

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

Visit www.hamiltonbeach.com for our complete line of products and Use and Care Guides – as well as delicious recipes, tips, and to register your product online!

Rendez-vous sur www.hamiltonbeach.ca pour notre liste complète de produits et de nos manuels utilisateur – ainsi que nos délicieuses recettes, nos conseils et pour enregistrer votre produit en ligne

Visite www.hamiltonbeach.com.mx para obtener nuestra línea completa de productos y las Guías de Uso y Cuidado, además de deliciosas recetas, consejos y para registrar su producto en línea

Questions

Please call us – our friendly associates are ready to help.
USA: 1.800.851.8900

Questions

N'hésitez pas à nous appeler – nos associés s'empresseront de vous aider.

CAN : 1.800.267.2826

Preguntas

Por favor llámenos – nuestros amables representantes están listos para ayudar.

MEX: 01 800 71 16 100

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

Hamilton Beach®



SaladXpress™
Râpe SaladXpress™
SaladXpress™

English	2
Français.....	11
Español	21

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, including the following:

1. Read and save all instructions.
2. This appliance is not intended for use by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
4. To protect against risk of electrical shock, do not immerse base, motor, cord, or plug in water or other liquid.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
6. Turn the appliance OFF (●), then unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
7. Avoid contacting moving parts.
8. Do not operate any appliance with a damaged supply cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Supply cord replacement and repairs must be conducted by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. Call the provided customer service number for information on examination, repair, or adjustment.
9. The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock, or injury.
10. Do not use your food processor if any part is broken.
11. Do not use appliance outdoors.
12. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
13. Keep hands and utensils away from moving cones 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 appliance is not running.
14. The blades in the cones are sharp. Handle carefully. Store out of reach of children.
15. Never feed food into food chute by hand. Always use the food pusher.
16. Make sure the cones have come to a full stop before removing.
17. To reduce the risk of injury, be sure to insert or remove cones using hubs provided for this purpose. Use caution when removing cones and when cleaning.
18. Always use the pusher to clear the food chute. When this method is not possible, unplug cord from outlet and disassemble unit to remove the remaining food.
19. The appliance is not intended for commercial, professional, or industrial use. It is designed and built exclusively for household use only.
20. Never use appliance for a longer period or with a larger amount of ingredients other than that recommended by appliance manufacturer.
21. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
22. Do not use appliance for other than intended use.
23. Check that the appliance is OFF (●) before plugging cord into wall outlet. To disconnect, turn the control to OFF (●); then remove plug from wall outlet. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.

24. Be careful if hot liquid is poured into the food processor bowl as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Other Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only.

⚠ WARNING Shock Hazard: This appliance has a polarized plug (one wide blade) that reduces the risk of electric shock. The plug fits only one way into a polarized outlet. Do not defeat the safety purpose of the plug by modifying the plug in any way or by using an adapter. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, have an electrician replace the outlet.

The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary, an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the appliance. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.

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

Parts and Features

BEFORE FIRST USE: Unpack SaladXpress™. Handle cones carefully; they are very sharp. Wash all parts except base in hot, soapy water. Rinse; then dry.

To order parts:

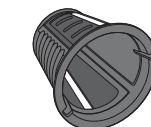
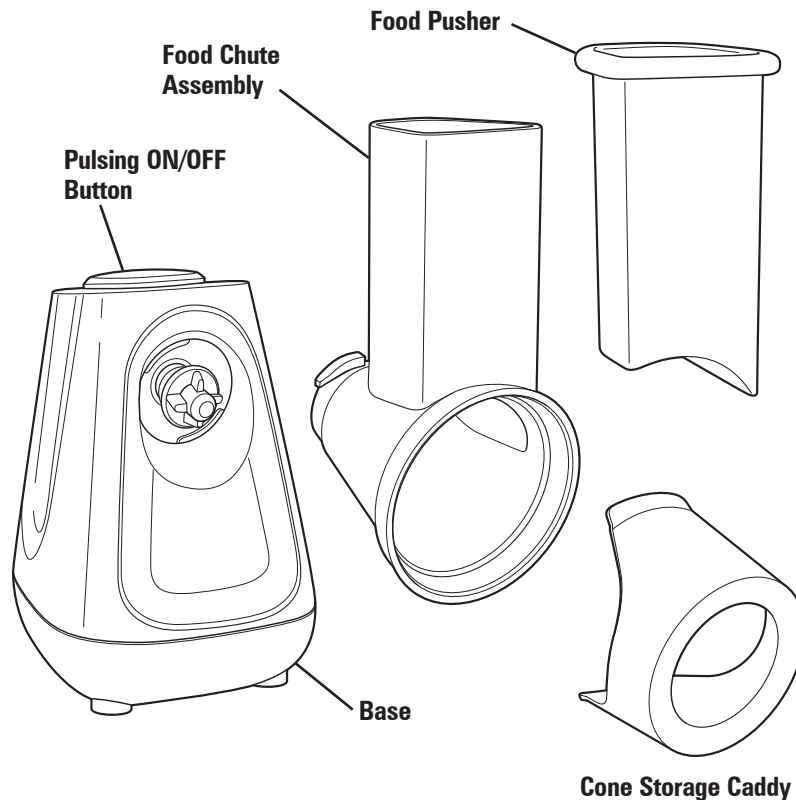
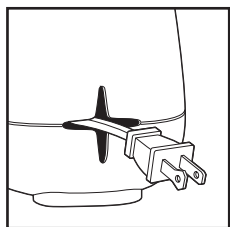
US: 1.800.851.8900

www.hamiltonbeach.com

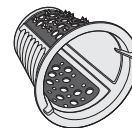
Canada: 1.800.267.2826

www.hamiltonbeach.ca

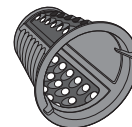
Cord Stuff Storage
(located on back of base)



Green Slicing Cone



Yellow Grating Cone



Orange Shredding Cone



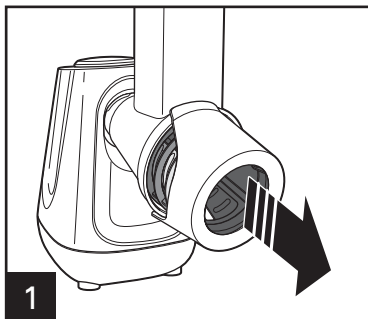
Red Crinkle-Cut Cone

How to Use SaladXpress™

⚠ WARNING Laceration Hazard.

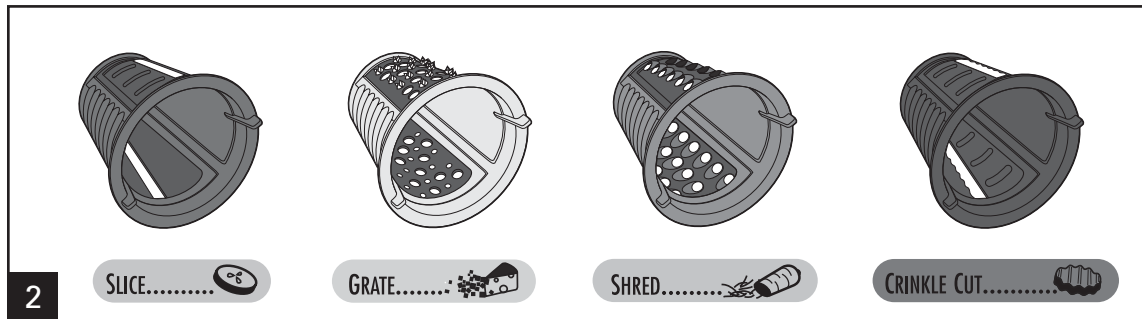
Handle cones carefully; they are very sharp. Turn off and unplug before inserting or removing cones.

