping blade. Do not attempt to chop more than 3 cups of food at one time, as poor results will be obtained.
5. Place cover onto bowl with tab extension to left of base tower. Turn cover clockwise to secure tab in slot of base. You will hear a "click" when tab is fully engaged in slot. The chopper



will not operate unless cover tab is correctly located in slot. Do not attempt to operate chopper without bowl and cover correctly in place.

6. Plug cord into a 120 volt AC electrical outlet **ONLY**. Your chopper offers two speeds, LO and HI. You may wish to start chopping at the LO speed, then increase to HI using either a pulse or continuous on operation.

**To Pulse**, simply depress the LO or HI button for a second or two, and then release. Repeat pulsing action until food appears to be of desired size. Release button to turn chopper off.

**To run continuously**, hold the LO or HI button down until food appears to be of desired size. Release button to turn chopper off. **Note:** When chopping harder foods such as carrots, you may need to secure chopper by placing hand on top of cover while using.

If bowl needs to be scraped during chopping, turn off and make sure blade has stopped completely before removing cover. **Note:** Use a scraper or spatula to scrape food. Never use your hand or fingers as injury can occur.

7. When finished chopping, unplug cord from electrical outlet. Allow blade to stop completely before removing cover. Turn cover counterclockwise to remove. If necessary, scrape food off chopping blade with scraper or spatula before lifting out of bowl. Turn bowl counterclockwise to remove from base.

## CLEANING YOUR FOOD CHOPPER

1. Always unplug cord from electrical outlet before removing parts for cleaning.
2. All parts, with the exception of base, may be washed in hot soapy water, rinse and dry. Do not use any abrasive scouring pads or cleanser on parts as scratching will occur. **CAUTION:** To prevent personal injury, handle chopping blade carefully as it is sharp. Do not leave cutting blade in dishwasher to soak. Wash, rinse and dry immediately after use.

**Note:** All parts with exception of the chopper base may be cleaned in an automatic dishwasher, TOP RACK ONLY. Wipe base with a damp cloth and dry.

**Note:** Some food, such as carrots, will stain the plastic parts. To remove these stains, scour with a non-abrasive cleanser.

**Storing the Food Chopper:** Store chopping blade inside covered chopping bowl on base. Push cord into cord storage area on back of base.

**Note:** The chopping blade is made of stainless steel to maintain its sharp cutting edge. Do not attempt to sharpen the cutting edge of blade, as damage will occur.

## FOOD CHOPPING GUIDE

	Suggested Foods	General Instructions
<b>Chop/Mince</b>	Fruits, vegetables, cooked meat, hard cooked eggs, garlic, parsley and other herbs, pickles, olives	Place up to 3 cups of food into chopping bowl, cut into 1-inch or smaller pieces. Chop until desired size.
<b>Crumb/Grate</b>	Bread, cookies, crackers, Parmesan or Romano cheese	<b>For bread, cookies and crackers</b> , break into 1-inch pieces. Chop up to 3 cups until desired size. <b>For Parmesan or Romano cheese</b> , cut into ½-inch pieces and bring to room temperature before grating up to 3 cups. Pulse to break up pieces, and then run continuously at <b>HI</b> speed until fine texture is obtained about 2 to 3 minutes. Do not attempt to grate any other type of cheese in chopper, as poor results will be obtained.

## FOOD CHOPPING TIPS

- Always cut, tear or break food into 1-inch or smaller pieces to obtain uniform chopping results.
- Never overload chopper with food. Food should be placed loosely in chopper and never packed down.
- If chopping more than 1 food consecutively, begin with dry food if possible to eliminate cleaning of the bowl and blade between uses.
- Do not chop hard foods that cannot be easily cut with a normal kitchen knife or foods that contain pits, stones, bones or hard shells, as damage to the chopper will occur. Foods not recommended for chopping include dried fruits, ice, hard sausage, coffee beans, whole spices, cheese other than Parmesan and Romano, whole wheat, corn or rye kernels for making flour.
- Liquid ingredients should not be mixed in chopper, as leakage will occur.
- The sides of chopping bowl may become cloudy in appearance after frequent use, which is normal.
- If chopper does not turn on when LO or HI button is depressed, the cover is not completely engaged in slot. Turn cover clockwise to fully engage tab in slot for operation.

## PRODUCT WARRANTY

### Appliance 1 Year Limited Warranty

West Bend® Housewares, LLC warrants this appliance from failures in the material and workmanship for 1 year from the date of original purchase, provided the appliance is operated and maintained in conformity with the West Bend® Housewares, LLC Instruction Manual. Any failed part of the appliance will be repaired or replaced without charge at West Bend® Housewares, LLC discretion. This warranty applies to household use only.

The West Bend® Housewares, LLC warranty does not cover any damage, including discoloration, to any non-stick surface of the appliance. The West Bend® Housewares, LLC warranty is null and void, as determined solely by West Bend® Housewares, LLC, if the appliance is damaged through accident, misuse or abuse, scratching, overheating, or if the appliance is altered in any way or if used outside of a household setting.

This warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights, which may vary from state to state.

THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY, FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, PERFORMANCE, OR OTHERWISE, WHICH ARE HEREBY EXCLUDED. IN NO EVENT SHALL WEST BEND® HOUSEWARES, LLC BE LIABLE FOR ANY DAMAGES, WHETHER DIRECT, IMMEDIATE, INCIDENTAL, FORESEEABLE, CONSEQUENTIAL, OR SPECIAL, ARISING OUT OF OR IN CONNECTION WITH ITS APPLIANCE.

