

Use & Care Guide  
Manual de Uso y Cuidado  
English / Español

# Kenmore Elite®

## Food Processor

## Procesador de alimento

Models/Modelos:  
100.06902 - Brushed Aluminum  
100.06912 - Black

P/N 1347790008 (0807)  
Sears Brands Management Corporation  
Hoffman Estates, IL 60179 U.S.A.  
[www.kenmore.com](http://www.kenmore.com)  
[www.sears.com](http://www.sears.com)



## WARRANTY

### KENMORE ELITE FULL WARRANTY

If this product fails due to a defect in material or workmanship within five years from the date of purchase, return it to any Sears store or other Kenmore outlet in the United States for free replacement.

If the motor of this product ever fails due to a defect in material or workmanship, return this product to any Sears store or other Kenmore outlet in the United States for free replacement.

This warranty does not cover the blades, which are expendable parts that can wear out from normal use within the warranty period.

This warranty is void if this product is ever used for other than private household purposes.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

Sears Brands Management Corporation, Hoffman Estates, IL 60179

## IMPORTANT SAFEGUARDS

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

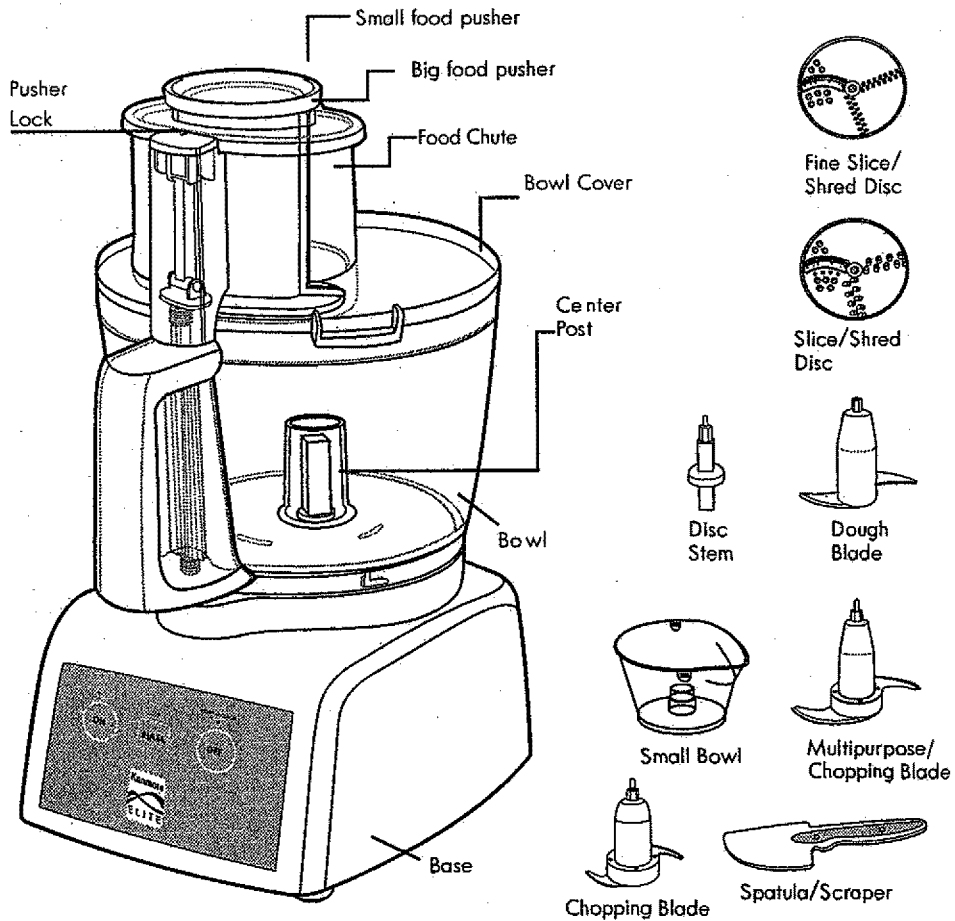
1. Read all instructions.
2. To protect against risk of electrical shock do not put Food Processor in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. **UNPLUG** from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. **AVOID** contact with moving parts.
6. **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. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or personal injury.
8. **DO NOT** use outdoors.
9. **DO NOT** let the cord hang over the edge of table or counter.
10. Keep hands and utensils away from moving blades or discs while processing food to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the food processor. A scraper may be used but must be used only when the food processor is not running.
11. Blades are sharp. Handle carefully
12. To reduce the risk of injury, never place cutting blade or discs on base without first putting bowl properly in place.
13. Be certain cover is securely locked in place before operating appliance.

## IMPORTANT SAFEGUARDS

14. NEVER feed food by hand. Always use food pusher.  
DO NOT attempt to defeat the cover interlock mechanism.
15. To protect against electrical shock, this appliance is equipped with a cord having a 3-prong grounding-type plug for insertion into a proper grounding-type receptacle.
16. DO NOT alter the plug for use in a 2-prong receptacle. If the plug will not fit into a receptacle, have the proper receptacle installed by a qualified electrician.
17. A short power supply cord ( or detachable powersupply cord ) is provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
18. This appliance is for household use only.
19. **SAVE THESE INSTRUCTIONS!**

## PARTS AND FEATURES

Fig. 1



## PREPARING TO USE YOUR FOOD PROCESSOR

Before using the food processor, wash all parts except the Base in hot, soapy water. Rinse dry. These parts can also be placed in the dishwasher on the top rack. Do not put in or near the utensil basket.



**CAUTION: CAUTION: Blades are sharp. Handle carefully.**



**CAUTION: NEVER** place food processor's motor/base in water or other liquids.



**CAUTION: DO NOT** attempt to chop ice in this Food Processor; it will damage the Bowl and dull the Chopping Blade. This unit will not whip cream, beat egg whites to a desirable volume, grind coffee beans, spices or other items with high oil content, or slice or shred hard-cooked eggs, marshmallows, or soft cheeses.

**IMPORTANT:** For your protection, this unit has an interlock system. The Processor will not operate unless the Bowl is properly locked onto Base and Cover is properly locked onto the Bowl. Do not attempt to operate the unit without the Bowl, Bowl Lid, and Food Chute Lid correctly in place.

## OPERATING YOUR FOOD PROCESSOR

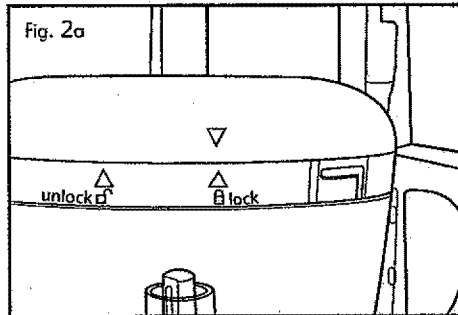
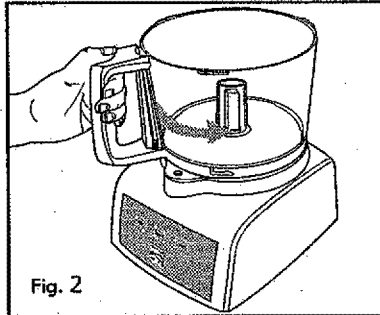
### ASSEMBLY

1. Make sure the power cord is unplugged.
2. Be sure Food Processor base is on a flat, dry, clean, stable surface before you begin processing.
3. To assemble, put the Bowl on the Base by aligning the Bowl handle with the unlock icon on the base. Turn the Bowl counterclockwise until it clicks into place (see Fig. 2 and 2a). The Bowl handle should now face straight to the center front.

