

NEED HELP?

Service, if necessary, must be performed by a Black & Decker Company-Owned or Authorized Household Appliance Service Center. The Service Center nearest you can be found in the yellow pages of your phone book under "Appliances - Small."

If mailing or shipping your unit, pack it carefully in its original carton or any sturdy carton with enough packing material to prevent damage. Include a note describing the problem to our Service Center and be sure to give your return address. We also suggest that you insure the package for your protection.

FULL ONE-YEAR WARRANTY

Household Products warrants this product against any defects that are due to faulty material or workmanship for a one-year period after the original date of consumer purchase. This warranty does not include damage to the product resulting from accident or misuse. If the product should become defective within the warranty period, we will repair it or elect to replace it free of charge. We will return your product, transportation charges prepaid, provided it is delivered prepaid to any Black & Decker Company-Owned or Authorized Household Appliance Service Center.

This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state or province to province. Answers to any questions regarding warranty or service locations may be obtained by calling Consumer Assistance and Information toll free: 1-800-231-9786.

BESOIN D'AIDE?

Confier l'entretien du produit, le cas échéant, à un centre de service Black & Decker ou un atelier d'entretien autorisé. On peut trouver dans les Pages Jaunes, sous la rubrique « Appareils électroménagers - Petits - Réparations », l'adresse du centre de service de la région.

Lorsqu'on poste ou qu'on expédie l'appareil, l'emballer dans l'emballage original ou dans une boîte de carton solide en prenant soin de l'immobiliser afin qu'il ne subisse aucun dommage. Joindre à l'intention du personnel du centre de service une lettre explicative énonçant le problème, sans oublier de donner l'adresse de retour. Il est également recommandé d'assurer le colis.

GARANTIE COMPLÈTE DE UN AN

Household Products garantit ce produit pour un an à compter de la date d'achat, contre tout vice de matière ou de fabrication. La garantie ne couvre pas les dommages causés par un accident ou une mauvaise utilisation. Advenant le fonctionnement irrégulier du produit dans les délais prescrits, il sera réparé ou remplacé, à notre gré, sans frais. Le produit sera retourné, port payé, s'il a été envoyé port payé, à un centre de service autorisé Black & Decker.

Les modalités de la présente garantie donnent des droits légaux spécifiques. L'utilisateur peut également se prévaloir d'autres droits selon l'état ou la province qu'il habite. Adresser toute question relative à la garantie et au service en communiquant sans frais avec le service à la clientèle au numéro suivant : 1 (800) 231-9786.

 **BLACK & DECKER**®*

Product may vary slightly from what is illustrated.
Le produit peut différer légèrement de celui illustré.

Listed by Underwriters Laboratories, Inc.
Copyright © 1989-2000 Household Products, Inc.
Pub. No. 175663-00-RV00
Printed in People's Republic of China



Certifié par l'organisme *Underwriters Laboratories, Inc.*
Imprimé en République populaire de Chine
65W 120V~ 60Hz

* **BLACK & DECKER**® is a registered trademark of The Black & Decker Corporation, Towson, Maryland, USA
*Marca registrada de *The Black & Decker Corporation*, Towson, Maryland, E.U.
*Marque de commerce déposée de la société *The Black & Decker Corporation*, Towson, Maryland, É.-U.

