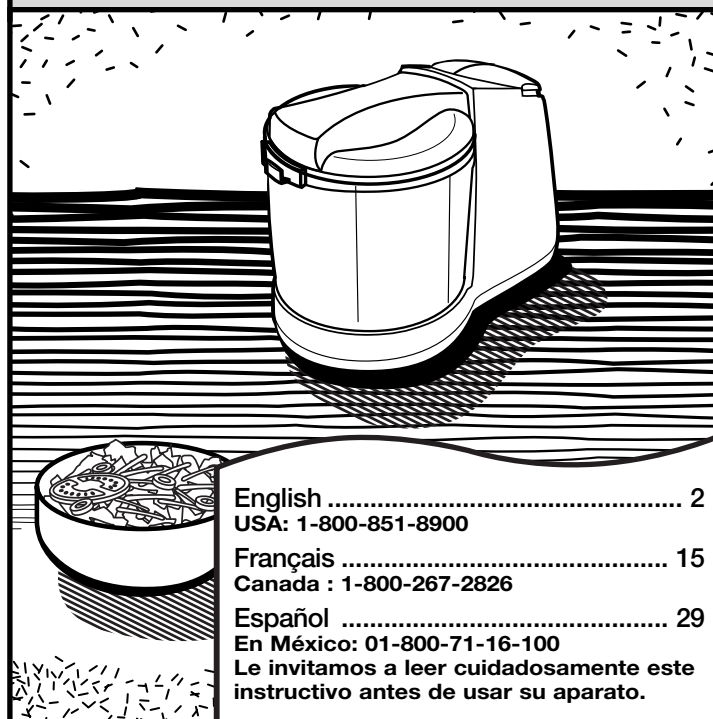


Food Chopper

Hachoir

Picadora de alimentos



English 2

USA: 1-800-851-8900

Français 15

Canada : 1-800-267-2826

Español 29

En México: 01-800-71-16-100

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

840123800

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. To protect against risk of electrical shock do not put cord, plug, or base in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contacting moving parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Call our toll-free customer service number for information on examination, electrical repair, mechanical repair, or adjustment.
7. The use of attachments not recommended or sold by Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc. may cause fire, electric shock or injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surface including stove.
10. Keep hands and utensils away from moving blades while processing food to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the food chopper. A scraper may be used but must be used only when the food chopper is not running.
11. Blades are sharp. Handle carefully.
12. This appliance is intended for processing small quantities of food for immediate consumption. This appliance is not intended to prepare large quantities of food at one time.
13. To reduce the risk of injury, never place cutting blade on base without first putting bowl properly in place.

14. Be certain cover is securely locked in place before operating appliance.

15. Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

CONSUMER SAFETY INFORMATION

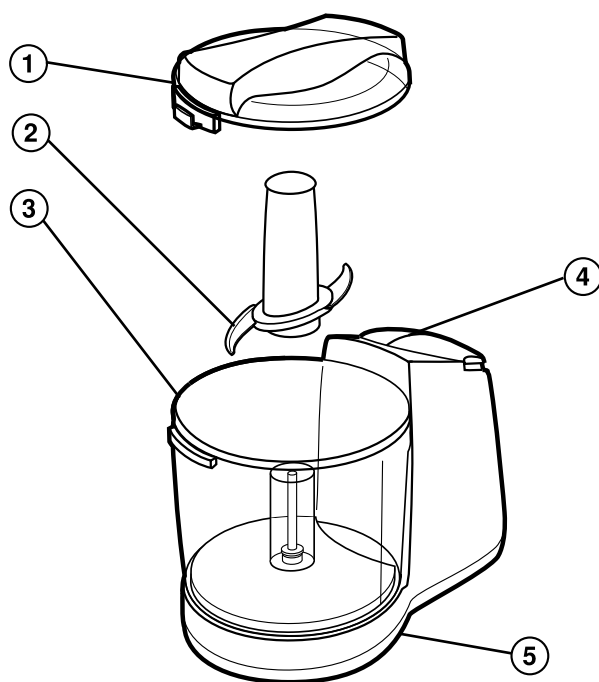
This appliance is intended for household use only.

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

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

Parts and Features

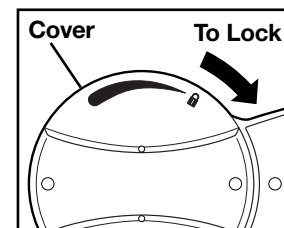
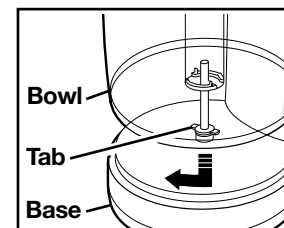
1. Cover
2. Blade
3. Bowl
4. LO and HI Speed Pulse Buttons
5. Base



4

Using Your Food Chopper

1. Before first use, wash cover, bowl, and blade in hot, soapy water. Blade is sharp; handle carefully. Rinse and dry.
2. Read "Chopping Tips."
3. Make sure chopper is unplugged. Lock bowl onto base by turning clockwise. See illustration.
4. Place blade in bowl over center shaft. Turn until blade slips down to bottom of bowl. Blade is sharp; handle carefully.
5. Place food in bowl.
6. Place cover on bowl and turn cover clockwise **to lock**. See illustration.
7. Plug into electrical outlet. Press the LO or HI Pulse button to process. To turn off, release button. Do not remove cover until blade has stopped turning.
8. Remove cover. Unlock bowl by turning counterclockwise. Remove bowl from base. Carefully remove blade. Blade is sharp; handle carefully.



5

IF CHOPPER DOES NOT START: Review the previous steps to make sure the bowl and cover are both in the locked positions.

Chopping Tips

- The bowl has a **capacity of 3 cups (750 ml)**. For liquid ingredients, do not exceed 1¾ cups (425ml) (MAX LIQUID FILL line on bowl).
- For more control, process by pressing the LO or HI Pulse button briefly then releasing. Check consistency and continue if desired.
- Tear **bread** into pieces, then process to make bread crumbs. Break **crackers or cookies** into pieces, then process into crumbs for use as recipe ingredients or pie crusts.
- To chop carrots, celery, mushrooms, green pepper, or onion, **cut into 1-inch (2.5 cm) chunks** and place in bowl. This will result in more uniform consistency.
- **Chop** nuts; **mince** parsley, basil, chives, or garlic.
- Puree small amounts of **cooked fruit or vegetables** for baby food or use as a base for sauces or soups.
- **Do not** process raw meat, coffee beans, baking chocolate, or whole, hard spices in the food chopper. This could damage the chopper.

Processing Chart

TO MAKE	INSTRUCTIONS
Bread, Crumbs	Tear bread slices (up to 3) into 6 pieces. Pulse on LO.
Cheese, Parmesan	Cut in ½-inch (1 cm) cubes. Process ½ cup of cubes at a time. Pulse on HI.
Chocolate, Baking	Cut in ½-inch (1 cm) cubes. Do not process more than 4 ounces (115 g) at a time. Pulse on HI.
Cookie, Crumbs	Break into pieces. Use up to 2 cups (500 ml) of pieces. Process on HI.
Fruit, Chopped	Cut fruit into large chunks. Place up to 2 cups (500 ml) pieces into chopper. Pulse on HI.
Garlic, Minced	Peel then process 1 or more cloves at a time. Pulse on HI.
Graham Cracker, Crumbs	Break into 4 pieces. Place up to 6 crackers in chopper at a time. Pulse on HI.
Herbs, Chopped (basil, sage, etc.)	Place up to 1 cup (250 ml) in chopper. Pulse on HI.
Nuts, Chopped	Place up to 1 cup (250 ml) in chopper. Pulse on HI.
Parsley, Chopped or Minced	Pinch off sprigs from bunch. Pulse on LO.
Vegetables, Chopped or Minced	Cut vegetables into 1-inch (2.5 cm) chunks. Place up to 2 cups (500 ml) in chopper at a time. Pulse on HI.

