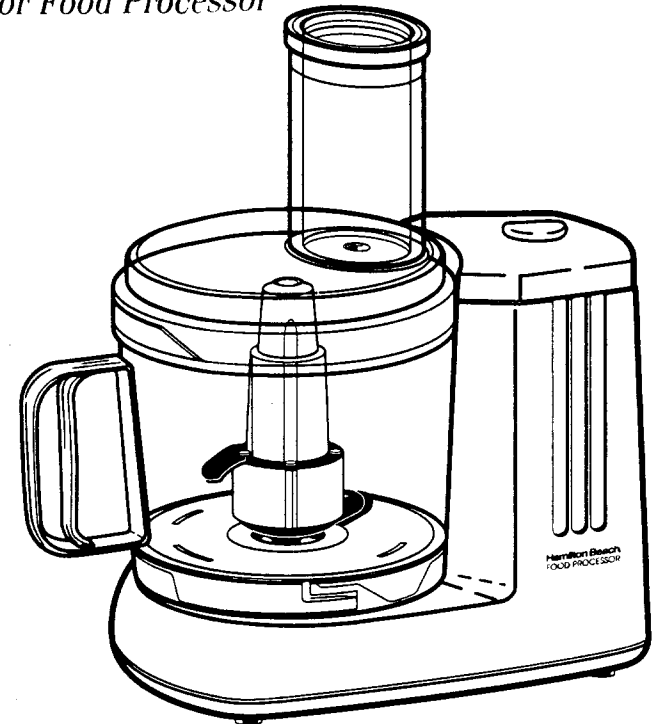


Proctor-Silex®

*Use & Care
for Food Processor*



Proctor-Silex®

CANADA INC.
P.O. BOX 1630, PICTON, ONTARIO
CANADA K0K 2T0

A90

Printed in China

Proctor-Silex®

FOOD PROCESSOR

Registered

Date of purchase _____

OPTIONAL 3-YEAR EXTENDED WARRANTY

You may extend the Proctor-Silex Warranty to cover a total of Three Years. Simply fill in the attached form and mail it with your cheque or money order for **\$6.00** within 60 days of purchase date.

Retain this portion and proof of purchase (receipt) for presentation to an Authorized Service Centre should your appliance require repairs during the 3rd year of use.

For your nearest Authorized Service Centre location consult the yellow pages of your phone book under Appliance - Small or phone **1-800-267-2826**.

NOTE: You automatically get a two-year warranty with your Proctor-Silex appliance. You need only send in this form and cheque if you want optional third year warranty.

FOR EXTENDED WARRANTY TEAR OFF AND

MAIL BOTTOM SECTION WITHIN 60 DAYS OF PURCHASE

Registered

Model # _____

Date Purchased _____

EXTENDED WARRANTY CARD

Return Card Only if Cheque or Money Order Enclosed

NAME _____

ADDRESS _____

CITY _____ PROVINCE _____ POSTAL CODE _____

Enclose Cheque or Money Order for **\$6.00** and Mail Within 60 Days to:

Warranty Registration
Proctor-Silex Canada Inc.
Box 1630
Picton, Ontario
K0K 2T0

840005900

REV. 00 9/92

IB-221

IMPORTANT SAFEGUARDS

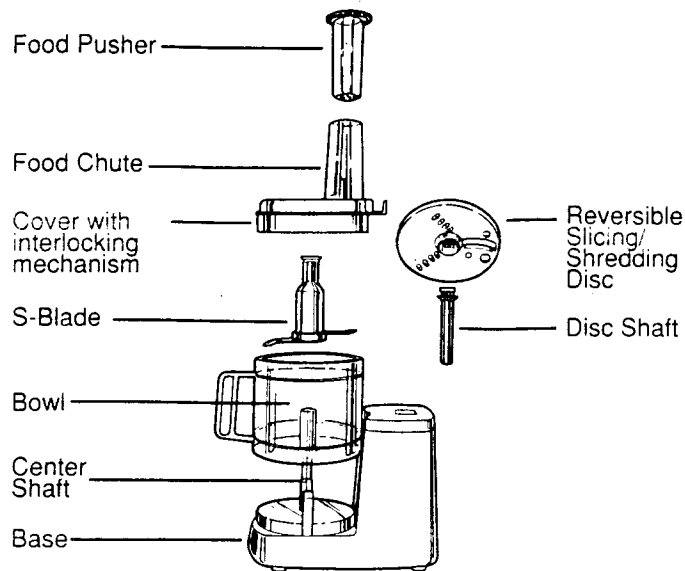
When using electrical appliances, basic safety precautions should always be observed including the following:

