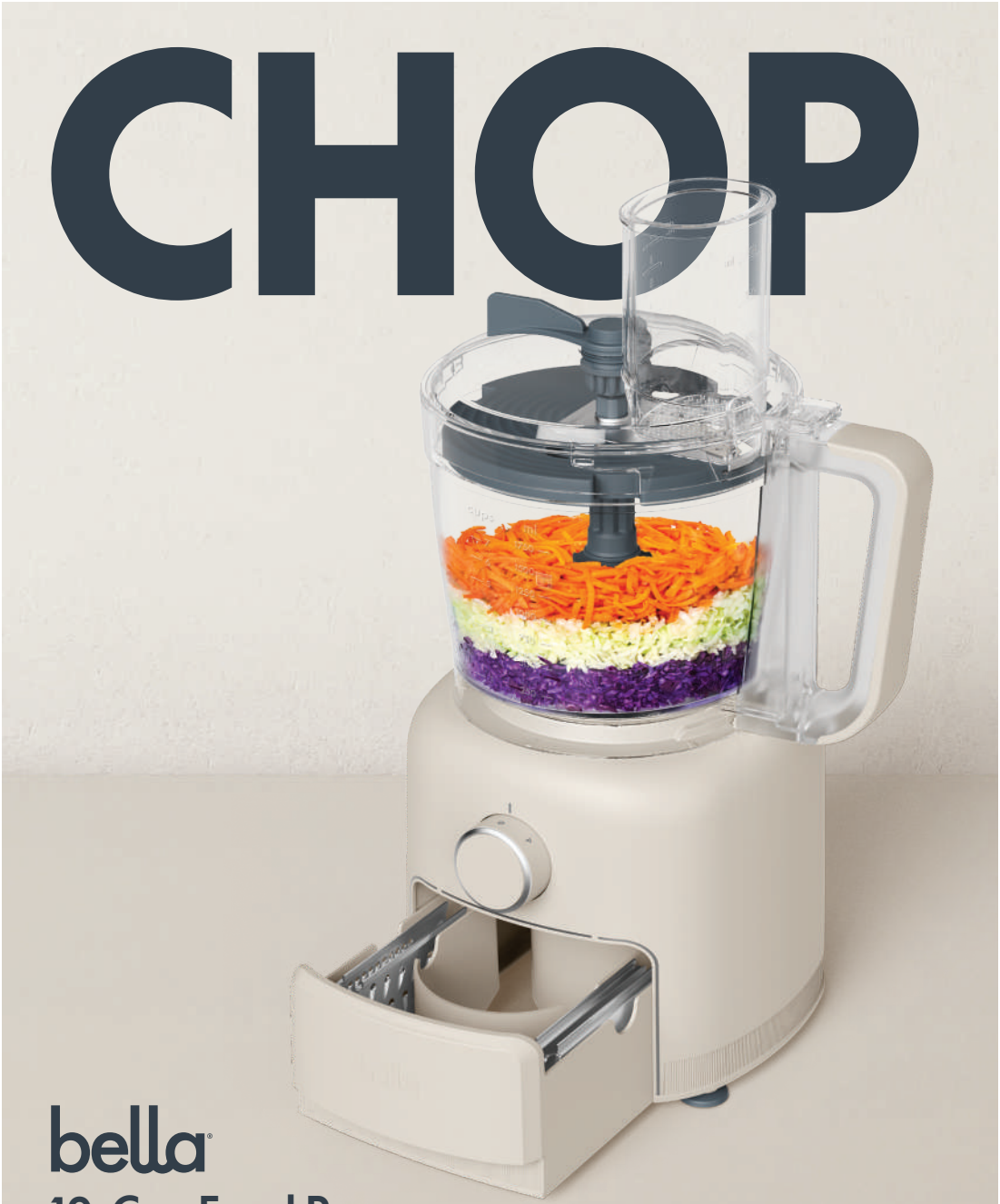
CHOP



bella®

10-Cup Food Processor

Instruction Manual

Procesador de alimentos de 10 tazas

Manual de instrucciones

Scan to register
bellakitchenware.com

TABLE OF CONTENTS

IMPORTANT SAFEGUARDS....3
ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS....4
NOTES ON THE PLUG....5
NOTES ON THE CORD....5
ELECTRIC POWER....5
GETTING TO KNOW YOUR BELLA 10-CUP FOOD PROCESSOR....6
BEFORE USING FOR THE FIRST TIME....7
ASSEMBLY INSTRUCTIONS....7
OPERATING INSTRUCTIONS....8
AUTOMATIC THERMAL PROTECTOR....9
FOOD PROCESSING HINTS....9
FOOD PROCESSING GUIDE....10
ATTACHMENTS FOR FOOD PROCESSING....10
USER MAINTENANCE INSTRUCTIONS....11
CARE & CLEANING INSTRUCTIONS....11
STORING INSTRUCTIONS....11
WARRANTY....12

ÍNDICE

PROTECCIONES IMPORTANTES....13
OTRAS MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES....14
NOTAS SOBRE EL ENCHUFE....15
NOTAS SOBRE EL CABLE....15
POTENCIA ELÉCTRICA....15
CONOZCA SU PROCESADOR DE ALIMENTOS DE 10 TAZAS BELLA....16
ANTES DE USARLO POR PRIMERA VEZ....17
INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE....17
INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO....18
PROTECTOR TÉRMICO AUTOMÁTICO....19
CONSEJOS PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS....19
GUÍA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS....20
ACCESORIOS PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS....20
INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO PARA EL USUARIO....21
INSTRUCCIONES DE CUIDADO Y LIMPIEZA....21
INSTRUCCIONES DE ALMACENAMIENTO....22
GARANTÍA....23

IMPORTANT SAFEGUARDS

Before using the electrical appliance, the included basic precautions should always be followed:

1. **READ ALL THE INSTRUCTIONS BEFORE USING FOOD PROCESSOR.**
2. To protect against the risk of electrical shock do not put cord, plugs, or appliance in water or other liquid. Ensure that appliance does not get wet (water splashes etc.) and do not use it with wet hands.
3. This appliance is not intended for use by children or by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. Turn the appliance off and unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning. You might accidentally start the appliance if the unit is still plugged into the outlet and cause serious personal injury. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
5. Avoid contacting moving parts. Do not attempt to defeat any safety interlock mechanisms.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Return the food processor to the nearest authorized service facility for examination,repair or electrical or mechanical adjustment. A damaged appliance may cause serious personal injury, start fires, or cause property damage.
7. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury. Only items designed for use with this appliance should be always used.
8. Do not use it outdoors. This unit is designed to be used only indoors.
9. Do not let the cord hang over the edge of table or counter. The cord can get tangled or cause the appliance to fall.
10. Do not let the cord contact hot surface, including the stove. The protective insulation will burn making the appliance inoperable or unsafe to operate.
11. Keep hands and utensils away from the cutting blades and disc while chopping food to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the food processor.

    Keep hands and utensils out of the bowl while processing food to prevent the possibility of severe injury to persons or damage to the unit.

