

# NESCO®



## **3 Cup Food Processor (Model FP-300)**

Instruction Manual • Manuel d'Instructions • Manual de Instrucción

## TABLE OF CONTENTS:

IMPORTANT SAFEGUARDS .....	1
FEATURES .....	2
BEFORE FIRST USE .....	2
OPERATION .....	2, 3
CARE AND CLEANING INSTRUCTIONS .....	3
ONE YEAR LIMITED WARRANTY .....	4
MESURES DE PRÉCAUTION IMPORTANTES .....	5
CARACTÉRISTIQUES .....	6
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION .....	6
OPÉRATION .....	6, 7
INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN ET DE NETTOYAGE .....	7
GARANTIE LIMITÉE D'UN AN .....	8
SALVAGUARDAS IMPORTANTES .....	9
CARACTERÍSTICAS .....	10
ANTES DE UTILIZARLO POR PRIMERA VEZ .....	10
OPERACIÓN .....	10, 11
CUIDADO Y LIMPIEZA .....	11
UN AÑO DE GARANTÍA LIMITADA .....	12

### Technical Specifications:

Rated 300 Watts max, 120 Volts, 60Hz

Capacity; 3 Cups (700 mL)

“**NESCO**” is a registered trademark of The Metal Ware Corporation.

The Metal Ware Corporation  
1700 Monroe St., P.O. Box 237  
Two Rivers, WI 54241-0237  
Phone: 1-800-288-4545



FOR ACCESSORIES AND  
ADDITIONAL PRODUCTS  
**nesco.com**

- This product is designed for household use only -

## IMPORTANT SAFEGUARDS

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

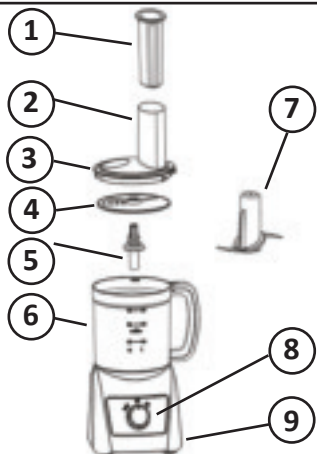
1. READ ALL INSTRUCTIONS.
2. To protect against electrical shock and personal injury, do not immerse this appliance, including cord and plug, in water or other liquid.
3. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. To avoid hazards, return appliance to NESCO® Factory Service Department for examination, repair or adjustment.
7. The use of attachments not recommended by the manufacturer may cause a risk of injury to persons.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electrical burner or in a heated oven.
11. Do not use appliance for other than its intended use, as described in this manual.
12. Operate appliance only when all parts are fully engaged and secured.
13. Never place fingers or other utensils into feed areas while operating.
14. Check feed chute for presence of foreign objects before using. Remove if necessary.
15. Do not use appliance to cut frozen foods, bones or pitted fruits.
16. Make sure the motor stops completely and power cord is removed from outlet before putting on or taking off any items.
17. Avoid contact with moving parts.
18. 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..
19. To reduce the risk of injury, never place cutting blade or discs on base without first putting bowl properly in place.
20. Never feed food by hand. Always use the pushrod.
21. **Blades are sharp! Handle carefully.** Remove the blade assembly before pouring contents from bowl.
22. Be certain cover is securely locked in place before operating appliance. Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

**Polarized Plug:** This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce risk of electric shock, plug is intended to fit into 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 try to modify the plug in any way.

**Short Cord Instructions:** A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Extension cords may be used if care is exercised in their use. If an extension cord is used, the marked electrical rating of the cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the tabletop where it can be pulled on by

## FEATURES



- (1) **PUSH ROD** - Pushes food items safely through the feed chute to help process food.
- (2) **FEED CHUTE** - Opening for the food to be fed into the shredding/slicing disc.
- (3) **COVER** - Must be properly locked onto the bowl before operating the appliance.
- (4) **SLICING/SHREDDING DISC** - Use for slicing or shredding desired foods.
- (5) **DISC SHAFT** - Use with slicing/shredding disc.
- (6) **BOWL** - Contains the processed foods.
- (7) **CHOPPING BLADE** - Chops foods into small pieces.
- (8) **CONTROL KNOB** - Select "0" for Off, "1" Low speed, "2" High speed. and hold "P" for Pulsing.
- (9) **BASE** - Encloses the electrical items and supports the bowl. **NEVER IMMERSE IN ANY LIQUIDS.**

## BEFORE FIRST USE

1. Read and understand all instructions and keep for future reference.
2. Remove all packaging and labels.
3. Clean all parts, except Base, following the instructions in the 'Care and Cleaning' section.  
**CAUTION: BE CAREFUL WHEN HANDLING THE SHREDDING DISC, BLADES ARE VERY SHARP.**
4. Wipe the Base with a damp cloth. **WARNING: NEVER IMMERSE THE BASE IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.**

## OPERATION

The Food Processor can be used for mincing meat, slicing or shredding vegetables and herbs.

