

**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 et nos conseils !

iVísite www.hamiltonbeach.com (EE. UU.) o www.hamiltonbeach.com.mx (México) para ver otros productos de Hamilton Beach o para contactarnos!

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.
EE. UU.: 1.800.851.8900
MEX: 01 800 71 16 100

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



Hamilton Beach®

Compact Stack & Snap™
Food Processor
Robot culinaire
compact
Stack & Snap™
Procesador de alimentos
compacto Stack & Snap™

English 2
Français..... 18
Español 34

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. This appliance is not intended for use by persons (including children) 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. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. To protect against risk of electrical shock, do not immerse base, motor, cord, or plug in water or other liquid.
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 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.
8. The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer 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. 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.
13. The blade and disc are sharp. Handle carefully. Store out of reach of children.
14. To reduce the risk of injury, never place cutting blade or disc on base without first putting bowl properly in place.
15. Be certain lid is securely locked in place before operating appliance.
16. Never feed food into food chute by hand. Always use the food pushers.
17. Do not attempt to defeat the lid interlock mechanism.
18. Make sure the blade or disc has come to a full stop before removing lid.
19. To reduce the risk of injury, be sure to insert or remove blade and disc using hubs provided for this purpose. Use caution when removing blade and disc from the bowl, when emptying the bowl, and when cleaning.
20. Check that the control is OFF (○) before plugging cord into wall outlet. To disconnect, turn the control to OFF (○); then remove plug from wall outlet.
21. Be sure to turn switch to OFF (○) position after each use. Always use the pushers to clear the food chute. When this method is not possible, unplug cord from outlet and disassemble unit to remove the remaining food.
22. The appliance is not intended for commercial, professional, or industrial use. It is designed and built exclusively for household use only.

23. Never use appliance for a longer period or with a larger amount of ingredients other than that recommended by appliance manufacturer.
24. The maximum rating of this unit is based on using the chopping/mixing blade. Using the slicing/shredding disc may draw significantly less power.
25. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
26. Do not use appliance for other than intended use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Other Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only.

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

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

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

Parts and Features

*To order parts:

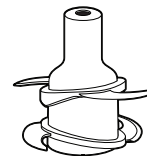
US: 1.800.851.8900

www.hamiltonbeach.com

Canada: 1.800.267.2826

Mexico: 01 800 71 16 100

BEFORE FIRST USE: Unpack processor. Handle blade and disc(s) carefully; they are very sharp. Wash all parts except base in hot, soapy water. Rinse; then dry.



Chopping/Mixing Blade*

Use to coarsely chop, grate, mince, mix, or puree food.

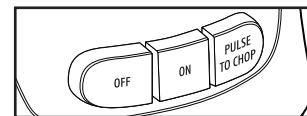
Finger Holes

Use to grip disc when adding or removing.

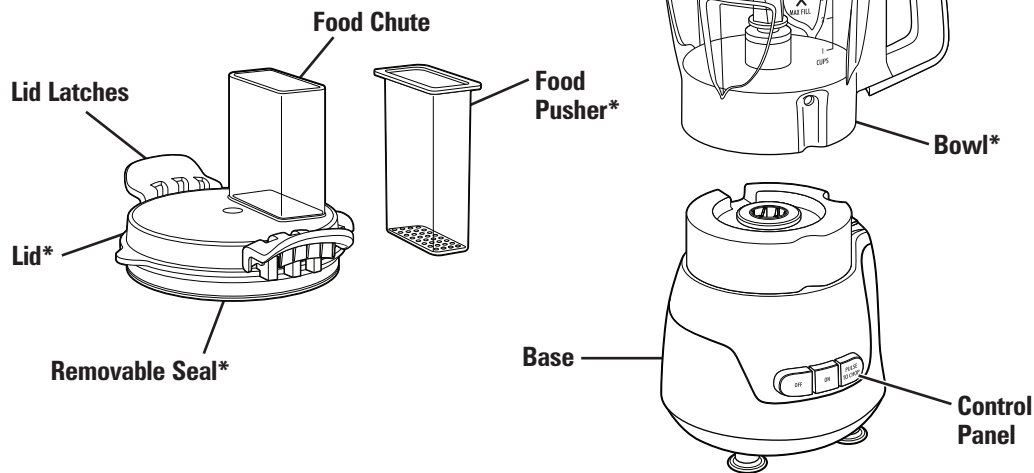


Reversible Slicing/Shredding Disc*

Use to shred or to slice a variety of foods (such as cheese, carrots, onions, tomatoes, peppers, and cucumbers).



Control Panel

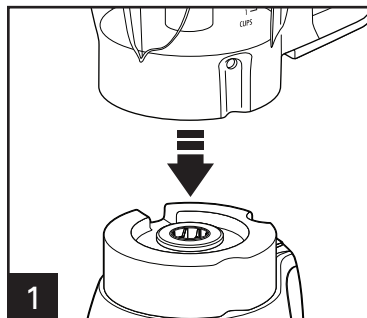


How to Use Chopping/Mixing Blade

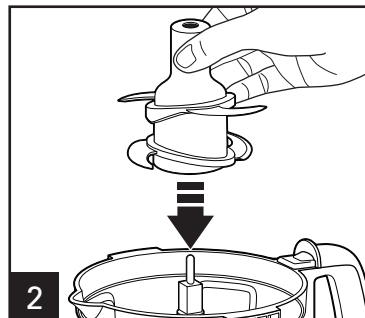
⚠ WARNING Laceration Hazard.

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

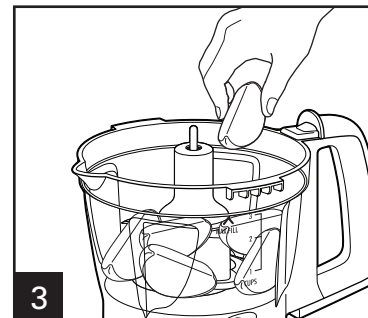
NOTE: Operate using only one blade or disc at a time.



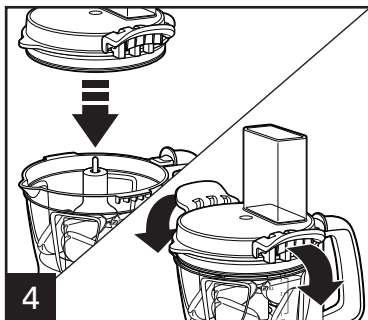
1 Place bowl on base.



2 Carefully slide blade straight down onto the motor shaft.

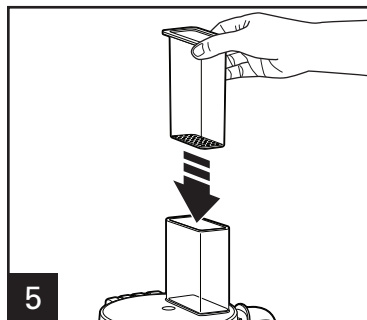


3 Cut food into pieces and place in bowl.



4 Place lid on bowl. Press lid down and snap lid latches to lock.

NOTE: Unit will not work unless latches on bowl are locked.

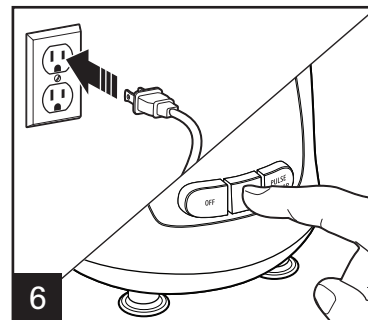


Place food pusher in food chute to process food.

⚠ WARNING

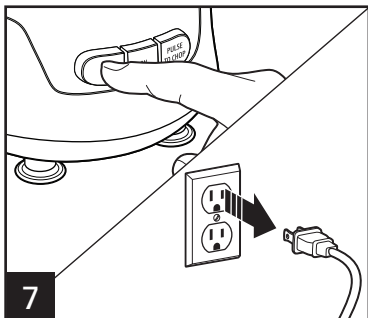
Laceration Hazard.

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



6 Press ON (I) or PULSE.

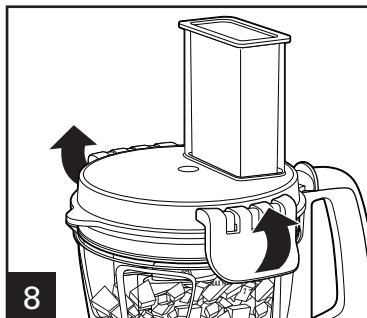
How to Use Chopping/Mixing Blade (cont.)



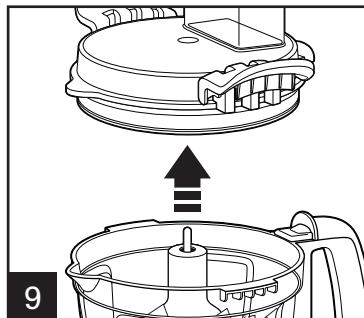
7 When finished, press OFF (○) and unplug.

⚠ WARNING Laceration Hazard.

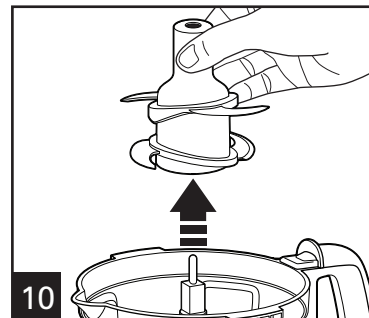
Always unplug unit before removing lid.



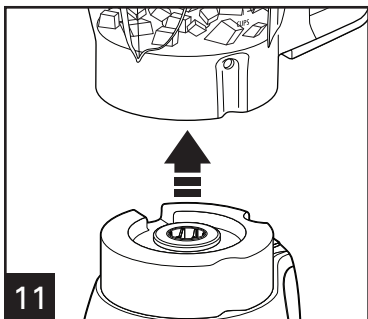
8 Move lid latches up to unsnap.



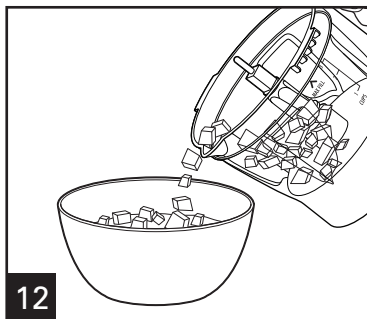
9 Always remove lid before removing bowl to avoid possible damage to the appliance.



10 Carefully remove blade from motor shaft.



11



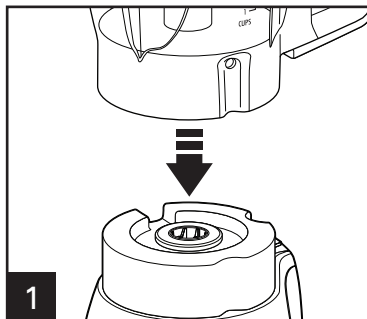
12

How to Use Reversible Slicing/Shredding Disc

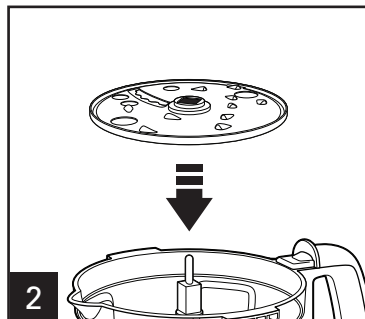
⚠ WARNING Laceration Hazard.

Handle disc carefully; it is very sharp. Make sure unit is turned OFF (●) and is unplugged.

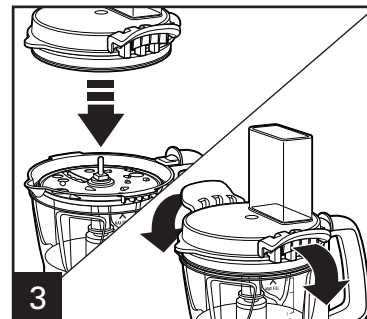
NOTE: Operate using only one blade or disc at a time.



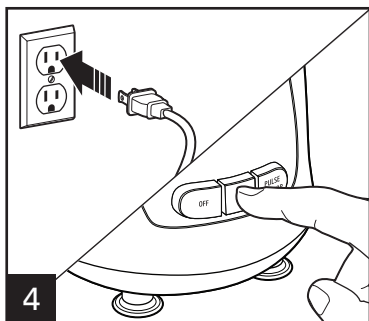
Place bowl on base.



Carefully place disc onto motor shaft with desired side facing UP. ("SLICE" or "SHRED" is stamped on each side of the blade.)

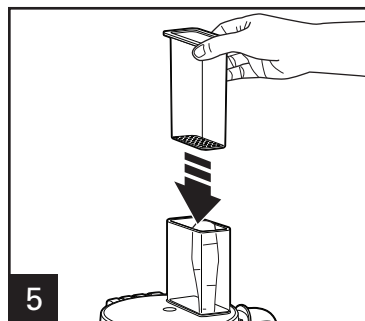


Place lid on bowl. Press lid down and snap lid latches to lock. **NOTE:** Unit will not work unless latches on bowl are locked.



Plug in. Press ON (I).

NOTE: Soft cheese like mozzarella should be placed in the freezer for 30 minutes prior to processing to ensure it is firm enough for shredding.



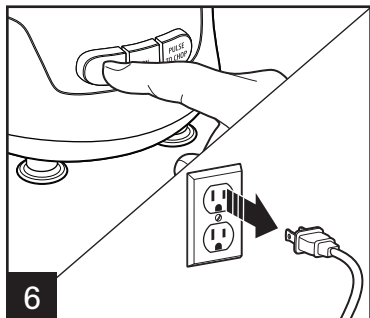
Cut food to fit food chute if needed. Place food and food pusher in chute to process food.