NOTE: Operate using only one cone at a time.



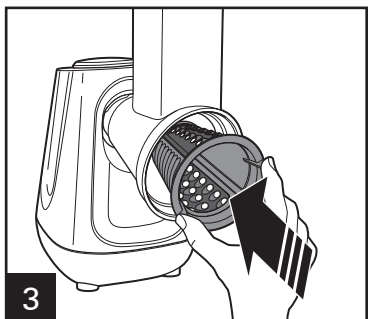
1

Remove cone storage caddy from front of food chute. Carefully remove cones.



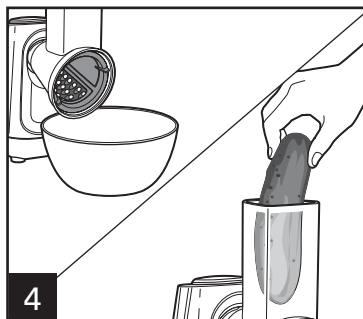
2

Choose appropriate cone for the food you will be slicing, shredding, grating, or crinkle-cutting. Refer to chart on page 7 and color graphic on back of unit.



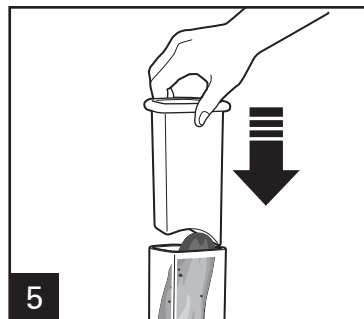
3

Using tabs, place cross-shaped opening of cone onto cross-shaped piece on food chute assembly. Turn clockwise to lock.



4

Place a bowl under chute opening to catch sliced food. Fill chute with food.



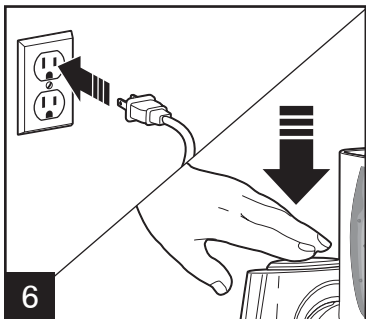
5

Place food pusher in food chute.

⚠ WARNING Laceration Hazard:

Always use food pusher to feed food into food chute. **NEVER PUSH FOOD THROUGH CHUTE WITH HANDS OR OTHER OBJECTS.**

How to Use SaladXpress™



6 Press pulsing ON/OFF (⏻) button.

⚠ WARNING Laceration Hazard:

Keep hands away from chute opening while unit is running.



7 Push food pusher down as SaladXpress™ processes food into bowl.

Tips and Techniques

- This SaladXpress™ is excellent to slice, shred, grate, or crinkle-cut most foods. Do not use your food processor for the following: grinding grain, coffee beans, or spices; or slicing meat or frozen foods.
- Operating time will depend on quantity of food being processed. Most foods can be sliced, grated, or shredded in seconds. If unit is operated continuously for an extended period of time, let the processor rest about 4 minutes before continuing.
- To slice or shred cheese, use only firm cheese like Cheddar or Swiss that has been chilled for at least 30 minutes. Cheese should be processed immediately after being removed from the refrigerator. Soft cheese like mozzarella should be placed in the freezer for 30 minutes prior to processing to ensure it is firm enough for shredding.
- To prevent browning of some sliced fruits, mix 1 Tablespoon lemon juice with 1 cup water. Soak 3 to 5 minutes; drain fruit and pat dry with a paper towel. Refrigerate fruit immediately.

Processing Charts

ATTACHMENT

FOODS

Green Slicing Cone

Cucumbers, celery, apples, carrots, potatoes, cabbage, peppers, radishes, firm-chilled cheeses, zucchini, yellow squash, sweet potatoes, beets, strawberries, pears, jicama, cookies (for ice cream toppings or mix-ins)

Yellow Grating Cone

Chocolate, graham crackers or vanilla wafers (for pie crust), firm-chilled cheeses such as Parmesan, Romano, or cheddar

Orange Shredding Cone

Cabbage, potatoes, carrots, sweet potatoes, yellow squash, zucchini, broccoli stalks, radishes, leeks, chilled cheeses

Red Crinkle-Cutting Cone

Potatoes, radishes, carrots, cucumbers, zucchini, yellow squash, sweet potatoes, beets, jicama, apples, pears

Visit www.hamiltonbeach.com for our complete line of products and Use and Care Guides – as well as delicious recipes, tips, and to register your product online!

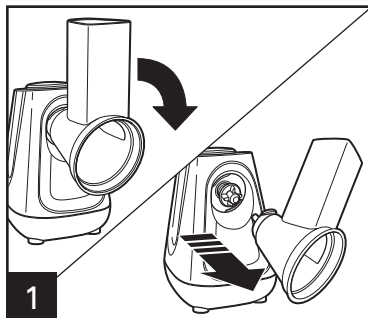
Care and Cleaning

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard.

Disconnect power before cleaning. Do not immerse cord, plug, or base in any liquid.

⚠ WARNING Laceration Hazard.

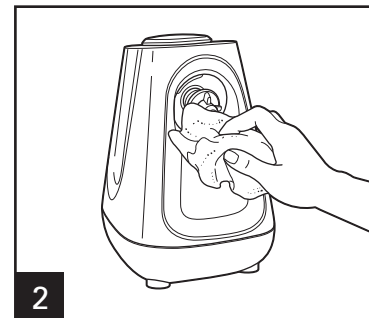
Handle cones carefully; they are very sharp. Turn off and unplug before inserting or removing cones.



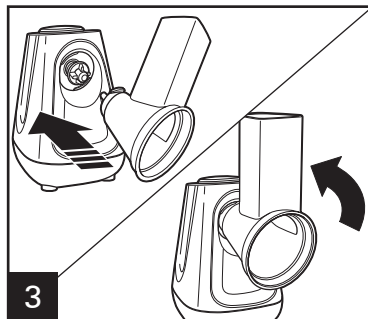
1
Unplug unit. To remove food chute for cleaning, rotate clockwise to unlock.



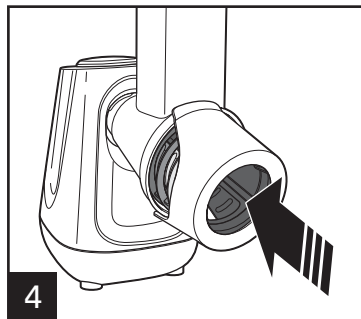
DISHWASHER-SAFE
DO NOT use the "SANI" setting when washing in the dishwasher. "SANI" cycle temperatures could damage your product. All removable parts may also be cleaned in the sink with hot, soapy water. Use caution when washing cones.



2
Wipe base and cord with a damp cloth or sponge. If necessary, use a mild nonabrasive cleanser.



3
To replace food chute assembly, align small end of food chute assembly with opening on base. Rotate counterclockwise to lock in place.



4
To store cones, insert all four cones into chute opening and snap on storage caddy.

Troubleshooting

PROBLEM	PROBABLE CAUSE/SOLUTION
Food is not sliced or shredded uniformly.	<ul style="list-style-type: none">• Packing too much food in the food chute or pushing too hard on the food pusher may cause the processed food to be irregularly sliced or shredded.
Unit stops and will not come back on.	<ul style="list-style-type: none">• Is the outlet still working? Check it by plugging in a working lamp or other appliance. You may have overloaded the circuit and blown a fuse or tripped the circuit breaker.• Unplug unit, allow to stand for 3 to 4 minutes, and then press ON. If none of these suggestions correct the problem, DO NOT attempt to repair the unit. Call the Customer Service number to get the name of your nearest Authorized Service Center.
Unit has a burning smell.	<ul style="list-style-type: none">• There may be a residue left on the motor from the manufacturing process, causing a slight odor during initial use. This will go away. If a strong odor or any visible smoke appears, unplug unit IMMEDIATELY and call the Customer Service number.
Cheese is not shredding well.	<ul style="list-style-type: none">• Cheese should be processed immediately after being removed from the refrigerator. Soft cheese like mozzarella should be placed in the freezer for 30 minutes prior to processing to ensure it is firm enough for shredding.
Fruits or vegetables are not shredding or slicing.	<ul style="list-style-type: none">• Fruits or vegetables should be firm and not overripe. Store vegetables with high water content in the refrigerator prior to processing. Room-temperature vegetables are less firm and do not perform as well.

