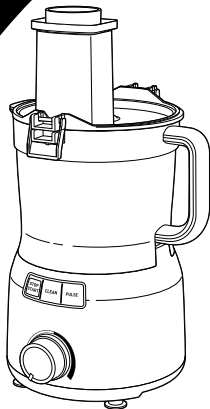


# proctorsilex



## Quick Clean™ Food Processor

Robot culinaire  
Quick Clean<sup>MC</sup>

Procesador de  
alimentos Quick  
Clean™

**READ BEFORE USE  
LIRE AVANT UTILISATION  
LEA ANTES DE USAR**

**proctorsilex.com**  
For recipes, tips and product  
information.

**proctorsilex.ca**  
Pour des recettes,  
des conseils et des  
renseignements sur  
le produit.

**proctorsilex.com.mx**  
Para recetas, consejos, y  
información del producto.

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

**ENTER TO WIN \$100 TO SPEND ON WEBSITE.** Scan code or visit: [register.proctorsilex.com](http://register.proctorsilex.com).



**PARTICIPEZ POUR COURIR LA CHANCE DE GAGNER UN MONTANT DE 100 \$ À DÉPENSER SUR NOTRE SITE WEB.** Balayez le code ou visitez le [register.proctorsilex.com](http://register.proctorsilex.com).

**INGRESE PARA TENER LA OPORTUNIDAD DE GANAR \$100 PARA GASTAR EN NUESTRO SITIO WEB.** Escanee el código o visite [register.proctorsilex.com](http://register.proctorsilex.com).

Open to US customers only • Ce concours s'adresse aux clients des États-Unis seulement • Este concurso está disponible sólo a clientes de los Estados Unidos

# 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 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. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
4. 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.
5. To protect against risk of electrical shock, do not put cord, plug, base, or motor in water or other liquid.
6. Turn the appliance OFF (○), then unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
7. Avoid contacting moving parts. Keep fingers out of feed chute.
8. Keep hands and utensils away from moving blade and disc while processing food to reduce the risk of severe personal injury and/or damage to the food processor. A rubber scraper may be used but must be used ONLY when the food processor is not running.
9. Blades are sharp. Handle cutting blades carefully when inserting or removing, emptying the bowl, and during cleaning. Store out of reach of children.
10. To reduce the risk of injury, be sure to insert or remove blade and disc using hubs provided for this purpose. Use caution when removing blade and disc from the bowl, when emptying the bowl, and when cleaning.
11. 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. Contact Customer Service for information on examination, repair, or adjustment as set forth in the Limited Warranty.
12. The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock, or personal injury.
  13. Do not use your food processor if any part is broken.
  14. Do not use outdoors.
  15. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces, including stove.
  16. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
  17. Check that the appliance is OFF (○) before plugging cord into wall outlet. To disconnect, turn the control to OFF (○); then remove plug from wall outlet. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
  18. Be sure to turn switch to OFF (○) position after each use. Always use the pushers to clear the feed chute. When this method is not possible, unplug cord from outlet and disassemble unit to remove the remaining food.
  19. Be certain lid is securely locked in place before operating appliance.
  20. Never feed food into feed chute by hand. Always use the food pushers.
  21. Do not attempt to defeat any interlock mechanism.
  22. To reduce the risk of injury, never place cutting blade or disc on base without first putting bowl properly in place.
  23. Make sure the blade or disc has come to a full stop before removing lid.
  24. Do not use appliance for other than intended purpose.
  25. The appliance is not intended for commercial, professional, or industrial use. It is designed and built exclusively for household use only.
  26. Never use appliance for a longer period or with a larger amount of ingredients other than that recommended by appliance manufacturer.
  27. Be careful if hot liquid is poured into the food processor bowl as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.
  28. Do not fill the bowl above the marked maximum fill line (or rated capacity) to avoid risk of injury due to damage to the cover or bowl.
  29. **CAUTION!** In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.

30. The maximum rating of this unit is based on using the chopping blade. Using the slicing/shredding disc may draw significantly less power.

# 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

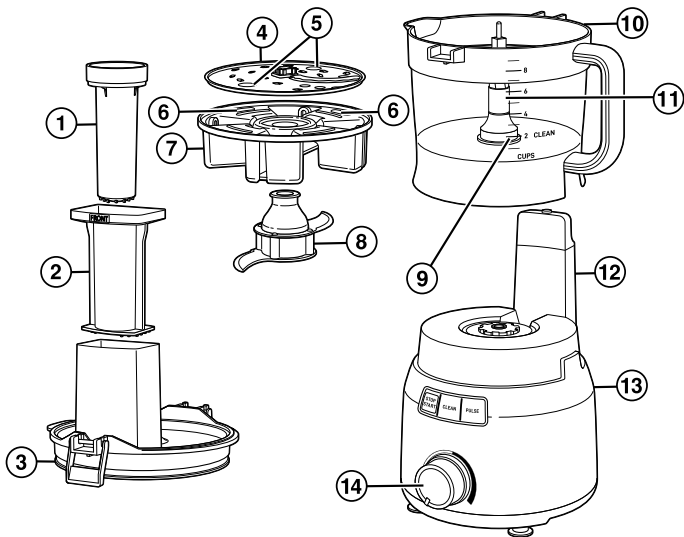
longer cord is necessary, an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the appliance. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.

To avoid an electrical circuit overload, do not use another high-wattage appliance on the same circuit with this appliance.

## Parts and Features

To order parts, visit:  
[proctorsilex.com/parts](http://proctorsilex.com/parts)

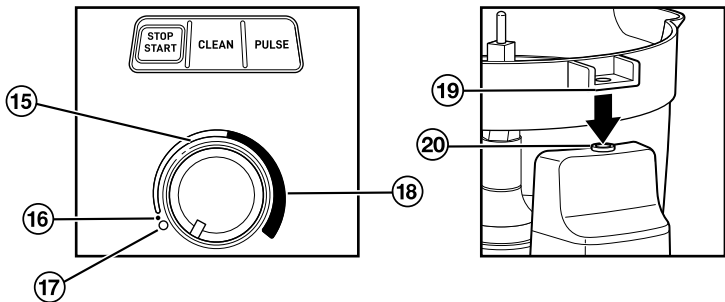
**Before first use:** Unpack Food Processor and remove protective covers from the Blade and Disc. Handle Blade and Disc carefully; they are very sharp. Wash all parts except Base in hot, soapy water. Rinse; then dry.



1. Small Food Pusher
2. Large Food Pusher
3. Lid with Clips
4. Reversible Slicing/Shredding Disc
5. Finger Holes
6. Soap Dispensing Wells
7. Agitator Disc

8. Stainless Steel Chopping Blade
9. CLEAN Line:  
(2 1/2 cups/592 ml)
10. Bowl
11. Motor Shaft
12. Tower
13. Base
14. Speed Control Dial

## Parts and Features (cont.)



- 15. On/Low to Medium Speed Range
- 16. On Light
- 17. **○** (Off)

- 18. On/Medium to High Speed Range
- 19. Bowl Interlock Tab
- 20. Tower Interlock

### **Speed Control Dial:**

The infinitely variable Speed Control Dial allows you to choose the precise speed needed for refining food textures to your liking. When unsure which speed to select, start at a lower speed and increase gradually.

### **Lid and Tower Interlock:**

The stackable design is easy to assemble with no difficult twist locking. Align Tower, Bowl, and Lid Tabs and snap Lid Clips in place.

# How to Use Stainless Steel Chopping Blade

## **⚠ WARNING** Laceration Hazard.

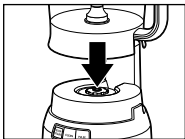
- Handle blade carefully; it is very sharp. Make sure unit is turned **○** (off) and is unplugged.
- Always unplug unit before removing lid.

## **⚠ WARNING** Laceration Hazard.

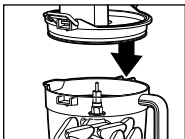
Always use food pusher to feed food into the chute. Never push food through chute with hands or other objects.

**NOTE:** When processing food, use only one blade or disc at a time.

1. Place Bowl on Base with handle toward right side of Base. Carefully slide Stainless Steel Chopping Blade down onto Motor Shaft.



2. Add food to Bowl. Food pieces should be similar in size and small enough to be tossed around inside Bowl.



- Place Lid on Bowl, aligning Pour Spout on Lid with Pour Spout on Bowl. Ensure that Lid Interlock Tab aligns with Tower Interlock on Base. Push Lid Clips down until they snap into place.
3. Place Large Food Pusher in feed chute with FRONT facing forward.

## **⚠ WARNING** Laceration Hazard.

Always use food pusher to feed food into the chute. Never push food through chute with hands or other objects.

4. Plug into outlet. For chopping, turn Speed Control Dial On. Light will illuminate. Adjust

Dial to desired speed and press START button. Process for short periods of time or press PULSE button for short bursts of power on highest speed.

For mixing/puree, adjust Dial to Low to Medium Speed range. Press START button and increase gradually to desired speed. Oscillating between higher and lower speeds may result in smoother purees when processing recipes like hummus and nut butters.