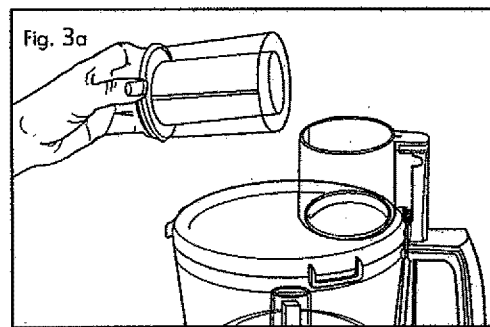
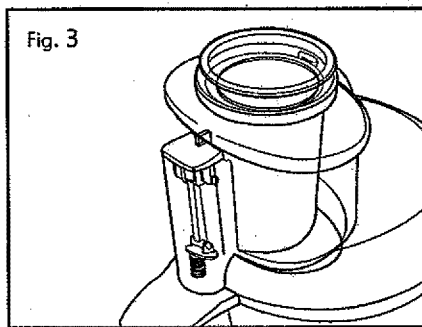
**NOTE:** There is only one position for the Bowl to lock onto the Base. The unit will not operate if the Bowl does not lock onto the Base.

## OPERATING YOUR FOOD PROCESSOR

ASSEMBLY cont.



4. On the Bowl Cover are the food chute, big food pusher, and small food pusher, which serves as a housing for the food pusher. Also included is the shaft containing the spring mechanism that controls the pusher lock used to lock big food pusher lid into place. These are part of the Bowl Cover assembly.
5. Place the Bowl Cover Assembly onto the Bowl. Align the arrow on the Cover and the unlock icon on the Bowl (see Fig.2 and 2a). Turn the Cover counterclockwise towards the center front until it clicks.  
**NOTE:** There is only one position for the Bowl Cover to lock onto Bowl. The unit will not operate if the Bowl Cover does not lock onto the Bowl, or if big food pusher Lid does not latch onto the Food Chute.
6. Make sure big food pusher is securely latched into place.
7. Pull the big food pusher into place and lock, the unit is ready to operate.



8. When the food pusher is not being used to feed items down through the food chute, it should be locked into place in the movable loop. This is usually the case when using blades down in the bowl instead of discs at the top of the bowl.

## OPERATING YOUR FOOD PROCESSOR

### CONTROLS

When the processor is plugged in and the base, bowl and cover assembly is correctly connected and locked into place, the OFF button is illuminated blue to show that the unit is connected to a power source and ready to operate. If the OFF button is not glowing blue, the bowl and cover are not locked together correctly.

**PULSE:** When the PULSE button is pushed and held, it illuminates blue and the Food Processor operates. As soon as you let go of the button, the Processor shuts off and the PULSE button light goes out. Use PULSE for short processing tasks, such as chopping nuts, raw meats or vegetables. This allows you much greater control of the consistency of what you are processing.

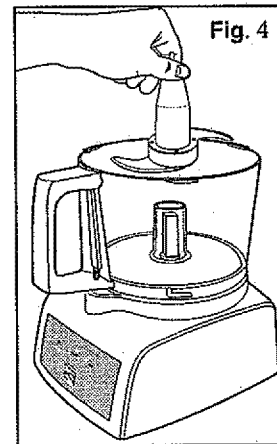
**ON:** When the ON button is pushed, it illuminates blue and the unit will run continuously. The processor will stay on until you push the OFF button. This is good for less tender food and items that take a while longer to process.

### CHOPPING:

1. Lock the Bowl onto the Base as described in Assembly.
2. Place the Multipurpose/Chopping Blade onto the Center Post (see Fig. 4).

**CAUTION:** Blades shredding discs and the small spatula slicing/shredding, which are sharp. Handle carefully.

3. Place food to be chopped into Bowl. Refer to Chopping Guide to prepare food for chopping.
4. Lock Bowl Cover Assembly onto Bowl, as described in Assembly.
5. Put the big food pusher into place and lock, and put the small food pusher into place.
6. Plug the cord into an electric outlet.  
The OFF button illuminates if base, bowl, and cover assembly are all locked into place.
7. Push the ON button to run constantly, or for better control over consistency, push and hold PULSE button.
8. When finished processing;  
If Pulsing, stop pressing button and unit automatically stops.  
If you turned processor to ON, push the OFF button to stop.  
Allow the multipurpose/chopping blade to stop rotating.



## OPERATING YOUR FOOD PROCESSOR

### CHOPPING cont.

**NOTE:** Before opening the Bowl Cover Assembly, Press the OFF Button and unplug the cord.

8. To remove bowl cover, unlock by turning clockwise until cover unlatches, and lift off.
9. Lift the chopping blade by its base and remove. Unlock the Bowl by turning it clockwise, ( see Assembly on pages 4 and 5 ), and lift off. Empty the processed food.



**WARNING:** Multipurpose/Chopping Blade is very sharp. Use caution when handling.

### TO SLICE OR SHRED:



**CAUTION:** Make sure the unit is unplugged before use. Never use your hand to push food into processor. The use of heavy pressure will not speed operation.

1. Lock the Bowl onto the Base as described in Assembly.
2. Slide the disc stem down onto the center post of the base, then place the slice/shred discs, with the desired side facing up for either slicing or shredding, onto the disc stem and push down. At this point the disc will be at the top of the bowl.



**WARNING:** Slicing/Shredding Discs are very sharp. Use caution when handling.

3. Lock the Food Pusher onto the food chute. At this point, the movable loop works as part of the food pusher.  
Lock the Bowl Cover Assembly onto the Bowl. Put the big food pusher into place and lock.
4. Fill the food chute with pieces of food such as potato, cabbage, green pepper, whole tomato, etc., See the Shredding or Slicing Guide for sizes of food pieces.
5. Put the small food pusher into place. Plug the power cord into electric outlet. Blue OFF light should illuminate to show that the food processor is properly assembled and ready to operate.

## OPERATING YOUR FOOD PROCESSOR

TO SLICE OR SHRED cont.

6. Press the ON button, then press down lightly but firmly on food pusher and movable loop to feed items down and onto slice/shred disc. When the chute is empty, press OFF, unplug, allow the disc to stop rotating, and unlatch the food chute lid.
7. To process more food, place food into the food chute and repeat above steps. When finished, press OFF, unplug, and allow disc to stop rotating.



