

**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.

Visite 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[®]



Stack & Snap[™]
Food Processor
With Bowl Scraper
Robot culinaire
avec bras racleur
Procesador de
Alimentos con
Espátula para Tazón

English	2
Français.....	13
Español	24

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 children or persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. 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.
27. Do not fill the bowl above the marked maximum fill line (or rated capacity) to avoid risk of injury due to damage to the cover or bowl.

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:

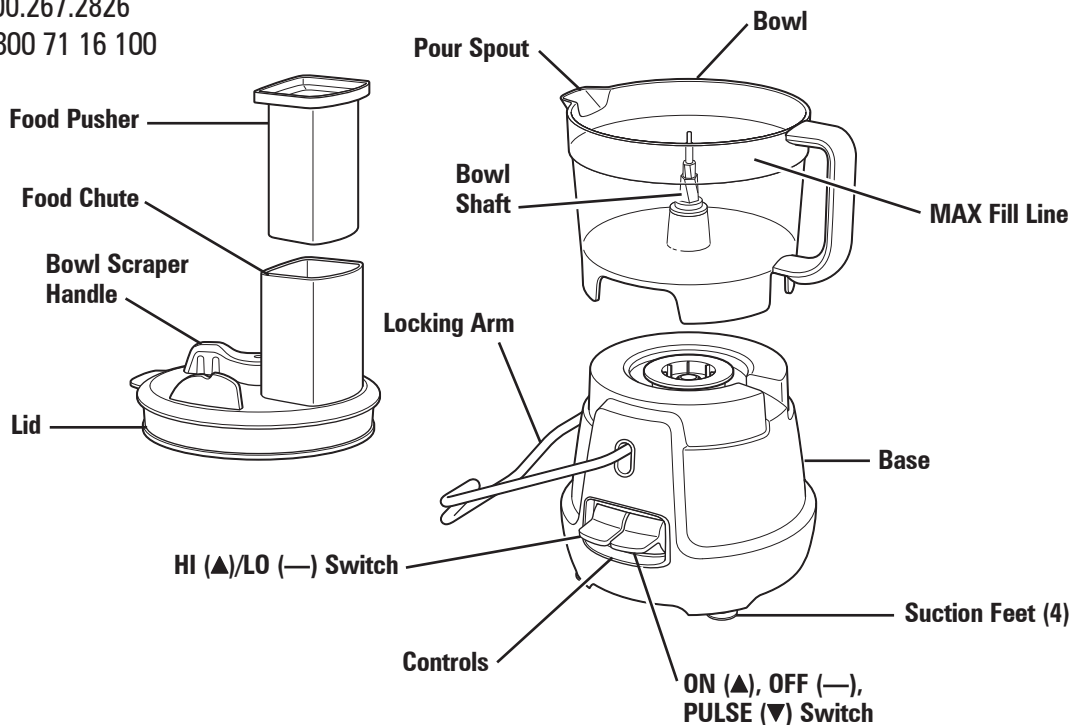
US: 1.800.851.8900

www.hamiltonbeach.com

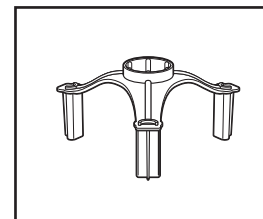
Canada: 1.800.267.2826

Mexico: 01 800 71 16 100

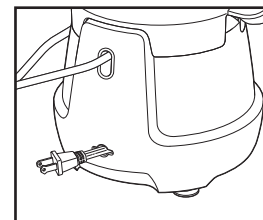
BEFORE FIRST USE: Unpack processor. Handle blade and disc(s) carefully; they are very sharp. Wash all parts except base in hot, soapy water. Rinse; then dry.



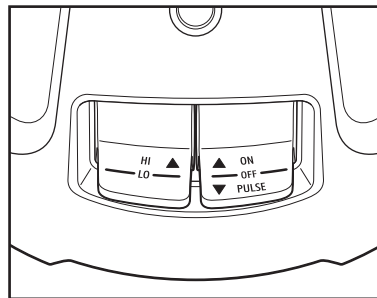
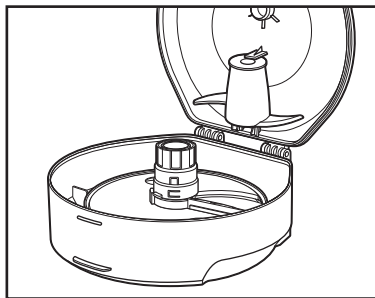
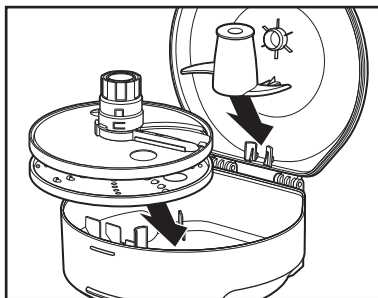
Bowl Scraper



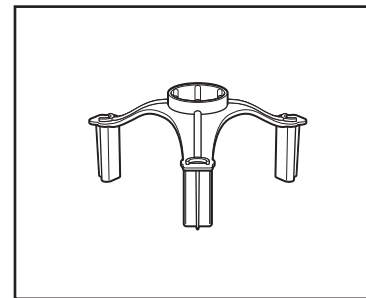
Cord Storage



Storage Case and Parts

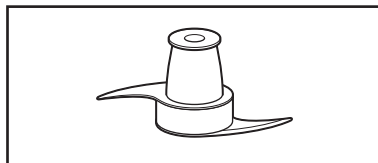


Controls



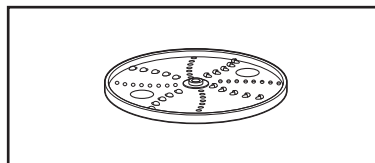
Bowl Scraper

Use with chopping/mixing blade to remove food from sides of bowl.
NOTE: Do not use with slicing or shredding discs or dough blade.



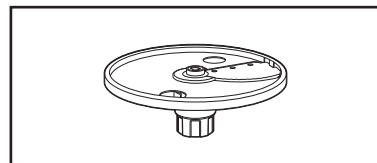
Chopping/Mixing Blade

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



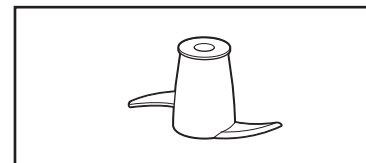
Reversible Fine or Coarse Shredding Disc

Use to shred a variety of foods (such as chilled cheese, carrots, cabbage, and potatoes).



Adjustable Slicing Disc

Use to slice a variety of foods from 1 mm to 6 mm (1/32" to 1/4") such as carrots, cucumbers, potatoes, pepperoni, onions, peppers, tomatoes, and chilled cheeses.



Dough Blade

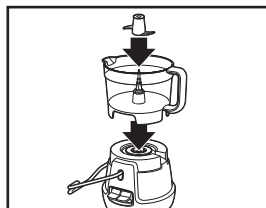
Use to mix cookie dough, pastry crust, knead bread dough, pizza dough, and crumb toppings.

How to Use Chopping/Mixing Blade or Dough Blade

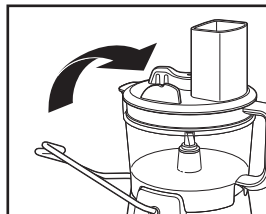
⚠ WARNING Laceration Hazard.

- Handle blade carefully; it is very sharp. Make sure unit is switched to OFF (—) and is unplugged.
- Always use food pusher to feed food into the chute. Never push food through chute with hands or other objects.

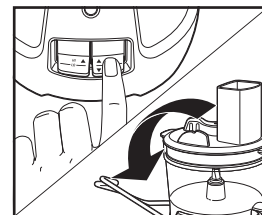
1. Place bowl on base with handle facing to the right. Carefully place chopping/mixing blade or dough blade straight down onto motor shaft. If desired, add bowl scraper when using chopping/mixing blade.



2. Add food to bowl. Place lid on bowl, raise locking arm up and over, and snap in place. Plug into outlet.
3. Select High (HI) speed by moving the left switch up, or select Low (LO) speed by moving left switch down.
NOTE: This food processor will start in the speed it was last used.



4. Move ON (▲) switch up to turn on food processor or press switch down to PULSE for instant on and off control.
5. Turn bowl scraper handle on top of lid back and forth to remove food from sides of bowl. Bowl scraper can be used when unit is running or when it is OFF.



6. When finished, switch to OFF (—) and unplug. Push locking arm back to unlock lid and lower arm onto counter.
7. Always remove lid before removing bowl to avoid possible damage to the appliance. Remove bowl scraper, if used.