**NOTE:** When chopping foods, check progress frequently for best results. Many foods are well chopped after 3-4 pulses.

5. When finished, press STOP and turn Dial to **○** (Off).
6. Unplug.
7. To remove Lid, unlock Clips and push Lid up using your thumb on rim of Lid near the handle for leverage.



8. Carefully remove Stainless Steel Chopping Blade by grasping plastic hub and pulling up to remove from Motor Shaft. Lift Bowl straight up to remove food.

# How to Use Reversible Slicing/Shredding Disc

**⚠ WARNING Laceration Hazard.** Handle blade carefully; it is very sharp. Make sure unit is turned **○** (off) and is unplugged.

## NOTES:

- When processing food, use only one blade or disc at a time.
- Soft cheese like mozzarella should be placed in the freezer for 30 minutes prior to processing to ensure it is firm enough for shredding.

**⚠ WARNING Laceration Hazard.** Always use food pusher to feed food into the chute. Never push food through chute with hands or other objects.

1. Place Bowl on Base. Make sure protective cover has been removed from Disc to prevent damage and scratches to Bowl. Carefully insert fingers into two Finger Holes in Disc and place onto Motor Shaft with desired function facing up. ("SLICE" or "SHRED" is stamped on one side of Disc).
4. Plug into outlet. Turn Speed Control Dial to desired speed in Low to Medium Speed range and press START.

2. Place Lid on Bowl, making sure to align pour spout on Lid with pour spout on Bowl. Ensure that Lid Interlock Tab aligns with Tower Interlock on Base. Push Lid Clips down and in until they snap into place.

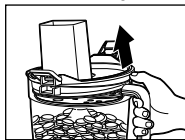
3. For larger foods:  
Place Large Food Pusher in feed chute with FRONT facing forward.  
For smaller, thinner foods: Follow instructions for larger foods. Place food into small feed chute and use Small Food Pusher to push food.



5. When finished, press STOP and turn Dial to **○** (Off).
6. Unplug.

**⚠ WARNING Laceration Hazard.** Always unplug unit before removing lid.

7. To remove Lid, unlock Clips and push Lid up using your thumb on the rim of Lid near the handle for leverage.
8. Carefully insert fingers into two Finger Holes on Disc and pull up to remove from Motor Shaft.
9. Lift Bowl straight up and remove food.





## Tips and Techniques

- For a more uniform consistency, food pieces should be similar in size and small enough to be tossed around inside Bowl.
- This Food Processor is excellent to chop, mix, slice, or shred most foods. However, to maintain peak performance, do not use your Food Processor for the following: grinding coffee beans or spices, slicing frozen meats, or crushing ice.
- When chopping foods, using PULSE or a low speed setting on Speed Control Dial for short periods will produce best results.
- Operating time will depend on quantity of food being processed. Most foods can be sliced, chopped, or shredded in seconds. If unit is operated continuously for an extended period of time, let the Food Processor rest about 15 minutes before continuing.
- Do not puree or mash starchy vegetables like potatoes as they are easily overprocessed and will become gummy.
- To slice or shred cheese, use only firm cheese like Cheddar or Swiss that has been chilled for at least 30 minutes. Cheese should be processed immediately after being removed from the refrigerator. Soft cheese like mozzarella must be placed in the freezer for 30 minutes prior to processing to ensure it is firm enough for shredding.

## Processing Chart

ATTACHMENT	FOODS
Stainless Steel Chopping Blade	Chop: nuts, meat, garlic, onions, peppers, celery, herbs, bread (for crumbs), cauliflower (for rice), crackers Mince: vegetables, fruit Mix: salad dressings, mayonnaise, marinades Puree: soups, sauces, dips, nut butters Grate: cheese, such as Parmesan (chilled)
Slicing Disc (SLICE side facing up)	Cucumbers, apples, mushrooms, carrots, potatoes, cabbage, tomatoes, pepperoni, peppers, radishes, zucchini, firm cheeses (chilled)
Shredding Disc (SHRED side facing up)	Cabbage, potatoes, carrots, zucchini, cheese (chilled)

# Care and Cleaning

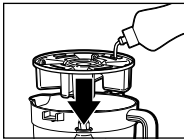
## **⚠ WARNING** Laceration Hazard.

- Handle blade carefully; it is very sharp.
- Make sure unit is turned **○** (Off) and is unplugged.
- Always unplug unit before cleaning.

**⚠ WARNING** Electrical Shock Hazard. Disconnect power before cleaning. Do not immerse cord, plug, or base in any liquid.

## To Use CLEAN Cycle

1. Remove all processed food from Bowl.
2. Place Stainless Steel Chopping Blade into Bowl.
3. Fill Bowl with WARM water up to CLEAN Line. Do not use HOT water as it can cause an overflow.
4. Insert Agitator Disc into Bowl, rotate until Disc is seated, and add soap to Soap Dispensing Wells. Fill one Soap Dispensing Well for normal cleaning and fill both Soap Dispensing Wells for oily or sticky foods such as hummus, nut butter or cheese. Do not overfill wells with soap. Each well holds about 1/4 teaspoon liquid soap.
5. If Reversible Slicing/Shredding Disc needs cleaning, place in Bowl with dirty side facing down before assembling Lid and Food Pusher. Add Lid and both Large and Small Food Pushers. Clip Lid. Always install Food Pushers before pressing CLEAN button.



6. Push CLEAN button. The automatic Quick Clean™ cycle will begin. Cleaning cycle runs for approximately 30 seconds. You may press STOP/START to end the cycle early.
7. When cycle ends, carefully rinse each component.

**⚠ WARNING** Laceration Hazard. Soap suds can make it difficult to see the blades. Pour the soapy water out of the feed chute before removing the lid.

## NOTES:

- The seal on the Bowl may need to be cleaned by hand, if soiled while removing food from Bowl.
- It is normal for a small amount of liquid and soap to spill over the top of the feed chute. This is helpful in cleaning the chute.
- If any residue remains, wash by hand in hot, soapy water or place in dishwasher. DO NOT use the “SANITIZE” setting as these temperatures could damage your product.

# Care and Cleaning (cont.)

## Cleaning Chart

<b>FOOD PROCESSED</b>	<b>RECOMMENDED AMOUNT OF SOAP (1 OR 2 SOAP DISPENSING WELLS)</b>
Sauces, Dressings, Mayonnaise and Marinades	2
Hummus	2
Pesto	2
Nut Butters	2
Salsa	1
Chopped/Shredded Fruits and Vegetables	1
Grated/Shredded Cheese	1
Smoothies/Milkshakes	1
Guacamole	1

### NOTES:

- If soap suds are excessive, try using cooler water and/or less dish soap.
- In most cases, parts will be clean after running the CLEAN cycle and rinsing with

clear water. Particularly sticky or oily foods, like nut butter, or vinaigrette, may require additional cleaning.

### General Cleaning

1. Bowl, Lid, Food Pushers, Blade and Disc are dishwasher-safe or wash in hot, soapy water. Rinse and dry.
2. Wipe Base, controls, and cord with a damp cloth or sponge. If necessary, use a mild nonabrasive cleanser.
3. DO NOT use "SANITIZE" setting when

washing in dishwasher. "SANITIZE" cycle temperatures could damage your product. All removable parts may also be cleaned in the sink with hot, soapy water. Use caution when washing Stainless Steel Chopping Blade and Slicing/Shredding Disc.

# Troubleshooting

## **Unit stops working, Light is not illuminated or does not operate on any speed or PULSE.**

- Check to make sure unit is plugged into outlet.
- Check outlet by plugging in a working lamp or other appliance. You may have overloaded the circuit and blown a fuse or tripped the circuit breaker.
- Check that the Interlock Tab at the back of the Lid is properly aligned to the Tower.
- Ensure Bowl and Lid are locked in place. They may have moved slightly during processing. See “How to Use” sections.
- This Food Processor is equipped with motor overload protection. If the motor stops during operation due to overheating, unplug and allow it to cool down for 15 minutes before continuing.
- There might be a food jam. Turn unit off and unplug. Remove cover to check Blade. Remove any jammed food. Secure Lid onto Bowl before processing.

## **Unit stops working and all lights are flashing.**

- Turn off and unplug. Remove Lid and check to see if food is stuck. Remove food and start the process over.

## **Food is not sliced or shredded uniformly.**

- Packing too much food in the feed chute or pushing too hard on the Food Pusher may cause processed food to be irregularly sliced or shredded.
- Thinner foods like carrots and celery may fall sideways in large feed chute and result in uneven slices. For cleaner cuts,

use smaller feed chute and pusher to keep foods upright during processing.

- For more uniform consistency, food pieces should be similar in size and small enough to be tossed around inside Bowl.
- When chopping food, using PULSE or a low speed setting on Speed Control Dial for short periods will produce best results.

## **Unit has a burning smell.**

- There may be a residue left on motor from the manufacturing process, causing a slight odor during initial use. This will go away. If a strong odor or any visible smoke appears, unplug unit IMMEDIATELY and contact Customer Service.

