

da. Para limpiar manchas difíciles utilice un detergente suave y no abrasivo.
NUNCA SUMERJA LA BASE EN AGUA NI EN CUALQUIER OTRO LIQUIDO

Cuidado de los accesorios

Utilice agua jabonosa caliente para lavar el tazón, la cubierta, la cuchilla, los discos y el ariete. Enjuague y seque muy bien o colóquelos en la rejilla superior de lavadora de vajilla.

No guarde el procesador de alimentos con la cubierta en posición cerrada porque puede descomponerse el mecanismo de cierre.

CONSEJOS PARA SU USO

- La capacidad del tazón es de 6 a 7 tazas de ingredientes secos o 2 tazas de líquido. No exceda esta capacidad.
- No utilice el procesador de alimentos para triturar hielo.
- Para obtener una textura uniforme, se recomienda cortar los alimentos en cubos de 1 pulgada antes de desmenuzarlos o picarlos con la cuchilla en S.

DOS AÑOS DE GARANTÍA LIMITADA

Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc. garantiza que este aparato está libre de defectos de materiales y mano de obra por un período de dos (2) años a partir de la fecha original de compra, excepto en lo que se observa a continuación. No se ofrece garantía sobre los siguientes artículos, que pueden incluirse con este aparato: partes de vidrio, envases de vidrio, cortadora/colador, placa de base que no se pega, y/o superficies para cocinar que no se pegan. Esta garantía sólo se extiende al comprador consumidor original y no cubre daños ocasionados por el mal uso, falta de cuidado, uso para fines comerciales o cualquier otro uso que no esté especificado en las instrucciones impresas. HAMILTON BEACH/PROCTOR-SILEX, inc. NO SE RESPONSABILIZA DE NINGUN DAÑO RESULTANTE O PERDIDAS INCIDENTALES CAUSADOS POR EL USO DE ESTE APARATO. En algunos estados, o provincias, no se permite la exclusión o restricción de las pérdidas incidentales o resultantes, por lo tanto la declaración de la responsabilidad anterior podría no tener aplicación en su caso. Si usted tiene una reclamación en relación con esta garantía, NO DEVUELVA EL APARATO A LA TIENDA. Le rogamos llame al NUMERO DE SERVICIO AL CLIENTE. (Para recibir atención más rápida, tenga el número del modelo a la mano para que el operador pueda brindarle su asistencia.)

**En EE.UU.: 1-800-851-8900
En México llame al 91-800-16-100**

Esta garantía le otorga derechos legales específicos, pero usted podría además tener otros derechos legales que varían según el estado y la provincia.

HAMILTON BEACH ♦ PROCTOR-SILEX, INC.

Washington, North Carolina 27889

840946600

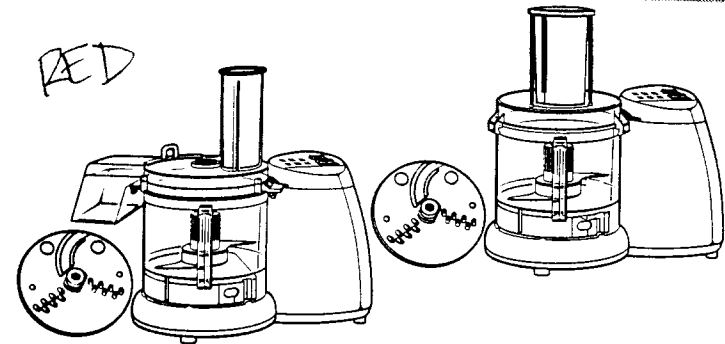
Printed in Mexico

PINE 70700

Use & Care for Food Processor

Mode d'emploi & d'entretien du robot de cuisine

Cuidados del procesador de alimentos



Customer Service Number

In USA: 1-800-851-8900

To purchase parts or accessories, call 1-800-486-0343

In Canada: 1-800-267-2826 • In Mexico: 91-800-16-100

Keep this number for future reference!

Numéro d'assistance clients

Aux États-Unis: 1-800-851-8900 • Au Canada: 1-800-267-2826

Conservez ce numéro, il peut vous être utile!

