READ BEFORE USE
LIRE AVANT UTILISATION
LEA ANTES DE USAR

hamiltonbeach.com
For recipes, tips and product information.

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

hamiltonbeach.com.mx
Para recetas, consejos, y información del producto.

ENTER TO WIN $100 TO SPEND ON WEBSITE
Scan code or visit:
register.hamiltonbeach.com

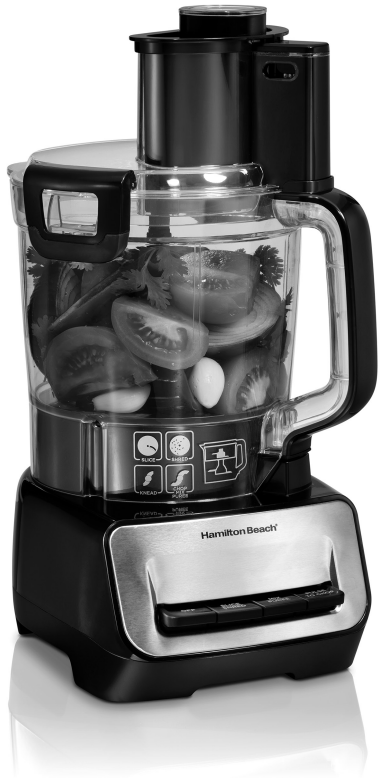
PARTICIPEZ POUR COURIR LA CHANCE DE GAGNER UN MONTANT DE 100 $ À DÉPENSER SUR NOTRE SITE WEB
Balayez le code ou visitez le
register.hamiltonbeach.com

INGRESE PARA TENER LA OPORTUNIDAD DE GANAR $100 PARA GASTAR EN NUESTRO SITIO WEB
Escanee el código o visite
register.hamiltonbeach.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

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

Hamilton Beach®



Stack & Snap™ Duo Food Processor
Robot culinaire Stack & Snap™ Duo
Procesador de alimentos Stack & Snap™ Duo

English 2
Français..... 19
Español 36

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 (O), 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 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 (O) before plugging cord into wall outlet. To disconnect, turn the control to OFF (O); 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 (O) 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 dough 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.

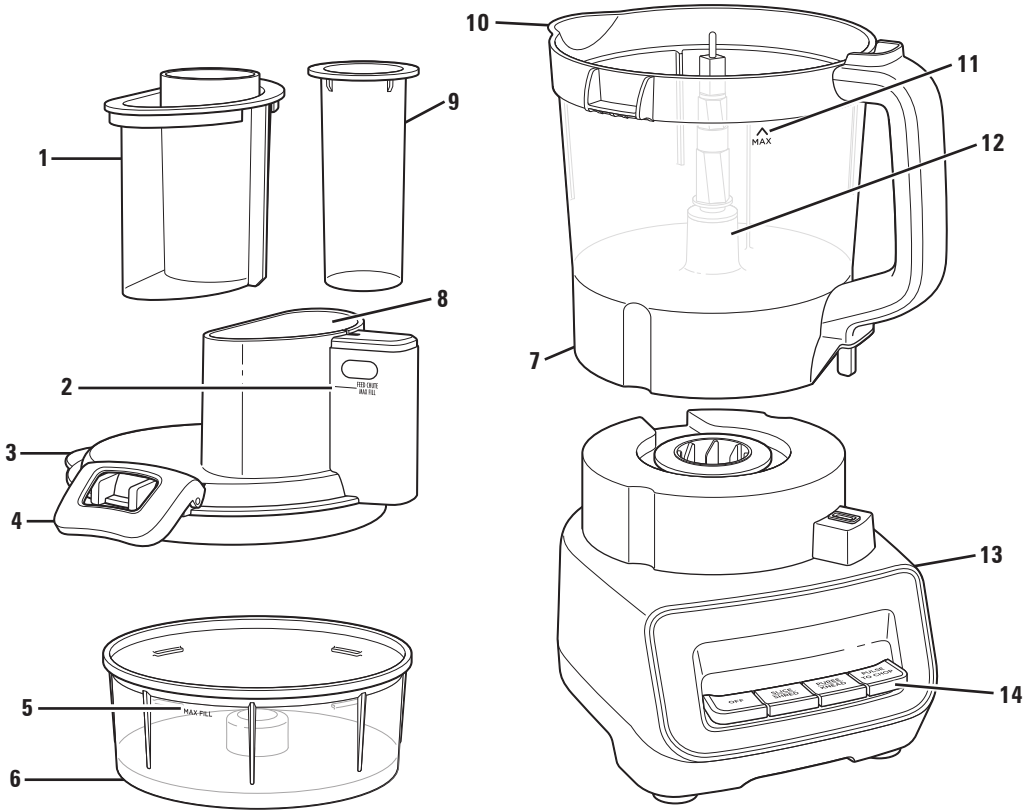
To avoid an electrical circuit overload, do not use another high-wattage appliance on the same circuit with this appliance.

Parts and Features

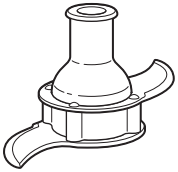
To order parts, visit:
hamiltonbeach.com/parts

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

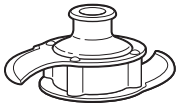
1	Large Food Pusher
2	FEED CHUTE MAX FILL Line
3	Lid
4	Lid Latches
5	MAX FILL Line (small bowl)
6	Small Bowl with Tabs
7	Large Bowl
8	Feed Chute
9	Small Food Pusher
10	Pour Spout
11	MAX Fill Line (large bowl)
12	Nonremovable Motor Shaft
13	Base
14	Control Panel



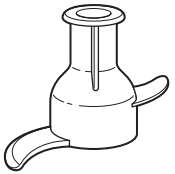
Parts and Features (cont.)



Tall Stainless Steel Chopping Blade
Use with Large Bowl
Chop, mince, mix or puree large amounts of food.



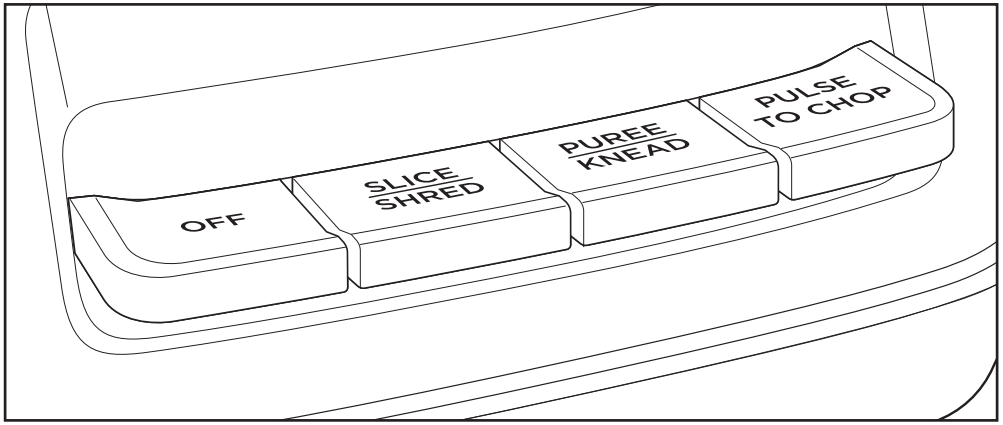
Short Stainless Steel Chopping Blade
Use with Small Bowl
Chop, mince, mix or puree small amounts of food.



Plastic Dough Blade
Use with Large Bowl
Knead dough recipes that call for up to 4 cups of flour.



Reversible Slicing/Shredding Disc
Use with Large Bowl
SHRED or SLICE is stamped on one side of disc to slice or shred a variety of food such as cheese, carrots, cabbage, tomatoes, potatoes or cucumbers.

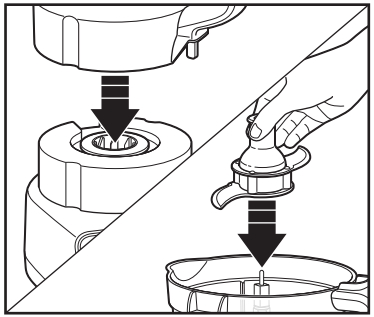


Control Panel

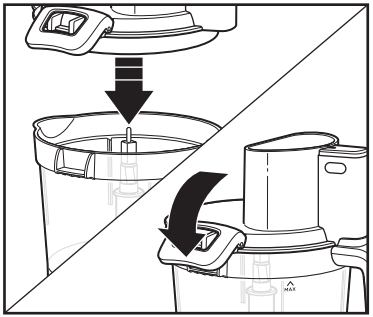
How to Use Tall Stainless Steel Chopping Blade

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

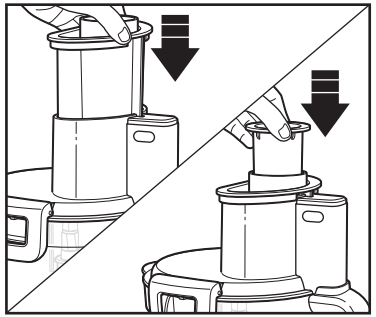
NOTE: Operate using only one blade or disc at a time.



1. Place Large Bowl on Base. Carefully slide Tall Blade down onto Motor Shaft.

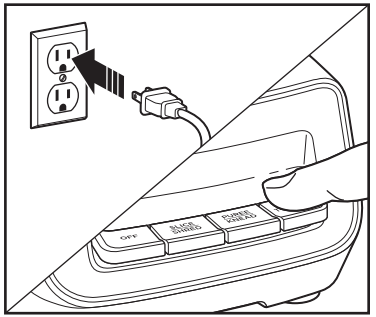


2. Add food to Bowl. Place Lid on Bowl, aligning Pour Spout on Lid with Pour Spout on Bowl. Push Lid Latches down until they snap into place.
NOTE: Food Processor will not work unless Latches are locked. Do not force Latches to close.



3. Place Food Pushers in Feed Chute.
NOTE: Food Processor will not operate until Large Food Pusher engages the protective interlock. Do not add food above FEED CHUTE MAX FILL Line.

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

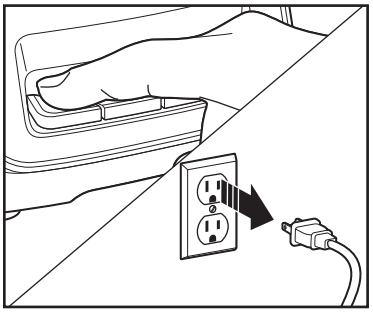


4. Plug into outlet. Press desired function button.

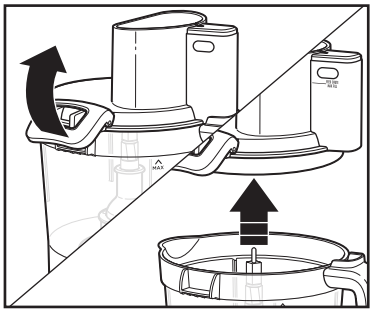
NOTES:
- The PUREE/KNEAD button is recommended for most recipes using Chopping Blade or Dough Blade.
- When chopping foods, use Pulse to Chop button and check progress frequently for best results.

How to Use Tall Stainless Steel Chopping Blade (cont.)

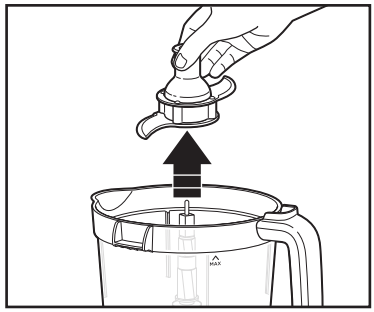
⚠ WARNING Laceration Hazard. Always unplug unit before removing lid.



5. When finished, press OFF (O). Unplug.



6. Lift up on Lid Latches to remove Lid.



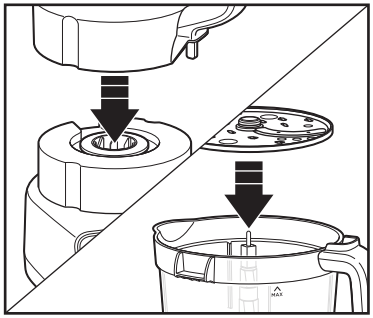
7. Carefully pull up on Tall Blade to remove from Motor Shaft. Lift Bowl straight up to remove food.

How to Use Reversible Slicing/ Shredding Disc

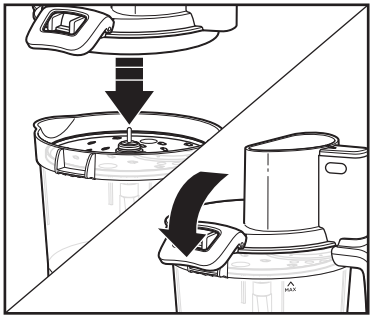
⚠ WARNING Laceration Hazard. Handle blade carefully; it is very sharp. Make sure unit is turned OFF (O) and is unplugged.

NOTE: Operate using only one blade or disc at a time.

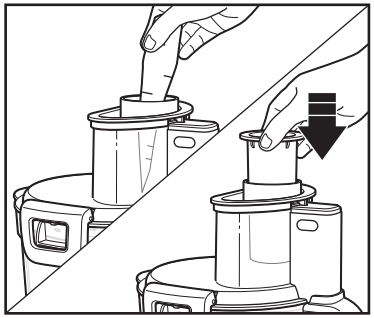
⚠ WARNING Laceration Hazard. Always use food pusher to feed food into the chute. Never push food through chute with hands or other objects.



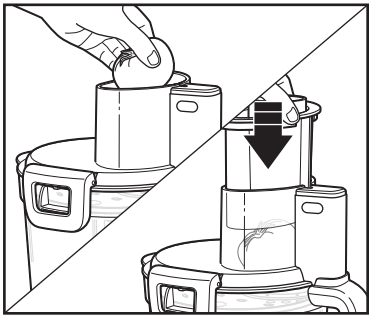
1. Place Large Bowl on Base. Make sure protective cover has been removed from Disc to prevent damage and scratches to Large Bowl. Carefully, insert fingers into two finger holes in Disc and place onto Motor Shaft with desired function facing up. ("SLICE" or "SHRED" is stamped on one side of the disc).



2. Place Lid on Bowl, making sure to align Pour Spout on Lid with Pour Spout on Bowl. Push Lid Latches down and in until they snap into place. **NOTE:** Food Processor will not work unless Latches are locked. Do not force Latches to close.

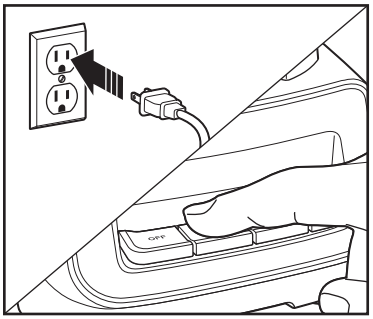


3. For smaller, thinner foods: Put Large Food Pusher into place. Place food into smaller open tube and use Small Food Pusher to push food in. **NOTE:** Soft cheese like mozzarella should be placed in the freezer for 30 minutes prior to processing to ensure it is firm enough for shredding.

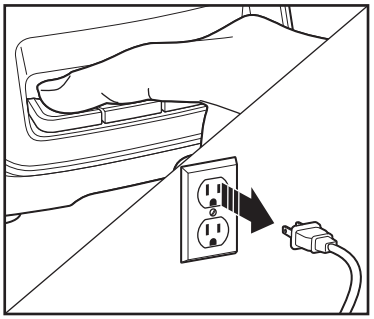


4. For larger foods: Push large foods using Large and Small Food Pushers together. **NOTE:** Food Processor will not operate until Large Food Pusher engages the protective interlock. For safety, unit will not operate until Large Food Pusher is inserted to FEED CHUTE MAX FILL Line. Do not add food above the MAX Fill Line.

How to Use Reversible Slicing/Shredding Disc (cont.)

