

Please Read and Save this Use and Care Book

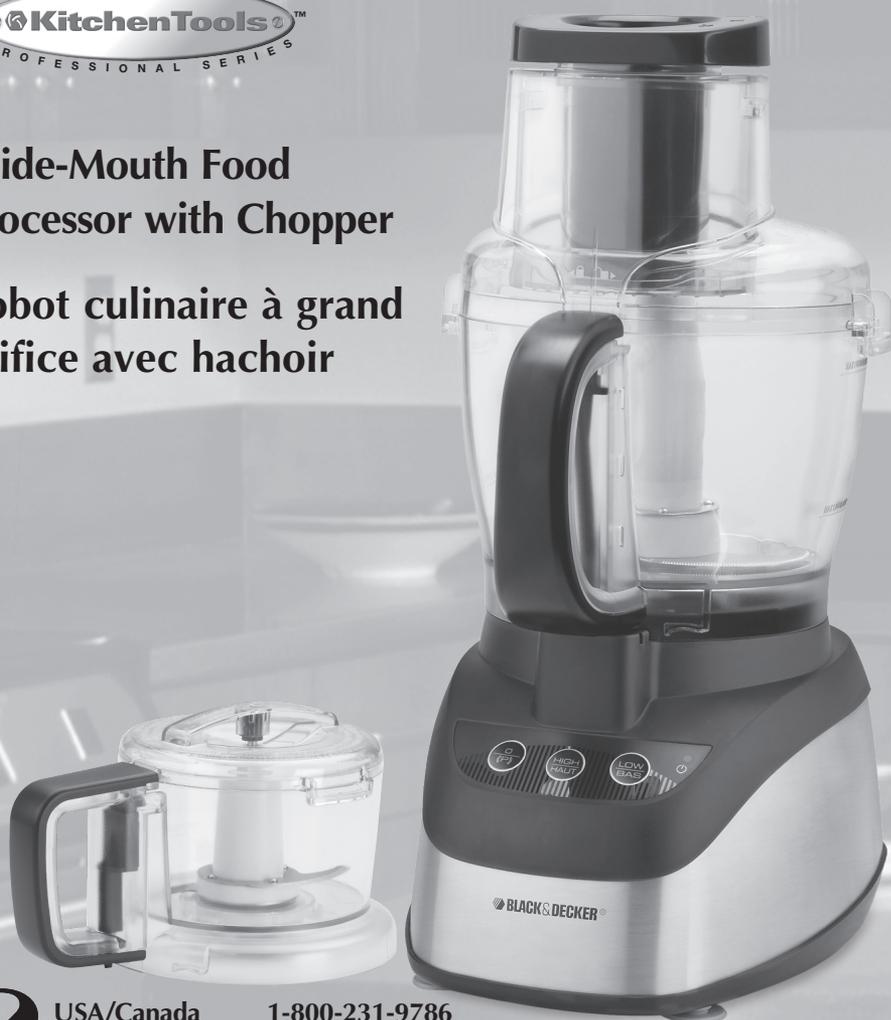
Veuillez lire et conserver ce guide d'entretien et d'utilisation

BLACK & DECKER®

**KitchenTools**™
PROFESSIONAL SERIES

Wide-Mouth Food Processor with Chopper

Robot culinaire à grand orifice avec hachoir



USA/Canada 1-800-231-9786

www.prodprotect.com/applica

Accessories/Parts (USA/Canada)
Accessoires/Pièces (É.-U./Canada)
1-800-738-0245

Model
Modèle

FP2510SKT

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.
- Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- 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 the nearest authorized service facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment. Or, call the appropriate toll-free number listed on the cover of this manual.
- 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.
- 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.
- To reduce the risk of injury, never place cutting blade or discs on base without first putting bowl properly in place.
- 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 use appliance for other than intended use.

- Keep hands and utensils away from the cutting blade while chopping food to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the food chopper. A scraper may be used, but only when the food chopper is not running.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

Note: The maximum rating is based on the chopping blade. Other attachments may draw significantly less power.

POLARIZED PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

TAMPER-RESISTANT SCREW

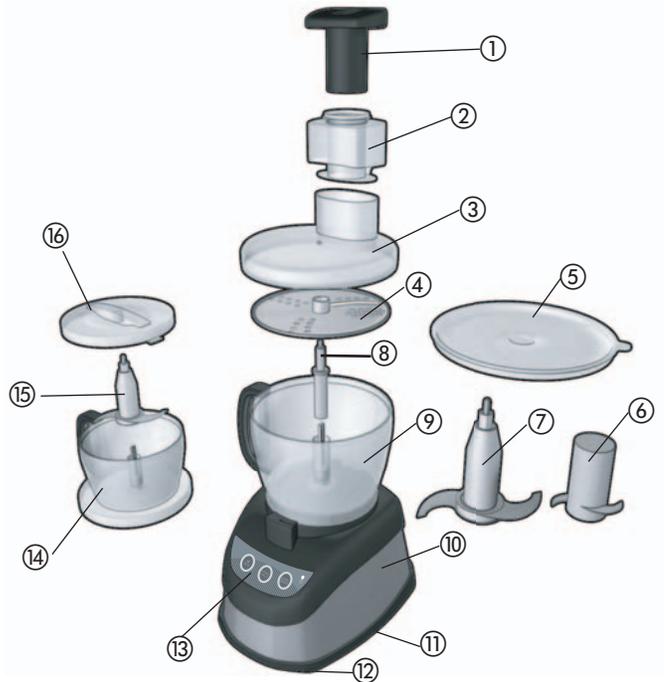
Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to remove the outer cover. There are no user-serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.

ELECTRICAL CORD

The cord of this appliance was selected to reduce the possibility of tangling in or tripping over a longer cord. If more length is needed, use an extension cord rated no less than 15 amperes. (For 220 volts rated products, use an extension cord rated no less than 6 amperes.) When using an extension cord, do not let it drape over the working area or dangle where someone could accidentally trip over it. Handle cord carefully for longer life; avoid jerking or straining it at outlet and appliance connections.

Note: If the power supply cord is damaged, it should be replaced by qualified personnel. In Latin America, by an authorized service center.

Product may vary slightly from what is illustrated.



A

- † 1. Food pusher (Part # FP2500-01 [white] / FP2500S-01 [black])
- † 2. Wide-mouth feed chute (Part # FP2500-02)
- † 3. 10-cup processing workbowl cover (Part # FP2500-05)
- † 4. Reversible slice/shred disc (Part # FP2500-08)
- † 5. Storage lid (model FP2500SC) (Part # FP2500S-09)
- † 6. Dough blade (Part # FP2500-10)
- † 7. Large, stainless steel chopping blade (Part # FP2500-03)
- † 8. Disc stem (Part # FP2500-11)
- † 9. 10-cup processing workbowl (Part # FP2500-06)
- 10. Base
- 11. Cord wrap (under base)
- † 12. Non-skid suction feet (Part # FP2500-12)
- 13. Controls
- † 14. 3-cup processing workbowl (Part # FP2510S-13)
- † 15. Small, stainless steel chopping blade (Part # FP2510S-04)
- † 16. 3-cup processing workbowl cover (Part # FP2510S-07)
- † Consumer replaceable/removable parts

How to Use

This product is for household use only.

- Remove all packing material and any stickers from the product.

Important: Handle chopping blades and slice/shred disc carefully. They are very sharp.

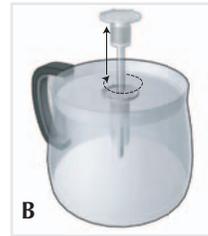
- Wash all removable parts as instructed in CARE AND CLEANING section of this manual.
- Select a level, dry countertop where the appliance is to be used, allowing air space on all sides to provide proper ventilation for the motor.

ASSEMBLING THE PROCESSOR

HOW TO INSERT AND REMOVE THE CENTER POST:

The center posts of both bowls are removable:

1. Turn the bowl upside down.



B

2. Grasp the clear outer tabs and turn the center post clockwise until the lower tabs are free. Lift the post out (B).
3. To return to its original position, place center post into smaller opening in bottom of workbowl and turn counterclockwise until tabs snap into place.



C

HOW TO LOCK THE LARGE AND SMALL WORKBOWLS IN POSITION:

1. Attach center post to workbowl. Place the workbowl on the base with handle turned to the right of the locking mechanism (C) over the unlock symbol .



