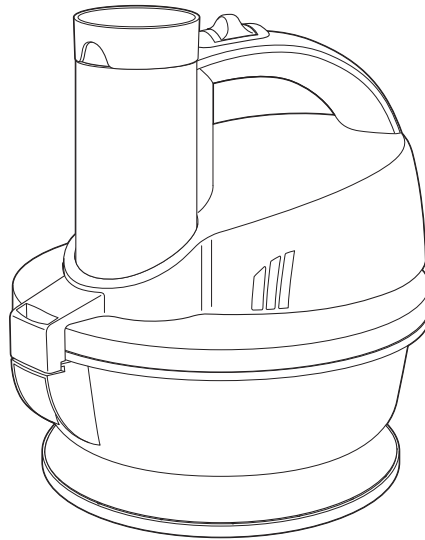


*change-a-bowl*TM

**Please don't return your product to the store.
Call us first – our friendly associates
are ready to help you.**

**USA: 1-800-851-8900
Canada: 1-800-267-2826
México: 01-800-71-16-100**



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

English	2
USA: 1-800-851-8900	
Français	24
Canada : 1-800-267-2826	
Español	46
México: 01 800 71 16 100	

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read and save all instructions.
2. To protect against risk of electrical shock, do not immerse motor, cord, or plug in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. This appliance should not be used by children.
5. Unplug cord from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
6. Avoid contacting moving parts.
7. Do not operate any appliance with a damaged 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.
8. The use of attachments not recommended or sold by Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc. may cause fire, electric shock, or injury.
9. Do not use your food processor if any part is broken.
10. Do not use appliance outdoors.
11. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
12. Never feed food into food chute by hand. Always use food pusher.
13. The blade and disc are sharp. Handle carefully. Store out of reach of children.
14. Make sure the blade or disc has come to a full stop before removing cover.
15. Be certain cover is securely locked in place before operating appliance.
16. 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 ONLY when the food processor is not running.
17. Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism.
18. To reduce the risk of injury, be sure to insert or remove disc using hubs provided for this purpose. Use caution when removing disc/motor assembly from the bowl and when cleaning.
19. Be sure to turn switch to OFF position after each use. Always use the pusher to clear the food chute. When this method is not possible, turn the motor off and disassemble unit to remove the remaining food.
20. The appliance is not intended for commercial, professional or industrial use. It is designed and built exclusively for domestic use only.
21. Never use appliance for a longer period or with a larger amount of ingredients other than that recommended by Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc.
22. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
23. Do not use appliance for other than intended use.

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 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.

Caution: GladWare® containers should not be used for boiling, in ovens, under broilers or on the stovetop. Before microwaving, open one lid corner to vent. Handle all hot containers with care.

Before First Use

Unpack processor. Handle the stainless steel Slice/Shred Disc carefully; it is very sharp. Wash all parts except the motor in hot, soapy water. Rinse then dry.

The following parts may be washed in the dishwasher: GladWare® bowl, permanent bowl, cover, disc, food pusher, disc storage lid (optional accessory), and disc lock.

Hints!

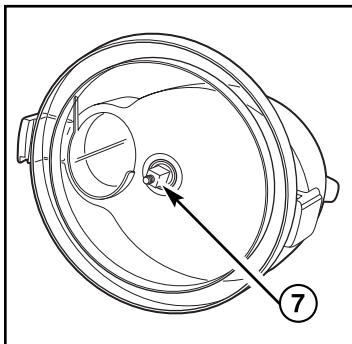
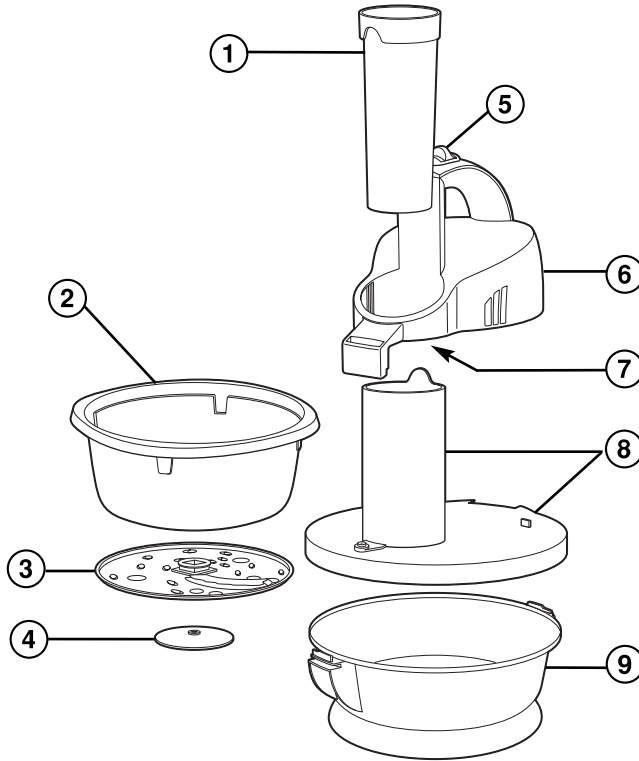
- For best results when using the Shred Disc for mozzarella cheese, the cheese should be frozen and precut into cubes no larger than 1½ inches (3.5 cm).
- Do not use your change-a-bowl™ to crush ice.
- When slicing meat, the meat should be cooked and cold for best performance.
- Place a thin coating of vegetable oil on the rim of Permanent Bowl to make locking and unlocking the lid easier.
- Ensure Disc Lock is screwed on tightly before processing. Retighten the Disc Lock if it becomes unlocked during processing due to vibration.

Parts and Features

- 1. Food Pusher
- 2. GladWare® Bowl
- 3. Slice/Shred Disc
- 4. Disc Lock
- 5. ON/OFF Switch
- 6. Motor
- 7. Motor Post (also see inset)
- 8. Food Chute and Cover
- 9. Permanent Bowl

Optional Accessories

- 10. Fine Shred/
Crinkle Cut Disc
- 11. Disc Storage Lid



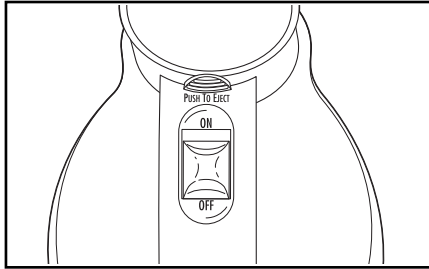
Optional Accessories

Diagram showing two optional accessories: a fine shred/crinkle cut disc (10) and a disc storage lid (11). The disc (10) is a circular disc with a grid pattern. The lid (11) is a circular lid with a grid pattern.

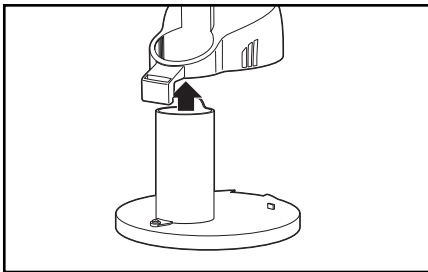
To Order Call:
1-800-851-8900 (U.S.)
1-800-267-2826 (Canada)
hbaccessories.com

Using Your change-a-bowl™

1. Make sure the Control Switch is turned OFF and the unit is unplugged.

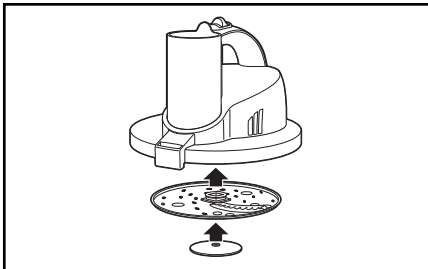


2. Align Food Chute with opening on motor. Push food chute through hole until it locks in place.

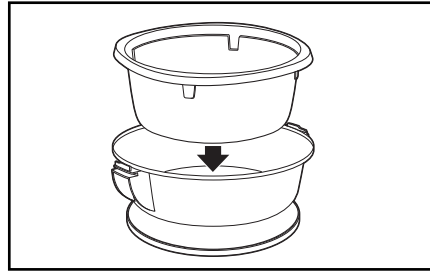


3. Put Slice/Shred Disc or Fine Shred/Crinkle Cut Disc on motor post with the desired side facing up toward the cover. Screw the Disc Lock tightly onto motor post.

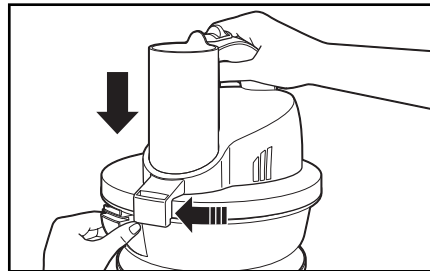
NOTE: The Fine Shred/Crinkle Cut Disc is an optional accessory available with selected models. See page 4 for ordering information.



4. Insert GladWare® bowl (6 cup) into processing bowl. Make sure the lid of the GladWare® bowl has been removed. The Permanent Bowl may also be used without the GladWare® bowl for processing.

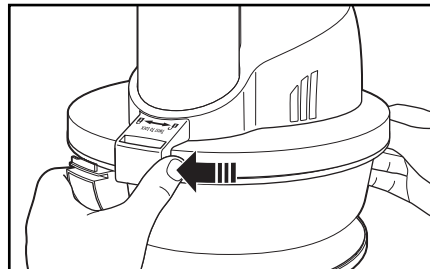


5. Place cover and motor on top of Permanent Bowl and turn clockwise.



6. **To lock:** Place a hand on a tab on each side of Permanent Bowl. With a thumb on the top of the tab and a finger on the bottom tab of each side, turn clockwise.

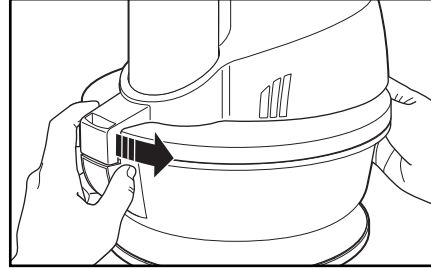
NOTE: The unit will not work unless the cover is locked into position.



(continued on next page)

7. Cut food to fit food chute. Pack food chute tightly with food. Insert food pusher in chute. Always use the food pusher to feed food into the chute. **NEVER PUSH FOOD THROUGH CHUTE WITH fingers.**
8. Plug in unit and process food by turning ON.
9. When food chute is empty, select OFF. Wait until blade has stopped rotating before removing cover.
10. To process into another GladWare® bowl, turn motor counterclockwise to unlock cover from permanent bowl. Remove GladWare® bowl and insert an empty GladWare® bowl.

- 11. To unlock:** Place a hand on a tab on each side of Permanent Bowl. With a finger on the top of the tab and a thumb on the bottom tab of each side, turn counterclockwise.



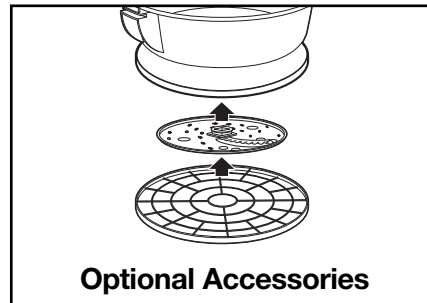
Cleaning

1. Wash the GladWare® bowl, permanent bowl, cover, disc, food pusher, disc storage lid (optional accessory), and disc lock in hot, soapy water. The following parts may also be washed in the top rack of the dishwasher: GladWare® bowl, permanent bowl, cover, disc, food pusher, disc storage lid (optional accessory), and disc lock.
2. Wipe the motor, switch, and cord with a damp cloth or sponge. To remove stubborn soil, use a mild non-abrasive cleanser. **NEVER IMMERSE THE MOTOR IN WATER OR OTHER LIQUID.**

3. To store, assemble the unit. Place cover on bowl but do not lock.

OPTIONAL:

Place extra disc in disc storage area under permanent bowl. Snap on disc storage lid.



Recipes

Quick Meal Solutions 8

Fun Family Meals

Chicken Quesadillas	9
Quick Pizza	9
Taco Salad	10
Pizza Fondue	10

One Dish Meals

Summer Squash Casserole	11
Five-Spice Chicken with Potatoes	11
Asian Beef and Zucchini in Red Curry Sauce	12
Green Curry Chicken with Zucchini	12
Vegetable Stir Fry	13

Salads & Side Dishes

Chicken Salad	14
Cucumber Salad	14
Carrot Raisin Salad	15
Cole Slaw	15
Broccoli Slaw	16
Tangy Asian Cucumber Pickles	16
Potato Scallop	17
Cheesy Potatoes	17

Desserts

Apple Crisp	18
Apple Ginger Cake	18
Chocolate Pear Torte	19
Marinated Strawberries with Sherbet	19
Designer Cookies	19

Entertaining

Pimento Cheese	20
Salsa	20
Chunky Guacamole	21
Mushroom & Bacon Dip	21
Indian Cucumber Raita	22
Tomato Raita	22
Exotic Fruit Salad	22

Quick Meal Solutions

The change-a-bowl™ makes personalizing meals quick and easy to accommodate all members of your family. Plan ahead by preparing ingredients in GladWare® bowls for quick evening meal assembly.

Slice vegetables, fruits, and meats in the change-a-bowl™ and shred/grate cheese into separate GladWare® bowls.

Individuals can personalize a meal by combining their favorite ingredients!

Taco Night

Quesadillas

Stir Fry

Panini Sandwiches

Raclette Party

Omelets

Pizzas

Spaghetti Dinner

Salad Bar

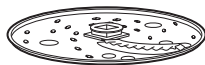
Grill Party

Fondue Party

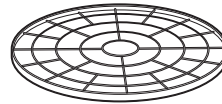
Fruit Parfaits

Optional Accessories:

A Disc Storage Lid and Fine Shred/Crinkle Cut Disc are available for order. This Fine Shred/Crinkle Cut disc makes meals more interesting for families as vegetables may be sliced or crinkle cut for added variety. Foods may also be shredded or finely shredded.



Fine Shred/
Crinkle Cut Disc



Disc Storage Lid

To Order Call:
1-800-851-8900 (U.S.)
1-800-267-2826 (Canada)
hbaccessories.com

Fun Family Meals

Chicken Quesadillas

- 2 chicken breasts, cooked and sliced (use *Slice* disc)
- 4 ounces (115 g) cheddar cheese, shredded (use *Shred* disc)
- 4 flour tortillas

In GladWare® bowl: process cooked chicken breasts and cheddar cheese. Fold flour tortilla in half and fill with chicken and cheese. Cook for 2 minutes per side in a hot skillet. Cut into 3 triangles. Repeat with remaining ingredients.

Makes 4 quesadillas.

Additional Toppings:

- Tomato, sliced (use *Slice* disc)
- Onion, sliced (use *Slice* disc)

Quick Pizza

- 4 ounces (115 g) mozzarella cheese, shredded (use *Shred* disc)
- 4 ounces (115 g) pepperoni, sliced (use *Slice* disc)
- ½ green pepper, sliced (use *Slice* disc)
- 4 fresh mushrooms, sliced (use *Slice* disc)
- ½ onion, sliced (use *Slice* disc)
- 1 can refrigerator pizza crust
- 1 cup (250 ml) pizza sauce

In separate GladWare® bowls: process mozzarella cheese, pepperoni, green pepper, mushrooms, and onion.

Open refrigerator pizza crust and place on a baking sheet. Top crust with a layer of pizza sauce and mozzarella cheese.

Place pepperoni, green pepper, mushrooms, and onions on pizza. Bake at 400°F (205°C) for 20 minutes or until done.

Makes 4 servings.

Fun Family Meals

Taco Salad

- ½ pound (225 g) ground beef
- 1 tablespoon (15 ml) chili powder
- 2 teaspoons (10 ml) paprika
- ½ tablespoon (10 ml) cumin powder
- ½ tablespoon (10 ml) onion powder
- ¼ teaspoon (1.25 ml) cayenne pepper
- 12 tortilla chips
- 1 cup (250 ml) lettuce, sliced (use *Slice* disc)
- 1 small tomato, sliced (use *Slice* disc)
- 4 ounces (115 g) cheddar cheese, shredded (use *Shred* disc)

Cook ground beef in skillet. Drain all liquid. Stir in chili powder, paprika, cumin powder, onion powder, and cayenne pepper.

In GladWare® bowl: crush 6 tortilla chips. Add seasoned ground beef. Process lettuce, tomatoes, and cheddar cheese. Top with remaining crushed tortilla chips. Serve with salsa and sour cream.