Numero de servicio al cliente

En EE.UU.: 1-800-851-8900 • En México: 91-800-16-100

Consérvelo por si lo necesitas en el futuro.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. To protect against risk of electrical shock, do not immerse base, motor, cord or plug in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when used by or near children.
4. Unplug cord from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
5. Avoid contacting moving parts. Keep fingers out of discharge openings.
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 appliance to the nearest authorized Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc. service facility for examination, adjustment or electrical or mechanical repair.
7. The use of attachments not recommended or sold by Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc. may cause fire, electric shock or injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Never feed food into food chute by hand when slicing or shredding food. Always use food pusher.
11. The blades and discs are sharp. Handle carefully. Store out of reach of children.
12. Make sure the blade or disc has come to a full stop before removing cover.
13. Keep hands and utensils away from moving blades and discs while processing food to prevent the possibility of severe personal injury and/or damage to the food processor. A rubber scraper may be used but ONLY when the food processor is not running.
14. To avoid injury, never place cutting blade or discs on base without first putting bowl properly in place.
15. Be certain cover is securely locked in place before operating appliance.

2

16. Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism.
17. To avoid injury, be sure to insert or remove blades and discs using finger holes provided for this purpose.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

CONSUMER SAFETY INFORMATION

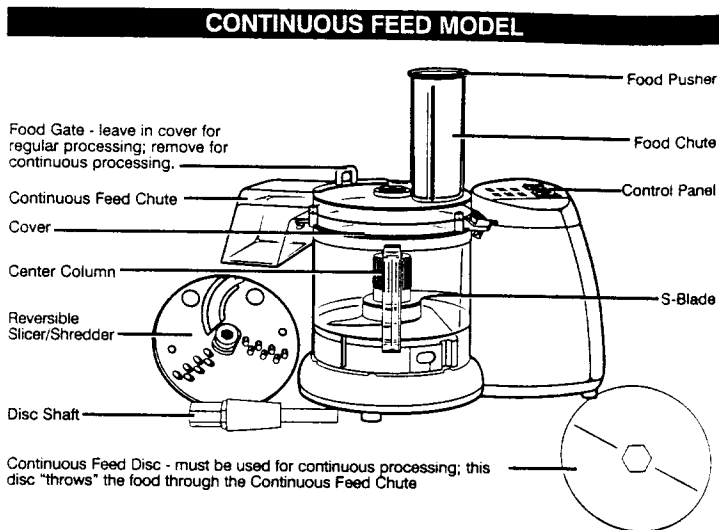
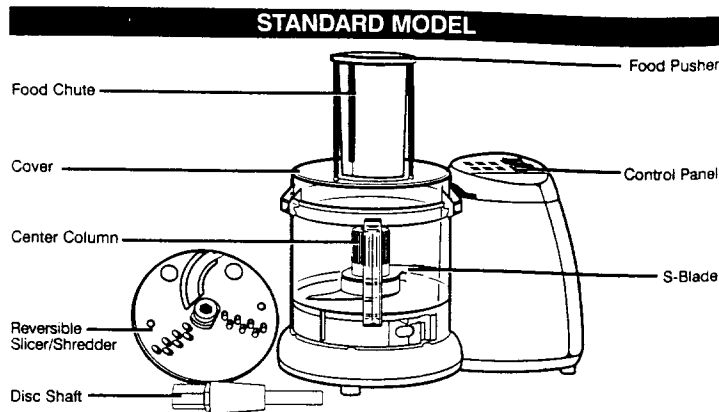
- **This appliance is intended for household use only.**
- This appliance is equipped with a polarized plug. This type of plug has one blade wider than the other. The plug will fit into an electrical outlet only one way. This is a safety feature. If you are unable to insert plug into outlet, try reversing plug. If plug should still fail to fit, contact an electrician to replace the obsolete outlet. Do not attempt to defeat the safety purpose of the polarized plug.

HOW TO USE STANDARD PROCESSOR

Always position bowl and lock on base before putting blade or disc in position. Make sure blade or disc is securely in place before using.

1. Make sure control switch is turned to OFF and unit is unplugged.
2. Place bowl onto base, with handle facing you. Rotate the bowl counterclockwise until it locks into place.
3. Handle carefully; blades are sharp. To put on blades:
S-Blade: Place the S-blade onto center column of food processor in center of bowl. Turn blade slowly until blade drops.
Slicer/Shredder Disc: Place the disc shaft onto center column of food processor. Place reversible slicer/shredder disc onto shaft, desired cutting edge up.
4. Place cover on bowl with unlock arrow on cover aligned with arrow on control panel. Turn the cover counterclockwise until lock symbol aligns with arrow on control panel. Turn until you hear the cover lock into place.
THE MOTOR WILL NOT OPERATE UNLESS COVER IS LOCKED.
This ensures the cover is always securely latched when unit is in operation.
5. Plug unit in and process.

