

# **EURO-PRO**

## **QUAD BLADE FOOD PROCESSOR**

### **OWNER'S MANUAL**

**Model EP91W**

120V., 60Hz., 800 Watts



For information or assistance:

**EURO-PRO** Corporation  
178 West Service Rd.  
Champlain, NY 12919  
Tel.: 800-798-7398  
[www.euro-pro.com](http://www.euro-pro.com)

# **EURO-PRO**

## **PROCESADOR DE ALIMENTOS DE CUATRO CUCHILLAS**

### **MANUAL DEL PROPIETARIO**

**Modelo EP91W**

120VCA, 60Hz., 800 Watts



Para información o asistencia:

**EURO-PRO** Corporation  
178 West Service Rd.  
Champlain, NY 12919  
Tel.: 800-798-7398  
[www.euro-pro.com](http://www.euro-pro.com)

## Read Instruction Manual Before Use

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

1. Read all instructions before using the appliance. It is suggested that you keep these instructions in a safe place for future reference.
2. Your voltage must correspond to the voltage printed on the bottom of the appliance.
3. To protect against electrical shock, do not immerse the motor housing (base), cord, or plug in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.
5. Unplug appliance from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
6. Avoid touching moving parts at all times.
7. Do not operate the appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, has been dropped or damaged in any manner. Return the appliance to EURO-PRO Corporation for examination, repair, electrical or mechanical adjustment.
8. The use of attachments including canning jars not recommended by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury to persons.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
11. 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.
12. Blades are sharp. Handle carefully. When handling the chopper blade always hold it by the plastic hub.
13. To reduce the risk of injury, never place cutting blades or discs on the base without first putting bowl properly in place.
14. Be certain cover is securely locked in place before operating appliance.
15. Never feed food by hand. Always use food pusher.
16. Do not attempt to by-pass the cover interlock mechanism.
17. Always operate food processor with the cover in place.

### IMPORTANT NOTICE

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

**SAVE THESE INSTRUCTIONS  
FOR HOUSEHOLD USE ONLY**

## Leer el manual de instrucciones antes de usar

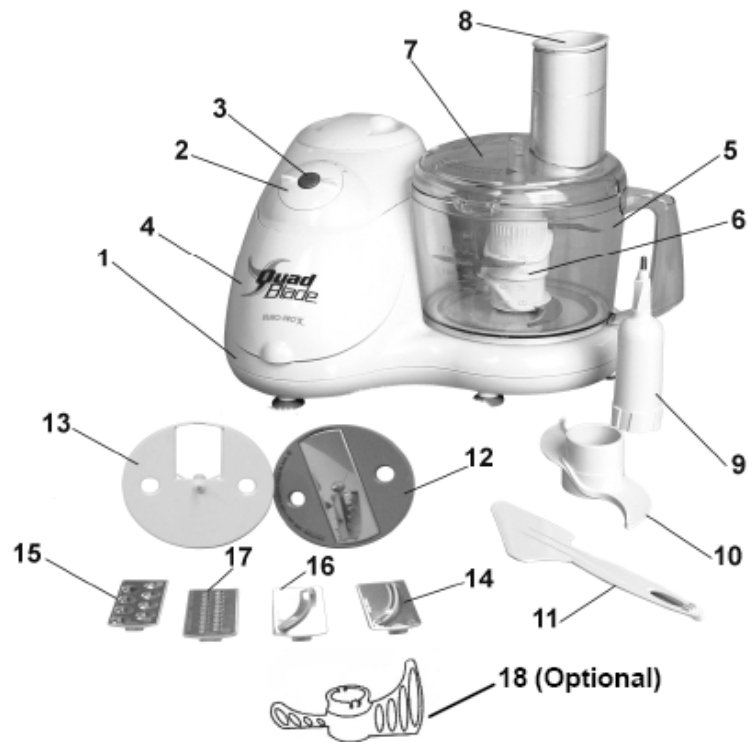
Al usar artefactos eléctricos siempre se deben tomar precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes :

