

SAVE THIS USE AND CARE BOOK

LEASE ESTE INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL PRODUCTO

CONSERVER CE GUIDE D'ENTRETIEN ET D'UTILISATION

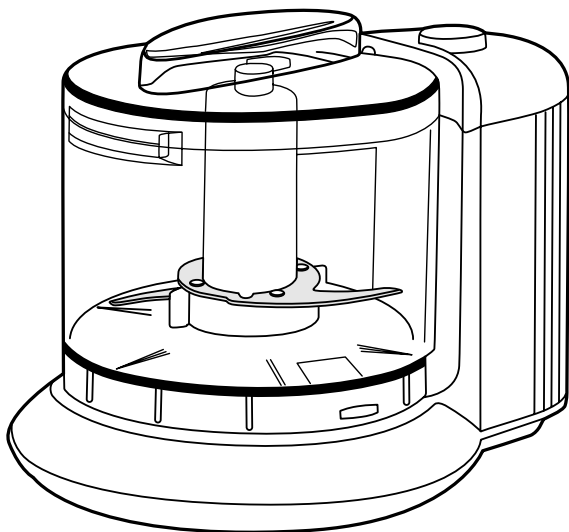
Home *Essentials*™

Essential Tools For Everyday Living™

Mini Chopper (English)

Mini-picador (Español)

Mini-hachoir (Français)



 **BLACK & DECKER®**

U.S.A./CANADA
1-203-926-3230

<http://www.householdproductsinc.com>

Modèle HC21 Model

*  **BLACK & DECKER** is a 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.

Household Products Limited
de México S. de R.L. de C.V.
70 W 120V~ 50/60 Hz

 **BLACK & DECKER**®*



Listed by Underwriters Laboratories, Inc.
NOM Approved
Copyright © 1999 Household Products, Inc.
Pub. No. 175050-00-RV00
Product made in People's Republic of China
Printed in People's Republic of China



Enlistado por Underwriters Laboratories, Inc.
Aprobado por NOM
Acceso III No. 26 Fracc. Industrial B. Juárez entre Av. 5 de Febrero
C.P. 76120, Querétaro, QRO. Teléfono: (42) 11-7800
Producto hecho en la República Popular China
Impreso en la República Popular China

Certifié par l'organisme *Underwriters Laboratories, Inc.*
Approuvé par l'organisme NOM
Fabriqué en République populaire de Chine
Imprimé en République populaire de Chine

FULL ONE-YEAR WARRANTY

Household Products, Inc. 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 or receipt as a gift. 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: 203-926-3230.

UN AÑO COMPLETO DE GARANTIA

Household Products, Inc. garantiza este producto contra cualquier defecto originado por fallas en los materiales o en la mano de obra por un período de un año a partir de la fecha original de compra. Esta garantía no incluye daños al producto ocasionados por accidentes, mal uso o reparaciones por talleres no autorizadas por Black & Decker. Si el producto resulta con defectos dentro del período de garantía lo repararemos o reemplazaremos de ser necesario, sin cargo alguno. Para que esta garantía sea válida debe presentar el producto con su recibo de compra y/o la tarjeta de registro correspondiente. Esta garantía le otorga derechos específicos, y usted podría tener otros que pueden variar en su país. Si tiene alguna pregunta, comuníquese con una sucursal o centro de servicio Black & Decker más cercano.

GARANTIE COMPLÈTE DE UN AN

Household Products, Inc. garantit ce produit pour un an à compter de la date d'achat ou de réception en cadeau, 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 (203) 926-3230.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- Read all instructions.
- To protect against risk of electric shock, do not immerse cord, plug, or any non-removable parts in water or other liquid. To clean, wipe exterior with a damp cloth.
- 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. To unplug, grasp plug and pull from electrical outlet. Never pull cord.
- Avoid contacting moving parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, has been dropped, or damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service center for examination, repair, or adjustment.
- The use of attachments not recommended 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.
- The Blade is sharp. Handle carefully. Store out of reach of children.
- To avoid injury, never place Knife Blade on Base without first putting Bowl properly in place. Make sure Motor and Knife Blade have stopped completely before removing Lid.
- Be certain Lid is locked securely in place before operating appliance. Do not attempt to defeat the Lid interlock mechanism.
- This appliance is intended for processing small quantities of food; it is not intended to prepare large quantities of food at one time.
- Avoid running the motor continuously for periods over 1 minute.
- Do not operate the appliance when empty.
- Check Bowl for presence of foreign objects before operating.
- Do not operate in the presence of explosives and/or flammable fumes.
- This appliance is intended for household use only, not for commercial or industrial use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

