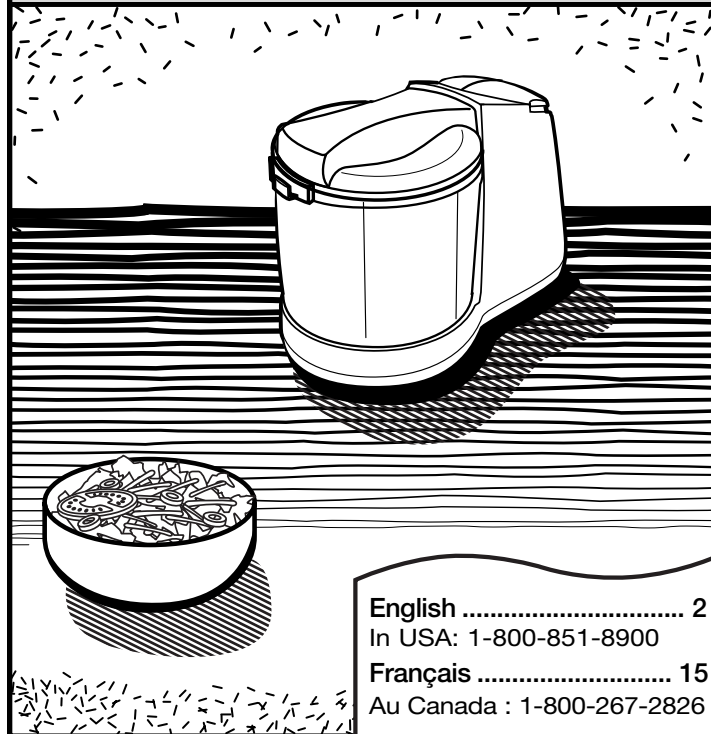


Hamilton Beach®

Food Chopper

Hachoir



English 2
In USA: 1-800-851-8900
Français 15
Au Canada : 1-800-267-2826

840082800

Food Chopper Safety

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

2

14. Be certain cover is securely locked in place before operating appliance.
15. Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

CONSUMER SAFETY INFORMATION

This appliance is intended for household use only.

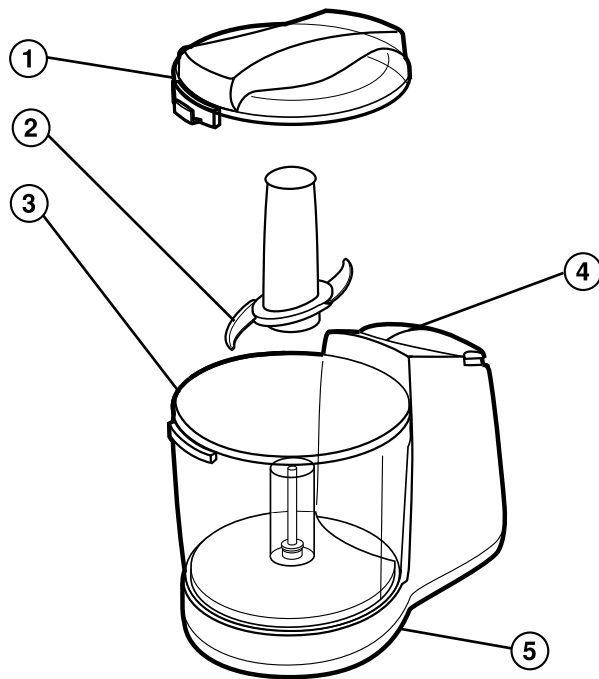
This appliance is equipped with a polarized plug. This type of plug has one blade wider than the other. The plug will fit into an electrical outlet only one way. This is a safety feature intended to help reduce the risk of electrical shock. If you are unable to insert the plug into the outlet, try reversing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

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

3

Parts and Features

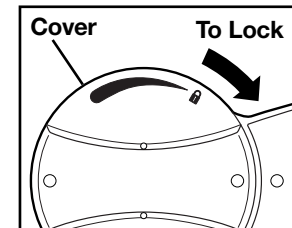
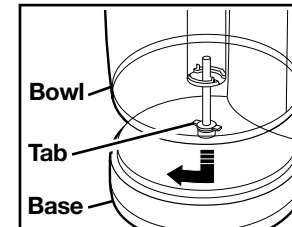
1. Cover
2. Blade
3. Bowl
4. LO and HI Speed Pulse Buttons
5. Base



4

Using Your Food Chopper

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



5

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

Chopping Tips

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

Processing Chart

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

Cleaning Your Food Chopper

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

Recipes

Salsa

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

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

8

Brie with Apple Chutney

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

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

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

Crispy Catfish Fillets

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

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

9

Fresh Herb Linguine

2½ ounces fresh Parmesan cheese (½ cup grated)
 ¼ cup fresh basil leaves
 2 tablespoons fresh oregano
 2 garlic cloves
 1 carrot
 1 small onion
 1 tablespoon olive oil
 28-ounce can diced tomatoes, undrained
 8 ounces uncooked linguine
 ½ teaspoon salt
 ¼ teaspoon pepper

Cut cheese into ½-inch cubes. Place in chopper and pulse on HI until grated. Set aside. Place basil and oregano in chopper and pulse on LO until chopped. Set aside. Place garlic in chopper and pulse on HI until minced. Cut carrot and onion into 1-inch 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.

