

BLACK+DECKER™

MultiPREP™ Slice 'N Dice™

SL3000



Thank you for your purchase!

Gracias por su compra!



Register online at
Regístrese en línea en

www.prodprotect.com/applica



Rate and review your products at
Evalue su producto en

www.BlackAndDeckerAppliances.com



Share your pictures & stories with us online
Comparta sus fotografías e historias con nosotros en línea



Should you have any questions or concerns with your new product, please call our Customer Service Line at 1-800-231-9786 (US and Canada). Please do not return to the store.

Si usted tiene alguna inquietud o pregunta con su producto, por favor llame a nuestra línea de servicio al cliente una atención inmediata 1-800-231-9786 (EE.UU./Canadá) 01-800-714-2503 (México). No devuelva a la tienda.

WELCOME!

Welcome! Congratulations on your purchase of the Black+Decker™ MultiPrep™ processor. We have developed this Use and Care Guide to ensure optimal performance and your satisfaction. Save this Use and Care Guide and register your appliance online at www.prodprotect.com/applca.

CONTENTS

IMPORTANT SAFEGUARDS.....	4
GETTING TO KNOW YOUR MULTIPREP™ PROCESSOR.....	5
GETTING STARTED.....	6
USING YOUR MULTIPREP™ PROCESSOR.....	6
USING THE FEED CHUTE AND PUSHER.....	7
USING THE POWER DIAL.....	7
USING THE DICING DISC.....	8
HELPFUL TIPS WHEN USING THE DICING DISC.....	9
USING THE SLICING DISC.....	10
USING THE SHREDDING DISC.....	11
HELPFUL TIPS WHEN SHREDDING.....	11
USING THE JULIENNE DISC.....	12
GENERAL TIPS FOR USING THE MULTIPREP™ PROCESSOR.....	12
CARE AND CLEANING.....	13
STORAGE.....	14
TROUBLESHOOTING.....	14
RECIPES.....	15
WARRANTY AND CUSTOMER SERVICE INFORMATION.....	16

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

IMPORTANT SAFEGUARDS.

When using electrical appliances, always follow basic safety precautions to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury, including the following:

- Read all instructions.
- To protect against risk of electrical shock, do not put motor 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 blades and moving parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or has been dropped or damaged in any manner. Contact the Consumer Service line listed in this manual.
- This appliance has important markings on the plug blade. The attachment plug or entire cord set (if plug is molded onto cord) is not suitable for replacement. If damaged, the appliance shall be replaced.
- The use of attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock, or injury.
- Do not use outdoors.
- Do not let the cord hang over the edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Keep hands and utensils away from moving blades or discs while processing to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the appliance.
- Never feed food by hand. Always use food pusher.
- Blades are sharp. Handle carefully.
- To reduce the risk of injury, never place cutting blades or discs on base without first putting the processing basin properly in place.
- Be certain the lid is securely locked in place before operating appliance.
- This appliance has a protection system and will not operate unless the processing basin is securely locked onto base and the lid is securely locked onto the processing basin.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- Do not attempt to defeat the lid interlock mechanism.
- Do not use appliance for other than intended use.
- This product is designed for household use only.
- Do not open lid until blade or disc stops completely.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- It is not recommended to dice frozen cheese or other frozen products.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

POLARIZED PLUG (120V models only)

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

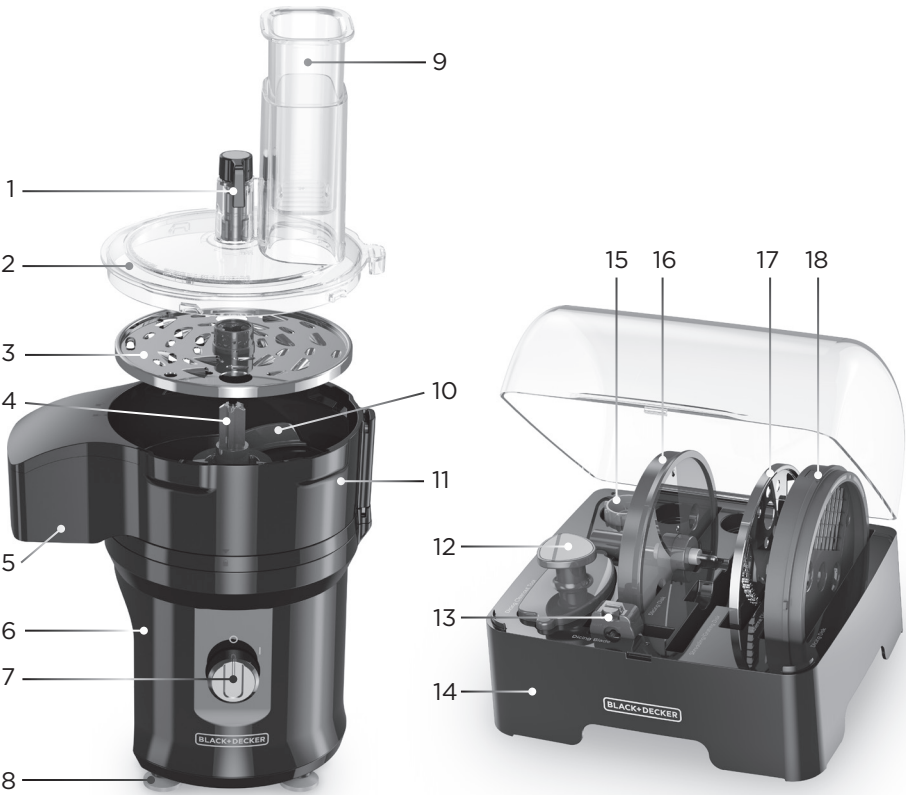
Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to remove the outer cover. There are no user-serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.

ELECTRICAL CORD

- 1) A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- 2) Longer detachable power cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- 3) If an extension cord is used,
 - a) The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance,
 - b) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord, and
 - c) The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

Note: If the power cord is damaged, please contact the warranty department listed in these instructions.

GETTING TO KNOW YOUR MULTIPREP™ PROCESSOR



- | | |
|---|---|
| 1. Adjustable Slicing Lever* | 12. Dicing Clean-out Tool** (Part # SL3000-06) |
| 2. Lid with Feed Chute (Part # SL3000-01) | 13. Dicing Blade** (Part # SL3000-07) |
| 3. Shredding/Grating Disc (reversible) (Part # SL3000-02) | 14. Storage Case (Part # SL3000-08) |
| 4. Blade Shaft (Part # SL3000-03) | 15. Dicing Shaft** (Part # SL3000-09) |
| 5. Continuous Flow Chute | 16. Adjustable Slicing Disc* (Part # SL3000-10) |
| 6. Motor Base | 17. Julienne Disc (reversible) (Part # SL3000-11) |
| 7. Power Dial (O-OFF), (I-ON) | 18. Dicing Disc** (Part # SL3000-12) |
| 8. Suction Cup Feet | 19. Power Cord (not shown) |
| 9. Food Pusher (Part # SL3000-04) | |
| 10. Sweeper | |
| 11. Processing Basin (Part # SL3000-05) | |

*Color coded green to match the Adjustable Slicing Disc

**Color coded orange to match the required Dicing parts

Product may vary slightly from what is illustrated.

HOW TO USE

This product is for household use only.

GETTING STARTED

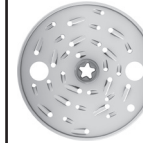
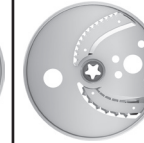
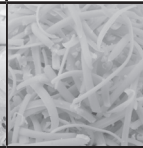
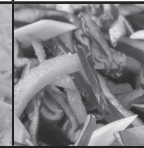
- Remove all packing material, any stickers, and the plastic band around the power plug.
- Remove and save literature.
- Please visit www.prodprotect.com/applica to register your warranty.
- Wash all removable parts as instructed in CARE AND CLEANING section of this manual.

CAUTION: Handle blades and discs very carefully. They are very sharp.

- 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.

USING YOUR MULTIPREP™ PROCESSOR

1. Determine whether you will be using the Dicing Disc, Adjustable Slicing Disc, Shredding/Grating Disc or Julienne Disc.

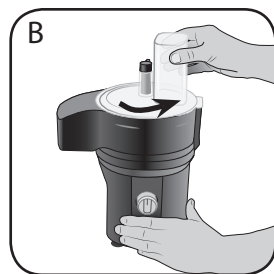
DICING DISC	SLICING DISC	SHREDDING/GRATING DISC	JULIENNE DISC
			
DICE ¼" x ¼"	SLICE (var. thickness 1-5 mm)	SHRED, GRATE	3 mm, 6mm
			

Important: Always make sure your appliance is unplugged, placed on a flat, level surface, and the power dial is in the O (OFF) position, before starting to assemble.