Limited Warranty

This warranty applies to products purchased and used in the U.S. and Canada. This is the only express warranty for this product and is in lieu of any other warranty or condition.

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of five (5) years from the date of original purchase in Canada and one (1) year from the date of original purchase in the U.S. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this product or any component found to be defective, at our option; however, you are responsible for all costs associated with returning the product to us and our returning a product or component under this warranty to you. If the product or component is no longer available, we will replace with a similar one of equal or greater value.

This warranty does not cover glass, filters, wear from normal use, use not in conformity with the printed directions, or damage to the product resulting from accident, alteration, abuse, or misuse. This warranty extends only to the original consumer purchaser or gift recipient. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to make a warranty claim. This warranty is void if the product is used for other than single-family household use or subjected to any voltage and waveform other than as specified on the rating label (e.g., 120V ~ 60 Hz).

We exclude all claims for special, incidental, and consequential damages caused by breach of express or implied warranty. All liability is limited to the amount of the purchase price. **Every implied warranty, including any statutory warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose, is disclaimed except to the extent prohibited by law, in which case such warranty or condition is limited to the duration of this written warranty.** This warranty gives you specific legal rights. You may have other legal rights that vary depending on where you live. Some states or provinces do not allow limitations on implied warranties or special, incidental, or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you.

To make a warranty claim, do not return this appliance to the store. Please call 1.800.851.8900 in the U.S. or 1.800.267.2826 in Canada or visit hamiltonbeach.com in the U.S. or hamiltonbeach.ca in Canada. For faster service, locate the model, type, and series numbers on your appliance.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Pour utiliser un appareil électroménager, vous devez toujours prendre des mesures élémentaires de sécurité pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution et/ou de blessure corporelle, en particulier les mesures suivantes :

1. Lire et conserver toutes les instructions.
2. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont étroitement surveillées et instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
3. Cet appareil ne devrait pas être utilisé par des enfants. Garder l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants.
4. Une surveillance étroite est requise pour tout appareil utilisé près des enfants. Surveiller que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
5. Pour éviter les risques d'électrocution, ne pas immerger la base, le moteur, le cordon et la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
6. Fermer l'appareil (●), puis le débrancher de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'assembler ou de désassembler des pièces ou avant de le nettoyer. Pour le débrancher, tenir la fiche et la retirer de la prise. Ne jamais tirer sur le cordon.
7. Éviter de toucher des pièces mobiles.
8. Ne pas faire fonctionner un appareil électroménager avec un cordon ou une fiche endommagée, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Le remplacement et la réparation du cordon d'alimentation doivent être faits par le fabricant, son agent de service ou toute personne qualifiée de façon à éviter tout danger. Appeler le numéro de service à la clientèle fourni pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement.
9. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant ou vendus par le fabricant de l'appareil peut provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures.
10. Ne pas utiliser votre robot culinaire si des pièces sont brisées.
11. Ne pas utiliser cet appareil à l'extérieur.
12. Ne pas laisser pendre le cordon de la table ou du comptoir et éviter tout contact entre le cordon et les surfaces chaudes.
13. Éloigner les mains et les ustensiles des râpes en mouvements pendant la transformation des aliments afin de réduire le risque de blessures graves et les dommages à la râpe. Un racloir en plastique peut être utilisé, mais UNIQUEMENT pendant l'arrêt de l'appareil.
14. Les lames des râpes sont coupantes. Manipuler avec soin. Ranger hors de la portée des enfants.
15. Ne jamais introduire d'aliments dans l'entonnoir avec les mains. Toujours utiliser le poussoir.
16. S'assurer que les râpes sont immobiles avant de les retirer.
17. Pour réduire le risque de blessures, s'assurer d'insérer ou de retirer les râpes en utilisant les tiges prévues à cet effet. Retirer et laver les râpes avec soin.
18. Toujours utiliser le poussoir pour désobstruer l'entonnoir. Lorsque cette méthode est impossible, débrancher le cordon de la prise et démonter le récipient pour retirer les aliments coincés.
19. Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation commerciale, professionnelle ou industrielle. Cet appareil est conçu uniquement pour une utilisation domestique.
20. Ne jamais prolonger le temps de fonctionnement de cet appareil ou utiliser des quantités d'aliments supérieures aux recommandations du fabricant.
21. Ne pas placer sur ou près d'un brûleur électrique ou à gaz chaud ou dans un four chaud.
22. N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.

23. S'assurer que l'appareil est OFF (O/arrêt) avant de brancher la fiche dans la prise de courant. Pour débrancher, tourner la commande à et mettre à OFF (O/arrêt) puis débrancher la fiche de la prise de courant. Pour débrancher, saisir la fiche et la retirer de la prise. Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation.
24. Soyez prudent lorsque vous versez un liquide chaud dans le bol du robot culinaire, car il peut éclabousser hors de l'appareil en raison de la production d'une vapeur soudaine.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Autres consignes de sécurité pour le consommateur

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

⚠ AVERTISSEMENT **Risque d'électrocution** : Cet appareil électroménager possède une fiche polarisée (une broche large) qui réduit le risque d'électrocution. Cette fiche n'entre que dans un seul sens dans une prise polarisée. Ne contrecarrez pas l'objectif sécuritaire de cette fiche en la modifiant de quelque manière que ce soit ou en utilisant un adaptateur. Si vous ne pouvez pas insérer complètement la fiche dans la prise, inversez la fiche. Si elle refuse toujours de s'insérer, faire remplacer la prise par un électricien.

La longueur du cordon installé sur cet appareil a été sélectionnée afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de faux pas causés par un fil trop long. L'utilisation d'une rallonge approuvée est permise si le cordon est trop court. Les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être équivalentes ou supérieures aux caractéristiques de l'appareil. Prendre toutes les précautions nécessaires pour installer la rallonge de manière à ne pas la faire courir sur le comptoir ou sur une table pour éviter qu'un enfant ne tire sur le cordon ou trébuche accidentellement.

