

This Owner's Manual is provided and hosted by [Appliance Factory Parts](#).



HAMILTON BEACH 72705 Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for HAMILTON
BEACH 72705](#)



[Find Your HAMILTON BEACH Small Appliance Parts - Select From 252 Models](#)

----- Manual continues below -----

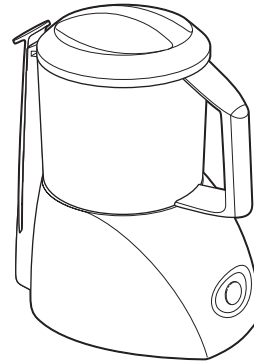
Food Chopper

READ BEFORE USE

Hachoir

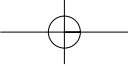
LIRE AVANT L'UTILISATION

Picadora de alimentos **LEA ANTES DE USAR**



English	2
USA: 1-800-851-8900	
Français	15
Canada : 1-800-267-2826	
Español	31
En México: 01-800-71-16-100	
Le invitamos a leer cuidadosamente este instructivo antes de usar su aparato.	

840130400



IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

OTHER CONSUMER SAFETY INFORMATION

This appliance is intended for household use only.

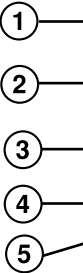
This appliance is equipped with a polarized plug with one blade wider than the other. The plug will fit in only one way. This is a safety feature intended to prevent electrical shock. If you are unable to insert the plug, do not reverse the plug. If the plug should still fail to fit, call an electrician to replace the obsolete outlet. Do not attempt the safety purpose of the polarized plug by modifying the plug.

The length of the cord used on this appliance was selected to avoid the hazards of becoming tangled in, or tripping over, the cord. If a longer cord is necessary an approved extension cord should be used. The electrical rating of the extension cord must be at least equal to the rating of the food chopper. Care must be taken to ensure the extension cord so that it will not drape over the edge of the counter where it can be pulled on by children or accident.

Parts and Features

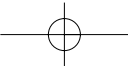
1. Cover with Oil Dispenser
2. Bowl Size Adjuster*
3. Blade
4. Bowl
5. Spatula
6. Pulse Button
7. Base

* optional feature



Before First Use:

Wash cover, bowl, blade, bowl size adjuster, and spatula in hot, soapy water. **The blade is sharp; handle carefully.** Rinse and dry.



How to Use

1. Read "Chopping Tips."
2. Make sure chopper is unplugged. Lock bowl onto base by aligning bowl handle on right side of the base. Turn clockwise until bowl locks into place with handle toward front. (See Illustration A.)
3. Place blade in bowl over center shaft. Turn until blade slips down to bottom of bowl. **Blade is sharp; handle carefully.**
4. Place food in bowl.
5. Place cover on bowl and rotate clockwise until interlock tab locks into tower. (See Illustration B.)
6. Plug into electrical outlet.
7. To turn unit on, press and hold the Pulse button for continuous operation. To Pulse, press and release the Pulse button.
8. Remove cover. Unlock bowl by turning counterclockwise. Remove bowl from base. **Carefully remove blade. Blade is sharp; handle carefully.**
9. Unplug unit from outlet when not in use.

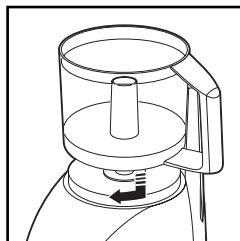


Illustration A



Illustration B

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

Features

Cord Storage

The base of the food chopper is recessed to provide cord storage. Remove bowl and spatula from base. Turn the base upside down and wind the cord as shown.

Spatula

For easy preparation and cleanup, the spatula stores on the back of bowl on the base of the food chopper.

Bowl Size Adjuster

(on selected models)

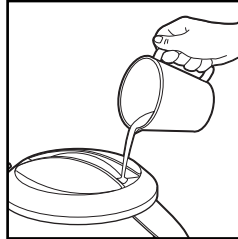
For improved chopping performance and for chopping small quantities, place the Bowl Size Adjuster on top of food before processing.

Features (cont.)

Oil Dispenser

To make salad dressing, pour oil through the dispenser slowly while processing. Dispenser will slowly add oil to sauces and dressings for emulsion of the ingredients.

NOTE: Maximum liquid quantity is 1 cup (250 ml).



Chopping Tips

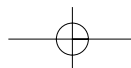
- The bowl has a **capacity of 3 cups (750 ml)**. For liquid ingredients, do not exceed 1 cup (250 ml).
- To chop carrots, celery, mushrooms, green pepper, or onion, **cut into 1-inch (2.5 cm) chunks** and place in bowl. This will result in more uniform consistency.
- Puree small amounts of **cooked fruit or vegetables** for baby food or use as a base for sauces or soups.
- **Do not** process coffee beans, whole squares of baking chocolate, or whole, hard spices in the food chopper. This could damage the chopper.