⚠ WARNING

Laceration Hazard.

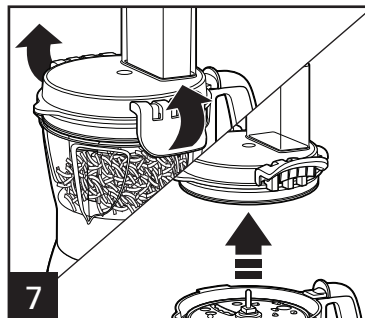
Always use food pusher to feed food into the chute. **NEVER PUSH FOOD THROUGH CHUTE WITH HANDS OR OTHER OBJECTS.**

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

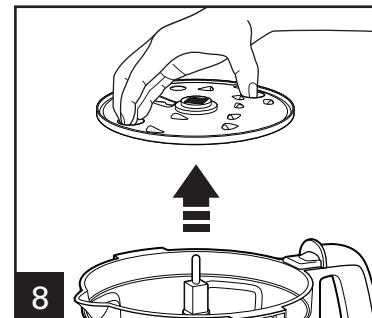


6 When finished, press OFF (●) and unplug.

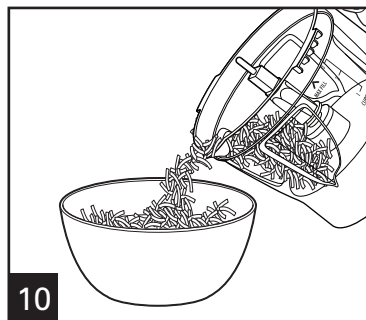
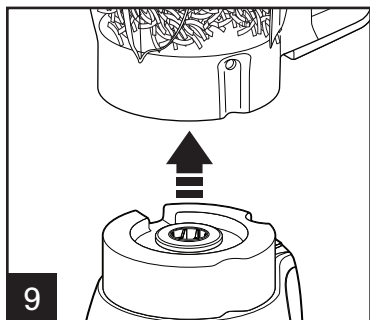
⚠ WARNING Laceration Hazard.
Always unplug unit before removing lid.



7 Move lid latches up to unsnap. Always remove lid before removing bowl to avoid possible damage to the appliance.



8 Carefully remove disc from motor shaft using finger holes.

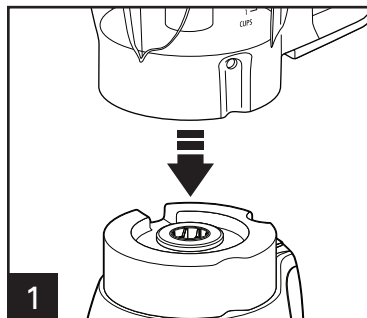


How to Make Smoothies

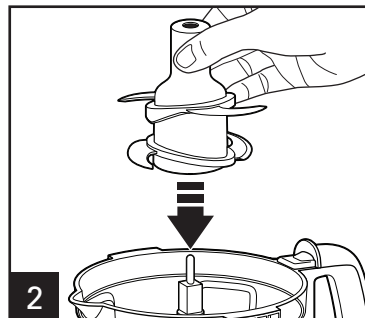
⚠ WARNING Laceration Hazard.

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

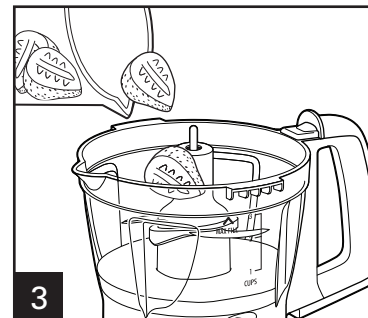
NOTE: Operate using only one blade or disc at a time.



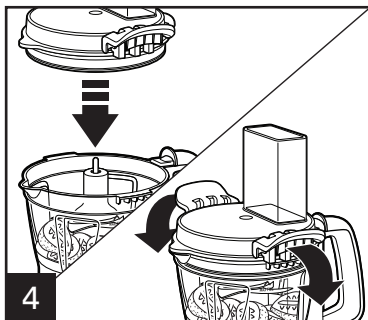
1 Place bowl on base.



2 Carefully slide chopping/mixing blade straight down onto the motor shaft.

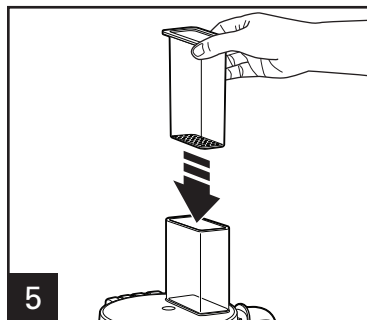


3 Add liquid to bowl before adding other ingredients.



4 Place lid on bowl. Press lid down and snap lid latches to lock.

NOTE: Unit will not work unless latches on bowl are locked.

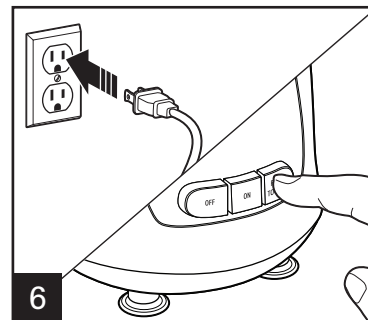


5 Place food pusher in food chute to process food.

⚠ WARNING

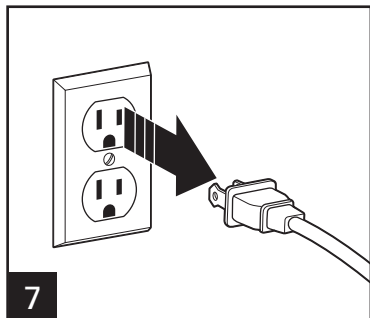
Laceration Hazard.

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



6 Press PULSE a few times to chop ingredients; then press ON (I) and blend until smooth.

How to Make Smoothies (cont.)

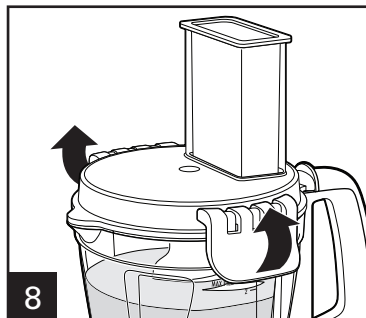


7

When finished, unplug.

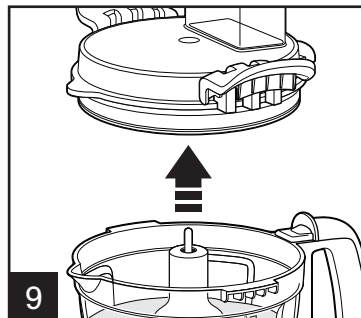
⚠ WARNING Laceration Hazard.

Always unplug unit before removing lid.



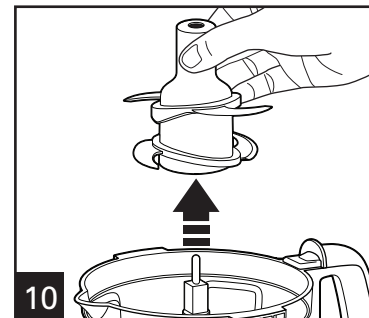
8

Move lid latches up to unsnap.



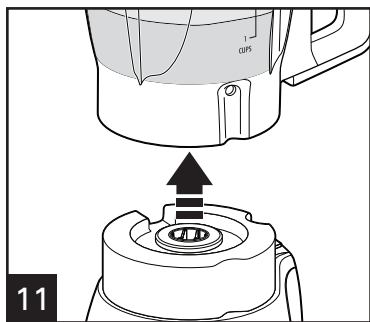
9

Always remove lid before removing bowl to avoid possible damage to the appliance.

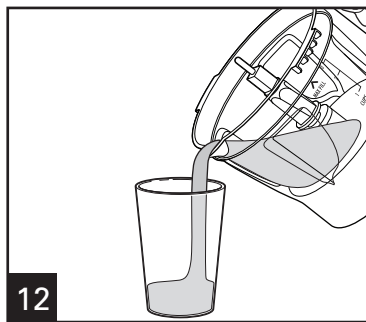


10

Carefully remove blade from motor shaft.



11



12

Tips and Techniques

- For a more uniform consistency, start with pieces of food that are similar in size. Cut food into 1-inch (2.5-cm) pieces before processing with double chopping/mixing blade and leave room in bowl for the food to be tossed around.
- This food processor is excellent to chop, mix, slice, or shred most foods. However, to maintain peak performance, do not use your food processor for the following: grinding grain, coffee beans, or spices; slicing frozen meats; kneading dough; or crushing ice.
- When chopping foods, pulsing on and off will produce the best results.
- Operating time will depend on quantity of food being processed. Most foods can be sliced, chopped, or shredded in seconds. If unit is operated continuously for an extended period of time, let the processor rest about 4 minutes before continuing.
- Do not puree or mash starchy vegetables like potatoes as they are easily overprocessed and will become gummy.
- To slice or shred cheese, use only firm cheese like Cheddar or Swiss that has been chilled for at least 30 minutes. Cheese should be processed immediately after being removed from the refrigerator. Soft cheese like mozzarella should be placed in the freezer for 30 minutes prior to processing to ensure it is firm enough for shredding.
- For best smoothie results, add at least 1/2 cup (118 ml) liquid to bowl before adding other ingredients.
- To julienne vegetables, slice and then remove from bowl. Restack the vegetables. Pack into food chute with slices vertical. Slice again to make matchstick-cut vegetables.

Processing Chart

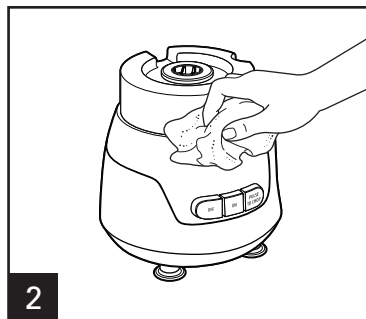
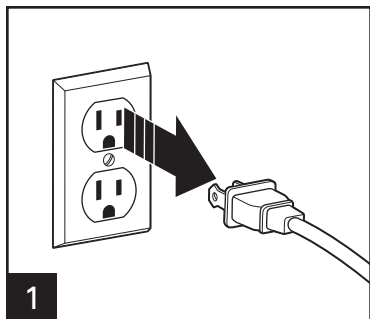
Disc attachments are reversible and labeled. The label should face up for the desired function.

ATTACHMENT	FOODS
Chopping/Mixing Blade	Chop: nuts, meat, garlic, onions, peppers, celery, herbs, bread (for crumbs), crackers Mince/Puree: vegetables, fruit Mix: salad dressings Puree: soups, sauces Grate: cheese, such as Parmesan (chilled) Blend: Smoothies
Slicing Disc (slicing side facing UP)	Cucumbers, apples, mushrooms, carrots, potatoes, cabbage, tomatoes, pepperoni, peppers, radishes, firm cheeses (chilled)
Shredding Disc (shredding side facing UP)	Cabbage, potatoes, carrots, cheese (chilled)

Care and Cleaning

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard.

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



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



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 double chopping/mixing blade and slicing/shredding disc.

NOTE: Check lid to make sure seal is on bottom of lid. Seal must be in place to prevent leaking.

If food is trapped under seal, remove and wash in warm, soapy water. Rinse and dry. Place seal below groove of lid.

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!

Troubleshooting

PROBLEM	PROBABLE CAUSE/SOLUTION
Unit does not operate on any speed or Pulse.	<ul style="list-style-type: none">• Is the unit plugged in? Does the outlet work?• Is the lid locked in place? See “How to Use” sections.
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 irregular.
Unit stops and will not come back on.	<ul style="list-style-type: none">• Is the lid locked in place? See “How to Use” sections.• 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.• If none of these suggestions correct the problem, DO NOT attempt to repair the unit. Call the Customer Service number.
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.
Motor seems weak.	<ul style="list-style-type: none">• Are you using the recommended food size and quantity to be processed? Refer to the Food Processing Chart for recommended food sizes and speeds.
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.

Troubleshooting (cont.)

PROBLEM

PROBABLE CAUSE/SOLUTION

Chopping/mixing blade stopped working.

- Cheese pieces are too large. Cut cheese into 1-inch (2.5 cm) pieces or smaller. Soft cheeses need to be placed in freezer 30 minutes prior to processing and firm cheeses need to be cold from refrigerator.

Vegetables are not shredding or slicing.

- Store vegetables with high water content in the refrigerator prior to processing. Room-temperature vegetables are less firm and do not perform as well.

Lid leaks.

- Seal has come off or been removed. Place seal below groove on lid.
- Food is trapped under seal. Remove seal and wash in warm, soapy water. Rinse and dry. Place seal below groove on lid.

Mixture stops blending when using chopping/mixing blade.

- There may be ingredients stuck to the side of the bowl or not enough liquid. Press OFF (●). Remove lid and use a rubber spatula to push mixture towards the chopping/mixing blade.