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

Pièces et caractéristiques

Pour commander des pièces :

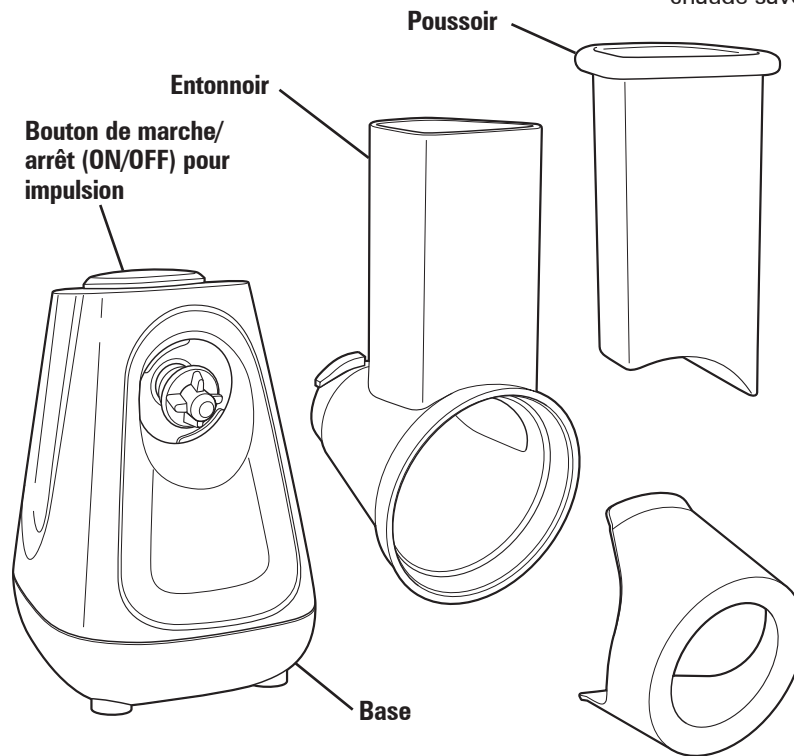
É.-U. : 1.800.851.8900

www.hamiltonbeach.com

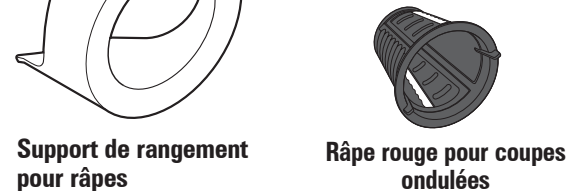
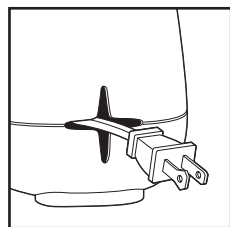
Canada : 1.800.267.2826

www.hamiltonbeach.ca

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION : Déballez la râpe SaladXpress^{MC}. Manipuler les râpes avec soin, car elles sont très coupantes. Laver toutes les pièces, sauf le socle, à l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher.



Rangement interne du cordon
(situé à l'arrière la base)

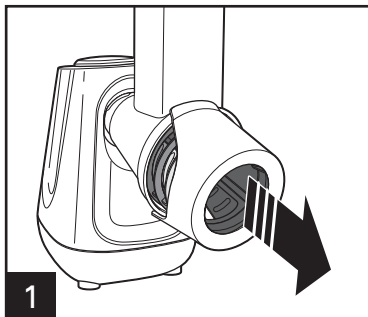


Utilisation de la râpe SaladXpress^{MC}

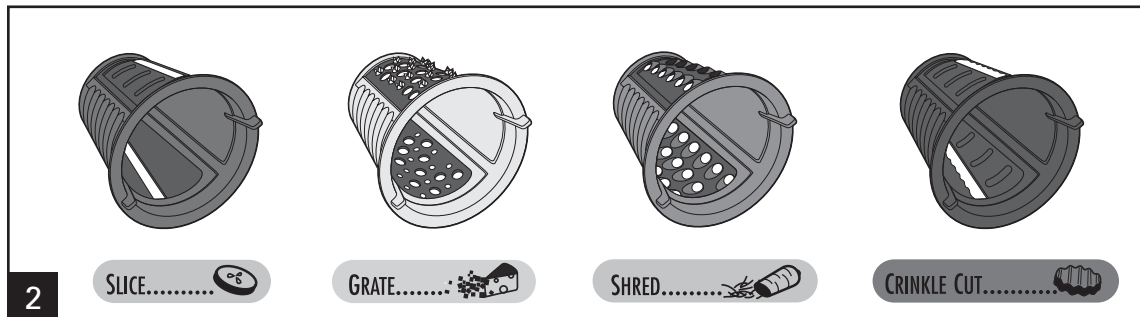
⚠ AVERTISSEMENT Risque de déchirures.

Manipuler les râpes avec soin, car elles sont très coupantes. Éteindre et débrancher l'appareil avant d'insérer ou de retirer les râpes.

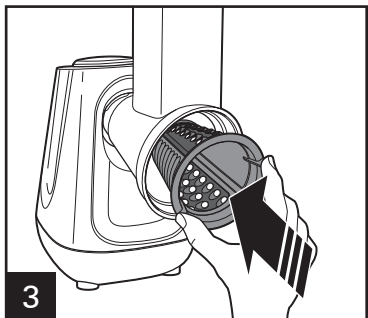
REMARQUE: Ne pas utiliser plus d'une râpe à la fois.



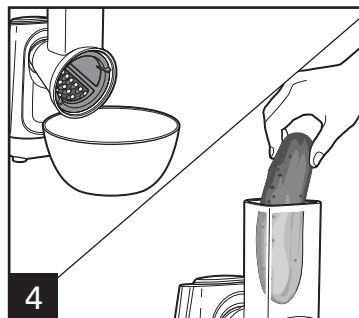
1 Retirer le support de rangement pour râpes devant l'entonnoir. Retirer soigneusement les râpes.



2 Choisir la râpe appropriée pour l'aliment à trancher, râper, couper en julienne ou faire des coupes ondulées. Consulter le tableau à la page 17 et les graphiques de couleurs au dos de l'appareil.

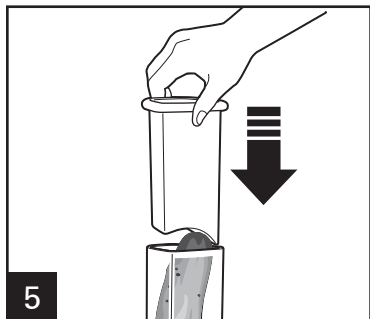


3 À l'aide des languettes, insérer l'ouverture en croix de la râpe dans la pièce en croix située dans l'entonnoir. Tourner vers la droite pour verrouiller.



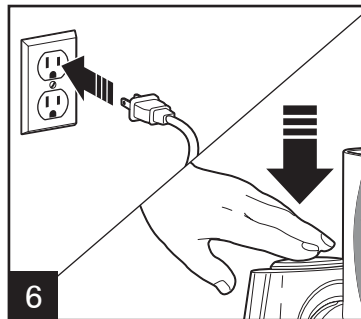
4 Déposer un bol sous l'ouverture de l'entonnoir pour récupérer les aliments tranchés. Remplir l'entonnoir avec les aliments.

Utilisation de la râpe SaladXpress^{MC} (suite)



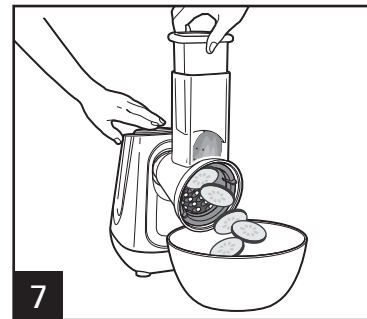
Insérer le poussoir dans l'entonnoir.

⚠ AVERTISSEMENT Risque de déchirures: Utiliser toujours le poussoir pour charger les aliments dans l'entonnoir. **NE JAMAIS INTRODUIRE D'ALIMENTS DANS L'ENTONNOIR AVEC LES MAINS OU D'AUTRES OBJETS.**



Appuyer sur le bouton de marche/arrêt (ON/OFF) (⏻).

⚠ AVERTISSEMENT Risque de coupures : Éloigner les mains de l'ouverture de l'entonnoir pendant que l'appareil fonctionne.



Appuyer sur le poussoir pendant que la râpe SaladXpress^{MC} évacue les aliments dans le bol.

