

WEST BEND®

Studio Food Processor Instruction Manual



**PLEASE KEEP FOR FUTURE REFERENCE AS THIS MANUAL CONTAINS
IMPORTANT INFORMATION**

© 2007 West Bend, a Brand of Focus Electrics, LLC.

www.focuselectrics.com

IMPORTANT SAFEGUARDS



CAUTION

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

Safety Precautions

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.
- Do not use appliance for other than intended use.
- The use of accessory attachments not recommended by Focus Electrics may cause fire, electric shock, or injury.
- 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 food processor. 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 the cutting blade or slice/shred disc on base without first putting container properly in place.
- Always be sure cover is securely locked in place before operating appliance.
- Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism.
- Never feed food by hand. Always use food pusher.
- Always avoid contacting moving parts.
- Do not operate if the appliance is not working properly or if it has been damaged in any manner. For service information see warranty page.
- Do not attempt to repair this appliance yourself.
- Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off attachments, and before cleaning.
- **For household use only**



CAUTION

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

Precautions For Use Around Children

- Always supervise children. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Do not allow children to operate or be near the appliance, as the mechanical operation is hazardous.
- 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, plug, or other electric parts in water or other liquids.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug. 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 use electric parts outdoors, or place them on or near a gas or electric burner, in a heated oven, or in the refrigerator.
- Do not plug into wall outlet unless power switch is in OFF position.
- Always turn power switch to OFF and unplug the appliance from outlet when not in use, before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- Your blender has a short cord as a safety precaution to avoid pulling, tripping, or entanglement. Do not let cord hang over the edge or other flat surface 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 rating as the blender. (Wattage is stamped on the underside of the blender). 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 flat surface area.

- Use an electrical outlet that accommodates the polarized plug on the blender. On a polarized plug, one blade of the plug is wider than the other. 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 blender to a different outlet or voltage, as damage will occur.



CAUTION

To prevent personal injuries, read and follow all instructions and warnings.

Operating Precautions

- Blades are sharp. Use extreme caution during assembly, disassembly, while operating, and cleaning.
- Do not use if blades are broken, cracked, or loose.
- Avoid contacting moving parts. Keep fingers out of food pusher opening.
- Always operate food processor with lid cover in place.
- Always hold container while processing for stability.
- Do not leave food processor unattended while it is operating.
- Do not remove processing container from base until the motor has stopped completely.
- Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism. Be sure cover is securely locked in place before operating this appliance.
- Do not attempt to process hot liquids or foods.
- Be sure to turn the switch to OFF after each use. Do not attempt to dislodge food without first unplugging the cord from the outlet.
- To reduce the risk of injury, never place cutting assembly blades on base without processing container properly attached.
- Do not use this appliance on the stovetop, under broiler, in the oven, in the refrigerator, or freezer.



CAUTION

Food Processor Precautions

- This container is designed for use with this appliance only. Do not use this container with any other appliance or application.
- Do not place container on hot surface or in a heated oven.
- Use caution when cleaning container. Wipe exterior with damp cloth, and only rinse interior. If necessary to clean inside of container, disassemble and clean following the instructions in the assembly and cleaning sections of this manual.
- Do not use a cracked container.
- Do not clean container with cleansers, steel wool pads, or other abrasive materials.

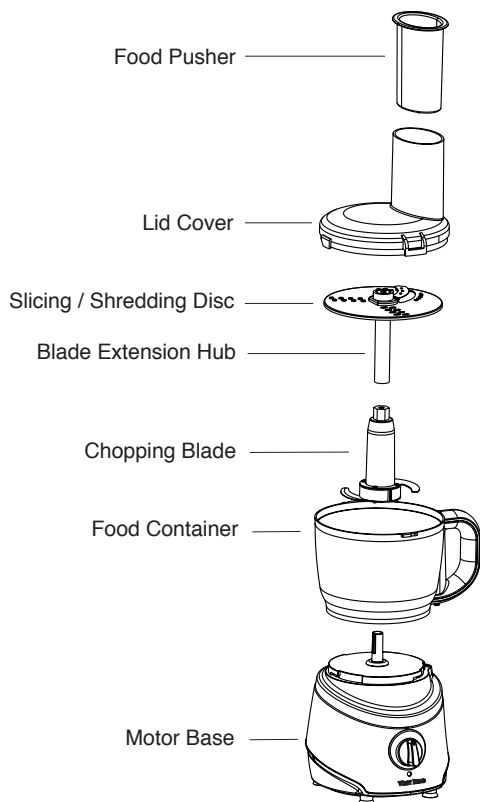
SAVE THESE INSTRUCTIONS



Assembling Your Food Processor

CAUTION: Follow these important steps to assemble the food processor quickly and correctly. Injury may result if moving blades are accidentally exposed. Unplug appliance from electrical outlet before assembling, removing, or cleaning. Never place motor or cord in water or other liquids.

Before assembling your food processor, wash all loose parts in warm, soapy water, rinse thoroughly then dry.



1. Align tabs on container with locking slots on base. Rotate the container clockwise until it locks into position. **NOTE:** The food processor will not operate unless the container is securely locked into position.
2. Place the chopping blade or blade extension hub into place over the motor shaft. The blade extension hub assembles only one way, and is used to support the reversible slicing/shredding blade. **NOTE:** Do not attempt to use both the chopping blade and the slicing/shredding blade at the same time.
3. Place cover on base. The tab on the cover must rotate clockwise and engage the slot in the top of the handle. **NOTE:** The Food Processor will not operate unless the cover is locked into position.
4. Insert food pusher into lid cover opening.
5. Your Studio Food Processor is now ready for use.



Using Your Food Processor – Chopping and Mixing

1. Follow the assembly instructions in the Assembling your Food Processor section.
2. Make sure the switch is OFF and the food processor is unplugged.
3. The chopping blade can be used to coarsely or finely chop, and mince foods. Increased processing time will result in foods that are puréed to a smooth consistency.
4. Place chopping blade over motor hub. Blades are sharp- handle carefully.
5. For more uniform results, start with food pieces that are uniform in size. Food pieces should be pre-cut to approximately 1-inch in size for best results.
6. Add ingredients to the food processor container. Securely lock the cover in place.
7. Place cover on food processor container.
8. Plug cord into outlet.
9. Always operate food processor on a clean, dry surface to prevent air from carrying foreign material or water into the motor.
10. **TO CHOP:** Choose LOW speed to observe results. The processing speed and time will determine results. The pulse setting will help you avoid over-processing.
11. **TO MINCE:** Increase processing time or speed.
12. **TO PURÉE:** Use the HIGH setting.
13. The blue LED light will be “ON” during operation.
14. Use rubber spatula to push ingredients to be chopped ONLY when motor is OFF.
15. Switch to a higher speed if the motor seems to labor when processing to prevent over-loading of the motor.
16. **TO STOP PROCESSING:** Turn the switch to OFF.
17. Wait until blades stop rotating before removing cover and/or processing container.
18. Remove processor container by turning counter-clockwise on base to unlock.

