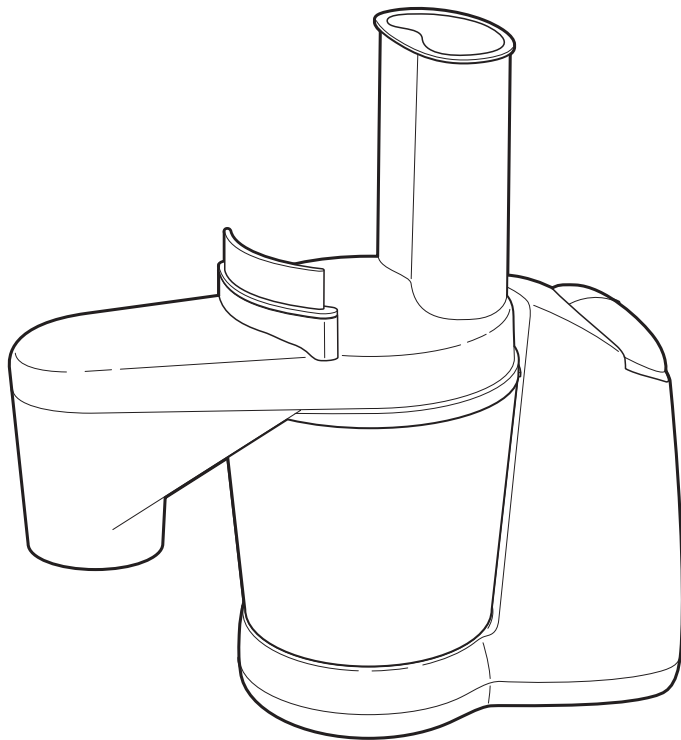


Hamilton Beach®

Micro Food Processor



Important Safeguards	2	Recipes	9
Parts and Features	3	Customer Service	12
Operating Instructions	3	In USA: 1-800-851-8900	
Cleaning	9	In Canada: 1-800-267-2826	

840098500

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. To protect against risk of electrical shock, do not immerse base, motor, cord, or plug in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when any appliance used by or near children.
4. Unplug cord from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contacting moving parts. Keep fingers out of discharge opening.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Call our toll-free customer service number for information on examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
7. The use of attachments not recommended or sold by Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc. may cause fire, electric shock, or injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Never feed food into food chute by hand. Always use food pusher.
11. The blades and discs are sharp. Handle carefully. Store out of reach of children.
12. Make sure the blade or disc has come to a full stop before removing cover.
13. Keep hands and utensils away from moving blades and discs while processing food to reduce the risk of severe personal injury and/or damage to the food processor. A rubber scraper may be used but ONLY when the food processor is not running.
14. To reduce the risk of injury, never place cutting blade or discs on base without first putting bowl properly in place.
15. Be certain cover is securely locked in place before operating appliance.
16. Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism.
17. To reduce the risk of injury, be sure to insert or remove blades and discs using finger holes provided for this purpose.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only.

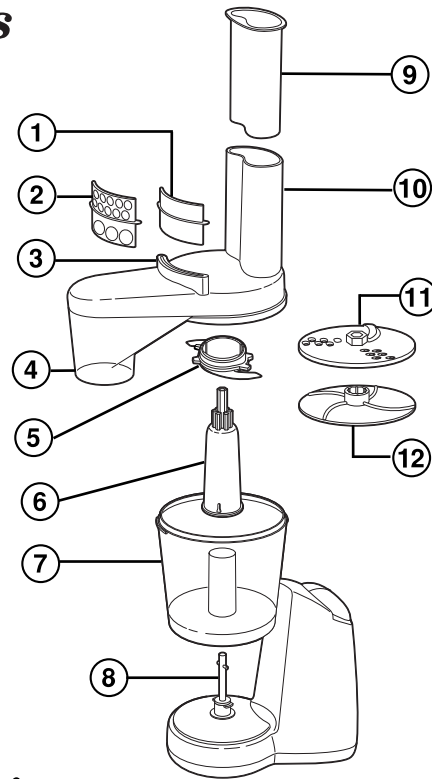
This appliance is equipped with a polarized plug. This type of plug has one blade wider than the other. The plug will fit into an electrical outlet only one way. This is a safety feature intended to help reduce the risk of electrical shock. If you are unable to insert the plug into the outlet, try reversing the plug. If the plug should still fail to fit, contact a qualified electrician to replace the obsolete outlet. Do not attempt to defeat the safety purpose of the polarized plug by modifying the plug in any way.

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 food processor. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.

Parts and Features

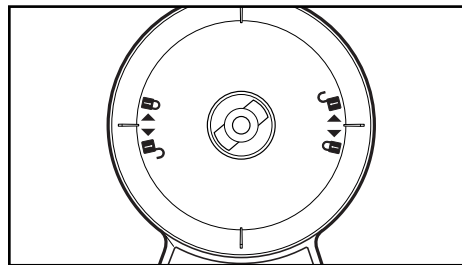
1. Food Gate/Chopping Gate Insert
2. Dry Food Gate Insert
3. Food Gate
4. Continuous Feed Chute
5. S-Blade
6. Extender Shaft
7. Bowl
8. Center Column
9. Food Pusher
10. Food Chute
11. Reversible Slicer/ Shredder Disc
12. Slicing Disc



Operating Instructions

How to Assemble Bowl on Base

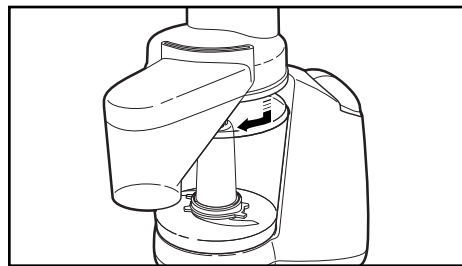
1. Make sure unit is off and unplugged.
2. Place the Bowl onto Base and turn in the direction of arrow to lock.



How to Assemble Cover on Bowl

1. Make sure unit is off and unplugged.
2. Make sure the groove inside the lid (that fits on rim of bowl) is clean and free of food particles.
3. Place the Cover onto the Bowl and turn Cover clockwise to lock.

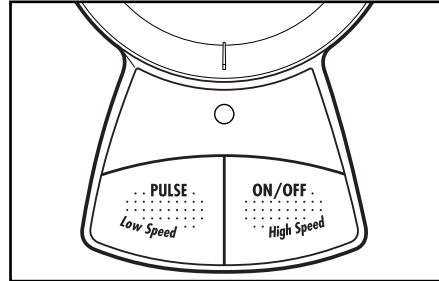
NOTE: Food to be processed may be placed in the Bowl before locking the Cover or it may be added through the Food Chute.



Controls

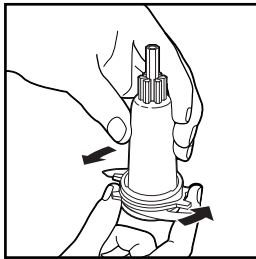
The **High Speed** button is a continuous ON button that will run until it is pushed again to turn OFF.

The **Low Speed** button operates in a pulse mode that will run only while the button is held down.



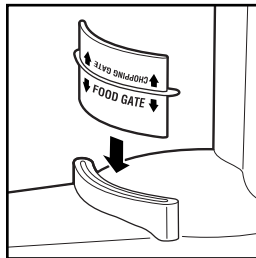
How to Chop in Bowl

1. Hold Extender Shaft with one hand.

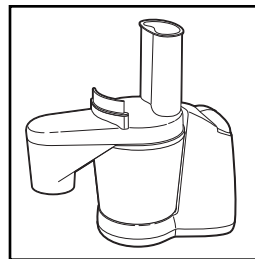


Using the other hand, place your thumb and forefinger between tabs on S-Blade and push to lock.

