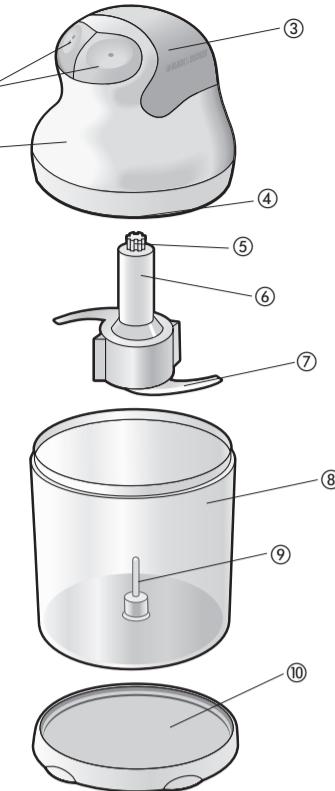


Product may vary slightly from what is illustrated. / Este producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado. / Le produit peut différer légèrement de celui illustré.



- | | |
|--|--|
| 1. Chopper top | 1. Cubierta del cortador |
| 2. Pulse mode: HI/LOW buttons | 2. Control de pulso: alto/bajo velocidad |
| 3. Soft-Grip surface | 3. Superficie de textura suave |
| 4. Daisy notch (not shown) | 4. Ranura en la cubierta (no ilustrada) |
| 5. Daisy tab | 5. Vástago de la cuchilla |
| 6. Shaft | 6. Vástago |
| † 7. Knife blade (Part# 175450-00) | † 7. Cuchilla (No. de pieza 175450-00) |
| † 8. Bowl (Part# 175449-01) 3 cup bowl | † 8. Recipiente (No. de pieza 175449-01) 3 recipientes |
| 9. Post | 9. Post |
| †10. Non-slip base (Part# 175451-00) | †10. Tapa antideslizante (No. de pieza 175451-00) |
| † Reemplazable/removable por el consumidor | |

- | | |
|--|--|
| 1. Haut du hachoir | 1. Cubierta del cortador |
| 2. Touches de vitesses basse, élevée et à-impulsion | 2. Control de pulso: alto/bajo velocidad |
| 3. Surface à-prise souple | 3. Superficie de textura suave |
| 4. Encoche en forme de marguerite (non montré) | 4. Ranura en la cubierta (no ilustrada) |
| 5. Protubérance en forme de marguerite | 5. Vástago de la cuchilla |
| 6. Arbre | 6. Vástago |
| † 7. Couteau (No. de pièce 175450-00) | † 7. Cuchilla (No. de pieza 175450-00) |
| † 8. Bol (No. de pièce 175449-01) 3 recipientes | † 8. Recipiente (No. de pieza 175449-01) 3 recipientes |
| 9. Tige | 9. Post |
| †10. Base antidérapante – couvercle (No. de pièce 175451-00) | †10. Base antidérapante – couvercle (No. de pièce 175451-00) |
| † Pièce amovible e remplacable par le consommateur | |

How to Use

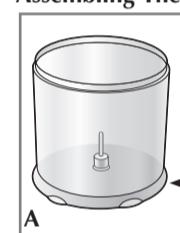
This product is for household use only.

Before using for the first time, wash the bowl and knife blade in warm, sudsy water and dry thoroughly. Both these parts and the non-slip base/lid are dishwasher-safe. Wipe the chopper top with a damp cloth and dry. Do not immerse the chopper top in water.

NOTE: Do not operate the appliance when empty. This appliance is intended for processing small quantities of food. It is not intended to prepare large quantities of food at one time. This product has a "pulse action" feature. Avoid running the motor for more than 1 minute continuously.

WARNING: Do NOT place chopper bowl or lid in a microwave oven. They are not microwave-safe.

Assembling The Chopper



- To assemble, press the non-slip base/lid onto the bottom of the bowl. This non-slip base MUST be in place before operating the chopper. (A)
- Carefully slide the knife blade down over the post without touching the blade as it is extremely sharp. You may have to turn the blade slightly by rotating the shaft until it falls into place.
- Place the chopper top over the bowl so that the daisy notch fits over the daisy tab of the knife blade shaft.