Cleaning Your Food Chopper

1. Wash cover, bowl, and blade in hot, soapy water. Blade is sharp; handle carefully. Rinse and dry. The cover, bowl, and blade may also be washed in top rack of automatic dishwasher.
2. Reassemble for safe storage.
3. To clean the base, wipe with a damp cloth. Do not use abrasive cleaners. Do not immerse base in water.

Recipes

Salsa

Half of small onion
 2 cloves garlic
 ¼ cup (60 ml) cilantro leaves
 1 mild banana pepper, seeded
 1 chili or jalapeno pepper, seeded
 2 tomatoes, peeled
 1 tablespoon (15 ml) lemon juice

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

Brie with Apple Chutney

¼ cup (60 ml) pecans	2 tablespoons (30 ml) brown sugar
2 Winesap or Granny Smith apples, peeled, cored, and cut in chunks	1 tablespoon (15 ml) cider vinegar
2 tablespoons (30 ml) butter	13-ounce (375 g) round of Brie
¼ cup (60 ml) golden raisins	

Chop pecans and set aside. Place chunks of apple in chopper and pulse on HI until coarsely chopped. In a skillet over medium heat, melt butter then add apples. Cook about 5 minutes. Add the raisins, brown sugar, and vinegar to the apples in the skillet. Stir to mix then cook 5 minutes longer. Place the round of Brie on a lightly greased ovenproof plate. Bake at 350°F (180°C) for 8 minutes or until soft. Remove from oven. Spoon apple chutney over Brie then sprinkle with pecans. Serve with crackers.

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

Crispy Catfish Fillets

2 ½ ounces (75 g) Parmesan cheese (½ cup [125 ml], grated)
 20 buttery crackers, like Ritz or Townhouse
 ⅓ cup (80 ml) fresh parsley sprigs
 ¼ cup (60 ml) butter, melted
 4 catfish fillets, about 8 ounces (225 g) each

Cut cheese into ½-inch (1 cm) cubes. Place cheese cubes in chopper and pulse on HI until finely grated. Put grated cheese in a shallow bowl. Place crackers and parsley in chopper. Process until finely ground. Mix cracker mixture with cheese. Dip fillets in butter then place in cracker mixture to coat. Lay fillets on nonstick or aluminum foil-lined baking sheet. Bake at 400°F (205°C) for 15 to 20 minutes. **Makes: 4 servings.**

Fresh Herb Linguine

2½ ounces (75 g) fresh Parmesan cheese
 (½ cup [125 ml] grated)
 ¼ cup (60 ml) fresh basil leaves
 2 tablespoons (30 ml) fresh oregano
 2 garlic cloves
 1 carrot
 1 small onion
 1 tablespoon (15 ml) olive oil
 28-ounce (800 g) can diced tomatoes, undrained
 8 ounces (225 g) uncooked linguine
 ½ teaspoon (2.5 ml) salt
 ¼ teaspoon (1.25 ml) pepper

Cut cheese into ½-inch (1 cm) cubes. Place in chopper and pulse on HI until grated. Set aside. Place basil and oregano in chopper and pulse on LO until chopped. Set aside. Place garlic in chopper and pulse on HI until minced. Cut carrot and onion into 1-inch (2.5 cm) chunks. Place in chopper with garlic and pulse until coarsely chopped. Place oil in large skillet and heat over medium heat until hot. Add carrots, onion, and garlic. Cook 2 minutes or until onion is soft. Add tomatoes and cook an additional 5 minutes. In a saucepan, cook linguine to desired doneness, then drain. Add linguine, basil, oregano, salt, and pepper to skillet. Toss gently to mix. Arrange on serving platter and sprinkle with Parmesan cheese. **Makes 4 servings.**

Hot Chicken Salad

1 slice bread
 1 pound (450 g) cooked chicken (about 3 cups
 [750 ml] chopped)
 1 rib celery, cut into 1-inch (2.5 cm) chunks
 1 small green pepper, cored seeded, cut in chunks
 3 hard cooked eggs, peeled, cut in fourths
 ¾ cup (175 ml) almonds
 ½ cup (125 ml) mayonnaise
 10 ¾-ounce can cream of chicken soup, undiluted

Tear bread into 6 pieces. Place in chopper and process into crumbs; set aside. Place half of cooked chicken in chopper bowl. Pulse until coarsely chopped. Place in mixing bowl. Repeat with remaining chicken. Place celery and green pepper in chopper and pulse on HI. Add to mixing bowl. Place eggs in chopper and pulse on LO until chopped. Add to mixing bowl. Place almonds, mayonnaise, and chicken soup in chopper. Process on LO until mixed. Add to mixing bowl and mix well. Place in a greased 2½-quart (2.5 L) casserole dish. Top with breadcrumbs. Bake at 350°F (180°C) for 25 minutes.

Makes 6 servings.

Blue Cheese Dressing

1 clove garlic
 2 ounces (50 g) blue cheese
 1 cup (250 ml) mayonnaise
 ¼ cup (60 ml) sour cream
 2 tablespoons (30 ml) fresh lemon juice
 1 tablespoon (15 ml) sugar

Place garlic clove in the chopper bowl and Pulse on HI. Add cheese and process for 10 seconds. Add mayonnaise, sour cream, lemon juice, and sugar. Process until smooth. Keep refrigerated. **Makes: 1½ cups (375 ml).**

Fettuccine with Spinach & Prosciutto

2½ ounces (75 g) Parmesan cheese (½ cup [125 ml] grated)
 8 ounces (225 g) uncooked fettuccine
 1 clove garlic
 1 tablespoon (15 ml) olive oil
 4 to 6 ounces (115 to 170 g) thinly sliced prosciutto, chopped
 10 ounce (285 g) package fresh spinach
 1 egg
 ⅓ teaspoon (.625 ml) black pepper

Cut cheese into ½-inch (1 cm) cubes. Process on HI until grated; set aside. Cook pasta according to package directions, omitting any salt. Drain pasta in a colander over a bowl, reserving ½ cup (125 ml) of cooking liquid. Place garlic in chopper and pulse on HI until minced. Heat olive oil in a large skillet over medium-high heat. Add garlic and cook for 15 seconds. Place prosciutto into chopper and process until coarsely chopped. Add prosciutto and spinach to skillet. Cook over medium-high heat for 3 minutes or until spinach has wilted. Combine reserved ½ cup (125 ml) of cooking liquid and egg in chopper and process until completely mixed. Add pasta and egg mixture to skillet and stir well to mix. Cook and stir over low heat for about 4 minutes or until egg mixture is slightly thick. Stir in ¼ cup (60 ml) cheese and pepper. Serve immediately, sprinkling with remaining cheese.

Makes 4 servings.

