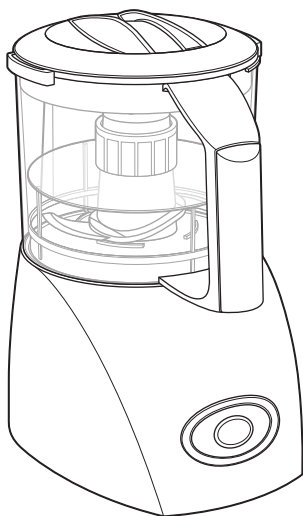


Proctor Silex

Mini Food Processor

Robot culinaire
miniature

Mini Procesador
de Alimentos



840282100

READ BEFORE USE
LIRE AVANT UTILISATION
LEA ANTES DE USAR

English.....	2
USA: 1-800-851-8900	
www.proctorsilex.com	
Français.....	15
Canada : 1-800-267-2826	
www.proctorsilex.ca	
Español	29
EE. UU.: 1-800-851-8900	
México: 01 800 71 16 100	
www.proctorsilex.com.mx	

**Le invitamos a leer cuidadosamente
este instructivo antes de usar su
aparato.**

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, including the following:

- 1.** Read all instructions.
- 2.** This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- 3.** Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- 4.** To protect against risk of electrical shock, do not put cord, plug, or base in water or other liquid.
- 5.** Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- 6.** Avoid contacting moving parts.
- 7.** Do not operate any appliance with a damaged supply cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Supply cord replacement and repairs must be conducted by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. Call the provided customer service number for information on examination, repair, or adjustment.
- 8.** The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock, or injury.
- 9.** Do not use outdoors.
- 10.** Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surface, including stove.
- 11.** Keep hands and utensils away from cutting blades while chopping 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.
13. This appliance is intended for processing small quantities of food for immediate consumption. This appliance is not intended to prepare large quantities of food at one time.
14. To reduce the risk of injury, never place cutting blade on base without first putting bowl properly in place.
15. Be certain cover is securely locked in place before operating appliance.
16. Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Other Consumer Safety Information

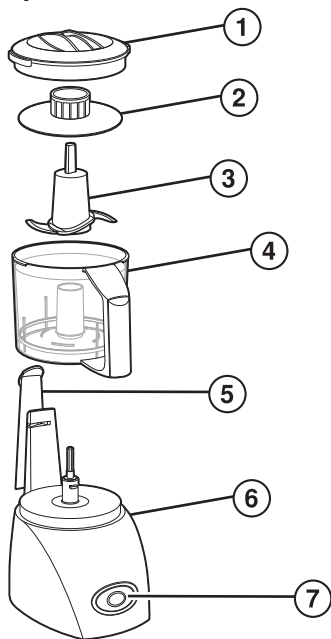
This appliance is intended for household use only.

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard: This appliance is provided with a polarized plug (one wide blade) to reduce the risk of electric shock. The plug fits only one way into a polarized outlet. Do not defeat the safety purpose of the plug by modifying the plug in any way or by using an adapter. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, have an electrician replace the outlet.

The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary, an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the appliance. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.

Parts and Features

Before First Use: Wash cover, bowl, blade, bowl size adjuster, and spatula in hot, soapy water. **The blade is sharp; handle carefully.** Rinse and dry.

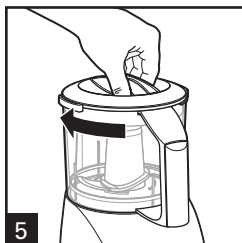
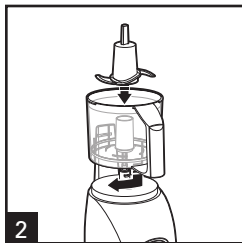


- 1. Cover With Oil Dispenser
- 2. Bowl Size Adjuster
- 3. Blade
- 4. Bowl

- 5. Spatula
- 6. Base
- 7. Pulse Button

How to Use

1. Read “Processing Tips” on page 7.
2. Make sure processor is unplugged. Lock bowl onto base by aligning bowl handle on right side of the base. Turn clockwise until bowl locks into place with handle toward front.
3. Place blade in bowl over center shaft. Turn until blade slips down to bottom of bowl. **Blade is sharp; handle carefully.**
4. Place food in bowl.
5. Place cover on bowl and rotate clockwise until cover is locked into place.
6. Plug into outlet.
7. To turn on unit, press and hold the Pulse button for continuous operation. To pulse, press and release the Pulse button.
8. Remove cover. Unlock bowl by turning counterclockwise. Remove bowl from base. **Carefully remove blade. Blade is sharp; handle carefully.**
9. Unplug.

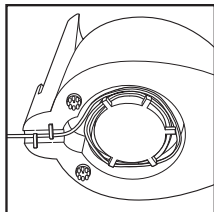


IF PROCESSOR DOES NOT START: Review the steps in “How to Use” to make sure the bowl and cover are both in the locked positions.

Features

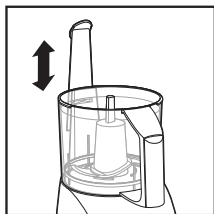
Cord Storage

The base of the food processor is recessed to provide cord storage. Remove bowl and spatula from base. Turn the base upside down and wind the cord.



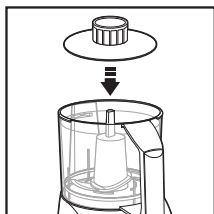
Spatula

A custom spatula is provided for scraping the sides of the bowl. It stores in the back of the unit.



Bowl Size Adjuster

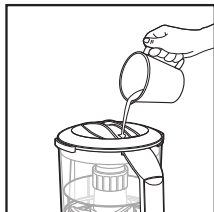
For improved chopping performance when chopping small quantities, place the bowl size adjuster on top of food before processing.



Oil Dispenser

To make salad dressing, pour oil through the dispenser slowly while processing. Dispenser will slowly add oil to sauces and dressings for emulsion of the ingredients.

NOTE: Maximum liquid quantity is 1 cup (237 ml).



Processing Tips

- The bowl has a capacity of 3 cups (710 ml). For liquid ingredients, do not exceed 1 cup (237 ml).
- To chop carrots, celery, mushrooms, green pepper, or onion, cut into 1-inch (2.5-cm) chunks and place in bowl. This will result in more uniform consistency.
- Puree small amounts of cooked fruit or vegetables for baby food or use as a base for sauces or soups.
- Do not process coffee beans, whole squares of baking chocolate, or whole, hard spices in the food processor. This could damage the processor.

Processing Chart

*Bowl size adjuster is recommended.

TO MAKE	INSTRUCTIONS	Adj. *
Bread, Crumbs	Tear bread slices (max. 3) into 6 pieces.	✓
Cheese, Parmesan	Cut in 1/2-inch (1.3-cm) cubes. Process 1/2 cup (118 ml) of cubes at a time.	✓
Chocolate, Baking	Cut in 1/2-inch (1.3-cm) cubes. Do not process more than 4 oz (113 g) at a time.	✓
Cookie, Crumbs	Break into pieces. Use up to 2 cups (473 ml) of pieces.	
Fruit, Chopped	Cut fruit into large chunks. Place up to 2 cups (473 ml) pieces into processor.	
Garlic, Minced	Peel, then process 1 or more cloves at a time.	✓
Graham Cracker, Crumbs	Break into 4 pieces. Place up to 6 crackers in processor at a time.	✓
Herbs, Chopped	Place up to 1 cup (237 ml) in processor.	✓
Meat, Ground	Cut into 1/2-inch (1.3-cm) cubes. Process 8 ounces (227 g) of cubes at a time.	
Nuts, Chopped	Place up to 1 cup (237 ml) in processor.	✓
Parsley, Chopped or Minced	Pinch off sprigs from bunch.	✓
Vegetables, Chopped, Minced	Cut into 1-inch (2.5-cm) chunks. Place up to 2 cups (473 ml) in processor at a time.	