Makes 4 servings.

Pizza Fondue

- 14 ounces (425 g) spaghetti sauce
- 4 ounces (115 g) mozzarella cheese, shredded (use *Shred* disc)
- 2 tablespoons (30 ml) Parmesan cheese, shredded (use *Shred* disc)
- 1 teaspoon (5 ml) onion, shredded (use *Shred* disc)
- 1 teaspoon (5 ml) Italian seasoning
- ¼ teaspoon (1.25 ml) garlic salt

Pour spaghetti sauce in GladWare® bowl. Process mozzarella cheese, Parmesan cheese, and onion in GladWare® bowl. Add Italian seasoning and garlic salt. Microwave for 2 to 4 minutes or until cheese melts. Serve with Italian bread cut into 1-inch (2.5 cm) cubes for dipping.

Makes 6 servings.

Optional: Instead of heating in the microwave oven, place all ingredients in a saucepan and heat on cooktop over low heat until cheese melts.

Heating and serving may also be done in a fondue pot.

One Dish Meals

Summer Squash Casserole

- 3 medium yellow summer squash, sliced (use *Slice* disc)
- 3 medium zucchini, sliced (use *Slice* disc)
- 1 large onion, sliced (use *Slice* disc)
- 1 can (225 ml) stewed tomatoes, undrained and sliced (use *Slice* disc)
- 1 pound (450 g) cheese of choice, shredded (use *Shred* disc)
- ¼ cup (60 ml) butter
- Salt and pepper to taste

In GladWare® bowl: process summer squash, zucchini, onion, tomatoes, and cheese. Remove bowl and stir. Microwave on High for 10 minutes or until tender. Dot with butter add salt and pepper.

Makes 6-8 servings.

For conventional oven baking: Place all ingredients in a greased glass baking dish. Cover and bake at 325°F (160°C) for 30 minutes or until vegetables are tender and the cheese melts. Do not use GladWare® bowl in the oven.

Five-Spice Chicken with Potatoes

- 2 medium potatoes, sliced (use *Slice* disc)
- 2 skinless, boneless chicken breasts, cooked and sliced (use *Slice* disc)
- 2 tablespoons (30 ml) vegetable oil
- 1 teaspoon (5 ml) Five Spice powder
- ½ teaspoon (2.5 ml) black pepper
- ¼ teaspoon (1.25 ml) salt

In GladWare® bowl: slice potatoes and chicken. Add oil, Five Spice powder, pepper and salt. Microwave on High 5 to 7 minutes or until potatoes are tender. Serve warm.

Makes 4 servings.

For conventional oven baking: Place all ingredients in a greased glass baking dish. Cover and bake at 325°F (160°C) for 50 minutes or until potatoes are tender. Do not use GladWare® bowl in the oven.

One Dish Meals

Asian Beef and Zucchini in Red Curry Sauce

- 1 clove garlic, shredded (use *Shred* disc)
- ½ pound (225 g) boneless beef, cooked and sliced (use *Slice* disc)
- 2 medium zucchini, sliced (use *Slice* disc)
- ½ cup (125 ml) water
- 2 tablespoons (30 ml) red curry paste
- 2 tablespoons (30 ml) fish sauce
- 1 tablespoon (15 ml) brown sugar

In Gladware® bowl: process garlic, cooked beef, and zucchini. Dissolve red curry paste, fish sauce, brown sugar in water. Add sauce to ingredients in Gladware® bowl. Microwave on High for 2 to 3 minutes or until zucchini is tender. Stir to coat zucchini and beef with sauce. Serve warm.

Makes 4 servings.

For conventional oven baking: Place garlic, cooked beef, and zucchini in a greased glass baking dish. Dissolve red curry paste, fish sauce, brown sugar in water. Add sauce to ingredients in baking dish. Cover and bake at 325°F (160°C) for 20 minutes or until zucchini is tender. Do not use GladWare® bowl in the oven.

Green Curry Chicken with Zucchini

- ¾ cups (175 ml) unsweetened coconut milk
- 2-3 tablespoons (30-45 ml) green curry paste
- ¾ cup (175 ml) chicken broth
- 1 tablespoon (15 ml) fish sauce
- 1 tablespoon (15 ml) brown sugar
- 2 medium zucchini, sliced (use *Slice* disc)
- 1 skinless, boneless chicken breast, cooked and sliced, (use *Slice* disc)

Combine coconut milk, green curry paste, chicken broth, fish sauce, and brown sugar in Gladware® bowl. Microwave on High for 2 to 3 minutes until it begins to thicken.

Process zucchini and cooked chicken in Gladware® bowl with sauce. Microwave for 2 to 3 minutes until zucchini is tender. Stir zucchini and chicken until coated with sauce. Serve warm.

Makes 2 to 3 servings.

For conventional oven baking: Combine coconut milk, green curry paste, chicken broth, fish sauce, and brown sugar in sauce pan. Heat on cooktop over Low heat until sauce begins to thicken. Place zucchini, chicken, and sauce in a greased glass baking dish. Cover and bake at 325°F (160°C) for 20 minutes or until zucchini is tender. Do not use GladWare® bowl in the oven.

One Dish Meals

Vegetable Stir Fry

- 1 clove garlic, shredded (use *Shred* disc)
- 1 stalk celery, sliced (use *Slice* disc)
- 4 large mushrooms, sliced (use *Slice* disc)
- 1 medium zucchini, sliced (use *Slice* disc)
- 2 carrots, sliced (use *Slice* disc)
- 2 cups (500 ml) cabbage, sliced (use *Slice* disc)
- 1 small onion, sliced (use *Slice* disc)
- 2 tablespoons (30 ml) vegetable oil
- ¼ cup (60 ml) cornstarch
- 1 cup (250 ml) chicken broth
- ¼ cup (60 ml) brown sugar
- ¼ cup (60 ml) white wine vinegar
- 2 tablespoons (30 ml) soy sauce

In Gladware® bowl: process all vegetables.

Heat oil in a skillet over medium heat. Add vegetables. Cook for 5 to 10 minutes or until done, stirring constantly. Dissolve cornstarch in chicken broth. Add brown sugar, vinegar, and soy sauce to chicken broth. Stir in sauce with vegetables. Cook vegetables and sauce over Low heat, stirring frequently, until sauce thickens.

Makes 6 servings.

Optional Ingredients: Broccoli, snow peas, water chestnuts, red, green, or yellow peppers.

Quick Tip: Replace sauce ingredients with a commercially-available sauce.

Salads & Side Dishes

Chicken Salad

- 2 boneless chicken breast halves, cooked and sliced (use *Slice* disc)
- 2 stalks celery, sliced (use *Slice* disc)
- ¼ onion, shredded (use *Shred* disc)
- 1 cup (250 ml) mayonnaise
- Salt and pepper to taste

In GladWare® bowl: process chicken, celery, and onion. Stir in mayonnaise, salt, and pepper. Serve cold.

Makes 6 servings.

Optional Stir-Ins: walnuts, grapes, sunflower seeds.

Cucumber Salad

- 4 small cucumbers, sliced (use *Slice* disc)
- 1 small white onion, sliced (use *Slice* disc)
- 3 teaspoons (15 ml) salt, divided
- ½ cup (125 ml) white vinegar
- ½ cup (125 ml) water
- ¼ cup (60ml) white sugar
- 1 tablespoon (15 ml) dried dill (or to taste)
- ¼ teaspoon (1.25 ml) pepper
- 1 clove garlic

In GladWare® bowl: process cucumbers and onion. Sprinkle 2 teaspoons (10 ml) of salt over cucumbers and onions and let stand one hour. Drain. Stir in vinegar, water, sugar, dill, pepper, garlic, and remaining salt. Refrigerate 3 hours before serving.

Makes 8 servings.

Salads & Side Dishes

Carrot Raisin Salad

- 3 large carrots, shredded (use *Shred* disc)
- 1 stalk celery, sliced (use *Slice* disc)
- ½ cup (125 ml) raisins
- ½ cup (125 ml) mayonnaise or salad dressing
- 1 teaspoon (5 ml) lemon juice

In GladWare® bowl: process carrots and celery. Stir in remaining ingredients. Serve cold.

Makes 6 servings.

Cole Slaw

- 1 small head cabbage, sliced (use *Slice* disc)
- ½ small onion, shredded (use *Shred* disc)
- 1 large carrot, shredded (use *Shred* disc)
- ¼ cup (60 ml) white wine vinegar
- 1 cup (250 ml) salad dressing
- ½ cup (125 ml) white sugar

In GladWare® bowl: process cabbage, onion, and carrot.

In a GladWare® bowl, whisk together the vinegar, salad dressing, and sugar. Pour enough dressing over salad to coat. Mix well, cover and refrigerate 6 to 8 hours. Drain any excess liquid, toss and serve cold.

Makes 4 servings.

Salads & Side Dishes

Broccoli Slaw

- 2 cups (500 ml) broccoli, sliced (use *Slice* disc)
- 2 cups (500 ml) cabbage, sliced (use *Slice* disc)
- 1 carrot, sliced (use *Slice* disc)
- ½ small onion, shredded (use *Shred* disc)
- 1 cup (250 ml) cranberries, dried
- 1 cup (250 ml) cole slaw dressing

In GladWare® bowl: process broccoli, cabbage, carrots, and onion. Stir in dried cranberries and cole slaw dressing. Serve cold.

Makes 5 cups (1.25 L).

Optional: Stir one cup chopped nuts or sunflower seeds.

Tangy Asian Cucumber Pickles

- ½ cup (125 ml) white vinegar
- ½ cup (125 ml) water
- ½ cup (125 ml) sugar
- 1 teaspoon (5 ml) salt
- 3 cucumbers, sliced (use *Slice* disc)
- 3 shallots, sliced (use *Slice* disc)
- 1 teaspoon (5 ml) hot red chilies, crushed

In GladWare® bowl mix vinegar, water, sugar, and salt. Microwave on High for 2 to 3 minutes until sugar dissolves. In the same Gladware® bowl: process cucumbers and shallots. Stir in red chilies. May be served warm or cold. Leftovers can be refrigerated for up to one week.

Makes about 2 cups (500 ml).

Salads & Side Dishes

Potato Scallop

- ½ small onion, sliced (use *Slice* disc)
- 2 medium potatoes, sliced (use *Slice* disc)
- Salt to taste
- 2 tablespoons (30 ml) all-purpose flour
- 1 tablespoon (15 ml) butter, diced
- 1 cup (250 ml) milk

In GladWare® bowl: process potatoes. In a separate bowl, mix salt, flour, butter, and milk. Microwave on High for 1 minute. Slowly pour milk mixture over the potatoes. Microwave on High for 10 minutes or until potatoes are fork tender. Allow to rest for 15 minutes before serving.

Makes 4 servings.

For conventional oven baking: In a saucepan, melt margarine then stir in flour, salt, and pepper. Add milk. Cook while stirring over medium heat until sauce thickens. Layer onion, potatoes, and sauce in glass baking dish. Bake at 325°F (160°C) for 50 to 60 minutes or until potatoes are tender. Do not use GladWare® bowl in oven.

Cheesy Potatoes

- 2 potatoes, sliced (use *Slice* disc)
- ½ small onion, shredded (use *Shred* disc)
- ¼ green bell pepper, sliced (use *Slice* disc)
- 2 ounces (50 g) cheddar cheese, shredded (use *Shred* disc)
- Salt and pepper to taste
- ⅓ cup (30 ml) butter or margarine

In GladWare® bowl: process potatoes, onion, green pepper, and cheddar cheese. Add butter. Microwave on High for 15 minutes or until potatoes are fork tender.

Makes 6-8 servings.

For conventional oven baking: Add potatoes, onion, green pepper, cheddar cheese, salt, pepper and butter to a greased 1½-quart (1.5 L) glass baking dish. Cover and bake at 325°F (160°C) for 50 minutes or until done. Do not use GladWare® bowl in oven.

Desserts

Apple Crisp

- 4 medium apples, cored and peeled, sliced (use *Slice* disc)
- 4 ginger cookies, shredded (use *Shred* disc)
- ¼ cup (60 ml) walnuts or pecans, shredded (use *Shred* disc)
- ¼ cup (60 ml) packed brown sugar
- 1 teaspoon (5 ml) apple pie spice
- 4 teaspoons (20 ml) butter

In GladWare® bowl: process apples. In a clean GladWare® bowl: process cookies and nuts. Stir in brown sugar, apple pie spice, and butter until mixture resembles a coarse crumble. Sprinkle crumble mixture over apples. Microwave on High for 10 minutes or until apples are fork tender.

Makes 8 servings.

For conventional oven baking: Add apples to a greased glass baking dish. In a separate bowl, combine cookies, nuts, brown sugar, apple pie spice and butter until mixture is a coarse crumble. Sprinkle crumble mixture over apples. Bake at 325°F (160°C) for 20 to 30 minutes or until apples are tender. Do not use GladWare® bowl in oven.

Apple Ginger Cake

- 2 tablespoons (30 ml) brown sugar
- 1 apple, peeled and quartered, sliced (use *Slice* disc)
- 1 14-ounce (396 g) gingerbread cake mix
- Whipped cream (optional)

Sprinkle brown sugar in a thin layer in GladWare® bowl. Process apple in GladWare® bowl. Mix gingerbread cake mix according to package directions. Pour cake batter over apple slices. Microwave on High 4 to 7 minutes. Let stand 5 minutes. Invert cake onto plate. Serve warm with whipped cream.

Makes 8 servings.

For conventional oven baking: In a 9-inch (23 cm) cake pan, add 1 tablespoon (15 ml) melted butter and brown sugar. Spread evenly of bottom of pan. Add a layer of apples. Mix gingerbread cake mix according to package directions. Spread batter evenly over apples. Bake at 350°F (180°C) for 30 to 40 minutes or until done.

Desserts

Chocolate Pear Torte

- 2 tablespoons (30 ml) sugar
- 1 pear, peeled and quartered, sliced (use *Slice* disc)
- 1 10.25 ounce (250 g) brownie mix
- Ice cream (optional)

Sprinkle a thin layer of sugar in GladWare® bowl. Process pear in GladWare® bowl. Mix brownie mix according package directions. Pour brownie mix over pear slices. Microwave on HIGH 4 to 6 minutes. Let stand for 5 minutes. Invert onto plate. Serve warm with ice cream.

Makes 8 servings.

For conventional oven baking: In a 9-inch (23 cm) cake pan add one tablespoon (15 ml) melted butter and sugar; spread evenly on bottom of pan. Add layer of pears. Mix brownie mix according to package directions. Spread batter evenly over pears. Bake at 350°F for 25 to 30 minutes or until done. Do not use GladWare® bowl in oven.

Marinated Strawberries with Sherbet

- 4 cups (1 L) strawberries, sliced (use *Slice* disc)
- 4 tablespoons (60 ml) powdered sugar
- 4 scoops lime sherbet

In GladWare® bowl: process strawberries then stir in powdered sugar. Cover and refrigerate for two hours. Place ¼ cup (60 ml) strawberries in serving bowl. Add one scoop of sherbet to serving bowls and top with ¼ cup (60 ml) of strawberries.

Makes 8 servings.

Designer Cookies

- 2 cups (500 ml) designer ingredients* (use *Slice* disc)
- 2 cups (500 ml) chocolate chips
- Sprinkles, decorating sugars (optional)

* *Any combination of breakfast cereal, pretzels, nuts, or dry snack food you may have in your pantry. Coconut or any dried fruit may be stirred in.*

Microwave chocolate chips in GladWare® bowl on High for 1-2 minutes (stirring every 30 seconds).

In GladWare® bowl: process designer ingredients (add dried fruit or raisins after processing). Toss ingredients with spoon until thoroughly mixed. Drop onto wax paper and top with sprinkles, if desired. Allow to sit at room temperature until hardened (approximately 30 minutes).

Makes 2 dozen cookies.

Entertaining

Pimento Cheese

- 8 ounces (225 g) cheddar cheese, shredded (use *Shred* disc)
- 8 ounces (225 g) colby cheese, shredded (use *Shred* disc)
- 2 (4-ounce [115 g]) jars diced pimento peppers, drained
- 1 cup (250 ml) salad dressing
- 1 tablespoon (15 ml) sugar
- Salt and pepper to taste

In GladWare® bowl: process cheddar and colby cheeses. Stir in pimentos, salad dressing, sugar salt, and pepper. Add more or less creamy salad dressing to achieve desired texture. Mix well.