D

2. Hold handle and rotate workbowl clockwise toward the lock symbol until it clicks firmly into place (D). Be sure to lock the workbowl in place before attaching the blades and cover.



E

HOW TO LOCK THE COVER:

1. Place cover over workbowl with the small latch to the right of the workbowl's handle (E).
2. Hold feed chute of workbowl cover and rotate cover clockwise until cover locks into place.

Important: For your protection this appliance has an interlock system. The processor will not operate unless the workbowl, cover and wide-mouth feed chute are properly locked in place.

3. If using the large workbowl, place the wide-mouth feed chute on top of the cover with the small tab to the right of the workbowl's handle. Turn clockwise until it clicks into position over the handle.
4. Insert the food pusher into the central tube of the wide-mouth feed chute. Turn clockwise to lock in place. The pusher is used to guide foods through the feed chute and can be removed when adding liquid or additional foods while the processor is running. To remove, turn counterclockwise.



CONTROLS

The controls are located on the front of the base (F). Press PULSE (P), HIGH or LOW to select a function (see directions below).

OFF/PULSE:

- Processor should be stored in OFF position and unplugged when not in use.
- Use PULSE (P) for short processing tasks. This lets you control the size and uniformity of foods being chopped.
- The OFF/PULSE (O/P) button must be pressed and held for the appliance to operate in PULSE mode. When released, the appliance will stop.
- The motor of the processor will run as long as the OFF/PULSE (O/P) button is held down. Press the button and then release to allow the blades to stop running and the food to fall to the bottom of the workbowl.
- Pulsing gives better control when chopping, mincing, mixing and blending foods. You can control the size of the foods, from coarse to fine.

HIGH and LOW:

When either speed is selected, the processor will run continuously until the OFF/PULSE (O/P) button is pressed.

HOW TO CHOP IN THE LARGE OR SMALL WORKBOWL:

The chopping blade is used to coarsely or finely chop, mince, mix and puree foods to a smooth consistency.

1. Lock workbowl into position (see **Illustrations B and C**).



2. Hold chopping blade by center shaft and insert onto center post (G).

Caution: The blade attachments are very sharp. Use caution when handling and storing.

3. Place food in workbowl.
4. Place cover on workbowl and lock into place by rotating clockwise (see **Illustration D**).
5. When using large workbowl, place the wide-mouth feed chute and food pusher in place.

Important: Never use your fingers to direct food through the chute.

6. Select your desired speed (PULSE (P), LOW or HIGH).

Note: Process foods for no more than a few seconds at a time. Pulsing produces excellent results and offers greater control.

7. If using small workbowl, press OFF/PULSE (O/P) and wait for blades to stop revolving. If using large workbowl, food can be added while processor is running; remove food pusher and insert food through the feed chute. Replace food pusher in chute.

Important: Be sure chopping blade has completely stopped spinning before removing cover from processor.

8. Press the OFF/PULSE (O/P) button and allow blades to stop revolving before removing cover. Twist cover toward  to remove.
 9. Unlock workbowl by turning it counterclockwise and lift off base.
- Note:** Remove bowl from appliance before removing blade to prevent food from leaking through the center opening of the bowl.
10. Carefully remove chopping blade.
 11. Unplug appliance when not in use.

Helpful Tips for Chopping and Blending:

- The processor works very quickly.
- Watch carefully to avoid over-processing foods.
- The PULSE (P) button offers the best control and results.
- For best results, process foods that are about the same size.
- Do not overload the bowl.
- Never walk away from the processor while it is on.
- Use hot but never boiling liquids.
- Do not process more than $\frac{3}{4}$ cup liquid in the small workbowl and 3 cups liquid in the large workbowl at one time.
- To process meat, use no more than $\frac{3}{4}$ cup in the small workbowl and 2 cups of $\frac{3}{4}$ -inch cubes. Process using PULSE (P) in 5 second intervals.
- The small workbowl has a capacity of 3 cups and the large workbowl has a capacity of 10 cups.
- Insert a funnel into the feed chute when adding ingredients such as, oil, flour and sugar.

USING THE DOUGH BLADE

This blade makes preparing dough and pastry efficient and time-saving.

1. Use this blade in the large workbowl. This blade does not extend to the outside rim of the workbowl, so it cannot incorporate flour when very small amounts of flour are being processed.

Note: Use the metal blade for mixtures that contain less 2 cups of flour.

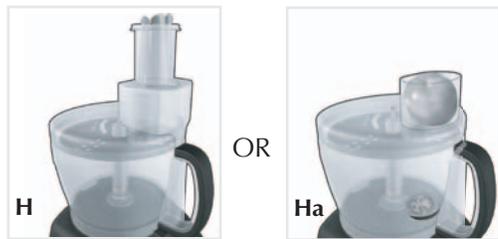
2. Push dough blade down as far as it will go into workbowl.
3. Insert all the dry ingredients into the workbowl.
4. Place cover on workbowl. Add wide-mouth feed chute and food pusher. Process to blend.
5. Add liquids through the small feed chute with machine running.

HOW TO SLICE OR SHRED IN LARGE WORKBOWL

1. Lock workbowl into position (see **Illustrations B and C**).
2. Place disc stem onto center post in workbowl.
3. Carefully place slice/shred disc on stem with appropriate side up (depending on work to be done).

Caution: The blade attachments are very sharp. Use caution when handling and storing.

4. Place cover on workbowl and lock into place by rotating cover clockwise (see **Illustration D**).
5. Fill feed chute with food. Select regular opening or wide-mouth, depending upon size of food to be processed. Position food pusher over food (**H**).



6. Select PULSE (P), LOW or HIGH; press firmly on food pusher to guide food through processor, but do not force it.

Note: Heavy pressure on the pusher does not speed the work; use the pusher only as a guide. Let the processor do the work.

7. When finished, press OFF/PULSE (O/P) and wait for disc to stop rotating before removing cover. Twist cover toward  to remove.
8. Carefully remove slice/shred disc. Unlock workbowl by turning it counterclockwise and lifting it off the base.
9. Unplug appliance when not in use.

Helpful Tips When Slicing and Shredding:

- Before slicing round fruits and vegetables in the processor, cut a thin slice from the bottom so food will be more stable. Place food cut side down in feed chute.
- Always remove seeds and pits before processing.
- Select foods that are firm and not overripe.
- Remove the core from hard vegetables, such as cabbage.
- When slicing thinner vegetables, cut them just short of the length of the feed chute and stand them vertically in feed chute so they are solidly packed and cannot turn or tilt.
- Shred hard cheeses at room temperature.
- Soft and semi-hard cheeses should be well chilled before shredding.
- After food has been processed, remove the cover and invert on countertop. Remove the slice/shred disc before removing the workbowl from the processor. Place the disc on top of the inverted workbowl cover.

Care and Cleaning

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

Note: Do not attempt to sharpen the cutting edges of the blades or discs. They are permanently sharpened at the factory and will be ruined by attempted sharpening.

CARE AND CLEANING

Note: Before cleaning, be sure unit is turned off and cord is unplugged.

- Completely disassemble processor parts before washing.
- Whenever possible, rinse parts immediately after processing for easy cleanup.
- Wipe base and feet with a damp cloth and dry thoroughly. Stubborn spots can be removed by rubbing with a damp cloth and a mild, nonabrasive cleaner.
Do not immerse base in liquid.
- All removable parts can be washed by hand or in a dishwasher. Hand washing of plastic parts will help to maintain the processor's appearance.
- If washing by hand, fill workbowl with hot soapy water and rapidly raise and lower the cutting blade and discs up and down on the center shaft.
- If your sink has a sprayer nozzle, you will find it helpful in rinsing the blades.
- If washing in a dishwasher, place removable parts on top rack only – not in or near utensil basket.
- Some staining of parts may occur. Make a paste of 2 tablespoons baking soda / 1 tablespoon water. Apply to stains and let stand overnight. Rinse and dry.
- Do not use rough scouring pads or cleansers on any plastic or metal parts.
- Do not allow blades or discs to soak in water for long periods of time.
- Remove the workbowl cover and blade. Invert an empty 35-mm film canister over the hole in the workbowl. Fill with hot, soapy water and allow to soak.
- Remember to clean the internal shaft of the chopping blade; use a baby bottle brush to remove any clogged food particles.
- If you are having trouble closing the cover over the workbowl, apply a small amount of vegetable oil to the rim of the cover and workbowl. This should make the pieces work smoother when attaching the cover to the bowl.

