

Hamilton Beach®

Big Mouth™ Food Processor

READ BEFORE USE

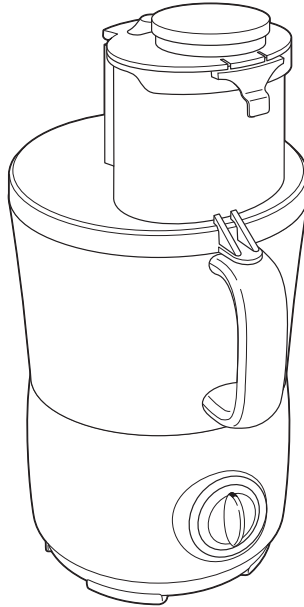
Robot culinaire Big Mouth™

**LIRE AVANT
UTILISATION**

Procesador de alimentos Big Mouth™

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

LEA ANTES DE USAR



English.....	2
USA: 1-800-851-8900	
Visit hamiltonbeach.com for delicious recipes and to register your product online!	
Français	13
Canada : 1-800-267-2826	
Consulter hamiltonbeach.ca pour des recettes délicieuses et pour enregistrer votre produit !	
Español	24
México: 01 800 71 16 100	
Visite hamiltonbeach.com para recetas deliciosas y para registro de su producto en línea.	

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read and save 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 is used by or near children.
4. This appliance should not be used by children.
5. Unplug cord from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
6. Avoid contacting moving parts.
7. 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.
8. The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer, may cause fire, electric shock, or injury.
9. Do not use your food processor if any part is broken.
10. Do not use appliance outdoors.
11. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
12. Keep hands and utensils away from moving blade and disc 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.
13. The blade and disc are sharp. Handle carefully. Store out of reach of children.
14. To reduce the risk of injury, never place cutting blade or disc on base without first putting bowl properly in place.
15. Be certain lid is securely locked in place before operating appliance.
16. Never feed food into food chute by hand. Always use food pusher.
17. Do not attempt to defeat the lid interlock mechanism.
18. Make sure the blade or disc has come to a full stop before removing lid.
19. To reduce the risk of injury, be sure to insert or remove blade and disc using hubs provided for this purpose. Use caution when removing blade and disc from the bowl, when emptying the bowl, and when cleaning.
20. Be sure to turn switch to OFF (O) position after each use. Always use the pusher to clear the food chute. When this method is not possible, turn the motor off and disassemble unit to remove the remaining food.
21. The appliance is not intended for commercial, professional or industrial use. It is designed and built exclusively for household use only.
22. Never use appliance for a longer period or with a larger amount of ingredients other than that recommended by appliance manufacturer.
23. The maximum rating of this unit is based on using the Chopping/Mixing Blade. Using the Slicing/Shredding Disc may draw significantly less power.
24. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
25. Do not use appliance for other than intended use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Other Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only.

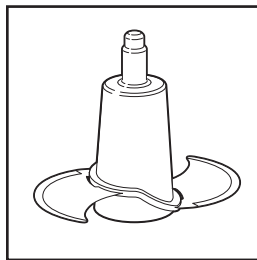
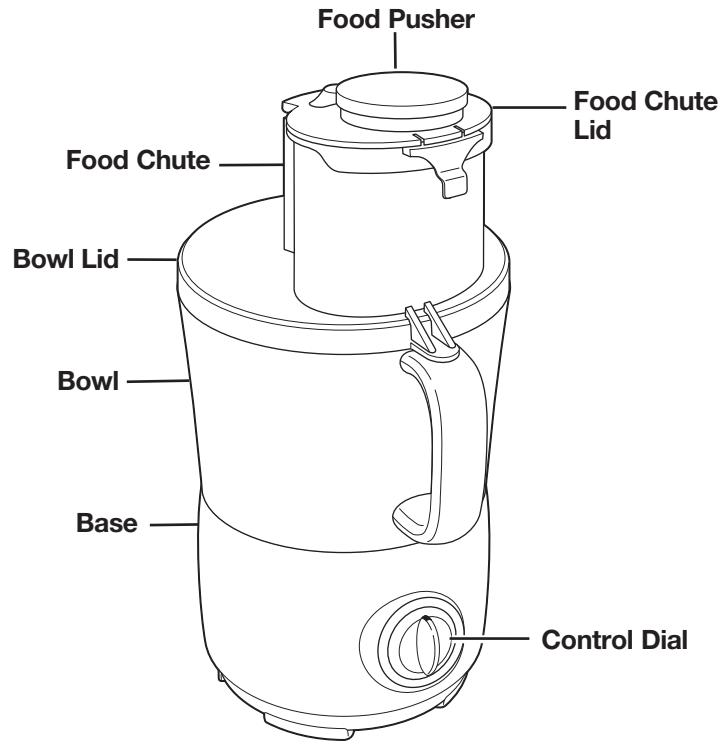
WARNING! Shock Hazard: This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

To avoid an electrical circuit overload, do not use another high wattage appliance on the same circuit with your food processor.