## **Motor seems weak.**

- Selected speed may be too low. Try a faster speed.
- The food pieces may be too large. For best results, food pieces should be similar in size, and small enough to be tossed around inside Bowl.

## **Cheese is not shredding well.**

- Cheese should be processed immediately after being removed from the refrigerator. Soft cheeses like mozzarella must be placed in the freezer for 30 minutes prior to processing to ensure it is firm enough for shredding.

## **Vegetables are not shredding or slicing.**

- Store vegetables with high water content in refrigerator prior to processing. Room temperature vegetables are less firm and do not process as well.

## 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 three (3) years from the date of original purchase. During this period, your exclusive remedy is replacement of this product or any component found to be defective, at our option; however, you are responsible for all costs associated with our returning a product or component under this warranty to you. If the product or component is unavailable, 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 warranty claim, do not return this appliance to the store. Please write Hamilton Beach Brands, Inc., Customer Service Department, 4421 Waterfront Dr., Glen Allen, VA 23060, or visit [proctorsilex.com/customer-service](http://proctorsilex.com/customer-service) in the U.S. or [proctorsilex.ca/customer-service](http://proctorsilex.ca/customer-service) 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 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. Cet appareil ne devrait pas être utilisé par des enfants. Garder l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants.
4. Une surveillance étroite est requise pour tout appareil utilisé près des enfants. Surveiller que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
5. Pour éviter les risques d'électrocution, ne pas immerger le cordon, la fiche, la base ou le moteur dans l'eau ou tout autre liquide.
6. Fermer l'appareil (●), puis le débrancher de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'assembler ou de désassembler des pièces ou avant de le nettoyer. Pour le débrancher, tenir la fiche et la retirer de la prise. Ne jamais tirer sur le cordon.
7. Éviter le contact avec les pièces mobiles. Veiller à ne pas mettre les doigts dans la trémie.
8. Tenir les mains et les ustensiles éloignés de la lame et du disque en mouvement pendant la transformation des aliments pour éviter les blessures graves et les dommages au robot culinaire. Un racloir en plastique peut être utilisé, mais **UNIQUEMENT** pendant l'arrêt du robot culinaire.
9. Les lames sont tranchantes. Manipuler les lames de coupe avec soins pendant l'insertion ou le retrait, lors du vidage du bol et pendant le nettoyage. Ranger hors de la portée des enfants.
10. Pour éviter les risques de blessures, s'assurer d'installer ou de retirer la lame et le disque en utilisant les embouts fournis à cet effet. Faire preuve de prudence au moment de retirer la lame ou le disque du récipient, pendant le vidage du récipient et lors du nettoyage.
11. 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. Veuillez communiquer avec le service à la clientèle pour obtenir de l'information concernant l'inspection, la réparation ou le réglage, comme précisé dans la garantie limitée.

12. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant de l'appareil peut provoquer un incendie, un choc électrique ou blesser quelqu'un.
13. Ne pas utiliser votre robot culinaire si des pièces sont brisées.
14. Ne pas utiliser à l'extérieur.
15. Ne pas laisser pendre le cordon de la table ou du comptoir et éviter tout contact entre le cordon et les surfaces chaudes, incluant la cuisinière.
16. Ne placer jamais votre appareil électroménager à proximité ou sur un brûleur électrique ou à gaz chaud ou dans un four chaud.
17. S'assurer que l'appareil est OFF (○/arrêt) avant de brancher la fiche dans la prise de courant. Pour débrancher, tourner la commande à et mettre à OFF (○/arrêt) puis débrancher la fiche de la prise de courant. Pour débrancher, saisir la fiche et la retirer de la prise. Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation.
18. S'assurer que le commutateur est en position OFF (○/arrêt) après chaque utilisation. Toujours utiliser les poussoirs pour désobstruer l'entonnoir. Lorsque cette méthode est impossible, débrancher le cordon de la prise et démonter le récipient pour retirer les aliments coincés.
19. S'assurer que le couvercle est en place et verrouillé correctement avant de faire fonctionner l'appareil.
20. Ne jamais introduire d'aliments dans l'entonnoir avec les mains. Toujours utiliser les poussoirs.
21. Ne pas tenter de modifier aucun mécanisme de verrouillage par enclenchement.
22. Pour éviter les risques de blessures, ne jamais placer la lame ou le disque sur la base sans avoir préalablement installé le récipient correctement.
23. S'assurer que la lame ou le disque cesse de fonctionner avant de retirer le couvercle.
24. N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.
25. Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation commerciale, professionnelle ou industrielle. Cet appareil est conçu uniquement pour une utilisation domestique.
26. Ne jamais prolonger le temps de fonctionnement de cet appareil ou utiliser des quantités d'aliments supérieures aux recommandations du fabricant.
27. Soyez prudent lorsque vous versez un liquide chaud dans le bol du robot

culinaire, car il peut éclabousser hors de l'appareil en raison de la production d'une vapeur soudaine.

28. Ne pas remplir le bol au-delà de la marque de remplissage maximum (ou de la capacité indiquée) pour éviter les risques de blessure causée par des dommages occasionnée au couvercle ou au bol.
29. **ATTENTION !** Afin d'éviter un danger découlant d'une réinitialisation accidentelle du rupteur thermique, se dispositif ne doit pas être alimenté par l'entremise d'un appareil de connexion externe, comme une minuterie, ou connecté à un circuit qui est régulièrement mis sous et hors tension par le service public.
30. La charge maximale de cet appareil est définie par l'utilisation de la lame pour hacher. L'utilisation du disque pour trancher/râper peut consommer beaucoup moins d'énergie.

## CONSERVER CES INSTRUCTIONS

### Autres consignes de sécurité pour le consommateur

**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 trébuche accidentellement.

Pour éviter la surcharge du circuit électrique, ne pas utiliser un autre appareil à haute puissance sur le même circuit que cet appareil.

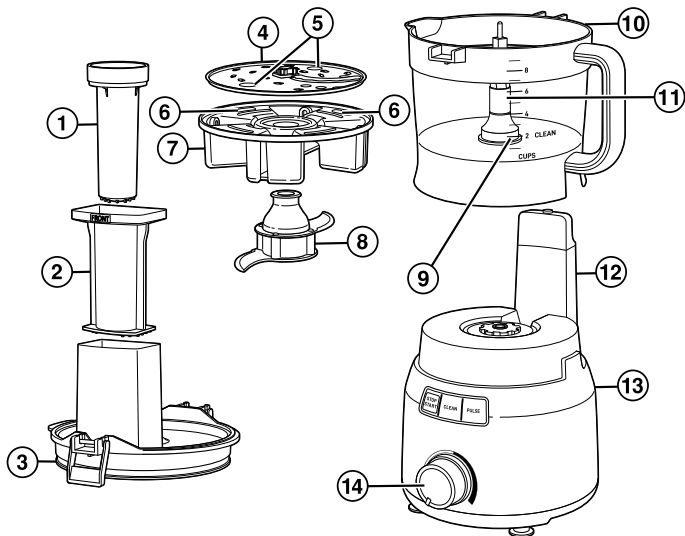


## Pièces et caractéristiques

Pour commander des pièces, visiter : [proctorsilex.ca/parts](http://proctorsilex.ca/parts)

### Avant la première utilisation :

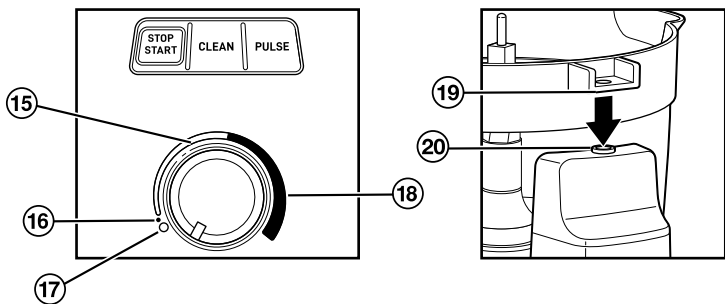
Déballer le robot culinaire et retirer les protecteurs du lame et du disque. Manipuler la lame et le disque avec soin ; elles sont très coupantes. Laver toutes les pièces, sauf la base, à l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher.



1. Petit poussoir d'aliments
2. Gros poussoir d'aliments
3. Couvercle avec pinces
4. Disque réversible pour trancher/râper
5. Trous pour les doigts
6. Récipients distributeurs de savon
7. Disque agitateur

8. Lame pour hacher en acier inoxydable
9. Ligne CLEAN (nettoyage) : (625 ml/2 1/2 cups)
10. Bol
11. Arbre du moteur
12. Tour
13. Base
14. Cadran de commande de vitesses

## Pièces et caractéristiques (suite)



- 15. Marche/vitesse basse à moyenne
- 16. Voyant « Marche »
- 17. ○ (arrêt)

- 18. Marche/vitesse moyenne à haute
- 19. Loquet du dispositif de verrouillage du bol
- 20. Dispositif de verrouillage de la tour

### **Cadran de commande de vitesses :**

Le cadran de commande de vitesse variable à l'infini vous permet de choisir la vitesse précise dont vous avez besoin pour obtenir la texture des aliments selon votre goût. Lorsque vous n'êtes pas certain de la vitesse à sélectionner, commencer par une vitesse plus basse et augmenter graduellement.