Recipes

Sun-Dried Tomato Hummus

Ingredients:

1 clove garlic	1 tablespoon (15 ml) lemon juice
1 green onion, cut in pieces	Dash ground cumin
3/4 cup (177 ml) drained garbanzo beans (chickpeas)	Dash cayenne pepper
1/4 cup (59 ml) water	Salt and pepper to taste
2 tablespoons (30 ml) tahini (sesame paste), stirred	Vegetables or pita chips

Directions:

1. Using chopping/mixing blade, add all ingredients, except pita chips and cut vegetables to bowl.
2. Press ON (I) and process until desired consistency. Stop and scrape bowl as needed. Remove blade and insert slicing disc. Slice vegetables.
3. Serve with vegetables or pita chips. Refrigerate.

Makes: 1 cup

Blue Cheese Dressing

Ingredients:

1 clove garlic	1/4 cup (59 ml) sour cream
2 ounces (57 g) blue cheese	2 tablespoons (30 ml) lemon juice
1 cup (237 ml) mayonnaise	1 tablespoon (15 ml) sugar

Directions:

1. Using chopping/mixing blade and with processor running, drop garlic cloves into the food chute and mince.
2. Add blue cheese and process for 10 seconds.
3. Add remaining ingredients. Process until smooth. Refrigerate

Makes: 1 1/2 cups

Fresh and Spicy Salsa

Ingredients:

1/2 small onion, cut in pieces	Small handful cilantro
1/2 clove garlic	1/4 teaspoon (1.3 ml) cumin
1/2 hot pepper (jalapeno or finger hot), cored, seeded, and quartered	1/2 teaspoon (2.5 ml) lime juice
1 tomato, cut in eighths	Salt and pepper to taste
	Hot sauce, optional

Directions:

1. Using chopping/mixing blade and with processor running, drop onion, garlic clove and hot pepper through the food chute and chop until finely minced. Scrape bowl as needed.
2. Add tomato, cilantro, cumin, lime juice, salt and pepper. Pulse until desired texture, scraping bowl as needed. Add hot sauce if desired.

Serves: 6–8

Cilantro Butter

Ingredients:

1 bunch cilantro leaves	Juice from one lemon
1 cup (237 ml) unsalted butter, softened	Salt and pepper to taste

Directions:

1. Using chopping/mixing blade, combine butter and cilantro leaves in food processor. Blend until light and fluffy.
2. Add lemon juice, salt and pepper to taste. Process to blend.
3. Delicious with grilled fish. Refrigerate.

Serves: 4–6

Recipes (cont.)

Peanut Butter and Banana Smoothie

Ingredients:

- 1 cup milk
- 1 tablespoon (15 ml) honey
- 3 tablespoons (44 ml) creamy peanut butter
- 1 small frozen banana, broken into chunks
- 1/2 cup (118 ml) ice cubes (5 crescent shape)

Directions:

1. Using chopping/mixing blade, add ingredients in order listed.
2. Pulse 5 times; then run for 1 minute or until mixture is smooth.

Serves: 1–2

Fresh Strawberry and Banana Smoothie

Ingredients:

- 1/4 cup (59 ml) apple juice
- 1/2 cup (5.3-oz. package) Greek peach yogurt
- 1 medium banana
- 1 cup (237 ml) strawberry halves
- 1/2 cup (118 ml) ice cubes (5 crescent shape)

Directions:

1. Using chopping/mixing blade, add ingredients in order listed.
2. Pulse 5 times; then run for 1 minute or until mixture is smooth.

Serves: 1–2

Strawberry, Pineapple and Banana Smoothie

Ingredients:

- 1/2 cup (118 ml) orange juice
- 1/2 cup (5.3-oz. package) Greek pineapple yogurt
- 1/2 medium banana
- 1/2 cup (118 ml) frozen strawberries
- 1/2 cup (118 ml) frozen pineapple chunks

Directions:

1. Using chopping/mixing blade, add ingredients in order listed.
2. Pulse 5 times; then run for 1 minute or until mixture is smooth.

Serves: 1–2

Spinach, Pineapple and Banana Smoothie

Ingredients:

- 1/2 cup (118 ml) apple juice
- 1/2 cup (118 ml) baby spinach leaves
- 1/2 medium banana
- 1 cup (237 ml) fresh pineapple chunks
- 1/2 cup (118 ml) ice (5 crescent shape)

Directions:

1. Using chopping/mixing blade, add ingredients in order listed.
2. Pulse 10 times; then run for 1 to 1 1/2 minutes or until mixture is smooth.

Serves: 1–2

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 toutes les instructions.
2. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) 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. Une surveillance étroite est requise pour tout appareil utilisé par ou près des enfants. Surveiller que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
4. 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.
5. Débrancher le cordon de la prise dès la fin de l'utilisation, avant d'installer ou de retirer des pièces et avant le nettoyage.
6. Éviter de toucher des pièces mobiles.
7. 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.
8. 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.
9. Ne pas utiliser votre robot culinaire si des pièces sont brisées.
10. Ne pas utiliser cet appareil à l'extérieur.
11. Ne pas laisser pendre le cordon de la table ou du comptoir et éviter tout contact entre le cordon et les surfaces chaudes.
12. Tenir les mains et les ustensiles éloignés de la lame et du disque en mouvement pendant la transformation des aliments pour éviter les blessures graves et les dommages au robot culinaire. Un racloir en plastique peut être utilisé, mais **UNIQUEMENT** pendant l'arrêt du robot culinaire.
13. La lame et le disque sont coupants. Manipuler avec soin. Ranger hors de la portée des enfants.
14. Pour éviter les risques de blessures, ne jamais placer la lame de coupe ou un disque sur le socle sans avoir préalablement installé le récipient correctement.
15. S'assurer que le couvercle est en place et bien verrouillé avant de faire fonctionner l'appareil.
16. Ne jamais introduire d'aliments dans l'entonnoir avec les mains. Toujours utiliser les poussoirs.
17. Ne pas tenter de démonter le mécanisme de verrouillage.
18. S'assurer que la lame ou le disque cesse de fonctionner avant de retirer le couvercle.
19. Pour éviter les risques de blessures, s'assurer d'installer ou de retirer la lame et le disque en utilisant les embouts fournis à cet effet. Faire preuve de prudence au moment de retirer la lame ou le disque du récipient, pendant le vidage du récipient et lors du nettoyage.

20. S'assurer que le bouton de commande est à OFF (O/arrêt) avant de débrancher la fiche de la prise. Pour débrancher, tourner le bouton de commande à OFF (O/arrêt) puis débrancher la fiche de la prise murale.
21. S'assurer que le commutateur est en position OFF (O/arrêt) après chaque utilisation. Toujours utiliser les poussoirs pour désobstruer l'entonnoir. Lorsque cette méthode est impossible, débrancher le cordon de la prise et démonter le récipient pour retirer les aliments coincés.
22. Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation commerciale, professionnelle ou industrielle. Cet appareil est conçu uniquement pour une utilisation domestique.
23. Ne jamais prolonger le temps de fonctionnement de cet appareil ou utiliser des quantités d'aliments supérieures aux recommandations du fabricant.
24. La valeur nominale de cet appareil repose uniquement sur l'utilisation de la lame à hacher/mélanger. L'utilisation du disque à trancher/râper exige est moins énergivore.
25. Ne pas placer sur une cuisinière électrique ou à gaz chaud ou dans un four chaud ou à proximité de ces appareils.
26. N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS !

Autres consignes de sécurité pour le consommateur

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

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

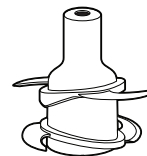
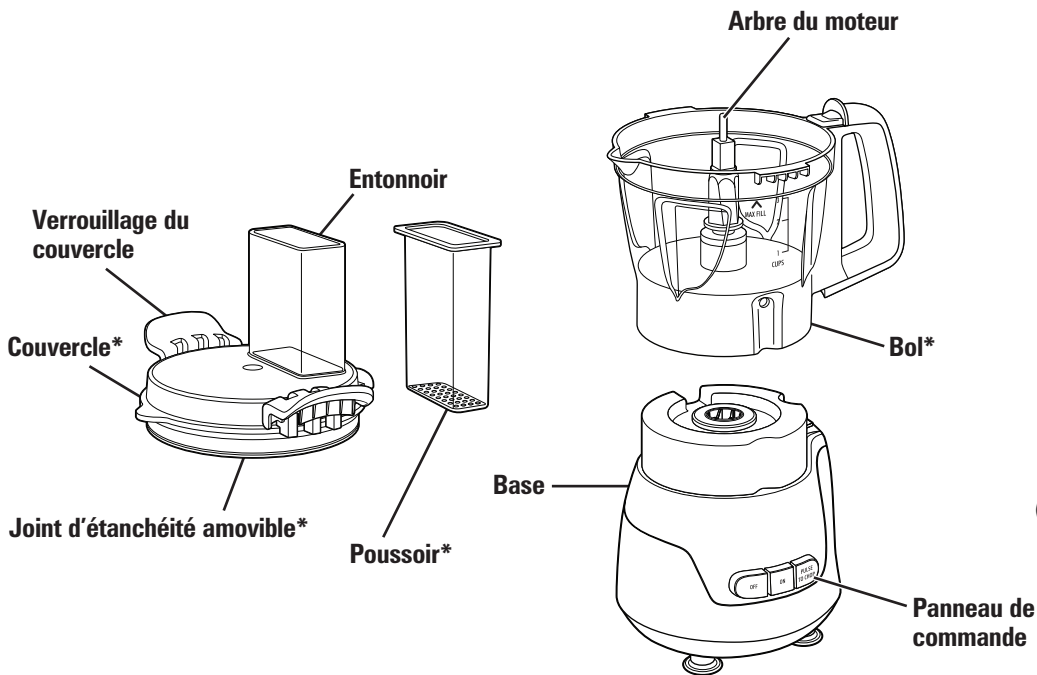
La longueur du cordon installé sur cet appareil a été sélectionnée afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de faux pas causés par un fil trop long. L'utilisation d'une rallonge approuvée est permise si le cordon est trop court. Les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être équivalentes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

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

Pièces et caractéristiques

*Pour commander des pièces :
Canada : 1.800.267.2826

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION : Déballage du robot culinaire. Manipuler la lame et les disques avec soin; elles sont très coupantes. Laver toutes les pièces, sauf le socle, à l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher.



Lame à hacher/mélanger*

Utiliser pour hacher grossièrement les aliments, pour les effilocheur, pour les ciseler, pour les mélanger ou pour les purer.

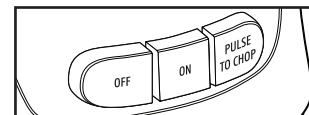
Trous pour les doigts

Utiliser pour insérer et retirer le disque.



Disque réversible à trancher/râper*

Utiliser pour râper ou trancher des aliments variés (comme le fromage, les carottes, oignons, tomates, piments et concombres).



Panneau de commande

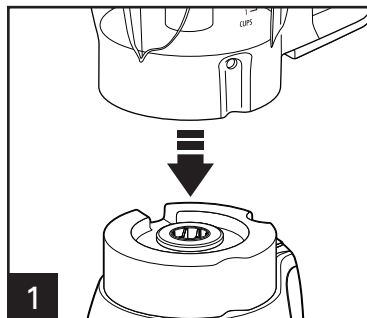
Utilisation de la lame à hacher/mélanger

⚠ AVERTISSEMENT

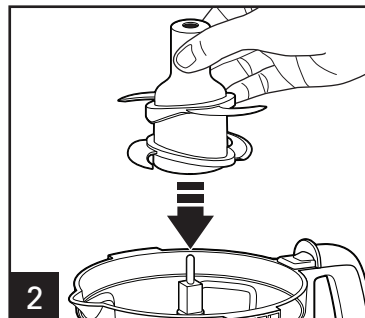
Risque de déchirures.

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

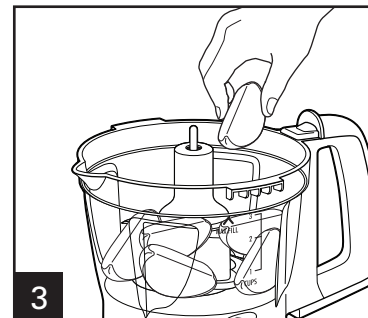
REMARQUE : N'utiliser qu'une seule lame ou un seul disque à la fois.



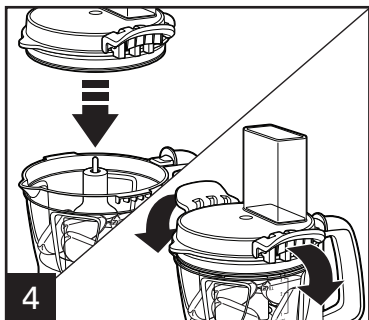
1 Mettre le bol sur la base.



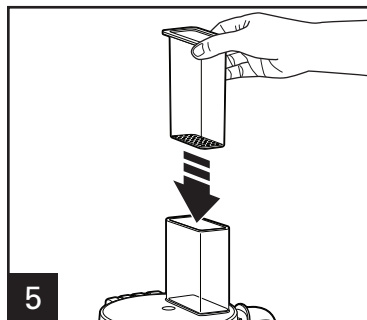
2 Glisser soigneusement la lame sur l'arbre du moteur.



3 Couper les aliments en morceaux et les déposer dans le bol.



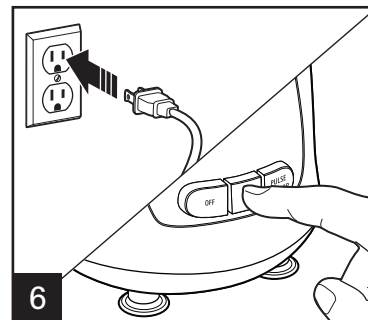
4 Mettre le couvercle sur le bol. Abaisser le couvercle et verrouiller le couvercle en enclenchant les verrous. **REMARQUE:** L'appareil ne se mettra pas en marche tant que les loquets du bol ne sont pas verrouillés.



