

FOOD PROCESSOR

Instruction Manual



Register this and other Focus Electrics products through our website:
www.focuselectrics.com

Important Safeguards.....	2
Operating Precautions.....	3
Assembling Your Food Processor.....	4
Using Your Food Processor.....	6
Cleaning Your Food Processor.....	9
Helpful Hints.....	9
Warranty.....	10

SAVE THIS INSTRUCTION MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

IMPORTANT SAFEGUARDS



CAUTION

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

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

- Read all instructions, including these important safeguards and the care and use instructions in this manual.
- To protect against fire, electric shock and injury to persons, do not immerse cord, plugs, or other electric parts in water or other liquids.
- Close supervision is necessary when this appliance is used by or near children.
- Unplug the appliance from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
- Avoid contact with moving parts.
- Do not operate this appliance with a damaged cord or plug, after the appliance malfunctions or if the appliance is dropped or damaged in any manner. If you experience any problems with your appliance, unplug it immediately from the electrical outlet. For service information see warranty page.
- The use of accessory attachments, not recommended or sold by Focus Electrics may cause fire, electric shock or injury to persons.
- Do not use outdoors.
- Do not let the cord hang over the edge of a table or counter.
- Do not let the cord come into contact with hot surfaces, including a stove.
- Never feed food by hand. Always use food pusher.
- Keep hands and utensils away from moving blades or discs while processing food to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the appliance. A scraper may be used but must be used only when the food processor is not running.
- Blades are sharp; handle carefully.
- To reduce the risk of injury, never place cutting blade or discs on base without first putting bowl properly in place.
- Be certain the cover is securely locked in place before operating the appliance.
- Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism.
- This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.
- For household use **only**.



CAUTION

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

OPERATING PRECAUTIONS

- To disconnect, grip plug and pull from wall outlet. Never pull on cord to disconnect.
- A short power-supply cord is provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Longer, detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. While use of an extension cord is not recommended, if you must use one, the marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance. If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord. The cord should be arranged so that it will not hang over the counter top or tabletop where it can be pulled by children or tripped over.
- After running the motor continuously for ninety seconds, wait at least three minutes before running the motor again.
- Do not use this appliance for other than its intended use.

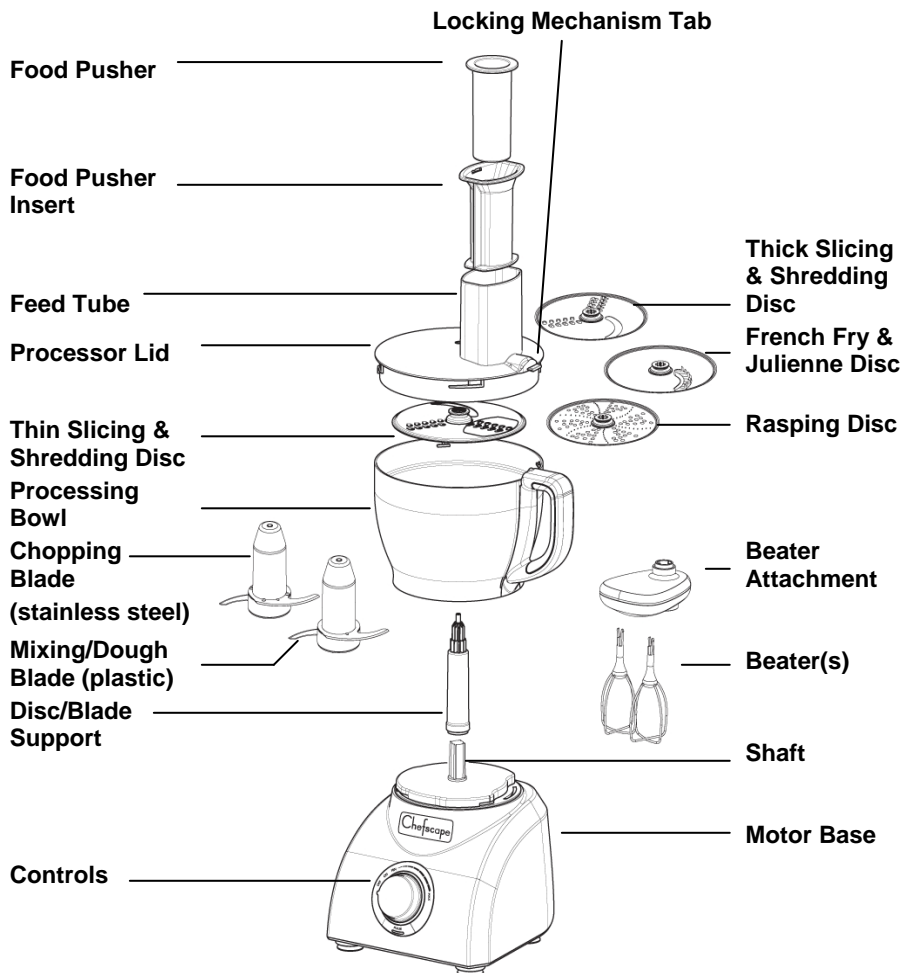
SAVE THESE INSTRUCTIONS

Congratulations! We hope you enjoy your new Chefscape® Food Processor. The Chefscape® Food Processor is designed for endless chopping, slicing, and mixing possibilities and easy clean-up capabilities. The Chefscape® Food Processor has been designed with a variable speed dial as well as a pulse function that lets you purée, blend, mix, chop, and liquefy your favorite fresh ingredients.

The powerful 1000-watt variable speed motor, specially designed stainless steel blades and variable speed operation work together to precisely blend and chop all types of ingredients for exact recipe specifications.

ASSEMBLING YOUR FOOD PROCESSOR

Before assembling your food processor, wash all parts, **except the motor base** in warm, soapy water, rinse thoroughly and dry. To prolong the life of your appliance, **do not wash parts in the dishwasher.**



CAUTION: Unplug the appliance from the electrical outlet before assembling, removing parts, or cleaning. Never place motor base or cord in water or other liquids.

Note: The processing bowl must be locked onto the motor base and the processor lid must be locked onto the processing bowl for the appliance to operate. The blue LED light ring will illuminate when the appliance is plugged in and parts are properly locked into position.

1. Place the processing bowl on the motor base by lining up the handle on the processing bowl with the “Align Handle” position on the motor base. Turn the bowl clockwise to lock in place. **Note:** The processing bowl must be locked in place for the appliance to operate.
2. Insert the disc/blade support in the center of the processing bowl over the shaft. Be sure the disc/blade support is firmly in place and positioned all the way down on the shaft.
3. Select the desired blade or disc and slide over the disc blade support in the processing bowl.
4. Put the processor lid on the processing bowl, lining up the locking mechanism tab behind the processing bowl handle. Turn the processing lid clockwise until the lid locks in place. The food processor will not start until the processor lid is locked into position. **CAUTION:** Always wait until the blades have stopped turning before removing the processor lid and adding or removing food.
5. Plug cord into a 120-volt, AC electrical outlet **ONLY**.
6. Turn the control dial to the desired speed.
 - If the appliance is turned on but doesn’t start, make sure it is plugged in and the processing bowl and lid are properly locked in place. The blue LED light ring will illuminate when this has been assembled correctly. If the blades will not spin, unplug the appliance and reassemble the food processor following all of the assembly steps. **CAUTION:** Always unplug the appliance from the electrical outlet before placing hands in the processing bowl.
 - For pulse-chopping, turn the control dial to “ON” and repeatedly press and release the “PULSE” button until the ingredients reach the desired consistency. **Note:** For best results, allow enough time between pulses for the food to fall to the bottom of the processing bowl.

USING YOUR FOOD PROCESSOR

Chefscape® Food Processor Controls

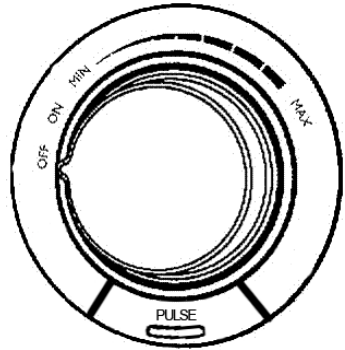
“**OFF**” - turns the appliance off.

“**ON**” – turns the appliance on.

“**MIN**” - runs the appliance at low speed. This speed should be used for the initial 30 seconds of processing.

“**MAX**” - runs the appliance at high speed. Use this speed for the final stages of processing.

“**PULSE**” - gives short bursts of power at high speed.