Using Your Food Processor – Slicing and Shredding

1. Follow the assembly instructions in the Assembling your Food Processor section.
2. Make sure the switch is OFF and the food processor is unplugged.
3. The reversible slicing/shredding blade can be used to slice or shred firm foods into the food processor container.
4. Place blade extension over motor hub. Blades are sharp- handle carefully.
5. Place slice/shred blade onto the hub.
6. Place cover onto food processor container.
7. For more uniform results, start with food pieces that are uniform in size. Food pieces should be pre-cut to fit into the food pusher opening on the cover. **DO NOT USE FINGERS TO PUSH FOOD INTO THE OPENING.**
8. Add food pieces into the food pusher opening on top of the cover. Place food pusher into opening.
9. Plug cord into outlet.
10. Always operate food processor on a clean, dry surface to prevent air from carrying foreign material or water into the motor.
11. **TO SLICE:** Choose LOW speed. Exert medium pressure to evenly feed foods into shredding blade. Best results are obtained by filling food pusher opening with foods to be sliced. Long, thin food should be paced next to each other filling the food pusher opening.





12. **TO SHRED:** Use the shredding portion of the reversible slice/shred blade. Use an even pressure to feed foods through the blade. Best results are obtained when the foods to be shredded are firm in consistency. Refrigerating soft foods, such as cheese, will result in more even processing.
13. The blue LED light will be “ON” during operation.
14. Do not overfill the food processor container. When container capacity has been reached, empty container before continuing to slice or shred additional foods. Follow instruction for assembling and using your food processor prior to removing or reassembling parts.
15. **TO STOP PROCESSING:** Turn the switch to OFF.
16. Wait until blades stop rotating before removing the cover, food pusher and or processing container.
17. Remove processor container by turning counter-clockwise on base to unlock.

Tips for General Use

Removing Processed Food

1. Before removing processed food, turn the dial to the OFF position and wait for the blade to stop spinning. Unplug the unit and then remove the lid by turning it counter-clockwise to unlock. Never try to remove the lid and the container together as one unit; this can damage the food processor.
2. Be careful not to let the chopping blade or slicing/shredding blade disc fall out of the container as you empty it. To prevent the chopping blade from falling out, carefully remove the chopping blade by lifting up on the plastic hub. To remove the slicing/shredding blade disc, grip the center hub using two fingers and lift straight up. Be sure to remove the blade or disc before attempting to empty out the processed food.
3. To lift the container off the motor base, turn the handle of the container counter-clockwise to unlock and lift the container straight up.
NOTE: Occasionally, a piece of food may become wedged between the blade and the container. If this happens, unplug the unit, remove the lid, lift the blade out carefully and remove the wedged piece. Empty the container, reinsert the blade, replace the ingredients and lock the lid into place to continue processing.

Hints for Preparing Foods for Chopping or Mixing

Fruits and vegetables-

Peel and core if necessary. Remove large, hard pits and seeds. Cut into 3/4-inch pieces and process up to 1-cup at a time.

Meat, poultry and fish-

Meat should be cold but not frozen. First, cut into 3/4-inch pieces. Put up to 1/2 pound of meat in container. Pulse or run motor continuously until desired consistency is reached. Check texture every 2 or 3 seconds to avoid over-processing.



**Bread, crackers or cookies-**

Break into 1-inch pieces and process continuously until desired texture is reached.

Hard cheese-

If cheese is too hard to cut with a knife, don't try to chop it in the food processor as it may damage the blade. (Do not attempt to chop parmesan cheese in the food processor.) Cut cheese into 1/2-inch cubes. Pulse motor until the desired consistency is reached. You may chop cheese as coarse or as fine as you want. Simply run machine longer for finer chop. Do not attempt to process more than 3 ounces of cheese at one time.

Whipping cream-

Cream must be at refrigerator temperature. Whip up to 1-cup at a time.

Cleaning Your Food Processor

1. Switch food processor to "OFF" position and unplug from electrical outlet.
2. Hand-wash all parts in hot soapy water, rinse, and dry. Be careful of blades when washing and drying. Do not wash any parts in the dishwasher.
3. Wipe motor base, control knob, and cord with a damp cloth or sponge. To remove stubborn stains, use a mild, non-abrasive cleanser. Never submerge motor base in water.
4. Reassemble the food processor for storage.
5. Food processor parts are corrosion resistant, sanitary and easily cleaned. Before first use and after every use, separate container parts and clean thoroughly in warm, soapy water, rinse and dry well. **DO NOT WASH ANY PARTS IN AN AUTOMATIC DISHWASHER.** Periodically check all parts before reassembly. If any parts are chipped or cracked, **DO NOT USE** Food Processor.



PRODUCT WARRANTY

Appliance 1 Year Limited Warranty

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

The Focus Electrics, LLC warranty does not cover any damage, including discoloration, to any non-stick surface of the appliance. The Focus Electrics, LLC warranty is null and void, as determined solely by Focus Electrics, 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 an 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 FOCUS ELECTRICS, 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 that this appliance has failed or requires service during or after the warranty period, please contact the Focus Electrics Customer Service Department at (866) 290-1851 or e-mail us at service@focuselectrics.com. Return shipping fees are non-refundable. Hand-written receipts are not accepted. Focus Electrics, LLC is not responsible for returns lost in transit.

Valid only in USA and Canada

Replacement Parts

Replacement parts may be ordered direct from Focus Electrics, LLC by calling or e-mailing the service department at the number/e-mail address listed above, or by writing to us at:

Focus Electrics, 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 Focus Electrics, 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 Focus Electrics, 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®

Robot ménager Studio Mode d'emploi



**VEUILLEZ CONSERVER CE MODE D'EMPLOI POUR UNE CONSULTATION
ULTÉRIEURE CAR CELUI-CI CONTIENT DES INFORMATIONS IMPORTANTES**

© 2007 West Bend, une marque de Focus Electrics, LLC.