    A scraper may be used but only when the food processor is not running.
12. Blades are sharp. Handle carefully. Touching the blades can cause injuries.
13. Always handle the chopping "S" blade attachment by the blade stem when assembling, removing or cleaning.
14. Check food processing bowl for presence of foreign objects before using.
15. Make sure the chopper bowl lid is securely locked onto the chopper bowl before operating the Food Processor.
16. To reduce the risk of injury, never place cutting blade on base without first putting the bowl properly in place.

bellaD_MultiUSA_10cupPrep&Store_FoodProcessor_CHOP_IM_V5_R3.indd 3 2026-03-18 3:57 PM

17. If the appliance stops during operation, the motor protection system may have activated due to overheating. Turn off the appliance and allow it to cool down. Once the motor has cooled sufficiently, the thermostat will reset automatically.
18. Never feed food by hand. Always use food pusher.
19. Do not fill the bowl above the maximum fill marked capacity to avoid risk of injury.

NEVER insert fingers, forks, spoons, or any other objects into the feed opening. Doing so may cause injury or damage to the appliance.

If the problem persists, internal components may be damaged and performance may be reduced due to motor overheating. Immediately stop using the appliance and contact your local Customer Care Center.

SAVE THESE INSTRUCTIONS
FOR HOUSEHOLD USE ONLY
ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

All users of this appliance must read and understand this owner's manual before operating or cleaning this appliance.

1. The cord to the appliance should be plugged into a 120 V AC electrical outlet only.
2. If this appliance begins to malfunction during use, immediately stop the appliance and unplug the cord. Do not use or attempt to repair the malfunctioning appliance.
3. If this appliance falls or accidentally becomes immersed in water, unplug it immediately. Do not reach into the water.
4. Do not use this appliance after it has fallen into or becomes immersed in water.
5. To reduce the risk of injury to persons or property, never use this appliance in an unstable position.

bellaD_MultiUSA_10cupPrep&Store_FoodProcessor_CHOP_IM_V5_R3.indd 4 2026-03-18 3:57 PM

6. Do not use this appliance for other than its intended use. The appliance may be damaged and cause serious personal injury or cause property damage.

NOTES ON THE 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. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

NOTES ON THE CORD

A. A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

B. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

C. If a long detachable power-supply cord or extension cord is used:
   1. The marked electrical rating of the cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
   2. If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type3-wire cord.
   3. The longer cord should be arranged so that it does not drape over the countertop or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

ELECTRIC POWER

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

bellaD_MultiUSA_10cupPrep&Store_FoodProcessor_CHOP_IM_V5_R3.indd 5 2026-03-18 3:57 PM

GETTING TO KNOW YOUR BELLA 10-CUP FOOD PROCESSOR

Product may vary slightly from illustration.

1. Blade Drawer
2. Main Body Base
3. 10-Cup Food Processing Work Bowl
4. Stainless Steel Processing Blade (Sabatier Blade)
5. Spindle
6. Lid
7. Food Pusher
8. Scraper
9. Blade holder plastic disc
10. Fine Slicing Blade
11. Coarse Slicing Blade
12. Fine Shredding Blade
13. Coarse Shredding Blade
14. French Fry Cutting Blade
15. Speed Control Dial
16. Nonslip Feet
17. Feed Chute
18. Scraper Handle
19. Work Bowl Handle



bellaD_MultiUSA_10cupPrep&Store_FoodProcessor_CHOP_IM_V5_R3.indd 6 2026-03-18 3:57 PM

PROCESSING BLADE (SABATIER BLADE)

Stainless steel chopping/mixing/dough blade designed to chop, mix, blend, knead doughs, whisk, crumb, and emulsify. Ideal for chopping raw and cooked meat, grating Parmesan cheese, cake and pastry making, preparing pate, dips, pureed soups.

IMPORTANT: The texture of processed foods (such as grated Parmesan cheese) is determined by processing speed and time.

IMPORTANT: Do not use the scraper when processing dough.

PLASTIC DISC WITH 5 BLADES

Install the plastic disc with your desired shredding or slicing blade. Ideal for soft cheeses or hard vegetables. Easily slice fresh potatoes, cabbage, cucumber, zucchini, onions, beets, carrots, radishes. Shreds cheese, cabbage, carrots, potatoes and other vegetables.

FOOD PUSHER CUP

The food pusher cup can be used to pour small quantities (up to 7 oz.) of liquids such as oil or water to thin the processed mixture. When not in use, the food pusher nests conveniently inside the top of the feed chute.

SPINDLE

The spindle must be used when assembling blade, disc or scraper for processing.

SCRAPER

With silicone edges, helps to scrape residue from the food processing bowl with the help of the handle on top of the lid.

IMPORTANT: Do not use the scraper when processing dough.

BEFORE USING THE BELLA CHOP 10-CUP FOOD PROCESSOR FOR THE FIRST TIME

WARNING: Blade and disc attachments are very sharp. Use extreme care when handling blades and disc. Failure to do so can result in personal injury.

1. Carefully unpack the Food Processor and remove all packaging materials.
2. Wash the processing bowl, lid with feed chute, food pusher, spindle, blades, drawer, plastic disc and scraper in warm soapy water.
3. Wipe the Food Processor base with a soft, moistened cloth.

WARNING: Never immerse the Food Processor base in water or any other liquid.

4. Rinse and dry each part thoroughly before use.

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

BASE/BOWL ASSEMBLY

1. Before assembling and using the Food Processor, make sure that the power cord is unplugged.
2 Place the base facing yourself on a dry, level surface.
3. Place the processing bowl onto the base. Position the handle directly over the base/bowl interlock channel (see Figure 1).
4. Rotate the handle counter-clockwise; the handle will lock onto the right side as the base/bowl interlock engages (see Figure 2).

NOTE: If the base/bowl interlock is not properly engaged, the Food Processor will not operate.

Figure 1



Figure 2



ATTACHING THE STAINLESS STEEL PROCESSING BLADE

WARNING: Blade attachment is very sharp. Use extreme care to always grasp the center hub when handling the blade. Failure to do so can result in personal injury.

1. Assemble the processing blade by carefully grasping the plastic ring that holds the blade together. Insert the spindle through the hole and push down the blade to lock.
2. Fit the processing blade's center hole over the spindle (see Figure 3). Turn the blade until it drops to the bottom of the processing bowl and is securely fastened.
3. Place food to be processed into the processing bowl.

bellaD_MultiUSA_10cupPrep&Store_FoodProcessor_CHOP_IM_V5_R3.indd 7 2026-03-18 3:57 PM

4. Add scraper on top of the spindle if processing liquids.
5. Attach and lock the lid following the Lid Assembly Instructions.

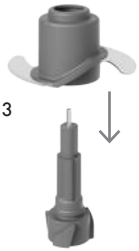


Figure 3

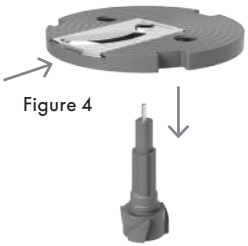


Figure 4

ATTACHING THE PLASTIC DISC WITH SHREDDING OR SLICING BLADES

WARNING: Blades are very sharp. Use extreme care to always grasp the center hub when handling the blades. Failure to do so can result in personal injury.

1. Grasping the blade on both edges, insert the desired blade by sliding it on the plastic disc until you hear a locking noise.
2. Fit the disc's center hole over the spindle.Turn disc until it easily drops down onto the top of the spindle and is securely fastened (see Figure 4).
3. Attach and lock the lid following the Instructions.