**WARNING: THE LOCKING COVER IS A SAFETY FEATURE THAT ALLOWS THE PRODUCT TO OPERATE ONLY WHEN THE COVER IS PROPERLY LOCKED INTO PLACE. DO NOT ATTEMPT TO DEFEAT THE SAFETY PURPOSE OF THE LOCKING COVER.**

NOTICE: To avoid damage to the disc and blades do not use the appliance for grinding hard substances such as coffee beans, frozen foods or ice.

### Mincing:

1. Rotate the control knob to "0" for "OFF".
2. Position the bowl onto the base aligning the handle with the slot in the base. Then turn the bowl counterclockwise until it locks into place (FIG. 1). **NOTE: The unit will not operate unless the bowl is properly locked into place.**
3. Place the chopping blade over the stem inside the bowl (FIG. 2). **CAUTION: TO AVOID A CUTTING HAZARD, ALWAYS HOLD THE CHOPPING BLADE BY THE SHAFT AND NOT THE BLADES.**
4. Place the cover onto the bowl, positioning the tab on the cover to the right of the handle. Turn the cover counterclockwise until the tab slides into the groove under the handle and locks into position (FIG 3).
5. Be sure the control knob is in the "0" position and



FIG. 1



FIG. 2



FIG. 3

then plug the power cord into a 120 Volt electrical outlet.

- Cut food into small pieces and insert into the food chute; always use the pusher to feed the food down the chute.
- Rotate the control knob to the “1” or “2” speed position to begin. Rotate the control knob to “0” position to stop.

NOTICE: To avoid product damage:

- Never exceed 15 seconds of operation while mincing. After using for 30 seconds, allow the motor to rest for one minute before operating again.
  - Never overfill the bowl when mincing meat, particularly for meat. The maximum weight capacity for the bowl is 24 oz. (700g).
- See the “Care and Cleaning” section for cleanup procedure.

### Slicing / Shredding:

- Position the bowl onto the base, (steps 1 and 2 in the *Mincing* section). Do not insert the chopping blade into the bowl.
- Place the disc shaft onto the motor shaft inside the bowl, round side down.
- Place the Slicing / Shredding Disc onto the Disc Shaft For slicing, place the disc onto the disc shaft with the slicing blade face up. The lip of the disc will also be facing up (FIG. 4). For shredding place the disc onto the disc shaft with the slicing blade facing down and the shredding teeth facing up.
- Attach the cover as described in Step 4 of the ‘*Mincing*’ section, ensuring that the small metal peg on the underside of the cover aligns with the hole in the center of the slicing / shredding disc. **WARNING: THE LOCKING COVER IS A SAFETY FEATURE THAT ALLOWS THE PRODUCT TO OPERATE ONLY WHEN THE COVER IS PROPERLY LOCKED INTO PLACE. DO NOT ATTEMPT TO DEFEAT THE SAFETY PURPOSE OF THE LOCKING COVER.**
- Cut food into small pieces and insert into the food chute; always use the pusher to feed the food down the chute.
- Rotate the control knob to the “1” or “2” speed position to begin. Rotate the control knob to “0” position to stop.



FIG. 4

NOTICE: to avoid product damage:

- Never exceed 30 seconds of operation while mincing. After using for 30 seconds, allow the motor to rest for one minute before operating again.
  - Never overfill the bowl when mincing meat, particularly for meat. The maximum weight capacity for the bowl is 24 oz. (700g).
- See the “Care and Cleaning” section for cleanup procedure.

## CARE AND CLEANING INSTRUCTIONS

- Remove plug from electrical outlet before putting on or taking off any parts and the control knob is set to “0”.
- Clean removable parts in hot, soapy water or top shelf of automatic dishwasher. Rinse and dry thoroughly. **CAUTION - HANDLE BLADE AND DISC CAREFULLY AS THEY ARE SHARP!**
- Clean base with a soft, wet cloth and mild cleaning solution. Wipe dry with soft cloth before reusing or storing. **WARNING: NEVER IMMERSE THE BASE IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.**
- Ensure the locking mechanisms on the cover and the base are free of food particles.
- Never use aggressive cleansers or metal scouring pads to clean components.

## ONE YEAR LIMITED WARRANTY

This appliance is warranted for one year from date of original purchase against defects in material and workmanship. This warranty does not cover transportation damage, misuse, accident or similar incident. This warranty gives you specific legal rights and you may have other rights, which vary from state to state. This product is intended for household use only, not for commercial use. Warranty does not cover commercial use.

Your new NESCO® appliance comes equipped with numerous safety features. Any attempt to interfere with the operation of these safety features makes this warranty null and void. In the event we receive an appliance for service that has been tampered with, we reserve the right to restore it to its original state and charge for the repair.