If you think the appliance has failed or requires service within its warranty period, please contact the West Bend® Housewares Customer Service Department at (866) 290-1851 or e-mail us at [housewares@westbend.com](mailto:housewares@westbend.com). Return shipping fees are non-refundable. Hand-written receipts are not accepted. West Bend Housewares is not responsible for returns lost in transit.

Valid only in USA and Canada

## REPLACEMENT PARTS

Replacement parts (if available) may be ordered direct from West Bend® Housewares, LLC by ordering online at [www.westbend.com](http://www.westbend.com): Replacement Parts. Or you may call or e-mail the service department at the number/e-mail address listed above, or by writing to us at:

West Bend Housewares, LLC  
Attn: Customer Service  
P.O. Box 2780  
West Bend, WI 53095

Be sure to include the catalog/model number of your appliance (located on the bottom/back of the unit) and a description and quantity of the part you wish to order. Along with this include your name, mailing address, Visa/MasterCard number, expiration date and the name as it appears on the card. Checks can be made payable to West Bend Housewares, LLC. Call Customer Service to obtain purchase amount. Your state's sales tax and a shipping/processing fee will be added to your total charge. Please allow two (2) weeks for delivery.

This manual contains important and helpful information regarding the safe use and care of your new West Bend® Housewares, LLC product. For future reference, attach dated sales receipt for warranty proof of purchase and record the following information:

Date purchased or received as gift: \_\_\_\_\_

Where purchased and price, if known: \_\_\_\_\_

Item Number and Date Code (shown bottom/back of product): \_\_\_\_\_





# WEST BEND®

## HOUSEWARES

### HACHOIR À 3 BOLS

Mode d'emploi



Enregistrez ce produit et les autres produits West Bend® Housewares sur notre site Internet :

**[www.westbend.com](http://www.westbend.com)**

Précautions importantes.....	2
Précautions pour une utilisation en présence d'enfants.....	2
Précautions de sécurité relatives à l'électricité.....	3
Utilisation de votre hachoir.....	4
Nettoyage de votre hachoir.....	5
Guide/astuces pour l'utilisation de votre hachoir.....	6
Garantie.....	7

**CONSERVEZ CE MODE D'EMPLOI POUR UNE CONSULTATION ULTERIEURE**

# PRÉCAUTIONS IMPORTANTES



## MISE EN GARDE

**Pour empêcher toute blessure physique ou tout dommage matériel, lisez et suivez toutes les consignes et mises en garde.**

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, les précautions de sécurité élémentaires devraient toujours être respectées, notamment les précautions ci-dessous :

- Lisez toutes les instructions, notamment les présentes précautions importantes, ainsi que les consignes pour l'entretien de ce manuel.
- N'utilisez pas l'appareil pour un autre usage que celui pour lequel il a été conçu.
- L'utilisation de fixations accessoires non recommandés par West Bend® Housewares risque de provoquer des blessures.
- Maintenez les mains et les ustensiles à l'écart de la lame pendant que vous hachez les aliments pour réduire le risque de blessure grave ou de détérioration du hachoir. Vous pouvez utiliser un racloir mais uniquement lorsque le hachoir ne fonctionne pas.
- La lame est très aiguisée. Manipulez-la avec prudence.
- Pour réduire le risque de blessure, ne placez jamais la lame sur la base sans d'abord mettre le bol en place correctement.
- Assurez-vous toujours que le couvercle est bien en place avant d'utiliser l'appareil.
- N'essayez pas de contourner le mécanisme de verrouillage du couvercle.
- Évitez toujours d'entrer en contact avec les pièces en mouvement.
- N'utilisez pas l'appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été détérioré de quelque manière que ce soit. Pour des renseignements concernant les réparations, voir la page de garantie.
- N'essayez pas de réparer cet appareil vous-même.
- **Pour une utilisation domestique uniquement.**



## MISE EN GARDE

**Pour empêcher toute brûlure ou toute autre blessure physique des enfants, lisez et suivez toutes les consignes et mises en garde.**

### PRÉCAUTIONS POUR UNE UTILISATION EN PRÉSENCE D'ENFANTS

- Ne laissez jamais les enfants sans surveillance.
- Ne laissez pas des enfants utiliser l'appareil ni s'en approcher car le fonctionnement mécanique de celui-ci peut représenter un danger.
- Ne laissez pas le cordon pendre au-dessus de toute extrémité où un enfant risquerait de l'atteindre. Positionnez le cordon de façon à éviter qu'il soit tiré, qu'on s'y prenne les pieds ou qu'il s'emmêle.



## MISE EN GARDE

**Afin de prévenir tout choc électrique, toute blessure ou détérioration de biens, lisez et suivez la totalité des consignes et des mises en garde.**



### PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ RELATIVES À L'ÉLECTRICITÉ

- Pour vous protéger contre tout choc électrique, ne plongez pas le cordon, les fiches ni aucune autre pièce électrique dans l'eau ni dans tout autre liquide.
- N'utilisez aucun appareil électrique dont le cordon ou la fiche serait en mauvais état.
- N'utilisez pas les pièces électriques à l'extérieur et ne les placez pas sur ou à proximité d'une gazinière ou d'un réchaud électrique, dans un four chaud, au réfrigérateur ni au congélateur.
- Débranchez toujours l'appareil du secteur lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant de mettre en place ou de retirer des pièces ainsi qu'avant de procéder à son nettoyage.
- Le fait que cet appareil dispose d'un cordon court constitue une précaution de sécurité visant à éviter que celui-ci soit tiré, que quelqu'un s'y prenne les pieds ou que celui-ci s'emmêle. Positionnez le cordon de sorte qu'il ne pende pas au-dessus du bord du plan de travail, de la table ou de toute autre surface.
- Bien que l'utilisation d'un cordon de rallonge ne soit pas recommandée, si vous devez en utiliser un, veillez à ce que ce cordon supporte le même nombre de watts ou un nombre de watts plus élevé que le hachoir (le nombre de watts est inscrit au-dessous de la base de l'appareil). Positionnez le cordon de rallonge de sorte qu'il ne pende pas au-dessus du bord du plan de travail, de la table ni de toute autre surface.
- Utilisez une prise secteur qui accepte la fiche polarisée du hachoir. Sur une fiche polarisée, une des lames de la fiche est plus large que l'autre. Afin de réduire tout risque de choc électrique, cette fiche est conçue pour s'adapter à une prise secteur polarisée dans un sens uniquement. Si la fiche ne s'enfonce pas complètement dans la prise secteur ou dans le cordon de rallonge, retournez-la. Si la fiche ne s'enfonce toujours pas entièrement, contactez un électricien qualifié. Ne modifiez pas la fiche.
- N'utilisez pas une prise secteur ou un cordon de rallonge si la fiche s'y adapte avec un jeu ou si cette prise secteur ou ce cordon de rallonge vous semblent chauds.
- Maintenez le cordon à l'écart des pièces de l'appareil et des surfaces atteignant une température élevée pendant l'utilisation.
- N'essayez pas d'utiliser un convertisseur de tension ni tout autre appareil dans le but d'adapter votre hachoir à une prise secteur ou à une tension différente car cela provoquerait des dégâts.

## CONSERVEZ CES CONSIGNES

## UTILISATION DE VOTRE HACHOIR

Avant d'utiliser votre hachoir, veuillez laver le bol de découpe, le couvercle du bol et la lame à l'eau savonneuse chaude ou au lave-vaisselle. Rincez soigneusement puis séchez. Essuyez les surfaces de la base du hachoir à l'aide d'un chiffon humide puis séchez-les. **REMARQUE** : Ne plongez pas la base du hachoir dans l'eau et ne la passez pas au lave-vaisselle. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs sur le hachoir. **ATTENTION** : Soyez extrêmement prudent lors de la manipulation et du nettoyage de la lame car les lames sont très tranchantes.

1. Placez la base sur une surface sèche et plane. Ne branchez pas le cordon sur le secteur avant que toutes les pièces du hachoir soient assemblées et que les aliments aient été placés dans le hachoir.

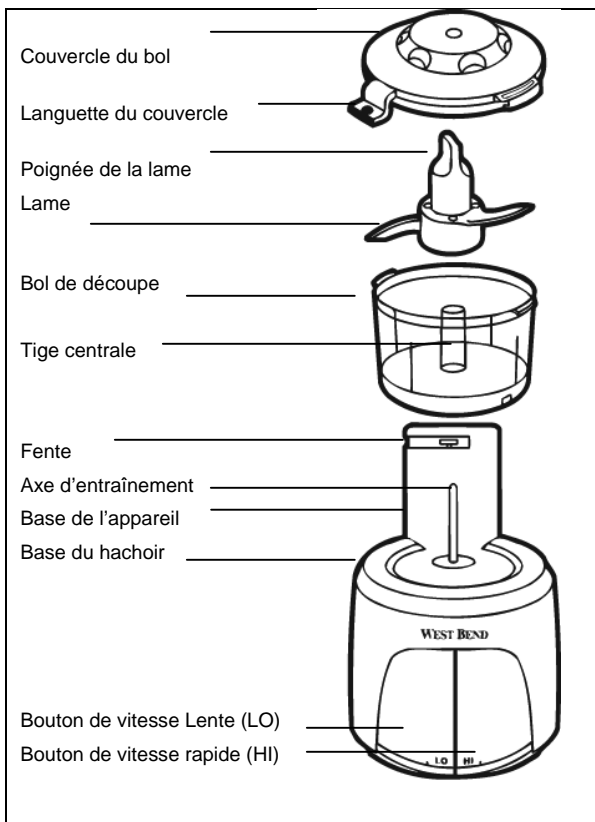
2. Placez le bol de découpe sur la base, la tige centrale sur l'axe d'entraînement. Faites pivoter le bol dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer en place.



3. Placez la lame dans le bol au-dessus de la tige, en le faisant pivoter légèrement si nécessaire pour faire descendre la lame en position.



4. Placez jusqu'à 3 mesures d'aliments, découpés en morceaux d'1 pouce ou plus petits, de façon homogène dans le bol au-dessus de la lame. N'essayez pas de hacher plus de 3 mesures de nourriture à la fois, vous obtiendriez un résultat médiocre.
5. Placez le couvercle sur le bol en positionnant la languette vers la gauche de la base de l'appareil. Tournez le couvercle dans le sens



des aiguilles d'une montre pour fixer la languette dans la fente de la base. Vous entendrez un déclic lorsque la languette sera complètement engagée dans la fente. Le hachoir ne se met pas en marche tant que la languette du couvercle n'est pas correctement insérée dans la fente. Ne tentez pas d'utiliser le hachoir sans que le bol et le couvercle soient correctement en place.

6. Branchez le cordon dans une prise secteur de 120 volts AC **UNIQUEMENT**. Votre hachoir propose deux vitesses, Lente (LO) et Rapide (HI). Vous souhaitez peut-être commencer à hacher les aliments à vitesse lente (LO) puis augmenter la vitesse (HI) en utilisant le hachoir par impulsions ou de manière continue.

**Pour hacher par impulsions**, relevez simplement le bouton LO ou HI pendant une seconde ou deux puis relâchez la pression. Recommencez l'action d'impulsion jusqu'à ce que les aliments semblent avoir atteint la taille souhaitée. Relâchez le bouton pour mettre le hachoir hors tension.