3



4

HOW TO USE CONTINUOUS FEED MODEL

The continuous feed feature is offered on selected models, only. Your food processor may not have this feature. With this feature you may process in the processor bowl or utilize the continuous feed chute for slicing and shredding into a separate container. This allows processing of sliced or shredded foods in large quantities.

Do not use the continuous feed chute to slice meats or cheese. The texture of these foods tends to clog the continuous feed chute. Slicing meats and cheeses into the food processor bowl is acceptable.

To Process In The Bowl - Not Using The Continuous Feed Chute

1. Set up food processor following steps 1-4 under How To Use Standard Food Processor.
2. The food gate should be in place.

To Process Using Continuous Feed Chute

IMPORTANT: When using the continuous feed chute the food gate must be removed and the continuous feed disc must be in place.

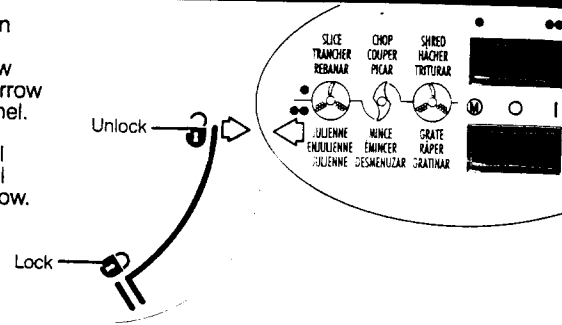
1. Make sure unit is off and unplugged. Lock bowl onto base then place disc shaft onto center column.
2. Select desired side of continuous feed disc and place onto disc shaft. The continuous feed disc has a ribbed side to use for cabbage and leafy greens, and a flat side to use with other foods.
3. Select desired side of reversible slicer/shredder disc and place that side up, on disc shaft.
4. REMOVE FOOD GATE FROM CONTINUOUS FEED COVER TO PREVENT DAMAGE TO UNIT.
5. Lock on cover.
6. Plug unit into 120 volt outlet and select speed. Process food. Check the continuous feed chute frequently to make sure the opening is not blocked. If blocked, turn unit off and unplug. Clear blockage, then reassemble and continue processing.

When using the continuous feed chute, some food will fall into the food processor bowl. This is normal.

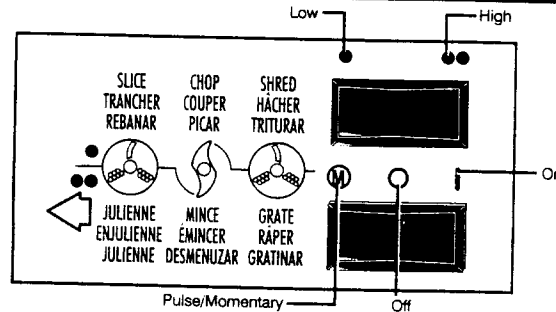
5

HOW TO LOCK COVER

Place cover on bowl with "Unlock" arrow aligned with arrow on control panel. Turn counter clockwise until "Lock" symbol aligns with arrow.



HOW TO OPERATE THE CONTROLS



The control panel provides quick-reference graphics which indicate the correct blade for a job:

HIGH-LOW Switch: Move the switch to either high or low speed before turning on the motor with the ON-OFF-PULSE switch.

ON-OFF-PULSE Switch: This is a three-position switch that gives you a choice of "ON," "OFF" or "PULSE." Selecting the ON position causes the motor to run continuously until you move the switch to OFF. The PULSE position will cause the motor to run only until you release the switch; then it automatically springs back to the OFF position.

6

HOW TO USE THE S-BLADE

The S-Blade should be used to mince or chop foods, mix ingredients, or to puree a mixture.

1. Lock bowl onto base and put S-Blade in place.
2. Lock cover onto bowl. Insert food pusher into food chute.
3. Process food to desired texture. Processing speed and time determine the finished consistency of the food. Use of the PULSE position can help you avoid over-processing.

Kneading Bread Dough

Dough for one loaf yeast bread may be prepared in your food processor using the S-blade. Mix ingredients on HIGH according to recipe instructions. When mixture forms a ball, continue processing for 10-15 seconds. Then remove dough, allow to rise and bake according to recipe instructions.