2. Place the processing basin on the base, with arrow aligning with the “unlocked” symbol on the base. 
3. Hold the processing basin by the continuous flow chute. Turn the processing basin counterclockwise until it locks on the base (the arrow will be aligned with the “locked” symbol).  (A) You will feel it lock when it is securely attached.



4. After selecting the disc you wish to use, place the appropriate shaft on the center coupling in the bottom of the processing basin (instructions for individual discs follow in this manual) then attach the appropriate disc.
5. Place the lid with feed chute on top of the processing basin, aligning the tabs and locking it into place by turning counterclockwise. The lid is locked when it clicks firmly into place. The lid will always, and only, lock when the feed chute is aligned opposite the continuous flow chute. (B)



Note: Be sure to lock the processing basin in place before attaching the shafts, discs, or lid.

6. Insert the food pusher into the feed chute of the lid. (C)
7. Plug in the appliance. If the appliance is properly assembled, the appliance will turn on when the power dial is turned clockwise. If it does not turn on, the interlocks are not properly engaged.



Important: For your protection this appliance has an interlock system. The appliance will not operate unless the processing basin and lid are properly locked in place.

USING THE FEED CHUTE AND PUSHER

Note: Before operating the appliance, be sure the processing basin, discs and lid are properly assembled on the appliance base.

1. Place food to be processed in the feed chute. Use the food pusher to guide food through the feed chute.

USING THE POWER DIAL

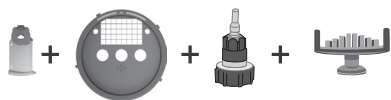
Note: If the appliance does not operate, make sure the processing basin and lid are properly locked on the base. There is an automatic safety lock that causes the appliance to stop working if the processing basin and/or lid are not properly locked in place.

The one-speed power dial is located on the front of the appliance base.

1. Make sure the power dial is in the O (OFF) position.
2. Plug in the appliance to turn it on.
3. Turn the power dial clockwise to I (ON) position. (D)
4. To stop, turn the power dial counterclockwise to O (OFF) position.
5. Always unplug the appliance when not in use.



USING THE DICING DISC (ORANGE)



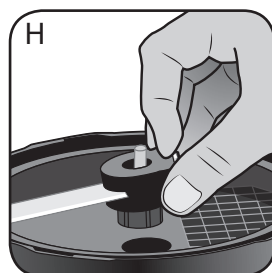
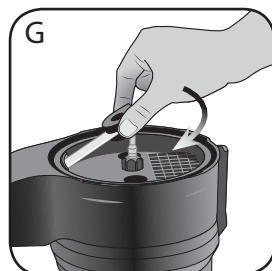
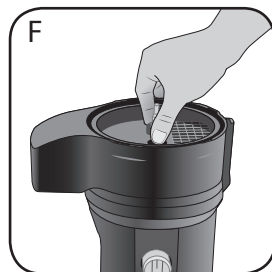
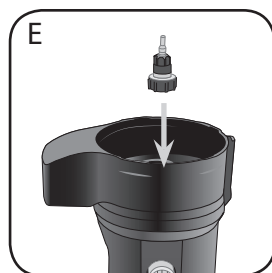
Important: All parts related to dicing are color coded ORANGE for ease of use.

1. Lock the processing basin onto the base.
2. Place the dicing shaft in the processing basin over the center coupling. (E)
3. Carefully pick up the dicing disc using the finger holes in the top of the disc.
4. Place dicing disc into the processing basin and onto the dicing shaft with the grid facing opposite the continuous flow chute (facing right). The dicing disc can only be properly installed when the dicing grid faces opposite the continuous flow chute. (F)
5. Grasp the dicing blade by the center using the finger grips. Do not touch the blade edge.
6. Insert the curved plastic edge under the outer edge of the dicing disc. (G)
7. Pull the dicing blade lock into “open” position in the center of the blade by using the metal tab. (H)
8. Place the center of the blade down onto the orange top of the dicing shaft.
9. Release blade lock tab once the center of the dicing blade lies flat against the dicing disc.
10. Place lid on processing basin and lock into place by rotating counterclockwise.

Important: Be sure to only handle blade with the safe finger grips.

Important: Always place the curved end of the blade under the lip of the dicing disc FIRST then place the center of the blade on the center shaft of the disc.

11. After dicing, turn the appliance off, unplug, and then remove lid.
12. Carefully pull the dicing blade lock into “open” position using the metal tab. (H)



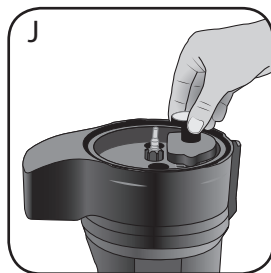
13. Lift the blade off the blade shaft first and then pull the curved edge up and away from the edge of the dicing disc. (I)

Important: You must remove the dicing blade from the dicing disc before using the dicing cleanout tool. Do not use the cleanout tool if the dicing disc is not in the processing basin.

14. Prior to removing the dicing disc from the processing basin, place the dicing cleanout tool in the holes on the dicing disc, aligning the outer posts with the outer notches. (J) The curved edge of the cleanout tool aligns with the curved edge of the disc. Push cleanout tool into the dicing grid. This will push remaining food out of the grid, enabling you to wash the disc more efficiently.

Note: Hard foods like carrots may require more force to remove with the dicing cleanout tool. It is normal for some foods to remain in the grid until grid is washed.

15. Remove the dicing disc by using the two finger holes to lift the disc straight up and out of the processing basin.
16. Remove the dicing shaft from the processing basin by turning counterclockwise and lifting straight up out of the processing basin.
17. Unlock the processing basin by turning it clockwise off base.



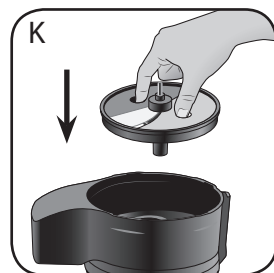
HELPFUL TIPS WHEN USING THE DICING DISC

- The dicing blade must be removed from the top of the disc before using the cleanout tool.
- Cut off the ends of food to be diced for the most uniform dice.
- When dicing multiple ingredients, dice softer foods first and end with hardest food.
- When dicing soft cheese, chill or freeze for 10 minutes prior to dicing.
- Not recommended for dicing corned beef, raw meat, or chicken.
- Firm, seedless cucumbers work best.

USING THE SLICING DISC (GREEN)



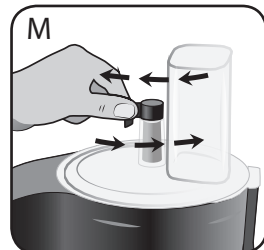
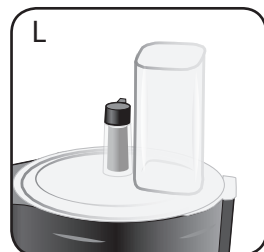
1. Lock the processing basin onto the base.
2. Place the slicing disc in the processing basin over the center coupling. (K)



Note: Position slicing disc just to the right of the feed chute. This allows the blade a full rotation before contacting the food.

Important: Ensure that the adjustable slicing lever is set to thin/minimum before assembling the lid. (L)

3. Place lid onto processing basin and lock into place by rotating counterclockwise.
4. To adjust slicing thickness, move the lever at the base of the feed chute forward and backward to desired thickness (1-5 mm). Turn the lever counterclockwise towards the front of the appliance for thicker slices and clockwise towards the back of the appliance for thinner slices. Slice thickness may be adjusted while the appliance is running. (M)
5. Turn appliance on; press firmly, but do not force, food pusher to guide food through the slicing disc.



Note: Heavy pressure on the pusher does not speed the work; use the pusher only as a guide. Let the appliance do the work. Pushing too hard may result in inconsistent slicing thickness.

Note: Slight variances in slice thickness may occur due to the pressure applied to food when guiding it through the feed chute.

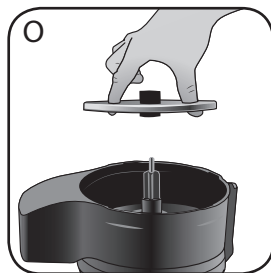
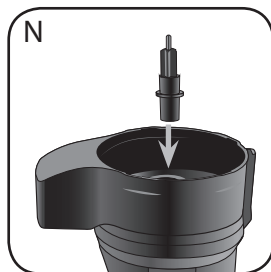
Note: Changing thickness settings with other discs or blades installed will have no effect on the operation.

6. When finished, turn the appliance off and allow the disc to stop revolving completely. Unplug the appliance and remove the lid.
7. Carefully remove the slicing disc using the two finger holes to lift the disc straight up and out of the processing basin.
8. Unlock the processing basin by turning it clockwise and lift off the base.