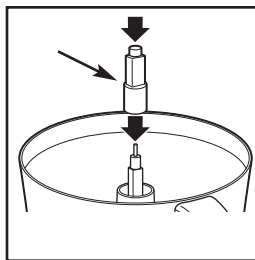
The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in, or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary, an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the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

Parts and Features

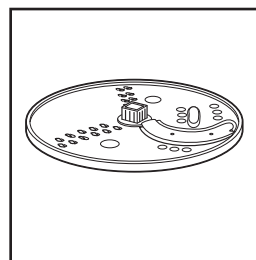
BEFORE FIRST USE: Unpack processor. Handle Chopping/Mixing Blade and Slicer/Shredder Disc carefully; they are very sharp. Wash all parts except base in hot, soapy water. Rinse then dry.



**Chopping/Mixing
Blade**



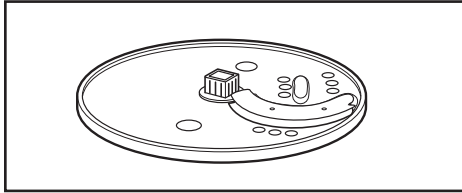
**Removable Drive
Sleeve**



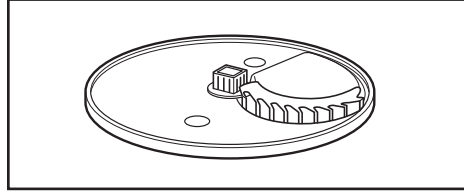
**Reversible Slicer/
Shredder Disc**

Optional Accessories

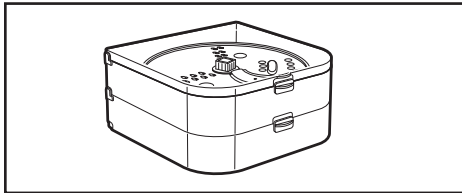
6.0mm Slicing Blade



French Fry Blade



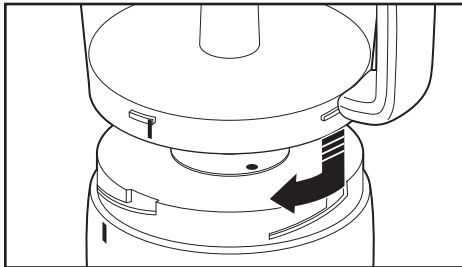
Storage Case



To Order Optional Accessories:
1-800-851-8900 (USA)
1-800-267-2826 (Canada)

Using Your Food Processor

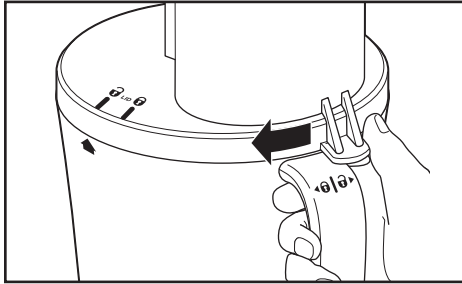
How to Lock the Bowl



Align base and bowl as illustrated. Turn bowl clockwise until it locks into place. The bowl will lock onto the base in 4 different positions for user convenience.

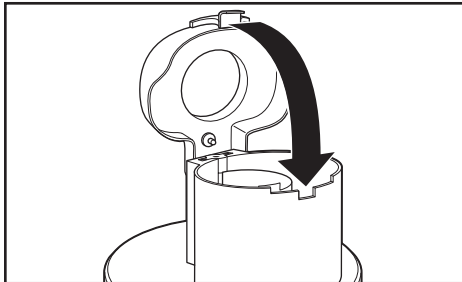
NOTE: The food processor will not work unless the bowl is locked into position.

How to Assemble and Lock the Lid



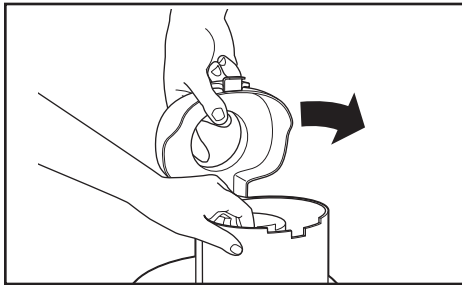
Align lid as illustrated by placing thumb on lid tab and twisting lid clockwise. Four visual alignment markers are provided (see illustration), one on bowl, one on handle and two on bowl lid.

NOTE: The food processor will not work unless the lid is locked into position.