www.focuselectrics.com

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES



MISE EN GARDE

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

Précautions de sécurité

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.
- N'utilisez pas l'appareil pour un autre usage que celui pour lequel il a été conçu.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par Focus Electrics risque de provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures.
- Maintenez les mains et les ustensiles à l'écart des lames ou des disques en mouvement pendant le mixage des aliments pour réduire le risque de blessure grave ou de détérioration du robot ménager. Une râpe peut être utilisée, mais elle ne doit être utilisée que lorsque le robot ménager ne fonctionne pas.
- Les lames sont tranchantes. Manipulez-les avec précaution.
- Pour réduire le risque de blessure, ne placez jamais la lame coupante ou le disque à trancher/hacher sur la base sans avoir préalablement mis en place le récipient correctement.
- Assurez-vous toujours que le couvercle est bien verrouillé en place avant d'utiliser l'appareil.
- N'essayez pas de désactiver le mécanisme de verrouillage du couvercle.
- Ne placez jamais les aliments dans le robot ménager à la main. Utilisez toujours le poussoir.
- Évitez toujours de toucher les pièces en mouvement.
- N'utilisez pas cet 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.
- Débranchez l'appareil de la prise secteur lorsque vous ne l'utilisez pas, avant d'installer ou de retirer des accessoires et avant de procéder au nettoyage.
- **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 ou se trouver à proximité de l'appareil, car son fonctionnement mécanique est dangereux.
- 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, n'immergez 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 est en mauvais état. N'utilisez pas cet 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'utilisez pas les pièces électriques à l'extérieur, ou ne les placez pas sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique, dans un four chauffé ou au réfrigérateur.
- Ne branchez pas le cordon dans la prise secteur si la commande n'est pas positionnée sur « OFF ».
- Positionnez toujours la commande sur « OFF » et débranchez l'appareil de la prise secteur lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir complètement avant de placer ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer.
- Le fait que votre 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 qu'il ne 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 à haute température, dont la gazinière.



- 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 robot ménager (le nombre de watts est inscrit au-dessous de l'appareil). Positionnez le cordon de rallonge de façon à éviter que celui-ci puisse être tiré, qu'on puisse s'y prendre les pieds ou s'y emmêler. Positionnez le cordon de rallonge de façon à ce qu'il ne pende pas au-dessus du bord du plan de travail, de la table ou de toute autre surface plane.
- Utilisez une prise secteur qui accepte la fiche polarisée de l'appareil. Sur une fiche polarisée, l'une des lames de la fiche est plus large que l'autre. 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'adapte toujours pas, 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 à haute température pendant l'utilisation.
- N'essayez pas d'utiliser un transformateur de tension ou tout autre appareil pour adapter votre robot ménager à une prise secteur ou à une tension différente car cela détériorerait votre robot ménager.



MISE EN GARDE

Pour éviter toute blessure, veuillez lire et appliquer la totalité des consignes et mises en garde.

Précautions pendant l'utilisation

- Les lames sont tranchantes. Faites preuve d'une extrême prudence pendant l'assemblage, le démontage, l'utilisation et le nettoyage.
- N'utilisez pas cet appareil si les lames sont brisées, fissurées ou s'il y a du jeu.
- Évitez tout contact avec les pièces en mouvement. Maintenez les doigts hors de l'ouverture du poussoir à aliments.
- Utilisez toujours le robot ménager avec le couvercle en place.
- Tenez toujours le récipient pendant le mixage pour assurer sa stabilité.
- Ne laissez pas le robot ménager sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Ne retirez pas le récipient de mixage de la base tant que le moteur n'est pas complètement arrêté.
- N'essayez pas de désactiver le mécanisme de verrouillage du couvercle. Assurez-vous que le couvercle est correctement verrouillé en place avant d'utiliser cet appareil.
- N'essayez pas de mixer des liquides ou des aliments chauds.
- Assurez-vous de positionner l'interrupteur sur « OFF » après chaque utilisation. Ne tentez pas de retirer les aliments sans avoir au préalable débranché le cordon de la prise murale.
- Pour réduire le risque de blessure, ne placez jamais les lames de l'ensemble de découpe sur la base sans que le récipient de mixage soit correctement fixé.





- N'utilisez pas cet appareil sur une gazinière, sous un grill, ou four, au réfrigérateur ou au congélateur.



MISE EN GARDE

Précautions relatives au robot ménager

- Ce récipient est conçu pour une utilisation avec cet appareil uniquement. N'utilisez ce récipient avec aucun autre appareil ou aucune autre application.
- Ne placez pas le récipient sur une surface à haute température ou dans un four chaud.
- Faites preuve de prudence en nettoyant le récipient. Essayez l'extérieur avec un chiffon humide, et rincez seulement l'intérieur. S'il est nécessaire de nettoyer l'intérieur du récipient, démontez-le et nettoyez-le conformément aux instructions des sections assemblage et nettoyage du présent mode d'emploi.
- N'utilisez pas un récipient fissuré.
- Ne nettoyez pas le récipient à l'aide de détergents, de tampons à récurer en acier ni tout autre matériau abrasif.

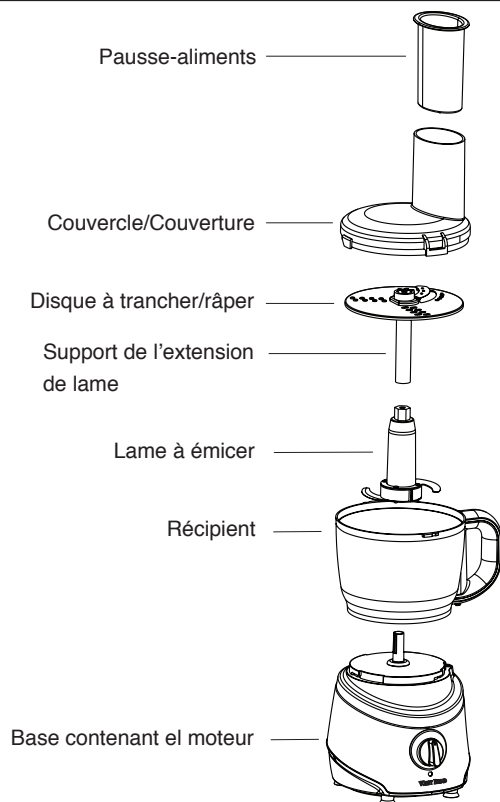
CONSERVEZ CES CONSIGNES



Assemblage de votre robot ménager

ATTENTION : Suivez ces étapes importantes pour assembler le robot ménager rapidement et correctement. Une blessure peut se produire si des lames en mouvement sont exposées par erreur. Débranchez l'appareil de la prise secteur avant de l'assembler, de retirer un accessoire ou de le nettoyer. Ne plongez jamais le moteur ou le cordon dans de l'eau ni dans aucun autre liquide.

Avant de procéder à l'assemblage de votre robot ménager, lavez toutes les pièces détachables à l'eau savonneuse chaude, rincez soigneusement puis séchez ces pièces.