RECIPES

OLIVE TAPENADE

- ½ cup pitted Kalamata olives
- ¼ cup Sicilian green olives
- 4 anchovy fillets
- 1 large clove garlic, minced
- 2 tbsp. capers
- ¼ cup tuna
- 1 tbsp. lemon juice
- 1 cup packed basil leaves
- ¼ cup mayonnaise
- ¼ cup olive oil

Combine first 8 ingredients in workbowl of **Black & Decker® Food Processor** fitted with cutting blade. Add mayo and blend. Drizzle oil down small feed chute. Process until smooth.

Serve immediately with veggies or cover and refrigerate until ready to serve. For the most flavor, allow mixture to stand until it comes to room temperature.

Serve on crisp toast rounds or toasted baguettes.

Makes about 1½ cups.

AU GRATIN POTATOES

- 1½ lbs. baking potatoes (about 3)
- 1 large onion
- 6 ounces Swiss cheese
- 1 slice dry French, Italian or white bread
- ½ tsp. salt
- ¼ tsp. garlic pepper
- ¼ cup melted butter or margarine

Using slicing blade of **Black & Decker® Food Processor**, slice potatoes and then onion into large workbowl; set aside.

Using shredding blade, shred cheese; set aside.

In small workbowl fitted with cutting blade, make bread crumbs using French bread; set aside.

Season potatoes with salt and garlic pepper. Alternate layers of potatoes, onions and 1 cup cheese in buttered, 1½-quart, shallow baking dish. Drizzle evenly with melted butter. Top with reserved ½ cup cheese and bread crumbs.

Cover with foil and bake in preheated **Black & Decker® Toaster Oven** at 425°F for 30 minutes. Remove foil and bake 15 minutes longer or until golden and potatoes are tender.

Great accompaniment or grilled steak or roast beef.

Makes 4 to 6 servings.

BASIC WHITE BREAD

¾ cup water
½ cup milk
3 tbsp. butter or margarine
1¼ tsp. active dry yeast
3½ to 3¾ cups unsifted all-purpose flour
1 tbsp. sugar
1 tsp. salt

In small saucepan, combine water, milk and butter. Heat to lukewarm (105° to 115°F). Stir in yeast to dissolve. Let rest 5 minutes.

Position dough blade in workbowl of **Black & Decker® Food Processor**. Add 3 cups flour, sugar and salt. With processor running, gradually add yeast mixture down feed chute. Add additional flour to make a soft dough. Continue processing dough for 1 to 1½ minutes.

Remove workbowl from processor; remove blade. Turn dough out onto lightly floured work surface. Knead several minutes until smooth and elastic. Shape into a ball and place in greased bowl, turning to grease top.

Cover and let rise at room temperature until doubled in bulk, about 1 hour.

Punch dough down and shape into a loaf. Place in greased 9" x 5" x 3" (23 x 13 x 8 cm) loaf pan. Cover and let rise at room temperature until doubled in bulk, about 1 hour.

Bake at 375°F (191°C) for 35 minutes or until loaf is deep golden brown and sounds hollow when tapped. Remove from pan and cool on wire rack.

Yield: 1 loaf.

Note: This recipe should not be doubled in the food processor.

PESTO AND PASTA

1 lb. bow tie or penne pasta
4 oz. Parmesan or Pecorino cheese
2 cups loosely packed basil leaves
½ cup loosely packed flat leaf parsley
½ cup pine nuts
2 medium cloves garlic, peeled
¼ tsp. salt
⅛ tsp. pepper
½ cup extra virgin olive oil

Cook pasta in salted boiling water to desired texture.

Meanwhile, in small workbowl of **Black & Decker® Food Processor** fitted with cutting blade, finely chop cheese. Remove ½ cup cheese and set aside. Add basil, parsley, pine nuts, garlic, salt and pepper. Process until fairly smooth. Add oil and process until smooth.

Drain pasta and place in serving bowl. Add pesto and toss to blend well.

Garnish with reserved Parmesan cheese.

Makes 6 to 8 servings.

ASIAN COLESLAW

- 1 small head cabbage
- 1 small purple onion
- 1 medium red pepper, cored and seeded
- ½ cup toasted sliced almonds
- ¼ cup rice wine vinegar
- 2 tbsp. fresh lime juice
- 2 tsp. low sodium soy sauce
- 1 tsp. sesame oil
- 1 tsp. grated fresh ginger
- 1 tsp. granulated sugar
- 2 tsp. toasted sesame seeds
- 1 tsp. black sesame seeds

Using shredding side of the slice/shred disc of the **Black & Decker® Food Processor**, shred cabbage into large workbowl; set aside in large bowl.

Using slicing side of the slice/shred disc, slice onion and pepper; add to cabbage. Add almonds and toss to blend.

In small bowl or measuring cup, whisk together vinegar, lime juice and soy sauce. Add remaining ingredients and blend well. Pour over cabbage mixture and toss to blend.

Cover and refrigerate until ready to serve or cover and let stand about 15 minutes to allow flavors to blend.

Great accompaniment for grilled chicken or fish.

Makes about 7 cups.

ARUGULA PESTO PIZZA

½ recipe for pizza dough (see below)

⅓ cup arugula pesto (see below)

8 oz. mozzarella cheese

3 oz. Parmesan cheese

4 plum tomatoes

2¼ cup loosely packed julienne cut basil leaves

Salt and pepper

Place ball of dough on lightly floured board; cover with plastic wrap and let rest 10 minutes.

Meanwhile, shred cheese into large workbowl of **Black & Decker® Food Processor**. Remove cheese to sheet of waxed paper. Reverse slice/shred blade and slice tomatoes.

Use small workbowl and chop Parmesan cheese until very fine.

Roll out dough to 12-inch circle. Transfer to 14-inch, lightly greased and dusted, nonstick pizza pan or pizza peel* dusted lightly with cornmeal. Shape pizza into 14-inch circle; lift edge and pinch to form a lip. Let rest about 5 minutes.

Spread pesto evenly on prepared crust leaving about ½-inch border. Sprinkle mozzarella cheese evenly over pesto. Arrange tomato slices over cheese. Sprinkle with Parmesan cheese and basil. Season to taste with salt and pepper.

Bake in preheated 450°F until crust is browned and cheese is golden, about 12 minutes.

Makes one, 14-inch pizza.

* If using a pizza stone, preheat stone for 45 minutes. Slide the pizza off the pizza peel onto the preheated stone.

SPEEDY PROCESSOR PIZZA DOUGH

1¼ tsp. active dry yeast

1⅓ cups warm water (105° - 115°F)

¼ tsp. sugar

3½ to 3¾ cups unsifted all-purpose flour

1 tsp. salt

2 tbsp. olive oil

Sprinkle yeast over water; add sugar and let stand until yeast is dissolved (about 5 minutes).

Position dough blade in large workbowl of **Black & Decker® Food Processor**. Add 3 cups flour, salt and olive oil. With processor running, gradually add yeast mixture down feed chute. Add additional flour to make a soft dough. Continue processing dough for 1 to 1½ minutes. Stop and let dough rest for 10 minutes.

On lightly floured board, knead several times and form into ball. Place in greased bowl, turning to grease top.

Cover and let rise at room temperature until doubled in bulk, about 1 hour. Punch dough down. For thin crust pizza, divide dough in half. Roll out on lightly floured board to about 14-inch circle. Transfer to pizza pan or baking stone sprinkled with cornmeal. Lift edges to form a crust around edge of pan.

Spoon desired sauce onto crust and spread evenly. Top with desired toppings. Bake at 450°F (232°C) for 12 minutes, or until crust is golden and filling is hot.

Yield: 2 pizza crusts.

ARUGULA PESTO

2 cups packed fresh arugula leaves

1 cup packed basil leaves

½ cup packed Italian parsley leaves

½ cup grated Parmesan cheese

½ cup pine nuts (pignoli)

2 large cloves garlic, minced

1 teaspoon grated lemon peel

¾ cup olive oil

Place all ingredients, except oil in large bowl **Black & Decker® Food Processor** fitted with cutting blade. Cover and process on HIGH until smooth, about 1 minute. Stop occasionally to scrape down sides of bowl. Remove pusher from feed chute and drizzle oil in an even stream into processor. Continue to process until mixture is smooth.