NOTE: Quantities listed above are the recommended maximum. Depending on the food type, smaller amounts may improve chopping performance.

How to Clean

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard.

Unplug unit before cleaning. Do not immerse base, plug, or cord in water or other liquid.

1. Unplug.
2. Wash cover, bowl, spatula, bowl size adjuster, and blade in hot, soapy water. **Blade is sharp; handle carefully.** Rinse and dry. The cover, bowl, spatula, bowl size adjuster, and blade may also be washed in top rack of dishwasher.
3. Reassemble for safe storage.
4. To clean the base, wipe with a damp cloth. Do not use abrasive cleaners. Do not immerse base in water.

Recipes

Pesto

Ingredients:

- 1 cup (237 ml) fresh basil leaves
- 1/4 cup (59 ml) pine nuts
- 1 garlic clove
- 1/4 cup (59 ml) olive oil
- 1/4 cup (59 ml) grated Parmesan cheese
- Dash of salt

Directions:

Place basil, pine nuts and garlic in food processor bowl. Process until almost a puree. Add oil, Parmesan cheese and salt. Process until mixture is well blended. Toss with hot pasta, spread on grilled chicken, or use as a sandwich spread.

Makes: 2/3 cup (158 ml)

Recipes (cont.)

Brie With Apple Chutney

Ingredients:

1/4 cup (59 ml) pecans	2 tablespoons (30 ml) brown sugar
2 Winesap or Granny Smith apples, peeled, cored, and cut in chunks	1 tablespoon (15 ml) cider vinegar
2 tablespoons (30 ml) butter	13-ounce (375 g) round of Brie
1/4 cup (59 ml) golden raisins	

Directions:

Heat oven to 350°F (177°C). Chop pecans and set aside. Place chunks of apple in food processor and pulse until coarsely chopped. In a skillet over medium heat, melt butter and then add apples. Cook about 5 minutes. Add the raisins, brown sugar and vinegar to the apples in the skillet. Stir to mix; then cook 5 minutes longer. Place the round of Brie on a lightly greased ovenproof plate. Bake for 8 minutes or until soft. Remove from oven. Spoon apple chutney over Brie; then sprinkle with pecans. Serve with crackers. **NOTE:** Brie is covered with a flour-based rind. This should be left on the Brie to bake and is edible. **Serves:** 16

Blue Cheese Dressing

Ingredients:

1 clove garlic	1/4 cup (59 ml) sour cream
2 ounces (57 g) blue cheese	2 tablespoons (30 ml) fresh lemon juice
1 cup (237 ml) mayonnaise	1 tablespoon (15 ml) sugar

Directions:

Place garlic clove in the processor bowl and pulse. Add cheese and process for 10 seconds. Add mayonnaise, sour cream, lemon juice and sugar. Process until smooth. Keep refrigerated. **Serves:** 12

Recipes (cont.)

Salsa

Ingredients:

Half of small onion	1 chili or jalapeno pepper, seeded
2 cloves garlic	2 tomatoes, peeled
1/4 cup (59 ml) cilantro leaves	1 tablespoon (15 ml) lemon juice
1 mild banana pepper, seeded	

Directions:

Add onion and garlic to the bowl. Pulse until minced. Add cilantro and peppers to the bowl. Pulse until minced. Add to onion mixture. Place tomatoes into bowl and pulse until coarsely chopped. Add to onion mixture. Add lemon juice and mix thoroughly. Refrigerate for an hour or more before serving. **Serves:** 4

Crispy Catfish Fillets

Ingredients:

2 1/2 ounces (71 g) Parmesan cheese (1/2 cup [118 ml] grated)
20 buttery crackers
1/3 cup (79 ml) fresh parsley sprigs
1/4 cup (59 ml) butter, melted
4 (about 8 ounces [227 g] each) catfish fillets

Directions:

Heat oven to 400°F (204°C). Cut cheese into 1/2-inch (1.3-cm) cubes. Place cheese cubes in processor and pulse until finely grated. Put grated cheese in a shallow bowl. Place crackers and parsley in processor. Process until finely ground. Mix cracker mixture with cheese. Dip fillets in butter and then place in cracker mixture to coat. Lay fillets on nonstick or aluminum foil-lined baking sheet. Bake for 15 to 20 minutes or until fish is cooked through. **Serves:** 4

Recipes (cont.)

Fettuccine With Spinach & Prosciutto

Ingredients:

- 2 1/2 ounces (71 g) Parmesan cheese (1/2 cup [118 ml] grated)
- 8 ounces (227 g) uncooked fettuccine
- 1 clove garlic
- 1 tablespoon (15 ml) olive oil
- 4 to 6 ounces (113 to 170 g) thinly sliced prosciutto, chopped
- 1 package (10 ounce [283 g]) fresh spinach
- 1 egg
- 1/8 teaspoon (.6 ml) black pepper

Directions:

Cut cheese into 1/2-inch (1.3-cm) cubes. Process until grated; set aside. Cook pasta according to package directions, omitting any salt. Drain pasta in a colander over a bowl, reserving 1/2 cup (118 ml) of cooking liquid. Place garlic in bowl and pulse until minced. Heat olive oil in a large skillet over medium-high heat. Add garlic and cook for 15 seconds. Place prosciutto into bowl and process until coarsely chopped. Add prosciutto and spinach to skillet. Cook over medium-high heat for 3 minutes or until spinach has wilted. Combine reserved 1/2 cup (118 ml) of cooking liquid and egg in bowl and process until completely mixed. Add pasta and egg mixture to skillet and stir well to mix. Cook and stir over low heat for about 4 minutes or until egg mixture is slightly thick. Stir in 1/4 cup (59 ml) cheese and pepper. Serve immediately, sprinkling with remaining cheese.

Serves: 4

Recipes (cont.)

Vegetarian Chili

Ingredients:

- 2 teaspoons (10 ml) vegetable oil
- 1 large onion, cut in chunks
- 1 red bell pepper, seeded and cut into chunks
- 1 green bell pepper, seeded and cut into chunks
- 1 clove garlic, peeled
- 1 tablespoon (15 ml) chili powder
- 1 teaspoon (5 ml) Italian seasoning
- 1 can (16 ounces [454 g]) Great Northern beans, drained
- 1 can (15 ounces [425 g]) kidney beans, drained
- 1 can (15 ounces [425 g]) black beans, drained
- 1 can (15 ounces [425 g]) tomato sauce
- 1 can (14.5 ounces [411 g]) diced tomatoes
- 1 can (15 ounces [425 g]) vegetable broth

Directions:

In a large saucepan over medium-high heat, heat the oil. Place onions into the bowl and pulse until completely chopped. Add the onion to the saucepan and let cook while chopping peppers. Repeat process with peppers. Place garlic clove in bowl and pulse until minced. Add garlic to onion and peppers and cook 1 minute. Add chili powder, Italian seasonings, beans, tomato sauce, diced tomatoes and vegetable broth. Bring to a boil. Cover, reduce heat to low, and simmer for 1 hour. **Serves: 3**

LIMITED WARRANTY

This warranty applies to products purchased and used in the U.S. and Canada. This is the only express warranty for this product and is in lieu of any other warranty or condition.

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of original purchase. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this product or any component found to be defective, at our option; however, you are responsible for all costs associated with returning the product to us and our returning a product or component under this warranty to you. If the product or component is no longer available, we will replace with a similar one of equal or greater value.

