



Electrolux



FOOD PROCESSOR / ROBOT DE CULINAIR / PROCESSADOR DE ALIMENTOS

Model ELFP15D9PS

USA & Canada 1-888-845-7330

EN • FR • SP

Contents

Important safeguards	2-3	Blending quantities and processing times ...	15
Parts and features	8	Trouble shooting	18
Getting started	9-11	Replacement parts	18
Assembling the attachments	12-13	Warranty information	21
Cleaning and care	14		

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions before use.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Always unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, before removing food from bowl and before cleaning. To unplug, grasp plug and pull from electric outlet. Never pull cord.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug. If the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner, return the appliance to the nearest authorized service center for inspection, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the manufacturer may result in fire, electric shock or injury to persons.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let power cord touch hot surfaces or hang over edge of table or counter where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven or in a microwave oven.
11. Do not use appliance for other than intended use.
12. **BLADES ARE SHARP. HANDLE CAREFULLY.**
13. Do not use pusher assembly if sleeve becomes detached from pusher.
14. To avoid injury, never place cutting blade or disc on base without first putting the bowl properly in place.
15. Keep hands, spatulas, and other utensils away from moving blades or discs while processing food to prevent the possibility of severe personal injury or damage to the food processor. A plastic scraper may be used but must only be used when the food processor is not running.
16. To protect against risk of electrical shock, do not put base in water or other liquid.
17. Avoid contact with moving parts. Never insert food by hand when slicing or shredding. Always use food pusher.
18. Make sure motor has completely stopped before removing the lid. If the machine does not stop instantly when you turn the lid, do not use the

IMPORTANT SAFEGUARDS

EN

appliance.

19. Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism.
20. Be certain cover is securely locked in place before operating appliance.
21. **WARNING:** This product contains chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects or reproductive harm. WASH HANDS AFTER HANDLING.

Polarized plug

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



CAUTION

Short cord instructions: Your appliance is fitted with a short power supply cord as a safety precaution to prevent personal injury or property damage resulting from pulling, tripping or becoming entangled with a longer cord. Do not allow children to use or be near this appliance without close adult supervision. If an extension cord is used, (1) the marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, and (2) 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.



WARNING

Electrical power: If the electric circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not operate properly. It should be operated on a separate electric circuit from other appliances.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Consumer Safety Information

THIS UNIT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

PRODUCT SPECIFICATIONS

Model numberELFP15D9PS
PNC number900523682
Rated voltage120V 60Hz
Rated power1200W
Capacity.....18 cup

TABLE DES MATIÈRES

Précautions importantes	4-5	Quantités à mixer et durées de mixage	15
Pièces et caractéristiques	8	Dépannage	19
Première utilisation	9-11	Pièces de rechange	19
Montage des accessoires	12-13	Information sur la garantie	22
Nettoyage et entretien	14		

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des mesures de sécurité de base doivent toujours être suivies, incluant les suivantes :

1. Lisez toutes les instructions.
2. Ne touchez pas de surfaces chaudes. Utilisez la poignée.
3. Pour se protéger contre les dangers d'incendie, de décharge électrique et de blessures, **NE PLONGEZ PAS LE CORDON**, la prise ou la base dans l'eau ou dans d'autres liquides.
4. Il faut une supervision étroite lorsque tout appareil est utilisé par ou près des enfants.
5. Débranchez toujours l'appareil de la prise lorsque celui-ci n'est pas en fonction, avant de mettre ou de retirer des pièces, avant de retirer des aliments du bol et avant le nettoyage.
6. N'utilisez pas d'appareil avec une fiche ou un cordon endommagé. Si l'appareil est défectueux ou s'il a été endommagé d'une manière quelconque, retournez l'appareil au centre de service autorisé le plus proche pour qu'il soit vérifié, réparé ou ajusté.
7. L'utilisation de fixations d'accessoires non recommandées par le fabricant peut mener à des incendies, des décharges électriques ou des blessures aux corporelles.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon toucher des surfaces chaudes ni retomber sur le bord de la table ou du comptoir où il pourrait être tiré par des enfants ou l'on pourrait trébucher sur lui accidentellement.
10. Ne placez pas sur ou près d'un brûleur électrique ou à gaz chaud ou dans un four chauffé ou un four à micro-ondes.
11. N'utilisez pas cet appareil à toutes fins autres que celle prévue.
12. **LES LAMES SONT COUPANTES. MANIPULEZ-LES AVEC PRÉCAUTION.**
13. N'utilisez pas le poussoir si le manchon se détache de celui-ci.
14. Pour éviter les blessures, ne placez jamais la lame ou le disque sur la base sans avoir tout d'abord mis le bol en place.
15. Tenez les mains, spatules et autres ustensiles éloignés des lames ou disques en mouvement durant la préparation des aliments afin de prévenir les blessures corporelles graves ou les dommages au robot culinaire. Un grattoir en plastique peut être utilisé, mais seulement lorsque le robot culinaire n'est pas en fonction.
16. Ne mettez pas la base dans de l'eau ou dans un autre liquide afin de la protéger contre le risque de décharge électrique.
17. Évitez les contacts avec les pièces en mouvement. N'insérez jamais d'aliments avec vos mains lorsque vous utilisez le robot culinaire pour couper ou râper. Utilisez toujours le poussoir.
18. Évitez les contacts avec les pièces en mouvement. N'insérez jamais d'aliments avec vos mains lorsque vous utilisez le robot culinaire pour couper ou râper. Utilisez toujours le poussoir.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

19. N'essayez pas de contourner le mécanisme de verrouillage du couvercle.
20. Assurez-vous que le couvercle est bien en place avant d'utiliser l'appareil.
21. **AVERTISSEMENT** : Ce produit contient des produits chimiques reconnus par l'État de la Californie comme des causes de cancer, de malformations congénitales ou d'autres dangers pour la reproduction. **LAVEZ VOS MAINS APRÈS TOUTE MANIPULATION.**

Fiche polarisée

Cet appareil possède une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de décharge électrique, cette fiche ne peut être insérée que d'une façon dans une prise murale polarisée. Si la fiche ne peut être insérée entièrement dans la prise, retournez la fiche et réessayez. Si cela ne fonctionne toujours pas, contactez un électricien qualifié. En aucun temps la prise de ne doit être modifiée.

FR



MISE EN GARDE

Directives pour un cordon court : Votre appareil est doté d'un cordon d'alimentation court comme précaution de sécurité pour prévenir les blessures ou les dommages à la propriété qui peuvent survenir lorsque l'on tire, trébuche ou s'accroche dans un long cordon. Un adulte doit superviser les enfants qui utilisent ou se tiennent à proximité de cet appareil. Si une rallonge électrique est utilisée (1), les caractéristiques électriques indiquées sur le cordon ou la rallonge électrique devraient être au moins équivalentes ou supérieures à celles de l'appareil (2). Le cordon devrait être positionné de façon à ne pas pendre au-dessus du comptoir ou de la table, là où il pourrait être tiré par les enfants ou sur lequel on pourrait trébucher.



