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®
PROFESSIONAL

Dicing Food Processor
Robot culinaire/ coupe en dés
Procesador de Alimentos para Cortar en Cubos

English 2
Français 33
Español 64

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. To protect against risk of electrical shock, do not immerse base, motor, cord, or plug in water or other liquid.
5. Unplug cord from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
6. Avoid contacting moving parts.
7. Do not operate any appliance with a damaged supply cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Supply cord replacement and repairs must be conducted by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. Call the provided customer service number for information on examination, repair, or adjustment.
8. The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock, or injury.
9. Do not use your food processor if any part is broken.
10. Do not use appliance outdoors.
11. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
12. Keep hands and utensils away from moving blade and disc while processing food to reduce the risk of severe personal injury and/or damage to the food processor. A rubber scraper may be used but ONLY when the food processor is not running.
13. The blades and discs 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 work 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 work bowl, when emptying the work bowl, and when cleaning.
20. Check that controls are clear of objects and hands before plugging cord into wall outlet. To disconnect, press “STOP”; then remove plug from wall outlet.
21. Always use the pushers to clear the food chute. When this method is not possible, unplug cord from outlet and disassemble unit to remove the remaining food.

22. The appliance is not intended for commercial, professional, or industrial use. It is designed and built exclusively for household use only.

23. Never use appliance for a longer period or with a larger amount of ingredients other than that recommended by appliance manufacturer.

24. The maximum rating of this unit is based on using the chopping/mixing blade. Using the slicing/shredding disc may draw significantly less power.

25. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.

26. Do not use appliance for other than intended use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Other Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only.

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard: This appliance is provided with a grounded (3-prong) plug to reduce the risk of electric shock. The plug fits only one way into a grounded 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 into the outlet, 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. The extension cord must be a grounding-type, 3-wire cord. 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

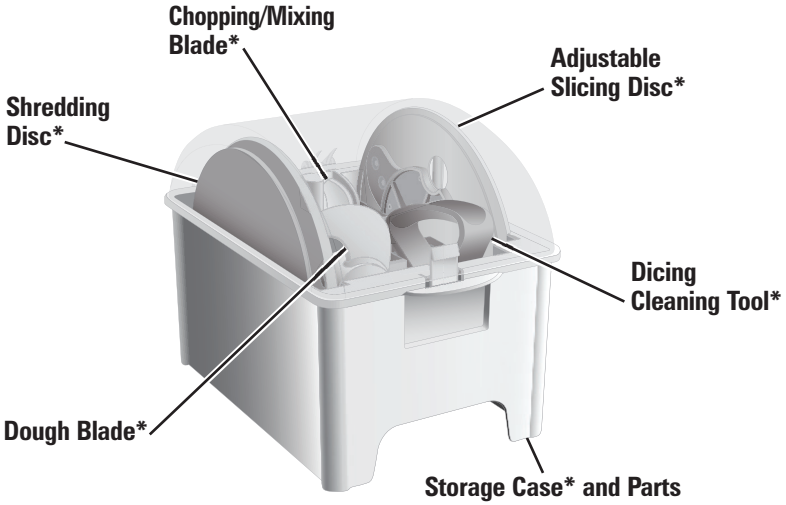
*To order parts:
US: 1.800.851.8900
www.hamiltonbeach.com
Canada: 1.800.267.2826
Mexico: 01 800 71 16 100

BEFORE FIRST USE: Unpack processor and remove protective covers from the blades and discs to prevent damage and scratches to work bowl. Note that the removable dicing grid will fall out of the dicing disc when turned upside down. Handle blades and discs carefully; they are very sharp. Wash all parts except base in hot, soapy water. Rinse; then dry.

Storage Case, Parts, and Control Panel

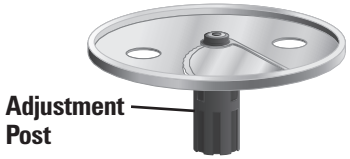
If the lights on the control panel are flashing, then the food processor is not yet assembled correctly. Either the locking arm is not in place or the large food pusher is missing. When all parts are properly installed, the control panel lights will be lit continuously. The unit is ready to operate.

Control Panel



Dough Blade*
Use to mix bread, pizza, and cookie doughs.

Chopping/Mixing Blade*
Use to coarsely chop, grate, mince, mix, or puree food.



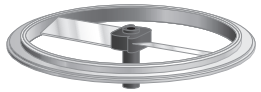
Adjustable Slicing Disc*
Use to slice carrots, cucumbers, potatoes, pepperoni, onions, peppers, tomatoes, and chilled cheeses.

Shredding Disc*
Use to shred a variety of foods such as chilled cheese, carrots, cabbage, and potatoes.

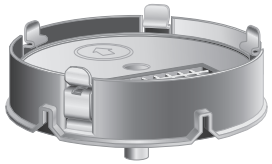
Dicing Assembly

NOTE: The cutting disc and dicing disc must always be used together as one assembly.

Cutting Disc*



Dicing Disc* With Removable Grid*

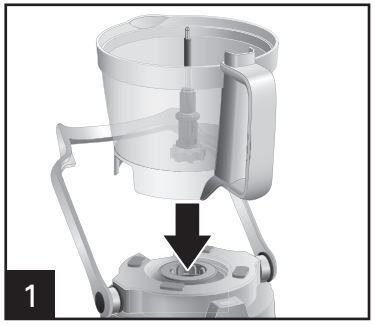


Use to make 1/2-inch (12-mm) cubes of potatoes, tomatoes, beets, onions, peppers, carrots and apples.

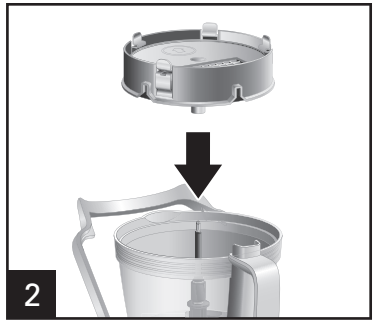
Store dicing assembly in work bowl.

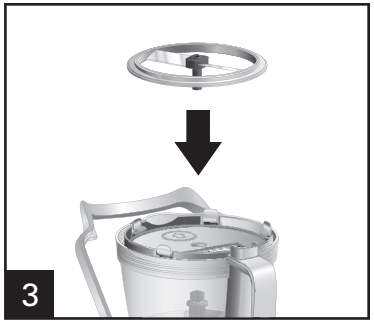
How to Use Dicing Assembly

⚠ WARNING Laceration Hazard:
Handle blades carefully; they are very sharp. Press STOP and unplug before inserting or removing blades.



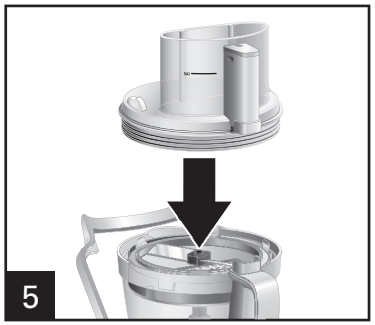
Place work bowl on base with handle facing forward.



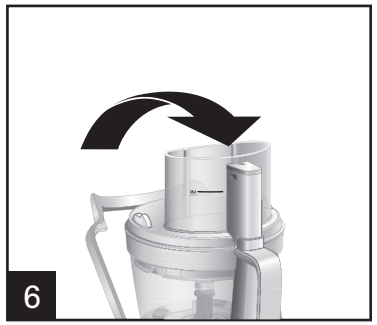


To insert the dicing assembly, lower the dicing disc onto the motor shaft, making sure the removable grid is next to the handle. Then lower the cutting disc onto the motor shaft until it sits flush to the dicing disc.
TIP: When using the feed chute to dice, slice, or shred, make sure no other blades are in the bottom of the work bowl.

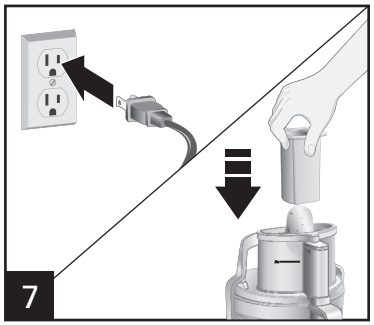
Secure four latches of the dicing disc into place.



Place lid on bowl so the chute lines up with the handle.



Raise locking arm up and over bowl and snap into place.

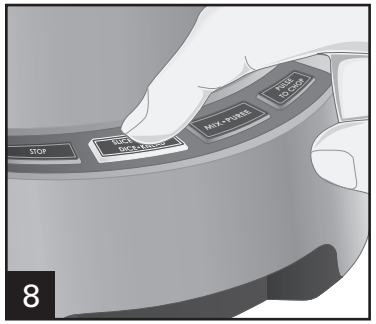


Place large food pusher in food chute. Add food and use medium or small food pushers for dicing.

NOTE: Unit will not work unless locking arm is snapped into place on bowl and large food pusher is inserted.

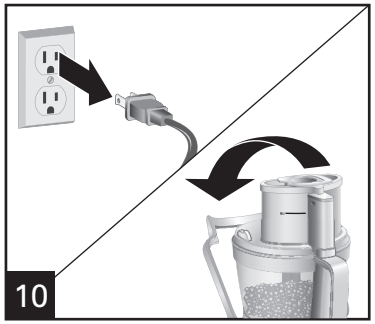
How to Use Dicing Assembly (cont.)

NOTE: Dicing parts are color-coded green to remind you to use the medium pusher when dicing and the green cleaning tool to clean out the grid.



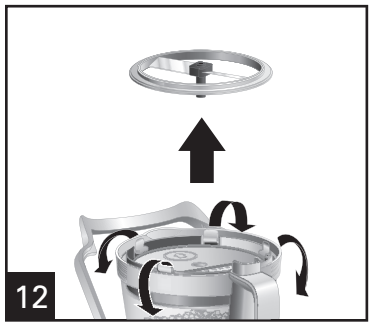
Press DICE button. For best results use medium or small pusher.

⚠ WARNING Laceration Hazard: Always use food pusher to feed food into the chute. Never push food through chute with hands or other objects.

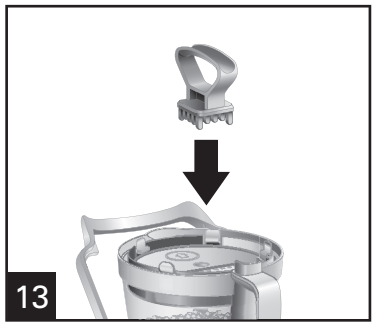


When finished, press STOP and unplug. Push locking arm back to unsnap and lower onto counter.

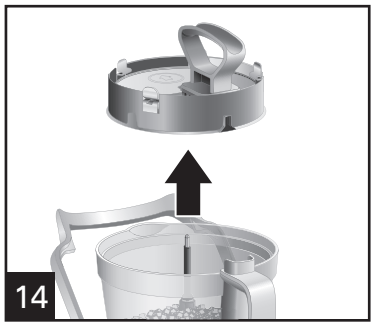
Remove lid from bowl.



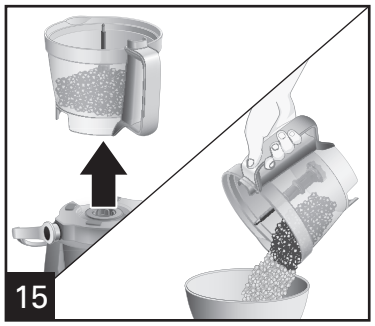
Unlatch four metal clips. Carefully remove cutting disc.



Use cleaning tool to press food from dicing grid into bowl.



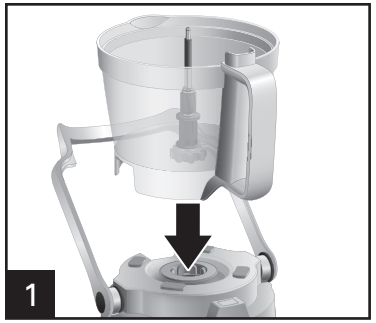
Remove dicing disc from motor shaft by grabbing metal clips.

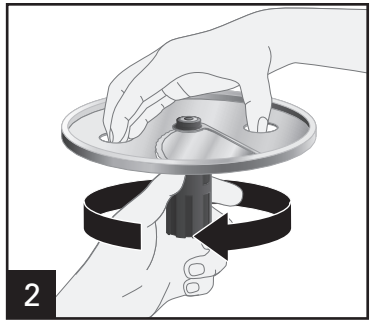


How to Use Adjustable Slicing Disc

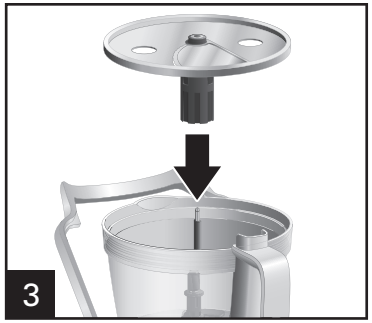
⚠ WARNING Laceration Hazard:

Handle disc carefully; it is very sharp. Press STOP and unplug before inserting or removing blades.



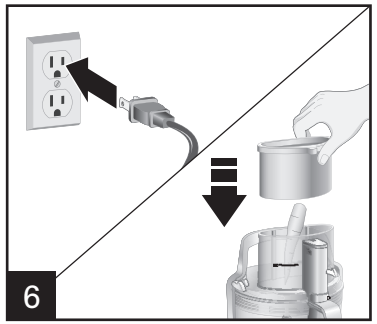


Place work bowl on base with handle facing forward. Adjust disc to desired thickness by turning the adjustment post. There are 14 adjustment positions, ranging from 1/32″ to 1/4″ (0.8 to 6 mm) thickness.



Carefully place disc onto motor shaft. Place lid on work bowl. **TIP:** Check to make sure no other blades are in the bottom of the work bowl.

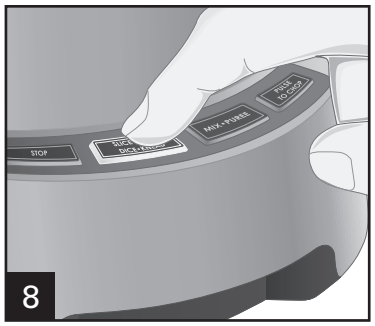
Raise locking arm up and over bowl and snap into place.



NOTE: Unit will not work unless the large food pusher is inserted and the locking arm is snapped into place on the bowl.

For smaller, thinner foods: Put large food pusher into place. Place food into smaller open tube and use small food pusher to push in food. For larger foods: Keep large, medium, and small pushers together. **NOTE:** Unit will not operate until large food pusher engages the protective interlock. Do not add food above the MAX fill line.

How to Use Adjustable Slicing Disc (cont.)

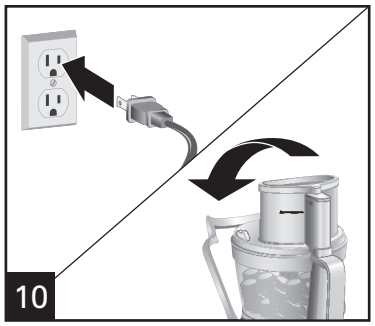


8

Press SLICE button. **NOTE:** If the large pusher is removed, the last setting will be remembered. This setting will blink. To start slicing again, simply insert the large pusher.

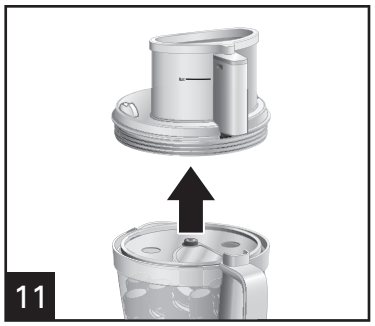
⚠ WARNING Laceration Hazard: Always use food pusher to feed food into the chute. Never push food through chute with hands or other objects.

9



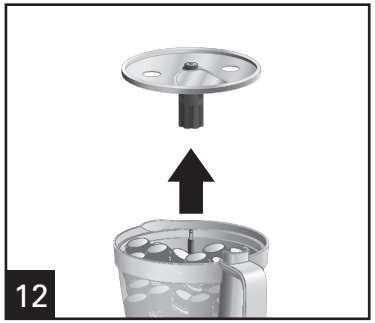
10

When finished, press STOP and unplug. Push locking arm back to unsnap and lower onto counter.

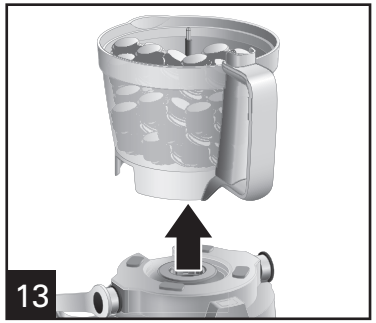


11

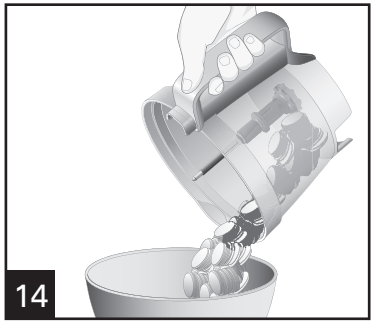
Remove lid.



12



13

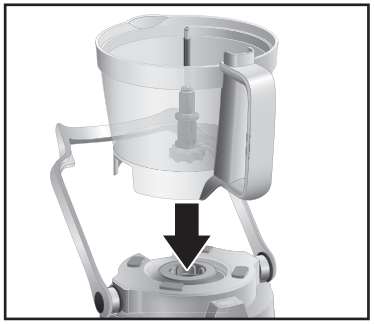


14

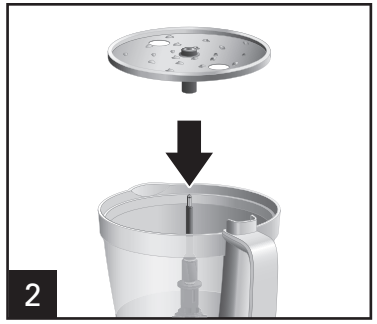
Carefully remove disc from motor shaft using the finger holes.

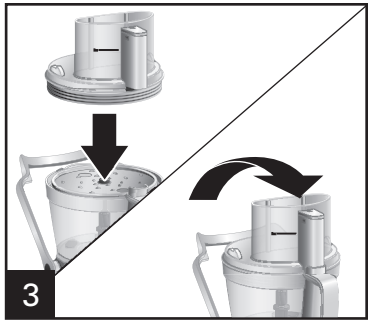
How to Use Shredding Disc

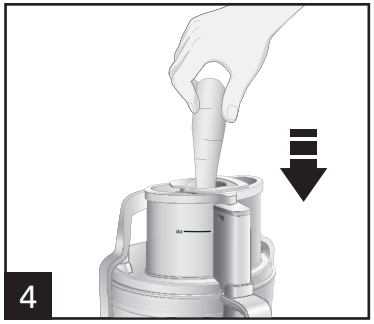
⚠ WARNING Laceration Hazard:
Handle disc carefully; it is very sharp. Press STOP and unplug before inserting or removing blades.



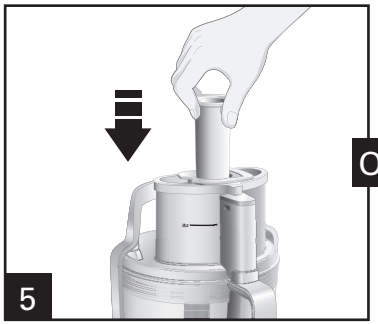
Place work bowl on base with handle facing forward.



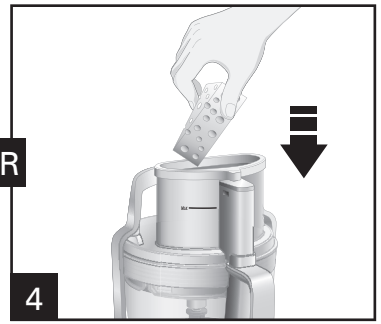


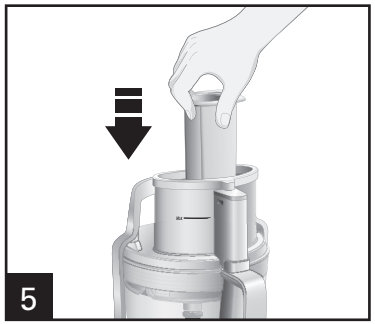


Carefully place disc onto motor shaft. Place lid on work bowl so the chute lines up with the handle. Raise locking arm up and over bowl and snap into place. **TIP:** Check to make sure no other blades are in the bottom of the work bowl.



OR



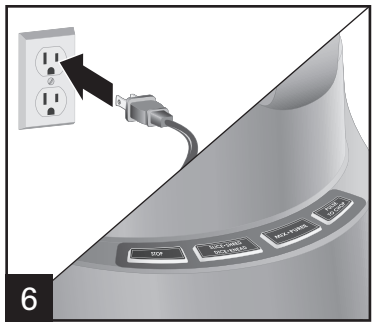


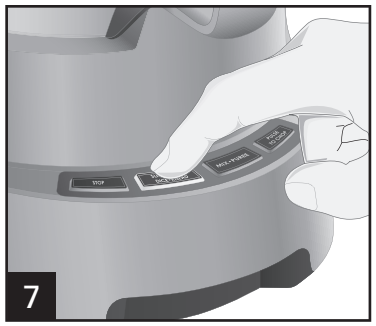
For larger foods: Keep large, medium, and small pushers together. **NOTE:** Unit will not operate until large food pusher engages the protective interlock. Do not add food above the MAX fill line.

⚠ WARNING Laceration Hazard: Always use food pusher to feed food into the chute. Never push food through chute with hands or other objects.

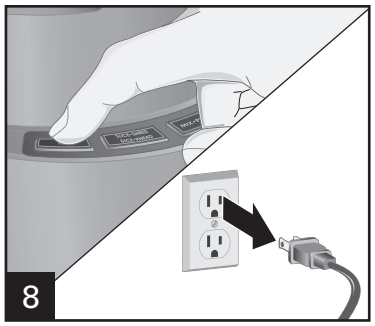
For smaller, thinner foods: Put large food pusher into place. Place food into smaller open tube and use small food pusher to push in food. **NOTE:** Soft cheese like mozzarella should be placed in the freezer for 30 minutes prior to processing to ensure it is firm enough for shredding.

How to Use Shredding Disc (cont.)



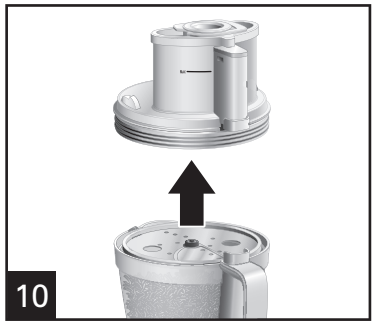


Press SHRED button.

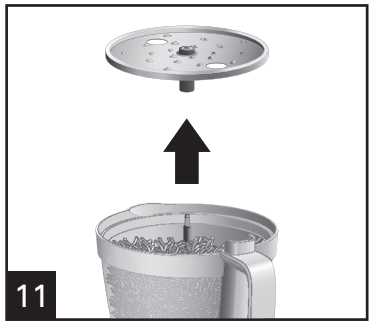


When finished, press STOP and unplug.

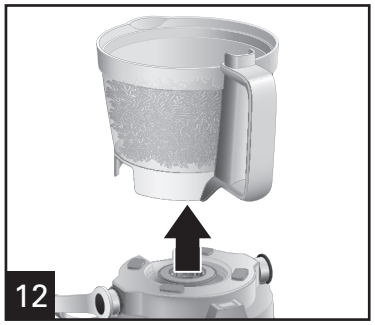
Push locking arm back to unsnap and lower onto counter.



Remove lid.

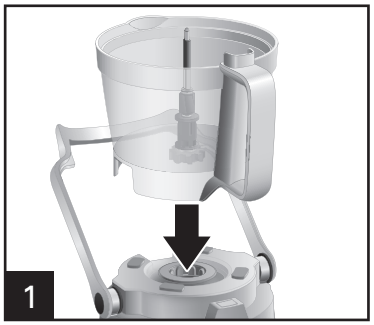


Carefully remove blade from motor shaft using finger holes.



How to Use Chopping/Mixing Blade

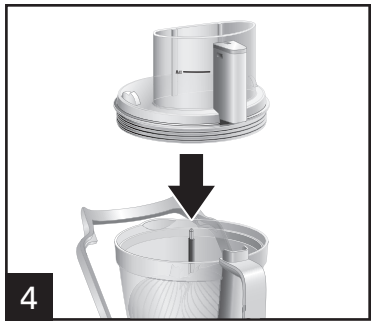
⚠ WARNING Laceration Hazard: Handle blade carefully; it is very sharp. Press STOP and unplug before inserting or removing blades.



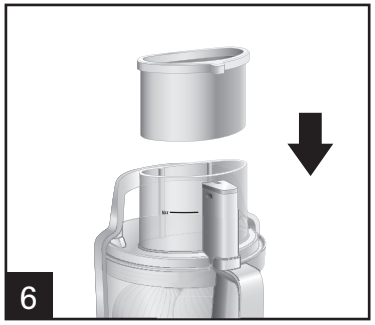
Place work bowl on base with handle facing forward.

Carefully slide blade straight down onto the motor shaft. **NOTE:** Operate using only one blade or disc at a time.

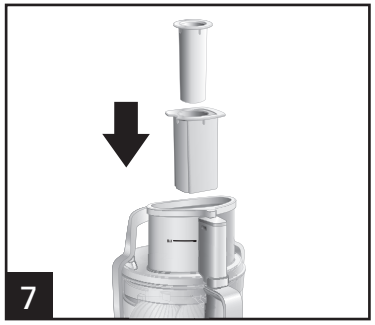
Place food to be chopped/mixed in bowl.



Place lid on work bowl so the chute lines up with the handle.



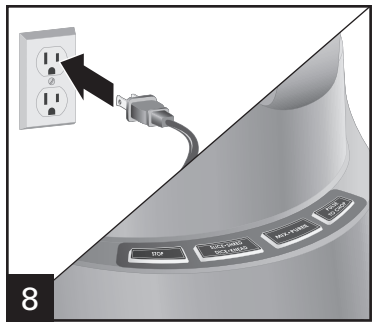
Raise locking arm up and over bowl and snap into place. **NOTE:** Unit will not work unless locking arm is snapped into place on bowl and large food pusher is inserted.



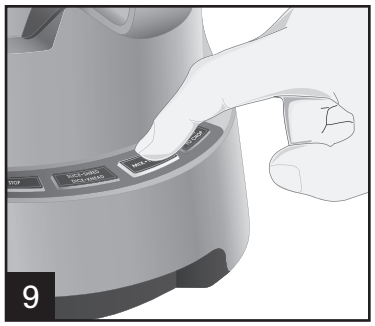
Place food pushers in food chute. Unit will not operate until large food pusher engages the protective interlock. Do not add food above the MAX fill line.

⚠ WARNING Laceration Hazard: Always use food pusher to feed food into the chute. Never push food through chute with hands or other objects.

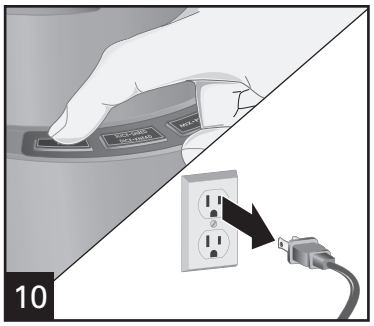
How to Use Chopping/Mixing Blade (cont.)



If the lights on the control panel are flashing, then the food processor is not assembled correctly. Either the locking arm is not in place or the large food pusher is missing. When all parts are properly installed, the control panel lights will be lit continuously. The unit is ready to operate.

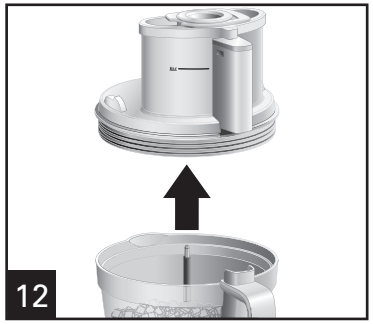


Press MIX/PUREE, or for more control use the PULSE TO CHOP button.

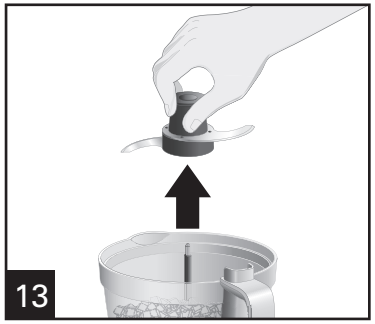


When finished, press STOP and unplug.

