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

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

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

*Visite **www.hamiltonbeach.com** (EE. UU.) o **www.hamiltonbeach.com.mx** (México) para obtener nuestra linea completa de productos y las Guias de Uso y Cuidado, además de deliciosas recetas, consejos y para registrar su producto en linea.*

**For questions: 1.800.851.8900**
**For recipes, tips, product information and registration: hamiltonbeach.com**

**Pour des questions : 1.800.267.2826**
**Pour des recettes, des conseils, des renseignements sur le produit et l'enregistrement : hamiltonbeach.ca**

**Para preguntas: 800 71 16 100**
**Para recetas, consejos, información del producto y registro: hamiltonbeach.com.mx**

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

Hamilton Beach®
PROFESSIONAL

# Food Processor with Spiralizer
# Robot culinaire avec spiraleur
# Procesador de alimentos con espiralizador

English ..... 2
Français ..... 18
Español ..... 33

# 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 with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
5. To protect against risk of electrical shock, do not put cord, plug, base, or motor in water or other liquid.
6. Turn the appliance OFF(O), then unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
7. Avoid contact with moving parts.
8. 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 must be used ONLY when the food processor is not running.
9. Blades are sharp. Handle cutting blades carefully when inserting or removing, emptying the bowl, and during cleaning. Store out of reach of children.
10. To reduce the risk of injury, be sure to insert or remove blade and disc using hubs provided for this purpose. Use caution when removing blade and disc from the bowl, when emptying the bowl, and when cleaning.
11. 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.
12. The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock, or injury.
13. Do not use your food processor if any part is broken.
14. Do not use outdoors.
15. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces, including stove
16. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
17. Check that the appliance is OFF (O) before plugging cord into wall outlet. To disconnect, turn the control to OFF (O); then remove plug from wall outlet. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
18. Be sure to turn switch to OFF (O) position after each use. Always use the pushers to clear the food chute. When this method is not possible, unplug cord from outlet and disassemble unit to remove the remaining food.
19. Be certain lid is securely locked in place before operating appliance.
20. Never feed food into food chute by hand. Always use the food pushers.
21. Do not attempt to defeat any interlock mechanism.
22. To reduce the risk of injury, never place cutting blade or disc on base without first putting bowl properly in place.

23. Make sure the blade or disc has come to a full stop before removing lid.
24. Do not use appliance for other than intended purpose.
25. The appliance is not intended for commercial, professional, or industrial use. It is designed and built exclusively for household use only.
26. Never use appliance for a longer period or with a larger amount of ingredients other than that recommended by appliance manufacturer.
27. Be careful if hot liquid is poured into the food processor bowl as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.
28. Do not fill the bowl above the marked maximum fill line (or rated capacity) to avoid risk of injury due to damage to the cover or bowl.
29. **CAUTION!** In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
30. The maximum rating of this unit is based on using the chopping/mixing blade. Using the slicing/shredding disc may draw significantly less power.

# 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.

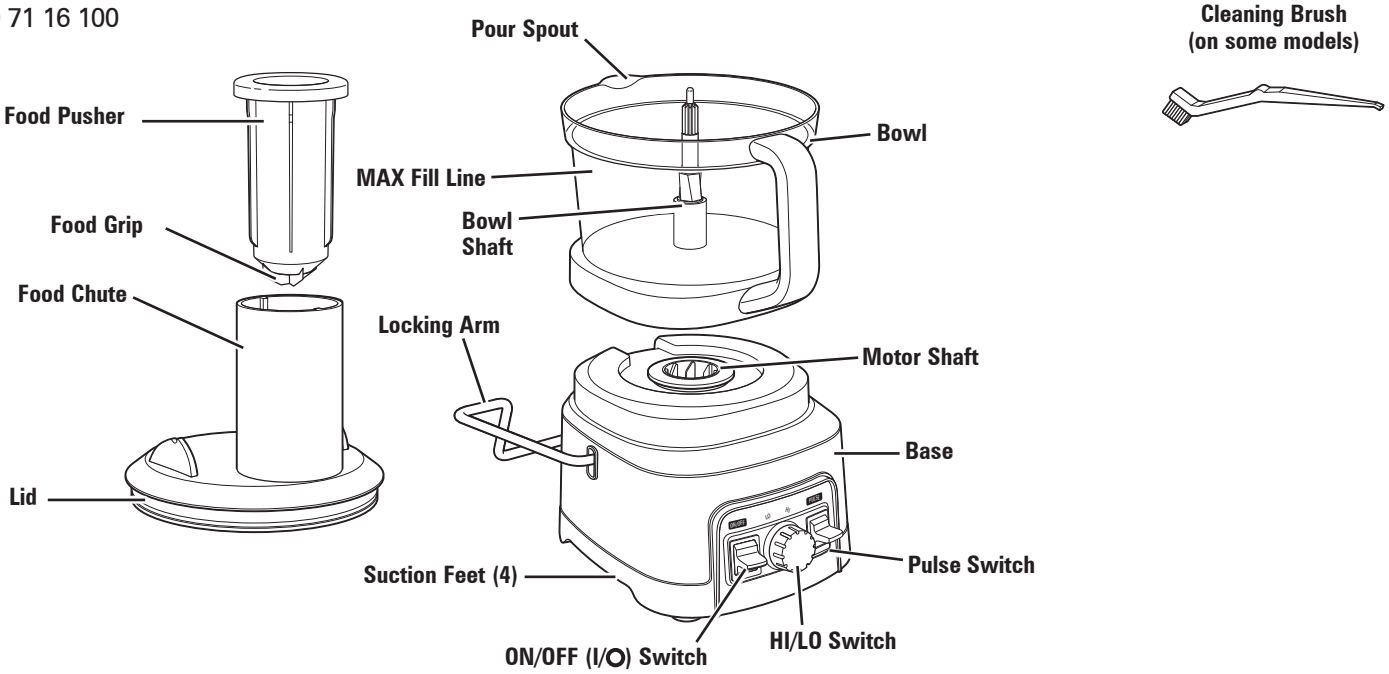
The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary, an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the 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.

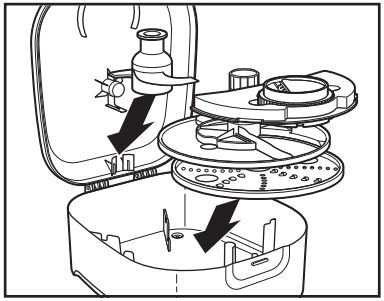
# Parts and Features

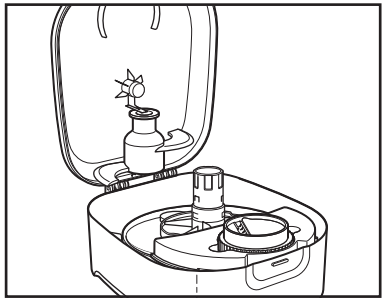
To order parts:
US: 1.800.851.8900
www.hamiltonbeach.com
Canada: 1.800.267.2826
Mexico: 800 71 16 100

**Before first use:** Unpack Food Processor. Handle Blade and Disc(s) carefully; they are very sharp. Wash all parts except Base in hot, soapy water. Rinse; then dry.

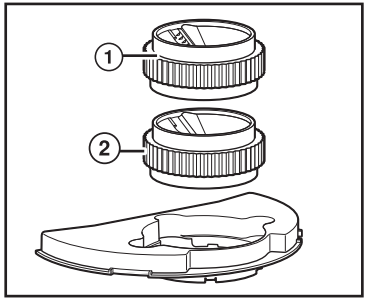


# Storage Case and Parts



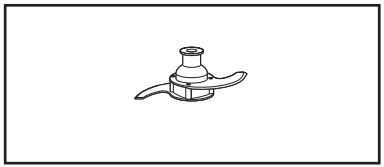


The storage case can be stored in three ways: flat, tipped on its side, or under the Food Processor. To store attachments, use finger holes to insert Shredding Disc first, aligning finger holes with the rounded ribs in bottom of the storage case. Next, adjust Slicing Disc to position 1 and place on top and to the side with hub facing the top of the storage case. Fit Spiral Slicer on top of Slicing Disc. Snap Dough Blade into notches provided in the Lid. Store Chopping/Mixing Blade inside the Food Processor Bowl.

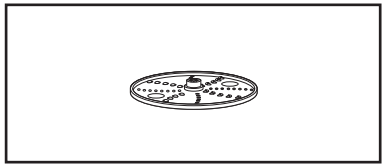



**Spiral Slicer**
Use to spiralize vegetables.
**NOTE:** Do not use with other attachments installed.

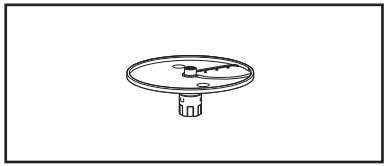
1. **Spiral Blade:** Makes continuous noodle cuts.
2. **Ribbon Blade:** Makes continuous wide cuts.



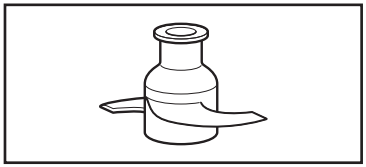
**Chopping/Mixing Blade**
Use to coarsely chop, mince, mix, or puree food.



**Reversible Fine or Coarse Shredding Disc**
Use to shred a variety of foods (such as chilled cheese, carrots, cabbage, and potatoes).



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



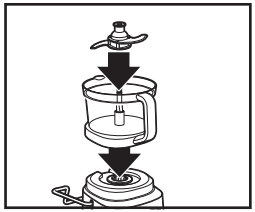
**Plastic Dough Blade**
Use to mix cookie dough, pastry crust, knead bread dough, pizza dough, and crumb toppings.

# How to Use Chopping/Mixing Blade or Dough Blade

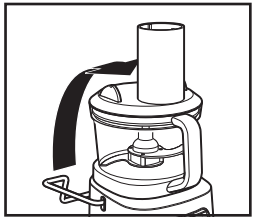
**⚠ WARNING Laceration Hazard.**

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

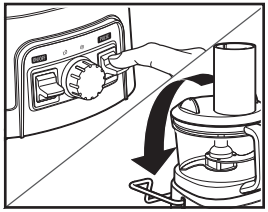
1. Place Bowl on Base with handle facing the front. Carefully place Chopping/Mixing Blade or Dough Blade straight down onto Motor Shaft.



2. Add food to Bowl. Place Lid on Bowl, raise Locking Arm up and over, and snap in place. Plug into outlet.



3. Select High (HI) speed by turning the Speed Dial to the right, or LO speed by turning the Speed Dial to the left.
   **NOTE:** This Food Processor will start in the speed it was last used.
4. Press the ON/OFF (**I**/**O**) Switch up to turn ON (**I**) Food Processor. The Food Processor will run continuously at the selected speed. Press Switch down to turn OFF (**O**).



5. For more precise control, press PULSE in short bursts, checking progress frequently.
6. When finished, switch to OFF (**O**). Unplug. Push Locking Arm back to unlock Lid and lower Arm.
7. Always remove Lid before removing Bowl to avoid possible damage to the appliance.

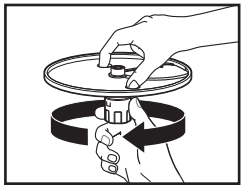
**NOTES:**

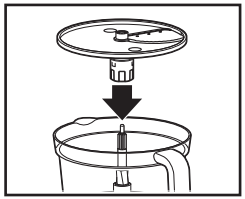
- Operate using only one Blade or Disc at a time.
- High (HI) speed is recommended for most recipes using the Chopping/Mixing Blade or Dough Blade.
- When chopping foods, pulsing on and off will produce the best results.
- Make sure Food Pusher is in place while operating.

# How to Use Adjustable Slicing Disc

**⚠ WARNING Laceration Hazard.**

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





1. Place Bowl on Base with handle facing the front. Adjust Disc to desired thickness by turning the adjustment post. There are 6 adjustment positions, ranging from 1 mm to 6 mm (1/32" to 1/4").
2. Carefully place Adjustable Slicing Disc straight down onto Motor Shaft.
3. Place Lid on Bowl. Raise Locking Arm up and over Bowl and snap into place. Plug into outlet.
4. Place food into Food Chute and press Food Pusher Grip securely into food by pushing down on the Food Pusher. Do not fill Bowl above MAX Fill Line.
5. Select LO speed by turning the Speed Dial to the left. **NOTE:** This Food Processor will start in the speed it was last used.
6. Press the ON/OFF (**I**/**O**) Switch up to turn ON (**I**) Food Processor. Press Switch down to turn OFF (**O**).
7. When finished, switch to OFF (**O**). Unplug. Push Locking Arm back to unlock Lid and lower Arm.
8. Always remove Lid before removing Bowl to avoid possible damage to the appliance. Carefully remove Disc from Motor Shaft using the finger holes. Pour out food.