NOTES:

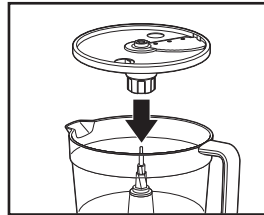
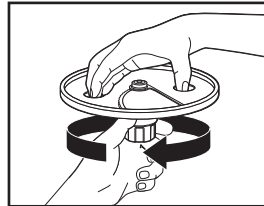
- Operate using only one blade or disc at a time.
- High speed is recommended for most recipes using the chopping/mixing blade or dough blade.
- Do not use bowl scraper with dough blade.
- Make sure food pusher is in place while operating.

How to Use Adjustable Slicing Disc

⚠ WARNING Laceration Hazard.

- Handle disc carefully; it is very sharp. Make sure unit is switched to OFF (—) and is unplugged.
- Always use food pusher to feed food into the chute. Never push food through chute with hands or other objects.

1. Place bowl on base with handle facing to the right. Adjust disc to desired thickness by turning the adjustment post. There are 6 adjustment positions, ranging from 1 mm to 6 mm (1/32" to 1/4"). Carefully place adjustable slicing disc straight down onto motor shaft.
2. Place lid on bowl. Raise locking arm up and over bowl and snap into place. Plug into outlet.
3. Place food into food chute and use food pusher. Do not fill bowl above MAX FILL line.
4. Select Low (LO) speed by moving left switch down. **NOTE:** This food processor will start in the speed it was last used.



5. Move ON (▲) switch up to turn on food processor or press switch down to PULSE for instant on and off control.
6. When finished, switch to OFF (—) and unplug. Push locking arm back to unlock lid and lower arm onto counter.
7. Always remove lid before removing bowl to avoid possible damage to the appliance. Carefully remove disc from motor shaft using the finger holes. Pour out food.

NOTES:

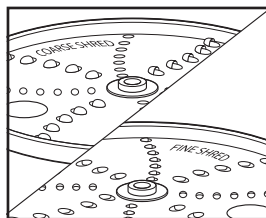
- Check to make sure no other blades are in the bottom of the work bowl.
- Bowl scraper cannot be used with adjustable slicing blade disc.
- For smaller, thinner foods, like carrots, cut in half and load pieces side by side in the chute in an upright position to prevent the food from falling over. This will result in more uniform slices.
- LO speed is recommended for slicing and shredding.

How to Use Reversible Shredding Disc

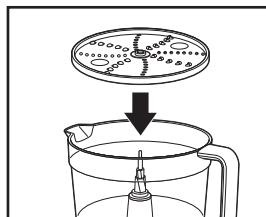
⚠ WARNING Laceration Hazard.

- Handle disc carefully; it is very sharp. Make sure unit is switched to OFF (—) and is unplugged.
- Always use food pusher to feed food into the chute. Never push food through chute with hands or other objects.

1. Place bowl on base with handle facing to the right. Disc is labeled FINE SHRED on one side and COARSE SHRED on the other side. Carefully place shredding disc straight down onto motor shaft with desired side facing UP.



2. Place lid on bowl. Raise locking arm up and over bowl and snap into place. Plug into outlet.
3. Place food into food chute and use food pusher. Do not fill bowl above MAX FILL line.
4. Select Low (LO) speed by moving left switch down. **NOTE:** This food processor will start in the speed it was last used.



5. Move ON (▲) switch up to turn on food processor or press switch down to PULSE for instant on and off control.
6. When finished, switch to OFF (—) and unplug. Push locking arm back to unlock lid and lower arm onto counter.
7. Always remove lid before removing bowl to avoid possible damage to the appliance.

NOTES:

- Check to make sure no other blades are in the bottom of the work bowl.
- Bowl scraper cannot be used with the reversible shredding disc.
- LO speed is recommended for slicing and shredding.

Tips and Techniques

- Add the bowl scraper to bowl before processing ingredients that will stick to the sides of the bowl.
- 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 chopping/mixing blade and leave room in bowl for the food to be tossed around.
- When using the bowl scraper, do not fill above the scraper.
- 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 coffee beans or spices, slicing frozen meats, or crushing ice.
- When chopping foods, pulsing on and off will produce the best results.
- Operating time will depend on quantity of food being processed. Most foods can be sliced, chopped, or shredded in seconds. If unit is operated continuously for an extended period of time, let the 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 must be placed in the freezer for 30 minutes prior to processing to ensure it is firm enough for shredding.

Visit hamiltonbeach.com for delicious recipes, tips, and to register your product online!

Processing Charts

Disc attachments are reversible and labeled. The label should face up for the desired function. Do not process past the MAX LEVEL on the bowl.

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, dips Grate: cheese, such as Parmesan (chilled)
Bowl Scraper	Nuts, meat, garlic, onions, peppers, celery, herbs, bread (for crumbs), crackers, vegetables, fruit, salad dressings, soups, sauces, dips, cheese
Slicing Disc (slicing side facing UP)	Cucumbers, apples, mushrooms, carrots, potatoes, cabbage, tomatoes, pepperoni, peppers, radishes, firm cheeses (chilled)
Shredding Disc	Cabbage, potatoes, carrots, cheese (chilled)
Dough Blade	Cookie dough, pastry crust, bread, pizza dough

For best results, do not exceed the following amounts when chopping, mincing, or pureeing with the chopping/mixing blade.

FOOD	MAXIMUM AMOUNT
Dry ingredients such as crackers or nuts	8 cups (1.9 L)
Vegetables or fruits, quartered	4 cups (946 ml)
Cheese such as Parmesan or Cheddar, cubed*	1 pound (454 g)
Thick sauces or dips	6 cups (1.4 L)
Liquids such as marinades or soups	7 cups (1.7 L)
Boneless beef, cut into 1-inch (2.5 cm) cubes**	1 pound (454 g)

*DO NOT process with bowl scraper. **PULSE until desired consistency.

Care and Cleaning

⚠ WARNING Laceration Hazard.

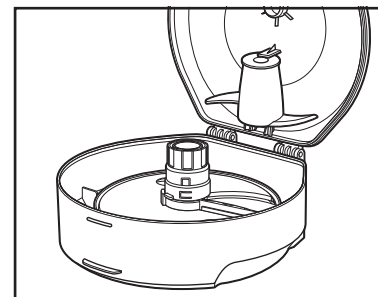
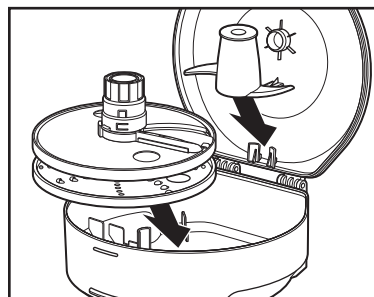
Store slicing disc with slicing side down. Handle blades carefully.

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

1. Wash bowl, lid, food pusher, blades, discs, and bowl scraper in hot, soapy water or place in dishwasher. Rinse and dry.
2. Wipe base, controls, and cord with a damp cloth or sponge. If necessary, use a mild nonabrasive cleanser.
3. **DO NOT** use the "SANI" setting when washing in the dishwasher. "SANI" cycle temperatures could damage your product. All removable parts may also be cleaned in the sink with hot, soapy water. Use caution when washing chopping/mixing blade and slicing/shredding disc.

Storage and Storage Case

1. Place chopping/mixing blade on bowl shaft.
2. Place bowl scraper in bowl with scrapers facing downward in the bowl. The scraper will self-center.
3. Add lid and raise locking arm up and over bowl and snap into place. Bowl scraper handle may need to be rotated to align bowl scraper with handle.
4. Place food pusher in food chute.
5. Push cord into unit and lock in place with storage hole feature.
6. To store attachments in storage case, insert shredding disc first, aligning finger holes with the rounded ribs in bottom. Next, place adjustable slicing disc on top and to the side with hub facing the top of the storage case. Snap dough blade into notches provided in the lid.
7. Food processor can be placed on top of storage case or beside it.



Troubleshooting

Unit does not operate on any speed or Pulse.

- The unit is not plugged in or outlet does not work.
- The bowl and lid are not locked in place. See “How to Use” sections.
- The locking arm is not locked in place over bowl and lid.

Food is not sliced or shredded uniformly.

- Packing too much food in the food chute or pushing too hard on the food pusher may cause processed food to be irregularly sliced or shredded. Refer to Processing Charts for recommended sizes and quantities.

Unit stops and will not come back on.