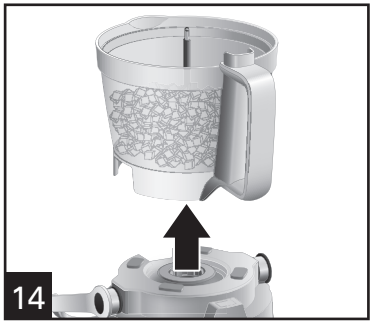
Push locking arm back to unsnap and lower onto counter.



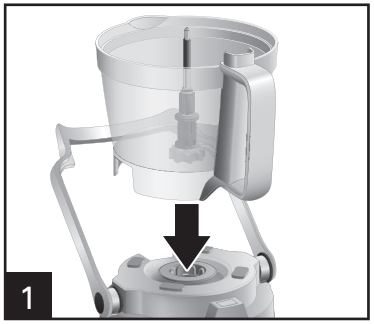
Remove lid.



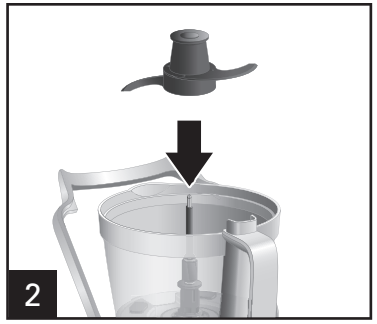
Carefully remove blade from motor shaft.



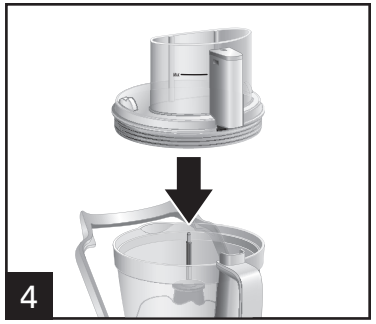
How to Use Dough Blade



Place work bowl on base with handle facing forward.

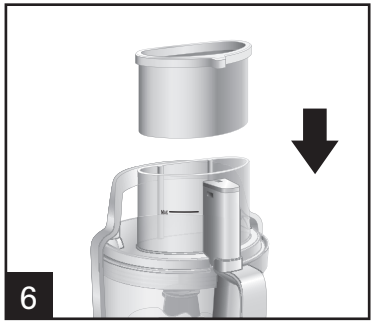


Carefully slide blade straight down onto the motor shaft.
NOTE: Operate using only one blade or disc at a time.

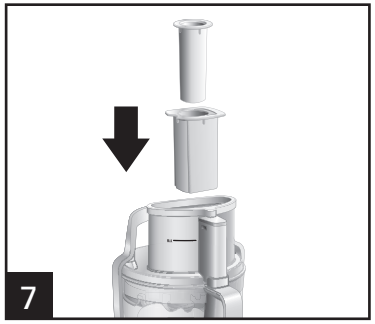


Place lid on work bowl so the chute lines up with the handle.

Raise locking arm up and over bowl and snap into place.



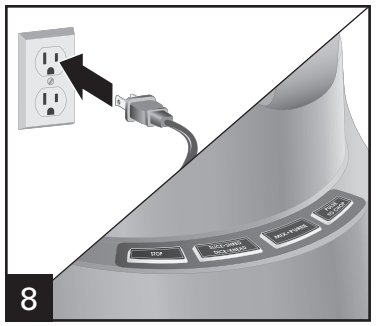
Place food pushers in food chute.



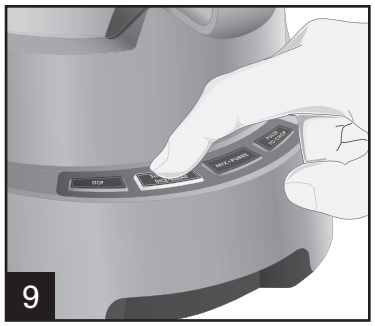
NOTE: Unit will not operate until large food pusher engages the protective interlock. Do not add food above the MAX fill line.

⚠ WARNING Laceration Hazard: Always use food pusher to feed food into the chute. Never push food through chute with hands or other objects.

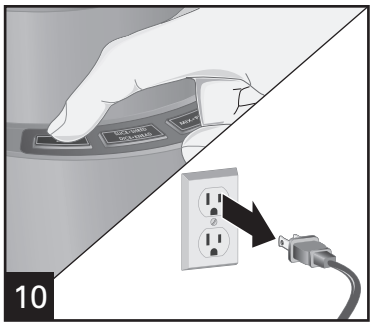
How to Use Dough Blade (cont.)



If the lights on the control panel are flashing, then the food processor is not assembled correctly. Either the locking arm is not in place or the large food pusher is missing. When all parts are properly installed, the control panel lights will be lit continuously. The unit is ready to operate.

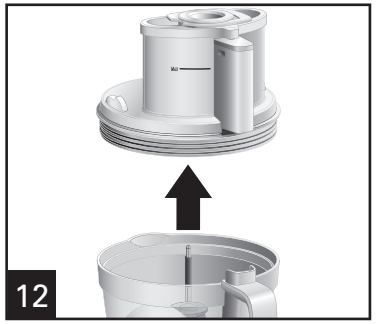


Press KNEAD button and process following your recipe.

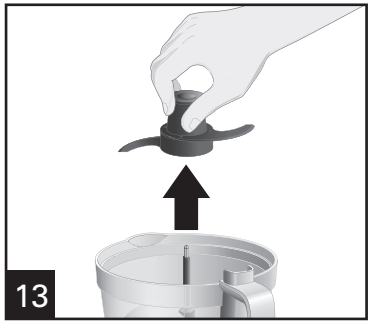


When finished, press STOP and unplug.

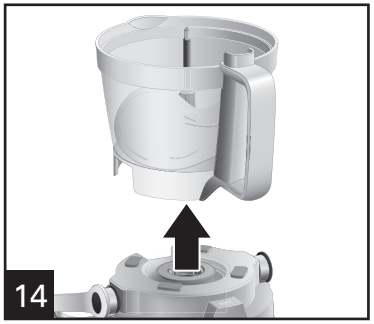
Push locking arm back to unsnap and lower onto counter.



Remove lid.



Carefully remove blade from motor shaft.



Tips and Techniques

- For a more uniform consistency, start with pieces of food that are similar in size. Cut food into 1-inch (2.5-cm) pieces before processing with chopping/mixing blade and leave room in work bowl for the food to be tossed around.
- This food processor is excellent to chop, dice, 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, diced, chopped, or shredded in seconds. If unit is operated continuously for an extended period of time, let the processor rest about 4 minutes before continuing.
- Do not puree or mash starchy vegetables like potatoes as they are easily overprocessed and will become gummy.
- To slice or shred cheese, use only firm cheese like Cheddar or Swiss that has been chilled for at least 30 minutes. Cheese should be processed immediately after being removed from the refrigerator. Soft cheese like mozzarella should be placed in the freezer for 30 minutes prior to processing to ensure it is firm enough for shredding.
- The adjustable slicing disc can slice foods as thin as 1/32 inch (0.8 mm) and as thick as 1/4 inch (6 mm).

Processing Charts

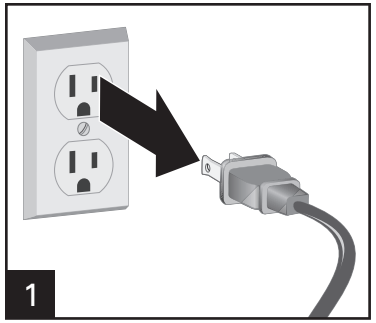
When using attachments, do not process past the MAX LEVEL on the work bowl.

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 Grate: cheese, such as Parmesan (chilled)
Slicing Disc	Cucumbers, apples, mushrooms, carrots, potatoes, cabbage, tomatoes, pepperoni, peppers, radishes, firm cheeses (chilled)
Shredding Disc	Cabbage, potatoes, carrots, cheese (chilled)
Dicing Disc	Potatoes, tomatoes, onions, peppers, beets, carrots, cucumbers, and apples

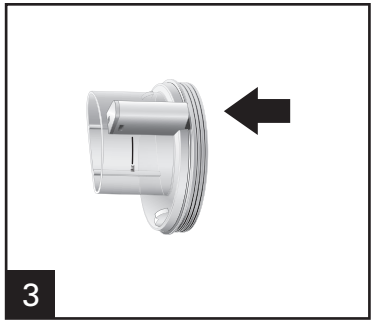
Care and Cleaning

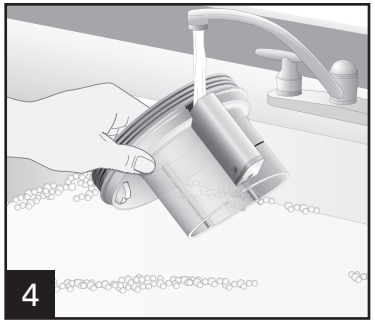
⚠ WARNING Electrical Shock Hazard:
Disconnect power before cleaning. Do not immerse cord, plug, or base in water or any other liquid.

⚠ WARNING Laceration Hazard:
Handle blades and discs carefully; they are very sharp.



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





NOTE: If food particles get trapped in the back of the food chute, place openings on sides of enclosure under running water to rinse out pieces before putting in the dishwasher.

DISHWASHER-SAFE

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

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!

Processing Times

BLADE TYPE	RECOMMENDED FOOD	RECOMMENDED PROCESSING TIME	RECOMMENDED AMOUNT
Dough Blade	Bread dough	1 1/2–2 minutes	3 cups (375 g) bread flour, 2 tablespoons (30 ml) oil, 1 cup (237 ml) water, 1 pkg (21 g) yeast
	Pizza dough	1 1/2–2 minutes	3 cups (360 g) all-purpose flour, 1 tsp (5 ml) sugar, 2 tablespoons (30 ml) oil, 1 cup (237 ml) water, 1 pkg (21 g) yeast, 1 tsp (5 ml) salt
Chopping/Mixing Blade	Chickpeas/hummus	1 1/2–2 minutes	One 15-ounce (425-g) can
	Grains for flour	2–3 minutes	1 cup (200 g)
	Nut butter	5–7 minutes	250 g
	Nuts (chopped)	20–25 seconds	250 g
	Onions	5 pulses (10–15 seconds)	One 3- to 4-inch diameter onion, approx. 200 g
	Parmesan cheese	60–75 seconds	140 g
	Parsley or cilantro	10 pulses (20–30 seconds)	20 g
	Pesto	2–3 minutes	4 cups (210 g) basil, 1 cup (140 g) pine nuts, 4 garlic cloves, 1 cup (237 ml) olive oil, 1 cup (110 g) grated parmesan cheese, 1 tsp (5 ml) salt
	Pie crust or biscuit dough	45–60 seconds	3 cups (375 g) all-purpose flour, 1 tsp (5 ml) salt, 1 cup (237 ml) butter, 1/4 cup (59 ml) water
	Pureed soup	1–2 minutes	4 cups (946 ml)

NOTE: For all blade types, do not exceed 3 minutes per processing cycle. Allow appliance to cool for 1 minute between each cycle.

Processing Times (cont.)

DISC TYPE	RECOMMENDED FOOD	RECOMMENDED PROCESSING TIME	RECOMMENDED AMOUNT
Shredding Disc	Cabbage	5–10 seconds per wedge	1 wedge, approx. 100 g
	Carrots	5–10 seconds per carrot	2 large, approx. 140 g
	Hard cheese	5–10 seconds per block	1 block, approx. 140 g
	Potatoes	5–10 seconds per potato half	1 half, 75–80 g
Adjustable Slicing Disc	Cucumbers	5–10 seconds per cucumber	1 cucumber, 250–300 g
	Eggs	5–10 seconds per egg	1 boiled egg (60–70 g)
	Pepperoni	5–10 seconds per stick	1 stick, 227 g
	Potatoes	5–10 seconds per potato half	1 half, 75–80 g
	Tomatoes	5–10 seconds per tomato half	1 half, 90–100 g
Dicing Assembly	Carrots	5–10 seconds per carrot	2 large, approx. 140 g
	Eggs	5–10 seconds per egg	1 boiled egg (60–70 g)
	Onions	5–10 seconds per onion half	1 half, approx. 100 g
	Potatoes	5–10 seconds per potato half	1 half, 75–80 g
	Tomatoes	5–10 seconds per tomato half	1 half, 90–100 g

NOTE: For all disc types, do not fill the bowl past DICING MAX indicated on the work bowl.

Food Processing

FOOD	BLADE OR DISC	PROCESS
Apples	Adjustable Slicing Disc	SLICE
	Dicing Assembly	DICE
Baby Foods	Chopping/Mixing Blade	PUREE
Bread Dough	Dough Blade	KNEAD
Cabbages	Shredding Disc	SHRED
Cake Batters	Dough Blade	MIX
Carrots	Adjustable Slicing Disc	SLICE
	Dicing Assembly	DICE
	Shredding Disc	SHRED
Cookie Crumbs	Chopping/Mixing Blade	CHOP
Cookie Doughs	Dough Blade	MIX
Cracker Crumbs	Chopping/Mixing Blade	CHOP
Cucumbers	Adjustable Slicing Disc	SLICE
	Dicing Assembly	DICE
Dips/Sauces	Chopping/Mixing Blade	PULSE
Eggs, Hard-Boiled	Adjustable Slicing Disc	SLICE
	Chopping/Mixing Blade	CHOP
	Dicing Assembly	DICE
Frozen Desserts	Chopping/Mixing Blade	MIX
Grinding Grains	Chopping/Mixing Blade	CHOP
Hard Cheeses, Parmesan Cheeses	Adjustable Slicing Disc	SLICE
	Chopping/Mixing Blade	CHOP
	Shredding Disc	SHRED
Herbs	Chopping/Mixing Blade	PULSE
Hummus/Chickpeas	Chopping/Mixing Blade	PUREE
Mayonnaises	Chopping/Mixing Blade	MIX

FOOD	BLADE OR DISC	PROCESS
Nut Butters	Chopping/Mixing Blade	CHOP or PUREE
Nuts	Chopping/Mixing Blade	PULSE
Onions	Adjustable Slicing Disc	SLICE
	Chopping/Mixing Blade	PULSE
	Dicing Assembly	DICE
Pepperoni	Adjustable Slicing Disc	SLICE
Pesto	Chopping/Mixing Blade	CHOP or PUREE
Pie Crusts/Pastry Dough	Chopping/Mixing Blade	MIX or PULSE
Pizza Dough	Dough Blade	KNEAD
Potatoes	Adjustable Slicing Disc	SLICE
	Dicing Assembly	DICE
	Shredding Disc	SHRED
Salad Dressings/ Marinades	Chopping/Mixing Blade	MIX
Salsas	Dicing Assembly	DICE
Smoothies	Chopping/Mixing Blade	PUREE
Soft Cheeses	Chopping/Mixing Blade	CHOP or PUREE
Soups	Chopping/Mixing Blade	CHOP or PUREE
Tomatoes	Adjustable Slicing Disc	SLICE
	Dicing Assembly	DICE
Vegetables	Adjustable Slicing Disc	SLICE
	Chopping/Mixing Blade	CHOP
	Dicing Assembly	DICE
	Shredding Disc	SHRED
Whipped Cream	Chopping/Mixing Blade	MIX

Troubleshooting

PROBLEM	PROBABLE CAUSE/SOLUTION
Unit does not operate on any speed or Pulse.	• Is the unit plugged in? Does the outlet work? • Is the lid latched in place? See “How to Use” sections. Place lid on work bowl, making sure to align the pour spout on the lid with the pour spout on the work bowl. • Is the large food pusher in the chute? The large food pusher must be in place to operate. • Is the food chute overfilled? Do not add food above the MAX fill line. The large food pusher must be in the food chute to operate.
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 the processed food to be irregulary sliced or shredded. Refer to the Food Processing Charts for recommended sizes and quantities. • When processing tall, thin vegetables, use the small or medium chute to keep food in the upright position.
Unit stops and will not come back on.	• Is the lid latched in place? See “How to Use” sections. Place lid on work bowl, making sure to align the pour spout on the lid with the pour spout on the work bowl. • Unit has a thermal reset device, as indicated on the power cord. • Is the outlet still working? Check it by plugging in a working lamp or other appliance. You may have overloaded the circuit and blown a fuse or tripped the circuit breaker. • Press STOP, unplug, allow to stand for 15 minutes, and then turn back on. • If none of these suggestions correct the problem, DO NOT attempt to repair the unit. Call the Customer Service number.
Unit has a burning smell.	• There may be a residue left on the motor from the manufacturing process, causing a slight odor during initial use. This will go away. If a strong odor or any visible smoke appears, unplug unit IMMEDIATELY and call the Customer Service number.
Motor seems weak.	• Are you using the recommended food size and quantity to be processed? Refer to the Food 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 should 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 the refrigerator prior to processing. Room-temperature vegetables are less firm and do not perform as well.
Food particles stuck in the back of the food chute.	• Place back of the food chute under running water to rinse out the food before placing in the dishwasher.

Troubleshooting (cont.)

PROBLEM	PROBABLE CAUSE/SOLUTION
Lid will not sit flush with the work bowl.	• Dicing assembly may not be properly installed. See “How to Use” section on page 6. • Clips are not latched on dicing assembly. Remove lid. Latch the four metal clips on dicing assembly. Place lid on work bowl and move locking arm up and snapped into place.
Control panel lights are flashing.	• Either the locking arm or large pusher are not properly in place. • Press STOP, unplug, allow to stand for 15 minutes, and then turn back on.

Dicing Assembly Recipes

Apple Fritters

Ingredients:

2 large apples, peeled, cored
2 cups (473 ml) all-purpose flour
1/4 cup (59 ml) white sugar
1 tablespoon (15 ml) baking powder
1/2 teaspoon (2.5 ml) ground nutmeg
1/4 teaspoon (1.3 ml) ground cinnamon
1 teaspoon (5 ml) salt
2 large eggs
1 cup (237 ml) milk
1/2 cup (118 ml) confectioners' sugar for dusting

Directions:

1. Heat oil to 375°F (191°C) in deep fryer.
2. Assemble food processor with the dicing assembly. Dice apples. Set aside.
3. In medium mixing bowl, combine flour, sugar, baking powder, nutmeg, cinnamon and salt.
4. In another small mixing bowl, beat together eggs and milk. Stir milk mixture into flour mixture until smooth. Fold in apples.
5. Using a small scoop (about 2 tablespoons [30 ml]), carefully drop about 6 fritters at a time into the preheated oil.
6. Cook 3 to 4 minutes. Turn for even browning on both sides.
7. Drain on paper towels and dust with confectioners' sugar. Serve warm.

Serves: 24

Classic Egg Salad

Ingredients:

12 large hard-cooked eggs, cooled and peeled
1/2 cup (118 ml) mayonnaise
1/4 cup (59 ml) sweet pickle relish
2 tablespoons (30 ml) spicy mustard
2 teaspoons (10 ml) salt
1/4 teaspoon (2.5 ml) black pepper

Directions:

1. Assemble food processor with the dicing assembly. Dice eggs.
2. In a medium mixing bowl, combine mayonnaise, relish, mustard, salt and pepper. Gently stir in eggs.
3. Refrigerate until ready to serve.

Serves: 4 to 6

Test Kitchen Tip: To serve as an open-faced sandwich, start with a slice of hearty bread, top with arugula, egg salad, and sprinkle with chopped cooked bacon.

Dicing Assembly Recipes (cont.)

Fresh & Spicy Salsa

Ingredients:

1 clove garlic
1 hot pepper (jalapeno or finger hot), stem removed
1/4 cup (59 ml) cilantro, packed
4 large tomatoes
1 onion, peeled
1/2 teaspoon (2.5 ml) cumin
1 tablespoon (15 ml) lime juice
Salt and pepper to taste
Hot sauce, optional

Directions:

1. Assemble food processor with chopping/mixing blade in work bowl. With processor running, drop garlic and hot pepper through food chute and chop until finely minced. Scrape work bowl as needed. Stop processor. Add cilantro and pulse until coarsely chopped.
2. Remove chopping/mixing blade and insert the dicing assembly. Dice tomatoes and onion.
3. In a large mixing bowl, combine cumin, lime juice, salt and pepper. Transfer mixture from work bowl to mixing bowl. Stir until blended. Add hot sauce if desired.

Serves: 6 to 8

Gazpacho

Ingredients:

1 hot pepper (jalapeno or finger hot), stem removed
1 garlic clove
1 package (.6 oz. [17 g]) fresh basil, leaves only
2 pounds (908 g) medium tomatoes
1 medium cucumber, peeled
1 medium yellow pepper, seeded
1/4 medium red onion
1 cup (237 ml) tomato juice
1/4 cup (59 ml) white vinegar
1 tablespoon (15 ml) olive oil
1 tablespoon (15 ml) Worcestershire sauce
1 teaspoon (5 ml) salt
1/4 teaspoon (1.3 ml) crackled black pepper

Directions:

1. Assemble food processor with chopping/mixing blade in work bowl. With processor running, drop hot pepper and garlic through food chute and chop until finely minced. Scrape work bowl as needed. Stop processor. Add basil and pulse until coarsely chopped.
2. Remove chopping/mixing blade and insert the dicing assembly. Dice tomatoes, cucumber, yellow pepper and onion.
3. Pour into large mixing bowl. Stir in tomato juice, vinegar, olive oil, Worcestershire sauce, salt and pepper until well blended.
4. Cover and refrigerate several hours or overnight.

Serves: 6

Slicing Disc Recipes

Quick Spicy Bread and Butter Pickles

Ingredients:

6 medium cucumbers
2 1/4 cups (532 ml) apple cider vinegar
1 cup (237 ml) sugar
1 cup (237 ml) packed light brown sugar
1 tablespoon (15 ml) coriander seeds
1 tablespoon (15 ml) mustard seeds
1 teaspoon (5 ml) dried red pepper flakes
1 1/2 teaspoons (7.5 ml) salt
1/2 teaspoon (2.5 ml) cracked black pepper

Directions:

1. Assemble food processor with adjustable slicing disc. Set to thin slice. Slice cucumbers.
2. Divide sliced cucumbers between 8 (8-oz. [227-g]) jelly jars.
3. In a 2-quart saucepan over medium-heat, bring vinegar, sugar, brown sugar, coriander seeds, mustard seeds, dried red pepper flakes, salt and pepper to a rolling boil.
4. Stir and pour vinegar mixture evenly between jars. Let stand 1 hour or longer to cool to room temperature. Cover with lid.
5. Refrigerate up to 3 months.

Serves: 32 (1/4 cup (59 ml) each)

Sweet Potato Chips

Ingredients:

1 small sweet potato, peeled
1 teaspoon (5 ml) olive oil
Salt, optional

Directions:

1. Preheat oven to 425°F (218°C). Line two cookie sheets with parchment paper.
2. Assemble food processor with adjustable slicing disc. Set to medium slice. Slice sweet potato.
3. Toss sweet potato slices with olive oil. Arrange sweet potato slices in a single layer on cookie sheets; sprinkle with salt if desired.
4. Bake 10 minutes. Turn each sweet potato slice over; bake an additional 8 to 12 minutes or until sweet potatoes are lightly browned and crisp.

Serves: 6

Test Kitchen Tip: For a different flavor treat, sprinkle chips with ground cinnamon; gently toss until well blended.

Shredding Disc Recipes

Blue Cheese Coleslaw

Ingredients:

1 small head green or red cabbage
3/4 cup (177 ml) mayonnaise
2 tablespoons (30 ml) cider vinegar
1 tablespoon (15 ml) sugar
1 teaspoon (5 ml) salt
1/2 teaspoon (2.5 ml) celery seeds
1/4 teaspoon (1.3 ml) pepper
1 container (8 oz.) crumbled blue cheese

Directions:

1. Assemble food processor with shredding disc. Shred cabbage. Set aside.
2. In a large mixing bowl, stir mayonnaise, vinegar, sugar, salt, celery seeds and pepper until well blended.
3. Add cabbage and blue cheese, stirring until cabbage is coated.
4. Cover and refrigerate several hours or overnight.

Serves: 10 to 12

Potato Latkes

Ingredients:

1 1/2 pounds (681 g) potatoes, peeled
1 small onion
3 large eggs, beaten
1/4 cup (59 ml) matzo meal or all-purpose flour
1/2 teaspoon (2.5 ml) black pepper
1/2 cup (118 ml) vegetable oil
Salt to taste
Sour cream
Applesauce

Directions:

1. Assemble food processor with shredding disc. Shred potatoes. Use paper towels to squeeze shredded potatoes until very dry.
2. Remove shredding disc and assemble with chopping/mixing blade. Add onion and pulse until chopped.
3. In a large mixing bowl, stir shredded potatoes, onion, egg, matzo meal and pepper until well blended.
4. In a large skillet over medium-high heat, heat oil.
5. Using a 1/3-cup (79-ml) measure, carefully add potato mixture to preheated oil. Cook about 3 minutes on each side until crispy and golden brown.
6. Drain on paper towels. Sprinkle with salt to taste.
7. Serve with sour cream or applesauce, if desired.

Serves: 4 to 6

Chopping/Mixing Blade Recipes

Roasted Red Pepper Hummus

Ingredients:

2 cloves garlic
2 green onions, white portion and half of green tops
2 cans (15 oz. [425 g] each) garbanzo beans (chickpeas), drained
1 jar (14 oz. [397 g]) roasted red peppers, drained
1/4 cup (59 ml) tahini (sesame paste) stirred
2 tablespoons (30 ml) lemon juice
2 teaspoons (10 ml) olive oil
1/4 teaspoon (1.3 ml) ground cumin
Dash cayenne pepper
Salt and pepper to taste
Dash paprika
Pita chips or cut vegetables

Directions:

1. Assemble food processor with chopping/mixing blade. With processor running, drop garlic cloves and onion into food chute.
2. Add garbanzo beans, roasted red peppers, tahini, lemon juice, olive oil, cumin, cayenne, salt and pepper. Continue to process until smooth.
3. Place in serving work bowl and garnish with paprika. Serve with pita chips and/or vegetables. Refrigerate to store.

Serves: 4 to 6

Flaky Pastry Dough

Ingredients:

3 cups (710 ml) all-purpose flour
1 teaspoon (5 ml) salt
1 cup (237 ml) unsalted butter, well chilled or frozen, cut into 1-inch (2-5 cm) pieces
1/4 cup + 2 tablespoons (89 ml) ice water

Directions:

1. Assemble food processor with chopping/mixing blade. Combine flour, salt and chilled butter pieces in work bowl.
2. Pulse the mixture several times JUST until the butter is processed into pea-sized pieces. Do not overprocess.
3. Through small food chute, add 1/4 cup (59 ml) of ice water and process just until dough begins to come together. Add additional ice water if necessary. Small butter pieces should still be visible in dough.
4. Remove dough from work bowl and divide in half. Form dough into two discs about 1-inch (2.5-cm) thick. Wrap in plastic wrap and refrigerate for at least 30 minutes before rolling.
5. Preheat oven to 425°F (218°C).
6. To bake the pastry blind for a single-crust pie or tart, roll out pastry 1/8-inch (3 mm) thick to fit pan; crimp edges. Prick bottom all over with a fork. Line the pastry crust with nonstick aluminum foil or buttered foil. Place the foil buttered or nonstick side down. Fill with pie weights or dry beans to about 3/4-inch (1.9-cm) deep.
7. Bake 15 minutes. Remove foil and beans. Reduce oven temperature to 375°F (191°C). Continue baking pastry until light golden brown, 12 to 15 minutes. Cool.

Makes: Pastry for one double crust or two single crust pies.

Test Kitchen Tip: The dough can be refrigerated or frozen for later use.

Chopping/Mixing Blade Recipes (cont.)

S'mores Pie

Ingredients:

8 large graham crackers
1/4 cup (59 ml) butter, melted
1/4 cup (59 ml) sugar, divided
1 cup (237 ml) heavy cream
1 package (12 oz. [340 g]) mini chocolate chips, divided
1 package (8 oz. [227 g]) marshmallows cut in half lengthwise

Directions:

1. Heat oven to 350°F (177°C).
2. Assemble food processor with chopping/mixing blade. With processor running, drop graham cracker pieces through the food chute and process until fine crumbs are formed.
3. Add melted butter and 2 tablespoons (30 ml) sugar through the food chute until mixed. Press mixture evenly into a 9-inch (22.9 cm) pie plate.
4. Bake 8 to 10 minutes or until lightly browned. Place on cooling rack and cool completely.
5. In medium saucepan over low heat, add heavy cream, 1 1/2 cups (355 ml) mini chocolate chips and remaining 2 tablespoons (30 ml) sugar. Stir until chocolate is melted and mixture is smooth. Pour mixture into a large mixing bowl and refrigerate about 30 minutes or until slightly thickened.
6. Beat chocolate mixture on medium speed until mixture is thickened. Spoon into prepared crust.
7. Cover and refrigerate until completely cooled.
8. Heat broiler on LOW.
9. Arrange marshmallows over top of pie. Broil until marshmallows are puffed and golden brown.
10. Melt remaining 1/2 cup (118 ml) mini chocolate chips in microwave or double boiler. Drizzle over pie before serving.

