

# Hamilton Beach®

## *Food Chopper*

READ BEFORE USE

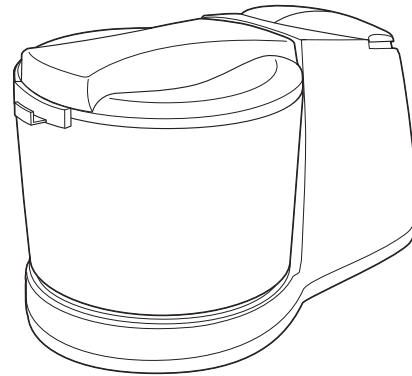
## *Hachoir pour aliments*

À LIRE AVANT UTILISATION

## *Picadora de Alimentos*

LEA ANTES DE USAR

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



English .....	2
<b>USA: 1-800-851-8900</b>	
Français .....	10
<b>Canada : 1-800-267-2826</b>	
Español .....	18
<b>En México: 01-800-71-16-100</b>	

840082801

## 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, repair, or electrical or mechanical adjustment.
7. The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer 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, including the 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 rubber spatula may be used but must be used only when the food chopper is not running.
11. Blades are sharp; handle carefully.
12. Bowl must be in place before replacing knife blade.
13. 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.
14. To reduce the risk of injury, never place cutting blade 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.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS!

### OTHER CONSUMER SAFETY INFORMATION

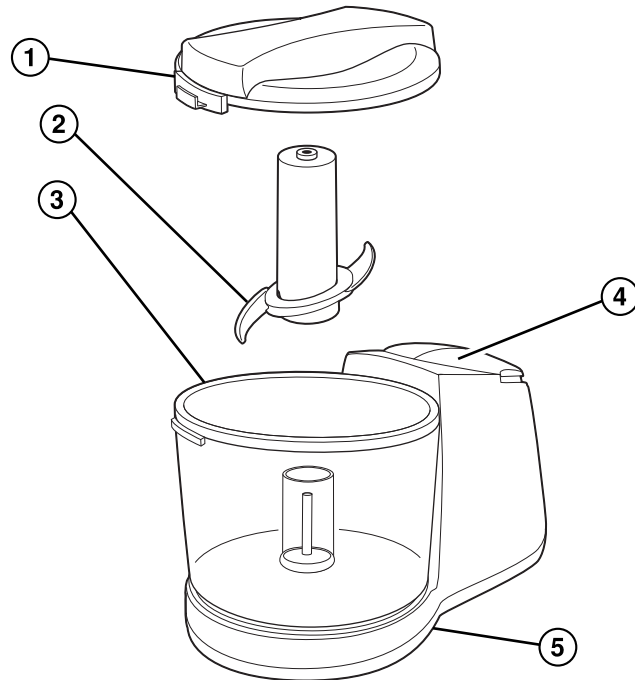
**This appliance is intended for household use only.**

**WARNING!** Shock Hazard: This appliance has a polarized plug (one wide blade) that reduces the risk of electric 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 by using an adapter. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, have an electrician replace the outlet.

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

## Parts and Features

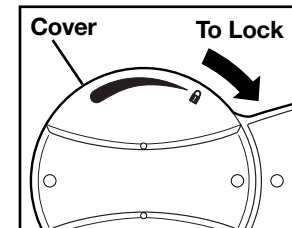
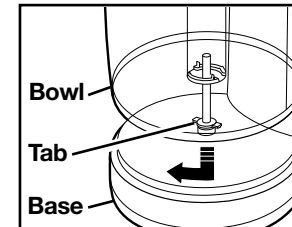
1. Cover
2. Blade
3. Bowl
4. LO and HI Speed Pulse Buttons
5. Base



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.