- The bowl and lid are not locked in place. They may have moved slightly during processing. See “How to Use” sections.
- The outlet is not 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.
- This machine is equipped with motor overload protection. If the motor stops during operation due to overheating, unplug and allow it to cool down for 15 minutes before resuming process.

Unit has a burning smell.

- There may be a residue left on 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.

- The recommended food size and quantity to be processed have not been used. Refer to Processing Charts for recommended food sizes and speeds.

Cheese is not shredding well.

- Cheese should be processed immediately after being removed from the refrigerator. Soft cheese like mozzarella must be placed in the freezer for 30 minutes prior to processing to ensure it is firm enough for shredding.

Vegetables are not shredding or slicing.

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

Limited Warranty

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

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

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

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

To make a warranty claim, do not return this appliance to the store. Please 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 enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont étroitement surveillées et instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
3. 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 (arrêt, —) avant de débrancher la fiche de la prise. Pour débrancher, tourner le bouton de commande à OFF (arrêt, —) puis débrancher la fiche de la prise murale.
21. S'assurer que le commutateur est en position OFF (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 ou dans un four chaud ou à proximité de ces appareils.

26. N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.
27. Ne pas remplir le bol au-delà de la marque de remplissage maximum (ou de la capacité indiquée) pour éviter les risques de blessure causée par des dommages occasionnée au couvercle ou au bol.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Autres renseignements relatifs à la sécurité du consommateur

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

Cet appareil est conçu uniquement pour préparer, faire cuire et servir des aliments. Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation avec toute autre matière ou produit non alimentaire. **▲ 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.

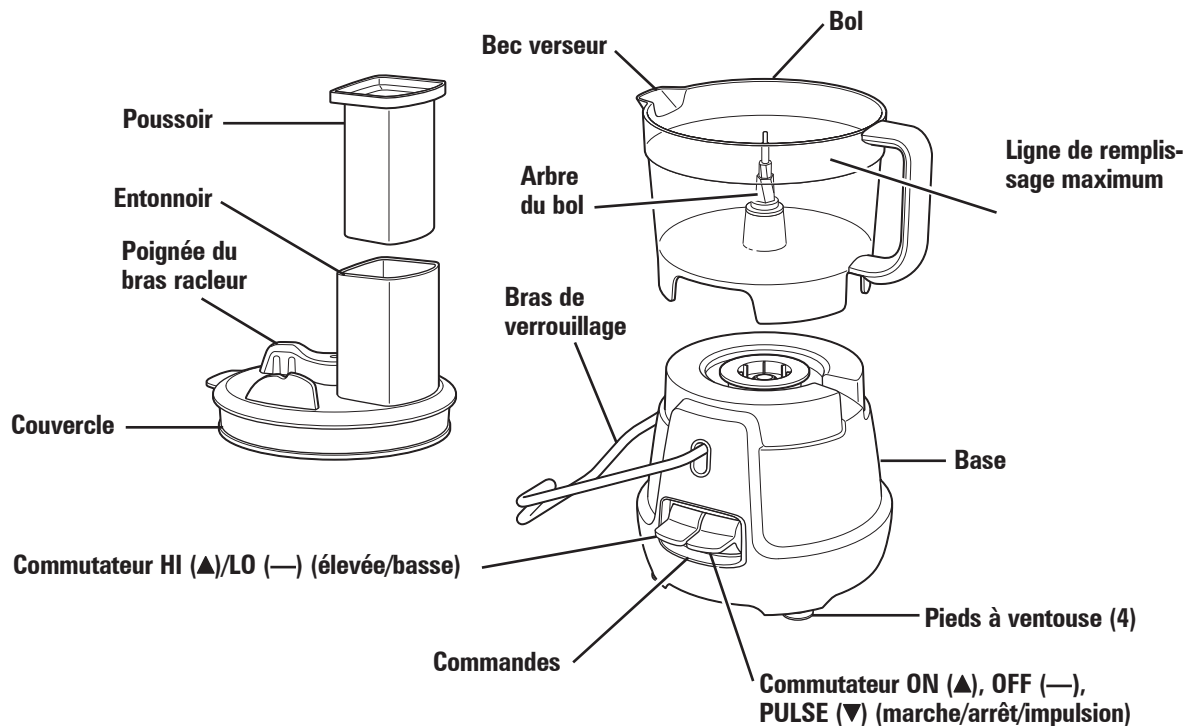
La longueur du cordon installé sur cet appareil a été sélectionnée afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de faux pas causés par un fil trop long. L'utilisation d'une rallonge approuvée est permise si le cordon est trop court. Les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être équivalentes 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 trébuché accidentellement.

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

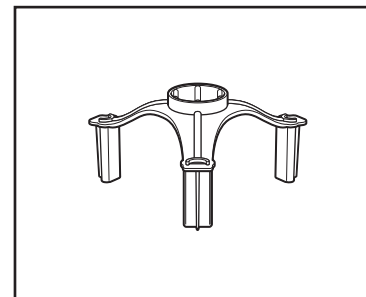
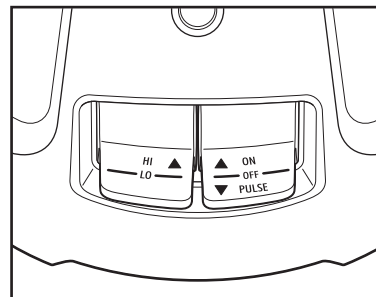
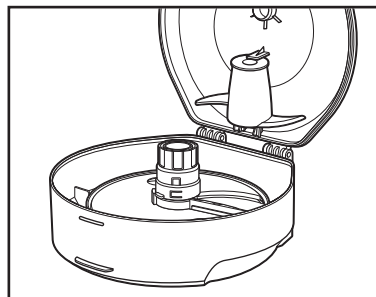
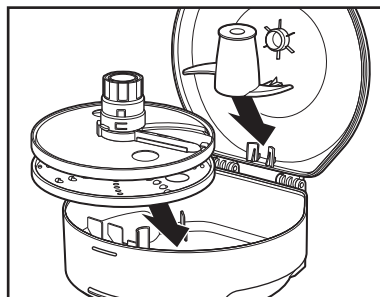
Pièces et caractéristiques

Pour commander des pièces :
Canada : 1.800.267.2826

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION Déballez le robot culinaire. Manipuler la lame et les disques avec précaution; ils sont très coupants. Laver toutes les pièces sauf la base dans de l'eau chaude et savonneuse. Rincer, puis sécher.



Boîtier de rangement et pièces



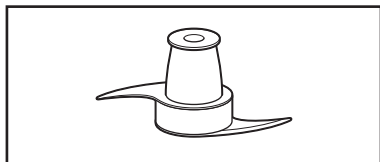
Le boîtier de rangement peut être rangé de trois façons : à plat, incliné sur un côté ou sous le robot. Pour ranger les accessoires, utiliser les trous pour les doigts pour insérer le disque à râper en premier tout en alignant les trous pour les doigts avec les encoches arrondies du fond du boîtier de rangement. Ensuite, placer le disque à trancher par-dessus et sur le côté, le moyeu vers le haut. Placer la lame à pâte dans les encoches du couvercle.

Commandes

Bras racleur

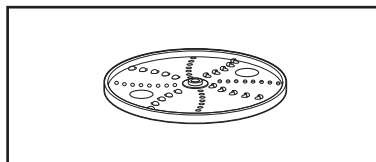
Utiliser avec la lame à hacher/mélanger pour enlever les aliments se trouvant sur le côté du bol.

REMARQUE : Ne pas utiliser avec le disque à râper/trancher ou la lame à pâte.



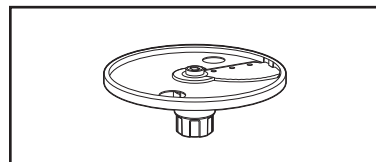
Lame à hacher/mélanger

Utiliser pour couper, hacher, mélanger grossièrement ou réduire en purée des aliments.



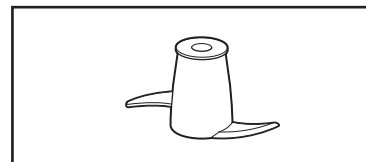
Disque réversible pour râper de façon fine ou grossière

Utiliser pour râper différents aliments (comme du fromage congelé, des carottes, du chou ou des pommes de terre).



Disque à trancher variable

Utiliser pour trancher différents aliments comme des carottes, des concombres, des pommes de terre, du pepperoni, des oignons, des poivrons, des tomates et du fromage congelé à une épaisseur de 1 mm à 6 mm (1/32 po à 1/4 po).