1. Read all instructions.
2. To protect against risk of electric shock, do not immerse base in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when used by or near children.
4. Unplug cord from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
5. Avoid contacting moving parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Do not operate appliance if cover interlock mechanism malfunctions. Return appliance to Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc. or to the nearest authorized service facility for examination, adjustment or electrical or mechanical repair.
7. The use of attachments not recommended or sold by Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc. for use with this model may cause fire, electric shock or injury.
8. To reduce the risk of injury, never place cutting blade or disc on base without first putting bowl properly in place.
9. Be certain cover is securely locked in place before operating appliance.
10. Do not try to defeat the cover interlocking mechanism.
11. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces, including stove.
12. Do not put fingers or other objects into the food chute while the processor is in operation. Never push food with your fingers. Always use the food pusher.
13. The blade and disc are sharp. Handle carefully. Store out of reach of children.
14. Make sure the blade or disc has come to a full stop before removing cover. Unplug before inserting or removing parts.
15. Keep fingers, hair, clothing, spatulas and other utensils away from the food chute during operation to reduce the risk of severe injury to persons and or damage to the appliance. A scraper may be used but must be used only when the appliance is not running.
16. Do not use outdoors.

This appliance is intended for household use only.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

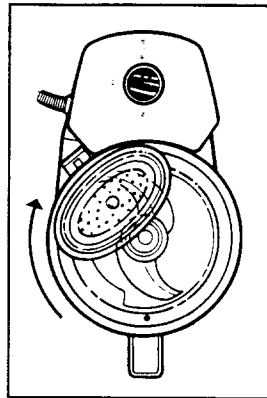
KNOW YOUR PROCESSOR



HOW TO ASSEMBLE AND OPERATE

BEFORE FIRST USE: Wash the bowl, cover, food pusher, disc shaft, blade and slicing/shredding disc in hot soapy water. Blade and disc are sharp, handle carefully. Rinse and dry thoroughly.

1. Make sure unit is switched to OFF and unplugged from electrical outlet.
2. Place base on clean, dry, level surface.
3. Place bowl on base. Turn the bowl clockwise until it locks into place.
4. **To use the S-blade:** Place S-blade onto the center shaft in the center of the bowl. The blade is sharp, handle carefully. When using the blade to chop firm vegetables, meats & cheeses, the unit must be fully assembled with



cover locked securely in place. Plug processor into electrical outlet. Turn unit On and drop food through food chute while blade is running. The S-blade must be in place prior to placing any food in bowl.

5. **To use the slicing/shredding disc:** Place disc shaft over the center shaft in bowl. Place the reversible slicing/shredding disc onto top of shaft with the desired cutting edge facing up.
6. Place cover on bowl lining up the dot on the cover with the bowl handle. Rotate clockwise until the cover locks into place. The motor will not operate unless the cover interlocking mechanism is properly engaged.
7. The processor has a ON/OFF/PULSE three position rocker switch. Push the switch to ON for continuous operation. Push the switch to PULSE and release to turn the processor off. The PULSE position will operate the unit only as long as the switch is held in that position. When the PULSE position is released the unit will automatically turn OFF.
8. Once processing is complete make sure blade or disc has come to a complete stop before removing cover. Unplug processor from electrical outlet before inserting or removing parts.

PROCESSING TIPS

When processing liquid mixtures or batters with the S-blade attachment do not fill over the 3 1/2 cup marking.

The S-blade attachment can perform a variety of food preparation functions. The final consistency of the food will depend upon the processing technique (continuous or pulse) and the length of processing time.

When chopping hard foods with the S-blade please use the following method. Cut food into 1-inch chunks. (Parmesan cheese, 1/2-inch chunks.) Fully assemble food processor. Turn processor ON. Drop chunks, one at a time, through food chute while processor is running.

When using the S blade to process Parmesan cheese, cut cheese into 1/2-inch chunks and do not process more than 4 ounces at one time.