Conseils et méthodes

- La râpe SaladXpress^{MC} est parfaite pour trancher, râper ou faire des coupes ondulées pour la plupart des aliments. Ne pas utiliser le robot culinaire pour les tâches suivantes: mouler le grain, mouder les grains de café ou les épices; ou pour trancher la viande et les aliments congelés.
- Le temps de fonctionnement dépend de la quantité d'aliments à transformer. La plupart des aliments peuvent être tranchés, hachés ou déchiquetés en quelques secondes. Si l'appareil est utilisé pour une période de temps prolongée, laisser reposer le robot culinaire pendant 4 minutes approximativement avant de poursuivre.
- Pour trancher ou râper du fromage, utiliser seulement un fromage ferme comme le cheddar ou suisse ayant été refroidi pendant au moins 30 minutes. Le fromage doit être transformé dès sa sortie du réfrigérateur. Les fromages mous comme la mozzarella devrait être placés au congélateur pendant 30 minutes avant sa transformation pour assurer une fermeté suffisante avant de le râper.
- Pour prévenir le brunissement de certains fruits tranches, mélanger 15 ml (1 c. à table) de jus de citron avec 250 ml (1 tasse) d'eau et y faire tremper les fruits de 3 à 5 minutes; égoutter les fruits et assécher avec une serviette de papier. Réfrigérer immédiatement les fruits.

Tableaux de transformation

ACCESSOIRES

Râpe verte pour trancher

ALIMENTS

Concombres, céleri, pommes, carottes, pommes de terre, chou, poivrons, radis, fromages fermes et froids, courgettes, courge jaune, patates douces, betteraves, fraises, poires, dolique bulbeux et biscuits (pour garnitures et mélanges à crème glacée)

Râpe jaune pour râper

Chocolat, biscuits Graham ou gaufrettes à la vanille (pour croute à tarte), fromages fermes et froids comme le parmesan, romano ou le cheddar

Râpe orange pour couper en julienne

Chou, pommes de terre, carottes, patates douces, courge jaune, courgettes, tiges de brocoli, radis, poireaux et fromages froids

Râpe rouge pour coupes ondulées

Pommes de terre, radis, carottes, concombres, courgettes, courge jaune, patates douces, betteraves, dolique bulbeux, pommes et poires

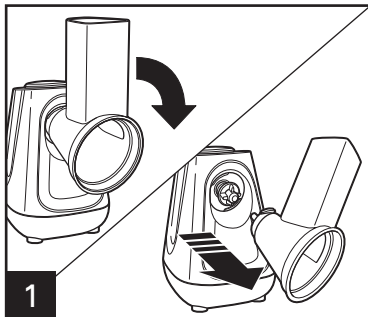
Rendez-vous sur www.hamiltonbeach.ca pour notre liste complète de produits et de nos manuels utilisateur – ainsi que nos délicieuses recettes, nos conseils et pour enregistrer votre produit en ligne !

Nettoyage et entretien

⚠ AVERTISSEMENT Risque d'électrocution.

Débrancher l'appareil avant le nettoyage. Ne pas immerger le cordon, la fiche ou la base dans tout autre liquide.

⚠ AVERTISSEMENT Risque de déchirures. Manipuler les râpes avec soin car elles sont très coupantes. Éteindre et débrancher l'appareil avant d'insérer ou de retirer les râpes.



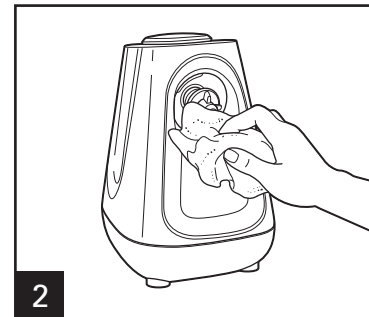
1

Débrancher l'appareil. Tourner l'entonnoir vers la droite pour le déverrouiller afin de le retirer et le laver.



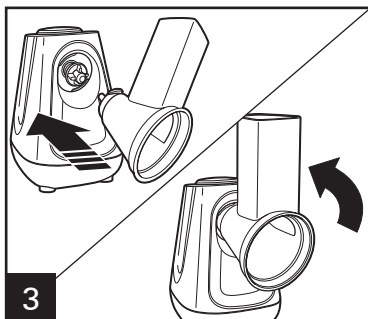
LAVABLE AU LAVE-VAISSELLE

NE PAS utiliser le réglage "SANI" du lave-vaisselle. Les températures du cycle "SANI" peuvent endommager le produit. Toutes les pièces amovibles peuvent être lavées dans l'évier et de l'eau chaude savonneuse. Laver les râpes avec prudence.



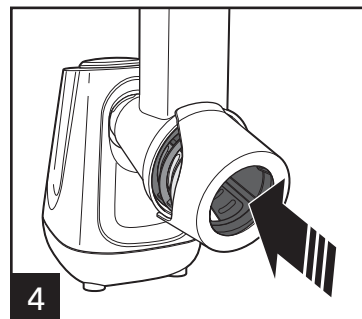
2

Essuyer la base et le cordon avec un linge ou une éponge humide. Si nécessaire, utiliser un nettoyant doux et non abrasif.



3

Pour réinstaller l'entonnoir, aligner la petite extrémité de l'entonnoir avec l'ouverture située sur la base. Tourner vers la gauche pour verrouiller.



4

Pour ranger les râpes, insérer les quatre râpes dans l'ouverture de l'entonnoir et enclencher sur le support de rangement.

Dépannage

PROBLÈME

CAUSE POSSIBLE/SOLUTION

Les aliments ne sont pas tranchés ou râpés uniformément.

- Le bourrage excessif d'aliments dans l'entonnoir ou l'enfonçage trop fort du poussoir risque de produire des aliments tranchés ou déchiquetés irrégulièrement.

L'appareil s'arrête et refuse de fonctionner.

- Est-ce que la prise est fonctionnelle ? Vérifier son fonctionnement avec une lampe ou un autre appareil. Le circuit a probablement été surchargé et fait sauter un fusible ou déclenché un disjoncteur.
- Débrancher l'appareil et laisser reposer pendant 3 à 4 minutes puis appuyer sur ON (marche). Si aucune de ces solutions ne corrige le problème, NE PAS tenter de réparer l'appareil. Composer le numéro sans frais du service à la clientèle pour obtenir les coordonnées du centre de service autorisé le plus près de chez vous.

L'appareil dégage une odeur de brûlé.

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

Le fromage ne se râpe pas bien.

- Le fromage doit être transformé dès sa sortie du réfrigérateur. Les fromages mous comme la mozzarella devrait être placés au congélateur pendant 30 minutes avant sa transformation pour assurer une fermeté suffisante avant de le râper.

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

- Les fruits et légumes doivent être fermes et ne pas être coupés trop finement. Réfrigérer les légumes à haute teneur en eau avant de les transformer. Les légumes laissés à la température ambiante sont moins fermes et ne se transforment pas aussi bien.

Notes

Garantie limitée

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

Ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux et de main-d'oeuvre pour une période des cinq (5) ans à compter de la date d'achat d'origine au Canada et un (1) an à compter de la date d'achat d'origine aux É.-U. Au cours de cette période, votre seul recours est la réparation ou le remplacement de ce produit ou tout composant s'avérant défectueux, à notre gré, mais vous êtes responsable de tous les coûts liés à l'expédition du produit et le retour d'un produit ou d'un composant dans le cadre de cette garantie. Si le produit ou un composant n'est plus offert, nous le remplacerons par un produit similaire de valeur égale ou supérieure.

Cette garantie ne couvre pas le verre, les filtres, l'usure d'un usage normal, l'utilisation non conforme aux directives imprimées, ou des dommages au produit résultant d'un accident, modification, utilisation abusive ou incorrecte. Cette garantie s'applique seulement à l'acheteur original ou à la personne l'ayant reçu en cadeau. La présentation du reçu de vente d'origine comme preuve d'achat est nécessaire pour faire une réclamation au titre de cette garantie. Cette garantie s'annule si le produit est utilisé autrement que par une famille ou si l'appareil est soumis à toute tension ou forme d'onde différente des caractéristiques nominales précisées sur l'étiquette (par ex. : 120 V ~ 60 Hz).