Lame à pâte

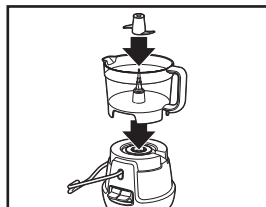
Utiliser pour mélanger de la pâte à biscuit, de la croûte feuilletée, de la pâte à pain, de la pâte à pizza et de la garniture de chapelure.

Comment utiliser la lame à hacher/mélanger ou la lame à pâte

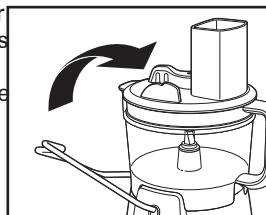
⚠️ AVERTISSEMENT Risque de laceration.

- Manipuler la lame avec soin, elle est très coupante. S'assurer que le commutateur est fermé (—) et que l'appareil est débranché.
- Toujours utiliser le poussoir pour pousser les aliments dans l'entonnoir. Ne jamais pousser les aliments dans l'entonnoir à l'aide des mains ou d'un autre objet.

1. Placer le bol sur la base, la poignée vers la droite. Placer délicatement la lame à hacher/mélanger ou la lame à pâte directement sur l'arbre du moteur. Au besoin, ajouter le bras racleur avec la lame à hacher/mélanger.

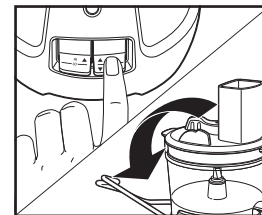


2. Ajouter les aliments dans le bol. Placer le couvercle sur le bol, soulever le bras de verrouillage et le rabattre en place. Brancher dans une prise de courant.



3. Sélectionner la vitesse élevée (HI) en déplaçant le commutateur de gauche vers le haut ou basse (LO) en le déplaçant vers le bas. **REMARQUE** : Ce robot culinaire se met en marche à la dernière vitesse sélectionnée.

4. Mettre le commutateur de mise en marche (▲) vers le haut pour mettre l'appareil en marche ou appuyer sur ce commutateur vers le bas pour utiliser les impulsions.



5. Faire tourner la poignée du bras racleur située sur le dessus vers l'avant et l'arrière pour décoller les aliments situés sur le côté du bol. Le bras racleur peut être utilisé lorsque l'appareil est en marche ou non.
6. Une fois terminé, mettre le commutateur à OFF (arrêt, —), puis débrancher. Pousser le bras de verrouillage pour déverrouiller le couvercle et l'abaisser sur le contour.
7. Toujours retirer le couvercle avant d'enlever le bol pour éviter les possibles dommages à l'appareil. Enlever le bras racleur s'il a été utilisé.

REMARQUES :

- Ne faire fonctionner qu'avec une lame ou un disque à la fois.
- La vitesse élevée est recommandée pour la majorité des recettes utilisant la lame à hacher/mélanger ou la lame à pâte.
- Ne pas utiliser le bras racleur avec la lame à pâte.
- S'assurer que le poussoir est en place pendant l'utilisation.

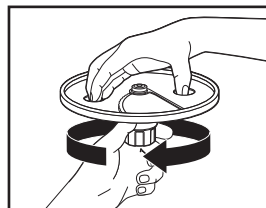
Comment utiliser le disque à trancher variable

⚠️ AVERTISSEMENT Risque de lacération.

- Manipuler le disque avec soin, il est très coupant. S'assurer que le commutateur est fermé (—) et que l'appareil est débranché.
- Toujours utiliser le poussoir pour pousser les aliments dans l'entonnoir. Ne jamais pousser les aliments dans l'entonnoir à l'aide des mains ou d'un autre objet.

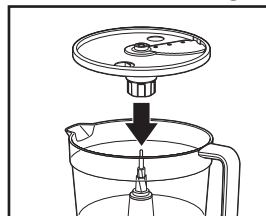
1. Placer le bol sur la base, la poignée vers la droite. Ajuster le disque pour obtenir l'épaisseur souhaitée en tournant le manche d'ajustement.

La lame offre 6 épaisseurs allant de 1 mm à 6 mm (1/32 po à 1/4 po). Placer délicatement le disque à trancher variable directement sur l'arbre du moteur.



2. Placer le couvercle sur le bol. Soulever le bras de verrouillage et le rabattre en place. Brancher dans une prise de courant.

3. Placer les aliments dans l'entonnoir et utiliser le poussoir. Ne pas remplir le bol au-delà de la ligne de remplissage maximum.



4. Sélectionner la vitesse faible (LO) en poussant le commutateur de gauche vers le bas. **REMARQUE :** Ce robot culinaire se met en marche à la dernière vitesse sélectionnée.

5. Mettre le commutateur de mise en marche (▲) vers le haut pour mettre l'appareil en marche ou appuyer sur ce commutateur vers le bas pour utiliser les impulsions.
6. Une fois terminé, mettre le commutateur à OFF (arrêt, —), puis débrancher. Pousser le bras de verrouillage pour déverrouiller le couvercle et l'abaisser sur le contour.
7. Toujours retirer le couvercle avant d'enlever le bol pour éviter les possibles dommages à l'appareil. Enlever délicatement le disque de l'arbre du moteur en utilisant les trous pour les doigts. Retirer les aliments.

REMARQUES :

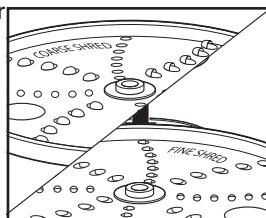
- Vérifier qu'il n'y a pas une autre lame dans le fond du bol de travail.
- Le bras racleur ne peut pas être utilisé avec le disque à trancher variable.
- Pour les aliments minces et de petite taille, comme les carottes, couper en deux et insérer debout, morceau par morceau, dans l'entonnoir pour éviter qu'ils ne tombent à côté. Cette méthode permet d'obtenir des tranches plus uniformes.
- La basse vitesse (LO) est recommandée pour trancher et râper.

Comment utiliser le disque réversible à râper

⚠️ AVERTISSEMENT Risque de lacération.

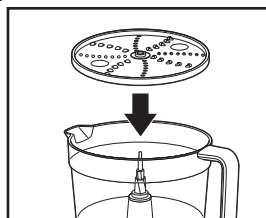
- Manipuler le disque avec soin, il est très coupant. S'assurer que le commutateur est fermé (—) et que l'appareil est débranché.
- Toujours utiliser le poussoir pour pousser les aliments dans l'entonnoir. Ne jamais pousser les aliments dans l'entonnoir à l'aide des mains ou d'un autre objet.

1. Placer le bol sur la base, la poignée vers la droite. Le disque est identifié FINE SHRED (râper fin) sur un côté et COARSE SHRED (râper grossièrement) sur l'autre. Placer délicatement le disque à râper directement sur l'arbre du moteur en prenant soit de placer la râpe souhaitée vers le HAUT.



2. Placer le couvercle sur le bol. Soulever le bras de verrouillage et le rabattre en place. Brancher dans une prise de courant.

3. Placer les aliments dans l'entonnoir et utiliser le poussoir. Ne pas remplir le bol au delà de la ligne de remplissage maximum.



4. Sélectionner la vitesse faible (LO) en poussant le commutateur de gauche vers le bas. **REMARQUE :** Ce robot culinaire se met en marche à la dernière vitesse sélectionnée.

5. Mettre le commutateur de mise en marche (▲) vers le haut pour mettre l'appareil en marche ou appuyer sur ce commutateur vers le bas pour utiliser les impulsions.
6. Une fois terminé, mettre le commutateur à OFF (arrêt, —), puis débrancher. Pousser le bras de verrouillage pour déverrouiller le couvercle et l'abaisser sur le contour.
7. Toujours retirer le couvercle avant d'enlever le bol pour éviter les possibles dommages à l'appareil.

REMARQUES :

- Vérifier qu'il n'y a pas une autre lame dans le fond du bol de travail.
- Le bras racleur ne peut pas être utilisé avec le disque réversible à râper.
- La basse vitesse (LO) est recommandée pour trancher et râper.