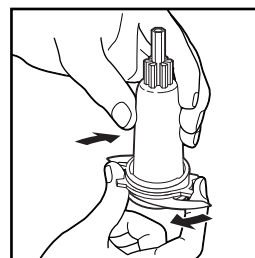
2. Place Food Gate Insert into the Continuous Feed Chute. This blocks any food from going through the Continuous Feed Chute.



3. Put food in Bowl. Place the Cover on the Bowl and turn the Cover clockwise to lock. Place Food Pusher into Food Chute while chopping.



4. When finished, turn off and unplug unit. Hold Extender Shaft with one hand. Using the other hand, place your thumb and forefinger between the tabs on S-Blade and push to unlock.



NOTE: Use caution. The disc is slippery after use.

Processing Guide for In-Bowl Chopping

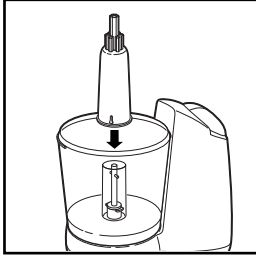
TO PROCESS	INSTRUCTIONS
Bread Crumbs	Tear bread slices (up to 3) into 6 pieces.
Parmesan Cheese	Cut in ½-inch cubes. Process ½ cup of cubes at a time.
Cookie Crumbs	Break into pieces. Use up to 2 cups of pieces.
Chopped Fruit	Cut fruit into large chunks. Place up to 2 cups pieces into chopper.
Minced Garlic	Peel then process 1 or more cloves at a time.
Graham Cracker Crumbs	Break into 4 pieces. Place up to 6 crackers in chopper at a time.
Chopped Herbs (basil, sage, etc.)	Place up to 1 cup in chopper.
Chopped Nuts	Place up to 1 cup in chopper.
Chopped or Minced Parsley	Pinch off sprigs from bunch.
Chopped or Minced Vegetables	Cut vegetables into 1-inch chunks. Place up to 2 cups in chopper at a time.

Tips for In-Bowl Chopping

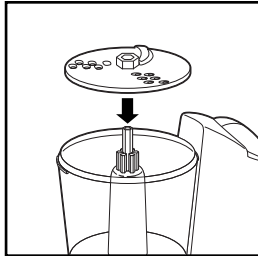
- The bowl has a **capacity of 3 cups**. For liquid ingredients, do not exceed 1¾ cups (MAX LIQUID FILL line on bowl).
- For more control, process by pressing the LO or HI Pulse button briefly then releasing. Check consistency and continue if desired.
- Tear **bread** into pieces, then process to make bread crumbs. Break **crackers or cookies** into pieces, then process into crumbs for use as recipe ingredients or pie crusts.
- To chop carrots, celery, mushrooms, green pepper, or onion, **cut into 1-inch chunks** and place in bowl. This will result in more uniform consistency.
- **Chop** nuts; **mince** parsley, basil, chives, or garlic.
- Puree small amounts of **cooked fruit or vegetables** for baby food or use as a base for sauces or soups.
- **Do not** process raw meat, coffee beans, baking chocolate, or whole, hard spices in the food chopper. This could damage the chopper.

How to Slice or Shred in Bowl

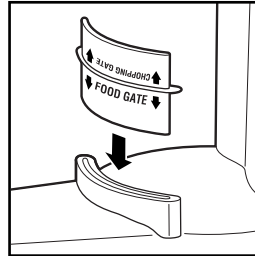
1. Place Extender Shaft into Bowl.



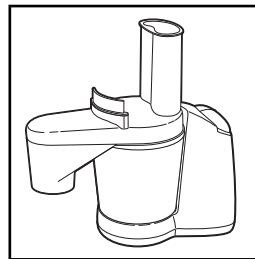
2. Place Slicer/Shredder Disc onto Shaft with desired side facing up.



3. Place Food Gate Insert into the Continuous Feed Chute. This blocks any food from going through the Continuous Feed Chute.



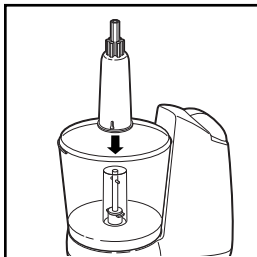
4. Place the Cover on Bowl and turn the Cover clockwise to lock.



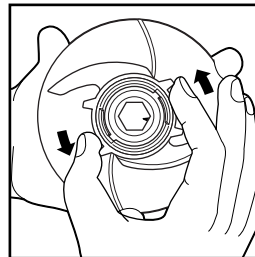
NOTE: The micro food processor should not be used to process meats.

How to Chop Continuously

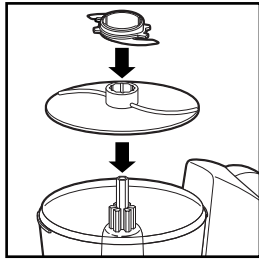
1. Place Extender Shaft in Bowl.



2. Hold Slinging Disc with one hand with continuous chopping side up. Using the other hand, place thumb and forefinger between tabs on S-Blade and push to lock.

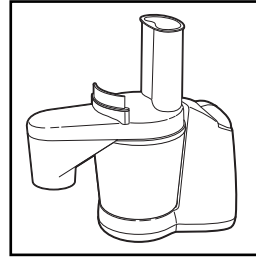


3. Place Slinging Disc onto Shaft with



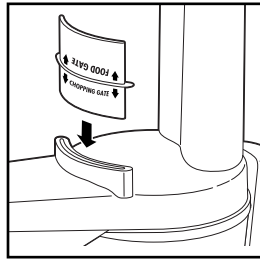
continuous chopping side and S-Blade facing up.

5. Place the Cover on Bowl and

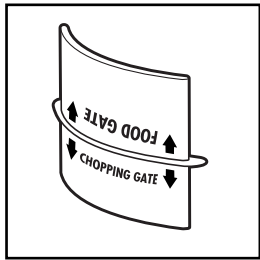


turn Cover clockwise to lock.

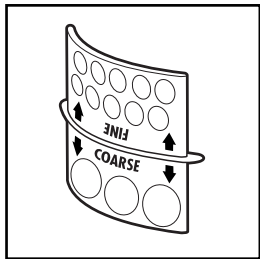
4. Place desired Gate Insert into the Continuous Feed Chute.



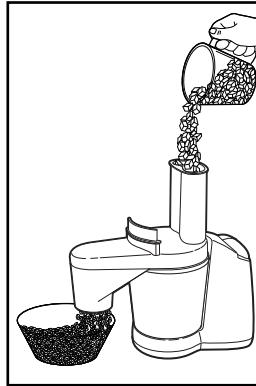
Chopping Gate Insert: for chopping vegetables or cheese.



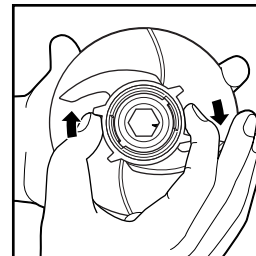
Dry Food Gate Insert: for chopping coarse or fine for nuts, crackers, or cookies.



6. For best results, food should be cut into 1/2-inch pieces and slowly added to the food chute.



7. When finished, turn off and unplug unit.



Hold Slinging Disc with one hand. Using the other hand, place thumb and forefinger between tabs

on S-Blade and push to unlock.

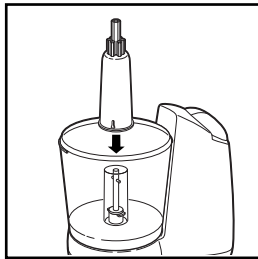
NOTE: Use caution. The disc is slippery after use.

