

*change-a-bowl*TM

Thank You for purchasing a change-a-bowlTM!

Making great-tasting food with a change-a-bowl is simple, once you know how.

Please look inside this helpful user guide for our easy to use instructions.

If you have any questions, please call our toll-free number below before you return it.

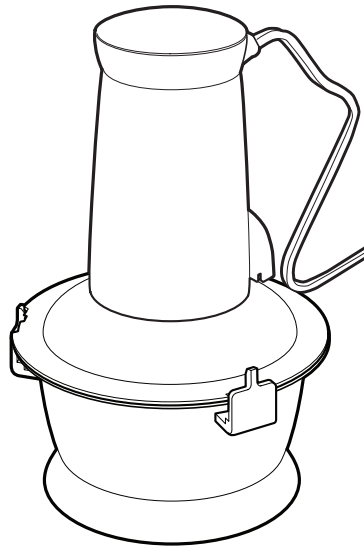
Our friendly associates are ready to help you:

USA: 1-800-851-8900

Canada: 1-800-267-2826

Mexico: 01-800-71-16-100

*Great Tips and
Recipes Inside!*



READ BEFORE USE
LIRE AVANT L'UTILISATION
LEA ANTES DE USAR

English	2
Français	15
Español	29
Le invitamos a leer cuidadosamente este instructivo antes de usar su aparato.	

840140700

⚠ WARNING

Shock Hazard

- Do not immerse this appliance in water or other liquid.
- This appliance has a polarized plug (one wide blade) that reduces the risk of electrical shock. The plug fits only one way into a polarized outlet. Do not defeat the safety purpose of the plug by modifying the plug in any way or using an adaptor. If the plug does not fit, reverse the plug. If it still does not fit, have an electrician replace the outlet.

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 or storage. This appliance is not intended to prepare large quantities of food at one time.
13. To reduce the risk of injury, never use cutting blade without permanent bowl provided.
14. Be certain power unit is securely locked in place and positioned on bowl 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.

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

arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.

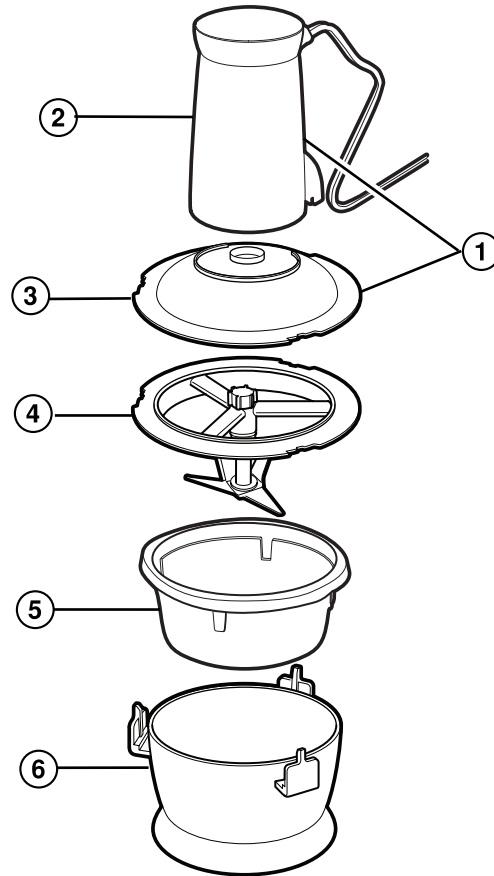
Caution: GladWare® containers should not be used for boiling, in ovens, under broilers or on the stovetop. Before microwaving, open one lid corner to vent. Handle all hot containers with care.

Parts and Features

1. Power Unit
2. Motor Housing
3. Cover (removes for cleaning)
4. Blade Assembly
5. GladWare® Bowl
6. Permanent Bowl

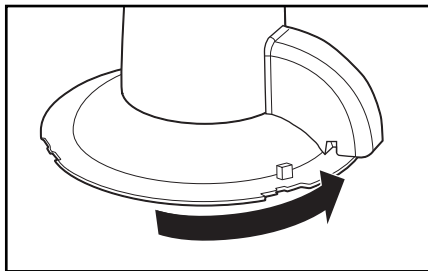
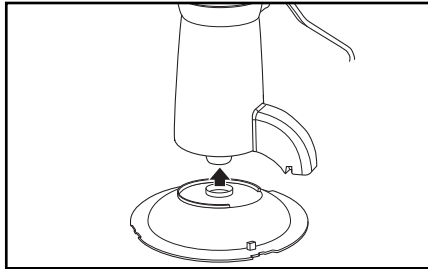
Before First Use:

Wash cover, blade assembly, and permanent bowl in hot, soapy water. **The blade is sharp; handle carefully.** Rinse and dry. See Cleaning section, page 5.

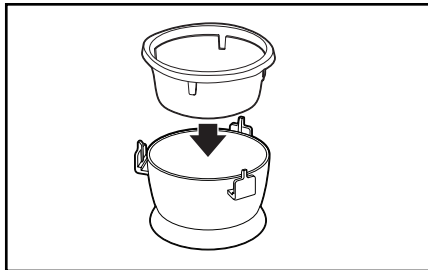


Using Your change-a-bowl™

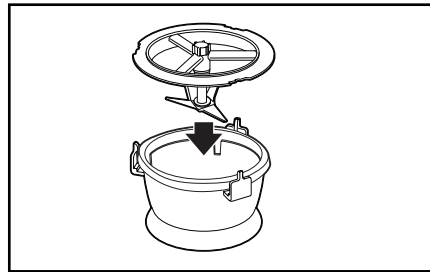
1. Assemble power unit by inserting cover into motor housing. Rotate interlock tab on cover until it snaps into power unit.



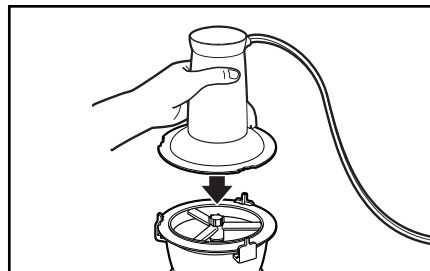
2. Insert GladWare® bowl (1¾ cup, 414 ml) into permanent bowl. Make sure the lid of the GladWare® bowl has been removed. The permanent bowl may also be used without the GladWare® bowl for processing.



3. Insert blade assembly in bowl, aligning notches on blade assembly with tabs on permanent bowl. **Blade is sharp; handle carefully.**



4. Place food in bowl. See Processing Chart for recommendations. Food must be inserted in the bowl between the plastic support bars of the blade assembly.
5. Place power unit on top of blade assembly, matching notches with permanent bowl tabs. Plug into electrical outlet. To pulse, press down on power unit. For continuous operation, press and hold.



6. Remove power unit. **Carefully remove blade assembly. Blade is sharp; handle carefully.**
7. When finished, unplug unit from outlet.

IF CHOPPER DOES NOT START:

Review Step 1 to ensure power unit is correctly assembled.

Tip: When changing GladWare® bowls for different foods, unplug unit and wipe inside of cover with damp cloth or remove cover from motor housing and rinse.

Cleaning

1. Unplug unit from electrical outlet.
2. Remove cover from motor housing.
3. Wash the GladWare® bowl, permanent bowl, cover, and blade assembly in hot, soapy water. **Blade is sharp; handle carefully.** Rinse and dry. The GladWare® bowl, permanent bowl, cover and blade assembly may also be washed in top rack of dishwasher.
4. Wipe the motor housing and cord with a damp cloth or sponge. To remove stubborn stains, use a mild non-abrasive cleanser.
5. Assemble the unit and store.

⚠ WARNING

Electrical Shock Hazard

- Disconnect power before cleaning.
- Do not immerse cord, plug or base in any liquid.

Failure to follow these instructions can result in death or electrical shock.

Processing Chart and Tips

TO PROCESS	INSTRUCTIONS
Bread, Crumbs	Tear bread slices (max. 2) into 6 pieces.
Cheese, Parmesan	Cut in ½-inch (1 cm) cubes. Process up to ½ cup (125 ml) of cubes at a time.
Chocolate, Baking	Cut in ½-inch (1 cm) cubes. Process up to ½ cup (125 ml) of cubes at a time.
Cookie, Crumbs	Break into pieces. Process up to 1¾ cups (414 ml) of pieces at a time.
Fruit, Fresh Chopped	Cut fresh fruit into 1½-inch (4-5 cm) pieces. Process up to 1½ cups (375 ml) of pieces at a time.
Garlic, Chopped or Minced	Peel then process up to 15 cloves at a time.
Graham Cracker, Crumbs	Break into 4 pieces. Process up to 4 crackers at a time.
Herbs, Chopped	Process up to 1 cup (250 ml) at a time.
Meat, Cooked Ground (Cold)	Cut into ½-inch (1 cm) cubes. Process up to 1 cup (250 ml) at a time.
Nuts, Chopped	Process up to 1 cup (250 ml) at a time.
Parsley, Chopped or Minced	Pinch off sprigs from bunch. Process up to 1 cup (250 ml) at a time.
Vegetables, Chopped or Minced	Cut fresh fruit into 1½ to 2-inch (4-5 cm) pieces. Process up to 1½ cups (375 ml) of pieces at a time.
Liquids, Thin	Place up to ½ cup (125 ml) of thinner liquids such as oil or vinegar in chopper. If using thicker liquids, place up to ¾ cup (175 ml).

Quick Tip Solutions



See the GladWare® Bowl “Chop More for Later” symbol throughout recipes to alert you to an ingredient that can be increased and stored for future use.

General Chopping Tips

- For liquid ingredients, do not exceed $\frac{3}{4}$ cup (175 ml).
- To chop carrots, celery, mushrooms, green pepper or onion, cut into 1½-inch (4-5 cm) pieces. This will result in a more uniform consistency.
- The more uniform the pieces, the more uniform the final product will be.
- Do not process raw meat, coffee beans, whole squares of baking chocolate, or whole, hard spices in the food chopper. This could damage the chopper.

Herbs, Spices, and Aromatics

- Chop fresh garlic cloves in GladWare® bowl and freeze for future use.
- Chop fresh garlic cloves in GladWare® bowl; add softened butter to make garlic butter. Spread on sliced crusty bread, heat in oven and serve.
- Chop many herbs, such as parsley, chives or thyme (not soft, leafy herbs) and air dry to mix with seasoning for spice rubs.
- Chop herbs such as parsley, chives, thyme or rosemary to freeze for future use.
- Chop fresh herbs, add tomato paste and spices, freeze in ice cube trays for quick flavor “fix” for soups, stews or sauces
- Make flavored or “compound” butters. Chop herbs in GladWare® bowl; add softened butter and other spices. Shape into log with plastic wrap and refrigerate or freeze until hardened. Slice and use to top cooked vegetables, fish or meats for garnish and extra flavor.
- Chop onion in GladWare® bowl and refrigerate or freeze for future use.
- Chop red onion in GladWare® bowl and refrigerate to have on hand for a great salad garnish or to jazz up a recipe in place of regular onion.

Sweets

- Add granulated sugar and ground cinnamon to GladWare® bowl and mix for quick cinnamon sugar.
- Scrape seeds from fresh vanilla bean and add to granulated sugar in GladWare® bowl and mix for aromatic vanilla sugar for hot drinks or desserts.
- Chop variety of nuts, either raw or toasted, in GladWare® bowl to use as a terrific dessert topping, cookie or cake ingredient and freeze for future use.
- Chop baking chocolate in GladWare® bowl and use in dessert or cookie recipes for a more rustic or larger cut ingredient.
- Chop store-bought chocolate sandwich cookies or chocolate chip cookies for a fun pie crust or ice cream topping.