POLARIZED PLUG

This appliance has a polarized plug—one blade is wider than the other. To reduce the risk of electric shock, this plug will fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse it. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature by modifying the plug in any way.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Cuando se usan aparatos electrónicos, deben tomarse algunas precauciones incluyendo las siguientes:

- Por favor lea todas las instrucciones.
- Para protegerse contra el riesgo de un choque eléctrico, no sumerja el cable, el enchufe, ni ninguna parte del picador que no sea removible, en agua ni en ningún otro líquido. Para limpiar el exterior use un paño humedecido.
- La supervisión de un adulto será necesaria cuando el aparato sea usado cerca de, o por un niño.
- Desconecte la unidad del tomacorriente cuando no esté en uso, cuando le quite o le ponga partes y antes de limpiarla. Nunca tire del cable.
- Evite el contacto con las partes en movimiento.
- No opere ningún aparato electrónico si el cable o el enchufe están dañados, si el aparato no funciona bien, si se ha dejado caer o si ha sufrido cualquier daño. Devuelva la unidad a un centro de servicio autorizado para que la examinen, reparen, o para que le ajusten cualquier falla mecánica o electrónica.
- El uso de accesorios no recomendados ni a la venta por el fabricante del aparato puede causar incendio, choque eléctrico o lesiones personales.
- No use a la intemperie.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador ni que entre en contacto con superficies calientes.
- La cuchilla tiene filo. Manéjela con cuidado y manténgala fuera del alcance de los niños.
- Con el fin de evitar lesiones personales, nunca coloque la cuchilla sobre la base sin antes haber colocado el recipiente apropiadamente en su lugar. Asegúrese de que tanto el motor como la cuchilla hayan parado por completo antes de retirar la tapa.
- Asegúrese de que la tapa esté bien cerrada antes de operar la unidad. No trate de alterar el mecanismo del seguro de cierre.
- Esta unidad ha sido diseñada para picar cantidades pequeñas de alimentos; no se ha diseñado para picar cantidades grandes de una sola vez.
- Evite operar el motor continuamente por más de un minuto a la vez.
- No opere la unidad cuando esté vacía.
- Asegúrese de que no haya ningún objeto ajeno dentro del recipiente antes de operar el picador.
- No opere este aparato en presencia de gases explosivos y/o inflamables.
- Este producto ha sido diseñado SOLAMENTE para uso doméstico y no para uso industrial ni comercial