Conseils et techniques

- Ajouter le bras raqueur au bol avant de traiter des ingrédients qui colleront au bord du bol.
- Pour obtenir une consistance plus uniforme, commencer avec des aliments de taille semblable. Couper les aliments en pièces de 1 po (2,5 cm) avant de les traiter avec la lame à hacher/mélanger et laisser de l'espace dans le bol pour que les aliments puissent être mélangés.
- Ne pas remplir plus haut que le bras raqueur lorsqu'il est utilisé.
- Ce robot culinaire est parfait pour couper, mélanger, trancher ou râper la majorité des aliments. Cependant, pour maintenir le rendement optimal, ne pas utiliser le robot culinaire pour : moudre des grains de café ou des épices, trancher de la viande surgelée ou concasser de la glace.
- L'utilisation de la fonction d'impulsion donnera de meilleurs résultats pour couper les aliments.
- Le temps d'utilisation dépend de la quantité d'aliments à traiter. La majorité des aliments peuvent être tranchés, coupés ou râpés en quelques secondes. Si l'appareil est utilisé en continu pendant une longue période de temps, laisser le robot culinaire pendant environ 4 minutes avant de poursuivre.
- Ne pas réduire en purée ou écraser des légumes féculents comme les pommes de terre, ils deviennent collants lorsqu'ils sont trop traités.
- Pour trancher ou râper du fromage, n'utiliser que des fromages fermes comme le cheddar ou le suisse qui auront préalablement été congelés pendant 30 minutes. Le fromage devrait être râpé immédiatement à sa sortie du réfrigérateur. Les fromages mous comme la mozzarella doivent être placés au moins 30 minutes au congélateur avant d'être ajoutés dans l'appareil pour s'assurer qu'ils sont suffisamment fermes pour être râpés.

Visiter le hamiltonbeach.com pour découvrir de délicieuses recettes, obtenir des conseils et enregistrer votre produit en ligne!

Tableau de transformation

Les risques sont réversibles et identifiés. Le résultat souhaité doit faire face vers le haut. Ne pas traiter d'aliments au-delà de la ligne de remplissage maximum du bol.

ACCESSOIRE	ALIMENT
Lame à hacher/mélanger	Hacher : noix, viandes, ail, oignons, poivrons, céleris, herbes, pain (pour de la chapelure), biscuits Hacher/réduire en purée : légumes, fruits Mélanger : vinaigrettes Réduire en purée : soupes, sauces, trempettes Râper : fromages comme le parmesan (congelée)
Bras raqueur	Noix, viandes, ail, oignons, poivrons, céleris, herbes, pain (pour de la chapelure), biscuits, légumes, fruits, vinaigrettes, soupes, sauces, trempettes, fromage
Disque à trancher (côté pour trancher vers le HAUT)	Concombres, pommes, champignons, carottes, pommes de terre, chou, tomates, pepperoni, poivrons, radis, fromage ferme (congelée)
Disque à râper	Chou, pommes de terre, carottes, fromage (congelée)
Lame à pâte	La pâte à biscuit, de la croûte feuilletée, de la pâte à pain, de la pâte à pizza

Pour obtenir de bons résultats, ne pas dépasser la quantité suivante lorsque le robot est utilisé pour couper, hacher ou réduire en purée à l'aide de la lame à hacher/mélanger.

ALIMENT	QUANTITÉ MAXIMUM
Ingrédients secs comme des biscuits ou des noix	8 tasses (1,9 L)
Légumes ou quartiers de fruits	4 tasses (946 ml)
Fromage comme le parmesan ou cheddar, en cube*	1 livre (454 g)
Sauces ou trempettes épaisses	6 tasses (1,4 L)
Liquides comme des marinades ou des soupes	7 tasses (1,7L)
Boeuf désossé, coupé en cubes de 1 pouce (2,5 cm)**	1 livre (454 g)

*NE PAS traiter avec bras raqueur. **Impulser jusqu'à la consistance désirée.

Entretien et nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT Risque de lacération.

Ranger le disque à trancher le côté coupant vers le bas. Manipuler les lames avec soin.

1. Laver le bol, le couvercle, le poussoir, les lames, les disques et le bras racleur dans de l'eau chaude et savonneuse ou au lave-vaisselle. Rincer et sécher.
2. Essuyer la base, les commandes et le cordon avec un chiffon ou une éponge humide. Au besoin, utiliser un nettoyeur doux non abrasif.

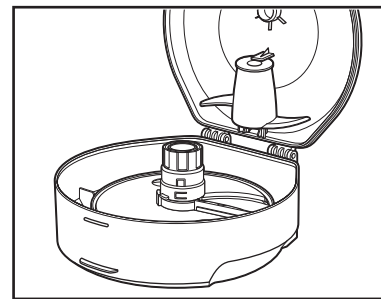
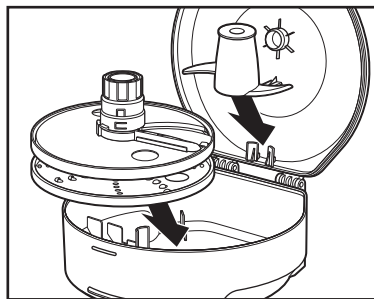
⚠ AVERTISSEMENT Risque de choc électrique.

Débrancher l'alimentation avant le nettoyage. Ne pas submerger le cordon, la prise ou la base dans un liquide.

3. NE PAS utiliser le réglage « SANI » du lave-vaisselle pour ces articles. La température du programme « SANI » pourrait endommager votre produit. Toutes les pièces amovibles peuvent aussi être lavées dans l'évier avec de l'eau chaude et savonneuse. Faire attention en nettoyant la lame à hacher/mélanger et le disque à trancher/râper.

Rangement et boîtier de rangement

1. Placer la lame à hacher/mélanger sur l'arbre du bol.
2. Placer le bras racleur dans le bol, les racleurs face vers le bas dans le bol. Le bras racleur se centrera par lui-même.
3. Ajouter le couvercle, soulever le bras de verrouillage et le rabattre en place. Il faudra peut-être faire tourner la poignée du bras racleur pour aligner le bras racleur avec la poignée.
4. Placer le poussoir dans l'entonnoir.
5. Pousser le cordon dans l'appareil et le verrouiller en place avec la fonction de trou de rangement.
6. Pour ranger les accessoires dans le boîtier de rangement, insérer le disque à râper en premier tout en alignant les trous pour les doigts avec les encoches arrondies du fond. Ensuite, placer le disque à trancher par-dessus et sur le côté, le moyeu vers le haut. Placer la lame à pâte dans les encoches du couvercle.
7. Le robot culinaire peut être placé sur le boîtier de rangement ou à côté.



Dépannage

L'appareil ne fonctionne pas (vitesses et impulsion).

- L'appareil n'est pas branché à une prise de courant ou cette dernière ne fonctionne pas.
- Le bol et le couvercle ne sont pas verrouillés en place. Consulter les sections « Comment utiliser ».
- Le bras de verrouillage n'est pas verrouillé sur le bol et le couvercle.

Les aliments ne sont pas tranchés ou râpés de façon uniforme.

- Placer un trop grand nombre d'aliments dans l'entonnoir ou appuyer trop fort sur le poussoir peut faire en sorte que les aliments soient tranchés ou râpés de façon inégale. Consulter le tableau de transformation pour obtenir des recommandations sur les tailles et quantités d'aliments.

L'appareil arrête et ne se remet pas en marche.

- Le bol et le couvercle ne sont pas verrouillés en place. Ils peuvent s'être déplacés légèrement pendant le traitement. Consulter les sections « Comment utiliser ».
- La prise ne fonctionne pas. Vérifiez-la en y branchant une lampe ou un autre appareil qui fonctionne. Il peut y avoir eu surcharge du circuit, ce qui aurait grillé un fusible ou déclenché le disjoncteur.
- Cette machine possède une protection de surcharge du moteur. Si le moteur cesse de fonctionner pendant le traitement en raison d'une surcharge, débrancher l'appareil et laisser refroidir pendant 15 minutes avant de recommencer.

L'appareil sent le brûlé.

- Des résidus du processus de fabrication peuvent encore être en contact avec le moteur, ce qui cause une légère odeur pendant la première utilisation. Cette odeur finira par partir. Si l'odeur persiste ou que de la fumée est visible, débrancher IMMÉDIATEMENT l'appareil et appeler le service à la clientèle.

Le moteur semble faible.

- La quantité d'aliments recommandée ou leur taille n'ont pas été respectés. Consulter le tableau de transformation pour obtenir des recommandations sur les tailles des aliments et la vitesse à utiliser.

Le fromage n'est pas bien râpé.

- Le fromage devrait être râpé immédiatement à sa sortie du réfrigérateur. Les fromages mous comme la mozzarella doivent être placés au moins 30 minutes au congélateur avant d'être ajoutés dans l'appareil pour s'assurer qu'ils sont suffisamment fermes pour être râpés.

Les légumes ne sont pas râpés ou tranchés.

- Placer les légumes à haute teneur en eau dans le réfrigérateur avant de les utiliser. Les légumes à la température de la pièce sont moins fermes et ne donnent pas d'aussi bons résultats.