Makes 12-14 servings.

Salsa

- 2 (14.5-ounce [225 g]) cans stewed tomatoes, undrained, sliced (use *Slice disc*)
- ½ onion, shredded (use *Shred disc*)
- 2 cloves garlic, shredded (use *Shred disc*)
- ½ lime, juiced
- 1 teaspoon (5 ml) salt
- ¼ cup (60 ml) canned sliced green chilies, or to taste
- 3 tablespoons (45 ml) chopped fresh cilantro

In GladWare® bowl: process tomatoes, onion, and garlic. Stir in remaining ingredients.

Makes 10-12 servings.

Entertaining

Chunky Guacamole

- 2 medium plum tomatoes, sliced (use *Slice* disc)
- ¼ red onion, shredded (use *Shred* disc)
- 2 cloves garlic, shredded (use *Shred* disc)
- 2 ripe avocados, halved seeded and peeled, sliced (use *Slice* disc)
- 2 tablespoons (30 ml) lime juice
- 1 tablespoon (15 ml) olive oil
- ¼ teaspoon (1.25 ml) salt
- ¼ teaspoon (1.25 ml) pepper

In GladWare® bowl: process tomatoes, onion, garlic, and avocados. Stir in remaining ingredients. Chill before serving.

Makes 8 servings.

Mushroom & Bacon Dip

- 6 slices bacon, cooked and sliced (use *Slice* disc)
- ½ pound (225 g) mushrooms, sliced (use *Slice* disc)
- 2 cloves garlic, shredded (use *Shred* disc)
- 1.3 ounce (45 g) envelope dry onion soup mix
- ⅛ teaspoon (0.75 ml) pepper
- 8 ounces (225 g) cream cheese, softened
- 8 ounces (225 g) sour cream

Loosely wrap bacon with paper towel then microwave at High 6 minutes until crisp.

In GladWare® bowl: process bacon, mushrooms, and garlic. Remove bowl, add soup mix, pepper, and cream cheese, combine thoroughly. Microwave on Medium for 3 minutes, uncovered. Stir frequently. Cook until cheese melts. Stir in sour cream. Serve warm.

Makes about 2 cups (500 ml) dip.

Optional: Place cooked bacon, mushrooms, garlic, soup mix, pepper, and cream cheese in a saucepan. Heat over low stirring frequently until cheese melts. Remove from heat and stir in sour cream.

Entertaining

Indian Cucumber Raita

- 2 cucumbers, sliced (use *Slice* disc)
- 2 tablespoons (30 ml) cilantro
- 1 cup (250 ml) plain yogurt
- ½ teaspoon (2.5 ml) cumin powder
- ½ teaspoon (2.5 ml) salt and black pepper, to taste

In Gladware® bowl: process cucumbers and cilantro. Stir in yogurt, cumin powder, salt, and pepper. Cover and chill 2 to 3 hours before serving. Serve cold. **Makes 4 servings.**

Tomato Raita

- 4 tomatoes, sliced (use *Slice* disc)
- 2 green onions, sliced (use *Slice* disc)
- 1 teaspoon (5 ml) green chilies
- 1½ cups (375 ml) plain yogurt
- ½ teaspoon (2.5 ml) salt
- ¼ teaspoon (1.25 ml) black pepper

In Gladware® bowl: process tomatoes, green onions, and green chilies. Stir in yogurt, salt, and pepper. Cover and chill 2 to 3 hours before serving. Serve cold.

Makes 4 servings.

Exotic Fruit Salad

- 1 mango, peeled and sliced (use *Slice* disc)
- 1 banana, peeled and sliced (use *Slice* disc)
- 2 kiwis, sliced (use *Slice* disc)
- 1 apple, cored (use *Slice* disc)
- 1 pear, cored and sliced (use *Slice* disc)
- 12 strawberries, hulled, sliced (use *Slice* disc)
- ½ cup (125 ml) powdered sugar

In GladWare® bowl: process mango, banana, kiwis, apple, pear, and strawberries. Stir in powdered sugar. Cover and chill for 2 to 3 hours before serving. Serve cold.

Makes 8 servings.

Customer Service

If you have a question about your appliance, 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 motor of your appliance. This information will help us answer your question much more quickly.

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

This warranty applies to products purchased in the U.S. or Canada.

LIMITED WARRANTY

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year for Hamilton Beach products or one hundred eighty (180) days for Proctor-Silex and Traditions 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 items that are subject to wear, which may be supplied with this product: glass parts, glass containers, cutter/strainers, blades, drip valve seals, gaskets, clutches, 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

hamiltonbeach.com • proctorsilex.com

KEEP THESE NUMBERS FOR FUTURE REFERENCE!

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

1. Lire et conserver toutes les instructions.
2. Pour protéger contre 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. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
5. 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, ou avant un nettoyage.
6. Éviter le contact avec les pièces en mouvement. Garder les doigts hors de l'ouverture de décharge.
7. 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 aux clients sans frais d'interurbain pour renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement électrique ou mécanique.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés ni vendus par Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc. peut causer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
9. Ne pas utiliser votre robot culinaire si une pièce quelconque est brisée.
10. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
11. Ne pas laisser le cordon pendre au bord d'une table ou d'un comptoir, ni venir en contact avec des surfaces chaudes.
12. Ne jamais introduire d'aliments dans la trémie à la main pour les couper ou les hacher. Toujours utiliser le poussoir.
13. Le couteau et le disque sont coupants. Les manipuler avec soin. Les ranger hors de portée des enfants.
14. S'assurer que le couteau ou le disque sont complètement arrêtés avant d'enlever le couvercle.
15. S'assurer que le couvercle est bien verrouillé en place avant de mettre l'appareil en marche.
16. 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.
17. Ne pas essayer de contourner le mécanisme de verrouillage du couvercle.
18. Pour réduire le risque de blessure, veiller à insérer et retirer le couteau et le disque en se servant des moyeux prévus à cette fin. Faire attention lorsqu'on enlève le couteau et le disque du bol, lorsqu'on vide le bol et durant le nettoyage.
19. S'assurer de régler le commutateur à la position OFF (arrêt) après chaque utilisation. Toujours utiliser le poussoir pour dégager les aliments de la trémie. Lorsque cette méthode n'est pas possible, arrêter le moteur et démonter l'unité pour enlever le reste d'aliments.
20. L'appareil n'est pas destiné à l'usage commercial, professionnel ou industriel. Il est conçu et construit seulement pour l'utilisation domestique exclusivement.
21. Ne jamais utiliser cet appareil ménager pendant une période plus longue ou avec une plus grande quantité d'ingrédients que celles recommandées par Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc.
22. Ne pas placer sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique ou dans un four chauffé.
23. Ne pas utiliser cet appareil pour d'autres fins que celles prévues.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Renseignements de sécurité aux 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 défectueuse. 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 du robot culinaire 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.

Attention : Vous ne devez pas utiliser de récipient GladWare® pour bouillir, dans un four, sous un grill ou sur une surface chauffante. Avant d'utiliser dans un four à micro-ondes, ouvrez un coin de couvercle pour ventiler. Manipulez tous les récipients chauds avec soin.

Avant la première utilisation

Déballiez votre robot ménager. Manipulez avec soins le disque à trancher et à râper en acier inoxydable. Il est très aiguisé. Lavez toutes les pièces, à l'exception du moteur, dans de l'eau savonneuse chaude. Rincez ensuite et séchez.

Vous pouvez laver les pièces suivantes dans le lave-vaisselle : le bol GladWare®, le bol permanent, le couvercle, le disque, le poussoir d'aliments, le couvercle d'entreposage du disque (accessoire en option) et le verrou du disque.

Renseignements pratiques!

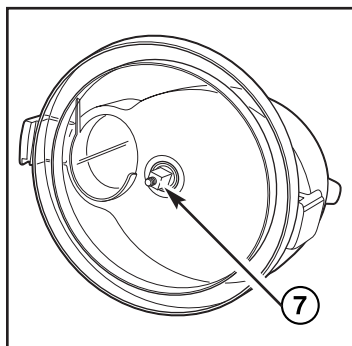
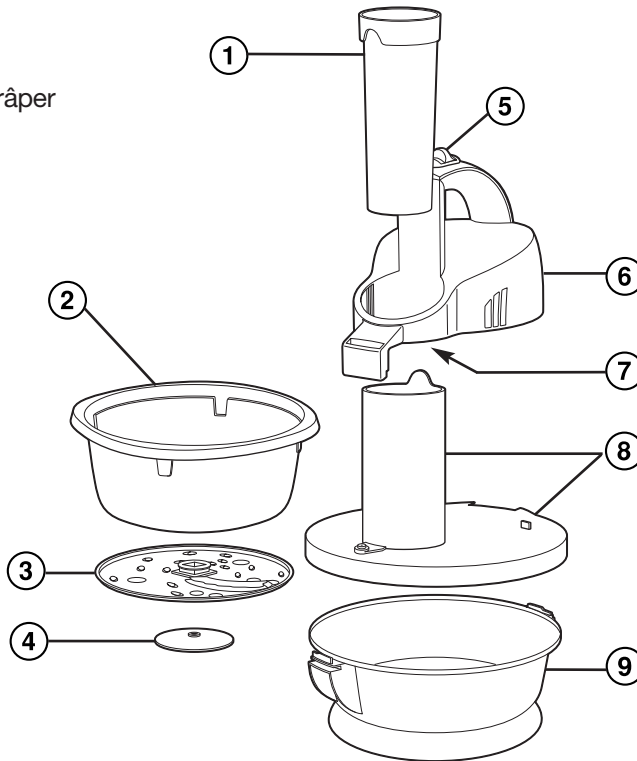
- Pour obtenir de meilleurs résultats quand vous utilisez le disque à râper pour du fromage mozzarella, vous obtiendrez de meilleurs résultats si le fromage est congelé et coupé en cubes d'une grandeur maximum de 1½ pouce (3.5 cm).
- N'utilisez jamais votre change-a-bowl™ pour râper de la glace.
- Quand vous tranchez de la viande, vous obtiendrez de meilleurs résultats si la viande est cuite et froide.
- Mettez une couche mince d'huile végétale sur le rebord du bol permanent pour faciliter verrouiller et déverrouiller du couvercle.
- Assurez-vous que le disque verrou est bien serré avant de traiter. Reserrez le disque verrou s'il se déverrouille pendant le traitement à cause de vibrations.

Pièces et caractéristiques

1. Pousseur d'aliments
2. Bol GladWare®
3. Disque à trancher et à râper
4. Verrou du disque
5. Commutateur ON/OFF (marche/arrêt)
6. Moteur
7. Support du moteur (voir aussi l'insertion)
8. Chute à aliments et couvercle
9. Bol permanent

Accessoires en option

10. Disque à râper fin et à couper en morceaux ondulés
11. Couvercle d'entreposage du disque



Accessoires en option

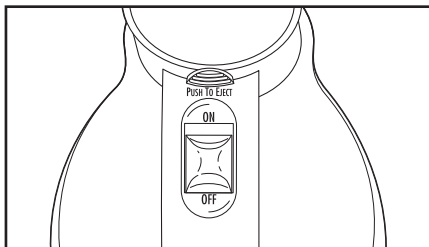
10

11

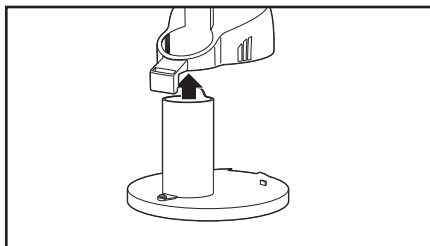
Pour commander, appelez le
1-800-851-8900 (U.S.)
1-800-267-2826 (Canada)
hbaccessories.com

Utilisation de votre change-a-bowl™

1. Assurez-vous que le commutateur de contrôle se trouve en position OFF (arrêt) et que votre appareil n'est pas branché à la prise.

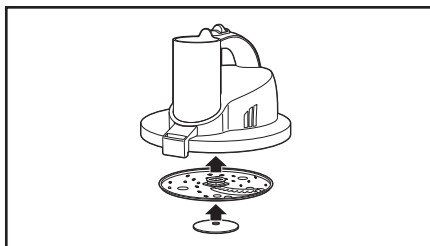


2. Aalignez la chute à aliments à l'ouverture du moteur. Poussez la chute à aliments par le trou jusqu'à ce qu'elle soit verrouillée en place.

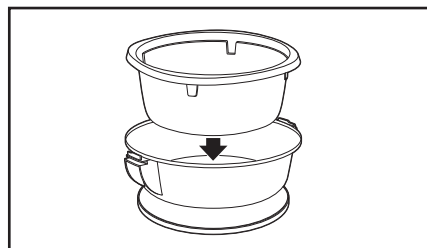


3. Mettez le disque à trancher et à râper ou le disque à râper fin et à couper en morceaux ondulés sur le support du moteur avec le côté désiré orienté vers le haut vers le couvercle. Vissez le verrou du disque complètement sur le support du moteur.

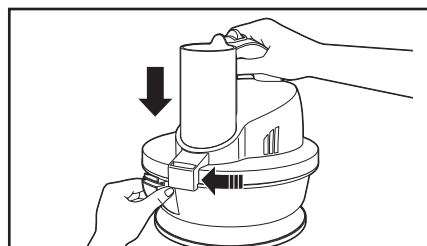
NOTE: Le disque à râper fin et à couper en morceaux ondulés est un accessoire en option disponible avec certains modèles. Voir les instructions de commande à la page 26.



4. Insérez le bol GladWare® (6 tasses/ 1,4 L) dans le bol de traitement. Assurez-vous d'enlever le couvercle du bol GladWare®. Vous pouvez également utiliser le bol permanent sans le bol GladWare® pour traiter des aliments.

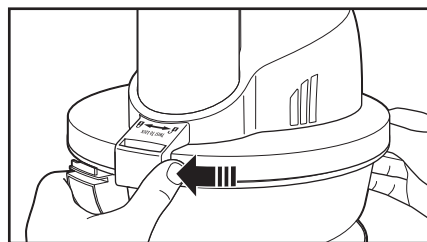


5. Placez le couvercle et le moteur en haut du bol permanent et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre.



6. **Pour verrouiller :** Placez une main de chaque côté du bol permanent. Avec un pouce en haut du taquet et un doigt en bas de chaque côté, tournez dans le sens des aiguilles d'une montre.

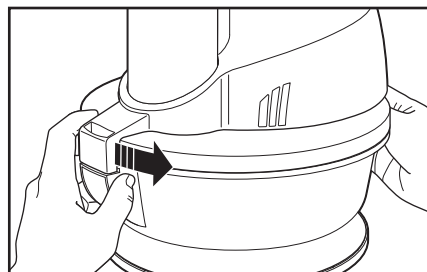
NOTE : Votre appareil ne fonctionne que si son couvercle est verrouillé en position.



(suite à la page suivante)

7. Coupez les aliments de manière à ce qu'ils puissent passer par la chute à aliments. Remplissez bien la chute à aliments. Insérez le pousseur d'aliments dans la chute. Utilisez toujours le pousseur d'aliments pour alimenter la chute. **NE PUSSEZ JAMAIS LES ALIMENTS DANS LA CHUTE AVEC VOS DOIGTS.**
8. Branchez votre appareil à la prise de courant et traitez les aliments en mettant le commutateur en position ON (marche).
9. Quand la chute à aliments est vide, mettez le commutateur en position OFF (arrêt). Attendez que les lames soient arrêtées pour enlever le couvercle.
10. Pour traiter vos aliments dans un autre bol GladWare®, tournez le moteur dans le sens opposé à celui des aiguilles d'une montre pour déverrouiller le couvercle du bol permanent. Enlevez le bol GladWare® et insérez un autre bol GladWare®.

11. **Pour déverrouiller :** Placez une main de chaque côté du bol permanent. Avec un doigt en haut du taquet et un pouce en bas de chaque côté, tournez dans le sens opposé à celui des aiguilles d'une montre.