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

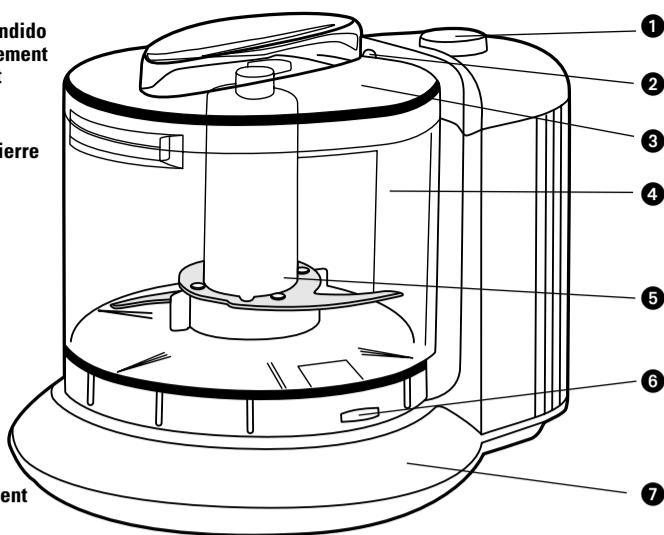
IMPORTANTES MISES EN GARDE

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 cordon ni la fiche de l'appareil ainsi que toute pièce fixe de l'appareil. Pour le nettoyer, en essuyer les surfaces extérieures à l'aide d'un chiffon humide.
- Exercer une étroite surveillance lorsqu'on utilise l'appareil près d'un enfant ou lorsque ce dernier s'en sert.
- Débrancher l'appareil avant de le nettoyer, lorsqu'on en remplace les accessoires et lorsqu'on ne s'en sert pas. Pour le débrancher, en saisir la fiche et la retirer de la prise électrique. 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, ni le laisser entrer en contact avec une surface chaude.
- Le couteau est tranchant; il faut le manipuler avec précaution. Le ranger hors de la portée des enfants.
- Afin d'éviter de se blesser, toujours bien ajuster le bol avant d'installer le couteau sur le socle. Attendre l'immobilisation complète du couteau et du moteur avant de retirer le couvercle.
- S'assurer que le couvercle est bien verrouillé en place avant d'utiliser l'appareil. Ne pas essayer de rendre inopérant le mécanisme de verrouillage du couvercle.
- Le présent appareil est conçu pour préparer de petites quantités d'aliments et non, de grandes quantités d'aliments à la fois.
- Éviter de laisser le moteur fonctionner sans arrêt pendant plus de une minute.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.
- Avant de se servir de l'appareil, s'assurer que le bol ne contient aucun objet pouvant gêner son fonctionnement.
- Ne pas utiliser l'appareil en présence de vapeurs explosives ou inflammables.
- Le présent appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement et non, pour une utilisation commerciale ou industrielle.

CONSERVER CES MESURES.

- ① Pulse/On Button
Pulso/Botón de encendido
Touche de fonctionnement
et de fonctionnement
intermittent
- ② Extended Tab
Guía del seguro de cierre
Patte d'attache
- ③ Lid
Tapa
Couvercle
- ④ Bowl
Recipiente
Bol
- ⑤ Knife Blade
Cuchilla
Couteau
- ⑥ Locking Tabs
Guías del seguro
de cierre
Ergots d'enclenchement
- ⑦ Base
Base
Socle



Before First Use

Wash the Bowl, Lid, and Knife Blade in warm, sudsy water or a dishwasher (top rack only) and dry thoroughly. Wipe the Base with a damp cloth; do not immerse the Base in water.

Note: For your protection this unit has a Lid interlock system. The unit will not operate unless the Extended Tab is correctly locked into the Base Slot. Do not attempt to operate the unit without the Lid being correctly placed.

How To Use – English

1. Place the Base on a counter or flat work surface. Put the Bowl on the Base and line up the Locking Tabs of the Bowl to the Base. Turn clockwise until the Bowl locks into place. (A)
2. Slide the Knife Blade down over the shaft. Be careful not to touch the Blade as it is extremely sharp.
3. Place food in the Bowl. You can process about 1/2 cup of dry food at a time (See Chopping Guide). Larger amounts should be processed in small batches.
4. Place the Lid on the Bowl, with the Extended Tab on the same side as the Base Slot. Turn the Lid clockwise into the Base Slot as far as it will go so that the two dots line up. (B)
5. Press the Pulse/On Button for a few seconds. Be careful not to overprocess. Most foods process in less than 5-25 seconds. For coarsely chopped foods, use repeated short pulses.
6. Be sure the Blade has stopped turning completely before removing the Lid or placing a spatula in the unit. Lift the Knife Blade straight up and move it away from you before emptying the contents of the Bowl. Use a spatula to remove the processed food from the unit.

If the Chopper does not operate, be sure the Locking Tabs on the Bowl and the Extended Tab on the Lid are properly positioned.

Chopping Guide

FOOD	PREPARATION HINTS
Bread	Use 1 slice at a time. Break into 8 pieces.
Carrots/Celery	Cut into 1/2" (1.27 cm) lengths. Use up to 1/2 cup (120 ml).
Chocolate – Square Chips	Use 1 square. Cut into 4 pieces; 1/2 cup (120 ml) chips. Pulse for desired texture.
Cookies, Crackers	Break 6-8 into Bowl at one time.
Eggs – hard cooked	Peel; cut into quarters. Use 1-2 eggs.
Garlic	Peel. Use 1 or more large cloves.
Mushrooms	Halve small ones; quarter larger ones. Use up to 1/2 cup (120 ml).
Nuts – Soft (pecans, walnuts)	Add up to 1 cup (240 ml) at a time; less for more coarse texture.
Nuts – Hard (peanuts, almond pieces)	Add up to 1/2 cup (120 ml) at a time; Pulse until desired texture is reached.
Onions	Cut small/medium onion into 6-8 pieces.
Parsley	Wash; dry thoroughly. Pulse up to 1/2 cup (120 ml) until desired texture is reached.
Peppers – Sweet (green or red)	Core and remove seeds. Cut into 1/2" (1.27 cm) pieces. Add up to 2 quarters at a time.

