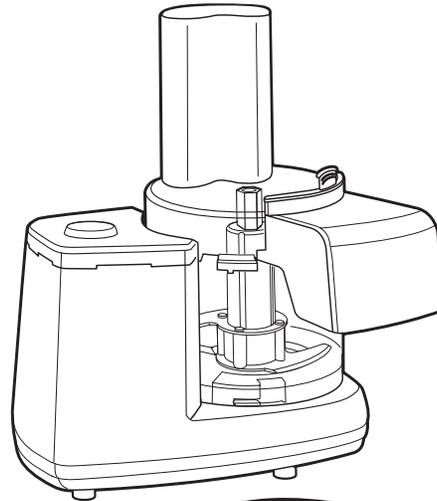


Hamilton Beach®

Micro Food Processor

Robot culinaire



English	2
USA: 1-800-851-8900	
Français	10
Canada : 1-800-267-2826	

840083100

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 immerse base, motor, cord, or plug in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when any appliance used by or near children.
4. Unplug cord from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contacting moving parts. Keep fingers out of discharge opening.
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, 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 surfaces.
10. Never feed food into food chute by hand when slicing or shredding food. Always use food pusher.
11. The blades and discs are sharp. Handle carefully. Store out of reach of children.
12. Make sure the blade or disc has come to a full stop before removing cover.
13. Keep hands and utensils away from moving blades and discs while processing food to reduce the risk of severe personal injury and/or damage to the food processor. A rubber scraper may be used but ONLY when the food processor is not running.

14. To reduce the risk of injury, never place cutting blade or discs on base without first putting bowl properly in place.
15. Be certain cover is securely locked in place before operating appliance.
16. Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism.
17. To reduce the risk of injury, be sure to insert or remove blades and discs using finger holes provided for this purpose.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

CONSUMER SAFETY INFORMATION

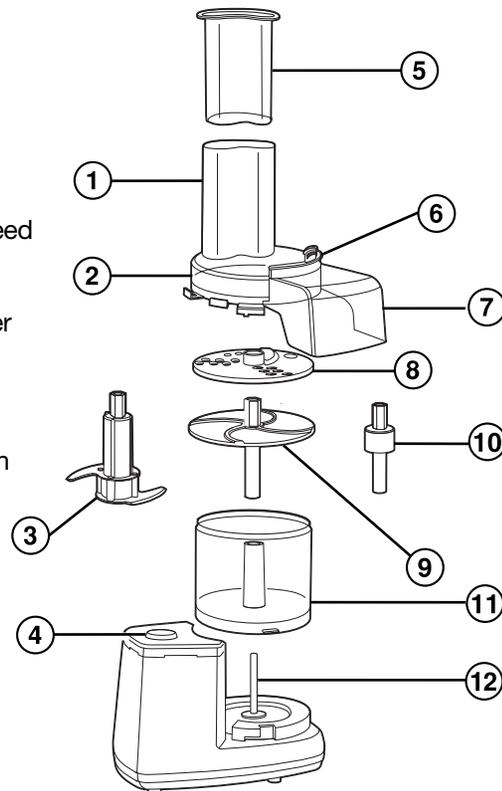
This appliance is intended for household use only.

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.

NOTE: This unit is not recommended for processing meat or cheeses.

Parts & Features

1. Food Chute
2. Cover
3. S-Blade
4. Control Panel
5. Food Pusher
6. Food Gate
7. Continuous Feed Chute
8. Reversible Slicer/Shredder
9. Slinging Disc
10. Disc Shaft
11. Bowl
12. Center Column



4

How to Operate the Controls

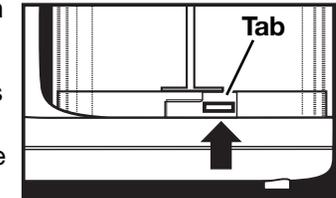
ON-OFF-PULSE Switch: This is a three-position switch that gives you a choice of "ON," "OFF," or "PULSE." Selecting the ON position causes the motor to run continuously until you move the switch to OFF. The PULSE position will cause the motor to run only until you release the switch; then it automatically springs back to the OFF position.