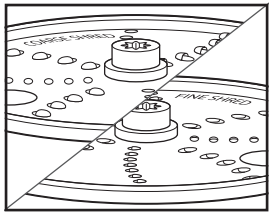
**NOTES:**

- Check to make sure no other blades are in the bottom of the Bowl.
- For smaller, thinner foods, like carrots, cut in half and load pieces side by side in the Food Chute in an upright position to prevent the food from falling over. This will result in more uniform slices.
- LO speed is recommended for slicing and shredding.

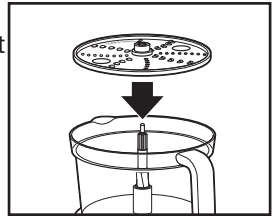
# How to Use Reversible Shredding Disc

**⚠ WARNING Laceration Hazard.**

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




1. Place Bowl on Base with handle facing the front. Disc is labeled FINE SHRED on one side and COARSE SHRED on the other side. Carefully place Shredding Disc straight down onto Motor Shaft with desired side facing UP.
2. Place Lid on Bowl. Raise Locking Arm up and over Bowl and snap into place. Plug into outlet.
3. Place food into Food Chute and press Food Pusher Grip securely into food by pushing down on the Food Pusher. Do not fill Bowl above MAX Fill Line.
4. Select LO speed by turning the Speed Dial to the left. **NOTE:** Food Processor will start in the speed it was last used.
5. Press the ON/OFF (**I**/**O**) Switch up to turn ON (**I**) Food Processor. Press Switch down to turn OFF (**O**).
6. When finished, switch to OFF (**O**).Unplug. Push Locking Arm back to unlock Lid and lower Locking Arm.
7. Always remove Lid before removing Bowl to avoid possible damage to the appliance.



**NOTES:**

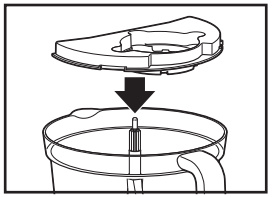
- Check to make sure no other blades are in the bottom of the Bowl.
- LO speed is recommended for slicing and shredding.
- For smaller, thinner foods, like carrots, cut in half and load pieces side by side in the Food Chute in an upright position to prevent the food from falling over. This will produce more uniform results.

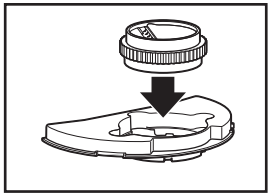
# How to Assemble Spiral Slicer

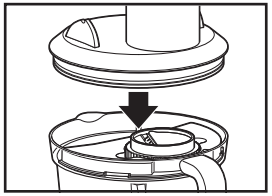
**⚠ WARNING Cut Hazard.**

- Blades are sharp; handle carefully.
- Inspect parts before use. Do not use if parts are cracked, bent, or damaged.
- Do not place fingers or utensils into the blade while in use.

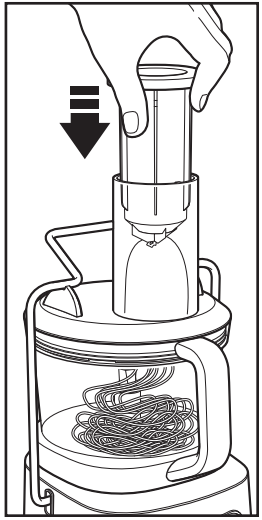
1. With the tabs on the Spiral Slicing Plate aligned to the tabs on inside of Bowl, insert Spiral Slicer into the Bowl facing handle.
2. With pointed end of Spiralizing Blade pointed down, place selected Blade into Spiral Slicer.
3. Replace Lid and secure Locking Arm.
4. Slide Food Pusher into Food Chute.







# How to Spiralize



1. Plug into outlet.
2. Place the food in center of the Food Chute. Process only one piece of food at a time.
3. Press Food Pusher Grip securely into food by pushing down on the Food Pusher.
4. Turn on the Food Processor on LO speed.
5. Apply light, constant pressure to Food Pusher while processing food. Allow the Food Pusher and motor to work at their own pace.
6. Keep processing until food stops being cut. About 1 inch (2.5 cm) of food will always remain unprocessed.
7. Remove the small cone-shaped piece of food left on the Food Pusher Grip. Use as a snack or add to stock, soup, or salads.
8. Check Spiralizing Blade before spiralizing more food. If pulp is caught in Blade, clean with a brush and rinse.
9. When finished, switch to OFF (O). Unplug. Push Locking Arm back to unlock Lid and lower Locking Arm.

**NOTES:**

- If Grip is spinning on top of food, the Food Pusher has lost its grip on the food. Turn the appliance OFF (O). Cut a flat edge on the food, and try again.
- Pressing harder will not speed up the process or make the Spiral Slicer cut better. The Spiralizing Blade turns, not the food.
- Do not lift up the Food Pusher during processing. This can cause the Food Pusher to lose its grip on the food.

# Successful Spiralizing

- Start by choosing the best foods for spiralizing. Here is a general rule: Think about what foods will work well on a manual food grater. If you can grate a food, it should spiralize well.
- Solid fruits or vegetables work better than those that have seeds. Seeds get caught in the Blade and will not make uniform spirals. For vegetables such as butternut squash, use the solid part and save the end with seeds for another use.
- Size does matter. The best foods for spiralizing are the ones that most closely fit the size of the Food Chute.
- When making ribbons, symmetrical foods (like zucchini or cucumbers) will produce better results. Large foods can be cut to fit the Food Chute but ribbons may not be as uniform or pretty.
- Scrub or peel your fruits and vegetables before spiralizing. When practical, you should peel the food. Peels add to the pulp that can get caught in the Blade. Zucchini, yellow squash, cucumbers, and apples are examples that you could leave unpeeled.
- Center the item in the Spiral Slicer for more even cutting. Foods that are held vertically with the Food Pusher will give the best results.
- Apples, pears, and potatoes are examples of foods that turn brown quickly when cut. To avoid browning, sprinkle fruit with lemon juice and place potatoes in water until ready to use. Be sure to pat dry thoroughly with paper towels.
- Spiralized fruits and vegetables can be eaten raw or cooked. Most noodles can be stored 2 to 3 days in the refrigerator in covered containers.
- Dry the noodles with paper towels before serving or, if desired, blanch them in water to avoid watery sauces. Reduce sauces before topping noodles to prevent thinned-down sauces.
- Spiralized fruits and vegetables will be processed in very long strands. Use a knife or scissors to cut the produce into serving-sized pieces.
- Use tongs or a pasta fork to serve the noodles.
- The 1-inch (2.5 cm) leftover piece from processing can be eaten as a snack or saved to use in stock, soups, or salads.
- When spiralizing long food items, guide the item to keep it centered in the Food Chute.

# 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 Bowl for the food to be tossed around.
- This Food Processor is excellent to chop, mix, slice, or shred most foods. However, to maintain peak performance, do not use Food Processor for the following: grinding coffee beans or spices, slicing frozen meats, or crushing ice.
- When chopping foods, pulsing on and off will produce the best results.
- Operating time will depend on quantity of food being processed. Most foods can be sliced, chopped, or shredded in seconds. If unit is operated continuously for an extended period of time, let Food Processor rest about 4 minutes before continuing.
- Do not puree or mash starchy vegetables like potatoes as they are easily overprocessed and will become gummy.
- To slice or shred cheese, use only firm cheese like Cheddar or Swiss that has been chilled for at least 30 minutes. Cheese should be processed immediately after being removed from the refrigerator. Soft cheese like mozzarella must be placed in the freezer for 30 minutes prior to processing to ensure it is firm enough for shredding.

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

# Processing Charts

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

| ATTACHMENT | FOODS |
|---|---|
| Chopping/Mixing Blade (HI speed) | Chop: nuts, meat, garlic, onions, peppers, celery, herbs, bread (for crumbs), crackers<br>Mince/Puree: vegetables, fruit<br>Mix: salad dressings<br>Puree: soups, sauces, dips<br>Grate: cheese, such as Parmesan (chilled) |
| Spiralizing Blades (LO speed) | Apples, beets, bell peppers, broccoli, butternut squash, cabbage, carrots, celeriac, chayote, cucumbers, daikon radish, jicama, kolrabi, onion, parsnip, plantain, rutabaga, sweet potatoes, summer squash, taro root, turnip, white potato, zucchini |
| Slicing Disc (LO speed) | Cucumbers, apples, mushrooms, carrots, potatoes, cabbage, tomatoes, pepperoni, peppers, radishes, firm cheeses (chilled) |
| Shredding Disc (LO Speed, slicing side facing up) | Cabbage, potatoes, carrots, cheese (chilled) |
| Dough Blade (HI speed) | Cookie dough, pastry crust, bread, pizza dough |

For best results, do not exceed the following amounts when chopping, mincing, or pureeing with the Chopping/Mixing Blade.

| FOOD | MAXIMUM AMOUNT |
|---|---|
| Dry ingredients such as crackers or nuts | 12 cups (2.8 L) |
| Vegetables or fruits, quartered | 3 pounds (1.4 kg) |
| Cheese such as Parmesan or Cheddar, cubed | 40 ounces (1.2 L) |
| Thick sauces or dips | 8 cups (1.9 L) |
| Liquids such as marinades or soups | 7 cups (1.7 L) |
| Boneless beef, cut into 1-inch (2.5 cm) cubes* | 1 pound (454 g) |

*PULSE until desired consistency.

# Care and Cleaning

**⚠ WARNING** **Laceration Hazard.** Store slicing disc with slicing side down. Handle blades carefully.

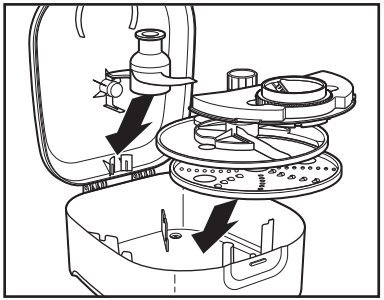
**⚠ WARNING** **Electrical Shock Hazard:** Disconnect power before cleaning. Do not immerse cord, plug, or base in any liquid.

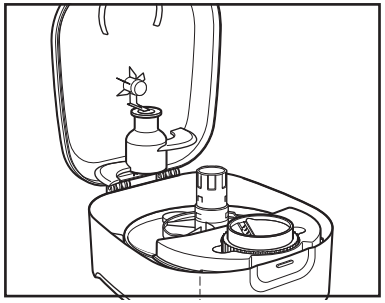
**⚠ WARNING** **Cut Hazard.** Blades are sharp; handle blades with care.

1. Wash Bowl, Lid, Food Pusher, Blades, and Discs in hot, soapy water or place in dishwasher. Rinse and dry.
2. Wipe Base, Controls, and cord with a damp cloth or sponge. If necessary, use a mild nonabrasive cleanser. Never place in water or rinse under running water or other liquid.
3. DO NOT use the “SANI” setting when washing in the dishwasher, top-rack only. “SANI” cycle temperatures could damage your product. All removable parts may also be cleaned in the sink with hot, soapy water. Use caution when washing Chopping/Mixing Blade and Slicing/Shredding Disc.

# Storage and Storage Case

1. Store Chopping/Mixing Blade inside Food Processor Bowl.
2. Add Lid and raise Locking Arm up and over Bowl and snap into place.
3. Place Food Pusher in Food Chute.
4. To store attachments in storage case, insert Shredding Disc first, aligning finger holes with the rounded ribs in bottom. Next, adjust Slicing Disc to position 1 and place on top and to the side with hub facing the top of the storage case. Fit Spiral Slicer on top of Slicing Disc. Snap Dough Blade into notches provided in the Lid.
5. Food Processor can be placed on top of storage case or beside it.





# Troubleshooting

**Unit does not operate on any speed or Pulse.**

- The unit is not plugged in or outlet does not work.
- The Bowl and Lid are not locked in place. See “How to Use” sections.
- The Locking Arm is not locked in place over Bowl and Lid.

**Food is not sliced, spiralized, or shredded uniformly.**

- Packing too much food in the Food Chute or pushing too hard on the Food Pusher may cause processed food to be irregularly sliced or shredded. Refer to "Processing Charts" for recommended sizes and quantities.
- For smaller, thinner foods, like carrots, cut in half and load pieces side by side in the Food Chute in an upright position to prevent the food from falling over. This will result in more uniform slices.

**Unit stops and will not come back on.**

- The Bowl and Lid are not locked in place. They may have moved slightly during processing. See “How to Use” sections.
- The outlet is not working. Check it by plugging in a working lamp or other appliance. You may have overloaded the circuit and blown a fuse or tripped the circuit breaker.
- This machine is equipped with motor overload protection. If the motor stops during operation due to overheating, unplug and allow it to cool down for 15 minutes before resuming process.

**Unit has a burning smell.**

- There may be a residue left on motor from the manufacturing process, causing a slight odor during initial use. This will go away. If a strong odor or any visible smoke appears, unplug unit IMMEDIATELY and call the Customer Service number.