Miscellaneous

- Chop cooked chicken or ham in GladWare® bowl and combine with mayonnaise, salt and pepper for a quick sandwich spread.
- Chop cooked meats, such as chicken, in GladWare® bowl for healthy, natural baby food. Add liquid or mashed potatoes to achieve soft consistency.
- Chop cooked fruit or vegetables for baby food or use as a base for sauces or soups.
- Chop variety of nuts, either raw or toasted, in GladWare® bowl to use as salad garnish, dessert topping or recipe ingredient and freeze for future use.
- Chop Parmesan cheese in GladWare® bowl and refrigerate or freeze to have on hand or for future use.

Recipes



See the GladWare® Bowl “Chop More for Later” symbol throughout recipes to alert you to an ingredient that can be increased and stored for future use.

Appetizers

- Goat Cheese & Fresh Herb Dip 8
- Bruschetta Topped with Diced Tomato,
Crispy Bacon & Fresh Thyme 8

Entrees

- Grilled Salmon with Lemon Basil Aioli 9
- Spicy Burgers with Shallots and Blue Cheese 9
- Picadillo – Latin American Chili 10

Side Dishes

- Garlic and Herb Butter 11
- Fresh Green Beans with Diced Tomatoes
and Onions 11
- Couscous Pilaf 12

Desserts

- Warm Mixed Berry Compote with
Vanilla Ice Cream and Toasted Pecans 12
- Poundcake with Strawberry Relish and
Sweet Mascarpone Cream 13

Appetizers

Goat Cheese & Fresh Herb Dip

- 1 cup (250 ml) goat cheese, softened
- ☞ 2 pieces lemon peel, without white pith
- ☞ 5 sprigs thyme, leaves removed or about 2 teaspoons
- 2 teaspoons (10 ml) fresh lemon juice
- 2 tablespoons (15 ml) olive oil
- ¼ teaspoon (1.5 ml) fresh ground pepper

Using GladWare® bowl, place lemon peel and thyme leaves in chopper and pulse until finely chopped. Remove power unit and add softened goat cheese, lemon juice, olive oil and pepper. Replace power unit and pulse until mixture is smooth, removing cover and scraping down sides occasionally.

Fit GladWare® bowl with lid and store dip in refrigerator. Bring to room temperature before serving. Can be served as a dip for vegetables, or a spread for crackers or crostini.

Makes 4-6 servings.

Bruschetta Topped with Diced Tomato, Crispy Bacon & Fresh Thyme

- 16 small baguette slices, day old bread preferably
- 5 tablespoons (75 ml) olive oil, divided
- 2 plum tomatoes, core removed, cut in quarters
- ¼ red onion, cut into 1½ to 2-inch pieces to equal ¼ cup (60 ml) chopped
- ☞ 1 garlic clove, peeled, core removed
- ☞ 5-6 fresh thyme sprigs, leaves removed
- Salt and freshly ground pepper
- ☞ 8 slices bacon, cooked until crispy
- ½ cup (125 ml) Parmesan cheese, cut into ½ inch cubes

Preheat oven to 425°F. Arrange baguette slices on baking sheet. Using 2 tablespoons (30 ml) of olive oil, brush all slices lightly. Place in oven for 5 minutes, until lightly browned. Remove from oven and set aside.

Using GladWare® bowl, place tomatoes in chopper and pulse until chopped. Set aside.

Repeat above chopping steps with red onion until evenly chopped, garlic and thyme leaves together until finely chopped, cooked bacon until coarsely chopped, and Parmesan cheese until finely chopped.

In mixing bowl, combine chopped tomatoes, ¼ cup (60 ml) red onion, garlic and thyme and 3 tablespoons (45 ml) of olive oil. Add salt and freshly ground pepper to taste. Tomato mixture can be made up to 8 hours ahead to allow flavors to combine. Spoon mixture onto prepared baguette slices. Top each baguette with chopped bacon and sprinkle with Parmesan cheese.

Place in oven for 5 minutes, until cheese just begins to melt. Serve immediately.

Makes 4-6 servings.

Entrees

Grilled Salmon with Lemon Basil Aioli

- 16-ounce fresh salmon fillet
- 1 tablespoon (15 ml) olive oil
- Salt and freshly ground pepper
- $\frac{3}{4}$ cup (175 ml) mayonnaise
- ☞ 1 clove garlic, peeled
- ☞ 3 pieces lemon peel, without white pith
- $\frac{1}{4}$ cup (60 ml) fresh basil leaves, reserving a few leaves for garnish
- 1 teaspoon (5 ml) lemon juice
- 1 teaspoon (5 ml) Dijon mustard

For Aioli: Using GladWare® bowl, place lemon peel and garlic cloves in chopper and pulse until finely chopped. Remove power unit and add basil. Pulse again until basil is chopped. Remove power unit and add mayonnaise, lemon juice and Dijon mustard. Pulse until mixture is smooth, removing power unit and scraping down sides occasionally. Store aioli in refrigerator until ready to use.

Prepare salmon by drizzling with olive oil and seasoning with salt and freshly ground pepper. Grill or broil salmon approximately 4 minutes per side, depending on thickness, or until fish is opaque and flakes easily.

Serve immediately with Lemon Basil Aioli and garnish with reserved fresh basil.

Makes 4 servings.

Spicy Burgers with Shallots and Blue Cheese

- 1 pound (450 g) lean ground beef
- ☞ 2 shallots, peeled, core removed and cut into $\frac{1}{2}$ -inch pieces
- ☞ 1 clove garlic, peeled, core removed
- ☞ 1 cup (250 ml) blue cheese, broken or cut into $\frac{1}{2}$ -inch pieces
- ☞ 3 sprigs fresh parsley, leaves removed
- 1 teaspoon (5 ml) dry steak seasoning
- $\frac{1}{2}$ teaspoon (2.5 ml) freshly ground pepper
- 1 slice white sandwich bread, torn in pieces
- $\frac{1}{4}$ cup (60 ml) low fat milk
- 2 tablespoons (30 ml) olive oil
- 4 to 6 hamburger buns

Tear bread into pieces and in a small bowl, combine with milk. Set aside.

Using GladWare® bowl, place shallots and garlic in chopper and pulse until finely chopped. Set aside.

Repeat above steps with parsley until finely chopped and blue cheese until coarsely chopped.

In large bowl, combine ground beef, chopped shallots, garlic, parsley, blue cheese, reserved bread and milk mixture, steak seasoning and freshly ground pepper. Form into four to six hamburger patties. Drizzle both sides of patties with olive oil.

Grill or broil hamburger patties until internal temperature reaches 160° F (71° C).

Place on hamburger buns and serve immediately with desired condiments.

Makes 4-6 servings.

Entrees

Picadillo – Latin American Chili

- 1 pound (450g) lean ground beef
- 2 tablespoons (30 ml) olive oil
- ☞ 1 onion, cut into 1-inch (10 cm) pieces
- ☞ 2 garlic cloves, peeled, cores removed
- 14 oz. (425 g) can whole tomatoes, drained, reserving juice
- 3 tablespoons tomato paste
- ¾ cup (175 ml) beef stock
- 2 bay leaves
- 1 tablespoon (15 ml) chili powder
- ½ teaspoon (2.5 ml) cumin, ground
- ¼ teaspoon (1.25 ml) crushed red pepper, or more to taste
- ☞ 6 green olives, pitted
- 1 tablespoon (15 ml) capers
- ¼ cup (60 ml) raisins
- Salt and freshly ground pepper, to taste
- ☞ ½ cup (125 ml) whole almonds, toasted (see instructions below)

Using GladWare® bowl, place onion and garlic in chopper and pulse until chopped. Set aside.

Repeat above steps with tomatoes until coarsely chopped. Chop in two batches if necessary.

In a large saucepan, heat olive oil over medium-high heat and add onions and garlic. Sauté until softened, 4-5 minutes. Add ground beef, break up with spatula and sauté until no longer pink. Drain fat. Add tomatoes, reserved juice, tomato paste, beef stock, bay leaves, chili powder, cumin and cayenne. Bring to a boil, reduce heat, partially cover and simmer gently for 10 minutes.

Meanwhile, repeat above chopping steps with olives until coarsely chopped.

Stir olives, raisins, and capers into meat mixture. Continue to simmer gently, partially covered, for 20 minutes. While Picadillo is simmering, preheat oven to 350°F (176°C).

Toast almonds on baking sheet, tossing occasionally, for approximately 6 minutes until lightly toasted. Cool.

Repeat above chopping steps for cooled almonds until very coarsely chopped.

Season with salt and freshly ground pepper. Serve Picadillo hot, garnished with toasted almonds and spicy tortilla chips.

Makes 4-6 servings.

Side Dishes

Garlic and Herb Butter

- 1 stick butter (115 g), softened, cut into 2-inch pieces
- ☞ 2 garlic cloves, peeled, cores removed
- ☞ ¼ cup (60 ml) parsley leaves, or other herb such as tarragon, thyme or cilantro

Using GladWare® bowl, place parsley or other herb in chopper and process until finely chopped. Set aside.

Repeat process above with garlic until finely chopped. Add softened butter pieces and pulse, scraping down sides occasionally until combined with chopped garlic.

Remove power unit and add herb to butter/garlic mixture. Pulse briefly until herb is just combined with butter/garlic.

Spread on sliced, crusty bread loaf. Wrap in foil, heat in oven and serve. Can also be used to flavor vegetables or meats.

Makes 4-6 servings.

Fresh Green Beans with Diced Tomatoes and Onions

- 1 pound (450g) green beans, trimmed, cooked and kept warm
- 4 plum tomatoes, cores removed, quartered
- ☞ ½ red onion, cut into one inch pieces
- ☞ 1 garlic clove, peeled, core removed
- ☞ ¼ cup (60 ml) parsley leaves
- 2 tablespoons (30 ml) olive oil
- Salt and freshly ground pepper

Using GladWare® bowl, place tomato pieces in chopper and process until coarsely chopped. Set aside.

In new GladWare®, repeat above steps with red onion pieces until coarsely chopped, and with garlic until finely chopped. Set aside.

Heat olive oil over medium heat in medium sauté pan. Add red onion and garlic and sauté until softened, about 3-4 minutes, stirring occasionally. Add tomatoes and sauté until tomatoes are softened and heated through. Season with salt and freshly ground pepper to taste. Add parsley and stir to combine.

Top hot green beans with hot tomato mixture and serve immediately.

Makes 4 servings.

Couscous Pilaf

- 1 10-ounce box couscous (284 g), prepared according to package directions
- 2 tablespoons (30 ml) olive oil
- ☞ 1 small onion, cut into 1½ to 2-inch pieces
- ☞ 1 red pepper, seeded and cut into 1½ to 2-inch pieces
- ½ cup (125 ml) raisins, currants or other chopped dried fruit
- ☞ ½ cup (125 ml) parsley leaves or other herb
- ☞ ½ cup (125 ml) whole almonds, toasted
- Salt and freshly ground pepper

Heat oven to 350°F. Spread almonds on baking sheet and toast in heated oven in 3 minute increments, stirring occasionally, until nicely browned. Set aside to cool.

Using GladWare® bowl, place onion pieces in chopper and process until chopped. Set aside.

In new GladWare® bowl, repeat above steps with red pepper until chopped, parsley until finely chopped and cooled almonds until coarsely chopped.

In sauté pan, heat olive oil over medium-high heat. Add onions and sauté until softened, about 4 minutes, stirring occasionally. Add red pepper and sauté until softened. Season with salt and pepper. Add to couscous along with chopped almonds, raisins and parsley. Stir until combined. Serve immediately.

Makes 6 servings.

Desserts

Poundcake with Strawberry Relish and Sweet Mascarpone Cream

- 1½ cups (375 ml) fresh, ripe strawberries, cut into ½-inch pieces
- 2-3 tablespoons (30-45 ml) raspberry jam
- 1 cup (250 ml) mascarpone cheese
- 2 tablespoons (30 ml) confectioner's sugar, sifted
- 1 store-bought vanilla poundcake
- Fresh mint leaves for garnish

Using GladWare® bowl, place strawberries and raspberry jam in chopper and pulse until chopped (do not puree). Fit GladWare® bowl with lid and set aside in refrigerator.