Nous excluons toutes les réclamations au titre de cette garantie pour les dommages spéciaux, consécutifs et indirects causés par la violation de garantie expresse ou implicite. Toute responsabilité est limitée au prix d'achat. **Chaque garantie implicite, y compris toute garantie ou condition de qualité marchande ou d'adéquation à un usage particulier, est exonérée, sauf dans la mesure interdite par la loi, auquel cas la garantie ou condition est limitée à la durée de cette garantie écrite.** Cette garantie vous donne des droits légaux précis. Vous pouvez avoir d'autres droits qui varient selon l'endroit où vous habitez. Certaines provinces ne permettent pas les limitations sur les garanties implicites ou les dommages spéciaux ou indirects de telle sorte que les limitations ci-dessus ne s'appliquent peut-être pas à votre cas.

Ne pas retourner cet appareil au magasin lors d'une réclamation au titre de cette garantie. Téléphoner au 1.800.851.8900 aux É.-U. ou au 1.800.267.2826 au Canada ou visiter le site internet www.hamiltonbeach.com aux É.-U. ou www.hamiltonbeach.ca au Canada. Pour un service plus rapide, trouvez le numéro de modèle, le type d'appareil et les numéros de série sur votre appareil.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Cuando utilice artefactos eléctricos, siempre deben seguirse precauciones de seguridad básicas a fin de reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, y/o lesiones a personas, incluyendo las siguientes:

1. Lea y guarde todas las instrucciones.
2. Este aparato no se destina para utilizarse por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
3. Este electrodoméstico no debe ser utilizado por niños. Mantenga el electrodoméstico y su cable fuera del alcance de los niños.
4. Se requiere de una estrecha supervisión cuando el aparato se use cerca de niños. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
5. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
6. Para protegerse contra riesgos de descarga eléctrica, no sumerja la base, motor, cable o enchufe en agua u otro líquido.
7. APAGUE el electrodoméstico (●) y, después, desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de armar o desarmar piezas y antes de limpiarlo. Para desenchufarlo, tome el enchufe y retírelo del tomacorriente. Nunca tire del cable eléctrico.
8. Evite contactar partes móviles.
9. No opere ningún aparato con cables o enchufe dañados o después de que el aparato funcione mal o se caiga o dañe de cualquier manera. El reemplazo del cable de suministro y las reparaciones deben ser efectuadas por el fabricante, su agente de servicio, o personas igualmente calificadas para poder evitar un peligro. Llame al número de servicio al cliente proporcionado para información sobre examinación, reparación o ajuste.
10. El uso de aditamentos no recomendados o vendidos por el fabricante del aparato, puede causar fuego, descarga eléctrica o lesión.
11. No use su procesador de alimentos si alguna pieza está quebrada.
12. No use el aparato en exteriores.
13. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o barra, o toque superficies calientes.
14. Mantenga las manos y utensilios alejados de los conos en movimiento mientras procesa los alimentos a fin de reducir el riesgo de lesiones personales graves y/o daños al procesador de alimentos. Puede utilizarse un raspador de goma pero SÓLO cuando el artefacto no se encuentre en funcionamiento.
15. Las hojas de los conos son filosas. Manéjelo con cuidado. Almacene lejos del alcance de los niños.
16. Nunca meta el alimento en el ducto con la mano. Siempre use el empujador de alimento.
17. Verifique que los conos se hayan detenido por completo antes de quitarlos.
18. Para reducir el riesgo de lesiones, asegúrese de insertar o quitar los conos utilizando los centros provistos para ese objetivo. Tenga cuidado al quitar los conos y al limpiarlos.
19. Siempre use el empujador para vaciar el ducto de alimentos. Cuando este método no sea posible, desconecte el cable de la toma y desensamble la unidad para remover el resto del alimento.
20. El aparato no fue hecho para uso comercial, profesional o industrial. Fue diseñado y construido exclusivamente para uso casero solamente.
21. Nunca use el aparato por un periodo más largo o con una cantidad mayor de ingredientes de los recomendados por el fabricante del aparato.
22. No coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente o en un horno caliente.


23. No use el aparato para otros usos mas que para el que fue planeado.
24. Verifique que el artefacto esté OFF ( /apagado) antes de enchufar el cable en el tomacorriente. Para desconectar, gire el control a OFF ( /apagado), luego quite el enchufe del tomacorriente. Para desconectarlo, agarre el enchufe y retire del tomacorrientes. Nunca tire el cable de alimentación.

25. Tenga cuidado si se vierte líquido caliente en el tazón del procesador de alimentos, ya que puede salir expulsado del aparato debido a una formación repentina de vapor.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Otra Información de Seguridad para el Cliente

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

 ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica: Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (una pata más ancha) que reduce el riesgo de una descarga eléctrica. El enchufe embona únicamente en una dirección dentro de un tomacorriente polarizado. No trate de obviar el propósito de seguridad del enchufe modificándolo de alguna manera o utilizando un adaptador. Si el enchufe no entra completamente en la toma, invierta el enchufe. Si aún no entra, haga que un electricista reemplace la toma.

El largo del cable que se usa en este aparato fue seleccionado para reducir el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo. Si es necesario usar un cable más largo, se podrá usar un cable de extensión aprobado. La clasificación eléctrica nominal del cable de extensión debe ser igual o mayor que la clasificación nominal del aparato. Es importante tener cuidado de colocar el cable de extensión para que no se pliegue sobre el mostrador o la mesera en donde niños puedan tirar del mismo o tropezarse accidentalmente.

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

Piezas y Características

Para ordenar:

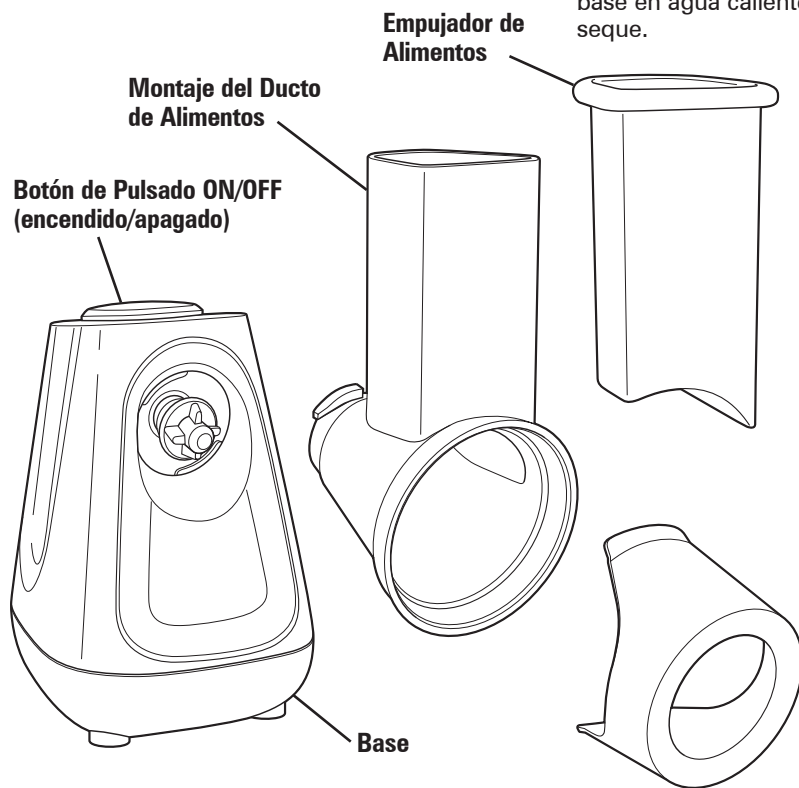
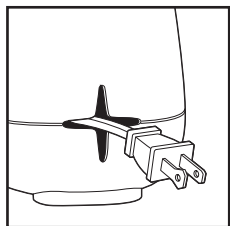
1.800.851.8900 (EUA)

www.hamiltonbeach.com

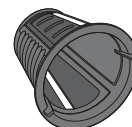
01.800.71.16.100 (México)

www.hamiltonbeach.com.mx

Almacenaje de Cable
(localizado en la parte posterior de la base)



ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ: Desempaque el SaladXpress™ los conos con mucho cuidado ya que son muy filosas. Lave todas las partes excepto la base en agua caliente y jabonosa. Enjuague, luego seque.