Nettoyage

1. Nettoyez le bol GladWare®, le bol permanent, le couvercle, le disque, le pousseur d'aliments, le couvercle d'entreposage du disque (accessoire en option) et le verrou du disque dans de l'eau savonneuse chaude. Vous pouvez également laver les pièces suivantes dans la clayette supérieure du lave-vaisselle : le bol GladWare®, le bol permanent, le couvercle, le disque, le pousseur d'aliments, le couvercle d'entreposage du disque (accessoire en option) et le verrou du disque.
2. Essuyez le moteur, le commutateur et le cordon avec un linge ou une éponge humide. Pour enlever la saleté tenace, utilisez un nettoyant doux non-abrasif. **NE TREMPEZ JAMAIS LE MOTEUR DANS DE L'EAU OU DANS UN AUTRE LIQUIDE.**

3. Pour entreposer, assemblez votre appareil. Placez le couvercle sur le bol, mais ne verrouillez pas.

EN OPTION :

Placez le disque supplémentaire dans l'endroit d'entreposage des disques sous le bol permanent. Fixez le couvercle de disque au disque.



Recettes

Solutions de repas rapides 30

Repas familiaux amusants

Quesadillas au poulet	31
Pizza rapide	31
Salade Taco	32
Fondue pizza	32

Repas d'un plat

Casserole estivale à la courge	33
Poulet aux pommes de terre aux cinq épices	33
Bœuf asiatique et courgettes dans une sauce au curry rouge	34
Poulet au curry vert aux courgettes	34
Légumes sautés à la chinoise	35

Salades et hors d'œuvre

Salade de poulet	36
Salade de concombre	36
Salade de carottes et raisins secs	37
Salade de chou	37
Salade de brocoli	38
Salade piquante asiatique aux pickles de concombres	38
Noix de pommes de terre	39
Pommes de terre au fromage	39

Desserts

Croustade aux pommes	40
Gâteau aux pommes et gingembre	40
Tourte au chocolat et aux poires	41
Fraises marinées au sorbet	41
Biscuits d'artiste	41

Réceptions

Fromage au piment	42
Salsa	42
Guacamole en morceaux	43
Trempette aux champignons et au bacon	43
Raita indienne aux concombres	44
Raita aux tomates	44
Salade de fruits exotiques	44

Solutions de repas rapides

Le change-a-bowl™ vous permet de personnaliser vos repas rapidement et facilement, pour plaire à tous les membres de votre famille. Planifiez à l'avance en préparant les ingrédients dans les bols GladWare® pour faire rapidement vos repas du soir.

Coupez vos légumes, vos fruits et votre viande dans le GladWare® et râpez ou tranchez votre fromage dans d'autres bols GladWare®.

Chaque membre de votre famille peut personnaliser son repas en utilisant ses ingrédients favoris!

Nuit des tacos

Quesadillas

Légumes sautés

Sandwiches panini

Partie Raclette

Omelettes

Pizzas

Dîner aux spaghettis

Bar de salades

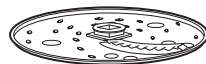
Partie Grill

Partie Fondue

Parfaits aux fruits

Accessoires en option

Vous pouvez commander un couvercle d'entreposage du disque et un disque à râper fin et à couper en morceaux ondulés. Ce disque à râper fin et à couper en morceaux ondulés rend les repas plus intéressants pour les familles, car vous pouvez trancher ou couper en morceaux ondulés pour faire varier la présentation de vos aliments. Vous pouvez également râper ou râper finement vos aliments



Disque à râper fin et à couper en morceaux ondulés



Couvercle d'entreposage du disque

Pour commander appelez le :

1-800-851-8900 (U.S.)

1-800-267-2826 (Canada)

hbaccessories.com

Repas familiaux amusants

Quesadillas au poulet

2 poitrines de poulet, cuites et tranchées (utilisez le disque à trancher)
4 onces (115 g) de fromage cheddar, râpe (utilisez le disque à râper)
4 tortillas de farine

Dans un bol GladWare®, traitez les poitrines de poulet et le fromage cheddar. Pliez en deux la tortilla et remplissez-la de poulet et de fromage. Faites cuire pendant 2 minutes chaque côté dans une poêle chaude. Coupez en trois triangles. Répétez avec le reste des ingrédients.

Pour 4 quesadillas.

Autres garnitures

Tomate, tranchée (utilisez le disque à trancher)
Oignon, tranché (utilisez le disque à trancher)

Pizza rapide

4 onces (115 g) de fromage mozzarella, râpé (utilisez le disque à râper)
4 onces (115 g) pepperoni, tranché (utilisez le disque à trancher)
½ de piment vert, tranché (utilisez le disque à trancher)
4 champignons frais, tranchés (utilisez le disque à trancher)
½ oignon, tranché (utilisez le disque à trancher)
1 boîte de croûte de pizza réfrigérée
1 tasse (250 ml) de sauce à pizza

Dans des bols séparés GladWare®, traitez le fromage mozzarella, le pepperoni, le piment vert, les champignons et l'oignon.

Ouvrez la croûte de pizza réfrigérée et mettez la sur une tôle à biscuits. Étendez sur la croûte une couche de sauce à pizza et de fromage mozzarella.

Faites cuire à 400 °F (205 °C) pendant 20 minutes ou bien jusqu'à ce que la pizza soit cuite.

Pour 4 portions.

Repas familiaux amusants

Salade Taco

½ livre (225 g) de bœuf haché
 1 cuiller à soupe (15 ml) de chili en poudre
 2 cuillers à thé (10 ml) de paprika
 ½ cuiller à soupe (10 ml) de cumin
 ½ cuiller à soupe (10 ml) d'oignon en poudre
 ¼ cuiller à thé (1.25 ml) de poivre de Cayenne
 12 chips tortilla
 1 tasse (250 ml) de laitue, tranchée (utilisez le disque à trancher)
 1 petite tomate, tranchée (utilisez le disque à trancher)
 4 onces (115 g) de fromage cheddar, râpé (utilisez le disque à râper)

Cuisez le bœuf haché dans une poêle. Égouttez tout le liquide. Mélangez le chili en poudre, le paprika, le cumin, l'oignon en poudre et le poivre de Cayenne.

Dans un bol GladWare® brisez 6 chips tortilla. Ajoutez le bœuf haché assaisonné. Traitez la laitue, les tomates et le fromage cheddar. Recouvrez des chips tortilla brisés restants. Servez avec de la salsa et de la crème aigre.

Pour 4 portions.

Fondue Pizza

14 onces (425 g) de sauce de spaghetti
 4 onces (115 g) de fromage mozzarella, râpé (utilisez le disque à râper)
 2 cuillers à soupe (30 ml) de fromage Parmesan, râpé (utilisez le disque à râper)
 1 cuiller à thé (5 ml) d'oignon, râpé (utilisez le disque à râper)
 1 cuiller à thé (5 ml) d'assaisonnement italien
 ¼ cuiller à thé (1.25 ml) de sel d'ail

Versez la sauce de spaghetti dans un bol GladWare®. Traitez le fromage mozzarella, le fromage Parmesan et l'oignon dans un bol GladWare®. Ajoutez l'assaisonnement italien et le sel d'ail. Cuisez au four à micro-ondes pendant 2 à 4 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Servez avec du pain italien coupé en cubes de 1 pouce (2.5 cm) pour tremper.

Pour 6 portions.

En option : Au lieu de réchauffer dans le four à micro-ondes, placez tous les ingrédients dans une casserole et chauffez sur une surface chauffante à température basse jusqu'à ce que le fromage fonde.

Vous pouvez également réchauffer et servir dans un caquelon à fondue.

Repas d'un plat

Casserole estivale à la courge

3 courges jaunes d'été de taille moyenne, tranchées (utilisez le disque à trancher)
3 courgettes de taille moyenne, tranchées (utilisez le disque à trancher)
1 oignon gros, tranché (utilisez le disque à trancher)
1 boîte (225 ml) de tomates cuites, dans leur jus et tranchées (utilisez le disque à trancher)
1 livre (450 g) de fromage de votre choix, râpé (utilisez le disque à râper)
¼ tasse (60 ml) de beurre
Sel et poivre à votre goût

Dans un bol GladWare®, traitez la courge d'été, la courgette, l'oignon, les tomates et le fromage. Enlevez le bol et mélangez. Cuisez au four à micro-ondes pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que les aliments soient tendres. Ajoutez une noisette de beurre, du sel et du poivre.

Pour 6-8 portions.

Pour une cuisson en four conventionnel : Mettez tous les ingrédients dans un plat de cuisson en verre graissé. Couvrez et faites cuire à 325 °F (160 °C) pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres et le fromage ait fondu. N'utilisez pas le bol GladWare® dans le four.

Poulet aux pommes de terre aux cinq épices

2 pommes de terre moyennes, tranchées (utilisez le disque à trancher)
2 poitrines de poulet, désossées et sans peau, cuites et tranchées (utilisez le disque à trancher)
2 cuillers à soupe (30 ml) d'huile végétale
1 cuiller à thé (5 ml) de poudre aux cinq épices
½ cuiller à thé (2.5 ml) de poivre noir
¼ cuiller à thé (1.25 ml) de sel

Dans un bol GladWare®, coupez les pommes de terre et le poulet. Ajoutez l'huile, la poudre aux cinq épices, le poivre et le sel. Cuisez au four à micro-ondes de 5 à 7 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres. Servez chaud.

Pour 4 portions.

Pour une cuisson en four conventionnel : Mettez tous les ingrédients dans un plat de cuisson en verre graissé. Couvrez et faites cuire à 325 °F (160 °C) pendant 50 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres. N'utilisez pas le bol GladWare® dans le four.

Repas d'un plat

Bœuf asiatique et courgettes dans une sauce au curry rouge

- 1 gousse d'ail, râpée (utilisez le disque à râper)
- ½ livre (225 g) de bœuf sans os, cuit et tranché (utilisez le disque à trancher)
- 2 courgettes moyennes, tranchées (utilisez le disque à trancher)
- ½ tasse (125 ml) d'eau
- 2 cuillers à soupe (30 ml) de pâte de curry rouge
- 2 cuillers à soupe (30 ml) de sauce de poisson
- 1 cuiller à soupe (15 ml) de sucre brun

Dans un bol GladWare®, traitez l'ail, le bœuf cuit et les courgettes. Faites dissoudre la pâte de curry rouge, la sauce de poisson, le sucre brun dans de l'eau. Ajoutez la sauce aux ingrédients se trouvant dans le bol GladWare®. Cuissez au four à micro-ondes à température élevée pendant 2 ou 3 minutes ou jusqu'à ce que les courgettes soient tendres. Mélangez les courgettes et le bœuf à la sauce. Servez chaud. **Pour 4 portions.**

Pour une cuisson en four conventionnel : Mettez l'ail, le bœuf cuit et les courgettes dans un plat de cuisson en verre graissé. Faites dissoudre la pâte de curry rouge, la sauce de poisson, le sucre brun dans l'eau. Ajoutez la sauce aux ingrédients dans un plat allant au feu. Couvrez et faites cuire à 325 °F (160 °C) pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que les courgettes soient tendres. N'utilisez pas le bol GladWare® dans le four.

Poulet au curry vert et aux courgettes

- ¾ tasses (175 ml) de lait de noix de coco non sucré
- 2-3 cuillers à soupe (30-45 ml) de pâte de curry vert
- ¾ tasse (175 ml) de bouillon de poulet
- 1 cuiller à soupe (15 ml) de sauce de poisson
- 1 cuiller à soupe (15 ml) de sucre brun
- 2 courgettes moyennes, tranchées (utilisez le disque à trancher)
- 1 poitrine de poulet désossée, sans peau, cuite et tranchée, (utilisez le disque à trancher)

Mélangez le lait de noix de coco, la pâte de curry vert, le bouillon de poulet, la sauce de poisson et le sucre brun dans un bol GladWare®. Faites cuire au four à micro-onde pendant 2 à 3 minutes jusqu'à ce que le mélange commence à s'épaissir.

Traitez les courgettes et le poulet cuit dans un bol GladWare® avec la sauce. Faites cuire au four à micro-ondes pendant 2 à 3 minutes, jusqu'à ce que les courgettes soient tendres. Remuez les courgettes et le poulet pour les enduire de sauce. Servez chaud. **Pour 2 à 3 portions.**

Pour une cuisson en four conventionnel : Mélangez le lait de noix de coco, la pâte de curry vert, le bouillon de poulet, la sauce de poisson et le sucre brun dans une casserole. Faites chauffer sur une surface chauffante à température basse jusqu'à ce que la sauce commence à épaissir. Mettez les courgettes, le poulet et la sauce dans un plat de cuisson en verre graissé. Couvrez et faites cuire à 325 °F (160 °C) pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que les courgettes soient tendres. N'utilisez pas le bol GladWare® dans le four.

Repas d'un plat

Légumes sautés à la chinoise

- 1 gousse d'ail, râpée (utilisez le disque à râper)
- 1 branche de céleri, tranchée (utilisez le disque à trancher)
- 4 gros champignons, tranchés (utilisez le disque à trancher)
- 1 courgette moyenne, tranchée (utilisez le disque à trancher)
- 2 carottes, tranchées (utilisez le disque à trancher)
- 2 tasses (500 ml) de chou, tranché (utilisez le disque à trancher)
- 1 petit oignon, tranché (utilisez le disque à trancher)
- 2 cuillers à soupe (30 ml) d'huile végétale
- ¼ tasse (60 ml) d'amidon de maïs
- 1 tasse (250 ml) de bouillon de poulet
- ¼ tasse (60 ml) de sucre brun
- ¼ tasse (60 ml) de vinaigre de vin blanc
- 2 cuillers à soupe (30 ml) de sauce soya

Dans un bol GladWare®, traitez tous les légumes.

Faites chauffer l'huile dans une poêle à température moyenne. Ajoutez les légumes. Faites cuire pendant 5 à 10 minutes ou jusqu'à ce que les aliments soient cuits, en remuant constamment. Faites dissoudre l'amidon de maïs dans le bouillon de poulet. Ajoutez le sucre brun, le vinaigre et la sauce soya au bouillon de poulet. Mélangez la sauce aux légumes. Faites cuire les légumes et la sauce à température basse, en remuant fréquemment, jusqu'à ce que la sauce épaississe.

Pour 6 portions.

Ingrédients en option : Brocoli, pois mange-tout, châtaignes, piments rouges, verts ou jaunes.

Renseignement pratique rapide : Remplacez les ingrédients de la sauce par une sauce vendue en épicerie.

Salades et hors d'œuvre

Salade de poulet

2 moitiés de poitrine de poulet désossées, cuites et tranchées (utilisez le disque à trancher)
2 branches de céleri, tranchées (utilisez le disque à trancher)
¼ oignon, râpé (utilisez le disque à râper)
1 tasse (250 ml) mayonnaise
Sel et poivre à votre goût

Dans un bol GladWare[®], traitez le poulet, le céleri et l'oignon. Mélangez la mayonnaise, le sel et le poivre. Servez froid.

Sert 6 portions.

À ajouter en option : des noix, du raisin, des graines de tournesol.

Salade de concombre

4 petits concombres, tranchés (utilisez le disque à trancher)
1 petit oignon blanc, tranché (utilisez le disque à trancher)
3 cuillers à thé (15 ml) de sel, divisées
½ tasse (125 ml) de vinaigre blanc
½ tasse (125 ml) d'eau
¼ tasse (60ml) de sucre blanc
1 cuiller à soupe (15 ml) d'aneth séché (ou à votre goût)
¼ cuiller à thé (1.25 ml) de poivre
1 gousse d'ail

Dans un bol GladWare[®], traitez les concombres et l'oignon. Saupoudrez 2 cuillers à thé (10 ml) de sel sur les concombres et l'oignon et laissez reposer pendant une heure. Égouttez. Mélangez le vinaigre, l'eau, le sucre, l'aneth, le poivre, l'ail et le reste du sel. Réfrigérez pendant 3 heures avant de servir.

Pour 8 portions.

Salades et hors d'œuvre

Salade de carottes et raisins secs

3 grosses carottes, râpées (utilisez le disque à râper)
1 branche de céleri, tranchée (utilisez le disque à trancher)
½ tasse (125 ml) de raisins secs
½ tasse (125 ml) de mayonnaise ou de sauce de salade
1 cuiller à thé (5 ml) de jus de citron

Dans un bol GladWare®, traitez les carottes et le céleri. Mélangez les autres ingrédients. Servez froid.

Pour 6 portions.