1. Alignez les languettes sur le récipient en face des fentes de verrouillage sur la base. Faites pivoter le récipient dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se verrouille en position. **REMARQUE :** Le robot ménager ne fonctionne pas tant que le récipient n'est pas fermement verrouillé en position.
2. Placez la lame à émulsionner ou le support d'extension de lame à sa place sur l'axe du moteur. Le support d'extension de lame ne s'assemble que d'une seule manière, et il est utilisé pour soutenir la lame réversible qui permet de trancher/hacher. **REMARQUE :** Ne tentez pas d'utiliser à la fois la lame à émulsionner et la lame à trancher/hacher en même temps.
3. Placez le couvercle sur la base. La languette sur le couvercle doit pivoter dans le sens des aiguilles d'une montre et s'engager dans la fente en haut de la poignée. **REMARQUE :** Le robot ménager ne fonctionne pas tant que le couvercle n'est pas verrouillé en position.
4. Insérez le poussoir à aliments dans l'ouverture du couvercle.
5. Votre Robot ménager Studio est maintenant prêt à l'emploi.



Utilisation de votre robot ménager – Émincer et mixer

1. Suivez les instructions d'assemblage de la section Assemblage de votre robot ménager.
2. Assurez-vous que l'interrupteur est positionné sur « OFF » et que le robot ménager est débranché.
3. La lame à émincer peut être utilisée pour émincer grossièrement ou finement, et hacher les aliments. Une plus grande durée d'utilisation produit des aliments ayant la consistance d'une purée ou d'un mélange onctueux.
4. Placez la lame à émincer sur le support du moteur. Les lames sont tranchantes – manipulez-les avec précaution.
5. Pour un résultat plus homogène, commencez avec des morceaux d'aliments qui sont de taille uniforme. Pour un résultat optimal, les morceaux d'aliments devraient être pré-coupés en cubes d'environ 1 pouce.
6. Ajoutez les ingrédients dans le récipient du robot ménager. Verrouillez bien le couvercle en place.
7. Placez le couvercle sur le récipient du robot ménager.
8. Branchez le cordon dans la prise secteur.
9. Utilisez toujours le robot ménager sur une surface propre et sèche pour empêcher l'air de faire entrer un corps étranger ou de l'eau à l'intérieur du moteur.
10. POUR ÉMINCER : Choisissez la vitesse lente « LOW » pour observer le résultat. La vitesse de mixage et la durée vont déterminer le résultat. Le paramétrage des impulsions vous aidera à éviter de trop mixer.
11. POUR HACHER : Augmentez la durée ou la vitesse du mixage.
12. POUR FAIRE DE LA PURÉE : Utilisez un paramètre de vitesse élevé « HIGH ».
13. La DEL bleue est allumée « ON » pendant le fonctionnement.
14. Utilisez une spatule en caoutchouc pour pousser les ingrédients à émincer **UNIQUEMENT** lorsque le moteur est à l'ARRÊT.
15. Placez l'interrupteur sur une vitesse plus élevée si le moteur semble peiner lors du mixage pour éviter de surcharger le moteur.
16. POUR ARRÊTER LE MIXAGE : Positionnez l'interrupteur sur « OFF ».
17. Attendez que les lames aient arrêté de tourner avant de retirer le couvercle et/ou le récipient de mixage.
18. Retirez le récipient du robot ménager en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur la base pour le déverrouiller.

Utilisation de votre robot ménager – Trancher et hacher

1. suivez les consignes d'assemblage de la section Assemblage de votre robot ménager.
2. Assurez-vous que l'interrupteur est positionné sur « OFF » et que le robot ménager est débranché.
3. La lame réversible pour trancher/hacher peut être utilisée pour trancher ou hacher les aliments fermes dans le récipient du robot ménager.
4. Placez l'extension de lame sur le support sur moteur. Les lames sont tranchantes – manipulez-les avec précaution.
5. Placez la lame à trancher/hacher sur le support.
6. Placez le couvercle sur le récipient du robot ménager.
7. Pour un résultat plus homogène, commencez avec des morceaux d'aliments de taille uniforme. Les morceaux d'aliments devraient être prédécoupés pour s'adapter au format de l'ouverture du pousse-aliments sur le couvercle.





N'UTILISEZ PAS LES DOIGTS POUR POUSSER LES ALIMENTS DANS L'OUVERTURE.

8. Ajoutez les morceaux d'aliments dans l'ouverture du pousse-aliments en haut du couvercle. Placer le pousse-aliments dans l'ouverture.
9. Branchez le cordon dans la prise secteur.
10. Utilisez toujours le robot ménager sur une surface propre et sèche pour empêcher l'air de faire entrer un corps étranger ou de l'eau à l'intérieur du moteur.
11. POUR TRANCHER : Choisissez la vitesse lente « LOW ». Exercez une pression moyenne pour faire passer de façon homogène les aliments à travers la lame à hacher. On obtient un meilleur résultat en remplissant l'ouverture du pousse-aliments avec les aliments à trancher. Les aliments longs et fins devraient être placés les uns à côté des autres pour remplir l'ouverture du pousse-aliments.
12. POUR HACHER : Utilisez la portion à hacher de la lame réversible pour trancher/hacher. Utilisez une pression uniforme pour faire passer les aliments sur la lame. On obtient un meilleur résultat lorsque les aliments à hacher sont fermes de consistance. Le fait de réfrigérer les aliments mous comme le fromage produit un mixage plus homogène.
13. La DEL bleue est allumée « ON » pendant le fonctionnement.
14. Ne remplissez pas le récipient du robot ménager de manière excessive. Lorsque la capacité du récipient a été atteinte, videz le récipient avant de continuer à trancher ou à hacher des aliments supplémentaires. Suivez les instructions pour l'assemblage et l'utilisation de votre robot ménager avant de retirer ou de réassembler les pièces.
15. POUR ARRÊTER LE MIXAGE : Positionnez l'interrupteur sur « OFF ».
16. Attendez que les lames aient arrêté de tourner avant de retirer le couvercle, le pousse-aliments ou le récipient du robot ménager.
17. Retirez le récipient du robot ménager en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur la base pour le déverrouiller.

Astuces générales

Retirer les aliments mixés

1. Avant de retirer les aliments mixés, tournez le cadran pour le positionner sur « OFF » puis attendez que la lame cesse de tourner. Débranchez l'appareil puis retirez le couvercle en le tournant en sens inverse des aiguilles d'une montre pour le déverrouiller. N'essayez jamais de retirer le couvercle et le récipient ensemble comme s'ils formaient une seule unité ; ceci risque de détériorer le robot ménager.
2. Veillez à ne pas laisser la lame à émincer ou le disque à trancher/hacher tomber hors du récipient alors que vous le videz. Pour empêcher la lame à émincer de tomber hors du récipient, retirez prudemment la lame à émincer en la soulevant sur le support en plastique. Pour retirer le disque à trancher/hacher, saisissez le support central avec deux doigts et soulevez à la verticale. Assurez-vous de retirer la lame ou le disque avant d'essayer de vider les aliments mixés.