HOW TO USE THE SLICER/SHREDDER DISC

The reversible slicer/shredder disc has a slicing blade on one side and shredding teeth on the other. Place desired cutting edge up to use. The Slicer Disc can be used to slice firm fruits, vegetables and cheeses. To julienne vegetables, slice then remove from bowl and restack the vegetables. Pack into food chute with slices vertical. Slice again to make match-stick cut vegetables.

The Shredder Disc can be used to shred firm vegetables such as potatoes, zucchini, carrots, cabbage; fruits like apples and pears. Use it to grate firm cheeses like Cheddar, Swiss, Muenster and similar cheeses.

1. Lock bowl onto base. Put disc shaft on center column and put Slicer/Shredder Disc in place with the desired surface facing up for either slicing or shredding. Lock cover onto bowl.
2. Cut food to fit food chute. Pack food chute tightly with food. Insert food pusher in chute. **Always use the food pusher to feed food into the chute. NEVER PUSH FOOD THROUGH CHUTE WITH HANDS.**
3. Select speed. While pressing on food pusher, move switch to ON or PULSE to process food.
4. When food chute is empty, move switch to OFF or release from PULSE position. **Wait until blade has stopped rotating before removing cover.**

7

HOW TO CARE FOR YOUR FOOD PROCESSOR

Caring for the Base

Wipe the base, control panel and cord with a damp cloth or sponge. To remove stubborn soil, use a mild non-abrasive cleanser.

NEVER IMMERSE THE BASE IN WATER OR OTHER LIQUID.

Caring for Attachments

Use hot sudsy water to wash the bowl, cover, blade, discs, food pusher. Rinse and dry thoroughly or wash in the dishwasher (top rack).

Do not store the food processor with the cover in the locked position, as this may put strain on the interlock tab.

HINTS FOR BEST USE

- The bowl will hold 6 to 7 cups of dry ingredients or 2 cups of liquid. Do not overfill.
- Do not use your food processor to crush ice.
- For consistent texture, foods should be cut into 1 inch cubes before mincing or chopping with the S-Blade.

TWO YEAR LIMITED WARRANTY

Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc. warrants this appliance to be free from defects in material and workmanship for a period of two (2) years from the date of original purchase, except as noted. There is no warranty with respect to the following, which may be supplied with this appliance: glass parts, glass containers, cutter/strainer, nonstick soleplate and/or nonstick cooking surfaces. This warranty extends only to the original consumer purchaser and does not cover damage from abuse, neglect, use for commercial purposes, or any other use not found in the printed directions. HAMILTON BEACH/PROCTOR-SILEX, INC. DISCLAIMS ALL RESPONSIBILITY FOR CONSEQUENTIAL DAMAGES OR INCIDENTAL LOSSES CAUSED BY USE OF THIS APPLIANCE. Some states, or provinces, do not allow this exclusion or limitation of incidental or consequential losses, so the foregoing disclaimer may not apply to you. If you have a claim under this warranty, DO NOT RETURN THE APPLIANCE TO THE STORE! Please call our CUSTOMER SERVICE NUMBER. (For faster service please have model number ready for operator to assist you.)

In the U.S. 1-800-851-8900

In Canada 1-800-267-2826

In Mexico 91-800-16-100

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

8

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, vous devriez toujours prendre des précautions élémentaires. Voici quelques consignes à suivre:

1. Lisez toutes les directives.
2. Afin de prévenir les chocs électriques, ne plongez pas le cordon d'alimentation, la fiche ou l'extrémité du moteur dans l'eau ou tout autre liquide.
3. Redoublez de prudence lorsque vous utilisez l'appareil en présence d'un enfant.
4. Débranchez le cordon de la prise de courant lorsque l'appareil de fonctionne pas, avant de poser ou d'enlever des pièces et avant de le nettoyer.
5. Évitez tout contact avec une pièce en mouvement. Gardez les doigts loin des ouvertures de l'appareil.
6. Ne faites jamais fonctionner un appareil avec un cordon d'alimentation ou une prise de courant endommagé ou après que celui ait fait défaut ou ait été échappé ou endommagé de quelque façon que ce soit. Retournez l'appareil à un centre de service agréé par Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc. pour une inspection, un ajustement ou une réparation mécanique ou électrique.
7. L'utilisation d'accessoires qui ne sont ni recommandés ni vendus par Hamilton Beach/Proctor-Silex Inc. peut causer un incendie, un choc électrique ou une blessure corporelle.
8. N'utilisez jamais à l'extérieur.
9. Ne laissez jamais la corde pendre au bord d'une table ou d'un comptoir ou entrer en contact avec une surface chaude.
10. N'insérez jamais de nourriture dans l'entonnoir avec vos mains pendant que l'appareil râpe ou tranche de la nourriture. Utilisez toujours le poussoir.
11. Les lames sont tranchantes. manipulez avec soin. Rangez hors de portée des enfants.
12. Assurez-vous que la lame ou le disque est complètement arrêté avant d'enlever le couvercle.
13. Gardez les mains et les ustensiles loin des lames et des disques en mouvement pendant que vous traitez la nourriture afin d'éviter la possibilité de blessure sérieuse et/ou de dommages au robot de cuisine. Un grattoir en caoutchouc peut être utilisé, mais