AVERTISSEMENT

Alimentation électrique : Si le circuit électrique est surchargé avec d'autres appareils, votre appareil pourrait ne pas fonctionner correctement. Il devrait fonctionner sur un circuit électrique distinct des autres appareils.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Information de sécurité pour le consommateur

CET APPAREIL EST CONÇU POUR UNE UTILISATION RÉSIDENIELLE SEULEMENT

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DU PRODUIT

Numéro de modèleELFP15D9PS
Numéro PNC900523682
Tension nominale120V 60Hz
Puissance nominale..... 1200W
Capacité..... 18 tasses

ÍNDICE

Salvaguardas importantes	6-7	Cantidades y tiempo de procesamiento de mezcla	17
Piezas y funciones	8	Solución de problemas	20
Introducción	9-11	Piezas de repuesto	20
Montaje de los accesorios	12-13	Información sobre la garantía	23
Limpieza y cuidado	14		

SALVAGUARDAS IMPORTANTES

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre se deben respetar las precauciones de seguridad, incluidas las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Use el mango.
3. Para protegerse contra incendios, descargas eléctricas y lesiones, NO SUMERJA EL CABLE, el enchufe o el electrodoméstico en agua u otros líquidos.
4. Es necesario ejercer una atenta supervisión cuando cualquier aparato electrodoméstico sea usado por o cerca de los niños.
5. Siempre desconecte el cable del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de poner o quitar las piezas, antes de sacar el alimento del tazón y antes de limpiar. Para desconectar coja el enchufe y sáquelo del tomacorriente. Nunca jale el cable.
6. No usar ningún aparato electrodoméstico con use cable o enchufe dañado. Si el aparato doméstico no funciona bien o si ha sido dañado de cualquier manera, regréselo al centro de servicio autorizado más cercano para su inspección, reparación, o ajuste.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
8. No lo use en exteriores.
9. No permita que el cable para la corriente toque superficies calientes ni que cuelgue sobre el borde de la mesa o de un mostrador donde pueda ser jalado por los niños o se pueda tropezar con él involuntariamente.
10. No lo coloque en o cerca de una hornilla caliente de gas o eléctrica, o en un horno caliente o en un microondas.
11. No use este electrodoméstico para ningún otro objetivo que no sea su uso previsto.
12. LAS CUCHILLAS SON AFILADAS. MANÉJELAS CON CUIDADO.
13. No use el ensamble del accesorio para empujar alimentos si la manga se separa del empujador.
14. Para evitar lesiones, nunca coloque la cuchilla o el disco cortador en la base sin antes haber colocado correctamente el recipiente en su sitio.
15. Para prevenir la posibilidad de lesiones personales o de daños graves al procesador de alimentos, mantenga las manos, espátulas y otros utensilios lejos de las cuchillas o discos móviles al procesar el alimento. Se puede usar un raspador plástico, pero se lo debe usar únicamente cuando el procesador de alimentos esté apagado.
16. Para protegerse contra el riesgo de descargas eléctricas, no ponga la base en agua ni en otros líquidos.
17. Evite el contacto con las piezas móviles. Nunca inserte el alimento con la mano al cortar rodajas o al rallar. Siempre use el accesorio para empujar alimentos.
18. Antes de quitar la tapa asegúrese de que el motor se haya detenido completamente. No use el electrodoméstico si la máquina no se detiene instantáneamente cuando usted gira la tapa.

19. No intente deshabilitar el mecanismo de interbloqueo de la cubierta.
20. Antes de operar el electrodoméstico asegúrese de que la cubierta esté bien asegurada en su sitio.
21. **ADVERTENCIA:** Este producto contiene sustancias químicas reconocidas por el estado de California como causantes de cáncer, defectos de nacimiento o de daños al sistema reproductivo. **LÁVESE LAS MANOS DESPUÉS DE USARLO.**

Enchufe polarizado

Este aparato tiene un enchufe polarizado (una de las patas es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de una descarga eléctrica, este enchufe se adapta a una toma de corriente polarizada en un solo sentido. Si no es posible insertar completamente el enchufe en la toma, inviértalo y vuelva a insertarlo. Si aún no es posible insertarlo, comuníquese con un electricista competente. No modifique el enchufe de ninguna manera.

PRECAUCIÓN

Instrucciones para el cable corto: Su aparato electrodoméstico está equipado con un cable corto de suministro de energía como medida de seguridad para evitar lesiones personales o daños a la propiedad como consecuencia de haber jalado, haberse tropezado o enredado con un cable más largo. No permita que menores de edad utilicen o estén cerca del aparato sin la vigilancia estrecha de un adulto. Si se utiliza un cable de extensión, (1) la especificación eléctrica del cable o extensión debe ser al menos igual a la especificación eléctrica del aparato, (2) el cable debe acomodarse de modo que no quede suspendido sobre la encimera o superficie de mesa y menores de edad no tropiecen o puedan jalarlo.

ADVERTENCIA

Energía eléctrica: Si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros electrodomésticos, su electrodoméstico podría no funcionar correctamente. Deberá ser operado en un circuito eléctrico separado de otros electrodomésticos.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Información de Seguridad para el Consumidor

ESTA UNIDAD ES SÓLO PARA USO DOMÉSTICO.

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

Número de PNC.ELFP15D9PS
Número de PNC.900523682
Voltaje nominal120V 60Hz
Potencia nominal1200W
Capacidad18 tazas

PARTS AND FEATURES / PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES / PIEZAS Y FUNCIONES

EN
FR
ES

Small multi knife/chopping blade

Petit couteau multifonction/lame pour hacher

Cuchilla multiusos pequeña para cortar



Large multi knife/chopping blade

Grand couteau multifonction/lame pour hacher

Cuchilla multiusos grande para cortar



Small processing bowl

Petit bol

Recipiente de procesamiento pequeño

Small pusher

Petit poussoir

Accesorio pequeño para empujar alimentos



Big pusher

Grand poussoir

Accesorio grande para empujar alimentos



Bowl lid

Couvercle du bol

Tapa del recipiente

Large processing bowl

Grand bol

Recipiente de procesamiento grande



Motor base

Base moteur

Base del motor

Power cord storage

Rangement du cordon d'alimentation

Recogecable

Dough blade

Lame de pétrissage

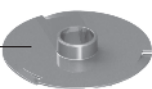
Cuchilla para masa



Whisk disc

Disque pour émulsionner

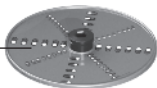
Disco para batir



Reversible shredding disc

Disque à râper réversible

Disco reversible para rallar



French fries disc

Disque à frites

Disco para patatas fritas



Adjustable slicing disc

Disque à trancher réglable

Disco ajustable para cortar en rodajas



Spindle for the dough blade and discs

Axe de rotation pour la lame de pétrissage et les disques

Eje para la cuchilla para masa y los discos



Power button

Touche de mise sous tension

Botón de encendido "Power"

Power cord

Cordon d'alimentation

Cable de alimentación

Boost button

Touche Boost

Botón de pulsación "Boost"

Start/Stop button

Touche marche/arrêt

Botón para iniciar o detener "Start/Stop"



1. **Before using the food processor for the first time**, wash all parts in warm soapy water, **except for the motor base**. Dry each part thoroughly before use.

Caution! Ensure that the power cord is unplugged.

Warning! Never immerse the housing, plug, or cord in water or any other fluid.

- FR** **Avant d'utiliser le robot culinaire pour la première fois**, lavez toutes les pièces à l'eau chaude avec du détergent, à l'exception de la base moteur. Séchez soigneusement chaque élément avant utilisation.

Attention! Assurez-vous que le cordon d'alimentation est bien débranché.

Avertissement! Ne plongez jamais le bloc moteur, la prise ou le cordon dans l'eau ou dans un autre liquide.

- ES** **Antes de utilizar el procesador de alimentos por primera vez**, lave todas las piezas con agua jabonosa templada, a excepción de la base del motor. Seque bien cada una de las piezas antes del uso.

Precaución: Asegúrese de que el cable de alimentación está desenchufado.