### **Dispositif de verrouillage de la tour :**

Le concept empilable facilite l'assemblage, sans l'inconvénient d'un verrou tournant. Aligner la tour, le bol et les loquets du couvercle, puis enclencher les pinces du couvercle en place.

# Comment utiliser la lame pour hacher en acier inoxydable

## **⚠ AVERTISSEMENT** Risque de lacération.

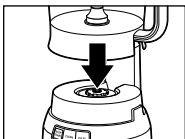
- Tenir la lame avec soins; elle est très coupante. S'assurer que l'appareil est hors tension (○/arrêt) et débranché.
- Veuillez toujours débrancher l'appareil avant de retirer le couvercle.

## **⚠ AVERTISSEMENT** Risque de lacération.

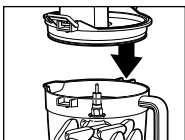
Veuillez toujours utiliser le poussoir d'aliments pour insérer les aliments dans l'entonnoir. Ne jamais pousser les aliments dans l'entonnoir avec vos mains ou tout autre objet.

**REMARQUE :** Lors de la transformation d'aliments, utiliser seulement une lame ou un disque à la fois.

1. Mettre le bol sur la base, la poignée orientée vers le côté droit de la base. En procédant avec précaution, glisser la lame en acier inoxydable directement sur l'arbre du moteur.



2. Ajouter les aliments dans le bol. Les morceaux d'aliments doivent être de dimensions similaires ou suffisamment petits pour être remués à l'intérieur du bol. Mettre le couvercle sur le bol, en alignant le bec verseur du couvercle avec le bec verseur du récipient. Veuillez vous assurer que le loquet du dispositif de verrouillage du couvercle est aligné avec le dispositif de verrouillage de la tour sur la base. Pousser les pinces du couvercle jusqu'à qu'elles soient bien enclenchées.
3. Placer le gros poussoir d'aliments dans l'entonnoir en orientant le mot FRONT



(devant) vers l'avant.

## **⚠ AVERTISSEMENT** Risque de lacération.

Veuillez toujours utiliser le poussoir d'aliments pour insérer les aliments dans l'entonnoir. Ne jamais pousser les aliments dans l'entonnoir avec vos mains ou tout autre objet.

4. Brancher dans la prise. Pour couper, tourner le cadran de commande de vitesse à ON (marche) et le voyant s'allumera. Ajuster le cadran à la vitesse souhaitée et appuyer sur le bouton START (démarrer). Transformer pendant de courtes durées ou appuyer sur le bouton PULSE (pulsion) pour de brefs coups puissants à très haute vitesse. Pour mélanger/réduire en purée, ajuster le cadran à la vitesse basse à moyenne. Appuyer sur le bouton START (démarrer) et augmenter graduellement jusqu'à la vitesse souhaitée. En oscillant entre les vitesses plus hautes et les vitesses plus basses, vous obtiendrez des purées plus lisses lorsque vous préparez du houmous et des beurres de noix.

**REMARQUE :** Lorsque vous coupez des aliments, veuillez vérifier fréquemment le

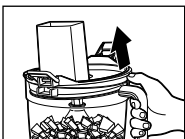
## Comment utiliser la lame pour hacher en acier inoxydable (suite)

progrès pour obtenir de meilleurs résultats. De nombreux aliments sont bien coupés après seulement 3 à 4 pulsions.

5. Lorsque terminé, appuyer sur STOP (arrêt) et tourner le cadran à **O** (arrêt).

6. Débrancher.

7. Pour retirer le couvercle, déverrouiller les pinces et pousser le couvercle vers le haut à l'aide de votre pouce en le plaçant sur le bord du couvercle près de la poignée comme point d'appui.



8. Avec précaution, retirer la lame pour hacher en acier inoxydable en saisissant le centre en plastique et en tirant vers le haut pour l'enlever de l'arbre du moteur. Soulever le bol vers le haut pour enlever les aliments.

## Comment utiliser le disque réversible pour trancher/râper

**⚠ AVERTISSEMENT** **Risque de lacération.** Tenir la lame avec soins; elle est très coupante. S'assurer que l'appareil est hors tension (**O**/arrêt) et débranché.

### NOTES:

- Lors de la transformation d'aliments, utiliser seulement une lame ou un disque à la fois.
- Les fromages mous comme la mozzarella doivent être placés dans le congélateur pendant 30 minutes avant d'être transformés afin d'assurer qu'ils sont suffisamment fermes pour être râpés.

**⚠ AVERTISSEMENT** **Risque de lacération.** Utiliser toujours le poussoir pour charger les aliments dans l'entonnoir. Ne jamais introduire d'aliments dans l'entonnoir avec les mains ou d'autres objets.

1. Mettre le bol sur la base. Veuillez vous assurer que la housse protectrice est retirée du disque afin de prévenir les dommages et les égratignures au grand bol. Insérer vos doigts avec précaution dans les deux trous pour doigts du disque et placer sur l'arbre du moteur, le côté que vous souhaitez utiliser vers le haut. (Les mots « SLICE » ou

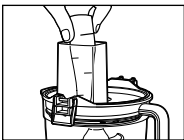
« SHRED » sont estampés sur chaque côté du disque).

2. Mettre le couvercle sur le bol, en vous assurant d'aligner le bec verseur du couvercle avec le bec verseur du récipient. Veuillez vous assurer que le loquet du dispositif de verrouillage du couvercle est aligné avec le dispositif de verrouillage de

## Comment utiliser le disque réversible pour trancher/râper (suite)

la tour sur la base. Pousser les pinces du couvercle jusqu'à ce qu'elles soient bien enclenchées.

3. Pour les aliments plus gros : Placer le gros poussoir d'aliments dans l'entonnoir en orientant le mot FRONT (devant) vers l'avant.



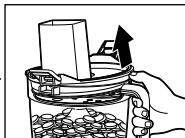
Pour les aliments plus petits et plus minces : Suivre les directives pour les aliments plus gros. Ajouter les aliments dans l'entonnoir plus petit et utiliser le petit poussoir d'aliments pour pousser les aliments.

4. Brancher dans la prise. Ajuster le cadran de commande de vitesse à la vitesse souhaitée et appuyer sur le bouton START (démarrer).
5. Lorsque terminé, appuyer sur STOP (arrêt) et tourner le cadran à **O** (arrêt) .

6. Débrancher.

**⚠ AVERTISSEMENT** **Risque de laceration.** Veuillez toujours débrancher l'appareil avant de retirer le couvercle.

7. Pour retirer le couvercle, déverrouiller les pinces et pousser le couvercle vers le haut à l'aide de votre pouce en le



- plaçant sur le bord du couvercle près de la poignée comme point d'appui.
8. Insérer vos doigts avec précaution dans les deux trous pour doigts du disque et tirer vers le haut pour le retirer de l'arbre du moteur.
9. Soulever le bol vers le haut et enlever les aliments.

## Conseils et méthodes

- Pour obtenir une consistance plus uniforme, les morceaux d'aliments doivent être de dimensions similaires ou suffisamment petits pour être remués à l'intérieur du bol.
- Ce robot culinaire est excellent pour couper, mélanger, trancher ou râper la plupart des aliments. Toutefois, afin de préserver une performance supérieure, ne pas utiliser votre robot culinaire pour mouliner les aliments suivants : les grains de café ou les épices, trancher des viandes congelées ou concasser de la glace.
- Lorsque vous tranchez des aliments, l'utilisation du mode PULSE (pulsion) ou une vitesse basse sur le cadran de commande de vitesse pendant de courtes durées vous permettra d'obtenir de meilleurs résultats.
- La durée de fonctionnement dépendra de la quantité d'aliments transformés. La plupart des aliments peuvent être tranchés, coupés ou râpés en quelques secondes. Si l'appareil fonctionne continuellement pendant une durée prolongée, laissez le robot culinaire reposer

## Conseils et méthodes (suite)

pendant environ 15 minutes avant de continuer.

- Ne pas réduire en purée les légumes à haute teneur en amidon comme les pommes de terre, car elles sont facilement trop transformées et deviendront gluantes.
- Pour trancher ou râper du fromage, n'utiliser que des fromages fermes comme le fromage cheddar ou suisse qui ont été

refroidis pendant au moins 30 minutes. Les fromages doivent être transformés immédiatement après avoir été sortis du réfrigérateur. Les fromages mous comme la mozzarella doivent être placés dans le congélateur pendant 30 minutes avant d'être transformés afin d'assurer qu'ils sont suffisamment fermes pour être râpés.