Serves: 16

Dough Blade Recipes

Basic White Bread

Ingredients:

1 1/4-oz. package (2 1/4 teaspoons [12.5 ml]) active dry yeast
1 cup (237 ml) warm water (100 to 115°F)
2 tablespoons (30 ml) butter
1 1/2 tablespoons (22.5 ml) sugar
1 teaspoon (5 ml) salt
2 1/2 to 3 cups (591–710 ml) all-purpose flour

Directions:

1. Assemble food processor with dough blade in work bowl.
2. In mixing bowl, combine yeast and 1/4 cup (59 ml) of warm water. Stir until dissolved. Add remaining warm water, butter, sugar and salt.
3. Add 2 1/2 cups (591 ml) of flour to food processor work bowl. Start food processor and gradually add liquid mixture through food chute. Pulse food processor to knead dough until it forms a smooth ball that is slightly sticky to the touch, adding remaining flour as necessary.
4. Place kneaded dough in a large, greased work bowl. Cover and let rise until double in size, about 1 hour.
5. Punch dough down and shape into loaf. Place loaf into 9- x 5-inch (22.9- x 12.7-cm) greased loaf pan and let rise until double in size, about 1 hour.
6. Preheat oven to 350°F (177°C) oven.
7. Bake for 40 minutes or until top is browned and loaf sounds hollow when tapped (190°F [88°C] internal temperature).

Makes: 1 loaf

Easy Pepperoni Pizza

Ingredients:

2 1/2 cups (591 ml) all-purpose flour
1 envelope pizza crust yeast
1 1/2 teaspoons (7.5 ml) sugar
1 teaspoon (5 ml) salt
1 cup (237 ml) very warm water (120° to 130°F [49°–54°C])
1/4 cup (59 ml) vegetable oil
2/3 cup (158 ml) pizza sauce
8 ounces (227 g) chilled mozzarella cheese
1 small (2-ounce [57-g]) stick pepperoni
1 small green pepper, sliced into rings, divided
2 large mushrooms, sliced, divided

Directions:

1. Assemble food processor with dough blade. Place 2 cups (473 ml) flour, undissolved yeast, sugar and salt in work bowl. Pulse a few times to blend ingredients.
2. Add water and oil. Process 1 minute. Add additional flour until mixture forms a soft dough.
3. Preheat oven to 425°F (218°C).
4. Place dough on floured counter and let the dough rest for 10 minutes.
5. Assemble food processor with shredding disc. Shred mozzarella; set aside.
6. Assemble food processor with adjustable slicing disc. Set to thin slice. Slice pepperoni; set aside.
7. Spray pizza pan with nonstick cooking spray. Shape dough into a 15- to 16-inch (38.1- to 40.6-cm) round pizza pan. Add toppings.
8. Bake 20 to 25 minutes or until crust is browned and cheese is melted.

Serves: 14 to 16

Dough Blade Recipes (cont.)

Salted Peanut Cookies

Ingredients:

1 1/2 cups (355 ml) salted peanuts
1/2 cup (118 ml) butter, softened
1/2 cup (118 ml) peanut butter
1 1/4 cups (296 ml) light brown sugar
1 large egg
1 teaspoon (5 ml) vanilla
1/2 teaspoon (2.5 ml) salt
1 1/2 cups (355 ml) all-purpose flour
1 teaspoon (5 ml) baking soda
Sea salt

Directions:

1. Preheat oven to 375°F (191°C).
2. Assemble food processor with chopping/mixing blade. Add peanutes and pulse until coarsely chopped; set aside.
3. Remove chopping/mixing blade and assemble with dough blade. Place butter, peanut butter, brown sugar, egg and vanilla in work bowl. Process until blended.
4. Gradually add dry ingredients through food chute until blended.
5. Add in chopped peanuts and pulse to mix.
6. Roll 1 tablespoon-size portions of the dough into balls. Place on ungreased cookie sheet. Using a fork, make crisscross designs in dough to flatten.
7. Bake 8 to 10 minutes. Do not overbake.
8. Immediately sprinkle each cookie with sea salt. Slide cookies onto rack to cool.

Serves: 32

Notes

Hamilton Beach 5-Year 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. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this product or any component found to be defective, at our option; however, you are responsible for all costs associated with returning the product to us and our returning a product or component under this warranty to you. If the product or component is no longer available, we will replace with a similar one of equal or greater value.

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

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

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

Hamilton Beach Brands, Inc.
4421 Waterfront Drive
Glen Allen
Virginia 23060
USA

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

1. Lire toutes les instructions.
2. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont étroitement surveillées et instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
3. Une surveillance étroite est requise pour tout appareil utilisé par ou près des enfants. Surveiller que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
4. Pour éviter les risques d'électrocution, ne pas immerger la base, le moteur, le cordon et la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
5. Débrancher le cordon de la prise dès la fin de l'utilisation, avant d'installer ou de retirer des pièces et avant le nettoyage.
6. Éviter de toucher des pièces mobiles.
7. Ne pas faire fonctionner un appareil électroménager avec un cordon ou une fiche endommagée, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Le remplacement et la réparation du cordon d'alimentation doivent être faits par le fabricant, son agent de service ou toute personne qualifiée de façon à éviter tout danger. Appeler le numéro de service à la clientèle fourni pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant ou vendus par le fabricant de l'appareil peut provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures.
9. Ne pas utiliser votre robot culinaire si des pièces sont brisées.
10. Ne pas utiliser cet appareil à l'extérieur.
11. Ne pas laisser pendre le cordon de la table ou du comptoir et éviter tout contact entre le cordon et les surfaces chaudes.
12. Tenir les mains et les ustensiles éloignés de la lame et du disque en mouvement pendant la transformation des aliments pour éviter les blessures graves et les dommages au robot culinaire. Un racloir en plastique peut être utilisé, mais UNIQUEMENT pendant l'arrêt du robot culinaire.
13. La lame et le disque sont coupants. Manipuler avec soin. Ranger hors de la portée des enfants.
14. Pour éviter les risques de blessures, ne jamais placer la lame de coupe ou un disque sur le socle sans avoir préalablement installé le récipient correctement.
15. S'assurer que le couvercle est en place et bien verrouillé avant de faire fonctionner l'appareil.
16. Ne jamais introduire d'aliments dans l'entonnoir avec les mains. Toujours utiliser les poussoirs.
17. Ne pas tenter de démonter le mécanisme de verrouillage.
18. S'assurer que la lame ou le disque cesse de fonctionner avant de retirer le couvercle.
19. Pour éviter les risques de blessures, s'assurer d'installer ou de retirer la lame et le disque en utilisant les embouts fournis à cet effet. Faire preuve de prudence au moment de retirer la lame ou le disque du récipient, pendant le vidage du récipient et lors du nettoyage.

20. S'assurer que les commandes ne sont pas obstruées par des objets et les mains avant de brancher la fiche dans la prise de courant. Pour débrancher, appuyer sur «STOP» puis débrancher la fiche de la prise de courant.

21. 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 ou près d'un brûleur chaud à gaz ou électrique, ou dans un four chaud.

26. N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS !

Autres consignes de sécurité pour le consommateur

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de choc électrique :** Cet appareil est fourni avec une fiche à prise de terre (3 broches) pour réduire le risque de choc électrique. La fiche ne tient que dans un sens dans une prise mise à la terre. Ne pas transformer le dispositif de sécurité de la fiche en modifiant celle-ci de quelconque façon ou en utilisant un adaptateur. Si vous ne pouvez pas insérer la fiche dans la prise, faire remplacer la prise par un électricien.

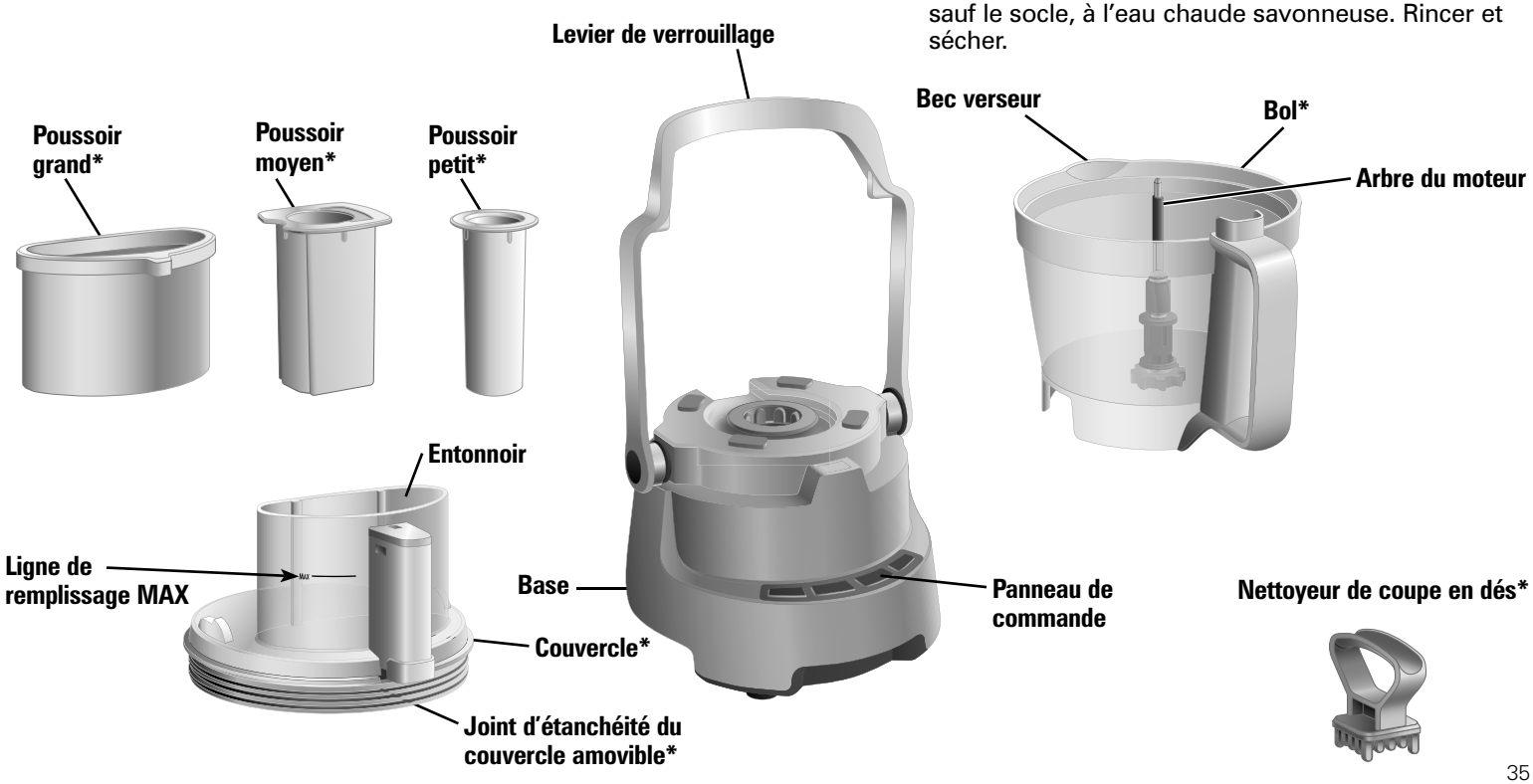
La longueur du cordon installé sur cet appareil a été sélectionnée afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de faux pas causés par un fil trop long. L'utilisation d'une rallonge approuvée est permise si le cordon est trop court. Les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être équivalentes ou supérieures aux caractéristiques de l'appareil. La rallonge doit être du type à mise à la terre, à 3 fils. Prendre toutes les précautions nécessaires pour installer la rallonge de manière à ne pas la faire courir sur le comptoir ou sur une table pour éviter qu'un enfant ne tire sur le cordon ou trébuche accidentellement.

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

Pièces et caractéristiques

*Pour commander des pièces :
Canada : 1.800.267.2826

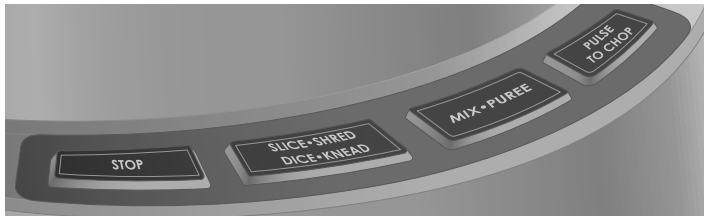
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION : Déballer le robot culinaire et retirer les emballages de protection des lames et des disques pour éviter d'endommager ou d'érafler le bol. Prendre note que la grille amovible du disque de coupe en dés tombera si le disque est retourné. Manipuler la lame et les disques avec soin ; elles sont très coupantes. Laver toutes les pièces, sauf le socle, à l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher.

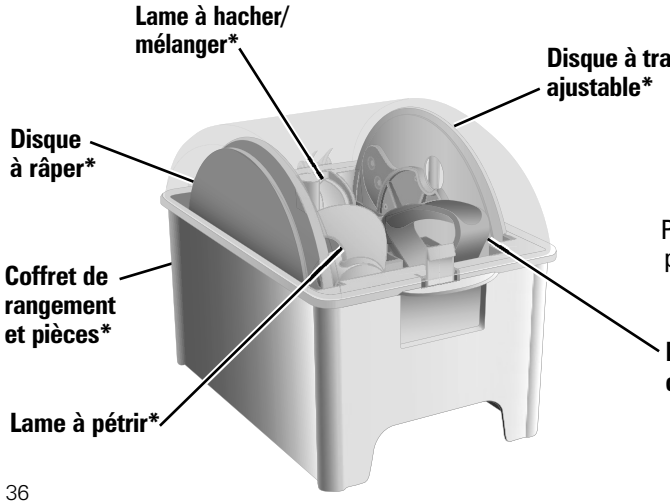


Coffret de rangement, pièces et panneau de commande

Les témoins du panneau de commande qui clignotent signifient que le robot culinaire est mal assemblé. Le levier de verrouillage n'est peut-être pas enclenché ou le gros poussoir n'est pas installé. Lorsque toutes les pièces sont assemblées correctement, les témoins seront allumés et fixes. L'appareil est alors prêt à être utilisé.

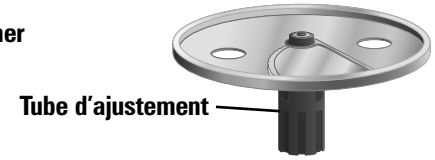
Panneau de commande





Lame à pétrir*
Pour mélanger les pâtes à pain, pizza et biscuits.

Lame à hacher/mélanger*
Utiliser pour hacher grossièrement les aliments, pour les effilocher, pour les ciseler, pour les mélanger ou pour les purer.



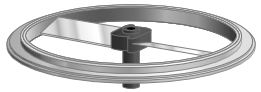
Disque à trancher ajustable*
Pour trancher les carottes, concombres, pommes de terre, pepperoni, oignons, poivrons, tomates et fromages froids.

Disque à râper*
Pour râper une grande variété d'aliments comme le fromage froids, carottes, chou et pommes de terre.

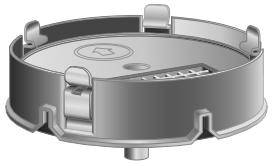
Assemblage de coupe en dés

REMARQUE : Les disques à couper et de coupe en dés doivent toujours être utilisés ensemble.

Disque à couper*



Disque de coupe en dés * avec grille amovible*

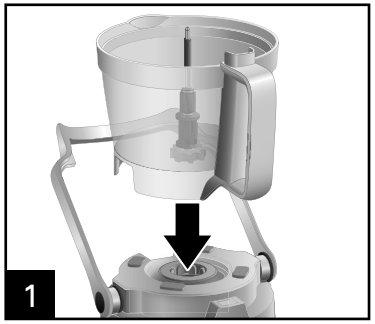


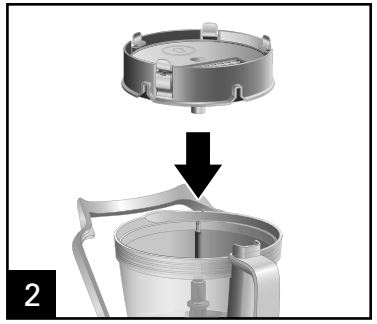
Utiliser pour faire des cubes de pommes de terre, tomates, betteraves, oignons, poivrons, carottes et pomme de 1/2 po (1,2 cm).

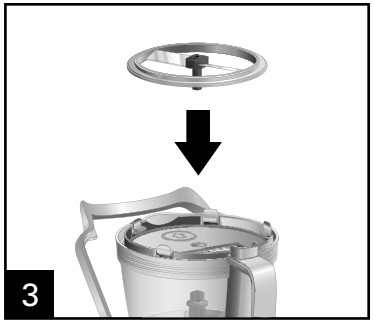
Ranger l'assemblage de disques de coupe en dés dans le bol.

Utilisation de l'assemblage de coupe en dés

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de déchirures :** Manipuler les lames avec soin, car elles sont très coupantes. Appuyer sur «STOP» (arrêt) et débrancher avant d'installer ou de retirer les lames.

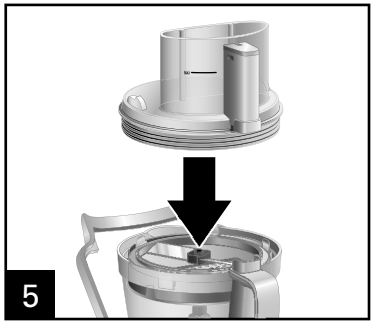


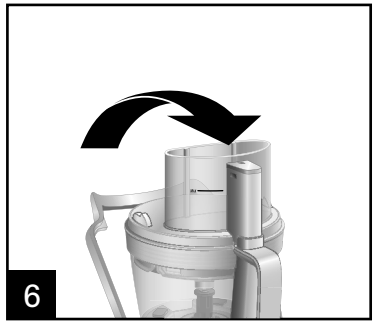


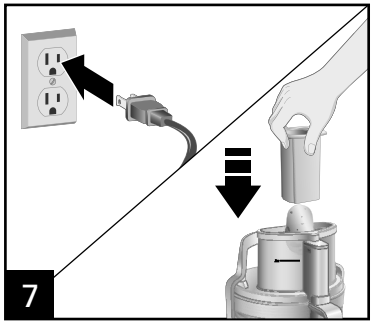


Placer le bol sur la base et la poignée dirigée vers l'avant. Pour installer l'assemblage de coupe en dés, abaisser le disque de coupe en dés sur l'arbre du moteur en s'assurant que la grille amovible est près de la poignée. Abaisser ensuite le disque de coupe sur l'arbre du moteur jusqu'à ce qu'il soit assis correctement sur le disque de coupe en dés. **CONSEIL** : S'assurer qu'aucune lame ne se trouve au fond du bol lorsque l'on utilise l'entonnoir pour couper en dés, trancher ou râper.

Relever et enclencher les quatre languettes du disque de coupe en dés.







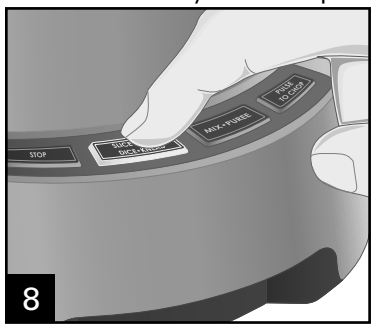
Mettre le couvercle sur le bol de manière à ce que l'entonnoir soit aligné avec la poignée. Soulever le levier de verrouillage par-dessus le bol et l'enclencher.

Insérer le gros poussoir dans l'entonnoir. Ajouter les aliments et utiliser le poussoir moyen ou petit pour faire les coupes en dés.

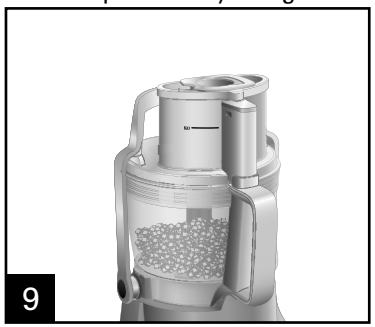
REMARQUE : L'appareil ne fonctionnera pas tant que le levier de verrouillage n'est pas enclenché au bol et que le gros poussoir n'est pas installé.

Utilisation de l'assemblage de coupe en dés (suite)

REMARQUE : Les pièces utilisées pour les coupes en dés sont identifiées en vert et se souvenir d'utiliser le poussoir moyen pour les coupes en dés et le nettoyeur de coupes en dés vert pour nettoyer la grille.

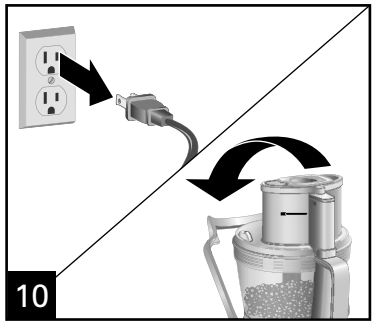


8


9

Appuyer sur le bouton «DICE» (coupe en dés). Utiliser le poussoir moyen ou petit pour obtenir de meilleurs résultats.

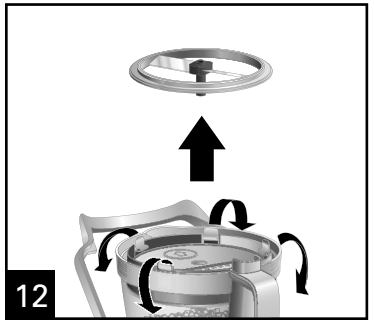
⚠ AVERTISSEMENT **Risque de déchirures :** Utiliser toujours le poussoir pour charger les aliments dans l'entonnoir. Ne jamais introduire d'aliments dans l'entonnoir avec les mains ou d'autres objets.

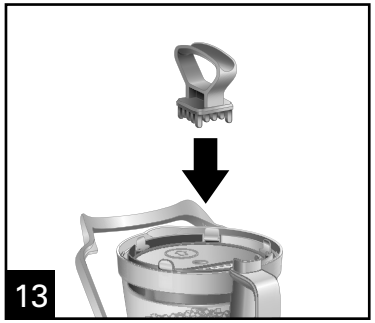

10

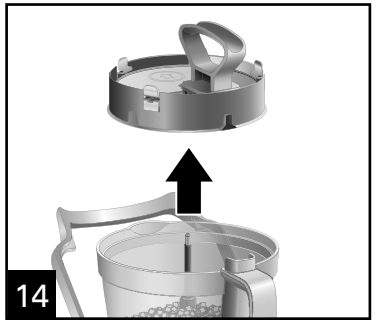
Dès que la coupe est terminée, appuyer le bouton « STOP » (arrêt) et débrancher. Pousser le levier de verrouillage vers l'arrière pour le déclencher et l'abaisser vers le comptoir.

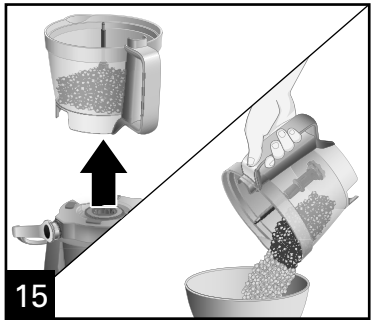
11

Retirer le couvercle du bol.


12


13

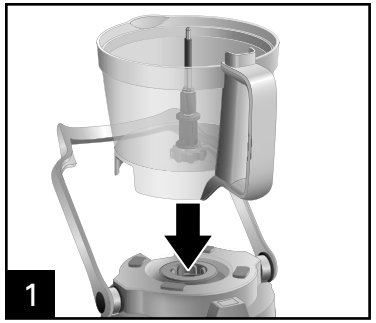

14

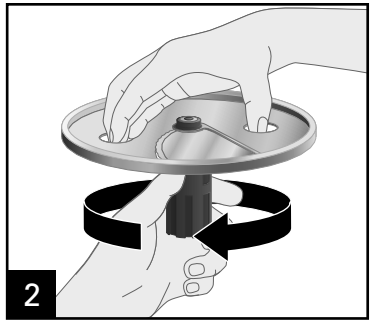

15

Déverrouiller les quatre pinces métalliques. Retirer soigneusement le disque à trancher. Utiliser le nettoyeur de coupe en dés en poussant les aliments de la grille de coupe en dés dans le bol. Retirer le disque de coupe en dés de l'arbre du moteur en le tenant par les pinces métalliques.

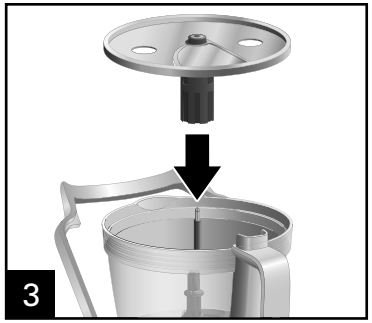
Utilisation du disque à trancher ajustable

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de déchirures :**
Manipuler les lames avec soin, car elles sont très coupantes. Appuyer sur «STOP» (arrêt) et débrancher avant d'installer ou de retirer les lames.

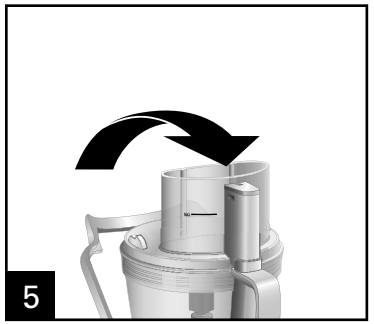




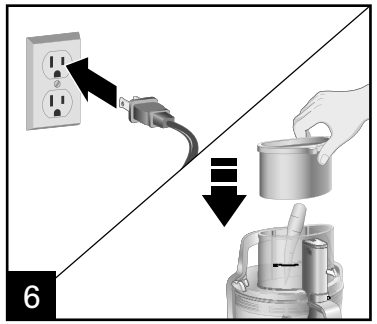
Placer le bol sur la base et la poignée dirigée vers l'avant. Ajuster le disque selon l'épaisseur désirée en tournant la tige d'ajustement. Il y a 14 positions d'ajustement qui varient de 1/32 à 1/4 po (0,8 à 6 mm) d'épaisseur.



Déposer soigneusement le disque sur l'arbre du moteur. Mettre le couvercle sur le bol. **CONSEIL :** S'assurer qu'aucune autre lame ne se trouve au fond du bol.



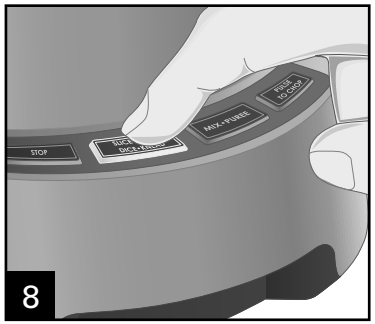
Soulever le levier de verrouillage par-dessus le bol et l'enclencher.



REMARQUE : L'appareil ne fonctionnera pas tant que le levier de verrouillage n'est pas enclenché au bol et que le gros poussoir n'est pas installé.

Pour les aliments plus petits et plus minces : Mettre le gros poussoir en place. Placer les aliments dans le tube ouvert plus petit et utiliser le petit poussoir pour les introduire. Pour les plus gros aliments : Garder les 3 poussoirs (petit, moyen et gros) ensemble. **NOTE:** L'appareil ne fonctionnera pas tant que le grand poussoir ne sera pas introduit dans le verrouillage de protection. Ne pas remplir d'aliments au-dessus de la ligne de remplissage maximale (MAX).

Utilisation du disque à trancher ajustable (suite)

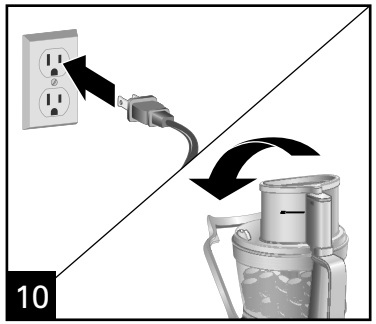


8

9

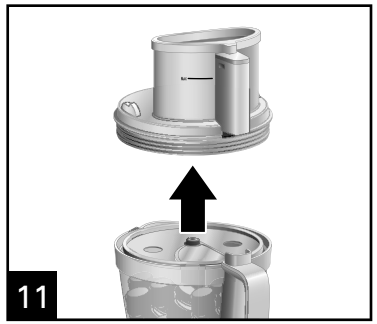
Appuyer sur le bouton «SLICE» (trancher). **REMARQUE** : Si le gros poussoir est retiré, le dernier réglage sera gardé en mémoire. Le réglage clignotera. Pour continuer de trancher, insérer simplement le gros poussoir.