10

Hot Chicken Salad

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

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

Makes 6 servings.

Blue Cheese Dressing

1 clove garlic	¼ cup sour cream
2 ounces blue cheese	2 tablespoons fresh lemon juice
1 cup mayonnaise	1 tablespoon sugar

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

11

Fettuccine with Spinach & Prosciutto

2½ ounces Parmesan cheese (½ cup grated)
 8 ounces uncooked fettuccine
 1 clove garlic
 1 tablespoon olive oil
 4 to 6 ounces thinly sliced prosciutto, chopped
 10 ounce package fresh spinach
 1 egg
 ¼ teaspoon black pepper

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

Vegetarian Chili

2 teaspoons 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 chili powder
 1 teaspoon Italian seasoning
 16-ounce can Great Northern beans
 15-ounce can kidney beans
 15-ounce can black beans
 15-ounce can tomato sauce
 14.5-ounce can diced tomatoes
 15-ounce can vegetable broth

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

Customer Service

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

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

LIMITED WARRANTY

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

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

CUSTOMER SERVICE NUMBERS

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

In Canada 1-800-267-2826

Web site address: www.hamiltonbeach.com

KEEP THESE NUMBERS FOR FUTURE REFERENCE!

Sécurité du hachoir

IMPORTANTES INSTRUCTIONS

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

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

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

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

RENSEIGNEMENTS DE SÉCURITÉ AUX CONSOMMATEURS

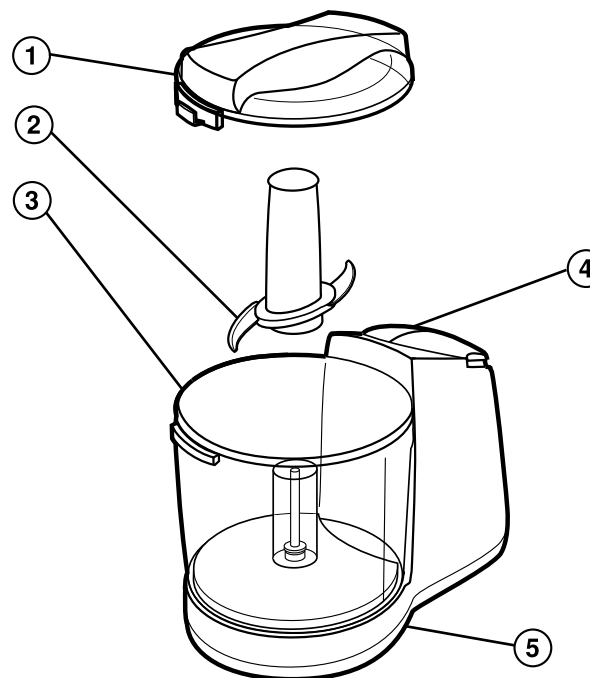
Cet appareil est conçu uniquement pour l'usage domestique.

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

La longueur du cordon de cet appareil a été choisie de façon à 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.

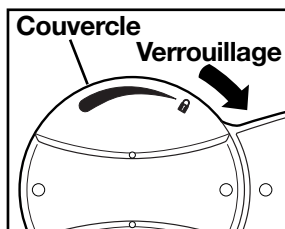
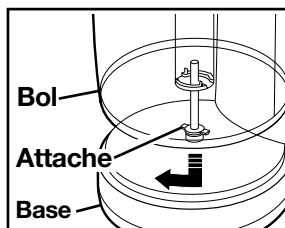
Pièces et caractéristiques

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



Utilisation du hachoir

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



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

18

Conseils de hachage

- Le bol a une **capacité de 3 tasses**. Pour les ingrédients liquides, ne pas dépasser 1 $\frac{3}{4}$ tasse (MAX LIQUID FILL ligne d'indication sur le bol).
- Pour un meilleur contrôle, traiter en appuyant sur le bouton d'impulsion LO ou HI brièvement et en le relâchant. Vérifier la consistance et continuer au besoin.
- Déchirer le **pain** en morceaux, puis le traiter pour faire de la chapelure. Briser les **craquelins ou biscuits** en morceaux, puis les émietter pour utilisation comme ingrédients dans des recettes ou pour des croûtes de tarte.
- Pour hacher des carottes, du céleri, des champignons, poivrons verts ou oignons, les **couper en morceaux de 1 po** et les mettre dans le bol. Vous obtiendrez ainsi une consistance plus homogène.
- **Hacher** les noix; **émincer** le persil, le basilic, la ciboulette ou l'ail.
- Mettre en purée de petites quantités de **fruits ou légumes cuits** pour les aliments pour bébé ou pour utilisation comme base pour des sauces ou soupes.
- **Ne pas** traiter de viande crue, graines de café, carrés entiers de chocolat ou épices dures entières dans le hachoir. Il y a risque d'endommagement du hachoir.