**Motor seems weak.**

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

**Cheese is not shredding well.**

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

**Vegetables are not shredding, spiralizing, or slicing.**

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

**Vegetables are not spiralizing consistently.**

- Remove and clean any food debris from the Blade. Reinstall the Spiral Slicer and continue use.

**Food won't spiralize. Food mashes or breaks apart.**

- Some soft or overripe foods may not be suitable for spiralizing. Choose firm foods. A success tip is to think of foods that can be grated on a manual food grater. If a food can be grated, it is appropriate for spiralizing.
- Not pressing hard enough or pressing too hard. Apply light, constant pressure to Food Pusher while spiralizing. Allow the Spiral Slicer to work at its own pace.
  **NOTE:** Pressing harder will not speed up the process or make the Spiral Slicer cut better.
- Food is not centered in the Food Chute. Stop the motor. Cut a flat edge on the food and try again. Best results occur when the food most closely fits the size of the Food Chute and when it is held vertically with the Food Pusher securely inserted in the end, not allowing the food to fall over on its side.

# Recipes

## Easy Pepperoni Pizza

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) mozzarella cheese
1 small (2-ounce [57-g]) stick pepperoni

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 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 favorite pizza ingredients.
8. Bake 20 to 25 minutes or until crust is browned and cheese is melted.

**Serves:** 14 to 16

## Roasted Red Pepper Hummus

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 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 bowl and garnish with paprika. Serve with pita chips and/or vegetables. Refrigerate to store.

**Serves:** 4 to 6

# Recipes (cont)

## Lemon Garlic Shrimp and Veggie Pasta

2 large zucchini
2 large yellow squash
2 large thick carrots, peeled
3/4 cup (177 ml) butter
4 cloves garlic, minced
1 tablespoon (15 ml) cornstarch
1/2 cup (118 ml) chicken broth plus 2 tablespoons (30 ml), divided
1 pound (454 g) (20 to 24 count) peeled and deveined shrimp
1/4 cup (59 ml) lemon juice
1 teaspoon (5 ml) salt
1/2 teaspoon (2.5 ml) coarse black pepper
2 tablespoons (30 ml) drained capers
1 teaspoon (5 ml) lemon zest
Chopped fresh parsley

Directions:

1. Using a Spiral Slicer, make spirals of zucchini, yellow squash and carrot.
2. Fill a large saucepan two-thirds full of water. Over high heat, boil water. Add zucchini, yellow squash and carrots spirals. Cook until tender, about 15 seconds. Drain and cover to keep warm.
3. In a large skillet over medium-high heat, melt butter. Add garlic and cook until tender, 1 to 2 minutes.
4. In a small bowl, dissolve cornstarch in 2 tablespoons (30 ml) chicken broth. Add to skillet with shrimp, remaining chicken broth, lemon juice, salt and black pepper. Cook until shrimp are opaque throughout and sauce is thickened, about 2 minutes.
5. Stir in capers and lemon zest. Serve over veggie pasta.
6. Sprinkle with parsley before serving.

**Serves:** 4–6

## Beets With Orange and Goat Cheese Salad

2 pounds (907 g) fresh beets (about 6 medium), peeled
3 teaspoons (15 ml) salt, divided
6 tablespoons (89 ml) fresh orange juice
1/2 cup (118 ml) vegetable oil
2 tablespoons (30 ml) rice vinegar
2 tablespoons (30 ml) honey
1 tablespoon (15 ml) fresh thyme leaves
1 clove garlic
1/2 teaspoon (2.5 ml) coarse black pepper
Salad greens
2 medium oranges, sectioned
1/2 cup (118 ml) crumbled goat cheese
1/2 cup (118 ml) chopped walnuts, toasted

Directions:

1. Using Spiral Slicer, make ribbons of beets.
2. Fill a large saucepan two-thirds full of water and 2 teaspoons (10 ml) salt. Over high heat, boil water. Add beets and cook until tender, 1 to 2 minutes.
3. Chill in an ice bath. Drain and dry ribbons with paper towels.
4. To make dressing, assemble Food Processor with Mixing/Chopping Blade. Add orange juice, oil, vinegar, honey, thyme leaves, garlic, 1 teaspoon (5 ml) salt and coarse black pepper to Food Processor. Process until slightly thickened.
5. On a salad plate, arrange fresh greens, beets and orange segments. Top with goat cheese and toasted walnuts.

**Serves:** 8

# Limited Warranty

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

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

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

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

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

# Notes

# 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 dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont étroitement surveillées et instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
3. Cet appareil ne devrait pas être utilisé par des enfants. Garder l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants.
4. Une surveillance étroite est requise pour tout appareil utilisé près des enfants. Surveiller que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
5. Pour éviter les risques d'électrocution, ne pas immerger le cordon, la fiche, la base ou le moteur dans l'eau ou tout autre liquide.
6. Fermer l'appareil (O), puis le débrancher de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'assembler ou de désassembler des pièces ou avant de le nettoyer. Pour le débrancher, tenir la fiche et la retirer de la prise. Ne jamais tirer sur le cordon.
7. Éviter de toucher les parties mobiles.
8. 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.
9. Les lames sont tranchantes. Manipuler les lames de coupe avec soins pendant l'insertion ou le retrait, lors du vidage du bol et pendant le nettoyage. Ranger hors de la portée des enfants.
10. 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.
11. 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.
12. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant ou vendus par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
13. Ne pas utiliser votre robot culinaire si des pièces sont brisées.
14. Ne pas utiliser à l'extérieur.
15. Ne pas laisser pendre le cordon de la table ou du comptoir et éviter tout contact entre le cordon et les surfaces chaudes incluant la cuisinière.
16. Ne placer jamais votre appareil électroménager à proximité ou sur un brûleur électrique ou à gaz chaud ou dans un four chaud.
17. S'assurer que l'appareil est OFF (O/arrêt) avant de brancher la fiche dans la prise de courant. Pour débrancher, tourner la commande à et mettre à OFF (O/arrêt) puis débrancher la fiche de la prise de courant. Pour débrancher, saisir la fiche et la retirer de la prise. Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation.
18. S'assurer que le commutateur est en position OFF (O/arrêt) après chaque utilisation. Toujours utiliser les poussoirs pour désobstruer l'entonnoir. Lorsque cette méthode est impossible, débrancher le cordon de la prise et démonter le récipient pour retirer les aliments coincés.
19. S'assurer que le couvercle est en place et verrouillé correctement avant de faire fonctionner l'appareil.

20. Ne jamais introduire d'aliments dans l'entonnoir avec les mains. Toujours utiliser les poussoirs.
21. Ne pas tenter de modifier aucun mécanisme de verrouillage par enclenchement.
22. 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.
23. S'assurer que la lame ou le disque cesse de fonctionner avant de retirer le couvercle.
24. N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.
25. Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation commerciale, professionnelle ou industrielle. Cet appareil est conçu uniquement pour une utilisation domestique.
26. Ne jamais prolonger le temps de fonctionnement de cet appareil ou utiliser des quantités d'aliments supérieures aux recommandations du fabricant.
27. Soyez prudent lorsque vous versez un liquide chaud dans le bol du robot culinaire, car il peut éclabousser hors de l'appareil en raison de la production d'une vapeur soudaine.
28. Ne pas remplir le bol au-delà de la marque de remplissage maximum (ou de la capacité indiquée) pour éviter les risques de blessure causée par des dommages occasionnée au couvercle ou au bol.
29. **ATTENTION !** Afin d'éviter un danger découlant d'une réinitialisation accidentelle du rupteur thermique, se dispositif ne doit pas être alimenté par l'entremise d'un appareil de connexion externe, comme une minuterie, ou connecté à un circuit qui est régulièrement mis sous et hors tension par le service public.
30. 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.

# 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.

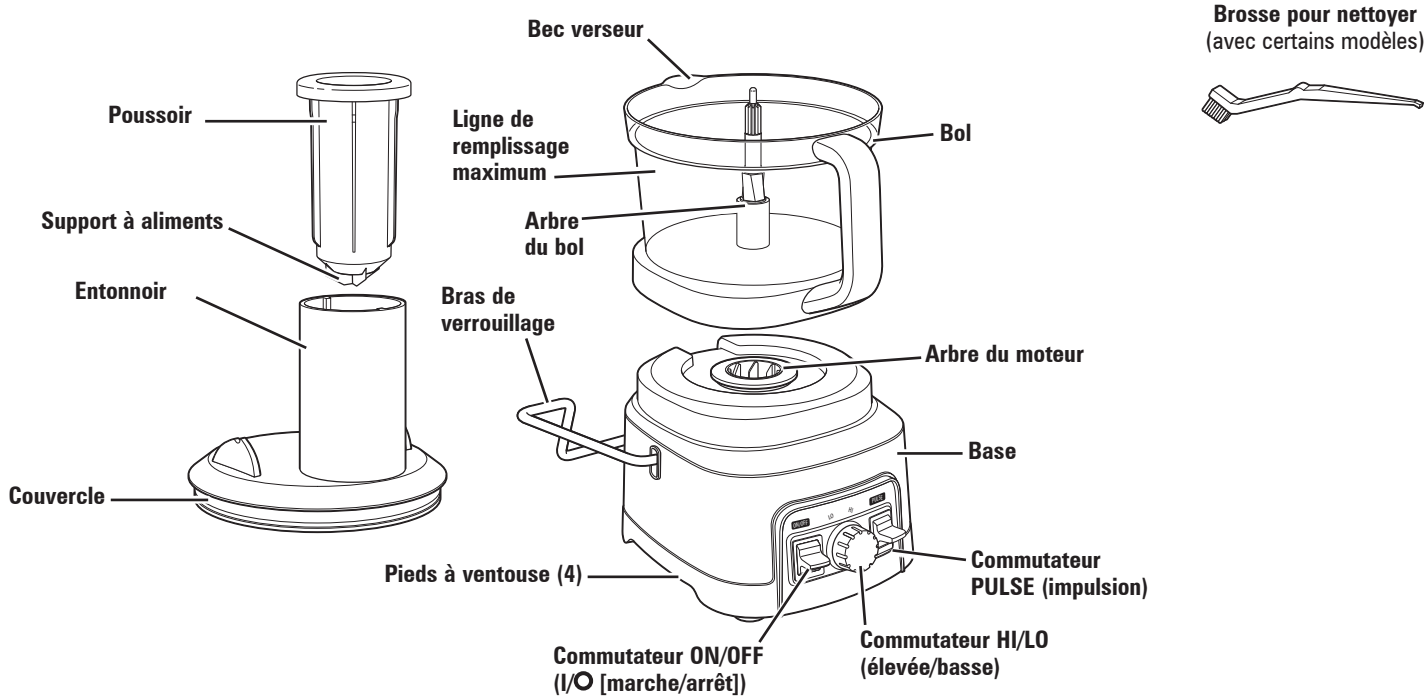
La longueur du cordon installé sur cet appareil a été sélectionnée afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de faux pas causés par un fil trop long. L'utilisation d'une rallonge approuvée est permise si le cordon est trop court. Les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être équivalentes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

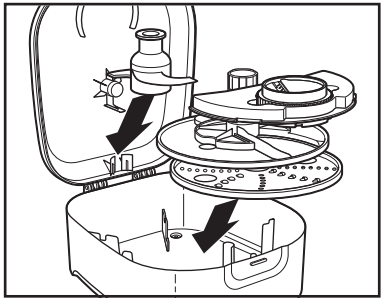
# Pièces et caractéristiques

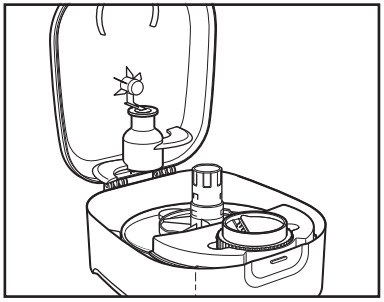
Pour commander des pièces :
www.hamiltonbeach.ca
Canada : 1.800.267.2826

**Avant la première utilisation:** Déballer le robot culinaire. Manipuler la lame et les disques avec précaution; ils sont très coupants. Laver toutes les pièces sauf la base dans de l'eau chaude et savonneuse. Rincer, puis sécher.

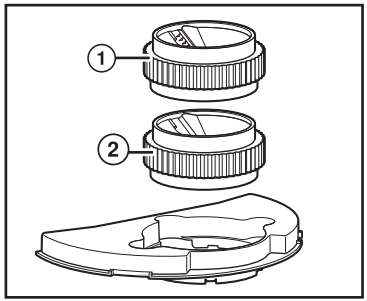


# Boîtier de rangement et pièces



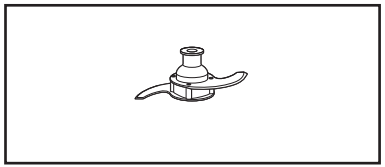


Le boîtier de rangement peut être rangé de trois façons : à plat, incliné sur un côté ou sous le robot. Pour ranger les accessoires, utiliser les trous pour les doigts pour insérer le disque à râper en premier tout en alignant les trous pour les doigts avec les encoches arrondies du fond du boîtier de rangement. Ensuite, ajuster le disque à trancher à la position 1 et placer sur le dessus et sur le côté, le moyeu faisant face sur le dessus du boîtier de rangement. Ajuster le spiraleur sur le dessus du disque à trancher. Enclencher la lame pétrisseuse dans les encoches prévues du couvercle. Ranger la lame pour hacher/mélanger à l'intérieur du bol du robot culinaire.