**CAUTION:** Before opening the Bowl Cover Assembly, be sure you have turned the unit off and unplugged the cord.

8. Open bowl cover by turning clockwise, and remove disc with disc stem.



**WARNING:** Slicing/Shredding Disc is very sharp. Use caution when handling.

9. Unlock Bowl by turning clockwise towards Unlock icon and lift bowl off. Empty the processed food.



## OPERATING YOUR FOOD PROCESSOR

### TO PROCESS LONG AND THIN FOOD ITEMS



**CAUTION:** Make sure unit is unplugged before use. Never use your hand to push food into processor. The use of heavy pressure will not speed operation.

1. Lock the Bowl onto the Base as described in Assembly.
2. Slide the disc stem down onto the center post of the base, then place the slice/shred disc, with the desired side facing up for either slicing or shredding, onto the disc stem and push down. At this point the disc will be at the top of the bowl.



**WARNING:** WARNING: Slicing/Shredding Discs are very sharp. Use caution when handling.

3. Lock bowl cover assembly onto bowl.
4. Make sure big food pusher is latched into place.
5. Fill the movable loop with long and thin food items such as potatoes, pepperoni, carrots, or celery.
6. Insert food pusher into the movable loop. Plug food processor cord into electric outlet. Blue OFF light should illuminate to show that the food processor is connected to power and ready to operate.



**WARNING:** Food pusher must always be used when processing food. NEVER use hand to push food directly.

7. Push the ON button, then press down lightly but firmly on food pusher to feed items down and onto slice/shred disc. When the chute is empty, press OFF.
8. To process additional items, unplug the food processor and add more long pieces into the movable loop. Insert food pusher into movable loop and plug food processor cord into electric outlet. Blue OFF light should illuminate to show that the food processor is again ready to operate.
9. Push the ON button, then press down lightly but firmly on food pusher to feed items down and onto slice/shred disc. When the chute is empty, press OFF, unplug, and wait until disc stops rotating.



**CAUTION:** Before opening the Bowl Cover Assembly, turn the unit OFF and unplug the cord.

10. Take off the bowl cover and carefully lift out disc and disc stem. Unlock Bowl by turning clockwise towards Unlock icon and lift bowl off. Empty the processed food.

## OPERATING YOUR FOOD PROCESSOR

### USING THE DOUGH BLADE

The dough blade can mix and knead dough in a fraction of the time it takes to do it by hand. There are two general types of yeast dough.

1. Typical bread dough is made with a flour mixture that contains at least 50% white flour. It is uniformly soft, pliable and slightly sticky when properly kneaded. Properly kneaded bread dough doesn't adhere to the inside of the work bowl.
2. Typical sweet dough contains a higher proportion of sugar, butter and/or eggs than typical bread dough. It is rich and sticky, and will adhere to the inside of the work bowl. It requires less kneading after the ingredients are mixed.

**DO NOT** try to use the food processor to knead dough that is too stiff to knead comfortably by hand.

Because the dough blade does not extend to the outside rim of the work bowl, it cannot pick up all the flour when small amounts are processed. Therefore, use the dough blade when a recipe calls for more than 3 ½-cups of flour. If a recipe calls for less than 3 ½-cups of flour, use the multipurpose blade.

### PROCESSING HOT FOODS/LIQUIDS

Hot foods and liquids under 212° F can be processed in the bowl. Anything over this temperature is too hot.

Be sure to process small amounts of liquids (2 cups or less) time. Larger amounts may leak from the bowl.

## CARE AND CLEANING

If you should ever need replacement parts for this food processor, contact 1-800-4-MY-HOME.

**NOTE: DO NOT ATTEMPT** to sharpen the cutting edges of the any Blade or Disc. They are permanently sharpened at the factory and will be ruined by attempted sharpening.

1. Before cleaning, be sure the food processor cord is unplugged.
2. Whenever possible, rinse parts immediately after each processing for easy cleanup.
3. Wipe the Base, Control Panel, and feet with a damp cloth and dry thoroughly. Stubborn spots can be removed by rubbing with a damp cloth and a mild, non-abrasive cleaner. **DO NOT** immerse the Base in liquid.
4. All removable parts can be washed by hand or in a dishwasher in the top rack. Do not put in or near the utensil basket.
5. If washing removable parts by hand, wash in hot, sudsy water, rinse and dry thoroughly.
6. If necessary use a small nylon bristle brush to thoroughly clean the Bowl and Bowl Cover Assembly. This type of brush will also help prevent cutting yourself on the Chopping Blade and Slicing/Shredding Disc.
7. Do not use rough scouring pads or cleansers on any plastic or metal parts.
8. Do not fill the Bowl with boiling water or place any of the parts in boiling water.
9. Some foods, such as carrots, may temporarily stain the Bowl. To remove stains, make a paste of 2 tablespoons baking soda and 1 tablespoon warm water. Apply the paste to the stains and rub with a cloth. Rinse and dry.

## CHOPPING GUIDE

FOOD	AMOUNT	DIRECTIONS
Baby Food	Up to 4 cups (1000ml)	Add up to 4 cups cooked vegetables and/or meat to Bowl, along with 1/4cup liquid per cup of solid food. Process continuously to desired fineness
Bread Crumbs	Up to 2 slices	Cut either fresh or dry bread slices into 1 1/2 to 2-inch pieces. Add to Bowl and process to fine crumbs.
Cookie/Cracker Crumbs	Up to 5 cups	Use for making crumbs from graham crackers, chocolate or vanilla wafers
Cranberries, Minced	3 cups (750ml)	Pulse to chop to desired fineness. Can also add sugar to make cranberry relish
Eggs, Chopped	Up to 12	Peel, dry and halve hard-cooked eggs. Add to Bowl. Pulse to chop, checking fineness after 4/5 pulses.
Garlic, minced	Up to 12	Be sure Bowl is dry. Drop clove(s) down food chute while unit is running.
Meat, chopped (Raw or Cooked)	Up to 2 1/2 cups (600ml)	Cut the meat into 1-inch cubes. Add to bowl and pulse to chop.
Mushrooms, chopped	Up to 12 Medium	Halve large ones and add to Bowl. Pulse to desired fineness.
Nuts, Chopped	2 cups (300ml)	Add to Bowl and Pulse to chop.
Onions, Chopped	Up to 2 large	Quarter and add to Bowl. Pulse 1 or 2 times to coarsely chop. For green onions, up to 2 cups cut into 1-inch pieces.
Parmesan or Romano Cheese, grated	Up to 1 1/2 cups (375ml)	Allow cheese to reach room temperature. Cut into 1-inch cubes. Add to bowl and pulse to coarse chop, process continuously to finely grate.
Parsley, Chopped	Up to 2 cups	Add to Bowl and Pulse to chop to desired fineness, about 10 to 15 seconds. Process other herbs in same way.
Pepper; Green, Red, Yellow Chopped	Up to 1 pepper	Cut into 1-inch pieces. Add to bowl and pulse to chop.
Soups, Pureed or Creamed	2 cups	Add up to 2 cups hot (less than 176° F) vegetable soup for pureeing and creaming. Process to desired smoothness.
Squash (Butternut), Pumpkin or Sweet Potatoes Pureed	Up to 5 cups, 1-in. cubes	Add 1/4 cup of cooking liquid per cup of food. Pulse to finely chop, then process continuously to puree.