2-YEAR LIMITED WARRANTY

DO NOT RETURN TO RETAILER WHERE PURCHASED

Your new Proctor-Silex appliance is warranted against defects for a period of two years from date of purchase.

This warranty provides for repairs, free of charge, if the appliance is hand carried or mailed prepaid to a Proctor-Silex Authorized Service Centre. You must show proof of the date of purchase.

When shipping the appliance please provide a description of the defect and proof of date purchased. For your nearest Authorized Service Centre refer to the Yellow Pages of your phone book under "Appliances - Small" or dial 1-800-267-2826.

This Warranty applies in Canada only. We do not provide warranty on: damage from use for commercial purpose, misuse or any use not found in the printed directions, broken glass or plastic parts, shipping damage, cord wear, or failure to properly clean and maintain the appliance (see Cleaning Instructions).

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

DO NOT RETURN TO RETAILER WHERE PURCHASED

Proctor Silex Canada Inc. Picton, Ont. Canada

Printed in China

PLEASE ANSWER THE FOLLOWING:

Store where purchased _____

What other Proctor-Silex Products do you own? _____

Did you receive this Appliance as Gift
 Personal Purchase

What was the most important reason for buying?

Price/Value Appearance
 Features Other (Specify) _____

RETURN CARD ONLY IF CHEQUE OR MONEY ORDER ENCLOSED.

When processing raw meat do not process more than 8-ounces at one time.

When using the slicing/shredding disc, cut food to fit in the food chute and apply even and steady pressure with the food pusher. This will result in more uniformly processed food. When using the slicing/shredding disc the bowl has a 6-cup capacity.

HOW TO DISASSEMBLE AND CLEAN

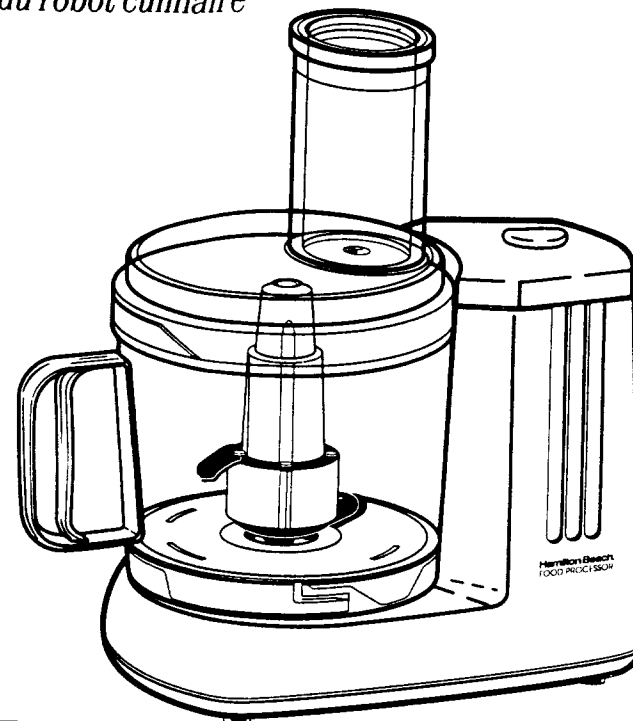
1. Turn unit off and unplug cord from outlet.
2. To remove cover, turn counter-clockwise.
3. Carefully remove slicing/shredding disc and shaft or S-blade. Blade and disc are sharp. Handle carefully.
4. Remove bowl by grasping handle and turning counter-clockwise to unlock. Lift straight up to remove from base.
5. The cover, food pusher and bowl may be washed in the top shelf of an automatic dishwasher.
6. The blade, slicing/shredding disc, and disc shaft should be washed by hand. Blade and disc are sharp, handle carefully.
7. After washing and drying thoroughly, reassemble processor for storage.

SAFETY NOTE

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

Proctor-Silex®

*Notice d'emploi
du robot culinaire*



Proctor-Silex®

CANADA INC.
P.O. BOX 1630, PICTON, ONTARIO
CANADA K0K 2T0

A90

Imprime aux Chine

GARANTIE LIMITÉE DE 2 ANS

NE RETOURNEZ PAS L'APPAREIL AU DÉTAILLANT QUI L'A VENDU

Votre nouvel appareil Proctor-Silex est garanti contre tous défauts pendant deux ans à compter de sa date d'achat.