Insérer le poussoir dans l'entonnoir pour transformer les aliments.

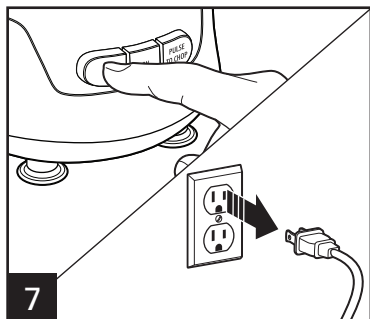
⚠ AVERTISSEMENT

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.**



6 Appuyer sur ON (marche/I) ou PULSE (impulsion).

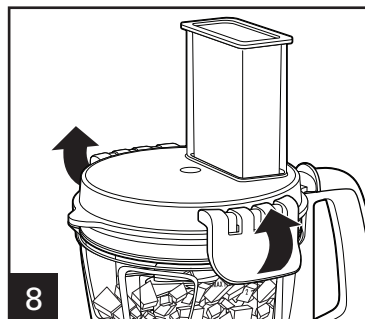
Utilisation de la lame à hacher/mélanger (suite)



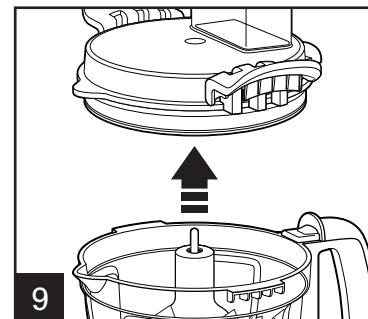
Une fois le travail terminé, appuyer sur OFF (arrêt/O) et débrancher l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT

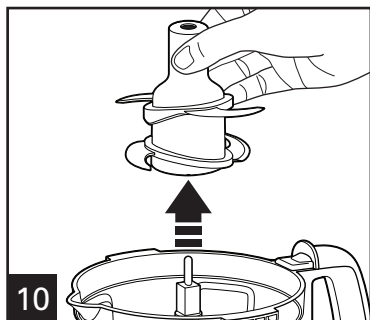
Risque de déchirures : Toujours débrancher l'appareil avant de retirer le couvercle.



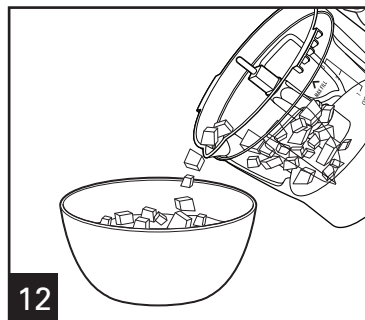
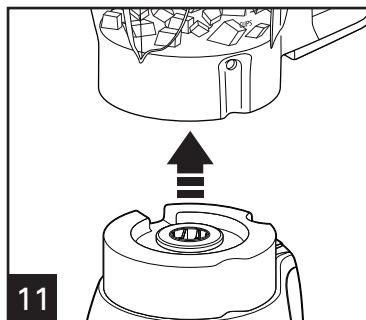
Soulever les verrous du couvercle pour le déverrouiller.



Pour éviter tout risque de dommage à l'appareil, toujours retirer le couvercle avant de retirer le bol.



Retirer soigneusement la lame de l'arbre du moteur.



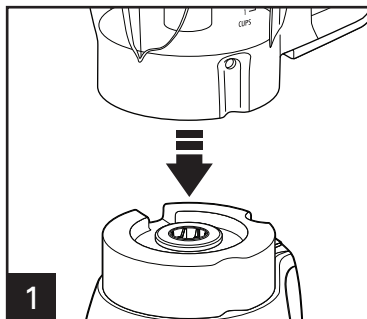
Utilisation du disque réversible pour trancher/râper

⚠ AVERTISSEMENT

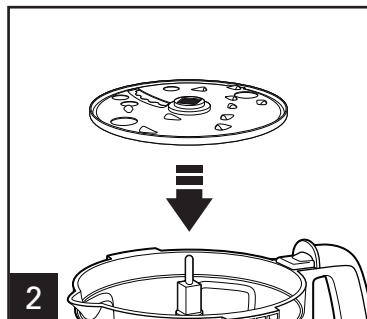
Risque de déchirures.

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

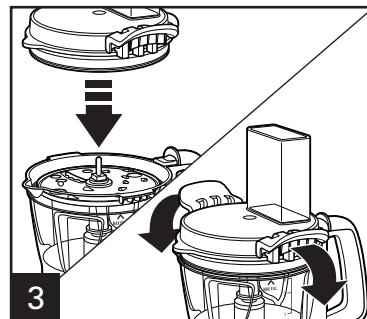
REMARQUE : N'utiliser qu'une seule lame ou un seul disque à la fois.



1



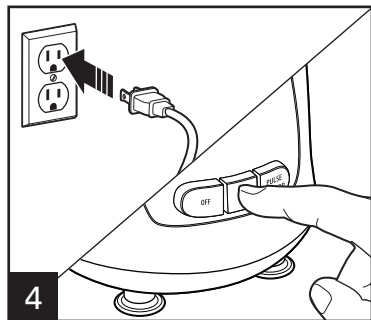
2



3

Mettre le bol sur la base. Placer soigneusement le disque sur l'arbre du moteur en plaçant la face désirée vers le HAUT. (La lame est gravée des mots « SLICE » [trancher] ou « SHRED » [râper] de chaque côté de la lame). Mettre le couvercle sur le bol. Abaisser le couvercle et verrouiller le couvercle en enclenchant les verrous.

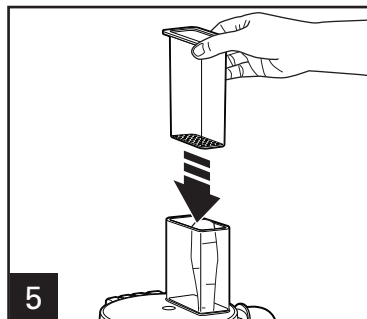
REMARQUE: L'appareil ne se mettra pas en marche tant que les loquets du bol ne sont pas verrouillés.



4

Débrancher. Appuyer sur ON (marche/I).

REMARQUE: 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.



5

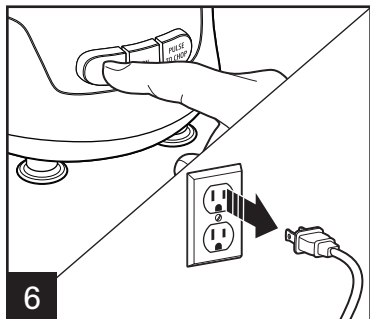
Si nécessaire, couper les aliments pour qu'ils puissent s'insérer dans l'entonnoir. Insérer les aliments et le poussoir dans l'entonnoir pour transformer les aliments.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de déchirures :

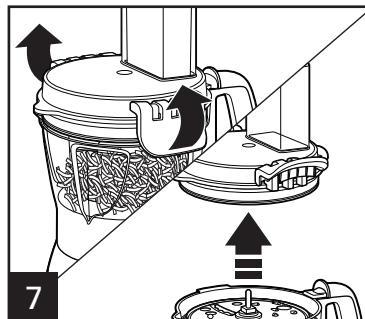
Utiliser toujours le poussoir pour charger les aliments dans l'entonnoir. NE JAMAIS INTRODUIRE D'ALIMENTS DANS L'ENTONNOIR AVEC LES MAINS OU D'AUTRES OBJETS.

Utilisation du disque réversible pour trancher/râper (suite)

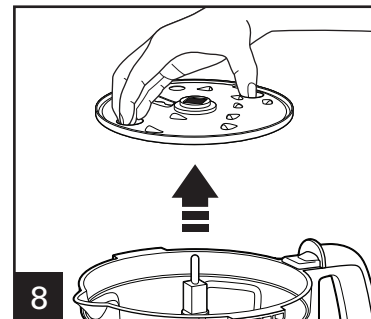


Une fois le travail terminé, appuyer sur OFF (arrêt/○) et débrancher l'appareil.

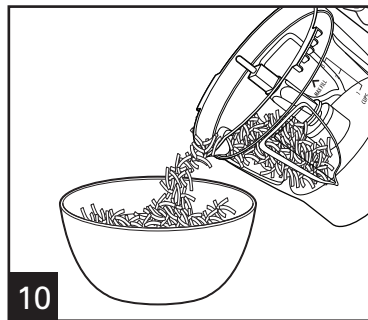
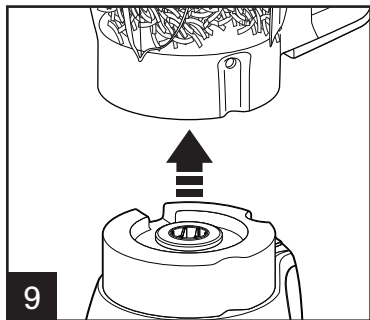
⚠ AVERTISSEMENT
Risque de déchirures. Toujours débrancher l'appareil avant de retirer le couvercle.



Soulever les verrous du couvercle pour le déverrouiller. Pour éviter tout risque de dommage à l'appareil, toujours retirer le couvercle avant de retirer le bol.



Retirer prudemment le disque de l'arbre du moteur en utilisant les trous pour les doigts.



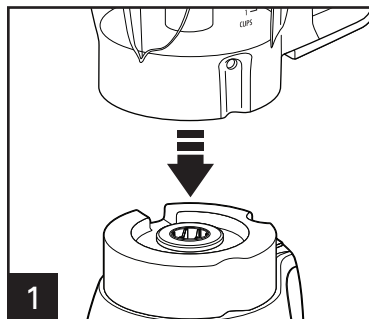
Préparation de frappés aux fruits

⚠ AVERTISSEMENT

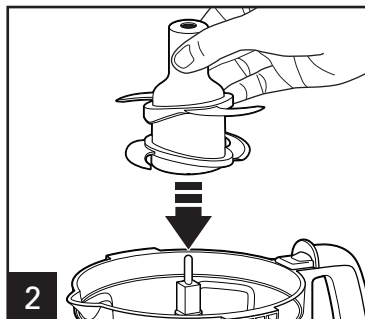
Risque de déchirures.

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

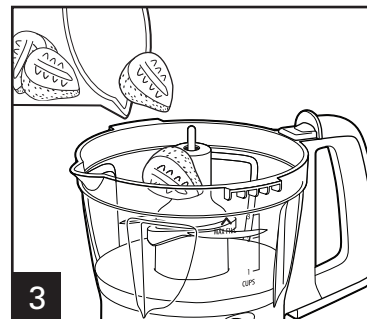
REMARQUE : N'utiliser qu'une seule lame ou un seul disque à la fois.



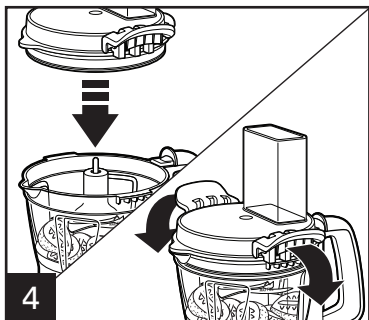
1 Mettre le bol sur la base.



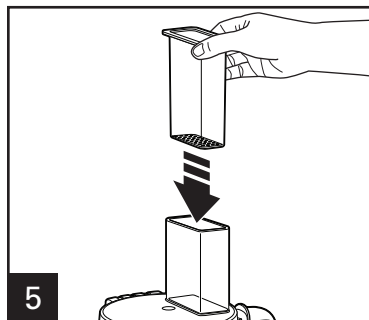
2 Insérer prudemment la lame à hacher/mélanger à la verticale sur l'arbre du moteur.



3 Verser le liquide dans le bol avant d'ajouter les autres ingrédients.



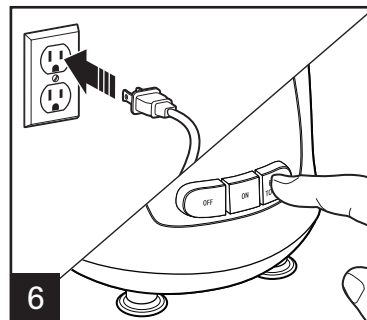
4 Mettre le couvercle sur le bol. Abaisser le couvercle et verrouiller le couvercle en enclenchant les verrous. **REMARQUE:** L'appareil ne se mettra pas en marche tant que les loquets du bol ne sont pas verrouillés.



5 Insérer le poussoir dans l'entonnoir pour transformer les aliments.

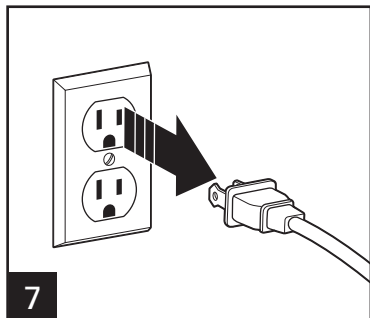
⚠ AVERTISSEMENT

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.**



6 Appuyer sur PULSE (impulsion) à quelques reprises pour hacher les ingrédients puis appuyer sur ON (marche/I) pour mélanger jusqu'à ce que la texture soit lisse.