1. Leer todas las instrucciones cuidadosamente y ver las ilustraciones antes de usar este artefacto. Se sugiere conservar estas instrucciones en un lugar seguro para referencia futura.
2. Asegurarse que el voltaje indicado en la placa de especificaciones en la parte de debajo de la unidad sea igual al voltaje de la casa.
3. Para evitar choques eléctricos, no sumergir la base de esta unidad, el cordón ni el enchufe en agua u otros líquidos.
4. Se requiere supervisión estrecha cuando los niños usan cualquier artefacto o cuando se opere cerca de ellos.
5. Siempre desenchufar la unidad del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de instalarle o desmontarle piezas o accesorios y antes de limpiarla.
6. Evitar tocar las piezas móviles en todo momento.
7. No operar artefacto alguno que tenga el cordón o el enchufe dañado o después que hubiese funcionado mal o que se hubiese caído o dañado de cualquier forma. Devolver la unidad a EURO-PRO Corporation para su revisión, reparación o ajustes eléctricos o mecánicos.
8. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante, incluyendo frascos para conservas, pueden causar incendio, choque eléctrico o lesiones personales.
9. No usar en exteriores.
10. No permitir que el cordón cuelgue del borde de la mesa ni que haga contacto con superficies calientes.
11. Para reducir el riesgo de lesiones serias o daños a la unidad, mantener las manos y los utensilios alejados de la cuchillas o discos en movimiento. Se puede usar un rascador o espátula, pero cuando la unidad esté apagada.
12. Las cuchillas son filosas. Manipularlas con cuidado. Al manipular las cuchillas cortadoras siempre agarrarlas de la parte plástica.
13. Para reducir el riesgo de lesiones, nunca colocar las cuchillas o los discos portahojas en la base si no se han instalado antes adecuadamente en posición en el tazón.
14. Cerciorarse de asegurar la tapa en posición antes de operar la unidad.
15. Nunca introducir alimentos a mano, siempre usar el empujador de alimentos.
16. No intentar burlar el mecanismo de seguridad de la tapa.
17. Siempre operar el procesador con la tapa instalada.

### AVISO IMPORTANTE

Para reducir el riesgo de choque eléctrico, este artefacto tiene un enchufe polarizado (una espiga es más ancha que la otra) y entra en un tomacorriente polarizado sólo en una forma. Si no entra completamente, invértalo. Si aún así no entra, llamar a un electricista calificado para que instale un tomacorriente adecuado. No modificar el enchufe en forma alguna.

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES  
SÓLO PARA USO DOMÉSTICO**



- |                              |                              |
|------------------------------|------------------------------|
| 1. Main Unit                 | 10. Dough Blade              |
| 2. On/Off Speed Control Dial | 11. Spatula                  |
| 3. Pulse/Turbo Button        | 12. French Fry Disc Assembly |
| 4. Storage Compartment       | 13. Blade Holder             |
| 5. Processor Bowl            | 14. Fine Slicing Blade       |
| 6. Double Chopping Blade     | 15. Coarse Shredding Blade   |
| 7. Processor Cover           | 16. Thick Slicing Blade      |
| 8. Food Pusher               | 17. Fine Shredding Blade     |
| 9. Spindle                   | 18. Whipper (Optional)       |

Illustrations may differ from actual product.

### Technical Specifications

Voltage: 120V~, 60Hz.  
 Power: 800 Watts  
 Capacity: 6 Cups (1.5 Liters)



- |                                       |                                      |
|---------------------------------------|--------------------------------------|
| 1. Base de la unidad                  | 10. Cuchilla para masa               |
| 2. Control de velocidad e interruptor | 11. Espátula                         |
| 3. Botón pulsador/turbo               | 12. Disco cortador para papas fritas |
| 4. Compartimiento para guardar        | 13. Disco portahojas                 |
| 5. Tazón del procesador               | 14. Cuchilla para rebanado fino      |
| 6. Segunda cuchilla cortadora         | 15. Cuchilla para corte grueso       |
| 7. Tapa del procesador                | 16. Cuchilla para rebanado grueso    |
| 8. Empujador de alimentos             | 17. Cuchilla para rebanado fino      |
| 9. Eje porta accesorio                | 18. Elemento batidor                 |

Las ilustraciones podrían diferir de los accesorios.

### Especificaciones Técnicas

Voltaje: 120 VCA, 60 Hz.  
 Potencia: 800 Wats  
 Capacidad: 6 Tazas (1.5 Litros)

# QUAD BLADE FOOD PROCESSOR

## Slicing & Shredding Blades

**CAUTION:** Make sure that the unit is unplugged from the power source and the speed control dial is in the "OFF" position before inserting or removing attachments.

- Place the blade of your choice on the blade holder. Inserting the longer tab on the side of the blade first. (fig. 1)
- Press the other end of the blade until it clicks into place. (fig. 2)
- Fit the processor bowl and spindle as detailed on page 4 of the manual.
- Using the finger holes in the blade holder, fit it over the spindle and press firmly into place as indicated. (fig. 3)
- Fit the lid and click into place as described in the Setting Up section (page 4 of the manual).
- Plug in the processor.
- WARNING: USE THE FOOD PUSHER TO ADD FOOD INTO THE PROCESSOR BOWL THROUGH THE FEEDER TUBE.**

Do not overload the food processor bowl. In one operation, you can process a maximum of 6 cups (1500 ml) of food.