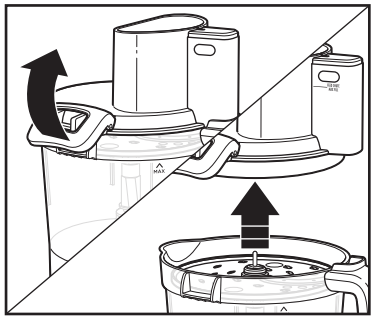


5. Plug into outlet. Press desired function button.

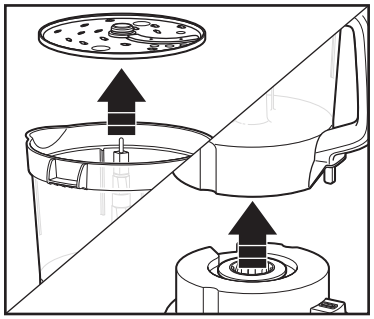


6. When finished, press OFF (O). Unplug.

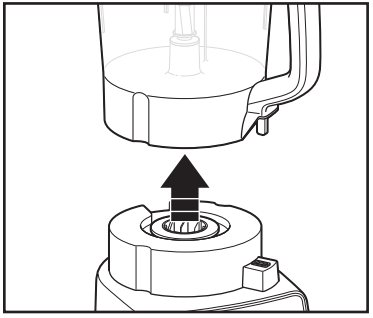
⚠ WARNING Laceration Hazard. Always unplug unit before removing lid.



7. Lift up on Lid Latches and remove Lid.



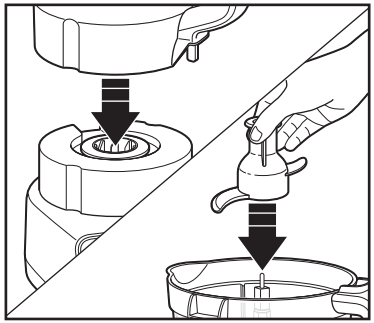
8. Carefully, insert fingers into two finger holes on Disc and pull up to remove from Motor Shaft.



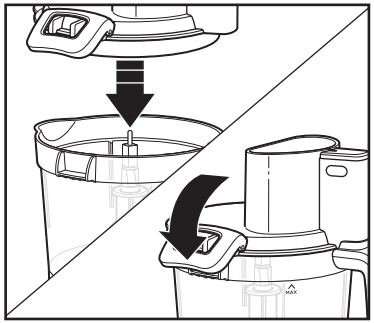
9. Lift Bowl straight up and remove food.

How to Use Plastic Dough Blade

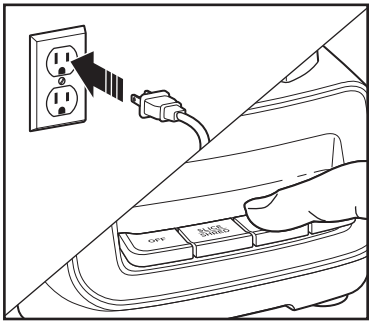
NOTE: Operate using only one Blade or Disc at a time.



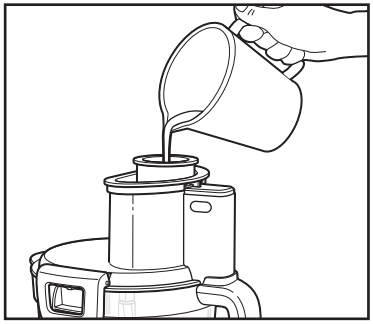
1. Place Large Bowl on Base. Slide Dough Blade straight down onto Motor Shaft and add dry ingredients.



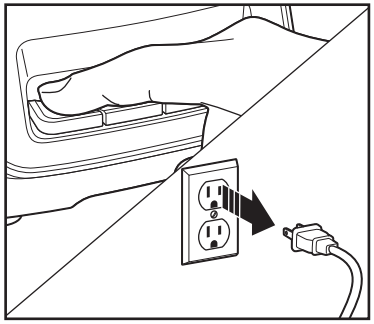
2. Place Lid on Large Bowl and push Lid Latches down until they snap in place. **NOTE:** Food Processor will not work unless Latches on Bowl are locked and Food Pusher is in place.



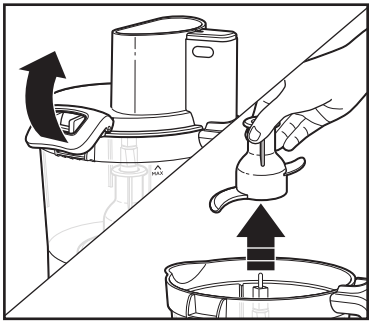
3. Plug into outlet. Press PUREE/KNEAD button.



4. Add liquid slowly through two small holes at bottom of Small Food Pusher, and follow recipe.

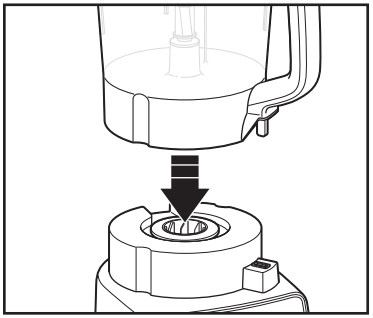


5. When finished, press OFF (○) and unplug.

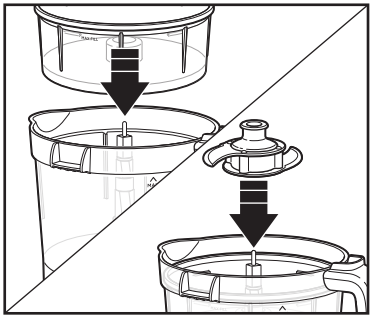


6. Lift up Lid Latches to remove Lid. Lift straight up on Dough Blade and remove food.

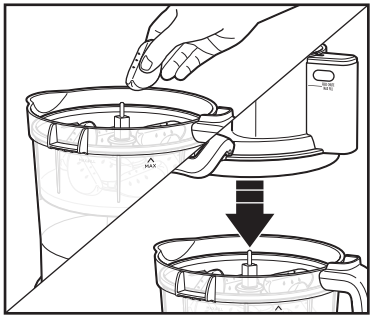
How to use Short Stainless Steel Chopping Blade



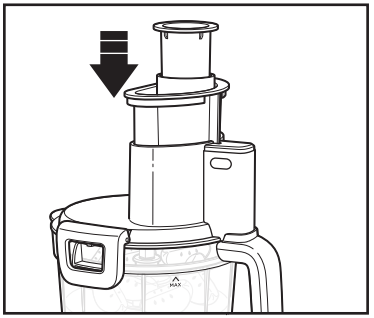
1. Place Large Bowl on Base.



2. Place Small Bowl into Large Bowl over Motor Shaft. Carefully slide Short Blade down onto Motor Shaft.



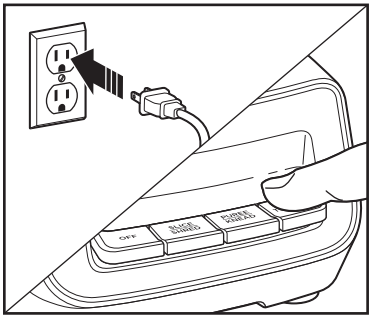
3. Add food to Small Bowl. Place Lid on Bowl, aligning Pour Spout on Lid with Pour Spout on Bowl. Push Lid Latches down until they snap into place. **NOTE:** Food Processor will not work unless Latches are locked. Do not force Latches to close.



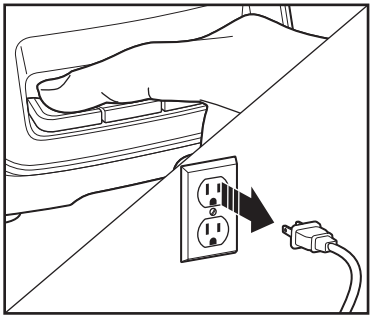
4. Place Food Pushers in Feed Chute.
NOTE: Food Processor will not operate until Large Food Pusher engages the protective interlock. Do not add food above FEED CHUTE MAX FILL Line.

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

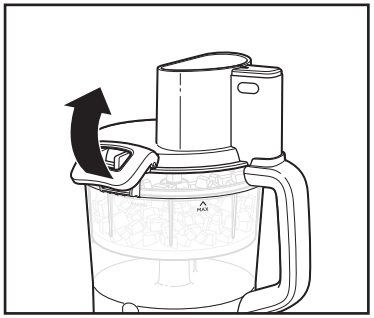
How to use Short Stainless Steel Chopping Blade (cont.)



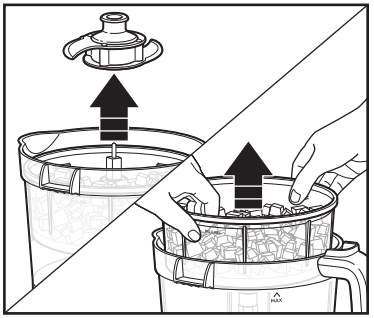
5. Plug into outlet. Press desired function button.



6. When finished, press OFF (**O**). Unplug.



7. Lift up on Lid Latches to remove Lid.



8. Carefully pull up on Short Blade to remove from Motor Shaft. Lift Small Bowl straight up using tabs on the inside of the Bowl and remove food.

Tips and Techniques

- For a more uniform consistency, start with pieces of food that are similar in size. Cut food into 1-inch (2.5 cm) pieces before processing with Stainless Steel Chopping Blade and leave room in Bowl for the food to be tossed around.
- 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 grain, coffee beans, or spices; slicing frozen meats; or crushing ice.
- When chopping foods, pulsing on and off will produce the 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 4 minutes before continuing.
- Do not purée 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 should be placed in the freezer for 30 minutes prior to processing to ensure it is firm enough for shredding.
- The Reversible Slicing/Shredding Disc has a slicing blade on one side and shredding teeth on the other. The name stamped on the Blade, facing up, is the function selected. Place on Motor Shaft with desired cutting edge facing up.
- To julienne vegetables, slice and then remove from Bowl. Restack the vegetables. Pack into Feed Chute with slices vertical. Slice again to make matchstick-cut vegetables.
- When using Dough Blade, use with recipes calling for up to 4 cups of flour. Kneading with a food processor creates heat, so start with cooler water than normally called for.

Processing Charts

Disc attachments are reversible and labeled. The stamped label should face up for the desired function. When using disc attachments, do not process past the MAX Fill Line on the Bowl. Small Bowl is only for chopping & puréeing and should be used with Short Chopping Blade; Large Bowl is for slicing, shredding, chopping and puréeing; use with Tall Chopping Blade.

ATTACHMENT	FOODS
Stainless Steel Chopping Blade • Use Tall Blade with Large Bowl • Use Short Blade with Small Bowl	Chop: nuts, meat, garlic, onions, peppers, cauliflower, celery, herbs, bread (for crumbs), crackers Mince/Purée: vegetables, fruit, nuts Mix: salad dressings Purée: soups, sauces Grate: cheese, such as Parmesan (chilled)
Slicing Disc (SLICE side facing UP)	Cucumbers, apples, mushrooms, carrots, potatoes, cabbage, tomatoes, pepperoni, peppers, radishes, firm cheeses (chilled)
Shredding Disc (SHRED side facing UP)	Cabbage, potatoes, carrots, cheese (chilled), zucchini
Plastic Dough Blade	Bread, Cookies, Pie Crust, Pizza Dough

FOOD	MAXIMUM AMOUNT LARGE BOWL	MAXIMUM AMOUNT SMALL BOWL
Fruits and Vegetables	5 cups (1.2 kg) (cut in 1" [2.5 cm] cubes)	3 cups (0.75 kg) (cut in 1" [2.5 cm] cubes)
Meats	2 lbs. (910 g) (cut in 1" [2.5 cm] cubes)	1 lb. (455 g) (cut in 1" [2.5 cm] cubes)
Parmesan or Romano	15 ounces (425 g) (cut in 1" [2.5 cm] cubes)	8 ounces (225 g) (cut in 1" [2.5 cm] cubes)
Crackers	12 cups (3 kg) (can fill Bowl and Lid up into Chute)	7 cups (1.8 kg) (can fill Bowl and Lid up into Chute)
Nuts	3 cups (450 g)	2 cups (300 g)

Care and Cleaning

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

1. Unplug. Wipe Base, Control Panel, and cord with a damp cloth or sponge. If necessary, use a mild, nonabrasive cleaner.
2. Bowls, Lid, Food Pushers, Blades, and Disc are dishwasher-safe in top rack only, or hand-wash in hot, soapy water. Rinse and dry.
3. DO NOT use the "SANI" setting when washing in the dishwasher. "SANI" 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 Blades and Slicing/Shredding Disc.

Troubleshooting

Unit does not operate on any speed or Pulse.

- Is the unit plugged in? Does the outlet work?
- Is the Lid latched in place? See "How to Use" sections. Place Lid on Bowl, making sure to align the Pour Spout on the Lid with the Pour Spout on the Bowl.
- Is the Large Food Pusher in the Feed Chute? The Large Food Pusher must be in place to operate.
- Is the Feed Chute overfilled? Do not add food above the MAX Fill Line. The Large Food Pusher must be in the Feed Chute to operate.
- This machine 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 resuming process.

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 the processed food to be irregulary sliced or shredded. Refer to "Processing Charts" for recommended sizes and quantities.
- For smaller, thinner foods like carrots or celery, use the small Feed Chute to keep the food upright, or cut the food in half and load the pieces side by side in the large feed chute in an upright position to keep the food from falling over.

Unit stops and will not come back on.

- Is the Lid latched in place? See "How to Use" sections. Place Lid on Bowl, making sure to align the Pour Spout on the Lid with the Pour Spout on the Bowl.
- Is the outlet still working? Check it by plugging in a working lamp or other appliance. You may have overloaded the circuit and blown a fuse or tripped the circuit breaker.
- Turn unit OFF (O), allow to stand for 3 to 4 minutes, and then turn back on.
- If none of these suggestions correct the problem, DO NOT attempt to repair the unit. Contact Customer Service.

Unit has a burning smell.

- There may be a residue left on the 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.

- Are you using the recommended food size and quantity to be processed? Refer to "Processing Charts" for recommended food sizes and speeds.

Cheese is not shredding well.

- Cheese should be processed immediately after being removed from the refrigerator. Soft cheese like mozzarella should be placed in the freezer for 30 minutes prior to processing to ensure it is firm enough for shredding.
- A small amount of food may remain on top of the Disc, unprocessed. This is normal.

Vegetables are not shredding or slicing.

- Store vegetables with high water content in the refrigerator prior to processing. Room-temperature vegetables are less firm and do not perform as well. There will be some leftover pieces from processing that can be used in soups or stews, or cook and puree for baby food.

Recipes

Roasted Red Pepper Hummus

2 cloves garlic
2 green onions, white portion and half of green tops
1 can (15 oz. [425 g]) garbanzo beans (chickpeas), drained
1 jar (14 oz. [397 g]) roasted red peppers, drained
1/4 cup (59 ml) tahini (sesame paste), stirred
2 tablespoons (30 ml) lemon juice
2 teaspoons (10 ml) olive oil
1/4 teaspoon (1.3 g) ground cumin
Dash cayenne pepper
Salt and pepper to taste
Dash paprika
Pita chips or cut vegetables

Directions

1. Using Stainless Steel Chopping Blade and with Food Processor running, drop garlic cloves and onions into Feed Chute.
2. Add garbanzo beans, roasted red peppers, tahini, lemon juice, olive oil, cumin, cayenne, salt and pepper. Continue to process until smooth. Scrape Bowl as needed.
3. Place in serving bowl and garnish with paprika.
4. Serve with pita chips and/or vegetables. Refrigerate to store.

Serves: 4 to 6

Fresh and Spicy Salsa

1 onion, peeled
1 clove garlic
1 hot pepper (jalapeño or finger hot), cored, seeded, and quartered
4 tomatoes, quartered
1/4 cup (59 g) cilantro, packed
1/2 teaspoon (2.5 g) cumin
1 tablespoon (15 ml) lime juice
Salt and pepper to taste
Hot sauce, optional

Directions

1. Using Stainless Steel Chopping Blade and with Food Processor running, drop onion, garlic clove and hot pepper through the Feed Chute and chop until finely minced. Scrape Bowl as needed.
2. Add tomatoes, cilantro, cumin, lime juice, salt and pepper. Pulse until desired texture, scraping Bowl as needed. Add hot sauce if desired.