Chopping/Mincing

- To use, remove the chopper top and place food in the bowl. This mincer/chopper has a 3-cup (720 ml) dry food capacity and 1-1/4 cup (300 ml) liquid food capacity. Do not fill above the MAX Liquid line for liquid foods. Some foods process best with smaller amounts. (See "Chopping Guide") Larger amounts should be processed in small batches.
- Place the chopper top on the bowl and plug in the unit.
- Rest your hand comfortably over the soft-grip surface of the chopper top so that your fingers extend over the pulse/hi-low buttons area.
- Depress and hold the HI (Button with 2 dots) or LO (Button with one dot). Pulse for a few seconds at a time. Be careful not to overprocess. **The longer you Pulse, the finer the texture.** For coarsely chopped foods, use LO and pulse for shorter times.
- When you release the Pulse button, the operation will stop. Be sure the BLADE STOPS spinning before removing the chopper top. Unplug the unit. Grasp the Shaft, twist slightly, and carefully pull the knife blade straight up without touching the blade. Empty the processed food.
- You may store extra chopped/minced food right in the bowl. Just pull the non-slip base off the bottom of the bowl, flip it over, and press it onto the top of the bowl to serve as a storage lid (B). Place in the refrigerator.

CHOPPING GUIDE

FOOD	PREPARATION TIPS
Bread	Use up to 3 slices at a time. Break each slice into quarters. Makes about 1 1/2-cups (360 ml).
Carrots/Celery	Cut into 3/4" (1.91 cm) lengths. Use up to 2 cups (480 ml) carrots or 3 cups (720 ml) celery at a time.
Chocolate Chips	Use up to 1/2 cup (120 ml) chips at a time. Process on HI speed 30-50 seconds for fine chopped results.
Eggs — Hard-cooked	Peel; cut into quarters. Use up to 4 eggs at a time.
Garlic/Ginger	Peel. Cut ginger into 3/4" (1.91 cm) squares. Chop as little as 1 clove/square, or as much as 1 head garlic, or 1 cup (240 ml) ginger cubes at a time.
Graham Crackers	Add up to 7 rectangles, broken into quarters at a time. Pulse to crumb. (Makes 1 cup / 240 ml)
Mushrooms	Quarter for best results. Use up to 3/4 cup (180 ml) at a time. Pulse to desired texture.
Nuts, Soft (pecans, walnuts)	Add up to 3 cups (720 ml) at a time; less for more coarse texture.
Onions/Green Onions	Peel up to 2 medium (2 1/5 cm diameter) onions or 3 small (1 1/2" x 3.80 cm diameter). Cut each into 6 pieces. For green onions, cut into 1" (2.5 cm) lengths. Use up to 1 cup (240 ml) at a time.
Parsley/Herbs	Wash; dry thoroughly. Add up to 3 cups (720 ml); process about 25 seconds for fine results.
Peppers	Remove seeds. Cut into 1/2" (1.27 cm) pieces. Add up to 1 cup (240 ml). Peppers process quickly.

Tips

- Want a vinaigrette to perk up vegetables or salad? Just combine olive oil, vinegar, and herbs of your choice in the bowl and pulse to blend. Be sure not to exceed the MAX liquid level.
- To puree a cooked vegetable or fruit for a garnish over meat, add up to 2 cups of the food to the bowl and process until smooth.
- For quick homemade baby food, process up to 1 cup diced, cooked meat/poultry, cooked vegetables, or cooked or raw fruit. Add a little gravy, broth, or milk to make the baby food smoother.

Care and Cleaning

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

- Wash the bowl, knife blade, and non-slip base/cover immediately after use, either in warm, soapy water or in the dishwasher — top rack only.
- Wipe the chopper top with a damp cloth or sponge; then dry. Do not immerse it in liquid.
- Since the knife blade is extremely sharp handle very carefully and store it in the unit.

Como Usar

Este aparato es solamente para uso doméstico.

Antes de usar por primera vez, lave el recipiente y la cuchilla en agua caliente con jabón y séquelas bien. Estas partes como también la base/tapa pueden lavarse en la máquina lavaplatos. Limpie la cubierta de la unidad con un paño humedecido. No la introduzca en la máquina lavaplatos.

NOTA: No opere la unidad cuando esté vacía. Esta unidad ha sido diseñada para procesar alimentos en pocas cantidades. No tiene como propósito preparar alimentos en grandes cantidades a la vez. Este producto tiene como una característica un control de pulso. Evite el uso del motor por más de 1 minuto.