Rinse blade assembly. Using a new GladWare bowl add mascarpone cheese and confectioner's sugar and pulse as above until mixture is very smooth and sugar is incorporated. Scrape down sides occasionally. Set aside in refrigerator.

When ready to serve, slice poundcake and top first with sweet mascarpone cheese then strawberry relish. Garnish with fresh mint and serve.

Makes 4-6 servings.

Warm Mixed Berry Compote with Vanilla Ice Cream and Toasted Pecans

3 cups (750 ml) frozen mixed berries, thawed OR a mixture of fresh berries such as raspberries, strawberries or blackberries

½ cup (125 ml) water

¼ cup (60 ml) granulated sugar

☞ 3 pieces citrus zest, orange or lemon

¼ teaspoon (1.25 ml) cinnamon

¼ teaspoon (1.25 ml) freshly grated nutmeg

☞ ¾ cup (175 ml) pecan halves

Vanilla ice cream

Fresh mint leaves for garnish

Heat oven to 350°F (176°C). Spread pecan halves on baking sheet and toast in heated oven in 3 minute increments, stirring occasionally, until nicely browned. Set aside to cool.

Using GladWare® bowl, place citrus zest in chopper and process until finely chopped. Set aside.

Place water and sugar in small to medium saucepan and bring to a boil. Add citrus zest and boil for a minute longer. Remove from heat.

In new GladWare® bowl, repeat chopping process above with berries in two batches, 1½ cups (375 ml) each, pulsing only briefly until very lightly chopped.

Add berries, cinnamon and nutmeg to hot sugar mixture and stir until combined. Let mixture rest for 15-20 minutes until slightly cooled.

Using a new GladWare® bowl, place pecans in chopper and process until coarsely chopped.

Spoon ice cream into 4 bowls. Top with warm compote and chopped pecans and serve immediately. Store any leftover compote in GladWare® bowl in refrigerator.

Makes 4 servings.

Customer Service

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

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

This warranty applies to products purchased in the U.S. or 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 OR CONDITION, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED, WRITTEN OR ORAL INCLUDING, WITHOUT LIMITATION, ANY STATUTORY WARRANTY OR CONDITION OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. ANY LIABILITY IS EXPRESSLY LIMITED TO AN AMOUNT EQUAL TO THE PURCHASE PRICE PAID, AND ALL CLAIMS FOR SPECIAL, INCIDENTAL AND CONSEQUENTIAL DAMAGES ARE HEREBY EXCLUDED.

There is no warranty with respect to the following, which may be supplied with this product, including without limitation: glass parts, glass containers, cutter/strainers, blades, seals, gaskets, clutches, motor brushes, and/or agitators, etc. This warranty extends only to the original consumer purchaser and does not cover a defect resulting from abuse, misuse, neglect including failure to clean product regularly in accordance with manufacturer's instructions, 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!

⚠️ AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution

- N'immergez pas cet appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame plus large) qui réduit les risques d'électrocution. La fiche s'introduit dans la prise polarisée dans un sens seulement. Ne nuisez pas à la conception sécuritaire de la fiche en la modifiant de quelque façon que ce soit ou en utilisant un adaptateur. Placez la fiche dans l'autre sens si elle refuse de s'introduire dans la prise. S'il est encore impossible d'insérer la fiche, demandez à un électricien de remplacer la prise électrique.

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 d'aliments à consommer immédiatement ou à mettre de côté. L'appareil n'est pas destiné à la préparation de grandes quantités d'aliments en même temps.
13. Pour réduire le risque de blessure, ne jamais utiliser la lame sans le bol permanent fourni.
14. Toujours s'assurer que l'unité de moteur est bien verrouillée et positionnée sur le bol avant d'utiliser l'appareil.
15. Ne pas essayer de contourner le mécanisme de verrouillage du couvercle.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Renseignements de sécurité aux consommateurs

Cet appareil est destiné à l'utilisation domestique seulement.

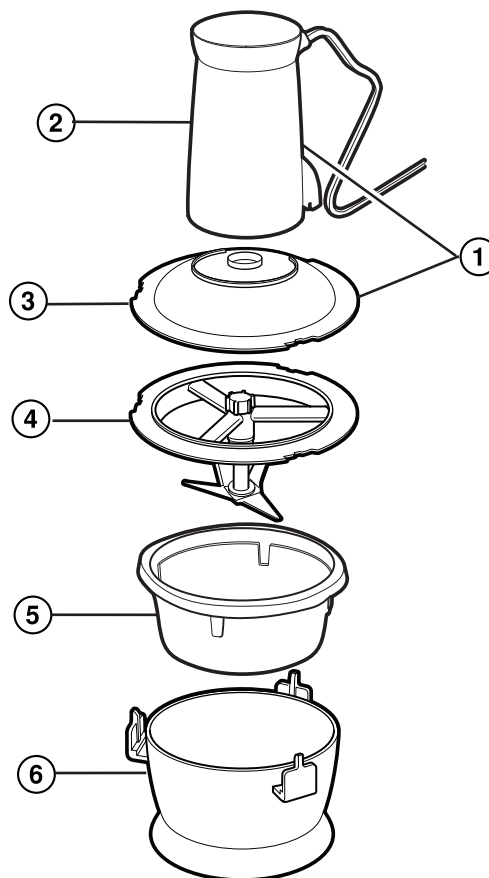
La longueur du cordon de cet appareil a été choisie de façon à ce que l'on ne risque pas de trébucher dessus. Si un cordon plus long est nécessaire, utiliser une rallonge appropriée. Le calibrage de la rallonge doit être le même que celui du robot culinaire ou supérieur. Lorsqu'on utilise une rallonge, 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.

Attention : Vous ne devez pas utiliser de récipient GladWare® pour bouillir, dans un four, sous un grill ou sur une surface chauffante. Avant d'utiliser dans un four à micro-ondes, ouvrez un coin de couvercle pour ventiler. Manipulez tous les récipients chauds avec soin.

Pièces et caractéristiques

1. Unité de moteur
2. Boîtier du moteur
3. Couvercle (enlever pour nettoyer)
4. Ensemble de lame
5. Bol GladWare®
6. Bol permanent



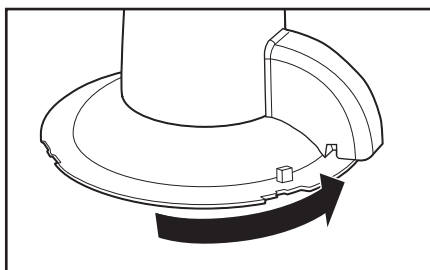
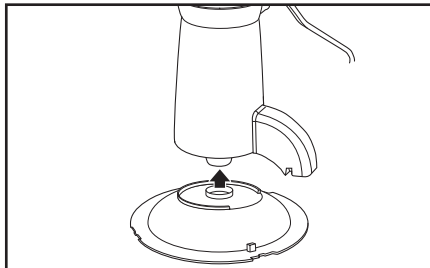
Avant le premier usage :

Laver le couvercle, l'ensemble de lame et le bol permanent dans de l'eau savonneuse. La lame est aiguisée; la manipuler avec précautions.

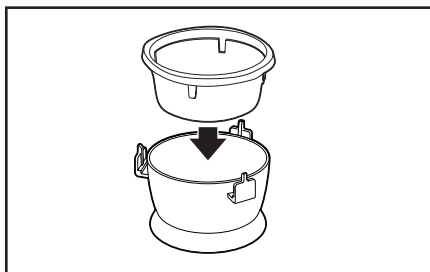
Rincer et sécher. Voir la section Nettoyage, page 18.

Utilisation de votre change-a-bowl™

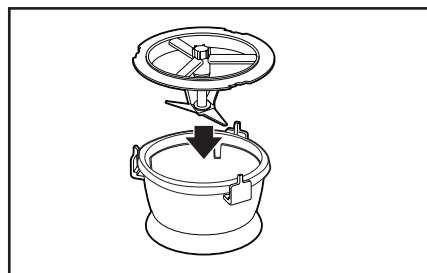
1. Assembler l'unité de moteur en faisant entrer le couvercle dans le boîtier du moteur. Faire tourner le taquet de verrouillage du couvercle jusqu'à ce qu'il soit bloqué dans l'unité de moteur.



2. Insérer le bol GladWare® (1¼ tasse, 414 ml) dans le bol permanent. S'assurer d'enlever le couvercle du bol GladWare®. Le bol permanent peut aussi être utilisé sans le bol GladWare® pour traiter des aliments.

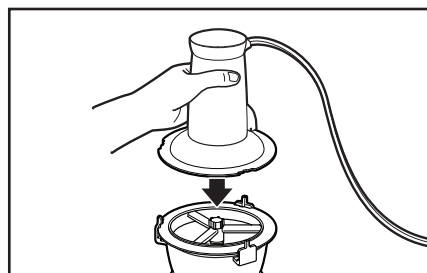


3. Insérez l'ensemble de lame dans un bol, en alignant les encoches de l'ensemble de lames aux taquets du bol permanent. **La lame est aiguisée; la manipuler avec précautions.**



4. Placer les aliments dans le bol. Suivre les recommandations du tableau de traitement. Il faut mettre les aliments dans le bol entre les barres de soutien en matière plastique de l'ensemble de lame.

5. Placer l'unité de moteur sur l'ensemble de lame, en alignant les encoches aux taquets du bol permanent. Brancher dans la prise d'alimentation électrique. Pour obtenir des pulsations, appuyer sur l'unité de moteur. Pour un fonctionnement continu, appuyer et tenir appuyé.



suite à la page suivante

Utilisation *(suite)*

6. Enlever l'unité de moteur. **Enlever l'ensemble de lame en faisant bien attention. La lame est aiguisée; la manipuler avec précautions.**
7. Après l'utilisation, débrancher l'appareil de la prise d'alimentation électrique.

SI LE HACHOIR NE SE MET PAS EN MARCHÉ : Revoir la première étape pour s'assurer que l'unité de moteur est bien assemblée.

Renseignement pratique : Avant de changer de bols GladWare® pour différents aliments, débrancher l'appareil et essuyer le couvercle avec un linge humide ou enlever le couvercle du boîtier du moteur et rincer.

Nettoyage

1. Débrancher l'appareil de la prise d'alimentation électrique.
2. Enlever le couvercle dans le boîtier du moteur.
3. Laver le bol GladWare®, le bol permanent et l'ensemble de lame dans le l'eau chaude savonneuse. **La lame est aiguisée; la manipuler avec précautions.** Rincer et sécher. Le bol GladWare®, le bol permanent, le couvercle et l'ensemble de lame peuvent aussi être lavés dans la clayette supérieure d'un lave-vaisselle.
4. Essuyer le boîtier du moteur et le cordon d'alimentation avec une éponge ou un linge humide. Pour enlever les taches rebelles, utiliser un nettoyant doux non abrasif.
5. Assembler et ranger l'appareil.

AVERTISSEMENT

Danger d'électrocution

- Débrancher le courant avant de nettoyer.
- Ne jamais immerger le cordon d'alimentation, la fiche ou la base dans un liquide.

Tout non-respect de ces instructions peut entraîner la mort ou une secousse électrique.