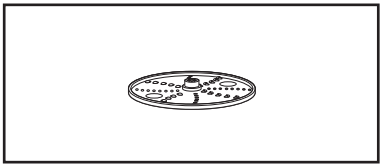



**Spiraleur**
Utiliser pour couper les légumes en forme de spirales.
**REMARQUE :** Ne pas utiliser en même temps que d'autres accessoires installés.

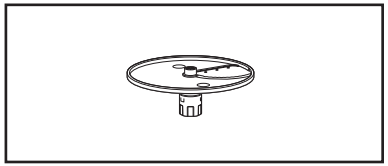
1. **Disque spiraleur :** Fait des coupes nouilles continues.
2. **Lame à lanière :** Effectue des coupes larges continues.



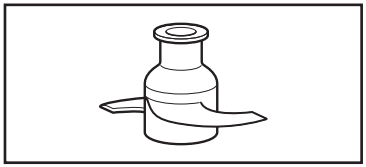
**Lame à hacher/mélanger**
Utiliser pour couper, hacher, mélanger grossièrement ou réduire en purée des aliments.



**Disque réversible pour râper de façon fine ou grossière**
Utiliser pour râper différents aliments (comme du fromage congelé, des carottes, du chou ou des pommes de terre).



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

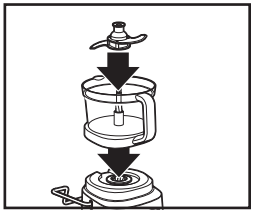


**Lame de pâte en plastique**
Utiliser pour mélanger de la pâte à biscuit, de la croûte feuilletée, de la pâte à pain, de la pâte à pizza et de la garniture de chapelure.

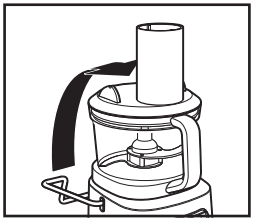
# Comment utiliser la lame à hacher/ mélanger ou la lame à pâte

**⚠ AVERTISSEMENT Risque de lacération.**

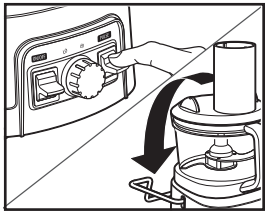
- Manipuler la lame avec soin, elle est très coupante. S'assurer que le commutateur est fermé (**O**) et que l'appareil est débranché.
- Toujours utiliser le poussoir pour pousser les aliments dans l'entonnoir. Ne jamais pousser les aliments dans l'entonnoir à l'aide des mains ou d'un autre objet.



1. Mettre le bol sur la base, la poignée face à l'avant. Placer délicatement la lame à hacher/ mélanger ou la lame à pâte directement sur l'arbre du moteur.
2. Ajouter les aliments dans le bol. Placer le couvercle sur le bol, soulever le bras de verrouillage et le rabattre en place. Brancher dans une prise de courant.



3. Sélectionner la vitesse HI (élevée) en tournant le cadran de vitesse vers la droite, ou la vitesse LO (basse) en tournant le cadran de vitesse vers la gauche.
   **REMARQUE :** Ce robot culinaire se met en marche à la dernière vitesse sélectionnée.



4. Appuyer sur l'interrupteur ON/ OFF (**I**/**O** [marche/arrêt]) pour mettre le robot culinaire en ON (**I**/marche). Le robot culinaire fonctionnera de façon continue à la vitesse sélectionnée. Appuyer sur l'interrupteur vers le bas pour OFF (**O**/arrêt).
5. Pour un contrôle plus précis, appuyer sur PULSE (impulsion) à petits coups, en vérifiant le progrès fréquemment.
6. Une fois terminé, mettre le commutateur à OFF (**O**/arrêt), puis débrancher. Pousser le bras de verrouillage pour déverrouiller le couvercle et l'abaisser sur le contour.
7. Toujours retirer le couvercle avant d'enlever le bol pour éviter les possibles dommages à l'appareil. Enlever le bras racleur s'il a été utilisé.

**REMARQUES :**

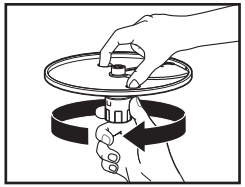
- Utilisez une seule lame ou un seul disque à la fois.
- Une vitesse HI (élevée) est recommandée pour la plupart des recettes utilisant la lame de hachage / mélange ou la lame de pâte.
- Lorsque vous hachez des aliments, les pulsations donneront les meilleurs résultats.
- Assurez-vous que le poussoir est en place pendant le fonctionnement.

# Comment utiliser le disque à trancher variable

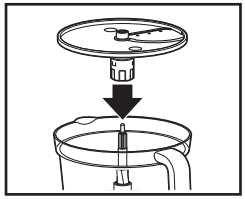
**⚠ AVERTISSEMENT Risque de lacération.**

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

1. Placer le bol sur la base, la poignée vers la droite. Ajuster le disque pour obtenir l'épaisseur souhaitée en tournant le manche d'ajustement. La lame offre 6 épaisseurs allantde 1 mm à 6 mm (1/32 po à 1/4 po).



2. Placer délicatement le disque à trancher variable directement sur l'arbre du moteur.



3. Placer le couvercle sur le bol. Soulever le bras de verrouillage et le rabattre en place. Brancher dans une prise de courant.
4. Verser les aliments dans l'entonnoir et appuyer fermement sur le poussoir afin de bien agripper les aliments au poussoir. Ne pas remplir le bol au-delà de la ligne de remplissage MAX.
5. Sélectionner la vitesse LO (basse) en tournant le cadran de vitesse vers la gauche.
   **REMARQUE :** Ce robot culinaire se met en marche à la dernière vitesse sélectionnée.
6. Appuyer sur l'interrupteur ON/OFF (**I**/**O** [marche/arrêt]) pour mettre le robot culinaire en ON (**I**/marche). Appuyer sur l'interrupteur vers le bas pour OFF (**O**/arrêt).
7. Lorsque terminé, mettre l'interrupteur en position OFF (**O**/arrêt). Débrancher. Pousser et abaisser le bras de verrouillage vers l'arrière pour déverrouiller le couvercle.
8. Toujours retirer le couvercle avant d'enlever le bol pour éviter les possibles dommages à l'appareil. Enlever délicatement le disque de l'arbre du moteur en utilisant les trous pour les doigts. Retirer les aliments.

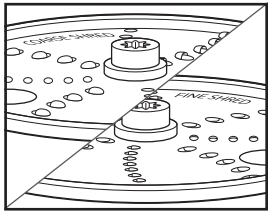
**REMARQUES :**

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

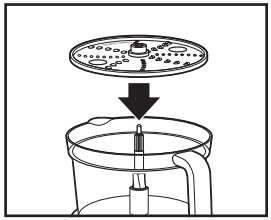
# Comment utiliser le disque réversible à râper

**⚠ AVERTISSEMENT Risque de lacération.**

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




1. Placer le bol sur la base, la poignée vers la droite. Le disque est identifié FINE SHRED (râper fin) sur un côté et COARSE SHRED (râper grossièrement) sur l'autre. Placer délicatement le disque à râper directement sur l'arbre du moteur en prenant soit de placer la râpe souhaitée vers le HAUT.
2. Placer le couvercle sur le bol. Soulever le bras de verrouillage et le rabattre en place. Brancher dans une prise de courant.
3. Verser les aliments dans l'entonnoir et appuyer fermement sur le poussoir afin de bien agripper les aliments au poussoir. Ne pas remplir le bol au-delà de la ligne de remplissage MAX.
4. Sélectionner la vitesse LO (basse) en tournant le cadran de vitesse vers la gauche.
   **REMARQUE :** Ce robot culinaire se met en marche à la dernière vitesse sélectionnée.
5. Appuyer sur l'interrupteur ON/OFF (**I**/**O** [marche/arrêt]) pour mettre le robot culinaire ON (**I**/marche) Appuyer sur l'interrupteur vers le bas pour OFF (**O**/arrêt).
6. Une fois terminé, mettre le commutateur à OFF (**O**/arrêt) puis débrancher. Pousser le bras de verrouillage pour déverrouiller le couvercle et l'abaisser sur le contour.
7. Toujours retirer le couvercle avant d'enlever le bol pour éviter les possibles dommages à l'appareil.



**REMARQUES :**

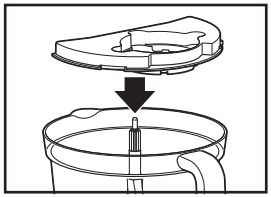
- Vérifier qu'il n'y a pas une autre lame dans le fond du bol de travail.
- La basse vitesse (LO) est recommandée pour trancher et râper.
- Pour des aliments plus petits, plus minces, comme les carottes, couper en moitiés et insérer les morceaux côte à côte à la verticale dans l'entonnoir afin d'empêcher les aliments de déborder. Vous obtiendrez des résultats plus uniformes.

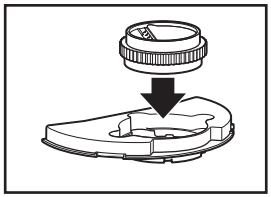
# Assemblage du spiraleur

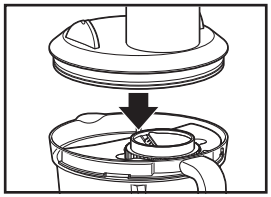
**⚠ AVERTISSEMENT Risque de coupures.**

- Les lames sont coupantes, manipuler les cônes avec précaution.
- Inspecter les pièces avant l'utilisation. Ne pas utiliser de pièces fissurées, pliées ou endommagées.
- Ne pas placer les doigts ou des ustensiles dans les lames pendant l'utilisation.

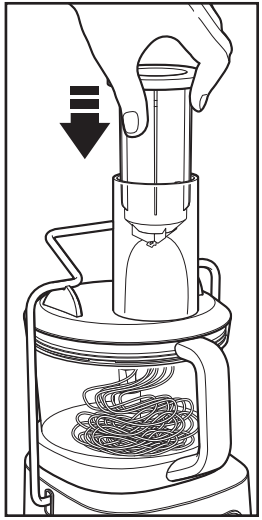
1. En alignant les languettes de la plaque du spiraleur avec les languettes à l'intérieur du bol, insérer le spiraleur dans le bol, face à la poignée.
2. Tout en orientant l'extrémité du spiraleur vers le bas, insérer la lame sélectionnée dans le spiraleur.
3. Remettre le couvercle en place et attacher le bras de verrouillage.
4. Glisser le poussoir dans l'entonnoir.







# Utilisation du spiraleur



1. Brancher dans la prise de courant.
2. Placer les aliments au centre de l'entonnoir transformer seulement un morceau d'aliment à la fois.
3. Prendre fermement la prise du poussoir sur les aliments puis en poussant les aliments dans l'entonnoir.
4. Mettre en marche le robot culinaire à vitesse basse.
5. Appliquer constamment une légère pression sur le poussoir pendant la transformation des aliments. Laisser le poussoir et le moteur fonctionner à leur propre rythme.
6. Continuer la transformation jusqu'à ce que la coupe des aliments soit terminée. Un morceau d'aliment d'environ 2,5 cm (1 po) ne sera jamais transformé.
7. Retirer le morceau d'aliment en forme de cône resté sur la prise du poussoir. Utiliser ce morceau comme collation ou l'ajouter à du bouillon, de la soupe ou des salades.
8. Vérifier les lames avant de transformer d'autres aliments en spirales. Nettoyer toute pulpe accumulée dans les lames avec la brosse et rincer.
9. Lorsque terminé, mettre l'interrupteur en position OFF (O/arrêt). Débrancher. Pousser et abaisser le bras de verrouillage vers l'arrière pour déverrouiller le couvercle.

**REMARQUES :**

- Une prise qui tourne sur le dessus des aliments indique que le poussoir ne retient plus les aliments. Mettre l'interrupteur en position OFF (O/arrêt). Retirer les aliments et effectuer une coupe plate sur ce dernier et essayer de nouveau.
- L'application d'une pression plus ferme n'accélèrera pas la transformation et n'améliorera pas la qualité de coupe du spiraleur. C'est l'adaptateur de coupe est qui tourne, et non le disque.
- Ne pas soulever l'adaptateur de coupe pendant la transformation. Ceci peut causer le relâchement de sa prise sur les aliments.