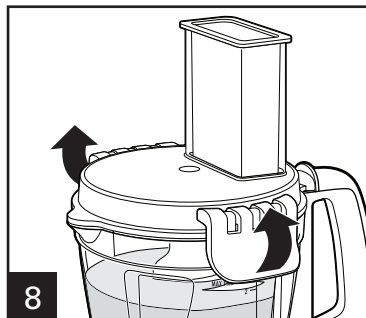
Préparation de frappés aux fruits (suite)



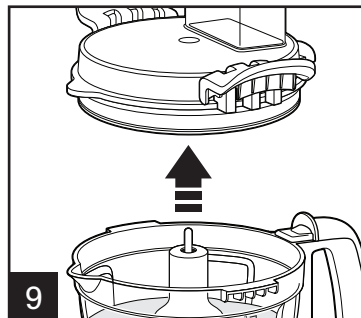
Débrancher dès la fin de l'utilisation.

⚠ AVERTISSEMENT

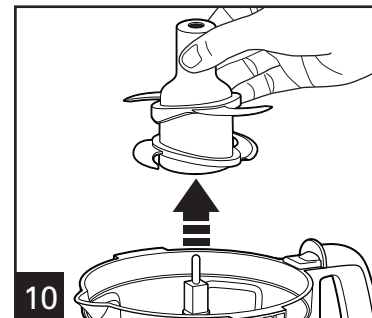
Risque de déchirures. Toujours débrancher l'appareil avant de retirer le couvercle.



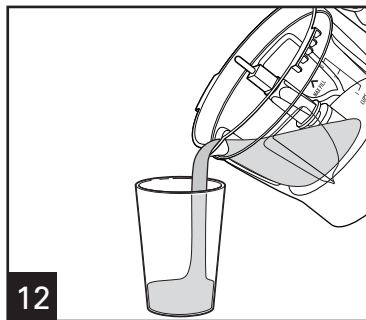
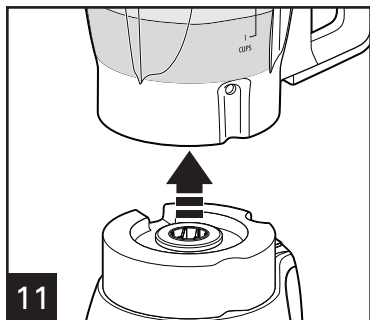
Soulever les verrous du couvercle pour le déverrouiller.



Pour éviter tout risque de dommage à l'appareil, toujours retirer le couvercle avant de retirer le bol.



Retirer soigneusement la lame de l'arbre du moteur.



Conseils et méthodes

- Pour obtenir une consistance uniforme, commencer par les morceaux d'aliments de même taille. Couper les aliments en morceaux de 1 pouce (2,5 cm) avant de les passer à la lame à hacher/mélanger; laisser suffisamment d'espace dans bol pour que les aliments circulent.
- Ce robot culinaire est idéal pour hacher, mélanger, trancher ou râper la plupart des aliments. Toutefois, pour assurer un rendement optimal, ne pas utiliser le robot culinaire pour les tâches suivantes : mouler le grain, mouler les grains de café ou les épices ; trancher de la viande congelée, pétrir la pâte ou concasser de la glace.
- Pour hacher les aliments et obtenir des résultats optimaux, utiliser le mode d'impulsion en alternant la marche/arrêt.
- Le temps de fonctionnement dépend de la quantité d'aliments à transformer. La plupart des aliments peuvent être tranchés, hachés ou déchiquetés en quelques secondes. Si l'appareil est utilisé pour une période de temps prolongée, laisser reposer le robot culinaire pendant 4 minutes approximativement avant de poursuivre.
- Ne pas mettre en purée ou piler des légumes tels que les pommes de terre, car leur surtransformation est rapide et la texture sera collante.
- Pour trancher ou râper du fromage, utiliser seulement un fromage ferme comme le cheddar ou suisse ayant été refroidi pendant au moins 30 minutes. Le fromage doit être transformé dès sa sortie du réfrigérateur. Les fromages mous comme la mozzarella devrait être placés au congélateur pendant 30 minutes avant sa transformation pour assurer une fermeté suffisante avant de le râper.
- Pour obtenir le résultat optimal d'un frappé aux fruits, ajouter au moins 1/2 tasse (118 ml) de liquide dans le bol avant d'ajouter les autres ingrédients.
- Pour tailler les légumes en julienne, les trancher et ensuite les retirer du bol. Les empiler à nouveau. Remettre les légumes tranchés dans l'entonnoir en plaçant les tranches à la verticale. Trancher à nouveau pour obtenir des légumes taillés en julienne fine.

Tableaux de transformation

Les disques accessoires sont réversibles et identifiés. Cette étiquette doit se retrouver vers le HAUT pour obtenir la fonction désirée.

ACCESSOIRES

Lame à hacher/mélanger

Disque à tranche (face à trancher vers le HAUT)

Disque à râper (face à râper vers le HAUT)

ALIMENTS

Couper en morceaux : les noix, la viande, l'ail, les oignons, les poivrons, le céleri, les fines herbes, le pain (pour des miettes) et des craquelins
Émincer/passé en purée : les légumes et les fruits
Mélanger : les vinaigrettes
Passer en purée : les soupes et les sauces
Râper : le fromage tel que le Parmesan (refroidi)
Mélanger : Frappés aux fruits

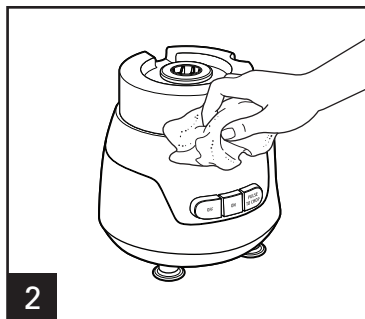
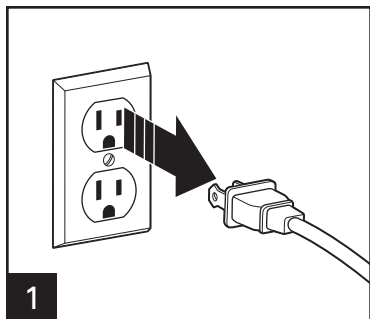
Les concombres, les pommes, les champignons, les carottes, les pommes de terre, le chou, les tomates, les saucissons, les poivrons, les radis, les fromages à pâte ferme (refroidis)

Le chou, les pommes de terre, les carottes, le fromage (refroidi)

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.



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



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 la lame de hacher/mélanger et le disque de trancher/râper avec prudence.

REMARQUE : S'assurer que le joint d'étanchéité est placé au fond du couvercle. Le joint d'étanchéité doit être installé afin d'éviter les fuites.

Si des aliments sont coincés sous le joint d'étanchéité, retirer le joint et le laver à l'eau chaude savonneuse. Insérer le joint d'étanchéité dans la rainure située sous couvercle.

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

Dépannage

PROBLÈME

CAUSE POSSIBLE/SOLUTION

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

- L'appareil est-il branché ? La prise fonctionne-t-elle ?
- Le couvercle est-il verrouillé correctement ? Voir les chapitres « Utilisation ».

Les aliments ne sont pas tranchés ou râpés uniformément.

- Une trop grande quantité d'aliments dans l'entonnoir ou une poussée trop intense effectuée sur le poussoir peut nuire à l'uniformité de la transformation des aliments.

L'appareil s'arrête et refuse de fonctionner.

- Le couvercle est-il verrouillé correctement ? Voir les chapitres « Utilisation ».
- 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.
- 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.

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 régime du moteur semble faible.

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

Le fromage ne se râpe pas bien.

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

Dépannage (suite)

PROBLÈME

CAUSE POSSIBLE/SOLUTION

La lame à trancher/mélanger cesse de fonctionner.

- Les morceaux de fromage sont trop gros. Couper le fromage en morceaux de 1 po (2,5 cm) ou moins. Les fromages mous doivent être congelés pendant 30 minutes avant de les transformer et les fromages fermes doivent être transformés dès la sortie du réfrigérateur.

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

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

Fuites du couvercle.

- Le joint d'étanchéité s'est déplacé ou n'est pas installé. Insérer le joint d'étanchéité dans la rainure située sous le couvercle.
- Aliments coincés sous le joint d'étanchéité. Retirer et laver le joint d'étanchéité dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher. Installer le joint d'étanchéité dans la rainure située sous le couvercle.

Les aliments ne se mélangent plus avec l'utilisation de la lame à hacher/mélanger.

- Il est possible que des ingrédients soient collés sur la paroi du bol et que la quantité de liquide soit insuffisante. Appuyer sur OFF (arrêt/●). Retirer le couvercle et utiliser une spatule en caoutchouc pour pousser les aliments vers la lame à hacher/mélanger.

Recettes

Houmous aux tomates séchées

Ingrédients :

1 gousse d'ail	2 c. à table (30 ml) de beurre de sésame, remué
1 oignon vert, coupé en morceaux	1 c. à table (15 ml) de jus de citron
3/4 tasse (177 ml) de pois chiches égouttés	Pincée de cumin moulu
1/4 tasse (59 ml) d'eau	Pincée de poivre de Cayenne
	Sel et poivre, au goût
	Légumes ou croustilles de pita

Instructions :

1. Avec la lame à hacher/mélanger, ajouter tous les ingrédients, sauf les croustilles de pita ou les légumes, dans le bol.
2. Appuyer sur ON (marche/I) et transformer jusqu'à la consistance désirée. Arrêter la transformation et racler le bol, si nécessaire. Retirer la lame et insérer le disque à trancher. Trancher les légumes.
3. Servir avec des légumes ou des croustilles de pita. Réfrigérer.

Servir : 1 tasse

Vinaigrette au fromage bleu

Ingrédients :

1 gousse d'ail	1/4 tasse (59 ml) de crème sure
2 oz (57 g) de fromage bleu	2 c. à table (30 ml) de jus de citron
1 tasse (237 ml) de mayonnaise	1 c. à table (15 ml) de sucre

Instructions :

1. Avec la lame à hacher/mélanger, mettre le robot culinaire en marche et insérer la gousse d'ail dans l'entonnoir et émincer.
2. Ajouter le fromage bleu et transformer pendant 10 secondes.
3. Ajouter le reste des ingrédients. Transformer jusqu'à ce que la texture soit lisse. Réfrigérer.

Servir : 1 1/2 tasses

Salsa épicée aux légumes frais

Ingrédients :

1/2 petit oignon, coupé en morceaux	1 tomate, coupée en 8 morceaux
1/2 gousse d'ail	Petite pincée de coriandre
1/2 piment fort (jalapeno ou « finger hot », étrogné, égrené et coupé en quartier	1/4 c. à thé (1,3 ml) de cumin
	1/2 c. à thé (2,5 ml) de jus de limette
	Sel et poivre, au goût
	Sauce piquante, facultatif

Instructions :

1. Avec la lame à hacher/mélanger, mettre le robot culinaire en marche et insérer l'oignon, la gousse d'ail et le piment fort dans l'entonnoir et hacher finement. Racler le bol au besoin.
2. Ajouter la tomate, la coriandre, le cumin, le jus de limette, le sel et le poivre. Impulser jusqu'à ce que la texture désirée soit atteinte en raclant le bol au besoin. Ajouter de la sauce piquante, si désirée.

Servir : 6 à 8

Beurre à la coriandre

Ingrédients :

1 bouquet de feuilles de coriandre	Jus d'un citron
1 tasse (237 ml) de beurre non salé, ramolli	Sel et poivre, au goût

Instructions :

1. Avec la lame à hacher/mélanger, transformer le beurre et les feuilles de coriandre dans le robot culinaire. Mélanger pour obtenir une texture légère et aérée.
2. Ajouter le jus de citron, le sel et le poivre au goût.
3. Délicieux avec le poisson grillé. Réfrigérer.

Servir : 4 à 6

Recettes (suite)

Frappé à la banane et au beurre d'arachide

Ingrédients :

- 1 tasse (237 ml) de lait
- 1 c. à table (15 ml) de miel
- 3 c. à table (44 ml) de beurre d'arachide crémeux
- 1 petite banane congelée, brisée en morceaux
- 1/2 tasse (118 ml) de cubes de glace (5 croissants)

Instructions :

1. Avec la lame à hacher/mélanger, ajouter les ingrédients dans l'ordre.
2. Impulser 5 fois puis transformer pendant 1 minute ou jusqu'à ce que la texture désirée soit atteinte.

Servir: 1 à 2

Frappé aux fraises fraîches et banane

Ingrédients :

- 1/4 tasse (59 ml) de jus de pomme
- Pot de 5,3 oz (118 ml) de yogourt grec à la pêche
- 1 banane moyenne
- 1 tasse (237 ml) de fraises, coupées en 2
- 1/2 tasse (118 ml) de cubes de glace (5 croissants)

Instructions :

1. Avec la lame à hacher/mélanger, ajouter les ingrédients dans l'ordre.
2. Impulser 5 fois puis transformer pendant 1 minute ou jusqu'à ce que la texture désirée soit atteinte.

Servir: 1 à 2

Frappé a la fraise, anana et banane

Ingrédients :

- 1/2 tasse (118 ml) de jus d'orange
- Pot de 5,3 oz (118 ml) de yogourt grec à l'ananas
- 1/2 banane moyenne
- 1/2 tasse (118 ml) de fraises congelées
- 1/2 tasse (118 ml) de morceaux d'ananas congelés

Instructions :

1. Avec la lame à hacher/mélanger, ajouter les ingrédients dans l'ordre.
2. Impulser 5 fois puis transformer pendant 1 minute ou jusqu'à ce que la texture désirée soit atteinte.