3. Pour retirer le récipient de la base contenant le moteur, tournez la poignée du récipient dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour déverrouiller et soulever le récipient à la verticale.

REMARQUE : De temps en temps, il est possible qu'un morceau d'aliment se coince entre la lame et le récipient. Si cela se produit, débranchez l'appareil, retirez le couvercle, retirez prudemment la lame en la soulevant puis retirez le morceau d'aliment coincé. Videz le récipient, remettez la lame en place, remplacez les ingrédients dans le récipient et verrouillez le couvercle en place pour continuer le mixage.

Astuces pour la préparation des aliments à émincer ou à mixer

Fruits et légumes-

Épluchez et retirez les noyaux si nécessaire. Retirez les pépins gros et durs et les graines. Coupez en morceaux de 3/4 de pouce et mixez jusqu'à une tasse à la fois.

Viande, volaille et poisson -

La viande devrait être froide mais pas congelée. D'abord, découpez en morceaux de 3/4 de pouce. Placez jusqu'à 1/2 livre de viande dans le récipient. Procédez par impulsions ou laissez tourner le moteur en continu jusqu'à ce que la consistance souhaitée ait été atteinte. Vérifiez la texture toutes les 2 ou 3 secondes pour éviter de mixer excessivement. pound of meat in container. Pulse or run motor continuously until desired consistency is reached. Check texture every 2 or 3 seconds to avoid over-processing.

Pain, biscuits salés ou cookies-

Brisez en morceaux de 1 pouce et mixez en continu jusqu'à ce que vous ayez atteint la texture souhaitée.

Fromages à pâte dure -

Si le fromage est trop dur pour être coupé au couteau, n'essayez pas de la mixer dans le robot ménager car vous risquez de détériorer la lame. (N'essayez pas de mixer du parmesan dans le robot ménager.) coupez le fromage en cubes de 1/2 pouce. Donnez des impulsions jusqu'à ce que vous ayez atteint la consistance souhaitée. Vous pouvez émincer le fromage aussi grossièrement ou aussi finement que vous le souhaitez.

Faites simplement tourner la machine plus longtemps pour un fromage plus finement haché. Ne tentez pas de mixer plus de 3 onces de fromage à la fois.

Crème fouettée -

La crème doit être à la température du réfrigérateur. Fouettez jusqu'à 1 tasse à la fois.





Nettoyage de votre robot ménager

1. Placez l'interrupteur du robot ménager à l'arrêt sur « OFF » et débranchez l'appareil de la prise secteur.
2. Lavez toutes les pièces à la main à l'eau savonneuse chaude, rincez puis séchez. Faites attention aux lames lorsque vous les lavez et lorsque vous les séchez. Ne lavez aucune pièce au lave-vaisselle.
3. Essuyez la base du moteur, le bouton de commande, et le cordon avec un chiffon ou une éponge humide. Pour éliminer les taches tenaces, utilisez un détergent no abrasif de puissance moyenne. Ne plongez jamais la base contenant le moteur dans de l'eau.
4. Remontez le robot ménager pour le ranger.
5. Les pièces du robot ménager résistent à la corrosion, elles sont hygiéniques et se nettoient facilement Avant la première utilisation et après chaque utilisation, séparez les pièces du récipient et nettoyez-les méticuleusement dans de l'eau savonneuse chaude puis rincez et séchez-les bien. **NE LAVEZ AUCUNE PIÈCE AU LAVE-VAISSELLE AUTOMATIQUE.** Vérifiez régulièrement toutes les pièces avant de procéder au remontage. Si une pièce est ébréchée ou fissurée, **N'UTILISEZ PAS** le robot ménager.



Garantie du produit

Garantie limitée 1 an pour l'appareil

Focus Electrics, LLC garantit que cet appareil sera dépourvu de vices de matériel et de fabrication pendant 1 an à partir de la date d'achat d'origine, à condition de l'appareil soit utilisé et entretenu conformément au Manuel d'instructions de Focus Electrics, LLC. Tout composant défectueux de l'appareil sera réparé ou remplacé gratuitement, à la discrétion de Focus Electrics, LLC. Cette garantie s'applique uniquement à un usage domestique.

La garantía de Focus Electrics, LLC no cubre ningún daño, incluyendo la decoloración, de ninguna superficie no adherente del aparato. La garantía de Focus Electrics, LLC quedará nula e inválida, según lo determine exclusivamente Focus Electrics, LLC, si el aparato resulta dañado debido a accidentes, uso indebido o abuso, rayaduras, sobrecalentamiento o si es alterado de algún modo o no se usa en forma doméstica.

Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques. Vous pourrez également avoir d'autres droits, variables d'une province à l'autre.

CETTE GARANTIE REMPLACE TOUTES LES GARANTIES TACITES, Y COMPRIS LES GARANTIES DE QUALITÉ COMMERCIALE, D'ADAPTATION À UN BUT PARTICULIER, DE PERFORMANCE OU AUTRES GARANTIES EXCLUES EN CECI. FOCUS ELECTRICS, LLC NE POURRA EN AUCUN CAS ÊTRE TENUE POUR RESPONSABLE DE DOMMAGES, QU'ILS SOIENT DIRECTS, IMMÉDIATS, ACCESSOIRES, PRÉVISIBLES, INDIRECTS OU SPÉCIAUX, RÉSULTANT DE OU LIÉS À SON APPAREIL.

Si vous croyez que cet appareil est défectueux ou s'il doit être réparé pendant ou après la période de garantie, veuillez communiquer avec le service à la clientèle de Focus Electrics Customer en composant le (866) 290-1851 ou en acheminant un courriel à l'adresse service@focuselectrics.com. Les frais d'affranchissement de retour ne sont pas remboursables. Les reçus manuscrits ne sont pas acceptés.

Valide uniquement aux USA et au Canada

Pièces détachées

Pour commander des pièces de rechange, adressez-vous directement au service des réparations de Focus Electrics, LLC en appelant au numéro indiqué plus haut ou en acheminant un courriel à l'adresse susmentionnée ou encore en écrivant à l'adresse :

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

Veillez à inclure le numéro de référence/modèle de votre appareil (situé en dessous ou au dos de l'appareil) et une description et la quantité de la pièce que vous voulez commander. Avec ces informations, fournissez votre nom, votre adresse postale et votre numéro de carte Visa/MasterCard, avec sa date d'expiration et le nom tel qu'il apparaît sur la carte. Les chèques peuvent être libellés à l'ordre de Focus Electrics, LLC. Appelez le service clientèle pour obtenir le montant de l'achat. La taxe de vente pratiquée dans votre province ainsi qu'un forfait d'expédition seront ajoutés à votre facture. Comptez deux (2) semaines pour la livraison.