Makes about 1½ cups.

Note: If desired, substitute 2 cups packed baby spinach leaves for arugula.

PASTRY CRUST

1 cup unsifted all-purpose flour

½ tsp. salt

¼ cup shortening

2 tbsp. cold butter or margarine, cut into small pieces

2 to 4 tbsp. ice water

Position metal blade in large workbowl bowl of **Black & Decker® Food Processor**. Add flour, salt, shortening and butter. PULSE 3 or 4 times, for about 3 to 4 seconds each, until mixture is crumbly.

With processor running, drizzle in just enough water through the small feed chute until mixture pulls away from sides of bowl and forms a loose ball.

Remove workbowl from processor; remove blade. Turn dough out onto lightly floured work surface. Gently shape dough into ball. Wrap in plastic wrap and refrigerate for at least 20 minutes. (If storing longer, allow dough to rest on work surface for 15 minutes before rolling out.) Roll out to a circle 2 inches larger than the inverted pie plate to be used.

Transfer pastry to pie plate. To bake empty, pierce generously with fork. Bake at 425°F (218°C) until golden, about 12 minutes.

Makes one, 9-inch (23 cm) pie crust.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Food is unevenly chopped.	Workbowl is overfilled. You may be running the bowl continuously instead of on PULSE (P). Food may be cut in random sizes.	Smaller amounts will process more evenly. Use the PULSE (P) button in 5-second or less increments. Allow the blades to stop completely before pressing the PULSE (P) button again. Cut food in same size pieces before placing in processor.
Liquid leaks from the bottom of the workbowl.	Too much liquid in the workbowl.	Process smaller amounts. When processing liquids, do not add more than 3 cups to workbowl. Do not remove the blade before removing workbowl from processor when processing liquids.
Sliced foods are uneven and slanted.	The feed chute has not been well packed or uneven pressure has been applied to the food pusher during processing.	Cut pieces in even lengths, just a little shorter than the length of the feed chute. Pack the chute carefully and maintain even pressure on the food pusher as the food is being processed.
Foods being sliced or shredded fill up on one side of the bowl.	This is normal.	Stop processing occasionally and either even out the food in the workbowl or move it to another bowl. When food accumulates close to the disc, empty the workbowl before continuing.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Some pieces of food remain on top of the slice/shred disc.	This is normal.	Slice or shred those pieces by hand or save for another use, like soups that will be pureed.
Soft cheese collects on top of the slice/shred disc.	The cheese was not cold enough. The pressure exerted on the pusher was too great.	Be sure soft cheeses are well chilled or place in freezer until knife inserted into cheese penetrates about 1/2-inch. Remember food pusher is to be used as a guide; never exert hard pressure on the food pusher.

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.
- Débrancher l'appareil avant de le nettoyer, d'y enlever ou ajouter un accessoire, et lorsqu'on ne s'en sert pas.
- 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. Retourner le produit au centre de service de la région pour qu'il y soit examiné, réparé ou réglé électriquement ou mécaniquement. Ou composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture du présent guide.
- 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 .
- 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.
- Pour éviter les risques de blessures, toujours bien ajuster le bol avant d'installer le couteau le ou le disque sur le socle.
- 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.
- N'utiliser cet appareil que pour les usages prévus.

- Éloigner mains et ustensiles de la lame quand on hache des aliments pour réduire le risque de blessures sérieuses ou de dommages au hachoir. On peut utiliser une raclette mais seulement quand le hachoir est arrêté.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

L'appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement.

Nota: L'estimation électrique maximum est basée sur le couteau et d'autres attachements peuvent dessiner de manière significative moins de puissance.

FICHE POLARISÉE

L'appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame plus large que l'autre). Afin de minimiser les risques de secousses électriques, ce genre de fiche n'entre que d'une façon dans une prise polarisée. 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 tenter de modifier la fiche.

VIS INDESSERRABLE

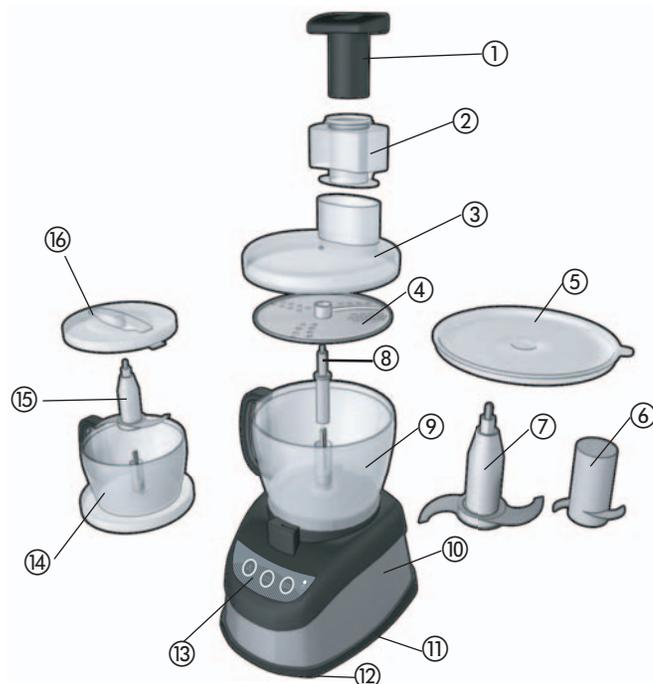
Avvertissement : L'appareil est doté d'une vis indesserrable empêchant l'enlèvement du couvercle extérieur. Pour réduire les risques d'incendie ou de secousses électriques, ne pas tenter de retirer le couvercle extérieur. L'utilisateur ne peut pas remplacer les pièces de l'appareil. En confier la réparation seulement au personnel des centres de service autorisés.

CORDON

La longueur du cordon de l'appareil a été choisie afin d'éviter les risques d'enchevêtrement et de trébuchement que présente un long cordon. Tout cordon de rallonge d'au moins 15 ampères (ou de 6 ampères, dans le cas des produits de 220 volts), 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 par inadvertance. 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.

Nota : Lorsque le cordon d'alimentation est endommagé, il faut le faire remplacer par du personnel qualifié ou, en Amérique latine, par le personnel d'un centre de service autorisé.

Le produit peut différer légèrement de celui illustré.



- A
- † 1. Poussoir (n° de pièce FP2500-01 [Noir] / FP2500S-01 [Blanc])
 - † 2. Entonnoir à large orifice (n° de pièce FP2500-02)
 - † 3. Couvercle du bol à capacité de 2 365 ml (10 tasses) (n° de pièce FP2500-05)
 - † 4. Disque trancheur-déchiquteur réversible (n° de pièce FP2500-08)
 - † 5. Couvercle de rangement (modèle FP2500SC) (n° de pièce FP2500S-09)
 - † 6. lame pétrisseuse (n° de pièce FP2500-10)
 - † 7. Grand couteau en acier inoxydable (n° de pièce FP2500-03)
 - † 8. Tige du disque (n° de pièce FP2500-11)
 - † 9. Bol à capacité de 2 365 ml (10 tasses) (n° de pièce FP2500-06)
 - 10. Socle
 - 11. Enrouleur de cordon (sous le socle)
 - †12. Pieds-ventouses antidérapants (sous le socle) (n° de pièce FP2500-12)
 - 13. Commandes
 - 14. Bol à capacité de 710 ml (3 tasses) (n° de pièce FP2510S-13)
 - 15. Petit couteau en acier inoxydable (dans le bol) (n° de pièce FP2510S-04)
 - 16. Couvercle du bol à capacité de 710 ml (3 tasses) (n° de pièce FP2510S-07)
- † Pièces remplaçables par le consommateur et amovibles

Utilisation

Cet appareil est conçu uniquement pour une utilisation domestique.

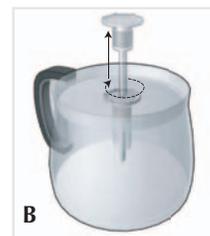
POUR COMMENCER

- Retirer tous les matériaux d'emballage et les autocollants sur le produit.
- Important : Manipuler avec soin le couteau et le disque trancheur-déchiquteur réversible; ils sont extrêmement tranchants.**
- Laver toutes les pièces amovibles en suivant les recommandations de la section ENTRETIEN ET NETTOYAGE du présent guide.
 - Sélectionner un comptoir sec et plane où vous utiliserez l'appareil, en laissant assez d'espace sur tous les côtés pour assurer une ventilation adéquate du moteur.