# Pour réussir les spirales

- Commencer par choisir les meilleurs aliments à transformer en spirale. Voir la lista à gauche. Voici une règle générale : penser aux aliments que l'on peut râpé il pourra être transformé facilement en spirales.
- Les fruits et légumes fermes se transforment plus facilement que ceux possédant des graines. Les graines peuvent se coincer dans la lame et ne produiront pas des spirales uniformes. Pour les légumes comme la courge jaune, utiliser les parties fermes et réserver la partie renfermant les graines pour d'autres utilisations.
- La dimension est importante. Les meilleurs aliments à transformer en spirales sont ceux possédant la dimension la mieux adaptée à la dimension de l'entonnoir.
- Lors de la transformation en lanières, les aliments symétriques (comme les courgettes et les concombres) produiront de meilleurs résultats. Les gros aliments peuvent être coupés afin de pouvoir les introduire dans l'entonnoir, mais les lanières ne seront pas uniformes et belles.
- Brosser ou peler les légumes et les fruits avant de les transformer en spirales. Lorsque possible, les aliments devraient être pelés. Les pelures produisent de la pulpe pouvant se coincer sur la lame. Les courgettes, courges jaunes, concombres et pommes sont des exemples d'aliments à utiliser avec la pelure.
- Centrer l'aliment dans le spiraleur afin d'obtenir une coupe uniforme. Les aliments tenus à la verticale dans l'entonnoir à l'aide du poussoir produiront de meilleurs résultats.
- Les pommes, poires et pommes de terre sont des exemples d'aliments pouvant s'oxyder rapidement pendant la coupe. Parsemer les fruits de jus de citron et placer les pommes de terre dans l'eaue dès la fin de la transformation. S'assurer d'éponger et d'assécher complètement avec des essuie-tout.
- Les fruits et légumes en spirales peuvent être mangés crus ou cuits. La plupart des nouilles puevent être réfrigérées dans des contenants fermés pendant 2 à 3 jours.
- Assécher les nouilles avec des essuie-tout avant de servir ou les blanchir dans de l'eau pour éviter de produit des sauces liquides. Faire réduire les sauces avant de napper les nouilles aux légumes pour éviter de rendre les sauces liquides.
- Les légumes et fruits en spirales se transformeront en très longs fils. Utiliser un couteau ou des ciseaux pour couper les légumes en portion à servir.
- Utiliser des pinces ou une fourchette à pâte pour servir les nouilles.
- Le morceau restant de 2,5 cm (1 po) peut être mangé en collation ou conservé pour utiliser dans les bouillons, les soupes ou les salades.
- Lorsque vous coupez des aliments de forme longue, guidez-les afin qu'ils restent centrés dans l'entonnoir.

# Conseils et techniques

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

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

# Tableau de transformation

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

| ACCESSOIRE | ALIMENTS |
|---|---|
| Lame à hacher/mélanger (vitesse élévee) | Hacher : noix, viandes, ail, oignons, poivrons, céleris, herbes, pain (pour de la chapelure), biscuits<br>Hacher/réduire en purée : légumes, fruits<br>Mélanger : vinaigrettes<br>Réduire en purée : soupes, sauces, trempettes<br>Râper : fromages comme le parmesan (congelée) |
| Lame pour spiraleur (vitesse basse) | Pommes, betteraves, poivrons, brocolis, courges musquées, choux, carottes, céleris-raves, chayotes, concombres, radis Daikon, jicamas, choux-raves, oignons, panais, plantains, rutabagas, patates douces, courges d'été, racines de taro, navets, pommes de terre, courgettes |
| Disque à trancher (vitesse basse) | Noix, viandes, ail, oignons, poivrons, céleris, herbes, pain (pour de la chapelure), biscuits, légumes, fruits, vinaigrettes, soupes, sauces, trempettes, fromage |
| Disque à râper (vitesse basse, côté tranchant vers le haut) | Chou, pommes de terre, carottes, fromage (congelée) |
| Lame à pâte (vitesse élévee) | La pâte à biscuit, de la croûte feuilletée, de la pâte à pain, de la pâte à pizza |

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

| ALIMENTS | QUANTITÉ MAXIMUM |
|---|---|
| Ingrédients secs comme des biscuits ou des noix | 2.8 L (12 tasses) |
| Légumes ou quartiers de fruits | 1.4 kg (3 livres) |
| Fromage comme le parmesan ou cheddar, en cube | 1.2 L (40 onces) |
| Sauces ou trempettes épaisses | 1.9 L (8 tasses) |
| Liquides comme des marinades ou des soupes | 1.7 L (7 tasses) |
| Boeuf désossé, coupé en cubes de 2,5 cm (1 po)* | 454 g (1 livre) |

*Impulser jusqu'à la consistance désirée.

# Entretien et nettoyage

**⚠ AVERTISSEMENT** **Risque de lacération.** Ranger le disque à trancher le côté coupant vers le bas. Manipuler les lames avec soin.

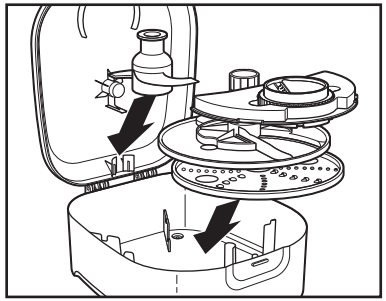
**⚠ AVERTISSEMENT** **Risque de choc électrique.** Débrancher l'alimentation avant le nettoyage. Ne pas submerger le cordon, la prise ou la base dans un liquide.

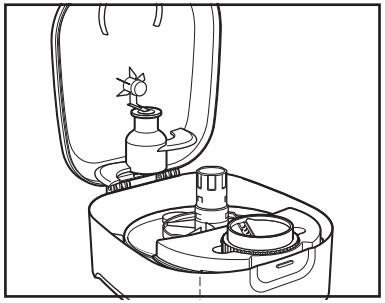
**⚠ AVERTISSEMENT** **Risque de coupure.** Les lames sont tranchantes. Manipuler les lames avec précaution.

1. Le bol, le couvercle, le poussoir, les lames et les disques vont au lave-vaisselle ou peuvent être lavés à la main dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher.
2. Essuyer la base, les commandes et le cordon avec un chiffon ou une éponge humide. Au besoin, utiliser un nettoyant doux non abrasif. Ne jamais placer dans l'eau ou rincer sous l'eau courante ou tout autre liquide.
3. NE PAS utiliser le réglage « SANI » du lave-vaisselle pour ces articles. La température du programme « SANI » pourrait endommager votre produit. Toutes les pièces amovibles peuvent aussi être lavées dans l'évier avec de l'eau chaude et savonneuse. Faire attention en nettoyant la lame à hacher/mélanger et le disque à trancher/râper.

# Rangement et boîtier de rangement

1. Ranger la lame pour hacher/mélanger à l'intérieur du bol du robot culinaire.
2. Ajouter le couvercle, soulever le bras de verrouillage et le rabattre en place. Il faudra peut-être faire tourner la poignée du bras racleur pour aligner le bras racleur avec la poignée.
3. Placer le poussoir dans l'entonnoir.
4. Pour ranger les accessoires dans le boîtier de rangement, insérer d'abord le disque à râper, en alignant les trous pour les doigts avec les nervures arrondies dans le fond. Ensuite, ajuster le disque à trancher à la position 1 et placer sur le dessus et sur le côté, le moyeu faisant face sur le dessus du boîtier de rangement. Ajuster le spiraleur sur le dessus du disque à trancher. Enclencher la lame pétrisseuse dans les encoches prévues du couvercle.
5. Le robot culinaire peut être placé sur le boîtier de rangement ou à côté.





# Dépannage

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

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

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

- Placer un trop grand nombre d'aliments dans l'entonnoir ou appuyer trop fort sur le poussoir peut faire en sorte que les aliments soient tranchés ou râpés de façon inégale. Consulter le tableau de transformation pour obtenir des recommandations sur les tailles et quantités d'aliments.
- Pour des aliments plus petits, plus minces, comme les carottes, couper en moitiés et insérer les morceaux côte à côte à la verticale dans l'entonnoir afin d'empêcher les aliments de déborder. Vous obtiendrez des résultats plus uniformes.

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

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

**L'appareil sent le brûlé.**

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

**Le moteur semble faible.**

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

**Le fromage n'est pas bien râpé.**

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

**Les légumes ne sont pas râpés ou tranchés.**

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

**Les légumes ne sont pas coupés en spirales uniformes.**

- Retirer et nettoyer tout débris d'aliments sur les lames. Remettre le spiraleur en place et continuer d'utiliser.

**Les aliments ne sont pas coupés en spirales. Les aliments sont réduits en purée ou se brisent.**

- Le spiraleur ne convient pas aux aliments mous ou trop mûrs. Veuillez sélectionner des aliments fermes. Conseil pratique : pensez à des aliments qui peuvent être râpe à l'aide d'une râpe manuelle. Si l'aliment peut être râpé, il peut être utilisé avec le spiraleur.
- Vous n'appuyez pas assez fort ou trop fort. Appliquer une légère pression constante sur le poussoir tout en coupant en spirales. Laisser le spiraleur faire son travail à son propre rythme.
  **REMARQUE :** L'application d'une pression plus ferme n'accélèrera pas la vitesse du processus ou n'améliorera pas la qualité de coupe du spiraleur.
- L'aliment n'est pas bien centré dans l'entonnoir. Arrêter le moteur. Couper un bord plat le long de l'aliment et essayer à nouveau. Vous obtiendrez de meilleurs résultats lorsque les aliments sont presque de la même dimension que l'entonnoir et lorsqu'ils sont en position verticale, le poussoir bien inséré dans l'extrémité, empêchant les aliments de déborder sur les côtés.

# Recettes

## Pizza au pepperoni facile

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°–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)

Instructions :

1. Assembler le robot culinaire avec la lame à pétrirr. 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 15 à 16 po (38,1 à 40,6 cm). Ajouter les garnitures.
8. Cuire de 20 à 25 minutes, jusgu'à ce que la croute soit dorée le fromage fondu.

**Servir** : 14 to 16

## Houmous de poivron rouge grillé

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 pigment 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 vayenne, 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.

**Servir** : 4 to 6

# Recettes (suite)

## Crevettes à l'ail et citron et pâtes aux légumes

2 grosses courgettes
2 grosses courges jaunes
2 grosses carottes pelées
3/4 tasse (177 ml) butter
4 gousses d'ail émincées
1 c. à table (15 ml) de fécule de maïs
1/2 tasse (118 ml) de bouillon de poulet plus 1 c. à table (30 ml), divisée
1 lb (454 g) de crevettes pelées et déveinées (grosseur 20 à 24)
1/4 tasse (59 ml) de jus de citron
1 c à thé (5 ml) de sel
1/2 c à thé (2,5 ml) de poivre noir en grains
2 c. à table (30 ml) de câpres égouttées
1 c à thé (5 ml) de zeste de citron
Persil frais haché

Instructions :

1. Avec le spiraleur, transformer les courgettes, courges jaunes et carottes en spirales.
2. Remplir une grande casserole au deux tiers avec de l'eau. À feu élevé, faire bouillir l'eau. Ajouter les spirales de courgettes, courges jaunes et carottes. Cuire jusqu'à tendreté, environ 15 secondes. Égoutter et couvrir pour garder au chaud.
3. Dans une grande poêle à frire à feu moyen-élevé, faire fondre le beurre. Ajouter l'ail et cuire jusqu'à tendreté, 1 à 2 minutes.
4. Dans un petit bol, dissoudre la fécule de maïs avec 1 c. à table (30 ml) de bouillon de poulet. Ajouter dans la poêle à frire avec les crevettes, le reste de bouillon de poulet, le jus de citron, le sel et le poivre noir. Cuire jusqu'à ce que les crevettes soient opaques et que la sauce soit épaisse, environ 2 minutes.
5. Incorporer les câpres et le zeste de citron. Servir sur des pâtes aux légumes.
6. Parsemer de persil avant de server.

**Servir:** 4–6

## Betteraves avec salade d'orange et fromage de chèvre

2 lb (907 g) de betteraves fraîches (environ 6 moyennes) pelées
3 c à thé (15 ml) de sel, divisées
6 c. à table (89 ml) de jus d'orange frais
1/2 cup (118 ml) d'huile végétale
2 c. à table (30 ml) de vinaigre de riz
2 c. à table (30 ml) miel
1 c. à table (15 ml) de feuilles de thym frais
1 gousse d'ail
1/2 c à thé (2.5 ml) de poivre noir en grains Légumes-feuilles
Légumes-feuilles
2 oranges moyennes en quartier
1/2 tasse (118 ml) de fromage de chèvre en miettes
1/2 tasse (118 ml) de noix rôities hachées

Instructions :

1. Avec le spiraleur, transformer les betteraves en lanières.
2. Remplir une grande casserole au deux tiers avec de l'eau et 2 c. à thé (10 ml) de sel. À feu élevé, faire bouillir l'eau. Ajouter les betteraves et cuivre jusqu'à tendreté, 1 à 2 minutes.
3. Plonger dans un récipient rempli de glace. Égoutter et assécher les lanières avec des essuie-tout.
4. Pour la vinaigrette, assembler le robot culinaire avec la lame à hacher/mélanger. Ajouter le jus d'orange, l'huile, le vinaigre, le miel, les feuilles de thym, l'ail, 1 c. à thé (5 ml) de sel et le poivre noir en grains. Processus jusqu'à ce que le mélange soit légèrement épaissi.
5. Sur une assiette à salade disposer les légumes-feuilles frais, les betteraves et les quartiers d'orange. Garnir de fromage de chèvre et de noix rôties.