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de déchirures** : Utiliser toujours le poussoir pour charger les aliments dans l'entonnoir. Ne jamais introduire d'aliments dans l'entonnoir avec les mains ou d'autres objets.



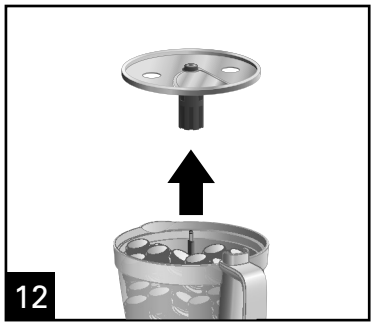
10

Dès que la coupe est terminée, appuyer le bouton « STOP » (arrêt) et débrancher. Pousser le levier de verrouillage vers l'arrière pour le déclencher et l'abaisser vers le comptoir.

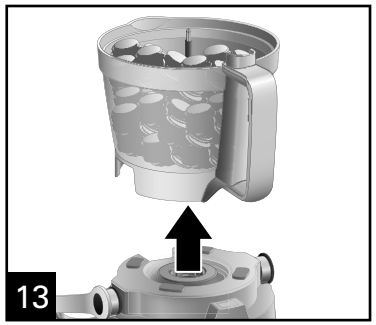


11

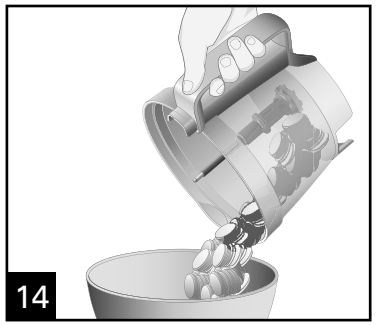
Retirer le couvercle.



12



13

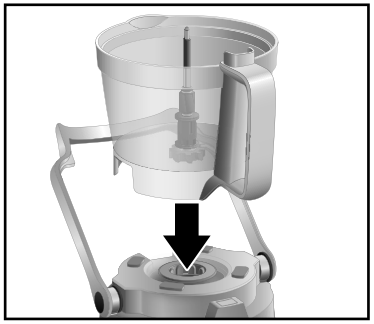


14

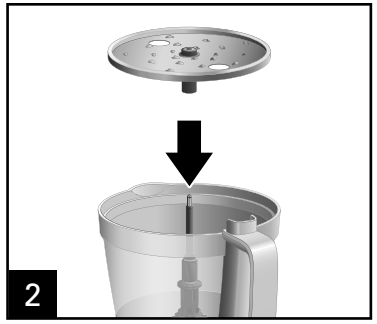
Retirer soigneusement le disque de l'arbre du moteur en insérant les doigts dans les trous.

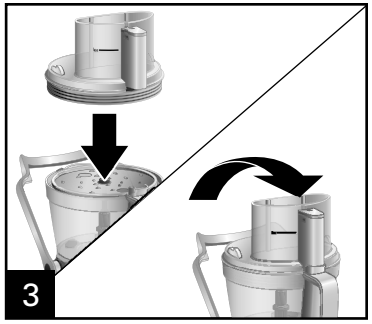
Utilisation du disque à râper

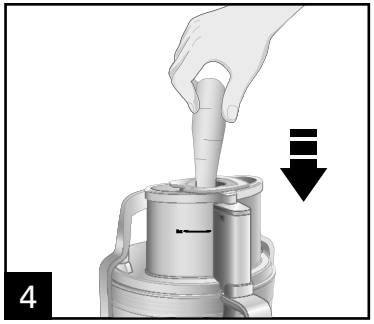
⚠ AVERTISSEMENT **Risque de déchirures :** Manipuler les lames avec soin, car elles sont très coupantes. Appuyer sur «STOP» (arrêt) et débrancher avant d'installer ou de retirer les lames.



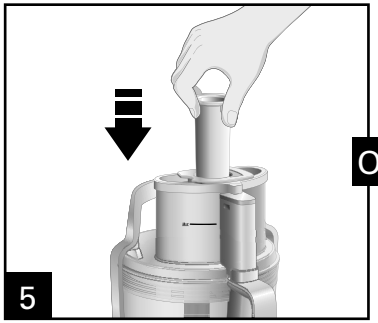
Placer le bol sur la base et la poignée dirigée vers l'avant.



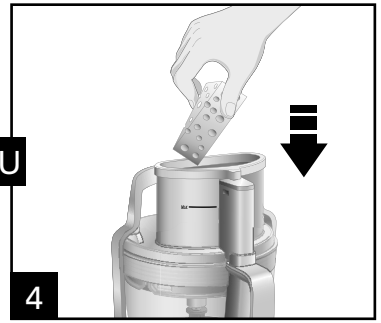


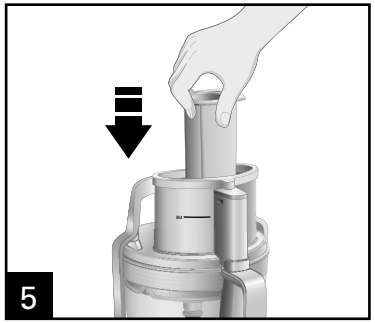


Déposer soigneusement le disque sur l'arbre du moteur. Mettre le couvercle sur le bol de manière à ce que l'entonnoir soit aligné avec la poignée. Soulever le levier de verrouillage par-dessus le bol et l'enclencher. **CONSEIL :** S'assurer qu'aucune autre lame ne se trouve au fond du bol.



OU



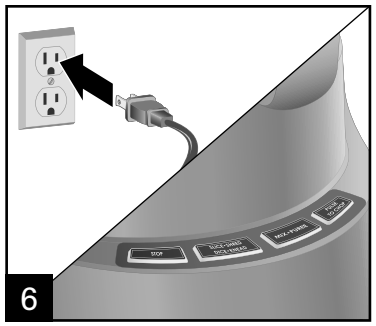


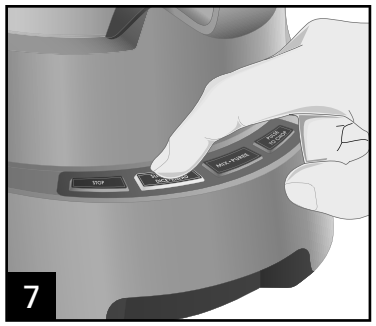
Pour les aliments plus petits et plus minces : Mettre le gros poussoir en place. Placer les aliments dans le tube ouvert plus petit et utiliser le petit poussoir pour les introduire. **REMARQUE :** Les fromages mous comme la mozzarella doivent être mis au congélateur pendant 30 minutes avant la transformation et s'assurer qu'ils soient suffisamment fermes pour être râpés.

Pour les plus gros aliments : Garder les 3 poussoirs (petit, moyen et gros) ensemble. **NOTE:** L'appareil ne fonctionnera pas tant que le grand poussoir ne sera pas introduit dans le verrouillage de protection. Ne pas remplir d'aliments au-dessus de la ligne de remplissage maximale (MAX).

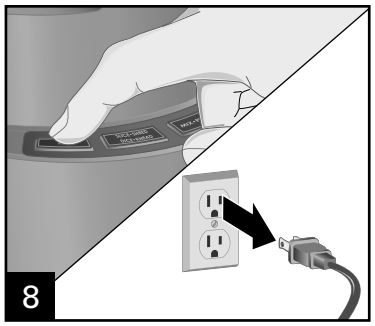
⚠ AVERTISSEMENT **Risque de déchirures :** Utiliser toujours le poussoir pour charger les aliments dans l'entonnoir. Ne jamais introduire d'aliments dans l'entonnoir avec les mains ou d'autres objets.

Utilisation du disque à râper (suite)



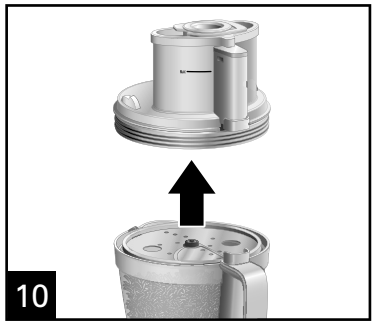


Appuyer sur le bouton «SHRED» (râper).

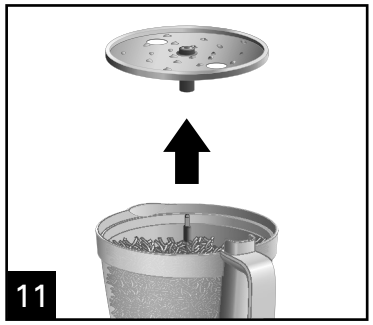


Dès que la coupe est terminée, appuyer le bouton « STOP » (arrêt) et débrancher.

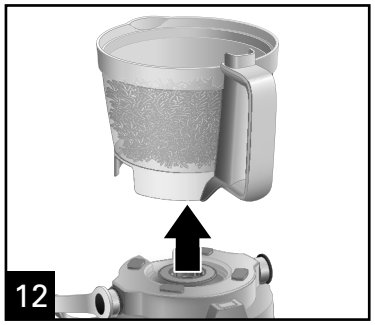
Pousser le levier de verrouillage vers l'arrière pour le déclencher et l'abaisser vers le comptoir.

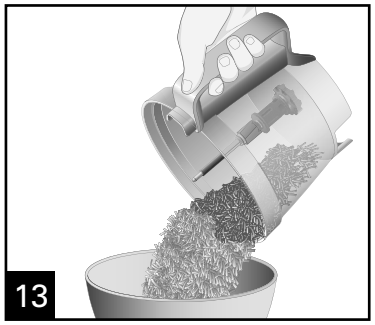


Retirer le couvercle.



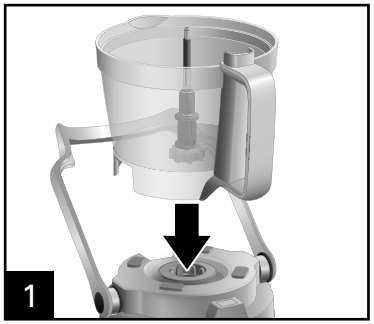
Retirer soigneusement le disque de l'arbre du moteur en insérant les doigts dans les trous.

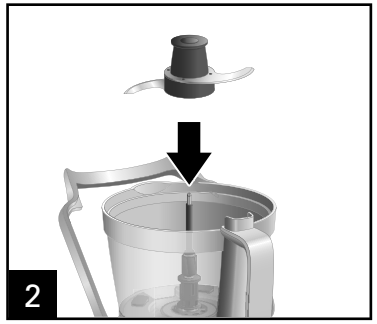




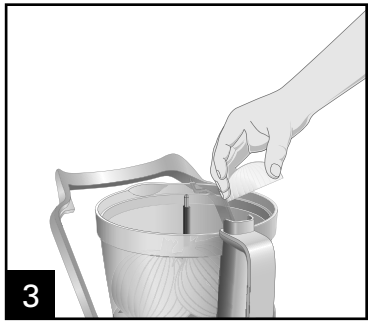
Utilisation de la lame à hacher/mélanger

⚠ AVERTISSEMENT
Risque de déchirures : Manipuler les lames avec soin, car elles sont très coupantes. Appuyer sur «STOP» (arrêt) et débrancher avant d'installer ou de retirer les lames.

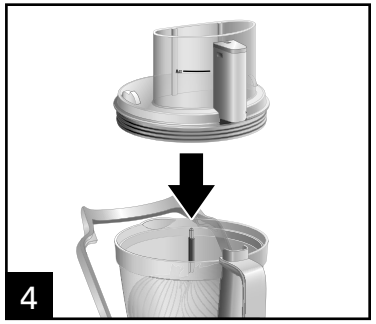




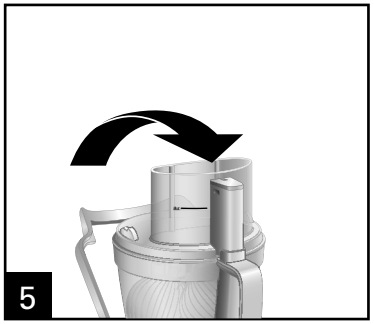
Placer le bol sur la base et la poignée dirigée vers l'avant. Glisser soigneusement la lame vers le base sur l'arbre du moteur. **REMARQUE :** Faire fonctionner en utilisant une seule lame ou un seul disque à la fois.

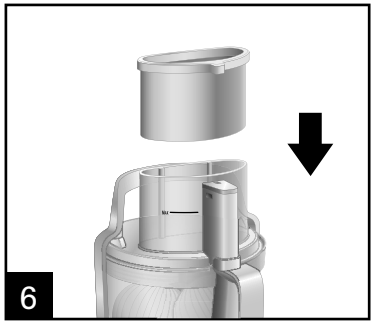


Mettre les aliments à hacher/mélanger dans le bol.

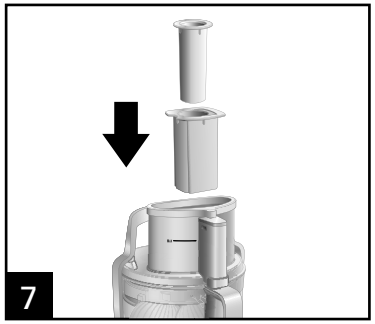


Mettre le couvercle sur le bol de manière à ce que l'entonnoir soit aligné avec la poignée.





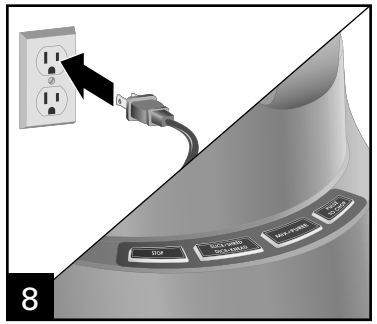
Soulever le levier de verrouillage par-dessus le bol et l'enclencher. **REMARQUE :** L'appareil ne fonctionnera pas tant que le levier de verrouillage n'est pas enclenché au bol et que le gros poussoir n'est pas installé.



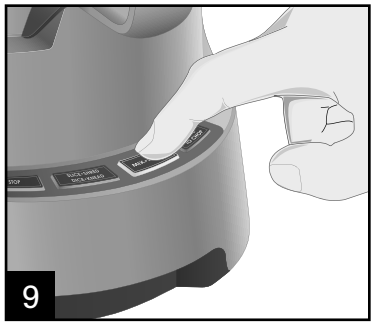
Installer les poussoirs dans l'entonnoir. L'appareil ne fonctionnera pas tant que le grand poussoir ne sera pas introduit dans le verrouillage de protection. Ne pas remplir d'aliments au-dessus de la ligne de remplissage maximale (MAX).

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de déchirures :** Utiliser toujours le poussoir pour charger les aliments dans l'entonnoir. Ne jamais introduire d'aliments dans l'entonnoir avec les mains ou d'autres objets.

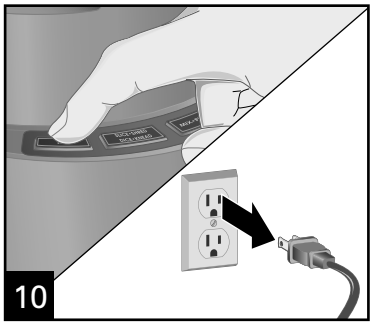
Utilisation de la lame à hacher/mélanger (suite)



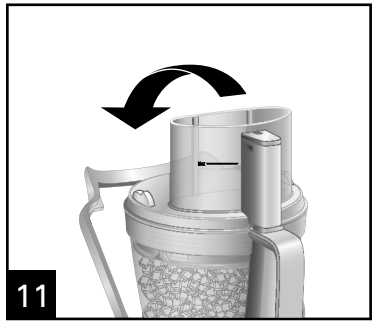
Les témoins du panneau de commande qui clignotent signifient que le robot culinaire est mal assemblé. Le levier de verrouillage n'est peut-être pas en place ou le gros poussoir n'est pas installé. Lorsque toutes les pièces sont assemblées correctement, les témoins seront allumés et fixes. L'appareil est alors prêt à être utilisé.



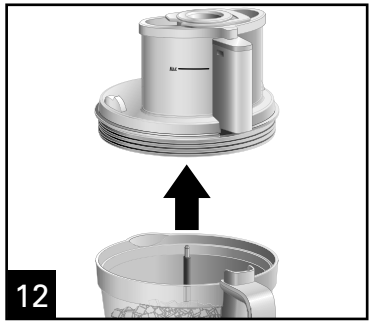
Appuyer sur le bouton «MIX/PUREE» (mélanger/purée) ou sur le bouton «PULSE TO CHOP» (hacher par impulsion) pour contrôler la texture.



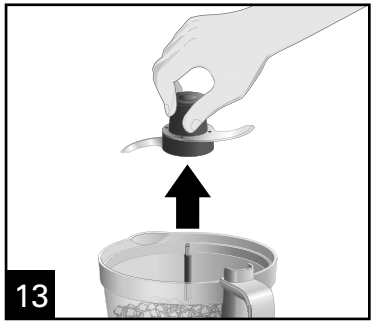
Dès que la coupe est terminée, appuyer le bouton « STOP » (arrêt) et débrancher.



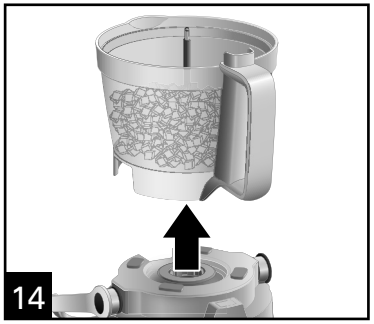
Pousser le levier de verrouillage vers l'arrière pour le déclencher et l'abaisser vers le comptoir.



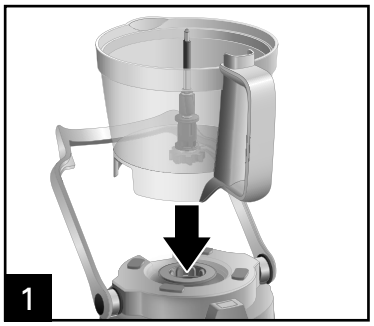
Retirer le couvercle.



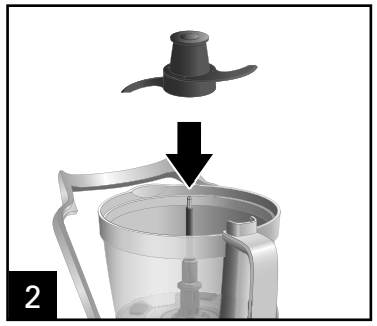
Retirer soigneusement la lame de l'arbre du moteur.

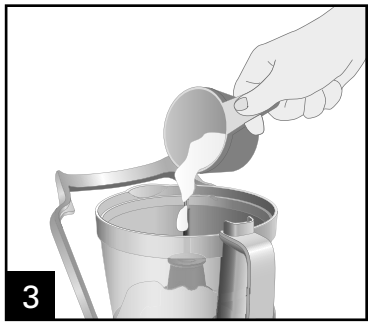


Utilisation de la lame à pétrir

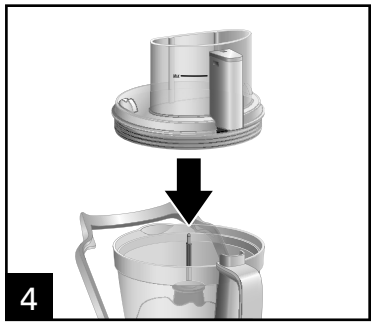


Placer le bol sur la base et la poignée dirigée vers l'avant.



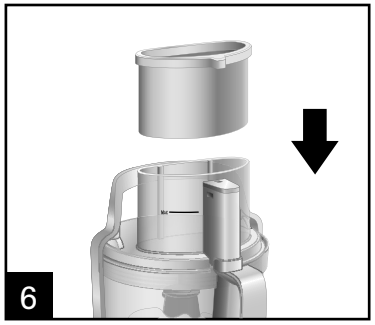


Glisser soigneusement la lame vers le bas sur l'arbre du moteur.
REMARQUE : Faire fonctionner en utilisant une seule lame ou un seul disque à la fois.

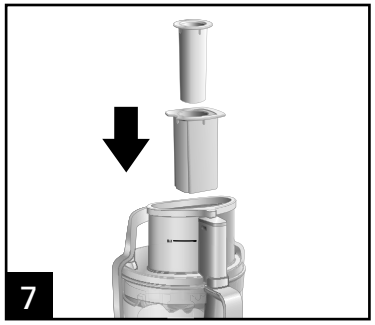


Mettre le couvercle sur le bol de manière à ce que l'entonnoir soit aligné avec la poignée.

Soulever le levier de verrouillage par-dessus le bol et l'enclencher.



Placer les poussoirs dans l'entonnoir.

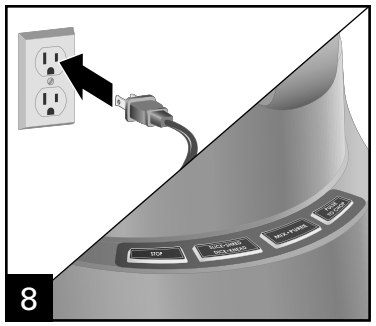


NOTE : L'appareil ne fonctionnera pas tant que le grand poussoir ne sera pas introduit dans le verrouillage de protection. Ne pas remplir d'aliments au-dessus de la ligne de remplissage maximale (MAX).

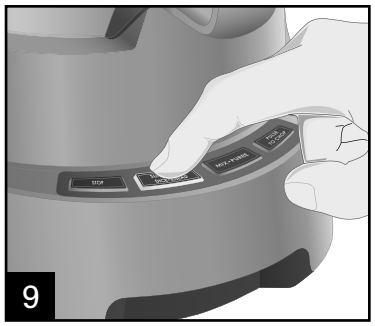
⚠ AVERTISSEMENT

Risque de déchirures : Utiliser toujours le poussoir pour charger les aliments dans l'entonnoir. Ne jamais introduire d'aliments dans l'entonnoir avec les mains ou d'autres objets.

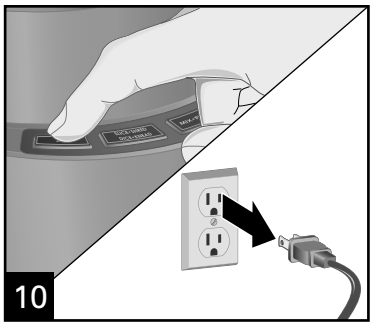
Utilisation de la lame à pétrir (suite)



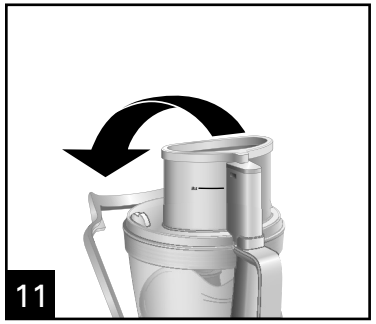
Les témoins du panneau de commande qui clignotent signifient que le robot culinaire est mal assemblé. Le levier de verrouillage n'est peut-être pas en place ou le gros poussoir n'est pas installé. Lorsque toutes les pièces sont assemblées correctement, les témoins seront allumés et fixes. L'appareil est alors prêt à être utilisé.



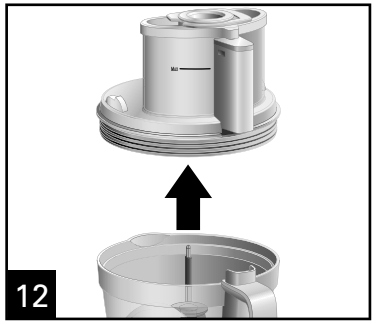
Appuyer sur le bouton «KNEAD» (pétrir) et transformer selon la recette.



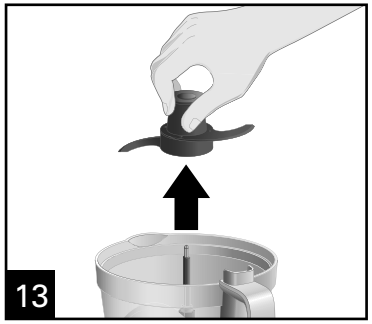
Dès que la coupe est terminée, appuyer le bouton « STOP » (arrêt) et débrancher.



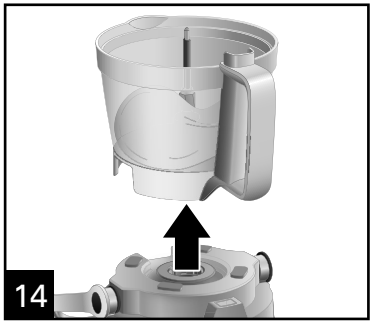
Pousser le levier de verrouillage vers l'arrière pour le déclencher et l'abaisser vers le comptoir.



Retirer le couvercle.



Retirer soigneusement la lame de l'arbre du moteur.



Conseils et méthodes

- Pour obtenir une consistance uniforme, commencer par les morceaux d'aliments de même taille. Couper les aliments en morceaux de 1 pouce (2,5 cm) avant de les passer à la lame à hacher/mélanger ; laisser suffisamment d'espace dans bol pour que les aliments circulent.
- Ce robot culinaire est idéal pour hacher, couper en dès, mélanger, trancher ou râper la plupart des aliments. Toutefois, pour assurer un rendement optimal, ne pas utiliser le robot culiaire pour les tâches suivantes : mouler le grain, moudre les grains de café ou les épices ; trancher de la viande congelée, pétrir la pâte ou concasser de la glace.
- Pour hacher les aliments et obtenir des résultats optimaux, utiliser le mode d'impulsion en alternant la marche/arrêt.
- Le temps de fonctionnement dépend de la quantité d'aliments à transformer. La plupart des aliments peuvent être tranchés, en dès, hachés ou déchiquetés en quelques secondes. Si l'appareil est utilisé pour une période de temps prolongée, laisser reposer le robot culinaire pendant 4 minutes approximativement avant de poursuivre.
- Ne pas mettre en purée ou piler des légumes tels que les pommes de terre, car leur surtransformation est rapide et la texture sera collante.
- Pour trancher ou râper du fromage, utiliser seulement un fromage ferme comme le cheddar ou suisse ayant été refroidi pendant au moins 30 minutes. Le fromage doit être transformé dès sa sortie du réfrigérateur. Les fromages mous comme la mozzarelle devrait être placés au congélateur pendant 30 minutes avant sa transformation pour assurer une fermeté suffisante avant de le râper.
- Le disque à trancher ajustable peut trancher des aliments d'une épaisseur de 1/32 po (0,8 mm) et jusqu'à 1/4 po (6,0 mm).

Tableaux de transformation

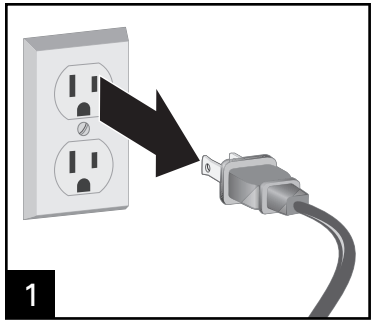
Avec l'utilisation d'accessoires, ne pas transformer une quantité supérieure de la ligne de remplissage maximum du bol.

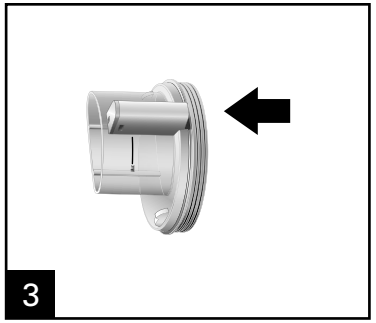
ACCESSOIRES	ALIMENTS
Lame à hacher/mélanger	Couper en morceaux : les noix, la viande, l'ail, les oignons, les poivrons, le céleri, les fines herbes, le pain (pour des miettes) et des craquelins Émincer/passer en purée : les légumes et les fruits Mélanger : les vinaigrettes Passer en purée : les soupes et les sauces Râper : le fromage tel que le Parmesan (refroidi)
Disque à tranche	Les concombres, les pommes, les champignons, les carottes, les pommes de terre, le choi, les tomates, les saucissons, les poivrons, les radis, les fromages à pâte ferme (refroidis)
Disque à râper	Le choi, les pommes de terre, les carottes, le fromage (refroidi)
Disque de coupe en dés	Pommes de terre, tomates, oignons, poivrons, betteraves, carottes, concombres et pommes

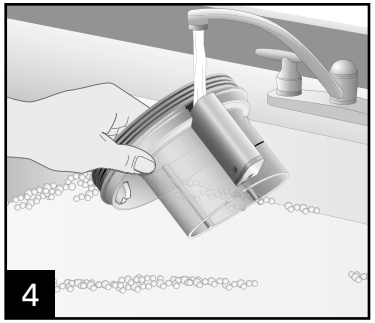
Entretien et nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT Risque de choc électrique :
Débrancher la fiche avant de nettoyer. Ne pas immerger le cordon, la fiche ou la base dans l'eau ou tout autre liquide.