USING THE SHREDDING DISC



1. Lock the processing basin onto the base.
2. Place the blade shaft in the processing basin over the center coupling. (N)
3. Insert your fingers into the two large holes on the disc with the desired side up (small holes for fine grating and large holes for coarse shredding) and place disc onto blade shaft in processing basin. (O) You may need to rotate disc slightly until it fits onto shaft.
4. Place lid on processing basin and lock into place by rotating counterclockwise.



5. Place food in feed chute and use food pusher to guide foods towards shredding/grating disc.
6. Turn appliance on; press firmly, but do not force, food pusher to guide food through the shredding/grating disc.

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

7. When finished, turn the appliance off and allow the disc to stop revolving completely. Unplug the appliance and remove the lid.
8. Carefully remove the disc using the two finger holes to lift it straight up and out of the processing basin.
9. Pull blade shaft out of the processing basin.
10. Unlock the processing basin by turning it clockwise off base.

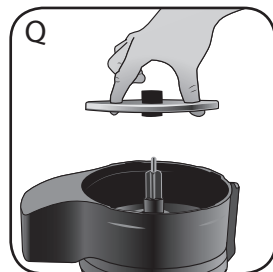
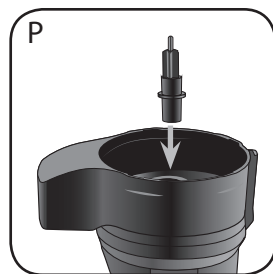
HELPFUL TIPS WHEN SHREDDING

- Before shredding or grating round fruits and vegetables with the appliance, cut a thin slice from the bottom so food will be more stable. Place food cut side down in the feed chute.
- Always remove seeds, cores and pits before processing.
- Select foods that are firm and not over ripe.
- Remove the core from hard vegetables, such as cabbage.
- When shredding thinner vegetables, cut them just short of the length of the feed chute; stand them vertically in the feed chute so they are solidly packed and cannot turn or tilt.
- A few large pieces of food may remain on top of the disc after shredding or grating. If desired, cut these by hand and add to mixture.
- Soft and semi-hard cheeses should be well chilled before shredding. For best results with soft cheeses such as mozzarella, freeze 10-15 minutes before processing to firm the cheese. Cut to fit feed tube and process using even pressure.

USING THE JULIENNE DISC



1. Lock the processing basin onto the base.
2. Place the blade shaft in the processing basin over the center coupling. (P)
3. Insert your fingers into the two large holes on the disc with the desired side up (6mm large or 3mm small) and place Julien disc onto blade shaft in processing basin. (Q) You may need to rotate disc slightly until it fits onto shaft.
4. Place lid on processing basin and lock into place.
5. Turn appliance on; press firmly, but do not force, food pusher to guide food through the Julienne disc.



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

6. When finished, turn the appliance off and allow the disc to stop revolving completely. Unplug the appliance and remove the lid.
7. Carefully remove the disc using the two finger holes to lift it straight up and out of the processing basin.
8. Pull blade shaft out of the processing basin.
9. Unlock the processing basin by turning it clockwise off base.

GENERAL TIPS FOR USING THE MULTIPREP™ PROCESSOR

- Organize processing tasks to avoid multiple cleanups of the processing basin; process dry before wet.
- To keep slender foods, such as carrots or celery, from falling over in the feed chute, cut food into several pieces and pack the feed chute with the food.
- Apply light pressure on the pusher for soft foods (cucumber, zucchini, and tomatoes) and slightly more pressure for hard foods (onions, carrots, and potatoes).
- Do not process foods that are so frozen or hard that the tip of a knife cannot be inserted into the food.
- If a piece of hard food, such as a carrot, becomes wedged or stuck on the blade, stop the appliance and unplug, then remove the blade. Gently remove food from the blade.

CARE AND CLEANING

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

Important: Always unplug your appliance from the outlet before cleaning.

CLEANING

Important: Blades are sharp. Handle blades and discs carefully.

- Completely disassemble appliance parts before washing.
- Rinse parts immediately after use for easier cleaning.
- 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. Hand-washing of plastic parts will help to maintain the appliance's appearance.
- All removable parts can be washed in the dishwasher, top rack only.
- Some staining of parts may occur. If so, make a paste of 2 tablespoons of baking soda and 1 tablespoon of 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 to clean.
- Do not allow blades or discs to soak in water for long periods of time.
- If you are having trouble attaching the lid over the processing basin, apply a small amount of vegetable oil to the rim of the lid and processing basin. This should make the pieces work smoother when attaching the lid to the processing basin.

Important: Do not place the appliance parts in boiling liquids.

STORAGE:

Caution: Blades are sharp. Handle carefully.

Store all the accessories in the convenient storage case. All blades, disc shafts and accessories sit in the storage case, as indicated by outlined shapes that correspond with each individual accessory.

Important: Keep storage case in a location out of the reach of children.



TROUBLESHOOTING:

PROBLEM	SOLUTION
Appliance doesn't run	• Make sure the processing basin and lid are properly aligned and locked in place. • Check to make sure the appliance is plugged in. • If you have a circuit breaker box, be sure the circuit is closed. • Unplug the appliance, and then plug it back into the outlet.
Appliance is not shredding or slicing properly	• Make sure the disc is installed properly. • If using the adjustable slicing blade, make sure it is set to the correct thickness. • Make sure ingredients are suitable for slicing or shredding.
If you are getting an inconsistent dice	• Make sure the processing basin and lid are aligned and locked in place. • Ensure there are no clogs in dicing grid and that food is lined up evenly with flat ends.
Appliance is jamming	• Switch the appliance off and unplug it. Dismantle the appliance, clean it, assemble it and start again.

If the problem is not due to one of the above items, see the “Warranty and Service” section of this Use and Care Guide. Do not return the MultiPrep™ processor to the retailer. Retailers do not provide service.

RECIPES

CUCUMBER VINEGAR SALAD

2 cucumbers	1 Tbsp. sugar
1 small fresh white onion	½ tsp. dill weed
½ tsp. salt	¼ tsp. black pepper
¼ cup vinegar	1 dash cayenne pepper
¼ cup water	

Insert slicing disc into processing basin and adjust external slicing lever to thin slice.

Process the cucumbers and onion. When finished slicing, place sliced cucumbers and onions into a bowl and sprinkle with salt.

Mix remaining ingredients in a separate bowl with a fork. Pour over cucumber/onion mixture and toss lightly.

Refrigerate for 30 minutes, stir before serving.

VEGGIE TORTELLINI SOUP

1 medium white onion, diced	2 small yellow squash, thinly sliced
1 garlic clove, minced	2 small zucchini squash, julienned
1 Tbsp. vegetable oil	3 plum tomatoes, seeded and diced
4 cups vegetable broth	2 cups loosely packed baby spinach
1 can (28 oz.) crushed tomatoes	1 (9 oz.) pkg. refrigerated cheese tortellini
1 tsp. dried basil	
1 tsp. dried oregano	
1 tsp. sea salt	

Heat oil in stockpot on medium heat. Add onions and garlic; cook and stir until tender crisp.

Stir in vegetable broth, crushed tomatoes and spices and bring to a boil.

Add squash and diced tomatoes; simmer on medium-low heat until squash is tender, stirring occasionally.

Stir in spinach and tortellini. Cook an additional 3 to 5 min. or until pasta is cooked and tender.

Top with shredded Parmesan cheese, if desired.

Tip: Serve with a crisp green salad and a slice of crusty bread.

Makes: 12 (1 cup) servings

WARRANTY AND CUSTOMER SERVICE INFORMATION

For support or any questions regarding your appliance, call the appropriate 800 number listed within this section. Please DO NOT return the product to the place of purchase. Also, please DO NOT mail product back to manufacturer, nor bring it to a service center. You may also want to consult our Product Protection Center at www.prodprotect.com/applica.

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

What does my warranty cover?

- Your warranty covers any defect in material or workmanship provided; however, the liability of Spectrum Brands Inc. will not exceed the purchase price of product.

How long is the warranty period?

- Your warranty extends two years from the date of original purchase with proof of purchase.

What support does my warranty provide?

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

How do you get support?

- Save your receipt as proof of date of sale.
- Visit the online service website at www.prodprotect.com/applica, or call toll-free 1-800-231-9786, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call 1-800-738-0245.

What does my 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 affect my warranty?

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

¡BIENVENIDO!

¡Felicitaciones por su compra del procesador MultiPrep™ Black+Decker™. Hemos desarrollado este manual de uso y cuidado para asegurar rendimiento óptimo y su satisfacción. Conserve este manual de uso y cuidado y registre su producto en línea, visitando www.prodprotect.com/applica.