**Servir:** 8

# Garantie limitée

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

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

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

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

# 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 cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
3. Este electrodoméstico no debe ser utilizado por niños. Mantenga el electrodoméstico y su cable fuera del alcance de los niños.
4. Se requiere de una estrecha supervisión cuando el aparato se use por o cerca de niños. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
5. Para protegerse contra un riesgo de descarga eléctrica, no ponga el cable, enchufe, base o motor en agua o cualquier otro líquido.
6. APAGUE el electrodoméstico (O) y, después, desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de armar o desarmar piezas y antes de limpiarlo. Para desenchufarlo, tome el enchufe y retírelo del tomacorriente. Nunca tire del cable eléctrico.
7. Evite el contacto con partes móviles.
8. 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.
9. Las cuchillas están filosas. Maneje las cuchillas de corte con cuidado cuando las coloque o quite, cuando vacíe el tazón y durante la limpieza. Almacene lejos del alcance de los niños.
10. 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.
11. 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.
12. El uso de aditamentos no recomendados o vendidos por el fabricante del aparato pueden causar un riesgo de lesiones personales.
13. No use su procesador de alimentos si alguna pieza está quebrada.
14. No lo use en exteriores.
15. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o cubierta, o toque superficies calientes, incluyendo la estufa.
16. No lo coloque sobre o cerca de un quemador caliente eléctrica o a gas, o dentro de un horno caliente.
17. Verifique que el artefacto esté OFF (O/apagado) antes de enchufar el cable en el tomacorriente. Para desconectar, gire el control a OFF (O/apagado), luego quite el enchufe del tomacorriente. Para desconectarlo, agarre el enchufe y retire del tomacorrientes. Nunca tire el cable de alimentación.
18. Asegúrese de poner el interruptor en posición de OFF (O/apagado) después de cada uso. Siempre use los empujadores para vaciar el ducto de alimentos. Cuando este método no sea posible, desconecte el cable de la toma y desensamble la unidad para remover el resto del alimento.

19. Asegúrese de que la tapa esté fijada de manera segura en su lugar antes de usar el aparato.
20. Nunca meta el alimento en el ducto con la mano. Siempre use los empujadores de alimento.
21. No trate de anular ningún mecanismo de bloqueo.
22. 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.
23. Asegúrese que la cuchilla o disco se hayan detenido completamente antes de remover la tapa.
24. No use el aparato para otro propósito que no sea para el que fue hecho.
25. El aparato no fue hecho para uso comercial, profesional o industrial. Fue diseñado y construido exclusivamente para uso casero solamente.
26. Nunca use el aparato por un periodo más largo o con una cantidad mayor de ingredientes de los recomendados por el fabricante del aparato.
27. Tenga cuidado si se vierte líquido caliente en el tazón del procesador de alimentos, ya que puede salir expulsado del aparato debido a una formación repentina de vapor.
28. No llene el tazón por encima de la línea de llenado máximo marcada (o de la capacidad nominal) para evitar el riesgo de lesiones por daños en la cubierta o en el tazón.
29. **¡PRECAUCIÓN!** A fin de evitar un riesgo debido a la reconfiguración inadvertida de la protección térmica, este artefacto no debe recibir suministro mediante un dispositivo de derivación externo, como un temporizador, o conectarse a un circuito que la empresa de servicio regularmente activa y desactiva.
30. 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.

# GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

## Otra información de seguridad para el cliente

**Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.**

**⚠ ADVERTENCIA** **Riesgo 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.

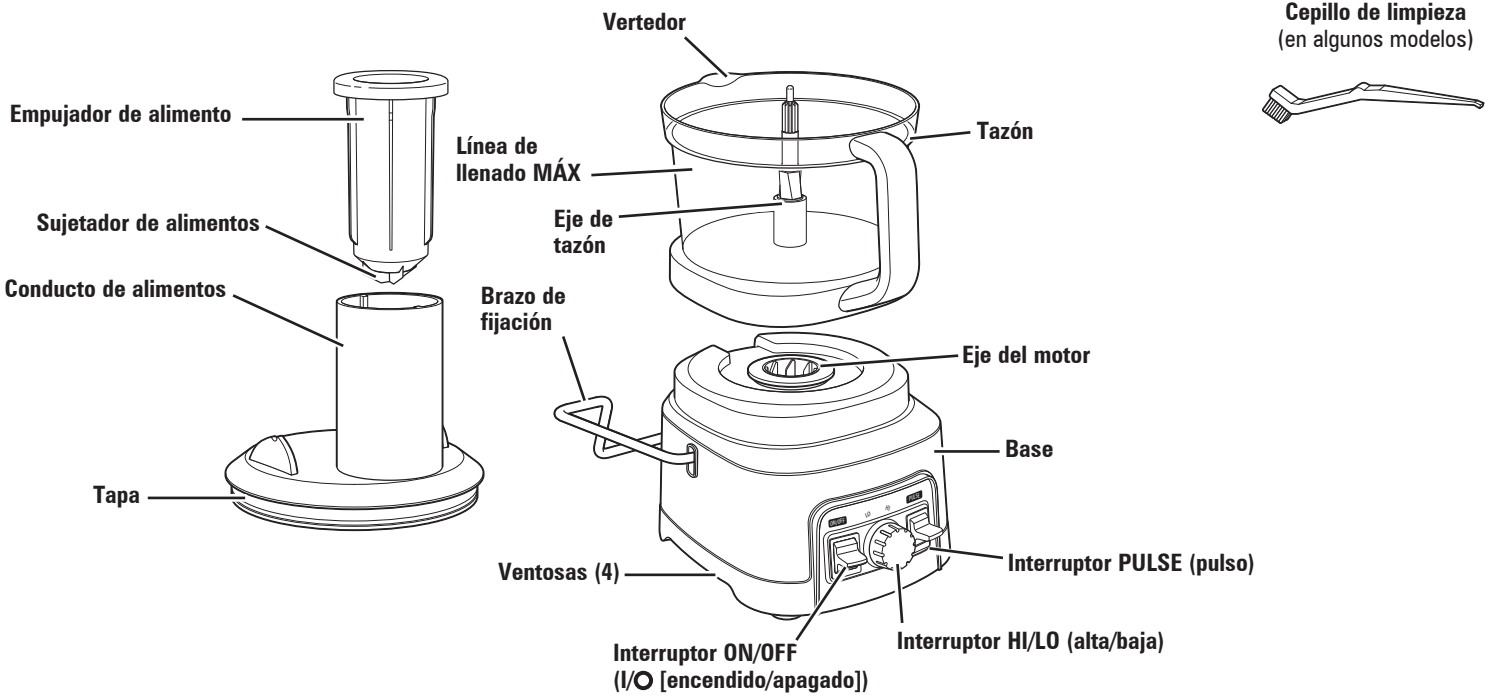
El largo del cable que se usa en este aparato fue seleccionado para reducir el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo. Si es necesario usar un cable más largo, se podrá usar un cable de extensión aprobado. La clasificación eléctrica nominal del cable de extensión debe ser igual o mayor que la clasificación nominal del aparato. 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.

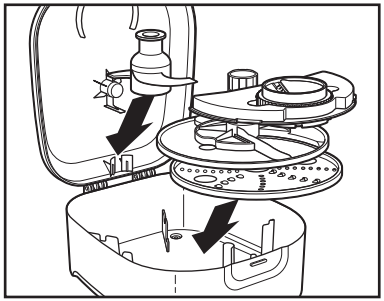
# Piezas y características

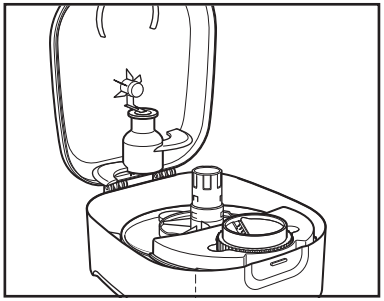
Para ordenar partes:
EE. UU.: 1.800.851.8900
www.hamiltonbeach.com
México: 800 71 16 100

**Antes de primer uso:** Desembale el procesador. Manipule la hoja y los discos con cuidado, son muy filosos. Lave todas las piezas, excepto la base, en agua caliente jabonosa. Enjuague y seque.

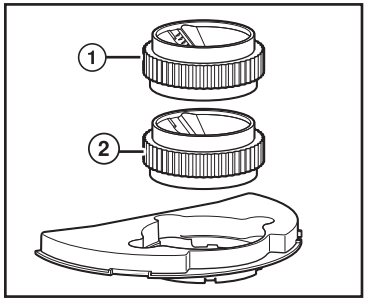


# Piezas y estuche de almacenamiento



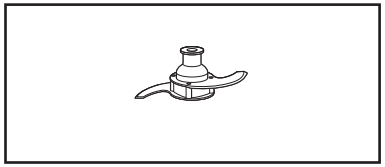


La caja de almacenamiento se puede guardar de tres maneras: horizontal, acostada de lado o bajo el procesador. Para guardar los accesorios, use los orificios para los dedos para insertar primero el disco para rallar, alineándolo los orificios para los dedos con los bordes redondeados en la parte inferior del estuche de almacenamiento. Luego, ajuste el Disco para cortar en rebanadas en la posición 1 y colóquelo en la parte superior y hacia el lado con el buje orientado hacia la parte superior de la caja de almacenamiento. Encaje el rebanador en espiral en la parte superior del disco para cortar en rebanadas. Encaje la cuchilla para masa en las muescas provistas en la tapa. Almacene la cuchilla para picar o mezclar dentro del tazón del procesador de alimentos.

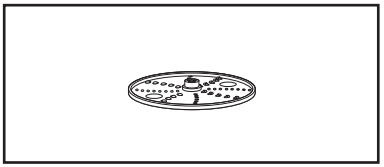



1. **Cuchilla en espiral:** Realiza cortes continuos de fideos.
2. **Cuchilla para cintas:** Realiza cortes anchos continuous.

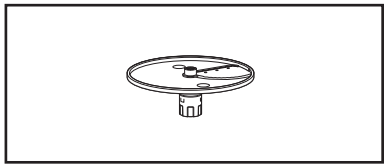
**Rebanador en espiral**
Úselo para hacer espiral de verduras.
**NOTA:** No lo use si hay otros accesorios instalados.



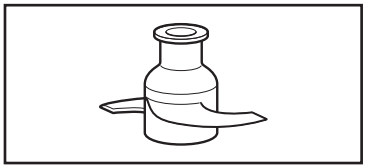
**Cuchilla para picar o mezclar**
Úsela para cortar, picar, mezclar los alimentos o hacerlos puré.



**Disco reversible para rallar fino o grueso**
Úselo para rallar varios alimentos (como queso frío, zanahorias, repollo y papas).



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

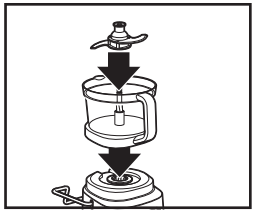


**Cuchilla para masa de plástico**
Úsela para mezclar masa de galletas, masa para pasteles, amasar la masa del pan, y triturar ingredientes para decoraciones.

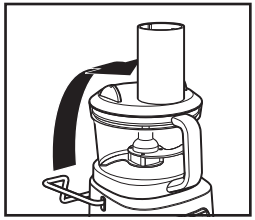
# Cómo usar la cuchilla para picar/mezclar o la cuchilla para masa

**⚠ ADVERTENCIA** **Riesgo de laceraciones.**

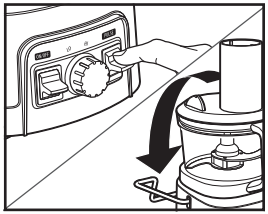
- Manipule la cuchilla con cuidado; es muy filosa. Asegúrese de que la unidad está OFF (O/apagado) y desenchufada.
- Use siempre el empujador de alimentos para introducir alimentos en el conducto. Nunca empuje alimentos a través del conducto con las manos u otros objetos.



1. Coloque el tazón en la base con el asa hacia el frente. Con cuidado, ponga la cuchilla para mezclar o picar, o la cuchilla para masa, directamente en el eje del motor.