ASSEMBLAGE DU ROBOT CULINAIRE

COMMENT INSÉRER ET RETIRER L'AXE D'ENTRAÎNEMENT :

L'axe d'entraînement de chacun de bol est amovible :



1. Retourner le bol à l'envers.
2. Tenir les languettes extérieures transparentes et tourner l'axe d'entraînement vers la droite jusqu'à ce que les languettes inférieures soient dégagées. Retirer la tige (B).
3. Pour replacer la tige dans sa position originale, placer l'axe d'entraînement dans le plus petit orifice au fond du bol et le tourner vers la droite jusqu'à ce qu'il s'enclenche en place.



COMMENT VERROUILLER EN PLACE LE GRAND BOL ET LE PETIT BOL :

1. Fixer la tige centrale au bol. Placer le bol sur le socle, la poignée tournée à la droite du mécanisme de verrouillage (C) au-dessus du symbole de déverrouillage .



2. Tenir la poignée et faire tourner le bol vers la droite vers le symbole de verrouillage  jusqu'à ce qu'il s'enclenche fermement en place (D). Toujours verrouiller le bol en place avant de fixer les lames et le couvercle.

VERROUILLAGE DU COUVERCLE :



1. Placer le couvercle sur le bol en orientant la petite charnière à la droite de la poignée du bol (E).
2. Tenir l'entonnoir du couvercle du grand bol ou la poignée au-dessus du couvercle du petit bol et tourner le couvercle vers la droite jusqu'à ce qu'il s'enclenche en place.

Important : Pour votre protection, cet appareil est doté d'un système de verrouillage de sécurité. Le robot culinaire ne peut fonctionner que si le bol, le couvercle et l'entonnoir à large orifice sont correctement verrouillés en place.

3. Placer l'entonnoir à large orifice au-dessus du couvercle et placer la petite languette à la droite de la poignée du bol. Tourner vers la droite jusqu'à ce qu'il s'enclenche en place au-dessus de la poignée.
4. Insérer le poussoir d'aliments dans le tube central de l'entonnoir à grand orifice. Tourner vers la droite pour qu'il s'enclenche en place. Le poussoir sert à guider les aliments dans l'entonnoir et peut être retiré pour l'ajout de liquides ou d'aliments supplémentaires quand le robot culinaire fonctionne. Pour retirer le poussoir, le tourner vers la gauche.

COMMANDES



Les commandes se trouvent à l'avant du socle (F). Appuyer sur la touche de commande d'impulsion (P), ou de haute (HAUT) ou basse (BAS) vitesses pour sélectionner une fonction (voir les instructions ci-dessous).

ARRÊT/IMPULSION (O/P) :

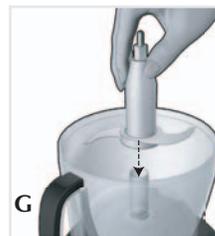
- Le robot culinaire doit être rangé à la position arrêt (O) et débranché lorsqu'il ne sert pas.

- Utiliser la commande d'impulsion (P) pour les préparations de courte durée. Cette fonction vous permet de contrôler la taille et l'uniformité des aliments hachés.
- Il faut maintenir la touche O/P enfoncée pour que le robot fonctionne en mode impulsion. Lorsqu'on relâche la touche, l'appareil s'arrête.
- Le moteur du robot culinaire fonctionnera tant que la touche O/P est maintenue enfoncée. Appuyer sur la touche puis la relâcher pour permettre aux lames d'arrêter de tourner et aux aliments de retomber au fond du bol.
- La commande d'impulsion donne un meilleur contrôle pour hacher, émincer, malaxer et mélanger les aliments. Vous pouvez contrôler la taille des aliments (de grossière à fine).

VITESSES HAUTE (HAUT) OU BASSE (BAS) :

Quand l'une ou l'autre des vitesses est sélectionnée, le processeur fonctionne de façon continue jusqu'à ce que l'on appuie sur la touche O/P.

COMMENT HACHER DES ALIMENTS DANS LE GRAND OU LE PETIT BOL :



Le couteau sert à hacher grossièrement ou finement, à émincer, à mélanger et à réduire en purée des aliments jusqu'à l'obtention d'une texture uniforme.

1. Mettre le bol en place (voir les illustrations B et C).
2. Prendre le couteau par la tige et l'insérer dans l'axe d'entraînement de l'appareil (G).

Mise en garde : Le couteau est très tranchant. Il doit être manipulé et rangé avec prudence.

3. Mettre les aliments dans le bol.
4. Placer le couvercle sur le bol et le verrouiller en le tournant vers la droite (voir l'illustration D).
5. Quand vous utilisez le grand bol, installer le poussoir et l'entonnoir à large orifice.

Important : Ne jamais utiliser les doigts pour diriger les aliments dans l'entonnoir.

6. Sélectionner la commande d'impulsion (P) ou encore la basse (BAS) ou la haute (HAUT) vitesse en tournant le bouton à la position appropriée.

Nota : Traiter les aliments quelques secondes à la fois. La commande d'impulsion (P) produit d'excellents résultats et offre un contrôle accru.

7. Si vous utilisez le petit bol, appuyer sur la touche O/P et attendre que les lames cessent de tourner. Si vous utilisez le grand bol, vous pouvez ajouter des aliments pendant que le robot culinaire fonctionne : enlever le poussoir et insérer les aliments dans l'entonnoir. Replacer le poussoir dans l'entonnoir.

Important : Attendre que le couteau se soit complètement immobilisé avant de retirer le couvercle du robot culinaire.

8. Appuyer sur la touche O/P et attendre que le couteau se soit immobilisé avant de retirer le couvercle. Tourner le couvercle dans le sens du déverrouillage  pour l'enlever.
9. Déverrouiller le bol en le tournant vers la gauche et le soulever du socle.

Nota : Retirer le bol de l'appareil avant de retirer le couteau, pour éviter les écoulements d'aliments par l'orifice central du bol.

10. Retirer avec soin le couteau.
11. Laisser l'appareil débranché lorsqu'il ne sert pas.

Conseils utiles pour hacher et mélanger des aliments :

- Le robot culinaire agit très rapidement.
- Surveiller les aliments attentivement pour éviter de trop les traiter.
- La commande d'impulsion (P) offre un contrôle accru et des résultats optimaux.
- Pour de meilleurs résultats, traiter des aliments qui sont environ de la même taille.
- Ne pas trop remplir le bol.

- Ne jamais s'éloigner du robot culinaire lorsqu'il est en marche.
- Ne jamais utiliser de liquides brûlants avec cet appareil; les liquides chauds peuvent être utilisés.
- Ne pas traiter simultanément plus de 180 ml ($\frac{3}{4}$ tasse) de liquide dans le petit bol et 710 ml (3 tasses) dans le grand bol.
- Pour traiter de la viande, ne pas utiliser simultanément plus de 180 ml ($\frac{3}{4}$ tasse) dans le petit bol et 475 ml (2 tasses) de cubes de 1,8 cm ($\frac{3}{4}$ po). Utiliser la commande d'impulsion (P) par intervalles de 5 secondes.
- Le petit bol a une capacité de 710 ml (3 tasses) et le grand bol une capacité de 2 365 ml (10 tasses).
- Insérer un entonnoir dans l'orifice pour ajouter des ingrédients comme de l'huile, de la farine et du sucre.

UTILISER LA LAME PÉTRISSEUSE :

Cette lame permet de préparer la pâte de façon efficace et rapide.

1. Utiliser cette lame dans le grand bol. Cette lame ne va pas jusqu'au bord du bol, donc elle ne peut pas incorporer la farine quand de très petites quantités de farine sont traitées.

Nota : Utiliser la lame de métal pour les mélanges qui contiennent moins de 475 ml (2 tasses) de farine.

2. Abaisser la lame pétrisseuse aussi bas que possible dans le bol.
3. Insérer tous les ingrédients secs dans le bol.
4. Placer le couvercle sur le bol. Ajouter l'entonnoir à large orifice et le poussoir. Traiter pour mélanger.
5. Ajouter des liquides par le petit entonnoir quand l'appareil fonctionne.