Serves: 6 to 8

Cilantro Butter

1 bunch cilantro
1 cup (226 g) unsalted butter, softened
Juice from one lemon
Salt and pepper to taste

Directions

1. Wash cilantro and separate leaves from stems. Discard stems. Add Stainless Steel Chopping Blade to Food Processor Bowl. Mix cilantro and butter until light and fluffy.
2. Add lemon juice, salt and pepper to taste. Process to blend. Scrape Bowl as needed.
3. Use for grilled dishes. Delicious with grilled salmon, swordfish or tuna. Refrigerate to store.

Serves: 4 to 6

Recipes (cont.)

Cajun Veggie Gratin

3 medium zucchini, sliced in Food Processor
1 red onion, sliced in Food Processor
6 plum tomatoes, sliced in Food Processor
2 teaspoons (10 ml) extra virgin olive oil
1 1/2 teaspoons (7.5 g) Cajun seasoning
1 teaspoon (5 g) salt
1 teaspoon (5 g) freshly ground pepper
Cooking spray

Topping:
1 cup (108 g) bread crumbs
1/2 cup (45 g) Parmesan cheese, chopped finely in Food Processor
1/2 teaspoon (2.5 ml) Cajun seasoning

Directions

1. Heat oven to 425°F (218°C). Spray 8-in. (20-cm) square baking pan with cooking spray.
2. Using Slicing/Shredding Disc with "SLICE" side facing up, slice zucchini, onion and tomatoes.
3. Heat oil in large sauté pan over medium heat.
4. Add sliced zucchini and onion and sauté for 3 to 4 minutes until beginning to soften.
5. Add sliced tomatoes, Cajun seasoning, salt and pepper to pan.
6. Sauté mixture, stirring gently, for 8 to 10 minutes until all vegetables are softened and heated through. Place vegetable mixture in prepared pan.
7. Combine bread crumbs, Parmesan cheese and Cajun seasoning. Sprinkle evenly over top of vegetables.
8. Bake 15 to 20 minutes or until topping is brown and crispy.

Serves: 8

Bleu Cheese Dressing

1 clove garlic
8 ounces (227 g) bleu cheese
1 cup (237 ml) mayonnaise
1/2 cup (118 ml) milk
1/2 cup (118 ml) sour cream
1/4 cup (59 ml) white vinegar
1 teaspoon (5 ml) Worcestershire sauce
1 teaspoon (5 g) sugar
1/2 teaspoon (2.5 g) salt
1/4 teaspoon (1.3 g) black pepper

Directions

1. Using Stainless Steel Chopping Blade and with Food Processor running, drop garlic clove into the Feed Chute and mince.
2. Add bleu cheese and process for 10 seconds.
3. Add remaining ingredients. Process until blended, but still chunky.

Serves: 8 to 10

Cranberry Orange Relish

12 oz. (340 g) cranberries (fresh with stems removed, or frozen)
1 cup (237 g) sugar
1 small navel orange, washed, cut into wedges
3 tablespoons (44 ml) Grand Marnier® liqueur or orange juice
Dash of ground cloves

Directions

1. Using Stainless Steel Chopping Blade, place cranberries, sugar, orange, Grand Marnier® or orange juice and cloves into the Large Bowl.
2. Process until cranberries are almost smooth, yet a bit chunky.
3. Cover and refrigerate overnight.

Serves: 8 to 10

Recipes (cont.)

Basic White Bread

2 3/4 cups (330 g) all-purpose flour
1 teaspoon (5 g) salt
1 1/2 tablespoons (18 g) sugar
1 teaspoon (3.6 g) instant or active dry yeast
1 cup (237 ml) warm water (100-110°F [37-43°C]), divided
2 tablespoons (28.4 g) butter, melted

Directions

1. Using the Food Processor fitted with the Plastic Dough Blade, pulse to combine flour and salt.
2. In a medium bowl, stir together sugar, yeast and 1/4 cup (59 ml) warm water until well blended. Let stand 5 minutes. Add remaining water and butter and stir until blended.
3. With Food Processor running, pour yeast mixture through Feed Chute and process until the dough forms a ball and the sides of the Food Processor Bowl are clean.
4. Press KNEAD and process for 1 minute. Transfer dough to floured countertop and knead for 2 to 3 minutes until dough is smooth and elastic.
5. Grease a large bowl. Add dough and turn to coat. Cover and let rise in a warm place until doubled in size, about 1 hour.
6. Grease a 9x5-inch loaf pan. Punch dough down and shape into a ball. Place in prepared pan and let rise until doubled in size, about 1 hour.
7. Preheat oven to 350°F (177°C).
8. Bake 20 to 25 minutes or until top is browned and loaf sounds hollow when tapped. Internal temperature should be 190°F (88°C).

Serves: 16-18

Easy Pepperoni Pizza

2 1/2 cups (300 g) all-purpose flour
1 envelope pizza crust yeast
1 1/2 teaspoons (6.3 g) sugar
1 teaspoon (5 g) salt
1 cup (237 ml) very warm water (120-130°F [49°–54°C])
1/4 cup (59 ml) vegetable oil
2/3 cup (158 ml) pizza sauce
8 ounces (227 g) chilled mozzarella cheese
1 small (2-ounce [57-g]) stick pepperoni
1 small green pepper, sliced into rings, divided
2 large mushrooms, sliced, divided

Directions

1. Assemble Food Processor with Plastic Dough Blade. Place 2 cups (240 g) flour, undissolved yeast, sugar and salt in work bowl. Pulse a few times to blend ingredients.
2. Add water and oil. Process 1 minute. Add additional flour until mixture forms a soft dough.
3. Preheat oven to 425°F (218°C).
4. Place dough on floured counter and let the dough rest for 10 minutes.
5. Assemble Food Processor with Slicing/Shredding Disc with "SHRED" side up. Shred mozzarella; set aside.
6. Assemble Food Processor with Slicing/Shredding Disc with "SLICE" side up. Slice pepperoni; set aside.
7. Spray pizza pan with nonstick cooking spray. Shape dough into a 15- to 16-inch (38.1- to 40.6-cm) round pizza pan. Add toppings.
8. Bake 20 to 25 minutes or until crust is browned and cheese is melted.

Serves: 14 to 16

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 five (5) years from the date of original purchase in Canada and one (1) year from the date of original purchase in the U.S. 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 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 a warranty claim, do not return this appliance to the store. Please write Hamilton Beach Brands, Inc. 4421 Waterfront Dr., Glen Allen, VA 23060, or visit hamiltonbeach.com/customer-service in the U.S. or hamiltonbeach.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 (O), 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 (O/arrêt) avant de brancher la fiche dans la prise de courant. Pour débrancher, tourner la commande à et mettre à OFF (O/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 (O/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 de coupe ou un disque sur le socle 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 pétrisseuse. L'utilisation des disques pour trancher ou 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.

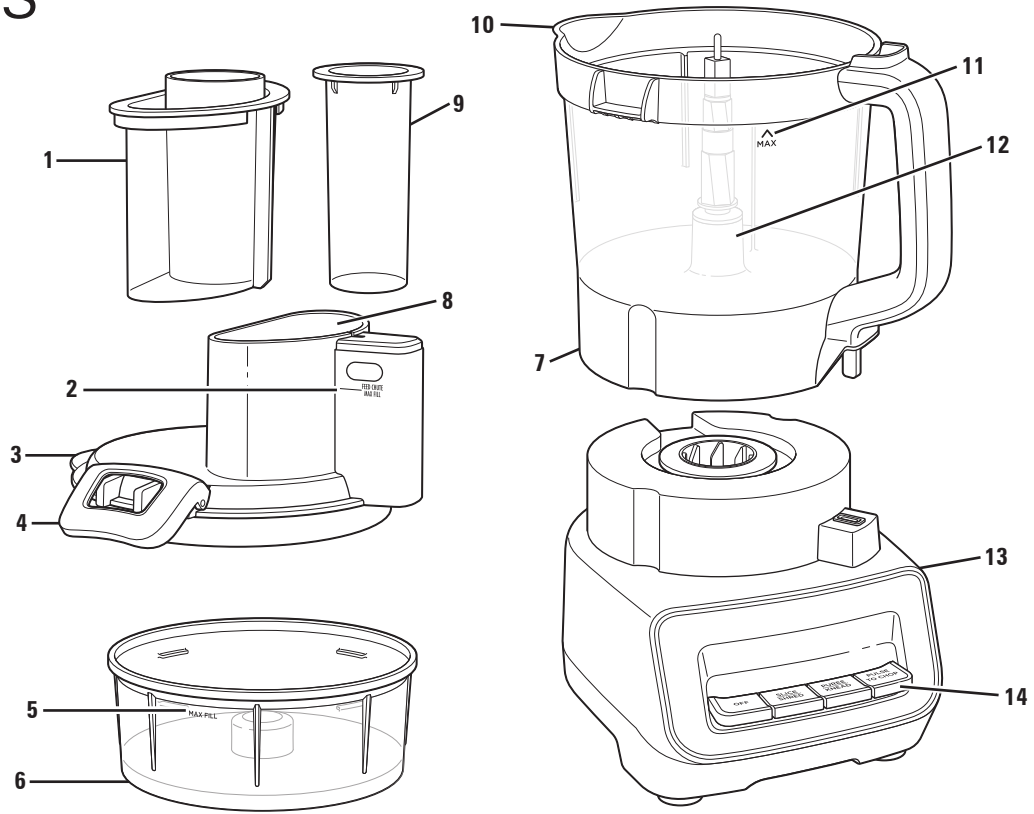
Pour éviter la surcharge du circuit électrique, ne pas utiliser un autre appareil à haute puissance sur le même circuit que cet appareil.

Pièces et caractéristiques

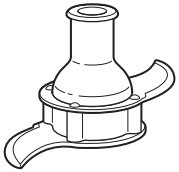
Pour commander des pièces, visiter : hamiltonbeach.ca/parts

Avant la première utilisation : Déballer le robot culinaire et retirer les protecteurs des lames et du disque. Manipuler les lames et le disque avec soin ; elles sont très coupantes. Laver toutes les pièces, sauf le socle, à l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher.

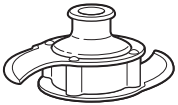
1	Grand poussoir
2	Ligne FEED CHUTE MAX FILL (de remplissage maximum de l'entonnoir)
3	Couvercle
4	Loquets du couvercle
5	Ligne de remplissage MAX (petit bol)
6	Petit bol avec avec pattes
7	Grand bol
8	Entonnoir
9	Petit poussoir
10	Bec verseur
11	Ligne de remplissage MAX (grand bol)
12	Arbre du moteur non amovible
13	Base
14	Panneau de commande



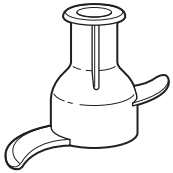
Pièces et caractéristiques (suite)



Lame pour hacher longue en acier inoxydable
Utiliser avec le grand bol
Permet de hacher, émincer, mélanger ou réduire en purée de grandes quantités d'aliments.



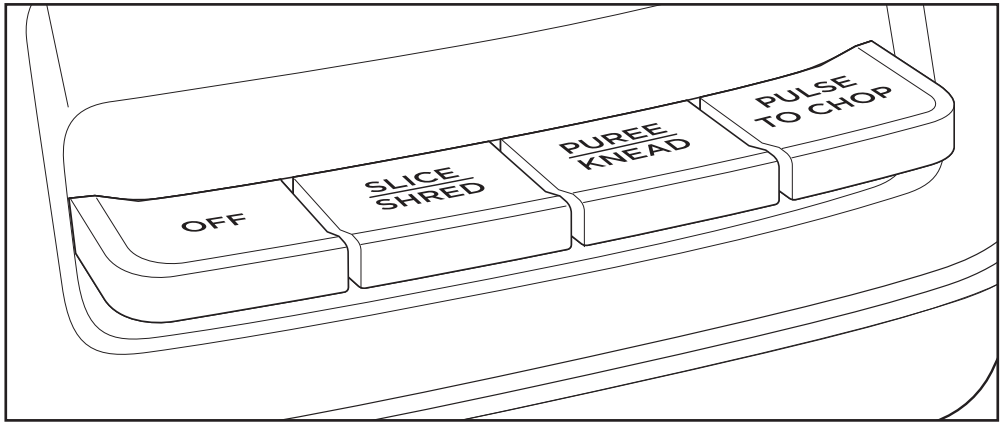
Lame pour hacher courte en acier inoxydable
Utiliser avec le petit bol
Permet de hacher, émincer, mélanger ou réduire en purée de petites quantités d'aliments.



Lame pétrisseuse en plastique
Utiliser avec le grand bol
Permet de pétrir les recettes de pâte qui contiennent jusqu'à 480 g (4 tasses) de farine.



Disque réversible pour trancher/râper
Utiliser avec le grand bol
La mention SHRED (râper) ou SLICE (trancher) est estampée sur une côté du disque pour trancher ou râper une variété d'aliments comme le fromage, les carottes, le chou, les tomates, les pommes de terre ou les concombres.

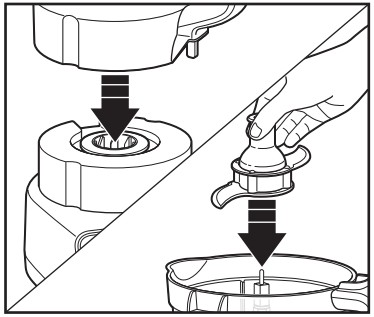


Panneau de commande

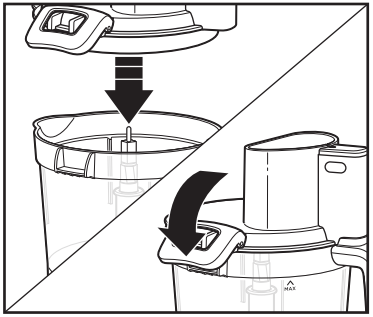
Comment utiliser la lame pour hacher longue en acier inoxydable

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

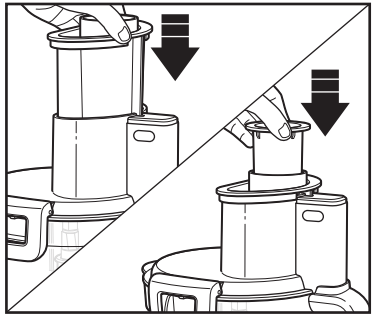
REMARQUE : N'utiliser qu'une seule lame ou un seul disque à la fois.



1. Mettre le grand bol sur la base. En procédant avec précaution, glisser la lame longue directement sur l'arbre du moteur.

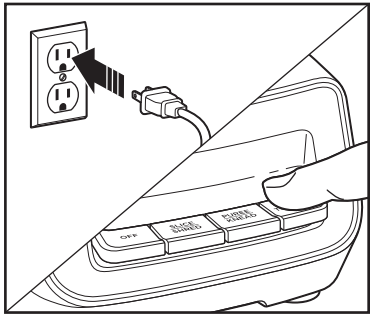


2. Ajouter les aliments dans le bol. Mettre le couvercle sur le bol, en alignant le bec verseur du couvercle avec le bec verseur du récipient. Pousser les loquets du couvercle jusqu'à qu'ils soient bien enclenchés.
REMARQUE : L'appareil ne fonctionnera pas jusqu'à ce que les loquets soient verrouillés. Ne pas forcer la fermeture des loquets.



3. Mettre les poussoirs dans l'entonnoir.
REMARQUE : Pour des raisons de sécurité, le robot culinaire ne fonctionnera pas jusqu'à ce que le grand poussoir engage le verrou de protection. Ne pas ajouter d'aliments au-delà de la ligne FEED CHUTE MAX FILL (de remplissage maximum de l'entonnoir).

⚠ 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.