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

5

## Chopping Tips

- The bowl has a **capacity of 3 cups (750 ml)**. For liquid ingredients, do not exceed 1¾ cups (425 ml) (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 (2.5-cm) 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 1/2-inch (1.3-cm) cubes. Process 1/2 cup (125 ml) of cubes at a time. Pulse on HI.
Chocolate, Baking	Cut in 1/2-inch (1.3-cm) cubes. Do not process more than 4 ounces (115 g) at a time. Pulse on HI.
Cookie, Crumbs	Break into pieces. Use up to 2 cups (500 ml) of pieces. Pulse on HI.
Fruit, Chopped	Cut fruit into large chunks. Place up to 2 cups (500 ml) of pieces into chopper. Pulse on HI.
Garlic, Minced	Peel and 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 (250 ml) in chopper. Pulse on HI.
Nuts, Chopped	Place up to 1 cup (250 ml) 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 (2.5-cm) chunks. Place up to 2 cups (500 ml) 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 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.

### **LIMITED WARRANTY**

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

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of original purchase. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this product or any component found to be defective, at our option; however, you are responsible for all costs associated with returning the product to us and our returning a product or component under this warranty to you. If the product or component is no longer available, we will replace with a similar one of equal or greater value.

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

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

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

## PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Pendant l'utilisation d'appareils électriques, des mesures de sécurité élémentaires doivent toujours être respectées, incluant les suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Pour se protéger contre le risque de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou la base dans l'eau ou d'autres liquides.
3. Une supervision vigilante est nécessaire pendant l'utilisation de tout appareil par ou près des enfants.
4. Débrancher le cordon de la prise lorsque l'appareil ne sert pas, avant d'ajouter ou d'enlever des pièces et avant de le nettoyer.
5. Éviter tout contact avec les pièces amovibles.
6. Ne pas faire fonctionner un appareil présentant une fiche ou un cordon endommagé, après une défaillance, une chute ou encore après tout endommagement. Appeler notre numéro sans frais de service à la clientèle pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement électrique ou mécanique.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant ou vendus par le fabricant de l'appareil peut provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir, ni toucher des surfaces très chaudes, y compris les cuisinières.
10. Garder les mains et ustensiles à l'écart des lames durant le traitement des aliments, pour réduire le risque de blessure grave et/ou d'endommagement du hachoir. On peut se servir d'une spatule de caoutchouc, mais seulement lorsque le hachoir ne fonctionne pas.
11. Les lames du couteau sont coupantes. Les manipuler avec soin.
12. Le bol doit être installé avant le remplacement de la lame du couteau.

13. 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.
14. Pour réduire le risque de blessure, ne jamais placer la lame de couteau sur la base sans d'abord mettre le bol bien 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 contourner le mécanisme de verrouillage du couvercle.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS !

### AUTRE CONSIGNE DE SÉCURITÉ POUR LE CONSOMMATEUR

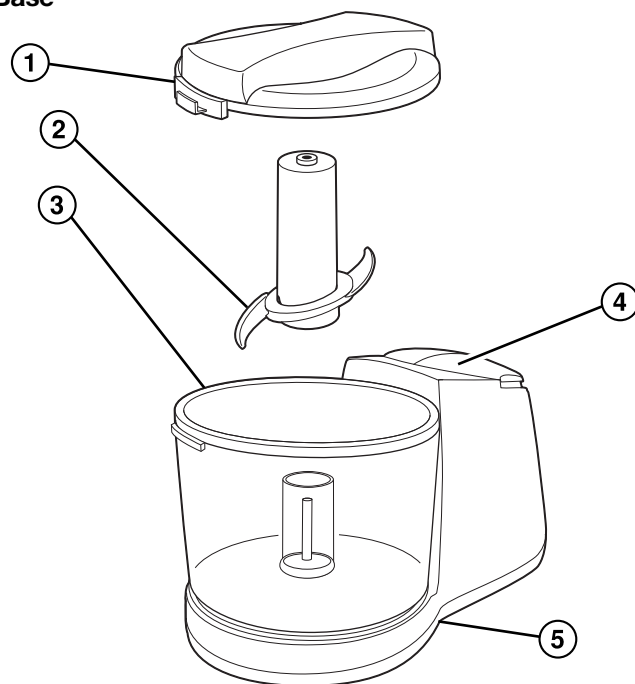
**Cet appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement.**

**AVERTISSEMENT !** Risque d'électrocution : Cet appareil électroménager possède une fiche polarisée (une broche large) qui réduit le risque d'électrocution. Cette fiche n'entre que dans un seul sens dans une prise polarisée. Ne contrecarrez pas l'objectif sécuritaire de cette fiche en la modifiant de quelque manière que ce soit ou en utilisant un adaptateur. Si vous ne pouvez pas insérer complètement la fiche dans la prise, inversez la fiche. Si elle refuse toujours de s'insérer, faire remplacer la prise par un électricien.