Salade de chou

1 petit chou pommé, tranché (utilisez le disque à trancher)
½ petit oignon, râpé (utilisez le disque à râper)
1 grosse carotte, râpée (utilisez le disque à râper)
¼ tasse (60 ml) de vinaigre de vin blanc
1 tasse (250 ml) de sauce de salade
½ tasse (125 ml) de sucre blanc

Dans un bol GladWare®, traitez le chou, l'oignon et la carotte.

Dans un bol GladWare®, mélangez le vinaigre, la vinaigrette et le sucre. Mettez suffisamment de sauce sur la salade pour enduire les légumes. Mélangez bien, couvrez et réfrigérez pendant 6 à 8 heures. Égouttez le liquide en trop, mélangez et servez froid.

Pour 4 portions.

Salades et hors d'œuvre

Salade de brocoli

2 tasses (500 ml) de brocoli, tranché (utilisez le disque à trancher)
2 tasses (500 ml) de chou, tranché (utilisez le disque à trancher)
1 carotte, tranchée (utilisez le disque à trancher)
½ petit oignon, râpé (utilisez le disque à râper)
1 tasse (250 ml) de canneberges, séchées
1 tasse (250 ml) de sauce de salade de chou

Dans un bol GladWare®, traitez le brocoli, les choux, les carottes et l'oignon. Mélangez les canneberges séchées et la sauce de salade de chou. Servez froid.

Pour 5 tasses (1.25 L).

En option : Mélangez une tasse de noix pilées ou de graines de tournesol.

Salade piquante asiatique aux pickles de concombre

½ tasse (125 ml) de vinaigre blanc
½ tasse (125 ml) d'eau
½ tasse (125 ml) de sucre
1 cuiller à thé (5 ml) de sel
3 concombres, tranchés (utilisez le disque à trancher)
3 échalotes, tranchées (utilisez le disque à trancher)
1 cuiller à thé (5 ml) de chilis rouges piquants, pilés

Dans un bol GladWare®, mélangez le vinaigre, l'eau, le sucre et le sel. Faites cuire au four à micro-ondes à température élevée pendant 2 à 3 minutes jusqu'à ce que le sucre se dissolve. Dans le même bol GladWare®, traitez les concombres et les échalotes. Mélangez les chilis rouges. Servez chaud ou froid. Vous pouvez conserver les restes en réfrigérateur jusqu'à une semaine.

Pour environ 2 tasses (500 ml).

Salades et hors d'œuvre

Noix de pommes de terre

½ petit oignon, tranché (utilisez le disque à trancher)
 2 pommes de terre moyennes, tranchées (utilisez le disque à trancher)
 Sel à votre goût
 2 cuiller à soupe (30 ml) de farine tout-usage
 1 cuiller à soupe (15 ml) de beurre, en cubes
 1 tasse (250 ml) de lait

Dans un bol GladWare®, traitez les pommes de terre. Dans un bol séparé, mélangez le sel, la farine, le beurre et le lait. Cuisez au four à micro-ondes à température élevée pendant 1 minute. Versez lentement le mélange de lait sur les pommes de terre. Cuisez au four à micro-ondes pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres à la fourchette. Laissez reposer pendant 15 minutes avant de servir. **Pour 4 portions.**

Pour une cuisson en four conventionnel : Dans une casserole, faites fondre la margarine, puis ajoutez en mélangeant la farine, le sel et le poivre. Ajoutez le lait. Faites cuire en mélangeant à température moyenne jusqu'à ce que la sauce épaississe. Mettez en couches l'oignon, les pommes de terre et la sauce dans un plat de cuisson en verre. Faites cuire à 325 °F (160 °C) pendant 50 à 60 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres. N'utilisez pas le bol GladWare® dans le four.

Pommes de terre au fromage

2 pommes de terre, tranchées (utilisez le disque à trancher)
 ½ petit oignon, râpé (utilisez le disque à râper)
 ¼ poivron vert, tranché (utilisez le disque à trancher)
 2 onces (50 g) de fromage cheddar, râpé (utilisez le disque à râper)
 Sel et poivre à votre goût
 ⅓ tasse (30 ml) de beurre ou de margarine

Dans un bol GladWare®, traitez les pommes de terre, l'oignon, le piment vert et le fromage cheddar. Ajoutez le beurre. Faites cuire au four à micro-ondes pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres à la fourchette.

Pour 6-8 portions.

Pour une cuisson en four conventionnel : Mettez les pommes de terre, le piment vert, le fromage cheddar, le sel, le poivre et le beurre dans un plat de cuisson en verre graissé. Couvrez et faites cuire à 325 °F (160 °C) pendant 50 minutes ou jusqu'à ce que les aliments soient cuits. N'utilisez pas le bol GladWare® dans le four

Desserts

Croustade aux pommes

4 pommes moyennes, évidées et pelées, tranchées (utilisez le disque à trancher)

4 biscuit au gingembre, râpé (utilisez le disque à râper)

¼ tasse (60 ml) de noix ou de pacanes, râpées (utilisez le disque à râper)

¼ tasse (60 ml) de sucre brun en paquet

1 cuiller à thé (5 ml) d'épice de tarte aux pommes

4 cuiller à thé (20 ml) de beurre

Dans un bol GladWare®, traitez les pommes. Dans un autre bol GladWare® propre, traitez les biscuits et les noix. Mélangez le sucre brun, l'épice de tarte aux pommes et le beurre jusqu'à ce que le mélange ressemble à de grosses miettes. Saupoudrez ce mélange de miettes sur les pommes. Faites cuire au four à micro-ondes à température élevée pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que les pommes soient tendres à la fourchette. **Pour 8 portions.**

Pour une cuisson en four conventionnel : Mettez les pommes dans un plat de cuisson en verre graissé. Dans un bol séparé, mélangez les biscuits, les noix, le sucre brun, l'épice de tarte aux pommes et le beurre jusqu'à ce que le mélange ressemble à de grosses miettes. Saupoudrez ce mélange de miettes sur les pommes. Faites cuire à 325 °F (160 °C) pendant 20 à 30 minutes ou jusqu'à ce que les pommes soient tendres. N'utilisez pas le bol GladWare® dans le four.

Gâteau aux pommes et gingembre

2 cuiller à soupe (30 ml) de sucre brun

1 pomme, pelée et en quartiers, tranchée (utilisez le disque à trancher)

1 14-once (396 g) de mélange de gâteau au pain d'épice

Crème fouettée (en option)

Saupoudrez le sucre brun en couche fine dans un bol GladWare®. Traitez la pomme dans le bol GladWare®. Mélangez le mélange de gâteau au pain d'épice conformément aux instructions du paquet. Versez la pâte de gâteau sur les tranches de pommes. Faites cuire au four à micro-ondes à température élevée pendant 4 à 7 minutes. Laissez reposer pendant 5 minutes. Renversez le gâteau dans une assiette. Servez chaud avec de la crème fouettée. **Pour 8 portions.**

Pour une cuisson en four conventionnel : Dans un moule à gâteau de 9 pouces (23 cm), mettez 1 cuiller à soupe (15 ml) de beurre fondu et le sucre brun. Saupoudrez uniformément le bas du moule. Ajoutez une couche de pommes. Mélangez le mélange de gâteau au pain d'épice conformément aux instructions du paquet. Étalez la pâte uniformément sur les pommes. Faites cuire à 350 °F (180 °C) pendant 30 minutes à 40 minutes ou jusqu'à ce que le gâteau soit cuit.

Desserts

Tourte au chocolat et aux poires

2 cuillers à soupe (30 ml) de sucre
 1 poire, pelée et en quartier, tranchée (utilisez le disque à trancher)
 1 10.25 once (250 g) de mélange de carrés au chocolat
 Crème glacée (en option)

Saupoudrez une couche fine de sucre dans un bol GladWare®. Traitez la poire dans un bol GladWare®. Mélangez le mélange de carrés au chocolat conformément aux instructions du paquet. Versez le mélange de carrés au chocolat sur les tranches de poire. Faites cuire à température élevée pendant 4 à 6 minutes. Laissez reposer pendant 5 minutes. Renversez dans une assiette. Servez chaud avec de la crème glacée. **Pour 8 portions.**

Pour une cuisson en four conventionnel : Dans un moule à gâteau de 9 pouces (23 cm), ajoutez une cuiller à soupe (15 ml) de beurre fondu et le sucre; saupoudrez uniformément le bas du moule. Ajoutez une couche de poires. Mélangez le mélange de carrés au chocolat conformément aux instructions du paquet. Étalez la pâte uniformément sur les poires. Faites cuire à 350 °F (180 °C) pendant 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce que la tourte soit cuite. N'utilisez pas le bol GladWare® dans le four.

Fraises marinées au sorbet

4 tasses (1 L) de fraises, tranchées (utilisez le disque à trancher)
 4 cuillers à soupe (60 ml) de sucre en poudre
 4 boules de sorbet à la lime

Dans un bol GladWare®, traitez les fraises, puis versez le sucre en poudre en mélangeant. Couvrez et réfrigérez pendant 2 heures. Mettez ¼ de tasse (60 ml) de fraises dans un bol de service. Ajoutez une boule de sorbet aux bols de service et couronnez d'¼ de tasse (60 ml) de fraises.

Pour 8 portions.

Biscuits d'artiste

2 tasses (500 ml) d'ingrédients d'artiste* (utilisez le disque à trancher)
 2 tasses (500 ml) de copeaux de chocolat
 perles, sucres de décoration (en option)

** Tout mélange de céréales de petit déjeuner, de pretzels, de noix, ou d'aliments secs que vous pouvez avoir dans votre garde-manger. Vous pouvez ajouter de la noix de coco ou des fruits secs.*

Faites cuire les copeaux de chocolat dans un four à micro-ondes, dans un bol GladWare® à température élevée, pendant 1 à 2 minutes (en mélangeant toutes les 30 secondes).

Dans un autre bol GladWare®, traitez les ingrédients d'artiste (ajoutez les fruits ou les raisins secs après ce traitement). Mélangez les ingrédients avec une cuiller jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Versez sur un papier ciré et couronnez de perles, le cas échéant. Laissez reposer à température ambiante jusqu'à ce que le mélange durcisse (environ 30 minutes). **Pour 2 douzaines de biscuits.**

Réceptions

Fromage au piment

8 onces (225 g) de fromage cheddar, râpé (utilisez le disque à râper)
8 onces (225 g) de fromage colby, râpé (utilisez le disque à râper)
2 (4-onces [115 g]) pots de poivrons piquants en cube, égouttés
1 tasse (250 ml) de vinaigrette
1 cuiller à soupe (15 ml) de sucre
Sel et poivre à votre goût

Dans un bol GladWare®, traitez les fromages cheddar et colby. Mélangez les piments, la vinaigrette, le sucre, le sel et le poivre. Ajoutez plus ou moins de vinaigrette crémeuse pour obtenir la texture désirée. Mélangez bien.

Pour 12-14 portions.

Salsa

2 (14.5-onces [225 g]) boîtes de tomates à l'étuvée, non égouttées, tranchées (utilisez le disque à trancher)
½ oignon, râpé (utilisez le disque à râper)
2 clous de girofle, râpés (utilisez le disque à râper)
½ lime, jus
1 cuiller à thé (5 ml) de sel
¼ tasse (60 ml) de chilis verts tranchés en boîte ou à votre goût
3 cuillers à soupe (45 ml) de coriandre frais hâché

Dans un bol GladWare®, traitez les tomates, l'oignon et l'ail. Versez les autres ingrédients en mélangeant.

Pour 10-12 portions.

Réceptions

Guacamole en morceaux

2 tomates ventruées moyennes, tranchées (utilisez le disque à trancher)
 ¼ oignon rouge, râpé (utilisez le disque à râper)
 2 gousses d'ail, râpées (utilisez le disque à râper)
 2 avocat mûrs, coupés en deux, dénoyautés et pelés, tranchés (utilisez le disque à trancher)
 2 cuillers à soupe (30 ml) de jus de lime
 1 cuiller à soupe (15 ml) d'huile d'olive
 ¼ cuiller à thé (1.25 ml) de sel
 ¼ cuiller à thé (1.25 ml) de poivre

Dans un bol GladWare®, traitez les tomates, les oignons, l'ail et les avocats. Ajoutez les autres ingrédients en mélangeant. Réfrigérez avant de servir.

Pour 8 portions.

Trempelette de champignons et de bacon

6 tranches de bacon, cuit et tranché (utilisez le disque à trancher)
 ½ livre (225 g) de champignons, tranchés (utilisez le disque à trancher)
 2 gousses d'ail, râpées (utilisez le disque à râper)
 1.3 once (45 g) de mélange de soupe à l'oignon en poudre
 ⅛ cuiller à thé (0.75 ml) de poivre
 8 onces (225 g) de fromage à la crème, amolli
 8 onces (225 g) de crème aigre

Enveloppez le bacon d'une serviette en papier sans serrer et faites cuire au four à micro-ondes à température élevée pendant 6 minutes, jusqu'à ce qu'il soit croustillant.

Dans un bol GladWare®, traitez le bacon, les champignons et l'ail. Enlevez le bol, ajoutez le mélange à soupe, le poivre et le fromage à la crème, mélangez bien. Faites cuire au four à micro-ondes pendant 3 minutes, sans couvrir. Mélangez fréquemment. Faites cuire jusqu'à ce que le fromage fonde. Ajoutez la crème aigre en remuant. Servez chaud.

Pour environ 2 tasses (500 ml) de trempelette.

En option : Placez le bacon cuit, les champignons, l'ail, le mélange à soupe, le poivre et le fromage à la crème dans une casserole. Faites chauffer à température basse en mélangeant souvent jusqu'à ce que le fromage fonde. Enlevez du feu et ajoutez la crème aigre en remuant.

Réceptions

Raita indienne aux concombres

2 concombres, tranchés (utilisez le disque à trancher)
2 cuillers à soupe (30 ml) de coriandre
1 tasse (250 ml) de yoghourt nature
½ cuiller à thé (2.5 ml) de cumin en poudre
½ cuiller à thé (2.5 ml) de sel et poivre noir, à votre goût

Dans un bol GladWare®, traitez les concombres et le coriandre. Mélangez le yoghourt, le cumin, le sel et le poivre. Couvrez et réfrigérez pendant 2 à 3 heures avant de servir. Servez froid. **Pour 4 portions.**

Raita aux tomates

4 tomates, tranchées (utilisez le disque à trancher)
2 oignon vert, tranché (utilisez le disque à trancher)
1 cuiller à thé (5 ml) de chilis verts
1½ tasses (375 ml) de yoghourt nature
½ cuiller à thé (2.5 ml) de sel
¼ cuiller à thé (1.25 ml) de poivre noir

Dans un bol GladWare®, traitez les tomates, les oignons verts et les chilis verts. Mélangez le yoghourt, le sel et le poivre. Couvrez et réfrigérez de 2 à 3 heures avant de servir. Servez froid. **Pour 4 portions.**

Salade de fruits exotiques

1 mangue, pelée et tranchée (utilisez le disque à trancher)
1 banane, pelée et tranchée (utilisez le disque à trancher)
2 kiwis, tranché (utilisez le disque à trancher)
1 pomme, évidée et tranchée (utilisez le disque à trancher)
1 poire, évidée et tranchée (utilisez le disque à trancher)
12 fraises, décortiquées et tranchées (utilisez le disque à trancher)
½ tasse (125 ml) de sucre en poudre

Dans un bol GladWare®, traitez la mangue, la banane, les kiwis, la pomme, la poire et les fraises. Mélangez le sucre en poudre. Couvrez et réfrigérez pendant 2 à 3 heures avant de servir. Servez froid. **Pour 8 portions.**

Service aux clients

Si vous avez des questions sur votre appareil, appelez notre numéro gratuit de service à la clientèle. Avant d'appeler, veuillez noter les numéros de modèle, de type et de série et inscrivez ces renseignements ci-dessous. Vous pouvez trouver ces numéros sur le moteur de votre appareil. Ces renseignements nous aideront à répondre plus rapidement à vos questions.

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

Cette garantie s'applique aux produits achetés aux É.-U. ou au Canada.

GARANTIE LIMITÉE

Ce produit est garanti être exempt de vices de matériau et de fabrication pendant une période d'un (1) an pour les produits Hamilton Beach ou cent quatre-vingt (180) jours pour les produits Proctor-Silex et Traditions 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 s'usent et peuvent accompagner ce produit : pièces en verre, récipients en verre, couteaux/tamis, lames, joints de robinet de vidange, joints d'étanchéité, embrayages 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 et 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

hamiltonbeach.com • proctorsilex.com

CONSERVEZ CES NUMÉROS POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE!