COMMENT TRANCHER OU DÉCHIQUETER DES ALIMENTS DANS LE GRAND BOL :

1. Verrouiller le bol en place (voir les **illustrations B et C**).
2. Insérer la tige du disque par-dessus l'axe d'entraînement du bol.
3. Placer soigneusement le disque trancheur-déchiqueteur sur l'axe, la face requise sur le dessus (dépendamment du traitement requis).

Mise en garde : Le couteau est très tranchant. Il doit être manipulé et rangé avec prudence.

4. Mettre le couvercle sur le bol et verrouiller le couvercle en place en le tournant vers la droite (voir l'**illustration D**).

5. Remplir l'entonnoir d'aliments. Sélectionner l'entonnoir régulier ou à grand orifice, selon la taille des aliments à traiter. Positionner le poussoir par-dessus les aliments (**H**).



6. Sélectionner la commande d'impulsion (P) ou encore la basse (BAS) ou la haute (HAUT) vitesse; appuyer légèrement, mais fermement, sur le poussoir afin de diriger les aliments vers le bol.

Nota : Le fait d'exercer beaucoup de pression sur le poussoir n'accélère pas l'action du robot culinaire. Utiliser le poussoir uniquement afin de diriger les aliments vers le bol. Laisser le robot culinaire accomplir le travail.

7. Une fois le travail terminé, appuyer sur la touche O/P et attendre que le disque arrête de tourner avant de retirer le couvercle. Tourner le couvercle dans le sens du déverrouillage  pour le retirer.
8. Enlever soigneusement le disque trancheur-déchiqueteur, déverrouiller le bol en le tournant vers la gauche et le soulever du socle.
9. Laisser l'appareil débranché lorsqu'il ne sert pas.

Conseils pratiques pour trancher et déchiqeter des aliments :

- Avant de trancher des fruits ou des légumes ronds dans le robot culinaire, enlever une mince tranche au bas du fruit/légume pour qu'il soit plus stable. Placer le côté coupé vers le bas dans l'entonnoir.
- Toujours retirer les pépins et les noyaux avant de traiter les aliments.
- Sélectionner des aliments fermes qui ne sont pas trop mûrs.
- Retirer le cœur des légumes durs, comme le chou.
- Pour trancher des aliments plus minces, les couper légèrement moins longs que la longueur de l'entonnoir et les placer à la verticale dans l'entonnoir pour qu'ils soient solidement tassés et ne puissent pas tourner ou s'incliner.
- Déchiqeter les fromages durs à température ambiante.
- Les fromages à pâte molle et à pâte demi-dure doivent être réfrigérés adéquatement avant leur déchiqetage.
- Après avoir traité les aliments, retirer le couvercle et le mettre à l'envers sur le comptoir. Retirer le disque trancheur-déchiqeteur avant d'enlever le bol de l'appareil. Placer le disque sur le couvercle inversé du bol.

Entretien et nettoyage

L'utilisateur ne peut remplacer aucune pièce de l'appareil. En confier l'entretien à du personnel qualifié.

Nota : Éviter d'affûter les lames ou les disques. Ceux-ci ont été affûtés en permanence à l'usine et tout autre affûtage risque de les endommager.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nota : Avant de laver l'appareil, s'assurer qu'il est hors circuit et débranché.

- Désassembler complètement les pièces du robot culinaire avant de le nettoyer.
- Dans la mesure du possible, rincer immédiatement les pièces après utilisation afin d'en faciliter le nettoyage.
- Essuyer le socle et les pattes à l'aide d'un chiffon humide et bien les assécher. On peut enlever les taches tenaces en les frottant avec un chiffon humide et un produit nettoyant doux et non abrasif. Éviter d'immerger le socle.
- Toutes les pièces amovibles vont au lave-vaisselle ou on peut les laver à la main. Le fait de laver à la main les pièces de plastique amovibles aidera à maintenir l'apparence de l'appareil.
- Lorsqu'on lave les pièces à la main, remplir le bol d'eau chaude savonneuse, et soulever et abaisser rapidement le couteau et les disques de haut en bas de l'axe d'entraînement.
- Si votre évier est doté d'une douchette, vous pouvez vous en servir pour bien rincer les lames.
- Au lave-vaisselle, placer les pièces amovibles sur le plateau supérieur seulement – pas dans le compartiment à ustensiles ou près de ce dernier.
- Certaines pièces peuvent se tacher. Préparer une pâte avec 30 ml (2 c. à table) de bicarbonate de soude et 15 ml (1 c. à table) d'eau; enduire les taches de cette pâte et laisser agir pendant la nuit. Rincer et assécher.
- Éviter les tampons à récurer et les produits nettoyants abrasifs sur les pièces en plastique ou en métal.
- Ne pas laisser tremper longtemps les lames ou les disques.
- Enlever le couvercle du bol et le couteau. Placer un contenant vide de film 35 mm à l'envers par-dessus le trou du bol. Remplir le bol d'eau chaude savonneuse et laisser tremper.
- Ne pas oublier de nettoyer l'arbre interne du couteau; utiliser une brosse à biberon pour éliminer les particules d'aliments agglutinées.
- Si le couvercle du bol se referme difficilement, appliquer un peu d'huile végétale sur le rebord du couvercle et du bol. Le couvercle devrait ainsi se refermer plus facilement sur le bol.

RECETTES

TAPENADE AUX OLIVES

125 ml (½ tasse) d'olives de Kalamata dénoyautées

60 ml (¼ tasse) d'olives vertes siciliennes

4 filets d'anchois

1 grosse gousse d'ail émincée

30 ml (2 c. à table) de câpres

60 ml (¼ tasse) de thon

15 ml (1 c. à table) de jus de citron

250 ml (1 tasse) de feuilles de basilic tassées

60 ml (¼ tasse) de mayonnaise

60 ml (¼ tasse) d'huile d'olive

Combiner les 8 premiers ingrédients dans le bol du robot culinaire **Black & Decker^{MD}** doté d'un couteau. Ajouter la mayonnaise et mélanger. Verser lentement l'huile dans le petit entonnoir. Traiter jusqu'à ce que le mélange ait une texture lisse.

Servir immédiatement avec des légumes ou couvrir et réfrigérer jusqu'au moment de servir. Pour une saveur plus prononcée, réserver le mélange jusqu'à ce qu'il atteigne la température de la pièce.

Servir sur des rondelles de rôties ou sur des baguettes rôties.

Donne environ 375 ml (1½ tasse).

POMMES DE TERRE GRATINÉES

680 g (1½ livre de pommes de terre) (environ 3)

1 gros oignon

180 ml (6 onces) de fromage suisse

1 tranche de pain sec français, italien ou blanc

2,5 ml (½ c. à thé) de sel

1,3 ml (¼ c. à thé) de poivre à l'ail

60 ml (¼ tasse) de beurre fondu ou de margarine

À l'aide du couteau du robot culinaire **Black & Decker**^{MD}, trancher les pommes de terre puis l'oignon dans le grand bol; mettre de côté.

À l'aide de la lame déchiqueteuse, déchiqueter le fromage; mettre de côté.

Dans le petit bol muni d'un couteau, émietter une tranche de pain français; mettre de côté.

Saler et assaisonner les pommes de terre avec le poivre à l'ail. Créer des étages alternés de pommes de terres, d'oignons et de 250 ml (1 tasse) de fromage dans un plat de cuisson peu profond de 1,5 l (1½ pinte). Verser uniformément le beurre fondu. Recouvrir de 125 ml (½ tasse) de fromage et de miettes de pain réservés.

Recouvrir de papier aluminium et faire cuire dans le grille-pain four **Black & Decker**^{MD} préchauffé à 218°C (425°F) pendant 30 minutes. Retirer le papier aluminium et faire cuire pendant 15 minutes supplémentaires ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient dorées et tendres.

Excellent plat d'accompagnement pour un steak grillé ou un rôti de boeuf.

Donne de 4 à 6 portions.

PAIN BLANC DE BASE

180 ml (¾ tasse) d'eau

125 ml (½ tasse) de lait

45 ml (3 c. à table) de beurre ou de margarine

6,3 ml (1¼ c. à thé) de levure sèche

875 ml à 950 ml (3½ tasses à to 3¾ tasses) de farine tout usage non tamisée

15 ml (1 c. à table) de sucre

5 ml (1 c. à thé) de sel

Dans une petite casserole, combiner l'eau, le lait et le beurre. Faire chauffer le mélange jusqu'à ce qu'il soit tiède (entre 41° et 46°C (105° à 115°F)). Incorporer la levure pour la dissoudre. Laisser reposer pendant 5 minutes.