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 niños o por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
3. 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 entrebloqueo 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 (apagado, —) antes de enchufar el cable en el tomacorriente. Para desconectar, ponga los controles en OFF (apagado, —), luego remueva el enchufe de la toma de pared.
22. Asegúrese de poner el interruptor en posición de OFF (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.
28. No llene el tazón por encima de la línea de llenado máximo marcada (o de la capacidad nominal) para evitar el riesgo de lesiones por daños en la cubierta o en el tazón.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Otra Información de Seguridad para el Cliente

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

Este aparato ha sido diseñado solamente para la preparación, cocción y servicio de alimentos. No está diseñado para usarse con materiales que no sean alimentos ni con productos no alimenticios.

⚠ 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.

Partes y Características

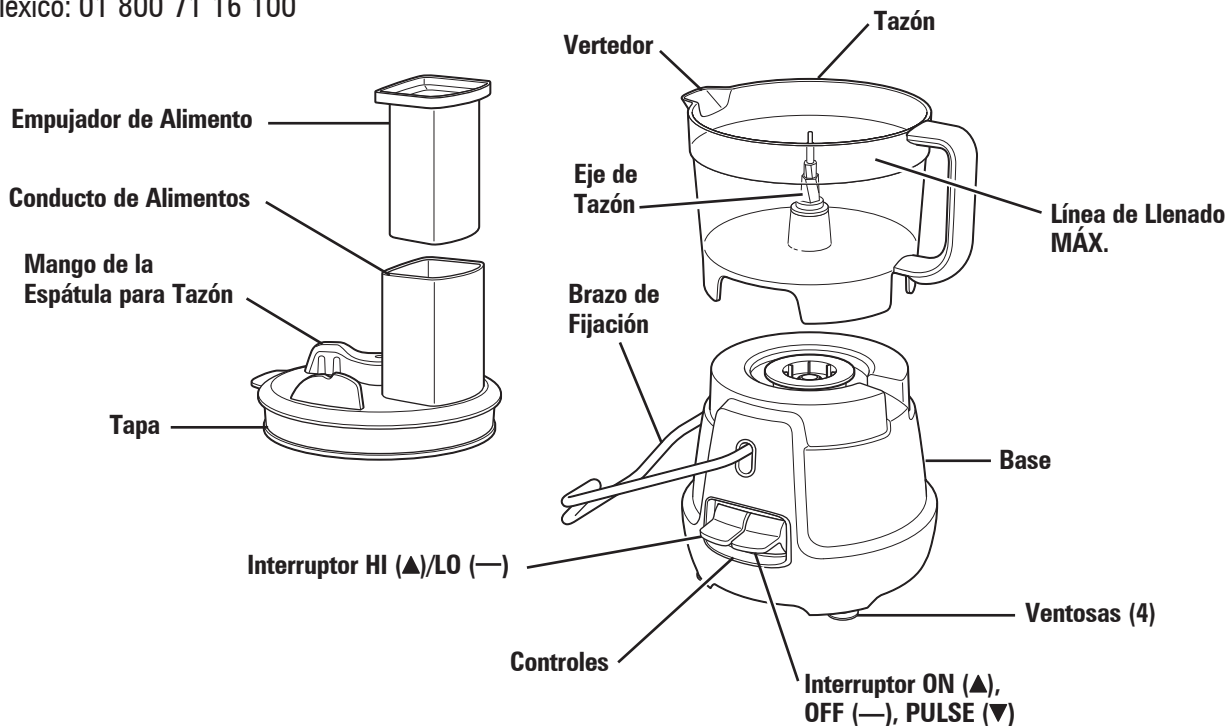
Para ordenar partes:

EE. UU.: 1.800.851.8900

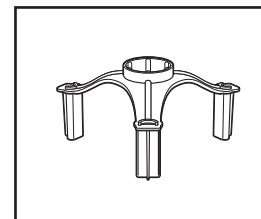
www.hamiltonbeach.com

México: 01 800 71 16 100

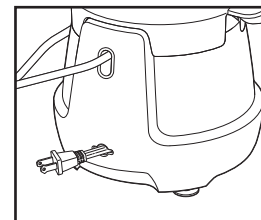
ANTES DEL PRIMER USO: Desembale el procesador. Manipule la hoja y los discos con cuidado, son muy filosos. Lave todas las piezas, excepto la base, en agua caliente jabonosa. Enjuague y seque.



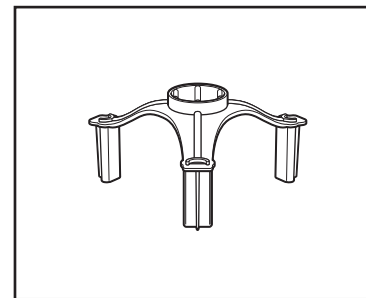
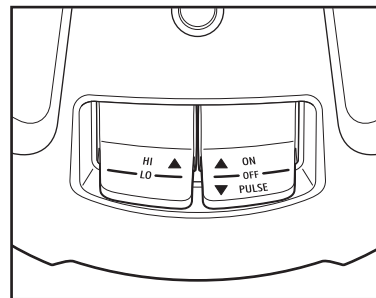
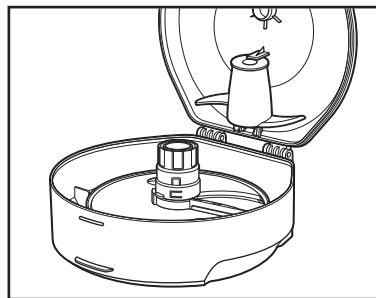
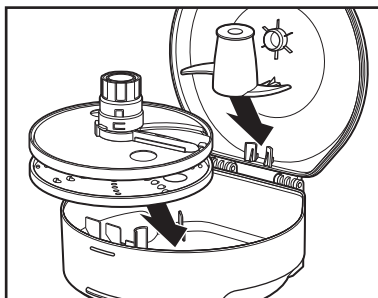
Espátula para Tazón



Almacenamiento del Cable



Piezas y Estuche de Almacenamiento

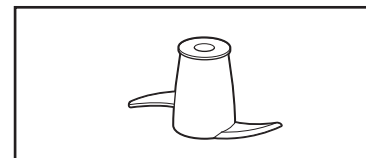
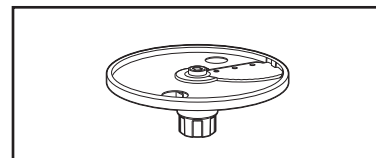
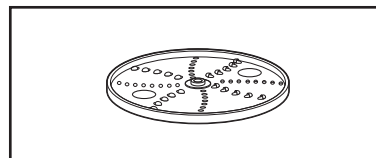
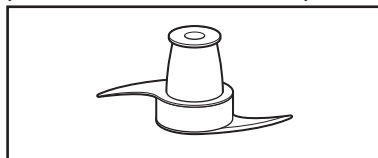


La caja de almacenamiento se puede guardar de tres maneras: horizontal, acostada de lado o bajo el procesador. Para guardar los accesorios, use los orificios para los dedos para insertar primero el disco para rallar, alineándolo los orificios para los dedos con los bordes redondeados en la parte inferior del estuche de almacenamiento. A continuación, ponga el disco para cortar en rebanadas en la parte superior del lado con el eje hacia la parte de arriba del estuche. Ajuste la cuchilla para masa en las marcas de la tapa.

Controles

Espátula para Tazón

Se usa con la cuchilla para picar o mezclar para retirar alimentos de los lados del tazón. **NOTA:** No use los discos para rallar o cortar en rebanadas, o la cuchilla para masa.



Cuchilla para Picar o Mezclar

Úsela para cortar, picar, mezclar los alimentos o hacerlos puré.

Disco Reversible para Rallar Fino o Grueso

Úselo para rallar varios alimentos (como queso frío, zanahorias, repollo y papas).

Disco Ajustable para Cortar en Rebanadas

Úselo para cortar en rebanadas varios alimentos de 1 a 6 mm (1/32" a 1/4"), como zanahorias, pepinos, papas, salchichón, cebollas, pimientos, tomates y quesos fríos.

Cuchilla para Masa

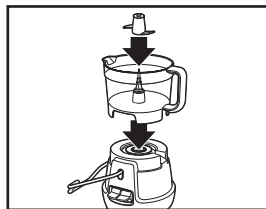
Úsela para mezclar masa de galletas, masa para pasteles, amasar la masa del pan, y triturar ingredientes para decoraciones.