Advertencia: No sumerja la base, el enchufe ni el cable en agua ni otros líquidos.



2. **Place the motor base on a dry, level surface.** Place the Processing Bowl onto the Motor Base (the bowl will only fit correctly on the base when the handle is positioned to the right). Rotate the handle clockwise to lock. **The locked position is when the handle is pointing directly towards the front.**

- FR** **Placez la base moteur sur une surface plane et sèche.** Placez le bol sur la base moteur (le bol est installé correctement sur la base uniquement lorsque la poignée est positionnée à droite). Bloquez le bol en tournant sa poignée dans le sens des aiguilles d'une montre. **L'appareil est verrouillé lorsque la poignée pointe directement vers l'avant.**

- ES** **Coloque la base del motor en una superficie plana y seca.** Coloque el recipiente de procesamiento sobre la base del motor (el recipiente solo encajará correctamente en la base cuando el asa esté situada a la derecha). Gire el asa hacia la derecha para bloquearla. **La posición asegurada es aquella en la que el asa apunta directamente hacia el frente.**



3. **Position the lid onto the processing bowl.** The symbol ▼ on the Lid should be aligned with the  on the handle. Rotate clockwise to lock .

Note: *If the Processing Bowl and Bowl Lid are not correctly assembled, the appliance will not function.*

- FR** Placez le couvercle sur le bol. Le symbole ▼ présent sur le couvercle doit être aligné avec celui  présent sur la poignée. Tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller .

Remarque : *Si le bol et le couvercle ne sont pas correctement assemblés, l'appareil ne fonctionnera pas.*

- ES** Coloque la tapa sobre el recipiente de procesamiento.

El símbolo ▼ de la tapa debe quedar alineado con el símbolo  del asa. Gire hacia la derecha para bloquearla .

Nota: *Si el recipiente de procesamiento y la tapa no están correctamente encajados, el aparato no funcionará.*



4. **There are two different type of pushers for the lid**, a large (for larger vegetables) and a small (for example for carrots or cucumbers). Place the small pusher into the larger pusher, and finally the larger pusher into the filling hole on the bowl lid.

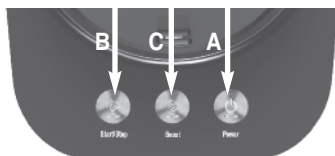
Note! *The appliance will not start if the large pusher is not correctly placed into the feeding tube.*

- FR** Il existe deux différents types de poussoirs pour le couvercle : un grand (pour les gros légumes) et un petit (pour les carottes ou les concombres, par exemple). Placez le petit poussoir dans le grand, puis le grand poussoir dans la cheminée de remplissage sur le couvercle du bol.

Remarque : *L'appareil ne démarre pas si le grand poussoir n'est pas correctement placé dans la cheminée.*

- ES** Coloque la tapa sobre el recipiente de procesamiento. El símbolo de la tapa debe quedar alineado con el símbolo del asa. Gire hacia la derecha para bloquearla.

Nota: *Si el recipiente de procesamiento y la tapa no están correctamente encajados, el aparato no funcionará.*



5. Plug power cord into outlet. Press the Power button (A). Press the Start/Stop button (B) once, to start processing. Press and hold the Boost button (C) to activate the Boost function. The Boost function remains on as long as the Boost button is pressed down.

Note: For heavy work, (bread dough) the appliance should not be switched on more than 90 seconds without stopping.

FR Branchez le cordon d'alimentation à la prise. Appuyez sur la touche de mise sous tension (A). Pour démarrer, appuyez une fois sur la touche marche/arrêt (B). Appuyez sur la touche Boost (C) et maintenez-la enfoncée pour activer la fonction Boost. La fonction Boost reste activée tant que la touche Boost est maintenue enfoncée.

Remarque : Pour les tâches plus exigeantes (pâte à pain), ne pas faire fonctionner l'appareil plus de 90 secondes sans interruption.

ES Enchufe el cable a la corriente eléctrica. Pulse el botón de encendido "Power" (A). Pulse el botón para iniciar o detener "Start/Stop" (B) para comenzar a procesar los alimentos. Mantenga pulsado el botón "Boost" (C) para activar la función de pulsación. La función de pulsación permanece activada mientras el botón "Boost" se mantiene pulsado. Para tareas más complejas (como la elaboración de masa de pan), el aparato no debe mantenerse en funcionamiento más de 90 segundos seguidos.

Nota: Si el recipiente de procesamiento y la tapa no están correctamente encajados, el aparato no funcionará.



6. Further ingredients can be added while processing, by pouring through the feed tube, once the Small Pusher has been removed. When using the large pusher, the appliance will stop automatically if the large pusher is lifted out from the feeding tube. This is a safety feature. The product will start automatically again once the pusher is inserted into the feeding tube. Turn off the appliance by pressing the Power button. **Caution! Never put fingers or other utensils in the opening/feed chute.**

FR Vous pouvez ajouter des ingrédients supplémentaires en cours d'utilisation, via la goulotte, une fois le petit poussoir retiré. Lorsque vous utilisez le grand poussoir, l'appareil s'arrête automatiquement si celui-ci est retiré de la cheminée. Il s'agit d'une sécurité. L'appareil redémarre automatiquement une fois que le grand poussoir est inséré dans la cheminée. Éteignez l'appareil en appuyant sur la touche de mise sous tension. **Attention! Ne placez jamais vos doigts ni d'autres ustensiles dans la cheminée/la goulotte.**

ES Se pueden añadir más ingredientes durante el procesamiento de los alimentos introduciéndolos a través del orificio de llenado, una vez que se ha extraído el accesorio pequeño para empujar. Al utilizar el utensilio grande para empujar, el aparato se detendrá automáticamente si este se extrae de la abertura para añadir alimentos. Se trata de una medida de seguridad. El producto volverá a iniciarse automáticamente una vez que el accesorio para empujar se vuelva a introducir en la abertura. Pulse el botón de encendido "Power" para apagar el aparato. **Precaución: No introduzca nunca los dedos ni otros utensilios en la abertura/tolva de alimentación.**





1. **Assembling the large multi knife / chopping blade:** Fit the large processing bowl as previously described. Fit the large multi knife, by pressing it firmly into place on the drive shaft.

Caution! The blades are very sharp!

- FR** **Montage du grand couteau multifonction/lame pour hacher :** Installez le grand bol comme décrit précédemment. Installez le grand couteau multifonction en appuyant fermement pour le positionner sur l'arbre d'entraînement.

Attention! Les lames sont très coupantes!

- ES** **Montaje de la cuchilla multiusos grande para cortar:** Encaje el recipiente grande de procesamiento tal y como se ha descrito anteriormente. Presione firmemente la cuchilla multiusos grande sobre el motor para encajarla.

Precaución: ¡Las cuchillas están muy afiladas!



2. **Assembling the discs or dough blade:** Fit the spindle, by pressing it firmly into place on the drive shaft. Select the desired disc. Fit the disc by pressing it firmly into place on the spindle.

Note: The dough blade and whisk disc are assembled firmly with spindle before pressing it into place on the drive shaft. **All attachments must be firmly attached/correctly fitted to the spindle.**

- FR** **Montage de la lame de pétrissage et des disques :** Installez l'axe de rotation en appuyant fermement pour le positionner sur l'arbre d'entraînement. Sélectionnez le disque souhaité. Installez le disque en appuyant fermement pour le positionner sur l'arbre d'entraînement.