19

Tableau de traitement

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

20

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

Nettoyage du hachoir

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

21

Recettes

Salsa

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

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

Brie garni de chutney aux pommes

¼ tasse de noix de pacane	¼ tasse de raisins secs jaunes
2 pommes Winesap ou Granny Smith, pelées, évidées et coupées en gros morceaux	2 c. à soupe de sucre brun
2 c. à soupe de beurre	1 c. à soupe de vinaigre de cidre
	Roue de brie de 13 oz

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

les raisins secs, le sucre brun et le vinaigre dans la poêle. Mélanger, puis cuire encore 5 minutes. Déposer la roue de Brie sur une assiette légèrement graissée allant au four. Cuire à 350°F 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 de fromage Parmesan (½ tasse râpé)
20 craquelins au beurre (Ritz ou Townhouse)
⅓ tasse de bouquets de persil frais
¼ tasse de beurre, fondu
4 filets de poisson-chat d'environ 8 oz chaque

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

Quantité: 4 portions.

Linguini aux fines herbes

2½ oz de fromage Parmesan frais (½ tasse râpé)	1 c. à soupe d'huile d'olive
¼ tasse de feuilles de basilic frais	1 boîte de 28 oz de tomates en dés, non égouttées
2 c. à soupe d'origan frais	8 oz de linguini secs
2 gousses d'ail	½ c. à thé de sel
1 carotte	¼ c. à thé de poivre
1 petit oignon	

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

24

Salade au poulet chaud

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

Couper le pain en 6 morceaux. Mettre dans le hachoir et émietter. Mettre de côté. Verser la moitié du poulet cuit dans le récipient du hachoir. Hacher grossièrement au réglage Pulse. Verser dans le bol à mélanger. Répéter avec le restant du poulet. Mettre le céleri et le poivron vert dans le hachoir et hacher au réglage Pulse, sur HI. Ajouter dans le bol à mélanger. Mettre les oeufs dans le hachoir et hacher au réglage Pulse, sur LO. Ajouter dans le bol à mélanger. Mettre les amandes, la mayonnaise et la soupe au poulet dans le hachoir. Régler à LO et bien mélanger. Verser dans le bol à mélanger et bien mélanger. Verser le tout dans une cocotte graissée de 2½ pintes. Garnir de chapelure. Cuire à 350°F pendant 25 minutes. **Quantité: 6 portions.**

Vinaigrette au fromage bleu

1 gousse d'ail	¼ tasse de crème sure
2 oz de fromage bleu	2 c. à soupe de jus de citron frais
1 tasse de mayonnaise	1 c. à soupe de sucre

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

25

Fettuccini aux épinards et prosciutto

2½ oz de fromage Parmesan (½ tasse râpé)	4 à 6 oz de prosciutto finement tranché, haché
8 oz de fettuccini secs	1 sac de 10 oz d'épinards
1 gousse d'ail	frais
1 c. à soupe d'huile d'olive	1 oeuf
	⅓ c. à thé de poivre noir

Couper le fromage en cubes de ½ po. Râper sur HI. Mettre de côté. Cuire les pâtes tel qu'indiqué sur l'emballage, en omettant le sel. Égoutter les pâtes dans une passoire, sur un plat, et réserver ½ tasse du liquide de cuisson. Mettre l'ail dans le hachoir et hacher finement au réglage Pulse, sur HI. Réchauffer l'huile d'olive dans une grande poêle à feu moyen à élevé. Ajouter l'ail et cuire pendant 15 secondes. Mettre le prosciutto dans le hachoir et hacher grossièrement. Ajouter les épinards 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 du fromage et le poivre. Servir immédiatement après avoir saupoudré du reste du fromage. **Quantité: 4 portions.**

Chili végétarien

2 c. à thé d'huile végétale
1 gros oignon, coupé en morceaux
1 poivron rouge, égrainé et coupé en morceaux
1 poivron vert, égrainé et coupé en morceaux
1 gousse d'ail, pelée

26

1 c. à soupe de poudre de chili
1 c. à thé d'assaisonnement à l'italienne
1 boîte de 16 oz de haricots Great Northern
1 boîte de 15 oz de haricots rouges
1 boîte de 15 oz de haricots noirs
1 boîte de 15 oz de sauce tomate
1 boîte de 14,5 oz de tomates en dés
1 boîte de 15 oz de bouillon de légumes

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

Quantité: environ 3½ pintes.

Service aux clients

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

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

27

GARANTIE LIMITÉE

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

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

NUMÉROS DU SERVICE À LA CLIENTÈLE

Aux États-Unis 1-800-851-8900

Au Canada 1-800-267-2826

Adresse du site Web : www.hamiltonbeach.com

CONSERVEZ CES NUMÉROS POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE!

HAMILTON BEACH ♦ PROCTOR-SILEX, INC.

263 Yadkin Road
Southern Pines, NC 28387

PROCTOR-SILEX CANADA, INC.

Picton, Ontario K0K 2T0

840082800

Web site address: www.hamiltonbeach.com

2/01

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>