Tableau de traitement et renseignements pratiques

POUR TRAITER	INSTRUCTIONS
Pain, émietté	Couper les tranches de pain (max 20) en 6 morceaux.
Fromage, parmesan	Couper en cubes de ½ po. (1 cm). Traiter jusqu'à ½ tasse (125 ml) de cubes en même temps.
Chocolat, à cuire	Couper en cubes de ½ po. (1 cm). Traiter jusqu'à ½ tasse (125 ml) de cubes en même temps.
Biscuits, émiettés	Casser en morceaux. Traiter jusqu'à 1¾ tasse (414 ml) de morceaux en même temps.
Fruits, frais, coupés	Couper les fruits en morceaux de 1½ po. (4-5 cm). Traiter jusqu'à 1½ tasse (375 ml) de morceaux en même temps.
Ail, haché gros ou fin	Peler, puis traiter jusqu'à 15 gousses en même temps.
Graham Crackers, émiettés	Casser en 4 morceaux. Traiter jusqu'à 4 craquelins en même temps.
Fines herbes, hachées	Traiter jusqu'à 1 tasse (250 ml) en même temps.
Viande, cuite hachée (froide)	Couper en cubes de ½ po. (1 cm). Traiter jusqu'à 1 tasse (250 ml) en même temps.
Noix, hachées	Traiter jusqu'à 1 tasse (250 ml) en même temps.
Persil, haché gros ou fin	Enlever les semences de la botte. Traiter jusqu'à 1 tasse (250 ml) en même temps.
Légumes, hachés gros ou fin	Couper les fruits frais en morceaux de 1½ à 2 po. (4-5 cm). Traiter jusqu'à 1½ tasse (375 ml) de morceaux en même temps.
Liquides, délayés	Mettre jusqu'à ½ tasse (125 ml) de liquides, comme l'huile ou le vinaigre, dans le hachoir. Pour les liquides plus épais, mettre jusqu'à ¾ de tasse (175 ml).

Renseignements pratiques rapides



Le symbole "hacher davantage pour plus tard" Bol GladWare®, dans les recettes, indique un ingrédient dont on peut augmenter la quantité pour l'utiliser plus tard.

Renseignements pratiques pour hacher

- Pour les ingrédients liquides, ne jamais dépasser ¾ de tasse (175 ml).
- Pour hacher les carottes, le céleri, les champignons, les piments verts ou les oignons, couper en morceaux de 1½ po. (4-5 cm). Cela produit une consistance plus uniforme.
- Plus les morceaux sont uniformes, plus le produit final est lisse.
- Ne jamais traiter de la viande crue, des grains de café, des carrés entiers de chocolat à cuire ou des épices dures, entières, dans le hachoir. Cela peut endommager le hachoir.

Renseignements pratiques rapides

Les fines herbes, les épices et les aromates

- Hacher les gousses d'ail frais dans le bol GladWare® et congeler pour utiliser plus tard.
- Hacher les gousses d'ail frais dans le bol GladWare®; ajouter du beurre amolli pour faire du beurre à l'ail. Étendre sur des tranches de pain avec sa croûte, faire réchauffer dans le four et servir.
- Hacher beaucoup de fines herbes, comme le persil, la ciboulette ou le thym (herbes qui ne sont pas tendres, feuillues), et faire sécher à l'air pour mélanger à l'assaisonnement épicé frotté.
- Hacher les fines herbes comme le persil, la ciboulette, le thym ou le romarin pour congeler pour utiliser plus tard.
- Hacher les fines herbes, ajouter de la pâte de tomate et des épices, congeler dans des moules à glaçons pour assaisonner rapidement les soupes, les ragoûts ou les sauces.
- Faire du beurre assaisonné. Hacher les fines herbes dans le bol GladWare®; ajouter le beurre amolli et les autres épices. Mouler dans un sac en matière plastique en un bloc et le réfrigérer ou le congeler jusqu'à ce que le beurre durcisse. Trancher et utiliser avec des légumes, du poisson ou de la viande pour ajouter de la saveur ou garnir le plat.
- Hacher les oignons dans le bol GladWare® et réfrigérer ou congeler pour utiliser plus tard.
- Hacher les oignons rouges dans le bol GladWare® et réfrigérer pour avoir sous la main pour une belle garniture de salade ou pour remplacer l'oignon normal dans une recette et ajouter de la saveur.

Douceurs

- Mettre du sucre cristallisé et de la cannelle moulue dans le bol GladWare® et mélanger pour obtenir du sucre à la cannelle.
- Enlever les semences d'une gousse de vanille fraîche, ajouter au sucre cristallisé dans le bol GladWare® et mélanger pour obtenir du sucre vanillé à ajouter aux desserts ou aux boissons chaudes.
- Hacher des noix variées, fraîches ou grillées, dans le bol GladWare® pour utiliser comme garniture de dessert, ingrédient de biscuits ou de gâteaux et congeler pour utiliser plus tard.
- Hacher du chocolat à cuire dans le bol GladWare® et utiliser dans les recettes de desserts ou de biscuits comme ingrédient plus rustique ou épais.
- Hacher les biscuits au chocolat achetés au magasin ou les biscuits aux brisures de chocolat pour obtenir une croûte de tarte intéressante ou une garniture de crème glacée.

Divers

- Hacher du poulet cuit ou du jambon dans le bol GladWare® et mélanger à de la mayonnaise, du sel et du poivre pour obtenir une garniture de sandwich.
- Hacher des viandes cuites, comme du poulet, dans le bol GladWare® pour obtenir des aliments de bébé sains, naturels. Ajouter du liquide ou de la purée de pommes de terre pour obtenir une texture lisse.
- Hacher les fruits ou les légumes cuits pour obtenir des aliments de bébé et utiliser comme base pour les sauces ou les soupes.
- Hacher des noix variées, fraîches ou grillées, dans le bol GladWare® pour utiliser comme garniture de dessert, ingrédient de biscuits ou de gâteaux et congeler pour utiliser plus tard.
- Râper du fromage Parmesan dans le bol GladWare® et réfrigérer ou congeler pour avoir sous la main ou utiliser plus tard.

Recettes



Le symbole “hacher davantage pour plus tard” Bol GladWare®, dans les recettes, indique un ingrédient dont on peut augmenter la quantité pour l'utiliser plus tard.

Hors d'oeuvre

- Trempepette de fromage de chèvre
et de fines herbes. 22
- Bruschetta garnie de tomates en dés,
de bacon croustillant et thym frais 22

Entrées

- Saumon grille avec aioli au basilic frais 23
- Burgers épicés avec échalottes et fromage bleu 23
- Picadillo – Chili latin-américain 24

Plats d'accompagnement

- Beurre à l'ail et aux fines herbes 25
- Haricots verts frais avec tomates en dés et oignons 25
- Couscous Pilaf 26

Desserts

- Quatre-quarts avec fraises et crème douce de Mascarpone 26
- Compote chaude de baies variées avec
de la crème glacée à la vanille et des noix pacanes grillées 27

Hors d'oeuvre

Trempepette de fromage de chèvre et de fines herbes

- 1 tasse (250 ml) de fromage de chèvre, amolli
- ☞ 2 morceaux d'écorce de citron, sans le coeur blanc
- ☞ 5 semences de thym, feuilles enlevées, ou environ 2 cuiller à thé
- 2 cuiller à thé (10 ml) de jus de citron frais
- 2 cuillers à soupe (15 ml) d'huile d'olive
- ¼ cuiller à thé (1,5 ml) de poivre frais moulu

Dans le bol GladWare®, placer l'écorce de citron et les feuilles de thym dans le hachoir et utiliser la pulsion jusqu'à ce que tout soit bien haché. Enlever l'unité de moteur et ajouter le fromage de chèvre amolli, le jus de citron, l'huile d'olive et le poivre. Remettre l'unité de moteur et utiliser la pulsion jusqu'à ce que le mélange soit lisse, en enlevant de temps en temps le couvercle et en enfonçant le mélange de côté.

Mettre le couvercle du bol GladWare® et conserver la trempette dans un réfrigérateur. Amener à la température de la pièce avant de servir. Peut être servie comme trempette pour les légumes, ou pour étaler sur des crostini ou des rôties. **Pour 4-6 personnes.**

Bruschetta garnie de tomates en dés, de bacon croustillant et de thym

- 16 petites tranches de baguette, de préférence vieilles d'un jour
- 5 cuillers à soupe (75 ml) d'huile d'olive, divisées
- 2 petites tomates, intérieur enlevé, coupées en quatre
- ¼ oignon rouge, coupe en morceaux d'1½ à 2 pouces, soit ¼ tasse (60 ml) haché
- ☞ 1 gousse d'ail, pelée, germe enlevé
- ☞ 5-6 semences de thym frais, feuilles enlevées
- Sel et poivre fraîchement moulu
- ☞ 8 tranches de bacon, cuites jusqu'à être croustillantes
- ½ tasse (125 ml) de fromage Parmesan, coupé en cubes d'½ pouce

Préchauffer le four à 425°F. Disposer les tranches de baguette sur une tôle à biscuits. Avec 2 cuillers à soupe (30 ml) d'huile d'olive, brosser légèrement toutes les tranches. Mettre dans le four pendant 5 minutes, jusqu'à ce qu'elles brunissent légèrement. Enlever du four et mettre de côté.

Dans le bol GladWare®, mettre les tomates dans le hachoir et utiliser la pulsation jusqu'à ce qu'elles soient hachées. Mettre de côté.

Répéter les étapes précédentes avec l'oignon rouge, le thym et l'ail jusqu'à ce qu'ils soient bien hachés, le bacon cuit jusqu'à ce qu'il soit grossièrement haché et le fromage Parmesan jusqu'à ce qu'il soit finement haché.

Dans un bol de malaxage, mélanger les tomates hachées, ¼ de tasse (60 ml) d'oignon rouge, l'ail et le thym, avec 3 cuillers à soupe (45 ml) d'huile d'olive. Ajouter le sel et le poivre fraîchement moulu pour donner du goût.

Faire le mélange de tomates jusqu'à 8 heures à l'avance pour permettre à toutes les saveurs de se combiner. Mettre le mélange à la cuiller sur les tranches de baguette préparées. Mettre du bacon haché sur chaque baguette et saupoudrer de fromage Parmesan.

Mettre dans le four pendant 5 minutes, jusqu'à ce que le fromage commence à fondre. Servir immédiatement. **Pour 4-6 personnes.**

Entrées

Saumon grille avec aioli au basilic et citron

- 16-onces de filet de saumon frais
- 1 cuiller à soupe (15 ml) d'huile d'olive
- Sel et poivre fraîchement moulu
- ¾ tasse (175 ml) de mayonnaise
- ☞ 1 gousse d'ail, pelée
- ☞ 3 morceaux d'écorce de citron, sans l'intérieur blanc
- ¼ tasse (60 ml) de feuilles de basilic frais, en gardant quelques feuilles pour garnir le plat
- 1 cuiller à thé (5 ml) de jus de citron
- 1 cuiller à thé (5 ml) de moutarde de Dijon

Pour aioli: Dans le bol GladWare®, mettre l'écorce de citron et les gousses d'ail dans le hachoir et utiliser la pulsation jusqu'à ce que le mélange soit finement haché. Enlever l'unité de moteur et ajouter le basilic. Utiliser à nouveau la pulsation jusqu'à ce que le basilic soit haché. Enlever l'unité de moteur et ajouter la mayonnaise, le jus de citron et la moutarde de Dijon.

Utiliser la pulsation jusqu'à ce que le mélange soit lisse, en enlevant à l'occasion l'unité de moteur et en enfonçant le mélange de côté.

Conserver l'aioli dans le réfrigérateur jusqu'à être prêt à l'utiliser.

Préparer le saumon en arrosant d'huile d'olive et en assaisonnant avec du sel et du poivre fraîchement moulu. Griller ou cuire le saumon pendant environ 4 minutes par côté, selon sa grosseur, ou jusqu'à ce que le poisson devienne opaque et se sépare facilement.