This warranty does not cover glass, filters, wear from normal use, use not in conformity with the printed directions, or damage to the product resulting from accident, alteration, abuse, or misuse. This warranty extends only to the original consumer purchaser or gift recipient. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to make a warranty claim. This warranty is void if the product is used for other than single-family household use or subjected to any voltage and waveform other than as specified on the rating label (e.g., 120 V ~ 60 Hz).

We exclude all claims for special, incidental, and consequential damages caused by breach of express or implied warranty. All liability is limited to the amount of the purchase price. **Every implied warranty, including any statutory warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose, is disclaimed except to the extent prohibited by law, in which case such warranty or condition is limited to the duration of this written warranty.** This warranty gives you specific legal rights. You may have other legal rights that vary depending on where you live. Some states or provinces do not allow limitations on implied warranties or special, incidental, or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you.

To make a warranty claim, do not return this appliance to the store. Please call 1.800.851.8900 in the U.S. or 1.800.267.2826 in Canada or visit proctorsilex.com in the U.S. or proctorsilex.ca in Canada. For faster service, locate the model, type, and series numbers on your appliance.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Pour utiliser un appareil électroménager, vous devez toujours prendre des mesures élémentaires de sécurité pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution et/ou de blessure corporelle, en particulier les mesures suivantes :

- 1.** Lire toutes les instructions.
- 2.** Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont étroitement surveillées et instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- 3.** Une surveillance étroite est requise pour tout appareil utilisé par ou près des enfants. Surveiller que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- 4.** Pour protéger contre le risque de choc électrique, ne pas immerger la base, le cordon ou la fiche dans l'eau ou d'autres liquides.
- 5.** Débrancher de la prise murale lorsque l'appareil ne sert pas, avant d'y ajouter des pièces ou d'en retirer, ainsi qu'avant de procéder à son nettoyage.
- 6.** Éviter de toucher les pièces mobiles.
- 7.** Ne pas faire fonctionner un appareil électroménager avec un cordon ou une fiche endommagée, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Le remplacement et la réparation du cordon d'alimentation doivent être faits par le fabricant, son agent de service ou toute personne qualifiée de façon à éviter tout danger. Appeler le numéro de service à la clientèle fourni pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement.
- 8.** L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant ou vendus par le fabricant de l'appareil peut provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures.
- 9.** Ne pas utiliser à l'extérieur.
- 10.** Ne pas laisser le cordon pendre d'un bord de table ou d'un comptoir, ou entrer en contact avec une surface chaude, y compris une cuisinière.

11. Garder les mains et les ustensiles à l'écart des lames coupantes pendant le hachage des aliments pour réduire le risque de blessure grave des personnes et de dommages de l'appareil. Un racloir peut être utilisé mais uniquement lorsque l'appareil est à l'arrêt.
12. Les lames sont coupantes, les manipuler avec précaution.
13. Cet appareil est destiné au traitement de petites quantités de nourriture pour consommation immédiate et non pas pour le traitement à l'avance de grandes quantités.
14. Pour réduire le risque de blessures, ne jamais mettre les lames tranchantes dans la base avant d'avoir d'abord bien mis le bol en place.
15. S'assurer que le couvercle est fermement mis en place avant de faire fonctionner l'appareil.
16. Ne pas essayer de contourner le mécanisme de verrouillage du couvercle.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Autres renseignements de sécurité pour les consommateurs

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

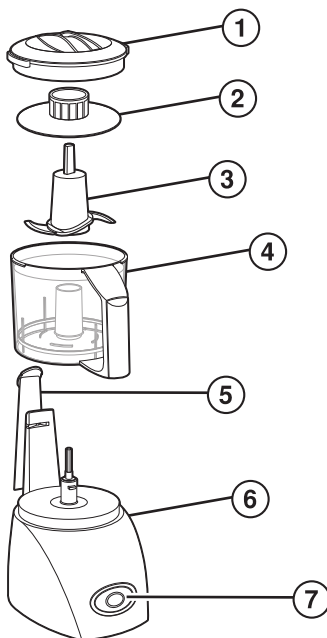
⚠ AVERTISSEMENT Risque de choc électrique : Cet appareil est fourni avec une fiche polarisée (une broche large) pour réduire le risque d'électrocution. Cette fiche n'entre que dans un seul sens dans une prise polarisée. Ne contrecarrez pas l'objectif sécuritaire de cette fiche en la modifiant de quelque manière que ce soit ou en utilisant un adaptateur. Si vous ne pouvez pas insérer complètement la fiche dans la prise, inversez la fiche. Si elle refuse toujours de s'insérer, faire remplacer la prise par un électricien.

La longueur du cordon installé sur cet appareil a été sélectionnée afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de faux pas causés par un fil trop long. L'utilisation d'une rallonge approuvée est permise si le cordon est trop court. Les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être équivalentes ou supérieures aux caractéristiques de l'appareil. Prendre toutes les précautions nécessaires pour installer la rallonge de manière à ne pas la faire courir sur le comptoir ou sur une table pour éviter qu'un enfant ne tire sur le cordon ou trébuché accidentellement.

Pièces et caractéristiques

Avant le premier emploi : Laver le couvercle, le bol, la lame, le dispositif de réglage de taille de bol et la spatule dans l'eau chaude savonneuse.

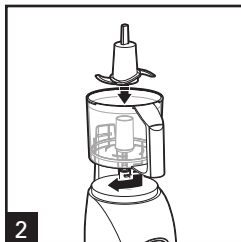
La lame est affûtée ; la manipuler avec soin. Rincer et sécher.



- | | |
|---|--|
| 1. Couvercle avec distributeur d'huile | 5. Spatule |
| 2. Dispositif de réglage de taille de bol | 6. Base |
| 3. Lame | 7. Bouton de commande
intermittente |
| 4. Bol | |

Mode d'emploi

1. Veuillez lire la section « Conseils pour le traitement » en page 20.
2. Assurez-vous que le robot culinaire est débranché. Verrouiller le bol dans la base, en alignant la poignée du bol sur le côté droit de la base. Tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le bol se bloque en place avec la poignée vers l'avant.



3. Mettre la lame dans le bol au-dessus de la tige centrale. Tourner jusqu'à ce que la lame glisse dans le fond du bol. **La lame est coupante, manipulez-la avec précaution.**



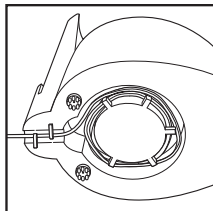
4. Mettre les aliments dans le bol.
5. Placer le couvercle sur le bol et tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le couvercle soit verrouillé en place.
6. Brancher sur une prise de courant.
7. Pour mettre l'appareil en marche, appuyer sur le bouton de commande intermittente et maintenir-le appuyé pour un fonctionnement continu. Pour un fonctionnement intermittent, appuyer sur le bouton de commande intermittente et relâcher-le.
8. Retirer le couvercle. Déverrouiller le bol en le faisant tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Retirer le bol de la base. **Retirer la lame avec précaution. La lame est coupante ; manipulez-la avec précaution.**
9. Débrancher.

SI LE ROBOT CULINAIRE NE SE MET PAS EN MARCHÉ : Passer en revue toutes les étapes de la section « Mode d'emploi », pour vous assurer que le bol et le couvercle sont bien verrouillés.

Caractéristiques

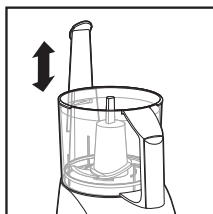
Stockage du cordon

La base du robot culinaire est encastrée de manière à permettre de ranger le cordon. Retirer le bol et la spatule de la base. Retourner la base à l'envers et enrouler le cordon comme illustré.