Vegetarian Chili

2 teaspoons (10 ml) vegetable oil
 1 large onion, cut in chunks
 1 red bell pepper, seeded and cut into chunks
 1 green bell pepper, seeded and cut into chunks
 1 clove garlic, peeled
 1 tablespoon (15 ml) chili powder
 1 teaspoon (5 ml) Italian seasoning
 16-ounce (450 g) can Great Northern beans
 15-ounce (425 g) can kidney beans
 15-ounce (425 g) can black beans
 15-ounce (425 g) can tomato sauce
 14.5-ounce (415 g) can diced tomatoes
 15-ounce (425 g) can vegetable broth

Place a large saucepan over medium-high heat. Add the oil. Place onions into the chopper and pulse on HI until completely chopped. Put chopped onion into saucepan and let cook while chopping peppers. Repeat process with peppers. Place garlic clove in chopper and process until minced. Add garlic to onion and peppers and cook 1 minute. Add chili powder, Italian seasonings, beans, tomato sauce, diced tomatoes, and vegetable broth. Bring to a boil. Cover, reduce heat to low and simmer for 1 hour. **Makes about 3½ quarts (3.5 L).**

Customer Service

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

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

The following warranty applies only to product purchased in the United States and Canada.

LIMITED WARRANTY

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of two (2) years for Hamilton Beach Portfolio products, one (1) year for Hamilton Beach products or one hundred eighty (180) days for Proctor-Silex and Traditions products from the date of original purchase, except as noted below. During this period, we will repair or replace this product, at our option, at no cost. THE FOREGOING WARRANTY IS IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTY, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED, WRITTEN OR ORAL INCLUDING ANY WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. ANY LIABILITY IS EXPRESSLY LIMITED TO AN AMOUNT EQUAL TO THE PURCHASE PRICE PAID, AND ALL CLAIMS FOR SPECIAL, INCIDENTAL AND CONSEQUENTIAL DAMAGES ARE HEREBY EXCLUDED. There is no warranty with respect to the following, which may be supplied with this product: glass parts, glass containers, cutter/strainer, blades, and/or agitators. This warranty extends only to the original consumer purchaser and does not cover a defect resulting from abuse, misuse, neglect, use for commercial purposes, or any use not in conformity with the printed directions. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other legal rights which vary from state to state, or province to province. Some states or provinces do not allow limitations on implied warranties or special, incidental or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you.

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

CUSTOMER SERVICE NUMBERS

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

In Canada 1-800-267-2826

hamiltonbeach.com or proctorsilex.com

KEEP THESE NUMBERS FOR FUTURE REFERENCE!

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

1. Lire toutes les instructions.
2. Pour protéger contre le risque de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou la base dans l'eau ou autre liquide.
3. Une bonne surveillance est nécessaire pour tout appareil utilisé par des enfants ou près d'eux.
4. Débrancher l'appareil de la prise de courant électrique lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'y placer ou d'en enlever des pièces ou avant un nettoyage.
5. Éviter le contact avec les pièces en mouvement.
6. Ne pas faire fonctionner un appareil électroménager avec une fiche ou un cordon endommagé, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Composer notre numéro du service à la clientèle sans frais d'interurbain pour renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement électrique ou mécanique.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés ni vendus par Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc. peut causer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
8. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre au bord d'une table ou d'un comptoir, ni venir en contact avec des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
10. Garder les mains et ustensiles à l'écart du couteau durant le traitement des aliments, pour réduire le risque de blessure grave et/ou d'endommagement du hachoir. On peut se servir d'un racloir, mais seulement lorsque le hachoir ne fonctionne pas.
11. Les lames du couteau sont coupantes. Les manipuler avec soin.

12. Cet appareil est destiné au traitement de petites quantités d'aliments pour consommation immédiate. L'appareil n'est pas destiné à la préparation de grandes quantités d'aliments à la même occasion.
13. Pour réduire le risque de blessure, ne jamais placer le couteau sur la base sans d'abord mettre le bol bien en place.
14. S'assurer que le couvercle est bien verrouillé en place avant de mettre l'appareil en marche.
15. Ne pas essayer de contourner le mécanisme de verrouillage du couvercle.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

RENSEIGNEMENTS DE SÉCURITÉ AUX CONSOMMATEURS

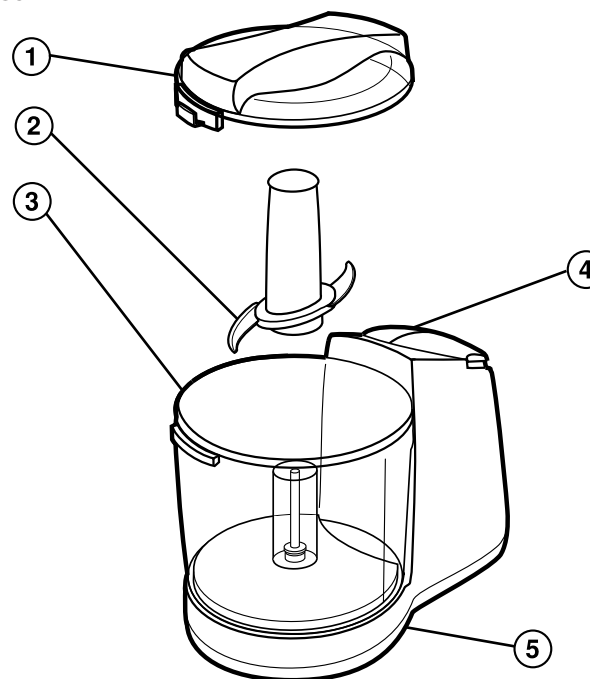
Cet appareil est conçu uniquement pour l'usage domestique.

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

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

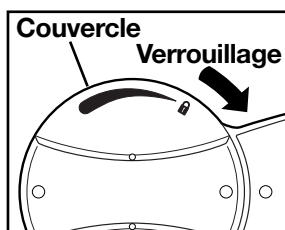
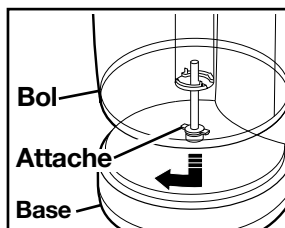
Pièces et caractéristiques

1. Couvercle
2. Couteau
3. Bol
4. Boutons d'impulsion à vitesse basse (LO) et vitesse élevée (HI)
5. Base



Utilisation du hachoir

1. Avant l'utilisation initiale, laver le couvercle, le bol et le couteau dans de l'eau chaude savonneuse. Le couteau est coupant; le manipuler avec soin. Rincer et sécher.
2. Lire les « Conseils de hachage ».
3. S'assurer que le hachoir est débranché. Verrouiller le bol sur la base en le tournant dans le sens horaire. Voir l'illustration.
4. Mettre le couteau dans le bol sur l'arbre central. Le faire tourner jusqu'à ce qu'il descende jusqu'au fond du bol. Le couteau est coupant; le manipuler avec soin.
5. Mettre les aliments dans le bol.
6. Mettre le couvercle sur le bol et le tourner dans le sens horaire **pour le verrouiller**. Voir l'illustration.
7. Brancher sur une prise de courant. Appuyer sur le bouton d'impulsion LO ou HI pour le traitement. Pour arrêter l'appareil, relâcher le bouton. Ne pas ôter le couvercle tant que le couteau ne s'est pas arrêté de tourner.
8. Ôter le couvercle. Déverrouiller le bol en le tournant dans le sens antihoraire. Retirer le bol de la base. Enlever soigneusement le couteau. Le couteau est coupant; le manipuler prudemment.



SI LE HACHOIR NE SE MET PAS EN MARCHÉ: Revoir les étapes ci-dessus et s'assurer que le bol et le couvercle sont bien verrouillés en place.