Cette garantie stipule la réparation gratuite si l'appareil est porté ou posté (en port payé) à l'un des centres de service autorisés de Proctor-Silex. Une preuve confirmant la date d'achat doit être fournie à l'appui. Lorsque vous envoyez l'appareil, veuillez fournir quelques renseignements quant à la nature de la panne et inclure le papier prouvant la date d'achat. Pour déterminer quel centre de service se trouve le plus proche de votre domicile, consultez les pages jaunes de l'annuaire téléphonique, sous la rubrique "Appareils Électriques - Petits" ou appelez le 1-800-267-2826.

La présente garantie n'est valable qu'au Canada. Les dommages découlant de l'expédition, de l'usage à des fins commerciales, de l'emploi abusif ou d'un emploi autre que celui qui est décrit dans les directives imprimées, ainsi que le verre ou les pièces en plastique brisés, l'usure du cordon ou les pannes résultant d'un manque d'entretien (voyez les directives de nettoyage) ne sont pas couverts dans le cadre de cette garantie.

Cette garantie vous confère des droits particuliers; il est possible que vous jouissiez d'autres droits qui varient d'une province à l'autre.

NE RETOURNEZ PAS L'APPAREIL AU DÉTAILLANT QUI L'A VENDU

Proctor-Silex Canada Inc. Picton, Ont. Canada

Imprimé au Chine

VEUILLEZ RÉPONDRE AUX QUESTIONS SUIVANTES :

Magasin où il fut acheté ? _____

Quels autres appareils Proctor-Silex possédez-vous? _____

Cet appareil, est-ce un

Cadeau

Achat personnel

Pourquoi l'avez-vous acheté ?

Prix/Valeur

Apparence

Caractéristiques/Fonction

Autre (Spécifier) _____

NE RENVoyEZ LA CARTE QUE SI VOUS Y JOIGNEZ UN CHÈQUE OU UN MANDAT-POSTE.

le travaillez pas plus de 200 g ou 8 oz de viande crue lors d'une même séance.

Lors de l'emploi du disque éminceur-déchetueur, la capacité utile du bol est de 6 tasses. Pour obtenir un travail homogène, coupez les denrées en morceaux qui puissent passer dans la goulotte puis guidez-les à l'aide du poussoir, en appuyant avec une pression uniforme.

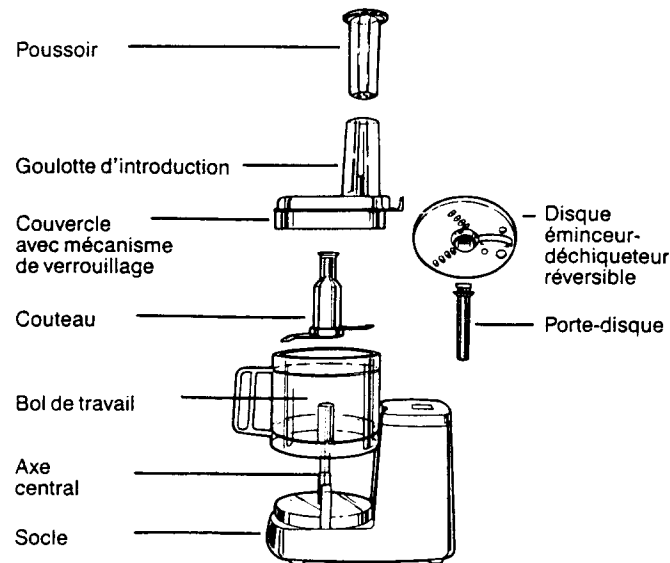
DÉMONTAGE ET ENTRETIEN

1. Réglez le robot à l'arrêt et débranchez-le.
2. Tournez le couvercle à gauche pour l'enlever.
3. Sortez le disque et le porte-disque ou le couteau en usant des précautions d'usage. Le couteau et le disque sont coupants, manipulez-les avec soin.
4. Prenez le bol par la poignée et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour le débloquer. Levez-le tout droit pour le séparer du socle.
5. Le couvercle, le poussoir et le bol peuvent être lavés dans le panier supérieur du lave-vaisselle.
6. Lavez le couteau, le disque et le porte-disque à la main, avec beaucoup de soin dans le cas du couteau et du disque car ils sont coupants.
7. Asséchez bien les pièces lavées puis remontez le robot.