Cómo Usar la Cuchilla para Picar/Mezclar o la Cuchilla para Masa

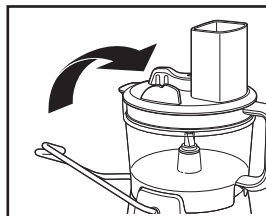
⚠ ADVERTENCIA Peligro de Laceraciones.

- Manipule la cuchilla con cuidado; es muy filosa. Asegúrese de que la unidad está OFF (apagado, —) y desenchufada.
- Use siempre el empujador de alimentos para introducir alimentos en el conducto. Nunca empuje alimentos a través del conducto con las manos u otros objetos.

1. Ponga el tazón en la base con el mango hacia la derecha. Con cuidado, ponga la cuchilla para mezclar o picar, o la cuchilla para masa, directamente en el eje del motor. Si lo desea, agregue la espátula para tazón cuando use la cuchilla para mezclar o picar.

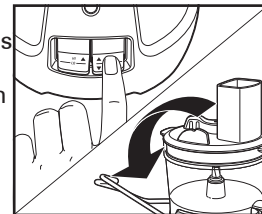


2. Agregue los alimentos al tazón. Póngale la tapa al tazón, levante el brazo para fijar y ajústelo en su lugar. Enchufe en el tomacorriente.



3. Mueva el interruptor hacia arriba para seleccionar la velocidad alta (HI) o hacia abajo para seleccionar la velocidad baja (LO). **NOTA:** Este procesador de alimentos arrancará en la velocidad que se haya usado la última vez.

4. Mueva el interruptor ON (▲) para encender el procesador de alimentos o presione el interruptor hacia abajo, hasta PULSE, para obtener un control instantáneo de apagado y encendido.



5. Gire el mango de la espátula para tazón en la parte superior de un lado a otro para sacar los alimentos de los lados del tazón. La espátula para tazón se puede usar cuando la unidad arranque o cuando esté apagada.
6. Cuando termine, use el interruptor OFF (apagado, —) para apagar y desconecte el enchufe. Empuje el brazo de fijación hacia atrás para destrabar la tapa y bájelo hasta el mostrador.
7. Siempre retire la tapa antes de retirar el tazón para evitar daños posibles al electrodoméstico. Retire la espátula del tazón, si la usa.

NOTAS:

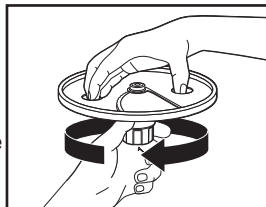
- Haga funcionar utilizando una sola cuchilla o disco cada vez.
- Se recomienda la velocidad alta para la mayoría de las recetas, con una cuchilla para mezclar o picar, o una cuchilla para masa.
- No use la espátula para tazón con la cuchilla para masa.
- Asegúrese de que el empujador de alimentos esté en su lugar durante el funcionamiento.

Cómo Usar el Disco Ajustable para Rebanar

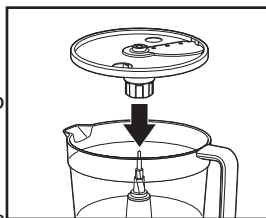
⚠ ADVERTENCIA Peligro de Laceraciones.

- Manipule el disco con cuidado; es muy filoso. Asegúrese de que la unidad está OFF (apagado, —) y desenchufada.
- Use siempre el empujador de alimentos para introducir alimentos en el conducto. Nunca empuje alimentos a través del conducto con las manos u otros objetos.

1. Ponga el tazón en la base con el mango hacia la derecha. Ajuste el disco al grosor deseado girando el control de ajuste. Hay 6 posiciones de ajuste, desde 1 mm a 6 mm (1/32" a 1/4"). Ubique el disco ajustable para cortar en rebanadas con cuidado directamente en el eje del motor.



2. Coloque la tapa en el tazón. Levante el brazo para fijar y ajústelo en su lugar. Enchufe en el tomacorriente.



3. Ponga los alimentos en el conducto para alimentos y use el empujador. No llene el tazón por encima de la línea de llenado MAX (Máximo).

4. Seleccione la velocidad baja (LO) moviendo el interruptor de la izquierda hacia abajo.

NOTA: Este procesador de alimentos arrancará en la velocidad que se haya usado la última vez.

5. Mueva el interruptor ON (▲) para encender el procesador de alimentos o presione el interruptor hacia abajo, hasta PULSE, para obtener un control instantáneo de apagado y encendido.
6. Cuando termine, use el interruptor OFF (apagada, —) para apagar y desconecte el enchufe. Empuje el brazo de fijación hacia atrás para destrabar la tapa y bájelo hasta el mostrador.
7. Siempre retire la tapa antes de retirar el tazón para evitar daños posibles al electrodoméstico. Retire el disco cuidadosamente del eje del motor usando los orificios para los dedos. Saque los alimentos.

NOTAS:

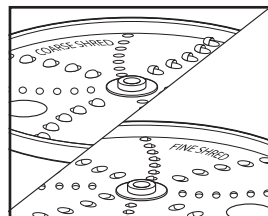
- Verifique que no haya otras cuchillas en la parte inferior del tazón de trabajo.
- La espátula para tazón no se puede usar con el disco ajustable para cortar en rebanadas.
- Para los alimentos más pequeños y delgados, como las zanahorias, córtelos por la mitad y cargue las piezas una al lado de la otra en el conducto en posición vertical para evitar que se caiga. Con esto logrará rebanadas más uniformes.
- La velocidad baja (LO) se recomienda para cortar en rebanadas y rallar.

Cómo Usar el Disco Reversible para Rallar

⚠ ADVERTENCIA Peligro de Laceraciones.

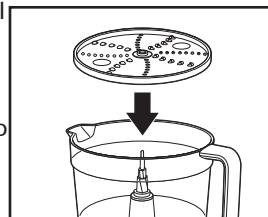
- Manipule el disco con cuidado; es muy filoso. Asegúrese de que la unidad está OFF (apagado, —) y desenchufada.
- Use siempre el empujador de alimentos para introducir alimentos en el conducto. Nunca empuje alimentos a través del conducto con las manos u otros objetos.

1. Ponga el tazón en la base con el mango hacia la derecha. El disco tiene una etiqueta FINE SHRED (ralladura fina) en un lado y COARSE SHRED (ralladura gruesa) en el otro lado. Ubique el disco para rallar con cuidado directamente en el eje del motor con el lado deseado hacia arriba.



2. Coloque la tapa en el tazón. Levante el brazo para fijar y ajústelo en su lugar. Enchufe en el tomacorriente.

3. Ponga los alimentos en el conducto para alimentos y use el empujador. No llene el tazón por encima de la línea de llenado MAX (Máximo).



4. Seleccione la velocidad baja (LO) moviendo el interruptor de la izquierda hacia abajo.

NOTA: Este procesador de alimentos arrancará en la velocidad que se haya usado la última vez.

5. Mueva el interruptor ON (▲) para encender el procesador de alimentos o presione el interruptor hacia abajo, hasta PULSE, para obtener un control instantáneo de apagado y encendido.

6. Cuando termine, use el interruptor OFF (apagado, —) para apagar y desconecte el enchufe. Empuje el brazo de fijación hacia atrás para destrabar la tapa y bájelo hasta el mostrador.

7. Siempre retire la tapa antes de retirar el tazón para evitar daños posibles al electrodoméstico.

NOTAS:

- Verifique que no haya otras cuchillas en la parte inferior del tazón de trabajo.
- La espátula para tazón no se puede usar con el disco reversible para rallar.
- La velocidad baja (LO) se recomienda para cortar en rebanadas y rallar.

Consejos y Técnicas

- Agregue la espátula para tazón antes de procesar ingredientes que se pegarán a los lados del tazón.
- Para una consistencia más uniforme, comience con pedazos de comida de tamaño similar. Corte los alimentos en piezas de 1 pulgada (2.5 cm) antes de procesarlos con la cuchilla para mezclar o picar, y deje espacio en el tazón para que los alimentos se muevan libremente.
- Cuando use la espátula para tazón, no rellene por sobre la espátula.
- Este procesador es excelente para picar, mezclar, rebanar o rallar la mayoría de los alimentos. Sin embargo, para mantener un rendimiento óptimo, no use el procesador para lo siguiente: moler granos de café o especias, rebanar carne congelada, o triturar hielo.
- Cuando pique alimentos, pulsar varias veces tiene los mejores resultados.
- El tiempo de funcionamiento depende de la cantidad de alimento que procese. La mayoría de los alimentos se pueden rebanar, picar o rallar en segundos. Si la unidad se usa constantemente por un período extendido, permita que el procesador descanse al menos 4 minutos antes de continuar.
- No haga puré o triture verduras feculentas, como papas, que se pueden procesar en exceso con facilidad y se vuelven pastosas.
- Para rebanar o rallar queso, use solo queso firme, como Cheddar o suizo que se haya refrigerado durante al menos 30 minutos. El queso debe procesarse de inmediato después de retirarlo del refrigerador. El queso blando, como la mozzarella, se debe colocar en el congelador durante 30 minutos antes de procesarlo para garantizar que tenga suficiente firmeza para rallarlo.