Cono Rebanador Verde



Cono Rallador Amarillo



Cono Rallador en Hebras Anaranjado



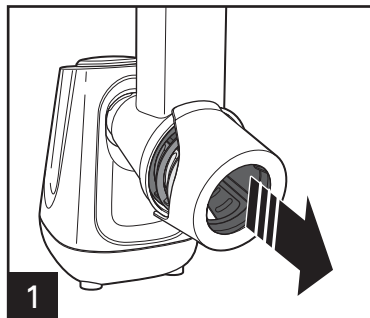
Cono de Corte Ondulado Rojo

Cómo Utilizar el SaladXpress™

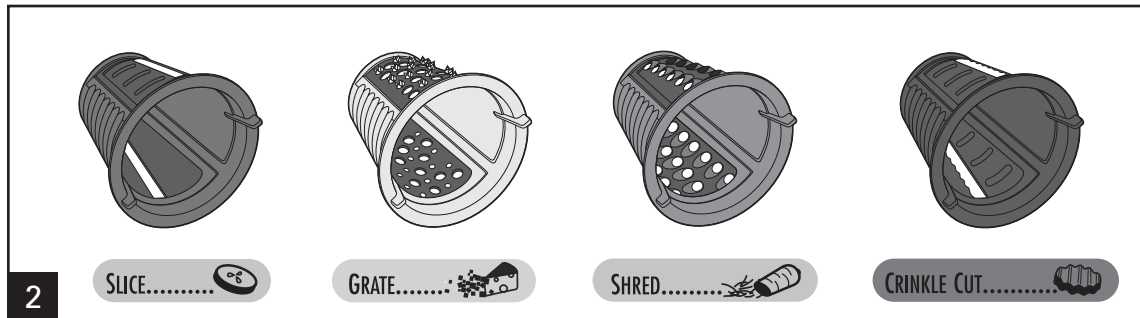
⚠ ADVERTENCIA Peligro de Laceración.

Manipule los conos con mucho cuidado ya que son muy filosos. Apague y desenchufe la unidad antes de colocar o quitar los conos.

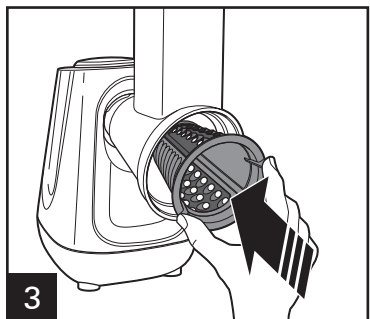
NOTA: Haga funcionar utilizando sólo un cono por vez.



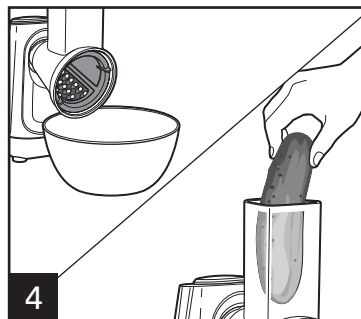
1 Quite el soporte de almacenamiento de conos del frente del ducto de alimentos. Con cuidado quite los conos.



2 Elija el cono apropiado para los alimentos que rebanará, rallará en hebras, rallará o cortará en forma ondulada. Consulte la tabla de la página 27 y el gráfico de colores ubicado en la parte trasera de la unidad.

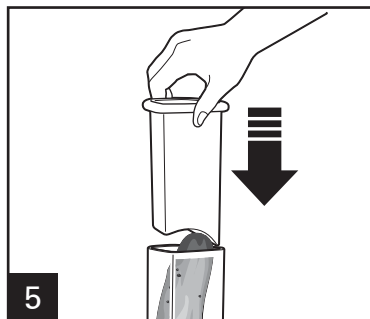


3 Utilizando las lengüetas, introduzca la abertura del cono con forma de cruz en la pieza con forma de cruz del montaje del ducto de alimentos. Para trabar, gire en sentido de las agujas del reloj.



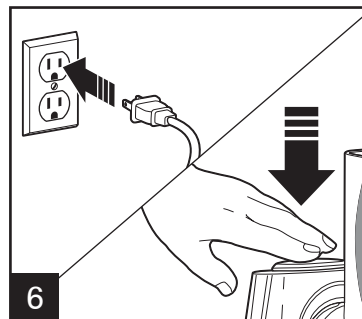
4 Coloque un tazón debajo de la abertura del ducto para recoger los alimentos rebanados. Llene el ducto con alimentos.

Cómo Utilizar el SaladXpress™ (cont.)



Coloque el empujador de alimento en el ducto de alimento.

⚠ ADVERTENCIA Peligro de Laceración: Siempre use el empujador de alimento para ingresar alimento en el ducto. **NUNCA EMPUJE EL ALIMENTO POR EL DUCTO USANDO LAS MANOS O OBJETOS OTROS.**



Presione el botón de pulsado ON/OFF (⏻) (encendido/apagado).

⚠ ADVERTENCIA Riesgo de Cortes: Mantenga las manos alejadas de la abertura del ducto mientras la unidad se encuentra en funcionamiento.



Presione el empujador de alimentos mientras el SaladXpress™ procesa los alimentos dentro del tazón.

Consejos y Técnicas

- Este SaladXpress™ resulta excelente para rebanar, rallar en hebras, rallar o realizar cortes ondulados de la mayoría de los alimentos. No use su procesador de alimentos para lo siguiente: moler granos, granos de café o especias; o para rebanar carne o alimentos congelados.
- El tiempo de funcionamiento dependerá de la cantidad de alimento a ser procesada. La mayoría de los alimentos pueden ser rebanados, picados o rallados en segundos. Si la unidad es usada por un período de tiempo prolongado, deje que el procesador descanse por unos 4 minutos antes de continuar.
- Para rebanar o rallar queso, use sólo quesos duros como Cheddar o suizo que haya sido enfriado durante por lo menos 30 minutos. El queso debe procesarse inmediatamente después de retirarse del refrigerador. Los quesos blandos como el mozzarella debe pueden colocarse en el congelador por 30 minutos antes de procesarse para garantizar que estén lo suficientemente firmes para poder rallarlos.
- Para evitar la oxidación de algunas frutas rebanadas, mezcle 1 cucharada de jugo de limón con 1 taza de agua. Deje remojar de 3 a 5 minutos; escurra la fruta y séquela dando golpecitos con una toalla de papel. Refrigere la fruta de inmediato.