SAVE THIS USE AND CARE BOOK

LEASE ESTE INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL PRODUCTO

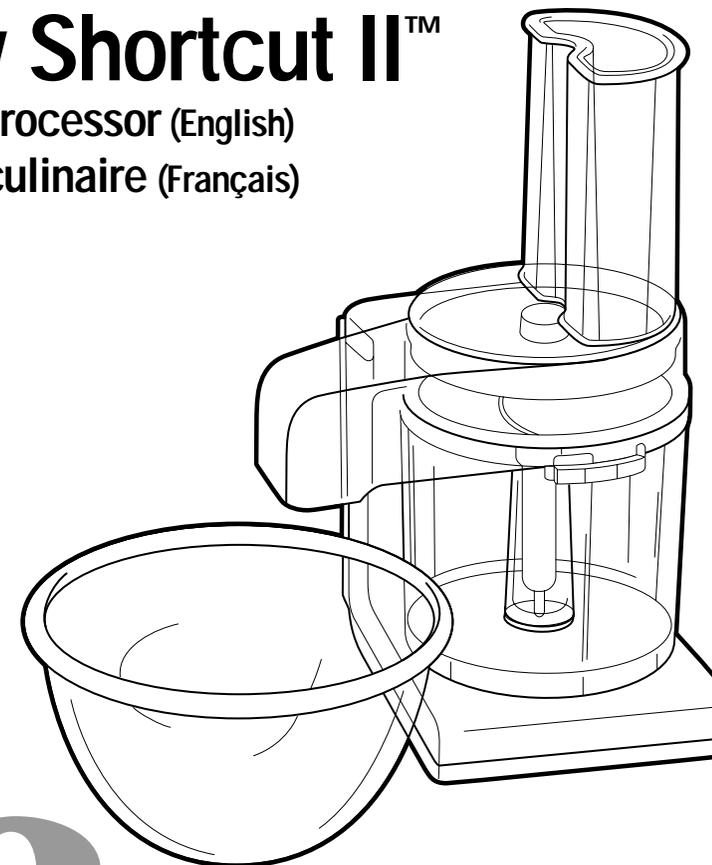
CONSERVER CE GUIDE D'ENTRETIEN ET D'UTILISATION

 **BLACK & DECKER**®*

Handy Shortcut II™

Mini Food Processor (English)

Mini robot culinaire (Français)



U.S.A./CANADA 1-800-231-9786

MEXICO 01-800-714-2503

<http://www.householdproductsinc.com>

Série HMP60 Series

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- **Read all instructions.**
- To protect against risk of electrical shock, do not put base, cord, or plug in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Turn unit off and unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning. To disconnect, grasp plug, and pull from wall outlet. Never yank on cord.
- Avoid contacting moving parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to an authorized service facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
- The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock, or injury.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
- Keep hands and utensils away from moving blades or Discs while processing food to prevent the possibility of severe personal injury or damage to the food processor. A scraper may be used, but it must be used only when the food processor is not running.
- Blades are sharp. Handle carefully.
- Be sure to insert or remove Knife Blade and Slice/Shred Disc by using hubs to avoid injury.
- To avoid injury, never place Knife Blade or Slice/Shred Disc on Base without first putting

Bowl properly in place. Make sure motor, Disc, and/or Knife Blade have stopped completely before removing cover.

- Be certain cover is securely locked in place before operating appliance. Never feed food into Chute by hand. Always use Food Pusher.
- Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism.
- Do not operate this appliance in the presence of explosive and/or flammable fumes.
- This appliance is intended for household use only, not for commercial or industrial use. Use for anything other than intended will void the warranty.

POLARIZED PLUG

This appliance has a polarized plug—one blade is wider than the other. As a safety feature, this plug will fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse it and try again. If it still does not fit, contact an electrician. Do not attempt to defeat this safety feature.

ELECTRICAL CORD

The cord length of this appliance was selected to reduce hazards that may occur with a longer cord. If more cord length is needed, an extension cord with a polarized plug may be used. It should be rated not less than 10 amperes, 120 Volts, and have Underwriters Laboratories or appropriate agency-approved listing. When using a longer cord, be sure it does not drape over a working area or dangle where it could be pulled on or tripped over. Handle cord carefully for longer life; avoid jerking or straining it at outlet and appliance connections.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANTES MISES EN GARDE

Lorsqu'on utilise un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, notamment les suivantes.

- **Lire toutes les directives.**
- Afin d'éviter les risques de secousses électriques, ne pas immerger le socle, le cordon ni la fiche de l'appareil.
- Exercer une étroite surveillance lorsqu'on utilise l'appareil près d'un enfant ou que ce dernier s'en sert.
- Mettre hors tension et débrancher l'appareil avant de le nettoyer, d'y enlever ou ajouter un accessoire, et lorsqu'on ne s'en sert pas. Pour débrancher l'appareil, saisir la fiche et la tirer hors de la prise. Ne jamais tirer sur le cordon.
- Éviter de toucher aux pièces en mouvement.
- Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon est abîmé, qui présente un problème de fonctionnement, qui est tombé par terre ou qui est endommagé. Le rapporter au centre de service autorisé de la région pour le faire examiner, réparer ou régler.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ni vendus par le fabricant présente des risques d'incendies, de secousses électriques ou de blessures.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser pendre le cordon d'une table ou d'un comptoir. Ne pas laisser le cordon entrer en contact avec une surface chaude.
- Éloigner les mains et les ustensiles des disques ou du couteau en mouvement afin d'éviter les risques de blessures graves ou de dommages importants. On peut utiliser une spatule uniquement lorsque le robot ne fonctionne pas.
- Le couteau et les disques sont très tranchants; il faut donc les manipuler avec précaution.
- Se servir des moyeux pour installer ou retirer le couteau ou le disque éminceur-déchetueur afin d'éviter les risques de blessures.
- Pour éviter les risques de blessures, toujours bien ajuster le bol avant d'installer le couteau