Fig. 1



Fig. 2

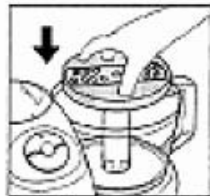


Fig. 3

## French Fry Blade Assembly

**CAUTION:** Make sure that the unit is unplugged from the power source and the speed control dial is in the "OFF" position before inserting or removing attachments.

**Note:** The French Fry Blade is already assembled to the blade holder. Do not try to remove it. (fig. 4)

- Fit the processor bowl and spindle as detailed previously.
- Using the finger holes in the french fry blade holder, fit it over the spindle and press firmly into place as indicated. (fig. 5)
- WARNING: USE EXTREME CAUTION WHEN HANDLING BLADES. BLADES ARE SHARP.**
- Fit the lid and click into place as indicated in Setting Up section (page 4 of the manual).
- Plug in the processor.
- WARNING: USE THE FOOD PUSHER TO ADD FOOD INTO THE PROCESSOR BOWL THROUGH THE FEEDER TUBE.** Do not overload the bowl. In one operation, you can process a maximum 6 cups (1500 ml) of food.



Fig. 4



Fig. 5

## Processing Examples



- |                         |   |
|-------------------------|---|
| For fine slicing: -     | Recommended speed level is High (Cucumbers, raw potatoes, lettuce, carrots) |
| For coarse slicing: -   | Recommended speed level is High (Cabbage, carrots, onions)                  |
| For fine shredding: -   | Recommended speed level is High (Carrots, cucumbers, cabbage)               |
| For coarse shredding: - | Recommended speed level is High (Lettuce, carrots, apples)                  |

# PROCESADOR DE ALIMENTOS de Cuatro Cuchillas

## Cuchillas para Rebanar y Picar/Desmenuzar

**CUIDADO:** Cerciorarse que la unidad esté desenchufada del tomacorriente y que el control de velocidad esté en "OFF" (Apagado) antes de insertar o sacar los accesorios.

- Colocar la cuchilla deseada en el disco portacuchilla insertando primero el extremo con la aleta más larga. (Fig. 1).
- Presionar el otro extremo de la cuchilla hasta que enganche en posición. (Fig. 3)
- Instalar el tazón procesador en el eje como se detalla en la página 4 del manual.
- Agarrando el disco portacuchilla por los orificios para los dedos, instalarlo en el eje giratorio y presionarlo firmemente en posición como se indica. (Fig. 3).
- Instalar la tapa y asegurarla en posición. Ver la sección "Armado" en el manual (página 4).
- Enchufar la unidad al tomacorriente.
- ADVERTENCIA: USAR EL EMPUJADOR PARA AGREGAR ALIMENTOS AL TAZÓN DEL PROCESADOR POR EL TUBO ALIMENTADOR.**

No sobrecargar el tazón procesador de alimentos. En una operación se puede procesar un máximo de 6 tazas (1,5L).



Fig. 1



Fig. 2

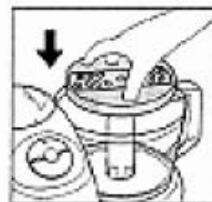


Fig. 3

## Cuchillas para Papas Fritas

**CUIDADO:** Cerciorarse que la unidad esté desenchufada del tomacorriente y que el control de velocidad esté en "OFF" (Apagado) antes de insertar o sacar los accesorios.

**Nota:** Las cuchillas para papas fritas vienen instaladas en el disco portacuchilla. No trate de sacarlas. (Fig. 4)

- Instalar el tazón en el eje como se indicó previamente.
- Agarrando el disco portacuchilla para papas fritas por los orificios para los dedos, instalarlo en el eje giratorio y presionarlo firmemente en posición como se indica. (Fig. 5).
- ADVERTENCIA: TENER MUCHO CUIDADO AL MANIPULAR LAS CUCHILLAS PORQUE SON FILOSAS.**
- Instalar la tapa y asegurarla en posición. Ver la sección "Armado" en el manual (página 4).
- Enchufar la unidad al tomacorriente.
- ADVERTENCIA: USAR EL EMPUJADOR PARA AGREGAR ALIMENTOS AL TAZÓN DEL PROCESADOR POR EL TUBO ALIMENTADOR.**

No sobrecargar el tazón procesador de alimentos. En una operación se puede procesar un máximo de 6 tazas (1,5L).



Fig. 4



Fig. 5

## Ejemplos para Procesar



- |                   |   |
|-------------------|---|
| Rebanado fino:    | Se recomienda velocidad alta (pepinillos, papas crudas, lechugas zanahorias). |
| Rebanado grueso:  | Se recomienda velocidad alta (coles, zanahorias, cebollas).                   |
| Picadillo fino:   | Se recomienda velocidad alta (zanahorias, coles, pepinillos).                 |
| Picadillo grueso: | Se recomienda velocidad alta (lechugas, manzanas, zanahorias).                |