Processing Chart

* *Bowl Size Adjuster is recommended.*

TO MAKE	INSTRUCTIONS
Bread, Crumbs	Tear bread slices (max. 3) into 6
Cheese, Parmesan	Cut in ½-inch (1 cm) cubes. Pr (125 ml) of cubes at a time.
Chocolate, Baking	Cut in ½-inch (1 cm) cubes. Do more than 4 oz (115 g) at a time.
Cookie, Crumbs	Break into pieces. Use up to 2 (ml) of pieces.
Fruit, Chopped	Cut fruit into large chunks. Place 2 cups (500 ml) pieces into ch
Garlic, Minced	Peel then process 1 or more cl time.
Graham Cracker, Crumbs	Break into 4 pieces. Place up t in chopper at a time.
Herbs, Chopped	Place up to 1 cup (250 ml) in c
Meat, Ground	Cut into ½-inch (1 cm) cubes. 8 ounces (225 g) of cubes at a
Nuts, Chopped	Place up to 1 cup (250 ml) in c
Parsley, Chopped or Minced	Pinch off sprigs from bunch.
Vegetables, Chopped, Minced	Cut into 1-inch (2.5 cm) chunks. 2 cups (500 ml) in chopper at a

NOTE: Quantities listed above are the recommended. Depending on the food type, smaller amounts may performance.



How to Clean

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

Recipes

Salsa

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

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

Brie with Apple Chutney

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

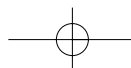
Chop pecans and set aside. Place chunks of apples in a food processor and pulse until coarsely chopped. In a medium saucepan over medium heat, melt butter then add apples. Cook until apples are soft. Add the raisins, brown sugar, and vinegar and cook until thickened in a skillet. Stir to mix then cook 5 minutes longer. Place a 13-ounce round of Brie on a lightly greased ovenproof skillet. Bake in a 350°F (180°C) oven for 8 minutes or until soft. Spoon apple chutney over Brie then sprinkle with pecans. Serve with crackers.

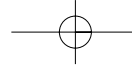
NOTE: Brie is covered with a flour-based rind. The rind should be left on the Brie to bake and is edible.

Crispy Catfish Fillets

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

Cut cheese into ½-inch (1 cm) cubes. Place in a food chopper and pulse until finely grated. Put in a shallow bowl. Place crackers and parsley sprigs in the chopper and pulse until finely ground. Mix cracker mixture with melted butter then place in cracker mixture to coat. Bake in a nonstick or aluminum foil-lined baking sheet in a 375°F (205°C) oven for 15 to 20 minutes. **Makes: 4 servings**





Fresh Herb Linguine

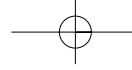
2½ ounces (75 g) Parmesan cheese (½ cup [125 ml] grated)
 ¼ cup (60 ml) fresh basil leaves
 2 tablespoons (30 ml) fresh oregano
 2 garlic cloves
 1 carrot
 1 small onion
 1 tablespoon (15 ml) olive oil
 28-ounce (800 g) can diced tomatoes, undrained
 8 ounces (225 g) uncooked linguine
 ½ teaspoon (2.5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

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

Fettuccine with Spinach & Prosciutto

2½ ounces (75 g) Parmesan cheese (½ cup [125 ml] grated)
 8 ounces (225 g) uncooked fettuccine
 1 clove garlic
 1 tablespoon (15 ml) olive oil
 4 to 6 ounces (115 to 170 g) thinly sliced prosciutto
 10 ounce (285 g) package fresh spinach
 1 egg
 ⅛ teaspoon (.6 ml) black pepper

Cut cheese into ½-inch (1 cm) cubes. Place in chopper and pulse until grated. Set aside. Cook pasta according to package directions, omitting any salt. Drain pasta in a colander, reserving ½ cup (125 ml) of cooking liquid. Place spinach in chopper and pulse until minced. Heat olive oil in skillet over medium-high heat. Add garlic and cook 30 seconds. Place prosciutto into chopper and pulse until coarsely chopped. Add prosciutto and spinach to skillet. Cook over medium-high heat for 3 minutes or until spinach has wilted. Combine reserved ½ cup (125 ml) of cooking liquid and egg in chopper and process until smooth. Mix. Add pasta and egg mixture to skillet. Cook and stir over low heat for about 5 minutes or until egg mixture is slightly thick. Stir in ¼ cup (60 ml) of reserved cooking liquid and pepper. Serve immediately, sprinkling with Parmesan cheese. **Makes 4 servings.**



French Dressing

- 1 small clove garlic
- ¼ medium onion, cut into pieces
- ½ teaspoon (2.5 ml) salt
- 1½ teaspoon (7.5 ml) sugar
- ½ teaspoon (2.5 ml) paprika
- 1 teaspoon (5 ml) mustard, prepared
- 1 teaspoon (5 ml) white wine
- ¼ teaspoon (1.25 ml) Worcestershire sauce
- ¼ cup (60 ml) ketchup
- ¼ cup (60 ml) vinegar
- ¼ cup (60 ml) vegetable oil