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Cuando se están utilizando artefactos eléctricos deben seguirse ciertas precauciones básicas, entre las que se incluyen las siguientes:

1. Lea y guarde todas las instrucciones.
2. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
3. Si el cable de suministro de energía está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio u otra persona similarmente calificada para evitar un peligro.
4. Para protegerse de los choques eléctricos, nunca sumerja la base, el motor, el cable o el enchufe en agua o en algún otro líquido.
5. Cuando los niños estén cerca de cualquier artefacto eléctrico o lo estén usando, es necesario una supervisión muy estricta.
6. Este aparato no debe ser usado por niños.
7. Desconecte el cable del tomacorriente cuando no lo esté usando, antes de agregar o quitar componentes y antes de limpiarlo.
8. Evite el contacto con los componentes móviles.
9. No permita el funcionamiento de ningún artefacto eléctrico que tenga el cable o el enchufe dañado o después de que el artefacto ha fallado o se ha caído o dañado de alguna manera. Llame a nuestro número gratuito de asistencia al cliente para obtener información o un examen, reparación o ajuste de tipo eléctrico o mecánico.
10. El uso de accesorios no recomendados ni vendidos por Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc. puede causar incendio, choque eléctrico o lesiones.
11. No use su procesador de alimentos si tiene partes rotas.
12. No use este aparato al aire libre.
13. No permita que el cable cuelgue por fuera del borde de una mesa o de un mostrador o que esté en contacto con superficies calientes.
14. Nunca agregue los alimentos por la tolva de alimentos usando las manos cuando se encuentre rebanando o rallando alimentos. Siempre utilice el empujador de alimentos.
15. La cuchilla y el disco están muy afilados. Manéjelos con cuidado. Guárdelos fuera del alcance de los niños.
16. Antes de quitar la tapa, cerciórese que el disco o la cuchilla se han detenido totalmente.
17. Cerciórese que la tapa esté asegurada firmemente en su sitio antes de poner a funcionar el artefacto eléctrico.
18. Mientras esté procesando los alimentos, mantenga las manos y los utensilios fuera del alcance de la cuchilla y disco para evitar el riesgo de lesiones personales muy severas y/o daños a su procesador. Se puede utilizar una espátula de hule pero SOLAMENTE cuando no esté funcionando el procesador.
19. No intente interferir con el mecanismo de seguridad de cierre de la tapa.
20. Para reducir el riesgo de lesiones, cerciórese de insertar o quitar la cuchilla y el disco utilizando las ranuras para los dedos que se han provisto con este objeto. Siempre tenga mucho cuidado cuando quite la cuchilla y el disco del tazón y cuando lo esté lavando.
21. Asegúrese de colocar el interruptor en la posición apagado (OFF/O) después de cada uso. Siempre use el empujador para despejar los restos de comida que hayan quedado en la tolva. Cuando no sea posible limpiarlos de esta forma, apague el motor y desarme la unidad para retirar todos los restos de comida.
22. Este aparato no ha sido diseñado para aplicaciones comerciales, profesionales o industriales. Ha sido diseñado y construido exclusivamente para uso doméstico.
23. Nunca use el aparato por un período más largo o con mayores cantidades de ingredientes de las recomendadas por Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc.
24. No lo coloque sobre o cerca de un quemador caliente a gas o eléctrico o en un horno caliente.
25. No use este aparato en ninguna otra aplicación que no sea la designada.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

Información de seguridad para el usuario

Este artefacto debe utilizarse únicamente en un entorno doméstico.

Este electrodoméstico puede estar equipado con un enchufe polarizado. Este tipo de enchufe tiene una pata más ancha que la otra. El enchufe encajará en el tomacorriente en una sola dirección. Esta es una medida de seguridad con la intención de ayudar a reducir el riesgo de choque eléctrico. Si no puede insertar el enchufe en el tomacorriente, pruebe a darle vuelta al enchufe. Si, aún así, no encaja, haga que un electricista reponga el tomacorriente obsoleto. No intente invalidar la medida de seguridad del enchufe polarizado modificando el enchufe de alguna forma.

El largo del cable que se utiliza con este artefacto fue elegido para reducir los riesgos de enredarse o de tropezarse con un cable más largo. Si se necesita un cable más largo, se puede usar una extensión eléctrica siempre que esté clasificada a una capacidad igual o mayor que su procesador de alimentos. Se debe tener cuidado de arreglar el cable de extensión para que no cuelgue de la mesa o mostrador donde puede ser jalado por los niños o se pueda tropezar con él accidentalmente.

Precaución: Los tazones GladWare® no se deben usar para hervir alimentos, en hornos, parrillas o sobre la estufa. Antes de colocar en el microondas, abra una esquina de la tapa para que se ventile. Manipule todos los tazones calientes con cuidado.

Antes del primer uso

Desempaque el procesador. Manipule el disco de rebanar/rallar en acero inoxidable con cuidado ya que está bien afilado. Lave todas las partes, excepto el motor, en agua caliente jabonosa. Enjuague y deje secar.

Las siguientes partes se pueden lavar en el lavavajillas: El tazón GladWare®, el tazón permanente, la tapa, el disco, el empujador de alimentos, la tapa de almacenamiento del disco (accesorio opcional) y la pieza de bloqueo del disco.

¡Sugerencias!

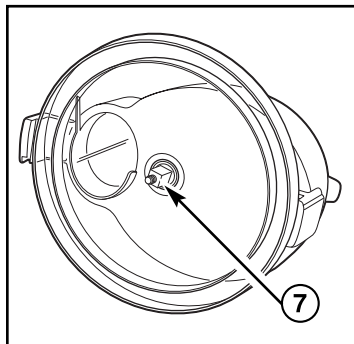
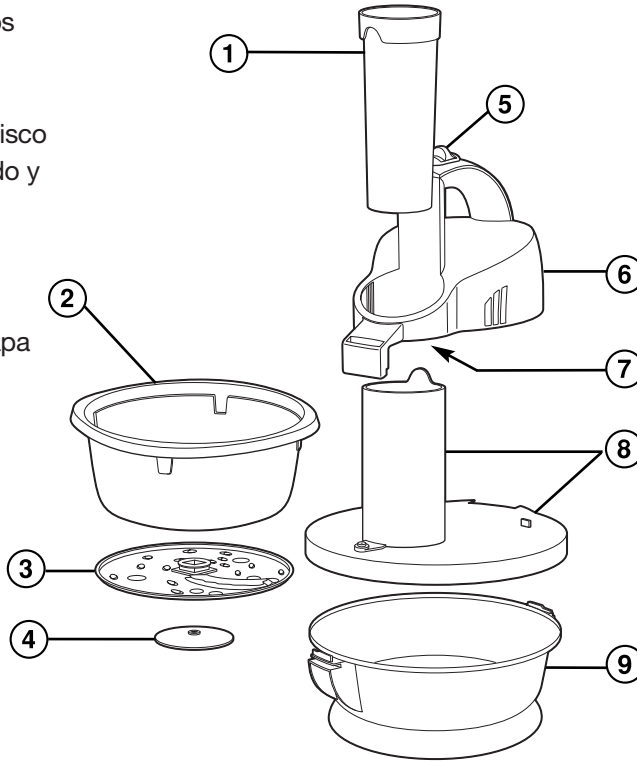
- Para obtener mejores resultados cuando use el disco para rallar queso mozzarella, el queso debe estar congelado y cortado con anticipación en cubitos no más grandes de 1½ pulgadas (3,5 cm).
- No use el tazón change-a-bowl™ para triturar hielo.
- Cuando rebane carne, la carne debe estar cocinada y fría para un mejor rendimiento.
- Coloque una fina capa de aceite vegetal en el borde del Bol Permanente para facilitar el cerrar y abrir de la tapa.
- Asegúrese de que la traba de disco se encuentre bien ajustada antes de procesar. Vuelva a ajustar la traba de disco si se destraba durante el proceso debido a la vibración.

Piezas y características

1. Empujador de alimentos
2. Tazón GladWare®
3. Disco de rebanar/rallar
4. Pieza de bloqueo del disco
5. Interruptor de encendido y apagado (ON/OFF)
6. Motor
7. Poste del motor (ver también recuadro)
8. Tolla de alimentos y tapa
9. Tazón permanente

Accesorios opcionales

10. Disco para rallar fino/rebanar con ondas
11. Tapa de almacenamiento del disco



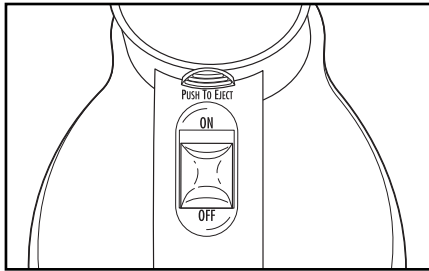
Accesorios opcionales

10 11

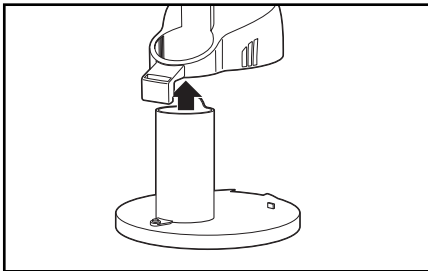
Para hacer pedidos, llame al:
1-800-851-8900 (en Estados Unidos)
hbaccessories.com

Cómo usar el change-a-bowl™

1. Verifique que el interruptor de control esté apagado y la unidad esté desconectada.

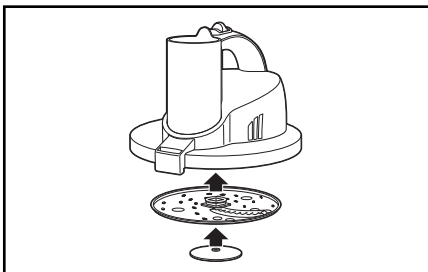


2. Alinee la tolva de alimentos con la abertura en el motor. Empuje la tolva de alimentos a través del orificio hasta que encaje en su lugar.

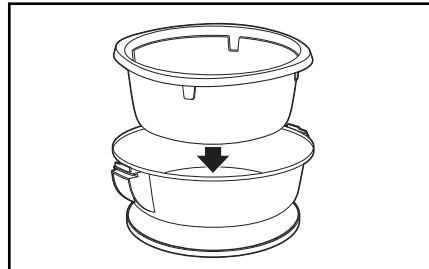


3. Coloque el disco para rebanar/rallar o el disco para rallar fino/rebanar con ondas en el poste del motor con el lado deseado orientado hacia la tapa. Enrosque el bloqueo del disco firmemente en el poste del motor.

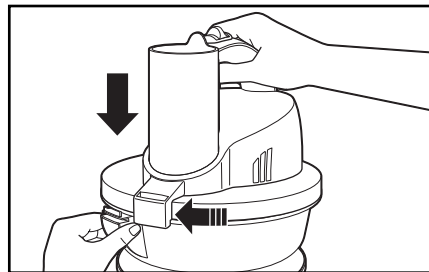
NOTA: El disco para rallar fino/rebanar con ondas es un accesorio opcional que está disponible con modelos selectos. Consulte la página 48 para la información de cómo ordenar.



4. Inserte el tazón GladWare® (6 tazas/ 1,4 L) en el tazón de procesamiento. Verifique que la tapa del tazón GladWare® se haya retirado. El tazón permanente también se puede usar sin el tazón GladWare® para procesamiento.

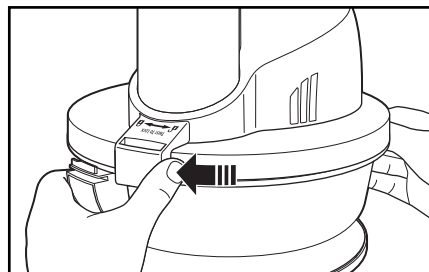


5. Coloque la tapa y el motor encima del tazón permanente y gire en el sentido del reloj.



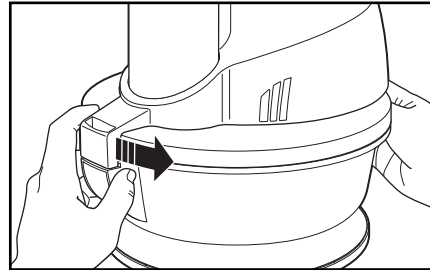
6. **Pour verrouiller :** Placez une main de chaque côté du bol permanent. Avec un pouce en haut du taquet et un doigt en bas de chaque côté, tournez dans le sens des aiguilles d'une montre.

NOTA: La unidad no funcionará a menos que la tapa esté fija en su posición.



7. Corte el alimento de manera que quepa en la tolva de alimentos. Llene la tolva con alimentos. Inserte la pieza para empujar los alimentos en la tolva. Siempre use esta pieza para empujar los alimentos en la tolva. **NUNCA EMPUJE LOS ALIMENTOS EN LA TOLVA CON LOS DEDOS**
8. Conecte la unidad y procese los alimentos en la posición ON.
9. Cuando la tolva de alimentos esté vacía, gire a OFF. Espere hasta que la cuchilla haya dejado de rotar antes de quitar la tapa.
10. Para procesar en otro tazón GladWare®, gire el motor en el sentido contrario del reloj para desbloquear la tapa del tazón permanente. Saque el tazón GladWare® e inserte un tazón GladWare® vacío.

11. **Pour déverrouiller :** Placez une main de chaque côté du bol permanent. Avec un doigt en haut du taquet et un pouce en bas de chaque côté, tournez dans le sens opposé à celui des aiguilles d'une montre.



Limpieza

1. Lave el tazón GladWare®, el tazón permanente, la tapa, el disco, el empujador de alimentos y la tapa de almacenamiento del disco (accesorio opcional) y la pieza de bloqueo del disco en agua caliente con jabón. Las siguientes partes se pueden lavar también en el estante superior del lavavajillas: el tazón GladWare®, el tazón permanente, la tapa, el disco, el empujador de alimentos, la tapa de almacenamiento del disco (accesorio opcional) y la pieza de bloqueo del disco.
2. Limpie el motor, el interruptor y el cable con un paño o una esponja húmeda. Para eliminar la mugre endurecida, use un limpiador suave que no sea abrasivo. **NUNCA SUMERJA EL MOTOR EN AGUA O EN OTRO LÍQUIDO.**

3. Para guardar, ensamble la unidad. Coloque la tapa en el tazón, pero no la bloquee.

Opcional:

Coloque el disco adicional en el área de almacenamiento del disco por debajo del tazón permanente. Encaje la tapa de almacenamiento del disco.



Recetas

Soluciones para platos rápidos 52

Platos familiares favoritos

Quesadillas de pollo	53
Pizza rápida	53
Ensalada de tacos	54
Fondue de pizza	54

Comidas de un solo plato

Cacerola de calabacín	55
Pollo con cinco especias y papas	55
Carne de res asiática y zapallo en salsa curry roja	56
Pollo al curry verde con zapallo	56
Vegetales sofritos	57

Ensaladas y acompañamientos

Ensalada de pollo	58
Ensalada de pepino	58
Ensalada de pasas y zanahorias	59
Ensalada de repollo	59
Ensalada de brócoli	60
Encurtido de pepino asiático picante	60
Plato de papas	61
Papas con queso	61

Postres

Postre crujiente de manzana	62
Pastel de jengibre con manzanas	62
Torta de pera con chocolate	63
Fresas marinadas con sorbete	63
Galletas originales	63

Para invitados

Queso con pimientos	64
Salsa	64
Guacamole en trozos	65
Pasta de hongos y tocineta	65
Pepino indio Raita	66
Tomates Raita	66
En salada de fruta exótica	66

Soluciones para platos rápidos

El tazón change-a-bowl™ ayuda a preparar comidas personalizadas rápidas y fáciles para dar gusto a todos los miembros de la familia. Planee con anticipación al preparar los ingredientes en los tazones GladWare® para armar platos rápidos por la noche.

Rebane vegetales, frutas y carnes en el tazón change-a-bowl™ y ralle el queso en tazones GladWare® separados.

Las personas pueden personalizar una comida al combinar sus ingredientes favoritos.