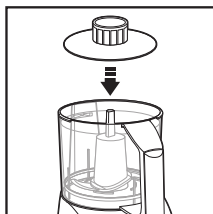
Spatule

Une spatule adaptée est fournie afin de racler les parois du bol. Cet accessoire se range derrière l'appareil.



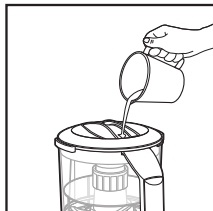
Dispositif de réglage de taille de bol

Pour une meilleure performance de hachage et pour hacher de petites quantités, placer le dispositif de réglage de taille de bol au-dessus des aliments avant le hachage.



Distributeur d'huile

Pour faire une sauce à salade, verser l'huile lentement dans le distributeur tout en hachant. Le distributeur ajoutera lentement de l'huile aux sauces et vinaigrettes pour l'émulsion des ingrédients. **REMARQUE :** La quantité maximum de liquide est de 1 tasse (237 ml).



Conseils pour le traitement

- La capacité du bol est de 3 tasses (710 ml). Dans le cas d'ingrédients liquides, ne dépasser pas les 1 tasse (237 ml).
- Pour hacher les carottes, le céleri, les champignons, les poivron verts ou les oignons, couper en morceaux de 1 po (2,5 cm) et mettre-les dans le bol. La consistance sera plus uniforme.
- Écraser en purée de petites quantités de fruits ou de légumes cuits, pour préparer de la nourriture de bébé ou pour utiliser comme base de sauces ou soupes.
- Ne vous servez pas du robot culinaire pour le café en grains, les morceaux entiers de chocolat à cuire, ni pour des morceaux entiers d'épices dures, au risque de l'endommager.

Tableau de traitement

*Indique si le dispositif de réglage de taille de bol est recommandé.

POUR OBTENIR	INSTRUCTIONS	Dis. *
Chapelure, miettes	Déchirer les tranches de pain (jusqu'à 3) en 6 morceaux.	✓
Fromage parmesan	Couper en cubes de 1/2 po (1,3 cm). Traiter 1/2 tasse (118 ml) de cubes à la fois.	✓
Chocolat pour la cuisson	Couper en cubes de 1/2 po (1,3 cm). Ne pas traiter plus de 4 oz (113 g) à la fois.	✓
Miettes de biscuits	Briser en morceaux. Utiliser jusqu'à 2 tasses (473 ml) de morceaux.	
Fruits hachés	Couper les fruits en gros morceaux. Placer jusqu'à 2 tasses (473 ml) de morceaux dans le robot culinaire.	
Ail émincé	Peler puis traiter 1 gousse d'ail ou plus à la fois.	✓
Miettes de biscuits Graham	Briser en 4 morceaux. Mettre jusqu'à 6 craquelins en morceaux à la fois dans le robot culinaire.	✓
Herbes hachées	Mettre jusqu'à 1 tasse (237 ml) dans le robot culinaire.	✓
Viande hachée	Couper en cubes de 1/2 po (1,3 cm). Hacher 8 onces (227 g) de cubes à la fois.	
Noix hachées	Mettre jusqu'à 1 tasse (237 ml) dans le robot culinaire.	✓
Persil haché ou émincé	Séparer les têtes des tiges.	✓
Légumes hachés ou émincés	Couper les légumes en morceaux de 1 po (2,5 cm). Mettre jusqu'à 2 tasses (473 ml) à la fois dans le robot culinaire.	

REMARQUE : Les quantités sont les valeurs maximum recommandées. Selon le type d'aliment, des quantités plus petites peuvent améliorer la performance de hachage.

Nettoyage

⚠️ AVERTISSEMENT Risque de choc électrique.

Débrancher avant le nettoyage. Ne pas immerger la base, la fiche ou le cordon dans l'eau ou autre liquide.

1. Débrancher.
2. Laver le couvercle, le bol, la spatule, le dispositif de réglage de taille de bol et la lame à l'eau chaude savonneuse. **La lame est coupante ; manipuler-la avec précaution.** Rincer et sécher-la. Le couvercle, le bol, la spatule, le dispositif de réglage de taille du bol et le couteau peuvent également être passés au lave-vaisselle, dans le panier supérieur.
3. Réassembler l'appareil de façon à le ranger en toute sécurité.
4. Pour nettoyer la base, essuyer celle-ci à l'aide d'un linge humide. Ne vous servez pas de nettoyeurs abrasifs. Ne plonger pas la base dans l'eau.

Recettes

Pesto

Ingrédients :

- 1 tasse (237 ml) de feuilles de basilic frais
- 1/4 tasse (59 ml) de noix de pin
- 1 gousse d'ail
- 1/4 tasse (59 ml) d'huile d'olive
- 1/4 tasse (59 ml) de fromage Parmesan râpé
- Pincée de sel

Instructions :

Déposer le basilic, les noix de pin et l'ail dans le bol du robot culinaire. Transformer jusqu'à consistance de purée. Ajouter l'huile, le fromage parmesan et le sel. Transformer afin de bien mélanger le tout. Incorporer à des pâtes chaudes, tartiner sur du poulet grillé ou comme tartinade à sandwich.

Donne : 2/3 tasse (158 ml)

Recettes (suite)

Brie garni de chutney aux pommes

Ingrédients :

1/4 tasse (59 ml) de noix de pacane	1/4 tasse (59 ml) de raisins secs jaunes
2 pommes Winesap ou Granny Smith, pelées, évidées et coupées en gros morceaux	2 c. à soupe (30 ml) de sucre brun
2 c. à soupe (30 ml) de beurre	1 c. à soupe (15 ml) de vinaigre de cidre
	Roue de brie de 13 oz (375 g)

Instructions :

Chauffer le four à 350 °F (177 °C). Hacher les pacanes et les mettre de côté. Vider les pommes dans le robot culinaire et hacher grossièrement au réglage Pulse. Dans une poêle, à feu moyen, faire fondre le beurre, puis ajouter les pommes. Cuire pendant environ 5 minutes. Ajouter les raisins secs, le sucre brun et le vinaigre dans la poêle. Mélanger, puis cuire encore 5 minutes. Déposer la roue de Brie sur une assiette légèrement graissée allant au four. Cuire pendant 8 minutes ou jusqu'à tendreté. Sortir du four. Verser le chutney aux pommes sur le brie avec une cuillère et saupoudrer de pacanes. Servir accompagné de craquelins. **REMARQUE:** Le Brie est recouvert d'une croûte à la farine. Elle est comestible et devrait donc être laissée sur le fromage. **Servir :** 16

Vinaigrette au fromage bleu

Ingrédients :

1 gousse d'ail	1/4 tasse (59 ml) de crème sure
2 oz (57 g) de fromage bleu	2 c. à soupe (30 ml) de jus de citron frais
1 tasse (237 ml) de mayonnaise	1 c. à soupe (15 ml) de sucre

Instructions :

Mettre la gousse d'ail dans le bol du robot culinaire et émincer au réglage Pulse. Ajouter le fromage et laisser tourner pendant 10 secondes. Ajouter la mayonnaise, la crème sure, le jus de citron et le sucre. Mélanger jusqu'à consistance lisse. Garder au réfrigérateur. **Servir :** 12

Recettes (suite)

Salsa

Ingrédients :

La moitié d'un petit oignon	1 piment (jalapeño ou autre piment fort), égrainé
2 gousses d'ail	2 tomates, pelées
1/4 tasse (59 ml) de feuilles de coriandre	1 c. à soupe (15 ml) de jus de citron
1 piment banane doux, égrainé	

Instructions :