## CHOPPING GUIDE

FOOD	AMOUNT	DIRECTIONS
Strawberries, Pureed	2 cups	Hull and halve large berries. Add to bowl and pulse to chop. Process continuously to puree
Tomatoes, Chopped	4 medium	Quarter tomatoes. Add up to 4 and pulse to desired size.

## SHREDDING GUIDE

FOOD	DIRECTIONS
Cabbage	Use shredding disc for very fine cabbage or slaw. Cut into pieces to fit chute. Shred, using light pressure. Empty Bowl as cabbage reaches disc.
Carrots	Position in chute and shred.
Cheese, Cheddar	Cheese must be well chilled. Cut to fit chute.
Cheese, Mozzarella	Cheese must be chilled in freezer for 30 minutes prior to shredding. Cut to fit chute. Use light pressure to push pieces into the chute.
Potatoes	Cut to fit chute.
Zucchini	Cut to fit chute, either lengthwise or horizontally.

## SLICING GUIDE

FOOD	DIRECTIONS
Apple	Halve and stack horizontally in chute. Use firm pressure.
Cabbage / Lettuce	Halve head, cut to fit chute.
Carrots	Cut to fit chute
Celery	Remove string. Pack chute for best results.
Cucumber	Cut to fit chute if necessary.
Mushrooms	Stack chute with mushrooms on their sides for lengthwise slices.
Onions	Halve and fill chute, positioning onions upright for coarsely chopped results.
Peaches / Pears	Halve and core. Position upright in chute and slice using light pressure.
Peppers; Green, Red, Yellow, etc.	Keep whole, cut stem end off and seed, keep top end intact. Fit pepper into chute, intact end to the top, squeezing slightly to fit if necessary. Cut large ones into quarters or strips, depending on desired results. Slice using moderate pressure.
Pepperoni	Cut into 3-in. lengths. Remove inedible casing.
Potatoes	Peel if desired. Position in chute, cutting large potatoes in halves.
Strawberries	Hull. Arrange berries on their sides for lengthwise slices.
Tomatoes	Use small tomatoes for whole slices, halve if necessary. Use gentle, but firm pressure to push the slices into the chute.
Turnips	Peel. Cut turnips to fit chute.
Zucchini	Slice off ends. Use small squash for whole slices; halve larger ones to fit chute.

## NOTES

## GARANTÍA

### KENMORE ELITE GARANTÍA COMPLETA

Si este producto falla debido a un defecto en material o a la ejecución en el plazo de cinco años a partir de la fecha de la compra, devuelvalo a cualquier tienda Sears o u otro Kenmore Outlet en los Estados Unidos para el reemplazo gratis.

Si el motor de este producto falla debido a un defecto en material o ejecución, devuelva este producto a cualquier almacén Sears u otro tienda Kenmore en los Estados Unidos para el reemplazo libre.

Esta garantía no incluye el junta, que es una parte consumible que puede agotar de uso normal dentro del periodo de la garantía.

Esta garantía es invalido si este producto se utiliza para con excepción de los propósitos privados de casa.

Esta garantía le da los derechos legales específicos, y usted puede también tener otros derechos que varían de estado a estado.

Corporación de Administración de Marcas Sears, Hoffman Estates, IL 60179 E.E.U.U.

## PUNTOS IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, las medidas de seguridad básicas se deben seguir siempre, incluyendo lo siguiente:

1. **LEÁ** todas las instrucciones.
2. Para proteger contra riesgo de choque eléctrico no ponga el Procesador de alimento en agua u otro líquido.
3. La supervisión cercana es necesaria cuando cualquier aparato es usado por o cerca a niños.
4. **DESENCHUFE** de la toma cuando no se usa, antes de poner encima o sacar piezas, y antes de limpiar.
5. **EVITE** el contacto con las partes móviles.
6. **NO** funcione ningún aparato con una cuerda o un enchufe dañado, o después de que el aparato funcione incorrectamente o se haya caído o se haya dañado de cualquier manera. Devuelva el aparato a la instalación autorizada más cercana del servicio para la examinación, reparación o ajuste.
7. El uso de los accesorios no recomendados o no vendidos por el fabricante puede causar el fuego, descarga eléctrica o daños corporales.
8. **NO** utilice al aire libre.
9. **NUNCA** deje la cuerda colgar sobre el borde de la mesa o del contador, o toque las superficies calientes.
10. Mantenga las manos y utensilios lejos de las aspas o de los discos móviles mientras que procesa alimento para reducir el riesgo de lesión severa a las personas o daño al procesador de alimento.  
Un raspador se puede utilizar pero solamente debe ser utilizado cuando el procesador de alimento no está funcionando.
11. Las aspas son agudas. Maneje cuidadosamente
12. Para reducir el riesgo de lesión, nunca coloque la aspa de cortar o los discos en la base sin primero poner la vasija correctamente en su lugar.
13. Esté seguro que la cubierta está bloqueada con seguridad en su lugar antes de funcionar el aparato.