How to Use

How to Assemble

Always lock bowl on base before putting blade or disc in position. Make sure blade or disc is securely in place before using.

1. Make sure unit is off and unplugged.
2. Place bowl onto base. Align tabs on bowl with slots on base, as shown. Rotate the bowl clockwise until it locks into place.



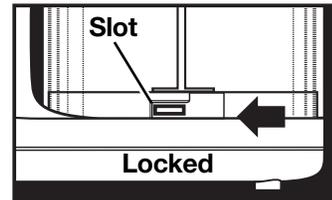
3. Insert desired blade. Handle carefully; blades are sharp.

S-Blade: Place the S-blade onto center column of food processor in center of bowl.

Slicer/Shredder Disc: Place the disc shaft onto center column of food processor. Place reversible slicer/shredder disc onto shaft, desired cutting edge up.

5

4. Place cover on bowl. Turn the cover clockwise until arrow on cover aligns with arrow on control panel. Turn until you hear the cover lock into place. **THE MOTOR WILL NOT OPERATE UNLESS COVER IS LOCKED.**
5. Plug unit in and process.



Using S-Blade

The S-Blade should be used to mince or chop foods, mix ingredients, or to puree a mixture.

1. Make sure unit is off and unplugged.
2. Lock bowl onto base and put S-blade in place.
3. Lock cover onto bowl. Insert food pusher into food chute.
4. Process food to desired texture. Processing speed and time will determine the finished consistency of the food. Use the PULSE feature to help you avoid over-processing.

How to Use the Slicer/Shredder Disc

The reversible slicer/shredder disc has a slicing blade on one side and shredding teeth on the other. Place desired cutting edge up to use.

1. Make sure unit is off and unplugged.
2. Lock bowl onto base. Put disc shaft on center column and put slicer/shredder disc in place with the desired surface facing up for either slicing or shredding. Lock cover onto bowl.

6

3. Cut food to fit food chute. Pack food chute with food. Insert food pusher in chute. **Always use the food pusher to feed food into the chute. NEVER PUSH FOOD THROUGH CHUTE WITH HANDS.**
4. While pressing on food pusher, move switch to ON or PULSE to process food.
5. When food chute is empty, move switch to OFF or release from PULSE position. **Wait until blade has stopped rotating before removing cover.**

Using the Continuous Feed Chute

IMPORTANT: When using the continuous feed chute the food gate must be removed and the continuous feed disc must be in place.

1. Make sure unit is off and unplugged. Lock bowl onto base then place slinging disc onto center column.
2. Select desired side of reversible slicer/shredder disc and place that side up, on top of slinging disc.
3. REMOVE FOOD GATE FROM CONTINUOUS FEED CHUTE TO PREVENT DAMAGE TO UNIT.
4. Lock on cover. Place bowl under feed chute.
5. Plug unit in and process. Check the continuous feed chute frequently to make sure the opening is not blocked. If blocked, turn unit off and unplug. Clear blockage, then reassemble and continue processing.



7

Processing Chart

FOOD	PREPARATION	ATTACHMENT/ SPEED
Cabbage, shredded	Cut to fit food chute	Slicer/ON
Carrots, chopped	Peeled and trimmed Cut in 1-inch pieces	S-Blade/PULSE
Celery, sliced	Cut to fit food chute	Slicer/ON
Mushrooms, sliced	Pack food chute	Slicer/ON
Onions, chopped	Cut into chunks	S-Blade/PULSE
Potatoes, shredded	Cut to fit food chute	Shredder/ON
Potatoes, sliced	Cut to fit food chute	Slicer/ON
Summer or zucchini squash, sliced	Cut to fit food chute	Slicer/ON

Cleaning

1. Wash the bowl, cover, blade, discs, food gate, and food pusher in hot, soapy water. Rinse and dry thoroughly.
NOTE: Do not store the food processor with the cover in the locked position, as this may put strain on the interlock tab.
2. Wipe the base, control panel, and cord with a damp cloth or sponge. To remove stubborn soil, use a mild non-abrasive cleanser.
NEVER IMMERSER THE BASE IN WATER OR OTHER LIQUID.