Servir immédiatement avec l'aioli au basilic et au citron et garnir avec le basilic frais mis de côté. **Pour 4 personnes.**

Burgers épicés avec échalotes et fromage bleu

- 1 livre (450 g) de boeuf haché maigre
- ☞ 2 échalotes, pelées, intérieur enlevé et coupées en morceaux de ½ pouce
- ☞ 1 gousse d'ail, pelée, germe enlevé
- ☞ 1 tasse (250 ml) de fromage bleu, cassé ou coupé en morceaux de ½ pouce
- ☞ 3 semences de persil, feuilles enlevées
- 1 cuiller à thé (5 ml) d'assaisonnement sec pour steak
- ½ cuiller à thé (2,5 ml) de poivre fraîchement moulu
- 1 tranche de pain blanc à sandwich, coupée en morceaux
- ¼ tasse (60 ml) de lait à basse teneur en matières grasses
- 2 cuillers à soupe (30 ml) d'huile d'olive
- 4 à 6 petits pains pour hamburger

Couper le pain en morceaux et dans un petit bol, mélanger avec le lait. Mettre de côté.

Dans le bol GladWare®, mettre les échalotes et l'ail dans le hachoir et utiliser la pulsation jusqu'à ce que le mélange soit finement haché. Mettre de côté.

Répéter les étapes ci-dessus avec le persil jusqu'à ce qu'il soit finement haché et le fromage bleu jusqu'à ce qu'il soit grossièrement haché.

Dans un grand bol, combiner le boeuf haché, les échalotes hachées, l'ail, le persil, le fromage bleu, le mélange mis de côté de pain et de lait, l'assaisonnement pour steak et le poivre fraîchement moulu. Former de quatre à six hamburgers. Arroser les deux côtés des hamburgers d'huile d'olive.

Griller ou cuire les hamburgers jusqu'à ce que leur température intérieure atteigne 160° F (71° C).

Mettre sur les petits pains pour hamburgers et servir immédiatement avec les condiments choisis. **Pour 4-6 personnes.**

Entrées

Picadillo – Chili latin-américain

- 1 livre (450g) de boeuf haché maigre
- 2 cuillers à soupe (30 ml) d'huile d'olive
- ☞ 1 oignons, coupes en morceaux de 1 pouce (10 cm) morceaux
- ☞ 2 gousses d'ail, pelées, germe enlevé
- 14 onces (425 g) de tomates entières en boîte, égouttées, mettre de côté le jus
- 3 cuillers à soupe de pâte de tomate
- ¾ tasse (175 ml) de bouillon de bœuf
- 2 feuilles de laurier
- 1 cuiller à soupe (15 ml) de poudre de chili
- ½ cuiller à thé (2,5 ml) de cumin, moulu
- ¼ cuiller à thé (1,25 ml) de poivre rouge moulu, ou davantage à votre goût
- ☞ 6 olives vertes, dénoyautées
- 1 cuiller à soupe (15 ml) de câpres
- ¼ tasse (60 ml) de raisins secs
- Sel et poivre fraîchement moulu, à votre goût
- ☞ ½ tasse (125 ml) d'amandes entières, grillées (voir les instructions ci-dessous)

Dans le bol GladWare®, mettre l'oignon et l'ail dans le hachoir et utiliser la pulsation jusqu'à ce que le mélange soit haché. Mettre de côté.

Répéter les étapes ci-dessus avec les tomates jusqu'à ce qu'elles soient grossièrement hachées. Hacher en deux fois si nécessaire.

Dans une grande casserole, faire chauffer l'huile d'olive à une température moyenne-élevée et ajouter les oignons et l'ail. Faire chauffer jusqu'à ce que le mélange soit tendre, de 4 à 5 minutes. Ajouter la viande hachée, malaxer avec une spatule et réchauffer jusqu'à ce que la viande perde sa rougeur. Enlever le gras en le faisant couler. Ajouter les tomates, le jus mis de côté, la pâte de tomate, le bouillon de boeuf, les feuilles de laurier, la poudre de chili, le cumin et le cayenne. Faire bouillir, réduire la chaleur, couvrir partiellement et laisser mijoter doucement pendant 10 minutes.

En même temps, répéter les étapes ci-dessus pour hacher les olives jusqu'à ce qu'elles soient grossièrement hachées.

Malaxer les olives, les raisins secs, les câpres et le mélange de viande. Continuer à faire mijoter doucement, en couvrant à moitié, pendant 20 minutes. Pendant que le Picadillo mijote, faire chauffer le four à 350°F (176°C).

Faire rôtir les amandes sur une tôle à biscuits, en remuant de temps en temps, pendant environ 6 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient légèrement grillées. Refroidir.

Répéter les étapes ci-dessus pour hacher les amandes grillées refroidies jusqu'à ce qu'elles soient grossièrement hachées.

Assaisonner avec du sel et du poivre fraîchement moulu. Servir le Picadillo chaud, garni d'amandes grillées et de croustilles de maïs épicées.

Pour 4-6 personnes.

Plats d'accompagnement

Beurre à l'ail et aux fines herbes

- 1 bâton de beurre (115 g), amolli, coupé en morceaux de 2 pouces
- ☞ 2 gousses d'ail, pelées, germe enlevé
- ☞ ¼ tasse (60 ml) de feuilles de persil, ou de toute autre fine herbe, comme l'estragon, le thym ou le coriandre

Dans le bol GladWare®, mettre le persil ou les autres fines herbes dans le hachoir et traiter jusqu'à ce qu'elles soient finement hachées. Mettre de côté.

Répéter les étapes ci-dessus avec l'ail jusqu'à ce qu'il soit finement haché. Ajouter les morceaux de beurre et utiliser la pulsation, en enfonçant de temps en temps le mélange de côté jusqu'à ce que le beurre soit bien mélangé à l'ail haché.

Enlever l'unité de moteur et ajouter les fines herbes au mélange de beurre et d'ail. Utiliser brièvement la pulsation jusqu'à ce que les fines herbes soient bien mélangées au beurre et à l'ail.

Étaler sur un pain croûté, en tranches. Envelopper dans du papier d'aluminium, chauffer dans le four et servir. Peut aussi être utilisé pour parfumer des légumes ou des viandes.

Pour 4-6 personnes.

Haricots verts frais avec tomates en dés et oignons

- 1 livre (450g) de haricots verts, cuits et chauds
- 4 petites tomates, intérieur enlevé, coupées en quatre
- ☞ ½ oignon rouge, coupé en morceaux d'un pouce
- ☞ 1 gousse d'ail, pelée, germe enlevé
- ☞ ¼ tasse (60 ml) de feuilles de persil
- 2 cuillers à soupe (30 ml) d'huile d'olive
- Sel et poivre fraîchement moulu

Dans le bol GladWare®, mettre les morceaux de tomates dans le hachoir et traiter jusqu'à ce qu'ils soient grossièrement hachés. Mettre de côté.

Dans un nouveau GladWare®, répéter les étapes ci-dessus avec les morceaux d'oignon rouge jusqu'à ce qu'ils soient grossièrement hachés, et avec l'ail jusqu'à ce qu'il soit finement haché. Mettre de côté.

Réchauffer l'huile d'olive à feu moyen dans une sauteuse moyenne. Ajouter l'oignon rouge et l'ail et faire sauter jusqu'à ce que le mélange devienne plus mou, de 3 à 4 minutes environ, en remuant de temps en temps. Ajouter les tomates et faire sauter jusqu'à ce que les tomates soient molles et chaudes. Assaisonner avec du sel et du poivre fraîchement moulu à votre goût. Ajouter le persil et remuer pour mélanger. Recouvrir de haricots verts chauds et de mélange chaud de tomate et servir immédiatement.

Pour 4 personnes.

Couscous Pilaf

1 paquet de couscous de 10 onces (284 g), préparé conformément aux instructions du paquet

2 cuillers à soupe (30 ml) d'huile d'olive

☞ 1 petit oignon, coupé en morceaux de 1½ à 2 pouces

☞ 1 piment rouge, vidé, coupé en morceaux de 1½ à 2 pouces

½ tasse (125 ml) de raisins secs, de groseilles ou de tout autre fruit sec haché

☞ ½ tasse (125 ml) de feuilles de persil ou de toute autre fine herbe

☞ ½ tasse (125 ml) d'amandes entières, grillées

Sel et poivre fraîchement moulu

Chauffer le four à 350°F. Étaler les amandes sur une tôle à biscuits et faire griller dans le four chaud par périodes de 3 minutes, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce qu'elles soient bien brunes. Mettre de côté pour refroidir.

Dans le bol GladWare®, placer les morceaux d'oignon dans le hachoir et traiter jusqu'à ce qu'ils soient hachés. Mettre de côté.

Dans un nouveau bol GladWare®, répéter les étapes ci-dessus avec le piment rouge jusqu'à ce qu'il soit haché, avec le persil jusqu'à ce qu'il soit finement haché et avec les amandes refroidies jusqu'à ce qu'elles soient grossièrement hachées.

Dans la sauteuse, faire chauffer l'huile d'olive à feu moyen-élevé. Ajouter les oignons et faire sauter jusqu'à ce que le mélange devienne mou, pendant environ 4 minutes, en remuant de temps en temps. Ajouter le piment rouge et faire sauter jusqu'à ce qu'il devienne mou. Assaisonner avec du sel et du poivre. Ajouter au couscous les amandes les raisins secs et le persil hachés. Remuer pour bien mélanger. Servir immédiatement. **Pour 6 personnes.**

Desserts

Quatre-quarts avec fraises et crème sucrée de Mascarpone

1½ tasses (375 ml) de fraises fraîches, mures, coupées en morceaux de ½ pouce

2-3 cuillers à soupe (30-45 ml) de confiture de framboise

1 tasse (250 ml) de fromage mascarpone

2 cuillers à soupe (30 ml) de sucre à glacer, tamisé

1 quatre-quarts à la vanille, acheté dans un magasin

Feuilles de menthe fraîche pour garnir

Dans le bol GladWare®, mettre les fraises et la confiture de framboises dans le hachoir et utiliser la pulsation jusqu'à ce qu'elles soient hachées (ne pas faire une purée).

Mettre le couvercle du bol GladWare® et mettre de côté dans un réfrigérateur.

Rincer l'ensemble de lame. Dans un nouveau bol GladWare® ajouter le fromage mascarpone et le sucre à glacer et utiliser la pulsation jusqu'à ce que le mélange soit très lisse et le sucre soit bien incorporé. Enfoncer de temps en temps le mélange de côté. Mettre de côté dans un réfrigérateur.

Pour servir, couper le quatre-quart en tranches et mettre sur la première le fromage mascarpone sucré et le mélange de fraises. Garnir avec la menthe fraîche et servir.

Pour 4-6 personnes.

Compote chaude de baies variées avec de la crème glacée à la vanille et des noix pacanes grillées

3 tasses (750 ml) de baies variées congelées, dégelées OU un mélange de baies fraîches comme des framboises, des fraises ou des mûres

½ tasse (125 ml) d'eau

¼ tasse (60 ml) de sucre cristallisé

☞ 3 morceaux d'écorce d'agrumes, orange ou citron

¼ cuiller à thé (1,25 ml) de cannelle

¼ cuiller à thé (1,25 ml) de muscade fraîchement râpée

☞ ¾ tasse (175 ml) de moitiés de noix pacanes

Crème glacée à la vanille

Feuilles de menthe fraîche pour garnir

Chauffer le four à 350°F (176°C). Étaler les demi-noix pacanes sur une tôle à biscuit et faire griller dans le four chaud par périodes de 3 minutes, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce qu'elles soient bien brunes.

Mettre de côté pour refroidir.

Dans un bol GladWare®, mettre l'écorce d'agrumes dans le hachoir et traiter jusqu'à ce qu'elle soit finement hachée. Mettre de côté.

Mettre l'eau et le sucre dans une casserole petite à moyenne et faire bouillir. Ajouter l'écorce d'agrumes et faire bouillir pendant une minute de plus. Enlever du feu.

Dans un nouveau bol GladWare®, répéter les étapes ci-dessus pour hacher les baies en deux fois, d'1½ tasses (375 ml) chacune, en utilisant la pulsation brièvement jusqu'à ce qu'elles soient très légèrement hachées.

Ajouter les baies, la cannelle et la muscade au mélange de sucre chaud et remuer jusqu'à ce que tout soit bien mélangé.