SLICING, SHREDDING, or RASPING

1. Assemble the food processor by following steps 1 and 2 on page 5.
2. Select the desired slicing/shredding or rasping disc and place the appropriate side (one side is for slicing and the other is for grating) over the disc/blade support. **CAUTION:** Be extremely careful when handling the discs and blades, they are very sharp.
3. Place the processor lid on top of the processing bowl and lock in place.
4. Cut food into equal lengths, slightly shorter than the feed tube. **Note:** Use the food pusher as a cutting guide for length and width.
5. Place the cut food to be sliced or shredded in the feed tube on the processor lid. Pack the feed tube full so food stands upright for slicing. Insert the food pusher on top of the food pieces.
6. Plug cord into a 120-volt, AC electrical outlet **ONLY**.
7. Turn the control dial to “MAX.” Adjust your pressure on the food pusher depending on the type of food used. Soft foods require less pressure, hard foods require more pressure. When the feed tube is empty turn the control dial to “OFF.” Refill the feed tube and repeat the slicing/shredding process.
8. When all the slicing/shredding has been completed, turn the control dial to “OFF” and unplug from the electrical outlet.
9. Remove the processor lid and slicing/shredding disc.
10. Remove the processing bowl from the motor base. Use a plastic spatula to scrape out any food pieces that stick to the inside of the processing bowl.
11. Clean as directed in the “Cleaning Your Food Processor” section of this manual.

CHOPPING and PURÉEING:

1. Assemble the food processor by following steps 1 and 2 on page 5.
 2. Place the chopping blade over the disc/blade support. The chopping blade should slide easily over the disc/blade support. The lower blade will almost touch the bottom of the processing bowl. **CAUTION:** Be extremely careful when handling the chopping blade, it is very sharp.
 3. Cut the food to be chopped into pieces that fit loosely in the processing bowl. **Note:** You will get a more even chop if you start with pieces that are all the same size.
 4. Place the cut food into the processing bowl. You can process up to 7 cups of solid food or 5½ cups of liquid in the processing bowl at one time. Chop food in batches if you want to process more than 7 cups of solid food at a time.
 5. Place the processor lid on top of the processing bowl and lock in place. Place the food pusher into the feed tube. It is recommended that one hand be placed on the processor lid while in use to provide additional stability.
 6. Plug cord into a 120-volt, AC electrical outlet **ONLY**.
 7. Turn the control dial to "ON." Press and release the "PULSE" button two to three times, allowing the food pieces to drop to the bottom of the processing bowl between pulses. For a coarse chop, pulse only a few times. **Note:** Watch the food closely. With the pulse/chopping technique you can get an even chop without over-processing the food.
 8. When the desired consistency has been reached, turn the control dial to "OFF" and unplug from the electrical outlet.
 9. Remove the processor lid and chopping blade.
 10. Remove the processing bowl from the motor base. Use a plastic spatula to scrape out any food pieces that stick to the inside of the processing bowl.
 11. Clean as directed in the "Cleaning Your Food Processor" section of this manual.
- For a coarse chop, pulse only a few times.
 - For a finer chop or purée, turn the control dial to the "MAX" position and let the appliance run continuously until the desired consistency has been reached.
 - You may add liquid or small pieces of food to the processing bowl while the appliance is running by dropping the food through the feed tube on the processor lid.

MIXING/DOUGH BLADE

1. Assemble the food processor by following steps 1 and 2 on page 5.
2. Select the mixing/dough blade and place over the disc/blade support.
3. Place dry foods in the processing bowl. **Note:** Add any liquids through the feed tube while the appliance is on.
4. Place the processor lid on top of the processing bowl and lock in place.
5. Plug cord into a 120-volt, AC electrical outlet **ONLY**.
6. Turn control dial to “MIN” position. Process until a smooth elastic ball of dough is formed, approximately 60-90 seconds. Re-knead by hand if additional kneading is required.
7. Turn the control dial to “OFF” and unplug from the electrical outlet.
8. Remove the processor lid and mixing/dough blade.
9. Remove the processing bowl from the motor base. Use a plastic spatula to scrape out any food pieces that stick to the inside of the processing bowl.
10. Clean as directed in the “Cleaning Your Food Processor” section of this manual.

BEATER ATTACHMENT

1. Assemble the food processor by following steps 1 and 2 on page 5.
2. Select the beater attachment, insert beaters and place over the disc/blade support. **Note:** Make sure the beaters fit securely into the beater attachment.
3. Add the ingredients to the processing bowl.
4. Place the processor lid on top of the processing bowl and lock in place.
5. Turn the control dial to “ON.” Repeatedly press and release the “PULSE” button or select the desired speed.
6. When the food has reached the desired consistency, turn the control dial to “OFF” and unplug from the electrical outlet.
7. Remove the processor lid and beater attachment.
8. Remove the processing bowl from the motor base. Use a plastic spatula to scrape out any food pieces that stick to the inside of the processing bowl.
9. Clean as directed in the “Cleaning Your Food Processor” section of this manual.

CLEANING YOUR FOOD PROCESSOR

Before using your Chefscape® Food Processor for the first time and after each use, be sure to thoroughly wash all parts, **except the motor base** in warm, soapy water, rinse thoroughly and dry. To prolong the life of your appliance, **do not wash parts in the dishwasher**. Reassemble the food processor and store with the lid ajar. Store blades in a safe manner to prevent accidental injury.

CAUTION: Blades are very sharp, use extreme caution when handling and cleaning.

HELPFUL HINTS

- Cut food into approximately ¾" pieces. You will get a more even chop if you start with pieces that are all the same size.
- When chopping dry ingredients such as bread crumbs, nuts, spices, etc., make sure the processing bowl, blades, and discs are completely dry.
- The "PULSE" button should be operated in short bursts. As the "PULSE" button is pressed and released, the blades should stop rotating between pulses.
- Do not over-blend foods. Most ingredients should be properly blended or chopped in seconds. Do not operate the motor base for longer than 90 seconds at a time.
- Soft to medium firm cheeses can be sliced, shredded, or grated through the feed tube using the appropriate disc. Harder cheeses like parmesan must be chopped using the chopping blade.
- Fruits and vegetables should be peeled and cored if necessary. Remove large, hard pits and seeds. Cut into ¾" pieces and process up to 1 cup at a time.
- Meat, poultry, and fish should be cold but not frozen. First, cut into ¾" pieces. Put up to ½ pound of meat in the processing bowl. Pulse or run the motor continuously until the desired consistency. Do not run for more than 90 seconds.
- Never try to remove the processor bowl and lid together as one unit, this can damage the food processor.
- Occasionally a piece of food may become wedged between the blade and the processing bowl. If this happens, unplug the appliance, remove the processor lid, lift the blade out carefully and remove the wedged piece. Empty the processing bowl, reinsert the blade, replace the ingredients, and lock the lid in place to continue processing.

PRODUCT WARRANTY

Appliance 3 Year Limited Warranty

Focus Electrics, LLC ("Focus Electrics") warrants this appliance from failures in the material and workmanship for three (3) years from the date of original purchase with proof of purchase, provided the appliance is operated and maintained in conformity with the provided Instruction Manual. Any failed part of the appliance will be repaired or replaced without charge at Focus Electrics' discretion. This warranty applies to indoor household use only.

This warranty does not cover any damage, including discoloration, to any non-stick surface of the appliance. This warranty is null and void, as determined solely by Focus Electrics if the appliance is damaged through accident, misuse, abuse, negligence, scratching, or if the appliance is altered in any way.

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 FOCUS ELECTRICS BE LIABLE FOR ANY DAMAGES, WHETHER DIRECT, INDIRECT, INCIDENTAL, FORSEEABLE, CONSEQUENTIAL, OR SPECIAL, ARISING OUT OF OR IN CONNECTION WITH THIS APPLIANCE.

If you think the appliance has failed or requires service within its warranty period, please contact the Focus Electrics Customer Service Department at (866) 290-1851, or e-mail us at service@focuselectrics.com. A receipt proving the original purchase date will be required for all warranty claims, **hand written receipts are not accepted**. You may also be required to return the appliance for inspection and evaluation. Return shipping costs are not refundable. Focus Electrics is not responsible for returns lost in transit.