PRECAUCION: Tanto el recipiente del cortador como la tapa NUNCA DEBEN introducirse dentro de un horno de microondas.

Como armar el cortador

- Para armar, coloque la base/tapa antideslizante en el inferior del recipiente. Esta base antideslizante DEBE colocarse apropiadamente antes de operar el cortador. (A)
- Deslice la cuchilla sobre la guía con cuidado. Recuerde que la cuchilla tiene mucho filo así que procure no tocarla. Quizás sea necesario girar el vástago de la cuchilla hasta que ésta caiga en su lugar.
- Coloque la cubierta sobre el recipiente de modo que encaje sobre el vástago de la cuchilla.

Función de corte/picado

- Para usar, retire la cubierta y coloque los alimentos dentro del recipiente. Esta unidad tiene capacidad para 720 ml (3 tazas) de alimentos secos y 300 ml (1-1/4 taza) de alimentos líquidos. No sobre pase el nivel de llenado MAX con alimentos líquidos. Algunos alimentos resultan mejor procesados en cantidades pequeñas. (Consulte la guía para cortar)
- Coloque la cubierta sobre el recipiente y enchufe la unidad.
- Descanse la mano cómodamente sobre la superficie suave de la cubierta del cortador de modo que los dedos se extiendan sobre el área del control de pulso.

- Oprima y sostenga el botón que tiene dos puntos HI (alto) o el botón que tiene un punto LO (bajo). **Entre más se procesan los alimentos con el control de pulso, más fina es la textura.** Para que los alimentos resulten más gruesos use la velocidad baja o el control de pulso o a intervalos cortos.

- Una vez que se suelta el botón de pulso, finaliza la operación. Asegúrese que la CUCHILLA PARE por completo antes de retirar la cubierta. Desconecte la unidad. Sujete el vástago, girelo un poco y retire la cuchilla con mucho cuidado deslizándola hacia arriba. Vacíe los alimentos procesados.
- Los alimentos sobrantes pueden almacenarse y mantenerse frescos en el mismo recipiente del cortador. Retire la base antideslizante del interior de la unidad, y úsela para tapar el recipiente. (B) Coloque el recipiente en el refrigerador.

GUÍA PARA CORTAR/PICAR

ALIMENTO CONSEJOS DE PREPARACIÓN

Pan	Use hasta 3 rebanadas a la vez. Cuártela cada rebanada de pan. Da aproximadamente 360 ml (1 1/2 tazas).
Zanahorias/apio	Corte en tiras de 1.91 cm (3/4") Use hasta 480 ml (2 tazas) de zanahoria cortada o 720 ml (3 tazas) de apio.
Chocolate	Use hasta 120 ml (1/2 taza) de chocolate partido en pedazos pequeños. Procese a velocidad alta solamente de 30-50 segundos para obtener resultados de textura fina.
Huevos cocidos	Descártelos y pártalos en cuatro partes. Procese hasta 4.
Ajo/jengibre	Pele. Corte el jengibre en cuadrados de 1.91 cm (3/4"). Pique de 1 diente/cuadrado hasta 1 cabeza de ajo o 240 ml (una taza) de jengibre.
Galletas Graham	Agregue hasta 7 rectángulos cortados. Pulse para migar. (Da 240 ml / 1 taza)
Champiñones	Para mejor resultado pártalos en cuatro. Procese hasta 180 ml (3/4 de taza) usando el control de pulso hasta adquirir la textura deseada.
Nueces suaves (pecanas, nogal)	Agregue hasta 720 ml (3 tazas) a la vez; menos para textura gruesa.
Cebollas/cebollinos	Pele hasta 2 cebollas medianas con diámetro de 5 cm (2") o 3 pequeñas de 3.80 cm (1 1/2"). Corte cada una en 6 pedazos. Corte los cebollinos en tiras de 2.5 cm (1"). Use hasta 240 ml (1 taza).
Perejil/herbas	Lave y seque bien. Agregue hasta 720 ml (3 tazas) y procese 25 segundos para textura fina.
Pimientos	Quite las semillas. Parta en pedazos de 1.27 cm (1/2"). Agregue hasta 240 ml (1 taza). Los pimientos se procesan rápido, con 2-3 pulsos.