For service in warranty - Defective products may be returned, postage prepaid, with a description of the defect to: The Metal Ware Corporation, 1700 Monroe Street, Two Rivers, Wisconsin 54241, for no-charge repair or replacement at our option.

Must include proof of purchase or copy of original bill of sale when returning product for warranty service.

Please call Customer Satisfaction at 1-800-288-4545 to obtain a Return Authorization before shipping.

- For service in warranty, follow instructions set forth in warranty. When ordering new parts, make sure that you always mention the model number of the product.
- Call us on our toll free number, 1-800-288-4545 and tell us about your problem.
- If we instruct you to send all or part of your appliance to us for repair or replacement, our Customer Satisfaction representative will provide a Return Authorization number (this number notifies our receiving department to expedite your repair). Pack your unit carefully in a sturdy carton with sufficient padding to prevent damage because any damage caused in shipping is not covered by the warranty.
- Print your name, address and Return Authorization number on the carton.
- Write a letter explaining the problem. Include the following: your name, address and telephone number and a copy of the original bill of sale.
- Attach the sealed envelope containing the letter inside the carton. Insure the package for the value of the NESCO® appliance and ship prepaid to:

Attn: Factory Service Dept.  
The Metal Ware Corporation  
1700 Monroe Street  
Two Rivers, WI 54241

Ce produit est conçu exclusivement pour une utilisation domestique. Lorsque vous utilisez des appareils électriques, il est essentiel de toujours respecter les mesures de sécurité suivantes:

## MESURES DE PRÉCAUTION IMPORTANTES

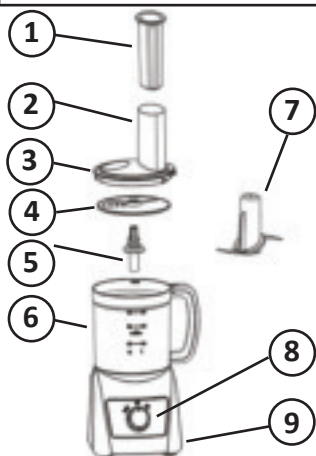
1. **LIRE TOUTES LES DIRECTIVES AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.**
2. Aux fins de protection contre les chocs électriques, ne pas plonger l'appareil, y compris le cordon et la fiche, dans l'eau ou tout autre liquide.
3. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) avec capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, à moins qu'ils ont été surveillés ou instructions quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
4. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'on utilise l'appareil près des enfants. L'utilisation de cet appareil par des enfants n'est pas recommandée.
5. Débranchez de la prise lorsque vous ne les utilisez pas, et avant de le nettoyer.
6. Ne pas faire fonctionner d'appareil dont la fiche ou le cordon est endommagé, qui a subi une défaillance ou qui a été endommagé de quelque façon que ce soit. Retourner l'appareil à la division des services de l'usine NESCO® aux fins d'examen, de réparation ou d'ajustement.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant risque de causer un préjudice à des personnes.
8. N'utilisez pas l'appareil en extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre sur le bord de la table ou du comptoir, ou toucher les surfaces chaudes.
10. Ne le placez pas sur ou à proximité d'un gaz chaud ou graveur électrique ou dans un four chaud.
11. Ne pas utiliser appareil à d'autres fins que l'usage prévu, tel que décrit dans ce manuel.
12. Appareil fonctionne uniquement lorsque toutes les pièces sont pleinement engagés et sécurisé.
13. Ne jamais placer les doigts ou autres ustensiles en zones d'alimentation pendant le fonctionnement.
14. Contrôler l'alimentation de récolte pour la présence d'objets étrangers avant de les utiliser. Déposer si nécessaire.
15. N'utilisez pas l'appareil à couper les surgelés, les os ou piquées fruits.
16. Assurez-vous que le moteur se arrête complètement et le cordon d'alimentation est retiré de la prise avant de mettre ou d'enlever tous les articles.
17. Eviter le contact avec les pièces mobiles.
18. Gardez les mains et les ustensiles loin de déplacer les lames ou les disques lors du traitement de la nourriture pour réduire le risque de blessures graves ou de dommages au robot culinaire. Un grattoir peut être utilisé, mais doit être utilisé uniquement lorsque le robot ne fonctionne pas.
19. Pour réduire le risque de blessure, ne placez jamais la lame ou disque sur le socle de coupe sans d'abord mettre bol bien en place.
20. Jamais nourrir la nourriture à la main. Toujours utiliser le poussoir.
21. **Les lames sont tranchantes!** Manipulez-le avec précaution. Déposer l'ensemble de la lame avant de couler contenu du bol.
22. Soyez assuré que le couvercle est bien verrouillé en place avant appareil en marche. Ne pas tenter de contourner le mécanisme de verrouillage du couvercle.