Servir: 1 à 2

Frappé a l'épinard, anana et banane

Ingrédients :

- 1/2 tasse (118 ml) de jus de pomme
- 1/2 tasse (118 ml) de feuilles de bébé épinard
- 1/2 banane moyenne
- 1 tasse (237 ml) de morceaux d'ananas frais
- 1/2 tasse (118 ml) de cubes de glace (5 croissants)

Instructions :

1. Avec la lame à hacher/mélanger, ajouter les ingrédients dans l'ordre.
2. Impulser 10 fois puis transformer pendant 60 à 90 secondes ou jusqu'à ce que la texture désirée soit atteinte.

Servir: 1 à 2

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 todas las instrucciones.
2. Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) 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. 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.
4. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
5. Para protegerse contra riesgos de descarga eléctrica, no sumerja la base, motor, cable o enchufe en agua u otro líquido.
6. Desconecte el cable de la toma cuando no esté en uso, antes de poner o quitar partes y antes de limpiar.
7. Evite contactar partes móviles.
8. 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.
9. El uso de aditamentos no recomendados o vendidos por el fabricante del aparato, puede causar fuego, descarga eléctrica o lesión.
10. No use su procesador de alimentos si alguna pieza está quebrada.
11. No use el aparato en exteriores.
12. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o barra, o toque superficies calientes.
13. Mantenga las manos y utensilios lejos de la cuchilla móvil y del disco mientras se procesa alimento para reducir el riesgo de lesiones personales severas y/o daño al procesador de alimentos. Se puede usar un raspador de plástico SOLAMENTE cuando el procesador de alimento no funcione.
14. La cuchilla y el disco están afilados. Manéjelo con cuidado. Almacene lejos del alcance de los niños.
15. Para reducir el riesgo de lesiones, nunca coloque la cuchilla cortante o disco en la base sin primero poner el tazón adecuadamente en su lugar.
16. Asegúrese de que la tapa esté abrochada de manera segura en su lugar antes de usar el aparato.
17. Nunca meta el alimento en el ducto con la mano. Siempre use los empujadores de alimento.
18. No intente eliminar el mecanismo de entrelbloqueo de la tapa.
19. Asegúrese que la cuchilla o disco se hayan detenido completamente antes de remover la tapa.
20. Para reducir el riesgo de una lesión, asegúrese de insertar o remover la cuchilla y disco usando los concentradores provisto para tal propósito. Tenga cuidado cuando remueva la cuchilla y disco del tazón, cuando vacíe el tazón y cuando limpie.

21. Verifique que el control esté OFF (O/apagado) antes de enchufar el cable en el tomacorriente. Para desconectar, ponga los controles en OFF (O/apagado), luego remueva el enchufe de la toma de pared.
22. Asegúrese de poner el interruptor en posición de OFF (O/apagado) después de cada uso. Siempre use los empujadores para vaciar el ducto de alimentos. Cuando este método no sea posible, desconecte el cable de la toma y desensamble la unidad para remover el resto del alimento.
23. El aparato no fue hecho para uso comercial, profesional o industrial. Fue diseñado y construido exclusivamente para uso casero solamente.
24. Nunca use el aparato por un periodo más largo o con una cantidad mayor de ingredientes de los recomendados por el fabricante del aparato.
25. La clasificación máxima de esta unidad está basada en el uso de la cuchilla picadora/mezcladora. Usando el disco para rebanar/rallar puede requerir menos energía.
26. No coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente o en un horno caliente.
27. No use el aparato para otros usos mas que para el que fue planeado.

¡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 es provisto con un enchufe polarizado (una pata más ancha) para reducir el riesgo de una descarga eléctrica. El enchufe embona únicamente en una dirección dentro de un tomacorriente polarizado. No trate de obviar el propósito de seguridad del enchufe modificándolo de alguna manera o utilizando un adaptador. Si el enchufe no entra completamente en la toma, invierta el enchufe. Si aún no entra, haga que un electricista reemplace la toma.

El largo del cable que se usa en este aparato fue seleccionado para reducir el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un 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.

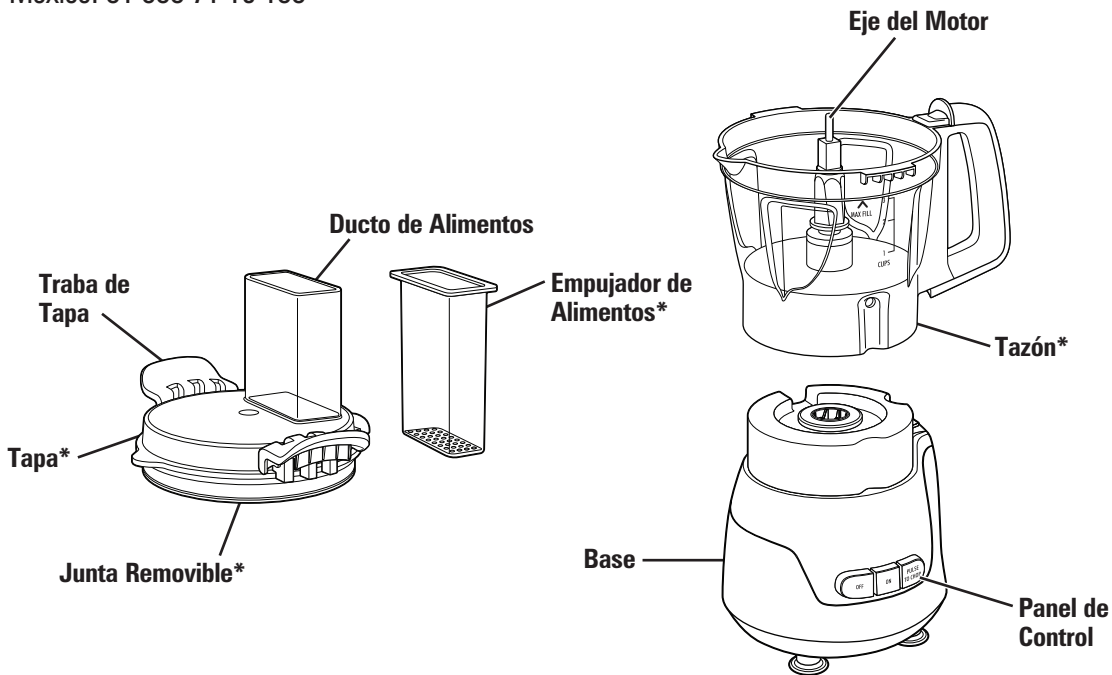
Piezas y Características

*Para ordenar partes:

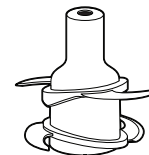
EE. UU.: 1.800.851.8900

www.hamiltonbeach.com

México: 01 800 71 16 100



ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ: Desempaque el procesador. Maneje la cuchilla y el(los) disco(s) cuidadosamente; están muy afilados. Lave todas las partes excepto la base en agua caliente y jabonosa. Enjuague, luego seque.

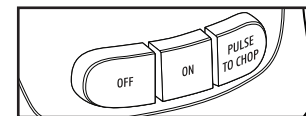


Cuchilla Picadora/Mezcladora*
Use para cortar, rallar, picar, mezclar o hacer puré el alimento.

Orificios para Dedos
Utilícelo para tomar el disco cuando lo agregue o quite.



Disco para Rebanar/Rallador Reversible*
Utilícelo para rallar o rebanar una variedad de alimentos (tales como queso, zanahorias, cebollas, tomates, pimientos y pepinos).



Panel de Control

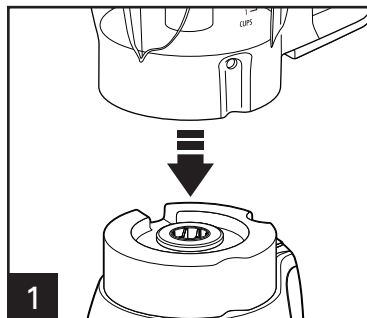
Cómo Usar la Cuchilla Picadora/Mezcladora

⚠ ADVERTENCIA

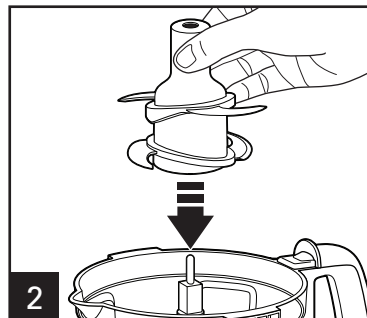
Peligro de Laceración.

Maneje la cuchilla cuidadosamente; está muy afilada. Asegúrese de que la unidad esté apagada (OFF/O) y desenchufada.

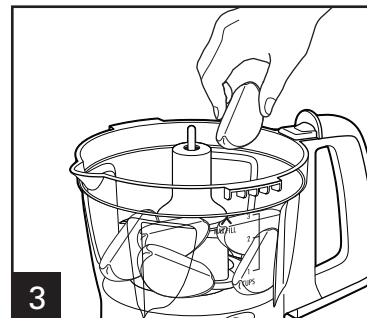
NOTA: Use sólo con una cuchilla o disco a la vez.



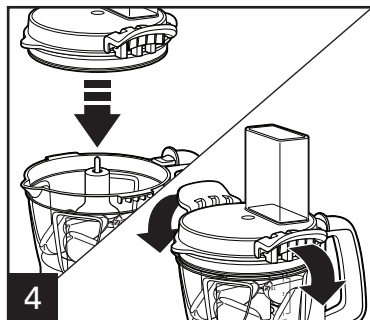
1 Alinee el tazón y la base.



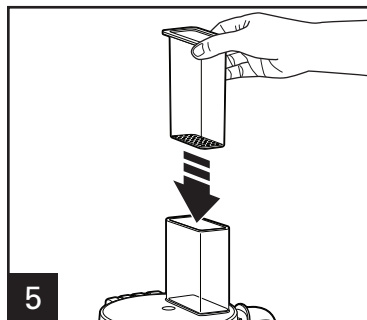
2 Con cuidado deslice la cuchilla hacia abajo sobre el eje del motor.



3 Corte los alimentos en trozos y colóquelos en el tazón.



4 Coloque la tapa sobre el tazón. Presione la tapa hacia abajo y accione las trabas de la tapa para trabarla. **NOTA:** La unidad no funcionará a menos que las trabas del tazón se hallen activadas.

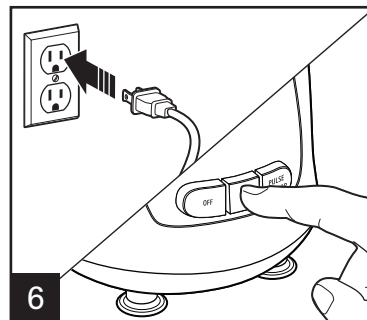


5 Coloque el empujador de alimentos en el ducto de alimentos para procesar los alimentos.

⚠ ADVERTENCIA

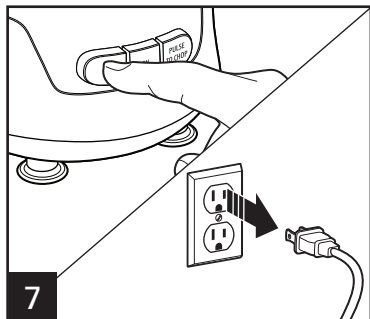
Peligro de Laceración.

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.**



6 Presione ON (encendido/I) o PULSE (pulso).

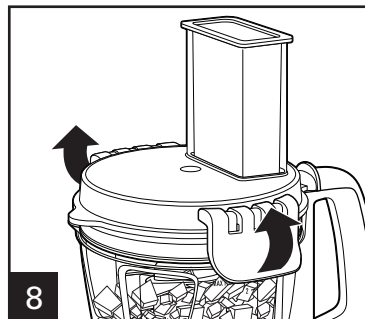
Cómo Usar la Cuchilla Picadora/Mezcladora (cont.)



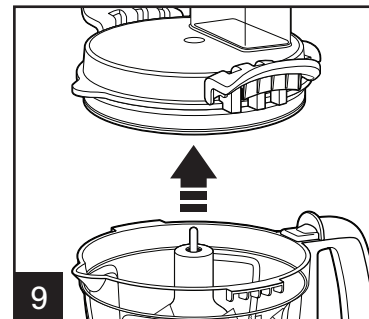
Cuando termine, apague (OFF/O) y desconecte.

⚠ ADVERTENCIA

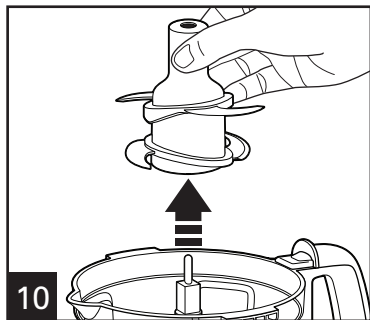
Peligro de Laceración. Siempre desenchufe la unidad antes de quitar la tapa.



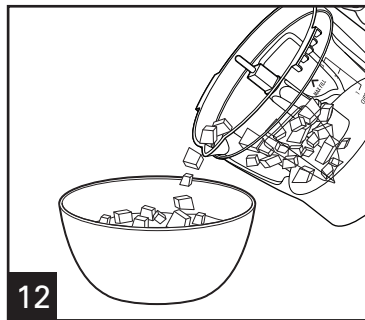
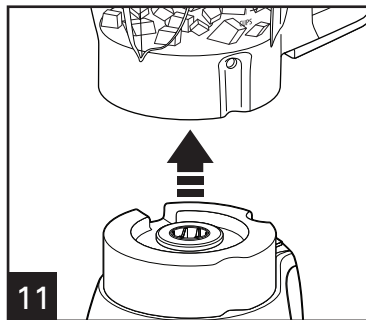
Desplace las trabas de la tapa hacia arriba para destrabar.