Remarque : La lame de pétrissage et le disque à émulsionner doivent être montés fermement sur l'axe de rotation avant d'être positionnés sur l'arbre d'entraînement. **Tous les accessoires doivent être fermement fixés/correctement installés sur l'axe de rotation.**

- ES** **Montaje de los discos o la cuchilla para masa:** Presione firmemente el eje sobre el motor para encajarlo. Seleccione el disco que desee. Presione firmemente el disco sobre el eje para encajarlo.

Nota: La cuchilla para masa y el disco para batir deben quedar firmemente encajados en el eje antes de colocar este sobre el motor. **Todos los accesorios deben quedar firmemente encajados en el eje.**





- 3. Assembling the small processing bowl and small multi knife / chopping blade:** Place the small bowl within the large bowl. Make sure that the three fasteners on the small bowl fits properly in the large bowl grooves. Slide slowly to right, until the fasteners slides into the grooves. If the small bowl is misplaced, it is not possible to close the lid. Fit the Small multi knife by pressing it firmly into place.

FR Montage du petit bol et du petit couteau multifonction / lame pour hacher : Placez le petit bol dans le grand bol. Assurez-vous que les trois fixations situées sur le petit bol s'insèrent correctement dans les rainures du grand bol. Faites glisser lentement vers la droite, jusqu'à ce que les fixations glissent dans les rainures. Si le petit bol est mal positionné, il n'est pas possible de fermer le couvercle. Fixez le petit couteau multifonction en le pressant fermement en place.

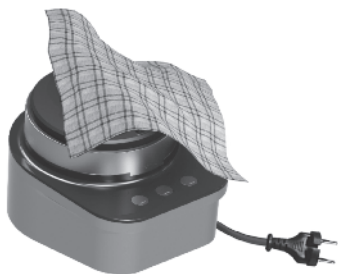
ES Montaje del recipiente de procesamiento pequeño y de la cuchilla multiusos pequeña para cortar: Coloque el recipiente pequeño dentro del grande. Asegúrese de que las tres sujeciones del recipiente pequeño quedan bien encajadas en las ranuras del recipiente grande. Deslice el recipiente lentamente hacia la derecha hasta que las sujeciones encajen en las ranuras. Si el recipiente pequeño está mal colocado, no se podrá cerrar la tapa. Presione firmemente la cuchilla multiusos pequeña para encajarla.



- 4. When processing is complete,** remove the attachment and spindle from the processing bowl before removing the processed food.

FR Lorsque vous avez terminé de hacher les aliments, retirez l'accessoire et l'axe de rotation du bol avant de retirer les aliments hachés.

ES Cuando haya terminado de procesar los alimentos, extraiga los accesorios y el eje del recipiente de procesamiento antes de retirar los alimentos.



1. **Switch the appliance off**, remove the plug from the wall socket and wait until the tools have stopped completely. Wipe the motor base with a damp cloth.

Warning! Never immerse the housing, plug, or cord in water or any other fluid.

FR Éteignez l'appareil, débranchez la fiche de la prise électrique et attendez que les outils soient complètement arrêtés. Essuyez la base moteur à l'aide d'un chiffon humide.

Avertissement! Ne plongez jamais le bloc moteur, la prise ou le cordon dans l'eau ou dans un autre liquide.

ES Apague el aparato, desenchúfelo y espere hasta que se haya parado completamente. Limpie la base del motor con un paño húmedo.

Advertencia: No sumerja la base, el enchufe ni el cable en agua ni otros líquidos.



2. Wash all parts, **except for the motor base**, in warm soapy water. Dry each part thoroughly before use.

Note: All parts, **except for the motor base and whisk disc**, are dishwasher safe. If using the dishwasher, place parts only on the top rack of your dishwasher. The heat on the bottom rack can warp the plastic parts, causing them to no longer fit together and function correctly.

FR Lavez tous les éléments à l'eau chaude savonneuse, **à l'exception de la base moteur**. Séchez soigneusement chaque élément avant l'utilisation.

Remarque: Tous les éléments, **à l'exception de la base moteur et du disque à émulsionner**, sont lavables au lave-vaisselle. Si vous utilisez un lave-vaisselle, placez les éléments uniquement dans le bac du haut de votre lave-vaisselle. La température élevée du bac inférieur peut déformer les pièces en plastique qui ne s'emboîteront plus et ne fonctionneront plus correctement.

ES Lave todas las piezas con agua jabonosa templada, **a excepción de la base del motor**. Seque bien cada una de las piezas antes del uso.

Nota: Todas las piezas, **excepto la base del motor y el disco para batir, son aptas para lavavajillas**. En caso de que utilice el lavavajillas, las piezas deben colocarse únicamente en el soporte superior del mismo. El calor de la parrilla inferior puede deformar las partes plásticas, haciendo que ya no calcen bien ni funcionen correctamente.

BLENDING QUANTITIES AND PROCESSING TIMES

EN

Maximum processing time with heavy load	90 sec	Whisking/whipping quantities and processing times			
		Ingredients	Quantity	Time	Speed
		Cream	1-3 C / 200-600 g	40 - 60 sec	Start
		Egg-white	2-3 egg whites / 120-360 g	≥ 120 sec	Start

Processing bowl filling levels

Bowl full capacity: 18 cups / 4.2 liters	For shredding: max 14 1/2 cups / max 3.4 liters	Liquids: max 11 cups / 2.6 liters
--	---	---

*Note: Do not fill bowl above marked liquid levels: **15 cups** / 3.75 liters Dry level (shredding).*

Multi knife quantities and processing times

Ingredients	Quantity	Quality	Time	Quality	Time	Quality	Time	Speed
Nut (Almond)	1/2-1 C / 100-200 g	Coarse	\	Medium	5 sec	Fine	10 sec	Boost
	1-1 1/4 C / 200-300 g		2 sec		5 sec		10 sec	Boost
	1 1/4- 2 C / 300-400 g		2 sec		5 sec		10 sec	Boost
Meat (Beef)	1-2 C / 200-400 g		\		\		10 sec	Boost
Bread crumbs	1/2-1 C / 100-200 g		\		5 sec		10 sec	Boost
	1-2 C / 200-400 g		\		5 sec		10 sec	Boost
Vegetable (onion)	1/2-1 C / 100-200 g		\		5 sec		10 sec	Boost
	1-1 1/4 C / 200-300 g		2 sec		5 sec		10 sec	Boost
	1 1/4-2 / 300-400 g		2 sec		5 sec		10 sec	Boost
Ice cubes	1/2-1 C / 100-200 g		3 sec for 5 times				3 sec for 10 times	Boost
	1- 1 1/4 C / 200-300 g		3 sec for 5 times				3 sec for 10 times	Boost
	1 1/4-2 C/ 300-400 g		3 sec for 5 times				3 sec for 10 times	Boost

Kneading dough with dough blade

Recipe	Ingredients / Quantity	Method	Time	Speed
Bread dough	1 1/2 C / 350 g flour 1 tsp / 5 g salt 2 Tb / 10 g margarine 2 Tb / 10 g sugar 1 C / 200 g water Quick yeast	Place all the ingredients into the bowl and knead until satisfactory.	70-90 sec	Start
Pizza dough	1 3/4 C / 400 ml of warm water 1 Tb / 100 ml of oil 6 1/2 C / 850g of wheat flour 1 egg (about 60g) 2 Tb / 10g of dry yeast 3 teaspoons of salt (about 15g) 1 teaspoon of sugar (about 5g)	Place all the ingredients into the bowl and knead until satisfactory.	– 90	Start
Wheat dough	6 C / 800 g flour 1 egg 1 1/2 tsp / 8 g sugar 2 1/4 C / 550 g water	Place all the ingredients into the bowl and knead.	25 sec + 2 min off for 2 times	Start

Food Disk

	Food	Food tube	Speed
Slicing	Carrots	Small / Big	Start
	Mushrooms	Big	Start
	Ginger	Big	Start
Shredding	Carrot	Small / Big	Start
	Cheese	Small / Big	Start
French fries	Potato	Big	Start

QUANTITÉS À MIXER ET DURÉES DE MIXAGE

FR

Temps de mixage avec une lourde charge	90 s	Quantités à fouetter et durées de fouettage			
		Ingrédients	Quantité	Durée	Vitesse
		Crème	200-600 g	40 - 60 s	Start
		Œufs - Blancs	120-360 g	≥ 120 s	Start

Niveaux de remplissage du bol

Pleine capacité :
4,2 l (env. 18 tasses)

Aliments tranchés/rapés/hachés :
3,4 l max.