LID ASSEMBLY

1. Align the large tab on the lid to that it sits slightly directly over the lid/bowl interlock channel, slightly to the left of the handle.
2. Holding the handle of the processing bowl with one hand, grip the feed chute with the other hand and rotate the lid counter-clockwise; an audible click can be heard as the lid locks into place (see Figure 5-6).



Figure 5



Figure 6



Figure 7

LID/BOWL INTERLOCK CHANNEL

NOTE: If the lid interlock is not properly engaged, the Food Processor will not operate.

3. Insert the food pusher into the feed chute (see Figure 7).
4. Plug the cord into a 120V AC power outlet.
5. The Food Processor is now ready for use.

OPERATING INSTRUCTIONS

IMPORTANT: Blades are very sharp, handle with care. Ensure the unit is unplugged from the power outlet before assembling or removing accessories.

1. Attach and lock the lid following the Lid Assembly Instructions.
2. Add the food pusher to the feed chute before use.
3. Plug the cord into a 120V AC electrical wall outlet.
4. Turn the speed control dial to PULSE or LOW to begin operation.
5. Use LOW speed to prepare dough and batters. HIGH speed is ideal for most other chopping, mixing, and processing tasks. Use HIGH or LOW when slicing/shredding.

NOTE: PULSE will stop when the dial is released.

6. If it becomes necessary to add additional ingredients to the processing bowl, simply remove the food pusher. Use the food pusher cup provided to pour small amounts of oil or other liquids through the feed chute while processing.

CAUTION: Never use fingers or utensils to push food down the feed chute. Always use the food pusher.

7. Use even, constant pressure on the food pusher to feed food into the feed chute.

bellaD_MultiUSA_10cupPrep&Store_FoodProcessor_CHOP_IM_V5_R3.indd 8 2026-03-18 3:58 PM

8. For best results, limit food quantity to 5 cups for optimal food processing performance.

NOTE: When processing multiple ingredients for one recipe, avoid over-processing foods at the bottom of the bowl by chopping small batches of each ingredient.

9. If processing liquids or batters, scrape the bowl by moving the scraping handle left and right.
10. When processing is complete, turn the speed control dial to OFF. Unplug the unit.
11. Grasping the feed chute and the processing bowl handle, rotate the lid clockwise to unlock. Remove lid.
12. Use the center hub to lift the processing blade or slicing/shredding blade disc up and off the spindle.
13. the processing bowl handle firmly, rotate the bowl clockwise to unlock. Lift to remove the processing bowl from base. Then remove the scraper, disc and/or spindle.
14. Use a spatula to carefully remove processed food from the blade and the processing bowl.

AUTOMATIC THERMAL PROTECTOR

This product is equipped with an Automatic Resettable Thermal Protector to protect the motor. If the motor shuts down, turn the speed control dial to OFF position. Let the unit rest for approximately 30 minutes. Once the resetting period has elapsed, turn the speed control dial to the desired setting to continue processing.

FOOD PROCESSING HINTS

- For best results, do not fill processing bowl to maximum. Limit liquids to 4 cups/1000 ml. and solids up to 5 cups for optimal food processing performance.
- Dough Preparation: Use the processing blade on LOW speed to prepare doughs and batters.

IMPORTANT: Do not use the scraper when processing dough.

IMPORTANT: When adding almond extract or flavorings to mixtures, avoid contact with the processing bowl to avoid permanent marking.

- Chop/Mince: Pre-cooked meat should be cut into cubes approximately 1-inch square before processing.
- Fruits and Vegetables: Before processing fruits and vegetables, clean and cut into 2-inch x 1-inch pieces.
- Mix: Quantities that can be processed in the processing bowl will vary depending upon the density of the ingredients being used.
- Adding liquid ingredients: Pour liquid ingredients through the feed chute in the lid while the Food Processor is in operation. The food pusher cup is useful when adding small quantities of liquids such as oil or water to thin the processed mixture.
- Adding dry ingredients: Add dry ingredients such as flour directly into the processing bowl. There is no need to sift ingredients.

NOTE: When processing sauces or semi-liquid ingredients, it may be necessary to periodically scrape down the processing bowl with the scraper accessory or a spatula.

- Using the feed chute: The most important factor for successful slicing and shredding is the way in which the food is packed into the feed chute. The feed chute should always be packed firmly to allow each piece of food to support the others.

NOTE: There will always be a small portion of food left unprocessed between the food pusher and the processing disc with blades.

CAUTION: Never use fingers or utensils to push food down the Feed Chute. Always use the food pusher.

- Slicing/Shredding: Cut all ingredients to a size that fits comfortably into the feed chute (no larger than 2-inches x 1-½ inches). Pack the feed chute and, while holding food steady and upright with the food pusher, press down evenly until all ingredients are sliced or shredded. Do not use excessive force or you may damage the Food Processor.
- Long Slices: Pack up to 2-inch wide food items horizontally in feed chute (see Figure 8).
- Short Slices: Pack food items vertically in feed chute (see Figure 9).
- Slicing/Shredding: For best results remember that softer foods such as cheese (Cheddar, mozzarella or Swiss) should be well chilled before processing. Harder foods such as Parmesan or Romano cheese should be at room temperature before grating or shredding.

NOTE: When grating hard foods, do not apply excessive pressure to the food pusher.

Figure 8



Figure 9



bellaD_MultiUSA_10cupPrep&Store_FoodProcessor_CHOP_IM_V5_R3.indd 9 2026-03-18 3:58 PM

FOOD PROCESSING GUIDE

FOOD	PROCESSING BOWL CAPACITY
Pureed/Chopped Meat, Fish, or Seafood	3/4 lb. (12 oz.)
Sliced or Shredded Fruit, Vegetables, or Cheese	4-5 cups
Chopped Fruit, Vegetables, or Cheese	2 cups
Pureed Fruit, Vegetables, or Cheese	3 cups cooked
Liquids: Soups, Salad Dressings,	4 cups
Sauces, etc.	8-inch cheesecake
Cake Batter	1 (15.25 oz.) boxed cake mix
Cookie Dough	2-1/2 dozen average-sized cookies
White Bread	2 cups all-purpose or bread flour
Pizza Dough	2 cups all-purpose or bread flour
Nut Butter	2 cups nuts

ATTACHMENTS FOR FOOD PROCESSING

STAINLESS STEEL PROCESSING BLADE

Push food from sides of processing bowl with spatula when necessary.

NOTE: Grating foods such as cheese or vegetables can be achieved by using the processing blade. The length of time and processing speed will determine the final consistency.

FOOD	SPEED
Apple	PULSE or HIGH
Breadcrumbs (crumbled)	PULSE, then HIGH
Cabbage	PULSE or LOW
Carrots	PULSE or HIGH
Celery	PULSE or LOW
Crackers (crumbled)	PULSE, then HIGH
Dough	LOW
Eggs, hard boiled	PULSE or LOW
Garlic	PULSE
Mushrooms	PULSE
Onions	PULSE
Parmesan, Romano (grated)	PULSE, then HIGH
Parsley or other Herbs	PULSE or LOW
Peppers	PULSE
Potatoes	PULSE or HIGH
Walnuts	PULSE

bellaD_MultiUSA_10cupPrep&Store_FoodProcessor_CHOP_IM_V5_R3.indd 10 2026-03-18 3:58 PM

SLICING / SHREDDING BLADES

NOTE: Cut food to fit feed chute.