La longueur du cordon installé sur cet appareil a été sélectionnée afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de faux pas causés par un fil trop long. L'utilisation d'une rallonge approuvée est permise si le cordon est trop court. Les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être équivalentes ou supérieures aux caractéristiques de l'appareil. Prendre toutes les précautions nécessaires pour installer la rallonge de manière à ne pas la faire courir sur le comptoir ou sur une table pour éviter qu'un enfant ne tire sur le cordon ou trébuche accidentellement.

## Pièces et caractéristiques

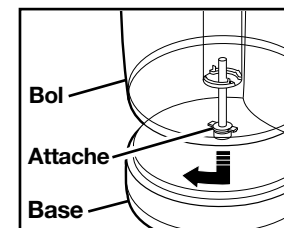
1. Couvercle
2. Couteau
3. Bol
4. Boutons d'impulsion à vitesse basse (LO) et vitesse élevée (HI)
5. Base



12

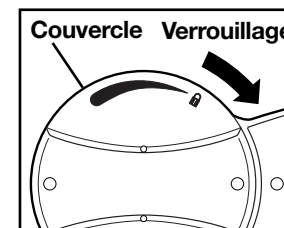
## Utilisation du hachoir

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.

13

## Conseils de hachage

- Le bol a une **capacité de 750 ml (3 tasses)**. Pour les ingrédients liquides, ne pas dépasser 425 ml (1¾ tasses) (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 2,5 cm (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.

## 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 1,3 cm (1/2 po). Traiter 250 ml (1/2 tasse) de cubes à la fois. Traiter au réglage Pulse, sur HI.
Chocolat pour la cuisson	Couper en cubes de 1,3 cm (1/2 po). Ne pas traiter plus de 115 g (4 oz) à la fois. Traiter au réglage Pulse, sur HI.
Miettes de biscuits	Briser en morceaux. Utiliser jusqu'à 500 ml (2 tasses) de morceaux. Traiter au réglage Pulse, sur HI.
Fruits hachés	Couper les fruits en gros morceaux. Placer jusqu'à 500 ml (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.



## Tableau de traitement (suite)

POUR OBTENIR	INSTRUCTIONS
Herbes hachées (basilic, sauge, etc.)	Mettre jusqu'à 250 ml (1 tasse) dans le hachoir. Traiter au réglage Pulse, sur HI.
Noix hachées	Mettre jusqu'à 250 ml (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 1,3 cm (1 po). Mettre jusqu'à 500 ml (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.

## GARANTIE LIMITÉE

Cette garantie s'applique aux produits achetés aux É.-U. et au Canada. C'est la seule garantie expresse pour ce produit et est en lieu et place de tout autre garantie ou condition.

Ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux et de main-d'oeuvre pour une période un (1) an à compter de la date d'achat d'origine. Au cours de cette période, votre seul recours est la réparation ou le remplacement de ce produit ou tout composant s'avérant défectueux, à notre gré, mais vous êtes responsable de tous les coûts liés à l'expédition du produit et le retour d'un produit ou d'un composant dans le cadre de cette garantie. Si le produit ou un composant n'est plus offert, nous le remplacerons par un produit similaire de valeur égale ou supérieure.