Customer Service

If you have a question about your micro food processor, 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 micro food processor. 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!

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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 réduire le risque de choc électrique, ne pas immerger la base, le moteur, le cordon ou la fiche 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, et avant un nettoyage.
5. Éviter le contact avec les pièces en mouvement. Garder les doigts hors de l'ouverture de décharge.
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 de 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 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.
10. Ne jamais introduire d'aliments dans l'entonnoir à la main pour les couper ou les hacher. Toujours utiliser le poussoir.
11. Les couteaux et les disques sont coupants. Les manipuler avec soin. Les ranger hors de portée des enfants.
12. S'assurer que le couteau ou le disque sont complètement arrêtés avant d'enlever le couvercle.

13. Garder les mains et ustensiles à l'écart du couteau et du disque mobiles durant le traitement des aliments, pour réduire le risque de blessure corporelle grave et/ou d'endommagement du robot culinaire. On peut se servir d'un racloir en caoutchouc, mais SEULEMENT lorsque le robot culinaire ne fonctionne pas.
14. Pour réduire le risque de blessures, ne jamais mettre le couteau ou le disque tranchant sur la base avant d'avoir d'abord bien mis le bol en place.
15. S'assurer que le couvercle est bien verrouillé en place avant de mettre l'appareil en marche.
16. Ne pas essayer de défaire le mécanisme de verrouillage du couvercle.
17. Pour réduire le risque de blessures, veiller à insérer et retirer les couteaux et les disques en se servant des trous pour les doigts prévus à cette fin.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

RENSEIGNEMENTS DE SÉCURITÉ POUR LES CONSOMMATEURS

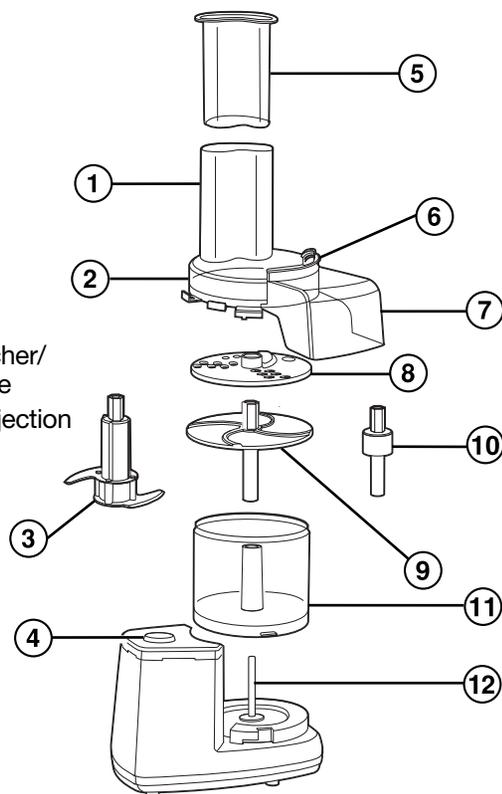
Cet appareil est destiné à l'utilisation domestique seulement.

Cet appareil est muni d'une fiche polarisée. Ce type de fiche présente une broche plus large que l'autre. La fiche ne peut être introduite dans une prise 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 qualifié pour qu'il remplace la prise désuète. Ne pas essayer de contourner l'objectif de sécurité de la fiche polarisée en la modifiant de quelque manière que ce soit.

REMARQUE : Cet appareil n'est pas recommandé pour le traitement des viandes ou des fromages.

Pièces et caractéristiques

1. Entonnoir
2. Couvercle
3. Couteau en S
4. Tableau de commande
5. Poussoir
6. Capot
7. Entonnoir d'alimentation continue
8. Disque à trancher/râper réversible
9. Disque de projection
10. Porte-disque
11. Bol
12. Colonne centrale



12

Utilisation des commandes

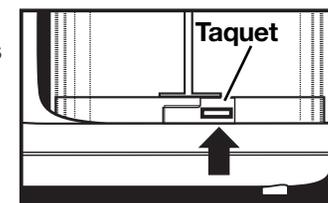
Interrupteur ON-OFF-PULSE «MARCHE-ARRÊT-IMPULSION» : cet interrupteur vous permet de choisir entre trois positions, ON «MARCHE», OFF «ARRÊT» ou PULSE «IMPULSION». En position de marche, le moteur tourne sans arrêt, jusqu'à ce que l'interrupteur soit réglé sur OFF «ARRÊT». En position PULSE «IMPULSION», le moteur fonctionne jusqu'à ce que l'interrupteur soit relâché, et il se remet alors automatiquement en position d'arrêt.