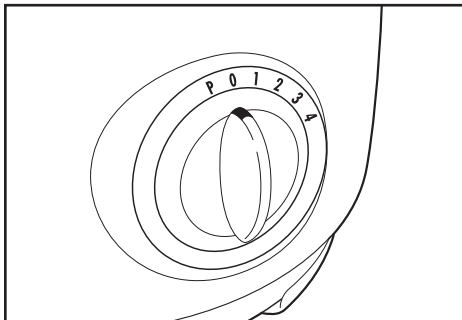
Food chute lid hinges onto back of food chute. Push down lid to latch onto food chute.

Before removing lid, switch to OFF (O) position and wait until blade stops rotating.



To remove food chute lid for cleaning, place one hand in food pusher opening and the other on food chute. Rotate hand from left to right and lift up. This will disengage left notch from slot and then right notch from slot. Reverse the directions to place food chute lid back on food chute.

How to Operate the Controls



The control dial is conveniently located on the front of the base. Rotate the knob clockwise to select a speed:

- 1 and 2 for Low**
- 3 and 4 for High**

The processor will run continuously. For instant on and off control, use the PULSE (P) button by rotating knob counterclockwise.

Processing Tips and Techniques

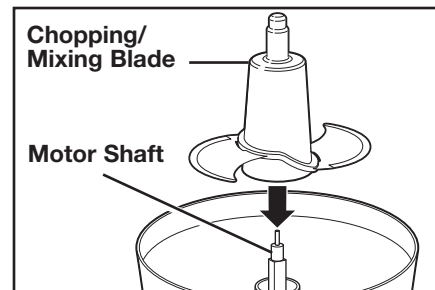
- This food processor is excellent to chop, mix, slice, or shred most foods. However, to maintain peak performance, do not use your food processor for the following: grinding grain, coffee beans or spices; slicing frozen meat; or crushing ice.
- To achieve maximum capacity, use Chopping/Mixing blade of Big Mouth and add food no higher than the maximum fill line on food chute. See Food Processing Charts for more information.
- Operating time will depend on quantity of food being processed. Most foods can be sliced, chopped, or shredded in seconds. If unit is operated for 2 minutes continuously, let the processor rest about 4 minutes before continuing.

Processing Using Chopping/Mixing Blade

- For a more uniform consistency, start with pieces of food that are similar in size. Carrots, for example, should all be cut in 1-inch (2.5 cm) chunks. Do not process 4-inch (10 cm) pieces with ½-inch (1 cm) pieces.
- Do not puree or mash starchy vegetables like potatoes. They will be over-processed in a second and turn gummy.

The Chopping/Mixing Blade can be used to coarsely chop, finely mince, mix, or puree food to a smooth consistency.

1. Make sure the Control Switch is turned to OFF (O) and the unit is unplugged.
2. Lock the bowl onto base. (See “How to Lock the Bowl!” on page 4.)
3. Place the Chopping/Mixing Blade onto motor shaft of food processor in center of bowl. Turn slowly until blade drops into place. **Handle carefully; the blade is sharp.**
4. Lock lid onto bowl. Insert food pusher into food chute.



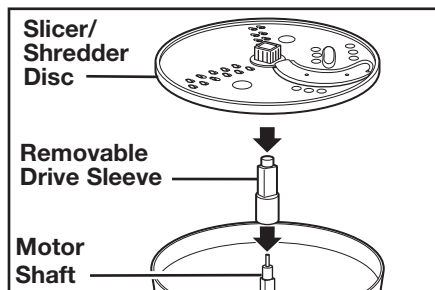
5. Plug in unit and process food. The processing speed and time will determine the finished consistency of the food. The Pulse button can help you avoid overprocessing. Reference the food processing chart for recommended processing times and speeds.
6. When finished processing, select OFF (O) or release from PULSE position. **Wait until blade has stopped rotating before removing lid.** Unplug the unit.

Processing Using Slicer/Shredder

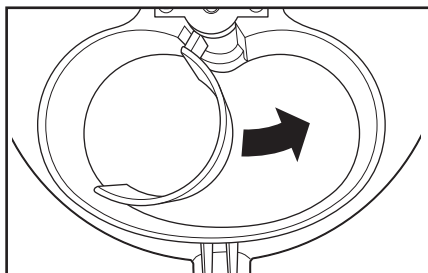


- To slice or shred cheese, select firm cheese like Cheddar, Monterey Jack, or Swiss. Place cheese in freezer for 30 minutes before processing.
- The Reversible Slicer/Shredder Disc has a slicing blade on one side and shredding teeth on the other. The name engraved on the blade, facing up, is the function selected. Place on motor shaft with desired cutting edge facing up.
- To julienne vegetables, slice then remove from bowl and restack the vegetables. Pack into food chute with slices vertical. Slice again to make match-stick cut vegetables.

1. Make sure the Control Switch is turned to OFF (O) and the unit is unplugged.
2. Lock the bowl onto base. (See "How to Lock the Bowl" on page 4.)
3. Place Removable Drive Sleeve on Motor Shaft. Put Slicer/Shredder Disc on Removable Drive Sleeve with the desired side facing up for either slicing or shredding. Lock lid onto bowl. (See "How to Assemble and Lock the Lid" on page 5.)