REMARQUE DE SÉCURITÉ

Cet appareil comprend une fiche polarisée (ayant une broche plus large que l'autre). Par mesure de sécurité, elle ne peut être introduite dans la prise de courant alternatif que d'une façon. Si la fiche ne rentre pas dans votre prise murale, essayez de l'inverser. Si vous ne réussissez toujours pas, faites remplacer la prise désuète par un électricien. N'essayez pas de rendre le dispositif de sécurité de cette fiche polarisée inopérant.

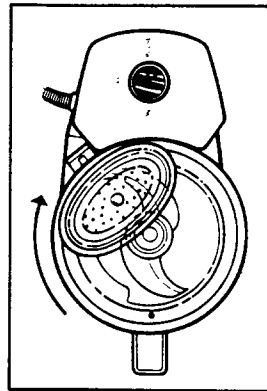
VOTRE ROBOT CULINAIRE



MONTAGE ET FONCTIONNEMENT

AVANT LE PREMIER EMPLOI : Lavez le bol, le couvercle, le poussoir, le porte-disque et le disque à l'eau savonneuse chaude. Rincez-les bien puis asséchez-les. Le couteau et le disque sont très coupants, manipulez-les avec soin.

1. Assurez-vous que l'appareil soit réglé à l'ARRÊT et débranché.
2. Posez le socle sur une surface propre, sèche et plate.
3. Placez le bol sur le socle. Tournez le bol à droite pour qu'il se bloque.
4. **Emploi du couteau :** Posez le couteau sur l'axe se trouvant au milieu du bol. Attention : le couteau est très coupant. Pour travailler les viandes, les fromages et les légumes fermes, assemblez complètement le



robot, y compris le couteau, puis mettez le couvercle. Branchez l'appareil ; mettez-le en marche et laissez tomber les morceaux d'aliments dans la goulotte alors que le couteau tourne.

5. **Emploi du disque éminceur-déchiquteur :** Adaptez le porte-disque dans l'axe central (dans le bol de travail). Placez le disque sur le porte-disque, en prenant soin d'orienter le côté que vous désirez utiliser vers le haut.
6. Posez le couvercle en alignant le point avec la poignée du bol. Tournez-le à droite pour le bloquer. Le robot ne fonctionnera qu'une fois le mécanisme de verrouillage du couvercle convenablement enclenché.
7. Le robot est doté d'un interrupteur à berceau à trois positions : MARCHE (ON), ARRÊT (OFF) et IMPULSIONS (PULSE). Vous le réglez à « MARCHE » pour obtenir le fonctionnement continu ; momentanément à « IMPULSIONS » pour arrêter le robot ; et enfin, vous le maintenez enfoncé à « IMPULSIONS » pour obtenir le fonctionnement intermittent (et le robot s'arrête automatiquement lorsque vous le relâchez).
8. Le travail fini, n'ôtez le couvercle que lorsque le couteau ou le disque est complètement arrêté. Débranchez le robot avant de mettre ou d'enlever toute pièce.

CONSEILS PRATIQUES

Quand vous préparez une pâte ou un mélange liquides avec le couteau, ne dépassez pas le repère 3½ tasses du bol.

Le couteau permet d'effectuer un certain nombre de fonctions. L'homogénéité des aliments travaillés dépendra de la méthode employée (fonctionnement continu ou à impulsions) et de la durée du travail.

Pour hacher des aliments durs avec le couteau, agissez comme suit : coupez les denrées en cubes de 2,5 cm ou 1 po, (le parmesan en cubes de 1,25 cm ou ½ po). Assemblez le robot puis mettez-le en MARCHE. Laissez tomber les cubes un par un dans la goulotte, alors que le moteur tourne.

Ne travaillez pas plus de 100 g ou 4 oz de parmesan (coupé en cubes de 1,25 cm ou ½ po) lors d'une même séance.

Proctor-Silex®

ROBOT CULINAIRE

N° d'inscription _____

Date d'achat _____

2 ANS DE GARANTIE PLUS UNE OPTION DE UN AN

Vous pouvez prolonger votre garantie Proctor-Silex afin que la durée de protection totale soit de trois ans. Remplissez simplement la carte ci-dessous et envoyez-la avec votre chèque ou mandat-poste de **6,00** dollars dans les 60 jours à compter de la date d'achat.