Ce livret contient des informations importantes et utiles concernant l'utilisation et l'entretien sans risque de votre nouveau produit Focus Electrics, LLC. À titre de référence future, attachez votre justificatif d'achat daté en cas de réparation sous garantie et notez ici les informations suivantes :

Date d'achat ou de réception comme cadeau : _____

Lieu et prix d'achat, si vous les connaissez : _____

Numéro de référence de l'article et code de date (en dessous ou au dos du produit) _____

WEST BEND®

Procesador de Alimentos Studio

Manual de instrucciones



**CONSERVELO PARA FUTURAS CONSULTAS YA QUE ESTE MANUAL
CONTIENE INFORMACIÓN IMPORTANTE**

© 2007 West Bend, una marca de Focus Electrics, LLC.

www.focuselectrics.com

MEDIDAS PREVENTIVAS IMPORTANTES



PRECAUCIÓN

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

Medidas de seguridad

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.
- No utilice el aparato para usos distintos del indicado.
- El uso de accesorios no recomendados por Focus Electric puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales.
- Mantenga las manos y utensilios lejos de cuchillas o discos en movimiento mientras se procesan los alimentos para reducir el riesgo de lesiones graves a las personas o daño al procesador de 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 en la base sin primero haber colocado el recipiente 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.
- Nunca coloque el alimento a mano. Siempre utilice el empujador de alimentos.
- Siempre evite hacer contacto con las partes móviles.
- No opere el artefacto si no funciona correctamente o haya sido dañado de algún modo. Para información relativa al servicio de reparaciones vea la página de garantías.
- No trate de reparar este artefacto electrodoméstico usted mismo.
- Desenchufe la unidad del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de agregarle o quitarle accesorios y antes de limpiarla.
- **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 es peligrosa.
- 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 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 use las piezas eléctricas a la intemperie, ni las coloque cerca de un quemador a gas o eléctrico, en el horno caliente, ni en el refrigerador.
- No enchufe al tomacorriente a menos que interruptor de encendido/apagado esté en la posición OFF (apagado).
- Cuando no esté usando el artefacto o antes de limpiarlo, siempre coloque el interruptor de encendido en la posición OFF (apagado) y desenchufe el artefacto. Permita que se enfríe antes de colocarle o quitarle piezas o antes de limpiarlo.
- El procesador de alimentos tiene un cordón eléctrico corto como medida de precaución para impedir el halado, tropiezo o enredo accidental con el mismo. No deje al cordón eléctrico colgar sobre el borde u otra superficial plana o una superficie caliente como la estufa.



- No se recomienda usar una extensión eléctrica, pero si debe hacerlo, asegúrese de que el cordón eléctrico tenga el mismo o mayor vataje que el del procesador de alimentos. (La potencia en vatios está estampada en la parte de abajo del artefacto). Coloque el cable de tal modo que no cuelgue del borde de un mostrador, mesa u otras superficies a fin de impedir lesiones que resulten del halar, tropezarse o enredarse en el mismo.
- Use un tomacorriente apto para el enchufe polarizado del artefacto electrodoméstico. En un enchufe polarizado, una hoja es más ancha que la otra. 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 procesador de alimentos a un tomacorriente o voltaje diferente, ya que causará daños al artefacto.



PRECAUCIÓN

Para prevenir lesiones personales, lea y acate todas las instrucciones y advertencias.

Precauciones de funcionamiento

- Las cuchillas son afiladas. Tenga extremo cuidado al armarlo y desarmarlo, mientras funciona y al limpiarlo.
- No lo utilice si las cuchillas están rotas, rajadas o sueltas.
- Evite el contacto con las piezas en movimiento. Mantenga los dedos fuera de la abertura para el empujador de alimentos.
- Siempre haga funcionar el procesador de alimentos con la tapa puesta.
- Para darle estabilidad, siempre sostenga el recipiente al procesar alimentos.
- Mientras esté en funcionamiento, no deje al procesador de alimentos solo.
- No retire el recipiente de procesamiento de la base hasta que el motor se haya parado por completo.
- No intente eludir el mecanismo de traba de la tapa. Asegúrese de que la tapa esté bien colocada y cerrada en su lugar antes de poner a funcionar este artefacto electrodoméstico.
- No intente procesar líquidos o alimentos calientes.
- Asegúrese de apagar el interruptor colocándolo en la posición "OFF" después de cada uso. No intente sacar los alimentos sin desenchufar primero el cordón eléctrico del tomacorriente.
- Para reducir el riesgo de lesiones, nunca coloque el ensamble de las cuchillas de corte en la base sin el recipiente de procesamiento debidamente colocado.
- No use este aparato electrodoméstico sobre el tope de la estufa o cocina, debajo de la parrilla, en el horno, o en el refrigerador o congelador.





PRECAUCIÓN

Precauciones al usar el Procesador de Alimentos

- Este recipiente está diseñado para usarse solamente con este electrodoméstico. No use este recipiente con ningún otro artefacto electrodoméstico o aplicación.
- No coloque el recipiente sobre una superficie caliente o en un horno caliente.
- Tenga cuidado al limpiar el recipiente. Limpie la parte exterior con un paño húmedo, y sólo enjuague el interior. Si fuese necesario limpiar el recipiente por dentro, desmóntelo y límpielo siguiendo las instrucciones en las secciones de ensamble y limpieza de este manual.
- No use un recipiente rajado.
- No limpie el recipiente con limpiadores abrasivos, esponjas de lana de acero u otros materiales abrasivos.

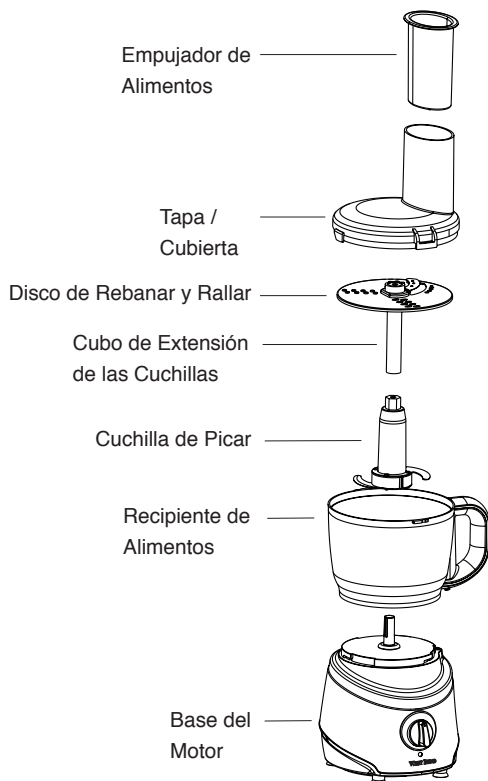
**CONSERVE ESTAS
INSTRUCCIONES**



Ensamble del Procesador de Alimentos

PRECAUCIÓN: Siga estos pasos importantes para armar al procesador de alimentos de manera rápida y correcta. Puede lesionarse si las cuchillas móviles quedasen accidentalmente expuestas. Desenchufe el artefacto electrodoméstico del tomacorriente antes de armarlo, retirarlo, o limpiarlo. Nunca coloque el motor o el cordón eléctrico en agua u otros líquidos.