Placer la lame pétrisseuse dans le bol du robot culinaire **Black & Decker**^{MD}. Ajouter 750 ml (3 tasses) de farine, de sucre et de sel. Une fois le processeur en marche, ajouter graduellement le mélange de levure dans l'entonnoir. Ajouter de la farine supplémentaire pour obtenir une pâte molle. Continuer le traitement de la pâte pendant 1 à 1½ minute.

Retirer le bol de l'appareil; retirer le couteau. Placer la pâte sur une surface de travail légèrement enfarinée. Pétrir la pâte pendant plusieurs minutes jusqu'à ce qu'elle soit lisse et élastique. Former une boule de pâte et la placer dans un bol graissé, en la faisant tourner pour en graisser le dessus.

Couvrir et laisser lever la pâte à la température ambiante jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume, soit pendant environ une heure. Dégonfler la pâte en y enfonçant fermement le poing et former un pain. Placer dans un moule à pain de 23 x 13 x 8 cm (9 po x 5 po x 3 po). Couvrir et laisser lever à la température ambiante jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume, soit pendant environ une heure.

Faire cuire à 191°C (375°F) pendant 35 minutes ou jusqu'à ce que le pain soit brun doré et qu'il produise un son creux lorsqu'on le tapote du bout des doigts. Retirer du moule et laisser refroidir sur une grille.

Donne : 1 pain.

Nota : Cette recette ne doit pas être doublée dans le robot culinaire.

PESTO ET PÂTES

450 g (1 lb) de pâtes en forme de boucles ou de penne
115 g (4 onces) de fromage parmesan ou pecorino
500 ml (2 tasses) de feuilles de basilic légèrement tassées
125 ml (½ tasse) de feuilles de persil italien légèrement tassées
125 ml (½ tasse) de pignons
2 gousses d'ail moyennes, pelées
1,3 ml (¼ c. à thé) de sel
0,6 ml (⅛ c. à thé) de poivre
125 ml (½ tasse) d'huile d'olive extra-vierge

Faire cuire les pâtes dans de l'eau salée bouillante jusqu'à la texture désirée.

Pendant ce temps, dans le petit bol du robot culinaire **Black & Decker**^{MD} doté d'un couteau, hacher finement le fromage. Retirer 125 ml (½ tasse) de fromage et réserver. Ajouter le basilic, le persil, les pignons, l'ail, le sel et le poivre. Traiter jusqu'à ce que le mélange soit relativement lisse. Ajouter de l'huile et traiter jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

Égoutter les pâtes et les mettre dans un bol. Ajouter le pesto et bien mélanger avec les pâtes.

Garnir avec le parmesan réservé.

Donne de 6 à 8 portions.

SALADE DE CHOU ASIATIQUE

1 petit chou
1 petit oignon rouge
1 poivron rouge moyen, évidé et épépiné
125 ml (½ tasse) d'amandes grillées tranchées
60 ml (¼ tasse) de vinaigre de vin de riz
30 ml (2 c. à table) de jus de lime frais
10 ml (2 c. à thé) de sauce soya à faible teneur en sodium
5 ml (1 c. à thé) d'huile de sésame
5 ml (1 c. à thé) de gingembre râpé frais
5 ml (1 c. à thé) de sucre cristallisé
10 ml (2 c. à thé) de graines de sésame grillées
5 ml (1 c. à thé) de graines de sésame noires

À l'aide de la face de déchiquetage du disque trancheur-déchiporteur du robot culinaire **Black & Decker**^{MD}, déchiqueter le chou dans le bol; mettre de côté dans un grand bol.

À l'aide de la face de tranchage du disque, trancher l'oignon et le poivron; ajouter au chou. Ajouter les amandes et mélanger.

Dans le petit bol ou dans une tasse à mesurer, fouetter ensemble le vinaigre, le jus de lime et la sauce soya. Ajouter les ingrédients restants et bien mélanger. Verser sur le mélange de chou et bien mélanger.

Couvrir et réfrigérer jusqu'au moment de servir ou couvrir et réserver pendant environ 15 minutes pour permettre aux saveurs de bien se marier.

Excellent plat d'accompagnement pour le poulet ou le poisson grillé.

Donne environ 1 750 ml (7 tasses).

PIZZA AU PESTO À LA ROQUETTE

La moitié d'une recette de pâte à pizza (voir ci-dessous)

80 ml (1/3 tasse) de pesto à la roquette (voir ci-dessous)

240 ml (8 onces) de fromage mozzarella

90 ml (3 onces) de fromage parmesan

4 tomates Roma

560 ml (2 1/4 tasses) de feuilles de basilic taillées en julienne légèrement tassées

Set et poivre

Placer une boule de pâte sur une surface de travail légèrement enfarinée; couvrir avec une pellicule plastique et réserver pendant 10 minutes.

Pendant ce temps, déchiqueter le fromage dans le grand bol du robot culinaire **Black & Decker**^{MD}. Placer le fromage sur une feuille de papier ciré. Inverser le disque trancheur-déchiqueteur et trancher les tomates.

Utiliser le petit bol et hacher le parmesan très fin.

Abaisser la pâte de façon à former un cercle d'environ 30 cm (12 po). Transférer sur une plaque à pizza antiadhésive de 36 cm (14 po) légèrement graissée et enfarinée ou une planche à pizza* légèrement saupoudrée de semoule de maïs. Former un cercle de 36 cm (14 po) avec la pâte; soulever l'extrémité et former un rebord. Réserver pendant environ 5 minutes.

Badigeonner le pesto uniformément sur la croûte préparée en laissant une bordure d'environ 1,3 cm (1/2 po). Répartir également le fromage mozzarella sur le pesto. Placer les tomates sur le fromage. Saupoudrer de parmesan et de basilic. Saler et poivrer au goût.

Cuire dans un four préchauffé à 232°C (450° F) jusqu'à ce que la croûte soit brunie et le fromage doré, soit environ 12 minutes.

Donne une pizza de 36 cm (14 po).

* Si vous utilisez un plan de cuisson à pizza, préchauffer le plan 45 minutes. Faire glisser la pizza de la planche à pizza sur le plan préchauffé.

PÂTE À PIZZA À PRÉPARATION RAPIDE AU ROBOT CULINAIRE

6 ml (1 1/4 c. à thé) de levure sèche

310 ml (1 1/3 tasse) d'eau tiède (de 41° à 46°C (105° à 115°F))

1,3 ml (1/4 c. à thé) de sucre

875 ml à 950 ml (3 1/2 tasses à to 3 3/4 tasses) de farine tout usage non tamisée

5 ml (1 c. à thé) de sel

30 ml (2 c. à table) d'huile d'olive

Saupoudrer la levure sur l'eau; ajouter le sucre et réserver jusqu'à ce que la levure soit dissoute (environ 5 minutes).

Placer la lame pétrisseuse dans le bol du robot culinaire **Black & Decker**^{MD}. Ajouter 875 ml (3 tasses) de farine, de sel et d'huile d'olive. Pendant que le processeur fonctionne, ajouter graduellement le mélange de levure dans l'entonnoir. Ajouter de la farine pour obtenir une pâte plus molle. Continuer de traiter la pâte pendant 1 minute à 1 1/2 minute. Arrêter et réserver la pâte pendant 10 minutes.

Sur une surface légèrement enfarinée, pétrir de nombreuses fois et former une boule. Placer dans un bol graissé, en faisant tourner la boule pour en graisser le dessus.

Couvrir et laisser lever à la température de la pièce jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume, soit environ une heure. Dégonfler la pâte en y enfonçant fermement le poing. Pour une pizza à croûte mince, diviser la pâte en deux. Abaisser sur une surface de travail légèrement enfarinée pour former un cercle d'environ 36 cm (14 po). Transférer à une plaque à pizza ou un plan de cuisson à pizza saupoudré de semoule de maïs. Soulever l'extrémité pour former un rebord de croûte au bord de la plaque.

Déposer la sauce de votre choix sur la croûte à la cuillère et badigeonner uniformément. Recouvrir des garnitures désirées. Faire cuire à 232°C (450°F) pendant 12 minutes, ou jusqu'à ce que la croûte soit dorée et la garniture chaude.