⚠ AVERTISSEMENT Risque de déchirures :
Manipuler les lames avec soin, car elles sont très coupantes.







Essuyer le socle, le panneau de commande et le cordon avec un linge humide ou une éponge. Pour enlever les taches rebelles, utiliser un nettoyant doux et non abrasif.

REMARQUE : Si des particules d'aliments sont coincées derrière l'entonnoir, placer les ouvertures des côtés de l'entonnoir sous l'eau courante pour rincer les morceaux avant de mettre l'entonnoir au lave-vaisselle.

LAVABLE AU LAVE-VAISSELLE

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

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 !

Durées de transformation

LAME	ALIMENT RECOMMANDÉ	DURÉE DE TRANSFORMATION RECOMMANDÉE	QUANTITÉ RECOMMANDÉE
Lame à pétrir	Pâte à pain	1 1/2 à 2 minutes	3 tasses (375 g) de farine panifiable, 2 c. table (30 ml) d'huile, 1 tasse (237 ml) d'eau, 1 enveloppe de 21 g de levure
	Pâte à pizza	1 1/2 à 2 minutes	3 tasses (360 g) de farine tout usage, 1 c. à thé (5 ml) de sel, 3 c. à table (30 ml) d'huile, 1 tasse (237 ml) d'eau, 1 enveloppe de 21 g de levure, 1 c. à thé (5 ml) de sel.
Lame à hacher/ mélanger	Pois chiches/houmous	1 1/2 à 2 minutes	1 boite de 15 oz (425 g)
	Grains pour farine	2 à 3 minutes	1 tasse (200 g)
	Beurre de noisette	5 à 7 minutes	250 g
	Noix (hachées)	20 à 25 secondes	250 g
	Oignons	5 impulsions (10 à 15 secondes)	Un oignon de 3 à 4 po (8 à 10 cm), environ 200 g
	Fromage parmesan	60 à 75 secondes	140 g
	Persil ou coriandre	10 impulsions (20 à 30 secondes)	20 g
	Pesto	2 à 3 minutes	4 tasses (210 g) de basilic, 1 tasse (140 g) de noix de pin, 4 gousses d'ail, 1 tasse (237 ml) d'huile d'olive, 1 tasse (110 g) de fromage parmesan râpé, 1 c. à thé (5 ml) de sel.
	Croûte à tarte ou pâte à biscuit	45 à 60 secondes	3 tasses (375 g) de farine tout usage, 1 c. thé (5 ml) de sel, 1 tasse (237 ml) de beurre, 1/4 tasse (59 ml) d'eau
	Soupe en purée	1 à 2 minutes	4 tasses (946 ml)

REMARQUE : Pour toutes les lames, ne pas transformer plus de 3 minutes par cycle. Laisser refroidir l'appareil pendant 1 minute entre chaque cycle.

Durées de transformation (suite)

LAME	ALIMENT RECOMMANDÉ	DURÉE DE TRANSFORMATION RECOMMANDÉE	QUANTITÉ RECOMMANDÉE
Disque à râper	Chou	5 à 10 secondes par quartier	1 quartier d'environ 100 g
	Carottes	5 à 10 secondes par carotte	2 grosses, env. 140 g
	Fromage ferme	5 à 10 secondes par bloc	1 bloc, env. 140 g
	Pommes de terre	5 à 10 secondes par 1/2 pomme de terre	Une demie, 75 à 80 g
Disque à trancher ajustable	Concombres	5 à 10 secondes par concombre	1 concombre, 250 à 300 g
	Œufs	5 à 10 secondes par œuf	1 œuf bouilli (60 à 70 g)
	Pepperoni	5 à 10 secondes par bâtonnet	1 bâtonnet, 227 g
	Pommes de terre	5 à 10 secondes par 1/2 pomme de terre	Une demie, 75 à 80 g
	Tomates	5 à 10 secondes par 1/2 tomate	Une demie, 90 à 100 g
Assemblage de disque pour coupe en dés	Carottes	5 à 10 secondes par carotte	2 grosses, env. 140 g
	Œufs	5 à 10 secondes par œuf	1 œuf bouilli (60 à 70 g)
	Oignons	5 à 10 secondes par 1/2 oignon	Une demie, env. 100 g
	Pommes de terre	5 à 10 secondes par 1/2 pomme de terre	Une demie, 75 à 80 g
	Tomates	5 à 10 secondes par 1/2 tomate	Une demie, 90 à 100 g

REMARQUE : Pour tous les disques, ne pas remplir au-delà de la ligne de remplissage «DICING MAX» indiquée dans le bol.

Durées de aliment

ALIMENT	LAME OU DISQUE	TRANSFORMATION
Pommes	Disque à trancher ajustable	TRANCHER (SLICE)
	Assemblage de disque pour coupe en dés	COUPER EN DÉS (DICE)
Aliments pour bébé	Lame à hacher/mélanger	PURÉE (PUREE)
Pâte à pain	Lame à pétrir	PÉTRIR (KNEAD)
Choux	Disque à râper	RÂPER (SHRED)
Pâtes à gâteaux	Lame à pétrir	MÉLANGER (MIX)
Carottes	Disque à trancher ajustable	TRANCHER (SLICE)
	Assemblage de disque pour coupe en dés	COUPER EN DÉS (DICE)
	Disque à râper	RÂPER (SHRED)
Miettes de biscuits	Lame à hacher/mélanger	HACHER (CHOP)
Pâtes à biscuits	Lame à pétrir	MÉLANGER (MIX)
Miettes de craquelin	Lame à hacher/mélanger	HACHER (CHOP)
Concombres	Disque à trancher ajustable	TRANCHER (SLICE)
	Assemblage de disque pour coupe en dés	COUPER EN DÉS (DICE)
Sauces/trempettes	Lame à hacher/mélanger	IMPULSION (PULSE)
Œufs, cuits durs	Disque à trancher ajustable	TRANCHER (SLICE)
	Lame à hacher/mélanger	HACHER (CHOP)
	Assemblage de disque pour coupe en dés	COUPER EN DÉS (DICE)
Desserts congelés	Lame à hacher/mélanger	MÉLANGER (MIX)
Grains à moudre	Lame à hacher/mélanger	HACHER (CHOP)
Fromages fermes, fromages parmesan	Disque à trancher ajustable	TRANCHER (SLICE)
	Lame à hacher/mélanger	HACHER (CHOP)
	Disque à râper	RÂPER (SHRED)
Herbes	Lame à hacher/mélanger	IMPULSION (PULSE)
Houmous/pois chiches	Lame à hacher/mélanger	PURÉE (PUREE)
Mayonnaises	Lame à hacher/mélanger	MÉLANGER (MIX)

ALIMENT	LAME OU DISQUE	TRANSFORMATION
Beurres de noisettes	Lame à hacher/mélanger	HACHER ou PURÉE (CHOP ou PUREE)
Noix	Lame à hacher/mélanger	IMPULSION (PULSE)
Oignons	Disque à trancher ajustable	TRANCHER (SLICE)
	Lame à hacher/mélanger	IMPULSION (PULSE)
	Assemblage de disque pour coupe en dés	COUPER EN DÉS (DICE)
Pepperoni	Disque à trancher ajustable	TRANCHER (SLICE)
Pesto	Lame à hacher/mélanger	HACHER ou PURÉE (CHOP ou PUREE)
Croûtes à tarte/pâte à pâtisserie	Lame à hacher/mélanger	MÉLANGER ou IMPULSION (MIX ou PULSE)
Pâte à pizza	Lame à pétrir	PÉTRIR (KNEAD)
Pommes de terre	Disque à trancher ajustable	TRANCHER (SLICE)
	Assemblage de disque pour coupe en dés	COUPER EN DÉS (DICE)
	Disque à râper	RÂPER (SHRED)
Vinaigrettes à salade/ marinades	Lame à hacher/mélanger	MÉLANGER (MIX)
Salsas	Assemblage de disque pour coupe en dés	COUPER EN DÉS (DICE)
Laits frappés	Lame à hacher/mélanger	PURÉE (PUREE)
Fromages mous	Lame à hacher/mélanger	HACHER ou PURÉE (CHOP ou PUREE)
Soupes	Lame à hacher/mélanger	HACHER ou PURÉE (CHOP ou PUREE)
Tomates	Disque à trancher ajustable	TRANCHER (SLICE)
	Assemblage de disque pour coupe en dés	COUPER EN DÉS (DICE)
Légumes	Disque à trancher ajustable	TRANCHER (SLICE)
	Lame à hacher/mélanger	HACHER (CHOP)
	Assemblage de disque pour coupe en dés	COUPER EN DÉS (DICE)
	Disque à râper	RÂPER (SHRED)
Crème fouettée	Lame à hacher/mélanger	MÉLANGER (MIX)

Dépannage

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE/SOLUTION
Les vitesses et le mode d'impulsion de l'appareil ne fonctionnent pas.	• L'appareil est-il branché ? La prise fonctionne-t-elle ? • Est-ce que le couvercle est verrouillé en place ? Voir les chapitres « Utilisation ». Installer le couvercle sur le bol en s'assurant d'aligner le bec verseur du couvercle avec le bec verseur du bol. • Est-ce que le gros poussoir dans l'entonnoir ? Le gros poussoir doit être inséré dans l'entonnoir pour pouvoir fonctionner. • Est-ce que l'entonnoir déborde ? Ne pas remplir d'aliments au-dessus de la ligne de remplissage maximale (MAX). Le gros poussoir doit être inséré dans l'entonnoir pour pouvoir fonctionner.
Les aliments ne sont pas tranchés ou râpés uniformément.	• Le bourrage excessif d'aliments dans l'entonnoir ou l'enfonçage trop fort des poussoirs risque de produire des aliments tranchés ou déchiquetés irrégulièrement. Consultez les tableaux de transformation des aliments qui indiquent les grosseurs et quantités suggérées. • Lors de la transformation de légumes longs et fins, utiliser le petit entonnoir ou la moyenne pour maintenir les aliments à la verticale.
L'appareil s'arrête et refuse de fonctionner.	• Est-ce que couvercle est verrouillé en place? Consulter les chapitres d'utilisation. Placer le couvercle sur le bol en s'assurant d'aligner le bec verseur du couvercle avec le bec verseur du bol. • L'appareil est équipé d'un dispositif de réinitialisation thermique, comme indiqué sur le cordon d'alimentation. • Est-ce que la prise est fonctionnelle ? Vérifier son fonctionnement avec une lampe ou un autre appareil. Le circuit a probablement été surchargé et fait sauter un fusible ou déclenché un disjoncteur. • Appuyer sur «STOP» (arrêt), débrancher et attendre 15 minutes avant de remettre en marche. • Si aucune de ces solutions ne corrige le problème, NE PAS tenter de réparer l'appareil. Composer le numéro sans frais du service à la clientèle.
L'appareil dégage une odeur de brûlé.	• Un résidu de fabrication peut se trouver sur le moteur et peut occasionner une légère odeur de brûlé au cours de la première utilisation. Ceci ne se reproduira plus. Si une forte odeur et une fumée se dégagent de l'appareil, débrancher l'appareil IMMÉDIATEMENT et appeler le numéro sans frais du service à la clientèle.
Le régime du moteur semble faible.	• Est-ce que la grosseur et la quantité d'aliments transformés sont respectées ? Consulter les tableaux de transformation pour obtenir les grosseurs d'aliments et les vitesses recommandées.
Le fromage ne se râpe pas bien.	• Le fromage doit être transformé dès sa sortie du réfrigérateur. Les fromages mous comme la mozzarelle devrait être placés au congélateur pendant 30 minutes avant sa transformation pour assurer une fermeté suffisante avant de le râper.

Dépannage (suite)

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE/SOLUTION
Les légumes ne se tranchent pas ou ne se râpent pas.	• Réfrigérer les légumes à haute teneur en eau avant de les transformer. Les légumes laissés à la température ambiante sont moins fermes et ne se transforment pas aussi bien.
Particules d'aliments collés à l'arrière de l'entonnoir.	• Placer l'arrière de l'entonnoir sous l'eau courante pour rincer les particules avant de mettre au lave-vaisselle.
Le couvercle ne se ferme pas correctement sur le bol.	• Assemblage de disque pour coupe en dés mal installé. Consulter le chapitre d'utilisation à la page 37. • Les pinces ne sont pas enclenchées sur l'assemblage de disque pour coupe en dés. Enclencher les quatre pinces métalliques sur l'assemblage de disque pour coupe en dés. Placer le couvercle sur le bol et relever le levier de verrouillage jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
Les témoins du panneau de commande clignotent.	• Le levier de verrouillage n'est pas enclenché ou le gros poussoir n'est pas installé. • Appuyer sur «STOP» (arrêt), débrancher et attendre 15 minutes avant de remettre en marche.

Recettes pour assemblage de disque de coupe en dés

Beignets aux pommes

Ingrédients :

2 grosses pommes pelées, sans cœur
2 tasses (473 ml) de farine tout usage
1/4 tasse (59 ml) de sucre blanc
1 c. à table (15 ml) de poudre à pâte
1/2 c. à thé (2,5 ml) de noix de muscade moulue
1/4 c. à thé (1,3 ml) de cannelle moulue
1 c. à thé (5 ml) de sel
2 gros œufs
1 tasse (237 ml) de lait
1/2 tasse (118 ml) de sucre de confiserie pour saupoudrer

Instructions :

1. Chauffer l'huile de la friteuse à 375 °F (191 °C).
2. Assembler le robot culinaire avec l'assemblage de disque de coupe en dés. Couper les pommes en dés. Réserver.
3. Dans un bol moyen, combiner la farine, le sucre, la poudre à lever, la muscade, la cannelle et le sel.
4. Dans un autre petit bol, battre les œufs et le lait. Ajouter au mélange de lait et remuer jusqu'à ce que la texture soit lisse. Incorporer les pommes en pliant.
5. Avec une petite cuillère (environ 2 c. à table [30 ml]), faire tomber délicatement environ six beignets à la fois dans l'huile chaude.
6. Cuire de 3 à 4 minutes. Retourner pour faire brunir uniformément sur les deux côtés.
7. Égoutter sur des essuie-tout et saupoudrer avec le sucre de confiserie. Servir chaud.

Portions : 24

Salade aux œufs classique

Ingrédients :

12 gros œufs cuits durs, refroidis et pelés
1/2 tasse (118 ml) de mayonnaise
1/4 tasse (59 ml) de relish sucrée
2 c. à table (30 ml) de moutarde épicée
2 c. à thé (10 ml) de sel
1/4 c. à thé (2,5 ml) de poivre noir

Instructions :

1. Assembler le robot culinaire avec l'assemblage de disque de coupe en dés. Couper les œufs en dés.
2. Dans un bol moyen, combiner la mayonnaise, la relish, la moutarde, le sel et le poivre. Mélanger délicatement avec les œufs.
3. Réfrigérer jusqu'au moment de servir.

Portions : 4 à 6

Conseil : Pour servir sur un sandwich ouvert, commencer par une tranche de pain épaisse, garnir avec de la roquette, la salade aux œufs et parsemé de bacon cuit émietté.

Recettes pour assemblage de disque de coupe en dés (suite)

Salsa fraîche et épicée

Ingrédients :

1 gousse d'ail
1 piment fort (jalapeno ou cayenne), sans la tige
1/4 de tasse (59 ml) de coriandre, tassée
4 grosses tomates
1 oignon, pelé
1/2 c. à thé (2,5 ml) de cumin
1 c. à table (15 ml) de jus de limette
Sel et poivre, au goût
Sauce piquante, facultative

Instructions :

1. Assembler le robot culinaire avec la lame à hacher/mélanger dans le bol. Faire fonctionner le robot culinaire et ajouter l'ail et le piment fort par l'entonnoir et hacher finement. Racler le bol au besoin. Arrêter le robot culinaire. Ajouter la coriandre et impulser pour hacher grossièrement.
2. Retirer la lame à hacher/mélanger et installer l'assemblage de disque de coupe en dés. Couper les tomates et l'oignon en dés.
3. Dans un grand bol, combiner le cumin, le jus de limette, le sel et le poivre. Verser ce mélange dans le bol du robot. Bien mélanger. Ajouter de la sauce piquante si désiré.

Portions : 6 à 8

Gaspacho

Ingrédients :

1 piment fort (jalapeno ou cayenne), sans la tige
1 gousse d'ail
1 paquet de basilic frais (0,6 oz [17 g]) (feuilles seulement)
2 lb (908 g) de tomates moyennes
1 concombre moyen, pelé
1 poivron jaune, égrené
1/4 d'oignon rouge moyen
1 tasse (237 ml) de jus de tomate
1/4 tasse (59 ml) de vinaigre blanc
1 c. à table (15 ml) d'huile d'olive
1 c. à table (15 ml) de sauce Worcestershire
1 c. à thé (5 ml) de sel
1/4 c. à thé l (1,3 m) de poivre noir concassé

Instructions :

1. Assembler le robot culinaire avec la lame à hacher/mélanger dans le bol. Faire fonctionner le robot culinaire et ajouter le piment fort et l'ail dans l'entonnoir et hacher finement. Racler le bol au besoin. Arrêter le robot culinaire. Ajouter le basilic et impulser pour obtenir une texture grossière.
2. Retirer la lame à hacher/mélanger et installer l'assemblage de disque de coupe en dés. Couper les tomates, le concombre, le poivron jaune et l'oignon en dés.
3. Verser dans un grand bol. Ajouter et bien mélanger le jus de tomate, le vinaire, l'huile d'olive, la sauce Worcestershire, le sel et le poivre.
4. Couvrir et réfrigérer plusieurs heures ou toute la nuit.

Portions : 6

Recettes pour disque de à trancher

Cornichons tranchés épicés rapides

Ingrédients :

6 concombres moyens
2 1/4 tasse (532 ml) de vinaigre de cidre de pomme
1 tasse (237 ml) de sucre
1 tasse (237 ml) de cassonade pâle tassée
1 c. à table (15 ml) de graines de coriandre
1 c. à table (15 ml) de graines de moutarde
1 c. à thé (5 ml) de piment rouge en flocons
1 1/2 c. à thé (7,5 ml) de sel
1/2 c. à thé (2,5 ml) de poivre noir concassé

Instructions :

1. Assembler le robot culinaire avec le disque à trancher ajustable. Ajuster pour obtenir une coupe mince. Trancher les concombres.
2. Diviser les tranches de concombres dans 8 pots de conserve de 8 oz (227 g).
3. Dans une casserole de 2 pintes sur un feu de moyenne intensité, amener à ébullition le vinaigre, la cassonade, les graines de coriandre, les graines de moutarde, le piment rouge en flocons, le sel et le poivre.
4. Mélanger et verser une quantité égale du vinaigre dans les 8 pots. Laisser refroidir pendant 1 heure ou plus jusqu'à la température ambiante. Couvrir avec le couvercle.
5. Se garde au réfrigérateur jusqu'à 3 mois.

Portions : 32 (1/4 tasse (59 ml) chaque)

Croustilles de patates douces

Ingrédients :

1 petite patate douce, pelée
1 c. à thé (5 ml) d'huile d'olive
Sel, facultatif

Instructions :

1. Préchauffer le four à 425 °F (218 °C). Couvrir deux plaques à pâtisserie avec du papier parchemin.
2. Assembler le robot culinaire avec la lame à trancher ajustable. Ajuster pour obtenir une coupe de moyenne épaisseur. Trancher la patate douce.
3. Enrober les tranches de patate douce avec l'huile d'olive. Déposer les tranches de patate douce en une seule couche sur les plaques à pâtisserie. Saupoudrer de sel, si désiré.
4. Cuire pendant 10 minutes. Retourner chaque tranche de patate douce et poursuivre la cuisson pendant 8 à 12 minutes, jusqu'à ce que les tranches soient légèrement dorées et croustillantes.

Portions : 6

Conseil : autre saveur suggérée : Parsemer les croustilles avec de la cannelle moulue et remuer délicatement pour bien enrober.

Recettes pour disque à râper

Salade de chou au fromage bleu

Ingrédients :

1 petit chou vert ou rouge
3/4 tasse (177 ml) de mayonnaise
2 c. à table (30 ml) de vinaigre de cidre
1 c. à table (15 ml) de sucre
1 c. à thé (5 ml) de sel
1/2 c. à thé (2,5 ml) de graines de céleri
1/4 c. à thé (1,3 ml) de poivre
1 contenant de 8 oz (227 g) de fromage bleu émietté

Instructions :

1. Assembler le robot culinaire avec le disque à râper. Râper le chou et réserver.
2. Dans un grand bol, bien mélanger la mayonnaise, le vinaigre, le sucre, le sel, les graines de céleri et le poivre.
3. Ajouter le chou et le fromage bleu et remuer jusqu'à ce que le chou soit bien enrobé.
4. Couvrir et réfrigérer plusieurs heures ou toute la nuit.

Portions : 10 à 12

Galettes de pomme de terre

Ingrédients:

1 1/2 lb (681 g) de pommes de terre, pelées
1 petit oignon
3 gros œufs, battus
1/4 tasse (59 ml) de chapelure matzo ou de farine tout usage
1/2 c. à thé (2,5 ml) de poivre noir
1/2 tasse (118 ml) d'huile végétale
Sel au goût
Crème sure
Compote de pommes

Instructions :

1. Assembler le robot culinaire avec le disque à râper. Râper les pommes de terre. Utiliser des essuie-tout pour assécher le plus possible les pommes de terre.
2. Retirer le disque à râper et installer la lame à hacher/mélanger. Ajouter l'oignon et mélanger par impulsion pour trancher.
3. Dans un grand bol, bien mélanger les pommes de terre râpées, l'oignon, l'œuf battu, la chapelure matzo et le poivre.
4. Dans une grande casserole, chauffer l'huile à intensité moyenne.
5. Avec une mesure de 1/3 de tasse (79 ml), ajouter délicatement le mélange de pommes de terre dans l'huile chaude. Cuire environ 3 minutes de chaque côté jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées et croustillantes.
6. Égoutter sur des essuie-tout. Saupoudrer de sel, au goût.
7. Servir avec de la crème sure ou de la compote de pommes, si désiré.

Portions : 4 à 6

Recettes pour lame à hacher/mélanger

Houmous de poivron rouge grillé

Ingrédients :

2 gousses d'ail
2 oignons verts, portion blanche et moitié de portion verte
2 boîtes de 15 oz (425 g) chacune de pois chiches, égouttés
1 pot de 14 oz (397 g) de poivrons rouges grillés, égouttés
1/4 tasse (59 ml) de tahihi (pâte de sésame), mélangé
2 c. à table (30 ml) de jus de citron
2 c. à thé (10 ml) d'huile d'olive
1/4 c. à thé (1,3 ml) de cumin moulu
Pincée de piment de cayenne
Sel et poivre, au goût
Pincée de paprika
Croustilles pittas ou légumes coupés

Instructions :

1. Assembler le robot culinaire avec la lame à hacher/mélanger. Faire fonctionner le robot culinaire et ajouter les gousses d'ail et l'oignon par l'entonnoir.
2. Ajouter les pois chiches, les poivrons rouges grillés, le tahihi, le jus de citron, l'huile d'olive, le cumin, le piment de cayenne, le sel et le poivre. Continuer la transformation jusqu'à ce que la texture soit lisse.
3. Verser dans un plat de service et garnir de paprika. Servir avec les croustilles pitas et/ou les légumes. Conserver au réfrigérateur.

Portions : 4 à 6

Pâte à pâtisserie feuilletée

Ingrédients :

3 tasses (710 ml) de farine tout usage
1 c. à thé (5 ml) de sel
1 tasse (237 ml) de beurre non salé, bien froid ou congelé, coupé en morceaux de 1 po (2,5 cm)
1/4 tasse + 2 c. à table (59 ml + 30 ml) d'eau glacée

Instructions :

1. Assembler le robot culinaire avec la lame à hacher/mélanger. Combiner la farine, le sel et les morceaux de beurre froids dans le bol.
2. Impulser plusieurs fois JUSQU'À ce que le beurre ait la taille de petits pois. Éviter de trop transformer.
3. Installer le petit poussoir, ajouter 1/4 tasse (59 ml) d'eau froide et transformer jusqu'à ce que la pâte se forme. Ajouter les 2 cuillères à table d'eau si nécessaire. De petits morceaux de beurre doivent être visibles dans la pâte.
4. Retirer la pâte du bol et diviser en deux. Former deux disques avec la pâte d'une épaisseur d'environ 1 po (2,5 cm). Envelopper dans une pellicule plastique et réfrigérer au moins 30 minutes avant de la rouler.
5. Préchauffer le four à 425 °F (218 °C).
6. Pour cuire une croûte ou une croûte à tarte vide, rouler la pâte et abaisser jusqu'à 1/8 po (3 mm) d'épaisseur à la grandeur de l'assiette à tarte et froncer les bords. Piquer tout le fond avec une fourchette. Doubler la croûte de tarte avec une feuille d'aluminium antiadhésive ou beurrée. Placer le côté beurré ou antiadhésif sur la croûte. Remplir avec des pois secs sur 3/4 po (1,9 cm) de profondeur.
7. Cuire pendant 15 minutes. Retirer la feuille d'aluminium et les pois. Diminuer la température du four à 191 °C (375 °F) et continuer la cuisson jusqu'à ce que la pâte soit légèrement dorée (12 à 15 minutes). Refroidir.

Rendement : Pâte pour une tarte à deux croûtes ou deux fonds de tarte.

Conseil : La pâte peut être gardée au réfrigérateur ou au congélateur pour être utilisée ultérieurement.

Recettes pour lame à hacher/mélanger (suite)

Tarte S'more

Ingrédients :

8 gros biscuits Graham
1/4 tasse (59 ml) de beurre, fondu
1/4 tasse (59 ml) sucre, divisé
1 tasse (237 ml) de crème épaisse
1 paquet de 12 oz (340 g) de pépites de chocolat miniatures, divisé
1 paquet de 8 oz (227 g) de guimauves, coupées en deux, sur la longueur

Instructions :

1. Chauffer le four à 350 °F (177 °C).
2. Assembler le robot culinaire avec la lame à hacher/mélanger. Faire fonctionner le robot culinaire et ajouter les biscuits Graham en morceaux par l'entonnoir et transformer pour obtenir des miettes fines.
3. Ajouter le beurre fondu et 2 c. à table (30 ml) de sucre dans l'entonnoir et mélanger le tout. Presser uniformément le mélange dans une assiette à tarte de 9 po (22,9 cm).
4. Cuire 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce que la croute soit légèrement dorée. Déposer sur une grille et laisser complètement refroidir.
5. Dans une casserole moyenne, chauffer la crème épaisse à intensité faible avec 1 1/2 tasse (355 ml) de pépites de chocolat miniatures et les 2 c. à table (30 ml) de sucre restant. Mélanger et faire fondre le chocolat jusqu'à ce que la texture soit lisse. Verser le mélange dans un grand bol et réfrigérer environ 30 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit légèrement épaissi.
6. Battre le mélange de chocolat à vitesse moyenne jusqu'à ce que la texture soit épaisse. Verser à la cuillère dans la croute cuite.
7. Couvrir et réfrigérer jusqu'à ce que le tout soit bien froid.
8. Chauffer le gril à basse température (LOW).
9. Disposer les guimauves sur la garniture de chocolat. Mettre sous le gril jusqu'à ce que les guimauves gonflent et soient légèrement grillées.
10. Faire fondre 1/2 tasse (118 ml) des pépites de chocolat miniatures restantes au four à microondes ou au bain-marie. Verser sur la tarte avant de servir.

Portions : 16

Recettes avec lame à pétrir

Pain blanc de base

Ingrédients :

1 sachet ou 2 1/4 c. à thé (12,5 ml) de levure sèche active
1 tasse (237 ml) d'eau chaude (100 à 115 °F [38 à 46 °C])
2 c. à table (30 ml) de beurre
1 1/2 c. à table (22,5 ml) de sucre
1 c. à thé (5 ml) de sel
2 1/2 à 3 tasses (591 à 710 ml) de farine tout usage

Instructions :

1. Assembler le robot culinaire avec la lame à pétrir dans le bol.
2. Dans un bol, combiner la levure, 1/4 tasse (59 ml) d'eau chaude. Mélanger jusqu'à dissolution complète. Ajouter le reste de l'eau chaude, le beurre, le sucre et le sel.
3. Ajouter 2 1/2 tasses (591 ml) de farine dans le bol du robot culinaire. Mettre le robot culinaire en marche et ajouter graduellement le mélange liquide par l'entonnoir. Impulser pour pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle forme une boule lisse et légèrement collante au toucher. Ajouter la quantité restante de farine, au besoin.
4. Déposer la pâte pétrie dans un grand bol graissé. Couvrir et laisser gonfler jusqu'au double, soit environ 1 heure.
5. Frapper la pâte pour la faire dégonfler et former un pain. Placer le pain dans un moule à pain de 9 x 5 po (22,9 x 12,7 cm) et laisser doubler de volume, soit environ 1 heure.
6. Chauffer le four à 350 °F (177 °C).
7. Cuire pendant 40 minutes ou jusqu'à ce que la croute soit brunie et que le pain émette un son creux lorsque frappé (température interne de 190 °F (88 °C).