Mettre l'oignon et l'ail dans le bol. Hacher au réglage Pulse. Mettre la coriandre et les poivrons dans le bol. Hacher au réglage Pulse. Ajouter au mélange d'oignon. Mettre les tomates dans le bol et impulser jusqu'à ce qu'elles soient grossièrement hachées. Ajouter au mélange d'oignon. Ajouter le jus de citron et bien mélanger. Réfrigérer pendant une heure ou plus avant de servir. **Serves:** 4

Filets de poisson-chat croustillants

Ingrédients :

2 1/2 oz (71 g) de fromage Parmesan (1/2 tasse [118 ml] râpé)
20 craquelins au beurre
1/3 tasse (79 ml) de bouquets de persil frais
1/4 tasse (59 ml) de beurre, fondu
4 (about 8 oz [227 g] chaque) filets de poisson-chat d'environ

Instructions :

Chauffer le four à 400 °F (204 °C). Couper le fromage en cubes de 1/2 po (1,3 cm). Verser les cubes de fromage dans le robot culinaire et râper finement au réglage Pulse. Verser le fromage râpé dans un plat peu profond. Mettre les craquelins et le persil dans le robot culinaire. Moudre jusqu'à consistance fine et mélanger avec le fromage. Tremper les filets dans le beurre, puis dans le mélange de craquelins. Déposer les filets sur une plaque à pâtisserie à revêtement non adhésif ou recouverte de papier d'aluminium. Cuire de 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que le poisson soit entièrement cuit. **Servir :** 4

Recettes (suite)

Fettuccini aux épinards et prosciutto

Ingrédients :

2 1/2 oz (71 g) de fromage Parmesan (1/2 tasse [118 ml] râpé)

8 oz (227 g) de fettuccini secs

1 gousse d'ail

1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive

4 à 6 oz (113 à 170 g) de prosciutto finement tranché, haché

1 sac de (10 oz [283 g]) d'épinards frais

1 oeuf

1/8 c. à thé (0,6 ml) de poivre noir

Instructions :

Couper le fromage en cubes de 1/2 po (1,3 cm). Râper.

Mettre de côté. Cuire les pâtes tel qu'indiqué sur l'emballage, en omettant le sel. Égoutter les pâtes dans une passoire, sur un plat, et réserver 1/2 tasse (118 ml) du liquide de cuisson.

Mettre l'ail dans le bol et impulser jusqu'à ce qu'il soit haché.

Réchauffer l'huile d'olive dans une grande poêle à feu moyen à élevé. Ajouter l'ail et cuire pendant 15 secondes.

Mettre le prosciutto dans le bol et transformer jusqu'à ce qu'il soit grossièrement haché. Ajouter le prosciutto et les épinards dans la poêle. Cuire à feu moyen à élevé pendant 3 minutes,

ou jusqu'à ce que les épinards soient ramollis. Combiner la quantité réservée de 1/2 tasse (118 ml) de liquide de

caisson et l'oeuf dans le bol et transformer afin de mélanger complètement. Verser les pâtes et le mélange d'oeuf dans la

poêle et bien mélanger. Cuire et brasser à feu doux pendant environ 4 minutes ou jusqu'à ce que le mélange contenant

l'oeuf ait légèrement épaissi. Incorporer 1/4 tasse (59 ml) du fromage et le poivre. Servir immédiatement après avoir

saupoudré du reste du fromage. **Servir** : 4

Recettes (suite)

Chili végétarien

Ingrédients :

- 2 c. à thé (10 ml) d'huile végétale
- 1 gros oignon, coupé en morceaux
- 1 poivron rouge, égrainé et coupé en morceaux
- 1 poivron vert, égrainé et coupé en morceaux
- 1 gousse d'ail, pelée
- 1 c. à soupe (15 ml) de poudre de chili
- 1 c. à thé (5 ml) d'assaisonnement à l'italienne
- 1 boîte de (16 oz [454 g]) de haricots Great Northern, égouttés
- 1 boîte de (15 oz [425 g]) de haricots rouges, égouttés
- 1 boîte de (15 oz [425 g]) de haricots noirs, égouttés
- 1 boîte de (15 oz [425 g]) de sauce tomate
- 1 boîte de (14.5 oz [411 g]) de tomates en dés
- 1 boîte de (15 oz [425 g]) de bouillon de légumes

Instructions :

Faire chauffer l'huile dans un grand poêlon sur un feu moyen-élevé. Mettre les oignons dans le bol et impulser jusqu'à ce que l'oignon soit complètement haché. Ajouter l'oignon dans le poêlon et laisser cuire pendant la transformation des poivrons. Répéter la procédure avec les poivrons. Mettre la gousse d'ail dans le bol et impulsé jusqu'à ce qu'elle soit complètement hachée. Ajouter l'ail dans la casserole et cuire pendant 1 minute. Ajouter la poudre de chili, l'assaisonnement à l'italienne, les haricots, la sauce tomate, les tomates en dés et le bouillon de légumes. Porter à ébullition. Couvrir, réduire à feu doux et laisser mijoter pendant 1 heure. **Servir** : 3

Notes

GARANTIE LIMITÉE

Cette garantie s'applique aux produits achetés et utilisées aux É.-U. et au Canada. C'est la seule garantie expresse pour ce produit et est en lieu et place de tout autre garantie ou condition.

Ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux et de main-d'oeuvre pour une période de un (1) an à compter de la date d'achat d'origine. Au cours de cette période, votre seul recours est la réparation ou le remplacement de ce produit ou tout composant s'avérant défectueux, à notre gré, mais vous êtes responsable de tous les coûts liés à l'expédition du produit et le retour d'un produit ou d'un composant dans le cadre de cette garantie. Si le produit ou un composant n'est plus offert, nous le remplacerons par un produit similaire de valeur égale ou supérieure.

Cette garantie ne couvre pas le verre, les filtres, l'usure d'un usage normal, l'utilisation non conforme aux directives imprimées, ou des dommages au produit résultant d'un accident, modification, utilisation abusive ou incorrecte. Cette garantie s'applique seulement à l'acheteur original ou à la personne l'ayant reçu en cadeau. La présentation du reçu de vente d'origine comme preuve d'achat est nécessaire pour faire une réclamation au titre de cette garantie. Cette garantie s'annule si le produit est utilisé autrement que par une famille ou si l'appareil est soumis à toute tension ou forme d'onde différente des caractéristiques nominales précisées sur l'étiquette (par ex. : 120 V ~ 60 Hz).

Nous excluons toutes les réclamations au titre de cette garantie pour les dommages spéciaux, consécutifs et indirects causés par la violation de garantie expresse ou implicite. Toute responsabilité est limitée au prix d'achat. **Chaque garantie implicite, y compris toute garantie ou condition de qualité marchande ou d'adéquation à un usage particulier, est exonérée, sauf dans la mesure interdite par la loi, auquel cas la garantie ou condition est limitée à la durée de cette garantie écrite.** Cette garantie vous donne des droits légaux précis. Vous pouvez avoir d'autres droits qui varient selon l'endroit où vous habitez. Certaines provinces ne permettent pas les limitations sur les garanties implicites ou les dommages spéciaux ou indirects de telle sorte que les limitations ci-dessus ne s'appliquent peut-être pas à votre cas.