## CONSERVER CES DIRECTIVES

**Fiche polarisée:** Cet appareil possède une fiche polarisée (une branche est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, la fiche est conçue pour entrer dans la prise polarisée d'une seule façon. Si la fiche n'entre pas correctement dans la prise, retourner la fiche. Si elle n'entre toujours pas correctement, communiquer avec un électricien qualifié. Ne pas tenter de modifier la fiche.

**Directives relatives au cordon court:** Un cordon d'alimentation court est fourni dans le but de réduire le risque de s'y empêtrer ou de trébucher. Des rallonges peuvent convenir si elles sont utilisées avec prudence. En cas d'utilisation d'une rallonge, les caractéristiques électriques indiquées sur le cordon

## CARACTÉRISTIQUES



- (1) **PUSH ROD** - Pousse articles alimentaires en toute sécurité à travers la goulotte d'alimentation pour aider à traiter la nourriture.
- (2) **GOULOTTE D'ALIMENTATION** - Ouverture de la nourriture pour être introduit dans le tranchage/déchetage disque.
- (3) **COUVERCLE** - Doit être verrouillé correctement sur le bol avant de faire fonctionner l'appareil.
- (4) **TRANCHAGE/DÉCHIQETAGE DISQUE** - Utilisez pour trancher ou déchiqueter les aliments souhaités.
- (5) **ARBRE DU DISQUE** - Utiliser avec tranchage/déchetage disque.
- (6) **BOL** - Contient les aliments transformés.
- (7) **LAME POUR HACHER** - Les côtelettes les aliments en petits morceaux.
- (8) **BOUTON DE COMMANDE** - Sélectionnez "0" pour OFF, "1" vitesse Faible, "2" Haute vitesse. et maintenir la touche "P" pour le courant Pulsé.
- (9) **BASE** - Abrite les éléments électriques et prend en charge le bol. **PLONGEZ JAMAIS DANS DES LIQUIDES.**

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Lire et comprendre toutes les instructions et conservez - les pour référence future.
2. Retirez tous les emballages et les étiquettes.
3. Nettoyez toutes les pièces, sauf le modèle de base, en suivant les instructions de l' "Entretien et nettoyage" section. **REMARQUE : SOYEZ PRUDENT LORSQUE VOUS MANIPULEZ LE DISQUE À RÂPER, LES LAMES SONT TRÈS COUPANTES.**
4. Essuyez le socle avec un chiffon humide. **AVERTISSEMENT: NE PLONGEZ JAMAIS LE SOCLE DANS L'EAU OU DANS TOUT AUTRE LIQUIDE.**

## OPÉRATION

La Food Processor peut être utilisé pour hacher la viande, trancher ou déchiqueter les légumes et les herbes.

**AVERTISSEMENT:** Le couvercle de verrouillage est une fonction de sécurité qui permet au produit de fonctionner uniquement lorsque le couvercle est correctement verrouillé en place. Ne pas tenter de vaincre l'objectif de sécurité du couvercle de verrouillage.

Pour éviter d'endommager le disque et les lames n'utilisez pas l'appareil pour le meulage dur substances telles un café beans, aliments congelés ou de la glace.

### **Maniéré:**

1. Tourner le bouton de commande sur la position "0" pour "OFF".
2. Placez le bol sur le socle en alignant la poignée avec la fente de la base. Puis tourner le bol dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'elle se verrouille en place (FIG. 1). **REMARQUE: L'appareil ne fonctionne pas si le bol est correctement verrouillé en place.**
3. Placez la lame pour hacher de la tige dans le bol (FIG. 2). **ATTENTION: POUR ÉVITER UN RISQUE DE COUPURE, TENEZ TOUJOURS LA LAME POUR HACHER DE L'ARBRE ET NON LES LAMES.**
4. Placez le couvercle sur le bol en positionnant la languette sur le capot vers la droite de la poignée. Tournez le couvercle dans le sens antihoraire jusqu'à ce que la languette se glisse dans la gorge sous la poignée et se verrouille en position (FIG 3).



FIG. 1



FIG. 2



FIG. 3



- Assurez-vous que le bouton de commande est sur la position “ 0 ”, puis branchez le cordon d’alimentation sur 120 volts prise électrique.
- Coupez les aliments en petits morceaux et l’insérer dans la goulotte alimentaire; toujours utiliser le poussoir pour nourrir les aliments sur la goulotte.
- Tourner le bouton de commande sur le “1” ou “2” position de vitesse pour commencer. Tourner le bouton de commande sur la position “0” pour arrêter.

AVIS: Pour éviter tout endommagement du produit:

- Ne jamais dépasser 15 secondes de fonctionnement tout en viande hachée. Après l’utilisation de 30 secondes, laisser le moteur reposer pendant une minute avant d’utiliser à nouveau.
- Ne jamais remplir le bol lorsque hacher de la viande, en particulier pour la viande. Le poids maximum de capacité du bol 24 oz. (700g).

- Voir la section “Entretien et Nettoyage” section pour la procédure de nettoyage.