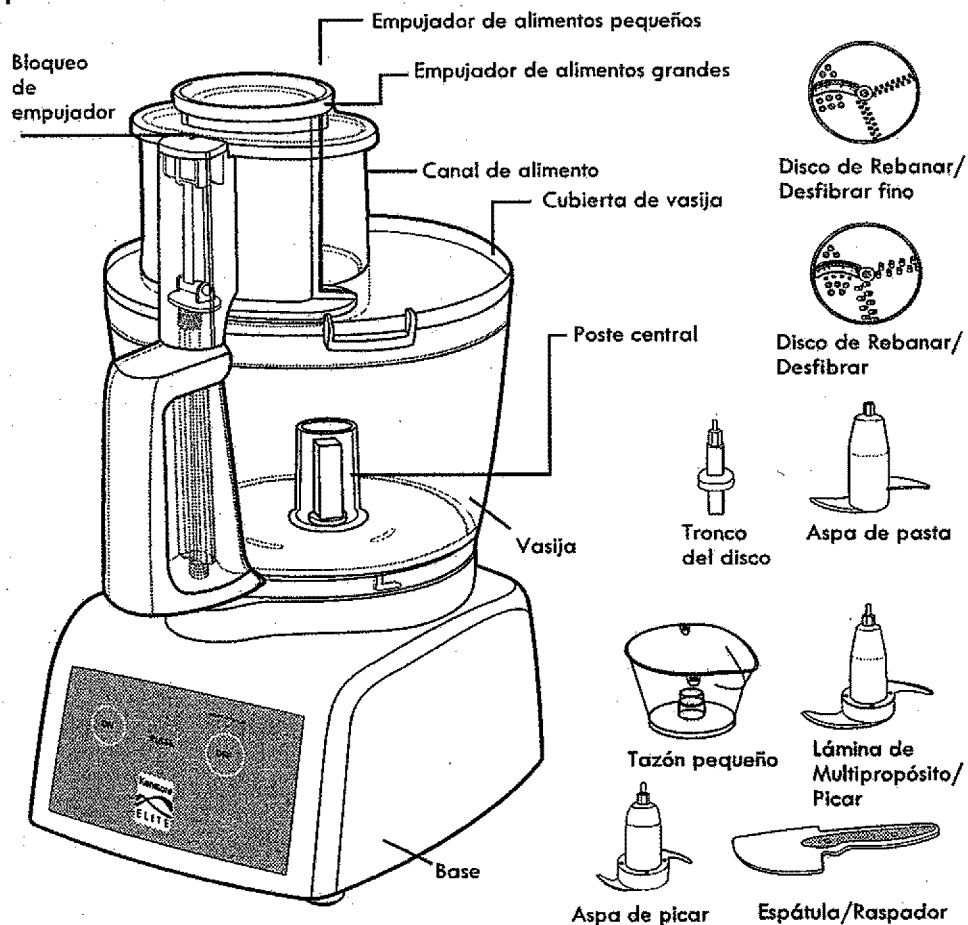


## PUNTOS IMPORTANTES

14. NUNCA alimente el alimento con la mano. Utilice siempre el empujador de alimento.
15. No procure violar el mecanismo protección de la cubierta de seguridad .
16. Para proteger contra descarga eléctrica, este aparato se equipa de una cuerda que tiene un enchufe tipo de poner a tierra de tres dientes para la inserción en un receptáculo tipo poner a tierra apropiado.  
**NO** altere el enchufe para el uso en un receptáculo de 2 dientes. Si el enchufe no cabe en a el receptáculo, tenga el receptáculo apropiado instalado por un electricista calificado.
17. Un cable corto de proveer energía (o cable desmontable de proveer energía) debe ser proporcionado para reducir el riesgo resultado del enredo o tropezar sobre una cuerda larga.
18. Este aparato está solamente para el uso en la casa.
19. **GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!**

## PARTES Y CARACTERÍSTICAS

Fig. 1



## PREPARACIÓN DE USAR SU PROCESADOR DE ALIMENTO

Antes de usar el procesador de alimento, lave todas las partes excepto la base en agua caliente, jabonosa. Enjuague y seque. Estas piezas también se pueden poner en el lavaplatos en el estante superior. No ponga adentro ni cerca a la cesta del utensilio.



**PRECAUCIÓN: PRECAUCIÓN: Las aspas son agudas. Maneje cuidadosamente.**



**PRECAUCIÓN: NUNCA ponga el motor/base del procesador de alimento en agua u otros líquidos.**



**NOTA:** No procure picar el hielo en este procesador de alimento; dañará la vasija y desafilará la aspa de picar. Esta unidad no batirá crema, no batirá clara de huevo a un volumen deseable, molergranos de café, especias u otros artículos con el alto contenido de aceite, o rebanada o defibrar huevos duramente cocinados, melcochas, o quesos blandos.

**IMPORTANTE:** Para su protección, esta unidad tiene un sistema de protección de seguridad. El procesador no funcionará a menos que la vasija se bloquee correctamente sobre la base y la cubierta se bloquee correctamente sobre la vasija. No procure funcionar la unidad sin la vasija, la tapa de la vasija, y la tapa del canal de alimento correctamente en su lugar.

## FUNCIONAMIENTO DE SU PROCESADOR DE ALIMENTO

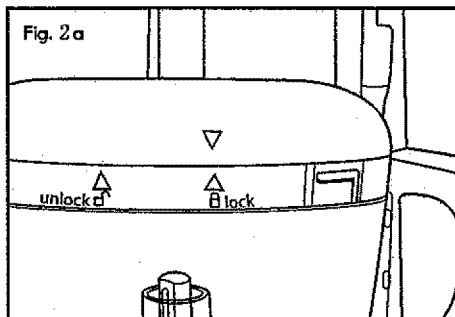
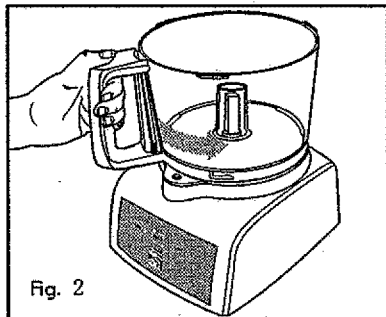
### ASAMBLEA

1. Cerciórese de que el interruptor de la perilla de control esté en la posición de OFF y el cable eléctrico está desenchufado.
2. Sea seguro que base del procesador de alimento está en una superficie plana, seca, limpia, estable antes de que usted comience a procesar.
3. Para montar, ponga la Vasija en la base alineando la manija de la la con el icono de abrir en la base. Gire la la a la izquierda hasta que haga clic en el lugar (véase Fig. 2 y 2a).  
La manija de la vasija ahora debe hacer frente directo al frente del centro.

**NOTA:** Solamente hay una posición para que la vasija se bloquee sobre la base. La unidad no funcionará si la vasija no se bloquee sobre la base.

## FUNCIONAMIENTO DE SU PROCESADOR DE ALIMENTO

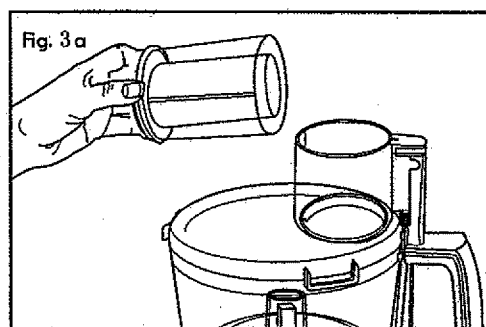
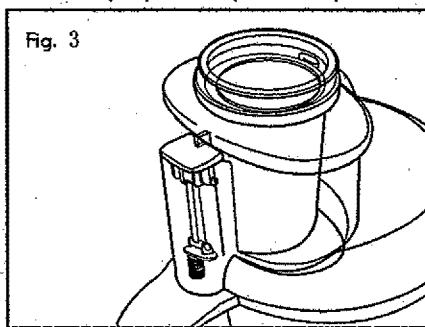
ASAMBLEA continuada.



4. En la cubierta de la vasija están el canal del alimento, empujador de alimentos grandes, y empujador de alimentos pequeños, que sirve como cubierta para el empujador del alimento. También se incluye el eje que contiene el mecanismo del resorte que controla el bloqueo de empujador usado para bloquear el empujador de alimentos grandes en lugar. Éstos son parte del montaje de cubierta de la vasija.
5. Ponga el montaje de Cubierta de la vasija sobre la vasija. Alinee la flecha en la Cubierta y el icono de abrir en la vasija (véase Fig. 2 y 2a). Gire la cubierta a la izquierda hacia el centro delantero hasta que haga clic.