Care and Cleaning

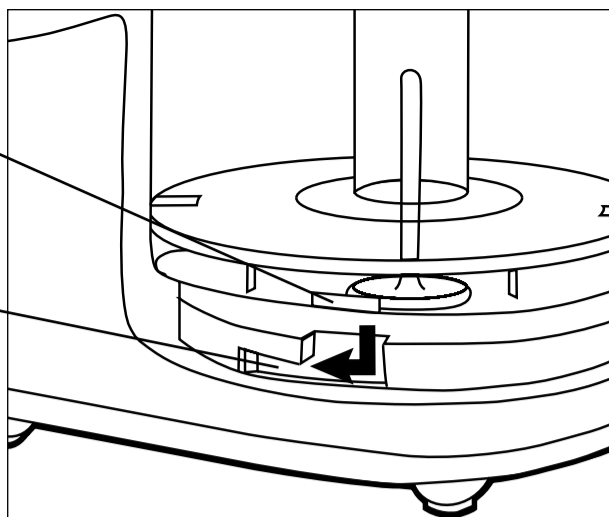
Always unplug the unit before cleaning. Wash the Bowl, Knife Blade, and Lid immediately after use either with warm, sudsy water or in the dishwasher (top rack only). Wipe off the Base with a damp cloth — do not immerse in liquid.

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 chopper, pack it carefully in a 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.

- Locking Tab
 - Seguro de cierre
 - Ergot d'enclenchement
-
- Locking Slot
 - Seguro de cierre de la base
 - Fente de verrouillage



A

ENCHUFE POLARIZADO

Esta unidad cuenta con un enchufe polarizado donde un contacto es más ancho que el otro. Para reducir el riesgo de un choque eléctrico, este enchufe se ajusta únicamente y de una forma a un contacto polarizado. Si el enchufe no se ajusta al tomacorriente, invértalo y si aún así no se ajusta, busque la ayuda de un electricista calificado, pero por ningún punto trate de modificar o hacerle cambios al enchufe.

Antes de usar por vez primera

Lave el recipiente, la tapa, y la cuchilla en agua tibia enjabonada o en la bandeja superior únicamente) de la máquina lavaplatos, y séquelos bien. Limpie la base con un paño humedecido; no sumerja la base en agua.

Nota: Para su protección, esta unidad cuenta con un seguro de cierre. La unidad no funcionará a menos que la guía del seguro de cierre esté correctamente acomodada en la ranura de la base. No trate de operar esta unidad sin antes haber colocado apropiadamente la tapa.

Como usar - Español

1. Coloque la base sobre el mostrador o sobre una superficie plana. Ponga el recipiente en la base y alinee los seguros de cierre del recipiente con la base. Gire el recipiente hacia la derecha hasta quedar ajustado. (A)
 2. Deslice la cuchilla sobre el conducto. Tenga cuidado de no tocar la cuchilla ya que tiene mucho filo.
 3. Coloque los alimentos en el recipiente. Se puede procesar hasta 1/2 taza de alimentos secos a la vez. (Consulte la tabla) Las cantidades grandes deben de procesarse en porciones pequeñas.
 4. Coloque la tapa sobre el recipiente con la guía del seguro de cierre alineada con la ranura de la base. Acomode la tapa dentro de la ranura de la base y gírela totalmente hacia la derecha. (B)
 5. Oprima el botón de pulso/encendido por unos cuantos segundos. Tenga cuidado de no sobre procesar los alimentos. La mayor parte de los alimentos pueden ser procesados en menos de 5-25 segundos. Para que los alimentos resulten más enteros, oprima el control de pulso corta y repetidamente.
 6. Asegúrese de que la cuchilla haya parado por completo antes de retirar la tapa, o antes de introducir una espátula dentro del recipiente. Retire la cuchilla deslizando por el conducto y muévela del paso antes de vaciar el contenido del recipiente. Use una espátula para remover los alimentos procesados en la unidad.
- Si la unidad no funciona, asegúrese de que tanto las guías del seguro de cierre del recipiente como el de la tapa estén en la posición correcta.**