For best results: Use PULSE, then LOW Speed to process.

FOOD	BLADE
Apple	Fine or Coarse Slicing or Coarse Shredding Blade
Fries	French Fry Cutting Blade
Carrots	Fine or Coarse Slicing or Shredding Blades
Cheese, soft or semi-soft Cheddar, Mozzarella, Swiss	Fine or Coarse Shredding Blades
Mushrooms	Fine or Coarse Slicing
Parmesan, Romano	Fine Shredding Blade
Sweet Potato Fries	French Fry Cutting Blade
Summer Squash/Zucchini	Fine or Coarse Slicing or Shredding Blades
Onions, Potato, Tomato, Cucumber	Fine or Coarse Slicing Blades
Cabbage	Coarse Shredding Blade

USER MAINTENANCE INSTRUCTIONS

This appliance requires little maintenance. It contains no user-serviceable parts. Any servicing requiring disassembly other than cleaning must be performed by a qualified appliance repair technician.

CARE & CLEANING INSTRUCTIONS

1. Unplug the Food Processor before cleaning.
2. The processing bowl, lid, food pusher, processing blade, five blade inserts, plastic disc and scraper are top-rack dishwasher-safe, or they may be hand washed in hot soapy water.

WARNING: Blade and disc attachments are very sharp. Use extreme care when handling blades and disc. Failure to do so can result in personal injury.

PLEASE NOTE: Some foods, essences or flavorings may discolor the plastic processing bowl. This will not harm the plastic or affect the flavor of your food.

3. Add a dab of vegetable oil to a clean kitchen cloth and rub over the area to remove discoloration.
4. Wipe the Food Processor base with a soft, moistened cloth.

WARNING: Never immerse the Food Processor base in water or any other liquid.

5. Rinse and dry each part thoroughly before next use.

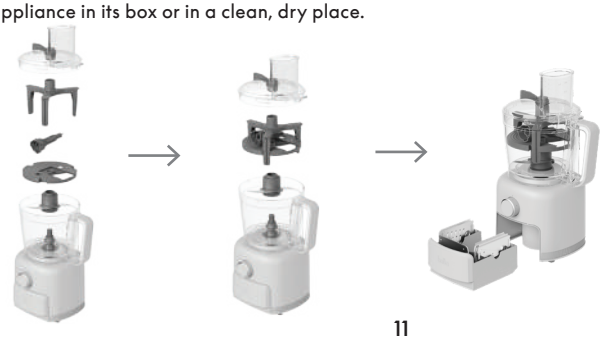
STORING INSTRUCTIONS (See Figure 10)

1. Never store the Food Processor while it is wet. Make sure all parts are clean and dry before storing.
2. Neatly store all accessories in the bowl for space saving.
3. Store the five blades inside of the drawer.

CAUTION: Blades are sharp. Handle carefully.

3. Do not put any stress on cord where it enters the unit, as this could cause cord to fray and break. Wrap cord around cord storage at the base of the unit.
4. Store appliance in its box or in a clean, dry place.

Figure 10



bellaD_MultiUSA_10cupPrep&Store_FoodProcessor_CHOP_IM_V5_R3.indd 11 2026-03-18 3:58 PM

bella®

LIMITED TWO-YEAR WARRANTY

Sensio Inc. dba Made by Gather™ hereby warrants that for a period of **TWO YEARS** from the date of delivery, this product will be free from mechanical defects in material and workmanship, and for 90 days in respect to non-mechanical parts. At its sole discretion, Sensio Inc. dba Made by Gather™ will either repair or replace the product found to be defective, or issue a refund on the product during the warranty period.

The warranty is only valid for the original retail purchaser from the date of the initial delivery and is not transferable. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to obtain warranty validation, which commences on the date of delivery. Retail stores selling this product do not have the right to alter, modify, or in any way revise the terms and conditions of the warranty.

EXCLUSIONS:

The warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use of the product, use of improper voltage or current, improper routine maintenance, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair, or alteration by anyone other than qualified Sensio Inc. dba Made by Gather™ personnel. Also, the warranty does not cover Acts of God such as fire, floods, hurricanes, or tornadoes. Sensio Inc. dba Made by Gather™ shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express or implied warranty. Apart from the extent prohibited by applicable law, any implied warranty of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in time to the duration of the warranty. Some states, provinces or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitations on how long an implied warranty lasts, and therefore, the above exclusions or limitations may not apply to you. The warranty covers specific legal rights which may vary by state, province and/or jurisdiction.

HOW TO OBTAIN WARRANTY SERVICE:

You must contact Customer Service at our toll-free number: 1-866-832-4843. A Customer Service Representative will attempt to resolve warranty issues over the phone. If the Customer Service Representative is unable to resolve the problem, you will be provided with a case number and asked to return the product to Sensio Inc. dba Made by Gather™. Attach a tag to the product that includes: your name, address, daytime contact telephone number, case number, and description of the problem. Also, include a copy of the original sales receipt. Carefully package the tagged product with the sales receipt, and send it (with shipping and insurance prepaid) to Sensio Inc. dba Made by Gather™'s address. Sensio Inc. dba Made by Gather™ shall bear no responsibility or liability for the returned product while in transit to Sensio Inc. dba Made by Gather™ Customer Service Center.

bellaD_MultiUSA_10cupPrep&Store_FoodProcessor_CHOP_IM_V5_R3.indd 12 2026-03-18 3:58 PM

PROTECCIONES IMPORTANTES

Antes de usar el electrodoméstico, se deben seguir siempre las precauciones básicas incluidas:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL PROCESADOR DE ALIMENTOS.**
2. Para protegerse contra el riesgo de descarga eléctrica, no coloque cables, enchufes ni electrodomésticos en agua ni otros líquidos. Asegúrese de que el electrodoméstico no se moje (salpicaduras de agua, etc.) y no lo use con las manos mojadas.
3. Este electrodoméstico no está diseñado para ser utilizado por niños ni personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento. Es necesaria una supervisión estrecha cuando se utiliza cualquier aparato cerca de niños. Los niños deben ser supervisados para que no jueguen con el electrodoméstico.
4. Apague el electrodoméstico y desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de ponerle o quitarle las piezas y antes de limpiarlo. Podría encender el electrodoméstico por accidente si aún está enchufado en el tomacorriente y sufrir lesiones personales graves. Para desenchufar, tome el enchufe y tire del tomacorriente. Nunca tire del cable de alimentación.
5. Evite el contacto con las piezas en movimiento. No intente anular ningún mecanismo de seguridad de interbloqueo.
6. No opere ningún electrodoméstico que tenga un cable o enchufe dañado ni después de que funcione mal o se haya caído o dañado de cualquier manera. Devuelva el procesador de alimentos al centro de servicio autorizado más cercano para que lo revisen o reparen, o le realicen ajustes eléctricos o mecánicos. Un electrodoméstico dañado puede causar lesiones personales graves, incendios o daños a la propiedad.
7. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones. Solo se deben utilizar los artículos diseñados para su uso con este electrodoméstico.
8. No lo use al aire libre. Esta unidad está diseñada para usarse solo en interiores.
9. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o encimera, ya que puede enredarse o hacer que el electrodoméstico se caiga.
10. No permita que el cable entre en contacto con superficies calientes, como la estufa. El aislamiento protector se quemará y hará que el electrodoméstico no funcione o sea inseguro.
11. Mantenga las manos y utensilios alejados de la cuchilla de corte y del disco al picar alimentos para reducir el riesgo de lesiones graves a las personas y daños al procesador de alimentos. Mantenga las manos y utensilios fuera del recipiente mientras procesa los alimentos para evitar la posibilidad de sufrir lesiones graves o daños a la unidad. Puede usar una espátula, pero solo cuando el procesador de alimentos no esté en funcionamiento.
12. Las cuchillas son filosas. Manipúlelas con cuidado. Tocar las cuchillas puede causar lesiones.
13. Al ensamblar, retirar o limpiar el accesorio de la cuchilla en forma de "S" para cortar, siempre manipúlelo por el eje.