ou le disque éminceur-déchetueur sur le socle. Attendre l'immobilisation complète du moteur et du disque ou du couteau avant de retirer le couvercle.

- S'assurer que le couvercle est bien verrouillé en place avant de mettre l'appareil en marche. Ne jamais alimenter l'entonnoir à la main. Toujours se servir du poussoir.
- Ne pas tenter de rendre le mécanisme de verrouillage du couvercle inopérant.
- Ne pas utiliser l'appareil en présence de vapeurs explosives ou inflammables.
- L'appareil est conçu uniquement pour une utilisation domestique et non industrielle ou commerciale. Toute autre utilisation en annule la garantie.

FICHE POLARISÉE

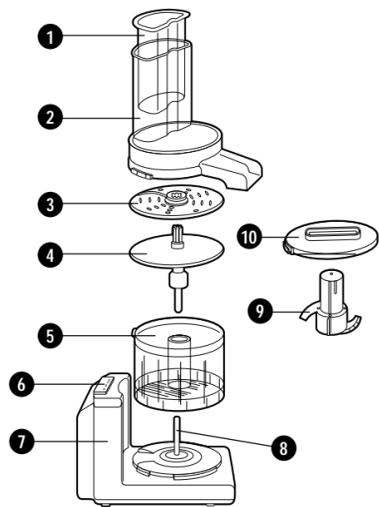
L'appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame plus large que l'autre). Ce genre de fiche n'entre que d'une façon dans une prise polarisée, par mesure de sécurité. Lorsqu'on ne peut insérer la fiche à fond dans la prise, il faut tenter de le faire après avoir inversé les lames de côté. Si la fiche n'entre toujours pas dans la prise, il faut communiquer avec un électricien certifié. Il ne faut pas neutraliser ce dispositif de sécurité.

CORDON

La longueur du cordon de l'appareil a été choisie afin d'éviter les risques que présente un long cordon. Tout cordon de rallonge muni d'une fiche polarisée d'au moins 10 ampères, 120 volts, certifié par l'organisme *Underwriters Laboratories* (UL) ou tout autre organisme approprié, peut servir au besoin. Lorsqu'on utilise un cordon de rallonge, s'assurer qu'il ne traverse pas la surface de travail ni qu'il pend de façon qu'on puisse trébucher dessus. Manipuler le cordon avec soin afin d'en prolonger la durée; éviter de tirer dessus et de le soumettre à des contraintes près des prises ou des connexions de l'appareil.

CONSERVER CES MESURES.

- 1 Food Pusher/Poussoir pour les aliments
- 2 Cover with Continuous Flow Chute
Couvercle avec entonnoir à débit continu
- 3 Slice/Shred Disc with Hub
Disque éminceur-déchiquteur avec moyeu
- 4 Discharge Disc/Disque de décharge
- 5 2-Cup (480 ml) Bowl/Bol de 480 ml (2 t)
- 6 On/Off/Pulse Control
Commande de marche - arrêt - cycle à impulsion
- 7 Base/Socle
- 8 Post/Tige
- 9 Knife Blade/Couteau
- 10 Chopping Lid/Couvercle de hachage



How To Use-English

BEFORE FIRST USE

When unpacking the product and removing packing material, handle the Knife Blade and Slice/Shred Disc carefully; they are very sharp. Wash all parts except the Base before first use.

NOTE ABOUT USAGE: Do not attempt to chop ice in this food processor; it will damage the Bowl and dull the Knife Blade. This unit will not whip cream, beat egg whites, grind coffee beans or spices with a high oil content, or slice/shred raw meat, marshmallows or soft cheeses.