Conseils de hachage

- Le bol a une **capacité de 3 tasses (750 ml)**. Pour les ingrédients liquides, ne pas dépasser 1¾ tasse (425 ml) (MAX LIQUID FILL ligne de remplissage maximum).
- Pour un meilleur contrôle, traiter en appuyant sur le bouton d'impulsion LO ou HI brièvement et en le relâchant. Vérifier la consistance et continuer au besoin.
- Déchirer le **pain** en morceaux, puis le traiter pour faire de la chapelure. Briser les **craquelins ou biscuits** en morceaux, puis les émietter pour utilisation comme ingrédients dans des recettes ou pour des croûtes de tarte.
- Pour hacher des carottes, du céleri, des champignons, poivrons verts ou oignons, les **couper en morceaux de 1 po (2.5 cm)** et les mettre dans le bol. Vous obtiendrez ainsi une consistance plus homogène.
- **Hacher** les noix; **émincer** le persil, le basilic, la ciboulette ou l'ail.
- Mettre en purée de petites quantités de **fruits ou légumes cuits** pour les aliments pour bébé ou pour utilisation comme base pour des sauces ou soupes.
- **Ne pas** traiter de viande crue, graines de café, de chocolat à cuire ou épices dures entières dans le hachoir. Il y a risque d'endommagement du hachoir.

Tableau de traitement

POUR OBTENIR	INSTRUCTIONS
Chapelure, miettes	Déchirer les tranches de pain (jusqu'à 3) en 6 morceaux. Traiter au réglage Pulse, sur LO.
Fromage parmesan	Couper en cubes de ½ po (1 cm). Traiter ½ tasse (125 ml) de cubes à la fois. Traiter au réglage Pulse, sur HI.
Chocolat à cuisson	Couper en cubes de ½ po (1 cm). Ne pas traiter plus de 4 oz (115 g) à la fois. Traiter au réglage Pulse, sur HI.
Miettes de biscuits	Briser en morceaux. Utiliser jusqu'à 2 tasses (500 ml) de morceaux. Traiter au réglage Pulse, sur HI.
Fruits hachés	Couper les fruits en gros morceaux. Placer jusqu'à 2 tasses (500 ml) de morceaux dans le hachoir. Traiter au réglage Pulse, sur HI.
Ail émincé	Peler puis traiter 1 gousse d'ail ou plus à la fois. Traiter au réglage Pulse, sur HI.
Miettes de biscuits Graham	Briser en 4 morceaux. Mettre jusqu'à 6 craquelins en morceaux à la fois dans le hachoir. Traiter au réglage Pulse, sur HI.
Herbes hachées (basilic, sauge, etc.)	Mettre jusqu'à 1 tasse (250 ml) dans le hachoir. Traiter au réglage Pulse, sur HI.

POUR OBTENIR	INSTRUCTIONS
Noix hachées	Mettre jusqu'à 1 tasse (250 ml) dans le hachoir. Traiter au réglage Pulse, sur HI.
Persil haché ou émincé	Séparer les feuilles des tiges. Traiter au réglage Pulse, sur LO.
Légumes hachés ou émincés	Couper les légumes en morceaux de 1 po (2,5 cm). Mettre jusqu'à 2 tasses (500 ml) à la fois dans le hachoir. Traiter au réglage Pulse, sur HI.

Nettoyage du hachoir

1. Laver le couvercle, le bol et le couteau dans de l'eau chaude savonneuse. Le couteau est coupant; le manipuler prudemment. Rincer et sécher. Le couvercle, le bol et le couteau peuvent également être lavés dans le panier supérieur du lave-vaisselle.
2. Réassembler pour un rangement sûr.
3. Pour nettoyer la base, l'essuyer avec un linge humide. Ne pas utiliser de nettoyant abrasif. Ne pas immerger la base dans l'eau.

Recettes

Salsa

La moitié d'un petit oignon
 2 gousses d'ail
 ¼ tasse (60 ml) de feuilles de coriandre
 1 piment banane doux, égrainé
 1 piment (jalapeño ou autre piment fort), égrainé
 2 tomates, pelées
 1 c. à soupe (15 ml) de jus de citron

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

Brie garni de chutney aux pommes

¼ tasse (60 ml) de noix de pacane
 2 pommes Winesap ou Granny Smith, pelées, évidées et coupées en gros morceaux
 2 c. à soupe (30 ml) de beurre
 ¼ tasse (60 ml) de raisins secs jaunes
 2 c. à soupe (30 ml) de sucre brun
 1 c. à soupe (15 ml) de vinaigre de cidre
 Roue de brie de 13 onces (375 g)

Hacher les pacanes et les mettre de côté. Vider les pommes dans le hachoir et hacher grossièrement au réglage Pulse, sur HI. Dans une poêle, à feu moyen, faire fondre le beurre, puis ajouter les pommes. Cuire pendant environ 5 minutes. Ajouter

les raisins secs, le sucre brun et le vinaigre dans la poêle. Mélanger, puis cuire encore 5 minutes. Déposer la roue de Brie sur une assiette légèrement graissée allant au four. Cuire à 350°F (180°C) pendant 8 minutes ou jusqu'à consistance molle. Sortir du four. Verser le chutney aux pommes sur le brie avec une cuillère et saupoudrer de pacanes. Servir accompagné de craquelins.

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

Filets de poisson-chat croustillants

2½ oz (75 g) de fromage Parmesan (½ tasse [125 ml] râpé)
 20 craquelins au beurre (Ritz ou Townhouse)
 ⅓ tasse (80 ml) de bouquets de persil frais
 ¼ tasse (60 ml) de beurre, fondu
 4 filets de poisson-chat d'environ 8 oz (225g) chaque

Couper le fromage en cubes de ½ po (1 cm). Mettre les cubes de fromage dans le hachoir et râper finement au réglage Pulse, sur HI. Verser le fromage râpé dans un plat peu profond. Mettre les craquelins et le persil dans le hachoir. Moudre jusqu'à consistance fine et mélanger avec le fromage.

Tremper les filets dans le beurre, puis dans le mélange de craquelins afin que les filets en soient recouverts. Déposer les filets sur une plaque à pâtisserie à revêtement non adhésif ou recouverte de papier d'aluminium. Cuire à 400°F (205°C) pendant 15 à 20 minutes. **Quantité: 4 portions.**

Linguini aux fines herbes

2½ oz (75 g) de fromage Parmesan frais (½ tasse [125 ml] râpé)
 ¼ tasse (60 ml) de feuilles de basilic frais
 2 c. à soupe (30 ml) d'origan frais
 2 gousses d'ail
 1 carotte
 1 petit oignon

1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive
 1 boîte de 28 oz (800 g) de tomates en dés, non égouttées
 8 oz (225 g) de linguini non cuits
 ½ c. à thé (2,5 ml) de sel
 ¼ c. à thé (1,25 ml) de poivre

Couper le fromage en cubes de ½ po (1 cm). Verser dans le hachoir et râper entièrement au réglage Pulse, sur HI. Mettre de côté. Mettre le basilic et l'origan dans le hachoir et émincer au réglage Pulse, sur LO. Mettre de côté. Mettre l'ail dans le hachoir et émincer au réglage Pulse, sur HI. Couper la carotte et l'oignon en gros morceaux de 1 po (2,5 cm). Mettre dans le hachoir avec l'ail et hacher sur Pulse jusqu'à consistance grossière. Verser l'huile dans une grande poêle et chauffer à feu moyen jusqu'à ce que la poêle soit bien chaude. Ajouter les carottes, l'oignon et l'ail. Cuire pendant 2 minutes ou jusqu'à ce que l'oignon soit mou. Ajouter les tomates et cuire 5 autres minutes. Dans une casserole, cuire les linguini jusqu'à la consistance désirée et les égoutter. Ajouter les linguini, le basilic, l'origan, le sel et le poivre dans la poêle. Remuer délicatement pour mélanger. Verser dans le plat de service et saupoudrer de Parmesan. **Quantité: 4 portions.**