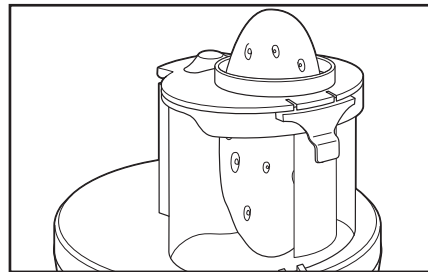


4. **To slice/shred large foods** (such as chunk of cabbage, green pepper, whole tomato) open food chute lid by lifting latch. Depress food holder to the right. Insert food and lock lid.



To slice/shred long, thin foods (such as potato, pepperoni, carrots, celery). Lock lid.

Long foods can be inserted into the chute opening and processed as long as the food chute lid is closed.



5. Insert food pusher in chute. **Always use the food pusher to feed food into the chute. NEVER PUSH FOOD THROUGH CHUTE WITH HANDS.**
6. Plug in unit.
7. Select speed. While pressing on food pusher, select 1 or 2 for optimum slicing and shredding performance or PULSE to process food. Reference the food processing chart for recommended processing times and speeds.

NOTE: The food chute lid is designed to pivot towards the right when processing food that fills the whole food chute capacity.
8. When food chute is empty, select OFF (O) or release from PULSE position. **Wait until blade has stopped rotating before removing lid.** Unplug the unit.

Food Processing Charts

Chopping/Mixing Blade

FOOD	MINIMUM AMOUNT RECOMMENDED	SPEED	TIME	YIELD
Apple	1 medium peeled or unpeeled, cored and cut into wedges	1-2	5 sec. coarse 7 sec. fine	1 cup (250 ml)
Bread	2 slices, cut into squares	PULSE		1 cup (250 ml)
Cabbage	½ medium head, cored and cut into 1-inch (2.5 cm) chunks	3-4	5 sec coarse 10 sec. fine	2 to 2½ cups (500 to 625 ml)
Carrot	1 medium, peeled, cut into 1-inch (2.5 cm) pieces	3-4	5 sec coarse 10 sec. fine	½ cup (125 ml)
Celery	2 firm ribs, strings removed, cut into 1-inch (2.5 cm) pieces	3-4	3 sec coarse 5 sec. fine	½ cup (125 ml)
Cheese, Parmesan	5 ounces, (140 g) cut into 1-inch (2.5 cm) pieces	PULSE		1 cup (250 ml)
Graham Crackers	11 squares	PULSE		¾ cup (175 ml)
Eggs	1 hard cooked, chilled and shelled; dry well	1-2	1 sec. coarse 3 sec. fine	⅓ cup (80 ml)
Garlic	1 large clove, peeled	3-4	10 sec.	½ tsp. (2.5 ml)
Mushrooms	9 medium	1-2	3 sec. coarse 5 sec. fine	2 cups (500 ml)
Nuts (hard and soft)	1 cup (250 ml)	PULSE		¾ to 1 cup (175 to 250 ml)
Nut Butter	1 cup (250 ml) nuts	3-4	2 to 2½ min	½ cup (125 ml)
Onions	1 medium, cut in quarters	1-2	3 sec coarse 5 sec. medium 7 sec. fine	¾ cup (175 ml)
Parsley	½ cup (125 ml) packed; dry; remove stems	3-4	5 sec coarse 10 sec. fine	¼ cup (60 ml)
Peppers, Green	1 medium; remove seeds	PULSE		¾ to 1 cup (175 to 250 ml)

NOTE: Maximum recommended food quantities:

Fruit = 14 cups (3.5 L)

Vegetables = 9 cups (2.25 L)

Cheese, Parmesan = 15 ounces (425 g)

Whole Nuts = 8 cups (2 L)

Slicer Disc

FOOD	MINIMUM AMOUNT RECOMMENDED	SPEED	YIELD
Apple	1 medium peeled or unpeeled	1-2	2 cups (500 ml)
Cabbage/Lettuce	½ medium head, cut to fit in chute	1-2	1½ to 2½ cups (375 to 625 ml)
Carrots	2 medium	1-2	1 cup (250 ml)
Celery	2 firm ribs, strings removed	1-2	½ to ¾ cup (125 to 175 ml)
Cheese	4-ounce piece (115 g), chilled	1-2	2 cups (500 ml)
Cucumber	1 large, peeled or unpeeled	1-2	2½ cups (625 ml)
Mushrooms	9 medium, arranged on sides in chute	1-2	1½ to 1¾ cups (375 to 425 ml)
Onions	1 medium	1-2	½ cup (125 ml)
Peppers, Green	1 medium, remove seeds	1-2	1½ cups (375 ml)
Potatoes	1 medium	1-2	2 cups (500 ml)

NOTE: Maximum capacity is when the bowl is filled to the slicer/shredder disc.