Antes de armar el procesador de alimentos, lave todas las partes sueltas en agua caliente jabonosa, enjuáguelas a fondo y séquelas.



1. Alinee las pestañas en el recipiente con las ranuras de sujeción en la base. Gire el recipiente en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede asegurado en su lugar. **NOTA:** El procesador de alimentos no funcionará a menos que el recipiente quede bien asegurado en su lugar.
2. Coloque la cuchilla de picar o el cubo de extensión de las cuchillas en su lugar sobre el eje del motor. El cubo de extensión de las cuchillas se monta de una sola manera, y es usado como soporte de la cuchilla reversible para rebanar y cortar en tiras. **NOTA:** No intente usar tanto la cuchilla de picar como la cuchilla para rebanar y cortar en tiras al mismo tiempo.
3. Coloque la tapa sobre la base. La pestaña en la tapa debe girar en el sentido de las agujas del reloj y entrar dentro de la ranura en la parte superior del asa.
4. **NOTA:** El Procesador de Alimentos no funcionará a menos que la tapa esté asegurada en su posición correcta.
5. Inserte el empujador de alimentos en la abertura de la tapa.
6. El Procesador de Alimentos Studio está ahora listo usarse.



Como usar el Procesador de Alimentos – picar y mezclar

1. Siga las instrucciones de montaje en la sección de Ensamble del Procesador de Alimentos.
2. Asegúrese de que el interruptor este en la posición apagada (“OFF”) y el procesador de alimentos esté desenchufado.
3. La cuchilla de picar puede utilizarse para picar gruesa o finamente los alimentos. Un mayor tiempo de procesamiento convertirá a los alimentos en un puré de consistencia homogénea.
4. Coloque la cuchilla de picar sobre el cubo del motor. Las cuchillas son afiladas - manipúlelas con cuidado.
5. Para resultados más uniformes, comience con pedazos de alimento que sean uniformes en tamaño. Los pedazos de alimento deberán precortarse a un tamaño de aproximadamente 1 pulgada para obtener los mejores resultados.
6. Añada los ingredientes al recipiente del procesador de alimentos. Asegure bien la tapa en su lugar.
7. Coloque la tapa en el recipiente del procesador de alimentos.
8. Enchufe el cordón eléctrico a un tomacorriente.
9. Siempre haga funcionar el procesador de alimentos sobre una superficie limpia y seca para evitar que el aire arrastre materia extraña o agua dentro del motor.
10. PARA CORTAR EN PEDACITOS: Elija la velocidad “LOW” (baja velocidad) para observar los resultados. La velocidad y el tiempo de procesamiento determinarán los resultados. El ajuste del pulsado le ayudará a evitar el sobreprocesamiento.
11. PARA PICAR: Aumente el tiempo o velocidad de procesamiento.
12. PARA HACER UN PURÉ: Use el ajuste “HIGH” (alta velocidad).
13. La luz LED azul estará encendida durante la operación.
14. Use una espátula de goma para empujar los ingredientes a ser picados SÓLO cuando el motor esté apagado.
15. Para prevenir la sobrecarga del motor, cambie a una velocidad más alta si el motor pareciera estar forzado al procesar.
16. PARA PARAR DE PROCESAR: Gire el interruptor a la posición OFF (apagado).
17. Espere hasta que las cuchillas dejen de girar antes de retirar la tapa y/o el recipiente del procesador.
18. Retire el recipiente del procesador girándolo en dirección contraria a las agujas del reloj en la base para abrirlo.

Cómo usar el Procesador de Alimentos – Rebanar y cortar en tiras

1. Siga las instrucciones de montaje en la sección de Ensamble del Procesador de Alimentos.
2. Asegúrese que el interruptor esté en la posición apagada (“OFF”) y el procesador de alimentos esté desenchufado.
3. La cuchilla reversible para rebanar y cortar en tiras puede ser usada para rebanar comida firme, o cortarla en tiras, en el recipiente del procesador de alimentos.
4. Coloque la extensión de la cuchilla sobre el cubo del motor. Las cuchillas son afiladas - manipúlelas con cuidado.
5. Coloque la cuchilla de rebanar y cortar en tiras sobre el cubo.
6. Coloque la tapa sobre el recipiente del procesador de alimentos.





7. Para resultados más uniformes, comience con pedazos de alimento que sean uniformes en tamaño. Los pedazos de alimento deben precortarse para que quepan en la abertura para el empujador de alimentos en la tapa. **NO USE LOS DEDOS PARA EMPUJAR EL ALIMENTO DENTRO DE LA ABERTURA.**
8. Añada pedazos de alimento en la abertura para el empujador de alimentos encima de la tapa. Coloque el empujador de alimentos en la abertura.
9. Enchufe el cordón eléctrico a un tomacorriente.
10. Siempre haga funcionar el procesador de alimentos sobre una superficie limpia y seca para evitar que el aire arrastre materia extraña o agua dentro del motor.
11. **PARA REBANAR:** Elija la velocidad “LOW” (baja). Ejercer presión media para alimentar regularmente el alimento en la cuchilla de corte. Los mejores resultados son obtenidos llenando la abertura para el empujador de alimentos con la comida a ser rebanada. Los alimentos largos y delgados deberán ser colocados el uno al lado del otro y de esta manera llenar la abertura para el empujador de alimentos.
12. **PARA CORTAR EN TIRAS:** Use la parte que corta en tiras de la cuchilla reversible de rebanar y cortar en tiras. Use presión pareja para alimentar la comida a través de la cuchilla. Los mejores resultados son obtenidos cuando los alimentos a cortarse en tiras son de consistencia firme. El refrigerar los alimentos blandos, como el queso, resultará en un procesamiento más uniforme.
13. La luz LED azul estará encendida durante la operación.
14. No sobrellene el recipiente del procesador de alimentos. Cuando se haya alcanzado la capacidad del recipiente, vacíelo antes de seguir rebanando o cortando alimento adicional en tiras. Sigas las instrucciones para ensamblar y usar el procesador de alimentos antes de retirar o volver a montar las partes.
15. **PARA DEJAR DE PROCESAR:** Gire el interruptor a la posición OFF (apagado).
16. Espere hasta que las cuchillas dejen de girar antes de retirar la tapa, el empujador de alimentos o el recipiente de procesamiento.
17. Retire el recipiente del procesador girándolo en dirección contraria a las agujas del reloj en la base para abrirlo.