Salade au poulet chaud

1 tranche de pain
 1 lb (450 g) de poulet cuit (environ 3 tasses haché)
 1 branche de céleri, coupé en morceaux de 1 po (2,5 cm)
 1 petit poivron vert, vidé, égrainé et coupé en morceaux
 3 oeufs durs, décortiqués et coupés en quartiers
 ¾ tasse (175 ml) d'amandes
 ½ tasse (125 ml) de mayonnaise
 1 boîte de 10¾ oz de soupe de crème de poulet, non diluée

Couper le pain en 6 morceaux. Mettre dans le hachoir et émietter. Mettre de côté. Verser la moitié du poulet cuit dans

le récipient du hachoir. Hacher grossièrement au réglage Pulse. Verser dans le bol à mélanger. Répéter avec le restant du poulet. Mettre le céleri et le poivron vert dans le hachoir et hacher au réglage Pulse, sur HI. Ajouter dans le bol à mélanger. Mettre les oeufs dans le hachoir et hacher au réglage Pulse, sur LO. Ajouter dans le bol à mélanger. Mettre les amandes, la mayonnaise et la soupe au poulet dans le hachoir. Régler à LO et bien mélanger. Verser dans le bol à mélanger et bien mélanger. Verser le tout dans une cocotte graissée de 2½ pintes (2,5 L). Garnir de chapelure. Cuire à 350°F (180°C) pendant 25 minutes. **Quantité: 6 portions.**

Vinaigrette au fromage bleu

1 gousse d'ail
 2 oz (50 g) de fromage bleu
 1 tasse (250 ml) de mayonnaise
 ¼ tasse (60 ml) de crème sure
 2 c. à soupe (30 ml) de jus de citron frais
 1 c. à soupe de sucre

Mettre la gousse d'ail dans le bol du hachoir et émincer au réglage Pulse, sur HI. Ajouter le fromage et laisser tourner pendant 10 secondes. Ajouter la mayonnaise, la crème sure, le jus de citron et le sucre. Mélanger jusqu'à consistance lisse. Garder au réfrigérateur. **Quantité : 1½ tasse (375 ml).**

Fettuccini aux épinards et prosciutto

2½ oz (75 g) de fromage Parmesan (½ tasse [125 ml] râpé)
 8 oz (225 g) de fettuccini non cuits
 1 gousse d'ail
 1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive
 4 à 6 oz (115 à 170 g) de prosciutto finement tranché, haché
 1 sac de 10 oz (285 g) d'épinards frais
 1 oeuf
 ⅛ c. à thé (.625 ml) de poivre noir

Couper le fromage en cubes de $\frac{1}{2}$ po (1cm). Râper sur HI. Mettre de côté. Cuire les pâtes tel qu'indiqué sur l'emballage, en omettant le sel. Égoutter les pâtes dans une passoire, sur un plat, et réserver $\frac{1}{2}$ tasse (125 ml) du liquide de cuisson. Mettre l'ail dans le hachoir et hacher finement au réglage Pulse, sur HI. Réchauffer l'huile d'olive dans une grande poêle à feu moyen à élevé. Ajouter l'ail et cuire pendant 15 secondes. Mettre le prosciutto dans le hachoir et hacher grossièrement. Ajouter le prosciutto et les épinards dans la poêle. Cuire à feu moyen à élevé pendant 3 minutes, ou jusqu'à ce que les épinards soient ramollis. Bien mélanger la $\frac{1}{2}$ tasse du liquide de cuisson et l'oeuf dans le hachoir. Verser les pâtes et le mélange d'oeuf dans la poêle et bien mélanger. Cuire et brasser à feu doux pendant environ 4 minutes ou jusqu'à ce que le mélange contenant l'oeuf ait légèrement épaissi. Incorporer $\frac{1}{4}$ tasse (60 ml) du fromage et le poivre. Servir immédiatement après avoir saupoudré du reste du fromage. **Quantité: 4 portions.**

Chili végétarien

2 c. à thé (10 ml) d'huile végétale
 1 gros oignon, coupé en morceaux
 1 poivron rouge, égrainé et coupé en morceaux
 1 poivron vert, égrainé et coupé en morceaux
 1 gousse d'ail, pelée
 1 c. à soupe (15 ml) de poudre de chili
 1 c. à thé (5 ml) d'assaisonnement à l'italienne
 1 boîte de 16 oz (450 g) de haricots Great Northern
 1 boîte de 15 oz (425 g) de haricots rouges
 1 boîte de 15 oz (425 g) de haricots noirs
 1 boîte de 15 oz (425 g) de sauce tomate
 1 boîte de 14,5 oz (415 g) de tomates en dés
 1 boîte de 15 oz (425 g) de bouillon de légumes

Dans une grosse casserole à feu moyen à chaud, verser l'huile. Mettre les oignons dans le hachoir et hacher

entièrement au réglage Pulse, sur HI. Verser les oignons dans la casserole et laisser cuire pendant qu'on hache les poivrons. Verser les poivrons dans la casserole. Pendant qu'ils cuisent, mettre l'ail dans le hachoir et l'émincer. Ajouter l'ail dans la casserole et cuire pendant 1 minute. Ajouter la poudre de chili, l'assaisonnement à l'italienne, les haricots, la sauce tomate, les tomates en dés et le bouillon de légumes. Porter à ébullition. Couvrir, réduire à feu doux et laisser mijoter pendant 1 heure.

Quantité: environ 3½ pintes (3,5 L).

Service à la clientèle

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

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

La garantie ci-dessous s'applique uniquement au produit acheté aux États-Unis et au Canada.

GARANTIE LIMITÉE

Ce produit est garanti être exempt de vices de matériau et de fabrication pendant une période de deux (2) ans pour les produits Portfolio de Hamilton Beach, d'un (1) an pour les produits Hamilton Beach ou cent quatre-vingt (180) jours pour les produits Proctor-Silex et Traditions à partir de la date de l'achat original, excepté ce qui est noté ci-dessous. Au cours de cette période, nous réparerons ou remplacerons ce produit sans frais, à notre discrétion. LA GARANTIE CI-DESSUS REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE, ÉCRITE OU ORALE, Y COMPRIS TOUTE GARANTIE DE QUALITÉ MARCHANDE OU DE CONFORMITÉ À UNE FIN PARTICULIÈRE. TOUTE RESPONSABILITÉ EST EXPRESSEMENT LIMITÉE À UN MONTANT ÉGAL AU PRIX D'ACHAT PAYÉ ET TOUTES LES RÉCLAMATIONS POUR DOMMAGES SPÉCIAUX ET INDIRECTS SONT PAR LES PRÉSENTES EXCLUES. La garantie ne s'applique pas aux accessoires suivants qui pourraient être vendus avec ce produit : pièces en verre, récipients en verre, couteau/tamis, lames et/ou agitateurs. Cette garantie ne s'applique qu'à l'acheteur d'origine et ne couvre pas un vice causé par l'abus, le mésusage, la négligence, l'usage à des fins commerciales ou tout autre usage non prescrit dans le mode d'emploi. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez aussi jouir d'autres droits juridiques qui peuvent varier d'un État à un autre ou d'une province à une autre. Certains États ou provinces ne permettent pas les limitations sur les garanties implicites ou les dommages spéciaux ou indirects de telle sorte que les limitations ci-dessus ne s'appliquent peut-être pas dans votre cas.

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

NUMÉROS DU SERVICE À LA CLIENTÈLE

Aux États-Unis 1-800-851-8900

Au Canada 1-800-267-2826

hamiltonbeach.com ou proctorsilex.com

CONSERVEZ CES NUMÉROS POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE!