Conservez cette portion et la preuve d'achat (facture) pour les présenter au centre de service autorisé au cas où des réparations se révéleraient nécessaires au cours de la troisième année de garantie.

Pour déterminer quel centre de service est le plus proche de votre domicile, consultez les pages jaunes de l'annuaire téléphonique sous la rubrique "Appareils Électriques - Petits" ou appelez le **1-800-267-2826**.

REMARQUE : Votre appareil Proctor-Silex est automatiquement garanti pendant deux ans. N'envoyez ce formulaire et votre chèque que si vous désirez qu'il soit garanti pendant la troisième année optionnelle.

DÉTACHEZ LA PARTIE CI-DESSOUS POUR
FAIRE PROLONGER LA DURÉE DE LA GARANTIE
ET POSTEZ-LA DANS LES 60 JOURS À COMPTER DE L'ACHAT

N° d'inscription _____

N° de modèle _____

Date d'achat _____

CARTE DE PROLONGATION DE DURÉE DE LA GARANTIE

Ne renvoyez la carte que si vous y joignez un chèque ou un mandat-poste

NOM _____

ADRESSE _____

VILLE _____ PROVINCE _____ CODE POSTAL _____

Joignez un chèque ou mandat-poste de **6,00 \$** et postez le tout dans les 60 jours à compter de l'achat, à l'adresse suivante :

Inscription de la garantie
Proctor-Silex Canada Inc.
Boîte postale 1630
Picton, Ontario
K0K 2T0

840005900

REV. 00 9/92

CONSIGNES IMPORTANTES

L'emploi de tout appareil électroménager exige certaines précautions fondamentales, y compris les suivantes :

1. Lisez attentivement les directives fournies.
2. Pour vous protéger des secousses électriques, ne plongez jamais le socle dans l'eau ou dans un autre liquide.
3. Redoublez de vigilance lorsque cet appareil est utilisé par un enfant ou en sa présence.
4. Débranchez le robot lorsqu'il ne sert pas, avant d'ôter ou de remettre toute pièce et avant de le nettoyer.
5. Évitez de toucher aux pièces mobiles.
6. Ne vous servez pas du robot si son cordon ou sa fiche sont endommagés, s'il a mal fonctionné, a été échappé ou endommagé ou bien si le mécanisme de verrouillage du couvercle fonctionne mal. Retournez-le à Hamilton Beach/Proctor-Silex ou portez-le au centre de réparation autorisé le plus proche pour lui faire subir tous les contrôles, réparations ou réglages électriques ou mécaniques requis.
7. L'emploi d'accessoires n'étant pas expressément conseillés ou vendus par Hamilton Beach/Proctor-Silex peut entraîner incendie, secousses électriques ou blessures.
8. Pour ne pas vous blesser, ne posez le couteau ou le disque que lorsque le bol de travail est bien emboîté sur le socle.
9. Assurez-vous que le couvercle soit sûrement bloqué avant de mettre le robot en marche.
10. Ne rendez pas le verrouillage du couvercle inopérant.
11. Assurez-vous que le cordon ne pende pas et qu'il ne touche pas à une surface chaude, y compris à la cuisinière.
12. Ne mettez en aucun cas la main ou un ustensile dans la goulotte pendant le fonctionnement. Ne poussez jamais les denrées du bout des doigts, utilisez toujours le poussoir.
13. Le couteau et le disque sont très coupants, manipulez-les avec soin. Rangez-les hors de la portée des enfants.
14. N'ôtez le couvercle qu'une fois le couteau et le disque arrêtés. Débranchez le robot avant de le modifier.
15. Gardez doigts, cheveux, vêtements, spatules et autres ustensiles hors de la goulotte pendant le fonctionnement, pour réduire les risques de blessures et pour ne pas endommager l'appareil. Vous pouvez utiliser une spatule, mais uniquement lorsque le robot est complètement arrêté.
16. N'employez pas le robot à l'air libre.

Cet appareil n'est destiné qu'à l'emploi domestique.

CONSERVEZ CES DIRECTIVES

Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>