Guía para Picar

ALIMENTO	CONSEJOS DE PREPARACION
Pan	Use una rebanada a la vez y córtela en 8 partes.
Zanahorias/Apió	Parta en tiras de 1.27 cm (1/2"). Use 120 ml (1/2 taza).
Cuadros de Chocolate	Use 1 cuadro y pártalo en 4 pedazos; 120 ml (1/2 taza de chocolate) Use el control de pulso hasta lograr la contextura deseada.
Galletas dulces o saladas	Quieb্রে de 6-8 a la vez dentro del recipiente.
Huevos cocidos	Descascare y corte en 4. Use de 1-2.
Ajos	Pele y use un diente grande o más.
Hongos	Parta por mitad los pequeños y en cuatro partes los grandes. Use hasta 120 ml (1/2 taza)
Nueces blandas (nueces de nogal)	Añada hasta 120 ml (1/2 taza) a la vez; menos si desea una contextura más gruesa.
Nueces duras (maníes o almendras)	Añada hasta 120 ml (1/2 taza) a la vez. Use e control de pulso hasta alcanzar la contextura deseada.
Cebollas	Parta las cebollas pequeñas/medianas en 6-8 pedazos.
Perejil	Lávelo y séquelo bien. Use el control de pulso para picar hasta 120 ml (1/2 taza) hasta alcanzar la contextura deseada.
Pimientos dulces (verdes o rojos)	Retire el centro y las semillas. Parta en pedazos de 1.27 cm (1/2"). Agregue hasta 2 pedazos a la vez.

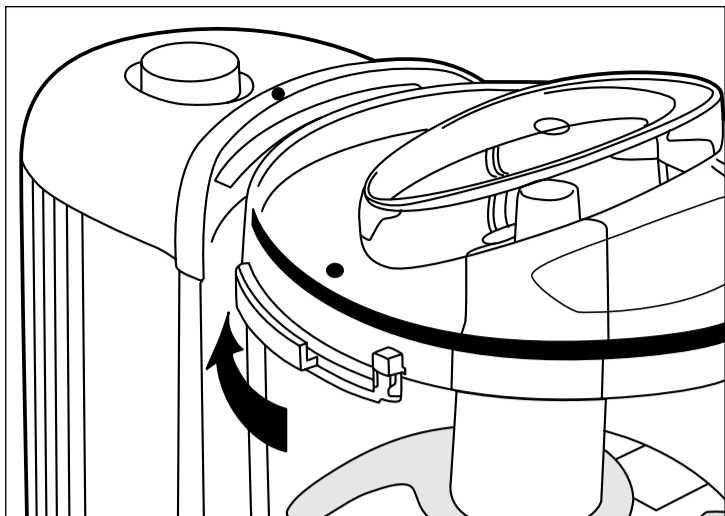
Cuidado y limpieza

Siempre desconecte la unidad antes de limpiarla. Lave el recipiente, la cuchilla y la tapa con agua y jabón, o (únicamente en la bandeja superior de la máquina lavaplatos) inmediatamente después de cada uso. Limpie la base con un paño humedecido, pero nunca sumerja la base en ningún líquido.

¿Necesita ayuda?

Si necesita ayuda, acuda a un centro de servicio autorizado o propio de Black & Decker o uno de la compañía Household Products, Inc. El centro de servicio en su cercanía aparece en la páginas amarillas del directorio telefónico bajo, "Reparación de Enseres Menores".

Si envía por correo el picador, empáquelo con cuidado en un cartón resistente con suficiente material de empaque para evitar cualquier daño. Por favor incluya una nota para nuestro centro de servicio describiendo el problema. No se olvide de anotar su dirección y número telefónico. Para su propia protección le sugerimos enviar el paquete asegurado.



FICHE POLARISÉE

L'appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame plus large que l'autre). Afin de réduire les risques de secousses électriques, 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.

Avant la première utilisation

Laver le bol, le couvercle et le couteau dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle (sur le plateau supérieur seulement) et bien les assécher. Essuyer le socle à l'aide d'un chiffon humide. Ne pas immerger le socle.