Siempre remueva la tapa antes de remover el tazón para evitar posibles daños al aparato.



Quite con cuidado la cuchilla del eje del motor.



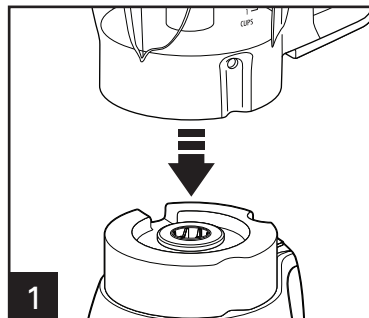
Cómo Utilizar el Disco Rebanador/Rallador Reversible

⚠ ADVERTENCIA

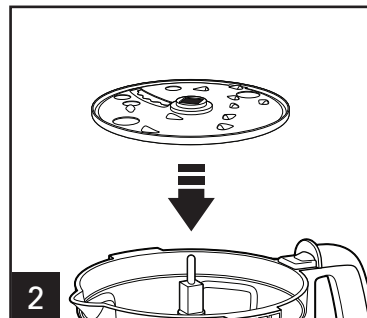
Peligro de Laceración.

Maneje la cuchilla cuidadosamente; está muy afilada. Asegúrese de que la unidad esté apagada (OFF/O) y desenchufada.

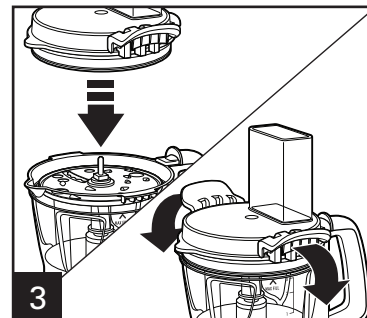
NOTA: Use sólo con una cuchilla o disco a la vez.



1

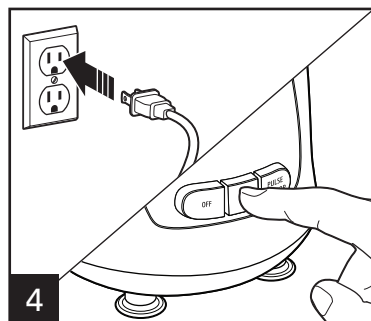


2



3

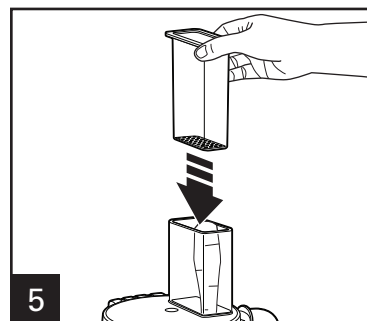
Alinee el tazón y la base. Coloque cuidadosamente el disco en el eje del motor con el lado deseado viendo hacia ARRIBA. ("SLICE" [rebanar] o "SHRED" [rallar] se encuentran indicados en cada lado de la cuchilla). Coloque la tapa sobre el tazón. Presione la tapa hacia abajo y accione las trabas de la tapa para trabarla. **NOTA:** La unidad no funcionará a menos que las trabas del tazón se hallen activadas.



4

Enchufe. Presione ON (encendido/I).

NOTA: Los quesos blandos como el mozzarella debe pueden colocarse en el congelador por 30 minutos antes de procesarse para garantizar que estén lo suficientemente firmes para poder rallarlos.



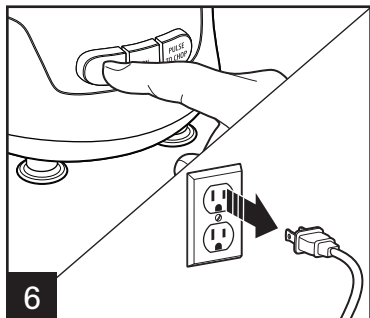
5

Corte los alimentos para que entren en el ducto de alimentos si fuera necesario. Coloque los alimentos y el empujador de alimentos en el ducto para procesar los alimentos.

⚠ ADVERTENCIA

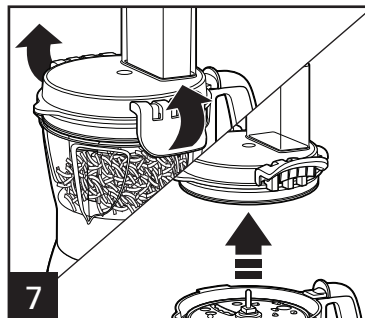
Peligro de Laceración. Siempre use el empujador de alimento para ingresar alimento en el ducto. **NUNCA EMPUJE EL ALIMENTO POR EL DUCTO USANDO LAS MANOS O OBJETOS OTROS.**

Cómo Utilizar el Disco Rebanador/Rallador Reversible (cont.)

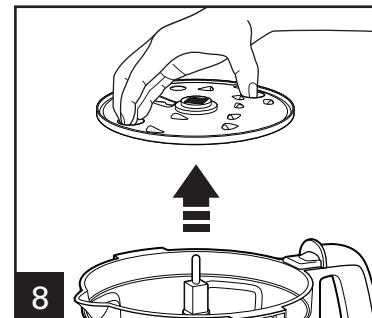


6 Cuando termine, apague (OFF/O) y desconecte.

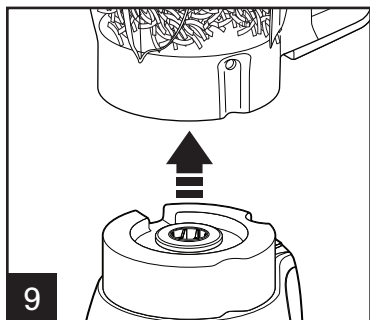
⚠ ADVERTENCIA
Peligro de Laceración. Siempre desenchufe la unidad antes de quitar la tapa.



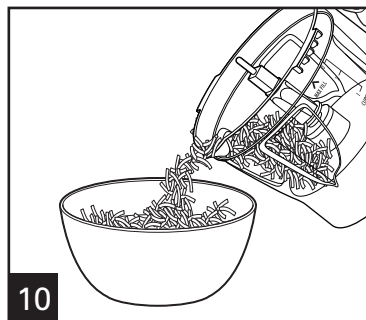
7 Desplace las trabas de la tapa hacia arriba para destrabar. Siempre remueva la tapa antes de remover el tazón para evitar posibles daños al aparato.



8 Con cuidado quite el disco del eje del motor utilizando los orificios para dedos.



9



10

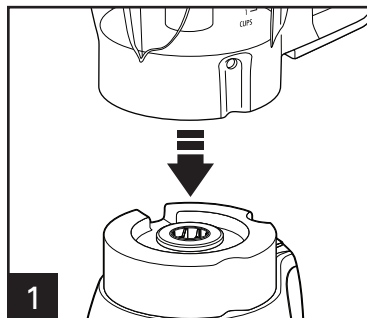
Cómo Preparar Smoothies

⚠ ADVERTENCIA

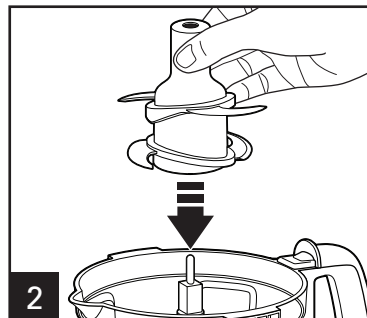
Peligro de Laceración.

Maneje la cuchilla cuidadosamente; está muy afilada. Asegúrese de que la unidad esté apagada (OFF/O) y desenchufada.

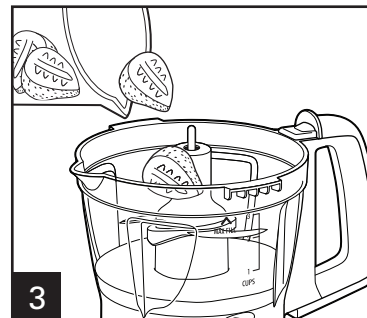
NOTA: Use sólo con una cuchilla o disco a la vez.



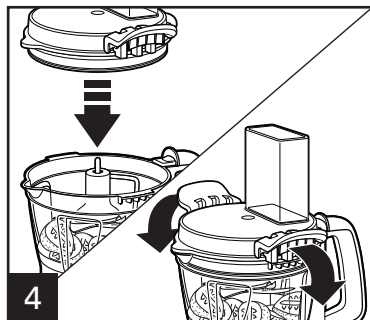
1 Alinee el tazón y la base.



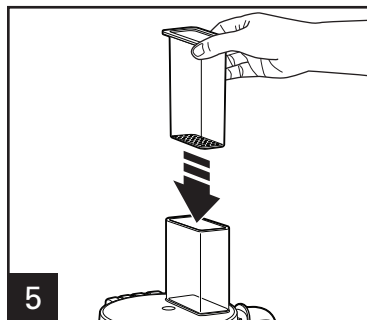
2 Con cuidado deslice la cuchilla picadora/mezcladora en el eje del motor.



3 Agregue líquido al tazón antes de colocar otros ingredientes.



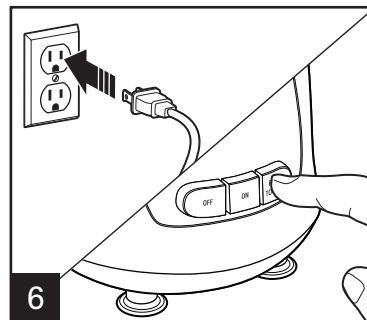
4 Coloque la tapa sobre el tazón. Presione la tapa hacia abajo y accione las trabas de la tapa para trabarla. **NOTA:** La unidad no funcionará a menos que las trabas del tazón se hallen activadas.



Coloque el empujador de alimentos en el ducto de alimentos para procesar los alimentos.

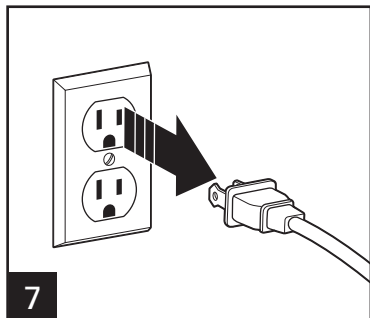
⚠ ADVERTENCIA

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.**



6 Presione PULSE (pulso) unas veces para picar los ingredientes; luego presione ON (encendido/I) y licue hasta que quede suave.

Cómo Preparar Smoothies (cont.)

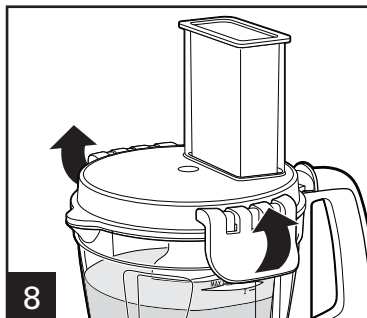


7

Cuando haya finalizado, desenchufe.

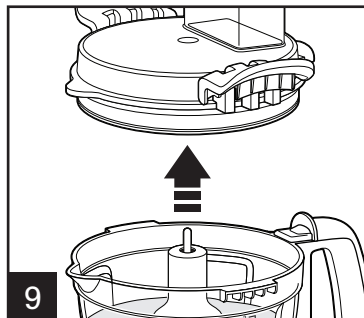
⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Laceración. Siempre desenchufe la unidad antes de quitar la tapa.



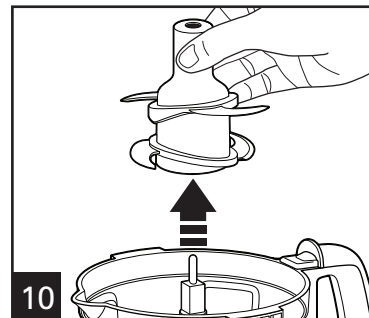
8

Desplace las trabas de la tapa hacia arriba para destrabar.



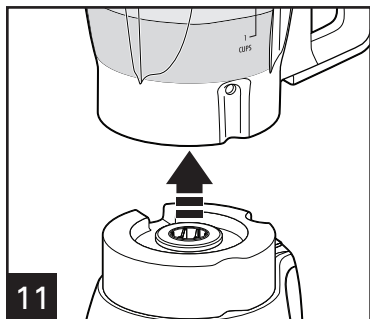
9

Siempre remueva la tapa antes de remover el tazón para evitar posibles daños al aparato.

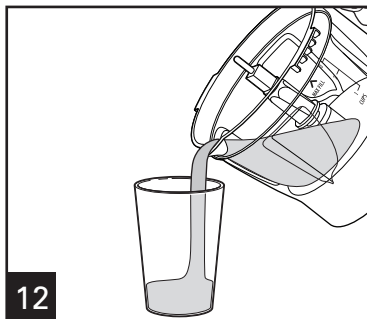


10

Quite con cuidado la cuchilla del eje del motor.