Mince garlic and onion. Add salt, sugar, paprika, mustard, white wine, Worcestershire sauce, ketchup, and vinegar; blend thoroughly. With chopper running, add oil slowly through oil dispenser. **Makes 6 servings.**

Blue Cheese Dressing

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

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

Vegetarian Chili

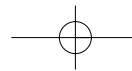
- 2 teaspoons (10 ml) vegetable oil
- 1 large onion, cut in chunks
- 1 red bell pepper, seeded and cut into chunks
- 1 green bell pepper, seeded and cut into chunks
- 1 clove garlic, peeled
- 1 tablespoon (15 ml) chili powder
- 1 teaspoon (5 ml) Italian seasoning
- 16-ounce (450 g) can Great Northern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

Place a large saucepan over medium-high heat. Place onions into the chopper and pulse until finely chopped. Put chopped onion into saucepan. Add vegetable oil while chopping peppers. Repeat process with green and red bell peppers. Add 1 clove garlic in chopper and process until finely chopped. Add onion and peppers and cook 1 minute. Add Italian seasonings, beans, tomato sauce, and vegetable broth. Bring to a boil. Cover and simmer for 1 hour. **Makes about 6 servings.**

Customer Service

If you have a question about your appliance, call our customer service number. Before calling, have your model, type, and series numbers and fill in the information below. These numbers can be found on the back of the appliance. This information will help us answer your question much more quickly.

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



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

LIMITED WARRANTY

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year for Hamilton Beach products or one hundred eighty (180) days for Proctor-Silex and Traditions products from the date of original purchase, except as noted below. During this period, we will repair or replace this product, at our option, at no cost. THE FOREGOING WARRANTY IS IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTY, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED, WRITTEN OR ORAL INCLUDING ANY WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. ANY LIABILITY IS EXPRESSLY LIMITED TO AN AMOUNT EQUAL TO THE PURCHASE PRICE PAID, AND ALL CLAIMS FOR SPECIAL, INCIDENTAL AND CONSEQUENTIAL DAMAGES ARE HEREBY EXCLUDED. There is no warranty with respect to the following items that are subject to wear, which may be supplied with this product: glass parts, glass containers, cutter/strainers, blades, drip valve seals, gaskets, clutches, and/or agitators. This warranty extends only to the original consumer purchaser and does not cover a defect resulting from abuse, misuse, neglect, use for commercial purposes, or any use not in conformity with the printed directions. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other legal rights which vary from state to state, or province to province. Some states or provinces do not allow limitations on implied warranties or special, incidental or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you. If you have a claim under this warranty, DO NOT RETURN THE APPLIANCE TO THE STORE! Please call our CUSTOMER SERVICE NUMBER. (For faster service please have model, series, and type numbers ready for operator to assist you.)

CUSTOMER SERVICE NUMBERS

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

In Canada 1-800-267-2826

hamiltonbeach.com or proctorsilex.com

KEEP THESE NUMBERS FOR FUTURE REFERENCE!

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions d'usage doivent être respectées, y compris les instructions suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Pour protéger contre le risque de choc électrique, ne pas immerger la base, le cordon ou la fiche dans l'eau ou d'autres liquides.
3. Une surveillance étroite est nécessaire lors de l'utilisation de l'appareil par des enfants ou à proximité d'eux.
4. Débrancher de la prise murale lorsque l'appareil ne sert pas, avant d'y ajouter des pièces ou d'en retirer, ainsi qu'avant de procéder à son nettoyage.
5. Éviter de toucher les pièces mobiles.
6. Ne pas faire fonctionner un appareil présentant une fiche ou un cordon endommagé, après une panne, une chute ou encore après tout endommagement. Composer notre numéro de service à la clientèle sans frais d'interurbain pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement électrique ou mécanique.
7. L'utilisation de pièces accessoires non recommandées ou non vendues par Hamilton Beach/Proctor-Silex risque de provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre d'un bord de table ou d'un comptoir, ou entrer en contact avec une surface chaude, y compris une cuisinière.
10. Garder les mains et les ustensiles à l'écart des lames coupantes pendant le hachage des aliments pour réduire le risque de blessure grave des personnes et de dommages de l'appareil. Un racloir peut être utilisé mais uniquement lorsque l'appareil est à l'arrêt.
11. Les lames sont coupantes, les manipuler avec précaution.

12. Cet appareil est destiné au traitement de petites quantités de nourriture pour consommation immédiate et non pas pour le traitement à l'avance de grandes quantités.
13. Pour réduire le risque de blessures, ne jamais mettre les lames tranchantes dans la base avant d'avoir d'abord bien mis le bol en place.
14. S'assurer que le couvercle est fermement mis en place avant de faire fonctionner l'appareil.
15. Ne pas essayer de contourner le mécanisme de verrouillage du couvercle.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS !

RENSEIGNEMENTS POUR LA SÉCURITÉ

Cet appareil est conçu uniquement pour l'usage domestique.

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

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

Pièces et caractéristiques

1. Couvercle avec distributeur d'huile
2. Dispositif de réglage de taille de bol*
3. Lame
4. Bol
5. Spatule
6. Bouton de commande intermittente
7. Base

* Fonction en option

Avant le premier emploi :

Laver le couvercle, le bol, la lame, le dispositif de réglage de taille de bol et la spatule dans l'eau chaude savonneuse.

La lame est affûtée ; la manipuler avec soin. Rincer et sécher.

Mode d'emploi

1. Veuillez lire la section « Conseils pratiques concernant l'utilisation du hachoir ».
2. Assurez-vous que le hachoir est débranché. Verrouillez le bol dans la base, en alignant la poignée du bol sur le côté droit de la base. Tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le bol se bloque en place avec la poignée vers l'avant (reportez-vous à l'illustration A).

Mode d'emploi

3. Mettez la lame dans le bol au-dessus de la tige centrale. Tournez jusqu'à ce que la lame glisse dans le fond du bol. **La lame est coupante, manipulez-la avec précaution.**

4. Mettez les aliments dans le bol.

5. Posez le couvercle sur le bol et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la languette de verrouillage se bloque dans la tour. (Reportez-vous à l'illustration B)

6. Branchez l'appareil dans la prise électrique murale.

7. Pour mettre l'appareil en marche, appuyez sur le bouton de commande intermittente et maintenez-le appuyé pour un fonctionnement continu. Pour un fonctionnement intermittent, appuyez sur le bouton de commande intermittente et relâchez-le.

8. Retirez le couvercle. Déverrouillez le bol en le faisant tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Retirez le bol de la base. Retirez la lame avec précaution.

La lame est coupante ; manipulez-la avec précaution.

9. Débranchez l'appareil de la prise lorsqu'il ne sert pas.

SI LE HACHOIR NE SE MET PAS EN MARCHÉ : Passez en revue toutes les étapes de la section « Mode d'emploi », pour vous assurer que le bol et le couvercle sont bien verrouillés.



Illustration B

Caractéristiques

Stockage du cordon

La base du hachoir est encastrée de manière à permettre de ranger le cordon. Retirer le bol et la spatule de la base. Retourner la base à l'envers et enrouler le cordon comme illustré.

Spatule

Pour faciliter la préparation et le nettoyage, la spatule est au dos du bol, enfoncée dans la base du hachoir.

Dispositif de réglage de taille de bol (sur certains modèles)

Pour une meilleure performance de hachage et pour hacher de petites quantités, placer le dispositif de réglage de taille de bol au-dessus des aliments avant le hachage.

Caractéristiques (suite)

Distributeur d'huile

Pour faire une sauce à salade, verser l'huile lentement dans le distributeur tout en hachant. Le distributeur ajoutera lentement de l'huile aux sauces et vinaigrettes pour l'émulsion des ingrédients.

REMARQUE : La quantité maximum de liquide est de 250 ml (1 tasse).



Conseils pratiques

- La **capacité** du bol est de **750 ml (3 tasses)**. Dans le cas d'ingrédients liquides, ne dépassez pas les 250 ml (1 tasse).
- Pour hacher les carottes, le céleri, les champignons, les poivrons verts ou les oignons, coupez en morceaux de **2.5 cm (1 po)** et mettez-les dans le bol. La consistance sera plus uniforme.
- Écrasez en purée de petites quantités de **fruits ou de légumes cuits**, pour préparer de la nourriture de bébé ou pour utiliser comme base de sauces ou soupes.
- **Ne vous servez pas du hachoir** pour le café en grains, les morceaux entiers de chocolat à cuire, ni pour des morceaux entiers d'épices dures, au risque de l'endommager.

Tableau de traitement

* Indique si le dispositif de réglage de taille de bol est requis.

POUR OBTENIR	INSTRUCTIONS
Chapelure, miettes	Déchirer les tranches de pain (jusqu'à 3) en 6 morceaux.
Fromage parmesan	Couper en cubes de 1 cm (½ po) 125 ml (½ tasse) de cubes à la fois.
Chocolat pour la cuisson	Couper en cubes de 1 cm (½ po) pas traiter plus de 4 oz (115 g) à la fois.
Miettes de biscuits	Briser en morceaux. Utiliser jusqu'à 500 ml (2 tasses) de morceaux.
Fruits hachés	Couper les fruits en gros morceaux. Placer jusqu'à 500 ml (2 tasses) de morceaux dans le hachoir.
Ail émincé	Peler puis traiter 1 gousse d'ail à la fois.
Miettes de biscuits Graham	Briser en 4 morceaux. Mettre jusqu'à 4 craquelins en morceaux à la fois dans le hachoir.
Herbes hachées (basilic, sauge, etc.)	Mettre jusqu'à 250 ml (1 tasse) de herbes dans le hachoir.
Noix hachées	Mettre jusqu'à 250 ml dans le hachoir.
Viande hachée	Couper en cubes de 1 cm (½ po) Hacher 225 g (8 onces) de cubes à la fois.