Processing Guide for Continuous Chopping

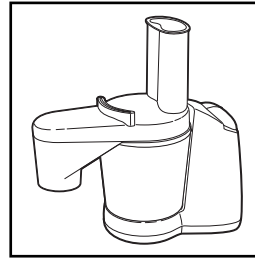
TO PROCESS	GATE INSERT	SPEED
Carrot (½ to 1" pieces)	Chopping Gate Insert	HIGH
Celery (½ to 1" pieces)	Chopping Gate Insert	HIGH
Potato (½ to 1" pieces)	Chopping Gate Insert	HIGH
Onion (½ to 1" pieces)	Chopping Gate Insert	HIGH
Crackers (whole)	Dry Food Gate Insert (Fine or Coarse)	LOW
Pecans, Walnuts (whole)	Dry Food Gate Insert (Fine or Coarse)	LOW
Almonds, Cashews, Peanuts (whole)	Dry Food Gate Insert (Fine)	HIGH

How to Slice or Shred Continuously

1. Place Extender Shaft in Bowl.

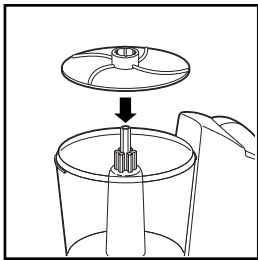


4. Place the Cover on Bowl and turn

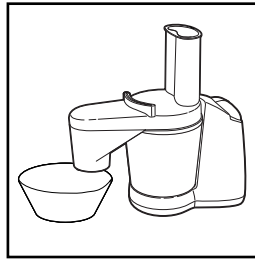


Cover clock-
wise to lock.
There should
be NO gate
in the
Continuous
Feed Chute.

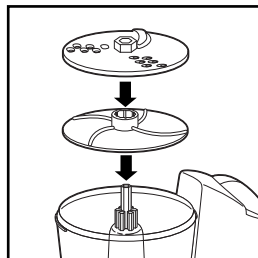
2. Place Slicing Disc onto Shaft with
slicing/shred-
ding side up.



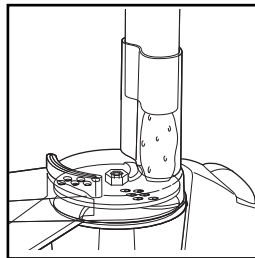
5. Place a container under Continuous
Feed Chute.



3. Place Slicer/Shredder Disc onto
Shaft with
desired side
facing up.



6. For best results, food should be cut
to fit inside
the food
chute (if nec-
essary) and
pushed firmly
with the food
pusher.



NOTE: The micro food processor
should not be used to process meats.

Cleaning

1. Turn off and unplug unit.
2. Handle blades carefully. Blades are sharp. Wash the bowl, cover, blades, discs, food gates and extender shaft in hot, soapy water. Rinse and dry.
3. Wipe body with a damp cloth.

Recipes

Salsa

Half of small onion	1 chili or jalapeno pepper, seeded
2 cloves garlic	2 tomatoes, peeled
¼ cup cilantro leaves	1 tablespoon lemon juice
1 mild banana pepper, seeded	

Combine onion and garlic in the chopper bowl. Pulse on HI until minced. Place in microwave-safe bowl and microwave on High 1 minute. Place cilantro and peppers in chopper bowl. Pulse on HI until minced. Add to onion mixture. Place tomatoes into chopper bowl and pulse on LO until coarsely chopped. Add to onion mixture. Add lemon juice and mix thoroughly. Refrigerate for an hour or more before serving.

Brie with Apple Chutney

¼ cup pecans	¼ cup golden raisins
2 Winesap or Granny Smith apples, peeled, cored, and cut in chunks	2 tablespoons brown sugar
2 tablespoons butter	1 tablespoon cider vinegar
	13-ounce round of Brie

Chop pecans and set aside. Place chunks of apple in chopper and pulse on HI until coarsely chopped. In a skillet over medium heat, melt butter then add apples. Cook about 5 minutes. Add the raisins, brown sugar, and vinegar to the apples in the skillet. Stir to mix then cook 5 minutes longer. Place the round of Brie on a lightly greased ovenproof plate. Bake at 350°F for 8 minutes or until soft. Remove from oven. Spoon apple chutney over Brie then sprinkle with pecans. Serve with crackers.

NOTE: Brie is covered with a flour-based rind. This should be left on the Brie to bake and is edible.

Crispy Catfish Fillets

2½ ounces parmesan cheese (½ cup, grated)	⅓ cup fresh parsley sprigs
20 buttery crackers, like Ritz or Townhouse	¼ cup butter, melted
	4 catfish fillets, about 8 ounces each

Cut cheese into ½-inch cubes. Place cheese cubes in chopper and pulse on HI until finely grated. Put grated cheese in a shallow bowl. Place crackers and parsley in chopper. Process until finely ground. Mix cracker mixture with cheese. Dip fillets in butter then place in cracker mixture to coat. Lay fillets on nonstick or aluminum foil-lined baking sheet. Bake at 400°F for 15 to 20 minutes. **Makes: 4 servings.**

Fresh Herb Linguine

2 1/2 ounces fresh parmesan cheese (1/2 cup grated)	1 tablespoon olive oil
1/4 cup fresh basil leaves	28-ounce can diced tomatoes, undrained
2 tablespoons fresh oregano	8 ounces uncooked linguine
2 garlic cloves	1/2 teaspoon salt
1 carrot	1/4 teaspoon pepper
1 small onion	2 teaspoons extra-virgin olive oil

Cut cheese into 1/2-inch cubes. Place in chopper and pulse on HI until grated. Set aside. Place basil and oregano in chopper and pulse on LO until chopped. Set aside. Place garlic in chopper and pulse on HI until minced. Cut carrot and onion into 1-inch chunks. Place in chopper with garlic and pulse until coarsely chopped. Place oil in large skillet and heat over medium heat until hot. Add carrots, onion, and garlic. Cook 2 minutes or until onion is soft. Add tomatoes and cook an additional 5 minutes. In a saucepan, cook linguine to desired doneness, then drain. Add linguine, basil, oregano, salt, and pepper to skillet. Toss gently to mix. Arrange on serving platter and sprinkle with parmesan cheese. **Makes 4 servings.**

Hot Chicken Salad

1 slice bread
1 pound cooked chicken (about 3 cups chopped)
1 rib celery, cut into 1-inch chunks
1 small green pepper, cored seeded, cut in chunks
3 hard cooked eggs, peeled, cut in fourths
3/4 cup almonds
1/2 cup mayonnaise
10 3/4 ounce can cream of chicken soup, undiluted

Tear bread into 6 pieces. Place in chopper and process into crumbs; set aside. Place half of cooked chicken in chopper bowl. Pulse until coarsely chopped. Place in mixing bowl. Repeat with remaining chicken. Place celery and green pepper in chopper and pulse on HI. Add to mixing bowl. Place eggs in chopper and pulse on LO until chopped. Add to mixing bowl. Place almonds, mayonnaise, and chicken soup in chopper. Process on LO until mixed. Add to mixing bowl and mix well. Place in a greased 2 1/2-quart casserole dish. Top with breadcrumbs. Bake at 350°F for 25 minutes. **Makes 6 servings.**

Blue Cheese Dressing

1 clove garlic	1/4 cup sour cream
2 ounces blue cheese	2 tablespoons fresh lemon juice
1 cup mayonnaise	1 tablespoon sugar

Place garlic clove in the chopper bowl and Pulse on HI. Add cheese and process for 10 seconds. Add mayonnaise, sour cream, lemon juice, and sugar. Process until smooth. Keep refrigerated. **Makes: 1 1/2 cups.**