Utilisation

Assemblage

Verrouillez toujours le bol sur sa base avant de mettre le couteau ou le disque en place.

1. Assurez-vous que l'interrupteur est en position d'arrêt et que l'appareil est débranché.
2. Mettez le bol sur la base. Assurez-vous que les taquets du bol sont alignés avec les fentes de la base, comme le montre l'illustration. Faites tourner le bol dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se verrouille en place.



13

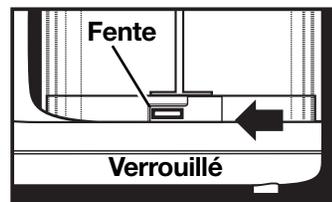
3. Insérez le couteau choisi. Manipulez avec précaution; les lames sont coupantes. Procédez de la façon suivante pour installer les lames :

Couteau en S : Mettez le couteau en S sur la colonne centrale du robot, au milieu du bol.

Disque à trancher/râper : Mettez le porte-disque sur la colonne centrale du robot. Mettez le disque à trancher/râper réversible sur le porte-disque, la lame de coupe voulue orientée vers le haut.

4. Mettez le couvercle sur le bol.

Faites tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la flèche de verrouillage du couvercle s'aligne avec la flèche du tableau de commande. Faites tourner, jusqu'à ce qu'un bruit signalant que le couvercle est verrouillé se fasse entendre. LE MOTEUR NE FONCTIONNERA PAS TANT QUE LE COUVERCLE N'AURA PAS ÉTÉ VERROUILLÉ.



5. Branchez l'appareil dans une prise électrique et mettez le robot en marche.

Opération avec le couteau en S

Le couteau en S sert à émincer ou couper les aliments en morceaux, à mélanger des ingrédients, ou à réduire les préparations en purée.

1. Assurez-vous que l'interrupteur est en position d'arrêt et que l'appareil est débranché.
2. Verrouillez le bol sur la base et mettez le couteau en S en place.
3. Verrouillez le couvercle sur le bol. Insérez le poussoir dans l'entonnoir.
4. Mettez le robot en marche jusqu'à ce que les aliments aient la consistance désirée. La durée et la vitesse de fonctionnement déterminent la consistance finale de la préparation. Utilisez la fonction PULSE «IMPULSION» pour éviter l'excès.

Opération utilisant le disque pour trancher/râper

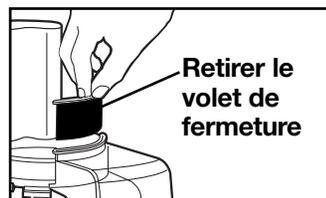
Le disque à trancher/râper réversible est muni d'une lame tranchante d'un côté et de dents permettant de râper de l'autre. Orientez la lame dont vous souhaitez vous servir vers le haut.

1. Assurez-vous que l'interrupteur est en position d'arrêt et que l'appareil est débranché.
2. Verrouillez le bol sur la base. Mettez le porte-disque sur la colonne centrale et placez-y le disque à trancher/râper réversible, la surface voulue orientée vers le haut, selon que vous désirez trancher ou râper. Verrouillez le couvercle sur le bol.