Consejos

- Juguetaría de una vinagreta para sazonar vegetales o ensalada? Simplemente combine en el recipiente aceite de oliva, vinagre y hierbas al gusto y use el control de pulso para procesar. Asegúrese de no sobreponer el nivel MAX para líquidos.
- Para deshacer vegetales cocinados o fruta para aderezar carne, agregue hasta 2 tazas de los alimentos al recipiente con una cucharada de líquido para cocinar y procese hasta quedar suave la mezcla.
- Los alimentos para bebé hechos en casa pueden prepararse de forma rápida. Procese hasta 1 taza de carne o pollo ya cocinado, vegetales o fruta cocida o fresca. Agregue 2 cucharadas de jugo de carne, consomé o leche para que la comida resulte más suave.

Cuidado y limpieza

El aparato no contiene piezas reparables por el consumidor. Para servicio, acuda a personal de asistencia calificado.

- Lave el recipiente, la cuchilla y la base/tapa antideslizante inmediatamente después de cada uso, ya sea en agua tibia con jabón o en la bandeja superior (únicamente) de la máquina lavaplatos.
- Limpie la cubierta de la unidad con un paño humedecido o con una esponja. No la sumerja en ningún líquido.
- Ya que la cuchilla es sumamente afilada, guárdela dentro de la unidad.

Utilisation

Cet appareil est réservé à une utilisation résidentielle uniquement.

Avant la première utilisation, laver le bol et le couteau dans de l'eau chaude savonneuse et bien les assécher. Ces deux pièces ainsi que la base antidérapante – couvercle vont également au lave-vaisselle. Essuyer le haut du hachoir à l'aide d'un chiffon humide et l'assécher. Ne pas immerger le haut du hachoir.

NOTE : Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide. Le présent appareil est conçu pour préparer de petites quantités d'aliments et non, de grandes quantités d'aliments à la fois. L'appareil comporte un cycle à-impulsion. Éviter de laisser le moteur fonctionner pendant plus de une minute.

ADVERTISSEMENT : NE PAS placer le bol ni le couvercle du hachoir dans un four à micro-ondes. Ils ne vont pas au four à micro-ondes.

Assemblage du hachoir

- Pour assembler, enfoncez la base antidérapante – couvercle sur le fond du bol. La base antidérapante DOIT être en place avant d'utiliser le hachoir (A).
- Abaissez soigneusement le couteau sur la tige sans toucher aux arêtes qui sont extrêmement tranchantes. Il peut être nécessaire de faire tourner le couteau légèrement en faisant tourner l'arbre jusqu'à ce que le couteau s'enclenche en place.
- Déposez le haut du hachoir sur le bol et branchez l'appareil.

Hachage, éminçage

- Pour utiliser le hachoir, enlevez le haut et déposez les aliments dans le bol. Le hachoir est conçu pour traiter 720 ml (3 t) d'aliments solides et 300 ml (1 1/4 t) de liquides. Ne pas dépasser la ligne MAX pour les liquides (voir le tableau d'utilisation). Il faudrait traiter de grandes quantités d'aliments par lots.
- Déposez le haut du hachoir sur le bol et branchez l'appareil.
- Déposez la main de manière confortable sur la surface à prise souple du haut du hachoir de sorte que les doigts dépassent au niveau de la touche du cycle à-impulsion.
- Enfoncer la touche de vitesse élevée (la touche avec 2-points) ou de basse vitesse (la touche avec un point) et la maintenir enfoncée. Traiter à impulsion pendant quelques secondes. Éviter de trop traiter. **Plus on utilise le cycle à-impulsion, plus la texture est fine.** Pour hacher grossièrement, utiliser la basse vitesse (LO) et utiliser le cycle à-impulsion sur de courtes périodes.

B

- Lorsqu'on relâche la touche du cycle à-impulsion, le traitement est arrêté. Attendez l'IMMOBILISATION COMPLÈTE DU COUTEAU avant de retirer le haut du hachoir. Débrancher l'appareil. Saisir l'arbre et retirer le couteau avec précaution. Vider le bol.
- On peut ranger les surplus d'aliments traités directement dans le bol. Il suffit de retirer la base antidérapante de sous le bol, de la retourner et de s'en servir comme couvercle afin de préserver la fraîcheur des aliments (B). Placer le bol au réfrigérateur.

TABLEAU D'UTILISATION

ALIMENT	CONSEILS PRATIQUES

<tbl_r cells="2" ix="3" maxcspan="1" maxrspan="1"