Valid only in USA and Canada

REPLACEMENT PARTS

Replacement parts, if available, may be ordered directly from Focus Electrics, LLC several ways. Order online at www.focuselectrics.com, e-mail service@focuselectrics.com, over the phone by calling (866)290-1851, or by writing to:

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

To order with a check or money order, please first contact Customer Service for an order total. Mail your payment along with a letter stating the model or catalog number of your appliance, which can be found on the bottom or back of the unit, a description of the part or parts you are ordering, and the quantity you would like. Your check should be made payable to Focus Electrics, LLC.

Your state/province's sales tax and a shipping fee will be added to your total charge. Please allow two weeks for processing and delivery.

This manual contains important and helpful information regarding the safe use and care of your new Focus Electrics 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): _____

Chefscape®

ROBOT CULINAIRE

Mode d'emploi



Enregistrez ce produit et les autres produits Focus Electrics sur notre site Internet :
www.focuselectrics.com

Précautions Importantes	2
Précautions D'Utilisation	3
Assemblage de Votre Robot Culinaire	4
Utilisation de Votre Robot Culinaire.....	6
Nettoyage de Votre Robot Culinaire.....	9
Conseils Utiles	9
Garantie	10

CONSERVEZ CE MODE D'EMPLOI POUR UNE CONSULTATION ULTÉRIEURE

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 :

- Lisez toutes les instructions, notamment les présentes précautions importantes, ainsi que les consignes pour l'entretien de ce manuel.
- Pour vous protéger contre les incendies, les chocs électriques et les blessures, n'immergez pas le cordon, les fiches ni toute autre pièce électrique dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsque vous cet appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
- Débranchez l'appareil de la prise secteur lorsque vous ne l'utilisez pas, avant de mettre en place ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer.
- Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
- N'utilisez pas cet appareil avec un cordon abîmé ou une fiche détériorée, si l'appareil a connu un dysfonctionnement ou si l'appareil est tombé ou a été détérioré de quelque manière que ce soit. Si vous rencontrer un problème quel qu'il soit avec votre appareil, débranchez-le immédiatement de la prise secteur. Pour des informations sur les réparations, voir la page de garantie.
- L'utilisation des accessoires, notamment les pichets de conservation, non recommandés ou vendus par Focus Electrics risque de provoquer un incendie, une électrocution ou une blessure.
- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- Ne laissez pas la corde pendre depuis l'extrémité d'une table ou d'un plan de travail.
- Ne laissez pas le cordon entrer en contact avec des surfaces à haute température, notamment une gazinière.
- N'ajoutez jamais de nourriture avec les mains. Utilisez toujours le poussoir.
- Tenez les mains et les ustensiles loin des lames ou des disques en mouvement pendant la transformation des ingrédients afin de réduire les risques de blessures personnelles ou les risques d'endommager l'appareil. Vous pouvez utiliser un racleur mais il faut l'utiliser uniquement quand l'appareil est arrêté.
- Les lames sont tranchantes ; manipulez-les avec précaution.
- Pour éviter tout risque de blessure, ne mettez jamais de lame ou de disque sur le socle sans d'abord bien mettre le bol en place.
- Vérifiez que le couvercle est bien verrouillé en place avant de faire fonctionner l'appareil.
- Ne tentez pas de neutraliser les mesures de sécurité du couvercle.
- Cet appareil est pourvu d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque d'électrocution, cette fiche est conçue pour s'encaster dans une prise secteur polarisée dans un sens uniquement. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise secteur, retournez la fiche. Si elle ne s'encastre toujours pas, contactez un électricien qualifié. Ne tentez pas de modifier la fiche de quelque manière que ce soit.
- Pour usage domestique **uniquement**.



MISE EN GARDE

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

PRÉCAUTIONS D'UTILISATION

- Pour déconnecter l'appareil, saisissez la fiche et retirez-la de la prise secteur. Ne tirez jamais sur le cordon pour débrancher l'appareil.
- Le cordon d'alimentation fourni est court pour réduire les risques qu'une personne se prenne les pieds ou trébuche sur un cordon plus long.
- Des cordons d'alimentations plus longs détachables ou des cordons de rallonge sont disponibles et peuvent être utilisés à condition de faire preuve de prudence lors de leur utilisation. Bien que l'utilisation d'un cordon de rallonge ne soit pas recommandée, si vous devez en utiliser un, la puissance nominale indiquée pour le cordon d'alimentation détachable ou pour le cordon de rallonge devrait être au moins aussi importante que la puissance nominale de l'appareil. Si l'appareil est de type raccordé à la terre, le cordon de rallonge devrait être relié à la terre et composé de trois fils. Le cordon devrait être disposé de manière à ne pas pendre depuis le plan de travail d'où il risque d'être tiré par des enfants ou d'où quelqu'un pourrait s'y prendre les pieds.
- Après avoir fait fonctionner le moteur sans interruption pendant quatre-vingt-dix secondes, attendez au moins trois minutes avant de remettre le moteur en marche.
- N'utilisez pas l'appareil pour une autre utilisation que l'utilisation indiquée.

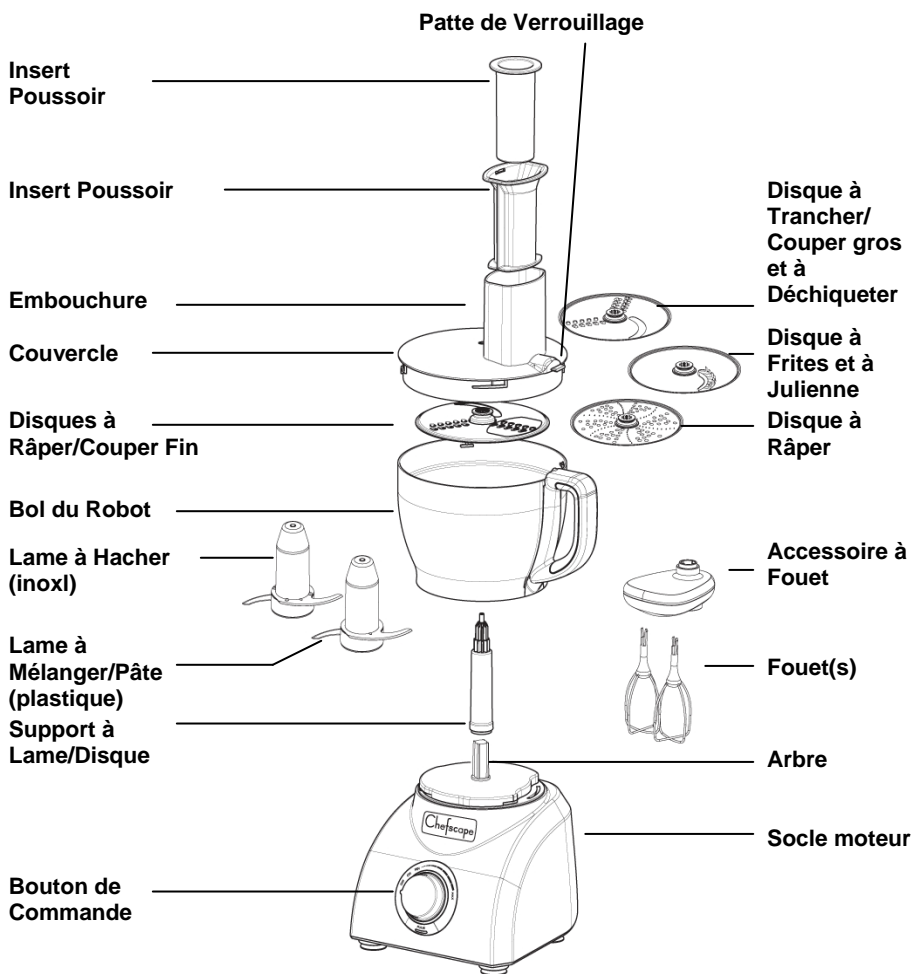
CONSERVEZ CES CONSIGNES

Félicitations! Nous espérons que vous aimerez votre nouveau robot culinaire Chefscape®. Le robot culinaire Chefscape® est conçu pour offrir des possibilités sans limites pour couper, trancher et mélanger avec un nettoyage facile. Le mélangeur Chefscape® est muni d'un bouton de commande de vitesse variable et d'une fonction d'impulsion pour vous permettre de mélanger, combiner, broyer et réduire vos ingrédients frais préférés en purée ou en liquide.

Le moteur puissant de 1000 W à vitesse variable, les lames en acier inoxydable spécialement conçues et le fonctionnement en vitesse variable permettent ensemble de mélanger et de morceler toutes sortes d'ingrédients afin de suivre exactement la recette.