Ne pas retourner cet appareil au magasin lors d'une réclamation au titre de cette garantie. Téléphoner au 1.800.851.8900 aux É.-U. ou au 1.800.267.2826 au Canada ou visiter le site internet www.proctorsilex.com aux É.-U. ou www.proctorsilex.ca au Canada. Pour un service plus rapide, trouvez le numéro de modèle, le type d'appareil et les numéros de série sur votre appareil.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Cuando utilice artefactos eléctricos, siempre deben seguirse precauciones de seguridad básicas a fin de reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, y/o lesiones a personas, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
3. Se requiere de una estrecha supervisión cuando el aparato se use cerca de niños. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
4. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
5. Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no sumerja el cable, el enchufe ni la base en agua ni en algún otro líquido.
6. Desenchúfela del tomacorriente cuando no la esté usando, antes de colocar o sacar alguna pieza y antes de la limpieza.
7. Evite todo contacto con piezas móviles.
8. No opere ningún aparato con cables o enchufe dañados o después de que el aparato funcione mal o se caiga o dañe de cualquier manera. El reemplazo del cable de suministro y las reparaciones deben ser efectuadas por el fabricante, su agente de servicio, o personas igualmente calificadas para poder evitar un peligro. Llame al número de servicio al cliente proporcionado para información sobre examinación, reparación o ajuste.
9. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por fabricante de electrodomésticos puede causar incendio, choque eléctrico o lesiones.
10. No lo use al aire libre.
11. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o mostrador ni que toque alguna superficie caliente, incluyendo la estufa.

12. Mantenga las manos y utensilios lejos de las cuchillas de corte mientras pica alimentos para reducir el riesgo de lesiones serias a las personas o daños a el procesador de alimentos. Se puede usar una pala raspadora o espátula únicamente cuando el aparato no esté operando.
13. Las cuchillas son muy filosas, manéjelas con cuidado.
14. Este aparato está diseñado para procesar pequeñas cantidades de alimentos para consumo inmediato. Este electrodoméstico no está diseñado para preparar grandes cantidades de alimentos a la vez.
15. Para reducir el riesgo de lesiones, nunca coloque las cuchillas para cortar en la base sin antes colocar adecuadamente el tazón en su lugar.
16. Asegúrese de que la cubierta esté trabada con seguridad en su lugar antes de operar el electrodoméstico.
17. No intente anular el mecanismo de traba de la cubierta.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Otra Información de Seguridad para el Cliente

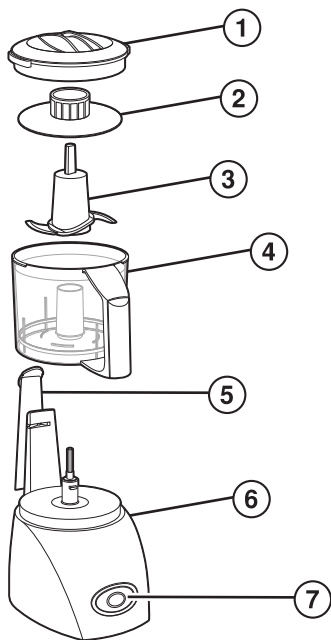
Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

⚠ ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica: Este aparato es provisto con un enchufe polarizado (una pata más ancha) para reducir el riesgo de una descarga eléctrica. El enchufe embona únicamente en una dirección dentro de un tomacorriente polarizado. No trate de obviar el propósito de seguridad del enchufe modificándolo de alguna manera o utilizando un adaptador. Si el enchufe no entra completamente en la toma, invierta el enchufe. Si aún no entra, haga que un electricista reemplace la toma.

El largo del cable que se usa en este aparato fue seleccionado para reducir el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo. Si es necesario usar un cable más largo, se podrá usar un cable de extensión aprobado. La clasificación eléctrica nominal del cable de extensión debe ser igual o mayor que la clasificación nominal del aparato. Es importante tener cuidado de colocar el cable de extensión para que no se pliegue sobre el mostrador o la mesera en donde niños puedan tirar del mismo o tropezarse accidentalmente.

Piezas y Características

Antes del primer uso: Lave la tapa, tazón, cuchilla, ajustador del tamaño del tazón y espátula en agua caliente jabonosa. **La cuchilla es filosa; manipule con cuidado.** Enjuague y seque.



1. Tapa con dispensador de aceite

2. Ajustador del tamaño del tazón

3. Cuchilla

4. Tazón

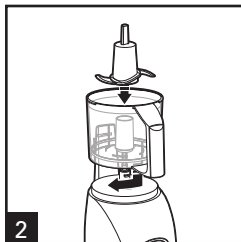
5. Espátula

6. Base

7. Botón de pulso

Cómo Usar

1. Lea “Consejos para Procesar” en la página 34.
2. Asegúrese de que el procesador está desenchufado. Trabe el tazón en la base alineando la manija del tazón en el lado derecho de la base. Gire en el sentido de las manecillas del reloj hasta que el tazón encaje en su lugar con la manija hacia el frente.
3. Coloque la cuchilla en el tazón sobre el eje central. Gire hasta que la cuchilla se deslice hacia abajo, hasta el fondo del tazón. **La cuchilla es filosa; manéjela con cuidado.**
4. Coloque los alimentos en el tazón.
5. Coloque la cubierta sobre el tazón y rote en el sentido de las manecillas del reloj hasta que la tapa quede fija en su lugar.



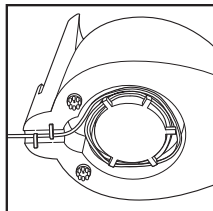
6. Enchufe en el tomacorriente.
7. Para encender la unidad, presione y sostenga el botón de pulso para una operación continua. Para pulsar, presione y libere el botón de pulso.
8. Quite la cubierta. Destrahe el tazón girando en el sentido contrario a las manecillas del reloj. Quite el tazón de la base. **Quite la cuchilla con cuidado. La cuchilla es filosa; manéjela con cuidado.**
9. Desenchufe.

SI EL PROCESADOR NO SE PONE EN MARCHA: Revise los pasos en “Cómo usar” para asegurarse de que el tazón y la cubierta están en las posiciones de trabado.

Características

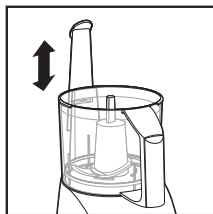
Almacenamiento del cable

La base del procesador de alimentos tiene un espacio para el almacenamiento del cable. Retire el tazón y la espátula de la base. Voltee la base y enrolle el cable como se muestra.



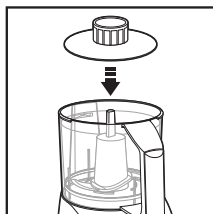
Espátula

Se provee una espátula especial para raspar los lados del tazón. La espátula se almacena en la parte trasera de la unidad.



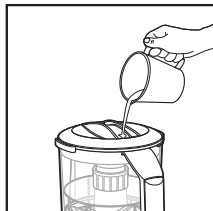
Ajustador del tamaño del tazón

Para un mejor desempeño de picado y para picar cantidades pequeñas, coloque el ajustador del tamaño del tazón encima de los alimentos antes de procesar.



Dispensador de aceite

Para hacer aliño para ensalada, vierta aceite a través del dispensador lentamente mientras procesa. El dispensador agregará aceite lentamente a los tazones y aliño para emulsión de los ingredientes. **NOTA:** La cantidad máxima de líquido es 1 taza (237 ml).



Consejos para Procesar

- El tazón tiene capacidad para 3 tazas (710 ml). Para ingredientes líquidos, no exceda de 1 taza (237 ml).
- Para picar zanahorias, apio, champiñones, pimiento verde o cebolla, corte en trozos de 1 pulgada (2.5 cm) y coloque en el tazón. Esto dará como resultado una consistencia más homogénea.
- Haga puré pequeñas cantidades de frutas o verduras cocidas para comida para bebé o use como base para salsas o sopas.
- No procese granos de café, chocolate para hornear, o especies duras enteras en el procesador de alimentos. Esto puede dañar el procesador.

Tabla de Procesamiento

*Indica cuando se recomienda el ajustador del tamaño del tazón.