¡Visite hamiltonbeach.com para ver recetas deliciosas, consejos y registrar su producto en línea!

Tablas de Procesamiento

Los discos son reversibles y vienen etiquetados. La etiqueta debe mirar hacia arriba según la función deseada. No sobrepase el nivel máximo de procesamiento del tazón.

ACCESORIO	ALIMENTOS
Cuchilla para picar o mezclar	Picar: nueces, carne, ajo, cebollas, pimentones, apio, hierbas, pan (para hacer migas), galletas Moler/hacer puré: verduras, fruta Mezclar: aderezo Hacer puré: sopas, salsas Rallar: queso, como Parmesano (refrigerado)
Espátula para tazón	Nueces, carne, ajo, cebollas, pimentones, apio, hierbas, pan (para hacer migas), galletas, verduras, fruta, aderezo, sopas, salsas, queso
Disco para cortar en rebanadas (con el lado para rebanar hacia arriba)	Pepinos, manzanas, champiñones, zanahorias, papas, repollo, tomates, salchichón, pimentones, rábanos, quesos firmes (refrigerados)
Disco para rallar	Repollo, papas, zanahorias, queso (refrigerado)
Cuchilla para Masa	Masa de galletas, masa para pasteles, amasar la masa del pan

Para obtener los mejores resultados, no exceda las siguientes cantidades al picar, moler o hacer puré con la cuchilla para picar o mezclar.

ALIMENTOS	CANTIDAD MÁXIMA
Ingredientes secos, como galletas o nueces	8 tazas (1.9 L)
Verduras o frutas, cortadas en cuartos	4 tazas (946 ml)
Queso, como Parmesano o Cheddar, en cubos*	1 libra (454 g)
Salsas espesas	6 tazas (1.4 L)
Líquidos, como marinada o sopas	7 tazas (1.7 L)
Carne deshuesada, cortado en cubos de 1 pulg. (2.5 cm)**	1 libra (454 g)

*NO procese con espátula para tazón. **Pulso hasta la consistencia deseada.

Cuidado y Limpieza

⚠ ADVERTENCIA Peligro de Laceraciones.

Almacene el disco para rebanar con la parte para rebanar hacia abajo. Manipule las cuchillas con cuidado.

1. Lave el tazón, la tapa, el empujador de alimentos, las cuchillas, los discos y la espátula para tazón en agua caliente jabonosa o en lavavajillas. Enjuague y seque.
2. Repase la base, los controles y el cable con un paño o esponja húmeda. Si es necesario, use un limpiador suave no abrasivo.

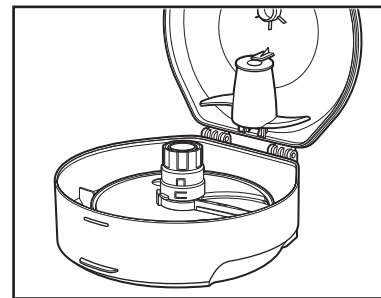
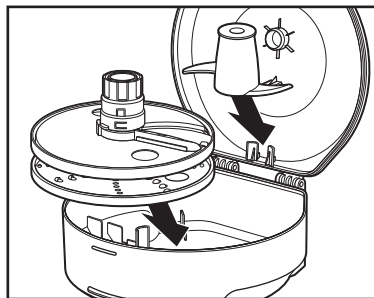
⚠ ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica.

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

3. NO use el ajuste "SANI" (Enjuague sanitario) cuando lave en la lavavajillas. Las temperaturas del ciclo "SANI" (Enjuague sanitario) podrían dañar el producto. Todas las piezas desmontables también se pueden lavar en el fregadero con agua jabonosa caliente. Tenga precaución al lavar la cuchilla para picar/mezclar y el disco para rebanar/rallar.

Almacenamiento y Estuche de Almacenamiento

1. Ponga la cuchilla para picar o mezclar en el eje del tazón.
2. Ponga la espátula para tazón en el tazón con las espátulas mirando hacia abajo. La espátula se centrará sola.
3. Agregue la tapa, levante el brazo sobre el tazón y ajústelo en su lugar. Es probable el mango de la espátula para tazón se deba girar para alinear la espátula para tazón con el mango.
4. Coloque el empujador de alimentos en el conducto de alimentos.
5. Empuje el cable en la unidad y fíjelo con la función del orificio de almacenamiento.
6. Para guardar los accesorios en el estuche de almacenamiento, inserte primero el disco para rallar, alineándolo los orificios para los dedos con los bordes redondeados en la parte inferior. A continuación, ponga el disco para cortar en rebanadas en la parte superior del lado con el eje hacia la parte de arriba del estuche. Ajuste la cuchilla para masa en las marcas de la tapa.
7. El procesamiento de alimentos se puede poner encima del estuche de almacenamiento o junto a él.



Resolviendo Problemas

La unidad no funciona en ninguna velocidad ni por pulsos.

- La unidad no está enchufada o el enchufe no funciona.
- El tazón y la tapa no están fijados en su lugar. Consulte las secciones "Cómo Usar".
- El brazo de fijación no está fijado en su lugar sobre el tazón y la tapa.

Los alimentos no se cortan en rebanadas o no se rallan de manera uniforme.

- Si se introducen demasiados alimentos en el conducto o se empuja demasiado con el empujador de alimentos es posible que los alimentos procesados se corten en rebanadas o se rallen de manera irregular. Consulte las tablas de procesamiento de alimentos para ver los tamaños y las cantidades que se recomiendan.

La unidad se detiene y no se vuelve a encender.

- El tazón y la tapa no están fijados en su lugar. Es probable que se hayan movido ligeramente durante el procesamiento. Consulte las secciones "Cómo Usar".
- El enchufe no está funcionando. Para revisarlo, enchufe una lámpara u otro aparato que funcione. Es posible que haya sobrecargado el circuito y quemado un fusible o disparado el disyuntor.
- Esta máquina está equipada con protección ante sobrecarga del motor. Si el motor se detiene durante el funcionamiento por un sobrecalentamiento, desenchúfelo y deje que se enfríe durante 15 minutos antes de seguir.

La unidad huele a quemado.

- Pueden haber quedado residuos en el motor del proceso de fabricación que causan un ligero olor durante el uso inicial. Esto cesará. Si aparece olor fuerte o algún humo visible, desenchufe la unidad DE INMEDIATO y llame al número de servicio al cliente.

El motor parece débil.

- Es probable que no se hayan usado el tamaño y la cantidad recomendados de alimento. Consulte las tablas de procesamiento de alimentos para ver los tamaños de alimentos y las velocidades que se recomiendan.

El queso no se ralla bien.

- El queso debe procesarse de inmediato después de retirarlo del refrigerador. El queso blando, como la mozzarella, se debe colocar en el congelador durante 30 minutos antes de procesarlo para garantizar que tenga suficiente firmeza para rallarlo.

Las verduras no se rallan o no se cortan en rebanadas.

- Guarde las verduras con alto contenido de agua en el refrigerador antes de procesarlas. Las verduras a temperatura ambiente están menos firmes y no se procesan adecuadamente.

Notas

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

Zacahuitzco MEXICO 09490 D.F.

Tel: 01 55 5235 2323 • Fax: 01 55 5243 1397

CASA GARCIA

Av. Patriotismo No. 875-B

Mixcoac MEXICO 03910 D.F.

Tel: 01 55 5563 8723 • Fax: 01 55 5615 1856

Nuevo Leon

FERNANDO SEPULVEDA REFACCIONES

Ruperto Martínez No. 238 Ote.

Centro MONTERREY, 64000 N.L.

Tel: 01 81 8343 6700 • Fax: 01 81 8344 0486

Jalisco

SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO

Garibaldi No. 1450

Ladrón de Guevara

GUADALAJARA 44660 Jal.

Tel: 01 33 3825 3480 • Fax: 01 33 3826 1914

Modelo:

70820

Tipo:

FP31

Características Eléctricas:

120 V~ 60 Hz 450 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".