NOTA: Solamente hay una posición para que la cubierta de la vasija se traba sobre la vasija. La unidad no funcionará si la cubierta de la vasija no se traba sobre la vasija, o si el empujador de alimentos grandes no traba sobre el canal del alimento.

6. Cerciórese de que el empujador de alimentos grandes esté trabada con seguridad en lugar.
7. Arrastre el empujador de alimentos grandes en su lugar y bloquéelo, así la unidad ya está preparada para la operación.



8. Cuando el empujador de alimento no se está utilizando para alimentar artículos a través del canal de alimento, debe ser bloqueado en su lugar en el lazo movable. Esto generalmente es el caso al usar las espas abajo en la vasija en vez de discos en la cima de la vasija.

## FUNCIONAMIENTO DE SU PROCESADOR DE ALIMENTO

### CONTROLES

Cuando se enchufa el procesador, la luz azul de energía ilumina para demostrar que la unidad está conectada con una fuente de energía. Cuando la base, la vasija y el montaje de la cubierta está conectada y fijada correctamente en lugar, el botón APAGADO también es azul iluminado para demostrar que la unidad es lista para funcionar. Si el botón APAGADO no está brillando intensamente azul, la vasija y la cubierta no se fijan juntos correctamente.

**PULSO:** Cuando se empuja y se sostiene el botón de PULSO, ilumina en azul y el procesador de alimento funciona. Tan pronto como usted deja el botón, el procesador se apaga y la luz del botón del PULSO se apaga. Utilice PULSO para tareas cortas de procesar, tales como tajarse nuez, carnes crudas o vegetales. Esto le permite mayor control de la consistencia de lo que usted está procesando.

**ENCENDIDO:** Cuando se empuja el botón ENCENDIDO, ilumina el azul y la unidad funcionará continuamente. El procesador permanecerá encendido hasta que usted empuja el botón APAGADO. Esto es bueno para menos alimento y artículos blandos que lleven un rato más de largo de procesar.

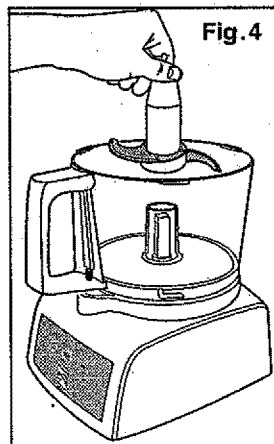
### PICAR:

1. Fije la vasija sobre la base según lo descrito en Asamblea.
2. Coloque la aspa Multipropósito/Picar sobre el poste central (véase Fig. 4).



**PRECAUCIÓN:** Láminas de picar discos y espátula pequeña de rebanar/picar son agudos. Maneje cuidadosamente.

3. Coloque el alimento que se picará en la vasija. Refiera a la guía del alimento para preparar el alimento a picar.
4. Fije el montaje de la cubierta de vasija sobre la vasija, según lo descrito en Asamblea.
5. Ponga el empujador de alimentos grandes en su lugar y bloquéelo, luego ponga el empujador de alimentos pequeños en su lugar.
6. Conecte la cuerda en una toma eléctrica. El botón APAGADO ilumina si la base, vasija, y el montaje de la cubierta todo sea fijado en su lugar.
7. Empuje el botón ENCENDIDO para el funcionamiento constante, o para un mejor control sobre la consistencia, presione y sostenga el botón PULSO.
8. Cuando termina el proceso;
  - Si pulsación, pare de presionar el botón y la unidad para automáticamente.
  - Si usted dio vuelta al procesador a ENCENDIDO, empuje el botón APAGADO para parar.
  - Permita que la aspa de multipropósito/picar pare de rotar.



## FUNCIONAMIENTO DE SU PROCESADOR DE ALIMENTO

### PICAR continuado.

**NOTA:** Antes de abrir el Montaje de cubierta de la vasija, gire la unidad a APAGADO y desenchufe la cuerda.

9. Para quitar la cubierta de la vasija, abra girando a la derecha hasta que la cubierta se desuna, y levante.
10. Levante la aspa picadora por su base y quítela. Abra la Vasija dándole vuelta a la derecha, (véase la Asamblea en las páginas 4 y 5), y levante. Vacíe el alimento procesado.



**ADVERTENCIA:** La aspa de Multipropósito/Picar es muy aguda. Tenga cuidado al manejar.

### PARA REBANAR O DESFIBRAR:



**PRECAUCIÓN:** Cerciórese de que la unidad esté desenchufada antes de usar. Nunca utilice su mano para empujar el alimento en procesador. El uso de la mucha presión no apresurará la operación.

1. Fije la vasija sobre la base según lo descrito en Asamblea.
2. Resbale el tronco del disco abajo sobre el poste central de la base, después coloque el disco de Rebanar/Desfibrar, con el lado deseado hacia arriba para rebanar o desfibrar, sobre el tronco del disco y empuje hacia abajo. A este punto el disco estará en la cima de la vasija.



**ADVERTENCIA:** El disco de Rebanar/Desfibrar es muy agudo. Tenga cuidado cuando lo maneja.

3. Fije el Empujador de Alimento sobre el canal de alimento. A este punto, el lazo movable trabaja como parte del empujador de alimento.  
Fije el montaje de la cubierta de vasija sobre la vasija. Ponga el empujador de alimentos grandes en su lugar y bloquéelo.
4. Llene el canal de alimento de pedazos de alimento tales como papas, col, pimienta verde, tomate entero, etc.. Vea la guía de Rebanar o Desfibrar para los tamaños de pedazos de alimento.
5. Ponga el empujador de alimentos pequeños en su lugar. Conecte el cable eléctrico en la toma eléctrica. La luz verde de energía y la luz verde de APAGAR deben iluminar para demostrar que el procesador de alimento está montado correctamente y listo para funcionar.

## FUNCIONAMIENTO DE SU PROCESADOR DE ALIMENTO

### PARA REBANAR O DESFIBRAR continuado.

6. Gire el interruptor de la perilla de control a ENCENDIDO, después apriételo ligeramente pero firmemente en el empujador de alimento y lazo móvil para alimentar artículos abajo y sobre en el disco de rebanar/desfibrar. Cuando el canal es vacío, gire el interruptor de la perilla de control a APAGADO, desenchúfelo, permita que el disco pare de rotar, y abra la tapa del canal de alimento.
7. Para procesar más alimento, coloque el alimento en el canal de alimento y repita los pasos de arriba. Cuando es terminado, presione APAGAR, desenchufe, y permita que el disco pare de rotar.



**PRECAUCIÓN:** Antes de abrir el montaje de cubierta de la vasija, sea seguro que usted ha APAGADO la unidad y ha desenchufado la cuerda.