### Tranchage / Déchiquetage

- Placez le bol sur le socle, (étapes 1 et 2 dans le maniéré section). Ne pas insérer la lame pour hacher dans le bol.
- Placez l’arbre du disque sur l’arbre du moteur dans le bol, côté arrondi vers le bas.
- Placez à Tranchage/Déchiquetage sur l’arbre du disque à trancher, placez le disque sur l’arbre du disque avec la lame à trancher face vers le haut. La lèvre du disque sera également orienté vers le haut (FIG. 4). Pour râper placez le disque sur l’arbre du disque avec la lame à trancher face vers le bas et le déchiquetage dents dirigées vers le haut.



FIG. 4

- Fixer le couvercle comme décrit à l’étape 4 de la “Maniéré” section, en veillant à ce que les petits métal peg sur le dessous du couvercle s’aligne avec le trou au centre du découpage / disque à râper. **AVERTISSEMENT: LE COUVERCLE DE VERROUILLAGE EST UNE FONCTION DE SÉCURITÉ QUI PERMET AU PRODUIT DE FONCTIONNER UNIQUEMENT LORSQUE LE COUVERCLE EST CORRECTEMENT VERROUILLÉ EN PLACE. NE PAS TENTER DE VAINCRE L’OBJECTIF DE SÉCURITÉ DU COUVERCLE DE VERROUILLAGE.**

- Coupez les aliments en petits morceaux et l’insérer dans la goulotte alimentaire; toujours utiliser le poussoir pour nourrir les aliments sur la goulotte.

- Tourner le bouton de commande sur le “1” ou “2” position de vitesse pour commencer. Tourner le bouton de commande sur la position “0” pour arrêter.

AVIS: Pour éviter tout endommagement du produit:

- Ne jamais dépasser 30 secondes de fonctionnement tout en viande hachée. Après l’utilisation de 30 secondes, laisser le moteur reposer pendant une minute avant d’utiliser à nouveau.
- Ne jamais remplir le bol lorsque hacher de la viande, en particulier pour la viande. Le poids maximum de capacité du bol 24 oz. (700g).

- Voir la section “Entretien et Nettoyage” section pour la procédure de nettoyage.

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Retirer le bouchon de la prise électrique avant de mettre ou enlever toutes les pièces et le bouton de commande est réglé sur “0”.
- Nettoyez les pièces amovibles à l’eau chaude et savonneuse ou étagère supérieure des lave-vaisselle automatiques. Rincez et séchez-les soigneusement. **ATTENTION - POIGNÉE DE LAME ET LE DISQUE AVEC PRÉCAUTION CAR ILS SONT TRANCHANTS!**
- Nettoyer avec un chiffon doux, humide et chiffon doux solution de nettoyage. Essuyer avec un chiffon doux avant de le réutiliser ou de stockage. **AVERTISSEMENT: NE PLONGEZ JAMAIS LE SOCLE DANS L’EAU OU DANS TOUT AUTRE LIQUIDE.**
- S’assurer que les mécanismes de verrouillage sur le couvercle et la base sont exemptes de particules de nourriture.
- Ne jamais utiliser nettoyeurs agressifs ou métal tampons à récurer pour nettoyer les composants.

## GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Cet appareil est justifié pour un an à compter de la date de l'achat original contre les défauts de matériau et de fabrication. Cette garantie ne couvre pas le transport, dommages, mauvaise utilisation, accident ou incident similaire. Cette garantie vous donne des droits spécifiques et vous pouvez avoir d'autres droits qui varient d'état à état. Ce produit est destiné uniquement à un usage domestique, non pas à usage commercial. La garantie ne couvre pas utilisation commerciale.

Votre nouveau NESCO® est équipé de nombreuses fonctions de sécurité. Toute tentative pour entraver le fonctionnement de ces fonctions de sécurité rend cette garantie nulle et non avenue. Dans le cas que nous recevons un appareil de service qui a été altérée, nous nous réservons le droit de le restaurer à son état d'origine et de charge de la réparation.

Pour un service en garantie - produits défectueux peut être renvoyé, port payé, avec une description du défaut de: The Metal Ware Corporation, 1700 Monroe Street, Two Rivers, Wisconsin 54241, Pour no-frais de réparation ou de remplacement à notre option.

**Doivent notamment comporter la preuve de l'achat ou à la copie du projet de loi original de vente pour le renvoi du produit pour le service de garantie.**

Veillez appeler satisfaction de la clientèle au 1-800-288-4545 pour obtenir une autorisation de retour avant l'expédition.