Shredder Disc

FOOD	MINIMUM AMOUNT RECOMMENDED	SPEED	YIELD
Cabbage	½ medium head, cut to fit in chute	1-2	1½ to 2½ cups (375 to 625 ml)
Carrots	1 medium, cut to fit horizontally in the chute	1-2	½ to ¾ cup (125 to 175 ml)
Soft Mozzarella	2-ounce (55 g) piece, chilled	1-2	½ cup (125 ml)
Semi-Soft Cheese (Cheddar, Swiss)	2-ounce (55 g) piece, chilled	1-2	½ cup (125 ml)
Chocolate	1-ounce (30 g) square 4-ounce (115 g) bar	1-2	½ cup (125 ml) fine 1 cup (250 ml) fine
Coconut	1 small coconut, peeled, cut in chunks	1-2	2½ cups (625 ml)
Potatoes	1 medium (place in cold water to prevent darkness)	1-2	1 cup (250 ml)

NOTE: Maximum capacity is when the bowl is filled to the slicer/shredder disc.

Troubleshooting Guide

Before calling the Customer Service Number, carefully check the list below for a possible solution to your question.

POTENTIAL PROBLEM	PROBABLE CAUSE/SOLUTION
Unit does not operate on any speed or Pulse.	<ul style="list-style-type: none"> Is the unit plugged in? Does the outlet work? Are the bowl, bowl lid, and food chute lid all locked in place? See pp. 4-5 "How to Assemble."
Food is not chopped, sliced or shredded uniformly.	<ul style="list-style-type: none"> Packing too much food in the food chute, or pushing too hard on the food pusher may cause the processed food to be irregularly sliced or shredded. Refer to the food processing charts for recommended sizes and quantities. Are you using the recommended speed? See pp. 8-9 "Food Processing Charts."
Unit stops and will not come back on.	<ul style="list-style-type: none"> Are the bowl, bowl lid, and food chute lid all locked in place? They may have moved slightly during processing. See pp. 4-5 "How to Assemble." Is the outlet still working? Check it by plugging in a working lamp or other appliance. You may have overloaded the circuit and blown a fuse or tripped the circuit breaker. Turn unit OFF, allow to stand for 3 to 4 minutes, then turn back ON. <p>If none of these suggestions correct the problem, DO NOT attempt to repair the unit. Call the Customer Service number to get the name of your nearest Authorized Service Center.</p>
Unit has a burning smell.	<ul style="list-style-type: none"> There may be a residue left on the motor from the manufacturing process, causing a slight odor during initial use. This will go away. If a strong odor or any visible smoke appears, unplug the unit IMMEDIATELY and call the Customer Service number.
Motor seems weak.	<ul style="list-style-type: none"> Are you using the recommended speed for the item you are processing? See pp. 8-9 "Food Processing Charts." Are you using the recommended food size and quantity to be processed? Refer to the food processing charts for recommended food sizes and speeds. See pp. 8-9 "Food Processing Charts."

Cleaning, Storage and Maintenance

1. Wash bowl, lids, blade, discs, removable drive sleeve and food pusher in hot, soapy water. Rinse and dry thoroughly. See page 5 for information on how to remove food chute lid for cleaning.

To clean food thoroughly from the bowl and bowl lid/food chute, immerse in hot, soapy water.

NOTE: Do not store unit with lid in locked position; this may put strain on interlock tab.

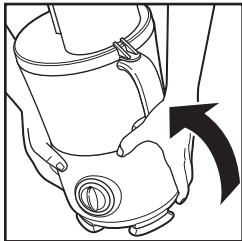
2. Wipe base, control panel, and cord with a damp cloth or sponge. To remove stubborn soil, use a mild non-abrasive cleanser.

3. To store, place bowl on base. Then place Chopping/Mixing Blade on motor shaft and Slicer/Shredder Disc on Chopping/Mixing Blade. The Removable Drive Sleeve may be stored in the bowl. Place lid on bowl but do not lock.
4. Monthly place a drop of vegetable oil on each screw in the food chute.

How to Release Suction Cup Feet After Use

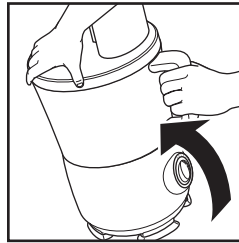
The suction cup feet on the bottom of your Big Mouth™ Food Processor are designed to keep the unit stationary during use. To maximize the life of your Big Mouth™ please review the following directions:

With Big Mouth™ fully assembled: lift it from counter by placing hands under unit as shown and lifting to one side.



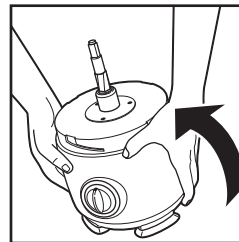
OR

With Big Mouth™ fully assembled: lift it from counter by grabbing the handle as shown and lifting from same side as handle.