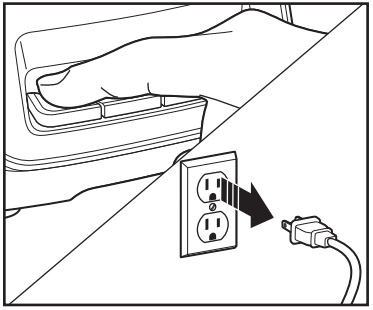


4. Brancher dans la prise. Appuyer sur le bouton de fonction souhaité.

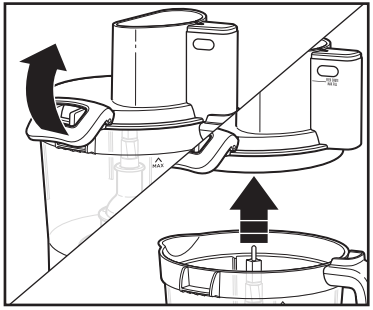
REMARQUES :
- Le bouton PUREE/KNEAD (purée/pétrir) est recommandé pour la plupart des recettes qui utilisent la lame pour hacher/mélanger ou la lame pétrisseuse.
- Lorsque vous hachez des aliments, utiliser le bouton d'impulsion et vérifier fréquemment le progrès pour obtenir de meilleurs résultats.

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

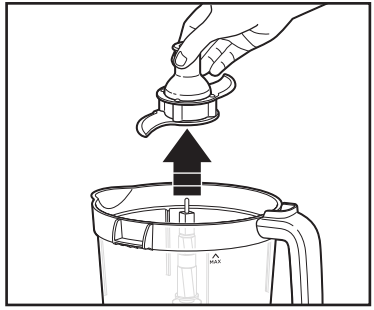
⚠ AVERTISSEMENT **Risque de lacération.** Toujours débrancher l'appareil avant de retirer le couvercle.



5. Lorsque terminé, appuyer sur le bouton OFF (O/arrêt). Débrancher.



6. Soulever les loquets du couvercle pour retirer le couvercle.



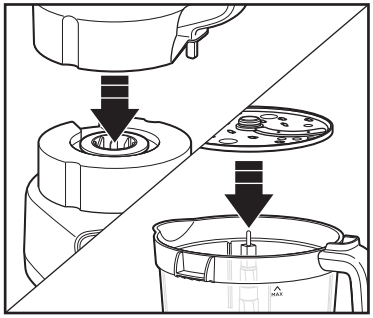
7. Soulever soigneusement la lame longue pour la retirer de l'arbre du moteur. Soulever le bol vers le haut pour enlever les aliments.

Comment utiliser le disque réversible pour trancher/râper

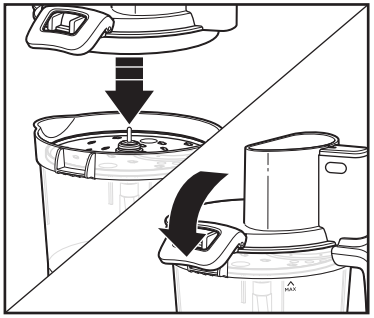
⚠ AVERTISSEMENT Risque de lacération.
Utiliser toujours le poussoir pour charger les aliments dans l'entonnoir.
Ne jamais introduire d'aliments dans l'entonnoir avec les mains ou d'autres objets.

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

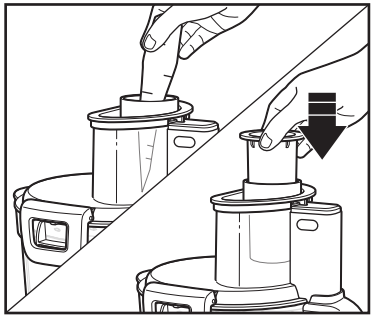
REMARQUE : N'utiliser qu'une seule lame ou un seul disque à la fois.



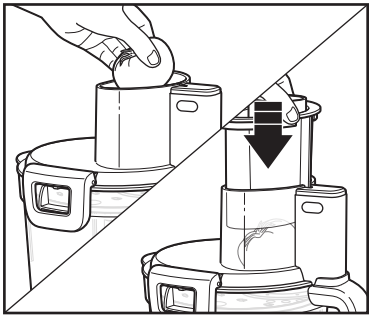
1. Mettre le grand bol sur la base. Veuillez vous assurer que la housse protectrice est retirée du disque afin de prévenir les dommages et les égratignures au grand bol. Insérer vos doigts avec précaution dans les deux trous pour doigts du disque et placer sur l'arbre du moteur, le côté que vous souhaitez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



2. Installer le couvercle sur le bol en s'assurant d'aligner le bec verseur du couvercle avec le bec verseur du bol. Pousser les loquets du couvercle jusqu'à qu'ils soient bien enclenchés.
REMARQUE : Le robot culinaire ne fonctionnera pas jusqu'à ce que les loquets soient verrouillés. Ne pas forcer la fermeture des loquets.

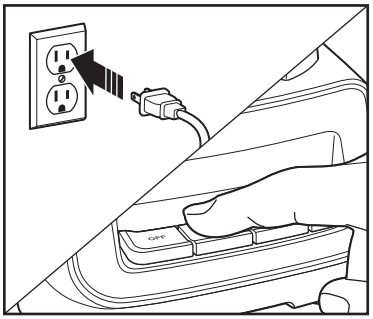


3. Aliments plus petits, plus minces : Mettre le grand poussoir en place. Placer les aliments dans le tube ouvert plus petit et utiliser le petit poussoir pour les introduire.
REMARQUE : Les fromages mous comme la mozzarelle devrait être placés au congélateur pendant 30 minutes avant sa transformation pour assurer une fermeté suffisante avant de le râper.

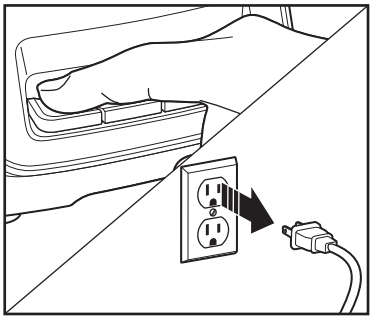


4. Aliments plus gros : Pousser les gros aliments à l'aide du grand et du petit poussoirs ensemble.
REMARQUE : Pour des raisons de sécurité, le robot culinaire ne fonctionnera pas jusqu'à ce que le grand poussoir engage le verrou de protection. Pour des raisons de sécurité, l'appareil ne fonctionnera pas jusqu'à ce que le grand poussoir soit inséré jusqu'à la ligne de remplissage MAX. Ne pas ajouter d'aliments au-delà de la ligne de remplissage MAX.

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

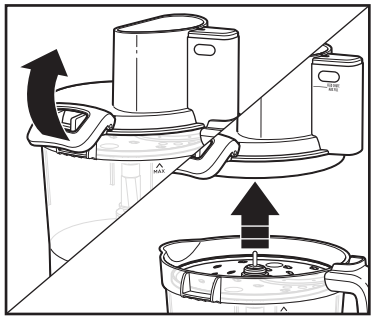


5. Brancher dans la prise. Appuyer sur le bouton de fonction désiré.

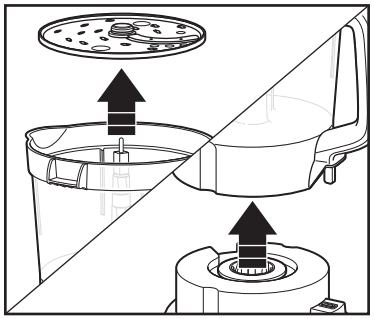


6. Lorsque terminé, appuyer sur le bouton OFF (O/arrêt). Débrancher.

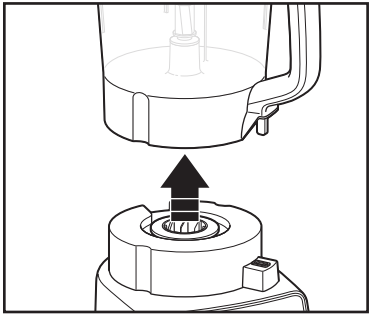
⚠ AVERTISSEMENT Risque de lacération. Toujours débrancher l'appareil avant de retirer le couvercle.



7. Soulever les loquets du couvercle et retirer le couvercle.



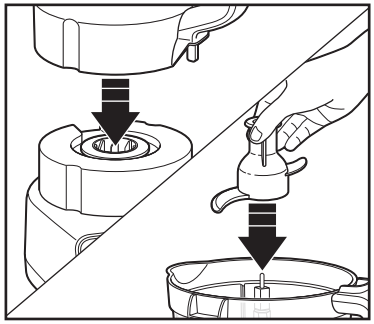
8. Insérer vos doigts avec précaution dans les deux trous pour doigts du disque et tirer vers le haut pour le retirer de l'arbre du moteur.

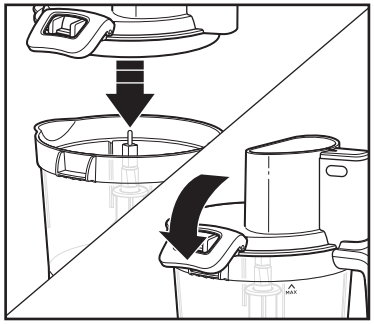


9. Soulever le bol vers le haut et enlever les aliments.

Comment utiliser la lame pétrisseuse en plastique

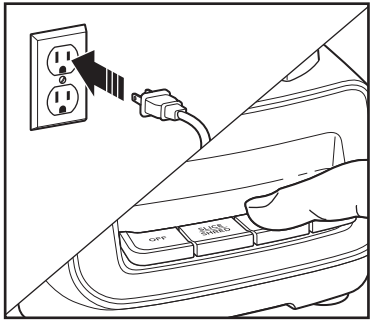
REMARQUE : Utiliser l'appareil seulement avec une lame ou un disque à la fois.



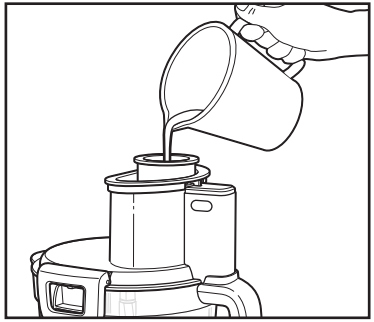


1. Mettre le grand bol sur la base. Glisser la lame pétrisseuse directement sur l'arbre du moteur et ajouter les ingrédients secs.

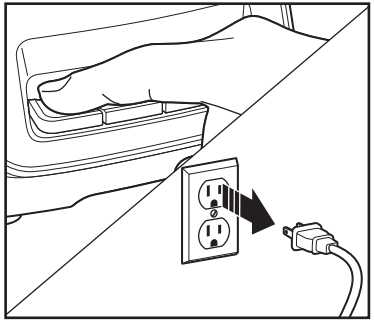
2. Mettre le couvercle sur le grand bol et pousser sur les loquets du couvercle jusqu'à ce qu'ils soient bien enclenchés.
REMARQUE : Le robot culinaire ne fonctionnera pas jusqu'à ce que les loquets du bol soient verrouillés et que le poussoir soit en place.



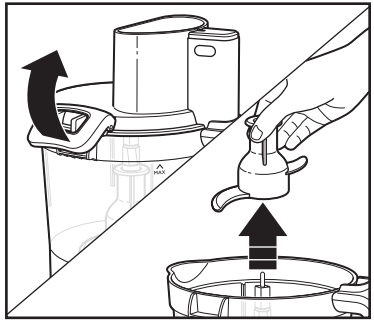
3. Brancher dans la prise. Appuyer sur le bouton PUREE/KNEAD (purée/pétrir).



4. Ajouter les liquides lentement par les deux petits trous du petit poussoir et suivre la recette.

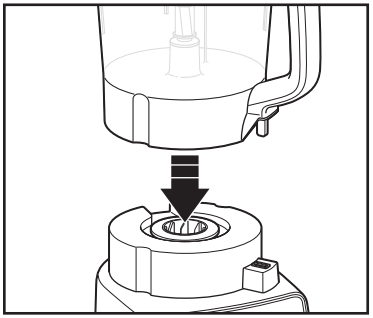


5. Lorsque terminé, appuyer sur le bouton OFF (O/arrêt). Débrancher.

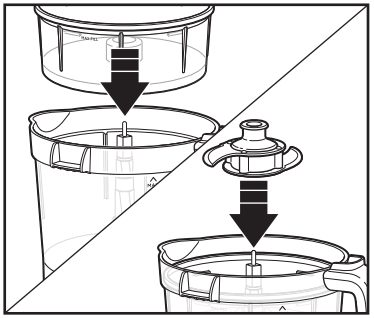


6. Soulever les loquets du couvercle pour retirer le couvercle. Tirer la lame pétrisseuse vers le haut et enlever les aliments.

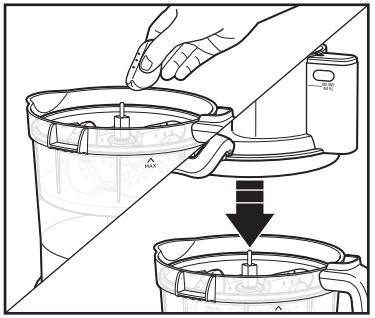
Comment utiliser la lame pour hacher courte en acier inoxydable



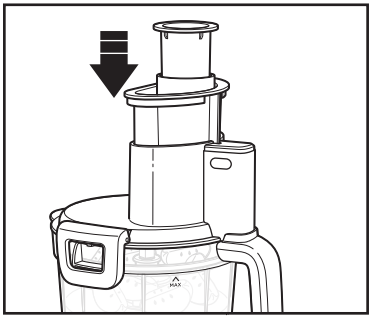
1. Mettre le grand bol sur la base.



2. Mettre le petit bol dans le grand bol sur l'arbre du moteur. En procédant avec précaution, glisser la lame courte directement sur l'arbre du moteur.



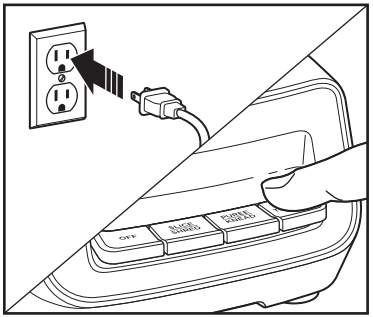
3. Ajouter les aliments dans le petit bol. Mettre le couvercle sur le bol, en alignant le bec verseur du couvercle avec le bec verseur du récipient. Pousser les loquets du couvercle jusqu'à qu'ils soient bien enclenchés.
REMARQUE : Le robot culinaire ne fonctionnera pas jusqu'à ce que les loquets soient verrouillés. Ne pas forcer la fermeture des loquets.



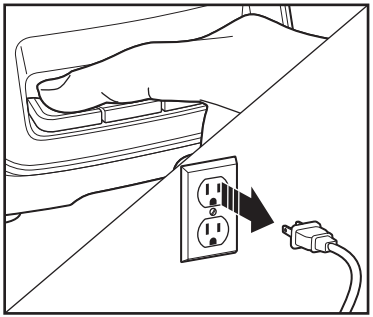
4. Mettre les poussoirs dans l'entonnoir.
REMARQUE : Pour des raisons de sécurité, le robot culinaire ne fonctionnera pas jusqu'à ce que le grand poussoir engage le verrou de protection. Ne pas ajouter d'aliments au-delà de la ligne FEED CHUTE MAX FILL (de remplissage maximum de l'entonnoir).

⚠ AVERTISSEMENT
Laceration Hazard. 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.

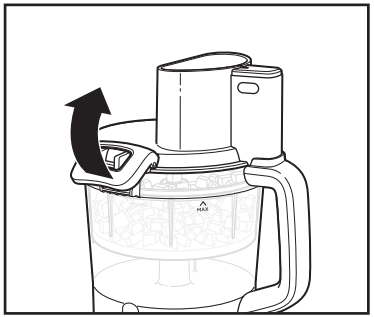
Comment utiliser la lame pour hacher courte en acier inoxydable (suite)



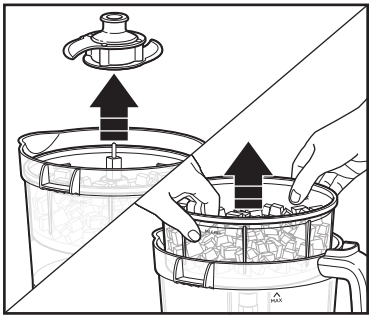
5. Brancher dans la prise. Appuyer sur le bouton de fonction souhaité.



6. Lorsque terminé, appuyer sur le bouton OFF (O/arrêt). Débrancher.



7. Soulever les loquets du couvercle pour retirer le couvercle.



8. Soulever soigneusement la lame courte pour la retirer de l'arbre du moteur. Soulever tout droit le petit bol à l'aide des pattes à l'intérieur du bol et retirer les aliments.