- Pour un service en garantie, de suivre les instructions énoncées dans la garantie. Lors de la commande nouvelles pièces, assurez-vous que vous avez toujours mentionner le numéro de modèle du produit.
- Appelez-nous sur notre numéro sans frais, le 1-800-288-4545 et nous dire au sujet de votre problème.
- Si nous vous demander d'envoyer la totalité ou une partie de votre appareil pour nous pour réparation ou remplacement, notre satisfaction de la clientèle représentant fournira un numéro d'autorisation de retour (ce nombre notifie notre ministère recevant à accélérer la réparation). Pack votre unité soigneusement dans un carton solide avec rembourrage suffisant pour éviter tout dommage parce que les dommages causés dans le transport maritime n'est pas couvert par la garantie.
- Imprimer vos nom, adresse et numéro d'autorisation de retour sur l'emballage.
- Écrire une lettre expliquant le problème. Inclure les éléments suivants : votre nom, l'adresse et le numéro de téléphone et d'une copie de l'original de la facture de vente. Fixez l'enveloppe scellée contenant la lettre l'intérieur de l'emballage.
- Assurer l'ensemble de la valeur du NESCO® et navire prépayé pour:

Attn: Factory Service Dept.  
The Metal Ware Corporation  
1700 Monroe Street  
Two Rivers, WI 54241

Este producto está diseñado para uso doméstico solamente. Al usar productos electrodomésticos siempre se deben seguir precauciones de seguridad básicas como las siguientes:

## SALVAGUARDAS IMPORTANTES

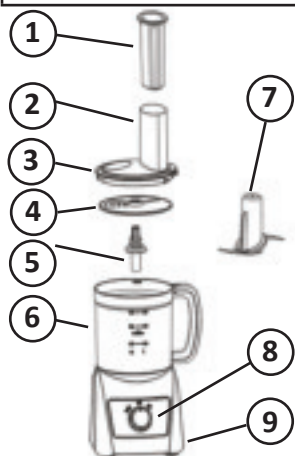
1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. Para protegerse contra un choque eléctrico y lesiones físicas, no sumerja este electrodoméstico, incluyendo su cable y enchufe, en agua u otro líquido.
3. Este aparato no está diseñado para su uso por personas (incluidos niños) con menor capacidad física, psíquica o sensorial, o la falta de experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
4. Supervisar de cerca cuando se usa un electrodoméstico en presencia de niños.
5. Desenchufe el aparato de toma de corriente cuando no esté en uso, antes del montaje o desmontaje de las piezas, y antes de limpiarlo.
6. No use los electrodomésticos cuyo cable o enchufe está dañado o si el aparato funciona mal o si se dañó de alguna manera. Para evitar peligros, devuelva el electrodoméstico al Departamento de servicio de fábrica de NESCO® para su revisión, reparación o ajuste.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede ocasionar un riesgo de lesiones a las personas.
8. No utilice el aparato al aire libre.
9. No deje que cable colgando sobre el borde de la mesa o mostrador, o toque las superficies calientes.
10. No lo coloque en o cerca de un gas caliente o quemador eléctrico o en un horno caliente.
11. No use aparato para otros de su uso previsto, como se describe en este manual.
12. Haga funcionar el aparato sólo cuando todas las piezas estén completamente conectados y garantizados.
13. No coloque los dedos ni otros utensilios para alimentar o las áreas de descarga durante el funcionamiento.
14. La canaleta de alimentación para detectar la presencia de objetos extraños antes de su uso. Extraer, si es necesario.
15. No use aparato para cortar los alimentos congelados, los huesos o frutas picadas.
16. Asegúrese de que el motor se detiene por completo y cable de alimentación se retira de la toma antes de ponerle o quitarle ningún artículo.
17. Evite el contacto con partes móviles.
18. Mantenga las manos y utensilios alejados de las cuchillas o los discos en movimiento mientras procesa los alimentos para reducir el riesgo de lesiones graves a personas o daños en el procesador de alimentos. Un rascador se puede utilizar, pero debe usarse sólo cuando el procesador de alimentos no se está ejecutando.
19. Para reducir el riesgo de lesiones, nunca coloque la cuchilla de corte o discos en la base sin poner el recipiente en su lugar.
20. No alimente la comida con la mano. Siempre utilice el empujador.
21. **Las cuchillas son muy afiladas. Manipular con cuidado.** Retirar el conjunto de la escobilla antes de verter contenidos de la cazoleta.
22. Sé que la tapa esté bien trabada en su lugar antes de utilizar el aparato. No trate de alterar el mecanismo de bloqueo de la cubierta.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

**Enchufe Polarizado:** Este aparato tiene un enchufe polarizado (una pala es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descargas eléctricas, enchufe está pensado para que se adapten a polarizada sólo uno toma forma. Si el enchufe no encaja plenamente en la toma de corriente, revertir el enchufe. Si aún no encaja, póngase en contacto con un electricista cualificado. No intente modificar el enchufe en modo alguno.