PARA PREPARAR	INSTRUCCIONES	Adj. *
Migas de pan	Parta las tajadas de pan (máx. 3) en 6 piezas	✓
Queso parmesano	Corte en cubos de 1/2 pulgada (1.3 cm). Procese 1/2 taza (118 ml) de cubos a la vez.	✓
Chocolate para hornear	Corte en cubos de 1/2 pulgada (1.3 cm). No procese más de 4 oz. (113 g) a la vez.	✓
Migas de galleta	Parta en pedazos. Use hasta 2 tazas (473 ml) de pedazos.	
Fruta picada	Corte la fruta en porciones grandes. Coloque hasta 2 tazas (473 ml) de fruta en el procesador.	
Ajo picado	Pele y luego procese 1 o más dientes de ajo a la vez.	✓
Migas de galletas Graham	Parta en 4 pedazos. Coloque hasta 6 galletas en el procesador a la vez.	✓
Hierbas picadas	Coloque hasta 1 taza (237 ml) en el procesador.	✓
Carne molida	Couper en cubes de 1/2 pulgada (1.3 cm). Hacher 8 oz (227 g) de cubes à la fois.	
Nueces picadas	Mettre jusqu'à 1 taza (237 ml) dans el procesador.	✓
Perejil picado	Arranque los ramitos del ramillete.	✓
Vegetales picados	Corte vegetales en pedazos de 1 pulgada (2.5 cm). Coloque hasta 2 tazas (473 ml) en el procesador a la vez.	

NOTA: Las cantidades anteriores son el máximo recomendado. Dependiendo del tipo de alimento, unas cantidades más pequeñas podrían mejorar el desempeño del picado.

Limpieza

⚠ ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica.

Desconecte la corriente antes de limpiar. No sumerja la base, enchufe o cable en agua u otro líquido.

1. Desenchufe.
2. Lave la tapa, el tazón, la espátula, el ajustador del tamaño del tazón y la cuchilla en agua caliente jabonosa. **La cuchilla es muy filosa; manéjela con cuidado.** Enjuague y seque. La cubierta, el tazón, la espátula, el ajustador del tamaño del tazón y la cuchilla también se pueden lavar en la canasta superior del lavavajillas automático.
3. Ensamble de nuevo para un mejor almacenaje.
4. Limpie la base con un paño húmedo. No use limpiadores abrasivos. No sumerja la base en agua.

Recetas

Pesto

Ingredientes:

- 1 taza (237 ml) de hojas de albahaca fresca
- 1/4 taza (59 ml) de piñones
- 1 diente de ajo
- 1/4 taza (59 ml) de aceite de oliva
- 1/4 taza (59 ml) de queso Parmesano rallado
- Una pizca de sal

Instrucciones:

Coloque la albahaca, los piñones y el ajo en el tazón del procesador de alimentos. Procese hasta que quede casi un puré. Agregue el aceite, el queso Parmesano y la sal. Procese hasta que quede bien mezclado. Mezcle con pastas calientes, unte sobre pollo asado o utilícelo para untar sándwiches. **Rendimiento:** 2/3 taza (158 ml)

Recetas (cont.)

Brie con chutney de manzana

Ingredientes:

1/4 taza (59 ml) de pecanas	2 cucharadas (30 ml) de azúcar moreno
2 manzanas Winesap o Granny Smith peladas, sin centro y cortadas en trozos	1 cucharada (15 ml) de vinagre de sidra
2 cucharadas (30 ml) de mantequilla	1 horma de queso Brie de 13 onzas (375 g)
1/4 taza (59 ml) de pasas de uva rubias	

Instrucciones:

Caliente el horno a 350°F (177°C). Pique las pecanas y sepárelas. Coloque los trozos de manzana en el procesador de alimentos y pulse hasta alcanzar un picado grueso. En una sartén a fuego medio derrita la mantequilla y luego agregue las manzanas. Cocine por alrededor de 5 minutos. Agregue las pasas, el azúcar moreno y el vinagre a las manzanas de la sartén. Mezcle; luego cocine por 5 minutos más. Coloque la horma de Brie en un plato apto para horno ligeramente enmantecado. Homee durante 8 minutos o hasta que quede blando. Quite del horno. Con una cuchara, coloque el chutney de manzana sobre el Brie; luego espolvoree con pecanas. Sirva con galletas. **NOTA:** El Brie está cubierto con una cáscara con base de harina. Esta debe dejarse en el Brie durante el homeado y es comestible. **Rendimiento:** 16

Aderezo de queso azul

Ingredientes:

1 diente de ajo	1/4 taza (59 ml) de crema agria
2 onzas (57 g) de queso azul	2 cucharadas (30 ml) de jugo de limón fresco
1 taza (237 ml) de mayonesa	1 cucharada (15 ml) de azúcar

Instrucciones:

Coloque el diente de ajo en el tazón del procesador y pulse. Agregue el queso y procese durante 10 segundos. Agregue la mayonesa, la crema agria, el jugo de limón y el azúcar. Procese hasta lograr una consistencia suave. Mantener refrigerado. **Rendimiento:** 12

Recetas (cont.)

Salsa

Ingredientes:

Media cebolla pequeña	1 pimiento chile o jalapeño sin semillas
2 dientes de ajo	2 tomates pelados
1/4 taza (59 ml) de hojas de cilantro	1 cucharada (15 ml) de jugo de limón
1 pimiento amarillo banana suave sin semillas	

Instrucciones:

Agregue la cebolla y el ajo al tazón. Pulse hasta que quede picado. Agregue el cilantro y los pimientos al tazón. Pulse hasta que quede picado. Agregue a la mezcla de cebolla. Coloque los tomates en el tazón y presione el botón de pulso hasta alcanzar un picado grueso. Agregue a la mezcla de cebolla. Agregue el jugo de limón y mezcle bien. Refrigere por una hora o más antes de servir. **Rendimiento:** 4

Filetes crocantes de bagre

Ingredientes:

2 1/2 onzas (71 g) de queso Parmesano (1/2 taza [118 ml] rallado)
20 galletas tipo cracker de mantequilla
1/3 taza (79 ml) de ramitas de perejil fresco
1/4 taza (59 ml) de mantequilla derretida
4 filetes de bagre (alrededor de 8 onzas [227 g] cada uno)

Instrucciones:

Caliente el horno a 400°F (204°C). Corte el queso en cubos de 1/2 pulgada (1.3 cm). Coloque los cubos de queso en el procesador y pulse hasta que quede bien rallado. Coloque el queso rallado en un tazón poco profundo. Ponga las galletas y el perejil en el procesador. Procese hasta que queden bien picados. Combine la mezcla de galletas con el queso. Pase los filetes por la mantequilla y luego colóquelos en la mezcla de galletas para recubrir. Coloque los filetes sobre una bandeja para hornear antiadherente o recubierta con papel de aluminio. Hornee de 15 a 20 minutos o hasta que el pescado esté completamente cocido. **Rendimiento:** 4

Recetas (cont.)