Rendement : 1 pain

Pizza au pepperoni facile

Ingrédients :

2 1/2 tasses (591 ml) de farine tout usage
1 sachet de levure pour croute à pizza
1 1/2 c. à thé (7,5 ml) de sucre
1 c. à thé (5 ml) de sel
1 tasse (237 ml) d'eau très chaude (120 à 130 °F [49 à 54 °C])
1/4 tasse (59 ml) d'huile végétale
2/3 tasse (158 ml) de sauce à pizza
8 oz (227 g) de fromage froids mozzarella
1 petit saucisson de pepperoni de 2 oz (57 g)
1 petit poivron vert, tranché en rondelles et divisé
2 gros champignons, tranchés et divisés

Instructions :

1. Assembler le robot culinaire avec la lame à pétrir. Ajouter 2 tasses (473 ml) de farine, la levure non dissoute, le sucre et le sel dans le bol. Impulser à quelques reprises pour mélanger les ingrédients.
2. Ajouter l'eau et l'huile. Transformer pendant 1 minute. Ajouter de la farine jusqu'à ce que le mélange forme une boule lisse.
3. Chauffer le four 425 °F (218 °C).
4. Déposer la pâte sur un comptoir enfariné et laisser reposer la pâte pendant 10 minutes.
5. Assembler le robot culinaire avec le disque à râper. Râper le fromage mozzarella et réserver.
6. Assembler le robot culinaire avec le disque à trancher ajustable. Ajuster pour obtenir des tranches minces. Trancher le pepperoni et réserver.
7. Vaporiser une tôle à pizza avec un enduit antiadhésif pour cuisson. Former la pâte dans une tôle à pizza de 15 à 16 po (38,1 à 40,6 cm). Ajouter les garnitures.
8. Cuire de 20 à 25 minutes, jusqu'à ce que la croute soit dorée et le fromage fondu.

Portions : 14 à 16

Recette avec lame à pétrir (suite)

Biscuits aux arachides salées

Ingrédients :

1 1/2 tasse (375 ml) d'arachides salées
1/2 tasse (125 ml) de beurre, ramolli
1/2 tasse (125 ml) de beurre d'arachide
1 1/4 tasse (300 ml) de cassonade pâle
1 gros œuf
1 c. à thé (5 ml) de vanille
1/2 c. à thé (2,5 ml) de sel
1 1/2 tasse (375 ml) de farine tout usage
1 c. à thé (5 ml) de poudre à lever
Sel de mer

Instructions :

1. Chauffer le four à 375 °F (191 °C).
2. Assembler le robot culinaire avec la lame à hacher/mélanger. Ajouter les arachides et impulser pour hacher grossièrement. Réserver.
3. Retirer la lame à hacher/mélanger et assembler avec la lame à pétrir. Mettre le beurre, le beurre d'arachide, la cassonade, l'œuf et la vanille dans le bol. Transformer pour bien mélanger.
4. Ajouter graduellement les ingrédients secs par l'entonnoir et bien mélanger.
5. Ajouter les arachides hachées et impulser pour mélanger.
6. Faire des portions de 1 c. à table (15 ml) en boule avec la pâte. Déposer sur une plaque à pâtisserie non graissée. Utiliser une fourchette et tracer des croix sur la pâte pour l'aplatir.
7. Cuire de 8 à 10 minutes. Éviter la surcuisson.
8. Saupoudrer immédiatement chaque biscuit avec le sel de mer. Mettre les biscuits sur une grille et laisser refroidir.

32 **portions**

Notes

Hamilton Beach garantie limitée de 5 ans

Cette garantie s'applique aux produits achetés et utilisées 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 de cinq (5) ans à compter de la date d'achat d'origine. 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.

Hamilton Beach Brands, Inc.
4421 Waterfront Drive
Glen Allen
Virginia 23060
USA

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

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

1. Lea todas las instrucciones.
2. Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
3. Se requiere de una estrecha supervisión cuando el aparato se use cerca de niños. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
4. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
5. Para protegerse contra riesgos de descarga eléctrica, no sumerja la base, motor, cable o enchufe en agua u otro líquido.
6. Desconecte el cable de la toma cuando no esté en uso, antes de poner o quitar partes y antes de limpiar.
7. Evite contactar partes móviles.
8. No opere ningún aparato con cables o enchufe dañados o después de que el aparato funcione mal o se caiga o dañe de cualquier manera. El reemplazo del cable de suministro y las reparaciones deben ser efectuadas por el fabricante, su agente de servicio, o personas igualmente calificadas para poder evitar un peligro. Llame al número de servicio al cliente proporcionado para información sobre examinación, reparación o ajuste.
9. El uso de aditamentos no recomendados o vendidos por el fabricante del aparato, puede causar fuego, descarga eléctrica o lesión.
10. No use su procesador de alimentos si alguna pieza está quebrada.
11. No use el aparato en exteriores.\No deje que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o barra, o toque superficies calientes.
12. 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.
13. La cuchilla y el disco están afilados. Manéjelo con cuidado. Almacene lejos del alcance de los niños.
14. 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.
15. Asegúrese de que la tapa esté abrochada de manera segura en su lugar antes de usar el aparato.
16. Nunca meta el alimento en el ducto con la mano. Siempre use los empujadores de alimento.
17. No intente eliminar el mecanismo de entrebloqueo de la tapa.
18. Asegúrese que la cuchilla o disco se hayan detenido completamente antes de remover la tapa.
19. 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.
20. Verifique que no haya objetos en cercanía de los controles ni acerque sus manos a los controles antes de enchufar el cable en el tomacorriente de pared. Para desconectar, presione “STOP”; luego quite el enchufe del tomacorriente de pared.

21. 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.
22. El aparato no fue hecho para uso comercial, profesional o industrial. Fue diseñado y construido exclusivamente para uso casero solamente.
23. Nunca use el aparato por un periodo más largo o con una cantidad mayor de ingredientes de los recomendados por el fabricante del aparato.
24. 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.
25. No coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente o en un horno caliente.
26. No use el aparato para otros usos mas que para el que fue planeado.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

Otra Información de Seguridad para el Cliente

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

⚠ ADVERTENCIA **Peligro de Descarga Eléctrica:** Este aparato es provisto con un enchufe con conexión a tierra (3 clavijas) para reducir el riesgo de una descarga eléctrica. El enchufe calza únicamente en una dirección dentro de un tomacorriente con conexión a tierra. No elimine el propósito de seguridad del enchufe modificando el enchufe de ninguna manera o usando un adaptador. Si el enchufe no entra en la toma, haga que un electricista reemplace la toma.

La longitud del cable usado para este aparato fue seleccionado para reducir los riesgos de enredarse o tropezarse con un cable más largo. Si se necesita un cable más largo se puede usar una extensión aprobada. La clasificación eléctrica de la cable extensión debe ser igual o mayor que la clasificación del aparato. El cable de extensión debe ser del tipo de conexión a tierra con 3 cables. 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

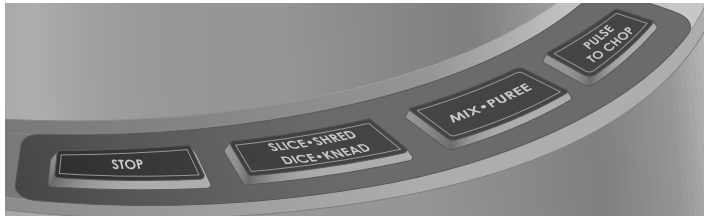
*Para ordenar partes:
US: 1.800.851.8900
www.hamiltonbeach.com
México: 01 800 71 16 100

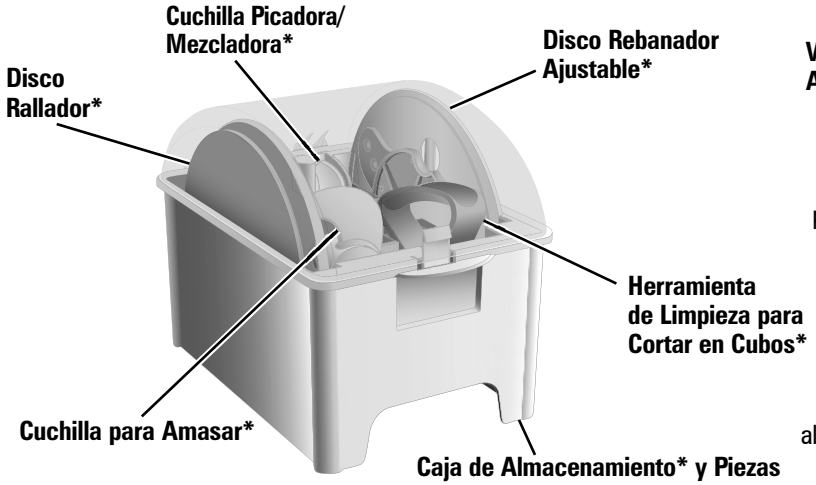
ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ: Desempaque el procesador y quite las protecciones de las cuchillas y discos para prevenir daños y rayones al tazón de trabajo. Tenga en cuenta que la rejilla para cortar en cubos removible caerá del disco para cortar en cubos cuando se da vuelta. Maneje la cuchilla y el disco cuidadosamente; están muy afilados. Lave todas las partes excepto la base en agua caliente y jabonosa. Enjuague, luego seque.

Caja de Almacenamiento, Piezas y Panel de Control

Si las luces del panel de control están titilando, entonces el procesador de alimentos todavía no se encuentra ensamblado correctamente. El brazo de bloqueo no se encuentra en su lugar o el empujador de alimentos grande no está colocado. Cuando todas las piezas se encuentren instaladas correctamente, las luces del panel de control se encenderán en forma continua. La unidad está lista para funcionar.

Panel de Control





Cuchilla para Amasar*
Se utiliza para mezclar pan, pizza y masa de galletas.

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

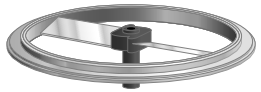
Disco Rebanador Ajustable*
Se utiliza para rebanar zanahorias, pepinos, papas, pepperoni, cebollas, pimientos, tomates y quesos refrescados.

Disco Rallador*
Se utiliza para rallar una variedad de alimentos tales como queso refrescado, zanahorias, repollo y papas.

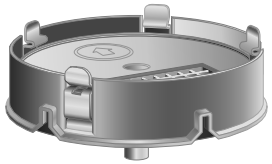
Montaje para Cortar en Cubos

NOTA: El disco para cortar y el disco para cortar en cubos siempre deben usarse juntos como un montaje único.

Disco para Cortar*



Disco para Cortar en Cubos* con Rejilla Removible*

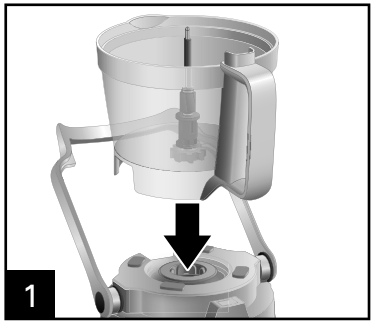


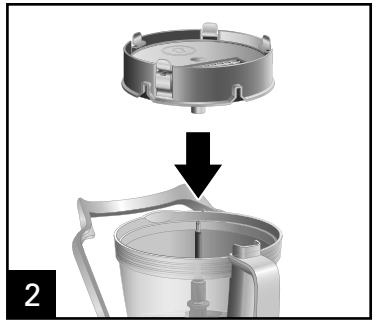
Se utiliza para preparar cubos de 1/2 pulgada (12 mm) de papas, tomates, remolachas, cebollas, pimientos, zanahorias y manzanas.

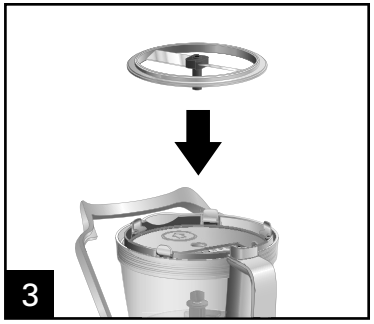
Almacene el montaje para cortar en cubos en el tazón de trabajo.

Cómo Usar el Montaje para Cortar en Cubos

⚠ ADVERTENCIA **Peligro de Laceración:** Manipule las cuchillas con mucho cuidado; son muy filosas. Presione STOP (detener) y desenchufe la unidad antes de colocar o quitar las cuchillas.

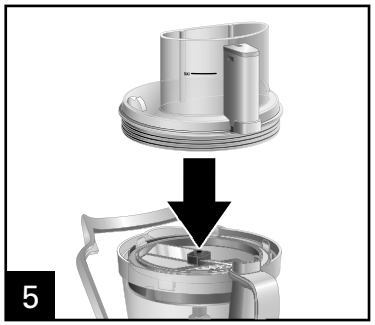


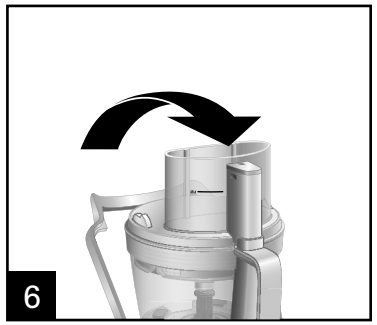


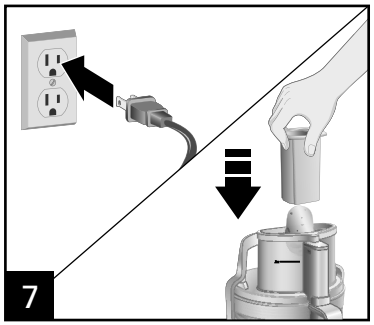


Coloque el tazón de trabajo en la base con la manija orientada hacia adelante. Para colocar el montaje para cortar en cubos, baje el disco para cortar en cubos sobre el eje del motor, verificando que la rejilla removible se encuentre al lado de la manija. Luego baje el disco para cortar sobre el eje del motor hasta que quede alineado con el disco para cortar. **CONSEJO:** Cuando utilice el ducto de alimentos para cortar en cubos, rebanar o rallar, asegúrese de que no haya otras cuchillas en el fondo del tazón de trabajo.

Fije las cuatro trabas del disco para cortar en cubos en su lugar.







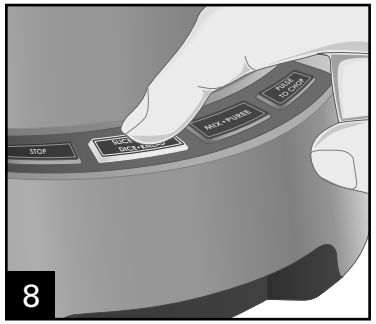
Coloque la tapa sobre el tazón de modo que el ducto quede alineado con la manija. Levante el brazo de bloqueo sobre el tazón y trábelo en su lugar.

Coloque el empujador de alimentos grande en el ducto de alimentos. Agregue los alimentos y utilice los empujadores mediano o pequeño para cortar en cubos.

NOTA: La unidad no funcionará a menos que el brazo se bloqueo se encuentre trabado en su lugar sobre el tazón y el empujador de alimentos grande esté introducido.

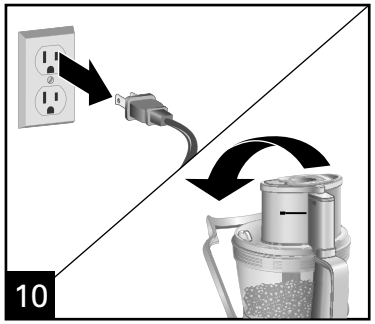
Cómo Usar el Montaje para Cortar en Cubos (cont.)

NOTA: Las piezas para corte en cubos tienen un código de color verde para recordarle de utilizar el empujador mediano cuando corte en cubos y la herramienta de limpieza verde para limpiar la parrilla.



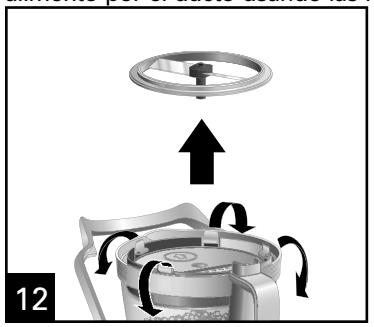
Presione el botón DICE (cortar en cubos). Para mejores resultados, utilice el empujador de alimentos mediano o pequeño.

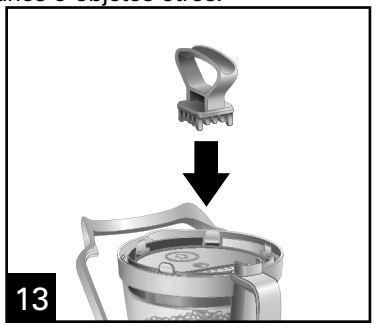
⚠ ADVERTENCIA **Peligro de Laceración**: Siempre use el empujador de alimento para ingresar alimento en el ducto. Nunca empuje el alimento por el ducto usando las manos o objetos otros.

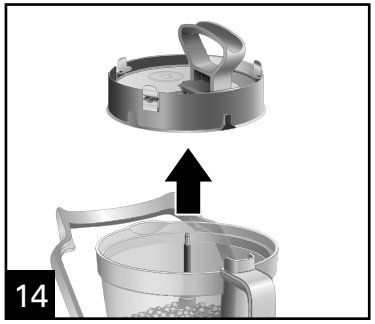


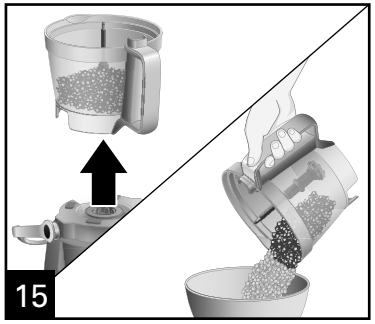
Cuando haya finalizado, presione STOP (detener) y desenchufe. Presione el brazo de bloqueo hacia atrás para destrabarlo y bájelo hacia el mostrador.

Quite la tapa del tazón.





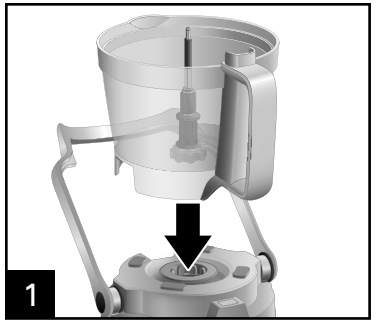


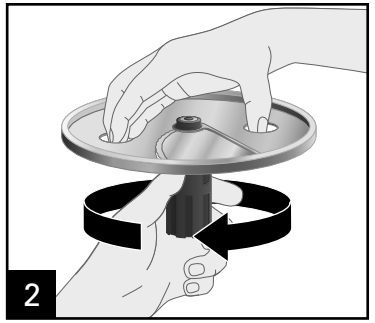


Destrabe los cuatro ganchos de metal. Con cuidado quite el disco para cortar. Utilice la herramienta de limpieza para presionar los alimentos desde la parrilla para cortar cubos dentro del tazón. Quite el disco para cortar cubos del eje del motor tomando los ganchos de metal.

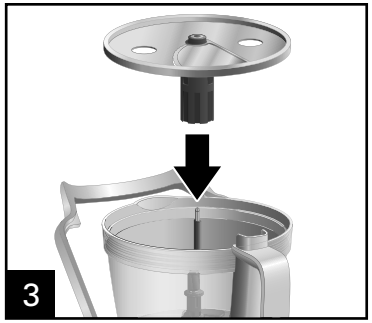
Cómo Utilizar el Disco Rebanador Ajustable

⚠ ADVERTENCIA Peligro de Laceración:
Manipule las cuchillas con mucho cuidado; son muy filosas. Presione STOP (detener) y desenchufe la unidad antes de colocar o quitar las cuchillas.

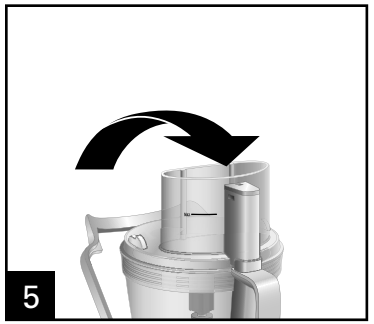




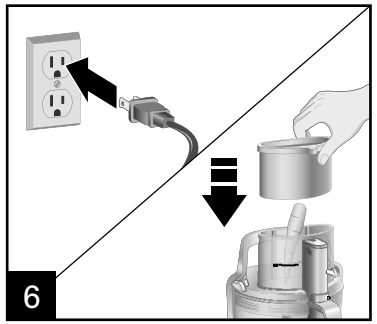
Coloque el tazón de trabajo en la base con la manija orientada hacia adelante. Ajuste el disco hasta alcanzar el grosor deseado girando la varilla de ajuste. Hay 14 posiciones de ajuste, desde 1/32" a 1/4" (0.8 a 6 mm) de grosor.



Con cuidado coloque el disco en el eje del motor. Coloque la tapa sobre el tazón de trabajo. **CONSEJO:** Verifique que no haya otras cuchillas en el fondo del tazón de trabajo.



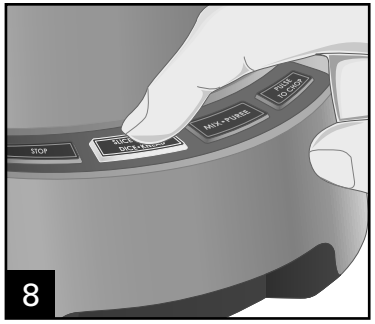
Levante el brazo de bloqueo sobre el tazón y trábelo en su lugar.



NOTA: La unidad no funcionará a menos que el empujador de alimentos grande esté colocado y el brazo de bloqueo esté trabado en su lugar en el tazón.

Para alimentos más pequeños y finos: Coloque el empujador de alimentos grande en su lugar. Coloque los alimentos en el tubo abierto más pequeño y use el empujador de alimentos chico para empujar los alimentos. Para alimentos más grandes: Mantenga los empujadores grande, mediano y pequeño juntos. **NOTA:** La unidad no funcionará hasta que el empujador de alimentos grande se enganche con el bloqueo de protección. No coloque alimentos por encima de la línea MAX de llenado.

Cómo Utilizar el Disco Rebanador Ajustable (cont.)

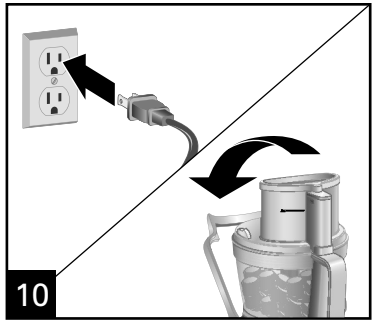


8

9

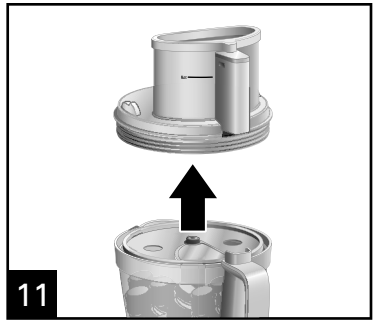
Presione el botón SLICE (rebanar). **NOTA:** Si se quita el empujador grande, se recordará la última configuración. Esta configuración titilará. Para comenzar a rebanar de nuevo, simplemente introduzca el empujador grande.

⚠ ADVERTENCIA **Peligro de Laceración:** Siempre use el empujador de alimento para ingresar alimento en el ducto. Nunca empuje el alimento por el ducto usando las manos o objetos otros.



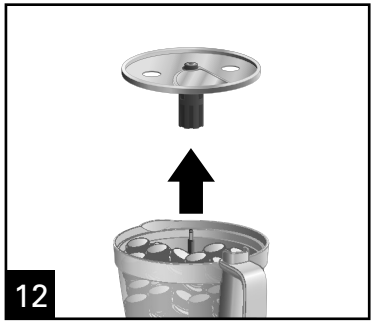
10

Cuando haya finalizado, presione STOP (detener) y desenchufe. Presione el brazo de bloqueo hacia atrás para destrabarlo y bájelo hacia el mostrador.

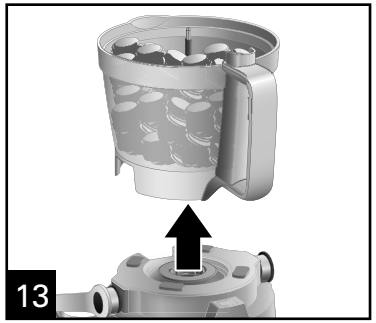


11

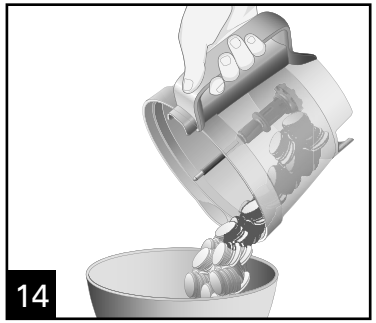
Quite la tapa.



12



13

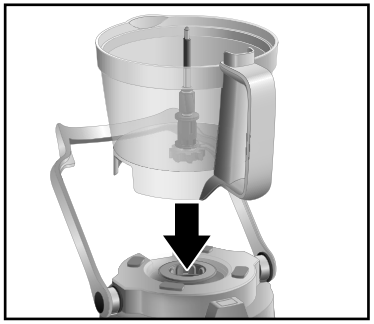


14

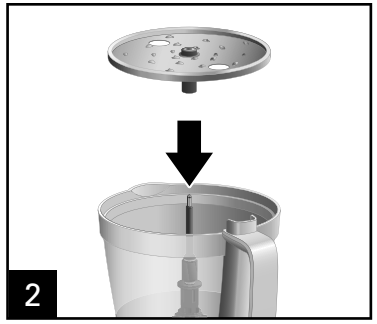
Con cuidado quite el disco del eje del motor utilizando los orificios para dedos.

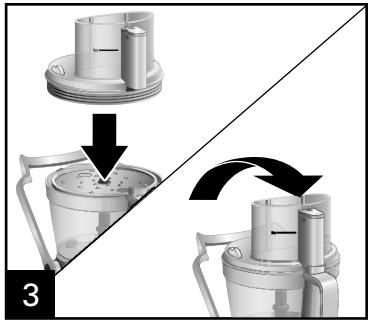
Cómo Utilizar el Disco Rallador

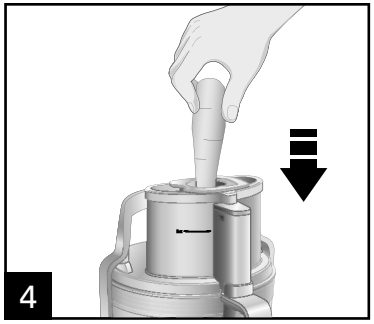
⚠ ADVERTENCIA Peligro de Laceración: Manipule las cuchillas con mucho cuidado; son muy filosas. Presione STOP (detener) y desenchufe la unidad antes de colocar o quitar las cuchillas.



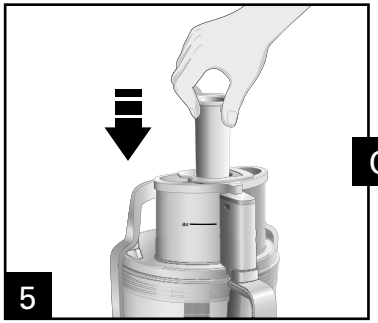
Coloque el tazón de trabajo en la base con la manija orientada hacia adelante.



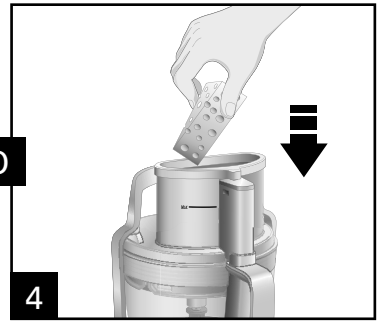


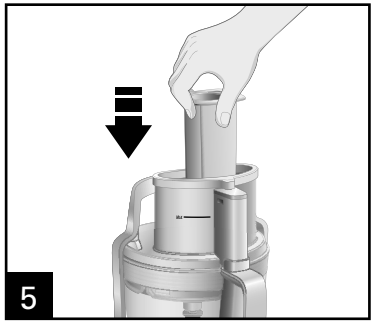


Con cuidado coloque el disco en el eje del motor. Coloque la tapa sobre el tazón de modo que el ducto quede alineado con la manija. Levante el brazo de bloqueo sobre el tazón y trábelo en su lugar. **CONSEJO:** Verifique que no haya otras cuchillas en el fondo del tazón de trabajo.