Conseils et méthodes

- Pour obtenir une consistance uniforme, commencer par les morceaux d'aliments de même taille. Couper les aliments en morceaux de 2,5 cm (1 pouce) avant de les passer à la lame pour hacher en acier inoxydable ; laisser suffisamment d'espace dans bol pour que les aliments circulent.
- Ce robot culinaire est idéal pour hacher, mélanger, trancher ou râper la plupart des aliments. Toutefois, pour assurer un rendement optimal, ne pas utiliser le robot culinaire pour les tâches suivantes : mouler le grain, moudre les grains de café ou les épices ; trancher de la viande congelée, ou concasser de la glace.
- Pour hacher les aliments et obtenir des résultats optimaux, utiliser le mode d'impulsion (bouton PULSE TO CHOP).
- Le temps de fonctionnement dépend de la quantité d'aliments à transformer. La plupart des aliments peuvent être tranchés, hachés ou déchiquetés en quelques secondes. Si l'appareil est utilisé pour une période de temps prolongée, laisser reposer le robot culinaire pendant 4 minutes approximativement avant de poursuivre.
- Ne pas mettre en purée ou piler des légumes tels que les pommes de terre, car leur surtransformation est rapide et la texture sera collante.
- Pour trancher ou râper du fromage, utiliser seulement un fromage ferme comme le cheddar ou suisse ayant été refroidi pendant au moins 30 minutes. Le fromage doit être transformé dès sa sortie du réfrigérateur. Les fromages mous comme la mozzarelle devrait être placés au congélateur pendant 30 minutes avant sa transformation pour assurer une fermeté suffisante avant de le râper.
- Le disque réversible pour trancher/râper possède une face avec une lame pour trancher et une autre avec des dents pour déchiqueter. Le nom gravé sur la lame, face vers le haut, est la fonction choisie. Placer la lame sur l'arbre du moteur en plaçant la face de coupe désirée vers le haut.
- Pour tailler les légumes en julienne, les trancher et ensuite les retirer du bol. Les empiler à nouveau. Remettre les légumes tranchés dans l'entonnoir en plaçant les tranches à la verticale. Trancher à nouveau pour obtenir des légumes taillés en julienne fine.
- Lorsque vous utilisez la lame pétrisseuse, utiliser des recettes qui contiennent jusqu'à 480 g (4 tasses) de farine. Le pétrissage avec un robot culinaire génère de la chaleur. Commencer avec de l'eau plus froide que celle recommandée.

Tableaux de transformation

Les disques accessoires sont réversibles et étiquettées. Cette étiquette doit se retrouver vers le HAUT pour obtenir la fonction désirée. Ne pas dépasser la ligne de remplissage maximal (MAX Fill) indiqué sur le récipient lors de l'utilisation des disques accessoires. Le petit bol ne sert que pour hacher et réduire en purée et doit être utilisé avec la lame pour hacher courte. Le grand bol sert à trancher, râper, hacher et réduire en purée. Utiliser avec la lame pour hacher longue.

ACCESSOIRES	ALIMENTS
Lame pour hacher en acier inoxydable • Utiliser la lame longue avec le grand bol • Utiliser la lame courte avec le petit bol	Couper en morceaux : les noix, la viande, l'ail, les oignons, les poivrons, le céleri, les fines herbes, le pain (pour des miettes) et des craquelins Émincer/passer en purée : légumes, les fruits et les noix Mélanger : les vinaigrettes Passer en purée : les soupes et les sauces 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, les fromages à pâte ferme (refroidis)
Disque pour râper (face à SHRED [râper] vers le HAUT)	Le chou, les pommes de terre, les carottes, le fromage (refroidi), courgettes
Lame pétrisseuse en plastique	Pain, biscuits, pâte à tarte, pâte à pizza

ALIMENT	QUANTITÉ MAXIMUM GRAND BOL	QUANTITÉ MAXIMUM PETIT BOL
Fruits et légumes	1.2 L (5 tasses) (coupés en cubes de 2,5 cm (1 po))	0.75 kg (3 tasses) (coupés en cubes de 2,5 cm (1 po))
Viandes	910 g (2 livres) (coupés en cubes de 2,5 cm (1 po))	455 g (1 livre) (coupés en cubes de 2,5 cm (1 po))
Parmesan ou romano	425 g (15 onces) (coupés en cubes de 2,5 cm (1 po))	225 g (8 onces) (coupés en cubes de 2,5 cm (1 po))
Craquelins	3 kg (12 tasses) (peut remplir le bol et le couvercle jusque dans l'entonnoir	1.8 kg (7 tasses) (peut remplir le bol et le couvercle jusque dans l'entonnoir
Noix	450 g (3 tasses)	300 g (2 tasses)

Entretien et nettoyage

⚠ 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.

1. Débrancher. Essuyer le socle, le panneau de commande et le cordon avec un linge humide ou une éponge. Pour enlever les taches rebelles, utiliser un nettoyant doux et non abrasif.
2. Le bols, le couvercle, les poussoirs, les lames et le disque vont dans le panier supérieur du lave-vaisselle ou peuvent être lavés à la main dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher.
3. NE PAS utiliser le réglage « SANI » du lave-vaisselle. Les températures du cycle « SANI » peuvent endommager le produit. Toutes les pièces amovibles peuvent être lavées dans l'évier et de l'eau chaude savonneuse. Laver les lames en acier inoxydable et le disque pour trancher/râper avec prudence.

Dépannage

Les vitesses et le mode d'impulsion de l'appareil ne fonctionnent pas.

- L'appareil est-il branché ? La prise fonctionne-t-elle ?
- Est-ce que le couvercle est verrouillé en place ? Voir les chapitres « Comment utiliser ». Installer le couvercle sur le bol en s'assurant d'aligner le bec verseur du couvercle avec le bec verseur du bol.
- Est-ce que le gros poussoir est dans l'entonnoir ? Le gros poussoir doit être inséré dans l'entonnoir pour pouvoir fonctionner.
- Est-ce que l'entonnoir déborde ? Ne pas remplir d'aliments au-dessus de la ligne de remplissage maximale (MAX Fill). Le gros poussoir doit être inséré dans l'entonnoir pour pouvoir fonctionner.
- Cette machine possède une protection de surcharge du moteur. Si le moteur cesse de fonctionner pendant le traitement en raison d'une surcharge, débrancher l'appareil et laisser refroidir pendant 15 minutes avant de recommencer.

Les aliments ne sont pas tranchés ou râpés uniformément.

- Le bourrage excessif d'aliments dans l'entonnoir ou l'enfonçage trop fort des poussoirs risque de produire des aliments tranchés ou déchiquetés irrégulièrement. Consultez les tableaux de transformation des aliments qui indiquent les grosseurs et quantités suggérées.
- Pour des aliments plus petits et plus minces, comme les carottes ou le céleri, utiliser le petit entonnoir pour garder les aliments en position verticale ou couper les aliments en moitiés et insérer les morceaux côte à côte à la verticale dans le grand entonnoir afin d'empêcher les aliments de déborder.

L'appareil s'arrête et refuse de fonctionner.

- Est-ce que le couvercle est verrouillé en place ? Voir les chapitres « Comment utiliser ». Installer le couvercle sur le bol en s'assurant d'aligner le bec verseur du couvercle avec le bec verseur du bol.
- Est-ce que la prise est fonctionnelle ? Vérifier son fonctionnement avec une lampe ou un autre appareil. Le circuit a probablement été surchargé et fait sauter un fusible ou déclenché un disjoncteur.
- Mettre l'appareil hors tension OFF (O/arrêt), attendre 3 à 4 minutes, puis remettre sous tension.
- Si aucune de ces solutions ne corrige le problème, NE PAS tenter de réparer l'appareil. Communiquer avec le service à la clientèle.

L'appareil dégage une odeur de brûlé.

- Un résidu de fabrication peut se trouver sur le moteur et peut occasionner une légère odeur de brûlé au cours de la première utilisation. Ceci ne se reproduira plus. Si une forte odeur et une fumée se dégagent de l'appareil, débrancher l'appareil IMMÉDIATEMENT et communiquer avec le service à la clientèle.

Le régime du moteur semble faible.

- Est-ce que la grosseur et la quantité d'aliments transformés sont respectées ? Consulter les tableaux de transformation pour obtenir les grosseurs d'aliments et les vitesses recommandées.

Le fromage ne se râpe pas bien.

- Le fromage doit être transformé dès sa sortie du réfrigérateur. Les fromages mous comme la mozzarelle devrait être placés au congélateur pendant 30 minutes avant sa transformation pour assurer une fermeté suffisante avant de le râper.
- Une petite quantité d'aliment peut rester sur le dessus du disque, non transformé. Cela est normal.

Les légumes ne se tranchent pas ou ne se râpent pas.

- Réfrigérer les légumes à haute teneur en eau avant de les transformer. Les légumes à température ambiante sont moins fermes et ne se transforment pas aussi bien. Les morceaux restants qui n'ont pas été transformés peuvent être utilisés dans les soupes ou les ragouts ou cuits et réduits en purée en aliments pour bébé.

Recettes

Humus au poivron rouge rôti

2 gousses d'ail
2 oignons verts, partie blanche et la moitie de la partie verte
1 boite de 425 g (15 oz) de pois chiches, égouttés
1 pot de 397 g (14 oz) de poivrons rouges rôtis, égouttés
59 ml (1/4 de tasse) de beurre de sésame, mélangé
30 ml (2 c. à soupe) de jus de citron
10 ml (2 c. à thé) d'huile d'olive
1,3 g (1/4 c. à thé) de cumin moulu
Pincée de poivre de cayenne
Sel et poivre, au goût
Pincée de paprika
Croustilles pita ou légumes coupés

Instructions

1. En utilisant la lame pour hacher, mettre le robot culinaire en marche, introduire les gousses d'ail et les oignons verts dans l'entonnoir.
2. Ajouter les pois chiches, les poivrons rouges rôtis, le beurre de sésame, le jus de citron, l'huile d'olive, le cumin, le poivre de cayenne, le sel et le poivre. Continuer la transformation jusqu'à ce que le mélange soit lisse.
3. Verser dans un bol de service et garnir de paprika.
4. Servir avec des croustilles pita et/ou des légumes. Réfrigérer.

Servir : 4 à 6

Salsa épicée aux légumes frais

1 oignon, pelé
1 gousse d'ail
1 piment fort (jalapeno ou « Finger Hot »), évidé, épépiné, coupé en quartier
4 tomates, coupées en quartier
59 g (1/4 de tasse) de coriandre, tassée
2,5 g (1/2 c. à thé) de cumin
15 ml (1 c. à soupe) de jus de limette
Sel et poivre, au goût
Sauce piquante, facultative

Instructions

1. En utilisant la lame pour hacher, mettre le robot culinaire en marche, introduire l'oignon, la gousse d'ail et le piment fort dans l'entonnoir et haché finement. Racler le bol au besoin.
2. Ajouter les tomates, la coriandre, le cumin, le jus de limette, le sel et le poivre. Utiliser le mode d'impulsion jusqu'à la consistance désirée, en raclant le bol au besoin. Ajouter de la sauce piquante, si désiré.

Servir : 6 à 8

Beurre à la coriandre

1 bouquet de coriandre
226 g (1 tasse) de beurre non salé, ramolli
Jus d'un citron
Sel et poivre, au goût

Instructions

1. Laver la coriandre et séparer les feuilles des tiges. Combiner le beurre et les feuilles de coriandre dans le robot culinaire. Mélanger jusqu'à ce que la texture soit légère et duveteuse.
2. Ajouter le jus du citron, sel et poivre au goût. Mélanger à nouveau dans le robot.
3. Utiliser avec les mets grillés. Délicieux sur le saumon, l'espadon et le thon grillé. Réfrigérer.

Servir : 4 à 6

Recettes (suite)

Légumes à la cajun gratinés

3 courgettes moyennes, tranchés à l'aide du robot culinaire
1 oignon rouge, tranché à l'aide du robot culinaire
6 tomates juteuses, tranchées à l'aide du robot culinaire
10 ml (2 c. à thé) d'huile d'olive extra-vierge
7,5 g (1 1/2 c. à thé) d'assaisonnement à la cajun
5 g (1 c. à thé) de sel
5 g (1 c. à thé) de poivre fraîchement moulu
Enduit pour cuisson

Garniture :
108 g (1 tasse) de chapelure
45 g (1/2 tasse) de parmesan, râpé à l'aide du robot culinaire
2,5 g (1/2c. à thé) d'assaisonnement à la cajun

Instructions

1. Chauffer le four à 218 °C (425 °F). Vaporiser l'enduit de cuisson sur un moule de cuisson carré de 20 cm (8 po).
2. À l'aide du disque pour trancher/râper, face « SLICE » (tranchée) vers le haut, couper les courgettes, les oignons et les tomates en tranches.
3. Chauffer l'huile dans un grand poêlon à feu moyen.
4. Ajouter les courgettes et l'oignon tranchés et faire sauter pendant 3 à 4 minutes jusqu'à ce que les légumes commencent à ramollir.
5. Ajouter les tomates tranchées, l'assaisonnement à la cajun, le sel et le poivre dans le poêlon.
6. Faire sauter le mélange et remuer délicatement pendant 8 à 10 minutes jusqu'à ce que tous les légumes soient tendres et bien chauds. Déposer le mélange de légumes dans le moule préparé.
7. Combiner la chapelure, le parmesan et l'assaisonnement à la cajun. Saupoudrer uniformément sur les légumes.
8. Cuire pendant 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que la garniture soit grillée et croustillante.

Servir : 8

Vinaigrette au bleu

1 gousse d'ail
227 g (8 oz) de fromage bleu
237 ml (1 tasse) de mayonnaise
118 ml (1/2 tasse) de lait
118 ml (1/2 tasse) de crème sure
59 ml (1/4 tasse) de vinaigre blanc
5 ml (1 c. à thé) de sauce Worcestershire
5 g (1 c. à thé) de sucre
2,5 g (1/2 c. à thé) de sel
1,3 g (1/4 c. à thé) de poivre noir

Instructions

1. En utilisant la lame pour hacher, mettre le robot culinaire en marche et introduire la gousse d'ail dans l'entonnoir et hacher.
2. Ajouter le fromage bleu et transformer pendant 10 secondes.
3. Ajouter les autres ingrédients. Transformer jusqu'à obtenir un mélange dans lequel subsistent cependant des morceaux.

Servir : 8 à 10

Relish à l'orange et aux canneberges

340 g (12 oz) de canneberges (fraîches sans queue, ou surgelées)
237 g (1 tasse) de sucre
1 petite orange navel, lavée, coupées en quartiers
44 ml (3 c. à soupe) de liqueur Grand Marnier® ou de jus d'orange
Pincée de clou de girofle moulu

Instructions

1. À l'aide de la lame pour hacher en acier inoxydable, mettre les canneberges, le sucre, l'orange, le Grand Marnier® ou le jus d'orange et les clous de girofle dans le grand bol.
2. Transformer les ingrédients jusqu'à ce que les canneberges soient presque lisses et légèrement croquantes.
3. Couvrir et réfrigérer toute la nuit.