Laisser reposer le mélange pendant 15 à 20 minutes jusqu'à ce qu'il ait un peu refroidi.

Dans un nouveau bol GladWare®, mettre les noix pacanes dans le hachoir et traiter jusqu'à ce qu'elles soient grossièrement hachées.

Mettre la crème glacée dans 4 bols. Recouvrir de compote chaude et de noix pacanes hachées et servir immédiatement. Conserver le reste de compote dans un bol GladWare® dans le réfrigérateur.

Pour 4 personnes.

Service aux clients

Si vous avez des questions sur votre appareil, appelez notre numéro gratuit de service à la clientèle. Avant d'appeler, veuillez noter les numéros de modèle, de type et de série et inscrivez ces renseignements ci-dessous. Vous pouvez trouver ces numéros sur le moteur de votre appareil. Ces renseignements nous aideront à répondre plus rapidement à vos questions.

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

Cette garantie s'applique aux produits achetés aux É.-U. ou au Canada.

GARANTIE LIMITÉE

Ce produit est garanti contre tout vice de main-d'œuvre ou de matériau pendant une période d'un (1) an pour les produits Hamilton Beach et cent quatre-vingt (180) jours pour les produits Proctor Silex et Traditions, à partir de la date de son achat original, à l'exception des modalités suivantes. Pendant cette période, nous réparerons ou nous remplacerons ce produit à notre choix, gratuitement. LA PRÉSENTE GARANTIE REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE OU CONDITION, QU'ELLE SOIT EXPRESSE OU IMPLICITE, ÉCRITE OU ORALE, Y COMPRIS, SANS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE STATUTAIRE OU DE QUALITÉ MARCHANDE OU DE CONVENANCE À UN USAGE PARTICULIER. TOUTE RESPONSABILITÉ EST EXPRESSÉMENT LIMITÉE À UN MONTANT ÉGAL AU PRIX D'ACHAT PAYÉ, ET TOUTE RÉCLAMATION POUR DOMMAGE SPÉCIAL, INCIDENT ET CONSÉQUENT EST PAR LA PRÉSENTE EXCLUE. Il n'y a pas de garantie à l'égard des articles suivants qui sont sujet à usure, qui peuvent être fournis avec ce produit, y compris, sans s'y limiter : pièces en verre, contenants en verre, couteaux/tamis, lames, joints, joints d'étanchéité, embrayages, brosses à moteur et/ou agitateurs, etc. Cette garantie ne s'étend qu'au consommateur acheteur initial et ne couvre pas une panne due à une mauvaise utilisation, un mauvais traitement, de la négligence, y compris l'absence de nettoyer le produit régulièrement conformément aux instructions du fabricant, utilisation à des fins commerciales ou tout usage non conforme aux instructions imprimées. Cette garantie vous donne des droits juridiques particuliers et vous pouvez avoir également d'autres droits juridiques qui varient selon l'État ou selon la province. Certains États ou provinces ne permettent pas de limite sur les garanties impliquées sur les dommages incidents, consécutifs ou spéciaux et par conséquent les limites ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous.

Si vous avez une réclamation sous cette garantie, **NE RENVOYEZ PAS L'APPAREIL AU MAGASIN.** Veuillez appeler LE NUMÉRO DE SERVICE À LA CLIENTÈLE (pour un service plus rapide, veuillez préparer les numéros de modèle, de série et de type pour permettre à la standardiste de vous aider).

NUMÉROS DU SERVICE À LA CLIENTÈLE

Aux États-Unis 1-800-851-8900

Au Canada 1-800-267-2826

hamiltonbeach.com • proctorsilex.com

CONSERVEZ CES NUMÉROS POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE !

⚠️ ADVERTENCIA

Peligro de choque eléctrico

- No sumerja este aparato en agua u otro líquido.
- Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (una pata más ancha) que reduce el riesgo de choque eléctrico. El enchufe calza únicamente en una dirección dentro del tomacorriente polarizado. No trate de obviar el propósito de seguridad del enchufe al tratar de modificarlo de alguna manera o al usar un adaptador. Si el enchufe no calza, invértalo. Si aún así no calza, llame a un electricista para que reemplace el tomacorriente.

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 o para almacenamiento. Este electrodoméstico no está diseñado para preparar grandes cantidades de alimentos a la vez.
14. Para reducir el riesgo de lesiones, nunca utilice la cuchilla de corte sin el tazón permanente provisto.
15. Asegúrese de que la unidad de motor se encuentre bien ajustada en su lugar y colocada en el tazón antes de utilizar el artefacto.
16. No intente anular el mecanismo de traba de la cubierta.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

Información de seguridad para el usuario

Este artefacto debe utilizarse únicamente en un entorno doméstico.

El largo del cable que se utiliza con este artefacto fue elegido para reducir los riesgos de enredarse o de tropezarse con un cable más largo. Si se necesita un cable más largo, se puede usar una extensión eléctrica siempre que esté clasificada a una capacidad igual o mayor que su procesador de alimentos. Se debe tener cuidado de

arreglar el cable de extensión para que no cuelgue de la mesa o mostrador donde puede ser jalado por los niños o se pueda tropezar con él accidentalmente.

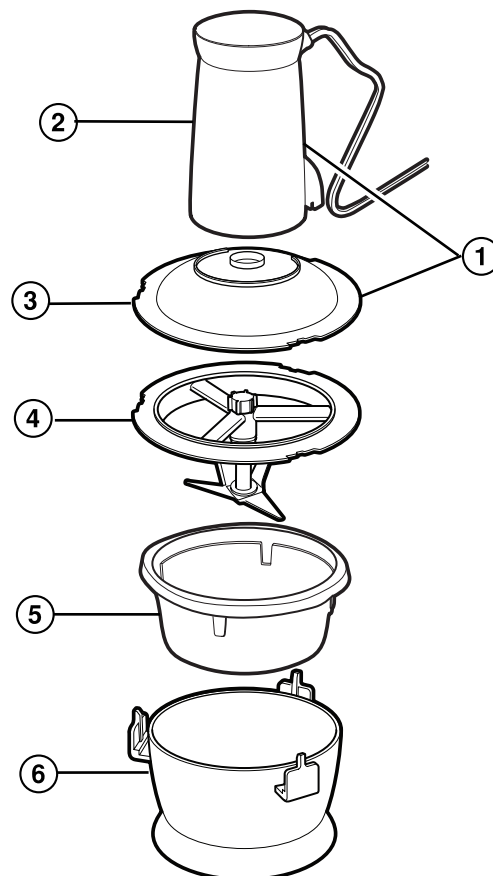
Precaución: Los tazones GladWare® no se deben usar para hervir alimentos, en hornos, parrillas o sobre la estufa. Antes de colocar en el microondas, abra una esquina de la tapa para que se ventile. Manipule todos los tazones calientes con cuidado.

Piezas y Características

1. Unidad de motor
2. Cubierta del motor
3. Tapa (se quita para limpiar)
4. Montaje de cuchilla
5. Tazón GladWare®
6. Tazón permanente

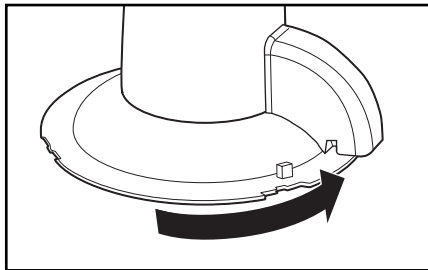
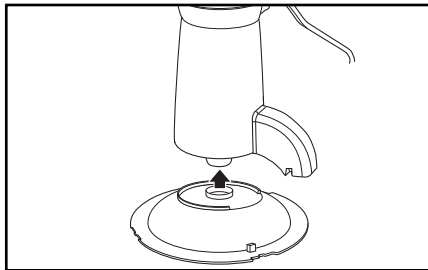
Antes del primer uso:

Lave la tapa, montaje de cuchilla y el tazón permanente en agua caliente jabonosa. **La cuchilla es filosa; manéjela con cuidado.** Enjuague y seque. Ver Sección de Limpieza en la página 32.

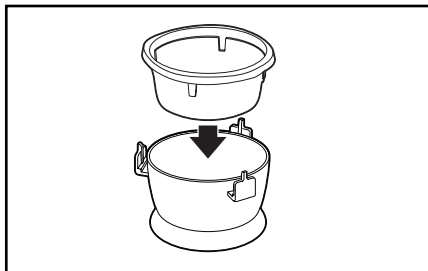


Cómo utilizar su change-a-bowl™

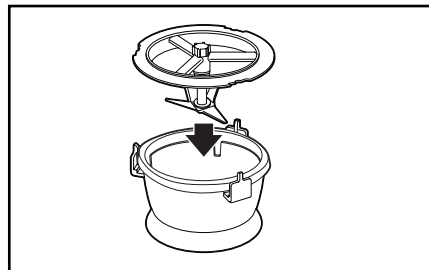
1. Arme la unidad de motor colocando la tapa en la cubierta del motor. Gire la lengüeta de bloqueo de la tapa hasta que encastre en la unidad de motor.



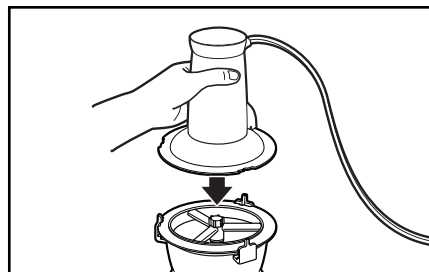
2. Coloque el tazón GladWare® (taza de 1¼, 414 ml) en el tazón permanente. Asegúrese de haber quitado la tapa del tazón GladWare®. El tazón permanente también puede utilizarse para procesar sin el tazón GladWare®.



3. Coloque el montaje de cuchilla dentro del tazón, alineando las ranuras del montaje con las lengüetas del tazón permanente. **La cuchilla es filosa; manéjela con cuidado.**



4. Coloque los alimentos en el tazón. Ver la Tabla de Procesamiento. Los alimentos deben colocarse en el tazón entre la barras plásticas de apoyo del montaje de cuchilla.
5. Coloque la unidad de motor sobre el montaje de cuchilla, alineando las ranuras con las lengüetas del tazón permanente. Enchufe al tomacorriente. Para pulsar, presione sobre la unidad de motor. Para un funcionamiento continuo, presione y sostenga.



6. Quite la unidad de motor. **Con cuidado quite el montaje de cuchilla. La cuchilla es filosa; manéjela con cuidado.**

7. Cuando haya terminado, desenchufe del tomacorriente.

SI LA PICADORA NO FUNCIONA:

Vuelva a ver el Paso 1 para verificar que la unidad de motor esté bien montada.

Consejo: Cuando cambie los tazones GladWare® para diferentes alimentos, desenchufe la unidad y limpie dentro de la tapa con un paño húmedo o quite la tapa de la cubierta y enjuague.

Limpieza

1. Desenchufe la unidad del tomacorriente.
2. Quite la tapa de la cubierta del motor.
3. Lave el tazón GladWare®, el tazón permanente, la tapa y el montaje de cuchilla en agua caliente jabonosa. La cuchilla es filosa; manéjela con cuidado. Enjuague y seque. El tazón GladWare®, el tazón permanente, la tapa y el montaje de cuchilla también pueden lavarse en el estante superior del lavavajillas.
4. Limpie la cubierta de motor y el cable con un paño húmedo o una esponja. Para quitar manchas rebeldes, utilice un limpiador suave no abrasivo.
5. Vuelva a armar la unidad y guárdela.

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de descarga eléctrica

- Desconecte la corriente antes de limpiar.
- No sumerja el cable, el enchufe o la base en ninguna clase de líquido.

No seguir estas instrucciones puede provocar la muerte o una descarga eléctrica.