Note : L'appareil est muni d'un couvercle à mécanisme de verrouillage dans le but de protéger l'utilisateur. Il fonctionne seulement lorsque la patte d'attache est bien placée dans la fente du socle. Ne pas essayer de faire fonctionner l'appareil lorsque le couvercle n'est pas bien en place.

Utilisation - Français

1. Sur le dessus d'un comptoir ou sur une autre surface plane, installer le bol sur le socle en alignant les ergots d'enclenchement du bol sur les fentes de verrouillage du socle. Faire tourner dans le sens horaire jusqu'à ce que le bol s'enclenche en place (A).
 2. Faire glisser le couteau sur l'arbre. Éviter de toucher au couteau car il est très tranchant.
 3. Placer les aliments dans le bol. On peut traiter environ 120 ml (1/2 t) d'aliments secs à la fois (consulter le tableau d'utilisation). Traiter en quelques étapes de plus grandes quantités d'aliments.
 4. Placer le couvercle sur le bol en alignant la patte d'attache sur la fente du socle. Faire tourner le couvercle au maximum dans la fente du socle de sorte que les deux points s'alignent (B).
 5. Enfoncer pendant quelques secondes la touche de fonctionnement intermittent. Éviter de trop traiter les aliments. La plupart des aliments se traitent en moins de 5 à 25 secondes. Pour obtenir des aliments hachés grossièrement, utiliser la touche de fonctionnement intermittent pendant de courtes périodes de traitement.
 6. Attendre l'immobilisation complète du couteau avant de retirer le couvercle ou d'introduire une spatule dans le bol. Sortir le couteau avec soin en le tirant vers le haut et l'éloigner avant de vider le bol. Utiliser une spatule pour vider le bol.
- Lorsque le hachoir ne fonctionne pas, vérifier si les ergots d'enclenchement du bol et la patte d'attache du couvercle sont bien en place.**

Tableau d'utilisation

ALIMENT	CONSEILS PRATIQUES
Ail	Peler les gousses. On peut hacher plus de une grosse gousse à la fois.
Carottes – Céleri	Couper en languettes de 1,27 cm (1/2 po). Hacher un maximum de 120 ml (1/2 t) à la fois.
Champignons	Couper les petits en deux et les gros en quatre. Hacher un maximum de 120 ml (1/2 t) à la fois.
Chocolat – carré ou brisures	Utiliser un carré et le couper en quatre, ou 120 ml (1/2 t) de brisures. Traiter jusqu'à la consistance voulue.
Craquelins	En casser de six à huit à la fois dans le bol.
Noix – dures (arachides et morceaux d'amandes)	Traiter un maximum de 120 ml (1/2 t) à la fois. Traiter jusqu'à la consistance voulue.
Noix – tendres (pacanes, noix de Grenoble)	Traiter un maximum de 240 ml (1 t) à la fois; préparer une plus petite quantité pour hacher grossièrement.
Oeufs – cuits durs	Les écaler, les couper en quatre et en hacher un maximum de deux à la fois.
Oignons	Couper les oignons petits ou moyens en six ou huit morceaux chacun.
Pain	Traiter une seule tranche à la fois. Couper la tranche en huit morceaux.
Persil	Laver et bien assécher. Traiter un maximum de 120 ml (1/2 t) à la fois jusqu'à la consistance voulue.
Poivrons – doux (verts ou rouges)	Évider. Couper en languettes de 1,27 (1/2 po). Traiter un maximum de 1 quartiers à la fois.

Entretien et nettoyage

Toujours débrancher l'appareil avant de le nettoyer. Laver le bol, le couteau et le couvercle immédiatement après s'en être servi à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle (sur le plateau supérieur seulement). Essuyer le socle avec un chiffon humide; ne pas l'immerger.

Besoin d'aide?

Confier l'entretien de l'appareil, le cas échéant, à un centre de service Black & Decker ou à un atelier d'entretien autorisé. L'adresse du centre de service de la région se trouve à la rubrique «Appareils électroménagers – Petits – Réparations» des Pages jaunes.

Lorsqu'on doit expédier l'appareil par la poste ou par messagerie, l'emballer soigneusement dans un emballage robuste avec suffisamment de matériau d'emballage afin d'éviter les dommages. Inclure une note décrivant le problème à l'attention du personnel du centre de service et ne pas oublier d'indiquer l'adresse de retour de l'expéditeur. Il est également conseillé d'assurer le colis.