**Pour hacher en continu**, maintenez le bouton LO ou HI enfoncé jusqu'à ce que les aliments semblent avoir atteint la taille souhaitée. Relâchez le bouton pour mettre le hachoir hors tension. **Remarque** : Lorsque vous hachez des aliments durs, comme des carottes, vous aurez peut-être besoin de sécuriser le hachoir en plaçant une main au-dessus du couvercle pendant que vous hachez.

Si le bol a besoin d'être raclé pendant l'utilisation du hachoir, arrêtez l'appareil et assurez-vous que la lame s'est complètement arrêtée avant de retirer le couvercle. **Remarque** : Utilisez un racloir ou une spatule pour racler les aliments hachés. N'utilisez jamais la main ou les doigts car vous risqueriez de vous blesser.

7. Lorsque vous avez terminé, débranchez le cordon de la prise secteur. Laissez la lame s'arrêter complètement avant de retirer le couvercle. Tournez le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le retirer. Si nécessaire, râpez les aliments qui se trouvent sur la lame à l'aide d'un racloir ou d'une spatule avant de soulever le bol. Tournez le bol dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le retirer de la base.

## NETTOYAGE DE VOTRE HACHOIR

1. Débranchez toujours le cordon de la prise secteur avant de retirer les pièces pour les nettoyer.
2. Toutes les pièces, à l'exception de la base, peuvent être lavées à l'eau savonneuse chaude, rincées et séchées. N'utilisez aucun tampon à récurer ni détergent abrasif sur les pièces car cela risquerait de les rayer. **ATTENTION** : Pour éviter toute blessure, veuillez manipuler la lame avec prudence car celle-ci est tranchante. Ne laissez pas la lame tremper dans le lave-vaisselle. Lavez, rincez et séchez la lame immédiatement après son utilisation.

**Remarque** : Toutes les pièces, à l'exception de la base du hachoir, passent au lave-vaisselle, sur la GRILLE SUPÉRIEURE UNIQUEMENT. Essuyez la base avec un chiffon humide puis séchez-la.

**Remarque** : Certains aliments comme les carottes tâchent les pièces en plastique. Pour retirer ces tâches, frottez à l'aide d'un détergent non abrasif.

**Rangement du hachoir** : Rangez la lame à l'intérieur du bol de découpe fermé sur la base. Placez le cordon dans l'espace de rangement au dos de la base.

**Remarque** : La lame est en acier inoxydable, ce qui maintient son tranchant. N'essayez pas d'affûter la lame car ceci la détériorerait.

## GUIDE D'UTILISATION PAR ALIMENT

	Suggestions d'aliments	Instructions générales
<b>Hacher/Émincer</b>	Fruits, légumes, viande cuite, oeufs durs, ail, persil et autres herbes aromatiques, olives	Placez jusqu'à 3 mesures d'aliments découpés en morceaux d'1 pouce ou plus petits dans le bol. Hachez jusqu'à la taille souhaitée.
<b>Émietter/Gratter</b>	Pain, cookies, crackers, parmesan ou romano	<b>Pour le pain, les cookies et les crackers</b> , cassez-les en morceaux d'1 pouce. Hachez jusqu'à 3 mesures jusqu'à la taille souhaitée. <b>Pour le parmesan ou le romano</b> , coupez-les en morceaux d'½-pouce et portez-les à température ambiante avant de râper jusqu'à 3 mesures. Donnez une impulsion pour casser les morceaux, puis utilisez le hachoir en continu sur <b>HI</b> jusqu'à obtenir une fine texture, après environ 2 à 3 minutes. Ne tentez pas de râper un autre type de fromage dans le hachoir, vous obtiendriez un résultat médiocre.

## ASTUCES POUR HACHER LES ALIMENTS

- Coupez, déchirez ou brisez toujours les aliments en morceaux d'1 pouce ou plus petits pour obtenir un résultat uniforme.
- Ne surchargez jamais le hachoir. Les aliments devraient être placés sans être tassés dans le hachoir et ne jamais être compactés.
- Si vous hachez plus d'un aliment à la suite, commencez par les aliments secs, si possible, pour éviter de nettoyer le bol et la lame après chaque aliment.
- Ne hachez pas d'aliments durs qui se coupent difficilement avec un couteau de cuisine ou des aliments contenant des noyaux, des pierres, des os, des coquilles dures car cela risquerait de détériorer le hachoir. Les aliments dont l'utilisation est déconseillée avec le hachoir sont les fruits secs, la glace, le saucisson, les grains de café, les épices entières, les fromages autres que le parmesan et le romano, les céréales complètes ou les épis de seigle pour faire de la farine.
- Aucun ingrédient liquide ne devrait être mélangé dans le hachoir car celui-ci risquerait de fuir.
- Les parois du bol de découpe peuvent s'obscurcir d'aspect en cas d'utilisation fréquente ; ceci est normal.
- Si le hachoir ne se met pas en marche lorsque le bouton LO ou HI est relevé, cela signifie que le couvercle n'est pas complètement engagé dans l'encoche. Tournez le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour l'engager complètement et permettre ainsi à l'appareil de fonctionner..

## GARANTIE DU PRODUIT

### Garantie de l'appareil limitée à 1 an

West Bend® Housewares, LLC garantit le présent appareil contre tout défaut de pièce et de main d'oeuvre pendant 1 an à compter de la date de l'achat initial, à condition que l'appareil soit utilisé et entretenu conformément au mode d'emploi de West Bend® Housewares, LLC. Toute pièce défectueuse de l'appareil sera réparée ou remplacée sans frais à la discrétion de West Bend® Housewares, LLC. Cette garantie s'applique aux appareils ménagers d'intérieur uniquement.