3. Coupez les aliments de façon à ce qu'ils rentrent dans l'entonnoir. Tassez bien les aliments dans l'entonnoir. Insérez le poussoir dans l'entonnoir. **Servez-vous toujours du poussoir pour mettre les aliments dans l'entonnoir. NE PUSSEZ JAMAIS LES ALIMENTS DANS L'ENTONNOIR À LA MAIN.**
4. Tout en appuyant sur le poussoir, réglez l'interrupteur sur ON «MARCHE» ou sur PULSE «IMPULSION» pour traiter les aliments.
5. Lorsque l'entonnoir est vide, réglez l'interrupteur sur OFF «ARRÊT», ou bien relâchez la fonction PULSE «IMPULSION». **Attendez que le couteau ait cessé de tourner avant de retirer le couvercle.**

Traitement continu

IMPORTANT : Lors de l'utilisation de l'option traitement continu, on doit retirer le volet de fermeture et installer le disque d'éjection continue.



1. Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché. Verrouillez le bol sur la base, et mettez ensuite le disque de projection sur la colonne centrale.
2. Choisissez le côté voulu du disque à trancher/râper réversible et mettez-le sur le disque de projection, la surface voulue orientée vers le haut.
3. **RETIREZ LE CAPOT DU COUVERCLE D'ALIMENTATION CONTINUE POUR LIMITER LES RISQUES D'ENDOMMAGEMENT DE L'APPAREIL.**
4. Verrouillez le couvercle. Positionnez le bol en dessous de l'entonnoir d'alimentation continue.

16

5. Branchez l'appareil, mettez le robot en marche et passez-y les aliments. Assurez-vous fréquemment que l'ouverture de l'entonnoir d'alimentation continue n'est pas bloquée. Le cas échéant, éteignez l'appareil et débranchez-le. Dégagez l'ouverture, remontez ensuite le robot et remettez-le en marche.

Tableaux de traitement

ALIMENT	PRÉPARATION	ACCESSOIRE/ VITESSE
Chou, râpé,	Coupé de façon à tenir dans l'entonnoir	Disque à trancher/ON «MARCHE»
Carottes, en morceaux	Épluchées, coupées morceaux de 2,5 cm	Couteau en S/ PULSE «IMPULSION»
Céleri, tranché	Coupé de façon à tenir dans l'entonnoir	Disque à trancher/ON «MARCHE»
Champignons, tranchés	Les entasser dans l'entonnoir	Disque à trancher/ON «MARCHE»
Oignons, en morceaux	Coupés en gros morceaux	Couteau en S/PULSE «IMPULSION»
Pommes de terre, tranchées	Coupées de façon à tenir dans l'entonnoir	Disque à trancher/ON «MARCHE»
Pommes de terre, râpées	Coupées de façon à tenir dans l'entonnoir	Disque à râper/ON «MARCHE»
Squash ou zucchini, tranchés	Coupés de façon à tenir dans l'entonnoir	Disque à trancher/ON «MARCHE»

17

Nettoyage

1. Laver le bol, le couvercle, le couteau, les disques, le volet de fermeture et le poussoir dans de l'eau chaude et savonneuse. Rincer parfaitement et laisser sécher.

REMARQUE : Ne pas remiser le robot culinaire alors que le couvercle est à la position de verrouillage; ceci peut forcer l'onglet d'interverrouillage.

2. Essuyer la base, le tableau de commande et le cordon d'alimentation avec un linge ou une éponge humide. Pour éliminer des souillures tenaces, utiliser un produit de nettoyage doux, non abrasif. **NE JAMAIS IMMERGER LE MODULE DE LA BASE DANS DE L'EAU OU UN AUTRE LIQUIDE.**

Service à la clientèle

Si vous avez une question au sujet du robot culinaire, composer notre numéro de service à la clientèle sans frais d'interurbain. 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 robot culinaire. Ces renseignements nous aideront à répondre beaucoup plus vite à toute question.

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

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.)

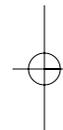
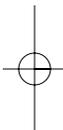
NUMÉROS DU SERVICE À LA CLIENTÈLE

Aux États-Unis 1-800-851-8900

Au Canada 1-800-267-2826

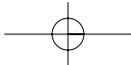
Adresse du site Web : www.hamiltonbeach.com

CONSERVEZ CES NUMÉROS POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE!



HAMILTON BEACH PROCTOR-SILEX, INC. PROCTOR-SILEX CANADA, INC.
263 Yadkin Road Picton, Ontario K0K 2T0
Southern Pines, NC 28387

840083100 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>