9

- UNIQUEMENT lorsque le robot de cuisine ne fonctionne pas.
14. Pour éviter tout risque de blessure, ne placez jamais la lame tranchante ou les disques sur la base sans avoir préalablement installé le bol correctement.
 15. Assurez-vous que le couvercle est bien verrouillé avant de faire fonctionner l'appareil.
 16. Ne tentez jamais de défaire le mécanisme de verrouillage du couvercle.
 17. Pour éviter tout risque de blessure, assurez-vous d'insérer ou d'enlever les lames et les disques en introduisant vos doigts dans les orifices prévus à cet effet.

CONSERVEZ CES DIRECTIVES

RENSEIGNEMENTS POUR LA SÉCURITÉ DU CONSOMMATEUR

- Cet appareil est conçu uniquement pour l'usage domestique.
- Cet appareil est muni d'une fiche polarisée. Ce type de fiche possède une lame plus large que l'autre. La fiche ne peut être installée dans la prise de courant que d'une seule façon afin d'assurer votre sécurité. Si la fiche ne convient pas, inversez-la. Si la fiche ne convient toujours pas, contactez un électricien afin qu'il remplace la prise désuète. N'essayez pas d'enlever le dispositif de sécurité de la fiche.

MODE D'EMPLOI DU ROBOT DE CUISINE STANDARD

Installez toujours le bol et verrouillez-le à la base avant d'installer la lame ou le disque. Assurez-vous que la lame ou le disque est bien en place avant de faire fonctionner l'appareil.

1. Assurez-vous que le téléinterrupteur de commande est en position ARRÊT et que l'appareil est débranché.
2. Placez le bol sur la base, la poignée face à vous. Faites tourner le bol dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit bien en place.
3. Manipulez avec soin: les lames sont tranchantes. Pour installer les lames:
 - Lame-S:** Placez la lame-S dans la colonne centrale du robot de cuisine située au centre du bol. Tournez la lame lentement jusqu'à ce que celle-ci tombe.
 - Disque tranchant/râpant:** Placez l'axe du disque dans la colonne centrale du robot de cuisine. Placez le disque tranchant/râpant réversible

10

dans l'axe, avec le côté tranchant vers le haut.

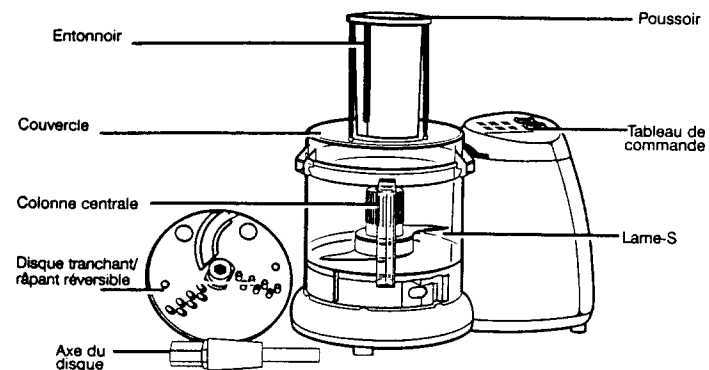
4. Placez le couvercle sur le bol avec la flèche de déverrouillage du couvercle alignée avec la flèche sur le tableau de commande. Tournez le couvercle dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le symbole indiquant le verrouillage soit aligné avec la flèche sur le tableau de commande. Tournez jusqu'à ce que vous entendiez le couvercle se verrouiller.