O



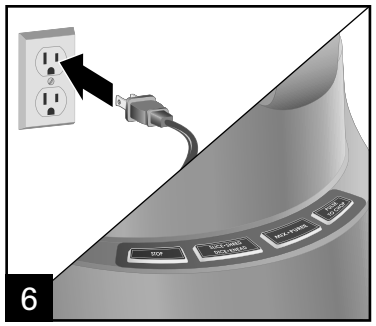


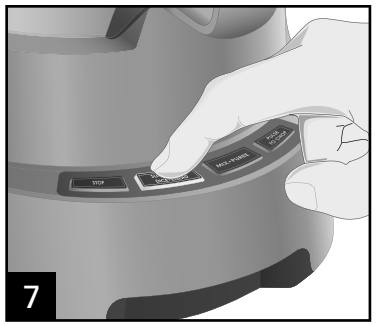
Para alimentos más pequeños y finos: Coloque el empujador de alimentos grande en su lugar. Coloque los alimentos en el tubo abierto más pequeño y use el empujador de alimentos chico para empujar los alimentos. **NOTA:** Los quesos blandos como el mozzarella deberían colocarse en el congelador por 30 minutos antes de procesarse para garantizar que estén lo suficientemente firmes para rallarlos.

Para alimentos más grandes: Mantenga los empujadores grande, mediano y pequeño juntos. **NOTA:** La unidad no funcionará hasta que el empujador de alimentos grande se enganche con el bloqueo de protección. No coloque alimentos por encima de la línea MAX de llenado.

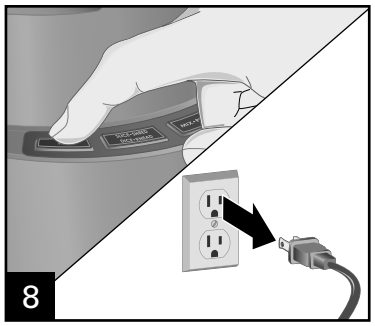
⚠ ADVERTENCIA Peligro de Laceración: Siempre use el empujador de alimento para ingresar alimento en el ducto. Nunca empuje el alimento por el ducto usando las manos o objetos otros.

Cómo Utilizar el Disco Rallador (cont.)



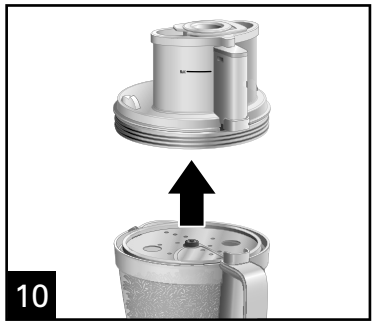


Presione el botón SHRED (rallar).

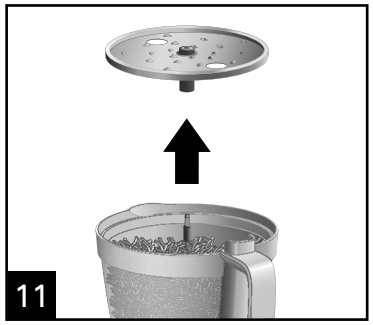


Cuando haya finalizado, presione STOP (detener) y desenchufe.

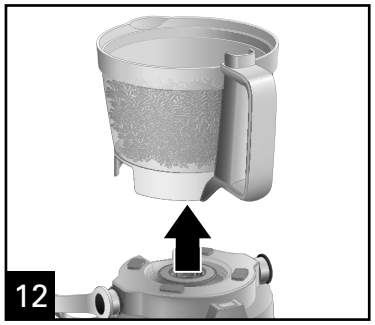
Presione el brazo de bloqueo hacia atrás para destrabarlo y bájelo hacia el mostrador.

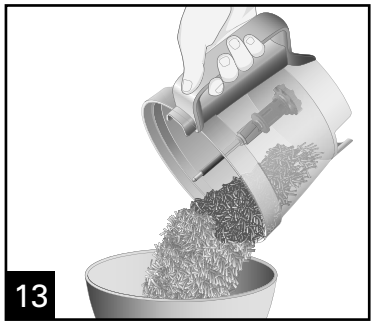


Quite la tapa.



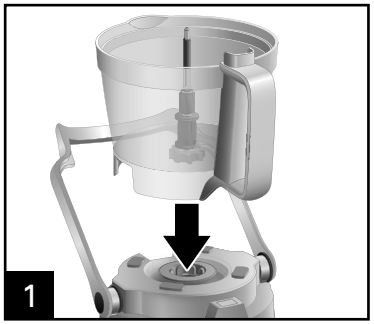
Con cuidado quite la cuchilla del eje del motor utilizando los orificios para dedos.



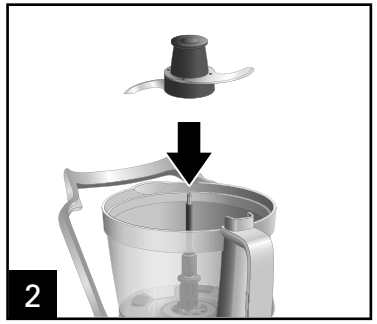


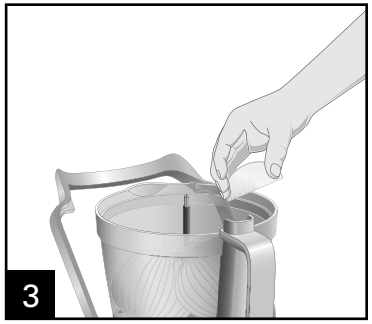
Cómo Utilizar la Cuchilla Picadora/Mezcladora

⚠ ADVERTENCIA Peligro de Laceración: Manipule las cuchillas con mucho cuidado; son muy filosas. Presione STOP (detener) y desenchufe la unidad antes de colocar o quitar las cuchillas.

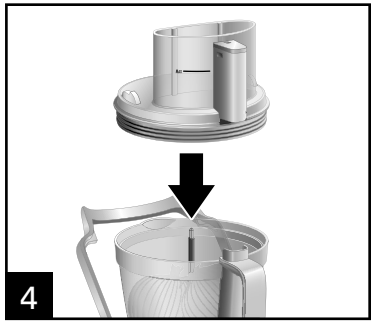


Coloque el tazón de trabajo en la base con la manija orientada hacia adelante. Con cuidado deslice la cuchilla en el eje del motor. **NOTA:** Haga funcionar utilizando sólo una cuchilla o disco por vez.





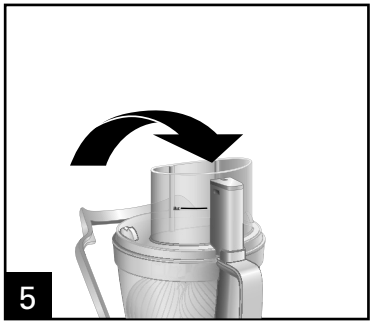
Coloque los alimentos que va a picar/mezclar en el tazón.

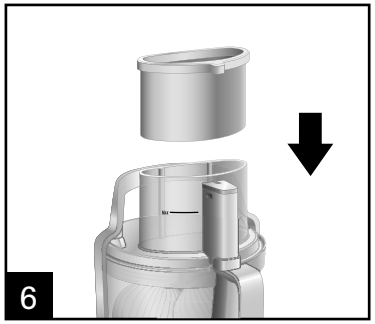


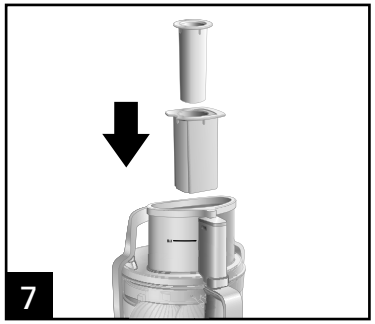
Coloque la tapa sobre el tazón de modo que el ducto quede alineado con la manija.

Coloque los empujadores de alimentos en el ducto de alimentos. La unidad no funcionará hasta que el empujador de alimentos grande se enganche con el bloqueo de protección. No coloque alimentos por encima de la línea MAX de llenado.

⚠ ADVERTENCIA Peligro de Laceración: Siempre use el empujador de alimento para ingresar alimento en el ducto. Nunca empuje el alimento por el ducto usando las manos o objetos otros.

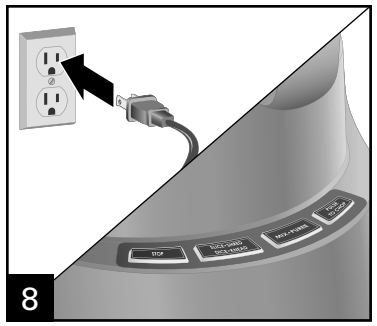




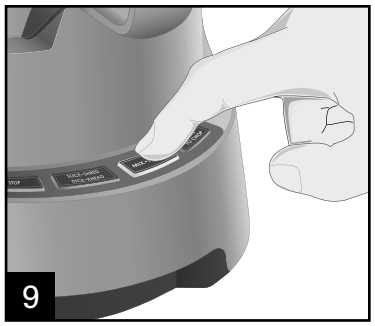


Levante el brazo de bloqueo sobre el tazón y trábelo en su lugar. **NOTA:** La unidad no funcionará a menos que el brazo de bloqueo se encuentre trabado en su lugar sobre el tazón y el empujador de alimentos grande esté introducido.

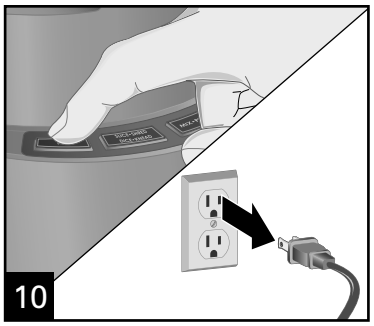
Cómo Utilizar la Cuchilla Picadora/Mezcladora (cont.)



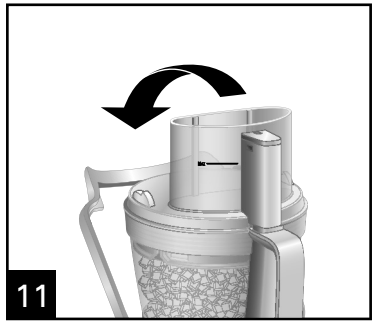
Si las luces del panel de control están titilando, entonces el procesador de alimentos no se encuentra ensamblado correctamente. El brazo de bloqueo no se encuentra en su lugar o el empujador de alimentos grande no está colocado. Cuando todas las piezas se encuentren instaladas correctamente, las luces del panel de control se encenderán en forma continua. La unidad está lista para funcionar.



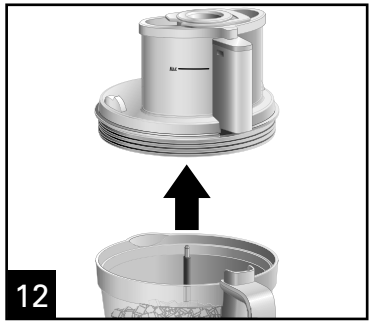
Presione MIX/PUREE (mezclar/hacer puré), o para tener más control utilice el botón PULSE TO CHOP (pulsar para picar).



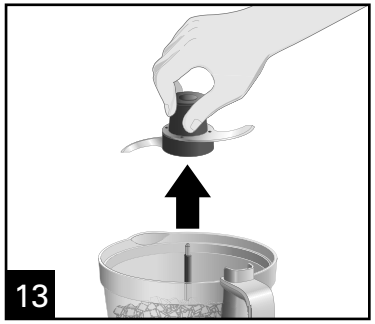
Cuando haya finalizado, presione STOP (detener) y desenchufe.



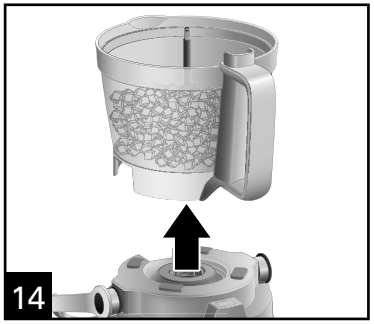
Presione el brazo de bloqueo hacia atrás para destrabarlo y bájelo hacia el mostrador.



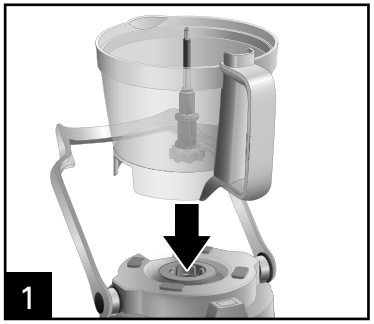
Quite la tapa.



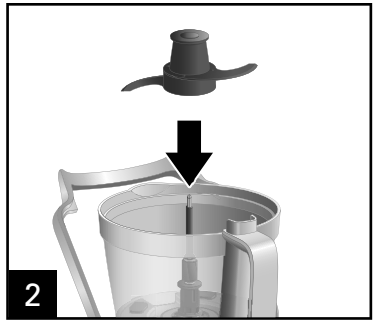
Con cuidado quite la cuchilla del eje del motor.



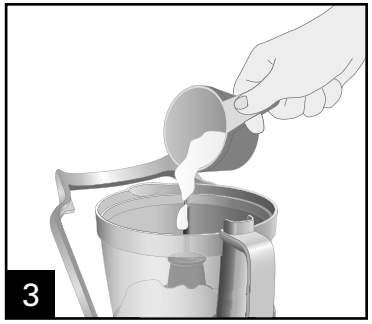
Cómo Utilizar la Cuchilla para Amasar

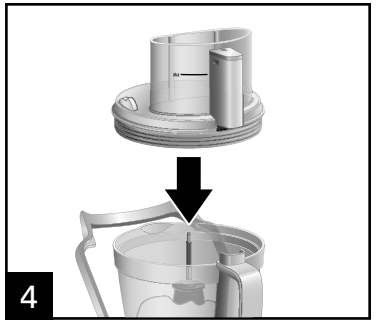


Coloque el tazón de trabajo en la base con la manija orientada hacia adelante.

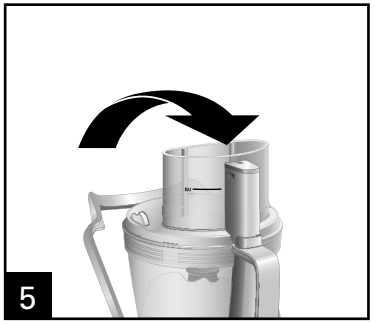


Con cuidado deslice la cuchilla en el eje del motor. **NOTA:** Haga funcionar utilizando sólo una cuchilla o disco por vez.

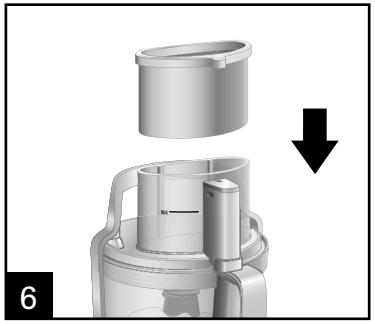




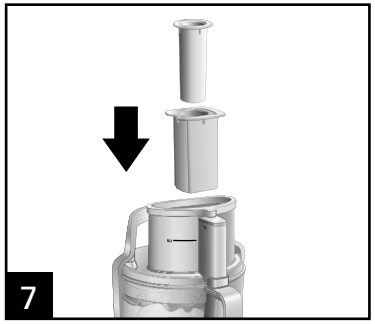
Coloque la tapa sobre el tazón de modo que el ducto quede alineado con la manija.



Levante el brazo de bloqueo sobre el tazón y trábelo en su lugar.



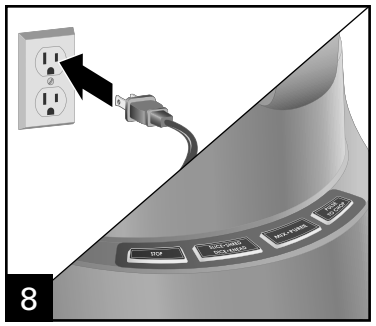
Coloque los empujadores de alimentos en el ducto de alimentos.



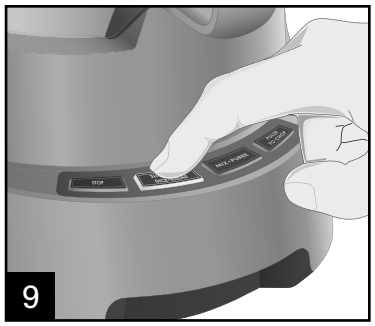
NOTA: La unidad no funcionará hasta que el empujador de alimentos grande se enganche con el bloqueo de protección. No coloque alimentos por encima de la línea MAX de llenado.

⚠ ADVERTENCIA **Peligro de Laceración:** Siempre use el empujador de alimento para ingresar alimento en el ducto. Nunca empuje el alimento por el ducto usando las manos o objetos otros.

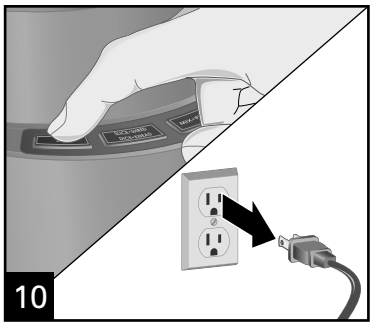
Cómo Utilizar la Cuchilla para Amasar (cont.)



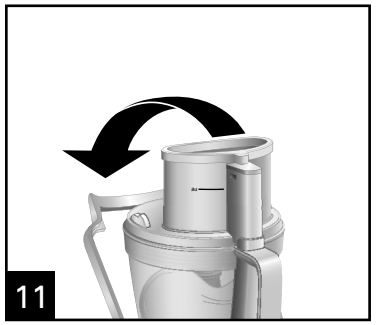
Si las luces del panel de control están titilando, entonces el procesador de alimentos no se encuentra ensamblado correctamente. El brazo de bloqueo no se encuentra en su lugar o el empujador de alimentos grande no está colocado. Cuando todas las piezas se encuentren instaladas correctamente, las luces del panel de control se encenderán en forma continua. La unidad está lista para funcionar.



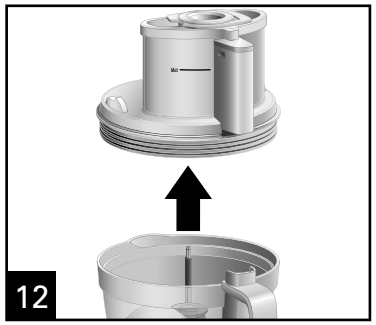
Presione el botón KNEAD (amasar) y procese siguiendo su receta.



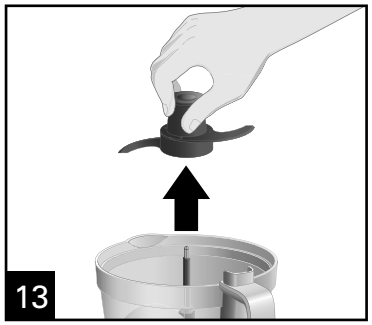
Cuando haya finalizado, presione STOP (detener) y desenchufe.



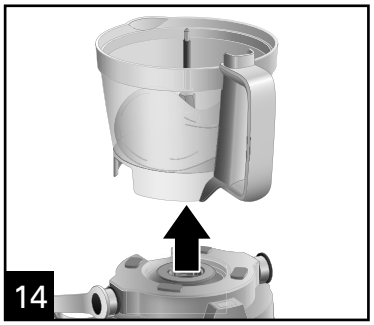
Presione el brazo de bloqueo hacia atrás para destrabarlo y bájelo hacia el mostrador.



Quite la tapa.



Con cuidado quite la cuchilla del eje del motor.



Consejos y Técnicas

- Para una consistencia más uniforme, comience con pedazos de alimento que sean similares en tamaño. Corte el alimento en pedazos de 1 pulgada (2.5 cm) antes de procesar con la cuchilla de picado/mezclado y deje espacio en el tazón para que se mueva el alimento.
- Este procesador de alimentos es excelente para cortar, cortar en cubitas, mezclar, rebanar o rallar la mayoría de los alimentos. Sin embargo, para mantener un desempeño máximo, no use su procesador de alimentos para lo siguiente: moler granos, granos de café o especias; rebanar carne congelada; amasar masa; o triturar hielo.
- Cuando corte alimentos, empujando poco a poco producirá mejores resultados.
- El tiempo de funcionamiento dependerá de la cantidad de alimento a ser procesada. La mayoría de los alimentos pueden ser rebanados, cortados en cubitos, picados o rallados en segundos. Si la unidad es usada por un período de tiempo prolongado, deje que el procesador descanse por unos 4 minutos antes de continuar.
- No haga puré o masa vegetales almidonados como papas ya que pueden ser fácilmente sobre-procesadas y se volverán gomosas.
- Para rebanar o rallar queso, use sólo quesos duros como Cheddar o suizo que haya sido enfriado durante por lo menos 30 minutos. El queso debe procesarse inmediatamente después de retirarse del refrigerador. Los quesos blandos como el mozzarella debe pueden colocarse en el congelador por 30 minutos antes de procesarse para garantizar que estén lo suficientemente firmes para poder rallarlos.
- El disco rebanador ajustable puede rebanar alimentos desde 1/32 pulgadas (0.8 mm) hasta 1/4 pulgadas (6 mm).

Tablas de Procesamiento

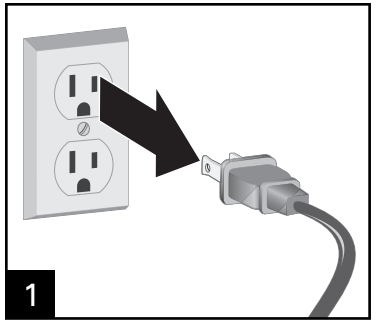
Cuando utilice accesorios, no procese más allá del nivel máximo (MAX LEVEL) del tazón de trabajo.

ADITAMENTO	ALIMENTOS
Cuchilla Picadora/ Mezcladora	Cortar: Nueces, carne, ajo, cebollas, pimientos, apio, hierbas, pan (para migajas), galletas Picar/Puré: Verduras, frutas Mezclar: Aderezos de ensalada Puré: Sopas, salsas Rallar: Queso como el parmesano (refrigerado)
Disco Rebanar	Pepinos, manzanas, champiñones, zanahorias, papas, repollo, tomates, peperoni, pimientos, rábanos, quesos duros (refrigerados)
Disco para Rallar	Repollo, papas, zanahorias, queso (refrigerado)
Disco para Cortar en Cubos	Papas, tomates, cebollas, pimientos, remolachas, zanahorias, pepinos y manzanas.

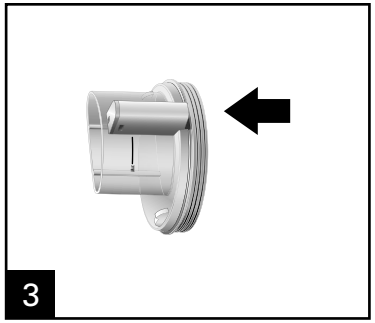
Cuidado y Limpieza

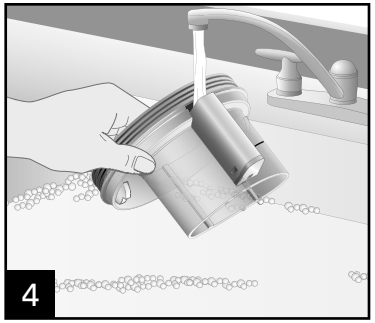
⚠ ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica:
Desconecte la energía antes de limpiar. No sumerja el cable, el enchufe o la base en agua o en cualquier otro líquido.

⚠ ADVERTENCIA Peligro de Laceración:
Manipule las cuchillas y discos con mucho cuidado; son muy filosos.



Limpie la base, perilla de control, y cable con un trapo o esponja húmeda. Si fuera necesario, use un limpiador suave no abrasivo.





NOTA: Si quedan restos de alimentos atrapados en la parte trasera del ducto de alimentos, coloque las aberturas de los lados del recinto debajo de agua corriente para eliminar los restos antes de colocarlo en el lavavajillas.

RESISTENTE AL LAVAVAJILLAS

No utilice la configuración “SANI” cuando la lave en el lavavajillas. Las temperaturas del ciclo “SANI” pueden dañar su producto. Todas las piezas desmontables también pueden lavarse en el fregadero con agua caliente jabonosa. Tenga cuidado al lavar la cuchilla picadora/mezcladora y el disco para rebanar/rallar de corte.

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

Tiempos de Procesamiento

TIPO DE CUCHILLA	ALIMENTO RECOMENDADO	TIEMPO DE PROCESAMIENTO RECOMENDADO	CANTIDAD RECOMENDADA
Cuchilla para Amasar	Masa de pan	1 1/2–2 minutos	3 tazas (375 g) de harina para pan, 2 cucharadas (30 ml) de aceite, 1 taza (237 ml) de agua, 1 paquete (21 g) de levadura
	Masa para pizza	1 1/2–2 minutos	3 tazas (360 g) de harina para todo propósito, 1 cucharadita (5 ml) de azúcar, 2 cucharadas (30 ml) de aceite, 1 taza (237 ml) de agua, 1 paquete (21 g) de levadura, 1 cucharadita (5 ml) de sal
Cuchilla Picadora/ Mezcladora	Garbanzos/hummus	1 1/2–2 minutos	Una lata de 15 onzas (425 g)
	Granos para harina	2–3 minutos	1 taza (200 g)
	Mantequilla de nueces	5–7 minutos	250 g
	Nueces (picadas)	20–25 segundos	250 g
	Cebollas	5 pulsos (10–15 segundos)	Una cebolla de 3 a 4 pulgadas de diámetro, aprox. 200 g
	Queso Parmesano	60–75 segundos	140 g
	Perejil o cilantro	10 pulsos (20–30 segundos)	20 g
	Pesto	2–3 minutos	4 tazas (210 g) de albahaca, 1 taza (140 g) de piñones, 4 dientes de ajo, 1 taza (237 ml) de aceite de oliva, 1 taza (110 g) de queso parmesano rallado, 1 cucharadita (5 ml) de sal
	Base de pastel o masa de galletas	45–60 segundos	3 tazas (375 g) de harina para todo propósito, 1 cucharadita (5 ml) de sal, 1 taza (237 ml) de mantequilla, 1/4 taza (59 ml) de agua
	Sopa de puré	1–2 minutos	4 tazas (946 ml)

NOTA: Para todos los tipos de cuchillas, no supere los 3 minutos por ciclo de procesamiento. Deje enfriar el artefacto durante 1 minuto entre ciclos.

Tiempos de Procesamiento (cont.)

TIPO DE CUCHILLA	ALIMENTO RECOMENDADO	TIEMPO DE PROCESAMIENTO RECOMENDADO	CANTIDAD RECOMENDADA
Disco Rallador	Repollo	5–10 segundos por cuña	1 cuña, aprox. 100 g
	Zanahorias	5–10 segundos por zanahoria	2 grandes, aprox. 140 g
	Queso duro	5–10 segundos por trozo	1 trozo, aprox. 140 g
	Papas	5–10 segundos por mitad de papa	1 mitad, 75–80 g
Disco Rebanador Ajustable	Pepinos	5–10 segundos por pepino	1 pepino, 250–300 g
	Huevos	5–10 segundos por huevo	1 huevo duro (60–70 g)
	Pepperoni	5–10 segundos por unidad	1 unidad, 227 g
	Papas	5–10 segundos por mitad de papa	1 mitad, 75–80 g
	Tomates	5–10 segundos por mitad de tomate	1 mitad, 90-100 g
Montaje para Cortar en Cubos	Zanahorias	5–10 segundos por zanahoria	2 grandes, aprox. 140 g
	Huevos	5–10 segundos por huevo	1 huevo duro (60–70 g)
	Cebollas	5–10 segundos por mitad de cebolla	1 mitad, aprox. 100 g
	Papas	5–10 segundos por mitad de papa	1 mitad, 75–80 g
	Tomates	5–10 segundos por mitad de tomate	1 mitad, 90-100 g

NOTA: Para todos los tipos de discos, no supere el nivel máximo para cortar cubos (DICING MAX) del tazón indicado en el tazón de trabajo.