Fettuccine with Spinach & Prosciutto

2½ ounces parmesan cheese (½ cup grated)	4 to 6 ounces thinly sliced prosciutto, chopped
8 ounces uncooked fettuccine	10 ounce package fresh spinach
1 clove garlic	1 egg
1 tablespoon olive oil	⅛ teaspoon black pepper

Cut cheese into ½-inch cubes. Process on HI until grated; set aside. Cook pasta according to package directions, omitting any salt. Drain pasta in a colander over a bowl, reserving ½ cup of cooking liquid. Place garlic in chopper and pulse on HI until minced. Heat olive oil in a large skillet over medium-high heat. Add garlic and cook for 15 seconds. Place prosciutto into chopper and process until coarsely chopped. Add prosciutto and spinach to skillet. Cook over medium-high heat for 3 minutes or until spinach has wilted. Combine reserved ½ cup of cooking liquid and egg in chopper and process until completely mixed. Add pasta and egg mixture to skillet and stir well to mix. Cook and stir over low heat for about 4 minutes or until egg mixture is slightly thick. Stir in ¼ cup cheese and pepper. Serve immediately, sprinkling with remaining cheese. **Makes 4 servings.**

Vegetarian Chili

2 teaspoons vegetable oil	1 teaspoon Italian seasoning
1 large onion, cut in chunks	16-ounce can Great Northern beans
1 red bell pepper, seeded and cut into chunks	15-ounce can kidney beans
1 green bell pepper, seeded and cut into chunks	15-ounce can black beans
1 clove garlic, peeled	15-ounce can tomato sauce
1 tablespoon chili powder	14.5-ounce can diced tomatoes
	15-ounce can vegetable broth

Place a large saucepan over medium-high heat. Add the oil. Place onions into the chopper and pulse on HI until completely chopped. Put chopped onion into saucepan and let cook while chopping peppers. Repeat process with peppers. Place garlic clove in chopper and process until minced. Add garlic to onion and peppers and cook 1 minute. Add chili powder, Italian seasonings, beans, tomato sauce, diced tomatoes, and vegetable broth. Bring to a boil. Cover, reduce heat to low and simmer for 1 hour. **Makes about 3½ quarts.**

Customer Service

If you have a question about your micro food processor, call our toll-free customer service number. Before calling, please note the model, type, and series numbers and fill in that information below. These numbers can be found on the bottom of your food processor. This information will help us answer your question much more quickly.

MODEL: _____ **TYPE:** _____ **SERIES:** _____

LIMITED WARRANTY

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of two (2) years for Hamilton Beach Portfolio products or one (1) year for Hamilton Beach products from the date of original purchase, except as noted below. During this period, we will repair or replace this product, at our option, at no cost. THE FOREGOING WARRANTY IS IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTY, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED, WRITTEN OR ORAL INCLUDING ANY WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. ANY LIABILITY IS EXPRESSLY LIMITED TO AN AMOUNT EQUAL TO THE PURCHASE PRICE PAID, AND ALL CLAIMS FOR SPECIAL, INCIDENTAL AND CONSEQUENTIAL DAMAGES ARE HEREBY EXCLUDED. There is no warranty with respect to the following, which may be supplied with this product: glass parts, glass containers, cutter/strainer, blades, and/or agitators. This warranty extends only to the original consumer purchaser and does not cover a defect resulting from abuse, misuse, neglect, use for commercial purposes, or any use not in conformity with the printed directions. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other legal rights which vary from state to state, or province to province. 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.

If you have a claim under this warranty, DO NOT RETURN THE APPLIANCE TO THE STORE! Please call our CUSTOMER SERVICE NUMBER. (For faster service please have model, series, and type numbers ready for operator to assist you.)

CUSTOMER SERVICE NUMBERS

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

In Canada 1-800-267-2826

Web site address: www.hamiltonbeach.com

KEEP THESE NUMBERS FOR FUTURE REFERENCE!

HAMILTON BEACH ♦ PROCTOR-SILEX, INC.

263 Yadkin Road Southern Pines, North Carolina 28387

840098500

PROCTOR-SILEX CANADA, INC.

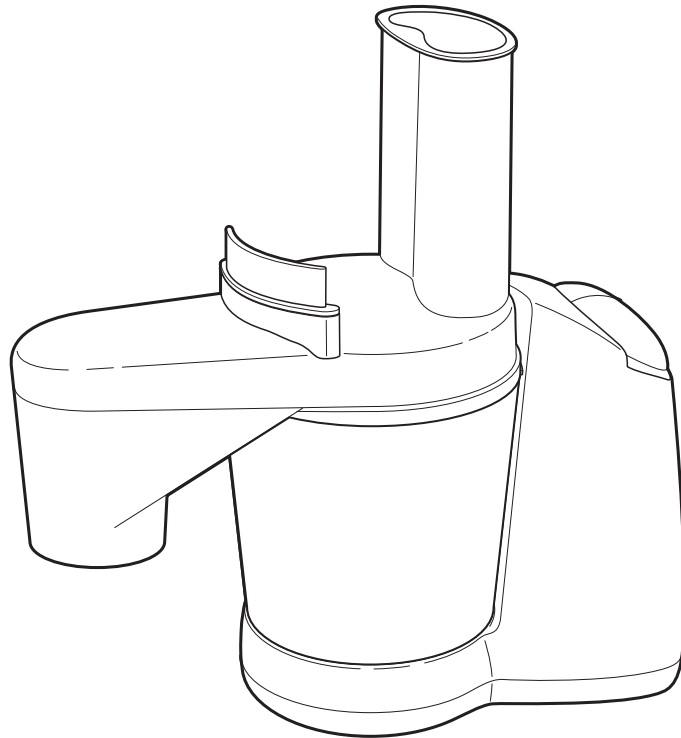
Picton, Ontario K0K 2T0

Web site address: www.hamiltonbeach.com

3/02

Hamilton Beach®

Micro-robot culinaire



Précautions importantes.....	2	Recettes.....	9
Pièces et caractéristiques.....	3	Service à la clientèle	12
Instructions d'utilisation.....	3	Aux É.-U. : 1-800-851-8900	
Nettoyage	9	Au Canada : 1-800-267-2826	

840098500

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électroménagers, des précautions fondamentales de sécurité doivent toujours être observées, y compris ce qui suit :

1. Lire toutes les instructions.
2. Pour réduire le risque de choc électrique, ne pas immerger la base, le moteur, le cordon ou la fiche dans l'eau ou autre liquide.
3. Une bonne surveillance est nécessaire pour tout appareil utilisé par des enfants ou près d'eux.
4. Débrancher l'appareil de la prise de courant électrique lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'y placer ou d'en enlever des pièces, et avant un nettoyage.
5. Éviter le contact avec les pièces en mouvement. Garder les doigts hors de l'ouverture de décharge.
6. Ne pas faire fonctionner un appareil électroménager avec une fiche ou un cordon endommagé, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Composer notre numéro de service à la clientèle sans frais d'interurbain pour renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement électrique ou mécanique.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés ni vendus par Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc. peut causer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre au bord d'une table ou d'un comptoir, ni venir en contact avec des surfaces chaudes.
10. Ne jamais introduire d'aliments dans l'entonnoir à la main pour les couper ou les hacher. Toujours utiliser le poussoir.
11. Les couteaux et les disques sont coupants. Les manipuler avec soin. Les ranger hors de portée des enfants.
12. S'assurer que le couteau ou le disque s'est arrêté complètement avant d'enlever le couvercle.
13. Garder les mains et ustensiles à l'écart du couteau et du disque mobiles durant le traitement des aliments, pour réduire le risque de blessure corporelle grave et/ou d'endommagement du robot culinaire. On peut se servir d'un racloir en caoutchouc, mais SEULEMENT lorsque le robot culinaire ne fonctionne pas.
14. Pour réduire le risque de blessures, ne jamais mettre le couteau ou le disque tranchant sur la base avant d'avoir d'abord bien mis le bol en place.
15. S'assurer que le couvercle est bien verrouillé en place avant de mettre l'appareil en marche.
16. Ne pas essayer de défaire le mécanisme de verrouillage du couvercle.
17. Pour réduire le risque de blessures, veiller à insérer et retirer les couteaux et les disques en se servant des trous pour les doigts prévus à cette fin.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS!