Liquides :
2,6 l max.

Remarque : Ne remplissez pas le bol au-dessus du niveau maximal de liquide ou de l'équivalent de **3,75 l** (15 tasses) d'aliments (râpage).

Quantités et durées de fonctionnement avec un couteau multifonction

Ingrédients	Quantité	Qualité	Durée	Qualité	Durée	Qualité	Durée	Vitesse
Fruits secs (amandes, noix)	100-200 g	Grossière	\	Moyenne	5 s	Fine	10 s	Boost
	200-300 g		2 s		5 s		10 s	Boost
	300-400 g		2 s		5 s		10 s	Boost
Viande (bœuf)	200-400 g		\		\		10 s	Boost
Chapelure	100-200 g		\		5 s		10 s	Boost
	200-400 g		\		5 s		10 s	Boost
Légume (oignon)	100-200 g		\		5 s		10 s	Boost
	200-300 g		2 s		5 s		10 s	Boost
	300-400 g		2 s		5 s		10 s	Boost
Glaçons	100-200 g		5 X 3 s				10 X 3 s	Boost
	200-300 g		5 X 3 s				10 X 3 s	Boost
	300-400 g		5 X 3 s				10 X 3 s	Boost

Pétrissage de la pâte avec la lame de pétrissage

Recette	Ingrédients/Quantité	Préparation	Durée	Vitesse
Pâte à pain	350 g de farine 5 g de sel 10 g de margarine 10 g de sucre 200 g d'eau Levure à action rapide	Placez tous les ingrédients dans le bol et pétrissez jusqu'à obtenir un résultat satisfaisant.	70-90 sec	Start
Pâte à pizza	400 ml d'eau chaude 100 ml d'huile 850 g de farine de blé 1 œuf (environ 60 g) 30 g de levure fraîche ou 10 g de levure sèche 3 cuillères à café de sel (environ 15 g) 1 cuillère à café de sucre (environ 5 g)	Placez tous les ingrédients dans le bol et pétrissez jusqu'à obtenir un résultat satisfaisant.	- 90	Start
Pâte	800 g de farine 1 œuf 8 g de sucre 550 g d'eau	Placez tous les ingrédients dans le bol et pétrissez.	(25 s + 2 min de repos) x 2	Start

Disque pour les aliments

	Aliments	Goulotte	Vitesse
Tranchage	Carotte	Petite / grande	Start
	Champignons	Grande	Start
	Gingembre	Grande	Start
Râpage	Carotte	Petite / grande	Start
	Fromage	Petite / grande	Start
Frites	Pomme de terre	Grande	Start

CANTIDADES Y TIEMPO DE PROCESAMIENTO DE MEZCLA

ES

Tiempo de procesamiento máximo con carga completa	90 s	Cantidades y tiempo de procesamiento de batido/montado			
		Ingredientes	Cantidad	Tiempo	Velocidad
		Nata	200-600 g	40 - 60 s	Start
		Huevo - Clara	120-360 g	≥ 120 s	Start

Niveles de llenado del recipiente de procesamiento

Capacidad total del recipiente: 4,2 litros (~18 vasos)	Para rallado: 3,4 litros como máximo	Líquidos: 2,6 litros como máximo
--	--	--

Nota: No llene el recipiente por encima de los niveles marcados para líquidos ni introduzca más de 3,75 litros (15 vasos) en el caso de alimentos secos (rallado).

Cantidades para los distintos procesos de corte y tiempos de procesamiento

Ingredientes	Cantidad	Calidad	Tiempo	Calidad	Tiempo	Calidad	Tiempo	Velocidad
Frutos secos (almendras)	100-200 g	Grueso	\	Medio	5 s	Fino	10 s	Boost
	200-300 g		2 s		5 s		10 s	Boost
	300-400 g		2 s		5 s		10 s	Boost
Carne (vacuno)	200-400 g		\		\		10 s	Boost
Pan rallado	100-200 g		\		5 s		10 s	Boost
	200-400 g		\		5 s		10 s	Boost
Verduras (cebolla)	100-200 g		\		5 s		10 s	Boost
	200-300 g		2 s		5 s		10 s	Boost
	300-400 g		2 s		5 s		10 s	Boost
Cubitos de hielo	100-200 g		3 s 5 veces				3 s 10 veces	Boost
	200-300 g		3 s 5 veces				3 s 10 veces	Boost
	300-400 g		3 s 5 veces				3 s 10 veces	Boost

Preparación de masa con la cuchilla para masa

Receta	Ingredientes/Cantidad	Método	Tiempo	Velocidad
Masa para pan	350 g de harina 5 g de sal 10 g de margarina 10 g de azúcar 200 g de agua Levadura rápida	Coloque todos los ingredientes en el cuenco y amase hasta un nivel satisfactorio.	70-90 sec	Start
Pizza dough	400 ml de agua templada 100 ml de aceite 850 g de harina de trigo 1 huevo (unos 60 g) 30 g de levadura fresca o 10 g de levadura seca 3 cucharaditas de sal (unos 15 g) 1 cucharadita de azúcar (unos 5 g))	Coloque todos los ingredientes en el cuenco y amase hasta un nivel satisfactorio.	- 90	Start
Masa de trigo	800 g de harina 1 huevo 8 g de azúcar 550 g de agua	Coloque todos los ingredientes en el recipiente y amáselos.	(25 s y una pausa de 2 min) 2 veces	Start

Disco para alimentos

	Alimentos	Abertura para introducir	Velocidad
Corte en rodajas	Zanahorias	Pequeño / grande	Start
	Champiñones	Grande	Start
	Jengibre	Grande	Start
Rallado	Zanahorias	Pequeño / grande	Start
	Queso	Pequeño / grande	Start
Patatas fritas	Patatas	Grande	Start

TROUBLE SHOOTING

EN

Problem	Possible cause	Solution
Slices are slanted or uneven.	The food is light, it jumps during slicing.	Load food in the filler hole. Place big / small pusher onto food and apply pressure. Then start.
Some food remained on the disc after processing.	It is normal for small pieces to remain after processing.	Always clear any blocked food from chipper disc by yourself.
The motor slows down during operation.	Amount of dough may exceed maximum capacity.	Remove half and process in two batches.
	Dough may be too wet, it sticks onto the side of the bowl.	Add more flour, 1 tablespoon at a time until the motor speeds up. Process until dough cleans the side of the bowl.
The motor slows to start with S-blade.	Amount of meat may exceed maximum capacity.	Remove the meat and process in two batches.
	Too much fat in the meat.	Note that for best result trim the meat of fat before processing.
The motor does not work.	There is a safety interlock switch to prevent the motor from starting if it is not properly assembled.	Make sure the processing bowl, lid are securely locked into position. Make sure that the large pusher is correctly placed into the large feeding tube.
	The appliance is not connected to the electrical outlet.	Make sure to plug in the appliance before operation.
The food processor shuts off during operation.	The lid may have become unlocked.	Check to make sure it is securely in position.
The food processor vibrates/moves during operation.	The rubber feet are wet.	Make sure the rubber feet at the bottom of the unit are clean and dry.
	It is normal for heavy loads (e.g heavy dough, cheese).	Remove half and process in two batches.