OR

With bowl and lid removed from Big Mouth™: lift it from counter by placing hands under unit as shown and lifting to one side.



Customer Service

If you have a question about your 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 food processor. This information will help us answer your question much more quickly.

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

This warranty applies to products purchased in the U.S. or Canada.

LIMITED WARRANTY

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of original purchase, except as noted below. During this period, we will repair or replace this product at our option. THE FOREGOING WARRANTY IS IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTY OR CONDITION, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED, WRITTEN OR ORAL INCLUDING, WITHOUT LIMITATION, ANY STATUTORY WARRANTY OR CONDITION OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. ANY LIABILITY IS EXPRESSLY LIMITED TO AN AMOUNT EQUAL TO THE PURCHASE PRICE PAID, AND ALL CLAIMS FOR SPECIAL, INCIDENTAL AND CONSEQUENTIAL DAMAGES ARE HEREBY EXCLUDED. There is no warranty with respect to the following, which may be supplied with this product, including without limitation: glass parts, glass containers, cutter/strainers, blades, seals, gaskets, clutches, motor brushes, and/or agitators, etc. This warranty extends only to the original consumer purchaser and does not cover a defect resulting from abuse, misuse, neglect including failure to clean product regularly in accordance with manufacturer's instructions, use for commercial purposes, or any use not in conformity with the printed directions. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other legal rights which vary from state to state, or province to province. Some states or provinces do not allow limitations on implied warranties or special, incidental or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you.

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

CUSTOMER SERVICE NUMBERS

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

In Canada 1-800-267-2826

hamiltonbeach.com

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 et conserver toutes les instructions.
2. Pour protéger contre le risque de choc électrique, ne pas immerger la base, le moteur, le cordon ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
3. Une bonne surveillance est nécessaire pour tout appareil utilisé par des enfants ou près d'eux.
4. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
5. 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.
6. Éviter le contact avec les pièces en mouvement.
7. Ne pas faire fonctionner un appareil électroménager avec une fiche ou un cordon endommagé, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou qu'il est tombé ou endommagé d'une manière quelconque. Composer notre numéro de service à la clientèle sans frais d'interurbain pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement électrique ou mécanique.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés ni vendus par le fabricant de l'appareil peut causer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
9. Ne pas utiliser votre robot culinaire si une pièce quelconque est brisée.
10. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
11. Ne pas laisser le cordon pendre au bord d'une table ou d'un comptoir, ni entrer en contact avec des surfaces chaudes.
12. Le couteau et le disque sont coupants. Les manipuler avec soin. Les ranger hors de portée des enfants.
13. S'assurer que le couvercle est bien verrouillé en place avant de mettre l'appareil en marche.
14. Pour réduire le risque de blessures, ne jamais mettre le couteau ou le disque tranchants sur la base avant d'avoir d'abord bien mis le bol en place.
15. 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. Un racloir en caoutchouc peut être utilisé, mais SEULEMENT lorsque le robot culinaire ne fonctionne pas.
16. Ne jamais introduire d'aliments dans la trémie à la main. Toujours utiliser le poussoir.
17. Ne pas essayer de contourner le mécanisme de verrouillage du couvercle.
18. S'assurer que le couteau ou le disque sont complètement arrêtés avant d'enlever le couvercle.
19. Pour réduire le risque de blessure, veiller à insérer et retirer le couteau et le disque en se servant des moyeux prévus à cette fin. Faire attention en enlevant le couteau et le disque du bol, en vidant le bol et durant le nettoyage.
20. S'assurer de régler le commutateur à la position OFF (**O**) (arrêt) après chaque utilisation. Toujours utiliser le poussoir pour dégager les aliments de la trémie. Lorsque cette méthode n'est pas possible, arrêter le moteur et démonter l'appareil pour enlever le reste d'aliments.
21. L'appareil n'est pas destiné à l'usage commercial, professionnel ou industriel. Il est conçu et construit seulement pour l'utilisation domestique exclusivement.
22. Ne jamais utiliser cet appareil ménager pendant une période plus longue ou avec une plus grande quantité d'ingrédients que celles recommandées par le fabricant de l'appareil .
23. L'évaluation maximale de cet appareil est basée sur l'utilisation d'un couteau à couper/mélanger. L'utilisation du disque pour trancher/râper peut exiger beaucoup moins d'énergie.
24. Ne pas placer sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique ou dans un four chauffé.
25. Ne pas utiliser cet appareil pour d'autres fins que celle prévue.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS !

Renseignements de sécurité pour les consommateurs

Cet appareil est destiné à l'utilisation domestique seulement.