Renseignements de sécurité pour les consommateurs

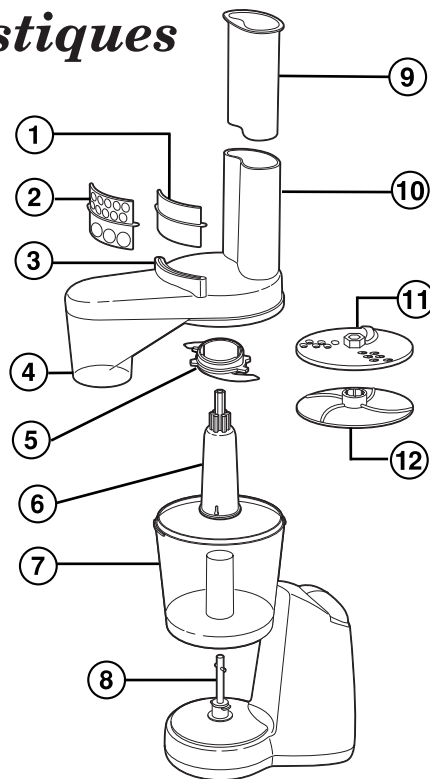
Cet appareil est destiné à l'utilisation domestique seulement.

Cet appareil est muni d'une fiche polarisée. Ce type de fiche présente une broche plus large que l'autre. La fiche peut être introduite dans une prise dans un sens seulement. Il s'agit d'une caractéristique de sécurité visant à réduire le risque de choc électrique. Si la fiche ne peut pas être insérée dans la prise, la tourner dans l'autre sens. Si elle ne peut toujours pas être insérée dans la prise, contacter un électricien qualifié pour qu'il remplace la prise désuète. Ne pas essayer de contourner l'objectif de sécurité de la fiche polarisée en la modifiant de quelque manière que ce soit.

La longueur du cordon de cet appareil a été choisie de façon à ce que l'on ne risque pas de trébucher dessus. Si un cordon plus long est nécessaire, utiliser une rallonge appropriée. Le calibrage de la rallonge doit être le même que celui de l'appareil ou supérieur. Lorsqu'on utilise une rallonge, s'assurer qu'elle ne traverse pas la zone de travail, que des enfants ne puissent pas tirer dessus par inadvertance et qu'on ne puisse pas trébucher dessus.

Pièces et caractéristiques

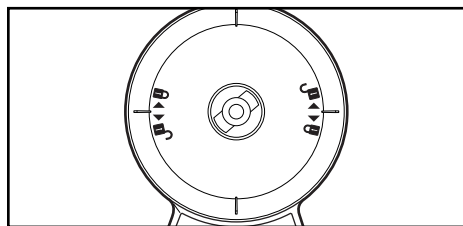
1. Volet de fermeture/
volet de hachage
2. Volet pour aliments secs
3. Volet de fermeture
4. Goulotte d'éjection continue
5. Couteau en S
6. Arbre-rallonge
7. Bol
8. Arbre central
9. Pousoir
10. Trémie
11. Disque réversible pour
trancher/déchiquter
12. Disque d'éjection



Instructions d'utilisation

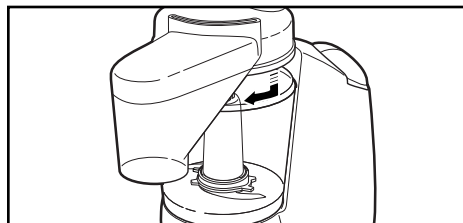
Mode d'installation du bol sur le socle

1. S'assurer que le robot est à off (arrêt) et débranché.
2. Placer le bol sur le socle et le tourner dans le sens de la flèche pour le verrouiller.



Mode d'installation du couvercle sur le bol

1. S'assurer que le robot est à off (arrêt) et débranché.
2. S'assurer que la rainure à l'intérieur du couvercle (qui s'emboîte sur le bord du bol) est propre et exempte de particules alimentaires.
3. Placer le couvercle sur le dessus du bol et le tourner dans le sens horaire pour le verrouiller.

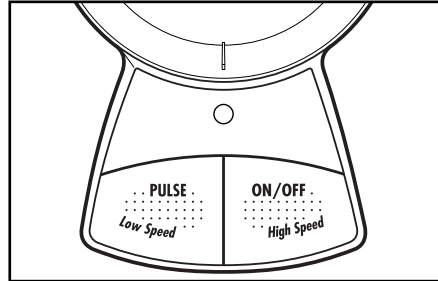


REMARQUE : La nourriture à traiter peut être mise dans le bol avant de bloquer le couvercle ou elle peut être introduite par la trémie.

Commandes

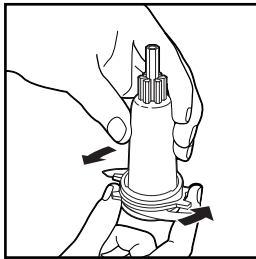
Le bouton **High Speed (haute vitesse)** fait fonctionner le robot en continu jusqu'à ce que l'on appuie dessus de nouveau pour arrêter le robot.

Le bouton **Low Speed (basse vitesse)** fait fonctionner le robot par impulsions et ce mode n'est activé que pendant que l'on appuie sur le bouton.

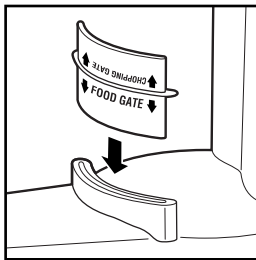


Mode de déchiquetage dans le bol

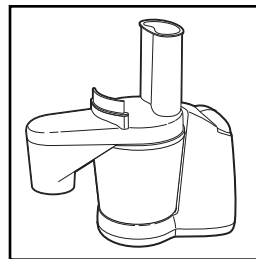
1. Tenir l'arbre-rallonge d'une main. De l'autre main, placer le pouce et l'index entre les onglets sur le couteau en S et pousser pour verrouiller.



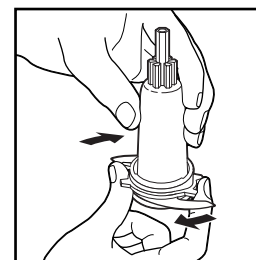
2. Placer le volet de fermeture dans la goulotte d'éjection continue. Ceci empêche le passage d'aliments dans la goulotte d'éjection continue.



3. Mettre la nourriture dans le bol. Placer le couvercle sur le bol et tourner le couvercle dans le sens horaire pour le verrouiller. Placer le poussoir dans la trémie durant le hachage.



4. Lorsque vous avez terminé, arrêter l'appareil et le débrancher. Tenir l'arbre-rallonge d'une main. De l'autre main, placer le pouce et l'index entre les onglets sur le couteau en S et pousser pour déverrouiller.



REMARQUE : Manipuler avec soin. Le disque est glissant après utilisation.