REMARQUE : Les quantités sont les valeurs recommandées. Selon le type d'aliment, des ajustements peuvent améliorer la performance de hachage.

Tableau de traitement (suite)

POUR OBTENIR	INSTRUCTIONS	DISPOSITIF DE RÉGLAGE *
Persil haché ou émincé	Séparer les têtes des tiges.	✓
Légumes hachés ou émincés	Couper les légumes en morceaux de 1 po. Mettre jusqu'à 2 tasses à la fois dans le hachoir.	

REMARQUE : Les quantités sont les valeurs maximum recommandées. Selon le type d'aliment, des quantités plus petites peuvent améliorer la performance de hachage.

Nettoyage

1. Lavez le couvercle, le bol, la spatule, le dispositif de réglage de taille de bol et la lame à l'eau chaude savonneuse. **La lame est coupante ; manipulez-la avec précaution.** Rincez et séchez-la. Le couvercle, le bol, la spatule, le dispositif de réglage de taille du bol et le couteau peuvent également être passés au lave-vaisselle, dans le panier supérieur.
2. Réassemblez l'appareil de façon à le ranger en toute sécurité.
3. Pour nettoyer la base, essuyez celle-ci à l'aide d'un linge humide. Ne vous servez pas de nettoyeurs abrasifs. Ne plongez pas la base dans l'eau.

Recettes

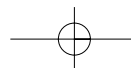
Salsa

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

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

Brie garni de chutney aux pommes

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



Hacher les pacanes et les mettre de côté. Vider les pommes dans le hachoir et hacher grossièrement au réglage Pulse. Dans une poêle, à feu moyen, faire fondre le beurre, puis ajouter les pommes. Cuire pendant environ 5 minutes. Ajouter les raisins secs, le sucre brun et le vinaigre dans la poêle. Mélanger, puis cuire encore 5 minutes. Déposer la roue de Brie sur une assiette légèrement graissée allant au four. Cuire à 350°F (180°C) pendant 8 minutes ou jusqu'à consistance molle. Sortir du four. Verser le chutney aux pommes sur le brie avec une cuillère et saupoudrer de pacanes. Servir accompagné de craquelins.

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

Filets de poisson-chat croustillants

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

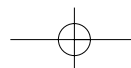
Couper le fromage en cubes de ½ po (1 cm). Verser les cubes de fromage dans le hachoir et râper finement au réglage Pulse. Verser le fromage râpé dans un plat peu profond. Mettre les craquelins et le persil dans le hachoir. Moudre jusqu'à consistance fine et mélanger avec le fromage. Tremper les filets dans le beurre, puis dans le mélange de craquelins. Déposer les filets sur une plaque à pâtisserie à revêtement non adhésif ou recouverte de papier d'aluminium. Cuire à 400°F (205°C) pendant 15 à 20 minutes.

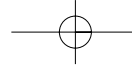
Quantité : 4 portions.

Linguini aux fines herbes

2½ oz (75 g) de fromage Parmesan frais (½ tasse)
¼ tasse (60 ml) de feuilles de basilic frais
2 c. à soupe (30 ml) d'origan frais
2 gousses d'ail
1 carotte
1 petit oignon
1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive
1 boîte de 28 oz (800 g) de tomates en dés
8 oz (225 g) de linguini secs
½ c. à (2.5 ml) thé de sel
¼ c. à thé (1.25 ml) de poivre

Couper le fromage en cubes de ½ po (1 cm) dans le hachoir et râper entièrement au réglage Pulse. Mettre de côté. Mettre l'ail et le persil dans le hachoir et émincer au réglage Pulse. Couper la carotte en gros morceaux de 1 po (2.5 cm). Mettre dans le hachoir l'ail et hacher sur Pulse jusqu'à consistance fine. Verser l'huile dans une grande poêle et chauffer. Ajouter les carottes, l'oignon et l'ail. Cuire pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que l'oignon soit mou. Ajouter le fromage râpé et cuire 5 autres minutes. Dans une casserole, verser les tomates jusqu'à la consistance désirée et les égoutter. Verser le linguini, le basilic, l'origan, le sel et le poivre dans la casserole. Remuer délicatement pour mélanger. Verser sur un plat de service et saupoudrer de Parmesan. **Quantité : 4 portions.**