IMPORTANT: For your protection this unit has an Interlock System. When you slip the Bowl over the post, turn it towards the Base so that it locks into place. Be sure to turn the Cover (or Chopping Lid, depending on use) so that the **Tab locks into the slot on the Base (A)**. This unit will not operate unless the Cover (or Chopping Lid) is locked into place.

HOW TO SLICE OR SHRED

1. Slip the Bowl over the center Post and twist it so that the Bowl locks into place.
2. Carefully grasp the Slice/Shred Disc by the Hub or its edges with the desired side (Slice or Shred) up, and push it down onto the top of the Discharge Disc. Place the Discharge Disc (with Slice/Shred Disc) onto the center Post.
3. Place the Cover with Continuous Flow Chute onto the Bowl and twist it toward the Base until you hear it click into place (A). Position a serving/preparation bowl under the Continuous Flow Chute.
4. Plug the cord into an electrical outlet.
5. Use the Food Guide to help you prepare food for slicing or shredding. Fill the Food Chute with food and position the Food Pusher over the food.
6. Push down on the Food Pusher while pressing the desired Pulse (for short bursts of speed) or On Control (for continuous operation) (B). Press and hold the Pulse position for short processing tasks, such as

slicing a cucumber. The unit will stop when you release the Pulse button. Use the On position for continuous, longer processing tasks, such as shredding cabbage or carrots.

NOTE: Let the Processor do the work. Heavy pressure will not speed up operation. Do not use the Processor continuously for more than 3 minutes at a time.

7. After processing food, position the control to Off or release the Pulse button. Allow the Disc to stop spinning completely before you twist off the Cover with Continuous Flow Chute and lift it off.

HOW TO USE THE CHOPPING BLADE

The Knife Blade speeds up many everyday tasks and is designed to chop, crumb, grind, mince and mix quickly.

1. Slip the Bowl over the center Post and twist it to be sure the Bowl locks into place.
2. Grasp the Knife Blade by its center hub and slide it down onto the Post.
3. Use the Food Guide to help you prepare food for chopping/mincing/mixing and crumbing, then place the food into the Bowl. Place the Chopping Lid onto the Bowl and twist it toward the Base until you hear it click into place.
4. Plug the cord into an electrical outlet.
5. Use the continuous On for longer processing to make salad dressing, dips, or baby food. Use the Pulse position for short processing like chopping nuts or crumbing bread. Hold the **Pulse** position for about 2-3 seconds: check results; repeat for desired consistency. **It is better to use several short pulses rather than a single long one** unless mixing ingredients that require longer processing times.
6. After processing food, position Off or release the Pulse button. Let the Knife Blade stop spinning before you twist the Chopping Lid off.
7. Grasp the Knife Blade by its hub and remove. Unlock the Bowl by twisting it off the Base. Empty the processed food.

Food Guide

FOOD	ATTACHMENT	COMMENTS
APPLES	Disc, Slicing Side	Stack 2 quarters horizontally in chute. Use moderate pressure.
BANANAS	Disc, Slicing Side	Peel and cut in half; use light pressure.
CARROTS (Sliced, shredded)	Disc, Slicing Side Shredding Side	- Cut into 4" (10.2 cm) lengths and pack in chute, alternating thick and thin ends. - Position in chute & shred.
CELERY, CHOPPED	Knife Blade Chopping Lid	Up to 1 cup cut into 1/2" (1.27 cm) lengths. Pulse to desired texture.
CUCUMBER	Disc, Slicing Side	Cut to fit chute; use light pressure.
CHEESE, PARMESAN	Knife Blade Chopping Lid	Cut into 1/2" (1.27 cm) cubes and pulse up to 1/2 cup at a time.
CHEESE, CHEDDAR	Disc, Shredding Side	Cut chilled cheese to fit chute/shred.
NUTS, CHOPPED	Knife Blade Chopping Lid	Add up to 1 cup; pulse to desired fineness.
ONIONS	Knife Blade Chopping Lid	Quarter and fill chute, position onions upright for coarsely chopped results. Pulse.
BREAD	Knife Blade Chopping Lid	Use up to 2 slices/broken into pieces. Pulse speed.
CHOCOLATE, GRATED	Knife Blade Chopping Lid	Use 1-2 squares cut into 8 pieces. Chop to desired texture.
PEPPERONI	Disc, Slicing Side	Cut into 4" (10 cm) lengths. Slice 1 piece at a time using firm pressure.
POTATOES	Disc, Shredding Side	Cut to fit chute. After shredding, place in cold water to prevent darkening before frying.
EGGS (HARD COOKED)	Knife Blade Chopping Lid	Quarter up to 3 eggs and pulse to desired texture. Add mayo, salt, and seasoning for egg salad.
SQUASH (SHREDDED)	Disc, Shredding Side	Cut to fit chute; shred, salt and drain. Fries well in butter or oil.
CABBAGE	Disc, Shredding Side	Cut to fit chute; shred into bowl. Add slaw ingredients (mayo, vinegar, salt, etc.)