Guide de traitement pour hachage dans le bol

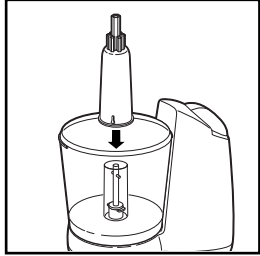
POUR TRAITER	INSTRUCTIONS
Chapelure	Déchirer les tranches de pain (jusqu'à 3) en 6 morceaux.
Fromage parmesan	Couper en cubes de ½ po. Traiter ½ tasse de cubes à la fois.
Miettes de biscuits	Briser en morceaux. Utiliser jusqu'à 2 tasses de morceaux.
Fruit haché	Couper le fruit en gros morceaux. Mettre jusqu'à 2 tasses dans le hachoir.
Ail émincé	Peler puis traiter 1 gousse ou plus à la fois.
Miettes de craquelins Graham	Briser en 4 morceaux. Mettre jusqu'à 6 craquelins à la fois dans le hachoir.
Herbes hachées (basilic, sauge, etc.)	Mettre jusqu'à 1 tasse dans le hachoir.
Noix hachées	Mettre jusqu'à 1 tasse dans le hachoir.
Persil haché ou émincé	Prélever des brins d'un bouquet.
Légumes hachés ou émincés	Couper les légumes en morceaux de 1 pouce. Mettre jusqu'à 2 tasses dans le hachoir.

Conseils pour hachage dans le bol

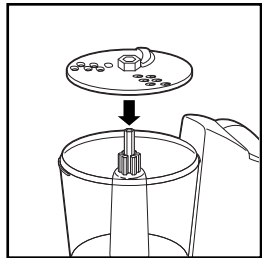
- Le bol a une **capacité de 3 tasses**. Pour les ingrédients liquides, ne pas dépasser 1¼ tasse (ligne MAX LIQUID FILL sur le bol).
- Pour plus de contrôle, traiter en appuyant brièvement sur le bouton d'impulsions LO ou HI et en le relâchant. Vérifier la consistance et continuer au besoin.
- Déchirer le **pain** en morceaux, puis les traiter pour obtenir de la chapelure. Briser les craquelins ou **biscuits en morceaux**, puis les émietter pour utilisation comme ingrédients dans les recettes ou croûtes de tarte.
- Pour hacher carottes, céleri, champignons, poivron vert ou oignon, couper **en morceaux de 1 pouce** et les mettre dans le bol. On obtiendra ainsi une consistance uniforme.
- **Hacher** les noix; **émincer** le persil, le basilic, la ciboulette ou l'ail.
- Mettre en purée de petites quantités de **fruits ou de légumes** cuits pour les aliments de bébé ou pour utilisation dans les sauces ou soupes.
- **Ne pas** traiter de viande crue, graines de café, chocolat pour la cuisson ou épices entières et dures dans le hachoir. On risque d'endommager le hachoir.

Mode de tranchage ou de déchiquetage dans le bol

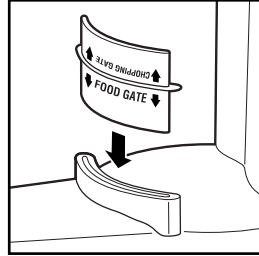
1. Placer l'arbre-rallonge dans le bol.



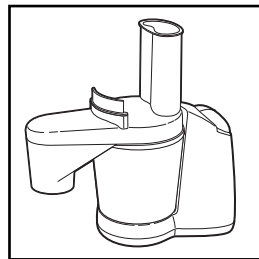
2. Placer le disque à trancher/déchiqueter côté désiré vers le haut.



3. Placer le volet de fermeture dans la goulotte d'éjection continue. Il empêchera tout aliment de pénétrer dans la goulotte.



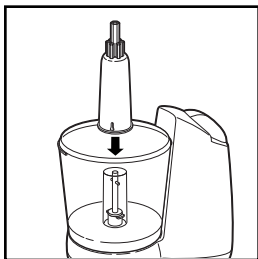
4. Placer le couvercle sur le bol et tourner le couvercle dans le sens horaire pour le verrouiller.



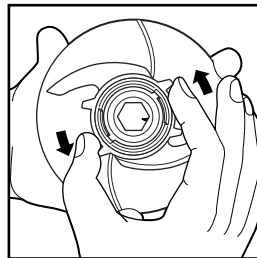
REMARQUE : Le micro-robot culinaire ne devrait pas être utilisé pour traiter les viandes.

Mode de hachage continu

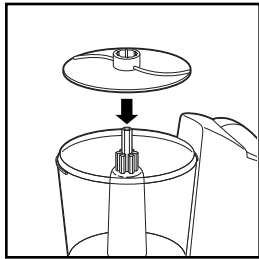
1. Placer l'arbre-rallonge dans le bol.



2. Tenir le disque d'éjection d'une main avec le côté de hachage continu vers le haut. De l'autre main, placer le pouce et l'index entre les onglets sur le couteau en S et pousser pour verrouiller.

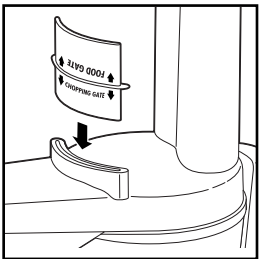


3. Placer le disque d'éjection sur l'arbre,

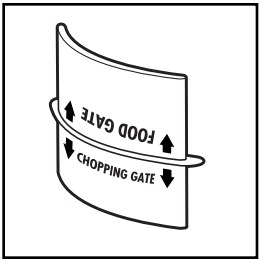


côté de hachage continu et couteau en S vers le haut.

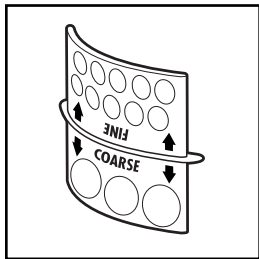
4. Placer le volet désiré dans la goulotte d'éjection continue.



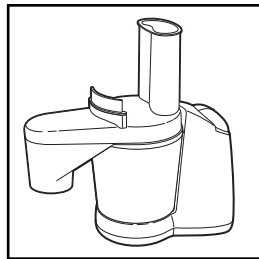
Volet de hachage : pour le hachage des légumes ou du fromage.



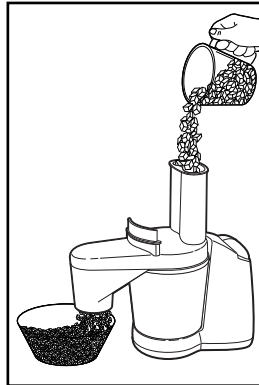
Volet pour aliments secs : pour le hachage grossier ou fin des noix, craquelins ou biscuits.



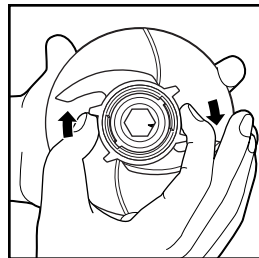
5. Placer le couvercle sur le bol et tourner le couvercle dans le sens horaire pour le verrouiller.



6. Pour les meilleurs résultats, la nourriture devrait être coupée en morceaux de 1/2 pouce et versée lentement dans la trémie.



7. Lorsque vous avez terminé, arrêter l'appareil et le débrancher. Tenir le disque d'éjection d'une main. De l'autre main, placer le pouce et l'index entre



les onglets sur le couteau en S et pousser pour déverrouiller.

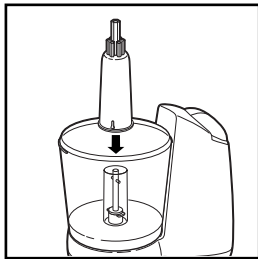
REMARQUE : Manipuler avec soin. Le disque est glissant après utilisation.