La garantie de West Bend® Housewares, LLC ne couvre aucune détérioration, notamment la décoloration, de toute surface anti-adhésive de cet appareil. La garantie de West Bend® Housewares, LLC est nulle et non avenue, comme déterminé uniquement par West Bend® Housewares, LLC, si l'appareil est détérioré en raison de tout accident, de toute mauvaise utilisation ou de tout abus, de toute rayure, de toute surchauffe, ou si l'appareil est modifié de quelque manière que ce soit ou s'il est utilisé à l'extérieur du cadre d'un intérieur domestique.

Cette garantie vous confère des droits particuliers. Il est possible que vous ayez également d'autres droits, qui sont susceptibles de varier d'un état à un autre.

CETTE GARANTIE ANNULE ET REMPLACE TOUTE GARANTIE INDUITE, NOTAMMENT LES GARANTIES DE COMMERCIALISABILITÉ, D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, DE FONCTIONNEMENT OU AUTRE, QUI SONT PAR LA PRÉSENTE EXCLUES. EN AUCUN CAS WEST BEND® HOUSEWARES, LLC NE POURRA ÊTRE CONSIDÉRÉ COMME RESPONSABLE DE TOUTE DÉTÉRIORATION, QUE CELLE-CI SOIT DIRECTE, IMMÉDIATE, INDIRECTE, PRÉVISIBLE, UNE CONSÉQUENCE OU PARTICULIÈRE, RÉSULTANT DE L'UTILISATION DE CET APPAREIL OU EN RAPPORT AVEC SON UTILISATION.

Si vous pensez que cet appareil est défectueux ou nécessite des réparations pendant la durée de sa garantie, veuillez contacter le Service clientèle de West Bend® Housewares au (866) 290-1851 ou nous envoyer un e-mail à cette adresse : [housewares@westbend.com](mailto:housewares@westbend.com). Les frais de port pour le retour ne sont pas remboursables. Les factures manuscrites ne sont pas acceptées. West Bend Housewares, LLC n'est pas responsable des appareils retournés qui sont perdus pendant le transport.

Valable uniquement aux USA et au Canada

## PIECES DE RECHANGE

Vous pouvez commander des pièces de rechange directement auprès de West Bend® Housewares, LLC en commandant en ligne sur le site Internet : [www.westbend.com](http://www.westbend.com): Pièces de rechange. Vous pouvez également appeler ou envoyer un e-mail au service des réparations au numéro/à l'adresse e-mail indiqué(e) ci-dessus ou nous écrire à :

West Bend Housewares, LLC  
Attn: Customer Service  
P.O. Box 2780  
West Bend, WI 53095

Veuillez à inclure le numéro du modèle/catalogue de votre appareil (situé au-dessous/au dos de l'appareil) et une description ainsi que la quantité de la pièce que vous souhaitez commander. Indiquez également votre nom, votre adresse postale, votre numéro de carte Visa/Mastercard, la date d'expiration et le nom tel qu'il figure sur la carte. Les chèques peuvent être rédigés à l'ordre de West Bend Housewares, LLC. Appelez le service client pour connaître le montant de votre achat. Les taxes de votre état ainsi qu'un honoraire d'expédition/traitement seront ajoutés à votre prix total. Vous recevrez votre envoi sous deux (2) semaines.

Ce guide contient des renseignements importants et utiles concernant l'utilisation sans danger et l'entretien de votre nouveau produit West Bend® Housewares, LLC. Pour une consultation ultérieure, fixez le reçu de caisse daté pour la preuve d'achat nécessaire à la garantie puis inscrivez les renseignements ci-dessous :

Date d'achat ou de réception en cadeau : \_\_\_\_\_

Lieu d'achat et prix, si connus : \_\_\_\_\_

Numéro de l'article et Code de la date (indiqués au bas/dos du produit) : \_\_\_\_\_





# WEST BEND®

## HOUSEWARES

### PICADORA DE ALIMENTOS DE 3 TAZAS

Manual de instrucciones



Registre este y otros productos West Bend® Housewares a través de nuestro sitio web.

**[www.westbend.com](http://www.westbend.com)**

Precauciones importantes .....	2
Precauciones al usar cerca de niños .....	2
Precauciones relativas a la electricidad .....	3
Uso de la picadora de alimentos .....	4
Limpieza de la picadora de alimentos .....	5
Guía y sugerencias para el picado de alimentos .....	6
Garantía .....	7

**CONSERVE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA FUTURAS  
CONSULTAS**

# PRECAUCIONES IMPORTANTES



## PRECAUCIÓN

**Para evitar lesiones personales o daños materiales, lea y acate todas las instrucciones y advertencias.**

Al utilizarse artefactos electrodomésticos, siempre deben acatarse las precauciones básicas de seguridad incluyendo las siguientes:

- Lea todas las instrucciones, incluso estas precauciones importantes, así como las instrucciones de uso y cuidado en este manual.
- No utilice el aparato para usos distintos del indicado.
- El uso de accesorios no recomendados por West Bend® Housewares, LLC puede causar lesiones.
- Mantenga las manos y utensilios lejos de la cuchilla cortante mientras pique los alimentos de manera de reducir el riesgo de lesiones severas a las personas o daños a la picadora de alimentos. Se puede utilizar una rasqueta, pero sólo cuando la picadora de alimentos no esté funcionando.
- La cuchilla es afilada. Manipúlela con cuidado.
- Para reducir el riesgo de lesiones, nunca coloque la cuchilla cortante en la base sin primero haber colocado el tazón correctamente en su lugar.
- Asegúrese siempre de que la tapa esté bien colocada y cerrada en su lugar antes de poner a funcionar el artefacto electrodoméstico.
- No intente eludir el mecanismo de traba de la tapa.
- Siempre evite hacer contacto con las partes móviles.
- No opere el artefacto electrodoméstico cuando no funcione correctamente o haya sido dañado de cualquier manera. Para información relativa al servicio de reparaciones vea la página de garantías.
- No trate de reparar este artefacto electrodoméstico usted mismo.
- **Sólo para uso doméstico.**