bellaD_MultiUSA_10cupPrep&Store_FoodProcessor_CHOP_IM_V5_R3.indd 13 2026-03-18 3:58 PM

14. Antes de usar el tazón para procesar alimentos, revíselo para ver si hay objetos externos.
15. Asegúrese de que la tapa del tazón picador esté bien asegurada en el tazón antes de hacer funcionar el procesador de alimentos.
16. Para reducir el riesgo de lesiones, nunca coloque la cuchilla de corte en la base sin colocar primero el tazón correctamente en su lugar.
17. Si el aparato se detiene durante el funcionamiento, es posible que el sistema de protección del motor se haya activado debido al sobrecalentamiento. Apague el aparato y deje que se enfríe. Una vez que el motor se haya enfriado lo suficiente, el termostato se restablecerá automáticamente.
18. Nunca introduzca alimentos con la mano. Utilice siempre el empujador de alimentos.
19. No llene el recipiente por encima de la capacidad máxima indicada para evitar el riesgo de lesiones.

NUNCA introduzca los dedos, tenedores, cucharas ni ningún otro objeto en la abertura de alimentación. Hacerlo puede causar lesiones o dañar el aparato.

Si el problema persiste, es posible que los componentes internos estén dañados y que el rendimiento se vea reducido debido al sobrecalentamiento del motor. Deje de usar el aparato inmediatamente y comuníquese con su Centro local de Atención al Cliente.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

SOLO PARA USO DOMÉSTICO

OTRAS MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Todos los usuarios de este electrodoméstico deben leer y comprender este manual del propietario antes de operar o limpiar este electrodoméstico.

1. El cable de este electrodoméstico debe enchufarse únicamente a un tomacorriente de 120 V CA.
2. Si este electrodoméstico comienza a funcionar mal durante su uso, deténgalo de inmediato y desenchúfelo. No utilice ni intente reparar un electrodoméstico que no funcione correctamente.
3. Si este electrodoméstico se cae o sumerge accidentalmente en agua, desenchúfelo de inmediato. No meta la mano en el agua.
4. No utilice este electrodoméstico después de que se haya caído o se haya sumergido en el agua.
5. Para reducir el riesgo de lesiones a personas o a la propiedad, nunca use este electrodoméstico en una posición inestable.
6. No utilice este electrodoméstico para otro uso que no sea el previsto. El electrodoméstico puede dañarse y causar lesiones personales graves o daños a la propiedad.

bellaD_MultiUSA_10cupPrep&Store_FoodProcessor_CHOP_IM_V5_R3.indd 14 2026-03-18 3:58 PM

NOTAS SOBRE EL ENCHUFE

Este aparato tiene un enchufe polarizado (una cuchilla es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe encajará en un tomacorriente polarizado de una sola manera. Si el enchufe no encaja completamente en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si aún no encaja, comuníquese con un electricista calificado. No modifique el enchufe de ninguna manera.

NOTAS SOBRE EL CABLE

A. Se proporciona un cable corto de suministro de energía (o un cable de suministro de energía desmontable) para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable más largo.

B. Hay disponibles cables de suministro de energía desmontables más largos o cables de extensión que pueden utilizarse si se tiene cuidado durante su uso.

C. Si se utiliza un cable de alimentación o un cable prolongador desmontable largo:

   1. La clasificación eléctrica marcada del cable o del cable de extensión debe ser igual o superior a la clasificación eléctrica del electrodoméstico.

   2. Si el electrodoméstico es del tipo de conexión a tierra, el cable de extensión debe ser un cable de 3 hilos de tipo conexión a tierra.

   3. El cable más largo debe disponerse de manera que no cuelgue sobre la encimera o la mesa donde pueda ser tirado por los niños o generar tropiezos involuntarios.

POTENCIA ELÉCTRICA

Si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros electrodomésticos, es posible que su electrodoméstico no funcione correctamente. Debe operarse en un circuito eléctrico separado de otros electrodomésticos.

bellaD_MultiUSA_10cupPrep&Store_FoodProcessor_CHOP_IM_V5_R3.indd 15 2026-03-18 3:58 PM

CONOCER SU PROCESADOR DE ALIMENTOS DE 10 TAZAS BELLA

El producto puede variar ligeramente de la ilustración.

1. Cajón de cuchillas
2. Base del cuerpo principal
3. Tazón para procesar alimentos con capacidad para 10 tazas
4. Cuchilla de acero inoxidable (cuchilla Sabatier)
5. Rotor
6. Tapa
7. Empujador de alimentos
8. Espátula
9. Disco de plástico para portacuchillas
10. Cuchilla fina de corte
11. Cuchilla gruesa de corte
12. Cuchilla de rallado fino
13. Cuchilla de rallado grueso
14. Cuchilla para cortar papas fritas
15. Dial de control de velocidad
16. Pies antideslizantes
17. Entrada de alimentos
18. Mango de la espátula
19. Mango del tazón



bellaD_MultiUSA_10cupPrep&Store_FoodProcessor_CHOP_IM_V5_R3.indd 16 2026-03-18 3:58 PM

CUCHILLA DE PROCESAMIENTO (CUCHILLA SABATIER)

Cuchilla para picar, mezclar o amasar de acero inoxidable diseñada para picar, mezclar, batir, amasar, desmenuzar y emulsionar. Ideal para picar carne cruda y cocida, rallar queso parmesano, elaborar pasteles y repostería, preparar patés, salsas y purés.

IMPORTANTE: La textura de los alimentos procesados (como el queso parmesano rallado) se determina por la velocidad y el tiempo de procesamiento.

IMPORTANTE: No utilice la espátula al procesar masa.

DISCO DE PLÁSTICO CON 5 CUCHILLAS

Coloque el disco de plástico con la cuchilla trituradora o de corte deseada. Ideal para quesos blandos o verduras duras. Corte fácilmente papas frescas, repollo, pepino, calabacines, cebollas, remolachas, zanahorias y rábanos. Ralla queso, repollo, zanahorias, papas y otras verduras.