Sugerencias de uso general

Cómo retirar el alimento procesado

1. Antes de retirar el alimento procesado, gire el dial a la posición “OFF” (apagado) y espere a que la cuchilla deje de girar. Desenchufe la unidad y luego retire la tapa girándola en dirección contraria a las agujas del reloj para abrirla. Nunca intento de retirar la tapa y el recipiente juntos como una sola unidad; esto puede dañar el procesador de alimentos.
2. Cuando lo vacíe, procure no dejar caer del recipiente a la cuchilla de picar o el disco de cuchilla para rebanar y cortar en tiras. Para impedir que caiga la cuchilla de picar, con cuidado retire la cuchilla de picar levantándola por el cubo plástico. Para retirar el disco de cuchilla para rebanar y cortar en tiras, agarre el cubo central con los dedos y levántelo directamente hacia arriba. Asegúrese de retirar la cuchilla o el disco antes de intentar vaciar el alimento procesado.
3. Para levantar el recipiente de la base del motor, gire el asa del recipiente en dirección contraria a las agujas del reloj para abrir y levante el recipiente directamente hacia arriba. **NOTA:** De vez en cuando, un pedazo de alimento puede quedar atrapado entre la cuchilla y el recipiente. Si esto sucediese,





desenchufe la unidad, retire la tapa, saque la cuchilla con cuidado y retire el pedazo atrapado. Vacíe el recipiente, inserte de nuevo la cuchilla, vuelva a colocar los ingredientes y encaje la tapa en su lugar para seguir procesando.

Sugerencias para la preparación de alimentos para picarlos o mezclarlos Frutas y verduras-

Pélelas y quíteles el corazón si fuese necesario. Elimine las semillas y huesos duros y grandes. Corte en pedazos de 3/4 de pulgada y procese hasta 1 taza a la vez.

Carnes, aves y pescados-

La carne debería estar fría, pero no congelada. Primero, córtela en pedazos de 3/4 pulgada. Coloque hasta 1/2 libra de carne en el recipiente. Pulse o haga funcionar el motor continuamente hasta lograr la consistencia deseada. Compruebe la textura cada 2 o 3 segundos para evitar sobre procesar.

Pan, crackers o galletas -

Rómpalas en pedazos de 1 pulgada y procéselas continuamente hasta alcanzar la textura deseada.

Queso duro-

Si el queso es demasiado duro de cortar con un cuchillo, no trate de picarlo en el procesador de alimentos ya que esto puede dañar la cuchilla. (No intente picar queso parmesano en el procesador de alimentos.) Corte el queso en cubitos de 1/2 pulgada. Pulse el motor hasta alcanzar la consistencia deseada. Puede picar el queso tan grueso o tan fino como desee. Simplemente haga funcionar la máquina durante más tiempo para un picado más fino. No intente procesar más de 3 onzas de queso a la vez.

Batido de crema-

La crema debe estar a la temperatura del refrigerador. Bata hasta 1 taza a la vez.

Limpieza del Procesador de Alimentos

1. Apague el procesador de alimentos pasando el interruptor a la posición 'OFF' y desenchufe del tomacorriente.
2. Lave todas las partes en agua jabonosa tibia, enjuáguelas a fondo y séquelas. Tenga cuidado al lavar y secar las cuchillas. No lave ninguna parte en el lavavajillas.
3. Limpie la base del motor, la perilla de control, y el cordón eléctrico con un paño húmedo o una esponja. Para eliminar las manchas obstinadas, use un producto de limpieza suave, no abrasivo. Nunca sumerja la base del motor en agua.
4. Vuelva a armar el procesador de alimentos para almacenarlo.
5. Las partes del procesador de alimentos son resistentes a la corrosión, higiénicas y de fácil limpieza. Antes del usarlo por primera vez y después de cada uso, separe las partes y límpielas a fondo con agua caliente jabonosa, enjuáguelas y séquelas bien. **NO LAVE NINGUNA PARTE EN UN LAVAVAJILLAS AUTOMÁTICO.** Periódicamente revise todas las partes antes volver a armar el procesador. Si cualquier parte estuviera desconchada o rajada, no USE el Procesador de Alimentos.



Garantía del producto

Garantía limitada de 1 año para el aparato

Focus Electriccs, LLC garantiza que este aparato no presentará fallas de material ni mano de obra 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 Focus Electriccs, LLC. Toda pieza del aparato que presente fallas será reparada o reemplazada sin costo alguno según el criterio de Focus Electriccs, LLC. Esta garantía rige para el uso doméstico solamente.

La garantía de Focus Electriccs, LLC no cubre ningún daño, incluyendo la decoloración, de ninguna superficie no adherente del aparato. La garantía de Focus Electriccs, LLC quedará nula e inválida, según lo determine exclusivamente Focus Electriccs, LLC, si el aparato resulta dañado debido a accidentes, uso indebido o abuso, rayaduras, sobrecalentamiento o si es alterado de algún modo o no se usa en forma doméstica.

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. FOCUS ELECTRICCS, LLC RECHAZA TODA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS, YA SEAN DIRECTOS, INMEDIATOS, INCIDENTALS, PREVISIBLES, CONSECUENTES O ESPECIALES QUE SURJAN DEL USO DEL APARATO O GUARDEN RELACIÓN CON EL MISMO.

Si cree que este aparato se ha roto o requiere servicio técnico dentro de o pasado el período de la garantía, comuníquese con el Servicio a la Clientela de Focus Electriccs al (866) 290-1851 o por correo electrónico a service@focuselectriccs.com. Los gastos por devolución no son reembolsables. Los recibos escritos a mano no son válidos.

Válido sólo en EE.UU. y Canadá

Repuestos

Se puede hacer pedidos de repuestos directamente a Focus Electriccs, LLC comunicándose con el Servicio a la Clientela por los medios de contacto antes mencionados, o por correo postal a la siguiente dirección:

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

Cerciórese de incluir el número de catálogo/modelo del aparato (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 extenderse a nombre de Focus Electriccs, LLC Llame al Departamento de Servicio al Cliente para obtener el monto de la compra. Se sumará al total el impuesto de venta estatal que corresponda y un cargo por 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 Focus Electriccs, 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):