Guide de traitement pour hachage continu

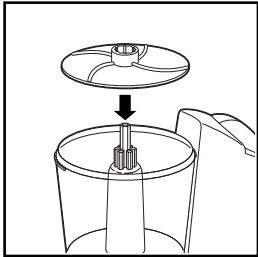
POUR HACHER	ACCESSOIRE À UTILISER	VITESSE
Carotte (½ à 1 po)	Volet de hachage	HAUTE
Céleri (½ à 1 po)	Volet de hachage	HAUTE
Pomme de terre (½ à 1 po)	Volet de hachage	HAUTE
Oignon (½ à 1 po)	Volet de hachage	HAUTE
Craquelins (entières)	Volet pour aliments secs (fin ou grossier)	BASSE
Pacanes, noix (entières)	Volet pour aliments secs (fin ou grossier)	BASSE
Amandes, noix d'acajou, arachides (entières)	Volet pour aliments secs (fin)	HAUTE

Mode de tranchage ou de déchiquetage continu

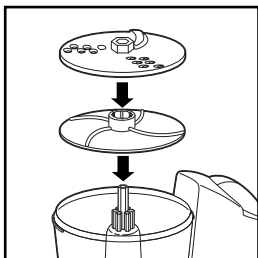
1. Placer l'arbre-rallonge dans le bol.



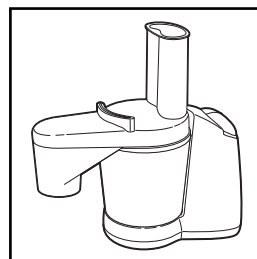
2. Placer le disque d'éjection sur l'arbre côté à trancher/déchiqueter vers le haut.



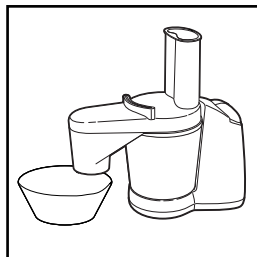
3. Placer le disque à trancher/déchiqueter côté désiré vers le haut.



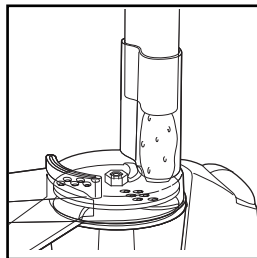
4. Placer le couvercle sur le bol et tourner le couvercle dans le sens horaire pour le verrouiller. Il ne doit pas y avoir de volet dans la goulotte d'éjection continue.



5. Placer un contenant sous la goulotte d'éjection continue.



6. Pour les meilleurs résultats, la nourriture devrait être coupée pour pouvoir entrer dans la trémie (si nécessaire) et poussée fermement avec le poussoir.



REMARQUE : Le micro-robot culinaire ne devrait pas être utilisé pour traiter les viandes.

Nettoyage

1. Mettre le robot à off (arrêt) et le débrancher.
2. Manipuler les lames avec précaution. Elles sont coupantes. Laver le bol, le couvercle, les lames, disques et arbre-rallonge à l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher.
3. Essuyer le socle avec un chiffon humide.

Recettes

Salsa

La moitié d'un petit oignon	1 piment (jalapeño ou autre piment fort), égrainé
2 gousses d'ail	2 tomates, pelées
¼ tasse de feuilles de coriandre	1 c. à soupe de jus de citron
1 piment banane doux, égrainé	

Combiner l'oignon et l'ail dans le hachoir. Hacher au réglage Pulse, à HI. Mettre dans un bol allant au micro-ondes et chauffer à High pendant 1 minute. Mettre les feuilles de coriandre et les piments dans le hachoir. Hacher au réglage Pulse, à HI. Ajouter au mélange d'oignon. Mettre les tomates dans le hachoir. Hacher au réglage Pulse, à LO jusqu'à consistance grossière. Ajouter au mélange d'oignon. Ajouter le jus de citron et bien mélanger. Réfrigérer pendant une heure ou plus avant de servir.

Brie garni de chutney aux pommes

¼ tasse de noix de pacane	2 c. à soupe de beurre
2 pommes Winesap ou Granny Smith, pelées, évidées et coupées en gros morceaux	¼ tasse de raisins secs jaunes 2 c. à soupe de sucre brun 1 c. à soupe de vinaigre de cidre Roue de brie de 13 oz

Hacher les pacanes et les mettre de côté. Vider les pommes dans le hachoir et hacher grossièrement au réglage Pulse, sur HI. Dans une poêle, à feu moyen, faire fondre le beurre, puis ajouter les pommes. Cuire pendant environ 5 minutes. Ajouter les raisins secs, le sucre brun et le vinaigre dans la poêle. Mélanger, puis cuire encore 5 minutes. Déposer la roue de Brie sur une assiette légèrement graissée allant au four. Cuire à 350°F pendant 8 minutes ou jusqu'à consistance molle. Sortir du four. Verser le chutney aux pommes sur le brie avec une cuillère et saupoudrer de pacanes. Servir accompagné de craquelins.

REMARQUE : Le Brie est recouvert d'une croûte à la farine. Elle est comestible et devrait donc être laissée sur le fromage.

Filets de poisson-chat croustillants

2½ oz de fromage parmesan (½ tasse râpé)	¼ tasse de beurre, fondu
20 craquelins au beurre (Ritz ou Townhouse)	4 filets de poisson-chat d'environ 8 oz chaque
⅓ tasse de bouquets de persil frais	

Couper le fromage en cubes de ½ po. Verser les cubes de fromage dans le hachoir et râper finement au réglage Pulse, sur HI. Verser le fromage râpé dans un plat peu profond. Mettre les craquelins et le persil dans le hachoir. Moudre jusqu'à consistance fine et mélanger avec le fromage. Tremper les filets dans le beurre, puis dans le mélange de craquelins. Déposer les filets sur une plaque à pâtisserie à revêtement non adhésif ou recouverte de papier d'aluminium. Cuire à 400°F pendant 15 à 20 minutes. **Quantité : 4 portions.**

Linguini aux fines herbes

2½ oz de fromage parmesan frais (½ tasse râpé)	1 c. à soupe d'huile d'olive
¼ tasse de feuilles de basilic frais	1 boîte de 28 oz de tomates en dés, non égouttées
2 c. à soupe d'origan frais	8 oz de linguini secs
2 gousses d'ail	½ c. à thé de sel
1 carotte	¼ c. à thé de poivre
1 petit oignon	2 c. à thé d'huile d'olive extra-vierge

Couper le fromage en cubes de ½ po. Verser dans le hachoir et râper entièrement au réglage Pulse, sur HI. Mettre de côté. Mettre le basilic et l'origan dans le hachoir et émincer au réglage Pulse, sur LO. Mettre de côté. Mettre l'ail dans le hachoir et émincer au réglage Pulse, sur HI. Couper la carotte et l'oignon en morceaux de 1 po. Mettre dans le hachoir avec l'ail et hacher sur Pulse jusqu'à consistance grossière. Verser l'huile dans une grosse poêle et chauffer à feu moyen. Ajouter les carottes, l'oignon et l'ail. Cuire pendant 2 minutes ou jusqu'à ce que l'oignon soit mou. Ajouter les tomates et cuire 5 autres minutes. Dans une casserole, cuire les linguini jusqu'à la consistance désirée et les égoutter. Ajouter les linguini, le basilic, l'origan, le sel et le poivre dans la poêle. Remuer délicatement pour mélanger. Verser dans le plat de service et saupoudrer de parmesan.

Quantité : 4 portions.