ÍNDICE

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD.....	18
CONOZCA SU PROCESADOR MULTIPREP™.....	20
COMO USAR.....	21
USO DE SU PROCESADOR MULTIPREP™.....	21
USO DEL TUBO DE ALIMENTACIÓN Y EL EMPUJADOR DE ALIMENTOS.....	22
USO DEL DIAL DE FUNCIONAMIENTO.....	22
USO DEL DISCO PARA CORTAR EN CUBOS.....	23
CONSEJOS ÚTILES PARA EL USO DEL DISCO PARA CORTAR EN CUBOS.....	24
USO DEL DISCO PARA REBANAR.....	25
USO DEL DISCO PARA DESMENUZAR.....	26
CONSEJOS ÚTILES PARA DESMENUZAR.....	27
USO DEL DISCO PARA CORTE EN JULIANA.....	28
CONSEJOS GENERALES PARA EL USO DEL PROCESADOR MULTIPREP™.....	29
CUIDADO Y LIMPIEZA.....	29
ALMACENAMIENTO.....	30
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	30
RECETAS.....	31
GARANTÍA E INFORMACIÓN DE SERVICIO PARA EL CLIENTE.....	45

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

Este aparato eléctrico es para uso doméstico únicamente.

POR FAVOR LEA ESTE INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL PRODUCTO.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre se debe respetar ciertas medidas de seguridad, incluyendo las siguientes:

- Lea todas las instrucciones.
- Para protegerse contra el riesgo de descargas eléctricas, no coloque la base del motor en agua ni en otro líquido.
- Se requiere la supervisión de un adulto cuando algún electrodoméstico está siendo utilizado cerca de los niños.
- Desenchufe el tomacorriente cuando no esté en uso, antes de instalar o retirar piezas y antes de limpiar.
- Evite el contacto con las cuchillas y las piezas móviles.
- No opere ningún aparato que tenga el cable o enchufe dañado o después de ocurrir una falla de funcionamiento o si se ha dejado caer o dañado de cualquier manera. Llame al número de servicio para el consumidor que aparece en este manual.
- Este aparato tiene marcas importantes en la clavija del enchufe. Ni el enchufe accessorio ni el conector del cable (si el enchufe está moldado en el cable) son aptos para reemplazamiento. Si se daña, el aparato debe ser reemplazado.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- No utilice el aparato a la intemperie.
- No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador ni que toque superficies calientes.
- Mantenga las manos y los utensilios lejos de las cuchillas o los discos durante el procesamiento para reducir el riesgo de una lesión severa a las personas o daños al aparato.
- Nunca introduzca los alimentos con la mano. Siempre utilice el empujador de alimentos.
- Las cuchillas están afiladas. Manéjelas cuidadosamente.
- Para reducir el riesgo de lesión, nunca coloque las cuchillas ni los discos en la base sin primero colocar el recipiente de procesamiento adecuadamente en su lugar.
- Asegúrese de que la tapa esté asegurada en su lugar antes de operar el aparato.
- Este aparato tiene un sistema de protección y no funcionará a no ser que el recipiente de procesamiento esté colocado sobre la base de forma segura y la tapa esté asegurada sobre el recipiente de procesamiento.
- No coloque sobre ni cerca de una hornilla caliente de gas o eléctrica ni en un horno que esté calentado.
- No trate de anular el mecanismo de entrecierre de la tapa.
- No utilice el aparato para otro fin que no sea para el que ha sido diseñado.
- Este producto está diseñado para uso doméstico solamente.
- No abra la tapa hasta que la cuchilla o el disco se detenga por completo.
- Este aparato no está diseñado para ser usado por personas (incluido niños) con capacidad limitada física, mental o sensoriales disminuidas y falta de experiencia o conocimiento que les impida utilizar el aparato con toda seguridad sin supervisión o instrucción.
- Los niños deben ser supervisados para asegurar que no jueguen con el aparato.
- No es recomendado cortar en cubos el queso congelado ni otro productos congelados.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Este aparato eléctrico es para uso doméstico únicamente.

CARACTERÍSTICAS DE SEGURIDAD

ENCHUFE POLARIZADO (Solamente para los modelos de 120V)

Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (un contacto es más ancho que el otro). A fin de reducir el riesgo de un choque eléctrico, este enchufe encaja en un tomacorriente polarizada en un solo sentido. Si el enchufe no entra en el tomacorriente, inviértalo y si aun así no encaja, consulte con un electricista. Por favor no trate de alterar esta medida de seguridad.

TORNILLO DE SEGURIDAD

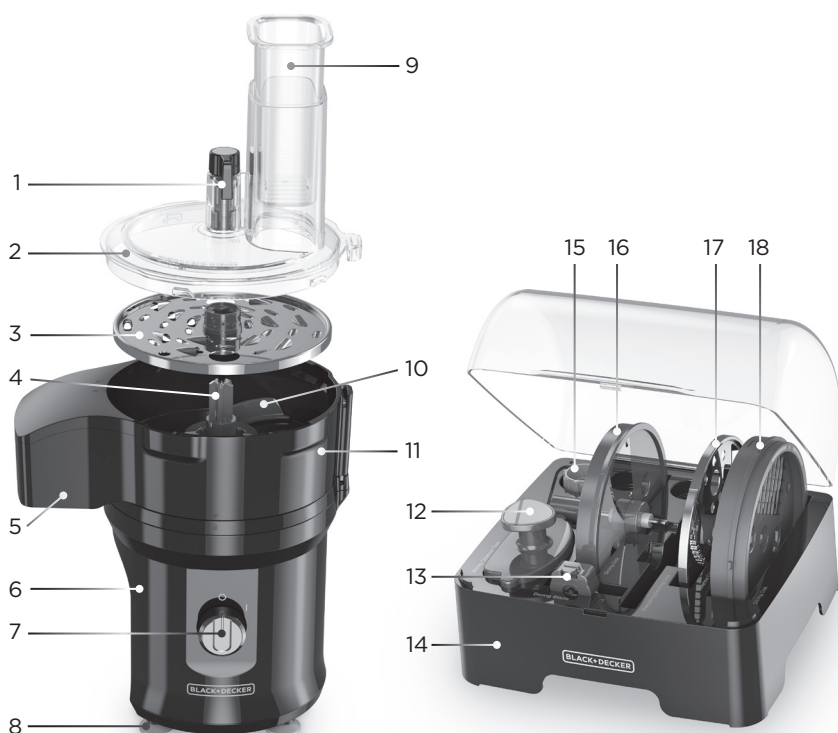
Advertencia: Este aparato cuenta con un tornillo de seguridad para evitar la remoción de la cubierta exterior del mismo. A fin de reducir el riesgo de incendio o de choque eléctrico, por favor no trate de remover la cubierta exterior. Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Toda reparación se debe llevar a cabo únicamente por personal de servicio autorizado.

CABLE ELÉCTRICO

1. El producto se debe de proporcionar con un cable eléctrico corto, a fin de reducir el riesgo de tropezar o de enredarse en un cable más largo.
2. Cables de alimentación separables más largos o cables de extensión están disponibles y pueden ser utilizados si se ejerce el cuidado debido.
3. Si se utiliza un cable separable o de extensión,
 - a) El régimen nominal del cable separable o del cable de extensión debe ser, como mínimo, igual al del régimen nominal del aparato.
 - b) Si el aparato es de conexión a tierra, el cable de extensión debe ser un cable de tres alambres de conexión a tierra.
 - c) Uno debe de acomodar el cable más largo de manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa, para evitar que un niño tire del mismo o que alguien se tropiece.

Nota: Si el cordón de alimentación está dañado, en América Latina debe sustituirse por personal calificado o por el centro de servicio autorizado.

CONOZCA SU PROCESADOR MULTIPREP™



- | | |
|--|---|
| 1. Palanca para rebanar ajustable* | 12. Herramienta de limpieza para corte en cubos** (Pieza No. SL3000-06) |
| 2. Tapa con tubo de alimentación (Pieza No. SL3000-01) | 13. Cuchilla para cortar en cubos** (Pieza No. SL3000-07) |
| 3. Disco para desmenuzar/rallar (reversible) (Pieza No. SL3000-02) | 14. Estuche de almacenamiento (Pieza No. SL3000-08) |
| 4. Vástago de la cuchilla (Pieza No. SL3000-03) | 15. Vástago para cortar en cubos** (Pieza No. SL3000-09) |
| 5. Tubo de flujo continuo | 16. Disco para rebanar ajustable* (Pieza No. SL3000-10) |
| 6. Base del motor | 17. Disco para cortar en juliana (reversible) (Pieza No. SL3000-11) |
| 7. Dial de funcionamiento (0-Apagado), (I-Encendido) | 18. Disco para cortar en cubos** (Pieza No. SL3000-12) |
| 8. Pies de succión | 19. Cable de alimentación (no mostrado) |
| 9. Empujador de alimentos (Pieza No. SL3000-04) | |
| 10. Dispositivo colector de alimentos | |
| 11. Recipiente de precesamiento (Pieza No. SL3000-05) | |

*Codificado por el color verde para que coincida con el disco para rebanar ajustable

**Codificado por el color naranja para que coincida con las piezas de corte en cubos requeridas
El producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado.