Tabla de Procesamiento y Consejos

PARA PROCESAR	INSTRUCCIONES
Migas de pan	Corte rebanadas de pan (máx 2) en 6 pedazos.
Queso parmesano	Corte en cubos de ½ pulgada (1 cm). Procese hasta ½ taza (125 ml) de cubos por vez.
Chocolate para hornear	Corte en cubos de ½ pulgada (1 cm). Procese hasta ½ taza (125 ml) de cubos por vez.
Migas de galletas	Rompa en pedazos. Procese hasta 1¾ tazas (414 ml) de piezas por vez.
Fruta fresca cortada	Corte fruta fresca en piezas de 1½ pulgada (4-5 cm). Procese hasta 1½ taza (375 ml) de piezas por vez.
Ajo picado o molido	Pele y luego procese hasta 15 dientes por vez
Migas de galletas integrales	Rompa en cuatro pedazos. Procese hasta 4 galletas por vez
Hierbas picadas	Procese hasta 1 taza (250 ml) por vez
Carne picada cocida (fría)	Corte en cubos de ½ pulgada (1 cm). Procese hasta 1 taza (250 ml) de cubos por vez.
Nueces picadas	Procese hasta 1 taza (250 ml) por vez
Perejil picado o molido	Procese hasta 1 taza (250 ml) por vez
Vegetales picados o molidos	Corte vegetales en piezas de 1½ a 2 pulgadas (4-5 cm). Procese hasta 1½ taza (375 ml) de piezas por vez.
Líquidos poco espesos	Coloque hasta ½ taza de (125 ml) de líquidos poco espesos como aceite o vinagre en la picadora. Si utiliza líquidos más espesos, coloque hasta ¾ de taza (175 ml).

Soluciones Rápidas



El símbolo del tazón GladWare® “pique más para usos posteriores” en todas las recetas lo alertarán sobre un ingrediente que puede incrementarse y almacenarse para usos futuros.

Consejos generales de picado

- Para ingredientes líquidos, no supere $\frac{3}{4}$ taza (175 ml).
- Para picar zanahorias, apios, champiñones, pimientos verdes o cebollas, corte en piezas de $1\frac{1}{2}$ pulgada (4-5 cm). Esto provocará una consistencia más uniforme.
- Cuanto más uniformes las piezas, más uniforme será el producto final.
- No procese carne cruda, granos de café, cuadrados enteros de chocolate para hornear o especias enteras y duras en la picadora de alimentos. Esto podría dañarla.

Hierbas, especias y hierbas aromáticas

- Pique dientes frescos de ajo en el tazón GladWare® y congele para usos posteriores.
- Pique dientes frescos de ajo en el tazón GladWare®; agregue manteca blanda para hacer manteca de ajo. Unte sobre rebanadas de pan crujiente, caliéntelas en el horno y sirva.
- Pique varias hierbas como perejil, cebollinos o tomillo (no hierbas blandas y de hoja) y seque al aire para mezclar con condimentos de hierbas
- Pique hierbas como perejil, cebollinos, tomillo o romero, y congele para usos posteriores.
- Pique hierbas frescas, agregue pasta de tomate y especias, congele en cubeteras para dar un “toque” de sabor rápido en sopas, caldos y salsas.
- Prepare mantecas saborizadas o “compuestas”. Pique hierbas en el tazón GladWare®; agregue manteca blanda y otras especias. Dé una forma alargada con un envoltorio plástico y guarde en heladera o freezer hasta que se endurezca. Corte en rebanadas y coloque sobre vegetales cocidos, pescados o carnes para adornar y dar un sabor extra.
- Pique cebolla en el tazón GladWare® y guarde en la heladera o freezer para usos posteriores.
- Pique cebolla colorada en el tazón GladWare® y guarde en la heladera para decorar una ensalada o para dar un toque especial a una receta que utiliza cebollas comunes.

Dulces

- Agregue azúcar granulada y canela molida en el tazón GladWare® y mezcle para obtener azúcar de canela
- Quite las semillas de una vaina de vainilla fresca y agregue a azúcar granulada en el tazón GladWare® y mezcle para obtener azúcar de vainilla aromática para utilizar en tragos calientes o postres.
- Pique una variedad de frutos secos, crudos o tostados, en el tazón GladWare® para crear una excelente cobertura para postres, galletas o ingredientes para pasteles y congele para usos posteriores.
- Pique chocolate para hornear en el tazón GladWare® y úselo en recetas de postres o galletas para obtener un corte más grande o rústico.
- Pique galletas rellenas de chocolate o galletas con pedacitos de chocolate para obtener una cobertura de pastel o una cobertura de helado.

Soluciones Rápidas

Varios

- Pique pollo o jamón cocidos en el tazón GladWare® y mezcle con mayonesa, sal y pimienta para obtener una rápida pasta para sándwiches.
- Pique carnes cocidas, como pollo, en el tazón GladWare® para obtener alimentos para bebés naturales y saludables. Agregue líquido y puré de papas para lograr una consistencia suave.
- Pique frutas o vegetales cocidos para obtener alimentos para bebés o utilícelos como base para salsas o sopas.
- Pique una variedad de frutos secos, crudos o tostados, en el tazón GladWare® para crear un adorno para ensaladas, cobertura de postres o ingrediente de recetas y congélelos para usos posteriores.
- Pique queso parmesano en el tazón GladWare® y guárdelo en la heladera o freezer para usos posteriores.

Recetas



El símbolo del tazón GladWare® “pique más para usos posteriores” en todas las recetas lo alertarán sobre un ingrediente que puede incrementarse y almacenarse para usos posteriores.

Aperitivos

Queso de cabra y dip de hierbas frescas	35
Bruschetta cubierta con tomates en cubos, panceta crujiente y tomillo fresco	35

Platos principales

Salmón grillado con salsa de ajo, albahaca y limón	36
Hamburguesas picantes con chalotes y queso azul	36
Picadillo	37

Acompañamientos

Manteca de hierbas y ajo	38
Chauchas frescas con tomates en cubos y cebollas	38
Couscous pilaf	39

Postres

Compota tibia de frambuesas y moras con helado de vainilla y pacanas tostadas	39
Pastel con guarnición de frutillas y crema dulce de Mascarpone	40

Aperitivos

Queso de cabra y dip de hierbas frescas

- 1 taza (250 ml) de queso de cabra, blando
- ☞ 2 piezas de cáscara de limón, sin la parte blanca
- ☞ 5 ramitas de tomillo, sin hojas o alrededor de 2 cucharaditas
- 2 cucharaditas (10 ml) de jugo de limón fresco
- 2 cucharadas (15 ml) de aceite de oliva
- ¼ cucharadita (1,5 ml) de pimienta molida fresca

Usando el tazón GladWare®, coloque la cáscara de limón y las hojas de tomillo en la picadora y pulse hasta que queden bien picadas. Quite la unidad de motor y agregue el queso de cabra blando, el jugo de limón, el aceite de oliva y la pimienta. Vuelva a colocar la unidad de motor y pulse hasta que la mezcla quede homogénea, quitando la tapa y eliminando los restos adheridos a los costados con una espátula de vez en cuando.

Coloque el tazón GladWare® con la tapa y guarde el dip en la heladera. Lleve a temperatura ambiente antes de servir. Puede servirse como dip de vegetales, o como una pasta para untar galletas de agua o crostini. **Rinde 4-6 porciones.**

Bruschetta cubierta con tomates en cubos, panceta crujiente y tomillo fresco

- 16 rebanadas pequeñas de baguette, pan del día anterior preferentemente
- 5 cucharadas (75 ml) de aceite de oliva, divididas
- 2 tomates redondos, sin el centro, cortados en cuartos
- ¼ de cebolla colorada, cortada en piezas de 1½ a 2 pulgadas para igualar ¼ taza (60 ml) picada
- ☞ 1 diente de ajo, pelado, sin centro
- ☞ 5-6 ramitas de tomillo, sin hojas
- Sal y pimienta recién molida
- ☞ 8 rebanadas de panceta, cocidas hasta que estén crujientes
- ½ taza (125 ml) de queso Parmesano, cortado en cubos de ½ pulgada

Pre caliente el horno a 425°F. Coloque las rebanadas de baguette en una bandeja para hornear. Con 2 cucharadas (30 ml) de aceite de oliva, pinte todas las rebanadas. Introduzca en el horno durante 5 minutos, hasta que queden ligeramente doradas. Sáquelas del horno y aparte.

Usando el tazón GladWare®, coloque los tomates en la picadora y pulse hasta que queden picados. Deje aparte.

Repita los pasos anteriores con la cebolla colorada hasta que quede bien picada, el ajo y las hojas de tomillo hasta que queden picados fino, la panceta cocida hasta que quede picada en trozos grandes y el queso Parmesano hasta que quede picado muy fino.

En un tazón, mezcle los tomates picados, ¼ taza (60 ml) de cebolla colorada, ajo y tomillo y 3 cucharadas (45 ml) de aceite de oliva. Agregue sal y pimienta recién molida a gusto. La mezcla de tomate puede prepararse 8 horas antes para permitir que los sabores se combinen. Con una cuchara, coloque la mezcla en las rebanadas de baguette. Sobre cada baguette coloque la panceta picada y espolvoree con queso Parmesano.

Introduzca en el horno durante 5 minutos, hasta que el queso comience a derretirse. Sirva inmediatamente. **Rinde 4-6 porciones.**

Platos principales

Salmón grillado con salsa de ajo, albahaca y limón

Un filete de salmón fresco de 16 onzas

1 cucharada (15 ml) de aceite de oliva

Sal y pimienta recién molida

¾ taza (175 ml) de mayonesa

☞ 1 diente de ajo, pelado

☞ 3 piezas de cáscara de limón, sin la cubierta blanca

¾ taza (60 ml) de hojas frescas de albahaca; reservar algunas para decorar

1 cucharadita (5 ml) de jugo de limón

1 cucharadita (5 ml) de mostaza de Dijon

Para la salsa de ajo: utilizando el tazón GladWare®, coloque la cáscara de limón y los dientes de ajo en la picadora y pulse hasta que quede bien picado. Quite la unidad de motor y agregue la albahaca. Pulse de nuevo hasta que la albahaca esté picada. Quite la unidad de motor y agregue mayonesa, jugo de limón y mostaza de Dijon. Pulse hasta que la mezcla quede homogénea, quite la unidad de motor y limpie los restos adheridos a los costados con una espátula de vez en cuando. Guarde la salsa en la heladera hasta que deba usarla.

Prepare el salmón espolvoreándolo con aceite de oliva y aderezando con sal y pimienta recién molida. Ase el salmón aproximadamente 4 minutos por lado, dependiendo del grosor, o hasta que el pescado esté opaco y se desmenuce con facilidad.

Sirva inmediatamente con la salsa de ajo, albahaca y limón y decore con hojas de albahaca. **Rinde 4 porciones**

Hamburguesas picantes con chalotes y queso azul

1 libra (450 g) de carne picada sin grasa

☞ 2 chalotes, pelados, sin centro y cortados en piezas de ½ pulgada

☞ 1 diente de ajo, pelado, sin centro

☞ 1 taza (250 ml) de queso azul, partido o cortado en piezas de ½ pulgada

☞ 3 ramitas de perejil fresco, sin hojas

1 cucharadita (5 ml) de condimento seco para carne

½ cucharadita (2,5 ml) de pimienta recién molida

1 rebanada de pan blanco para sándwiches, desmenuzado

¼ taza (60 ml) de leche descremada

2 cucharadas (30 ml) de aceite de oliva

4 a 6 panes de hamburguesas

Coloque el pan desmenuzado en una tazón pequeño y mezcle con leche. Separe.

Utilizando el tazón GladWare®, coloque los chalotes y el ajo en la picadora y pulse hasta que quede bien picado. Separe.

Repita los pasos anteriores con el perejil y el queso azul hasta que quede picado en pedazos grandes.