Fettuccini aux épinards et prosciutto

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

Couper le fromage en cubes de ½ po (1 cm). Râper. Mettre de côté. Cuire les pâtes tel qu'indiqué sur l'emballage, en omettant le sel. Égoutter les pâtes dans une passoire, sur un plat, et réserver ½ tasse (125 ml) du liquide de cuisson. Mettre l'ail dans le hachoir et hacher finement au réglage Pulse. Réchauffer l'huile d'olive dans une grande poêle à feu moyen à élevé. Ajouter l'ail et cuire pendant 15 secondes. Mettre le prosciutto dans le hachoir et hacher grossièrement. Ajouter le prosciutto et les épinards dans la poêle. Cuire à feu moyen à élevé pendant 3 minutes, ou jusqu'à ce que les épinards soient ramollis. Bien mélanger la ½ tasse du liquide de cuisson et l'oeuf dans le hachoir. Verser les pâtes et le mélange d'oeuf dans la poêle et bien mélanger. Cuire et brasser à feu doux pendant environ 4 minutes ou jusqu'à ce que le mélange contenant l'oeuf ait légèrement épaissi. Incorporer ¼ tasse (60 ml) du fromage et le poivre. Servir immédiatement après avoir saupoudré du reste du fromage.

Quantité : 4 portions.

Vinaigrette

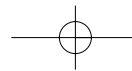
1 petite gousse d'ail
 ¼ oignon moyen, coupé en morceaux
 ½ cuiller à thé (2.5 ml) de sel
 1½ cuiller à thé (7.5 ml) de sucre
 ½ cuiller à thé (2.5 ml) de paprika
 1 cuiller à thé (5 ml) de moutarde, préparée
 1 cuiller à thé (5 ml) de vin blanc
 ¼ cuiller à thé (1.25 ml) sauce Worcestershire
 ¼ tasse (60 ml) de ketchup
 ¼ tasse (60 ml) de vinaigre
 ¼ tasse (60 ml) d'huile végétale

Émincer l'ail et l'oignon. Ajouter le sel, le sucre, la moutarde, le vin blanc, la sauce Worcestershire, le ketchup et le vinaigre ; mélanger soigneusement. Le mélange commence à marcher, ajouter lentement l'huile par le dessus.

Quantité : 6 portions.

Vinaigrette au fromage bleu

1 gousse d'ail
 2 oz (50 g) de fromage bleu
 1 tasse (250 ml) de mayonnaise
 ¼ tasse (60 ml) de crème sure
 2 c. à soupe (30 ml) de jus de citron frais
 1 c. à soupe (15 ml) de sucre
 Mettre la gousse d'ail dans le bol du hachoir et hacher au réglage Pulse. Ajouter le fromage et laisser hacher pendant 10 secondes. Ajouter la mayonnaise, la crème sure, le jus de citron et le sucre. Mélanger jusqu'à consistance lisse au réfrigérateur. **Quantité : 1½ tasse (375 ml)**



SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

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

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

14. Para reducir el riesgo de lesiones, nunca corte el cable para cortar en la base sin antes colocar una alfombra en su lugar.
15. Asegúrese de que la cubierta esté trabada en su lugar antes de operar el electrodoméstico.
16. No intente anular el mecanismo de traba de seguridad.

GUARDE ESTAS INSTR

INFORMACIÓN PARA LA SEGURIDAD D

Este aparato ha sido diseñado solamente p

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

El largo del cable que se usa en este aparato puede ser demasiado largo para reducir el peligro de que alguien se enganche con el cable. Si es necesario usar un cable de extensión, asegúrese de usar un cable de extensión aprobado. La clasificación nominal del cable de extensión debe ser igual a la clasificación nominal de la picadora. Se debe tener cuidado al usar un cable de extensión para que no se pliegue sobre sí mismo en una mesera en donde los niños puedan tirar del mismo y causar lesiones accidentales.

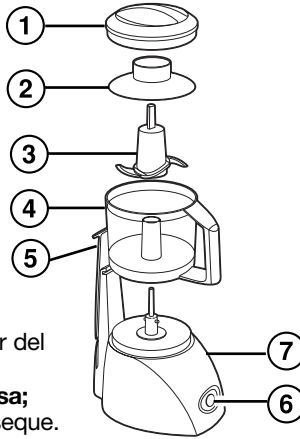
Piezas y características

1. Tapa con dispensador de aceite
2. Ajustador del tamaño del tazón*
3. Cuchilla
4. Tazón
5. Espátula
6. Botón de pulso
7. Base

* característica opcional

Antes del primer uso:

Lave la tapa, tazón, cuchilla, ajustador del tamaño del tazón y espátula en agua caliente jabonosa. **La cuchilla es filosa; manipule con cuidado.** Enjuague y seque.