Servir : 8 à 10

Recettes (suite)

Pain blanc de base

330 g (2 3/4 tasses) de farine tout usage
5 g (1 cuil. à thé) de sel
18 g (1 1/2 cuil. à table) de sucre
3,6 g (1 cuil. à thé) de levure sèche active ou instantanée
237 ml (1 tasse) d'eau tiède (37-43 °C [100-1110 °F]), divisée
28,4 g (2 cuil. à table) de beurre fondu

Instructions

1. À l'aide du robot culinaire équipé de la lame pétrisseuse en plastique, actionner par impulsions pour mélanger la farine et le sel.
2. Dans un bol de taille moyenne, mélanger le sucre, la levure et 60 ml (1/4 de tasse) d'eau tiède jusqu'à homogénéité. Laisser reposer pendant 5 minutes. Ajouter le reste de l'eau et le beurre, mélanger jusqu'à homogénéité.
3. Mettre le robot culinaire en marche et verser le mélange de levure dans l'entonnoir; mélanger jusqu'à ce que la pâte forme une boule et que les parois du bol du robot culinaire sont propres.
4. Appuyer sur le bouton KNEAD (pétrir) et mettre en marche pendant 1 minute. Transférer la pâte sur un comptoir enfariné et pétrir pendant 2 ou 3 minutes, jusqu'à ce que la pâte devienne lisse et élastique.
5. Graisser un grand bol. Déposer la pâte dans le bol et la frotter autour du bol pour bien l'enrober. Couvrir et laisser lever dans un endroit chaud jusqu'à ce que la pâte double de volume, environ 1 heure.
6. Graisser un moule à pain de 23 x 13 cm (9 x 5 po). Dégonfler la pâte à l'aide d'un coup de poing au centre et former une boule. Mettre dans le moule préparé et laisser lever jusqu'à ce que la pâte double de volume, environ 1 heure.
7. Préchauffer le four à 177 °C (350 °F).
8. Cuire entre 20 et 25 minutes, ou jusqu'à ce que le dessus soit doré et que la miche sonne creux en tapant sur le dessus. La température interne doit être de 88 °C (190 °F).
9. Cuire entre 20 et 25 minutes, ou jusqu'à ce que le dessus soit doré et que la miche sonne creux en tapant sur le dessus. La température interne doit être de 88 °C (190 °F).

Servir : 16 à 18

Pizza au pepperoni facile

300 g (2 1/2 tasses) de farine tout usage
1 sachet de levure pour croute à pizza
6,3 g (1 1/2 c. à thé) de sucre
5 g (1 c. à thé) de sel
237 ml (1 tasse) d'eau très chaude (49-54 °C [120-130 °F])
59 ml (1/4 tasse) d'huile végétale
158 ml (2/3 tasse) de sauce à pizza
227 g (8 oz) de fromage froid mozzarella
1 petit saucisson de pepperoni de 57 g (2 oz)
1 petit poivron vert, tranché en rondelles et divisé
2 gros champignons, tranchés et divisés

Instructions

1. Assembler le robot culinaire avec la lame à pétrir. Ajouter 240 g (2 tasses) de farine, la levure non dissoute, le sucre et le sel dans le bol. Impulser à quelques reprises pour mélanger les ingrédients.
2. Ajouter l'eau et l'huile. Transformer pendant 1 minute. Ajouter de la farine jusqu'à ce que le mélange forme une boule lisse.
3. Préchauffer le four à 218 °C (425 °F).
4. Déposer la pâte sur un comptoir enfariné et laisser reposer la pâte pendant 10 minutes.
5. Assembler le robot culinaire avec le côté « SHRED » (râper) vers le haut. Râper le fromage mozzarella et réserver.
6. Assembler le robot culinaire avec le côté « SLICE » (trancher) vers le haut. Trancher le pepperoni et réserver.
7. Vaporiser une tôle à pizza avec un enduit antiadhésif pour cuisson. Former la pâte dans une tôle à pizza de 38,1 à 40,6 cm (15 à 16 po). Ajouter les garnitures.
8. Cuire de 20 à 25 minutes, jusqu'à ce que la croute soit dorée et le fromage est fondu.

Servir : 14 à 16

Garantie limitée

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

Ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux et de main-d'oeuvre pour une période de cinq (5) ans à compter de la date d'achat d'origine au Canada et un (1) an à compter de la date d'achat d'origine aux É.-U. 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 hamiltonbeach.com/customer-service aux États-Unis ou hamiltonbeach.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 artefactos eléctricos, siempre deben seguirse precauciones de seguridad básicas a fin de reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, y/o lesiones a personas, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Este aparato no se destina para utilizarse por personas 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 (O) 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 (O/apagado) antes de enchufar el cable en el tomacorriente. Para desconectar, gire el control a OFF (O/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 (O/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 masa. 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.

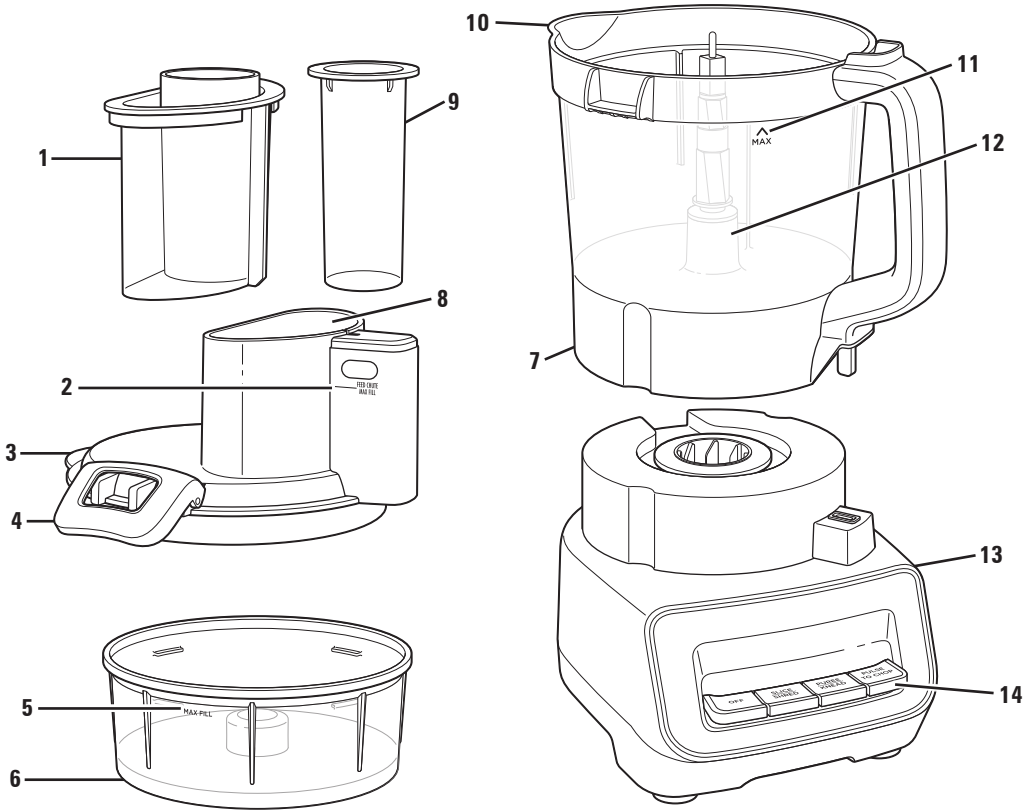
Para evitar una sobrecarga eléctrica del circuito, no use otro aparato de alto voltaje en el mismo circuito con este aparato.

Piezas y características

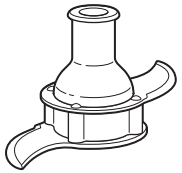
Para ordenar piezas, visite:
hamiltonbeach.com/parts

1	Empujador de alimentos grandes
2	Línea FEED CHUTE MAX FILL Line (llenado máximo del canal de alimentación)
3	Tapa
4	Cerrojos de tapa
5	Línea MAX de llenado (tazón pequeño)
6	Tazón pequeño con lengüetas
7	Tazón grande
8	Canal de alimentación
9	Empujador de alimentos pequeños
10	Verter el caño
11	Línea MAX de llenado (tazón grande)
12	Eje del motor inmovible
13	Base
14	Panel de control

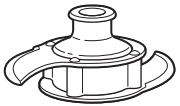
Antes del primer uso: Desempaque el procesador y quite las cubiertas protectoras de las cuchillas y el disco. Maneje las cuchillasa y el disco cuidadosamente; están muy afilados. Lave todas las partes excepto la base en agua caliente y jabonosa. Enjuague, luego seque.



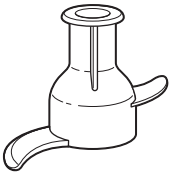
Piezas y características (cont.)



Cuchilla para picar larga de acero inoxidable
Use con el tazón grande
Picar, desmenuzar, mezclar o hacer puré grandes cantidades de alimentos.



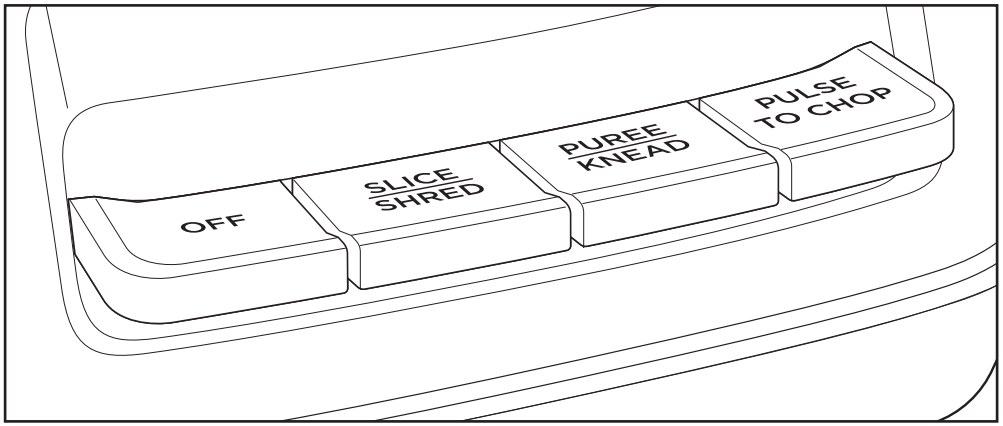
Cuchilla para picar corta de acero inoxidable
Use con el tazón pequeño
Picar, desmenuzar, mezclar o hacer puré pequeñas cantidades de alimentos



Cuchilla de plástico para masa
Use con el tazón grande
Amase recetas de masa que requieran hasta 4 tazas de harina.



Disco rebanador/rallador reversible
Use con el tazón grande
SHRED (rallar) o SLICE (rebanar) está estampado en cada lado del disco para rebanar o rallar una variedad de alimentos como queso, zanahorias, repollo, tomates, papas o pepinos.

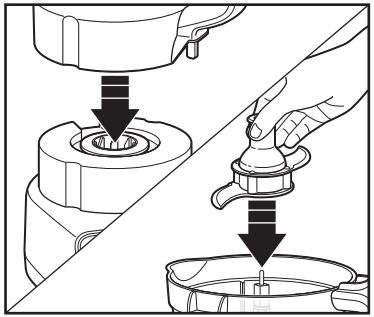


Panel de control

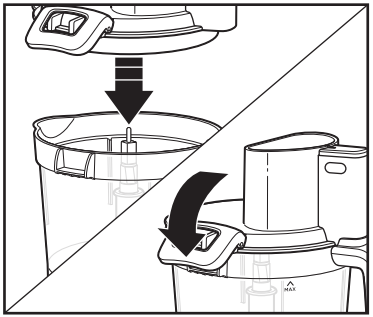
Cómo usar la cuchilla para picar larga de acero inoxidable

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

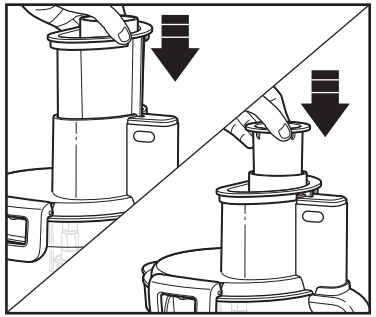
NOTA: Use sólo con una cuchilla o disco a la vez.



1. Coloque el tazón grande sobre la base. Deslice cuidadosamente la cuchilla larga directamente hacia abajo sobre el eje del motor.

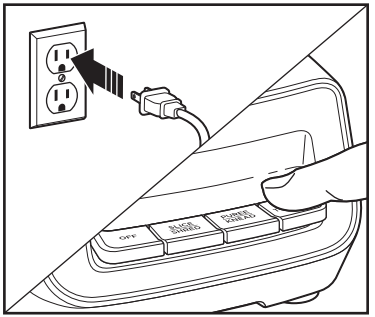


2. Agregue la comida al tazón. Coloque la tapa en el tazón, alinee la boquilla de verter en la tapa con la boquilla de verter en el tazón. Empuje los cerrojos de la tapa hacia abajo hasta que encajen en su lugar. **NOTA**: El procesador de alimentos no funcionará a menos que los cerrojos estén bloqueados. No fuerce los cerrojos para poder cerrarlas.



3. Coloque los empujadores de alimentos en el canal de alimentación.
NOTA: El procesador de alimentos no funcionará hasta que el empujador de alimentos grandes active el bloqueo de protección. No agregue alimentos por encima de la línea FEED CHUTE MAX FILL (llenado máximo del canal de alimentación).

⚠ 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.

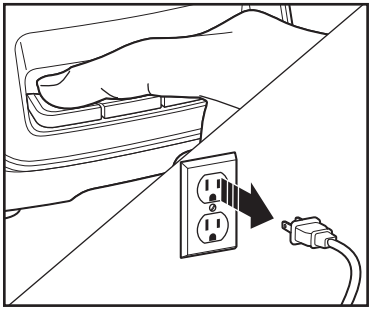


4. Enchufe en un tomacorriente. Presione el botón de función deseado.

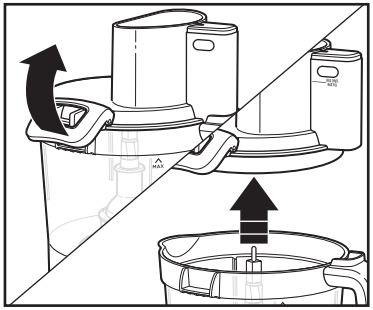
NOTAS:
- Se recomienda el botón PUREE/KNEAD (hacer puré/amasar) para la mayoría de las recetas que utilizan la cuchilla para picar/mezclar o la cuchilla para masa.
- Al picar alimentos, use el botón PULSE TO CHOP (pulse para picar) y verifique el progreso con frecuencia para obtener mejores resultados.

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

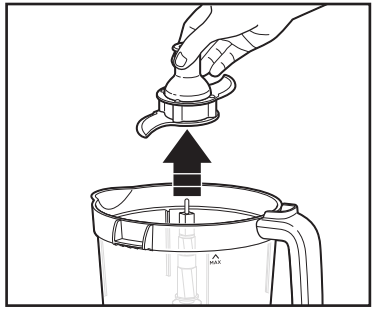
⚠ ADVERTENCIA **Riesgo de laceración.** Siempre desenchufe la unidad antes de quitar la tapa.



5. Cuando termine, presione el botón OFF (O/apagado). Desenchufe.



6. Levante los cerrojos de la tapa para quitar la tapa.



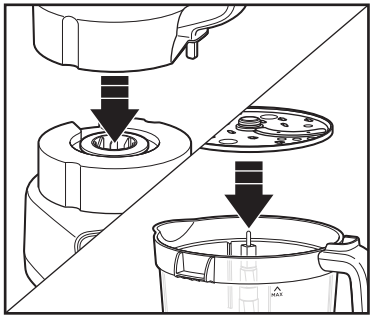
7. Jale con cuidado la cuchilla larga hacia arriba para extraerla del eje del motor. Levante el tazón hacia arriba para retirar los alimentos.

Cómo utilizar el disco rebanador/rallador reversible

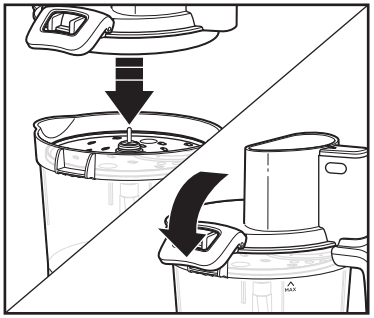
⚠ ADVERTENCIA Riesgo de laceración.
Maneje la cuchilla cuidadosamente; está muy afilada. Asegúrese de que la unidad esté OFF (**O**/apagado) y desenchufada.

NOTA: Use sólo con una cuchilla o disco a la vez.

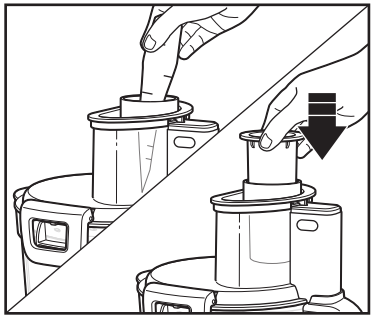
⚠ ADVERTENCIA Riesgo de laceración.
Siempre use el empujador de alimento para ingresar alimento en el ducto. Nunca empuje el alimento por el ducto usando las manos o objetos otros.