LE MOTEUR NE FONCTIONNERA PAS À MOINS QUE LE COUVERCLE NE SOIT VERROUILLÉ.

Ceci garantit que le couvercle sera toujours verrouillé pendant que l'appareil fonctionne.

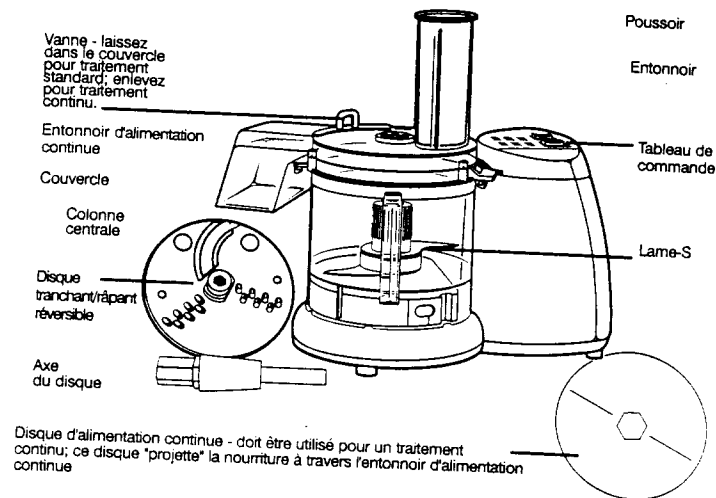
5. Branchez l'appareil et mettez-le en marche.

MODELE STANDARD



11

MODÈLE AVEC ALIMENTATION CONTINUE



MODE D'EMPLOI DU MODÈLE AVEC ALIMENTATION CONTINUE

Cette caractéristique est offerte uniquement sur certains modèles. Il est possible que votre robot de cuisine ne possède pas cette caractéristique. Celle-ci vous permet de broyer la nourriture dans le bol ou d'utiliser l'entonnoir d'alimentation continue pour trancher et râper la nourriture dans un récipient distinct. Ceci permet de trancher ou de râper de grandes quantités de nourriture à la fois.

Ne pas utiliser l'entonnoir d'alimentation continue pour trancher la viande ou le fromage. La texture de ces aliments a tendance à obstruer l'entonnoir d'alimentation continue. Il est préférable de trancher la viande et le fromage à l'intérieur du bol du robot de cuisine.

Pour traiter la nourriture dans le bol - Sans utiliser l'entonnoir d'alimentation continue

1. Réglez le robot de cuisine en suivant les étapes 1 à 4 de la section "Mode d'emploi du robot de cuisine standard".
2. La vanne doit être bien en place.

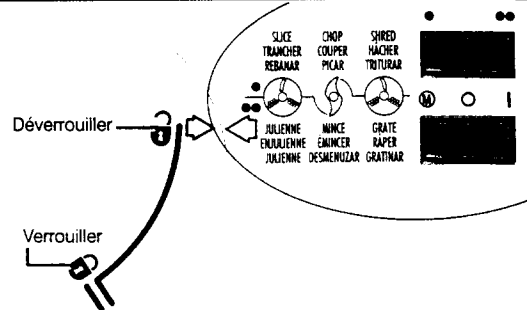
Pour traiter la nourriture en utilisant l'entonnoir d'alimentation continue

IMPORTANT: Lorsque vous utilisez l'entonnoir d'alimentation continue, la vanne doit être enlevée et le disque d'alimentation continue doit être bien en place.

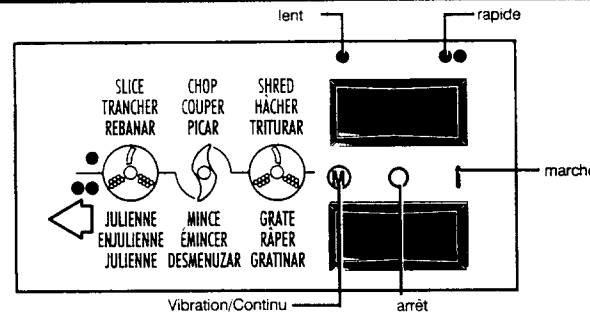
1. Assurez-vous que l'appareil est arrêté et débranché. Verrouillez le bol à la base et placez l'axe du disque dans la colonne centrale.
 2. Choisissez le côté du disque d'alimentation continue que vous préférez et placez-le dans l'axe du disque. Le disque d'alimentation continue possède un côté strié pour la laitue et les légumes à feuilles vertes, et un côté plat pour les autres aliments.
 3. Choisissez le côté du disque tranchant/râpant réversible que vous désirez et placez ce côté vers le haut, sur l'axe du disque.
 4. **ENLEVEZ LA VANNE DU COUVERCLE D'ALIMENTATION CONTINUE AFIN DE NE PAS ENDOMMAGER L'APPAREIL.**
 5. Verrouillez le couvercle.
 6. Branchez l'appareil dans une prise de 120 volts et choisissez une vitesse. Traitez la nourriture. Vérifiez fréquemment l'entonnoir d'alimentation continue afin de vous assurer que l'orifice n'est pas bloqué. Si c'est le cas, éteignez l'appareil et débranchez-le. Dégagez l'obstruction, puis assemblez de nouveau et continuez le traitement.
- Lorsque vous utilisez l'entonnoir d'alimentation continue, il est normal des particules de nourriture débordent du bol.