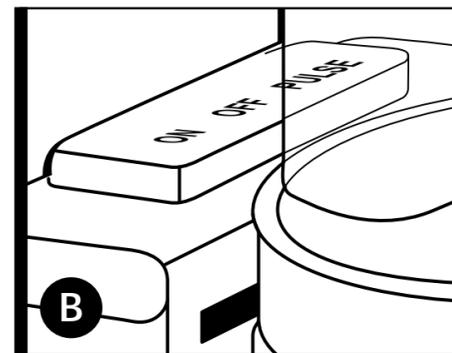
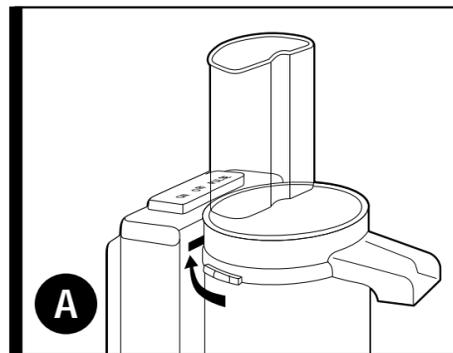
Care & Cleaning

NOTE: Do not attempt to sharpen the cutting edges of the Knife Blade or the Reversible Slice/Shred Disc. They are permanently sharpened at the factory and will be ruined by attempted sharpening.

Cleaning

1. Before cleaning, be sure the unit is Off and unplugged.
2. Rinse parts immediately after processing for easy cleanup. Removable parts can be washed by hand or in a dishwasher.
 - If washing by hand, use warm soapy water, rinse, and dry thoroughly. **CAUTION:** Parts are sharp. If necessary, use a small bristle brush to thoroughly clean the Bowl, Cover with Continuous Flow Chute, Knife Blade, and Slice/Shred Disc.

- In a dishwasher, place removable parts on the top rack only - not in or near the utensil basket.
3. Wipe the Base with a damp sponge or cloth and dry thoroughly. Remove stubborn spots with a damp cloth and a mild, non-abrasive cleaner. Do not immerse the Base in liquid.
 4. Do not use rough scouring pads, abrasives, or cleansers on any parts.
 5. Do not fill the Bowl with boiling water or place any parts in boiling water. Some foods, such as carrots, may temporarily stain the Bowl. To remove stains, make a paste of 1 tablespoon baking soda and two tablespoons warm water. Apply the paste to the stains and rub with a cloth. Rinse in sudsy water and dry.



Utilisation-Français

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Lorsqu'on déballe l'appareil et qu'on enlève les matériaux d'emballage, manipuler avec soin le couteau et le disque éminceur-déchiquteur; ils sont extrêmement tranchants. Laver toutes les pièces à l'exception du socle.

NOTE RELATIVE À L'UTILISATION DU ROBOT : Il ne faut pas l'utiliser pour piler la glace car cela abîme le bol tout en émoussant le couteau. Le robot culinaire n'est pas conçu pour fouetter de la crème, monter des blancs d'œufs en neige, mouliner le café et les épices à haute teneur en huile, ni pour trancher ou déchiquter de la viande crue, des guimauves ou des fromages à pâte molle.

IMPORTANT : Dans le but de protéger l'utilisateur, l'appareil est muni d'un dispositif d'asservissement. Lorsqu'on abaisse le bol sur la tige, le faire tourner vers le socle de manière à ce qu'il s'enclenche en place. S'assurer de faire tourner le couvercle (ou le couvercle de hachage, selon l'utilisation) de sorte que **l'ergot se fixe dans la fente du socle (A)**. L'appareil ne fonctionne pas si le couvercle (ou le couvercle de hachage) n'est pas verrouillé en place.