11



12

Consejos y Técnicas

- Para una consistencia más uniforme, comience con pedazos de alimento que sean similares en tamaño. Corte el alimento en pedazos de 1 pulgada (2.5 cm) antes de procesar con la cuchilla de picado/mezclado y deje espacio en el tazón para que se mueva el alimento.
- Este procesador de alimentos es excelente para cortar, mezclar, rebanar o rallar la mayoría de los alimentos. Sin embargo, para mantener un desempeño máximo, no use su procesador de alimentos para lo siguiente: moler granos, granos de café o especias; rebanar carne congelada; amasar masa; o triturar hielo.
- Cuando corte alimentos, empujando poco a poco producirá mejores resultados.
- El tiempo de funcionamiento dependerá de la cantidad de alimento a ser procesada. La mayoría de los alimentos pueden ser rebanados, picados o rallados en segundos. Si la unidad es usada por un período de tiempo prolongado, deje que el procesador descanse por unos 4 minutos antes de continuar.
- No haga puré o masa vegetales almidonados como papas ya que pueden ser fácilmente sobre-procesadas y se volverán gomosas.
- Para rebanar o rallar queso, use sólo quesos duros como Cheddar o suizo que haya sido enfriado durante por lo menos 30 minutos. El queso debe procesarse inmediatamente después de retirarse del refrigerador. Los quesos blandos como el mozzarella deben colocarse en el congelador por 30 minutos antes de procesarse para garantizar que estén lo suficientemente firmes para poder rallarlos.
- Para obtener un smoothie mejor, agregue por lo menos 1/2 taza (118 ml) de líquido al tazón antes de agregar otros ingredientes.
- Para cortar alimentos en juliana, rebánelos y luego quítelos del tazón. Vuelva a apilar los vegetales. Coloque en el ducto de alimentos con las rebanadas en forma vertical. Rebane de nuevo para obtener vegetales con forma de palitos.

Tablas de Procesamiento

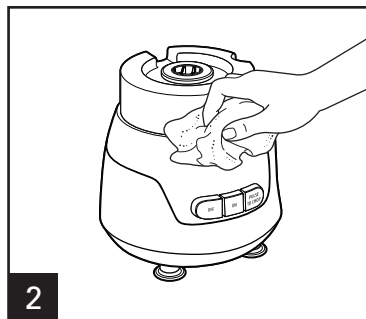
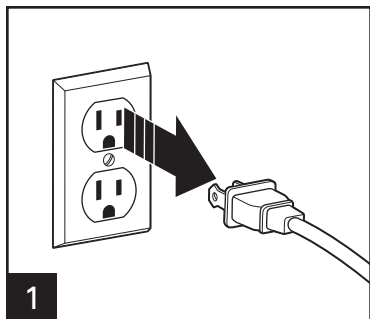
Los aditamentos de disco son reversibles y marcados. Esta marca debe ver hacia arriba para la función deseada.

ADITAMENTO	FOODS
Cuchilla Picadora/ Mezcladora	Cortar: Nueces, carne, ajo, cebollas, pimientos, apio, hierbas, pan (para migajas), galletas Picar/Puré: Verduras, frutas Mezclar: Aderezos de ensalada Puré: Sopas, salsas Rallar: Queso como el parmesano (refrigerado) Licuar: Smoothies
Disco Rebanar (lado de rebanado viendo hacia ARRIBA)	Pepinos, manzanas, champiñones, zanahorias, papas, repollo, tomates, peperoni, pimientos, rábanos, quesos duros (refrigerados)
Disco para Rallar (lado de ralla viendo hacia ARRIBA)	Repollo, papas, zanahorias, queso (refrigerado)

Limpieza y Cuidado

⚠ ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica.

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



Limpie la base, el panel de control y el cable con un paño o esponja húmedos y seque. Si fuera necesario, use un limpiador suave no abrasivo.



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 la cuchilla picadora/mezcladora y el disco para rebanar/rallar de corte.

NOTA: Controle la tapa para asegurar que la junta se encuentre en la parte inferior de la tapa. La junta debe hallarse en su lugar para evitar pérdidas.

Si hay alimentos atrapados debajo de la junta, quite y lave en agua tibia jabonosa. Enjuague y seque. Coloque la junta debajo de la ranura de la tapa.

¡Visite www.hamiltonbeach.com.mx para ver otros productos de Hamilton Beach o para contactarnos!

Resolviendo Problemas

PROBLEMA	CAUSA PROBABLE/SOLUCIÓN
La unidad no funciona a ninguna velocidad o Pulso.	<ul style="list-style-type: none">• ¿Está conectada la unidad? ¿Funciona la toma?• ¿La tapa se halla trabada en su lugar? Vea las secciones de Cómo Usar.
El alimento no es rebanado o deshebrado uniformemente.	<ul style="list-style-type: none">• Colocar demasiada comida en el ducto de alimentos o presionar el empujador de alimentos con mucha fuerza puede hacer que los alimentos queden irregulares.
La unidad se detiene y no se vuelve a encender.	<ul style="list-style-type: none">• ¿La tapa se halla trabada en su lugar? Vea las secciones de Cómo Usar.• ¿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.• Si ninguna de estas sugerencias corrigen el problema, NO intente reparar la unidad. Llame al número de Servicio al Cliente.
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 motor parece débil.	<ul style="list-style-type: none">• ¿Está usando el tamaño y cantidad de alimento recomendado a ser procesado? Consulte las tablas de procesamiento para tamaños de alimento y velocidades recomendados.
El queso no queda bien rallado.	<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.

Resolviendo Problemas (cont.)

PROBLEMA	CAUSA PROBABLE/SOLUCIÓN
La cuchilla picadora/mezcladora dejó de funcionar.	<ul style="list-style-type: none">• Los trozos de queso son muy grandes. Corte el queso en trozos de 1 pulgada (2.5 cm) o de tamaño menor. Los quesos blandos deben colocarse en el congelador 30 minutos antes de procesarlos y los quesos firmes deben estar fríos del refrigerador.
Los vegetales no quedan bien rallados o rebanados.	<ul style="list-style-type: none">• 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.
La tapa sufre pérdidas.	<ul style="list-style-type: none">• La junta se ha salido o se ha quitado. Coloque la junta debajo de la ranura de la tapa.• Hay alimentos atrapados debajo de la junta. Quite la junta y lávela en agua tibia jabonosa. Enjuague y seque. Coloque la junta debajo de la ranura de la tapa.
La mezcla deja de licuarse cuando se utiliza la cuchilla picadora/mezcladora.	<ul style="list-style-type: none">• Puede haber ingredientes pegados a los lados del tazón o no hay suficiente líquido. Presione OFF (apagado/○). Quite la tapa y utilice una espátula de goma para empujar la mezcla hacia la cuchilla picadora/mezcladora.

Recetas

Humus con Tomates Secados al Sol

Ingredientes:

1 diente de ajo	2 cucharadas (30 ml) de tahini (pasta de sésamo) mezclada
1 cebolla de verdeo cortada en trozos	1 cucharada (15 ml) de jugo de limón
3/4 taza (177 ml) de garbanzos escurridos	Una pizca de comino molido
1/4 taza (59 ml) de agua	Una pizca de pimienta de Cayena
	Sal y pimienta a gusto
	Vegetales o panes pita

Instrucciones:

1. Utilizando la cuchilla picadora/mezcladora, agregue todos los ingredientes al tazón, salvo los panes pita y los vegetales cortados.
2. Presione ON (encendido/I) y procese hasta alcanzar la consistencia deseada. Detenga y raspe el tazón según sea necesario. Quite la cuchilla e introduzca el disco rebanador. Rebane los vegetales.
3. Sirva con vegetales o panes pita. Refrigere.

Rendimiento: 1 taza

Aderezo de Queso Azul

Ingredientes:

1 diente de ajo	1/4 taza (59 ml) de crema agria
2 onzas (57 g) de queso azul	2 cucharadas (30 ml) de jugo de limón
1 taza (237 ml) de mayonesa	1 cucharada (15 ml) de azúcar

Instrucciones:

1. Utilizando la cuchilla picadora/mezcladora y con el procesador en funcionamiento, coloque los dientes de ajo en el ducto de alimentos y pique.
2. Agregue el queso azul y procese durante 10 segundos.
3. Agregue los ingredientes restantes. Procese hasta lograr una consistencia suave. Refrigere.

Rendimiento: 1 1/2 tazas

Salsa Fresca y Picante

Ingredientes:

1/2 cebolla pequeña cortada en trozos	Un puñado pequeño de cilantro
1/2 diente de ajo	1/4 cucharadita (1.3 ml) de comino
1/2 pimiento picante (jalapeño o serrano), sin centro, sin semillas y en cuartos	1/2 cucharadita (2.5 ml) de jugo de lima
1 tomate cortado en octavos	Sal y pimienta a gusto
	Salsa picante opcional

Instrucciones:

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

Rendimiento: 6-8

Mantequilla de Cilantro

Ingredientes:

1 atado de hojas de cilantro	Jugo de un limón
1 taza (237 ml) de mantequilla sin sal	Sal y pimienta a gusto
	ablandada

Instrucciones:

1. Utilizando la cuchilla picadora/mezcladora, mezcle la mantequilla y las hojas de cilantro en el procesador de alimentos. Mezcle hasta que quede suave y esponjosa.
2. Agregue el jugo de limón, sal y pimienta a gusto. Procese para mezclar.
3. Deliciosa con pescado grillado. Refrigere.

Rendimiento: 4-6

Recetas (cont.)

Smoothie de Mantequilla de Maní y Banana

Ingredientes:

- 1 taza de leche
- 1 cucharada (15 ml) de miel
- 3 cucharadas (44 ml) de mantequilla de maní cremosa
- 1 banana pequeña congelada cortada en trozos
- 1/2 taza (118 ml) de cubitos de hielo (5 en forma de media luna)

Instrucciones:

1. Utilizando la cuchilla picadora/mezcladora, agregue los ingredientes en el orden indicado.
2. Presione Pulse (pulso) 5 veces; luego haga funcionar por 1 minuto o hasta que la mezcla quede suave.

Rendimiento: 1–2

Smoothie de Fresas Frescas y Banana

Ingredientes:

- 1/4 taza (59 ml) de jugo de manzana
- 1/2 taza (recipiente de 5.3 oz.) de yogurt griego de durazno
- 1 banana mediana
- 1 taza (237 ml) de fresas cortadas al medio
- 1/2 taza (118 ml) de cubitos de hielo (5 en forma de media luna)

Instrucciones:

1. Utilizando la cuchilla picadora/mezcladora, agregue los ingredientes en el orden indicado.
2. Presione Pulse (pulso) 5 veces; luego haga funcionar por 1 minuto o hasta que la mezcla quede suave.

Rendimiento: 1–2

Smoothie de Fresas, Piña y Banana

Ingredientes:

- 1/2 taza (118 ml) de jugo de naranja
- 1/2 taza (recipiente de 5.3 oz.) de yogurt griego de piña
- 1/2 banana mediana
- 1/2 taza (118 ml) de fresas congeladas
- 1/2 taza (118 ml) de trozos de piña congelada

Instrucciones:

1. Utilizando la cuchilla picadora/mezcladora, agregue los ingredientes en el orden indicado.
2. Presione Pulse (pulso) 5 veces; luego haga funcionar por 1 minuto o hasta que la mezcla quede suave.

Rendimiento: 1–2

Smoothie de Espinaca, Piña y Banana

Ingredientes:

- 1/2 taza (118 ml) de jugo de manzana
- 1/2 taza (118 ml) de hojas de espinaca bebé
- 1/2 banana mediana
- 1 taza (237 ml) de trozos de piña fresca
- 1/2 taza (118 ml) de hielo (5 en forma de media luna)

Instrucciones:

1. Utilizando la cuchilla picadora/mezcladora, agregue los ingredientes en el orden indicado.
2. Presione Pulse (pulso) 10 veces; luego haga funcionar por 1 a 1 1/2 minutos o hasta que la mezcla quede suave.

Rendimiento: 1–2

Notas



Grupo HB PS, S.A. de C.V.
Monte Elbruz 124-301
Colonia Palmitas, Delegación Miguel Hidalgo
C.P. 11560, México, Distrito Federal
01 800 71 16 100

PÓLIZA DE GARANTÍA

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

- Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra.
- Grupo HB PS, S.A. de C.V. se obliga a reemplazar, reparar o reponer, cualquier pieza o componente defectuoso; proporcionar la mano de obra necesaria para su diagnóstico y reparación, todo lo anterior sin costo adicional para el consumidor.
- Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio.

LIMITACIONES

- Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cuchillas, vasos, jarras, filtros, etc.
- Grupo HB PS, S.A. de C.V. no se hace responsable por los accidentes producidos a consecuencia de una instalación eléctrica defectuosa, ausencia de toma de tierra, clavija de enchufe en mal estado, etc.

EXCEPCIONES

Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:

- 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.

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

PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA

- Para hacer efectiva la garantía 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 llame a nuestro Centro de Atención al Consumidor para recibir instrucciones de como hacer efectiva su garantía.
- 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.

FECHA DE ENTREGA	SELLO DEL VENDEDOR	QUEJAS Y SUGERENCIAS
DÍA__ MES__ AÑO__		Si desea hacer comentarios o sugerencias con respecto a nuestro servicio o tiene alguna queja derivada de la atención recibida en alguno de nuestros Centros de Servicio Autorizados, por favor dirigirse a: GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO 01 800 71 16 100 Email: mexico.service@hamiltonbeach.com.mx

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

Distrito Federal

ELECTRODOMÉSTICOS

Av. Plutarco Elías Calles No. 1499

Zacahuiztco 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

SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO

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

Modelo:
70510

Tipo:
FP29

Características Eléctricas:
120 V~ 60 Hz 250 W

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".