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Cuando use aparatos electrodomésticos, se deben seguir siempre las precauciones básicas de seguridad que incluyen lo siguiente:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
3. Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no sumerja el cable, el enchufe ni la base en agua ni en algún otro líquido.
4. Es necesario que haya buena supervisión cuando los niños utilicen aparatos o cuando éstos se estén utilizando cerca de niños.
5. Desenchúfela del tomacorriente cuando no la esté usando, antes de colocar o sacar alguna pieza y antes de la limpieza.
6. Evite todo contacto con piezas móviles.
7. No opere ningún aparato electrodoméstico si el cable o el enchufe están averiados, después de un mal funcionamiento del aparato o si éste se ha caído o averiado de alguna forma. Llame a nuestro número gratuito de servicio al cliente para obtener información sobre el examen, reparación eléctrica, reparación mecánica o ajuste.
8. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc. puede causar incendio, choque eléctrico o lesiones.
9. No lo use al aire libre.
10. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o mostrador ni que toque alguna superficie caliente, incluyendo la estufa.
11. Para reducir el riesgo de lesiones graves a personas o daños a la picadora de alimentos, mantenga las manos y utensilios alejados de las cuchillas en movimiento mientras procesa los alimentos. Se puede utilizar un raspador, pero debe ser usado sólo cuando la picadora de alimentos no esté en marcha.
12. Las cuchillas son muy filosas, manéjelas con cuidado.
13. Este aparato está diseñado para procesar pequeñas cantidades de alimentos para consumo inmediato. Este electrodoméstico no está diseñado para preparar grandes cantidades de alimentos a la vez.

14. Para reducir el riesgo de lesiones, nunca coloque las cuchillas para cortar en la base sin antes colocar adecuadamente el tazón en su lugar.
15. Asegúrese de que la cubierta esté trabada con seguridad en su lugar antes de operar el electrodoméstico.
16. No intente anular el mecanismo de traba de la cubierta.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INFORMACIÓN PARA LA SEGURIDAD DEL CONSUMIDOR

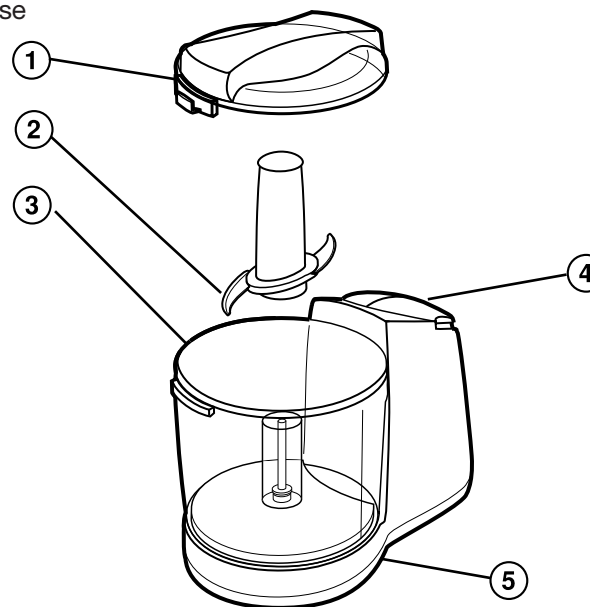
Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

Este aparato podría estar equipado con un enchufe polarizado. Este tipo de enchufe tiene una clavija más ancha que la otra. El enchufe encajará en un tomacorriente de una sola manera. Ésta es una característica de seguridad destinada a reducir el riesgo de choque eléctrico. Si no puede introducir el enchufe en el tomacorriente, trate de invertir el enchufe. Si aún no encaja, comuníquese con un electricista competente para cambiar el tomacorriente obsoleto. No trate de hacer caso omiso del propósito de seguridad del enchufe polarizado, modificándolo de alguna manera.

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 de la picadora. Se debe tener cuidado de colocar el cable de extensión para que no se pliegue sobre el mostrador o la mesera en donde los niños puedan tirar del mismo o tropezarse accidentalmente.

Piezas y Características

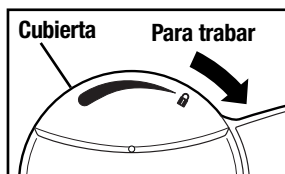
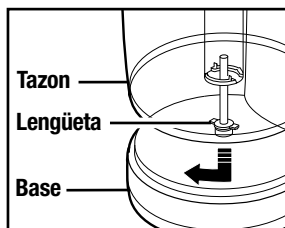
1. Cubierta
2. Cuchilla
3. Tazón
4. Botones de pulso de baja (LO) y alta (HI) velocidad
5. Base



Modelo:	Tipo:	Características Eléctricas:
72588	FC05	120 V~ 60 Hz 135W

Uso de su picadora

1. Antes de usarla por primera vez, lave la cubierta, el tazón y la cuchilla en agua caliente y jabonosa. La cuchilla es muy filosa, manéjela con cuidado. Enjuague y seque.
2. Lea "Consejos para picar".
3. Asegúrese de que la picadora esté desenchufada. Trabe el tazón en la base girándolo en el sentido de las manecillas del reloj. Vea la ilustración.
4. Coloque la cuchilla en el tazón sobre el eje central. Gire hasta que la cuchilla resbale hasta el fondo del tazón. La cuchilla es muy filosa, manéjela con cuidado.
5. Coloque los alimentos en el tazón.
6. Coloque la cubierta sobre el tazón y gírela en el sentido de las manecillas del reloj **para trabarla**. Vea la ilustración.
7. Enchufe en un tomacorriente. Presione el botón de pulso de baja (LO) o alta (HI) para procesar. Para apagar, suelte el botón. No quite la cubierta hasta que la cuchilla haya parado de girar.
8. Quite la cubierta. Destrabe el tazón girándolo en el sentido contrario de las manecillas del reloj. Quite el tazón de la base. Quite la cuchilla con cuidado. La cuchilla es muy filosa, manéjela con cuidado.



SI LA PICADORA NO FUNCIONA: Revise los pasos anteriores para asegurarse de que tanto el tazón como la cubierta están trabados.

Consejos para picar

- El tazón tiene **capacidad para 3 tazas (750 ml)**. Para ingredientes líquidos, no exceda de 1¾ tazas (425 ml) (línea de LLENADO MÁXIMO (MAX) en el tazón).
- Para mayor control, procese presionando el botón de pulso de baja (LO) o alta (HI) brevemente y luego soltándolo. Verifique la consistencia y continúe si lo desea.
- Desbarate el **pan** en pedazos, luego procéselo para hacer pan molido. Desbarate las **galletas o galletas saladas** en pedazos, luego procese para obtener migajas para usarlas como ingredientes en alguna receta o como pasta para pastel.
- Para picar zanahorias, apio, champiñones, pimiento verde o cebolla, **corte en trozos de 1 pulgada (2,5 cm)** y coloque en el tazón. Esto dará como resultado una consistencia más homogénea.
- **Pique** nueces; **desmenuce** perejil, albahaca, cebollinos o ajo.
- Haga puré pequeñas cantidades de **frutas o verduras cocidas** para comida para bebé o use como base para salsas o sopas.
- **No** procese carne cruda, granos de café, chocolate para hornear, o especies duras enteras en la picadora de alimentos.