## Tableau de transformation

ACCESSOIRE	ALIMENTS
Lame pour hacher en acier inoxydable	Couper : les noix, la viande, l'ail, les oignons, les poivrons, le céleri, les fines herbes, le pain (pour des miettes), chou-fleur (en riz), et des craquelins Émincer : légumes, et les fruits Mélanger : les vinaigrettes, mayonnaises, marinades Passer en purée : les soupes, les sauces, trempettes, et beurres de noix Râper : le fromage tel que le Parmesan (refroidi)
Disque pour trancher (face à SLICE [trancher] vers le haut)	Les concombres, les pommes, les champignons, les carottes, les pommes de terre, le chou, les tomates, les saucissons, les poivrons, les radis, courgettes, les fromages à pâte ferme (refroidis)
Disque pour râper (face à SHRED [râper] vers le haut)	Le chou, les pommes de terre, les carottes, courgettes, le fromage (refroidi)

## Entretien et nettoyage

### **⚠ AVERTISSEMENT** Risque de laceration.

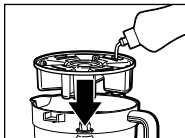
- Manipuler la lame avec précaution, car elle est très tranchante.
- Veuillez vous assurer que l'appareil est en position **O** (arrêt) et qu'il est débranché.
- Veuillez toujours débrancher l'appareil avant de le nettoyer.

**⚠ AVERTISSEMENT** Risque de choc électrique. Débrancher l'appareil avant le nettoyage. Ne pas immerger le cordon, la fiche ou la base dans tout autre liquide.

# Entretien et nettoyage (suite)

## Pour utiliser le cycle CLEAN (nettoyer)

1. Retirer tous les aliments transformés du bol.
2. Placer la lame pour hacher en acier inoxydable dans le bol.
3. Remplir le bol avec de l'eau TIÈDE jusqu'à la ligne CLEAN (nettoyer). Ne pas utiliser d'eau CHAUDE, car cela peut causer un débordement.
4. Insérer le disque agitateur dans le bol, faire pivoter jusqu'à qu'il soit bien placé et ajouter du savon dans les récipients distributeurs de savon. Remplir un seul récipient distributeur de savon pour un nettoyage normal et remplir les deux récipients distributeurs de savon après la transformation d'aliments collants comme le houmous, les beurres de noix ou les fromages. Ne pas trop remplir les récipients avec du savon. Chaque récipient peut contenir environ 1,2 ml (1/4 cuil. à thé) de savon liquide.
5. Si le disque réversible pour trancher/râper a besoin d'être nettoyé, le placer dans le bol, côté sale face vers le bas, avant d'assembler le couvercle et le poussoir d'aliments. Ajouter le couvercle et les deux poussoirs d'aliments, le petit et le gros.



- Enclencher le couvercle. Veuillez toujours installer les poussoirs avant d'appuyer sur le bouton CLEAN (nettoyer).
6. Appuyer sur le bouton CLEAN (nettoyer). Le cycle de nettoyage Quick Clean<sup>MC</sup> commencera. Le cycle de nettoyage fonctionne pendant environ 30 secondes. Vous pouvez appuyer sur STOP/START (arrêt/démarrer) pour mettre fin au cycle plus tôt.
  7. Lorsque le cycle est terminé, bien rincer chaque pièce.

**⚠ AVERTISSEMENT Risque de lacération.** La mousse de savon peut empêcher de bien voir les lames. Verser l'eau savonneuse de l'entonnoir avant d'enlever le couvercle.

## REMARQUES :

- Le joint du bol peut nécessiter un nettoyage à la main, s'il est souillé au moment de verser les aliments du bol.
- Il est normal qu'une petite quantité de liquide et de savon déborde par le dessus de l'entonnoir. Cela est pratique pour nettoyer l'entonnoir.
- S'il reste des résidus, laver à la main dans de l'eau chaude savonneuse ou mettre dans le lave-vaisselle. Ne PAS utiliser le cycle « SANITIZE » (sani) du lave-vaisselle lors du nettoyage, car ces températures pourraient endommager votre produit.

# Entretien et nettoyage (suite)

## Tableau de nettoyage

QUANTITÉ DE SAVON  
RECOMMANDÉE (1 OU 2 RÉCIPIENTS  
DISTRIBUTEURS DE SAVON)

### ALIMENTS TRANSFORMÉS

Sauces, vinaigrettes, mayonnaises et marinades	2
Houmous	2
Pesto	2
Beurres de noix	2
Salsa	1
Fruits et légumes coupés/râpés	1
Fromages tranchés/râpés	1
Smoothies/laits frappés	1
Guacamole	1

### REMARQUES :

- S'il y a trop de mousse, essayez d'utiliser de l'eau plus froide et/ou moins de savon à vaisselle.
- Dans la plupart des cas, les pièces seront propres à la fin d'un cycle CLEAN (nettoyer) et après avoir

été rincés avec de l'eau propre. La transformation d'aliments plus collants ou huileux, comme les beurres de noix, ou les vinaigrettes, peut nécessiter un nettoyage supplémentaire.

### Nettoyage général

1. Le bol, le couvercle, les poussoirs, les lames et le disque vont au lave-vaisselle ou peuvent être lavés à la main dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher.
2. Essuyer la base, les commandes et le cordon d'alimentation à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge humide. Au besoin, utiliser un nettoyeur doux et non abrasif.

3. NE PAS utiliser le cycle « SANITIZE » (sani) lors du nettoyage au lave-vaisselle. Les températures du cycle « SANITIZE » (sani) pourraient endommager votre produit. Toutes les pièces amovibles peuvent également être lavées dans l'évier avec de l'eau chaude savonneuse. Procéder avec précaution lors du nettoyage de la lame pour hacher en acier inoxydable et le disque pour trancher/râper.

### Dépannage

**L'appareil cesse de fonctionner, le voyant est éteint ou ne fonctionne pas en utilisant n'importe quelle vitesse ou le mode PULSE (pulsion).**

- Vérifier pour vous assurer que l'appareil est branché dans la prise.
- Vérifier la prise en branchant une lampe ou tout autre appareil qui fonctionne. Il se peut



## Dépannage (suite)

que vous ayez surchargé le circuit et brûlé un fusible ou sauté le disjoncteur.

- Vérifier si le loquet du dispositif de verrouillage à l'arrière du couvercle est bien aligné à la tour.
- Veuillez vous assurer que le bol et le couvercle sont bien verrouillés en place. Ils peuvent avoir bougé légèrement au cours de la transformation. Consulter les sections « Comment utiliser ».
- Ce robot culinaire est équipé d'une protection de surcharge motrice. Si le moteur arrête au cours du fonctionnement en raison d'une surchauffe, débrancher et laisser l'appareil refroidir pendant 15 minutes avant de continuer.
- Des aliments peuvent être coincés. Éteindre l'appareil et le débrancher. Retirer le couvercle pour vérifier la lame. Retirer tous les aliments coincés. Bien enclencher le couvercle sur le bol avant la transformation d'aliments.

### **L'appareil arrête de fonctionner et tous les voyants clignotent.**

- Éteindre et débrancher. Retirer le couvercle et vérifier si des aliments sont coincés. Retirer les aliments et recommencer le processus.

### **Les aliments ne sont pas tranchés ou râpés de façon uniforme.**

- Entasser trop d'aliments dans l'entonnoir ou exercer trop de pression avec le presseur d'aliments peut faire en sorte que les aliments soient de forme irrégulière lorsqu'ils sont tranchés ou râpés.
- Les aliments plus minces comme les carottes et le céleri peuvent tomber de côté dans le grand entonnoir, ce qui peut former des tranches inégales. Pour des coupes plus nettes, utiliser l'entonnoir et le petit poussoir d'aliments pour les maintenir à la verticale lors de la transformation.
- Pour obtenir une consistance plus uniforme,

les morceaux d'aliments doivent être de dimensions similaires ou suffisamment petits pour être remués à l'intérieur du bol.

- Lorsque vous tranchez des aliments, l'utilisation du mode PULSE (pulsion) ou une vitesse basse sur le cadran de commande de vitesse pendant de courtes durées vous permettra d'obtenir de meilleurs résultats.

### **L'appareil dégage une odeur de brûlé.**

- Il est possible que des résidus soient toujours présents sur le moteur à la suite du processus de fabrication, causant une légère odeur au cours de la première utilisation. Cela disparaîtra. S'il y a présence d'une odeur forte ou de fumée, débrancher IMMÉDIATEMENT l'appareil et communiquer avec le service à la clientèle.

### **Le moteur semble faible.**

- La vitesse sélectionnée est peut-être trop basse. Essayer une vitesse plus rapide.
- Les morceaux d'aliments sont peut-être trop gros. Pour de meilleurs résultats, les morceaux d'aliments doivent être de dimensions similaires ou suffisamment petits pour être remués à l'intérieur du bol.

### **Le fromage n'est pas bien râpé.**

- Les fromages doivent être transformés immédiatement après avoir été sortis du réfrigérateur. Les fromages mous comme la mozzarella doivent être placés dans le congélateur pendant 30 minutes avant d'être transformés afin d'assurer qu'ils sont suffisamment fermes pour être râpés.

### **Les légumes ne peuvent pas être tranchés ou râpés.**

- Ranger les légumes avec forte teneur en eau dans le réfrigérateur avant de les transformer. Les légumes à température ambiante sont moins fermes et ne se transforment pas aussi bien.