COMO USAR

Este producto es para uso doméstico solamente.

PRIMEROS PASOS

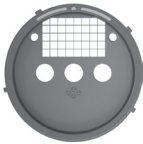
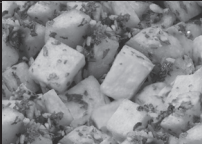
- Retiere todo material de empaque, etiquetas y la tira plástica alrededor del enchufe.
- Retire y conserve la literatura.
- Por favor, visite www.prodprotect.com/aplica para registrar su garantía.
- Lave todas las piezas removibles según las instrucciones en la sección de CUIDADO Y LIMPIEZA de este manual.

PRECAUCIÓN: Maneje las cuchillas y los discos con mucho cuidado. Estos están muy afilados.

- Seleccione una superficie del mostrador nivelada y seca donde utilizar el aparato, dejando suficiente espacio para circulación de aire en todos los lados para así proveer la ventilación adecuada para el motor.

USO DE SU PROCESADOR MULTIPREP™

1. Determine si va a utilizar el disco para cortar en cubos, el disco para rebanar ajustable, el disco para desmenuzar/rallar o el disco para cortar en Juliana.

DISCO PARA CORTAR EN CUBOS	DISCO PARA REBANAR	DISCO PARA DESMENUZAR/RALLAR	DISCO PARA CORTAR EN JULIANA
			
CORTAR EN CUBOS de ¼" x ¼"	REBANAR (grosor variable de 1 a 5 mm)	DESMENUZAR, RALLAR	3 mm, 6mm
			

Importante: Siempre asegúrese de que su aparato esté desenchufado, colocado sobre una superficie plana, nivelada y que el dial de funcionamiento esté en la posición de apagado (0) antes de comenzar a ensamblar.

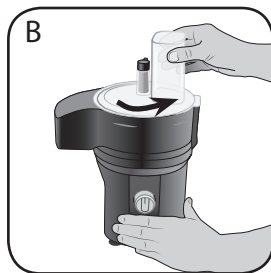
2. Coloque el recipiente de procesamiento en la base, con la flecha alineada con el símbolo de “abierto” en la base. 

3. Sostenga el recipiente de procesamiento por el tubo de flujo continuo. Gire el recipiente de procesamiento hacia la izquierda hasta que se asegure en la base (la flecha se alinearé con el símbolo de “asegurado”).  (A) Usted sentirá que se asegura cuando esté conectado de forma segura.



- Después de seleccionar el disco que desea utilizar, coloque el vástago apropiado en el poste central en el fondo del recipiente de procesamiento (instrucciones para discos individuales aparecen a continuación en este manual) inserte el disco apropiado.

- Coloque la tapa con el tubo de flujo continuo arriba del recipiente de procesamiento, alineando las lengüetas y girándola hacia la izquierda para asegurar en su lugar. La tapa está asegurada cuando emite un sonido de click al caer firmemente en su lugar. La tapa solamente se cerrará cuando el tubo de alimentación esté alineado en posición opuesta al tubo de flujo continuo. (B)



Nota: Cerciórese de asegurar el recipiente de procesamiento en su lugar antes de conectar los vástagos, discos o la tapa.

- Inserte el empujador de alimentos dentro del tubo de alimentación de la tapa. (C)
- Enchufe el aparato. Si el aparato está ensamblado correctamente, éste se activará cuando el dial de funcionamiento es girado hacia la derecha. Si el aparato no se activa, los entrecierres no están conectados correctamente.



Importante: Para su protección, este aparato cuenta con un sistema de entrecierre. El aparato no funcionará a no ser que el recipiente de procesamiento y la tapa estén asegurados correctamente en posición.

USO DEL TUBO DE ALIMENTACIÓN Y EL EMPUJADOR DE ALIMENTOS

Nota: Antes de operar el aparato, asegúrese de que el recipiente de procesamiento, los discos y la tapa estén ensamblados correctamente sobre la base del aparato.

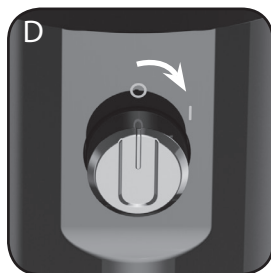
- Coloque los alimentos a procesar en el tubo de alimentación. Utilice el empujador de alimentos para guiar los alimentos a través del tubo de alimentación.

USO DEL DIAL DE FUNCIONAMIENTO

Nota: Si el aparato no funciona, asegúrese de que el recipiente de procesamiento y la tapa estén asegurados correctamente en la base. Un cierre automático de seguridad causa que el aparato pare de funcionar si el recipiente de procesamiento y/o la tapa no están asegurados correctamente en su lugar.

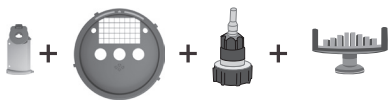
El dial de funcionamiento de una velocidad está localizado en el frente de la base del aparato.

- Asegúrese de que el dial de funcionamiento esté en la posición de encendido (O).



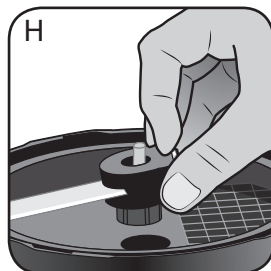
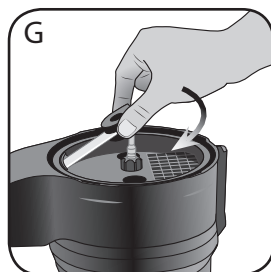
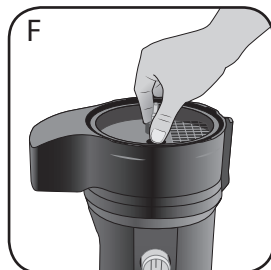
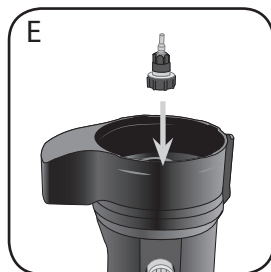
2. Enchufe el aparato para encenderlo.
3. Gire el dial de funcionamiento hacia la derecha a la posición de encendido (I). (D)
4. Para detener el funcionamiento, gire el dial de funcionamiento hacia la izquierda a la posición de apagado (O).
5. Siempre desenchufe el aparato cuando no esté en uso.

USO DEL DISCO PARA CORTAR EN CUBOS (NARANJA)



Importante: Todas las piezas relacionadas con el corte en cubos están codificadas por el color NARANJA para facilitar su uso.

1. Asegure el recipiente de procesamiento en la base.
2. Coloque el vástago para cortar en cubos en el recipiente de procesamiento sobre el poste central. (E)
3. Sujete el disco para rebanar cuidadosamente, utilizando los orificios diseñados para los dedos, localizados en la parte superior del disco.
4. Coloque el disco para cortar en cubos dentro del recipiente de procesamiento y sobre el vástago para cortar en cubos con el lado de rejilla cuadrícula mirando hacia el lado opuesto del tubo de flujo continuo (mirando hacia la derecha). El disco para cortar en cubos puede ser instalado correctamente sólo cuando el lado con la rejilla está mirando en dirección opuesta al tubo de flujo continuo. (F)
5. Sujete la cuchilla para cortar en cubos por el centro, utilizando los sujetadores para los dedos. No toque el borde de la cuchilla.
6. Inserte el borde plástico curvo debajo del borde exterior del disco para cortar en cubos. (G)
7. Hale el seguro de la cuchilla para cortar en cubos hacia la posición de “abierto” en el centro de la cuchilla, utilizando la lengüeta de metal. (H)
8. Coloque el centro de la cuchilla hacia abajo sobre la parte superior naranja del eje para cortar en cubos.
9. Suelte la lengüeta del seguro de la cuchilla una vez que el centro de la cuchilla para cortar en cubos descansa plana contra el disco para cortar en cubos.
10. Coloque la tapa sobre el recipiente de procesamiento y asegúrela en su lugar, girándola hacia la izquierda

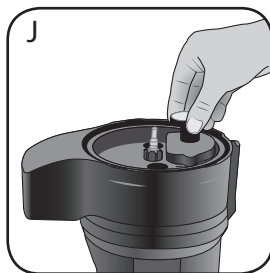


Importante: Asegúrese de solamente manipular la cuchilla utilizando los sujetadores para los dedos.