## PRECAUCIÓN

**Para prevenir quemaduras u otras lesiones a los niños, lea y acate todas las instrucciones y advertencias.**

### PRECAUCIONES AL USAR CERCA DE NIÑOS

- Siempre supervise a los niños.
- No permita que niños operen o estén cerca del artefacto electrodoméstico, ya que su operación mecánica puede constituir un riesgo.
- No permita que el cordón eléctrico cuelgue de algún borde donde pueda ser alcanzado por los niños. Coloque el cordón eléctrico de modo que se eviten lesiones que resulten del halar, tropezarse o enredarse en el mismo.



# PRECAUCIÓN

Para evitar descargas eléctricas, lesiones personales o daños materiales, lea y acate todas las instrucciones y advertencias.



## PRECAUCIONES RELATIVAS A LA ELECTRICIDAD

- Para protegerse contra descargas eléctricas no sumerja el cable, enchufes, u otras partes eléctricas en agua u otros líquidos.
- No opere artefacto electrodoméstico alguno con el cordón eléctrico o el enchufe dañado.
- No use las piezas eléctricas a la intemperie, ni las coloque cerca de un quemador a gas o eléctrico, horno caliente, refrigerador o congelador.
- Siempre desenchufe el artefacto del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Permita que la unidad se enfríe antes de ponerle o quitarle partes y antes de limpiarlo.
- Este artefacto electrodoméstico tiene un cordón eléctrico corto como medida de precaución para impedir el halado, tropiezo o enredo accidental con el mismo. Coloque el cordón eléctrico de manera que no cuelgue del borde de un mostrador, mesa u otra superficie.
- No se recomienda usar un cable de extensión, pero si debe hacerlo, cerciórese de que el vataje del mismo sea igual o superior al de la picadora de alimentos (el vataje está estampado debajo de la base). Coloque el cable de extensión de tal modo que no cuelgue del borde de un mostrador, mesa u otra superficie a fin de impedir que se hale, tropiece o enrede en el mismo.
- Use un tomacorriente apto para el enchufe polarizado de la picadora de alimentos. En un enchufe polarizado, una hoja es más ancha que la otra. Para reducir el riesgo de una descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para encajar de una sola manera dentro del tomacorriente polarizado. Invierta el enchufe si éste no encaja completamente en el tomacorriente o en el cable de extensión. Si todavía no encaja bien, consulte con un electricista calificado. No altere el enchufe.
- No use un tomacorriente o cable de extensión en el cual el enchufe calza flojamente, o si el tomacorriente o el cable de extensión se calientan.
- Mantenga el cordón eléctrico alejado de las partes calientes del electrodoméstico mientras éste esté operándose.
- No intente usar un convertidor de voltaje u otro dispositivo para adaptar su picadora de alimentos a un tomacorriente o voltaje diferente, ya que causará daños al artefacto.

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES**

## USO DE LA PICADORA DE ALIMENTOS

Antes de usar la picadora de alimentos, lave el tazón de picar, la tapa del tazón y la cuchilla de picar con agua jabonosa caliente o en un lavavajillas. Enjuáguelos bien y séquelos. Limpie las superficies de la base de la picadora de alimentos con un paño húmedo y séquelas. **NOTA:** No sumerja la base de la picadora en agua ni la lave en un lavavajillas. No use productos limpiadores abrasivos sobre ninguna parte de la picadora. **PRECAUCIÓN:** Tenga sumo cuidado al manipular y limpiar la cuchilla de picar, ya que las cuchillas son muy afiladas.

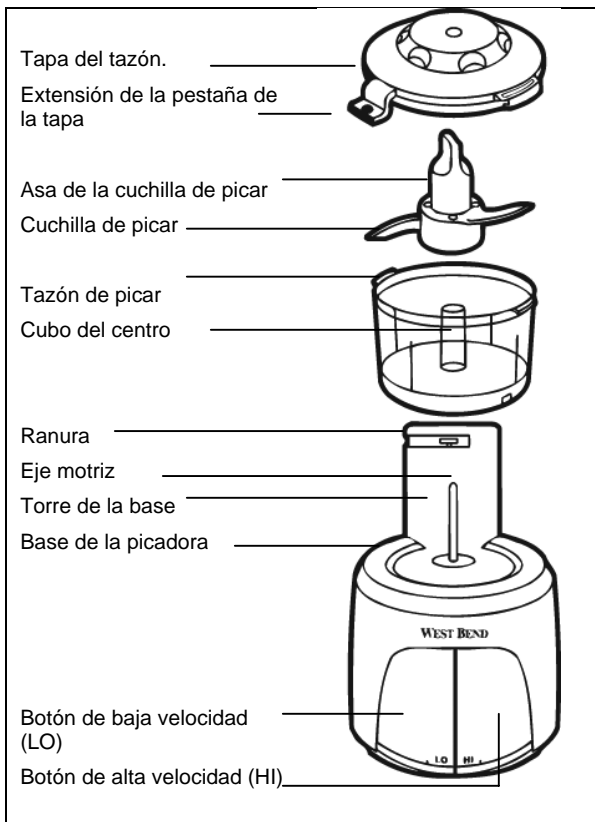
1. Coloque la base sobre una superficie seca y a nivel. No enchufe el cordón eléctrico en el tomacorriente hasta que todas las partes de la picadora se hayan ensamblado y el alimento se haya agregado.
2. Coloque el tazón de picar sobre la base con el cubo de centro sobre eje motriz. Gire el tazón en el sentido de las agujas del reloj para apretarlo en su sitio.