ATTENTION ! Choc électrique : Cet appareil a une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre). Pour réduire le danger d'électrocution, cette fiche est conçue pour entrer d'une seule manière dans une prise polarisée. Si la fiche n'entre pas complètement dans la prise, retournez-la. Si elle n'entre toujours pas, appelez un électricien qualifié. N'essayez jamais de modifier la fiche, de quelque manière que ce soit.

Pour éviter une surcharge du circuit électrique, ne pas utiliser un autre appareil électroménager à forte consommation sur le même circuit que le robot culinaire.

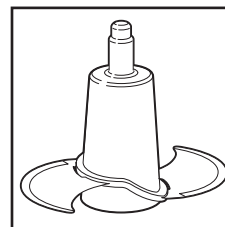
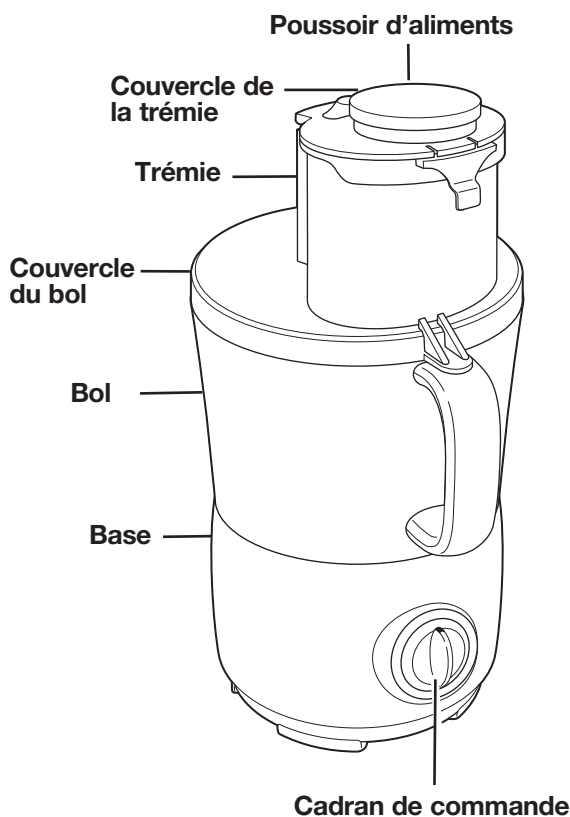
La longueur du cordon de cet appareil a été choisie de façon à ce que l'on ne risque pas de trébucher dessus ou de s'y accrocher.

Si un cordon plus long est nécessaire, utiliser une rallonge homologuée. Le calibre de la rallonge doit être le même que celui du robot culinaire ou supérieur. Lorsqu'on utilise une rallonge, elle doit être disposée de manière à ne pas pendre du comptoir ou du bord de la table de travail, où elle pourrait faire trébucher quelqu'un ou être tirée par des enfants par inadvertance.

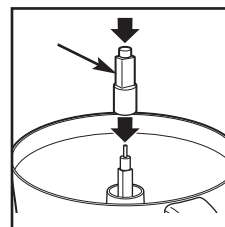
Pièces et caractéristiques

Avant la première utilisation : Retirer le robot culinaire de l'emballage. Manipuler soigneusement le couteau à couper/mélanger et le disque pour trancher/râper ;

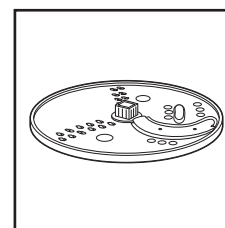
ces articles sont très coupants. Laver toutes les pièces sauf la base dans de l'eau chaude savonneuse. Bien rincer et sécher.



Couteau à couper/mélanger



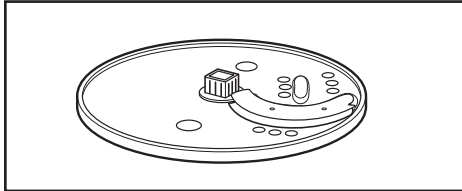
Manchon d'entraînement amovible



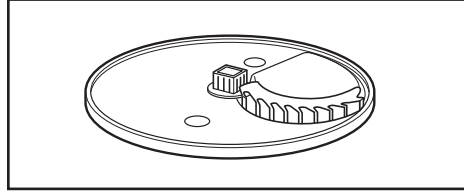
Disque pour trancher/râper

Accessoires en option

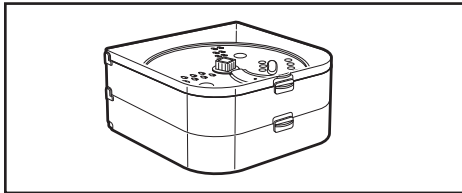
Couteau de 6 mm pour trancher



Coupe-frites



Coffret de rangement

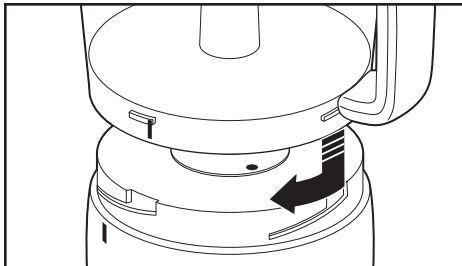


Pour commander des accessoires en option :