## Garantie limitée

Cette garantie s'applique aux produits achetés et utilisés 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 trois (3) ans à compter de la date d'achat d'origine. Au cours de cette période, votre recours exclusif se limitera au remplacement de ce produit ou tout autre composant défectueux, à notre discrétion. Cependant, vous êtes responsables des frais associés au retour du produit ou d'un composant en vertu de la présente garantie. Si le produit ou le composant est non disponible, nous le remplacerons avec un article 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.

Pour faire une réclamation au titre de la garantie, veuillez ne pas retourner cet appareil au magasin. Veuillez nous écrire à Hamilton Beach Brands, Inc., Customer Service Department, 4421 Waterfront Dr., Glen Allen, VA 23060, ou visiter le site [proctorsilex.com/customer-service](http://proctorsilex.com/customer-service) aux États-Unis ou [proctorsilex.ca/customer-service](http://proctorsilex.ca/customer-service) au Canada. Pour obtenir un service plus rapide, veuillez repérer les numéros de modèle, de type et de séries sur votre appareil.

# SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Cuando utilice aparatos 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 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. Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el electrodoméstico y su cable fuera del alcance de los niños.
4. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
5. Se requiere de una estrecha supervisión cuando el aparato se use por o cerca de niños. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
6. Para protegerse contra un riesgo de descarga eléctrica, no ponga el cable, enchufe, base o motor en agua o cualquier otro líquido.
7. APAGUE el electrodoméstico (●) y, después, desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de armar o desarmar piezas y antes de limpiarlo. Para desenchufarlo, tome el enchufe y retírelo del tomacorriente. Nunca tire del cable eléctrico.
8. Evite todo contacto con piezas móviles. Mantenga los dedos fuera de la tolva de alimentación.
9. Mantenga las manos y utensilios lejos de la cuchilla móvil y del disco mientras se procesa alimento para reducir el riesgo de lesiones personales severas y/o daño al procesador de alimentos. Se puede usar un raspador de plástico SOLAMENTE cuando el procesador de alimento no funcione.
10. Las cuchillas están filosas. Maneje las cuchillas de corte con cuidado cuando las coloque o quite, cuando vacíe el tazón y durante la limpieza. Almacene lejos del alcance de los niños.
11. Para reducir el riesgo de una lesión, asegúrese de insertar o remover la cuchilla y disco usando los concentradores provisto para tal propósito. Tenga cuidado cuando remueva la cuchilla y disco del tazón, cuando vacíe el tazón y cuando limpie.

- 12.** 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. Comuníquese con Servicio al cliente para obtener información sobre la revisión, la reparación o los ajustes, según lo establecido en la Garantía limitada.
- 13.** El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante del electrodoméstico puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales.
- 14.** No use su procesador de alimentos si alguna pieza está quebrada.
- 15.** No lo use en exteriores.
- 16.** No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o cubierta, o toque superficies calientes, incluyendo la estufa.
- 17.** No lo coloque sobre o cerca de un quemador caliente eléctrica o a gas, o dentro de un horno caliente.
- 18.** Verifique que el artefacto esté OFF (●/apagado) antes de enchufar el cable en el tomacorriente. Para desconectar, gire el control a OFF (●/apagado), luego quite el enchufe del tomacorriente. Para desconectarlo, agarre el enchufe y retire del tomacorrientes. Nunca tire el cable de alimentación.
- 19.** Asegúrese de poner el interruptor en posición de OFF (●/apagado) después de cada uso. Siempre use los empujadores para vaciar el ducto de alimentos. Cuando este método no sea posible, desconecte el cable de la toma y desensamble la unidad para remover el resto del alimento.
- 20.** Asegúrese de que la tapa esté fijada de manera segura en su lugar antes de usar el aparato.
- 21.** Nunca meta el alimento en el ducto con la mano. Siempre use los empujadores de alimento.
- 22.** No trate de anular ningún mecanismo de bloqueo.
- 23.** Para reducir el riesgo de lesiones, nunca coloque la cuchilla cortante o disco en la base sin primero poner el tazón adecuadamente en su lugar.
- 24.** Asegúrese que la cuchilla o disco se hayan detenido completamente antes de remover la tapa.
- 25.** No use el aparato para otro propósito que no sea para el que fue hecho.
- 26.** El aparato no fue hecho para uso comercial, profesional o industrial. Fue diseñado y construido exclusivamente para uso casero solamente.

27. Nunca use el aparato por un periodo más largo o con una cantidad mayor de ingredientes de los recomendados por el fabricante del aparato.
28. Tenga cuidado si se vierte líquido caliente en el tazón del procesador de alimentos, ya que puede salir expulsado del aparato debido a una formación repentina de vapor.
29. No llene el tazón por encima de la línea de llenado máximo marcada (o de la capacidad nominal) para evitar el riesgo de lesiones por daños en la cubierta o en el tazón.
30. **¡PRECAUCIÓN!** A fin de evitar un riesgo debido a la reconfiguración inadvertida de la protección térmica, este artefacto no debe recibir suministro mediante un dispositivo de derivación externo, como un temporizador, o conectarse a un circuito que la empresa de servicio regularmente activa y desactiva.
31. La capacidad máxima de esta unidad se basa en el uso de la cuchilla para picar. El uso del disco rebanador/rallador puede consumir mucha menos energía.

# GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

## Otra información de seguridad para el cliente

**Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.**

**⚠ ADVERTENCIA Riesgo 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

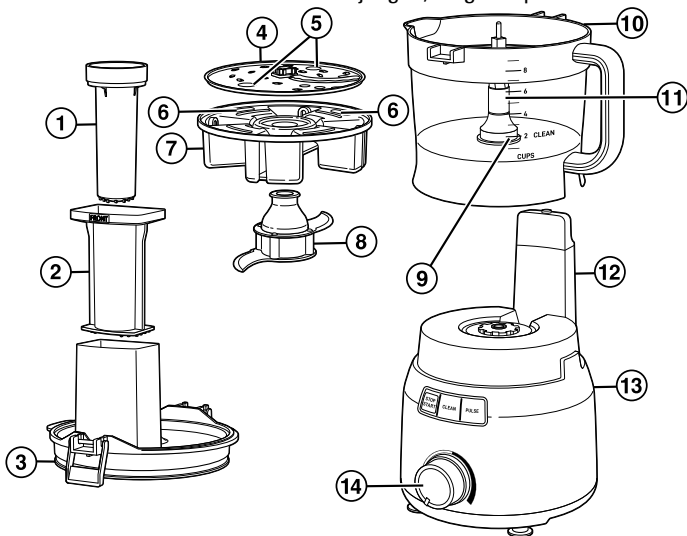
el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un cordón más largo. Si se necesita un cordón más largo, se puede usar un cable de extensión aprobado. La clasificación nominal eléctrica del cable de extensión deberá ser igual o mayor que la clasificación nominal del aparato. Es importante tener 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.

Para evitar una sobrecarga eléctrica del circuito, no use otro aparato de alto voltaje en el mismo circuito con este aparato.

## Piezas y características

Para ordenar piezas, visite:  
[proctorsilex.com/parts](http://proctorsilex.com/parts)

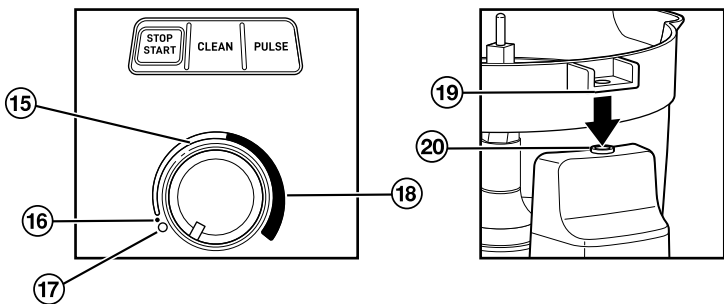
**Antes del primer uso:** Desempaque el procesador y quite las cubiertas protectoras de la cuchilla y el disco. Maneje la cuchilla y el disco cuidadosamente; están muy afilados. Lave todas las partes excepto la base en agua caliente y jabonosa. Enjuague, luego seque.



1. Empujador de alimentos pequeño
2. Empujador de alimentos grande
3. Tapa con clips
4. Disco rebanador/rallador reversible
5. Agujeros para los dedos
6. Depósitos dispensadores de jabón

7. Disco agitador
8. Cuchilla para picar de acero inoxidable
9. Línea LIMPIA:  
(2 1/2 tazas/592 ml)
10. Tazón
11. Eje del motor
12. Torre
13. Base
14. Perilla de control de velocidad

## Piezas y características (cont.)



**15.** Encendido/Rango de velocidad bajo a medio

**16.** Luz de encendido

**17.** Apagado

**18.** Encendido/Rango de velocidad media a alta

**19.** Lengüeta de interbloqueo del tazón

**20.** Interbloqueo de la torre

### **Perilla de control de velocidad:**

La perilla de control de velocidad infinitamente variable le permite elegir la velocidad precisa necesaria para refinar las texturas de los alimentos a su gusto. Cuando no esté seguro de qué velocidad seleccionar, comience a una velocidad más baja y aumente gradualmente.