2. Agregue los alimentos al tazón. Póngale la tapa al tazón, levante el brazo para fijar y ajústelo en su lugar. Enchufe en el tomacorriente.
3. Seleccione la velocidad HI (alta) girando la perilla de velocidad hacia la derecha o la velocidad LO (baja) girando la perilla de velocidad hacia la izquierda.
   **NOTA:** Este procesador de alimentos arrancará en la velocidad que se haya usado la última vez.



4. Presione el interruptor ON/OFF (**I**/**O** [encendido/apagado]) hacia arriba para ON (**I**/encendido) el procesador de alimentos. El procesador de alimentos funcionará continuamente a la velocidad seleccionada. Presione el interruptor hacia abajo para OFF (**O**/apagado).
5. Para un control más preciso, presione PULSE (pulso) en impulsos cortos, verificando el avance con frecuencia.
6. Cuando termine, use el interruptor OFF (**O**/apagado) para apagar y desconecte el enchufe. Empuje el brazo de fijación hacia atrás para destrabar la tapa y bájelo hasta el mostrador.
7. Siempre retire la tapa antes de retirar el tazón para evitar daños posibles al electrodoméstico. Retire la espátula del tazón, si la usa.

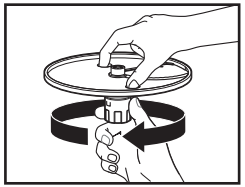
**NOTAS:**

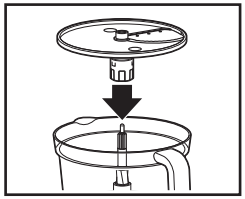
- Haga funcionar utilizando una sola cuchilla o disco cada vez.
- Se recomienda la velocidad HI (alta) para la mayoría de las recetas, con una cuchilla para mezclar o picar, o una cuchilla para masa.
- Cuando se cortan alimentos, el encendido y apagado generarán los mejores resultados.
- Asegúrese de que el empujador de alimentos esté en su lugar durante el funcionamiento.

# Cómo usar el disco ajustable para rebanar

**⚠ ADVERTENCIA Riesgo de laceraciones.**

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





1. Ponga el tazón en la base con el mango hacia la derecha. Ajuste el disco al grosor deseado girando el control de ajuste. Hay 6 posiciones de ajuste, desde 1 mm a 6 mm (1/32" a 1/4").
2. Ubique el disco ajustable para cortar en rebanadas con cuidado directamente en el eje del motor.
3. Coloque la tapa en el tazón. Levante el brazo para fijar y ajústelo en su lugar. Enchufe en el tomacorriente.
4. Coloque los alimentos en el canal para alimentos y presione la empuñadura del empujador de alimentos firmemente sobre los alimentos. No llene el tazón por encima de la línea de llenado MAX.
5. Seleccione velocidad LO (baja), gire la perilla de velocidad hacia la izquierda.
   **NOTA:** Este procesador de alimentos arrancará en la velocidad que se haya usado la última vez.
6. Presione el interruptor ON/OFF ( **I**/**O** [encendido/apagado]) hacia arriba para ON (**I**/encendido) el procesador de alimentos. Presione el interruptor hacia abajo para OFF (**O**/apagado).
7. Cuando termine, use el interruptor OFF (**O**/apagado). para apagar y desconecte el enchufe. Empuje el brazo de fijación hacia atrás para destrabar la tapa y bájelo hasta el mostrador.
8. Siempre retire la tapa antes de retirar el tazón para evitar daños posibles al electrodoméstico. Retire el disco cuidadosamente del eje del motor usando los orificios para los dedos. Saque los alimentos.

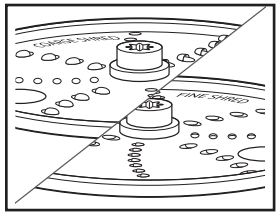
**NOTAS:**

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

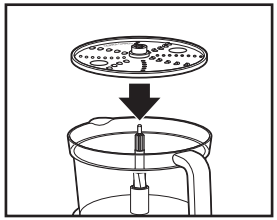
# Cómo usar el disco reversible para rallar

**⚠ ADVERTENCIA Riesgo de laceraciones.**

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




1. Ponga el tazón en la base con el mango hacia la derecha. El disco tiene una etiqueta FINE SHRED (ralladura fina) en un lado y COARSE SHRED (ralladura gruesa) en el otro lado. Ubique el disco para rallar con cuidado directamente en el eje del motor con el lado deseado hacia arriba.
2. Coloque la tapa en el tazón. Levante el brazo para fijar y ajústelo en su lugar. Enchufe en el tomacorriente.
3. Coloque los alimentos en el canal para alimentos y presione la empuñadura del empujador de alimentos firmemente sobre los alimentos. No llene el tazón por encima de la línea de llenado MAX.



4. Seleccione velocidad LO (baja), gire la perilla de velocidad hacia la izquierda.
   **NOTA:** Este procesador de alimentos arrancará en la velocidad que se haya usado la última vez.
5. Presione el interruptor ON/OFF ( I/O [encendido/apagado]) hacia arriba para ON (I/encendido) el procesador de alimentos. Presione el interruptor hacia abajo para OFF (O/apagado).
6. Cuando termine, use el interruptor OFF (O/apagado).para apagar y desconecte el enchufe. Empuje el brazo de fijación hacia atrás para destrabar la tapa y bájelo hasta el mostrador.
7. Siempre retire la tapa antes de retirar el tazón para evitar daños posibles al electrodoméstico.

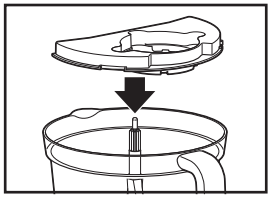
**NOTAS:**

- Verifique que no haya otras cuchillas en la parte inferior del tazón de trabajo.
- La velocidad LO (baja) se recomienda para cortar en rebanadas y rallar.
- Para alimentos más pequeños y delgados, como zanahorias, córtelos por la mitad y colóquelos lado a lado en el conducto de alimentos en posición vertical para evitar que los alimentos se caigan. Esto dará resultados más uniformes.

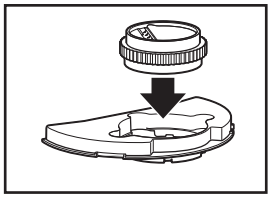
# Cómo ensamblar la unidad

**⚠ ADVERTENCIA Riesgo de cortaduras.**

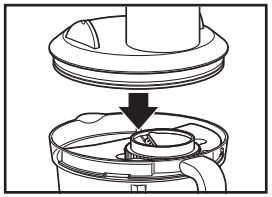
- Las cuchillas son filosas; maneje los conos con cuidado.
- Inspeccione las piezas antes de usarlas. No utilice la unidad si las piezas están rotas, torcidas o dañadas.
- No coloque los dedos o utensilios dentro de las cuchillas durante el funcionamiento.



1. Al estar las lengüetas en la placa del rebanador en espiral alineadas con las lengüetas en el interior del tazón, inserte el rebanador en espiral en el tazón, orientado hacia el asa.



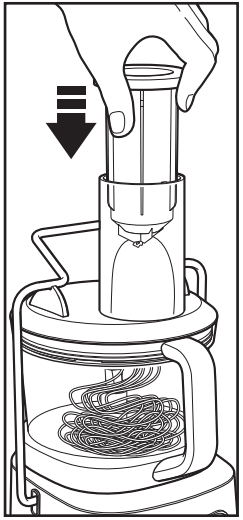
2. Al estar el extremo puntiagudo de la hoja de corte en espiral apuntando hacia abajo, coloque la hoja de corte en espiral seleccionada en el rebanador en espiral.



3. Vuelva a colocar la tapa y asegure el brazo de fijación.
4. Deslice el empujador de alimentos en el conducto de alimentos.



# Cómo rallar en espiral



1. Enchufe en el tomacorriente.
2. Coloque los alimentos en el centro del ducto de alimentos. Procese sólo un trozo de alimento por vez.
3. Presione el agarre del empujador de alimentos firmemente sobre los alimentos haciendo presión sobre el empujador.
4. Encienda el procesador de alimentos en velocidad baja.
5. Aplique una presión ligera y constante sobre el empujador de alimentos mientras procesa los alimentos. Deje que el empujador de alimentos y el motor funcionen a su propio ritmo.
6. Siga procesando hasta que el alimento deje de ser cortado. Aproximadamente 1 de pulgada (2.5 cm) de los alimentos siempre permanecerán sin procesarse.
7. Quite el pedacito de alimento con forma de cono que quedó en el agarre del empujador de alimentos. Utilícela como un snack o agréguela a un caldo, sopa, o ensalada.
8. Verifique la cuchilla antes de rallar más alimentos. Si quedó pulpa atrapada en la cuchilla, límpiela con un cepillo y enjuague.
9. Cuando haya terminado, cambie a OFF (O/apagado). Desenchufe. Empuje el brazo de fijación hacia atrás para desbloquear la tapa y baje el brazo de fijación.

**NOTAS:**

- Si el agarre gira sobre el alimento, el agarre se ha soltado. Detenga el motor. Quite el alimento, corte un lado plano sobre el alimento, y pruebe de nuevo.
- Hacer mayor presión no acelera el proceso ni tampoco hace que el rallador corte mejor. El adaptador del cortador es el mecanismo que gira, no el disco.
- No levante el adaptador del cortador durante el procesamiento de los alimentos. Esto puede provocar que el cortador pierda el agarre del alimento.

# Para lograr un rallado en espiral exitoso

- Comience eligiendo los mejores alimentos para rallar en espiral. Una regla general: piense qué alimentos funcionarían bien con un rallador manual. Si puede rallar un alimento en forma manual, entonces podrá rallarse en espiral.
- Las frutas y verduras sólidas funcionan mejor que las que tienen semillas. Las semillas quedan atrapadas en la cuchilla y no se formarán espirales uniformes. Para vegetales cono las calabazas, utilice la parte sólida y reserve el extremo con semillas para otro uso.
- El tamaño importa. Los mejores alimentos para rallar en espiral son los que tienen tamaño más similar al ducto de alimentos.
- Cuando prepare cintas, darán mejores resultados los alimentos simétricos (como zucchinis o pepinos). Los alimentos grandes pueden cortarse para que entren en el ducto de alimentos pero las cintas no quedarán tan uniformes ni bonitas.
- Lave o pele los vegetales y frutas antes de rallarlos en espiral. Cuando resulte práctico, los alimentos deberían pelarse. Las cáscaras se suman a la pulpa que puede quedar atrapada en la cuchilla. Los zucchinis, las calabazas, los pepinos y las manzanas son ejemplos de alimentos que pueden rallarse sin pelar.
- Centre el alimento en el rallador para lograr un corte más parejo. Los alimentos que se sostienen en forma vertical con el empujador de alimentos dan los mejores resultados.
- Las manzanas, las peras y las papas son ejemplos de alimentos que se ponen marrones rápidamente cuando se los corta. Rocíe las frutas con jugo de limón y coloque las papas en agua hasta que las utilice. Asegúrese de secarlos bien con toallas de papel.
- Las frutas o los vegetales cortados en espiral pueden comerse crudos o cocidos. La mayoría de los fideos puede guardarse 2 o 3 días en el refrigerador en recipientes cubiertos.
- Seque los fideos con toallas de papel antes de servirlos o si decide blanquearlos en agua para evitar salsas aguadas. Reduzca las salsas antes de colocarlas sobre los fideos vegetales para evitar salsas diluídas.
- Los vegetales y frutas rallados en espiral se procesarán en hebras muy largas. Utilice un cuchillo o tijeras para cortar los vegetales en porciones de servicio.
- Utilice pinzas o un tenedor para pastas para servir los fideos.
- El pedazo sobrante del procesamiento que mide 2.5 cm (1 pulg.) se puede comer como bocadillo o guardar para usar en el caldo, sopas o ensaladas.
- Cuando corte en espiral alimentos largos, guíe el artículo para mantenerlo centrado en el conducto de alimentos.

# Consejos y técnicas

- Este procesador es excelente para picar, mezclar, rebanar o rallar la mayoría de los alimentos. Sin embargo, para mantener un rendimiento óptimo, no use el procesador para lo siguiente: moler granos de café o especias, rebanar carne congelada, o triturar hielo.
- Este procesador es excelente para picar, mezclar, rebanar o rallar la mayoría de los alimentos. Sin embargo, para mantener un rendimiento óptimo, no use el procesador para lo siguiente: moler granos de café o especias, rebanar carne congelada, o triturar hielo.
- Cuando pique alimentos, pulsar varias veces tiene los mejores resultados.
- El tiempo de funcionamiento depende de la cantidad de alimento que procese. La mayoría de los alimentos se pueden rebanar, picar o rallar en segundos. Si la unidad se usa constantemente por un período extendido, permita que el procesador descanse al menos 4 minutos antes de continuar.
- No haga puré o triture verduras feculentas, como papas, que se pueden procesar en exceso con facilidad y se vuelven pastosas.
- Para rebanar o rallar queso, use solo queso firme, como Cheddar o suizo que se haya refrigerado durante al menos 30 minutos. El queso debe procesarse de inmediato después de retirarlo del refrigerador. El queso blando, como la mozzarella, se debe colocar en el congelador durante 30 minutos antes de procesarlo para garantizar que tenga suficiente firmeza para rallarlo.