**Cable corto Instrucciones:** Un corto cable de suministro de energía es suministrada para reducir el riesgo de

## CARACTERÍSTICAS



- (1) **PUSH ROD** - Empuja los alimentos con seguridad a través de la canaleta de alimentación para ayudar a procesar los alimentos.
- (2) **CANAleta DE ALIMENTACIÓN** - Apertura de los alimentos que se introducen en el disco para cortar en Trituración/Rebanar.
- (3) **CUBIERTA** - Debe estar bien cerrada en el recipiente antes de poner en funcionamiento el aparato.
- (4) **TRITURACIÓN/REBANAR DISCO** - Utilizar para cortar en tiras o en rodajas alimentos deseado.
- (5) **EJE DE DISCO** - Utilizar con rebanar / disco de trituración.
- (7) **CUCHILLA CORTAR** - Pica los alimentos en trozos pequeños.
- (8) **BOTÓN DE CONTROL** - Seleccione "0" para OFF, "1" Baja velocidad, "2" de Alta velocidad. y mantenga "P" de impulsos.
- (9) **BASE** - Alberga los elementos eléctricos, y es compatible con el recipiente. **NO SUMERJA NUNCA EN NINGÚN TIPO DE LÍQUIDO.**

## ANTES DE UTILIZARLO POR PRIMERA VEZ

1. Leer y comprender todas las instrucciones y conservar para referencia futura.
2. Retire todo el embalaje y etiquetas.
3. Limpie todas las piezas, excepto Base, siguiendo las instrucciones en el "Cuidado y Limpieza". **NOTA: TENGA CUIDADO AL MANIPULAR EL DISCO PARA CORTAR EN TIRAS, YA QUE ESTÁN MUY AFILADAS.**
4. Limpie la base con un paño húmedo. **ADVERTENCIA: NUNCA SUMERJA LA BASE EN AGUA NI EN NINGÚN OTRO LÍQUIDO.**

## OPERACIÓN

El procesador de alimentos se puede utilizar para picar la carne, picar las nueces para cortar en rodajas o en tiras y las verduras, los quesos y hierbas.

**ADVERTENCIA:** La cubierta de bloqueo es una característica de seguridad que permite que el producto funcione sólo cuando la tapa está bien cerrada en su lugar. No intento de derrotar el propósito de seguridad de la cubierta de bloqueo.

**AVISO:** Para evitar que se produzcan daños en el disco y las cuchillas no utilice el aparato para moler sustancias duras como un grano de café, alimentos congelados o hielo.

### Picado:

1. Gire la perilla de control en la posición "0" para "Off".
2. Colocar el recipiente en la base alineando el mango con la ranura de la base. A continuación, gire el recipiente la izquierda hasta que se encaje en su lugar (FIG. 1). **NOTA: La unidad no funcionará a menos que el recipiente esté bien cerrada en su lugar.**
3. Coloque la cuchilla para picar sobre la aguja en el recipiente (FIG. 2). **PRECAUCIÓN: PARA EVITAR UN PELIGRO DE CORTE, MANTENER SIEMPRE LA CUCHILLA PARA PICAR POR EL EJE Y NO LAS CUCHILLAS.**
4. Coloque la cubierta en el recipiente, colocando la lengüeta de la cubierta a la derecha de la empuñadura. Gire la cubierta hacia la izquierda hasta que la ficha se desliza en la ranura situada debajo de la empuñadura y encaje en su posición (FIG. 3).



FIG. 1



FIG. 2



FIG. 3

5. Asegúrese de que el mando está en la posición "0" y, a continuación, enchufe el cable de alimentación a una toma eléctrica 120 Voltios.
6. Corte los alimentos en trozos pequeños e inserte en la comida descarga; utilice siempre el empujador para alimentar a los alimentos en el tubo de descarga.
7. Gire la perilla de control a la posición "1" ó "2" la velocidad posición para comenzar. Gire la perilla de control en la posición "0" para detener.

AVISO: Para evitar daños en el producto:

- Nunca superan los 15 segundos de funcionamiento mientras que picar. Después de utilizar durante 30 segundos, deje que el motor a reposar durante un minuto antes de volver a encender la máquina.
  - Nunca llene el recipiente para picar la carne, en particular para la carne. La capacidad máxima de peso de la cazoleta es 24 oz. (700g).
8. Consulte la sección "Cuidado y Limpieza" sección para el procedimiento de limpieza.