ASSEMBLAGE DE VOTRE ROBOT CULINAIRE

Avant d'assembler votre robot culinaire, lavez toutes les pièces, **sauf le socle moteur**, dans de l'eau chaude savonneuse puis rincez-les et séchez-les complètement. Pour prolonger la durée de vie de votre hache-viande, **ne lavez aucune pièce au lave-vaisselle**.



ATTENTION : Débranchez l'appareil de la prise secteur avant de procéder au montage, au démontage des pièces ou au nettoyage. Ne plongez jamais le socle moteur ou le cordon dans l'eau ou d'autres liquides.

Remarque : Le bol du robot doit être verrouillé sur le socle moteur et le couvercle doit être verrouillé sur le bol du robot pour que l'appareil puisse fonctionner. La diode bleue en forme d'anneau s'allumera quand l'appareil aura été branché et que toutes les pièces auront été correctement verrouillées en place.

1. Placez le bol sur le socle moteur en alignant la poignée du bol sur la position « Align Handle » (Aligner la poignée) située sur le socle du moteur. Tournez le bol dans le sens des aiguilles d'une montre pour verrouiller en place. **Remarque** : Le bol doit être verrouillé en place pour permettre le fonctionnement de l'appareil.
2. Placez le support de disque/lame au centre du bol du robot, sur l'arbre. Assurez-vous que le support de disque/lame est fermement en place et qu'il est bien complètement enfoncé sur l'arbre.
3. Choisissez une lame ou un disque et glissez cette pièce sur le support de disque/lame dans le robot.
4. Placez le couvercle sur le bol en alignant la patte de verrouillage située derrière la poignée du bol. Tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre pour bien verrouiller l'ensemble. Le robot ne pourra pas se mettre en route si le couvercle n'est pas correctement verrouillé. **ATTENTION** : Attendez toujours que les lames soient totalement immobiles avant de retirer le couvercle et avant d'ajouter ou de retirer la nourriture.
5. Branchez le cordon dans une prise secteur de 120 volts AC **UNIQUEMENT**.
6. Tournez le bouton de commande à la vitesse désirée.
 - Si l'appareil est en position de marche mais qu'il ne se met pas en route, vérifiez qu'il est bien branché au secteur et que le bol et le couvercle sont correctement verrouillés en place. L'anneau du voyant lumineux bleu s'allumera quand toutes les pièces sont correctement installées. Si les lames ne tournent pas, débranchez l'appareil et remontez l'appareil en suivant toutes les étapes d'assemblage. **ATTENTION** : Débranchez toujours l'appareil du secteur avant de mettre les mains dans le bol du robot.
 - Pour hacher par impulsions, tournez le bouton de contrôle sur « ON » et appuyez et relâchez à plusieurs reprises le bouton « PULSE » jusqu'à ce que les ingrédients aient la consistance souhaitée. **Remarque** : Vous obtiendrez de meilleurs résultats si vous laissez la nourriture retomber au fond du bol entre périodes d'impulsion.

UTILISATION DE VOTRE ROBOT CULINAIRE

Chefscape® Food Processor Controls

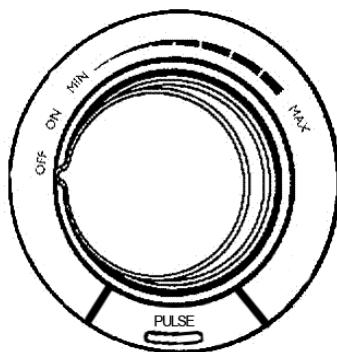
« **OFF** » – éteint l'appareil.

« **ON** » – met l'appareil en marche.

« **MIN** » – fonctionnement à faible vitesse. Il faut utiliser cette vitesse pendant les 30 premières secondes du processus.

« **MAX** » – fonctionnement à haute vitesse. Il faut utiliser cette vitesse pendant les dernières étapes du processus.

« **PULSE** » - donne de courtes impulsions de forte puissance à grande vitesse.



POUR TRANCHER, DÉCHIQUETER OU RÂPER

1. Assemblez le robot en suivant les étapes 1 et 2 page 5.
2. Choisissez le disque qui vous convient pour couper, déchiqueter ou râper et mettez le du côté approprié (un côté permet de trancher et l'autre de râper) sur le support de lame/disque. **ATTENTION** : Manipulez les disques et lames avec grande précaution car ces pièces sont très coupantes.
3. Placez le couvercle sur le bol et verrouillez-le en place.
4. Coupez les ingrédients en morceaux de longueur égale mais légèrement moins longs que la trémie (c-à-d l'embouchure ou l'orifice des ingrédients). **Remarque** : Utilisez le poussoir comme guide de coupe pour déterminer la longueur et la largeur.
5. Placez les aliments coupés que vous souhaitez trancher ou déchiqueter dans l'embouchure du couvercle. Remplissez l'embouchure pour que les ingrédients restent bien droits afin de les trancher. Insérez le poussoir sur les morceaux à transformer.
6. Branchez le cordon dans une prise secteur de 120 volts AC **UNIQUEMENT**.
7. Tournez le bouton de commande sur « **MAX** ». Ajustez la pression exercée sur le poussoir en fonction du type d'aliment. Il faut moins de pression pour les aliments mous, tandis qu'il faut exercer une pression plus forte pour les aliments durs. Une fois que l'embouchure est vide, tournez le bouton de commande sur « **OFF** ». Remplissez l'embouchure et recommencez le processus pour trancher/déchiqueter.
8. Quand vous avez fini de trancher/déchiqueter, arrêtez l'appareil en mettant le bouton de commande sur « **OFF** » et débranchez-le du secteur.
9. Retirez le couvercle et le disque de coupe du robot.
10. Retirez le bol du socle moteur. Utilisez une spatule en plastique pour enlever les morceaux qui collent à la paroi du bol.
11. Suivez les instructions indiquées dans ce manuel pour le « Nettoyage de votre robot culinaire ».

POUR HACHER OU TRANSFORMER EN PURÉE :

1. Assemblez le robot en suivant les étapes 1 et 2 page 5.
 2. Placez la lame à hacher sur le support de disque/lame. La lame à hacher doit glisser sans difficulté sur le support de disque/lame. La lame inférieure doit presque toucher le fond du bol. **ATTENTION** : Manipulez la lame à hacher avec grande précaution car elle est très coupante.
 3. Coupez les aliments en morceaux pour qu'ils puissent passer facilement par l'embouchure. **Remarque** : Vous obtiendrez une coupe plus uniforme si vous commencez par des morceaux qui sont de la même taille.
 4. Placez les aliments coupés dans le bol du robot. Vous pouvez transformer jusqu'à 7 tasses d'ingrédient solide ou 5½ tasses de liquide dans le bol à la fois. Hachez les aliments en séries si vous voulez transformer plus de 7 tasses d'ingrédient solide.
 5. Placez le couvercle sur le bol et verrouillez-le en place. Placez le poussoir dans l'embouchure. Il est recommandé de garder une main sur le couvercle du robot pendant l'utilisation pour fournir plus de stabilité.
 6. Branchez le cordon dans une prise secteur de 120 volts AC **UNIQUEMENT**.
 7. Tournez le bouton de commande sur « ON ». Appuyez et relâchez à deux ou trois reprises sur le bouton « PULSE », en laissant la nourriture retomber au fond du bol entre périodes d'impulsion. Pour obtenir une texture moins fine, utilisez moins d'impulsions. **Remarque** : Surveillez soigneusement le processus. La technique de la coupe par impulsions vous permettra de hacher les aliments de manière uniforme sans transformation excessive.
 8. Quand vous avez obtenu la consistance souhaitée, mettez le bouton de commande sur « OFF » et débranchez l'appareil du secteur.
 9. Retirez le couvercle et la lame du robot.
 10. Retirez le bol du socle moteur . Utilisez une spatule en plastique pour enlever les morceaux qui collent à la paroi du bol.
 11. Suivez les instructions indiquées dans ce manuel pour le « Nettoyage De Votre Robot Culinare ».
- Pour obtenir une texture moins fine, utilisez moins d'impulsions.
 - Pour une coupe plus fine ou pour faire une purée, mettez le bouton sur « MAX » et faites tourner le robot sans interruption jusqu'à ce que la nourriture ait la consistance souhaitée.
 - Vous pouvez ajouter du liquide ou des petits morceaux de nourriture au récipient à mélanger en cours de fonctionnement en les laissant tomber par l'embouchure située sur le couvercle du robot.