Alimento de Procesamiento

ALIMENTO	CUCHILLA O DISCO	PROCESO
Manzanas	Disco rebanador ajustable	SLICE (rebanar)
	Montaje para cortar en cubos	DICE (cortar en cubos)
Alimentos para bebés	Cuchilla picadora/mezcladora	PUREE (hacer puré)
Masa de pan	Cuchilla para amasar	KNEAD (amasar)
Repollos	Disco rallador	SHRED (rallar)
Mezclas para pastel	Cuchilla para amasar	MIX (mezclar)
Zanahorias	Disco rebanador ajustable	SLICE (rebanar)
	Montaje para cortar en cubos	DICE (cortar en cubos)
	Disco rallador	SHRED (rallar)
Galletas picadas	Cuchilla picadora/mezcladora	CHOP (picar)
Masas de galletas	Cuchilla para amasar	MIX (mezclar)
Galletas integrales picadas	Cuchilla picadora/mezcladora	CHOP (picar)
Pepinos	Disco rebanador ajustable	SLICE (rebanar)
	Montaje para cortar en cubos	DICE (cortar en cubos)
Dips/salsas	Cuchilla picadora/mezcladora	PULSE (pulsar)
Huevos duros	Disco rebanador ajustable	SLICE (rebanar)
	Cuchilla picadora/mezcladora	CHOP (picar)
	Montaje para cortar en cubos	DICE (cortar en cubos)
Postres congelados	Cuchilla picadora/mezcladora	MIX (mezclar)
Granos para moler	Cuchilla picadora/mezcladora	CHOP (picar)
Quesos duros, quesos Parmesanos	Disco rebanador ajustable	SLICE (rebanar)
	Cuchilla picadora/mezcladora	CHOP (picar)
	Disco rallador	SHRED (rallar)
Hierbas	Cuchilla picadora/mezcladora	PULSE (pulsar)
Hummus/garbanzos	Cuchilla picadora/mezcladora	PUREE (hacer puré)
Mayonesas	Cuchilla picadora/mezcladora	MIX (mezclar)

ALIMENTO	CUCHILLA O DISCO	PROCESO
Mantequillas de nuez	Cuchilla picadora/mezcladora	CHOP (picar) o PUREE (hacer puré)
Frutos secos	Cuchilla picadora/mezcladora	PULSE (pulsar)
Cebollas	Disco rebanador ajustable	SLICE (rebanar)
	Cuchilla picadora/mezcladora	PULSE (pulsar)
	Montaje para cortar en cubos	DICE (cortar en cubos)
Pepperoni	Disco rebanador ajustable	SLICE (rebanar)
Pesto	Cuchilla picadora/mezcladora	CHOP (picar) o PUREE (hacer puré)
Bases de pastel	Cuchilla picadora/mezcladora	MIX (mezclar) o PULSE (pulsar)
Masa para pizza	Cuchilla para amasar	KNEAD (amasar)
Papas	Disco rebanador ajustable	SLICE (rebanar)
	Montaje para cortar en cubos	DICE (cortar en cubos)
	Disco rallador	SHRED (rallar)
Aderezos para ensalada/ Adobos	Cuchilla picadora/mezcladora	MIX (mezclar)
Salsas	Montaje para cortar en cubos	DICE (cortar en cubos)
Smoothies	Cuchilla picadora/mezcladora	PUREE (hacer puré)
Quesos blandos	Cuchilla picadora/mezcladora	CHOP (picar) o PUREE (hacer puré)
Sopas	Cuchilla picadora/mezcladora	CHOP (picar) o PUREE (hacer puré)
Tomates	Disco rebanador ajustable	SLICE (rebanar)
	Montaje para cortar en cubos	DICE (cortar en cubos)
Vegetales	Disco rebanador ajustable	SLICE (rebanar)
	Cuchilla picadora/mezcladora	CHOP (picar)
	Montaje para cortar en cubos	DICE (cortar en cubos)
	Disco rallador	SHRED (rallar)
Crema batida	Cuchilla picadora/mezcladora	MIX (mezclar)

Resolviendo Problemas

PROBLEMA	PROBABLE CAUSA/SOLUCIÓN
La unidad no funciona a ninguna velocidad o Pulso.	• ¿Está conectada la unidad? ¿Funciona la toma? • ¿La tapa se halla trabada en su lugar? Vea las secciones de Cómo Usar. Coloque la tapa sobre el tazón, asegurándose de alinear el pico vertedor de la tapa con el pico vertedor del tazón. • ¿El empujador de alimentos grandes en el ducto de alimentos? El empujador de alimentos grandes debe encontrarse en el ducto de alimentos para poder funcionar. • ¿El ducto de alimentos se encuentra demasiado lleno? No coloque alimentos por encima de la línea MAX de llenado. El empujador de alimentos grandes debe encontrarse en el ducto de alimentos para poder funcionar.
El alimento no es rebanado o deshebrado uniformemente.	• El empacar mucho alimento en el ducto de alimentos o empujar demasiado duro con el empujador de alimentos puede causar que el alimento procesado sea rebanado o deshebrado irregularmente. Consulte las tablas de procesamiento por tamaños y cantidades recomendadas. • Cuando procese vegetales altos y finos, utilice el ducto pequeño o mediano para mantener los alimentos en posición vertical.
La unidad se detiene y no se vuelve a encender.	• ¿La tapa se halla trabada en su lugar? Ver las secciones “Cómo utilizar”. Coloque la tapa sobre el tazón de trabajo, asegurándose de alinear el pico vertedor de la tapa con el pico vertedor del tazón de trabajo. • La unidad cuenta con un dispositivo térmico de reconfiguración, como se indica en el cable de energía. • ¿Está aún funcionando la toma? Revísela conectando una lámpara u otro aparato que funcione. Puede que haya sobrecargado el circuito y volado un fusible o botado el interruptor de circuito. • Presione STOP (detener), desenchufe, deje reposar por 15 minutos, y luevo vuelva a encender. • Si ninguna de estas sugerencias corrigen el problema, NO intente reparar la unidad. Llame al número de Servicio.
La unidad huele a quemado.	• Puede haber un residuo del proceso de fabricación aún en el motor, causando un ligero olor durante el uso inicial. Esto desaparecerá. Si aparece un fuerte olor o un humo visible, desconecte la unidad INMEDIATAMENTE y llame al número de Servicio al Cliente.
El motor parece débil.	• ¿Está usando el tamaño y cantidad de alimento recomendado a ser procesado? Consulte las tablas de procesamiento para tamaños de alimento y velocidades recomendados.
El queso no queda bien rallado.	• El queso debe procesarse inmediatamente después de retirarse del refrigerador. Los quesos blandos como el mozzarella debe pueden colocarse en el congelador por 30 minutos antes de procesarse para garantizar que estén lo suficientemente firmes para poder rallarlos.

Resolviendo Problemas (cont.)

PROBLEMA	PROBABLE CAUSA/SOLUCIÓN
Los vegetales no quedan bien rallados o rebanados.	• Guarde los vegetales con un contenido elevado de agua en el refrigerador antes de procesarlos. Los vegetales que se encuentran a temperatura ambiente no son tan firmes y no pueden procesarse tan bien.
Partículas de alimentos pegadas en la parte trasera del ducto de alimentos.	• Coloque la parte trasera del ducto de alimentos debajo de agua corriente para eliminar los restos antes de colocarlo en la lavavajillas.
La tapa no queda nivelada respecto del tazón de trabajo.	• El montaje para cortar en cubos no está instalado correctamente. Ver la sección “Cómo utilizar” en la página 68. • Los ganchos no están trabados en el montaje para cortar en cubos. Quite la tapa. Trabe los cuatro ganchos de metal en el montaje para cortar en cubos. Coloque la tapa en el tazón de trabajo y mueva el brazo de bloqueo hacia arriba y trabe en su lugar.
Las luces del panel de control están titilando.	• El brazo de bloqueo o el empujador grande no se encuentran correctamente colocados en su lugar. • Presione STOP (detener), desenchufe, deje reposar por 15 minutos, y luevo vuelva a encender.

Recetas para el Montaje para Cortar en Cubos

Buñuelos de Manzana

Ingredientes:

2 manzanas grandes peladas y sin centro
2 tazas (473 ml) de harina para todo propósito
1/4 taza (59 ml) de azúcar blanca
1 cucharada (15 ml) de polvo para hornear
1/2 cucharadita (2.5 ml) de nuez moscada molida
1/4 cucharadita (1.3 ml) de canela molida
1 cucharadita (5 ml) de sal
2 huevos grandes
1 taza (237 ml) de leche
1/2 taza (118 ml) de azúcar impalpable para espolvorear

Instrucciones:

1. Caliente el aceite a 375°F (191°C) en la freidora.
2. Ensamble el procesador de alimentos con el montaje para cortar en cubos. Corte las manzanas en cubos. Separe.
3. En un tazón mediano, mezcle la harina, el azúcar, el polvo para hornear, la nuez moscada, la canela y la sal.
4. En otro tazón pequeño, bata los huevos y la leche. Vierta la mezcla de leche en la mezcla de harina hasta que quede homogéneo. Incorpore las manzanas.
5. Utilizando una cuchara pequeña (alrededor de 2 cucharadas [30 ml]), con cuidado coloque 6 buñuelos por vez dentro del aceite precalentado.
6. Cocine de 3 a 4 minutos. Dé vuelta para lograr una cocción pareja en ambos lados.
7. Deje escurrir sobre toallas de papel y espolvoree con azúcar impalpable. Sírvalos calientes.

Rendimiento: 24

Ensalada de huevo clásica

Ingredientes:

12 huevos duros enfriados y pelados
1/2 taza (118 ml) de mayonesa
1/4 taza (59 ml) de aderezo dulce de encurtidos
2 cucharadas (30 ml) de mostaza picante
2 cucharaditas (10 ml) de sal
1/4 cucharadita (2.5 ml) de pimienta negra

Instrucciones:

1. Ensamble el procesador de alimentos con el montaje para cortar en cubos. Corte los huevos en cubos.
2. En un tazón mediano, mezcle la mayonesa, el aderezo dulce, la mostaza, la sal y la pimienta. Agregue los huevos con suavidad.
3. Refrigere hasta servir.

Rendimiento: 4 a 6

Consejo de cocina: Para servir como un sándwich abierto, comience con una rebanada de pan sustancioso, coloque rúcula, ensalada de huevo y espolvoree con tocino cocido picado.

Recetas para el Montaje para Cortar en Cubos (cont.)

Salsa fresca y picante

Ingredientes:

1 diente de ajo
1 pimiento picante (jalapeño o serrano) sin tallo
1/4 taza (59 ml) de cilantro
4 tomates grandes
1 cebolla pelada
1/2 cucharadita (2.5 ml) de comino
1 cucharada (15 ml) de jugo de lima
Sal y pimienta a gusto
Salsa picante opcional

Instrucciones:

1. Ensamble el procesador de alimentos con la cuchilla picadora/mezcladora en el tazón de trabajo. Con el procesador en funcionamiento, coloque el ajo y el pimiento picante a través del ducto de alimentos y píquelos hasta que queden bien picados. Raspe los lados del tazón de trabajo si fuera necesario. Detenga el procesador. Agregue cilantro y presione pulsar hasta que esté picado en forma gruesa.
2. Quite la cuchilla picadora/mezcladora e introduzca el montaje para cortar en cubos. Corte los tomates y la cebolla en cubos.
3. En un tazón grande, mezcle el comino, el jugo de lima, la sal y la pimienta. Tranfiera la mezcla del tazón de trabajo al tazón de mezcla. Revuelva hasta mezclar bien. Agregue salsa picante si lo desea.

Rendimiento: 6 a 8

Gazpacho

Ingredientes:

1 pimiento picante (jalapeño o serrano) sin tallo
1 diente de ajo
1 paquete (.6 oz. [17 g]) de albahaca fresca, sólo hojas
2 libras (908 g) de tomates medianos
1 pepino mediano pelado
1 pimiento amarillo mediano sin semillas
1/4 de cebolla roja mediana
1 taza (237 ml) de jugo de tomate
1/4 taza (59 ml) de vinagre blanco
1 cucharada (15 ml) de aceite de oliva
1 cucharada (15 ml) de salsa Worcestershire
1 cucharadita (5 ml) de sal
1/4 cucharadita (1.3 ml) de pimienta negra molida

Instrucciones:

1. Ensamble el procesador de alimentos con la cuchilla picadora/mezcladora en el tazón de trabajo. Con el procesador en funcionamiento, coloque el pimiento picante y el ajo a través del ducto de alimentos y píquelos hasta que queden bien picados. Raspe los lados del tazón de trabajo si fuera necesario. Detenga el procesador. Agregue la albahaca y presione pulsar hasta que esté picado en forma gruesa.
2. Quite la cuchilla picadora/mezcladora e introduzca el montaje para cortar en cubos. Corte los tomates, el pepino, el pimiento amarillo y la cebolla en cubos.
3. Vierta en un tazón grande. Vierta el jugo de tomate, el vinagre, el aceite de oliva, la salsa Worcestershire, la sal y pimienta hasta que queden bien mezclados.
4. Cubra y refrigere por varias horas o durante la noche.

Rendimiento: 6

Recetas para el Disco Rebanador

Encurtidos Rápidos y Picantes “Bread and Butter”

Ingredientes:

6 pepinos medianos
2 1/4 tazas (532 ml) de vinagre de sidra de manzana
1 taza (237 ml) de azúcar
1 taza (237 ml) de azúcar moreno clara
1 cucharada (15 ml) de semillas de cilantro
1 cucharada (15 ml) de semillas de mostaza
1 cucharadita (5 ml) de pimiento rojo deshidratado en escamas
1 1/2 cucharaditas (7.5 ml) de sal
1/2 cucharadita (2.5 ml) de pimienta negra molida

Instrucciones:

1. Ensamble el procesador de alimentos con el disco rebanador ajustable. Configure para cortar rebanadas finas. Rebane los pepinos.
2. Divida los pepinos rebanados en 8 frascos de jalea de 8 oz. [227 g]).
3. En una sartén de 2 cuartos a fuego medio, lleve a hervor constante el vinagre, el azúcar, el azúcar moreno, las semillas de cilantro, las semillas de mostaza, las escamas de pimiento deshidratado y la sal y pimienta.
4. Mezcle y vierta la mezcla de vinagre en forma pareja en los diferentes frascos. Deje reposar 1 hora o más para enfriar a temperatura ambiente. Cubra con la tapa.
5. Refrigere hasta 3 meses.

Rendimiento: 32 (1/4 taza (59 ml) cada uno)

Batatas Horneadas

Ingredientes:

1 batata pequeña pelada
1 cucharadita (5 ml) de aceite de oliva
Sal a gusto

Instrucciones:

1. Precaliente el horno a 425°F (218°C). Recubra dos bandejas para galletas con papel encerado.
2. Ensamble el procesador de alimentos con el disco rebanador ajustable. Configure para cortar rebanadas medianas. Rebane las batatas.
3. Mezcle las batatas con el aceite de oliva. Coloque las rebanadas de batata en una sola capa sobre las bandejas para galletas; espolvoree con sal si así lo desea.
4. Hornee por 10 minutos. Gire cada rebanada de batata; hornee por 8 a 12 minutos adicionales o hasta que las batatas estén ligeramente doradas y crocantes.

Rendimiento: 6

Consejo de cocina: Para lograr un sabor diferente, espolvoree las batatas con canela molida; mézclelas con cuidado hasta que queden bien cubiertas.

Recetas para el Disco Rallador

Coleslaw de Queso Azul

Ingredientes:

1 cabeza pequeña de col verde o rojo
3/4 taza (177 ml) de mayonesa
2 cucharadas (30 ml) de vinagre de sidra
1 cucharada (15 ml) de azúcar
1 cucharadita (5 ml) de sal
1/2 cucharadita (2.5 ml) de semillas de apio
1/4 de cucharadita (1.3 ml) de pimienta
1 recipiente (8 oz) de queso azul desmenuzado

Instrucciones:

1. Ensamble el procesador de alimentos con el disco rallador. Ralle la col. Separe.
2. En un tazón grande, mezcle la mayonesa, el vinagre, el azúcar, la sal, las semillas de apio y la pimienta hasta unir bien.
3. Agregue la col y el queso azul, mezclando hasta que la col quede bien cubierta.
4. Cubra y refrigere por varias horas o durante la noche.

Rendimiento: 10 a 12

Latkes de Papa

Ingredientes:

1 1/2 libras (681 g) de papas peladas
1 cebolla pequeña
3 huevos grandes batidos
1/4 taza (59 ml) de pan ácimo picado o harina para todo propósito
1/2 cucharadita (2.5 ml) de pimienta negra
1/2 taza (118 ml) de aceite vegetal
Sal a gusto
Crema agria
Puré de manzana

Instrucciones:

1. Ensamble el procesador de alimentos con el disco rallador. Ralle las papas. Utilice toallas de papel para secar las papas ralladas hasta que queden bien secas.
2. Quite el disco rallador y ensamble con la cuchilla picadora/mezcladora. Agregue la cebolla y presione pulso hasta que quede picada.
3. En un tazón grande, mezcle las papas ralladas, la cebolla, el huevo, el pan ácimo picado y la pimienta hasta unir bien.
4. En una sartén grande a fuego medio-alto, caliente el aceite.
5. Utilizando una medida de 1/3 taza (79 ml), con cuidado agregue la mezca de papas al aceite precalentado. Cocine por alrededor de 3 minutos por lado hasta que queden crocantes y doradas.
6. Seque sobre toallas de papel. Espolvoree con sal a gusto.
7. Sirva con crema agria o salsa de manzana, si así lo desea.

Rendimiento: 4 a 6

Recetas para Cuchilla Picadora/Mezcladora

Hummus de Pimientos Rojos Asados

Ingredientes:

2 dientes de ajo
2 cebolletas, la parte blanca y la mitad de la parte verde
2 latas (15 oz. [425 g] cada una) de garbanzos escurridos
1 frasco (14 oz. [397 g]) de pimientos rojos asados escurridos
1/4 taza (59 ml) de tahini (pasta de sésamo) mezclada
2 cucharadas (30 ml) de jugo de limón
2 cucharaditas (10 ml) de aceite de oliva
1/4 de cucharadita (1.3 ml) de comino molido
Una pizca de pimienta de Cayena
Sal y pimienta a gusto
Una pizca de páprika
Panes pita o vegetales cortados

Instrucciones:

1. Ensamble el procesador de alimentos con la cuchilla picadora/mezcladora. Con el procesador en funcionamiento, coloque los dientes de ajo y la cebolleta en el ducto de alimentos.
2. Agregue los garbanzos, los pimientos rojos asados, el tahini, el jugo de limón, el aceite de oliva, el comino, la pimienta de Cayena, sal y pimienta. Siga procesando hasta que quede homogéneo.
3. Coloque en un tazón y decore con páprika. Sirva con panes pita y/o vegetales. Refrigere para conservar.

Rendimiento: 4 a 6

Masa de Hojaldre

Ingredientes:

3 tazas (710 ml) de harina para todo propósito
1 cucharadita (5 ml) de sal
1 taza (237 ml) de mantequilla sin sal, bien refrigerada o congelada, cortada en trozos de 1 pulgada (2,5 cm)
1/4 taza + 2 cucharadas (89 ml) de agua helada

Instrucciones:

1. Ensamble el procesador de alimentos con la cuchilla picadora/mezcladora. Mezcle la harina, la sal y los trozos de mantequilla refrigerada en el tazón de trabajo.
2. Presione pulsar varias veces JUSTO hasta que la mantequilla esté procesada en trozos del tamaño de un chícharo. No procese de más.
3. A través del ducto de alimentos pequeño, agregue 1/4 taza (59 ml) de agua helada y procese justo hasta que la masa comienza a unirse. Agregue más agua helada si fuera necesario. En la masa deben verse trozos pequeños de mantequilla.
4. Quite la masa del tazón de trabajo y divídala en dos. Forme dos discos de alrededor de 1 pulgada (2.5 cm) de grosor. Envuelva en plástico y refrigere por lo menos por 30 minutos antes de enrollar.
5. Precaliente el horno a 425°F (218°C).
6. Para preparar la masa para un pastel o tarta para rellenar, coloque la masa de un grosor de 1/8 pulgadas (3 mm) de modo que cubra la bandeja; doble los bordes. Pinche la masa varias veces con un tenedor. Recubra la masa con papel de aluminio antiadherente o papel de aluminio untado con mantequilla. Coloque el papel untado con mantequilla o el lado antiadherente hacia abajo. Llene con pesas para pasteles o frijoles secos con una profundidad de 3/4 de pulgada (1.9 cm).
7. Hornee por 15 minutos. Quite el papel de aluminio y los frijoles. Reduzca la temperatura del horno a 375°F (191°C). Siga horneando la masa hasta que quede dorada clara, 12 a 15 minutos. Enfríe.

Rendimiento: Masa para un pastel relleno o dos pasteles simples.

Consejo de cocina: La masa puede refrigerarse o congelarse y usarse más tarde.

Recetas para Cuchilla Picadora/Mezcladora (cont.)

Pastel de S'mores

Ingredientes:

8 galletas integrales grandes
1/4 taza (59 ml) de mantequilla derretida
1/4 taza (59 ml) de azúcar, separada
1 taza (237 ml) de crema espesa
1 paquete (12 oz. [340 g]) de trocitos de chocolate, separados
1 paquete (8 oz. [227 g]) de malvaviscos cortados a la mitad a lo largo

Instrucciones:

1. Caliente el horno a 350°F (177°C).
2. Ensamble el procesador de alimentos con la cuchilla picadora/mezcladora. Con el procesador funcionando, coloque los trozos de galletas integrales a través del ducto de alimentos y procese hasta que se formen migajas pequeñas.
3. Agregue mantequilla derretida y 2 cucharadas (30 ml) de azúcar a través del ducto de alimentos hasta que queden bien mezclados. Presione la mezcla en forma pareja en un plato para pasteles de 9 pulgadas (22.9 cm).
4. Hornee por 8 a 10 minutos o hasta que esté dorada. Coloque en una rejilla y deje enfriar por completo.
5. En una sartén mediana a fuego bajo, agregue crema espesa, 1 1/2 tazas (355 ml) de trocitos de chocolate y las 2 cucharadas restantes (30 ml) de azúcar. Mezcle hasta que se derrita el chocolate y la mezcla quede homogénea. Vierta la mezcla en un tazón grande y refrigere por 30 minutos o hasta que se espese ligeramente.
6. Bata la mezcla de chocolate a velocidad media hasta que la mezcla quede espesa. Coloque con una cuchara sobre la masa preparada.
7. Cubra y refrigere hasta que quede completamente frío.
8. Caliente el asador en LOW (baja).
9. Coloque los malvaviscos sobre el pastel. Ase hasta que los malvaviscos se hinchen y queden dorados.
10. Derrita la 1/2 taza (118 ml) restante de trocitos de chocolate en el microondas u olla doble. Vierta sobre el pastel antes de servir.

Rendimiento: 16

Recetas para Cuchilla para Amasar

Pan Blanco Básico

Ingredientes:

1 paquete de 1/4 oz. (2 1/4 cucharaditas [12.5 ml]) de levadura seca activa
1 taza (237 ml) de agua tibia (100 a 115°F [38 a 46°C])
2 cucharadas (30 ml) de mantequilla
1 1/2 cucharadas (22.5 ml) de azúcar
1 cucharadita (5 ml) de sal
2 1/2 a 3 tazas (591–710 ml) de harina para todo propósito

Instrucciones:

1. Ensamble el procesador de alimentos con la cuchilla para amasar en el tazón de trabajo.
2. En un tazón, mezcle la levadura y 1/4 taza (59 ml) de agua tibia. Revuelva hasta disolver. Agregue el agua tibia restante, la mantequilla, el azúcar y la sal.
3. Agregue 2 1/2 tazas (591 ml) de harina al tazón de trabajo del procesador de alimentos. Accione el procesador de alimentos y gradualmente agregue la mezcla líquida a través del ducto de alimentos. Presione el pulso del procesador para amasar la mezcla hasta formar una bola suave ligeramente pegajosa al tacto, y agregue la harina restante si fuera necesario.
4. Coloque la masa en un tazón de trabajo grande y engrasado. Cubra y deje levar hasta doblar el tamaño, por alrededor de 1 hora.
5. Presione la masa y moldee con la forma del molde. Coloque la masa en un molde de 9 x 5 pulgadas (22.9 x 12.7 cm) engrasado y deje levar hasta doblar en tamaño, por alrededor de 1 hora.
6. Precaliente el horno a 350°F (177°C).
7. Hornee por 40 minutos o hasta que la parte superior quede dorada y el pan suene hueco cuando se lo golpea suavemente (temperatura interna de 190°F [88°C]).

Rendimiento: 1 hogaza

Pizza Fácil de Pepperoni

Ingredientes:

2 1/2 tazas (591 ml) de harina para todo propósito
1 sobre de levadura para pizza
1 1/2 cucharadita (7.5 ml) de azúcar
1 cucharadita (5 ml) de sal
1 taza (237 ml) de agua muy tibia (120° a 130°F [49°–54°C])
1/4 taza (59 ml) de aceite vegetal
2/3 taza (158 ml) de salsa para pizza
8 onzas (227g) queso refrescado mozzarella
1 barra de pepperoni (2 onzas [57 g])
1 pimiento verde pequeño, cortado en rebanadas, separadas
2 champiñones grandes cortados en rebanadas, separados

Instrucciones:

1. Ensamble el procesador de alimentos con la cuchilla para amasar. Coloque 2 tazas (473 ml) de harina, la levadura sin disolver, el azúcar y la sal en un tazón de trabajo. Presione pulsar unas veces para mezclar los ingredientes.
2. Agregue agua y aceite. Procese por 1 minuto. Agregue harina adicional hasta que la mezcla forme una masa suave.
3. Precaliente el horno a 425°F (218°C).
4. Coloque la masa sobre un mostrador con harina y deje reposar la masa durante 10 minutos.
5. Ensamble el procesador de alimentos con el disco rallador. Ralle la mozzarella; separe.
6. Ensamble el procesador de alimentos con el disco rebanador ajustable. Configure para cortar rebanadas finas. Deslice el pepperoni; separe.
7. Rocíe la bandeja para pizza con aerosol para cocción antiadherente. Dé forma a la masa en una bandeja redonda para pizza de 15 a 16 pulgadas (38.1 a 40.6 cm). Coloque ingredientes por encima.
8. Hornee de 20 a 25 minutos o hasta que la corteza quede dorada y el queso se haya derretido.

Rendimiento: 14 a 16

Recetas para Cuchilla para Amasar (cont.)

Galletas de maní salado

Ingredientes:

1 1/2 tazas (355 ml) de maníes salados
1/2 taza (118 ml) de mantequilla blanda
1/2 taza (118 ml) de mantequilla de maní
1 1/4 taza (296 ml) de azúcar moreno clara
1 huevo grande
1 cucharadita (5 ml) de vainilla
1/2 cucharadita (2.5 ml) de sal
1 1/2 tazas (355 ml) de harina para todo propósito
1 cucharadita (5 ml) de bicarbonato de sodio
Sal marina

Instrucciones:

1. Precaliente el horno a 375°F (191°C).
2. Ensamble el procesador de alimentos con la cuchilla picadora/mezcladora. Agregue los maníes y presione pulsar hasta que queden picados en forma gruesa; separe.
3. Quite la cuchilla picadora/mezcladora y ensamble la cuchilla para amasar. Coloque la mantequilla, la mantequilla de maní, el azúcar moreno, el huevo y la vainilla en el tazón de trabajo. Procese hasta mezclar bien.
4. Gradualmente agregue los ingredientes secos a través del ducto de alimentos hasta mezclar bien.
5. Agregue los maníes picados y presione pulsar para mezclar.
6. Tome porciones de masa del tamaño de una cuchara y haga bolas. Colóquelas sobre una bandeja para galletas sin engrasar. Utilizando un tenedor, haga cruces en la masa para aplastarla.
7. Hornee de 8 a 10 minutos. No hornee de más.
8. Inmediatamente espolvoree todas las galletas con sal marina. Deslice las galletas sobre una rejilla para enfriarlas.

Rendimiento: 32

Notas

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

PÓLIZA DE GARANTÍA

PRODUCTO:	MARCA:		MODELO:

Grupo HB PS, S.A. de C.V. cuenta con una Red de Centros de Servicio Autorizada, por favor consulte en la lista anexa el nombre y dirección de los establecimientos en la República Mexicana en donde usted podrá hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía. Para mayor información llame sin costo: **Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100**

Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra:
GARANTÍA DE 1 AÑO.

COBERTURA

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

LIMITACIONES

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

EXCEPCIONES

Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:

a) Cuando el producto se hubiese utlizado 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 Elias Cailes 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

Chihuahua

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

Modelos:	Tipo:	Características Eléctricas:
70825, 70825C	**FP28**	**120 V~ 60 Hz 600 W**

Los modelos incluídos 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".

Hamilton Beach Brands, Inc. • 4421 Waterfront Drive • Glen Allen, VA 23060
www.hamiltonbeach.com • 1.800.851.8900

840256801 03/2016