VASO EMPUJADOR DE ALIMENTOS

El vaso impulsor de alimentos se puede utilizar para verter pequeñas cantidades (hasta 7 oz.) de líquidos como aceite o agua para diluir la mezcla procesada. Cuando no se utiliza, el impulsor de alimentos se guarda cómodamente dentro de la parte superior de la tolva de alimentación.

ROTOR

El husillo debe utilizarse al montar la cuchilla, el disco o la espátula para procesar.

ESPÁTULA

Con bordes de silicona, ayuda a raspar los residuos del recipiente para procesar alimentos con la ayuda del asa que hay en la parte superior de la tapa.

IMPORTANTE: No utilice la espátula al procesar masa.

ANTES DE USAR EL PROCESADOR DE ALIMENTOS DE 10 TAZAS POR PRIMERA VEZ

ADVERTENCIA: Las cuchillas y los discos son muy filosos. Tenga mucho cuidado al manipular la cuchilla y el disco.

De lo contrario, se pueden producir lesiones personales.

1. Desembale con cuidado el procesador de alimentos y retire todos los materiales de embalaje.
2. Lave el tazón de procesamiento, la tapa con el conducto de alimentos, el empujador, el husillo, las cuchillas, el cajón, el disco de plástico y la espátula con agua tibia y jabón.
3. Limpie la base del procesador de alimentos con un paño suave humedecido.

ADVERTENCIA: Nunca sumerja la base del procesador de alimentos en agua ni en ningún otro líquido.

4. Enjuague y seque bien cada pieza antes de usarla.

INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

CONJUNTO DE BASE/TAZÓN

1. Antes de ensamblar y usar el procesador de alimentos, asegúrese de que el cable de alimentación esté desenchufado.
2. Coloque la base mirando hacia usted mismo sobre una superficie seca y nivelada.
3. Coloque el tazón de procesamiento sobre la base. Coloque la manija directamente sobre el canal de interbloqueo de la base o tazón (consulte la Figura 1).
4. Gire el mango en sentido contrario a las agujas del reloj; el mango se bloqueará en el lado derecho a medida que se acople el bloqueo de la base o el tazón (consulte la Figura 2).

NOTA: Si el enclavamiento de la base/tazón no está correctamente enganchado, el procesador de alimentos no funcionará.

Figura 1



Figura 2



CONEXIÓN DE LA CUCHILLA DE PROCESAMIENTO DE ACERO INOXIDABLE

ADVERTENCIA: El accesorio de la cuchilla es muy afilado. Tenga mucho cuidado de siempre agarrar el cubo central cuando manipule la cuchilla. De lo contrario, se pueden producir lesiones personales.

1. Ensamble la cuchilla de procesamiento sujetando con cuidado el anillo de plástico que mantiene la cuchilla unida.

bellaD_MultiUSA_10cupPrep&Store_FoodProcessor_CHOP_IM_V5_R3.indd 17 2026-03-18 3:58 PM

Inserte el husillo a través del orificio y empuje la cuchilla para bloquearla.

2. Coloque el orificio central de la cuchilla de procesamiento sobre el husillo (consulte la Figura 3). Gire la cuchilla hasta que caiga en la parte inferior del recipiente de procesamiento y esté bien sujeta.
3. Coloque los alimentos que se procesarán en el tazón de procesamiento.
4. Agregue la espátula sobre el husillo si está procesando líquidos.
5. Fije y trabe la tapa siguiendo las instrucciones de ensamblaje de la tapa.



Figura 3

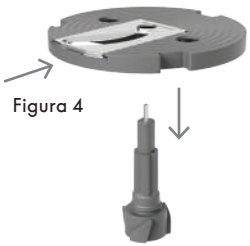


Figura 4

FIJACIÓN DEL DISCO DE PLÁSTICO CON CUCHILLAS TRITURADORAS O DE CORTE

ADVERTENCIA: Las cuchillas son muy filosas. Tenga mucho cuidado de siempre agarrar el cubo central al manipular las cuchillas. De lo contrario, se pueden producir lesiones personales.

1. Sujete la cuchilla por ambos extremos e insértela deslizándola sobre el disco de plástico hasta que oiga un clic de bloqueo.
2. Coloque el orificio central del disco sobre el husillo. Gire el disco hasta que encaje fácilmente en la parte superior del husillo y quede bien sujeto (consulte la Figura 4).
3. Fije y trabe la tapa siguiendo las instrucciones.

ENSAMBLE DE LA TAPA

1. Alinee la lengüeta grande de la tapa para que quede leve y directamente sobre el canal de interbloqueo de la tapa/tazón, levemente a la izquierda del mango.
2. Sosteniendo el mango del recipiente de procesamiento con una mano, sujete el conducto de alimentos con la otra mano y gire la tapa en sentido contrario a las agujas del reloj; se puede escuchar un clic mientras la tapa se bloquea en su lugar (consulte la Figura 5-6).



Figura 5



Figura 6



Figura 7

CANAL PARA ENCLAVAMIENTO DE TAPA/TAZA

NOTA: Si el enclavamiento de la tapa no está correctamente enganchado, el procesador de alimentos no funcionará.

3. Inserte el empujador de alimentos en el conducto de alimentos (consulte la Figura 7).
4. Enchufe el cable en un tomacorriente de 120V CA.
5. El procesador de alimentos ahora está listo para usar.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

IMPORTANTE: Las cuchillas son muy filosas, manipúlelas con cuidado. Asegúrese de que la unidad esté desenchufada del tomacorriente antes de montar o retirar accesorios.

1. Fije y trabe la tapa siguiendo las instrucciones de ensamblaje de la tapa.
2. Agregue el empujador de alimentos al conducto de alimentos antes de usarlo.
3. Enchufe el cable en un tomacorriente de 120V CA.
4. Gire el dial de control de velocidad a PULSO o BAJA para comenzar la operación.
5. Utilice la velocidad BAJA para preparar masas y batidos. La velocidad ALTA es ideal para la mayoría del resto de tareas de picado, mezcla y procesamiento. Utilice la posición ALTA o BAJA para cortar en rodajas o rallar.

bellaD_MultiUSA_10cupPrep&Store_FoodProcessor_CHOP_IM_V5_R3.indd 18 2026-03-18 3:58 PM

NOTA: PULSO se detendrá al soltar el dial.

6. Si es necesario agregar ingredientes adicionales al tazón de procesamiento, simplemente retire el empujador de alimentos. Utilice el empujador de alimentos incluido para verter pequeñas cantidades de aceite u otros líquidos a través de la tolva de alimentación durante el procesamiento.

PRECAUCIÓN: Nunca use los dedos ni los utensilios para empujar los alimentos por el conducto de alimentos. Siempre use el empujador de alimentos.

7. Use presión uniforme y constante sobre el empujador de alimentos para introducir alimentos en el conducto de alimentos.
8. Para obtener mejores resultados, limite la cantidad de alimentos a 5 tazas para un rendimiento óptimo en el procesamiento de alimentos.

NOTA: Al procesar varios ingredientes para una receta, evite el procesamiento excesivo de alimentos en el fondo del recipiente picando pequeñas tandas de cada ingrediente.