LAME À MÉLANGER/À PÂTE

1. Assemblez le robot en suivant les étapes 1 et 2 page 5.
2. Choisissez la lame à mélanger/à pâte sur le support de disque/lame.
3. Placez les ingrédients secs dans le bol du robot. **Remarque** : Vous ajouterez les liquides par l'embouchure pendant le fonctionnement de l'appareil.
4. Placez le couvercle sur le bol et verrouillez-le en place.
5. Branchez le cordon dans une prise secteur de 120 volts AC **UNIQUEMENT**.
6. Tournez le bouton de commande sur « MIN ». Travaillez jusqu'à ce que la pâte forme une boule élastique, soit environ 60 à 90 secondes. Retraavaillez la pâte à la main s'il faut la pétrir davantage.
7. Arrêtez l'appareil en mettant le bouton sur « OFF » et débranchez-le du secteur.
8. Retirez le couvercle et la lame à mélanger/à pâte du robot.
9. Retirez le bol du socle moteur. Utilisez une spatule en plastique pour enlever les morceaux qui collent à la paroi du bol.
10. Suivez les instructions indiquées dans ce manuel pour le « Nettoyage De Votre Robot Culinair ».

FIXATION DU FOUET

1. Assemblez le robot en suivant les étapes 1 et 2 page 5.
2. Choisissez l'accessoire à fouet, insérez le fouet et placez-le sur le support de disque/lame. **Remarque** : Assurez-vous que les fouets soit solidement attachés à l'accessoire à fouet.
3. Ajoutez les ingrédients dans le bol du robot.
4. Placez le couvercle sur le bol et verrouillez-le en place.
5. Tournez le bouton de commande sur « ON ». Appuyez et relâchez à plusieurs reprises le bouton « PULSE » ou choisissez la vitesse souhaitée.
6. Quand vous avez obtenu la consistance souhaitée, mettez le bouton de commande sur « OFF » et débranchez l'appareil du secteur.
7. Retirez le couvercle et l'accessoire à fouet du robot.
8. Retirez le bol du socle moteur. Utilisez une spatule en plastique pour enlever les morceaux qui collent à la paroi du bol.
9. Suivez les instructions indiquées dans ce manuel pour le « Nettoyage De Votre Robot Culinair ».

NETTOYAGE DE VOTRE ROBOT CULINAIRE

Avant la première utilisation et après chaque utilisation de votre robot Chefscape[®], lavez toutes les pièces, **sauf le socle moteur**, dans de l'eau chaude savonneuse puis rincez-les et séchez-les complètement. Pour prolonger la durée de vie de votre hache-viande, **ne lavez aucune pièce au lave-vaisselle**. Assemblez le robot culinaire et rangez-le avec le couvercle laissé ouvert en angle. Rangez les lames dans un endroit sûr pour éviter les accidents.

ATTENTION : les lames sont très coupantes, faites très attention quand vous les manipulez et quand vous les nettoyez.

CONSEILS UTILES

- Coupez les ingrédients en morceaux d'environ 2 cm. Vous obtiendrez une coupe plus uniforme si vous commencez par des morceaux qui sont de la même taille.
- Pour le hachage des ingrédients secs (miettes de pain, noix, épices, etc.), assurez-vous que les lames, les disques et le récipient à mélanger sont complètement secs.
- Faites tourner la machine par petites impulsions en appuyant sur le bouton « PULSE ». Attendez que les lames se soient complètement arrêtées de tourner entre chaque impulsion.
- Ne mélanger pas trop les aliments. Il suffit de quelques secondes pour bien mélanger ou hacher la plupart des ingrédients. Ne faites pas fonctionner le socle-moteur pendant plus de 90 secondes à la fois.
- Les fromages de consistance molle à moyennement ferme peuvent être tranchés, déchiquetés ou râpés en les passant par l'embouchure et en utilisant le disque approprié. Il faut hacher les fromages plus durs comme le parmesan avec la lame à hacher.
- Épluchez les fruits et légumes et dénoyotez-les au besoin. Retirez les graines et les noyaux durs et gros. Coupez-les en morceaux de 2 cm et transformez jusqu'à 23 cl (une tasse) à la fois.
- La viande, la volaille et le poisson doivent être froids mais non congelés. Coupez-les d'abord en morceaux d'environ 2 cm. Mettez jusqu'à 225 g de viande dans le bol du robot. Hachez par impulsions ou faites tourner le moteur en continu pour obtenir le résultat souhaité. Ne faites pas tourner l'appareil pendant plus de 90 secondes.
- N'essayez jamais d'enlever le couvercle et le bol ensemble et en même temps car cela risque d'endommager l'appareil.
- De temps en temps, un morceau de nourriture peut se coincer entre la lame et le bol. Dans ce cas, débranchez l'appareil, enlevez le couvercle, dégagez soigneusement la lame et enlevez le morceau coincé. Videz le bol du robot, remettez la lame puis les ingrédients et verrouillez le couvercle en place pour continuer de transformer la nourriture.

GARANTIE DU PRODUIT

Garantie limitée d'3 an de l'appareil

Focus Electrics, LLC garantit cet appareil contre tout défaut de pièce et de main d'œuvre pendant trois (3) an à compter de la date d'achat d'origine avec un justificatif d'achat à condition que l'appareil soit utilisé et entretenu conformément avec le Mode d'emploi de Focus Electrics. Toute pièce défectueuse de l'appareil sera réparée ou remplacée sans frais à la discrétion de Focus Electrics. Cette garantie s'applique en cas d'utilisation domestique en intérieur uniquement.

La présente garantie ne couvre aucun dommage, notamment la décoloration, de toute surface antiadhésive de l'appareil. Cette garantie est nulle et non avenue, tel que déterminé uniquement par Focus Electrics si l'appareil est détérioré à la suite d'un accident, d'une mauvaise utilisation, d'une utilisation abusive, d'une négligence, d'une rayure ou si l'appareil est modifié de toute manière.

LA PRÉSENTE GARANTIE ANNULE ET REMPLACE TOUTE GARANTIE INDUITE, NOTAMMENT LES GARANTIES DE COMMERCIALISATION, D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, DE PERFORMANCE, OU AUTRE QUI SONT ICI EXCLUES. EN AUCUN CAS FOCUS ELECTRICS. NE POURRA ÊTRE TENUE POUR RESPONSABLE DE TOUT DOMMAGE, QUE CELUI-CI SOIT DIRECT, INDIRECT, INDUIT, PRÉVISIBLE, SECONDAIRE OU PARTICULIER, RÉSULTANT DE L'UTILISATION DE OU EN RELATION AVEC CET APPAREIL.

Si vous pensez que cet appareil est défectueux ou nécessite des réparations pendant la durée de sa garantie, veuillez contacter le Service clientèle de Focus Electrics au (866) 290-1851 ou nous envoyer un e-mail à service@focuselectrics.com. Une facture justifiant la date d'achat d'origine sera nécessaire pour toute demande dans le cadre de la garantie, les factures manuscrites ne sont pas acceptées. Il est possible que l'on vous demande de renvoyer l'appareil pour inspection et évaluation. Les frais de transport de retour ne sont pas remboursables. Focus Electrics n'est pas responsable pour les retours perdus pendant le transport.

Valide uniquement aux USA et au Canada

PIECES DE RECHANGE

Les pièces de rechange, si elles sont disponibles, peuvent être commandées directement chez Focus Electrics, LLC de plusieurs façons. Commandez en ligne à www.focuselectrics.com, par courriel à service@focuselectrics.com, par téléphone au (866)290-1851, ou en écrivant à :

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

Pour les commandes payées par chèque ou mandat, veuillez d'abord prendre contact avec le service à la clientèle pour obtenir le montant total de la commande. Envoyez votre paiement avec une lettre indiquant le modèle ou le numéro de catalogue de votre appareil (ce numéro est situé au-dessous ou au dos de l'appareil) et fournissez une description de la pièce ou des pièces ainsi que la quantité que vous souhaitez commander. Les chèques sont à écrire à l'ordre de Focus Electrics, LLC. Les taxes sur les ventes de votre état ou province et des frais d'expédition seront ajoutés à votre prix total. Il faut compter environ deux semaines pour le traitement et la livraison

Ce manuel contient des informations importantes et utiles concernant l'utilisation et l'entretien sans danger de votre nouveau produit Focus Electrics. Pour une consultation ultérieure, fixez le ticket de caisse daté pour avoir un justificatif d'achat pour la garantie et indiquez les informations ci-dessous:

Date d'achat ou de réception en cadeau : _____

Lieu d'achat et prix, si connu : _____

Numéro de l'article et Code de date (indiqué au bas/dos du produit) : _____

Chefscape®

PROCESADORA DE ALIMENTOS ELÉCTRICA

Manual de instrucciones



Registre éste y otros productos de Focus Electrics en nuestro sitio:
www.focuselectrics.com en Internet

Precauciones Importantes.....	2
Precauciones de Funcionamiento	3
Montaje de la Procesadora	4
Uso de la Procesadora.....	6
Limpieza de la Procesadora.....	9
Consejos Útiles	9
Garantía	10

**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 utilizar 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.
- Como protección contra fuegos, descargas eléctricas y lesiones a las personas, nunca sumerja el cordón eléctrico, los enchufes o cualquier parte eléctrica en agua u otros líquidos.
- Se requiere de supervisión adulta cuando cualquier artefacto electrodoméstico sea usado por o cerca de niños.
- Desenchufe el artefacto electrodoméstico del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de colocarlo o quitarle partes y antes de limpiarlo.
- Evite el contacto con partes en movimiento.
- No haga funcionar este artefacto electrodoméstico con el cordón eléctrico o el enchufe dañado, después que el artefacto llegase a funcionar mal, o si el artefacto se ha dejado caer o se ha dañado de alguna manera. Si usted experimenta algún problema con su máquina, desenchúfela inmediatamente del tomacorriente. Para información relativa al servicio de reparaciones vea la página de garantías.
- El uso de accesorios, incluso jarras de enlatado, no recomendados o vendidos por Focus Electric puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- No use este aparato a la intemperie.
- No deje colgar el cordón eléctrico sobre el borde de una mesa o encimera.
- No deje que el cordón eléctrico entre en contacto con superficies calientes, incluso estufas.
- Nunca alimente el alimento a mano. Utilice siempre el empujador de alimentos.
- Para reducir el riesgo de lesiones graves a las personas o daños al artefacto, mantenga las manos y utensilios lejos de las cuchillas o discos en movimiento mientras se procesan los alimentos. Se puede utilizar una rasqueta, pero sólo cuando el procesador alimentos no esté funcionando.
- Las cuchillas son afiladas; manipúlelas con cuidado.
- Para reducir el riesgo de lesiones, nunca coloque la cuchilla cortante o los discos en la base sin primero haber colocado el tazón correctamente en su lugar.
- Asegúrese de que la tapa esté bien colocada y asegurada en su lugar antes de poner a funcionar el artefacto electrodoméstico.
- No intente eludir el mecanismo de traba de la tapa.
- Este artefacto tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para encajar de una sola manera en un tomacorriente polarizado. Invierta el enchufe si éste no encaja completamente en el tomacorriente o en el cable de extensión. Si todavía no encaja, póngase en contacto con un electricista calificado. No trate de modificar el enchufe de manera alguna.
- Para uso doméstico **solamente**.



PRECAUCIÓN

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

PRECAUCIONES DE FUNCIONAMIENTO

- Para desconectar el artefacto electrodoméstico, retire el enchufe del tomacorriente de la pared. Nunca hale del cordón eléctrico para desconectarlo.
- Se suministra un cordón eléctrico corto para reducir los riesgos que resultan de enredarse o tropezarse con un cordón eléctrico más largo.
- Hay disponibles cordones de alimentación eléctrica desmontables más largos o extensiones eléctricas y pueden ser utilizados si se ejerce cuidado al usarlos. Mientras el uso de una extensión eléctrica no es recomendado, si usted debe usar una, la capacidad eléctrica nominal marcada en el cordón desmontable de alimentación eléctrica o la extensión eléctrica deberá ser al menos la misma que la capacidad eléctrica nominal del artefacto electrodoméstico. Si el artefacto electrodoméstico es del tipo conectado a tierra, la extensión eléctrica deberá ser un cordón eléctrico de 3 hilos con conexión a tierra. El cordón eléctrico debería ser extendido de tal manera que no pase sobre encimeras o mesas donde pueda ser tirado por niños o tropezarse con el mismo.
- Después de operar el motor continuamente durante noventa segundos, espere al menos tres minutos antes de operar el motor de nuevo.
- No utilice el aparato para usos distintos del indicado.

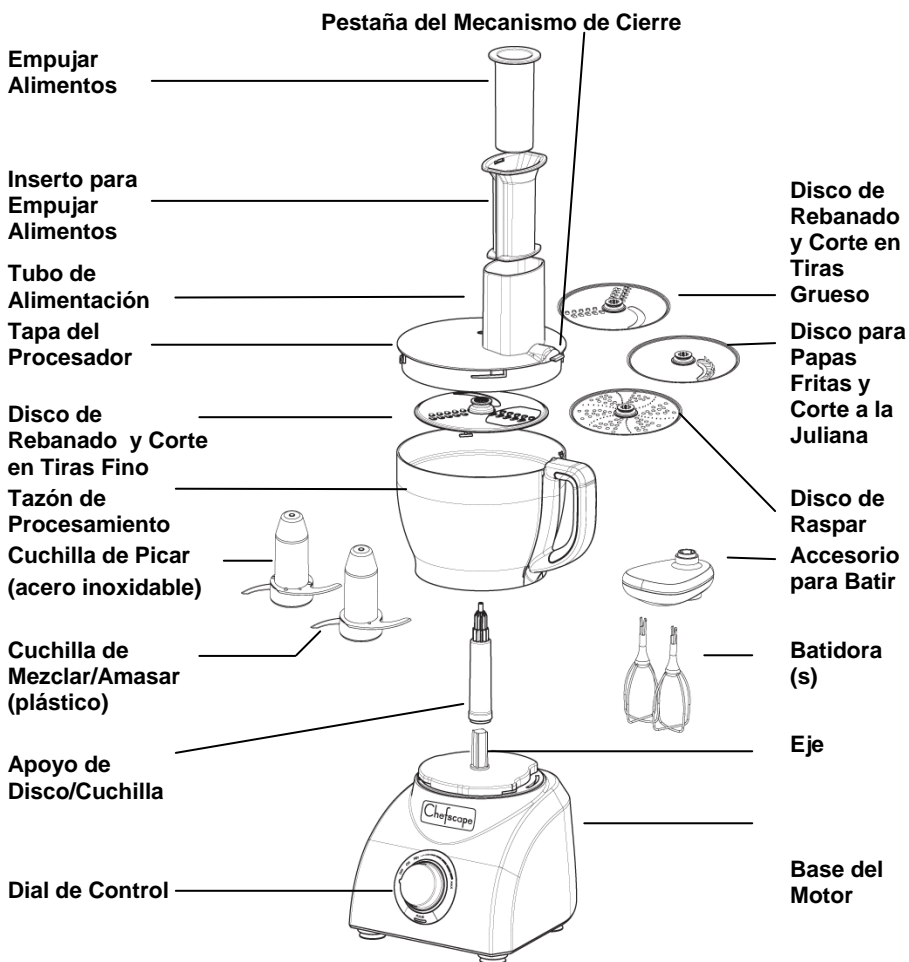
CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

¡Felicitaciones! Esperamos que usted disfrute de su nuevo Procesador de Alimentos Chefscap[®]. El Procesador de Alimentos Chefscap[®] está diseñado para picar, rebanar y mezclar en una infinidad de opciones y es fácil de limpiar. El Procesador de Alimentos Chefscap[®] ha sido diseñado con un dial de velocidad variable al igual que con una función de pulsación que le permite preparar purés, combinar, mezclar, picar y licuar sus ingredientes frescos favoritos.

El poderoso motor de 1000 vatios de velocidad variable, las cuchillas de acero inoxidable especialmente diseñadas y la operación de velocidad variable trabajan juntos para licuar y picar con precisión todo tipo de ingredientes para cumplir con las exactas especificaciones de las recetas.

MONTAJE DE LA PROCESADORA

Antes de armar el procesador de alimentos, lave todas sus partes, **excepto la base del motor**, en agua jabonosa tibia, enjuáguelas a fondo y séquelas. Para prolongar la vida del artefacto, **no lave partes en el lavavajillas**.



PRECAUCIÓN: Desenchufe el artefacto del tomacorriente antes de armarlo, retirarlo, o limpiarlo. Nunca coloque la base del motor o cordón eléctrico en agua u otros líquidos.