Noche de tacos

Quesadillas

Vegetales sofritos

Emparedados Panini

Fiesta de Raclette

Tortillas de huevos

Pizzas

Cena de espagueti

Barra de ensalada

Fiesta a la parrilla

Fiesta de Fondue

Parfaits de fruta

Accesorios opcionales:

Una tapa de almacenamiento del disco y un disco para rallar fino/rebanar con ondas están disponibles para ordenar. Este disco para rallar fino/rebanar con ondas hace comidas más interesantes para la familia, ya que los vegetales se pueden rallar o cortar de forma ondulada para mayor variedad. Los alimentos también se pueden desmenuzar o rallar finamente.



Disco de rallar
fino/cortar ondulado



Tapa de almace-
namiento del disco

**Para hacer pedidos, llame al:
1-800-851-8900 (en Estados Unidos)
hbaccessories.com**

Platos familiares favoritos

Quesadillas de pollo

2 pechugas de pollo, cocinadas y rebanadas (use el disco para rebanar)
4 onzas (115 g) de queso cheddar rallado (use el disco para rallar)
4 tortillas de harina

En el tazón GladWare®: Procese las pechugas de pollo cocinadas y el queso cheddar. Doble la tortilla de harina por la mitad y rellene con pollo y queso. Cocine por dos minutos cada lado de la tortilla en un sartén caliente. Corte en 3 triángulos. Repita el proceso con el resto de los ingredientes.

Rinde para 4 quesadillas.

Ingredientes adicionales:

Tomate rebanado (use el disco para rebanar)
Cebolla rebanada (use el disco para rebanar)

Pizza rápida

4 onzas (115 g) de queso mozzarella rallado (use el disco para rallar)
4 onzas (115 g) de pepperoni, rebanado (use el disco para rebanar)
½ pimiento verde rebanado (use el disco para rebanar)
4 hongos frescos rebanados (use el disco para rebanar)
½ cebolla rebanada (use el disco para rebanar)
1 lata de masa refrigerada para pizza
1 taza (250 ml) de salsa para pizza

En tazones GladWare® separados, procese el queso mozzarella, el pepperoni, el pimiento verde, los hongos y la cebolla.

Abra la masa refrigerada para pizza y coloque en una bandeja para hornear. Cubra la masa con una capa de salsa para pizza y queso mozzarella.

Coloque el pepperoni, el pimiento verde, los hongos y la cebolla sobre la pizza. Hornee a 400° F (205° C) por 20 minutos o hasta que esté lista.

Rinde para 4 porciones.

Platos familiares favoritos

Ensalada de tacos

½ libra (225 g) de carne de res molida
1 cucharada (15 ml) de chile en polvo
2 cucharaditas (10 ml) de p  prika
½ cucharada (10 ml) de comino
½ cucharada (10 ml) de cebolla en polvo
¼ cucharadita (1,25 ml) de pimienta cayena
12 hojuelas de tortilla

1 taza (250 ml) de lechuga rebanada (use el disco para rebanar)
1 tomate pequeño rebanado (use el disco para rebanar)
4 onzas (115 g) de queso cheddar rallado (use el disco para rallar)

Prepare la carne de res molida en un sartén. Escorra todo el líquido. Mezcle el chile en polvo, la p  prika, el comino en polvo, la cebolla en polvo y la pimienta cayena.

En un tazón GladWare[®], triture 6 hojuelas de tortilla. Agregue la carne de res molida condimentada. Procese la lechuga, el tomate y el queso cheddar. Cubra con las hojuelas de tortilla trituradas restantes. Sirva con salsa y crema ácida. **Rinde para 4 porciones.**

Fondue de pizza

14 onzas (425 g) de salsa para espagueti
4 onzas (115 g) de queso mozzarella rallado (use el disco para rallar)
2 cucharadas (30 ml) de queso parmesano rallado (use el disco para rallar)
1 cucharada (5 ml) de cebolla rallada (use el disco para rallar)
1 cucharadita (5 ml) de aderezo italiano
¼ cucharadita (1,25 ml) de sal de ajo

Vierta la salsa de espagueti en el tazón GladWare[®]. Procese el queso mozzarella, el queso parmesano y la cebolla en el tazón GladWare[®]. Agregue el aderezo italiano y la sal de ajo. Coloque en el microondas de 2 a 4 minutos o hasta que el queso est   derretido. Sirva con pan italiano cortado en cubitos de una pulgada (2,5 cm) para hundir en el queso.

Rinde para 6 porciones.

Opcional: En lugar de calentar en el horno microondas, coloque todos los ingredientes en una cacerola y cocine sobre la estufa a fuego lento hasta que el queso se derrita.

También se puede calentar y servir en una olla para Fondue.

Comidas de un solo plato

Cacerola de calabacín

3 calabacines amarillos medianos rebanados (use el disco para rebanar)
3 zapallos medianos rebanados (use el disco para rebanar)
1 cebolla grande rebanada (use el disco para rebanar)
1 lata (225 ml) de tomates estofados, sin escurrir y rebanados (use el disco para rebanar)
1 libra (450 g) de queso de su preferencia rallado (use el disco para rallar)
¼ taza (60 ml) de mantequilla
Sal y pimienta al gusto

En el tazón GladWare®, procese los calabacines, los zapallos, la cebolla, los tomates y el queso. Retire el tazón y mezcle. Coloque en el microondas en alto por 10 minutos o hasta que esté blando. Unte mantequilla y agregue sal y pimienta.

Rinde para 6 - 8 porciones.

Para hornear en un horno convencional: Coloque todos los ingredientes en un molde engrasado. Cubra y hornee a 325° F (160° C) por 30 minutos o hasta que los vegetales estén suaves y el queso se haya derretido. No use el tazón GladWare® en el horno.

Pollo con cinco especias y papas

2 papas medianas rebanadas (use el disco para rebanar)
2 pechugas de pollo sin hueso y sin piel, cocinadas y rebanadas (use el disco para rebanar)
2 cucharadas (30 ml) de aceite vegetal
1 cucharadita (5 ml) de polvo de cinco especias
½ cucharadita (2,5 ml) de pimienta negra
¼ cucharadita (1,25 ml) de sal

En el tazón GladWare®, rebane las papas y el pollo. Agregue el aceite, el polvo de las cinco especias, la pimienta y la sal. Coloque en el microondas en alto de 5 a 7 minutos o hasta que las papas estén suaves. Sirva caliente.

Rinde para 4 porciones.

Para hornear en horno convencional: Coloque todos los ingredientes en un molde para hornear engrasado. Cubra y hornee a 325° F (160° C) por 50 minutos o hasta que las papas estén suaves. No use el tazón GladWare® en el horno.

Comidas de un solo plato

Carne de res asiática y zapallo en salsa curry roja

- 1 diente de ajo rallado (use el disco para rallar)
- ½ libra (225 g) de carne de res sin hueso, cocinada y rebanada (use el disco para rebanar)
- 2 zapallos medianos rebanados (use el disco para rebanar)
- ½ taza (125 ml) de agua
- 2 cucharadas (30 ml) de pasta curry roja
- 2 cucharadas (30 ml) de salsa de pescado
- 1 cucharada (15 ml) de azúcar morena

En el tazón Gladware®, procese el ajo, la carne cocinada y los zapallos. Disuelva en agua la pasta curry roja, la salsa de pescado y el azúcar morena. Agregue la salsa a los ingredientes en el tazón Gladware®. Coloque en el microondas en alto de 2 a 3 minutos o hasta que los zapallos estén suaves. Mezcle para recubrir los zapallos y la carne con la salsa. Sirva caliente.

Rinde para 4 porciones.

Para hornear en un horno convencional: Coloque el ajo, la carne cocinada y los zapallos en un molde para hornear engrasado. Disuelva en agua la pasta de curry roja, la salsa de pescado y el azúcar morena. Agregue la salsa a los ingredientes en el molde para hornear. Cubra y hornee a 325° F (160° C) por 20 minutos o hasta que los zapallos estén suaves. No use el tazón GladWare® en el horno.

Pollo al curry verde con zapallo

- ¾ taza (175 ml) de leche de coco sin endulzar
- 2-3 cucharadas (30-45 ml) de pasta curry verde
- ¾ taza (175 ml) de caldo de pollo
- 1 cucharada (15 ml) de salsa de pescado
- 1 cucharada (15 ml) de azúcar morena
- 2 zapallos medianos rebanados (use el disco para rebanar)
- 1 pechuga de pollo sin hueso y sin piel, cocinada y rebanada (use el disco para rebanar)

Mezcle la leche de coco, la pasta curry verde, el caldo de pollo, la salsa de pescado y el azúcar morena en el tazón Gladware®. Coloque en el microondas en alto de 2 a 3 minutos hasta que comience a espesar.

Procesé los zapallos y el pollo cocinado en el tazón Gladware® con la salsa. Coloque en el microondas de 2 a 3 minutos hasta que los zapallos estén suaves. Mezcle los zapallos y el pollo hasta que queden recubiertos con la salsa. Sirva caliente. **Rinde para 2 - 3 porciones.**

Para hornear en un horno convencional: Mezcle la leche de coco, la pasta curry verde, el caldo de pollo, la salsa de pescado y el azúcar morena en una cacerola. Caliente sobre la estufa a fuego bajo hasta que la salsa comience a espesar. Coloque los zapallos, el pollo y la salsa en un molde para hornear engrasado. Cubra y hornee a 325° F (160° C) por 20 minutos o hasta que los zapallos estén suaves. No use el tazón GladWare® en el horno.

Comidas de un solo plato

Vegetales sofritos

- 1 diente de ajo rallado (use el disco para rallar)
- 1 tallo de apio rebanado (use el disco para rebanar)
- 4 hongos grandes rebanados (use el disco para rebanar)
- 1 zapallo mediano rebanado (use el disco para rebanar)
- 2 zanahorias rebanadas (use el disco para rebanar)
- 2 tazas (500 ml) de repollo rebanado (use el disco para rebanar)
- 1 cebolla pequeña rebanada (use el disco para rebanar)
- 2 cucharadas (30 ml) de aceite vegetal
- ¼ taza (60 ml) de maicena
- 1 taza (250 ml) de caldo de pollo
- ¼ taza (60 ml) de azúcar morena
- ¼ taza (60 ml) de vinagre de vino blanco
- 2 cucharadas (30 ml) de salsa de soya

En el tazón Gladware®, procese todos los vegetales.

Caliente el aceite en un sartén a fuego medio. Agregue los vegetales. Cocine de 5 a 10 minutos o hasta que estén listos, revolviendo constantemente. Disuelva la maicena en el caldo de pollo. Agregue el azúcar morena, el vinagre y la salsa de soya al caldo de pollo. Mezcle con la salsa y los vegetales. Cocine los vegetales y la salsa a fuego bajo, revolviendo constantemente hasta que la salsa espese.

Rinde para 6 porciones.

Ingredientes opcionales: Brócoli, arvejas chinas, castañas de agua, pimientos amarillos, verdes o rojos.

Sugerencia rápida: Reemplace los ingredientes de la salsa con alguna salsa que esté disponible comercialmente en el mercado.

Ensaladas y acompañamientos

Ensalada de pollo

2 pechugas de pollo partidas por la mitad sin hueso, cocinadas y rebanadas (use el disco para rebanar)
2 tallos de apio, rebanados (use el disco para rebanar)
¼ de cebolla rallada (use el disco para rallar)
1 taza (250 ml) de mayonesa
Sal y pimienta al gusto

En el tazón GladWare®, procese el pollo, el apio y la cebolla. Agregue la mayonesa, la sal y la pimienta. Sirva fría.

Rinde para 6 porciones.

Ingredientes opcionales para agregar: Nueces, uvas y semillas de girasol.

Ensalada de pepino

4 pepinos pequeños rebanados (use el disco para rebanar)
1 cebolla blanca pequeña rebanada (use el disco para rebanar)
3 cucharaditas (15 ml) de sal, divididas
½ taza (125 ml) de vinagre blanco
½ taza (125 ml) de agua
¼ taza (60ml) de azúcar blanca
1 cucharada (15 ml) de eneldo seco (o al gusto)
¼ cucharadita (1,25 ml) de pimienta
1 diente de ajo

En el tazón GladWare®, procese los pepinos y la cebolla. Espolvoree 2 cucharaditas (10 ml) de sal sobre los pepinos y la cebolla y déjelos reposar por una hora. Escorra. Mezcle el vinagre, el agua, el azúcar, el eneldo, la pimienta, el ajo y la sal restante. Refrigere por 3 horas antes de servir.

Rinde para 8 porciones.

Ensaladas y acompañamientos

Ensalada de pasas y zanahorias

3 zanahorias grandes ralladas (use el disco para rallar)
1 tallo de apio rebanado (use el disco para rebanar)
½ taza (125 ml) de pasas
½ taza (125 ml) de mayonesa o aderezo para ensalada
1 cucharadita (5 ml) de jugo de limón

En el tazón GladWare®, procese las zanahorias y el apio. Mezcle los ingredientes restantes. Sirva fría.

Rinde para 6 porciones.

Ensalada de repollo

1 repollo pequeño rebanado (use el disco para rebanar)
½ cebolla pequeña rallada (use el disco para rallar)
1 zanahoria grande rallada (use el disco para rallar)
¼ taza (60 ml) de vinagre de vino blanco
1 taza (250 ml) de aderezo para ensalada
½ taza (125 ml) de azúcar blanca

En el tazón GladWare®, procese el repollo, la cebolla y la zanahoria.

En el tazón GladWare®, mezcle rápidamente el vinagre, el aderezo para ensalada y el azúcar. Vierta suficiente aderezo en la ensalada hasta cubrirla. Mezcle bien, cubra y refrigere de 6 a 8 horas. Escorra cualquier exceso de líquido, revuelva y sirva fría.

Rinde para 4 porciones.

Ensaladas y acompañamientos

Ensalada de brócoli

- 2 tazas (500 ml) de brócoli rebanado (use el disco para rebanar)
- 2 tazas (500 ml) de repollo rebanado (use el disco para rebanar)
- 1 zanahoria rebanada (use el disco para rebanar)
- ½ cebolla pequeña rallada (use el disco para rallar)
- 1 taza (250 ml) de arándanos secos
- 1 taza (250 ml) de aderezo para ensalada de repollo

En el tazón GladWare®, procese el brócoli, el repollo, las zanahorias y la cebolla. Mezcle los arándanos secos y el aderezo para ensalada de repollo. Sirva fría.

Rinde para 5 tazas (1,25 L).

Opcional: Agregue una taza de nueces picadas o semillas de girasol.

Encurtido de pepino asiático picante

- ½ taza (125 ml) de vinagre blanco
- ½ taza (125 ml) de agua
- ½ taza (125 ml) de azúcar
- 1 cucharadita (5 ml) de sal
- 3 pepinos rebanados (use el disco para rebanar)
- 3 cebollinas rebanadas (use el disco para rebanar)
- 1 cucharadita (5 ml) de chiles rojos picantes triturados

En el tazón GladWare® mezcle el vinagre, el agua, el azúcar y la sal. Coloque en el microondas en alto de 2 a 3 minutos hasta que el azúcar se disuelva. En el mismo tazón GladWare®, procese los pepinos y las cebollinas. Agregue los chiles rojos. Puede servir frío o caliente. Lo que sobre se puede refrigerar hasta por una semana.

Rinde para alrededor de dos tazas (500 ml).

Ensaladas y acompañamientos

Plato de papas

½ cebolla pequeña rebanada (use el disco para rebanar)
 2 papas medianas rebanadas (use el disco para rebanar)
 Sal al gusto
 2 cucharadas (30 ml) de harina para todo propósito
 1 cucharada (15 ml) de mantequilla cortada en cuadritos
 1 taza (250 ml) de leche

En el tazón GladWare®, procese las papas. En un tazón separado, mezcle la sal, la harina, la mantequilla y la leche. Coloque en el microondas en alto por 1 minuto. Vierta poco a poco la mezcla de la leche sobre las papas. Coloque en el microondas en alto por 10 minutos o hasta que las papas estén suaves al pincharlas con un tenedor. Déjelas reposar por 15 minutos antes de servir.

Rinde para 4 porciones.

Para hornear en horno convencional: En una cacerola, derrita margarina, luego agregue la harina, la sal y la pimienta. Agregue la leche. Cocine mientras revuelve a fuego medio hasta que la salsa espese. Coloque en capas la cebolla, las papas y la salsa en un molde para hornear. Hornee a 325° F (160° C) de 50 a 60 minutos o hasta que las papas estén suaves. No use el tazón GladWare® en el horno.