9. Si está procesando líquidos o rebozados, raspe el recipiente moviendo el mango de raspado hacia la izquierda y hacia la derecha.
10. Una vez finalizado el procesamiento, apague el dial de control de velocidad. Desenchufe la unidad.
11. Sujete el conducto de alimentos y el mango del tazón de procesamiento, gire la tapa en sentido horario para desbloquearla. Retire la tapa.
12. Utilice el cubo central para levantar la cuchilla de procesamiento o el disco de cuchilla para cortar o rallar hacia y retirarlos del husillo.
13. Sujete firmemente el mango del tazón de procesamiento y gírelo en sentido horario para desbloquearlo. Levante para retirar el recipiente de procesamiento de la base. A continuación, retire la espátula, el disco o el husillo.
14. Use una espátula para retirar cuidadosamente los alimentos procesados de la cuchilla y del tazón de procesamiento.

PROTECTOR TÉRMICO AUTOMÁTICO

Este producto cuenta con un protector térmico automático que se puede restablecer para proteger el motor. Si el motor se apaga, gire el control de velocidad a la posición APAGADO. Deje reposar la unidad durante aproximadamente 30 minutos. Una vez transcurrido el período de restablecimiento, gire el dial de control de velocidad hasta el ajuste deseado para continuar con el procesamiento.

CONSEJOS PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

- Para obtener mejores resultados, no llene el tazón de procesamiento al máximo. Limite los líquidos a 4 tazas/1000 ml y los sólidos a 5 tazas para un rendimiento óptimo en el procesamiento de alimentos.
- Preparación de la masa: Use la cuchilla de procesamiento en el ajuste de BAJA velocidad para preparar masas y mezclas.

I**MPORTANTE:** No utilice la espátula al procesar masa.

IMPORTANTE: Al agregar extracto de almendra o saborizantes a las mezclas, evite el contacto con el tazón de procesamiento para evitar que queden manchas permanentes.

- Cortar o picar: La carne precocida debe cortarse en cubos de aproximadamente 1 pulgada cuadrada antes de procesarla.
- Frutas y verduras: Antes de procesar frutas y verduras, limpie y corte en trozos de 2 x 1 pulgadas.
- Mezcla: Las cantidades que pueden procesarse en el recipiente de procesamiento variarán según la densidad de los ingredientes que se usen.
- Agregar ingredientes líquidos: Vierta los ingredientes líquidos a través del conducto de alimentos en la tapa mientras el procesador de alimentos está en funcionamiento. El vaso impulsor de alimentos es útil cuando se agregan pequeñas cantidades de líquidos como aceite o agua para diluir la mezcla procesada.
- Agregar ingredientes secos: Agregue ingredientes secos como harina directamente en el tazón de procesamiento. No es necesario tamizar los ingredientes.

NOTA: Al procesar salsas o ingredientes semilíquidos, puede ser necesario raspar periódicamente el tazón de procesamiento con la espátula.

- Uso del conducto de alimentos: El factor más importante para rebanar y triturar con éxito es la forma en que los alimentos se empacan en el conducto de alimentos. El conducto de alimentos siempre debe empacarse firmemente para permitir que cada trozo de alimento apoye a los demás.

NOTA: Siempre habrá una pequeña porción de alimentos sin procesar entre el empujador de alimentos y el disco de procesamiento con cuchillas.

PRECAUCIÓN: Nunca use los dedos ni los utensilios para empujar los alimentos por el conducto de alimentos. Siempre use el empujador de alimentos.

- Rebanado/trituración: Corte todos los ingredientes a un tamaño que se ajuste cómodamente en el conducto de alimentos (no más de 2 pulgadas x 1-1/2 pulgadas). Empaque el canal de alimentos y, mientras mantiene los alimentos estables y en posición vertical con el empujador de alimentos, presione hacia abajo de manera

bellaD_MultiUSA_10cupPrep&Store_FoodProcessor_CHOP_IM_V5_R3.indd 19 2026-03-18 3:58 PM

uniforme hasta que todos los ingredientes estén cortados en rodajas o rallados. No utilice fuerza excesiva, ya que podría dañar el procesador de alimentos.

- Rebanadas largas: Introduzca alimentos de hasta dos pulgadas de ancho en posición horizontal en el conducto de alimentación (consulte la Figura 8).
- Rebanadas cortas: Introduzca alimentos en posición vertical en el conducto de alimentos (consulte la Figura 9).
- Rebanado/trituración: Para obtener mejores resultados, recuerde que los alimentos más blandos, como el queso (cheddar, mozzarella o suizo), deben enfriarse bien antes de procesarlos. Los alimentos más duros, como el queso parmesano o romano, deben estar a temperatura ambiente antes de rallarlos o triturarlos.

NOTA: Al rallar alimentos duros, no aplique demasiada presión al empujador de alimentos.

Figura 8



Figura 9



GUÍA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

ALIMENTOS	CAPACIDAD DEL TAZÓN DE PROCESAMIENTO
Carne, pescado o mariscos procesados/picados	3/4 lb (12 oz)
Fruta, vegetales o queso en rodajas o rallados	4-5 tazas
Fruta, vegetales o queso picados	2 tazas
Puré de frutas, verduras o queso	3 tazas cocidas
Líquidos: Sopas, aderezos para ensaladas,	4 tazas
Salsas, etc.	Pastel de queso de 8 pulgadas
Rebozador de pastel	1 (15.25 oz.) de mezcla para pastel en caja
Masa de galleta	2-1/2 docenas de galletas de tamaño promedio
Pan blanco	2 tazas de harina multiuso o de pan
Masa para pizza	2 tazas de harina multiuso o de pan
Mantequilla de frutos secos	2 tazas de frutos secos

ACCESORIOS PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

CUCHILLA DE PROCESAMIENTO DE ACERO INOXIDABLE

Empuje los alimentos desde los costados del tazón de procesamiento con la espátula cuando sea necesario.

NOTA: Para rallar alimentos como queso o verduras, se puede utilizar la cuchilla procesadora. El tiempo y la velocidad de procesamiento determinarán la consistencia final.

ALIMENTOS	VELOCIDAD
Manzana	PULSO o ALTO
Migas de pan (trituradas)	PULSO, luego ALTO
Repollo	PULSO o BAJO
Zanahorias	PULSO o ALTO
Apio	PULSO o BAJO

bellaD_MultiUSA_10cupPrep&Store_FoodProcessor_CHOP_IM_V5_R3.indd 20 2026-03-18 3:58 PM

Galletas (trituradas)	PULSO, luego ALTO
Masa	BAJO
Huevos, hervidos y duros	PULSO o BAJO
Ajo	PULSO
Champiñones	PULSO
Cebollas	PULSO
Parmesano, Romano (rallado)	PULSO, luego ALTO
Perejil u otras hierbas	PULSO o BAJO
Pimientos	PULSO
Papas	PULSO o ALTO
Nueces	PULSO

CUCHILLAS PARA CORTAR O RALLAR

NOTA: Corte los alimentos para que entren en la tolva de alimentación.

Para obtener los mejores resultados: Utilice PULSO y luego velocidad BAJA para procesar.