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

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

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

## SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Cuando se usen artefactos eléctricos, siempre deben seguirse precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
3. Para evitar el peligro de descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe o la base en agua u otro líquido.
4. Se requiere de una estrecha supervisión cuando el aparato se use cerca de niños.
5. Desenchufe el cable del tomacorriente cuando no lo use, antes de colocar o quitar piezas y antes de la limpieza.
6. Evite el contacto con las partes en movimiento.
7. No utilice ningún artefacto con un cable o enchufe dañados, o después de que el artefacto haya funcionado mal o haya sufrido caídas o daños. Si el cable de alimentación es dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, sus centros de servicio autorizado o un técnico calificado a fin de evitar algún riesgo de descarga. Llame a nuestro número gratuito de servicio al cliente para información sobre examinación, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
8. El uso de aditamentos no recomendados o vendidos por el fabricante del aparato, puede causar fuego, descarga eléctrica o lesión.
9. No lo utilice al aire libre.
10. No permita que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o mesada, o que toque superficies calientes, como la estufa.
11. Mientras esté procesando los alimentos, mantenga las manos y los utensilios fuera del alcance de las cuchillas, para evitar el riesgo de lesiones personales severas o daño a la picadora. Se puede utilizar una espátula goma pero solamente cuando no esté usando la picadora.
12. Las cuchillas tienen filo. Manéjelas con cuidado.
13. El tazón debe hallarse en su lugar antes de colocar la cuchilla cortadora.

14. Este aparato ha sido diseñado para procesar pequeñas cantidades de alimentos para su consumo inmediato. No ha sido diseñado para preparar grandes cantidades de alimentos de una sola vez.
15. Para reducir el riesgo de lesiones, nunca coloque la cuchilla cortadora en la base sin antes colocar el tazón en el lugar apropiado.
16. Antes de hacer funcionar el aparato, asegúrese de que la cubierta esté trabada con seguridad en su lugar.
17. No intente invalidar el mecanismo de entrecierre de la cubierta.

## ¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

### MÁS INFORMACIÓN DE SEGURIDAD PARA EL CONSUMIDOR

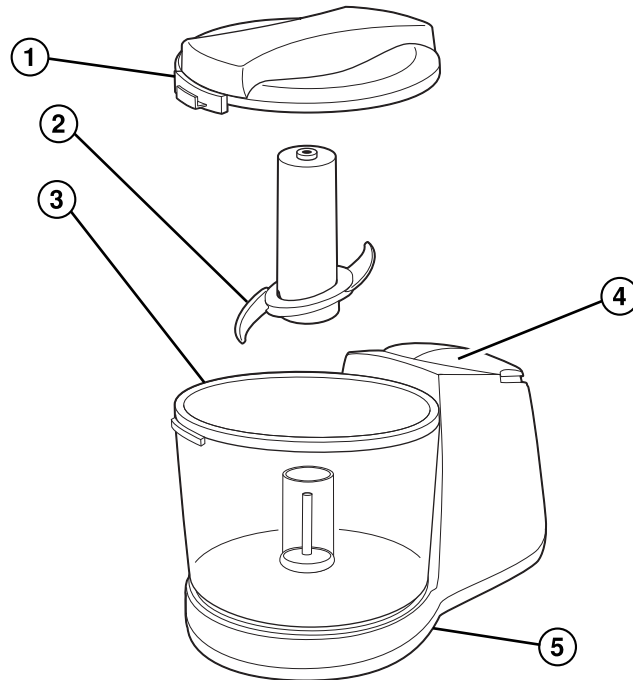
**Este aparato fue hecho para uso en el hogar solamente.**

**¡ADVERTENCIA!** Peligro de Descarga Eléctrica: Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (una pata más ancha) que reduce el riesgo de una descarga eléctrica. El enchufe embona únicamente en una dirección dentro de un tomacorriente polarizado. No trate de obviar el propósito de seguridad del enchufe modificándolo de alguna manera o utilizando un adaptador. Si el enchufe no entra completamente en la toma, invierta el enchufe. Si aún no entra, haga que un eléctrico reemplace la toma.

El largo del cable que se usa en este aparato fue seleccionado para reducir el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo. Si es necesario usar un cable más largo, se podrá usar un cable de extensión aprobado. La clasificación eléctrica nominal del cable de extensión debe ser igual o mayor que la clasificación nominal del aparato. Es importante tener cuidado de colocar el cable de extensión para que no se pliegue sobre el mostrador o la mesera en donde niños puedan tirar del mismo o tropezarse accidentalmente.