Papas con queso

2 papas rebanadas (use el disco para rebanar)
 ½ cebolla pequeña rallada (use el disco para rallar)
 ¼ pimiento verde rebanado (use el disco para rebanar)
 2 onzas (50 g) de queso cheddar rallado (use el disco para rallar)
 Sal y pimienta al gusto
 ⅓ taza (30 ml) de mantequilla o margarina

En el tazón GladWare®, procese las papas, la cebolla, el pimiento verde y el queso cheddar. Agregue la mantequilla. Coloque en el microondas en alto por 15 minutos o hasta que las papas estén suaves al pincharlas con un tenedor.

Rinde para 6 - 8 porciones.

Para hornear en horno convencional: Agregue las papas, la cebolla, el pimiento verde, el queso cheddar, la sal, la pimienta y la mantequilla a un molde para hornear engrasado de 1½ cuartos (1,5 L) de galón de capacidad. Cubra y hornee a 325° F (160° C) por 50 minutos o hasta que esté listo. No use el tazón GladWare® en el horno.

Postres

Postre crujiente de manzana

- 4 manzanas medianas, sin el corazón, peladas y rebanadas (use el disco para rebanar)
- 4 galletas de jengibre ralladas (use el disco para rallar)
- ¼ taza (60 ml) de nueces de nogal o nueces Pecan ralladas (use el disco para rallar)
- ¼ taza (60 ml) de azúcar morena empacada
- 1 cucharadita (5 ml) de especia para pastel de manzana
- 4 cucharaditas (20 ml) de mantequilla

En el tazón GladWare®, procese las manzanas. En un tazón GladWare® limpio, procese las galletas y las nueces. Mezcle el azúcar morena, la especia para pastel de manzana y la mantequilla hasta que la mezcla se asemeje a unas migajas gruesas. Rocíe la mezcla de migajas sobre las manzanas. Coloque en el microondas en alto por 10 minutos o hasta que las manzanas estén suaves al pincharlas con un tenedor. **Rinde para 8 porciones.**

Para hornear en un horno convencional: Agregue las manzanas a un molde para hornear engrasado. En otro tazón, mezcle las galletas, las nueces, el azúcar morena, la especia para pastel de manzana y la mantequilla hasta que la mezcla se asemeje a unas migajas gruesas. Vierta la mezcla sobre las manzanas. Hornee a 325° F (160° C) de 20 a 30 minutos o hasta que las manzanas estén suaves. No use el tazón GladWare® en el horno.

Torta de jengibre con manzanas

- 2 cucharadas (30 ml) de azúcar morena
- 1 manzana pelada y dividida en cuartos, rebanada (use el disco para rebanar)
- 1 paquete de mezcla de torta de jengibre de 14 onzas (396 g)
- Crema batida (opcional)

Espolvoree el azúcar morena en una capa delgada en el tazón GladWare®. Procese la manzana en el tazón GladWare®. Mezcle la masa de la torta de jengibre según las instrucciones del paquete. Vierta la mezcla de la torta sobre los pedazos de manzana. Coloque en el microondas en alto de 4 a 7 minutos. Deje reposar por 5 minutos. Voltee la torta en un plato. Sirva caliente con crema batida. **Rinde para 8 porciones.**

Para hornear en un horno convencional: En un molde de 9 pulgadas (23 cm) para tortas, agregue una cucharada (15 ml) de mantequilla derretida y el azúcar morena. Unte uniformemente el fondo del molde. Agregue una capa de manzanas. Mezcle la masa de torta de jengibre según las instrucciones del paquete. Unte la mezcla uniformemente sobre las manzanas. Hornee a 350° F (180° C) de 30 a 40 minutos o hasta que esté lista.

Postres

Torta de pera con chocolate

2 cucharadas (30 ml) de azúcar
1 pera pelada y dividida en cuartos rebanada (use el disco para rebanar)
1 paquete de mezcla para Brownies de 10,25 onzas (250 g)
Helado (opcional)

Espolvoree una capa delgada de azúcar en el tazón GladWare®. Procese la pera en el tazón GladWare®. Mezcle la mezcla para Brownies según las instrucciones del paquete. Vierta la mezcla sobre los pedazos de pera. Coloque en el microondas en alto de 4 a 6 minutos. Deje reposar por 5 minutos. Sirva invertida en el plato. Sirva caliente con helado. Rinde para 8 porciones.

Para hornear en un horno convencional: En un molde de 9 pulgadas (23 cm) para tortas, agregue una cucharada (15 ml) de mantequilla derretida y el azúcar. Unte uniformemente el fondo del molde. Agregue una capa de peras. Mezcle la masa para Brownies según las instrucciones del paquete. Unte la mezcla uniformemente sobre las peras. Hornee a 350° F de 25 a 30 minutos o hasta que esté lista. No use el tazón GladWare® en el horno.

Fresas marinadas con sorbete

4 tazas (1 litro) de fresas rebanadas (use el disco para rebanar)
4 cucharadas (60 ml) de azúcar pulverizada
4 cucharadas grandes de sorbete de limón

En el tazón GladWare®, procese las fresas y luego agregue el azúcar pulverizada. Cubra y refrigere por dos horas. Coloque $\frac{1}{4}$ taza (60 ml) de fresas en un tazón para servir. Agregue una cucharada grande de sorbete en los tazones de servir y cubra con un $\frac{1}{4}$ de taza (60 ml) de fresas.

Rinde para 8 porciones.

Galletas originales

2 tazas (500 ml) de ingredientes varios* (use el disco para rebanar)
2 tazas (500 ml) de trozos de chocolate
Chispitas, azúcar para decorar (opcional)

**Cualquier combinación de cereal de desayuno, pretzels, nueces o productos secos de merienda que tenga en la despensa. Puede mezclar coco o cualquier fruta seca.*

Coloque en el microondas los trozos de chocolate en el tazón GladWare® en alto de 1 a 2 minutos (Revuelva cada 30 segundos).

En el tazón GladWare®, procese los ingredientes varios (agregue frutas secas o pasas después de procesar). Revuelva los ingredientes con una cuchara hasta que estén totalmente mezclados. Coloque en papel parafinado y cubra con chispitas, si así lo prefiere. Deje reposar a temperatura ambiente hasta que se haya endurecido (aproximadamente 30 minutos).

Rinde para una docena de galletas.

Para invitados

Queso con pimientos

8 onzas (225 g) de queso cheddar rallado (use el disco para rallar)
8 onzas (225 g) queso colby rallado (use el disco para rallar)
2 frascos (4 onzas [115 g]) de pimientos cortados en cubitos, escurridos
1 taza (250 ml) de aderezo para ensalada
1 cucharada (15 ml) de azúcar
Sal y pimienta al gusto

En el tazón GladWare®, procese el queso cheddar y el colby. Mezcle los pimientos, el aderezo para ensalada, el azúcar, la sal y la pimienta. Agregue más, o menos, aderezo de ensalada cremoso hasta lograr la textura deseada. Mezcle bien.

Rinde para 12 -14 porciones.

Salsa

2 latas (14.5 onzas [225 g]) de tomates estofados, escurridos, rebanados
(use el disco para rebanar)
½ cebolla rallada (use el disco para rallar)
2 dientes de ajos rallados (use el disco para rallar)
½ limón exprimido
1 cucharadita (5 ml) de sal
¼ taza (60 ml) de chiles verdes enlatados rebanados o al gusto
3 cucharadas (45 ml) de cilantro fresco picado

En el tazón GladWare®, procese los tomates, la cebolla y el ajo. Agregue los ingredientes restantes.

Rinde para 10-12 porciones.

Para invitados

Guacamole en trozos

2 tomates ciruela medianos rebanados (use el disco para rebanar)
¼ cebolla morada rallada (use el disco para rallar)
2 dientes de ajo rallados (use el disco para rallar)
2 aguacates maduros partidos por la mitad pelados sin semillas y rebanados (use el disco para rebanar)
2 cucharadas (30 ml) de jugo de limón
1 cucharada (15 ml) de aceite de olivas
¼ cucharadita (1,25 ml) de sal
¼ cucharadita (1,25 ml) de pimienta

En el tazón GladWare®, procese los tomates, la cebolla, el ajo y los aguacates. Agregue el resto de ingredientes. Enfríe antes de servir.

Rinde para 8 porciones.

Pasta de hongos y tocineta

6 rodajas de tocineta cocinadas y rebanadas (use el disco para rebanar)
½ libra (225 g) de hongos rebanados (use el disco para rebanar)
2 dientes de ajo rallados (use el disco para rallar)
Paquete de 1,3 onzas (45 g) de mezcla de sopa de cebolla seca
⅓ cucharadita (0,75 ml) de pimienta
8 onzas (225 g) de queso de crema blando
8 onzas (225 g) de crema ácida

Envuelva flojamente la tocineta en papel toalla y luego coloque en el microondas en alto por 6 minutos hasta que esté crujiente.

En el tazón GladWare®, procese la tocineta, los hongos y el ajo. Retire el tazón. Agregue la mezcla de sopa, la pimienta y el queso de crema.

Mezcle a fondo. Coloque en el microondas en medio durante 3 minutos sin cubrir. Revuelva con frecuencia. Cocine hasta que el queso se haya derretido. Agregue la crema ácida. Sirva caliente. **Rinde para alrededor de 2 tazas (500 ml) de pasta.**

Opcional: Coloque la tocineta cocinada, los hongos, el ajo, la mezcla de sopa, la pimienta y la crema ácida en una cacerola. Coloque a fuego bajo removiendo con frecuencia hasta que el queso se haya derretido. Retire del calor y agregue la crema ácida.

Para invitados

Pepino indio Raita

2 pepinos rebanados (use el disco para rebanar)
2 cucharadas (30 ml) de cilantro
1 taza (250 ml) de yogurt sin sabor
½ cucharadita (2,5 ml) de comino en polvo
½ cucharadita (2,5 ml) de sal y pimienta negra al gusto

En el tazón Gladware®, procese los pepinos y el cilantro. Agregue el yogurt, el comino, la sal y la pimienta. Cubra y deje enfriar de 2 a 3 horas antes de servir. Sirva frío. **Rinde para 4 porciones.**

Tomates Raita

4 tomates rebanados (use el disco para rebanar)
2 cebollas verdes rebanadas (use el disco para rebanar)
1 cucharadita (5 ml) de chiles verdes
1½ tazas (375 ml) de yogurt sin sabor
½ cucharadita (2,5 ml) de sal
¼ cucharadita (1,25 ml) de pimienta negra

En el tazón Gladware®, procese los tomates, la cebolla verde y los chiles verdes. Agregue el yogurt, la sal y la pimienta. Cubra y deje enfriar de 2 a 3 horas antes de servir. Sirva frío. **Rinde para 4 porciones.**

Ensalada de fruta exótica

1 mango pelado y rebanado (use el disco para rebanar)
1 banano pelado y rebanado (use el disco para rebanar)
2 kiwis rebanados (use el disco para rebanar)
1 manzana sin corazón rebanada (use el disco para rebanar)
1 pera sin corazón rebanada (use el disco para rebanar)
12 fresas peladas rebanadas (use el disco para rebanar)
½ taza (125 ml) de azúcar pulverizada

En el tazón GladWare®, procese el mango, el banano, los kiwis, la manzana, la pera y las fresas. Agregue el azúcar pulverizada. Cubra y deje enfriar de 2 a 3 horas antes de servir. Sirva fría.

Rinde para 8 porciones.

Hamilton Beach**Proctor Silex**

Grupo HB PS, S.A. de C.V.
 Monte Elbruz No. 124 Int. 601
 Col. Palmitas Polanco
 México, D.F. C.P. 11560
 Tel. 52 82 31 05 y 52 82 31 06
 Fax. 52 82 3167

PÓLIZA DE GARANTÍA

PRODUCTO:	MARCA:	Hamilton Beach: <input type="checkbox"/> Proctor-Silex: <input type="checkbox"/>	MODELO:
<p>Hamilton Beach/Proctor-Silex cuenta con una Red de Centros de Servicio Autorizada, por favor consulte en la lista anexa el nombre y dirección de los establecimientos en la República Mexicana en donde usted podrá hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía. Para mayor información llame sin costo: Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100</p>			
<p>Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra: GARANTÍA DE 1 AÑO.</p>			
COBERTURA			
<ul style="list-style-type: none"> Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra. Grupo HB PS, S.A. de C.V. se obliga a reemplazar, reparar o reponer, cualquier pieza o componente defectuoso; proporcionar la mano de obra necesaria para su diagnóstico y reparación, todo lo anterior sin costo adicional para el consumidor. Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio. 			
LIMITACIONES			
<ul style="list-style-type: none"> Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cuchillas, vasos, jarras, filtros, etc. Grupo HB PS, S.A. de C.V. no se hace responsable por los accidentes producidos a consecuencia de una instalación eléctrica defectuosa, ausencia de toma de tierra, clavija de enchufe en mal estado, etc. 			
EXCEPCIONES			
<p>Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:</p> <ol style="list-style-type: none"> Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso. Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Grupo HB PS, S.A. de C.V. el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo. <p>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.</p>			
PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA			
<ul style="list-style-type: none"> Para hacer efectiva la garantía no deben exigirse mayores requisitos que la presentación del producto y la póliza correspondiente, debidamente sellada por el establecimiento que lo vendió. Para hacer efectiva la garantía, lleve su aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio (consulte la lista anexa). Si no existe Centro de Servicio Autorizado en su localidad siga las siguientes instrucciones: <ol style="list-style-type: none"> Empaque su producto adecuadamente para que no se dañe durante el traslado. Anote claramente sus datos y los del Centro de Servicio al que está enviando el producto. No incluya partes sueltas ni accesorios para evitar su pérdida. El tiempo de reparación, en ningún caso será mayor de 30 días naturales contados a partir de la fecha de recepción del producto en nuestros Centros de Servicio Autorizados. En caso de que el producto haya sido reparado o sometido a mantenimiento y el mismo presente deficiencias imputables al autor de la reparación o del mantenimiento dentro de los treinta días naturales posteriores a la entrega del producto al consumidor, éste tendrá derecho a que sea reparado o mantenido de nuevo sin costo alguno. Si el plazo de la garantía es superior a los treinta días naturales, se estará a dicho plazo. El tiempo que duren las reparaciones efectuadas al amparo de la garantía no es computable dentro del plazo de la misma. Cuando el bien haya sido reparado se iniciará la garantía respecto de las piezas repuestas y continuará con relación al resto. En el caso de reposición del bien deberá renovarse el plazo de la garantía. 			
DÍA ___ MES ___ AÑO ___	<p>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:</p> <p style="text-align: center;">GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO (DIMALSA) Prof. Av. La Joya s/n. Esq. Av. San Antonio Col. El Infiernillo C.P. 54878 Cuautitlán, Edo de México Tel. (55) 58 99 62 42 • Fax. (55) 58 70 64 42 Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100</p>		

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

Distrito Federal

ELECTRODOMÉSTICOS
Av. Plutarco Elias Cailles No. 1499
Zacahuitzco MEXICO 09490 D.F.
Tel: 01 55 5235 2323
Fax: 01 55 5243 1397

CASA GARCIA
Av. Patriotismo No. 875-B
Mixcoac MEXICO 03910 D.F.
Tel: 01 55 5563 8723
Fax: 01 55 5615 1856

Nuevo Leon

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

Jalisco

REF. ECONÓMICAS DE OCCIDENTE,
S.A. DE C.V.
Garibaldi No. 1450
Ladrón de Guevara
GUADALAJARA 44660 Jal.
Tel: 01 33 3825 3480
Fax: 01 33 3826 1914

Chihuahua

DISTRIBUIDORA TURMIX
Av. Paseo Triunfo de la Rep. No. 5289 Local 2 A.
Int. Hipermart
Alamos de San Lorenzo
CD. JUAREZ 32340 Chih.
Tel: 01 656 617 8030
Fax: 01 656 617 8030

Modelos:	Tipo:	Características Eléctricas:		
70800	FP13	120 V~	60 Hz	300 W
70850	FP13	120 V~	60 Hz	300 W

Los números de modelo también pueden estar seguidos del sufijo "MX".

HAMILTON BEACH ♦ PROCTOR-SILEX, INC.

263 Yadkin Road, Southern Pines, NC 28387

PROCTOR-SILEX CANADA, INC.

Picton, Ontario K0K 2T0