Importante: Siempre coloque PRIMERO el extremo curvo de la cuchilla debajo de la parte saliente del disco para cortar en rebanadas y luego coloque el centro de la cuchilla sobre el vástago central del disco.

11. Una vez que haya terminado de cortar en cubos, apague el aparato, desenchúfelo y luego retire la tapa.
12. Hale con cuidado el seguro de la cuchilla para cortar en cubos hacia la posición de “abierto”, utilizando la lengüeta de metal. (H)
13. Primero alce la cuchilla fuera del eje y luego hale el borde curvo hacia arriba y lejos del borde del disco para cortar en cubos. (I)

Importante: Es necesario retirar la cuchilla para cortar en cubos del disco antes de utilizar la herramienta de limpieza. No utilice la herramienta de limpieza si el disco para cortar en cubos no está en el recipiente de procesamiento.



14. Antes de retirar el disco para cortar en cubos del recipiente de procesamiento, coloque la herramienta de limpieza en los orificios del disco, alineando las barras exteriores con las muescas exteriores. (J) El borde curvo de la herramienta de limpieza se alinea con el borde curvo del disco. Empuje la herramienta de limpieza dentro de la rejilla cuadrangular para cortar en cubos. Esto empujará los residuos de alimentos fuera de la rejilla cuadrangular, permitiéndole lavar el disco con más eficiencia.

Nota: Los alimentos duros como las zanahorias pueden requerir que se ejerza más fuerza para removerlos con la herramienta de limpieza. Es normal que algunos alimentos se queden en la rejilla cuadrangular hasta que la rejilla se lave.

15. Retire el disco para cortar en cubos, utilizando los dos orificios para los dedos para alzar el disco directo hacia arriba y fuera del recipiente de procesamiento.
16. Retire el eje para cortar en cubos del recipiente de procesamiento, girándolo hacia la izquierda y alzándolo directo hacia arriba y fuera del recipiente de procesamiento.
17. Libere el recipiente de procesamiento fuera de la base, girándolo hacia la derecha.

CONSEJOS ÚTILES PARA EL USO DEL DISCO PARA CORTAR EN CUBOS

- La cuchilla para cortar en cubos debe ser retirada de la parte superior del disco antes de utilizar la herramienta de limpieza.
- Corte los extremos de los alimentos a cortar en cubos para lograr el más uniforme corte en cubos.
- Cuando corte en cubos múltiples ingredientes, primero corte los alimentos más suaves y termine con los alimentos más duros.
- Cuando corte en cubos queso suave, enfríe o congele por 10 minutos antes de cortarlo.
- Este disco no es recomendado para cortar en cubos carne curada, carne cruda ni pollo.
- Los pepinos firmes sin semillas son los que trabajan mejor.

USO DEL DISCO PARA REBANAR (VERDE)



1. Asegure el recipiente de procesamiento en la base.
2. Coloque el disco para rebanar en el recipiente de procesamiento sobre el poste central. (K)

Nota: Posicione el disco para rebanar justo a la derecha del tubo de alimentación. Esto permite que la cuchilla realice un giro completo antes de hacer contacto con los alimentos.

Importante: Asegúrese de que la palanca para rebanar ajustable esté en el ajuste de fino/mínimo antes ensamblar la tapa. (L)

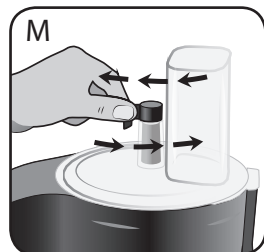
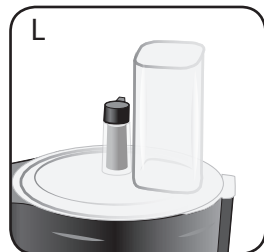
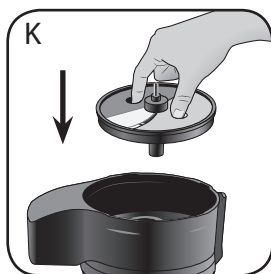
3. Coloque la tapa sobre el recipiente de procesamiento y asegure en su lugar, girándola hacia la izquierda.
4. Para ajustar el grosor del rebanado, mueva la palanca en la base del tubo de alimentación hacia delante y hacia atrás hasta llegar al ajuste del grosor deseado (1 a 5 mm). Gire la palanca hacia la izquierda, hacia el frente del aparato para cortar rebanadas más gruesas, hacia la derecha hacia la parte posterior del aparato para rebanadas más finas. El grosor de las rebanadas puede ser ajustado mientras que el aparato está funcionando. (M)
5. Encienda el aparato; presione firmemente, pero no fuerce el empujador de alimentos para guiar los alimentos a través del disco para cortar en rebanadas.

Nota: La presión fuerte sobre el empujador de alimentos no acelera el procesamiento; utilice el empujador sólo como una guía. Deje que el aparato haga su trabajo. Empujar demasiado fuerte puede resultar en rebanadas de grosor inconsistente.

Nota: Puede ocurrir que hayan diferencias en el grosor de las rebanadas como resultado de la presión utilizada en los alimentos al guiarlos a través del tubo de alimentación.

Nota: El cambio de los ajustes de grosor con otros discos o cuchillas instaladas no tendrá ningún efecto en la operación del aparato.

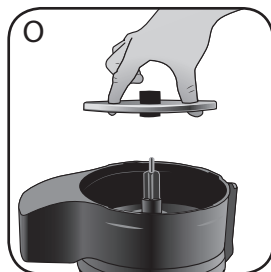
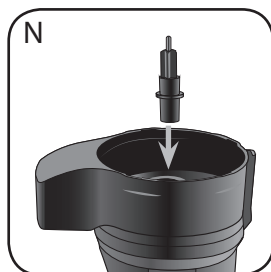
6. Cuando haya terminado, apague el aparato y permita que los discos paren de girar completamente. Desenchufe el aparato y retire la tapa.
7. Retire cuidadosamente el disco para rebanar, utilizando los dos orificios para los dedos para alzarlo directo hacia arriba y fuera del recipiente de procesamiento.
8. Libere el recipiente de procesamiento girándolo hacia la derecha y alzándolo fuera de la base.



USO DEL DISCO PARA DESMENUZAR



1. Asegure el recipiente de procesamiento sobre la base.
2. Coloque el vástago de la cuchilla en el recipiente de procesamiento sobre el poste central. (N)
3. Inserte sus dedos en los dos orificios grandes en el disco con el lado deseado mirando hacia arriba (los orificios pequeños son para rallado fino y los orificios grandes para desmenuzado grueso) y coloque el disco sobre el vástago de la cuchilla en el recipiente de procesamiento. (O) Puede ser necesario girar el disco ligeramente hasta que encaje sobre el eje.
4. Coloque la tapa sobre el recipiente de procesamiento y asegure en su lugar girándola hacia la izquierda.
5. Coloque los alimentos en el tubo de alimentación y utilice el empujador de alimentos para guiar los alimentos hacia el disco para desmenuzar/rallar.
6. Encienda el aparato; presione firmemente, pero no fuerce el empujador de alimentos para guiar los alimentos a través del disco para desmenuzar/rallar.



Nota: La presión fuerte sobre el empujador no acelera el procesamiento; utilice el empujador sólo como una guía. Deje que el aparato haga su trabajo.

7. Cuando haya terminado, apague el aparato y permita que el disco pare de girar completamente. Desenchufe el aparato y retire la tapa.
8. Retire cuidadosamente el disco, utilizando los dos orificios para los dedos para alzarlo directo hacia arriba y fuera del recipiente de procesamiento.
9. Hale el vástago de la cuchilla fuera del recipiente de procesamiento.
10. Libere el recipiente de procesamiento fuera de la base, girándolo hacia la derecha.