## Pieza y Características

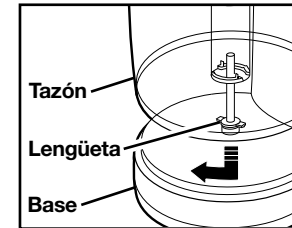
1. Cubierta
2. Cuchilla Cortadora
3. Tazón
4. Botones de Pulso de Velocidad LO (baja) y HI (alta)
5. Base



20

## Cómo Usar Su Picadora

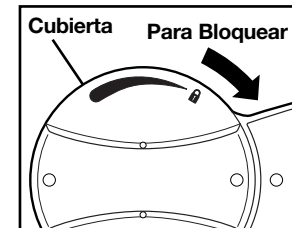
1. Antes de usar por primera vez, lave la cubierta, el tazón, y la cuchilla en agua caliente y jabonosa. La cuchilla es filosa; manéjela con cuidado. Enjuague y seque.
2. Lea "Consejos de Picado."
3. Verifique que la picadora esté desenchufada. Trabe el tazón en la base girando en el sentido de las manecillas del reloj. Vea la ilustración.



4. Coloque la cuchilla en el tazón sobre el eje central. Gire hasta que la cuchilla se deslice hasta el fondo del tazón. La cuchilla es filosa; manéjela con cuidado.

5. Coloque los alimentos en un tazón.

6. Coloque la cubierta sobre el tazón y gírela en el sentido de las manecillas del reloj para **trabarla**. Vea la ilustración.



7. Enchufe en el tomacorriente. Presione el botón de pulso LO (baja) o HI (alta) para procesar. Para apagar, suelte el botón. No quite la cubierta hasta que la cuchilla haya dejado de girar.

8. Quite la cubierta. Destrabe el tazón girando en el sentido contrario a las manecillas del reloj. Quite el tazón de la base. Quite la cuchilla con cuidado. La cuchilla es filosa; manéjela con cuidado.

**SI LA PICADORA NO SE PONE EN MARCHA:** Revise los pasos anteriores para asegurarse de que el tazón y la cubierta estén en las posiciones de trabado.

21

## Consejos de Picado

- El tazón tiene una **capacidad de 3 tazas (750 ml)**. Para los ingredientes líquidos, no exceda de  $1\frac{3}{4}$  tazas (425 ml) (línea de MAX LIQUID FILL [Llenado Máximo de Líquido] en el tazón).
- Para más control, procese los alimentos presionando brevemente el botón de pulso LO (baja) o HI (alta) y luego libere. Verifique la consistencia y continúe si lo desea.
- Rompa el **pan** en trozos; luego procéselo para preparar pan rallado. Rompa las **galletas saladas o dulces** en trozos; luego procéselas hasta que queden bien picadas para poder usarlas como ingredientes o base de pasteles.
- Para picar zanahorias, apio, hongos, pimientos verdes, o cebollas, **corte en trozos de 1 pulgada (2.5 cm)** y colóquelos en el tazón. Esto generará una consistencia más uniforme.
- **Troce** las nueces; **pique** el perejil, la albahaca, los cebollinos o el ajo.
- Haga puré con pequeñas cantidades de **frutas o vegetales cocidos** para alimentos para bebés o como una base de salsas o sopas.
- **No** procese carne cruda, granos de café, chocolate para hornear, o especias enteras o duras en la picadora. Esto puede hacer que se dañe.

## Tablas de Procesamiento

PARA PREPARAR	INSTRUCCIONES
Pan Rallado	Rompa las rebanadas de pan (hasta 3) en 6 trozos. Pulse LO (baja).
Queso Parmesano	Córtelo en cubos de 1/2 pulgada (1.3 cm). Procese 1/2 taza (125 ml) de cubos por vez. Pulse HI (alta).
Chocolate para Hornear	Córtelo en cubos de 1/2 pulgada (1.3 cm). No procese más de 4 onzas (115 g) por vez. Pulse HI (alta).
Galletas Picadas	Rompa en trozos. Use hasta 2 tazas (500 ml) de trozos. Pulse HI (alta).
Fruta Picada	Corte la fruta en trozos grandes. Coloque hasta 2 tazas (500 ml) de trozos en la picadora. Pulse HI (alta).
Ajo Picado	Pele y luego procese 1 o más dientes por vez. Pulse HI (alta).
Galletas Integrales Picadas	Rompa en 4 trozos. Coloque hasta 6 galletas en la picadora por vez. Pulse HI (alta).
Hierbas Picadas (albahaca, salvia, etc.)	Coloque hasta 1 taza (250 ml) en la picadora. Pulse HI (alta).
Nueces Picadas	Coloque hasta 1 taza (250 ml) en la picadora. Pulse HI (alta).
Perejil Picado	Quite las ramitas de la planta. Pulse LO (baja).
Vegetales Picados	Corte los vegetales en trozos de 1 pulgada (2.5 cm). Coloque hasta 2 tazas (500 ml) en la picadora por vez. Pulse HI (alta).