UTILISATION DU DISQUE ÉMINCEUR-DÉCHIQUETEUR

1. Placer le bol sur la tige du socle et le faire tourner jusqu'à ce qu'il se verrouille en place.
2. Saisir le disque éminceur-déchiquteur par le moyeu ou soigneusement par son arête, en plaçant la face voulue (éminçage ou déchiqutage) vers le haut. Puis, enfoncer le disque sur le disque de décharge. Placer le disque de décharge (avec le disque éminceur-déchiquteur) sur la tige centrale.
3. Placer le couvercle avec entonnoir à débit continu et le faire tourner vers le socle jusqu'à ce qu'il s'enclenche en place (A). Placer un bol de mélange ou de service sous l'orifice à débit continu.
4. Brancher la fiche.
5. Consulter le tableau d'utilisation afin de faciliter le traitement des aliments à trancher ou à déchiquter. Remplir l'entonnoir et placer le poussoir sur les aliments.
6. Appuyer sur le poussoir tout en enfonçant la touche voulue: cycle à impulsion (PULSE) (pour obtenir de petites poussées de vitesses) ou marche (ON) (pour assurer un fonctionnement continu) (B). Il faut enfoncer la touche du cycle à impulsion et la maintenir enfoncée pour effectuer de courtes tâches de traitement

(comme trancher un concombre). L'appareil s'arrête alors lorsqu'on relâche la touche. Se servir de la touche de marche pour traiter en continu (comme pour hacher du chou ou des carottes).

NOTE : Laisser l'appareil fonctionner. Une pression excessive n'accélère pas le processus. Ne pas laisser fonctionner le robot pendant plus de trois minutes à la fois.

7. Après avoir traité les aliments, relâcher la touche du cycle à impulsion ou replacer la touche à la position d'arrêt (OFF). Attendre l'immobilisation complète du disque avant de faire tourner le couvercle avec entonnoir à débit continu afin de pouvoir le retirer.

UTILISATION DU COUPEAU

On se sert du couteau pour accélérer de nombreuses tâches quotidiennes. Le couteau sert à hacher, à émietter, à mouliner, à émincer et à mélanger rapidement.

1. Placer le bol sur la tige du socle et le faire tourner jusqu'à ce qu'il se verrouille en place.
2. Saisir le couteau par son moyeu et le faire glisser sur la tige.
3. Consulter le tableau d'utilisation afin de faciliter le traitement des aliments à hacher, à émietter, à mouliner et à mélanger. Remplir le bol d'aliments. Placer le couvercle de hachage et le faire tourner vers le socle jusqu'à ce qu'il s'enclenche en place.
4. Brancher la fiche.
5. Se servir de la touche de marche pour traiter longtemps afin de préparer des vinaigrettes, des trempettes ou de la purée pour bébés. Utiliser le cycle à impulsion pour traiter rapidement (comme pour hacher des noix ou émietter du pain). Enfoncer la touche du cycle à **impulsion** pendant 2 à 3 secondes, vérifier les résultats et répéter le cas échéant jusqu'à l'obtention de la consistance voulue. **Mieux vaut utiliser plusieurs courts cycles de traitement qu'un long cycle**, sauf lorsqu'on veut mélanger les aliments.
6. Après avoir traité les aliments, relâcher la touche du cycle à impulsion ou replacer la touche à la position d'arrêt (OFF). Attendre l'immobilisation complète du couteau avant de faire tourner le couvercle de hachage afin de pouvoir le retirer.
7. Saisir le couteau par son moyeu et retirer celui-ci. Déverrouiller le bol en le faisant tourner loin du socle. Vider le bol.