### **Interbloqueo de la tapa y la torre:**

El diseño apilable es fácil de ensamblar sin problemas de bloqueo por torsión. Alinee la torre, el tazón y las lengüetas de la tapa y abroche los clips de la tapa en su lugar.

# Cómo usar la cuchilla para picar de acero inoxidable

## **⚠ ADVERTENCIA** Riesgo de laceración.

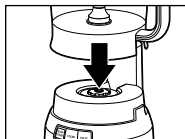
- Maneje la cuchilla cuidadosamente; está muy afilada. Asegúrese de que la unidad esté OFF (O/apagado) y desenchufada.
- Siempre desenchufe la unidad antes de quitar la tapa.

## **⚠ ADVERTENCIA** Riesgo de laceración.

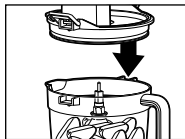
Utilice siempre un empujador de alimentos para introducir alimentos en el conducto. Nunca empuje los alimentos a través del conducto con las manos u otros objetos.

**NOTA:** Al procesar alimentos, utilice solo una cuchilla o disco a la vez.

1. Coloque el tazón sobre la base con la manija hacia el lado derecho de la base. Deslice cuidadosamente la cuchilla de acero inoxidable hacia abajo sobre el eje del motor.



2. Agregue alimentos al tazón. Los trozos de alimento deben ser de tamaño similar y lo suficientemente pequeños para que se puedan tirar dentro del tazón. Coloque la tapa en el vaso, alinee la boquilla de verter en la tapa con la boquilla de verter en el vaso. Asegúrese de que la lengüeta de interbloqueo de la tapa esté alineada con el interbloqueo de la torre en la base. Empuje los clips de la tapa hacia abajo hasta que encajen en su lugar.



3. Coloque el empujador de alimentos grande en el conducto de alimentación con FRONT (frente) hacia adelante.

## **⚠ ADVERTENCIA** Riesgo de laceración.

Utilice siempre un empujador de alimentos para introducir alimentos en el conducto. Nunca empuje los alimentos a través del conducto con las manos u otros objetos.

4. Enchufe en un tomacorriente. Para picar, gire la perilla de control de velocidad a ON (encendido), la luz se iluminará. Ajuste la perilla a la velocidad deseada y presione el botón START (iniciar). Procese por períodos cortos o presione el botón PULSE (pulso) para ráfagas cortas de energía a la velocidad más alta.

Para mezclar/hacer puré, ajuste la perilla en el rango de velocidad bajo a medio. Presione el botón START (iniciar) y aumente gradualmente a la velocidad deseada. Oscilar entre velocidades altas y bajas puede resultar en purés más suaves al procesar recetas como hummus y mantequillas de frutos secos.

**NOTA:** Al picar alimentos, verifique el progreso con frecuencia para obtener mejores resultados. Muchos alimentos quedan bien picados después de 3-4 pulsos.



## Cómo usar la cuchilla para picar de acero inoxidable (cont.)

5. Cuando termine, presione STOP (parar) y gire la perilla a **O** (apagado).
6. Desenchufe.
7. Para quitar la tapa, desbloquee los clips y empuje la tapa hacia arriba con el pulgar en



el borde de la tapa cerca del asa para hacer palanca.

8. Quite con cuidado la cuchilla para picar de acero inoxidable agarrando el cubo de plástico y tirando hacia arriba para quitarla del eje del motor. Levante el tazón hacia arriba para retirar los alimentos.

## Cómo usar el disco rebanador/rallador reversible

**⚠ ADVERTENCIA** **Riesgo de laceración.** Maneje la cuchilla cuidadosamente; está muy afilada. Asegúrese de que la unidad esté OFF (**O**/apagado) y desenchufada.

### NOTAS:

- Al procesar alimentos, utilice solo una cuchilla o disco a la vez.
- El queso blando como la mozzarella debe colocarse en el congelador durante 30 minutos antes del procesamiento para asegurarse de que esté lo suficientemente firme como para rallarlo.

**⚠ ADVERTENCIA** **Riesgo de laceración.** Siempre use el empujador de alimento para ingresar alimento en el ducto. Nunca empuje el alimento por el ducto usando las manos o objetos otros.

1. Coloque el tazón sobre la base. Asegúrese de que se haya quitado la cubierta protectora del disco para evitar daños y rayones al tazón. Con cuidado, inserte los dedos en dos orificios para dedos en el disco y colóquelo en el eje del motor con el lado de la función deseada hacia arriba. ("SLICE" (rebanar) o "SHRED" (rallar) está grabado en un lado del disco).
2. Coloque la tapa en el tazón, alinee la boquilla de verter en la tapa con la boquilla de verter en el tazón. Asegúrese de que la lengüeta de interbloqueo de la tapa esté alineada con el interbloqueo de la torre en la base. Empuje

los clips de la tapa hacia abajo y hacia adentro hasta que encajen en su lugar.

3. Para alimentos más grandes: Coloque el empujador de alimentos grande en el conducto de alimentación con



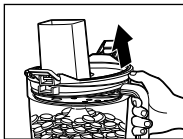
FRONT (frente) hacia adelante. Para alimentos más pequeños y delgados: Después de introducir alimentos grandes, coloque los alimentos en el conducto para alimentos pequeños y use el empujador

## Cómo usar el disco rebanador/rallador reversible (cont.)

- de alimentos pequeños para empujar los alimentos.
4. Enchufe en un tomacorriente. Gire la perilla de control de velocidad a la velocidad deseada en el rango de velocidad bajo a medio y presione START (iniciar).
  5. Cuando termine, presione STOP (parar) y gire la perilla a **O** (apagado).
  6. Desenchufe.

**⚠ ADVERTENCIA** **Riesgo de laceración.** Siempre desenchufe la unidad antes de quitar la tapa.

7. Para quitar la tapa, desbloquee los clips y empuje la tapa hacia arriba con el pulgar en el borde de la tapa cerca del asa para hacer palanca.



8. Con cuidado, inserte los dedos en dos orificios para los dedos en el disco y tire hacia arriba para retirarlo del eje del motor.
9. Levante el tazón directamente hacia arriba y retire los alimentos.

## Consejos y técnicas

- Para obtener una consistencia más uniforme, los trozos de alimento deben ser de tamaño similar y lo suficientemente pequeños como para arrojarlos dentro del tazón.
- Este procesador de alimentos es excelente para picar, mezclar, rebanar o rallar la mayoría de los alimentos. Sin embargo, para mantener el máximo rendimiento, no utilice su procesador de alimentos para lo siguiente: moler granos de café o especias, rebanar carnes congeladas o triturar hielo.
- Al picar alimentos, el uso de PULSE (pulso) o un ajuste de baja velocidad en la perilla de control de velocidad durante períodos cortos producirá mejores resultados.
- El tiempo de funcionamiento dependerá de la cantidad de alimentos que se procesen. La mayoría de los alimentos

se pueden cortar en rodajas, picar o triturar en segundos. Si la unidad funciona de forma continua durante un período de tiempo prolongado, deje que el procesador de alimentos descance unos 15 minutos antes de continuar.

- No haga puré ni triture las verduras que contienen almidón como las papas, ya que se procesan en exceso fácilmente y se volverán gomosas.
- Para rebanar o rallar queso, use solo queso firme como cheddar o suizo que se haya enfriado durante al menos 30 minutos. El queso debe procesarse inmediatamente después de sacarlo del refrigerador. El queso blando como la mozzarella debe colocarse en el congelador durante 30 minutos antes del procesamiento para asegurarse de que esté lo suficientemente firme como para rallarlo.

# Tabla de procesamiento

ADITAMENTO	ALIMENTOS
Cuchilla para picar de acero inoxidable	Picar: Nueces, carne, ajo, cebollas, pimientos, apio, hierbas, pan (para migajas), coliflor (para arroz), crackers Picar: Verduras, frutas Mezclar: Aderezos de ensalada, mayonesa, adobos Puré: Sopas, salsas, dips, mantequilla de frutos secos Rallar: Queso como el parmesano (refrigerado)
Disco rebanador (lado de SLICE [rebanar] viendo hacia arriba)	Pepinos, manzanas, champiñones, zanahorias, papas, repollo, tomates, peperoni, pimientos, calabacitas, quesos duros (refrigerados)
Disco rallador (lado de SHRED [rallar] viendo hacia arriba)	Repollo, papas, zanahorias, calabacitas, queso (refrigerado)

## Cuidado y limpieza

### **⚠ ADVERTENCIA** Riesgo de laceración.

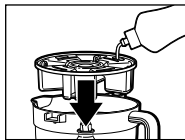
- Maneje la cuchilla con cuidado; está muy filosa.
- Asegúrese de que la unidad esté en **O** (apagado) y que esté desenchufada.
- Siempre desenchufe la unidad antes de limpiarla.

**⚠ ADVERTENCIA** Riesgo de descarga eléctrica. Desconecte la electricidad antes de limpiar. No sumerja el cable, enchufe o base en ningún líquido.