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



# Tablas de procesamiento

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

| ACCESORIO | ALIMENTOS |
|---|---|
| Cuchilla para picar o mezclar (velocidad alta) | Picar: nueces, carne, ajo, cebollas, pimentones, apio, hierbas, pan (para hacer migas), galletas<br>Moler/hacer puré: verduras, fruta<br>Mezclar: aderezo<br>Hacer puré: sopas, salsas<br>Rallar: queso, como Parmesano (refrigerado) |
| Hoja de corte en espiral (velocidad baja) | Manzanas, betabeles, pimientos, brócoli, calabaza moscada, col, zanahorias, apio nabo, chayote, pepinos, nabo daikon, jícama, colirábano, cebolla, chirivía, plátano macho, colinabo, camote, calabaza de verano, raíz de taro, nabo, papa blanca, calabacín |
| Espátula para tazón (velocidad baja) | Pepinos, manzanas, champiñones, zanahorias, papas, repollo, tomates, salchichón, pimentones, rábanos, quesos firmes (refrigerados) |
| Disco para rallar (velocidad baja, rebanando el lado hacia arriba) | Repollo, papas, zanahorias, queso (refrigerado) |
| Cuchilla para Masa (velocidad alta) | Masa de galletas, masa para pasteles, amasar la masa del pan |

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

| ALIMENTOS | CANTIDAD MÁXIMA |
|---|---|
| Ingredientes secos, como galletas o nueces | 12 tazas (2.8 L) |
| Verduras o frutas, cortadas en cuartos | 3 libras (1.4 kg) |
| Queso, como Parmesano o Cheddar, en cubos | 40 onzas (1.2 L) |
| Salsas espesas | 8 tazas (1.9 L) |
| Líquidos, como marinada o sopas | 7 tazas (1.7 L) |
| Carne deshuesada, cortado en cubos de 1 pulg. (2.5 cm)* | 1 libra (454 g) |

*Pulso hasta la consistencia deseada

# Cuidado y limpieza

**⚠ ADVERTENCIA** **Riesgo de laceraciones.** Almacene el disco para rebanar con la parte para rebanar hacia abajo. Manipule las cuchillas con cuidado.

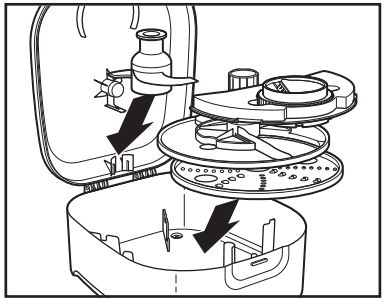
**⚠ ADVERTENCIA** **Riesgo de descarga eléctrica.** Desconecte el suministro eléctrico antes de limpiar. No sumerja el cable, el enchufe o la base en ningún líquido.

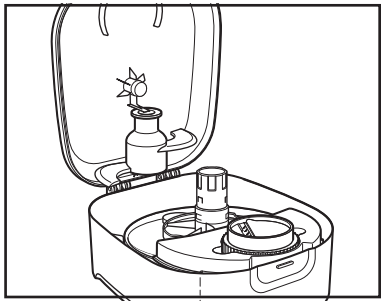
**⚠ ADVERTENCIA** **Riesgo de cortarse.** Las cuchillas son afiladas; manipule las cuchillas con cuidado.

1. Lave el tazón, la tapa, el empujador de alimentos, las cuchillas y los discos en agua caliente con jabón o colóquelos en el lavaplatos. Enjuague y seque.
2. Repase la base, los controles y el cable con un paño o esponja húmeda. Si es necesario, use un limpiador suave no abrasivo. Nunca los coloque en agua o enjuague bajo agua corriente u otro líquido.
3. NO use el ajuste "SANI" (enjuague sanitario) cuando lave en la lavavajillas. Las temperaturas del ciclo “SANI” (enjuague sanitario) podrían dañar el producto. Todas las piezas desmontables también se pueden lavar en el fregadero con agua jabonosa caliente. Tenga precaución al lavar la cuchilla para picar/mezclar y el disco para rebanar/rallar.

# Almacenamiento y estuche de almacenamiento

1. Almacene la cuchilla para picar o mezclar dentro del tazón del procesador de alimentos.
2. Agregue la tapa, levante el brazo sobre el tazón y ajústelo en su lugar.
3. Coloque el empujador de alimentos en el conducto de alimentos.
4. Para guardar los accesorios en la caja de almacenamiento, inserte primero el Disco para rallar, alineando los orificios para los dedos con las costillas redondeadas en la parte inferior. Luego, ajuste el Disco para cortar en rebanadas en la posición 1 y colóquelo en la parte superior y hacia el lado con el buje orientado hacia la parte superior de la caja de almacenamiento. Encaje el rebanador en espiral en la parte superior del Disco para cortar en rebanadas. Encaje la cuchilla para masa en las muescas provistas en la tapa.
5. El procesamiento de alimentos se puede poner encima del estuche de almacenamiento o junto a él.





# Resolviendo problemas

**La unidad no funciona en ninguna velocidad ni por pulsos.**

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

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

- Si se introducen demasiados alimentos en el conducto o se empuja demasiado con el empujador de alimentos es posible que los alimentos procesados se corten en rebanadas o se rallen de manera irregular. Consulte las tablas de procesamiento de alimentos para ver los tamaños y las cantidades que se recomiendan.
- Para alimentos más pequeños y delgados, como zanahorias, córtelos por la mitad y colóquelos lado a lado en el conducto de alimentos en posición vertical para evitar que los alimentos se caigan. Esto dará resultados más uniformes.

**La unidad se detiene y no se vuelve a encender.**

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

**La unidad huele a quemado.**

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

**El motor parece débil.**

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

**El queso no se ralla bien.**

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

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

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

**Las verduras no se están cortando en espiral uniformemente.**

- Retire y limpie los restos de alimentos de la cuchilla. Vuelva a instalar el rebanador en espiral y continúe su uso.

**Los alimentos no se cortan en espiral. Los alimentos se hacen papilla o se rompen en pedazos.**

- Algunos alimentos blandos o demasiado maduros pueden no ser adecuados para cortarlos en espiral. Elija alimentos firmes. Un consejo exitoso es pensar en alimentos que se pueden rallar en un rallador manual. Si un alimento se puede rallar, es apropiado para cortarse en espiral.
- No se presiona lo suficiente o se presiona con demasiada fuerza. Aplique una presión ligera y constante sobre el empujador de alimentos mientras corta en espiral. Permita que el rebanador en espiral trabaje a su propio ritmo.
  **NOTA:** Presionar con más fuerza no acelerará el proceso ni hará que el Cortador en espiral corte mejor.
- La comida no está centrada en el conducto de alimentos. Pare el motor. Corte un borde plano en el alimento y vuelva a intentarlo. Los mejores resultados se producen cuando el alimento se ajusta mejor al tamaño del conducto de alimentación y cuando se mantiene verticalmente mientras se mantiene el Empujador de alimentos insertado de manera firme en el extremo, no permitiendo que el alimento se caiga a un lado.

# Recetas

## Pizza fácil de pepperoni

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° to 130°F [49°–54°C])
1/4 taza (59 ml) de aceite vegetal
2/3 taza (158 ml) de salsa para pizza
8 onzas (227 g) queso refrescado mozzarella
1 barra de pepperoni (2 onzas [57 g])

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 425ºF (218ºC).
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. Desclice 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.

**Sirve**: 14 to 16

## Hummus de pimientos rojos asados

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.

**Sirve**: 4 to 6

# Recetas (cont)

## Langostinos al limón y ajo con pasta vegetal

2 zucchinis grandes
2 zapallos amarillos grandes
2 zanahorias grandes y gruesas peladas
3/4 taza (177 ml) de mantequilla
4 dientes de ajo picados
1 cucharada (15 ml) de almidón de maíz
1/2 taza (118 ml) de caldo de pollo más 2 cucharadas (30 ml) divididos
1 libra (454 g) (20 a 24 unidades) de langostinos pelados y sin vaina
1/4 taza (59 ml) de jugo de limón
1 cucharadita (5 ml) de sal
1/2 cucharadita (2.5 ml) de pimienta negra molida gruesa
2 cucharada (30 ml) de alcaparras escurridas
1 cucharadita (5 ml) de ralladura de limón
Perejil picado fresco

Instrucciones:

1. Utilizando el rallador de verduuras, corte espirales de zucchini, zapallo amarillo y zanahorias.
2. Llene una sartén grande con dos tercios de agua. Lleve a hervor a fuego alto. Agregue los espirales de zucchini, zapallo amarillo y zanahorias. Cocine hasta que queden tiernos, por alrededor de 15 segundos. Escurra y cubra para mantener caliente.
3. En una sartén grande a fuego medio-alto, derrita la mantequilla. Agregue el ajo y cocine hasta que quede tierno, de 1 a 2 minutos.
4. En un tazón pequeño, disuelva el almidón de maíz en 2 cucharadas (30 ml) de caldo de pollo. Agregue a la sartén con los langostinos, el caldo de pollo restante, el jugo de limón, la sal y pimienta. Cocine hasta que los langostinos queden completamente opacos y la salsa se haya espesado, por alrededor de 2 minutos.
5. Coloque las alcaparras y la ralladura de limón. Sirva sobre la pasta vegetal.
6. Espolvoree con perejil antes de servir.

**Sirve:** 4–6

## Ensalada de remolachas con naraja y queso de cabra

2 libras (907 g) de remolachas frescas (alrededor de 6 medianas) peladas.
3 cucharadita (15 ml) de sal (dividida)
6 cucharadas (89 ml) de jugo de naranja fresco
1/2 cup (118 ml) aceite vegetal
2 cucharadas (30 ml) de vinagre de arroz
2 cucharadas (30 ml) de miel
1 cucharada (15 ml) de hojas de tomillo fresco
1 diente de ajo
1/2 cucharadita (2.5 ml) de pimienta negra molida gruesa
Vegetales de hoja para ensalada
2 naranjas medianas divididas en gajos
1/2 taza (118 ml) de queso de cabra desmenuzado
1/2 taza (118 ml) de nueces picadas tostadas

Instrucciones:

1. Utilizando el rallador de verduras, corte espirales de remolacha.
2. Llene una sartén grande con dos tercios de agua y 2 cucharaditas (10 ml) de sal. Lleve a hervor a fuego alto. Agregue las remolachas y cocine hasta que queden tiernas, de 1 a 2 minutos.
3. Enfríe en un baño con hielo. Escurra y seque los espirales con toallas de papel.
4. Para preparar el aderezo, ensamble el procesador de alimentos con la cuchilla picadora/mezcladora. Agregue el jugo de naranja, el aceite, el vinagre, la miel, las hojas de tomillo, el ajo, 1 cucharada (5 ml) de sal y pimienta negra molida gruesa. Procesar hasta que se espese un poco.
5. En un plato para ensaladas, coloque los vegetales de hoja, las remolachas y los gajos de naranja. Cubra con queso de cabra y nueces tostadas.

**Sirve:** 8

**Grupo HB PS, S.A. de C.V.**
**Monte Elbruz No. 124 - 401**
**Col. Polanco V Sección, Miguel Hidalgo**
**Ciudad de México, C.P. 11560**

## GARANTÍA PARA PRODUCTOS COMPRADOS EN MÉXICO

| PRODUCTO: | MARCA: | MODELO: |
|---|---|---|

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

**Centro de Atención al Consumidor: 800 71 16 100**

Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra:
**GARANTÍA DE 5 AÑOS.**

### 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 o 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, lleve su aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio (consulte la lista anexa).<br>• 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. | | |
| **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:<br>**GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO**<br>**800 71 16 100**<br>**Email: mexico.service@hamiltonbeach.com** |

# CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADOS

**Ciudad de México**

ELECTRODOMÉSTICOS
Av. Plutarco Elias Cailes No. 1499
Zacahuitzco, Benito Juárez, Ciudad de México, C.P. 09490
Tel: 55 5235 2323

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

**Nuevo León**

FERNANDO SEPÚLVEDA REFACCIONES
Ruperto Martínez No. 238 Ote.
Col. Centro, Monterrey, N.L., CP 64000
Tel: 81 8343 6700

**Jalisco**

SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO
Garibaldi No. 1450
Ladrón de Guevara, Guadalajara, Jalisco, C.P. 44660
Tel: 33 3825 3480

| **Modelo:** | **Tipo:** | **Características Eléctricas:** |
|---|---|---|
| **70815** | **FP34** | **120 V~ 60 Hz 450 W MAX** |

**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”.**