8. La cubierta abierta del tazón de fuente dando vuelta a la derecha, y quite el disco con el vástago del disco.



**ADVERTENCIA:** El rebanar/que destroza el disco es muy agudo. Tenga cuidado al dirigir.

9. Abra la vasija dando vuelta a la derecha hacia el icono de Abrir y levante la vasija. Vacíe el alimento procesado.

## FUNCIONAMIENTO DE SU PROCESADOR DE ALIMENTO

### PARA PROCESAR ARTÍCULOS DE ALIMENTO LARGOS Y FINOS



**PRECAUCIÓN:** Cerciórese de que la unidad esté desenchufada antes de usar. Nunca utilice su mano para empujar el alimento en el procesador. El uso de mucha presión no apresurará la operación.

1. Fije la vasija sobre la base según lo descrito en asamblea.
2. Resbale el tronco del disco abajo sobre el poste central de la base, después coloque el disco de rebanada/desfibrar, con el lado deseado hacia arriba para rebanar o desfibrar, sobre el tronco del disco y empuje hacia abajo. A este punto el disco estará en la cima de la vasija.



**ADVERTENCIA:** ADVERTENCIA: Los discos de Rebanar/Desfibrar son muy agudos. Tenga cuidado al manejar.

3. Fije el montaje de la cubierta de vasija sobre la vasija.
4. Cerciórese de que el empujador de alimentos grandes esté trabada en lugar.
5. Llene el lazo movable de artículos de alimento largos y finos tales como papas, salchichones, zanahorias, o apio.
6. Inserte el empujador del alimento en el lazo movable. Conecte la cuerda del procesador de alimento en la toma eléctrica. La luz azul de energía y la luz azul de apagar deben iluminar para demostrar que el procesador del alimento está conectado con la energía y listo para funcionar.



**ADVERTENCIA:** El empujador del alimento debe ser utilizado siempre al procesar el alimento. NUNCA utilice la mano para empujar el alimento directamente.

7. Empuje el botón ON, después apriételo ligeramente pero firmemente en el empujador del alimento para alimentar artículos y sobre disco de rebanada/trizas. Cuando el canal inclinado es vacío, presione OFF.
8. Para procesar artículos adicionales, desenchufe el procesador de alimento y agregue pedazos más largos en el lazo movable. Inserte el empujador del alimento en lazo movable y conecte la cuerda del procesador de alimento en el enchufe eléctrico. La luz azul de APAGADO debe iluminar para demostrar que el procesador de alimento es otra vez listo para funcionar.
9. Presione el botón ENCENDIDO, después apriételo ligeramente pero firmemente en empujador del alimento para alimentar artículos abajo y sobre el disco de rebanar/desfibrar. Cuando el canal es vacío, presione APAGAR, desenchufe, y espere hasta que el disco pare de rotar.



**PRECAUCIÓN:** Antes de abrir el montaje de la cubierta de vasija, dé vuelta la unidad a APAGADO y desenchufe la cuerda.

10. Saque la cubierta de vasija y levante cuidadosamente el disco y el tronco del disco. Abra la vasija dando vuelta a la derecha hacia el icono abrir y levante la vasija. Vacíe el alimento procesado.

## **FUNCIONAMIENTO DE SU PROCESADOR DE ALIMENTO**

### **USAR LA ASPA DE PASTA**

La aspa de pasta puede mezclar y amasar la pasta en una fracción del tiempo que toma para hacerla a mano.

Hay dos tipos generales de pasta de levadura.

1. La pasta de pan típica se hace con una mezcla de harina que contenga por lo menos 50% de harina blanca. Es uniformemente suave, flexible y se pega levemente porqué cuando está amasada correctamente. La pasta de pan correctamente amasada no adhiere al interior del tazón de trabajo.
2. La pasta dulce típica contiene una proporción más alta de azúcar, mantequilla y/o huevos que la pasta de pan típica. Es rica y pegajosa, y no limpia el interior de la vasija del trabajo.  
Requiere menos amasamiento después de que se mezclen los ingredientes.

**No** intente utilizar el procesador del alimento para amasar la pasta que es demasiado tiesa para amasar cómodamente a mano.

Porque la aspa la pasta no extiende al borde exterior de la vasija de trabajo, no puede tomar toda la harina cuando se procesan las cantidades pequeñas. Por lo tanto, utilice la aspa de pasta cuando una receta requiere más de 3 1/2 tazas de harina. Si una receta requiere menos de 3 1/2 tazas de harina, utilice la aspa multipropósito.

### **PROCESO DE LOS ALIMENTOS/LÍQUIDOS CALIENTES**

Los alimentos y los líquidos calientes debajo de 212o F se pueden procesar en la vasija. Cualquier cosa sobre esta temperatura es demasiado caliente.

Sea seguro de procesar cantidades pequeñas de líquidos (2 tazas o menos) a la vez. Cantidades más grandes pueden salir de la vasija.



## CUIDADO Y LIMPIEZA

Si usted necesita las partes de recambio para este procesador de alimento, entre en contacto con 1-800-4-MY-HOME.

**NOTA: NO PROCURE** afilar los filos de la ninguna aspa o disco. Se afilan permanentemente en la fábrica y serán dañados por la afiladura procurada.

1. Antes de limpiar, sea seguro que la cuerda del procesador del alimento está desenchufada.
2. Siempre que sea posible, enjuague las partes inmediatamente después del proceso para la limpieza fácil.
3. Limpie la base, perilla de control, y los pies con un paño húmedo y seque a fondo. Los puntos resistentes pueden ser quitados frotando con un paño húmedo y un limpiador suave, no abrasivo. No sumerja la base en líquido.
4. Todas las piezas desprendibles se pueden lavar a mano o en un lavaplatos en el estante superior. No ponga adentro ni cerca a la cesta del utensilio.
5. Si lave piezas desprendibles a mano, lave en agua caliente, jabonosa, enjuague y seque a fondo.
6. En caso de necesidad utilice un cepillo de cerda nylon pequeño para cepillar a fondo la Vasija y Montaje de Cubierta de la vasija. Este tipo de cepillo también ayudará a evitar de cortarse a usted mismo en la Aspa Picadora y Disco de Rebanar/Desfibrar.
7. No utilice los soportes de rayar ásperos o limpiadores en ninguna pieza de plástico o de metal.
8. No llene la vasija con agua hirviendo ni ponga cualquiera de las piezas en agua hirviendo.
9. Algunos alimentos, tales como zanahorias, pueden manchar temporalmente la vasija. Para quitar manchas, haga una pasta de 2 cucharas de bicarbonato de soda y 1 cucharara de agua caliente. Aplique la pasta a las manchas y frote con un paño. Enjuague y seque.