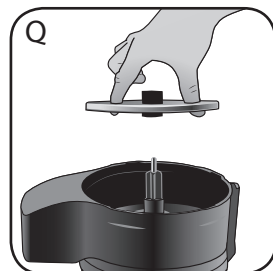
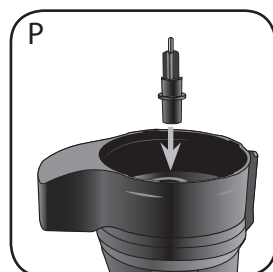
CONSEJOS ÚTILES PARA DESMENUZAR

- Antes de desmenuzar o rallar frutas y vegetales redondos, corte una rebanada fina de la parte inferior para que el alimento sea más estable. Coloque los alimentos con el lado cortado hacia abajo en el tubo de alimentación.
- Siempre remueva las semillas, el centro y las semillas grandes antes de comenzar a procesar.
- escoja alimentos que estén firmes y no demasiado maduros.
- Remueva el centro de los vegetales duros, como la col.
- Cuando vaya a desmenuzar vegetales más finos, córtelos a un largo más corto que el tubo de alimentación; colóquelos en posición vertical en el tubo de alimentación para que queden compactos y no se giren o inclinen.
- Unos pocos pedazos grandes de alimentos pueden quedar arriba del disco después de desmenuzar o rallarlos. Si es deseado, córtelos a mano y añada a la mezcla.
- Los queso suaves y semi duros deben ser enfriados antes de desmenuzarlos. Para mejores resultados con los quesos suaves, como el queso mozzarella, congele por 10 a 15 minutos antes de procesar para que el queso se ponga firme. Córtelo de manera que se pueda acomodar en el tubo de alimentación y procese utilizando una presión uniforme.

USO DEL DISCO PARA CORTE EN JULIANA



1. Asegure el recipiente de procesamiento en la base.
2. Coloque el vástago de la cuchilla en el recipiente de procesamiento sobre el poste central. (P)
3. Inserte sus dedos en los dos orificios grandes en el disco con el lado deseado mirando hacia arriba (grande 6 mm o pequeño 3 mm) y coloque el disco para cortar en Juliana sobre el vástago de la cuchilla en el recipiente de procesamiento. (Q) Puede ser necesario girar el disco un poco hasta que encaje sobre el vástago.
4. Coloque la tapa sobre el recipiente de procesamiento y asegure en su lugar.
5. Encienda el aparato; presione firmemente, pero no fuerce el empujador de alimentos para guiar los alimentos a través del disco para cortar en juliana.



Nota: La presión fuerte sobre el empujador no acelera el tiempo de procesamiento; utilice el empujador sólo como una guía. Deje que el aparato haga su trabajo.

6. Cuando haya terminado, apague el aparato y permita que el disco pare de girar completamente. Desenchufe el aparato y retire la tapa.
7. Retire cuidadosamente el disco, utilizando los dos orificios para los dedos para alzarlo directo hacia arriba y fuera del recipiente de procesamiento.
8. Hale el vástago de la cuchilla fuera del recipiente de procesamiento.
9. Libere el recipiente de procesamiento fuera de la base, girándolo hacia la derecha.

CONSEJOS GENERALES PARA EL USO DEL PROCESADOR MULTIPREP™

- Organice las tareas de procesamiento para evitar que el recipiente se limpie varias veces; procese los alimentos secos antes que los mojados.
- Para reducir el riesgo de que los alimentos finos, como la zanahoria o el apio, caigan en el tubo de alimentación, corte los alimentos en varios pedazos y llene el tubo de alimentación por completo con alimento.
- Aplique una presión leve sobre el empujador cuando trabaje con alimentos blandos (pepinos, calabacín verde y tomates) y un poco más intensa si se trata de alimentos duros (cebollas, zanahorias y papas).
- No procese alimentos que están tan congelados o tan duros que no se puede insertar la punta de un cuchillo en ellos.
- Si un pedazo de alimento duro, como la zanahoria, se traba en la cuchilla, detenga el aparato y desenchúfelo. Remueva suavemente el alimento de la cuchilla.

CUIDADO Y LIMPIEZA

Este producto no contiene piezas que deban ser reparadas por el usuario. Si necesita servicio, acuda a personal de servicio calificado.

Importante: Siempre desenchufe su aparato del tomacorriente antes de limpiarlo.

LIMPIEZA

Importante: Las cuchillas están afiladas. Maneje cuidadosamente las cuchillas y los discos.

- Desensamble por completo la piezas del aparato antes de lavarlas.
- Para facilitar la limpieza, enjuague las piezas del aparato inmediatamente después de utilizarlas.
- Limpie la base y los pies de succión con un paño humedecido y séquelos bien. Las manchas persistentes pueden ser eliminadas, frotándolas con un paño humedecido con un limpiador suave, no abrasivo.
- No sumerja la base en ningún líquido.
- Todas las piezas removibles pueden ser lavadas a mano. El lavar a mano las piezas plásticas ayudará a mantener la buena apariencia del aparato.
- Todas las piezas removibles pueden ser lavadas en la máquina lavaplatos, en la rejilla superior solamente.
- Es posible que aparezcan manchas en algunas piezas. Si esto ocurre, haga una pasta compuesta de 2 cucharadas de bicarbonato y 1 cucharada de agua. Aplique a las manchas y deje reposar de un día para otro. Enjuague y seque.
- No utilice almohadillas de fibras abrasivas ni limpiadores en las piezas plásticas o metálicas para limpiarlas.
- No permita que las cuchillas ni los discos estén sumergidos en agua por mucho tiempo.
- Si se le dificulta conectar la tapa sobre el recipiente de procesamiento, aplique un poco de aceite vegetal en el borde de la tapa y del recipiente de procesamiento. Esto hace que las piezas trabajen con más suavidad cuando se instala la tapa al recipiente de procesamiento.

Importante: No coloque las piezas del aparato en líquidos que están hirviendo.

ALMACENAMIENTO

Precaución: La cuchillas están afiladas. Menéjelas cuidadosamente.

Almacene todos los accesorios en el conveniente estuche de almacenamiento. Todas las cuchillas, los vástagos de los discos y los accesorios se acomodan en el estuche, según es indicado por las formas delineadas correspondientes a cada accesorio individual.

Importante: Mantenga el estuche de almacenamiento en un lugar que esté fuera del alcance de los niños.



RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	SOLUCIÓN
El aparato no funciona.	• Asegúrese de que el recipiente de procesamiento y la tapa estén alineados correctamente y asegurados en su lugar. • Verifique que el aparato esté enchufado. • Si usted tiene una caja de cortacircuitos, asegúrese de que el circuito esté cerrado. • Desenchufe el aparato y luego enchúfelo de nuevo al tomacorriente.
El aparato no desmenuza o rebana adecuadamente.	• Asegúrese de que el disco esté instalado correctamente. • Si va a utilizar la cuchilla para rebanar ajustable, asegúrese de que esté ajustada en el grosor correcto. • Asegúrese de los ingredientes sean apropiados para rebanar o desmenuzar.
Si el corte produce cubos inconsistentes	• Asegúrese de que el recipiente de procesamiento y la tapa estén alineados y asegurados en su lugar. • Cerciórese de que no haya tupición en la rejilla para cortar en cubos y que el alimento esté alineado de manera uniforme con los extremos planos.
El aparato se traba.	• Apague el aparato y desenchúfelo. Desensamble el aparato, límpielo, ensámblelo y comience de nuevo.

Si el problema no se debe a uno de los mencionados anteriormente, consulte la sección de Garantía y Servicio de esta guía de Uso y Cuidado. No devuelva el procesador MultiPrep™ al lugar donde lo compró. Los minoristas no proveen servicio.

RECETAS

ENSALADA DE PEPINOS Y VINAGRE

2 pepinos	1 cucharada de azúcar
1 cebolla blanca pequeña, fresca	½ cucharadita de eneldo
½ cucharadita de sal	¼ cucharadita de pimienta negra
¼ taza de vinagre	1 pizca de pimienta de cayena
¼ taza de agua	

Inserte el disco para rebanar en el recipiente de procesamiento y ajuste la palanca para rebanar externa al ajuste de rebanada fina.

Procese los pepinos y la cebolla. Cuando haya terminado de rebanar, coloque los pepinos y las cebollas rebanados en un recipiente y espolvoree con sal.

En un recipiente separado, mezcle los ingredientes restantes con un tenedor. Vierta la mezcla sobre los pepinos/cebolla y revuelva ligeramente.

Refrigere por 30 minutos, revuelva antes de servir.

SOPA DE TORTELLINI Y VEGETALES

1 cebolla blanca mediana, cortada en cubos	2 calabacines amarillos pequeños, cortados en rebanadas finas
1 diente de ajo, picadito	2 calabacines verdes pequeños, cortados en Juliana
1 cucharada de aceite vegetal	3 tomates ovalados, sin semillas y cortados en cubos
4 tazas de caldo vegetal	2 tazas de espinaca tierna, empacada suelta
1 lata (28 onzas) de tomates triturados	1 paquete (9 onzas) de tortellini con queso, refrigerado
1 cucharadita de albahaca seca	
1 cucharadita de oregano seco	
1 cucharadita de sal marina	

Caliente el aceite en una olla en temperatura mediana. Añada las cebollas y el ajo; cocine y revuelva hasta que estén tiernos y crujientes.