Cuadro para procesar

PARA HACER	INSTRUCCIONES
Pan molido	Desbarate las rebanadas de pan (hasta 3) en 6 trozos. Presione el botón de pulso en LO (baja).
Queso parmesano	Corte en cubos de ½ pulgada (1 cm). Procese ½ taza de cubos a la vez. Presione el botón de pulso en HI (alta).
Chocolate para hornear	Corte en cubos de ½ pulgada (1 cm). No procese más de 4 onzas a la vez. Presione el botón de pulso en HI (alta).
Galletas, migajas	Desbarate en trozos. Use hasta 2 tazas (500 ml) de trozos. Presione el botón de pulso en HI (alta).
Fruta, picada	Corte la fruta en trozos grandes. Coloque hasta 2 tazas (500 ml) de pedazos en la picadora. Presione el botón de pulso en HI (alta).
Ajo, finamente picado	Pele, luego procese 1 o más dientes a la vez. Presione el botón de pulso en HI (alta).
Galletas Graham, migajas	Corte en 4 pedazos. Coloque hasta 6 galletas en la picadora a la vez. Presione el botón de pulso en HI (alta).
Hierbas, picadas (albahaca, salvia, etc.)	Coloque hasta 1 taza (250 ml) en la picadora. Presione el botón de pulso en HI (alta).
Nueces, picadas	Coloque hasta 1 taza (250 ml) en la picadora. Presione el botón de pulso en HI (alta).
Perejil, picado o finamente picado	Separe con la mano las ramitas del manojo. Presione el botón de pulso en LO (baja).
Verduras, picadas o finamente picadas	Corte la verdura en trozos de 1 pulgada (2,5 cm). Coloque hasta 2 tazas (500 ml) de pedazos a la vez en la picadora. Presione el botón de pulso en HI (alta).

Limpieza

1. Lave la cubierta, el tazón y la cuchilla en agua caliente y jabonosa. La cuchilla es muy filosa; manéjela con cuidado. Enjuague y seque. La cubierta, el tazón y la cuchilla también se pueden lavar en la canasta superior del lavavajillas automática.
2. Ensamble de nuevo para un mejor almacenaje.
3. Limpie la base con un paño húmedo. No use limpiadores abrasivos. No sumerja la base en agua.

Recetas

Salsa

Media cebolla pequeña
 2 dientes de ajo
 ¼ taza (60 ml) de hojas de cilantro
 1 chiles amarillos tipo banana, sin semilla
 1 chile o chile jalapeño, sin semillas
 2 jitomates, pelados
 1 cucharada (15 ml) de jugo de limón

Combine la cebolla y el ajo en el tazón de la picadora. Presione el botón de pulso en alta (HI) hasta que estén finamente picados. Coloque en un tazón resistente al horno de microondas en Alta (High) por 1 minuto. Coloque el cilantro y los chiles en el tazón de la picadora. Presione el botón de pulso en alta (HI) hasta que estén finamente picados. Agregue a la mezcla de la cebolla. Coloque los jitomates en el tazón de la picadora hasta que estén gruesamente picados. Agregue a la mezcla de la cebolla. Agregue el jugo de limón y mezcle bien. Refrigere por una hora o más antes de servir.

Chutney de Brie con manzana

¼ de taza (60 ml) de pecanas
 2 manzanas tipo Winesap o Granny Smith, peladas,
 despepitadas y cortadas en pedazos
 2 cucharadas (30 ml) de mantequilla
 ¼ taza (60 ml) de pasas doradas
 2 cucharadas (30 ml) de azúcar morena
 1 cucharada de vinagre de manzana
 1 rueda de Brie de 13 onzas (375 g)

Pique las pecanas y póngalas a un lado. Coloque los pedazos de manzana en la picadora y presione el botón de pulso en alta (HI) hasta que estén gruesamente picados. En una sartén derrita la mantequilla a fuego medio y luego agregue las manzanas. Cuezalas durante unos 5 minutos. Agregue las pasas, el azúcar morena y el vinagre a las manzanas en la sartén. Revuelva hasta mezclar y después cueza por 5 minutos más. Coloque la rueda de Brie en un plato ligeramente engrasado y a prueba de horno. Hornee a 375°F (180°C) por 8 minutos o hasta que esté suave. Saque del horno. Con una cuchara, ponga el chutney de manzana sobre el Brie y espolvoree con pecanas. Sirva con galletas saladas.

NOTA: El Brie está cubierto con una corteza a base de harina. Ésta se debe dejar en el Brie para hornear y es comestible.

Filetes crujientes de bagre

2 ½ onzas (75 g) de queso parmesano (½ taza [125 ml] rallado)
 20 galletas saladas con mantequilla, como Ritz o Townhouse
 ⅓ taza (80 ml) de ramitas de perejil
 ¼ taza (60 ml) de mantequilla, derretida
 4 filetes de bagre, de unas 8 onzas (225 g) cada uno

Corte el queso en cubos de ½ pulgada (1 cm). Coloque los cubos de queso en la picadora y presione el botón de pulso en alta (HI) hasta que estén finamente picados. Coloque el

queso rallado en un tazón poco profundo. Coloque las galletas saladas y el perejil en la picadora. Procese hasta que estén finamente molidos. Combine la mezcla de galletas saladas con el queso. Sumerja los filetes en mantequilla, después coloque en la mezcla de galletas para cubrirlos. Coloque los filetes alineados en una hoja para hornear antiadherente o cubierta con papel aluminio. Hornee a 400°F (205°C) por 15 a 20 minutos. **Sirve 4 porciones.**

Lingüinis frescos a las hierbas

2 ½ onzas (75 g) de queso parmesano fresco
 (½ taza [125 ml] rallado)
 ¼ taza (60 ml) de hojas de albahaca fresca
 2 cucharadas (30 ml) de orégano fresco
 2 dientes de ajo
 1 zanahoria
 1 cebolla pequeña
 1 cucharada (15 ml) de aceite de oliva
 1 lata de 28 onzas (800 g) de jitomates en dados, sin escurrir
 8 onzas (225 g) de lingüinis crudos
 ½ cucharadita (2,5 ml) de sal
 ¼ cucharadita (1,25 ml) de pimienta

Corte el queso en cubos de ½ pulgada (1 cm). Coloque en la picadora y presione el botón de pulso en alta (HI) hasta que esté rallado. Ponga a un lado. Coloque la albahaca y el orégano en la picadora y presione el botón de pulso en baja (LO) hasta que estén picados. Ponga a un lado. Coloque el ajo en la picadora y presione el botón de pulso en alta (HI) hasta que esté finamente picado. Corte la zanahoria y la cebolla en pedazos de 1 pulgada (2,5 cm). Póngalas en la picadora con el ajo y presione el botón de pulso hasta que estén gruesamente picadas. Ponga el aceite en una sartén grande a temperatura media hasta que esté caliente. Agregue la zanahoria, cebolla y ajo. Cuezalas por 2 minutos

hasta que la cebolla esté suave. Agregue los jitomates y cueza por 5 minutos más. En una cazuela, cueza los lingüini por el tiempo deseado, luego escúrralos. Agregue los lingüinis, albahaca, orégano, sal y pimienta a la cazuela. Deles vueltas suavemente para que se mezclen. Arréglole en un plato para servir y espolvoree con queso parmesano

Sirve 4 porciones.