Fettuccine con espinaca y prosciutto

Ingredientes:

- 2 1/2 onzas (71 g) de queso Parmesano (1/2 taza [118 ml] rallado)
- 8 onzas (227 g) de fettuccine sin cocer
- 1 diente de ajo
- 1 cucharada (15 ml) de aceite de oliva
- 4 a 6 onzas (113 a 170 g) de prosciutto en rebanadas finas y picado
- 1 paquete (10 onzas [283 g]) de espinaca fresca
- 1 huevo
- 1/8 cucharadita (0.6 ml) de pimienta negra

Instrucciones:

Corte el queso en cubos de 1/2 pulgada (1.3 cm). Procese hasta rallar; separe. Cocine la pasta de acuerdo con las instrucciones del paquete, sin colocar sal. Escurra la pasta con un colador sobre un tazón, reservando 1/2 taza (118 ml) del líquido de cocción. Coloque el ajo en un tazón y pulse hasta que quede bien picado. Caliente el aceite de oliva en una sartén grande a fuego medio-alto. Agregue el ajo y cocine por 15 segundos. Coloque el prosciutto en el tazón y procese hasta alcanzar un picado grueso. Agregue el prosciutto y la espinaca a la sartén. Cocine a fuego medio-alto por 3 minutos o hasta que se ablande la espinaca. Combine la 1/2 taza (118 ml) reservada de líquido de cocción y el huevo en el tazón y procese hasta que se haya mezclado por completo. Agregue la pasta y la mezcla de huevo a la sartén y mezcle bien. Cocine y mezcle a fuego bajo por 4 minutos o hasta que la mezcla de los huevos quede ligeramente espesa. Vierta 1/4 taza (59 ml) de queso y la pimienta. Sirva de inmediato, espolvoreando el queso restante. **Rendimiento:** 4

Recetas (cont.)

Chile vegetariano

Ingredientes:

- 2 cucharaditas (10 ml) de aceite vegetal
- 1 cebolla grande cortada en trozos
- 1 pimiento rojo bell sin semillas cortado en trozos
- 1 pimiento verde bell sin semillas cortado en trozos
- 1 diente de ajo pelado
- 1 cucharada (15 ml) de chile en polvo
- 1 cucharadita (5 ml) de aderezo italiano
- 1 lata (16 onzas [454 g]) de frijoles norteños escurridos
- 1 lata (15 onzas [425 g]) de frijoles rojos escurridos
- 1 lata (15 onzas [425 g]) de frijoles negros escurridos
- 1 lata (15 onzas [425 g]) de salsa de tomate
- 1 lata (14.5 onzas [411 g]) de tomates en cubos
- 1 lata (15 onzas [425 g]) de caldo de verduras

Instrucciones:

En una sartén grande a fuego medio-alto, caliente el aceite. Coloque las cebollas en el tazón y pulse hasta que queden picadas por completo. Agregue la cebolla a la sartén y deje cocinar mientras pica los pimientos. Repita el proceso con los pimientos. Coloque el diente de ajo en el tazón y pulse hasta que quede picado. Agregue el ajo a la cebolla y a los pimientos y cocine por 1 minuto. Agregue el polvo de chile, el aderezo italiano, los frijoles, la salsa de tomate, los tomates en cubos y el caldo de vegetales. Lleve a hervor. Cubra, reduzca el fuego a bajo y cocine a fuego lento por 1 hora.

Rendimiento: 3

Notas



Grupo HB PS, S.A. de C.V.
Monte Elbruz No. 124 - 401
Col. Polanco V Sección, Miguel Hidalgo
Ciudad de México, C.P. 11560
01 800 71 16 100

PÓLIZA DE GARANTÍA		
PRODUCTO:	MARCA:	MODELO:
<p>Grupo HB PS, S.A. de C.V. cuenta con una Red de Centros de Servicio Autorizada, por favor consulte en la lista anexa el nombre y dirección de los establecimientos en la República Mexicana en donde usted podrá hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía. Para mayor información llame sin costo: Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100</p>		
<p>Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra: GARANTÍA DE 1 AÑO.</p>		
COBERTURA		
<ul style="list-style-type: none">• Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra.• Grupo HB PS, S.A. de C.V. se obliga a reemplazar, reparar o reponer, cualquier pieza o componente defectuoso; proporcionar la mano de obra necesaria para su diagnóstico y reparación, todo lo anterior sin costo adicional para el consumidor.• Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio.		
LIMITACIONES		
<ul style="list-style-type: none">• Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cuchillas, vasos, jarras, filtros, etc.• Grupo HB PS, S.A. de C.V. no se hace responsable por los accidentes producidos a consecuencia de una instalación eléctrica defectuosa, ausencia de toma de tierra, clavija de enchufe en mal estado, etc.		
EXCEPCIONES		
<p>Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:</p> <ul style="list-style-type: none">a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.)		

EXCEPCIONES (continuación)

- b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso.
- c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Grupo HB PS, S.A. de C.V. el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo.

El consumidor puede solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia casa comercial donde adquirió su producto, siempre y cuando Grupo HB PS, S.A. de C.V. no cuente con talleres de servicio.

PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA

- Para hacer efectiva la garantía no deben exigirse mayores requisitos que la presentación del producto y la póliza correspondiente, debidamente sellada por el establecimiento que lo vendió.
- Para hacer efectiva la garantía, lleve su aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio (consulte la lista anexa).
- Si no existe Centro de Servicio Autorizado en su localidad llame a nuestro Centro de Atención al Consumidor para recibir instrucciones de como hacer efectiva su garantía.
- El tiempo de reparación, en ningún caso será mayor de 30 días naturales contados a partir de la fecha de recepción del producto en nuestros Centros de Servicio Autorizados.
- En caso de que el producto haya sido reparado o sometido a mantenimiento y el mismo presente deficiencias imputables al autor de la reparación o del mantenimiento dentro de los treinta días naturales posteriores a la entrega del producto al consumidor, éste tendrá derecho a que sea reparado o mantenido de nuevo sin costo alguno. Si el plazo de la garantía es superior a los treinta días naturales, se estará a dicho plazo.
- El tiempo que duren las reparaciones efectuadas al amparo de la garantía no es computable dentro del plazo de la misma. Cuando el bien haya sido reparado se iniciará la garantía respecto de las piezas repuestas y continuará con relación al resto. En el caso de reposición del bien deberá renovarse el plazo de la garantía.

FECHA DE ENTREGA	SELLO DEL VENDEDOR	QUEJAS Y SUGERENCIAS
DÍA ___ MES ___ AÑO ___		Si desea hacer comentarios o sugerencias con respecto a nuestro servicio o tiene alguna queja derivada de la atención recibida en alguno de nuestros Centros de Servicio Autorizados, por favor dirigirse a: GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO 01 800 71 16 100 Email: mexico.service@proctorsilex.com.mx

**RED DE CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADA GRUPO
HB PS, S.A. DE C.V.**

Distrito Federal

ELECTRODOMÉSTICOS
Av. Plutarco Elias Cailles
No. 1499
Zacahuitzco MEXICO 09490 D.F.
Tel: 01 55 5235 2323
Fax: 01 55 5243 1397
CASA GARCIA
Av. Patriotismo No. 875-B
Mixcoac MEXICO 03910 D.F.
Tel: 01 55 5563 8723
Fax: 01 55 5615 1856

Jalisco

SERVICIOS DE MANTENIMIENTO
CASTILLO
Garibaldi No. 1450
Ladrón de Guevara
GUADALAJARA 44660 Jal.
Tel: 01 33 3825 3480
Fax: 01 33 3826 1914

Nuevo Leon

FERNANDO SEPULVEDA
REFACCIONES
Ruperto Martínez No. 238 Ote.
Centro MONTERREY, 64000 N.L.
Tel: 01 81 8343 6700
Fax: 01 81 8344 0486

Modelo:	Tipo:	Características Eléctricas:
72706	FC07	120 V~ 60 Hz 175 W

Los modelos incluidos en el instructivo de Uso y Cuidado pueden ir seguidos o no por un sufijo correspondiente a una o varias letras del alfabeto y sus combinaciones, separadas o no por un espacio, coma, diagonal, o guión. Como ejemplos los sufijos pueden ser: "Y" y/o "MX" y/o "MXY" y/o "Z".