## Cómo Limpiar Su Picador

1. Lave la cubierta, el tazón, y la cuchilla en agua caliente y jabonosa. La cuchilla es filosa; manéjela con cuidado. Enjuague y seque. La tapa, el tazón y la cuchilla también pueden lavarse en el estante superior del lavavajillas.
2. Vuelva a armar para un almacenamiento seguro.
3. Limpie la base con un paño o esponja húmedos. No use limpiadores abrasivos. No sumerja la base en agua.

## Hamilton Beach

Grupo HB PS, S.A. de C.V.  
 Monte Elbruz No. 124 Int. 601  
 Col. Palmitas Polanco  
 México, D.F. C.P. 11560  
 01 800 71 16 100

### PÓLIZA DE GARANTÍA

PRODUCTO:	MARCA:	MODELO:	
<p>Grupo HB PS, S.A. de C.V. cuenta con una Red de Centros de Servicio Autorizada, por favor consulte en la lista anexa el nombre y dirección de los establecimientos en la República Mexicana en donde usted podrá hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía. Para mayor información llame sin costo:  <b>Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100</b></p>			
<p>Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra:  <b>GARANTÍA DE 1 AÑO.</b></p>			
<b>COBERTURA</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra.</li> <li>• 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.</li> <li>• Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio.</li> </ul>			
<b>LIMITACIONES</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cuchillas, vasos, jarras, filtros, etc.</li> <li>• 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.</li> </ul>			
<b>EXCEPCIONES</b>			
<p>Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:</p> <p>a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales.        (Uso industrial, semi-industrial o comercial.)</p>			

EXCEPCIONES (continuación)		
<p>b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso.</p> <p>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> <p>d) Esta garantía pierde su validez si el producto es utilizado en un medio diferente a una vivienda unifamiliar o se somete a cualquier voltaje o forma de onda diferente a la especificada en la etiqueta de clasificación (ej., 120V ~ 60 Hz).</p> <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"> <li>• 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.</li> <li>• Para hacer efectiva la garantía, lleve su aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio (consulte la lista anexa).</li> <li>• Si no existe Centro de Servicio Autorizado en su localidad llame a nuestro Centro de Atención al Consumidor para recibir instrucciones de como hacer efectiva su garantía.</li> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> </ul>		
FECHA DE ENTREGA	SELLO DEL VENDEDOR	QUEJAS Y SUGERENCIAS
DÍA__ MES__ AÑO__		<p>Si desea hacer comentarios o sugerencias con respecto a nuestro servicio o tiene alguna queja derivada de la atención recibida en alguno de nuestros Centros de Servicio Autorizados, por favor dirigirse a:</p> <p><b>GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO</b>                      01 800 71 16 100                      E-mail:                      mexico.service@hamiltonbeach.com.mx</p>

**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

**Jalisco**

**SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO**  
 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

**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

<b>Modelos:</b> 72600, 72601, 72602, 72605C	<b>Tipo:</b> FC05	<b>Características Eléctricas:</b> 120V~ 60Hz 135W
--	----------------------	---

Los modelos incluidos en el instructivo de Uso y Cuidado pueden ir seguidos o no por un sufijo correspondiente a una o varias letras del alfabeto y sus combinaciones, separadas o no por un espacio, coma, diagonal, o guión. Como ejemplos los sufijos pueden ser: "Y" y/o "MX" y/o "MXY" y/o "Z".