### Para utilizar el ciclo CLEAN (limpiar)

1. Retire todos los alimentos procesados del tazón.
2. Coloque la cuchilla para picar de acero inoxidable en el tazón.
3. Llene la jarra con agua TIBIA hasta la línea CLEAN (limpiar) No utilice agua CALIENTE ya que puede provocar un desbordamiento.

4. Inserte el disco agitador en el tazón, gírelo hasta que el disco quede asentado. y agregue jabón a los depósitos dispensadores de jabón. Llene un depósito dispensador de jabón para una limpieza normal y llene ambos depósitos



## Cuidado y limpieza (cont.)

dispensadores de jabón para alimentos aceitosos o pegajosos como hummus, mantequilla de frutos secos o queso. No llene demasiado los depósitos con jabón. Cada depósito contiene aproximadamente 1/4 de cucharadita de jabón líquido.

- Si es necesario limpiar el disco rebanador/rallador reversible, colóquelo en el tazón con el lado sucio hacia abajo antes de ensamblar la tapa y el empujador de alimentos. Agregue la tapa y ambos empujadores de alimentos, el grande y el pequeño. Abroche la tapa. Siempre instale los empujadores de alimentos antes de presionar el botón CLEAN (limpiar).
- Presione el botón CLEAN. Comenzará el ciclo automático Quick Clean™. El ciclo de limpieza dura aproximadamente 30 segundos. Puede presionar STOP/START (parar/iniciar) para finalizar el ciclo antes de tiempo.

- Cuando termine el ciclo, enjuague cuidadosamente cada componente.

**⚠️ ADVERTENCIA** **Riesgo de laceración.** La espuma de jabón puede dificultar la visión de las cuchillas. Vierta el agua con jabón por el conducto de alimentación antes de quitar la tapa.

### NOTAS:

- Es posible que sea necesario limpiar el sello del tazón a mano, si se ensucia al sacar los alimentos del tazón.
- Es normal que se derrame una pequeña cantidad de líquido y jabón por la parte superior del conducto de alimentación. Esto es útil para limpiar el conducto.
- Si queda algún residuo, lávelo a mano con agua caliente y jabón o colóquelo en el lavavajillas. NO use el ajuste "SANITIZE" (desinfectar) ya que estas temperaturas podrían dañar su producto.

## Tabla de limpieza

### CANTIDAD RECOMENDADA DE JABÓN (1 O 2 DEPÓSITOS DISPENSADORES DE JABÓN)

#### ALIMENTO PROCESADO

ALIMENTO PROCESADO	CANTIDAD RECOMENDADA DE JABÓN (1 O 2 DEPÓSITOS DISPENSADORES DE JABÓN)
Salsas, Aderezos, Mayonesas y Adobos	2
Hummus	2
Pesto	2
Mantequilla de frutos secos	2
Salsa	1
Frutas y verduras picadas/ralladas	1
Queso rallado/desmenuzado	1
Batidos/malteadas	1
Guacamole	1

## Cuidado y limpieza (cont.)

### NOTAS:

- Si la espuma de jabón es excesiva, intente usar agua más fría y/o menos jabón para platos.
- En la mayoría de los casos, las piezas estarán limpias después de ejecutar el

ciclo CLEAN (limpiar) y enjuagarlas con agua limpia. Los alimentos particularmente pegajosos o aceitosos, como la mantequilla de frutos secos o la vinagreta, pueden requerir una limpieza adicional.

### Limpieza general

1. El tazón, la tapa, los empujadores de alimentos, la cuchilla y el disco son aptos para lavavajillas en la rejilla superior o se lavan a mano con agua caliente y jabón. Enjuague y seque.
2. Frote la base, el panel de control y el cable con un paño húmedo o esponja. Si es necesario, use un limpiador suave no abrasivo.
3. **NO** use la configuración "SANITIZE" (desinfectar) al lavarlas en el lavavajillas. Las temperaturas del ciclo "SANITIZE" (desinfectar) podrían dañar su producto. Todas las piezas extraíbles también se pueden limpiar en el fregadero con agua caliente y jabón. Tenga cuidado al lavar la cuchilla para picar de acero inoxidable y el disco rebanador/rallador.

## Resolviendo problemas

### La unidad deja de funcionar, la luz no se enciende o no funciona a ninguna velocidad o PULSE (pulso).

- Verifique para asegurarse de que esté bien enchufada en un tomacorriente.
- Verifique el tomacorriente enchufando una lámpara u otro aparato en buen estado. Es posible que haya usted sobrecargado el circuito y quemado un fusible o disparado el interruptor automático.
- Verifique que la lengüeta de interbloqueo en la parte posterior de la tapa esté correctamente alineada con la torre.
- Asegúrese de que el tazón y la tapa estén bloqueados en su lugar. Es posible que se hayan movido ligeramente durante el procesamiento. Consulte las secciones "Cómo usar".
- Este procesador de alimentos está equipado con protección de sobrecarga

## Resolviendo problemas (cont.)

para el motor. Si el motor se detiene durante el funcionamiento debido a sobrecalentamiento, desenchúfelo y déjelo enfriar 15 minutos antes de continuar.

- Puede que haya una obstrucción de alimento. Apague la unidad y desenchúfela. Quite la cubierta para revisar la cuchilla. Retire cualquier alimento atascado. Asegure la tapa en el tazón antes de procesar.

### **La unidad deja de funcionar y todas las luces parpadean.**

- Apague y desenchufe. Retire la tapa y verifique si hay comida atascada. Retire los alimentos y comience el proceso de nuevo.

### **Los alimentos no están rebanados o rallados de manera uniforme.**

- Empacar demasiados alimentos en el conducto de alimentos o presionar demasiado el empujador de alimentos puede hacer que los alimentos procesados se rebanen o se rallen de manera irregular.
- Los alimentos más delgados como las zanahorias y el apio pueden caer de lado en el conducto de alimentación grande y dar como resultado rebanadas desiguales. Para cortes más limpios, use un conducto de alimentación más pequeño y un empujador para mantener los alimentos en posición vertical durante el procesamiento.
- Para obtener una consistencia más uniforme, los trozos de comida deben ser de tamaño similar y lo suficientemente pequeños como para ser arrojados dentro del tazón.
- Al picar alimentos, usar PULSE (pulso) o un ajuste de baja velocidad en la perilla de

control de velocidad durante períodos cortos producirá mejores resultados.

### **La unidad tiene olor a quemado.**

- Es posible que queden residuos en el motor del proceso de fabricación, que provoquen un ligero olor durante el uso inicial. Esto desaparecerá. Si aparece un olor fuerte o humo visible, desenchufe la unidad **INMEDIATAMENTE** y comuníquese con el Servicio al cliente.

### **El motor parece débil.**

- La velocidad seleccionada puede ser demasiado baja. Pruebe con una velocidad más rápida.
- Los trozos de alimento pueden ser demasiado grandes. Para obtener los mejores resultados, los trozos de alimento deben ser de tamaño similar y lo suficientemente pequeños como para arrojarlos dentro del tazón.

### **El queso no se está rallando bien.**

- El queso debe procesarse inmediatamente después de sacarlo del refrigerador. Los quesos blandos como la mozzarella debe colocarse en el congelador durante 30 minutos antes del procesamiento para asegurarse de que esté lo suficientemente firme como para rallarlo.

### **Las frutas o verduras no se están rallando o rebanando.**

- Almacene las verduras con alto contenido de agua en el refrigerador antes de procesarlas. Las verduras a temperatura ambiente son menos firmes y no se cortan muy bien.

## GARANTÍA PARA PRODUCTOS COMPRADOS EN MÉXICO

PRODUCTO:

MARCA:

MODELO:

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 al: **Centro de Atención al Consumidor: 800 71 16 100**

Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra:

**GARANTÍA DE 3 AÑOS.**

### COBERTURA

- 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

- 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 o enchufe en mal estado, etc.

### EXCEPCIONES

Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:

- Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.)
- Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso.
- 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, 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.

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: <b>GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO</b> <b>800 71 16 100</b> <b>Email: <a href="mailto:mexico.service@proctorsilex.com">mexico.service@proctorsilex.com</a></b>

### CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADOS

**Ciudad de México**  
ELECTRODOMÉSTICOS  
Av. Plutarco Elias Calles No. 1499  
Zacahuitzco, Benito Juárez,  
Ciudad de México, C.P. 09490  
Tel: 55 5235 2323

**CASA GARCÍA**  
Av. Patriotismo No. 875-B  
Mixcoac, Benito Juárez,  
Ciudad de México, C.P. 03910  
Tel: 55 5563 8723

**Nuevo León**  
FERNANDO SEPÚLVEDA REFACCIONES  
Ruperto Martínez No. 238 Ote.  
Col. Centro Monterrey, N.L., CP 64000  
Tel: 81 8343 6700

**Jalisco**  
SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO  
Garibaldi No. 1450  
Ladrón de Guevara, Guadalajara,  
Jalisco, C.P. 44660  
Tel: 33 3825 3480

**Modelo:**  
**70810**

**Tipo:**  
**FP41**

**Características Eléctricas:**  
**120 V ~ 60 Hz 475 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".