3. Coloque la cuchilla de picar en el tazón sobre el cubo, girándola ligeramente si fuese necesario para dejarla caer en su lugar.



4. Coloque hasta 3 tazas del alimento, cortado en pedazos de 1 pulgada o más pequeños, de manera que queden distribuidos de manera pareja sobre la cuchilla de picar. No intente picar más de 3 tazas del alimento a la vez, ya que se obtendrán pobres resultados.



- Coloque la tapa sobre el tazón con la extensión de pestaña a la izquierda de la base de la torre. Gire la tapa en el sentido de las agujas del reloj para fijar la pestaña en ranura de la base. Usted oír un chasquido cuando la pestaña quede totalmente acoplada en la ranura. La picadora no funcionará a menos que la pestaña de la tapa esté correctamente encajada en la ranura. No intente hacer funcionar la picadora sin el tazón y la tapa correctamente puestos en su lugar.
- Enchufe el cordón eléctrico **SOLAMENTE** a un tomacorriente de corriente alterna de 120 voltios. Su picadora ofrece dos velocidades, BAJA (LO) Y ALTA (HI). Quizás desee comenzar a picar a baja velocidad (LO), y luego aumentarla a alta utilizando una operación continua o de pulsaciones.  
**Para pulsar**, simplemente oprima el botón de alta (HI) o baja (LO) velocidad durante un segundo o dos, y luego libérela. Repita la acción de pulsación hasta que el alimento parezca tener el tamaño deseado. Suelte el botón para apagar la picadora.  
**Para operar continuamente**, mantenga oprimido el botón de alta (HI) o baja (LO) velocidad hasta que el alimento parezca tener el tamaño deseado. Suelte el botón para apagar la picadora. **Nota:** Al picar alimentos más difíciles como las zanahorias, usted pudiera tener que afianzar la picadora colocando la mano encima de la tapa mientras usa el artefacto.  
Si el tazón tiene que ser raspado durante el picado, apague el artefacto y asegúrese de que la cuchilla se ha parado completamente antes de quitar la tapa. **Nota:** Use una rasqueta o espátula para raspar el alimento. Nunca use su mano o dedos pues pudiera lesionarse.
- Al terminar de picar, desenchufe el cordón eléctrico del tomacorriente. Permita que la cuchilla se pare completamente antes de quitar la tapa. Gire la tapa en sentido contrario a las agujas del reloj para quitarla. Si fuese necesario, raspe el alimento de la cuchilla de picar con una rasqueta o espátula antes de sacarla del tazón. Gire el tazón en sentido contrario a las agujas del reloj para sacarlo de la base.

## LIMPIEZA DE LA PICADORA DE ALIMENTOS

- Siempre desenchufe el cordón eléctrico del tomacorriente antes de quitar las partes para su limpieza.
- Todas las partes, a excepción de la base, pueden ser lavadas en agua jabonosa caliente, para luego enjuagarlas y secarlas. No use ninguna esponja metálica o producto de limpieza abrasivo sobre las partes ya que las podrá rayar. **PRECAUCIÓN:** Para prevenir lesiones personales, manipule la cuchilla de picar con cuidado ya que ésta es afilada. No deje la cuchilla cortante en remojo. Lávela, enjuague y séquela inmediatamente después de usarla.  
**Nota:** Todas las partes con excepción de la base de la picadora pueden lavarse en un lavavajillas automático, pero **SOLAMENTE EN LA REJILLA SUPERIOR**. Limpie la base con un paño húmedo y seco.  
**Nota:** Algunos alimentos, como las zanahorias, mancharán las partes plásticas. Para quitar estas manchas, fríéguelas con un producto de limpieza no abrasivo.

**Almacenaje de la picadora de alimentos:** Guarde la cuchilla de picar dentro del tazón de picar cubierto y sobre la base. Empuje el cordón eléctrico dentro del área de almacenaje del mismo en la parte posterior de la base.

**Nota:** La cuchilla de picar está hecha del acero inoxidable para mantener su filo afilado. No intente afilar el filo de la cuchilla pues la dañará.

## GUÍA PARA PICAR LOS ALIMENTOS

	Alimentos sugeridos	Instrucciones generales
<b>Cortar/picar</b>	Frutas, verduras, carne cocida, huevos duros, ajo, perejil y otras hierbas, escabeches, aceitunas	Coloque hasta 3 tazas del alimento en el tazón de picar, cortados en pedazos de 1 pulgada o más pequeños. Pique hasta el tamaño deseado.
<b>Hacer migas/rallar</b>	Pan, galletas, crackers, queso parmesano o romano	<b>Para el pan, galletas y crackers</b> , pártalos en pedazos de 1 pulgada. Pique hasta 3 tazas hasta el tamaño deseado. <b>En el caso de los quesos romano o parmesano</b> , córtelos en pedazos de ½ pulgada y déjelos calentar a la temperatura ambiental antes de rallar hasta 3 tazas. Pulse para romper los pedazos, y luego opere el artefacto continuamente a alta (HI) velocidad hasta obtener una textura fina en aproximadamente 2 a 3 minutos. No intente rallar cualquier otro tipo del queso en la picadora, ya que se obtendrá pobres resultados.