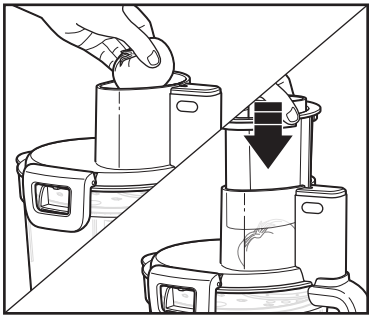
1. Coloque el tazón grande sobre la base. Asegúrese de que se haya quitado la cubierta protectora del disco para evitar daños y rayones en el tazón grande. Con cuidado, inserte los dedos en los dos orificios para dedos en el disco y colóquelo en el eje del motor con el lado de la función deseada hacia arriba. ("SLICE" (rebanar) o "SHRED" (rallar) está grabado en cada cara del disco).



2. Coloque la tapa sobre el tazón, asegurándose de alinear el pico vertedor de la tapa con el pico vertedor del tazón. Empuje los cerrojos de la tapa hacia abajo hasta que encajen en su lugar.
NOTA: El procesador de alimentos no funcionará a menos que los cerrojos estén bloqueados. No fuerce los cerrojos para poder cerrarlas.

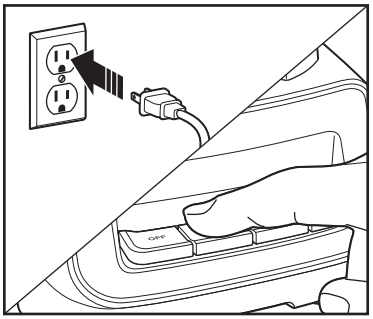


3. Para alimentos más pequeños y finos: Coloque el empujador de alimentos grande en su lugar. Coloque los alimentos en el tubo abierto más pequeño y use el empujador de alimentos chico para empujarlos.
NOTA: Los quesos blandos como el mozzarella debe pueden colocarse en el congelador por 30 minutos antes de procesarse para garantizar que estén lo suficientemente firmes para poder rallarlos.

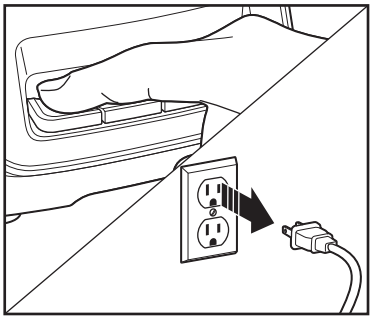


4. Para alimentos más grandes: Empuje los alimentos más grandes utilizando los empujadores grande y pequeño en forma conjunta.
NOTA: El procesador de alimentos no funcionará hasta que el empujador de alimentos grandes active el bloqueo de protección. Por seguridad, la unidad no funcionará hasta que se inserte el empujador de alimentos grandes hasta la línea MAX de llenado. No agregue alimentos por encima de la línea MAX de llenado.

Cómo utilizar el disco rebanador/rallador reversible (cont.)

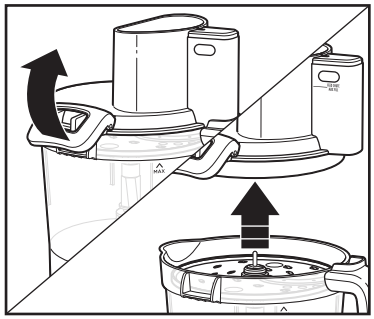


5. Enchufe en un tomacorriente. Presione el botón de función deseado.

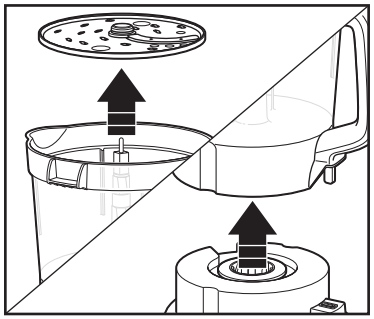


6. Cuando termine, presione el botón OFF (O/apagado). Desenchufe.

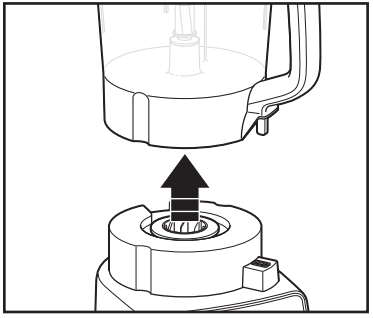
⚠ ADVERTENCIA Riesgo de laceración. Siempre desenchufe la unidad antes de quitar la tapa.



7. Levante los cerrojos de la tapa y quite la tapa.



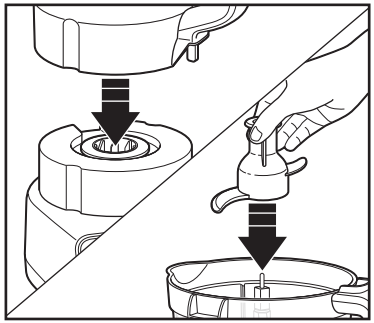
8. Con cuidado, inserte los dedos en dos orificios para los dedos en el disco y colóquelo en el eje del motor con el lado deseado hacia arriba.

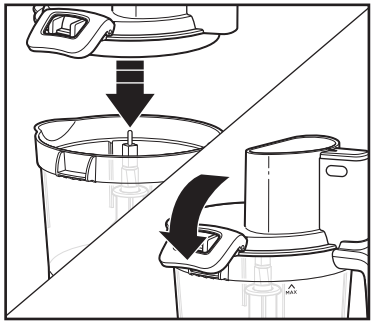


9. Levante el tazón directamente hacia arriba y retire los alimentos.

Cómo utilizar la cuchilla de plástico para masa

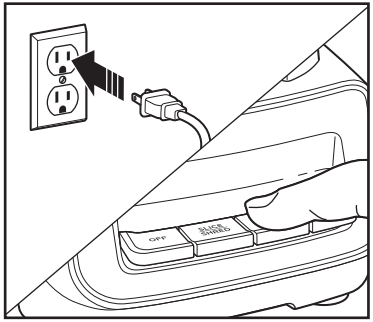
NOTA: Opere utilizando solo una cuchilla o disco a la vez.



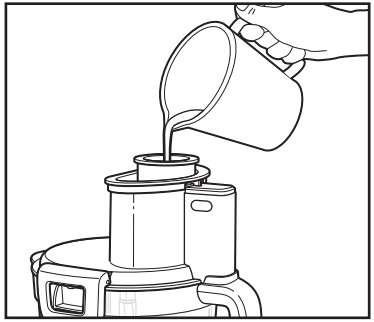


1. Coloque el tazón grande sobre la base. Deslice la cuchilla para masa hacia abajo sobre el eje del motor y agregue los ingredientes secos.

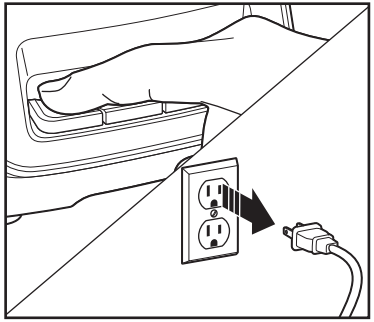
2. Coloque la tapa en el tazón grande y empuje los cerrojos hacia abajo hasta que encajen en su lugar.
NOTA: El procesador de alimentos no funcionará a menos que los cerrojos del tazón estén bloqueados y el empujador de alimentos esté en su lugar.



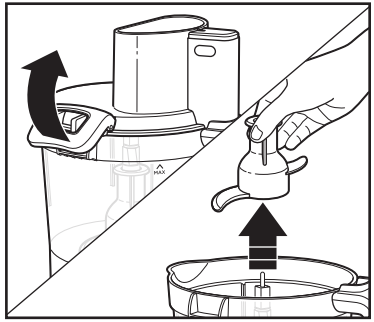
3. Enchufe en un tomacorriente. Presione el botón PUREE/KNEAD (puré/amasar).



4. Agregue los líquidos lentamente a través de dos pequeños orificios en la parte inferior del empujador de alimentos pequeños y siga la receta.

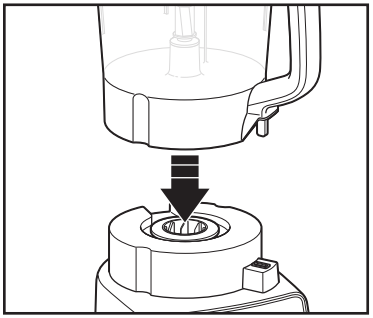


5. Cuando termine, presione el botón OFF (O/apagado). Desenchufe.

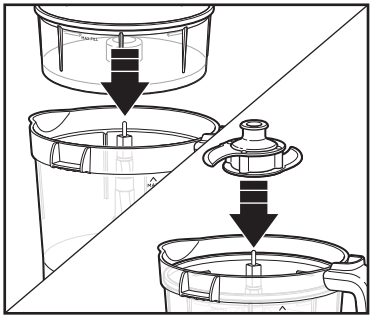


6. Levante los cerrojos de la tapa para quitar la tapa. Levante la cuchilla para masa hacia arriba y retire los alimentos.

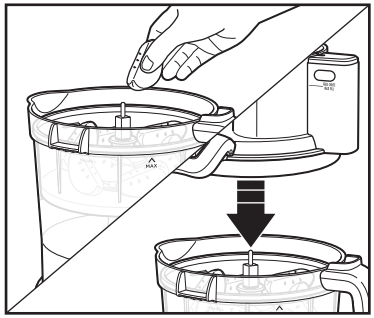
Cómo usar la cuchilla para picar corta de acero inoxidable



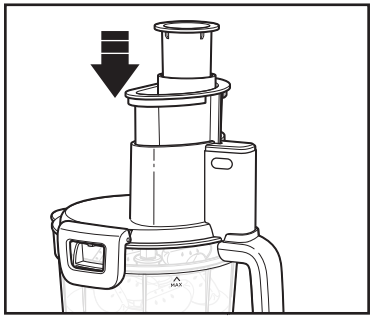
1. Coloque el tazón grande sobre la base.



2. Coloque el tazón pequeño dentro del tazón grande sobre el eje del motor. Deslice cuidadosamente la cuchilla corta hacia abajo sobre el eje del motor.



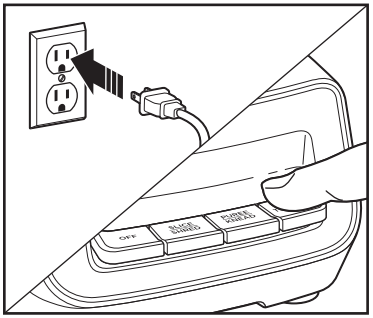
3. Agregue los alimentos al tazón pequeño. Coloque la tapa en el tazón, alinee la boquilla de verter en la tapa con la boquilla de verter en el tazón. Empuje los cerrojos de la tapa hacia abajo hasta que encajen en su lugar.
NOTA: El procesador de alimentos no funcionará a menos que los cerrojos estén bloqueados. No fuerce los cerrojos para poder cerrarlas.



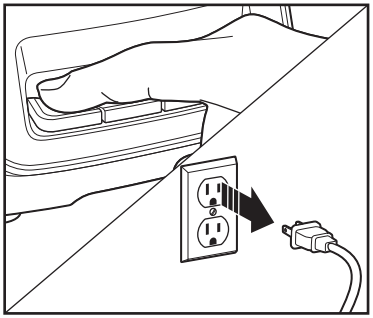
4. Coloque los empujadores de alimentos en el canal de alimentación.
NOTA: El procesador de alimentos no funcionará hasta que el empujador de alimentos grandes active el bloqueo de protección. No agregue alimentos por encima de la línea FEED CHUTE MAX FILL (llenado máximo del canal de alimentación).

⚠ 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.

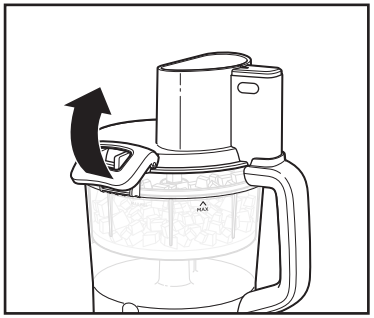
Cómo usar la cuchilla para picar corta de acero inoxidable (cont.)



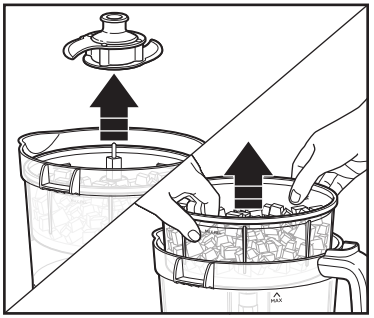
5. Enchufe en un tomacorriente. Presione el botón de función deseado.



6. Cuando termine, presione el botón OFF (O/apagado). Desenchufe.



7. Levante los cerrojos de la tapa para quitar la tapa.



8. Jale con cuidado la cuchilla corta hacia arriba para extraerla del eje del motor. Levante el tazón pequeño directamente hacia arriba usando las lengüetas en el interior del tazón y retire los alimentos.

Consejos y técnicas

- Para una consistencia más uniforme, comience con pedazos de alimento que sean similares en tamaño. Corte el alimento en pedazos de 1 pulgada (2.5 cm) antes de procesar con la cuchilla para picar de acero inoxidable y deje espacio en el tazón para que se mueva el alimento.
- Este procesador de alimentos es excelente para cortar, mezclar, rebanar o rallar la mayoría de los alimentos. Sin embargo, para mantener un desempeño máximo, no use su procesador de alimentos para lo siguiente: moler granos, granos de café o especias; rebanar carne congelada; o triturar hielo.
- Cuando corte alimentos, empujando poco a poco producirá mejores resultados.
- El tiempo de funcionamiento dependerá de la cantidad de alimento a ser procesada. La mayoría de los alimentos pueden ser rebanados, picados o rallados en segundos. Si la unidad es usada por un período de tiempo prolongado, deje que el procesador descanse por unos 4 minutos antes de continuar.
- No haga puré o masa vegetales almidonados como papas ya que pueden ser fácilmente sobre-procesadas y se volverán gomosas.
- Para rebanar o rallar queso, use sólo quesos duros como Cheddar o suizo que haya sido enfriado durante por lo menos 30 minutos. El queso debe procesarse inmediatamente después de retirarse del refrigerador. Los quesos blandos como el mozzarella debe pueden colocarse en el congelador por 30 minutos antes de procesarse para garantizar que estén lo suficientemente firmes para poder rallarlos.
- El disco rebanador/rallador reversible tiene una cuchilla rebanadora en un lado y dientes para deshebrar en el otro. El nombre grabado en la cuchilla, viendo hacia arriba, es la función seleccionada. Colóquelo en el eje del motor con el borde de corte deseado viendo hacia arriba.
- Para cortar alimentos en juliana, rebánelos y luego quítelos del tazón. Vuelva a apilar los vegetales. Coloque en el ducto de alimentos con las rebanadas en forma vertical. Rebane de nuevo para obtener vegetales con forma de palitos.
- Cuando use la cuchilla para masa, úsela con recetas que requieran hasta 4 tazas de harina. Al amasar con un procesador de alimentos se genera calor, así que comience con agua más fría de lo que normalmente se requiere.

Tablas de procesamiento

Los aditamentos de disco son reversibles y marcados. Esta marca debe ver hacia arriba para la función deseada. Cuando use aditamentos de disco, no procese más allá de la linea MAX de llenado en el tazón.
El tazón pequeño es solo para picar y hacer puré y debe usarse con la cuchiila para picar corta; el tazón grande es para rebanar, rallar, picar y hacer puré; úselo con la cuchilla para picar larga.