Nota: El tazón de procesamiento debe colocarse y asegurarse sobre la base del motor y la tapa del procesador debe asegurarse sobre el tazón de procesamiento para que el artefacto electrodoméstico pueda funcionar. El anillo de luz LED azul se iluminará cuando el artefacto electrodoméstico sea enchufado y todas las partes estén debidamente colocadas y aseguradas en su posición.

1. Coloque el tazón de procesamiento en la base del motor alineando el asa del mismo con la posición "Align Handle" (alinearse el asa) en la base del motor. Gire el tazón en el sentido de las agujas del reloj para asegurarlo en su lugar. **Nota:** El tazón de procesamiento debe quedar asegurado en su lugar para que el artefacto electrodoméstico pueda funcionar.
2. Inserte el apoyo del disco/cuchilla sobre el eje en el centro del tazón de procesamiento. Asegúrese de que el apoyo del disco/cuchilla esté firmemente en su lugar y colocado hasta abajo de todo en el eje.
3. Seleccione la cuchilla o disco deseado y deslícelo sobre el apoyo de la cuchilla de disco en el tazón de procesamiento.
4. Coloque la tapa del procesador sobre el tazón de procesamiento, alineando la pestaña del mecanismo de cierre detrás del asa del tazón de procesamiento. Gire la tapa de procesamiento en el sentido de las agujas del reloj hasta que la misma quede asegurada en su lugar. El procesador de alimentos no arrancará hasta que la tapa del procesador quede asegurada en la posición debida. **PRECAUCIÓN:** Siempre espere hasta que las cuchillas hayan dejado de girar antes de retirar la tapa del procesador y añadir o retirar los comestibles.
5. Enchufe el cordón eléctrico **SOLAMENTE** a un tomacorriente de corriente alterna de 120 voltios.
6. Gire el dial de control a la velocidad deseada.
 - Si el artefacto electrodoméstico se encendiese, pero no arrancase, asegúrese de que está enchufado y que el tazón de procesamiento y la tapa están correctamente asegurados en su lugar. El anillo de luz LED azul se iluminará cuando éste ha sido armado correctamente. Si las cuchillas no girasen, desenchufe el artefacto electrodoméstico y vuelva a montar el procesador de alimentos siguiendo todos los pasos de ensambladura. **PRECAUCIÓN:** Siempre desenchufe el artefacto electrodoméstico del tomacorriente antes de colocar las manos en el tazón de procesamiento.
 - Para picar con pulsaciones, gire el dial de control a la posición "ON" (encendido) y repetidamente pulse y libere el botón "PULSE" (pulsación) hasta que los ingredientes alcancen la consistencia deseada. **Nota:** Para los mejores resultados, permita suficiente tiempo entre pulsaciones para que el alimento caiga al fondo del tazón de mezclado.

USO DE LA PROCESADORA

Controles del Procesador de Alimentos Chefscape®

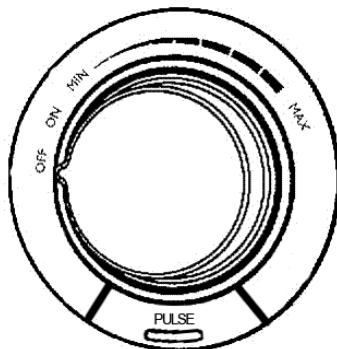
“OFF” (apagado) - apaga la máquina.

“ON” (encendido) – enciende el artefacto electrodoméstico.

“MIN” (baja velocidad) - opera la unidad a baja velocidad. Esta velocidad deberá ser usada durante los primeros 30 segundos de procesamiento.

“MAX” (alta velocidad) - opera la unidad a alta velocidad. Use esta velocidad para las etapas finales del procesamiento.

“PULSE” (pulsar) - estallidos cortos de potencia a alta velocidad.



REBANADO, CORTE EN TIRAS O RASPADO

1. Arme el procesador de alimentos siguiendo los pasos 1 y 2 en la página 5.
2. Seleccione el disco de rebanado/corte en tiras o de raspado deseado y coloque el lado apropiado (un lado es para cortar y el otro es para rallar) sobre el apoyo del disco/cuchilla. **PRECAUCIÓN:** Tenga sumo cuidado al manipular los discos y las cuchillas, puesto que son sumamente afilados.
3. Coloque la tapa del procesador encima del tazón de procesamiento y asegúrela en su lugar.
4. Corte el alimento en longitudes iguales, ligeramente más cortas que el tubo de alimentación. **Nota:** Use el empujador de alimentos como una guía de corte para la longitud y la anchura.
5. Coloque el alimento cortado a ser rebanado o cortado en tiras en el tubo de alimentación en la tapa del procesador. Llene el tubo de alimentación de manera que el comestible quede parado de pie para rebanarlo. Inserte el empujador de alimentos encima de los trozos de comestible.
6. Enchufe el cordón eléctrico **SOLAMENTE** a un tomacorriente de corriente alterna de 120 voltios.
7. Gire el dial de control a "MAX" (velocidad alta). Ajuste la presión que ejerce sobre el empujador de alimentos al tipo de comestible usado. Los comestibles blandos requieren menos presión, los duros requieren más presión. Cuando se haya vaciado el tubo de alimentación gire el dial de control a la posición "OFF" (apagado). Vuelva a llenar el tubo de alimentación y repita el proceso de rebanado/corte en tiras.
8. Cuando se haya completado de rebanar o cortar en tiras, gire el dial de control a la posición "OFF" (apagado) y desenchufe del tomacorriente.
9. Retire la tapa del procesador y el disco de rebanado/corte en tiras.
10. Retire el tazón de procesamiento de la base del motor. Use una espátula plástica para raspar cualquier trozo de comestible que se haya pegado al interior del tazón de procesamiento.
11. Limpie el artefacto como se indica en la sección "Limpieza De La Procesadora " de este manual.

PICAR y PREPARAR PURÉ:

1. Arme el procesador de alimentos siguiendo los pasos 1 y 2 en la página 5.
 2. Coloque la cuchilla de picar sobre el apoyo del disco/cuchilla. La cuchilla de picar debería deslizarse fácilmente sobre el apoyo del disco/cuchilla. La cuchilla inferior casi tocará el fondo del tazón de procesamiento. **PRECAUCIÓN:** Tenga sumo cuidado al manipular la cuchilla de picar, puesto que es sumamente afilada.
 3. Corte el comestible a ser picado en trozos que quepan sueltamente en el tazón de procesamiento. **Nota:** Usted conseguirá un picado más parejo si comienza con trozos que sean todos de igual tamaño.
 4. Coloque el alimento cortado en el tazón de procesamiento. Usted puede procesar a la vez hasta 7 tazas de comestible sólido o 5 ½ tazas de líquido en el tazón de procesamiento. Pique el comestible en lotes si desea procesar más de 7 tazas de comestible sólido a la vez.
 5. Coloque la tapa del procesador encima del tazón de procesamiento y asegúrela en su lugar. Coloque el empujador de alimentos en el tubo de alimentación. Para proporcionar más estabilidad, se recomienda que se coloque una mano sobre la tapa del procesador mientras esté en uso.
 6. Enchufe el cordón eléctrico **SOLAMENTE** a un tomacorriente de corriente alterna de 120 voltios.
 7. Gire el dial de control a la posición "ON" (encendido). Pulse y libere el botón "PULSE" (pulsación) dos a tres veces, permitiendo que los trozos de comestible caigan al fondo del tazón de procesamiento entre pulsaciones. Para un picado grueso, pulse sólo unas pocas veces. **Nota:** Este bien atento del alimento. Con la técnica de pulsar/picar usted puede obtener un picado parejo sin procesar al alimento de más.
 8. Cuando se alcance la consistencia deseada, gire el dial de control la posición "OFF" (apagado) y desenchufe el aparato del tomacorriente.
 9. Retire la tapa del procesador y la cuchilla de picar.
 10. Retire el tazón de procesamiento de la base del motor. Use una espátula plástica para raspar cualquier trozo de comestible que se haya pegado al interior del tazón de procesamiento.
 11. Limpie el artefacto como se indica en la sección "Limpieza De La Procesadora" de este manual.
- Para un picado grueso, pulse sólo unas pocas veces.
 - Para un picado más fino o para preparar puré, gire el dial de control a la posición "MAX" (alta velocidad) y deje al artefacto electrodoméstico operado continuamente hasta que la consistencia deseada haya sido alcanzada.
 - Mientras el artefacto electrodoméstico esté funcionando, puede añadir líquidos o pequeños trozos de alimento al recipiente de mezclado dejándolos caer por el tubo de alimentación localizado en la tapa del procesador de alimentos.