En un tazón grande, mezcle la carne picada, los chalotes picados, el ajo, el perejil, el queso azul, la mezcla de pan y leche, el condimento para carne y la pimienta recién molida. Forme entre cuatro y seis hamburguesas. Pinte ambos lados de las hamburguesas con aceite de oliva.

Ase o cocine las hamburguesas hasta que la temperatura interna alcance los 160°F (71°C).

Coloque en panes para hamburguesa y sirva inmediatamente con los condimentos deseados. **Rinde 4-6 porciones.**

Platos principales

Picadillo

- 1 libra (450 g) de carne picada sin grasa
- 2 cucharadas (30 ml) de aceite de oliva
- ☞ 1 cebolla, cortada en piezas de 1 pulgada (10 ml)
- ☞ 2 dientes de ajo, pelados, sin centro
- 14 onzas (425 g) de tomates enlatados enteros, escurridos, reservar el jugo
- 3 cucharadas de pasta de tomate
- ¾ taza (175 ml) de caldo de carne
- 2 hojas de laurel
- 1 cucharada (15 ml) de polvo de chile
- ½ cucharadita (2,5 ml) de cúrcuma, molida
- ¼ cucharadita (1,25 ml) de pimienta roja machacado, o más, a gusto
- ☞ 6 aceitunas verdes, sin carozo
- 1 cucharada (15 ml) de alcaparras
- ¼ taza (60 ml) de pasas de uva
- Sal y pimienta recién molida, a gusto.
- ☞ ½ taza (125 ml) de almendras enteras, tostadas (ver instrucciones abajo)

Utilizando el tazón GladWare®, coloque la cebolla y el ajo en la picadora y pulse hasta que queden picados.

Repita los pasos anteriores con los tomates hasta que queden picados en trozos grandes. Pique en dos tandas si fuese necesario.

En una sartén grande, caliente el aceite de oliva a fuego medio-alto y agregue las cebollas y el ajo. Saltee durante 4-5 minutos. Agregue la carne, distribuya con una espátula y saltee hasta que pierda el color rosado. Escorra la grasa. Agregue los tomates, el jugo reservado, la pasta de tomate, el caldo de carne, las hojas de laurel, el polvo de chile, la cúrcuma y la pimienta cayena. Lleve a hervor, reduzca el calor, cubra parcialmente y deje cocinar durante 10 minutos más.

Mientras tanto, repita los pasos anteriores con las aceitunas hasta que queden bien picadas.

Introduzca las aceitunas, pasas y alcaparras en la mezcla de carne. Continúe cocinando, parcialmente tapado, durante 20 minutos. Mientras el Picadillo se está haciendo, precaliente el horno a 350°F (176°C).

Tueste las almendras en una bandeja para hornear, moviendo de vez en cuando, durante 6 minutos hasta que se tuesten ligeramente. Enfríe.

Repita los pasos de picado anteriores con las almendras frías hasta que queden picadas en trozos grandes.

Condimente con sal y pimienta recién molida. Sirva el Picadillo caliente, decorado con almendras tostadas y totopos picantes.

Rinde 4-6 porciones.

Acompañamientos

Manteca de hierbas y ajo

- 1 pan de manteca (115 g), blanda, cortada en piezas de 2 pulgadas
- ☞ 2 dientes de ajo, pelados, sin centros
- ☞ ¼ taza (60 ml) de hojas de perejil, u otra hierba como estragón, tomillo o cilantro

Utilizando el tazón GladWare®, coloque el perejil u otra hierba en la picadora y procese hasta que queden bien picados. Separe.

Repita el proceso con el ajo hasta que quede bien picado. Agregue las piezas de manteca blanda y pulse, mientras limpia los restos adheridos a los costados de vez en cuando hasta que se una con el ajo.

Quite la unidad de motor y agregue hierbas a la mezcla de manteca/ajo. Pulse brevemente hasta que las hierbas se unan a la manteca/ajo.

Unte sobre pan en rebanadas crujientes. Envuelva con papel de aluminio, caliente en el horno y sirva. También puede usarse para dar sabor a vegetales y carnes.

Rinde 4-6 porciones.

Chauchas frescas con tomates en cubos y cebollas

- 1 libra (450 g) de chauchas, recortadas, cocidas y tibias
- 4 tomates redondos, sin centros, en cuartos
- ☞ ½ cebolla colorada, cortada en piezas de una pulgada
- ☞ 1 diente de ajo, pelado, sin centro
- ☞ ¼ taza (60 ml) de hojas de perejil
- 2 cucharadas (30 ml) de aceite de oliva
- Sal y pimienta recién molida

Utilizando el tazón GladWare®, coloque las piezas de tomate en la picadora y procese hasta que queden picados en trozos grandes. Separe.

En un nuevo GladWare®, repita los pasos anteriores con la cebolla colorada, y con el ajo hasta que quede bien picado. Separe.

Caliente el aceite de oliva a fuego medio en una sartén. Agregue la cebolla colorada y el ajo y saltee, durante 3-4 minutos, mezclando de vez en cuando. Agregue los tomates y saltee hasta que los tomates queden blandos y bien calientes. Condimente con sal y pimienta recién molida, a gusto. Agregue perejil y mezcle para unir.

Sobre las chauchas, coloque la mezcla de tomate caliente y sirva inmediatamente.

Rinde 4 porciones.

Couscous Pilaf

- 1 caja de couscous de 10 onzas (284 g); preparar de acuerdo con las instrucciones de la caja
- 2 cucharadas (30 ml) de aceite de oliva
- ☞ 1 cebolla pequeña, cortada en piezas de 1½ a 2 pulgadas
- ☞ 1 pimienta roja, sin semillas y cortado en 1½ a 2 pulgadas
- ½ taza (125 ml) de pasas de uvas, pasas de Corinto u otra fruta seca picada
- ☞ ½ taza (125 ml) de hojas de perejil u otra hierba
- ☞ ½ taza (125 ml) de almendras enteras, tostadas
- Sal y pimienta recién molida

Caliente el horno a 350°F. Coloque las almendras sobre la bandeja para hornear y tueste en horno caliente a incrementos de 3 minutos, mezclando de vez en cuando, hasta que queden bien doradas. Separe para que se enfríen.

Utilizando el tazón GladWare®, coloque las piezas de cebolla en la picadora y procese. Separe.

En un nuevo tazón GladWare®, repita los pasos anteriores con el pimienta roja y perejil hasta que queden bien picados y hasta que las almendras queden picadas en trozos medianos.

En una sartén, caliente el aceite de oliva a fuego medio. Agregue las cebollas y saltee durante 4 minutos, mezclando de vez en cuando. Agregue el pimienta roja y saltee. Condimente con sal y pimienta. Agregue al couscous junto con las almendras picadas, pasas y perejil. Mezcle hasta unir. Sirva inmediatamente.

Rinde 6 porciones.

Postres

Pastel con guarnición de frutillas y crema dulce de Mascarpone

- 1½ tazas (375 ml) de frutillas maduras, cortadas en piezas de ½ pulgada
- 2-3 cucharadas (30-45 ml) de mermelada de frambuesa
- 1 taza (250 ml) de queso Mascarpone
- 2 cucharadas (30 ml) de azúcar impalpable, tamizada
- 1 pastel comprado "tipo poundcake", sabor de vainilla de una libra
- Hojas de menta fresca para decorar

Utilizando el tazón GladWare®, coloque las frutillas y la mermelada de frambuesa en la picadora y pulse para picar (que no queden hechas puré). Coloque la tapa al tazón GladWare® y separe en la heladera.

Enjuague el montaje de cuchilla. En un nuevo tazón GladWare®, agregue el queso Mascarpone y el azúcar impalpable y pulse hasta que la mezcla quede homogénea y se incorpore el azúcar. Limpie los lados de vez en cuando. Separe en la heladera.

Cuando esté lista para servir, corte la torta en rebanadas y coloque queso Mascarpone dulce y luego la guarnición de frutillas. Adorne con menta fresca y sirva.

Rinde 4-6 porciones.

Compota caliente de berries con helado de vainilla y pacanas tostadas

3 tazas (750 ml) de berries congeladas, descongeladas O una mezcla de frutas frescas tales como frambuesas, frutillas o moras

½ taza (125 ml) de agua

¼ taza (60 ml) de azúcar granulada

☞ 3 piezas de cáscara de naranja o limón

¼ cucharadita (1,25 ml) canela

¼ cucharadita (1,25 ml) de nuez moscada recién rallada

☞ ¾ taza (175 ml) de pacanas en mitades

Helado de vainilla

Hojas de menta fresca para adornar

Caliente el horno a 350°F (176°C). coloque las pacanas en la bandeja para hornear y tuéstelas en un horno caliente a incrementos de 3 minutos, mezclando de vez en cuando, hasta que queden doradas.

Utilizando el tazón GladWare®, coloque la cáscara de cítrico en la picadora y procese hasta que quede bien picada. Separe.

Coloque el agua y el azúcar en una sartén mediana y lleve a hervor. Agregue la cáscara de cítrico y hierva durante un minuto más. Quite del fuego.

En un nuevo tazón GladWare®, repita el proceso de picado con las frutas en dos tandas, 1½ tazas (375 ml) cada una, pulsando delicadamente para que no queden muy picadas.

Agregue las frutas, canela, nuez moscada a la mezcla caliente de azúcar y mezcle.

Deje reposar la mezcla durante 15-20 minutos hasta que se enfríe.

En un nuevo tazón GladWare®, coloque las pacanas en la picadora y píquelas en trozos medianos.

Con una cuchara, coloque helado en 4 recipientes. Sobre el helado, sirva la compota tibia y las pacanas picadas, y sirva inmediatamente. Guarde los restos de la compota en un tazón GladWare® dentro de la heladera.

Rinde 4 porciones.

Hamilton Beach**Proctor Silex**

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

PÓLIZA DE GARANTÍA

PRODUCTO:	MARCA:	Hamilton Beach: <input type="checkbox"/> Proctor-Silex: <input type="checkbox"/>	MODELO:
<p>Hamilton Beach/Proctor-Silex cuenta con una Red de Centros de Servicio Autorizada, por favor consulte en la lista anexa el nombre y dirección de los establecimientos en la República Mexicana en donde usted podrá hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía. Para mayor información llame sin costo: Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100</p>			
<p>Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra: GARANTÍA DE 1 AÑO.</p>			
COBERTURA			
<ul style="list-style-type: none"> • 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			
<ul style="list-style-type: none"> • Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cuchillas, vasos, jarras, filtros, etc. • Grupo HB PS, S.A. de C.V. no se hace responsable por los accidentes producidos a consecuencia de una instalación eléctrica defectuosa, ausencia de toma de tierra, clavija de enchufe en mal estado, etc. 			
EXCEPCIONES			
<p>Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.) b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso. c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Grupo HB PS, S.A. de C.V. el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo. <p>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.</p>			
PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA			
<ul style="list-style-type: none"> • 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: <ol style="list-style-type: none"> 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. 			
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;">GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO (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 Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100</p>	

41

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

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

Nuevo Leon

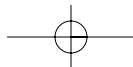
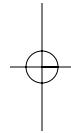
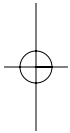
FERNANDO SEPULVEDA REFACCIONES
Ruperto Martínez No. 238 Ote.
Centro MONTERREY, 64000 N.L.
Tel: 01 81 8343 6700
Fax: 01 81 8344 0486

Jalisco

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

Chihuahua

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



Modelos:	Tipo:	Características Eléctricas:		
72800	FC09	120 V~	60 Hz	150 W
72850	FC09	120 V~	60 Hz	150 W

Los números de modelo también pueden estar seguidos del sufijo "MX".

HAMILTON BEACH  PROCTOR-SILEX, INC.

263 Yadkin Road, Southern Pines, NC 28387

PROCTOR-SILEX CANADA, INC.

Picton, Ontario K0K 2T0

840140700

hiltonbeach.com • proctorsilex.com
hiltonbeach.com.mx • proctorsilex.com.mx

4/06

Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>