COMMENT VERROUILLER LE COUVERCLE

Placez le couvercle sur le bol avec la flèche "déverrouiller" alignée avec la flèche sur le tableau de commande. Tournez dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que symbole "verrouiller" soit aligné avec la flèche.



COMMENT FAIRE FONCTIONNER LES COMMANDES



Ce tableau de commande vous fournit des graphiques que vous pouvez consulter en un coup d'oeil afin de choisir la lame appropriée pour la tâche.

Interrupteur faible/élevé: Placez l'interrupteur à la vitesse lente ou rapide avant de faire fonctionner le moteur à l'aide de l'interrupteur MARCHE-ARRÊT-VIBRATION.

Interrupteur MARCHE-ARRÊT-VIBRATION: Ceci est un interrupteur à trois fonctions qui vous offre le choix entre "MARCHÉ", "ARRÊT" ou "VIBRATION". Lorsque vous placez l'interrupteur à la position "MARCHÉ",

le moteur fonctionne de façon continue jusqu'à ce que vous placiez l'interrupteur à la position "ARRÊT". La fonction "VIBRATION" fera fonctionner le moteur uniquement si vous relâchez l'interrupteur; celui-ci retourne alors automatiquement à la position ARRÊT.

MODE D'EMPLOI DE LA LAME-S

La lame-S sert à amincir ou à couper la nourriture, mélanger des ingrédients ou les mettre en purée.

1. Verrouillez le bol à la base et installez la lame-S.
2. Verrouillez le couvercle sur le bol. Insérez le poussoir dans l'entonnoir.
3. Traitez la nourriture selon la texture désirée. La durée et la vitesse de l'opération déterminent la consistance finale de la nourriture. Vous pouvez éviter de broyer la nourriture de façon excessive en utilisant la fonction VIBRATION.

Pétrissage de la pâte à pain

Vous pouvez préparer la pâte à pain d'une miche dans votre robot de cuisine à l'aide de la lame-S. Mélangez les ingrédients à la vitesse RAPIDE conformément aux directives de la recette. Lorsque le mélange forme une boule, poursuivez l'opération durant environ 10-15 secondes. Enlevez ensuite la pâte, laissez-la lever et faites-la cuire en suivant la recette.

MODE D'EMPLOI DU DISQUE TRANCHANT/RAPANT

Le disque tranchant/râpant réversible possède une lame tranchante sur un côté et des dents râpantes sur l'autre. Placez le côté tranchant en position d'utilisation. Le disque tranchant peut être utilisé pour trancher les fruits, les légumes et les fromages fermes. Pour trancher les légumes en fins bâtonnets, tranchez-les puis enlevez-les du bol et replacez-les dans l'entonnoir en position verticale. Tranchez-les de nouveau jusqu'à ce qu'ils aient la forme de fins bâtonnets.

Le disque râpant peut être utilisé pour râper les légumes fermes comme les pommes de terre, les zucchini, les carottes, le chou; les fruits comme les pommes et les poires. Utilisez-le pour râper les fromages comme le Cheddar, le Suisse, le Muenster et autres fromages semblables.

1. Verrouillez le bol à la base. Placez l'axe du disque dans la colonne centrale et placez le disque tranchant/râpant face en dessus selon que vous désiriez trancher ou râper. Verrouillez le couvercle sur le bol.
2. Coupez la nourriture avant de l'insérer dans l'entonnoir. Remplissez l'entonnoir avec la nourriture. Insérez le poussoir dans l'entonnoir.