ELECTROLUX REPLACEMENT PARTS

Replacement parts	Part number
Large Processing Bowl	SPA285004
Bowl Lid (with Seal)	SPA285003
Bowl Lid Seal	RUB285001-020G00
Large Pusher (with Lid)	SPA28500
Small Pusher (with Lid)	SPA285001
Dough Blade	PLA285024-010A01
Whisk Disc	PLA285045-001A01
French Fry Disc	SPA285008
Reversible Shredding Disc	SPA285009
Adjustable Slicing Disc	SPA285011
Spindle (for dough blade and discs)	SPA285006
Large Slicing Blade	SPA285005
Small Slicing Blade	SPA285007
Small Processing Bowl	PLA285002-013B01
Accessory Storage Bag	SPE285003

To order replacement parts, visit us online at www.electrolux.com or call 1-888-845-7330.

Problème	Cause	Solution
Les tranches sont inégales ou de biais.	Les ingrédients sont trop légers et sautent pendant que vous les tranchez.	Insérez les aliments dans l'orifice de remplissage. Mettez le petit/le grand poussoir sur les ingrédients et exercez une pression régulière. Puis démarrez.
Certains ingrédients restent coincés sur le disque après avoir été coupés.	Il est normal que de petits morceaux restent coincés après la coupe.	Veillez à toujours enlever les ingrédients coincés dans le disque à frites.
Le moteur ralentit pendant l'utilisation.	La quantité de pâte dépasse peut-être la capacité maximale.	Enlevez-en la moitié et procédez en deux fois.
	La pâte est peut-être trop liquide et colle aux parois du bol.	Ajoutez plus de farine, 1 cuillère à soupe à la fois jusqu'à ce que le moteur prenne de la vitesse. Continuez jusqu'à ce que la pâte décolle des côtés du bol.
Le moteur ralentit au démarrage avec la lame en S.	La quantité de viande dépasse peut-être la capacité maximale.	Enlevez la viande et procédez en deux fois.
	Trop de gras dans la viande.	Pour obtenir de meilleurs résultats, enlevez les morceaux de gras avant d'utiliser le robot.
Le moteur ne fonctionne pas.	Le moteur est équipé d'un bouton de verrouillage l'empêchant de démarrer s'il n'est pas correctement monté.	Assurez-vous que le bol et le couvercle sont bien verrouillés. Assurez-vous que le grand poussoir est correctement placé dans la grande cheminée.
	L'appareil n'est pas branché.	Veillez à brancher l'appareil avant de l'utiliser.
Le robot culinaire s'arrête en cours de fonctionnement.	Le couvercle s'est peut-être déverrouillé.	Vérifiez qu'il est bien en place.
Le robot culinaire vibre/bouge en cours de fonctionnement.	Les pieds en caoutchouc sont mouillés.	Assurez-vous que les pieds en caoutchouc situés au bas de l'appareil sont propres et secs.
	Ceci est normal pour les charges lourdes (par ex., pâtes lourdes, fromage).	Retirez la moitié et passez-la au robot en deux parties.

PIÈCES DE RECHANGE ELECTROLUX

Pièces de rechange	No de pièces
Grand bol	SPA285004
Couvercle du bol (avec joint)	SPA285003
Joint du couvercle du bol	RUB285001-020G00
Grand poussoir (avec couvercle)	SPA28500
Petit poussoir (avec couvercle)	SPA285001
Lame de pétrissage	PLA285024-010A01
Disque pour émulsionner	PLA285045-001A01
Disque à frites	SPA285008
Disque à râper réversible	SPA285009
Disque à trancher réglable	SPA285011
Axe de rotation (pour la lame de pétrissage et les disques)	SPA285006
Grande lame pour hacher	SPA285005
Petite lame pour hacher	SPA285007
Petit bol	PLA285002-013B01
Sac de rangement des accessoires	SPE285003

Pour commander des pièces de rechange, visitez notre site Internet au www.electrolux.com ou contactez-nous par téléphone au 1-888-845-7330.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

ES

Problema	Causa	Solución
Los cortes están torcidos o son desiguales	La comida es ligera y salta durante el corte.	Introduzca alimentos en la abertura. Coloque el accesorio para empujar alimentos grande o pequeño sobre los alimentos y presiónelo. A continuación, comience a procesar los alimentos.
Queda algo de comida en el disco tras procesarla.	Es normal que queden algunos trozos pequeños después de procesar.	Limpie siempre los alimentos que queden atascados en el disco.
El motor se ralentiza durante el funcionamiento.	La cantidad de masa puede superar la capacidad máxima.	Quite la mitad y procese en dos series.
	La masa puede estar demasiado húmeda, se pega al lado del cuenco.	Añada más harina, cucharada a cucharada, hasta que el motor acelere. Procese la masa hasta que los costados del cuenco estén limpios.
El motor se ralentiza con la cuchilla en S.	La cantidad de carne puede superar la capacidad.	Quite la carne y procese en dos series.
	La carne es demasiado grasa.	Para obtener el mejor resultado, retire la grasa de la carne antes de procesar.
El motor no funciona.	Hay un interruptor de interbloqueo de seguridad para evitar que el motor arranque si no está correctamente montado.	Make sure the processing bowl, lid are securely locked into position. Make sure that the large pusher is correctly placed into the large feeding tube.
	El aparato no está conectado a la red eléctrica.	Asegúrese de enchufar el aparato antes de usarlo.
El procesador de alimentos se apaga durante el funcionamiento.	Puede que la tapa se haya desbloqueado.	Compruebe que se encuentra correctamente en su posición.
El procesador de alimentos vibra/se mueve durante el funcionamiento.	Las patas de goma están mojadas.	Asegúrese de que las patas de goma y la parte inferior de la unidad estén limpias y secas.
	Es normal con cargas pesadas (como masas densas y queso).	Quite la mitad y procese en dos series.

PIÈCES DE DE REPUESTO ELECTROLUX

Piezas de repuesto	Número de la pieza
Recipiente grande de procesamiento	SPA285004
Tapa del recipiente (con sello)	SPA285003
Sello de la tapa del recipiente	RUB285001-020G00
Accesorio grande para empujar alimentos (con tapa)	SPA28500
Accesorio pequeño para empujar alimentos (con tapa)	SPA285001
Cuchilla para masa	PLA285024-010A01
Disco para batir	PLA285045-001A01
Disco para papas fritas	SPA285008
Disco reversible para rallar	SPA285009
Un disco ajustable para rebanar	SPA285011
Eje (para la cuchilla para masa y los discos)	SPA285006
Cuchilla grande para rebanar	SPA285005
Cuchilla pequeña para rebanar	SPA285007
Recipiente de procesamiento pequeño	PLA285002-013B01
Bolsa para guardar los accesorios	SPE285003

Para hacer pedidos de piezas de repuesto visítenos en línea en www.electrolux.com llame al 1-888-845-7330.