Tablas de Procesamiento

ADITAMENTO	ALIMENTOS
Cono Rebanador Verde	Pepinos, apio, manzanas, zanahorias, papas, repollo, pimientos, rabanitos, quesos firmes refrescados, zucchini, zapallo amarillo, batatas, remolachas, frutillas, peras, jícama, galletas (para cobertura de helados o mezclas)
Cono Rallador Amarillo	Chocolate, galletas integrales u obleas de vainilla (para bases de pasteles), quesos firmes refrescados tales como Parmesano, Romano o Cheddar
Cono Rallador en Hebras Anaranjado	Repollo, papas, zanahorias, batatas, zapallo amarillo, zucchini, tallos de brócoli, rabanitos, puerros, quesos refrescados
Cono de Corte Ondulado Rojo	Papas, rabanitos, zanahorias, pepinos, zucchini, zapallo amarillo, batatas, remolachas, jícama, manzanas, peras

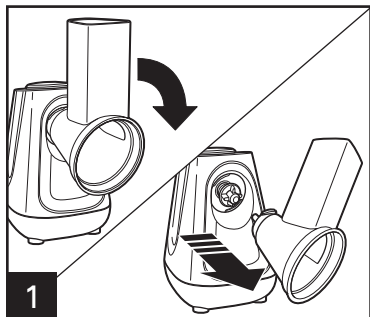
¡Visite www.hamiltonbeach.com.mx para obtener nuestra línea completa de productos y las Guías de Uso y Cuidado, además de deliciosas recetas, consejos y para registrar su producto en línea!

Limpieza y Cuidado

⚠ ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica.

Desconecte la electricidad antes de limpiar. No sumerja el cable, enchufe o base en ningún líquido.

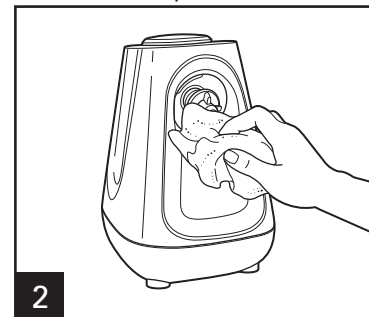
⚠ ADVERTENCIA Peligro de Laceración. Manipule los conos con mucho cuidado ya que son muy filosos. Apague y desenchufe la unidad antes de colocar o quitar los conos.



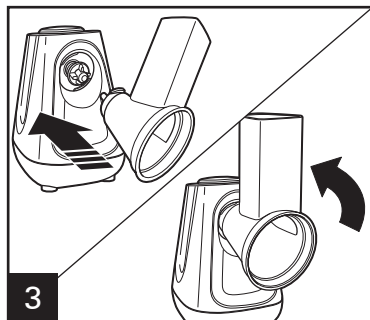
1
Desenchufe la unidad. Para quitar el ducto de alimentos para limpiarlo, gire en sentido de las agujas del reloj para destrabar.



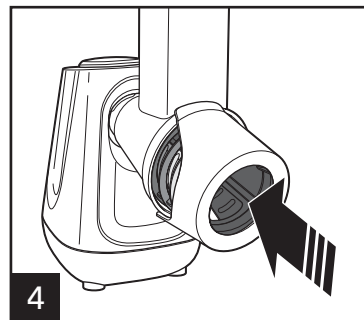
RESISTENTE AL LAVAVAJILLAS
No utilice la configuración "SANI" cuando la lave en el lavavajillas. Las temperaturas del ciclo "SANI" pueden dañar su producto. Todas las piezas desmontables también pueden lavarse en el fregadero con agua caliente jabonosa. Tenga cuidado al lavar los conos.



2
Limpie la base y el cable con un paño o esponja húmedos. Si fuera necesario, utilice un limpiador no abrasivo.



3
Para volver a colocar el montaje del ducto de alimentos, alinee el extremo pequeño del montaje con la abertura de la base. Gire en sentido contrario de las agujas del reloj para trabar en su lugar.



4
Para almacenar los conos, introduzca los cuatro conos en la abertura del ducto y trabe en el soporte de almacenamiento.

Resolviendo Problemas

PROBLEMA	PROBABLE CAUSA/SOLUCIÓN
El alimento no es rebanado o deshebrado uniformemente.	<ul style="list-style-type: none">• El empaquetar mucho alimento en el ducto de alimentos o empujar demasiado duro con el empujador de alimentos puede causar que el alimento procesado sea rebanado o deshebrado irregularmente.
La unidad se detiene y no se vuelve a encender.	<ul style="list-style-type: none">• ¿Está aún funcionando la toma? Revísela conectando una lámpara u otro aparato que funcione. Puede que haya sobrecargado el circuito y volado un fusible o botado el interruptor de circuito.• Desenchufe la unidad, deje reposar por 3 a 4 minutos, y luego presione ON (encendido). Si ninguna de estas sugerencias corrigen el problema, NO intente reparar la unidad. Llame al número de Servicio al Cliente para obtener el nombre de su Centro de Servicio Autorizado más cercano.
La unidad huele a quemado.	<ul style="list-style-type: none">• Puede haber un residuo del proceso de fabricación aún en el motor, causando un ligero olor durante el uso inicial. Esto desaparecerá. Si aparece un fuerte olor o un humo visible, desconecte la unidad INMEDIATAMENTE y llame al número de Servicio al Cliente.
El queso no queda bien rallado.	<ul style="list-style-type: none">• El queso debe procesarse inmediatamente después de retirarse del refrigerador. Los quesos blandos como el mozzarella debe pueden colocarse en el congelador por 30 minutos antes de procesarse para garantizar que estén lo suficientemente firmes para poder rallarlos.
Las frutas o los vegetales no quedan bien rallados o rebanados.	<ul style="list-style-type: none">• Las frutas o los vegetales deben estar firmes y no demasiado maduros. Guarde los vegetales con un contenido elevado de agua en el refrigerador antes de procesarlos. Los vegetales que se encuentran a temperatura ambiente no son tan firmes y no pueden procesarse tan bien.

Notas

GARANTÍA PARA PRODUCTOS COMPRADOS EN MÉXICO

PRODUCTO:	MARCA:	MODELO:
Grupo HB PS, S.A. de C.V. cuenta con una Red de Centros de Servicio Autorizada, por favor consulte en la lista anexa el nombre y dirección de los establecimientos en la República Mexicana en donde usted podrá hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía. Para mayor información llame sin costo: Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100		
Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra: GARANTÍA DE 1 AÑO.		
COBERTURA		
<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, vasos, 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> <ul style="list-style-type: none">a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.)b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso.c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Grupo HB PS, S.A. de C.V. el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo.d) Esta garantía pierde su validez si el producto es utilizado en un medio diferente a una vivienda unifamiliar o se somete a cualquier voltaje o forma de onda diferente a la especificada en la etiqueta de clasificación (ej., 120V ~ 60 Hz). <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

- Para hacer efectiva la garantía, lleve su aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio (consulte la lista anexa).
- Si no existe Centro de Servicio Autorizado en su localidad llame a nuestro Centro de Atención al Consumidor para recibir instrucciones de como hacer efectiva su garantía.

DÍA__ MES__ AÑO__

Si desea hacer comentarios o sugerencias con respecto a nuestro servicio o tiene alguna queja derivada de la atención recibida en alguno de nuestros Centros de Servicio Autorizados, por favor dirigirse a:

GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO

01 800 71 16 100

Email: mexico.service@hamiltonbeach.com

CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADOS

Ciudad de México

ELECTRODOMÉSTICOS
Av. Plutarco Elías Calles, No. 1499
Zacahuiztco, Ciudad de México, C.P. 09490
Tel: 01 55 5235 2323

CASA GARCÍA
Av. Patriotismo No. 875-B
Mixcoac, Ciudad de México, C.P. 03910
Tel: 01 55 5563 8723

Nuevo León

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

Jalisco

SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO
Garibaldi No. 1450
Ladrón de Guevara
GUADALAJARA 44660 Jal.
Tel: 01 33 3825 3480

Modelo:
70950

Tipo:
FP26

Características Eléctricas:
120V~ 60Hz 150W

Los modelos incluidos en el instructivo de Uso y Cuidado pueden ir seguidos o no por un sufijo correspondiente a una o varias letras del alfabeto y sus combinaciones, separadas o no por un espacio, coma, diagonal, o guión. Como ejemplos los sufijos pueden ser: "Y" y/o "MX" y/o "MXY" y/o "Z".