ALIMENTOS	CUCHILLA
Manzana	Cuchillas para cortar en rodajas finas o gruesas o cuchilla gruesa para rallas
Papas fritas	Cuchilla para cortar papas fritas
Zanahorias	Cuchillas para cortar en rodajas finas o gruesas o para rallar
Queso blando o semiblando Cheddar, mozzarella, suizo	Cuchillas para triturado fino o grueso
Champiñones	Cuchillas para cortar en rodajas finas o gruesas
Parmesano, romano	Cuchilla de rallado fino
Batatas fritas	Cuchilla para cortar papas fritas
Calabacín o calabaza de verano	Cuchillas para cortar en rodajas finas o gruesas o para rallar
Cebollas, papas, tomate, pepino	Cuchillas para cortar en rodajas finas o gruesas
Col	Cuchilla gruesa para rallar

INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO PARA EL USUARIO

Este electrodoméstico requiere poco mantenimiento. No contiene piezas que el usuario pueda reparar. Cualquier servicio que requiera desensamblaje que no sea limpieza debe ser realizado por un técnico calificado en reparación de electrodomésticos.

INSTRUCCIONES DE CUIDADO Y LIMPIEZA

1. Desenchufe el procesador de alimentos antes de limpiarlo.
2. El tazón de procesamiento, la tapa, el empujador de alimentos, la cuchilla de procesamiento, los cinco discos de cuchillas, el disco de plástico y la espátula se pueden lavar en el estante superior del lavavajillas o a mano con agua caliente y jabón.

A**DVERTENCIA:** Las cuchillas y los discos son muy filosos. Tenga mucho cuidado al manipular la cuchilla y el disco. De lo contrario, se pueden producir lesiones personales.

TENGA EN CUENTA: Algunos alimentos, esencias o saborizantes pueden decolorar el tazón de procesamiento de plástico. Esto no dañará el plástico ni afectará el sabor de su comida.

bellaD_MultiUSA_10cupPrep&Store_FoodProcessor_CHOP_IM_V5_R3.indd 21 2026-03-18 3:58 PM

3. Agregue una pizca de aceite vegetal a un paño de cocina limpio y frótelo sobre el área para eliminar la decoloración.
4. Limpie la base del procesador de alimentos con un paño suave humedecido.

ADVERTENCIA: Nunca sumerja la base del procesador de alimentos en agua ni en ningún otro líquido.

5. Enjuague y seque bien cada pieza antes de usarla nuevamente.

INSTRUCCIONES DE ALMACENAMIENTO

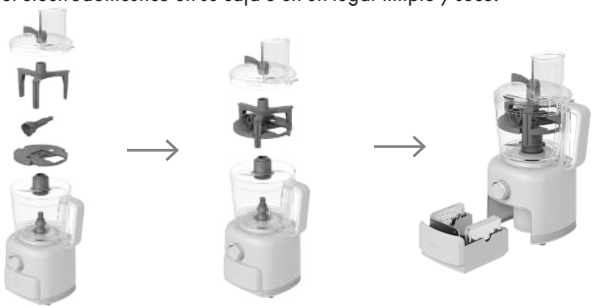
(Consulte la Figura 10)

1. Nunca guarde el procesador de alimentos si está mojado. Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas antes de guardarlas.
2. Guarde todos los accesorios en el recipiente para ahorrar espacio.
3. Guarde las cinco cuchillas dentro del cajón.

PRECAUCIÓN: Las cuchillas son filosas. Manipúlelas con cuidado.

3. No ejerza presión sobre el cable en el punto donde entra en la unidad, ya que podría desgastarse y romperse. Enrolle el cable alrededor del compartimento para cables situado en la base de la unidad.
4. Guarde el electrodoméstico en su caja o en un lugar limpio y seco.

Figura 10



bellaD_MultiUSA_10cupPrep&Store_FoodProcessor_CHOP_IM_V5_R3.indd 22 2026-03-18 3:58 PM

bella®

GARANTÍA LIMITADA DE DOS AÑOS

Mediante la presente, Sensio Inc. dba Made by Gather™ garantiza que, durante el plazo de **DOS AÑOS** a partir de la fecha de entrega, este producto no presentará defectos mecánicos en el material ni en la mano de obra, y durante 90 días, no los presentará en las piezas no mecánicas. A su entera discreción, Sensio Inc. dba Made by Gather™ reparará o reemplazará el producto que resulte defectuoso, o emitirá un reembolso por el producto durante el plazo de garantía.

Esta garantía es válida únicamente para el comprador minorista original a partir de la fecha de la entrega inicial y no es transferible. Conserve el recibo de compra original, ya que se exige una prueba de compra para obtener la validación de la garantía, que comienza en la fecha de entrega. Las tiendas minoristas no tienen derecho a alterar, modificar ni corregir de ninguna manera los términos y condiciones de la garantía.

EXCLUSIONES:

La garantía no cubre el desgaste normal de las piezas ni el daño ocasionado por cualquiera de las siguientes causas: uso negligente del producto, uso de un voltaje o corriente incorrectos, mantenimiento de rutina inadecuado, uso contrario al de las instrucciones de funcionamiento, desarmado, reparación o alteración a cargo de personas que no sean miembros del personal calificado de Sensio Inc. dba Made by Gather™. Asimismo, la garantía no cubre actos de la naturaleza, como incendios, inundaciones, huracanes o tornados. Sensio Inc. dba Made by Gather™ no asumirá responsabilidad por daños incidentales o resultantes ocasionados por la violación de cualquier garantía expresa o implícita. Salvo en la medida en que lo prohíban las leyes aplicables, cualquier garantía implícita de comerciabilidad o aptitud para un propósito particular se limita temporalmente a la duración de la garantía. Algunos estados, provincias o jurisdicciones no permiten la exclusión ni la limitación de daños incidentales o resultantes, o limitaciones sobre la duración de una garantía implícita y, por lo tanto, es posible que las exclusiones o limitaciones mencionadas no le correspondan. La garantía cubre derechos legales específicos que pueden variar de un estado, una provincia o una jurisdicción a otros.

CÓMO OBTENER EL SERVICIO DE GARANTÍA:

Debe comunicarse con el Servicio de atención al cliente a nuestro número telefónico gratuito: 1-866-832-4843. Un representante del Servicio de atención al cliente intentará resolver los problemas referidos a la garantía por teléfono. Si este no puede resolver el problema, le proporcionarán un número de caso y le solicitarán que devuelva el producto a Sensio Inc. dba Made by Gather™ . Adhiera una etiqueta al producto que incluya: su nombre, dirección, número telefónico de contacto durante el día, número de caso y descripción del problema. Además, incluya una copia del recibo de compra original. Envuelva cuidadosamente el producto etiquetado con el recibo de compra, y envíelo (con el envío y el seguro prepagados) a la dirección de Sensio Inc. dba Made by Gather™. Sensio Inc. dba Made by Gather™ no asumirá obligación ni responsabilidad alguna por el producto devuelto que esté en el trayecto hacia el Centro de servicio al cliente de Sensio Inc. dba Made by Gather™.

bellaD_MultiUSA_10cupPrep&Store_FoodProcessor_CHOP_IM_V5_R3.indd 23 2026-03-18 3:58 PM



For customer service questions or comments
Dudas o comentarios contactar el departamento de servicio al cliente
1-866-832-4843 / help@bellahousewares.com

MADE BY GATHER

Sensio Inc.
dba Made by Gather™
New York, NY 10016/USA

35433_35461_R3