Tableau d'utilisation

ALIMENT	ACCESSOIRES	CONSEILS PRATIQUES
POMMES	Disque éminceur	Empiler deux quartiers à l'horizontale dans l'entonnoir. Appuyer modérément sur le poussoir.
BANANES	Disque éminceur	Peler et couper en deux; exercer une pression légère.
CAROTTES (Tranchées, déchiqetées)	Disque éminceur Disque déchiquteur	Couper en morceaux de 10,2 cm (4 po) et placer à la verticale dans l'entonnoir en alternant les extrémités larges et minces. Placer dans l'entonnoir et déchiquter.
CÉLÉRI HACHÉ	Couteau Couvercle de hachage	Couper en morceaux de 1,27 cm (1/2 po) et placer un maximum de 240 ml (1 t) dans l'entonnoir. Traiter jusqu'à l'obtention de la consistance voulue.
CONCOMBRES	Disque éminceur	Couper pour qu'il entre dans l'entonnoir; exercer une pression légère.
PARMESAN	Couteau Couvercle de hachage	Couper en cubes de 1,27 cm (1/2 po) et traiter à impulsion un maximum de 120 ml (1/2 t) à la fois.
CHEDDAR	Disque déchiquteur	Couper des morceaux assez petits pour passer dans l'entonnoir. Le fromage doit être bien froid.
NOIX HACHÉES	Couteau Couvercle de hachage	Traiter un maximum de 240 ml (1 t) à la fois à impulsion jusqu'à l'obtention de la consistance voulue.
OIGNONS	Couteau Couvercle de hachage	Couper en quartiers et remplir l'entonnoir. Placer les oignons à la verticale pour hacher grossièrement. Traiter à impulsion.
PANURE	Couteau Couvercle de hachage	Utiliser un maximum de 2 tranches en morceaux. Utiliser le cycle à impulsion.
CHOCOLAT RÂPÉ	Couteau Couvercle de hachage	Utiliser 1 ou 2 carrés de chocolat en 8 morceaux. Hacher jusqu'à l'obtention de la consistance voulue.
PEPPERONI	Disque éminceur	Couper en morceaux d'une longueur de 10 cm (4 po). Trancher un morceau à la fois en appuyant fermement sur le poussoir.
POMMES DE TERRE	Disque déchiquteur	Couper les pommes de terre pour qu'elles entrent dans l'entonnoir. Après les avoir déchiqetées, les placer dans de l'eau froide pour éviter qu'elles ne noircissent avant de les faire frire.
OEUFS CUITS DURS	Couteau	Couper en quatre un maximum de 3 œufs et les traiter au cycle à impulsion jusqu'à l'obtention de la consistance voulue. Ajouter de la mayonnaise, du sel et autres assaisonnements pour préparer de la salade aux œufs.
COURGE DÉCHIQUETÉE	Disque déchiquteur	Couper les légumes pour qu'ils passent dans l'entonnoir. Déchiquter, saler et laisser dégorger. On peut faire frire dans de l'huile ou sauter dans du beurre le légume ainsi préparé.

Entretien et nettoyage

NOTE : Éviter d'affûter les lames du couteau ou du disque réversible. Elles ont été affûtées en permanence à l'usine et tout autre affûtage risque de les endommager.

Nettoyage

1. Avant de laver l'appareil, s'assurer qu'il est hors circuit et débranché.
2. Rincer immédiatement les pièces après utilisation afin d'en faciliter le nettoyage. Les pièces amovibles vont au lave-vaisselle ou on peut les laver à la main.
 - Dans ce cas, utiliser de l'eau chaude savonneuse, bien les rincer et les assécher. **MISE EN GARDE :** Les arêtes sont tranchantes. Au besoin, utiliser une petite brosse à poils souples en nylon pour nettoyer à fond le bol, le couvercle avec entonnoir à débit continu, le disque éminceur-déchiquteur et le couteau.
 - Au lave-vaisselle, les pièces amovibles se placent

sur le plateau supérieur; jamais dans le panier à ustensiles, ni près de ce dernier.

3. Essuyer le socle avec un chiffon ou une éponge humide, et bien l'assécher. Enlever les taches tenaces à l'aide d'un chiffon humide et d'un produit nettoyant doux et non abrasif. Ne pas immerger le socle.
4. Éviter les tampons à récurer et les produits nettoyants abrasifs sur toutes les pièces.
5. Ne jamais remplir le bol d'eau bouillante. Ne jamais placer les pièces dans de l'eau bouillante. Certains aliments (comme les carottes) peuvent tacher temporairement le bol. Pour enlever de telles taches, mélanger une cuillère à table de bicarbonate de soude et deux cuillères à table d'eau chaude. Enduire les taches de ce produit et les frotter à l'aide d'un chiffon. Rincer dans de l'eau savonneuse et assécher.