Salade au poulet chaud

1 tranche de pain	3 oeufs durs, pelés et coupés en quartiers
1 lb de poulet cuit (environ 3 tasses haché)	¾ tasse d'amandes
1 branche de céleri, coupé en morceaux de 1 po	½ tasse de mayonnaise
1 petit poivron vert, vidé, égrainé et coupé en morceaux	1 boîte de 10¾ oz de soupe au poulet, non diluée

Couper le pain en 6 morceaux. Mettre dans le hachoir et émietter. Mettre de côté. Verser la moitié du poulet cuit dans le récipient du hachoir. Hacher grossièrement au réglage Pulse. Verser dans le bol à mélanger. Répéter avec le restant du poulet. Mettre le céleri et le poivron vert dans le hachoir et hacher au réglage Pulse, sur HI. Ajouter dans le bol à mélanger. Mettre les oeufs dans le hachoir et hacher au réglage Pulse, sur LO. Ajouter dans le bol à mélanger. Mettre les amandes, la mayonnaise et la soupe au poulet dans le hachoir. Régler à LO et bien mélanger. Verser dans le bol à mélanger et bien mélanger. Verser le tout dans une cocotte graissée de 2½ pintes. Garnir de chapelure. Cuire à 350°F pendant 25 minutes. **Quantité : 6 portions.**

Vinaigrette au fromage bleu

1 gousse d'ail	¼ tasse de crème sure
2 oz de fromage bleu	2 c. à soupe de jus de citron frais
1 tasse de mayonnaise	1 c. à soupe de sucre

Mettre la gousse d'ail dans le récipient du hachoir et émincer au réglage Pulse, sur HI. Ajouter le fromage et laisser tourner pendant 10 secondes. Ajouter la mayonnaise, la crème sure, le jus de citron et le sucre. Mélanger jusqu'à consistance lisse. Garder au réfrigérateur. **Quantité : 1½ tasse.**

Fettuccini aux épinards et prosciutto

2½ oz de fromage parmesan (½ tasse râpé)	4 à 6 oz de prosciutto finement tranché, haché
8 oz de fettuccini secs	1 sac de 10 oz d'épinards frais
1 gousse d'ail	1 oeuf
1 c. à soupe d'huile d'olive	⅛ c. à thé de poivre noir

Couper le fromage en cubes de ½ po. Râper sur HI. Mettre de côté. Cuire les pâtes tel qu'indiqué sur l'emballage, en omettant le sel. Égoutter les pâtes dans une passoire, sur un plat, et réserver ½ tasse du liquide de cuisson. Mettre l'ail dans le hachoir et hacher finement au réglage Pulse, sur HI. Réchauffer l'huile d'olive dans une grosse poêle à feu moyen à élevé. Ajouter l'ail et cuire pendant 15 secondes. Mettre le prosciutto dans le hachoir et hacher grossièrement.

Ajouter le prosciutto et les épinards dans la poêle. Cuire à feu moyen à élevé pendant 3 minutes, ou jusqu'à ce que les épinards soient ramollis. Bien mélanger la ½ tasse du liquide de cuisson et l'oeuf dans le hachoir. Verser les pâtes et le mélange d'oeuf dans la poêle et bien mélanger. Cuire et brasser à feu doux pendant environ 4 minutes ou jusqu'à ce que le mélange contenant l'oeuf ait légèrement épaissi. Incorporer ¼ tasse du fromage et le poivre. Servir immédiatement après avoir saupoudré du reste du fromage. **Quantité : 4 portions.**

Chili végétarien

2 c. à thé d'huile végétale	1 c. à thé d'assaisonnement à l'italienne
1 gros oignon, coupé en morceaux	1 boîte de 16 oz de haricots Great Northern
1 poivron rouge, égrainé et coupé en morceaux	1 boîte de 15 oz de haricots rouges
1 poivron vert, égrainé et coupé en morceaux	1 boîte de 15 oz de haricots noirs
1 gousse d'ail, pelée	1 boîte de 15 oz de sauce tomate
1 c. à soupe de poudre de chili	1 boîte de 14,5 oz de tomates en dés
	1 boîte de 15 oz de bouillon de légumes

Dans une grosse casserole à feu moyen à vif, verser l'huile. Mettre les oignons dans le hachoir et hacher entièrement au réglage Pulse, sur HI. Verser les oignons dans la casserole et laisser cuire pendant qu'on hache les poivrons. Verser les poivrons dans la casserole. Pendant qu'ils cuisent, mettre l'ail dans le hachoir et l'émincer. Ajouter l'ail dans la casserole et cuire pendant 1 minute. Ajouter la poudre de chili, l'assaisonnement à l'italienne, les haricots, la sauce tomate, les tomates en dés et le bouillon de légumes. Porter à ébullition. Couvrir, réduire à feu doux et laisser mijoter pendant 1 heure. **Quantité : environ 3½ pintes.**

Service à la clientèle

Si vous avez une question au sujet de votre micro-robot culinaire, composer notre numéro sans frais d'interurbain de service aux clients. Avant de faire un appel, veuillez noter les numéros de modèle, de type et de série, et fournir ces renseignements ci-dessus. Ces numéros se trouvent à la base du votre micro-robot culinaire. Ces renseignements nous aideront à répondre beaucoup plus vite à toute question.

MODÈLE : _____ **TYPE :** _____ **SÉRIE :** _____

GARANTIE LIMITÉE

Ce produit est garanti exempt de vices de matériau et de fabrication pendant une période de deux (2) ans pour les produits Hamilton Beach Portfolio ou pendant un (1) an pour les produits Hamilton Beach à partir de la date de l'achat original, excepté ce qui est noté ci-dessous. Au cours de cette période, nous réparerons ou remplacerons ce produit sans frais, à notre discrétion. LA GARANTIE CI-DESSUS REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE, ÉCRITE OU ORALE, Y COMPRIS TOUTE GARANTIE DE QUALITÉ MARCHANDE OU DE CONFORMITÉ À UNE FIN PARTICULIÈRE. TOUTE RESPONSABILITÉ EST EXPRESSÉMENT LIMITÉE À UN MONTANT ÉGAL AU PRIX D'ACHAT PAYÉ ET TOUTES LES RÉCLAMATIONS POUR DOMMAGES SPÉCIAUX ET INDIRECTS SONT PAR LES PRÉSENTES EXCLUES.

La garantie ne s'applique pas aux accessoires suivants qui pourraient être vendus avec ce produit : pièces en verre, récipients en verre, couteau/tamis, lames et/ou agitateurs. Cette garantie ne s'applique qu'à l'acheteur d'origine et ne couvre pas un vice causé par l'abus, le mésusage, la négligence, l'usage à des fins commerciales ou tout autre usage non prescrit dans le mode d'emploi. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez aussi jouir d'autres droits juridiques qui peuvent varier d'un État à un autre ou d'une province à une autre. Certains États ou 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 dans votre cas.

Si vous désirez procéder à une réclamation en vertu de cette garantie, NE RETOURNEZ PAS L'APPAREIL AU MAGASIN! Veuillez téléphoner au NUMÉRO DU SERVICE À LA CLIENTÈLE. (Pour un service plus rapide, ayez à portée de la main les numéros de série, de modèle et de type de votre appareil lorsque vous communiquez avec un représentant.)

NUMÉROS DU SERVICE À LA CLIENTÈLE

Aux États-Unis 1-800-851-8900

Au Canada 1-800-267-2826

Adresse du site Web : www.hamiltonbeach.com

CONSERVEZ CES NUMÉROS POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE!

HAMILTON BEACH ♦ PROCTOR-SILEX, INC.

263 Yadkin Road Southern Pines, North Carolina 28387

840098500

PROCTOR-SILEX CANADA, INC.

Picton, Ontario K0K 2T0

Adresse du site Web : www.hamiltonbeach.com

3/02