Cómo usar

1. Lea "Consejos para picar".
2. Asegúrese de que la picadora está desenchufada. Trabe el tazón en la base alineando la manija del tazón en el lado derecho de la base. Gire en el sentido de las manecillas del reloj hasta que el tazón encaje en su lugar con la manija hacia el frente (Ver Ilustración A).
3. Coloque la cuchilla en el tazón sobre el eje central. Gire hasta que la cuchilla se deslice hacia abajo, hasta el fondo del tazón. **La cuchilla es filosa; manéjela con cuidado.**

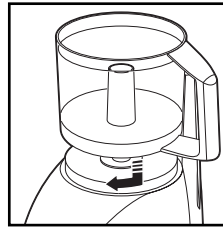


Ilustración A

32

Cómo usar

4. Coloque los alimentos en el tazón.
5. Coloque la cubierta sobre el tazón y rote en el sentido de las manecillas del reloj hasta que la pestaña de bloqueo encaje en la torre. (Ver Ilustración B.)
6. Enchufe en el tomacorriente.
7. Para encender la unidad, presione y sostenga el botón de pulso para una operación continua. Para pulsar, presione de pulso.
8. Quite la cubierta. Destrabe el tazón girando en el sentido contrario a las manecillas del reloj. Quite la base. **Quite la cuchilla con cuidado. La cuchilla es filosa; manéjela con cuidado.**
9. Desconecte la unidad del tomacorriente cuando no esté en uso.

SI LA PICADORA NO SE PONE EN MARCHA: Consulte los pasos en "Uso de su picadora" para asegurarse de que el tazón y la cubierta están en las posiciones correctas.

Características

Almacenamiento del cable

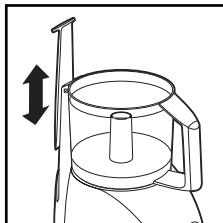
La base de la picadora de alimentos tiene un espacio para el almacenamiento del cable. Retire el tazón y la espátula de la base. Voltee la base y enrolle el cable como se muestra.

33

Características

Espátula

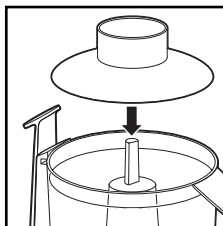
Para una fácil preparación y limpieza, la espátula se coloca en la parte posterior del tazón sobre la base de la picadora de alimentos.



Ajustador del tamaño del tazón

(en modelos selectos)

Para un mejor desempeño de picado y para picar cantidades pequeñas, coloque el ajustador del tamaño del tazón encima de los alimentos antes de procesar.



Dispensador de aceite

Para hacer aliño para ensalada, vierta aceite a través del dispensador lentamente mientras procesa. El dispensador agregará aceite lentamente a los tazones y aliño para emulsión de los ingredientes.

NOTA: La cantidad máxima de líquido es 1 taza (250 ml).



Consejos para picar

- El tazón tiene **capacidad para 3 tazas** de ingredientes líquidos, no exceda de 1 taza (250 ml) de líquidos.
- Desbarate el **pan** en pedazos, luego procese el pan molido.
- Para picar zanahorias, apio, champiñones, cebolla, **corte en trozos de 1 pulgada** (2.5 cm) en el tazón. Esto dará como resultado un procesamiento más homogénea.
- Pique nueces; desmenuce perejil, albahaca, etc.
- Haga puré pequeñas cantidades de **frutas cocidas** para comida para bebé o use como salsa o sopas.
- **No** procese granos de café, chocolate o especias duras enteras en la picadora de alimentos. Esto puede dañar la picadora.

Limpieza

1. Lave la tapa, el tazón, la espátula y el ajustador del tazón, y la cuchilla en agua caliente. La **cuchilla es muy filosa; manéjela con cuidado**. Seque. La cubierta, el tazón, la espátula, el ajustador del tamaño del tazón y la cuchilla también se lavan en la canasta superior del lavavajillas automático.
2. Ensamble de nuevo para un mejor almacenamiento.
3. Limpie la base con un paño húmedo. No use productos abrasivos. No sumerja la base en agua.

Tabla de procesamiento

* Indica cuando se recomienda el ajustador del tamaño del tazón.

PARA PREPARAR	INSTRUCCIONES	AJUSTADOR*
Migas de pan	Parta las tajadas de pan (máx. 3) en 6 piezas	✓
Queso parmesano	Corte en cubos de ½ pulgada (1 cm). Procese 125 ml de cubos a la vez.	✓
Chocolate para hornear	Corte en cubos de ½ pulgada (1 cm). No procese más de 115 g a la vez.	✓
Migas de galleta	Parta en pedazos. Use hasta 2 tazas (500 ml) de pedazos.	
Fruta picada	Corte la fruta en porciones grandes. Coloque hasta 2 tazas (500 ml) de fruta en la picadora.	
Ajo picado	Pele y luego procese 1 o más dientes de ajo a la vez.	✓
Migas de galletas Graham	Parta en 4 pedazos. Coloque hasta 6 galletas en la picadora a la vez.	✓
Hierbas picadas	Coloque hasta 250 ml en la picadora.	✓
Nueces picadas	Mettre jusqu'à 250 ml dans le hachoir.	
Carne molida	Couper en cubes de ½ pulgada (1 cm). Hacher 8 oz (225 g) de cubes à la fois.	✓
Perejil picado	Arranque los ramitos del ramillete.	✓
Vegetales picados	Corte vegetales en pedazos de 1 pulgada (2,5 cm). Coloque hasta 2 tazas (500 ml) en la picadora a la vez.	