## GUÍA DE PICAR

ALIMENTO	CANTIDAD	DIRECCIONES
Alimentos para niños	Hasta 4 tazas (1000ml)	Agregue hasta 4 tazas de vegetales y/o carne cocinados a la vasija, junto con líquido de 1/4 tazas por taza de alimento sólido. Procese continuamente a la fineza deseada
Migas de pan	Hasta 2 rebanadas	Corte las rebanadas de pan frescas o secas en pedazos de 1 1/2 a 2 pulgadas. Agregue a la vasija y procese a migas finas.
Migas de galleta/galletita	Hasta 5 tazas	Use para hacer migas de las galletas graham, obleas de chocolate o de vainilla
Arándanos, Picadito	3 tazas (750ml)	Pulse para picar a la fineza deseada. También puede agrega azúcar para hacer el condimento de arándano
Huevos, Picados	Hasta 12	Pelar, secar y partir en dos los huevos duros. Agregue a la vasija. Pulse para picar, revise la fineza después de 4/5 pulsos.
Ajo, Picadito	Hasta 12	Sea seguro que la vasija sea seco. Ponga el alimento en clavo (s) al canal mientras que la unidad está funcionando.
Carne, picado (Crudo o cocinado)	Hasta 2 1/2 tazas (600ml)	Corte la carne en los cubos de 1 pulgada. Agregue a la vasija y pulse para picar.
Champiñones, picado	Hasta 12 medio	Parta los grandes en dos y agregue a la vasija. Pulse a la fineza deseada.
Nueces, picados	2 tazas (300ml)	Agregue a la vasija y pulse para picar.
Cebollas, picados	Hasta 2 grandes	Cuarta y agregue a la vasija. Pulse 1 o 2 veces para picar grueso. Para las cebollas verdes, hasta 2 tazas cortadas en pedazos de 1 pulgada.
Queso parmesano o romano rallado	Hasta 1 1/2 tazas (375ml)	Permita que el queso alcance la temperatura ambiente. Corte en cubos de 1 pulgada. Agregue a la vasija y pulse al picar grueso; procese continuamente para rallar finalmente.
Perejil, picado	Hasta 2 tazas	Agregue a la vasija y pulse para picar a la fineza deseada, cerca de 10 a 15 segundos. Procese otras hierbas de la misma manera.
Pimienta; Verde, rojo, amarillo picado	Hasta 1 pimienta	Corte en pedazos de 1 pulgada. Agregue a la vasija y pulse para picar.
Sopas, Puré o Batido	2 tazas	Agregue hasta 2 tazas (menos que 176oF) de sopa vegetal caliente para hacer puré y batir. Procese a la suavidad deseada.
Calabaza (Nogal), Calabaza o paoas dulces puré	Hasta 5 tazas, cubos de 1 pulg.	Agregue 1/4 tazas de líquido de cocinar por taza de alimento. Pulse para picar finalmente, después procese continuamente para puré.

## GUÍA DE PICAR

ALIMENTO	CANTIDAD	DIRECCIONES
Fresas, Puré	2 tazas	Pelar y partir las bayas grandes. Agregue a la vasija y pulse para picar. Procese continuamente para hacer puré
Tomates, Picados	4 medio	Cuartos de tomates. Agregue hasta 4 y pulse al tamaño deseado.

## GUÍA DE DESFIBRAR

ALIMENTO	DIRECCIONES
Col	utilice el disco desfibrador para el col o ensalada de col muy fina. Corte en pedazos para caber en el canal. Desfibre usando la presión ligera.
Zanahorias	Vacía la vasija como col alcance el disco.
Queso, Cheddar	Posición en canal y desfibre.
Queso, Mozzarella	El queso debe ser bien enfriado. Corte para caber en el canal. El queso se debe enfriar en el congelador por 30 minutos antes de desfibrar. Corte para caber en el canal. Utilice la presión ligera.
Papas	Corte para caber en el canal.
Calabacín	Corte para caber en el canal, longitudinalmente u horizontalmente.

## GUÍA DE REBANAR

ALIMENTO	DIRECCIONES
Manzana	Parta en dos y apile horizontalmente en canal. Utilice la presión firme.
Col/Lechuga	Parta en dos la cabeza, corte para caber en el canal.
Zanahorias	Corte para caber en el canal
Apio	Quite la secuencia. Embale el canal inclinado para los mejores resultados.
Pepino	Corte para caber el canal inclinado en caso de necesidad.
Champiñones	Apile el canal con los champiñones en sus lados para las rebanadas longitudinales.
Cebollas	Parta en dos y llene el canal, colocando las cebollas verticalmente para los resultados grueso picados.
Melocotones/Peras	Parta en dos y quite el corazón. Coloque hacia arriba en el canal y rebane usando la presión ligera.
Pimientas; Verde, Rojo, Amarillo, etc.	Mantenga entero, corte la punta de tallo y semilla, mantenga el extremo superior intacto. Ponga la pimienta en el canal, intacte el final hacia arriba, exprimiendo levemente para caber en caso de necesidad. Corte unos grandes en cuartos o tiras, dependiendo de los resultados deseados. Rebane con la presión moderada.
Salchichones	Corte en longitudes de 3 pulgadas. Quite la cubierta no comestible.
Papas	Pele si está deseado. Coloque en el canal, cortando las papas grandes por la mitad.
Fresas	Pele. Arregle las bayas en sus lados para las rebanadas longitudinales.
Tomates	Utilice los tomates pequeños para las rebanadas enteras, pártalos en dos en caso de necesidad. Utilice suavemente, solamente presión firme.
Nabos	Pelar. Corte los nabos para caber en el canal.
Calabacín	Cortar los extremos. Utilice la calabaza pequeña para las rebanadas enteras; parta en dos los más grandes para caber en el canal.

## NOTAS

## Get it fixed, at your home or ours!

### Your Home

For troubleshooting, product manuals and expert advice:



[www.managemylife.com](http://www.managemylife.com)

For repair - in your home - of all major brand appliances, lawn and garden equipment, or heating and cooling systems, **no matter who made it, no matter who sold it!**

For the replacement parts, accessories and owners manuals that you need to do-it-yourself.

For Sears professional installation of home appliances and items like garage door openers and water heaters.

**1-800-4-MY-HOME<sup>®</sup>**

(1-800-469-4663)

[www.sears.com](http://www.sears.com)

Call anytime, day or night

(U.S.A. and Canada)

[www.sears.ca](http://www.sears.ca)

### Our Home

For repair of carry-in items like vacuums, lawn equipment, and electronics, call anytime for the location of the nearest **Sears Parts & Repair Service Center**

**1-800-488-1222** (U.S.A.)

[www.sears.com](http://www.sears.com)

**1-800-469-4663** (Canada)

[www.sears.ca](http://www.sears.ca)

To purchase a protection agreement on a product serviced by Sears:

**1-800-827-6655** (U.S.A.)

**1-800-361-6665** (Canada)

Para pedir servicio de reparación a domicilio, y para ordenar piezas:

**1-888-SU-HOGAR<sup>®</sup>**

(1-888-784-6427)

[www.sears.com](http://www.sears.com)

Au Canada pour service en français:

**1-800-LE-FOYER<sup>MC</sup>**

(1-800-533-6937)

[www.sears.ca](http://www.sears.ca)

# Sears