## SUGERENCIAS PARA PICAR ALIMENTOS

- Siempre corte, haga tiras o parta el alimento en pedazos de 1 pulgada o más pequeños para obtener resultados uniformes.
- Nunca sobrecargue la picadora con alimento. El alimento deberá ser colocado sueltamente en la picadora y nunca comprimido.
- Si va a picar más de 1 alimento consecutivamente, de ser posible comience con los alimentos secos para eliminar la necesidad de limpiar el tazón y la cuchilla entre usos.
- No pique alimentos difíciles que no puedan ser fácilmente cortados con un cuchillo de cocina normal o alimentos que contengan huescos, piedras, huesos o cáscaras duras, ya que podrán dañar la picadora. Alimentos que se recomiendan no picar incluyen frutas secas, hielo, salchichas duras, granos de café, especias enteras, quesos aparte de los quesos parmesano y romano, y granos de trigo entero, maíz o centeno para preparar harina.
- Los ingredientes líquidos no deberían ser mezclados en la picadora, ya que estos se escaparán.
- Los lados del tazón de picar pueden tomar un aspecto nublado tras su uso frecuente, lo cual es normal.
- Si la picadora no se enciende cuando el botón de alta (HI) o baja (LO) velocidad está deprimido, la tapa no está completamente encajada en la ranura. Gire la tapa en el sentido de las agujas del reloj para encajar la pestaña completamente en la ranura para poder operar el artefacto.

## Garantía del producto

### Garantía limitada de 1 año del aparato electrodoméstico

West Bend® Housewares, LLC garantiza que este aparato no presentará fallas de material ni fabricación durante 1 año a partir de la fecha original de compra, siempre y cuando el aparato sea operado y mantenido tal como se indica en el manual de instrucciones de West Bend® Housewares, LLC. Toda pieza del aparato que presente fallas será reparada o reemplazada sin costo alguno a criterio de West Bend® Housewares, LLC. Esta garantía rige solamente para el uso doméstico en interiores.

La garantía de West Bend® Housewares, LLC no cubre ningún daño, incluyendo la decoloración, de superficie antiadherente alguna del aparato electrodoméstico. La garantía de West Bend® Housewares, LLC quedará nula e inválida, según lo determine exclusivamente West Bend® Housewares, LLC, si el aparato electrodoméstico resultase dañado debido a accidentes, uso indebido o abuso, rayas, sobrecalentamiento o si es alterado de algún modo o no se usa en forma doméstica y en interiores.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos. Usted también puede tener otros derechos, los cuales pueden variar de una jurisdicción a otra.

**ESTA GARANTÍA REEMPLAZA A TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO AQUÉLLAS DE COMERCIABILIDAD E IDONEIDAD PARA UN FIN O USO EN PARTICULAR, LAS CUALES QUEDAN EXCLUIDAS MEDIANTE EL PRESENTE DOCUMENTO. WEST BEND® HOUSEWARES, LLC RECHAZA TODA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS, YA SEAN DIRECTOS, INMEDIATOS, INCIDENTALES, PREVISIBLES, CONSECUENTES O ESPECIALES QUE SURJAN DEL USO DEL APARATO ELECTRODOMÉSTICO O GUARDEN RELACIÓN CON EL MISMO.**

Si piensa que el artefacto electrodoméstico se ha dañado o requiere de servicio dentro de su período de garantía, por favor póngase en contacto con el Departamento de Atención al Cliente de West Bend® Housewares por el (866) 290-1851 o contáctenos por correo electrónico a la dirección [housewares@westbend.com](mailto:housewares@westbend.com). Los gastos de devolución no son reembolsables. Los recibos escritos a mano no son válidos. West Bend Housewares, LLC no se hace responsable de las devoluciones perdidas en tránsito.

Válido sólo en EE.UU. y Canadá

## REPUESTOS

Solicite los repuestos a West Bend® Housewares, LLC directamente en línea en [www.westbend.com](http://www.westbend.com), "Replacement Parts", llamando o enviando un mensaje de correo electrónico al departamento de servicios al número/dirección antedichos o escribiendo a: West Bend Housewares, LLC Repuestos O puede llamarnos o enviarnos un mensaje de correo electrónico al departamento de servicios al número/dirección antedichos o escribiéndonos a:

West Bend Housewares, LLC

Attn: Customer Service

P.O. Box 2780

West Bend, WI 53095, EE.UU.

Cerciórese de incluir el número de catálogo/modelo del aparato electrodoméstico (situado en la parte inferior/posterior de la unidad) así como la descripción y la cantidad de repuestos que necesita. Junto con esta información, incluya su nombre, dirección postal, número de tarjeta de crédito Visa o MasterCard, la fecha de vencimiento y el nombre tal como aparece en la tarjeta. Los cheques deben hacerse pagaderos a West Bend Housewares, LLC. Llame a Servicio a la Clientela para que le informen el monto de la compra. Se sumará al total el impuesto de venta estatal que corresponda, más un cargo por despacho y procesamiento. La entrega tarda dos (2) semanas.

Este folleto contiene información importante y útil sobre el uso seguro y el cuidado de su nuevo producto de West Bend® Housewares, LLC. Para su propia referencia, archive aquí el recibo fechado que sirve de comprobante de compra para la garantía, y anote la siguiente información:

Fecha en que compró o recibió la unidad como regalo: \_\_\_\_\_

Dónde se efectuó la compra y el precio, si lo sabe: \_\_\_\_\_

Número y código de fecha del producto (aparece en la parte inferior/posterior de la unidad): \_\_\_\_\_