Your Masterpiece Collection™ appliance is covered by a **five year limited warranty**. Additionally, the Masterpiece Collection™ Food Processor carries a **twenty-five year limited warranty on the motor**. For five years from your original date of purchase, Electrolux will repair or replace the appliance or parts, at Electrolux's option, that prove to be defective in materials or workmanship when the appliance is installed, used, and maintained in accordance with the provided instructions. For twenty-five years from your original date of purchase, Electrolux will repair or replace the motor of the Masterpiece Collection™ Food Processor, at Electrolux's option, if proven to be defective in materials or workmanship when the appliance is installed, used, and maintained in accordance with the provided instructions. Labor and all costs associated with returning the appliance or parts to us and our returning the appliance or parts to you are excluded under this warranty. As a matter of warranty policy, Electrolux will not refund the consumer's purchase price. If a product or part under warranty is no longer available, Electrolux will replace with a comparable product of equal or greater value.

Exclusions: This warranty does not cover the following:

- 1 Products with original serial numbers that have been removed, altered or cannot be readily determined.
- 2 Products that have been transferred from the original owner to another party or removed outside the USA or Canada.
- 3 Rust on the interior or exterior of the unit.
- 4 Products purchased "as-is."
- 5 Food loss due to product failure.
- 6 Products used in a commercial setting or anything but single family household use.
- 7 Labor or service visits under any circumstance.
- 8 Glass parts or containers, filters, non-stick surfaces.
- 9 Ordinary wear and tear.
- 10 Damages caused by improper use, installation, or service; use of parts other than genuine Electrolux parts; negligence; abuse; misuse; inadequate or excessive power supply; accidents; fires; or acts of God.

Keep your receipt or some other appropriate payment record to establish the warranty period. Should warranty service be required, you must show proof of purchase.

If you need service:

To obtain warranty service in the USA or Canada, call 1-888-845-7330. Please have the model number, serial number, and date of purchase information available.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES:

CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE, AT ELECTROLUX'S SOLE DISCRETION, PRODUCT OR PART REPAIR OR REPLACEMENT AS PROVIDED HEREIN. CLAIMS BASED ON IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO ONE YEAR OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. ELECTROLUX SHALL NOT BE LIABLE FOR CONSEQUENTIAL OR INCIDENTAL DAMAGES SUCH AS PROPERTY DAMAGE AND INCIDENTAL EXPENSES RESULTING FROM ANY BREACH OF THIS WRITTEN LIMITED WARRANTY OR ANY IMPLIED WARRANTY. SOME STATES AND PROVINCES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, OR LIMITATIONS ON THE DURATION OF IMPLIED WARRANTIES, SO THESE LIMITATIONS OR EXCLUSIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WRITTEN WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS. YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS THAT VARY FROM STATE TO STATE.

This warranty only applies to products purchased in the USA and CANADA. In the USA, your appliance is warranted by Electrolux Home Care Products, Inc. In Canada, your appliance is warranted by Electrolux Home Care Products Canada Inc. Electrolux authorizes no person to change or add to any obligations under this warranty. Product features or specifications as described or illustrated are subject to change without notice.

USA

1-888-845-7330

Electrolux Home Care Products, Inc.
10200 David Taylor Drive
Charlotte, NC 28262

CANADA

1-888-845-7330

Electrolux Home Care Products Canada Inc.
5855 Terry Fox Way
Mississauga, ON, Canada L5V 3E4

GARANTIE LIMITÉE MASTERPIECE COLLECTION^{MC}

FR

Votre appareil Masterpiece Collection^{MC} est couvert par une **garantie limitée de cinq ans**. De plus, le robot culinaire Masterpiece Collection^{MC} possède une **garantie limitée de vingt-cinq ans sur le moteur**. Pendant cinq ans à partir de la date d'achat originale, Electrolux réparera ou remplacera l'appareil ou les pièces, à son choix, qui sont défectueux ainsi que la main-d'oeuvre lorsque l'appareil est installé, utilisé et entretenu selon les instructions fournies à cet effet. Pendant vingt-cinq ans suivant la date d'achat originale, Electrolux réparera ou remplacera le moteur du robot culinaire Masterpiece Collection^{MC}, à son choix, si celui-ci s'avère défectueux ainsi que la main-d'oeuvre lorsque l'appareil est installé, utilisé et entretenu selon les instructions fournies à cet effet. La main-d'oeuvre et tous les coûts associés au retour de l'appareil ou des pièces sont exclus en vertu de cette garantie. Au titre de la politique de cette garantie, Electrolux ne remboursera pas le prix d'achat du client. Si un produit ou une pièce ne sont plus disponibles en vertu de cette garantie, Electrolux le remplacera par un produit comparable de valeur égale ou supérieure.

Exclusions : cette garantie ne couvre pas :

- 1 Les produits dont le numéro de série original a été retiré, altéré ou est rendu illisible.
- 2 Les produits ayant été transférés du propriétaire original à un autre tiers ou sortis du Canada ou des États-Unis.
- 3 La rouille sur l'intérieur ou l'extérieur de l'appareil.
- 4 Les produits achetés tels quels.
- 5 La perte d'aliments dus à une défaillance du produit.
- 6 Les produits utilisés pour un but commercial ou tout autre sauf pour une utilisation résidentielle.
- 7 La main-d'oeuvre et les visites d'entretien, peu importe les circonstances.
- 8 Les pièces de vitre ou les contenants, filtres, surfaces non adhérentes.
- 9 L'usure normale et déchirure.
- 10 Les dommages causés par une utilisation, une installation ou un service inadéquat; l'utilisation de pièces autres que des pièces d'origine Electrolux; la négligence; l'abus; la mauvaise utilisation; l'alimentation électrique excessive ou inadéquate; les accidents; les incendies; ou les cas de force majeure.

Conservez votre reçu ou toute autre preuve de paiement appropriée permettant d'établir la période de garantie. Si un service sous garantie était nécessaire, une preuve d'achat devra être fournie.

Pour obtenir un service sous garantie aux États-Unis ou au Canada, appelez au 1-888-845-7330. Veuillez avoir en main les informations suivantes : le numéro de modèle, le numéro de série et la date d'achat.

AVIS DE NON-RESPONSABILITÉ SUR LES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS :

L'UNIQUE RECOURS DU CLIENT, EN VERTU DE CETTE GARANTIE LIMITÉE, EST LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT DU PRODUIT, COMME DÉCRIT PRÉCÉDEMMENT, ET À LA SEULE DISCRÉTION D'ELECTROLUX. LES RÉCLAMATIONS BASÉES SUR DES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À AU MOINS UN (1) AN, OU À LA PÉRIODE LA PLUS COURTE PERMISE PAR LA LOI. ELECTROLUX NE PEUT ÊTRE TENU RESPONSABLE DES DOMMAGES DIRECTS OU INDIRECTS, NI DES DOMMAGES MATÉRIELS ET DES DÉPENSES IMPRÉVUES RÉSULTANT D'UNE VIOLATION DE CETTE GARANTIE LIMITÉE, OU DE TOUTE AUTRE GARANTIE IMPLICITE. CERTAINS ÉTATS ET CERTAINES PROVINCES NE PERMETTENT PAS DE RESTRICTION OU D'EXEMPTION SUR LES DOMMAGES DIRECTS OU INDIRECTS, OU DES RESTRICTIONS SUR LES GARANTIES IMPLICITES; DANS CE CAS, CES RESTRICTIONS OU EXEMPTIONS POURRAIENT NE PAS ÊTRE APPLICABLES. CETTE GARANTIE ÉCRITE VOUS PROCURE DES DROITS LÉGAUX SPÉCIFIQUES. IL SE PEUT QUE VOUS AYEZ D'AUTRES DROITS QUI VARIENT SELON LES L'ÉTAT OU LA PROVINCE.