Incorpore y revuelva el caldo vegetal, los tomates triturados y las especias, y deje hervir.

Añada los calabacines y los tomates picados en cubos, cocine a fuego lento en temperatura mediana a baja hasta que los calabacines estén blandos, revolviendo de vez en cuando.

Incorpore y revuelva la espinaca y el tortellini. Cocine unos 3 a 5 minutos adicionales o hasta que la pasta esté cocinada y blanda.

PÓLIZA DE GARANTÍA

(Válida sólo para México)

DURACIÓN

Spectrum Brands de México, SA de CV garantiza este producto por 2 años a partir de la fecha original de compra.

¿Qué cubre esta garantía?

- Esta Garantía cubre cualquier defecto que presenten las piezas, componentes y la mano de obra contenidas en este producto.
- Requisitos para hacer válida la garantía
- Para reclamar su Garantía deberá presentar al Centro de Servicio Autorizado la póliza sellada por el establecimiento en donde adquirió el producto. Si no la tiene, podrá presentar el comprobante de compra original.

¿Donde hago válida la garantía?

- Llame sin costo al teléfono 01 800 714 2503, para ubicar el Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio en donde usted podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios.

Procedimiento para hacer válida la garantía

Acuda al Centro de Servicio Autorizado con el producto con la póliza de Garantía sellada o el comprobante de compra original, ahí se reemplazará cualquier pieza o componente defectuoso sin cargo alguno para el usuario final. Esta Garantía incluye los gastos de transportación que se deriven de su cumplimiento.

Excepciones

Esta Garantía no será válida cuando el producto:

- A) Se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales.
- B) No hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que le acompaña.
- C) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Spectrum Brands de México, SA de CV.

Nota: Usted podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios en los centros de servicios autorizados. Esta garantía incluyen los gastos de transportación que se deriven de sus cumplimiento dentro de sus red de servicio.

¿NECESITA AYUDA?

Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas al producto, por favor llame al número del centro de servicio que se indica para el país donde usted compró su producto. **NO** devuélva el producto al fabricante. Llame o lleve el producto a un centro de servicio autorizado.

DOS AÑOS DE GARANTÍA LIMITADA

(No aplica en México, Estados Unidos y Canada)

¿Qué cubre la garantía?

- La garantía cubre cualquier defecto de materiales o de mano de obra que no haya sido generado por el uso incorrecto del producto.

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?

- Por dos años a partir de la fecha original de compra mientras que tenga una prueba de la compra.

¿Cómo se obtiene el servicio necesario?

- Conserve el recibo original como comprobante de la fecha de compra, comuníquese con el centro de servicio de su país y haga efectiva su garantía si cumple lo indicado en el manual de instrucciones.

¿Cómo se puede obtener servicio?

- Conserve el recibo original de compra.
- Por favor llame al número del centro de servicio autorizado.

¿Qué aspectos no cubre esta garantía?

- Los productos que han sido utilizados en condiciones distintas a las normales.
- Los daños ocasionados por el mal uso, el abuso o negligencia.
- Los productos que han sido alterados de alguna manera.
- Los daños ocasionados por el uso comercial del producto.
- Los productos utilizados o reparados fuera del país original de compra.
- Las piezas de vidrio y demás accesorios empacados con el aparato.
- Los gastos de tramitación y embarque asociados al reemplazo del producto.
- Los daños y perjuicios indirectos o incidentales.

¿Qué relación tiene la ley estatal con esta garantía?

- Esta garantía le otorga derechos legales específicos y el consumidor podría tener otros derechos que varían de una región a otra.

Por favor llame al número correspondiente que aparece en la lista a continuación para solicitar que se haga efectiva la garantía y donde Ud. puede solicitar servicio, reparaciones o partes en el país donde el producto fué comprado.

Argentina

Atención al consumidor
0800 444 7296
Horario de atención:
Lunes a viernes de 9 a 13 hs
y de 14.30 a 17 hs.
email: servicios@rayovac.com.ar
Humboldt 2495 piso 3
C.A.B.A. - Argentina

Chile

SERVICIO DE MAQUINAS Y
HERRAMIENTAS LTDA.
Portugal N° 644
Santiago - Chile
Fonos: 02-6355208 / 02-6341169
Email: servicio@spectrumbrands.cl
Call center: 800-171-051

Colombia

Rayovac Varta S.A
Carrera 17 Número 89-40
Línea gratuita nacional
018000510012

Costa Rica

Aplicaciones Electromecánicas
Calle 22 y 24 en Avenida 3 BLV de la torre
Mercedes Benz
200 mts norte y 50 mts este
San José, Costa Rica
Tel. (506) 2257-5716

Ecuador

Servicio Master
Dirección: Capitán Rafael
Ramos OE 1-85 y Galo plaza Iasso.
Tel (593) 2281-3882 / 2240-9870

El Salvador

Sedeblock
Calle San Antonio Abad, Colonia Lisboa
No 2936
San Salvador, Depto. de San Salvador
Tel. (503) 2284-8374

Guatemala

Kinal
17 avenida 26-75, zona 11 Centro
comercial Novicentro,
Local 37 - Ciudad
Guatemala
Tel. (502)-2476-7367

Honduras

Serviteca
San Pedro Sula, B Los Andes, 2 calle-
entre 11-12 Avenida
Honduras
Tel. (504) 2550-1074

México

Artículo 123 # 95 Local 109 y 112
Col. Centro, Cuauhtemoc,
México, D.F.
Tel. 01 800 714 2503

Nicaragua

LRM ELECTRONICA
Managua - Sinsa Altamira 1.5
kilómetros al norte
Nicaragua
Tel. (505) 2270-2684

Panamá

Supermarcas
Centro comercial El dorado, Plaza
Dorado, Local 2.
Panama
Tel. (507) 392-6231

Perú

Servicio Central Fast Service
Av. Angamos Este 2431
San Borja, Lima Perú
Tel. (511) 2251 388

Puerto Rico

Buckeye Service
Jesús P. Piñero #1013
Puerto Nuevo, SJ PR 00920
Tel.: (787) 782-6175

Republica Dominicana

Prolongación Av. Rómulo
Betancourt
Zona Industrial de Herrera
Santo Domingo, República
Dominicana
Tel.: (809) 530-5409

Venezuela

Inversiones BDR CA
Av. Casanova C.C.
City Market Nivel Plaza Local 153
Diagonal Hotel Melia,
Caracas.
Tel. (582) 324-0969

Sello del Distribuidor:

Fecha de compra:

Modelo:

Código de fecha / Date Code / Le code de date:

SL3000 - 150W 120V 60Hz.

Comercializado por:
Spectrum Brands de México, S.A de C.V
Autopista México Querétaro
No 3069-C Oficina 004
Colonia San Andrés Atenco, Tlalnepantla
Estado de México, C.P. 54040
Mexico.

Tel: (55) 5831 - 7070

Servicio y Reparación
Art. 123 No. 95
Col. Centro, C.P. 06050
Deleg. Cuauhtemoc

Servicio al Consumidor,
Venta de Refacciones y Accesorios
01 800 714 2503

Importado por / Imported by:

RAYOVAC ARGENTINA S.R.L.
Humboldt 2495 Piso# 3
(C1425FUG) C.A.B.A. Argentina.
C.U.I.T No. 30-70706168-1

Importado por / Imported by:
Spectrum Brands de México, S.A de C.V
Autopista México Querétaro
No 3069-C Oficina 004
Colonia San Andrés Atenco, Tlalnepantla
Estado de México, C.P. 54040
Mexico.

Tel: (55) 5831-7070
Para atención de garantía marque:
01 (800) 714 2503

Importado por / Imported by:
Spectrum Brands
En Chile, Household Products Chile Ltda
Av. Del Valle 570, Ofic. 704
Ciudad Empresarial, Huechuraba
Santiago - Chile
Fono: (562) 2571 3700

Importado por / Imported by:
Spectrum Brands S.A.
Carrera 17 No.89-40
Bogotá, Colombia
Línea de atención al cliente:
018000510012

BLACK+DECKER

TM



© 2016 The Black & Decker Corporation
and Spectrum Brands, Inc.,
Middleton, WI 53562

Made in China

Fabricado en China

BLACK & DECKER, BLACK+DECKER, the BLACK & DECKER and BLACK+DECKER logos and product names are trademarks of The Black & Decker Corporation, used under license. All rights reserved.

BLACK & DECKER, BLACK+DECKER, the BLACK & DECKER y los logos y nombres de productos de BLACK+DECKER son marcas registradas de The Black & Decker Corporation, usados bajo licencia. Todos los derechos reservados.

T22-5002994
14267 - 03 E/S