Donne : 2 croûtes à pizza.

PESTO À LA ROQUETTE

500 ml (2 tasses) de feuilles de roquette fraîche tassées

250 ml (1 tasse) de feuilles de basilic tassées

125 ml (½ tasse) de feuilles de persil italien tassées

125 ml (½ tasse) de fromage parmesan râpé

125 ml (½ tasse) de pignons

2 grosses gousses d'ail émincées

5 ml (1 c. à thé) de zeste de citron

180 ml (¾ tasse) d'huile d'olive

Placer tous les ingrédients sauf l'huile dans le bol du robot culinaire **Black & Decker**^{MD} muni d'un couteau. Recouvrir et traiter à vitesse rapide (HAUT) jusqu'à ce que le mélange soit lisse, soit pendant environ 1 minute. Arrêter occasionnellement pour racler les bords du bol. Retirer le poussoir de l'entonnoir et verser lentement l'huile uniformément dans le robot culinaire. Continuer de traiter jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

Donne environ 375 ml (1 ½ tasse).

Nota : Si désiré, substituer 500 ml (2 tasses) de jeunes feuilles d'épinards à la roquette.

PÂTE DE PÂTISSERIE

250 ml (1 tasse) de farine tout usage non tamisée

2,5 ml (½ c. à thé) de sel

60 ml (¼ tasse) de shortening

30 ml (2 c. à table) de beurre ou de margarine, coupé en petits morceaux

30 à 60 ml (2 à 4 c. à table) d'eau glacée

Placer la lame en métal dans le bol du robot culinaire **Black & Decker**^{MD}. Ajouter la farine, le sel, le shortening et le beurre. Activer la commande d'impulsion 3 ou 4 fois, pendant 3 ou 4 secondes chaque fois, jusqu'à ce que le mélange soit granuleux.

Pendant que le robot culinaire fonctionne, verser juste assez d'eau par le petit entonnoir pour que le mélange se détache des bords du bol et forme une boule lâche.

Retirer le bol du robot; retirer la lame. Mettre la pâte sur une surface de travail légèrement enfarinée. Former doucement une boule de pâte. Envelopper dans une pellicule de plastique et réfrigérer pendant au moins 20 minutes. (Si vous réservez la pâte plus longtemps, la laisser reposer sur la surface de travail pendant 15 minutes avant de l'abaisser.) Abaisser et former un cercle d'un diamètre de 5 cm (2 po) supérieur à celui de l'assiette à tarte inversée qui sera utilisée.

Transférer la pâte à l'assiette à tarte. Pour faire cuire la croûte sans garniture, percer la croûte de nombreuses fois avec une fourchette. Faire cuire à 218°C (425°F) jusqu'à ce qu'elle soit dorée, soit environ 12 minutes.

Donne une croûte à tarte de 23 cm (9 po).

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Les aliments sont hachés en morceaux de taille inégale.	Le bol est trop plein. Vous utilisez peut-être un mode de traitement continu au lieu de la commande d'impulsion (P). Les aliments sont peut-être coupés en morceaux de tailles diverses.	Traiter de plus petites quantités d'aliments pour obtenir des morceaux de taille plus uniforme. Utiliser la commande d'impulsion (P) par intervalles de 5 secondes ou moins. Laisser la lame s'arrêter complètement avant d'appuyer sur la touche (P) de nouveau. Couper les aliments en morceaux de taille semblable avant de les mettre dans le robot.
Du liquide s'écoule par le bas du bol.	Il y a trop de liquide dans le bol.	Traiter de plus petites quantités d'aliments. Quand vous traitez des liquides, ne pas ajouter plus de 710 ml (3 tasses) au bol. Ne pas retirer la lame avant d'enlever le bol du robot culinaire quand vous traitez des liquides.
Les aliments tranchés sont coupés en morceaux inégaux et biseautés.	L'entonnoir a été mal chargé ou une pression inégale a été appliquée sur le poussoir d'aliments pendant le traitement.	Couper les aliments en morceaux de la même taille, légèrement plus courts que la longueur de l'entonnoir. Remplir l'entonnoir avec soin et maintenir une pression uniforme sur le poussoir pendant le traitement des aliments.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Les aliments tranchés ou déchiquetés s'empilent sur un bord du bol.	Cela est normal.	Arrêter de traiter les aliments périodiquement et répartir uniformément les aliments dans le bol ou les transférer dans un autre bol. Quand les aliments s'accumulent près du disque, vider le bol avant de continuer.
Certains morceaux d'aliments demeurent sur le disque trancheur-déchiqueteur.	Cela est normal.	Trancher ou déchiqueter ces morceaux manuellement et les conserver pour une autre recette, comme par exemple une soupe dont les ingrédients seront réduits en purée.
Le fromage à pâte molle s'accumule sur le dessus du disque trancheur-déchiqueteur.	Le fromage n'était pas assez froid. La pression exercée sur le poussoir était trop forte.	Veiller à ce que les fromages à pâte molle soient bien réfrigérés ou placés dans le congélateur jusqu'à ce qu'un couteau ne puisse être inséré qu'à une profondeur maximale d'environ 1,3 cm (1/2 po). Le poussoir doit seulement être utilisé comme guide; ne jamais exercer trop de pression sur le poussoir.

NEED HELP?

For service, repair or any questions regarding your appliance, call the appropriate 800 number on the cover of this book. **DO NOT** return the product to the place of purchase. Also, please **DO NOT** mail product back to the manufacturer, nor bring it to a service center. You may also want to consult the website listed on the cover of this manual.

One-Year Limited Warranty (Applies only in the United States and Canada)

What does it cover?

- Any defect in material or workmanship provided; however, Applica's liability will not exceed the purchase price of the product.

For how long?

- One year after the date of original purchase.

What will we do to help you?

- Provide you with a reasonably similar replacement product that is either new or factory refurbished.

How do you get service?

- Save your receipt as proof of date of sale.
- Check our on-line service site at www.prodprotect.com/applica, or call our toll-free number, 1-800-231-9786, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call 1-800-738-0245.

What does your warranty not cover?

- Damage from commercial use
- Damage from misuse, abuse or neglect
- Products that have been modified in any way
- Products used or serviced outside the country of purchase
- Glass parts and other accessory items that are packed with the unit
- Shipping and handling costs associated with the replacement of the unit
- Consequential or incidental damages (Please note, however, that some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so this limitation may not apply to you.)

How does state law relate to this warranty?

- This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from state to state or province to province.

BESOIN D'AIDE?

Pour communiquer avec les services d'entretien ou de réparation, ou pour adresser toute question relative au produit, composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture. **Ne pas** retourner le produit où il a été acheté. **Ne pas** poster le produit au fabricant ni le porter dans un centre de service. On peut également consulter le site web indiqué sur la page couverture.

Garantie limitée de un an (Valable seulement aux États-Unis et au Canada)

Quelle est la couverture?

- Tout défaut de main-d'oeuvre ou de matériau; toutefois, la responsabilité de la société Applica se limite au prix d'achat du produit.

Quelle est la durée?

- Un an après l'achat original.

Quelle aide offrons nous?

- Remplacement par un produit raisonnablement semblable nouveau ou réusiné.

Comment se prévaut-on du service?

- Conserver son reçu de caisse comme preuve de la date d'achat.
- Visiter notre site web au www.prodprotect.com/applica, ou composer sans frais le 1 800 231-9786, pour obtenir des renseignements généraux relatifs à la garantie.
- On peut également communiquer avec le service des pièces et des accessoires au 1 800 738-0245.

Qu'est-ce que la garantie ne couvre pas?

- Des dommages dus à une utilisation commerciale.
- Des dommages causés par une mauvaise utilisation ou de la négligence.
- Des produits qui ont été modifiés.
- Des produits utilisés ou entretenus hors du pays où ils ont été achetés.
- Des pièces en verre et tout autre accessoire emballés avec le produit.
- Les frais de transport et de manutention reliés au remplacement du produit.
- Des dommages indirects (il faut toutefois prendre note que certains états ne permettent pas l'exclusion ni la limitation des dommages indirects).

Quelles lois régissent la garantie?

- 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.

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

Copyright © 2008 Applica Consumer Products, Inc.

Made in People's Republic of China

Printed in People's Republic of China

Fabriqué en République populaire de Chine

Imprimé en République populaire de Chine



2008/4-23-65E/F