CUCHILLA DE MEZCLAR/AMASAR

1. Arme el procesador de alimentos siguiendo los pasos 1 y 2 en la página 5.
2. Seleccione la cuchilla de mezclar/amasar y colóquela sobre el apoyo del disco/cuchilla.
3. Coloque los comestibles secos en el tazón de procesamiento. **Nota:** Añada cualquier líquido a través del tubo de alimentación mientras el artefacto esté encendido.
4. Coloque la tapa del procesador encima del tazón de procesamiento y asegúrela en su lugar.
5. Enchufe el cordón eléctrico **SOLAMENTE** a un tomacorriente de corriente alterna de 120 voltios.
6. Gire el dial de control a la posición "MIN" (velocidad baja). Procese hasta formar una pelota elástica de masa sin grumos, aproximadamente 60-90 segundos. Amase de nuevo a mano si se requiere de un amasado adicional.
7. Gire el dial de control a la posición "OFF" (apagado) y desenchufe el artefacto del tomacorriente.
8. Retire la tapa del procesador y la cuchilla de mezclar/amasar.
9. Retire el tazón de procesamiento de la base del motor. Use una espátula plástica para raspar cualquier trozo de comestible que se haya pegado al interior del tazón de procesamiento.
10. Limpie el artefacto como se indica en la sección "Limpieza De La Procesadora" de este manual.

ACCESORIO PARA BATIR

1. Arme el procesador de alimentos siguiendo los pasos 1 y 2 en la página 5.
2. Seleccione el accesorio para batir, insértele las batidoras y colóquelo sobre el apoyo de disco/cuchilla. **Nota:** Asegúrese de que las batidoras están bien encajadas en el accesorio para batir.
3. Añada los ingredientes al tazón de procesamiento.
4. Coloque la tapa del procesador encima del tazón de procesamiento y asegúrela en su lugar.
5. Gire el dial de control a la posición "ON" (encendido). Repetidamente pulse y libere el botón "PULSE" (pulsación) o seleccione la velocidad deseada.
6. Cuando el comestible haya alcanzado la consistencia deseada, gire el dial de control a la posición "OFF" (apagado) y desenchufe el artefacto del tomacorriente.
7. Retire la tapa del procesador y el accesorio para batir.
8. Retire el tazón de procesamiento de la base del motor. Use una espátula plástica para raspar cualquier trozo de comestible que se haya pegado al interior del tazón de procesamiento.
9. Limpie el artefacto como se indica en la sección "Limpieza De La Procesadora" de este manual.

LIMPIEZA DE LA PROCESADORA

Antes de usar el Procesador de Alimentos Chefscap[®] por primera vez y después de cada uso, asegúrese de lavar a fondo todas las partes, **excepto la base del motor**, en agua tibia jabonosa, enjuagar a fondo y secar. Para prolongar la vida del artefacto, **no lave partes en el lavavajillas**. Vuelva a montar el procesador de alimentos y guárdelo con la tapa puesta. Al guardar las cuchillas, hágalo de una manera segura para prevenir lesiones accidentales.

PRECAUCIÓN: Las cuchillas son muy afiladas; tenga extrema precaución al manipularlas y limpiarlas.

CONSEJOS ÚTILES

- Corte el alimento en trozos de aproximadamente $\frac{3}{4}$ de pulgada (2 cms.). Usted conseguirá un picado más parejo si comienza con trozos que sean todos de igual tamaño.
- Al picar ingredientes secos como migas de pan, nueces, especias, etc., asegúrese de que el tazón de procesamiento, las cuchillas y los discos estén completamente secos.
- El botón "PULSE" (pulsar) deberá hacerse funcionar en ráfagas breves. En la medida que se presiona y libera el botón "PULSE" (pulsar), las cuchillas deberían dejar de girar entre pulsos.
- No licue de más a los alimentos. La mayoría de los ingredientes deberían quedar debidamente licuados o picados en segundos. No haga funcionar la base del motor por más de 90 segundos a la vez.
- Los quesos blandos a medio firmes puede ser rebanados, cortados en tiras o rallados a través del tubo de alimentación usando el disco apropiado. Los quesos más duros como el parmesano deben ser picados usando la cuchilla de picar.
- Las frutas y las verduras deben pelarse y deshuesarse si fuese necesario. Elimine las semillas y huesos duros y grandes. Corte en pedazos de $\frac{3}{4}$ de pulgada (2 cm) y procese hasta 1 taza a la vez.
- La carne, la carne de ave y el pescado deberían estar fríos, pero no congelados. Primero, córtela en pedazos de $\frac{3}{4}$ de pulgada (2 cm). Coloque hasta $\frac{1}{2}$ libra (225 gm.) de carne en el tazón de procesado. Pulse o haga funcionar el motor continuamente hasta lograr la consistencia deseada. No opere por más de 90 segundos.
- Nunca intente retirar la tapa y el recipiente juntos como una sola unidad; esto puede dañar el procesador de alimentos.
- De vez en cuando, un pedazo de alimento puede quedar atrapado entre la cuchilla y el tazón de procesamiento. Si esto sucediese, desenchufe el artefacto, retire la tapa, saque la cuchilla con cuidado y retire el pedazo atascado. Vacíe el tazón de procesamiento, inserte de nuevo la cuchilla, cambie los ingredientes, y asegure la tapa en su lugar para seguir procesando.

GARANTÍA DEL PRODUCTO

Garantía limitada de 3 año del artefacto electrodoméstico

Focus Electriccs, LLC ("Focus Electriccs") garantiza que este aparato no presentará fallas de material ni fabricación durante un (3) tres a partir de la fecha original de compra con prueba de dicha compra, siempre y cuando el aparato sea operado y mantenido tal como se indica en el manual de instrucciones provisto. Toda pieza del aparato que presente fallas será reparada o reemplazada sin costo alguno a criterio de Focus Electriccs. Esta garantía rige solamente para el uso domestico dentro de la casa.

Esta garantía no cubre ningún daño, incluyendo la decoloración, de superficie antiadherente alguna del aparato electrodoméstico. Esta garantía es nula y sin valor, según lo determine exclusivamente Focus Electriccs si el artefacto electrodoméstico es dañado a causa de accidente, mal uso, abuso, negligencia, rayaduras, o si el artefacto electrodoméstico es cambiado de algún modo.

ESTA GARANTÍA REEMPLAZA A TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO AQUÉLLAS DE COMERCIABILIDAD, IDONEIDAD PARA UN FIN O USO EN PARTICULAR, DESEMPEÑO, U OTROS TIPOS, LAS CUALES QUEDAN EXCLUIDAS MEDIANTE EL PRESENTE DOCUMENTO. FOCUS ELECTRICS RECHAZA TODA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS, YA SEAN DIRECTOS, INDIRECTOS, INCIDENTALES, PREVISIBLES, CONSECUENTES O ESPECIALES QUE SURJAN DE ESTE 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 Focus Electriccs por el (866) 290-1851 o contáctenos por correo electrónico a service@focuselectrics.com. Para todas las reclamaciones de garantía, se requerirá un recibo que demuestra la fecha de compra original, los recibos escritos a mano no son aceptados.

También puede requerirse que usted devuelva el aparato para su inspección y evaluación. Los gastos de devolución no son reembolsables. Focus Electriccs no se hace responsable de las devoluciones perdidas en tránsito.

Válido sólo en EE.UU. y Canadá

REPUESTOS

Los repuestos, de estar disponibles, pueden ser pedidos directamente a Focus Electriccs, LLC de varias maneras. Ordene en línea a través de www.focuselectrics.com, por correo electrónico a service@focuselectrics.com, por teléfono llamando al (866) 290-1851, o escribiendo a:

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

Para colocar un pedido con pago mediante cheque o giro postal, póngase en contacto primero con Atención al Cliente para que le indiquen el total de la orden. Envíe su pago junto con una carta que indique el número de modelo o catálogo de su aparato, que puede ubicarlo en la parte inferior o posterior de la unidad, una descripción de la parte o partes que usted solicita, y la cantidad que desea. Su cheque deberá ser hecho a nombre de Focus Electriccs, LLC.

El impuesto sobre las ventas de su estado y un recargo por gastos de envío serán añadidos al precio total. Por favor permita un plazo de dos semanas para el procesamiento y entrega.

Este manual contiene información importante y útil sobre el uso seguro y el cuidado de su nuevo producto Focus Electriccs. 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): _____

NOTES-NOTAS