NOTA: Las cantidades anteriores son el máximo recomendado. Dependiendo del tipo de alimento, unas cantidades más pequeñas podrían mejorar el desempeño del picado. 36

Hamilton Beach.

Proctor Silex.

Grupo H
Monte E
Col. Palm
México,
Tel. 52 8
Fax. 52 8

PÓLIZA DE GARANTÍA

PRODUCTO:	MARCA:	Hamilton B Proctor-Sil
-----------	--------	---------------------------

Hamilton Beach/Proctor-Silex cuenta con una Red de Centros de Atención al Consumidor en toda la República Mexicana en donde usted podrá hacer efectiva su garantía de piezas, consumibles y accesorios; así como también reclamos de productos fuera de garantía.

Para mayor información llame sin costo:

Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100

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

COBERTURA

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

LIMITACIONES

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

EXCEPCIONES

Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:
a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones de uso industrial, semi-industrial o comercial.

EXCEPCIONES (continuación)

- b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso.
 c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Grupo HB PS, S.A. de C.V. el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo.

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

PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA

- Para hacer efectiva la garantía no deben exigirse mayores requisitos que la presentación del producto y la póliza correspondiente, debidamente sellada por el establecimiento que lo vendió.
- Para hacer efectiva la garantía, lleve su aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio (consulte la lista anexa).
- Si no existe Centro de Servicio Autorizado en su localidad siga las siguientes instrucciones:
 1. Empaque su producto adecuadamente para que no se dañe durante el traslado.
 2. Anote claramente sus datos y los del Centro de Servicio al que está enviando el producto.
 3. No incluya partes sueltas ni accesorios para evitar su pérdida.
- El tiempo de reparación, en ningún caso será mayor de 30 días naturales contados a partir de la fecha de recepción del producto en nuestros Centros de Servicio Autorizados.
- En caso de que el producto haya sido reparado o sometido a mantenimiento y el mismo presente deficiencias imputables al autor de la reparación o del mantenimiento dentro de los treinta días naturales posteriores a la entrega del producto al consumidor, éste tendrá derecho a que sea reparado o mantenido de nuevo sin costo alguno. Si el plazo de la garantía es superior a los treinta días naturales, se estará a dicho plazo.
- El tiempo que duren las reparaciones efectuadas al amparo de la garantía no es computable dentro del plazo de la misma. Cuando el bien haya sido reparado se iniciará la garantía respecto de las piezas repuestas y continuará con relación al resto. En el caso de reposición del bien deberá renovarse el plazo de la garantía.

FECHA DE ENTREGA	SELLO DEL VENDEDOR	QUEJAS Y SUGERENCIAS
DÍA___ MES___ AÑO___		<p>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:</p> <p style="text-align: center;">Grupo HB PS, S.A. de C.V. (DIMALSA) Prof. Av. La Joya s/n. Esq. Av. San Antonio Col. El Infiernillo C.P. 54878 Cuautitlán, Edo de México Tel. (55) 58 99 62 42 Fax. (55) 58 70 64 42 y (55) 26 20 21 02</p>

**RED DE CENTROS DE SERVICIO
GRUPO HB PS, S.A. D****Distrito Federal**

ELECTRODOMÉSTICOS
 Av. Plutarco Elias Cailles
 No. 1499

Zacahuitzco MEXICO 09490 D.F.
 Tel: 01 55 5235 2323

Fax: 01 55 5243 1397

CASA GARCIA

Av. Patriotismo No. 875-B
 Mixcoac MEXICO 03910 D.F.
 Tel: 01 55 5563 8723

Fax: 01 55 5615 1856

Jalisco

REF. ECONÓMICAS DE
 OCCIDENTE, S.A. DE C.V.
 Garibaldi No. 1450

Ladrón de Guevara
 GUADALAJARA 44660 Jal.

Tel: 01 33 3825 3480

Fax: 01 33 3826 1914

Chihuahua

DISTRIBU
 Av. Paseo
 No. 5289

Int. Hiperr
 Alamos de

CD. JUAR

Tel: 01 65

Fax: 01 65

Nuevo Le

FERNAND

REFACCIO

Ruperto M

Centro MC

Tel: 01 81

Fax: 01 81