Cette garantie ne s'applique qu'aux produits achetés aux ÉTATS-UNIS et au CANADA. Aux États-Unis, votre appareil est garanti par Electrolux Home Care Products, Inc. Au Canada, votre appareil est garanti par Electrolux Home Care Products Canada Inc. Personne n'est autorisé à modifier ou à ajouter aux obligations contenues dans cette garantie. Les caractéristiques et spécifications décrites ou illustrées peuvent être modifiées sans préavis.

États-Unis

1-888-845-7330

Electrolux Home Care Products, Inc.
10200 David Taylor Drive
Charlotte, NC 28262

Canada

1-888-845-7330

Electrolux Home Care Products Canada Inc.
5855 Terry Fox Way
Mississauga, ON, Canada L5V 3E4

Si un service est nécessaire :

22

www.electrolux.com

Su electrodoméstico de la Masterpiece Collection™ (colección de obras maestras) está amparado por una **garantía limitada de cinco años**. Además, el procesador de alimentos de la Masterpiece Collection™ tiene una **garantía limitada del motor de veinticinco años**. Durante cinco años, a partir de la fecha original de su compra, Electrolux reparará o reemplazará el electrodoméstico o las piezas, a elección de Electrolux, que resulten ser defectuosas tanto en material como en mano de obra, siempre y cuando tal electrodoméstico sea instalado, usado y mantenido de acuerdo con las instrucciones proporcionadas. Durante veinticinco años, a partir de la fecha original de su compra, Electrolux reparará o reemplazará el motor del procesador de alimentos de la Masterpiece Collection™, a elección de Electrolux, que resulte ser defectuoso tanto en material como en mano de obra, siempre y cuando tal electrodoméstico sea instalado, usado y mantenido de acuerdo con las instrucciones proporcionadas. Conforme a esta garantía, la mano de obra y todos los costos asociados con el retorno del electrodoméstico o de las piezas a nosotros, y nuestro retorno del electrodoméstico o de las piezas a usted están excluidos. Como parte de su política de garantía, Electrolux no devolverá el precio de compra pagado por el consumidor. Si un producto o pieza en garantía ya no estuviese disponible, Electrolux lo reemplazará con un producto comparable de igual o mayor valor.

Exclusiones: Esta garantía no cubre lo siguiente:

- 1 Productos con números de serie originales que se retiren, alteren o no puedan establecerse inmediatamente.
- 2 Productos que se hayan transferido del dueño original a un tercero o trasladado fuera de EE. UU. o Canadá.
- 3 Óxido en el interior o exterior de la unidad.
- 4 Productos adquiridos "tal cual".
- 5 Pérdida de alimentos a causa de la falla del producto.
- 6 Productos utilizados en un establecimiento comercial o con cualquier fin que no sea uso doméstico.
- 7 Visitas de mano de obra o servicio de cualquier índole.
- 8 Piezas de vidrio o recipientes, filtros, superficies antiadherentes.
- 9 Desgaste normal.
10. Daños ocasionados por mal uso, instalación o servicio; uso de partes que no sean originales de Electrolux; negligencia, abuso, uso indebido; suministro de energía inadecuado o excesivo; accidentes; incendios; o desastres naturales.

Conserve su recibo o cualquier otro comprobante de pago apropiado a fin de establecer el período de la garantía. En caso de requerirse el servicio de garantía, usted debe mostrar el comprobante de compra.

Si usted necesita servicio:

Para obtener servicio de garantía en EE.UU. o Canadá, llame al 1-888-845-7330. Por favor tenga disponible la información sobre el número de modelo, el número de serie y la fecha de compra.

DESCARGO DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LÍMITE DE GARANTÍA:

EL ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO DEL CLIENTE CONFORME A ESTA GARANTÍA SERÁ, A CRITERIO EXCLUSIVO DE ELECTROLUX, LA REPARACIÓN O REPOSICIÓN DEL PRODUCTO SEGÚN LO ESTABLECE EL PRESENTE. LOS RECLAMOS QUE SE BASEN EN GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO GARANTÍAS DE COMERCIABILIDAD O IDONEIDAD PARA UN FIN PARTICULAR, SE LIMITAN A UN AÑO O A UN PERÍODO MÁS BREVE QUE PERMITA LA LEY. ELECTROLUX NO SERÁ RESPONSABLE DE DAÑOS INDIRECTOS O INCIDENTALES TALES COMO DAÑOS MATERIALES Y GASTOS IMPREVISTOS ORIGINADOS POR CUALQUIER VIOLACIÓN DE ESTA GARANTÍA LIMITADA ESCRITA O DE CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA. ALGUNOS ESTADOS Y PROVINCIAS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS INDIRECTOS O INCIDENTALES O BIEN, LIMITACIONES SOBRE LA DURACIÓN DE LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, POR LO QUE DICHAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES PUEDEN NO PROCEDER EN SU CASO. ESTA GARANTÍA ESCRITA LE OTORGA DERECHOS ESPECÍFICOS. USTED PODRÍA TENER OTROS DERECHOS, QUE VARIAN DE ESTADO A ESTADO.

Esta garantía se aplica únicamente a productos adquiridos en EE. UU. y Canadá. En EE. UU., su aparato tiene la garantía de Electrolux Home Care Products, Inc. En Canadá, su aparato tiene la garantía de Electrolux Home Care Products Canada Inc. Electrolux no autoriza a ninguna persona a cambiar o aumentar ninguna obligación conforme a esta garantía. Las funciones o especificaciones del producto, tal como se describen o ilustran, están sujetas a cambios sin previo aviso.

EE. UU.

1-888-845-7330

Electrolux Home Care Products, Inc.
10200 David Taylor Drive
Charlotte, NC 28262

CANADÁ

1-888-845-7330

Electrolux Home Care Products Canada Inc.
5855 Terry Fox Way
Mississauga, ON, Canada L5V 3E4

DISPOSAL / MISE AU REBUT / DISPOSICIÓN FINAL

EN
FR
ES



Recycle the materials with the recycle symbol. Put the packaging in applicable containers to recycle it. Help protect the environment and human health and to recycle waste of electrical and electronic appliances.



Do not dispose appliances marked with this symbol with household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.



Recyclez les produits qui ont le symbole de recyclage. Placez l'emballage dans les contenants appropriés pour le recyclage. Aidez à la protection de l'environnement et de la santé humaine et au recyclage des déchets électriques et des appareils électroniques.



Ne jetez pas d'appareils qui portent ce symbole dans les déchets ménagers. Retournez le produit à l'un de vos centres de tri régionaux ou contactez votre bureau municipal.



Recicle los materiales que tengan el símbolo de reciclar. Ponga los materiales de empaque en los contenedores apropiados para reciclarlos. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud humana y a reciclar los desperdicios de los aparatos eléctricos y electrónicos.



No elimine los aparatos marcados con este símbolo junto con la basura del hogar. Regrese el producto a su centro local de reciclaje o avise a su oficina municipal.

Visit our website for customer care and service



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service information:
www.electrolux.com



Register your product for better service:
www.electrolux.com/productregistration



Buy Accessories and Consumables for your appliance:
www.electrolux.com/shop

USA

1-888-845-7330
Electrolux Home Care Products, Inc.
10200 David Taylor Drive
Charlotte, NC 28262

CANADA

1-888-845-7330
Electrolux Home Care Products
Canada Inc.
5855 Terry Fox Way
Mississauga, ON, Canada L5V 3E4