### **Trituración / Rebanar:**

1. Colocar el recipiente en la base, (pasos 1 y 2 de la sección picar). No introduzca la cuchilla para picar en el recipiente.
  2. Colocar el eje del disco en el eje del motor en el recipiente, lado redondeado hacia abajo.
  3. Colocar el cortar en trituración/rebanar en el eje del disco para cortar en rodajas, colocar el disco en el eje del disco para cortar en rodajas con la hoja hacia arriba. El borde del disco también se hacia arriba (FIG. 4). Tiras para colocar el disco en el eje del disco para cortar en rodajas con la hoja hacia abajo y la trituración dientes hacia arriba.
  4. Fije la cubierta como se describe en el paso 4 del "picado", la sección que la paridad metálica pequeña en la parte inferior de la tapa quede alineado con el orificio en el centro del disco para cortar en trituración/rebanar. **ADVERTENCIA: LA CUBIERTA DE BLOQUEO ES UNA CARACTERÍSTICA DE SEGURIDAD QUE PERMITE QUE EL PRODUCTO FUNCIONE SÓLO CUANDO LA TAPA ESTÁ BIEN CERRADA EN SU LUGAR. NO INTENTO DE DERROTAR EL PROPÓSITO DE SEGURIDAD DE LA CUBIERTA DE BLOQUEO.**
  5. Corte los alimentos en trozos pequeños e inserte en la comida descarga; utilice siempre el empujador para alimentar a los alimentos en el tubo de descarga.
  6. Gire la perilla de control a la posición "1" ó "2" la velocidad posición para comenzar. Gire la perilla de control en la posición "0" para detener.
- AVISO: Para evitar daños en el producto:
- Nunca superan los 30 segundos de funcionamiento mientras que picar. Después de utilizar durante 30 segundos, deje que el motor a reposar durante un minuto antes de volver a encender la máquina.
  - Nunca llene el recipiente para picar la carne, en particular para la carne.
7. Consulte la sección "Cuidado y Limpieza" sección para el procedimiento de limpieza.



FIG. 4

## **CUIDADO Y LIMPIEZA**

1. Quitar el tapón de la toma de corriente eléctrica antes de colocar o tomar parte y el botón de control está en la posición "0".
2. Limpiar las piezas desmontables con agua caliente y jabón o estante superior de lavavajillas automático. Enjuagar y secar bien. **PRECAUCIÓN: BLADE Y LOS DISCOS CON CUIDADO, YA QUE SON afilados!**
3. Limpiar con un paño húmedo y suave y producto de limpieza suave. Secar con un trapo suave antes de reutilizar o almacenar. **ADVERTENCIA: NUNCA SUMERJA LA BASE EN AGUA NI EN NINGÚN OTRO LÍQUIDO.**
4. Asegurar los mecanismos de bloqueo de la tapa y la base son libre de partículas de alimentos.
5. Nunca utilice limpiadores agresivos o esponjas metálicas para limpiar los componentes.

## UN AÑO DE GARANTÍA LIMITADA

Este aparato está garantizado para un año de la fecha de compra original contra defectos de material y fabricación. Esta garantía no cubre daños transporte, mal uso, accidente o incidente similar. Esta garantía le da derechos legales específicos y es posible que tenga otros derechos que varían de estado a estado. Este producto está destinado exclusivamente a un uso doméstico, no para uso comercial. Garantía no cubre uso comercial.

Su nuevo NESCO® aparato viene equipada con numerosas características de seguridad. Cualquier intento de interferir con el funcionamiento de estas características de seguridad hace que esta garantía nula y sin valor. En el caso que recibimos un aparato para el servicio que se ha alterado, nos reservamos el derecho a restaurarlo a su estado original y de cargos para la reparación..

Para servicio en garantía - productos defectuosos pueden ser devueltos, portes pagados, con una descripción del defecto a: The Metal Ware Corporation, 1700 Monroe Street, Two Rivers, Wisconsin 54241, En caso de no cobrar reparación o sustitución en nuestra opción.

**Debe incluir el comprobante de compra o copia del original del proyecto de ley de venta cuando devuelva el producto por un servicio de garantía.**

Satisfacción del Cliente Por favor llame al 1-800-288-4545 para obtener una Autorización de Devolución antes de su envío.

- Para el servicio durante el período de garantía, siga las instrucciones establecidas durante el período de garantía. Al ordenar piezas nuevas, asegúrese de que usted siempre menciona el número de modelo del producto.
- Llame a nuestro número gratuito, 1-800-288-4545 y cuéntenos acerca de su problema.
- Si queremos darle instrucciones para enviar a todos o parte de su aparato a nosotros para la reparación o reemplazo de Satisfacción del Cliente, nuestro representante le proporcionará un número de Autorización de Devolución (este número notifica a nuestro departamento receptor para acelerar la reparación). Service Pack su unidad cuidadosamente en una caja de cartón resistente con suficiente margen para evitar daños porque los daños causados en el envío no está cubierto por la garantía.
- Imprimir su nombre, dirección y número de Autorización de Devolución de los envases de cartón.
- Escribir una carta explicando el problema. Incluyen los siguientes: su nombre, dirección y número de teléfono y una copia de la factura original de venta. Adjuntar el sobre sellado con la carta dentro de la caja
- Asegurar el paquete para el valor de la NESCO® aparato y buque de prepago:

Atención: Repare el departamento  
The Metal Ware Corporation  
1700 Monroe Street  
Two Rivers, WI 54241, USA



# NESCO®



1 - 800 - 288 - 4545