Ensalada de pollo caliente

- 1 rebanada de pan
- 1 libra (450 g) de pollo cocido (unas 3 tazas [750 ml] picado)
- 1 tira de apio, cortada en pedazos de 1 pulgada (2,5 cm)
- 1 pimienta verde pequeño, desvenado y sin semillas, cortado en trozos
- 3 huevos cocidos, pelados, cortados en cuatro
- $\frac{3}{4}$ taza (175 ml) de almendras
- $\frac{1}{2}$ taza (125 ml) de mayonesa
- 1 lata de 10 $\frac{3}{4}$ onzas de crema de pollo, sin diluir

Parta el pan en 6 pedazos. Coloque en la picadora y procese hasta que se muele; póngalo a un lado. Coloque la mitad del pollo cocido en el tazón de la picadora. Presione el botón de pulso hasta que esté gruesamente picado. Coloque en un tazón para mezclar. Repita con el resto del pollo. Coloque el apio y el pimienta verde en la picadora y presione el botón de pulso en alta (HI). Agregue al tazón para mezclar. Ponga los huevos en la picadora y presione el botón de pulso en baja (LO) hasta que estén picados. Agregue al tazón para mezclar. Coloque las almendras, mayonesa y la sopa de pollo en la picadora. Procese en baja (LO) hasta que se mezclen. Agregue al tazón para mezclar y mezcle bien. Ponga en una cacerola de 2 $\frac{1}{2}$ cuartos (2,5 L) engrasada. Tape con el pan molido. Hornee a 350°F (180°C) por 25 minutos. **Rinde 6 porciones.**

Aderezo de queso azul

- 1 diente de ajo
- 2 onzas (50 g) de queso azul
- 1 taza (250 ml) de mayonesa
- $\frac{1}{4}$ taza (60 ml) de crema agria
- 2 cucharadas (30 ml) de jugo fresco de limón
- 1 cucharada (15 ml) de azúcar

Coloque el diente de ajo en el tazón de la picadora y presione el botón de pulso en alta (HI). Agregue el queso y procese por 10 segundos. Agregue la mayonesa, crema agria, jugo de limón y azúcar. Procese hasta que no tenga grumos. Mantenga refrigerado. **Rinde: 1 $\frac{1}{2}$ tazas (375 ml).**

Fettuccine con espinacas y jamón (prosciutto)

- 2 $\frac{1}{2}$ onzas (75 g) de queso parmesano ($\frac{1}{2}$ taza [125 ml] rallado)
- 8 onzas (225 g) de fettuccine crudo
- 1 diente de ajo
- 1 cucharada (15 ml) de aceite de oliva
- 4 a 6 onzas (115 a 170 g) prosciutto finamente rebanado, picado
- 1 paquete de 10 onzas (285 g) de espinaca fresca
- 1 huevo
- $\frac{1}{8}$ cucharadita (0,625 ml) de pimienta negra

Corte el queso en cubos de $\frac{1}{2}$ pulgada (1 cm). Procese en alta (HI) hasta que esté rallado; deje a un lado. Cueza la pasta de acuerdo a las instrucciones del paquete, sin añadir sal. Escorra la pasta en un colador sobre un tazón, guarde $\frac{1}{2}$ taza (125 ml) del líquido de cocción. Ponga el ajo en la picadora y presione el botón de pulso en alta (HI) hasta que esté finamente picado. Caliente el aceite de oliva en una sartén grande a temperatura media-alta. Añada el ajo y cueza por

15 segundos. Coloque el prosciutto en la picadora y procese hasta que esté gruesamente picado. Añada el prosciutto y la espinaca a la sartén. Cueza a temperatura media-alta por 3 minutos o hasta que la espinaca se haya marchitado. Combine la $\frac{1}{2}$ taza (125 ml) del líquido de cocción y el huevo en la picadora y procese hasta que se hayan mezclado por completo. Añada la mezcla de pasta y huevo a la sartén y revuelva bien hasta mezclar. Cueza y revuelva a fuego lento por unos 4 minutos o hasta que la mezcla de huevo esté ligeramente espesa. Añada y mezcle $\frac{1}{4}$ taza (60 ml) de queso y pimienta. Sirva inmediatamente, espolvoree el resto del queso. **Sirve 4 porciones.**

Chile vegetariano

2 cucharaditas (10 ml) de aceite vegetal
 1 cebolla grande, cortada en pedazos
 1 pimiento rojo, sin semillas y cortado en trozos
 1 pimiento verde, sin semillas y cortado en trozos
 1 diente de ajo, pelado
 1 cucharada (15 ml) de polvo para chile
 1 cucharadita (5ml) de sazónador italiano
 1 lata de 16 onzas (450 g) de frijoles Great Northern
 1 lata de 15 onzas (425 g) de frijoles colorados
 1 lata de 15 onzas (425 g) de frijoles negros
 1 lata de 15 onzas (425 g) de salsa de jitomate
 1 lata de 14,5 onzas (415 g) de jitomates en cubos
 1 lata de 15 onzas (425 g) de consomé de verduras

Coloque una cacerola grande a fuego medio-alto. Agregue el aceite. Coloque las cebollas en la picadora y presione el botón de pulso el alta (HI) hasta que se hayan picado por completo. Ponga las cebollas picadas en la cacerola y déjelas cocer mientras pica los pimientos. Repita el procedimiento con los pimientos. Ponga el diente de ajo en la picadora y procese hasta que esté finamente picado. Añada el ajo a la cebolla y pimientos y cueza por 1 minuto. Agregue el polvo para chile, sazónador italiano, frijoles, salsa de jitomate, jitomates en cubos y el consomé de verduras. Deje que hierva. Cubra, reduzca a fuego lento y cueza por una hora. **Rinde unos 3½ cuartos (3,5 L).**

Hamilton Beach.**Proctor Silex**

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

PÓLIZA DE GARANTÍA

PRODUCTO:		MARCA:	Hamilton Beach: ☐ Proctor-Silex: ☐	MODELO:	
Hamilton Beach/Proctor-Silex cuenta con una Red de Centros de Servicio Autorizada, por favor consulte en la lista anexa el nombre y dirección de los establecimientos en la República Mexicana en donde usted podrá hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía. Para mayor información llame sin costo: Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100					
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.)					

EXCEPCIONES (continuación)

- 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 siga las siguientes instrucciones:
 - Empaque su producto adecuadamente para que no se dañe durante el traslado.
 - Anote claramente sus datos y los del Centro de Servicio al que está enviando el producto.
 - No incluya partes sueltas ni accesorios para evitar su pérdida.
- El tiempo de reparación, en ningún caso será mayor de 30 días naturales contados a partir de la fecha de recepción del producto en nuestros Centros de Servicio Autorizados.
- En caso de que el producto haya sido reparado o sometido a mantenimiento y el mismo presente deficiencias imputables al autor de la reparación o del mantenimiento dentro de los treinta días naturales posteriores a la entrega del producto al consumidor, éste tendrá derecho a que sea reparado o mantenido de nuevo sin costo alguno. Si el plazo de la garantía es superior a los treinta días naturales, se estará a dicho plazo.
- El tiempo que duren las reparaciones efectuadas al amparo de la garantía no es computable dentro del plazo de la misma. Cuando el bien haya sido reparado se iniciará la garantía respecto de las piezas repuestas y continuará con relación al resto. En el caso de reposición del bien deberá renovarse el plazo de la garantía.

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: Grupo HB PS, S.A. de C.V. (DIMALSA) Prol. Av. La Joya s/n. Esq. Av. San Antonio Col. El Infiernillo C.P. 54878 Cuautitlán, Edo de México Tel. (55) 58 99 62 42 Fax. (55) 58 70 64 42 y (55) 26 20 21 02

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

Distrito Federal

ELECTRODOMÉSTICOS
Av. Plutarco Elias Cailles
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

Jalisco

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

Chihuahua

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

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

HAMILTON BEACH ♦ PROCTOR-SILEX, INC.

263 Yarkin Road
Southern Pines, NC 28387

PROCTOR-SILEX CANADA, INC.

Picton, Ontario K0K 2T0

840123800 hamiltonbeach.com • www.proctorsilex.com
hamiltonbeach.com.mx • www.proctorsilex.com.mx