ADITAMENTO	ALIMENTOS
Cuchilla de acero inoxidable • Use la cuchilla larga con el tazón grande • Use la cuchilla corta con el tazón pequeño	Cortar: Nueces, carne, ajo, cebollas, pimientos, apio, hierbas, pan (para migajas), galletas Picar/Puré: Verduras, frutas, nueces Mezclar: Aderezos de ensalada Puré: Sopas, salsas Rallar: Queso como el parmesano (refrigerado)
Disco rebanador (lado de SLICE [rebanar] viendo hacia ARRIBA)	Pepinos, manzanas, champiñones, zanahorias, papas, repollo, tomates, peperoni, pimientos, rábanos, quesos duros (refrigerados)
Disco rallador (lado de SHRED [rallar] viendo hacia ARRIBA)	Repollo, papas, zanahorias, queso (refrigerado), calabacitas
Cuchilla de plástico para masa	Pan, galletas, corteza de pastel, masa para pizza

ALIMENTO	CANTIDAD MÁXIMA TAZÓN GRANDE	CANTIDAD MÁXIMA TAZÓN PEQUEÑO
Frutas y verduras	5 tazas (1.2 kg) (corte en cubos de 1" [2.5 cm]	3 tazas (0.75 kg) (corte en cubos de 1" [2.5 cm]
Carnes	2 libras (910 g) (corte en cubos de 1" [2.5 cm]	1 libra (455 g) (corte en cubos de 1" [2.5 cm]
Queso Parmesano o Romano	15 onzas (425 g) (corte en cubos de 1" [2.5 cm]	8 onzas (225 g) (corte en cubos de 1" [2.5 cm]
Galletas	12 tazas (3 kg) (se puede llenar el tazón y la tapa hasta el canal)	7 tazas (1.8 kg) (se puede llenar el tazón y la tapa hasta el canal)
Nueces	3 tazas (450 g)	2 tazas (300 g)

Cuidado y limpieza

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

1. Desenchufar. Limpie la base, panel de control, y cable con un trapo o esponja húmeda. Si fuera necesario, use un limpiador suave no abrasivo.
2. El tazóns, la tapa, los empujadores de alimentos, las cuchillas y el disco son aptos para lavavajillas en la rejilla superior o se lavan a mano con agua caliente y jabón. Enjuague y seque.
3. No utilice la configuración "SANI" cuando la lave en el lavavajillas. Las temperaturas del ciclo "SANI" pueden dañar su producto. Todas las piezas desmontables también pueden lavarse en el fregadero con agua caliente jabonosa. Tenga cuidado al lavar las cuchillas para picar de acero inoxidable y el disco rebanador/rallador de corte.

Resolviendo problemas

La unidad no funciona a ninguna velocidad o Pulse (pulso).

- ¿Está conectada la unidad? ¿Funciona la toma?
- ¿La tapa se halla trabada en su lugar? Vea las secciones de "Cómo Usar." Coloque la tapa sobre el tazón, asegurándose de alinear el pico vertedor de la tapa con el pico vertedor del tazón.
- ¿El empujador de alimentos grandes en el ducto de alimentos? El empujador de alimentos grandes debe encontrarse en el ducto de alimentos para poder funcionar.
- ¿El ducto de alimentos se encuentra demasiado lleno? No coloque alimentos por encima de la línea MAX de llenado. El empujador de alimentos grandes debe encontrarse en el ducto de alimentos para poder funcionar.
- Esta máquina está equipada con protección ante sobrecarga del motor. Si el motor se detiene durante el funcionamiento por un sobrecalentamiento, desenchúfelo y deje que se enfríe durante 15 minutos antes de seguir.

El alimento no es rebanado o deshebrado uniformemente.

- El empacar mucho alimento en el ducto de alimentos o empujar demasiado duro con el empujador de alimentos puede causar que el alimento procesado sea rebanado o deshebrado irregularmente. Consulte las tablas de procesamiento por tamaños y cantidades recomendadas.
- Para alimentos más pequeños y delgados como zanahorias o apio, use el canal de alimentación pequeño para mantener los alimentos en posición vertical o córtelos por la mitad y cargue los trozos uno al lado del otro en el canal de alimentación grande en posición vertical para evitar que los alimentos se caigan.

La unidad se detiene y no se vuelve a encender.

- ¿La tapa se halla trabada en su lugar? Vea las secciónes de "Cómo Usar." Coloque la tapa sobre el tazón, asegurándose de alinear el pico vertedor de la tapa con el pico vertedor del tazón.
- ¿Está aún funcionando la toma? Revísela conectando una lámpara u otro aparato que funcione. Puede que haya sobrecargado el circuito y volado un fusible o botado el interruptor de circuito.
- APAGUE (OFF/O) la unidad, déjela descansar por 3 a 4 minutos, luego vuelva a encenderla.
- Si ninguna de estas sugerencias corrigen el problema, NO intente reparar la unidad. Comuníquese con Servicio al cliente.

La unidad huele a quemado.

- Puede haber un residuo del proceso de fabricación aún en el motor, causando un ligero olor durante el uso inicial. Esto desaparecerá. Si aparece un fuerte olor o un humo visible, desconecte la unidad INMEDIATAMENTE y comuníquese con Servicio al cliente.

El motor parece débil.

- ¿Está usando el tamaño y cantidad de alimento recomendado a ser procesado? Consulte las tablas de procesamiento para tamaños de alimento y velocidades recomendados.

El queso no queda bien rallado.

- El queso debe procesarse inmediatamente después de retirarse del refrigerador. Los quesos blandos como el mozzarella debe pueden colocarse en el congelador por 30 minutos antes de procesarse para garantizar que estén lo suficientemente firmes para poder rallarlos.
- Es posible que quede una pequeña cantidad de alimentos encima del disco, sin procesar. Esto es normal.

Los vegetales no quedan bien rallados o rebanados.

- Guarde los vegetales con un contenido elevado de agua en el refrigerador antes de procesarlos. Las verduras a temperatura ambiente son menos firmes y no se cortan muy bien. Habrá algunas piezas sobrantes del procesamiento que se pueden usar en sopas, guisos o cocinar y hacer puré para alimentos para bebés.

Recetas

Hummus de pimientos rojos asados

2 dientes de ajo
2 cebolletas, la parte blanca y la mitad de la parte verde
1 lata (15 oz. [425 g]) de garbanzos escurridos
1 frasco (14 oz. [397 g]) de pimientos rojos asados escurridos
1/4 taza (59 ml) de tahini (pasta de sésamo) mezclada
2 cucharadas (30 ml) de jugo de limón
2 cucharaditas (10 ml) de aceite de oliva
1/4 de cucharadita (1.3 g) de comino molido
Una pizca de pimienta de Cayena
Sal y pimienta a gusto
Una pizca de páprika
Panes pita o vegetales cortados

Instrucciones

1. Utilizando la cuchilla para picar y con el procesador de alimentos en funcionamiento, coloque los dientes de ajo y la cebolleta en el ducto de alimentos.
2. Agregue los garbanzos, los pimientos rojos asados, el tahini, el jugo de limón, el aceite de oliva, el comino, la pimienta de Cayena, sal y pimienta. Siga procesando hasta que quede homogéneo.
3. Coloque en un tazón y decore con páprika.
4. Sirva con panes pita y/o vegetales. Refrigere para conservar.

Rendimiento: 4 a 6

Salsa fresca y picante

1 cebolla pelada
1 diente de ajo
1 pimiento picante (jalapeño o serrano), sin centro, sin semillas y en cuartos
4 tomates en cuartos
1/4 taza (59 g) de cilantro
1/2 cucharadita (2.5 g) de comino
1 cucharada (15 ml) de jugo de lima
Sal y pimienta a gusto
Salsa picante opcional

Instrucciones

1. Utilizando la cuchilla para picar y con el procesador de alimentos en funcionamiento, coloque la cebolla, el diente de ajo y el pimiento picante a través del ducto de alimentos y píquelos hasta que queden bien picados. Raspe los lados del tazón si fuera necesario.
2. Agregue los tomates, el cilantro, el comino, el jugo de lima, sal y pimienta. Pulse hasta alcanzar la textura deseada, raspando el tazón según sea necesario. Agregue salsa picante si lo desea.

Rendimiento: 6 to 8

Mantequilla de cilantro

1 atado de cilantro
1 taza (226 g) de mantequilla sin sal ablandada
Jugo de un limón
Sal y pimienta a gusto

Instrucciones

1. Lave el cilantro y separe las hojas de los tallos. Mezcle la mantequilla con las hojas de cilantro en el procesador de alimentos. Mezcle hasta que quede suave y esponjosa.
2. Agregue el jugo de limón, sal y pimienta a gusto. Procese para mezclar.
3. Utilícela en platos asados. Deliciosa con salmón, pez espada o atún asados. Refrigere para conservar.

Rendimiento: 4 a 6

Recetas (cont.)

Vegetales al gratén cajun

3 zucchinis medianos rebanados en el procesador de alimentos
1 cebolla roja rebanada en el procesador de alimentos
6 tomates perita rebanados en el procesador de alimentos
2 cucharaditas (10 ml) de aceite de oliva extra virgen
1 1/2 cucharaditas (7.5 g) de condimento Cajun
1 cucharadita (5 g) de sal
1 cucharadita (5 g) de pimienta recién molida
Spray para cocción

Cobertura:
1 taza (108 g) de pan rallado
1/2 taza (45 g) de queso parmesano rallado en el procesador de alimentos
1/2 cucharadita (2.5 g) de condimento Cajun

Instrucciones

1. Caliente el horno a 425°F (218°C). Rocíe con spray para cocción una bandeja para hornear cuadrada de 8 pulg. (20 cm).
2. Usando el disco de rebanado/triturado con el lado "SLICE" (rebanar) hacia arriba, rebane el calabacín, la cebolla y los tomates.
3. Caliente el aceite en una sartén grande a fuego mediano.
4. Agregue la cebolla y el zucchini rebanados y saltee de 3 a 4 minutos hasta que comiencen a ablandarse.
5. Agregue a la sartén los tomates rebanados, el condimento Cajun, la sal y pimienta.
6. Saltee la mezcla, revolviendo lentamente, de 8 a 10 minutos hasta que todos los vegetales queden blandos y bien calientes. Coloque la mezcla de vegetales en la bandeja preparada.
7. Mezcle el pan rallado, el queso Parmesano y el condimento Cajun. Espolvoree en forma pareja sobre los vegetales.
8. Hornee de 15 a 20 minutos o hasta que la cobertura quede dorada y crocante.

Rendimiento: 8

Aderezo de queso azul

1 diente de ajo
8 onzas (227 g) de queso azul
1 taza (237 ml) de mayonesa
1/2 taza (118 ml) de leche
1/2 taza (118 ml) de crema agria
1/4 taza (59 ml) de vinagre blanco
1 cucharadita (5 ml) de salsa Worcestershire
1 cucharadita (5 g) de azúcar
1/2 cucharadita (2.5 g) de sal
1/4 cucharadita (1.3 g) de pimienta negra

Instrucciones

1. Utilizando la cuchilla para picar y con el procesador de alimentos en funcionamiento, coloque el diente de ajo en el ducto de alimentos y pique.
2. Agregue el queso azul y procese durante 10 segundos.
3. Agregue los ingredientes restantes. Procese hasta que quede homogéneo, pero con trozos.

Rendimiento: 8 a 10

Guarnición de arándanos y naranja

12 onzas (340 g) de arándanos (frescos sin tallos o congelados)
1 taza (237 g) de azúcar
1 naranja de ombligo pequeña, lavada, cortada en trozos
3 cucharadas (44 ml) de licor Grand Marnier® o jugo de naranja
Una pizca de clavo molido

Instrucciones

1. Utilizando la cuchilla para picar de acero inoxidable, coloque los arándanos, el azúcar, la naranja, el Grand Marnier® o el jugo de naranja y los clavos en el tazón grande.
2. Procese hasta que los arándanos estén casi homogéneos, aunque con pequeños trozos.
3. Cubra y refrigere durante la noche.

Rendimiento: 8 a 10

Recetas (cont.)

Pan blanco básico

2 3/4 tazas (330 g) de harina para todo uso
1 cucharadita (5 g) de sal
1 1/2 cucharadas (18 g) de azúcar
1 cucharadita (5 g) de levadura seca instantánea o activa
1 taza (237ml) de agua tibia (100-110°F [37-43°C]), dividida
2 cucharadas (28.4 g) de mantequilla, derretida

Instrucciones

1. Usando el procesador de alimentos con la cuchilla de plástico para masa, pulse para combinar la harina y la sal.
2. En un tazón mediano, mezcle el azúcar, la levadura y 1/4 taza (60 ml) de agua tibia hasta que estén bien mezclados. Deje reposar 5 minutos. Agregue el agua restante y la mantequilla y revuelva hasta que se mezclen.
3. Con el procesador de alimentos en funcionamiento, vierta la mezcla de levadura a través del canalón para alimentos y procese hasta que la masa forme una bola y los lados del tazón del Procesador de alimentos estén limpios.
4. Presione KNEAD (amasar) y procese durante 1 minuto. Transfiera la masa a la cubierta de cocina enharinada y amase durante 2 a 3 minutos hasta que la masa esté suave y elástica.
5. Engrase un tazón grande. Añada la masa y voltee para cubrir. Cubra y deje crecer en un lugar cálido hasta que duplique su tamaño, aproximadamente 1 hora.
6. Engrasar un molde para pan de 9 x 5 pulg. (23 x 13 cm). Golpee la masa para reducir su volumen y forme una bola. Coloque en el molde preparado y deje crecer hasta que doble su tamaño, aproximadamente 1 hora.
7. Precaliente el horno a 350°F (177°C).
8. Hornee de 20 a 25 minutos o hasta que la parte superior esté dorada y la hogaza suene un poco hueca al tocarla. La temperatura interna debe ser de 190°F (88°C).

Porciones: 16-18

Pizza fácil de pepperoni

2 1/2 tazas (300 g) de harina para todo uso
1 sobre de levadura para pizza
1 1/2 cucharadita (6.3 g) de azúcar
1 cucharadita (5 g) de sal
1 taza (237 ml) de agua muy tibia (120-130°F [49-54°C])
1/4 taza (59 ml) de aceite vegetal
2/3 taza (158 ml) de salsa para pizza
8 onzas (227g) queso refrescado mozzarella
1 barra de pepperoni (2 onzas [57 g])
1 pimiento verde pequeño, cortado en rebanadas, separadas
2 champiñones grandes cortados en rebanadas, separados

Instrucciones

1. Ensamble el procesador de alimentos con la cuchilla para masa. Coloque 2 tazas (240 g) de harina, la levadura sin disolver, el azúcar y la sal en un tazón de trabajo. Presione pulsar unas veces para mezclar los ingredientes.
2. Agregue agua y aceite. Procese por 1 minuto. Agregue harina adicional hasta que la mezcla forme una masa suave.
3. Precaliente el horno a 425°F (218°C).
4. Coloque la masa sobre un mostrador con harina y deje reposar la masa durante 10 minutos.
5. Ensamble el procesador de alimentos con el disco SHRED (rallar). Ralle la mozzarella; separe.
6. Ensamble el procesador de alimentos con el disco SLICE (rebanar) ajustable. Configure para cortar rebanadas finas. Deslice el pepperoni; separe.
7. Rocíe la bandeja para pizza con aerosol para cocción antiadherente. Dé forma a la masa en una bandeja redonda para pizza de 15 a 16 pulgadas (38.1 a 40.6 cm). Coloque ingredientes por encima.
8. Hornee de 20 a 25 minutos o hasta que la corteza quede dorada y el queso se haya derretido.

Rendimiento: 14 a 16

Notas

Notas

Hamilton Beach®

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

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 sin costo:
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 1 AÑO.

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:

a) Cuando el producto se hubiese utlizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.)
b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso.
c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Grupo HB PS, S.A. de C.V. el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo.

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

PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA		
• Para hacer efectiva la garantía, 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: **GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO** **800 71 16 100** **Email: mexico.service@hamiltonbeach.com**

CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADOS

Ciudad de México

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

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

Nuevo León

FERNANDO SEPÚLVEDA REFACCIONES
Ruperto Martínez No. 238 Ote.
Col. Centro,
Monterrey, N.L., C.P. 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

Modelos:	Tipo:	Características Eléctricas:
70585, 70586	FP40	120 V ~ 60 Hz 500 W

Los modelos incluídos 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".