1-800-267-2826 (Canada)

Utilisation du robot culinaire

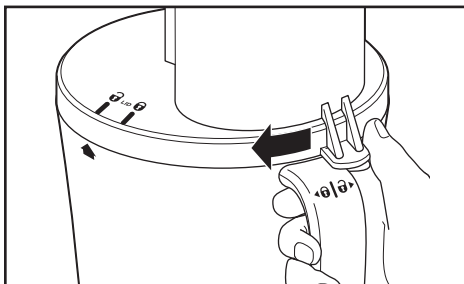
Verrouillage du bol



Aligner la base et le bol tel qu'illustré. Tourner le bol dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il se verrouille en place. Le bol se verrouillera dans la base dans 4 positions différentes pour accommoder l'utilisateur.

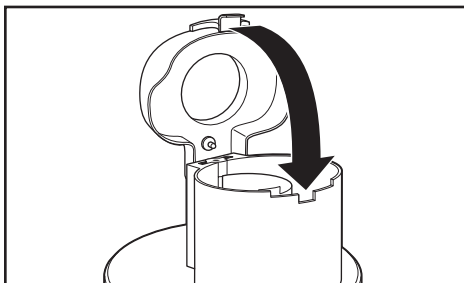
REMARQUE : Le robot culinaire ne fonctionnera pas si le bol n'est pas verrouillé en place.

Comment assembler et verrouiller le couvercle



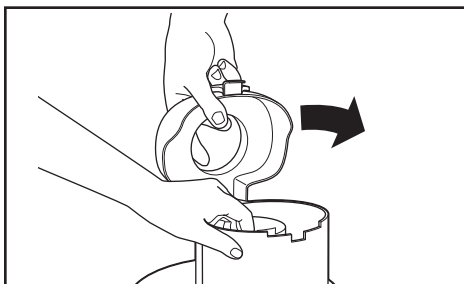
Aligner le couvercle tel qu'illustré en plaçant le pouce sur la languette du couvercle et en tournant le couvercle dans le sens horaire. Quatre indices d'alignement visuel sont fournis (voir illustration), l'un sur le bol, un autre sur la poignée et deux sur le couvercle du bol.

REMARQUE : Le robot culinaire ne fonctionnera pas si le couvercle n'est pas verrouillé en place.



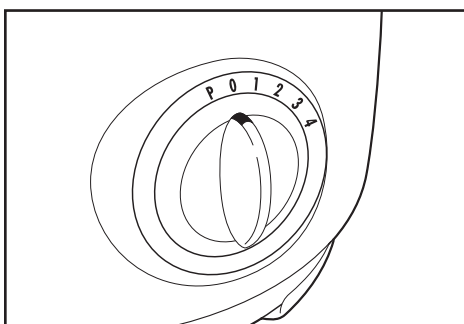
Les charnières du couvercle de la trémie se situent à l'arrière de la trémie. Abaisser le couvercle pour le verrouiller sur la trémie.

Avant d'enlever le couvercle, placer l'interrupteur à la position d'arrêt OFF (O) et attendre que le couteau cesse de tourner.



Pour enlever le couvercle de la trémie pour le nettoyage, placer une main dans l'ouverture du poussoir d'aliments et l'autre main sur la trémie. Tourner la main de gauche à droite et soulever. Ceci dégagera l'encoche à gauche de la fente, et ensuite l'encoche à droite de la fente. Inverser les directions pour replacer le couvercle de la trémie sur cette dernière.

Comment utiliser les commandes



Le cadran de commandes est bien situé en avant de la base. Tourner le bouton dans le sens horaire pour choisir une vitesse :

- 1 et 2 pour Basse
- 3 et 4 pour Haute

Le robot fonctionnera sans interruption. Pour une commande de marche/arrêt instantanée, utiliser le bouton PULSE (P) en tournant le bouton dans le sens antihoraire.

Conseils et techniques d'opération

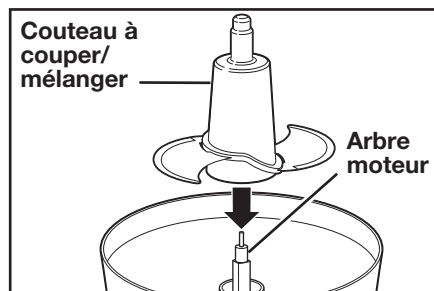
- Ce robot alimentaire est excellent pour hacher, mélanger, trancher ou râper la plupart des aliments. Toutefois, pour maintenir un rendement élevé, ne pas utiliser le robot culinaire pour les opérations suivantes : moudre des grains, fèves de café ou des épices; trancher des viandes surgelées ou broyer des glaçons.
- Pour atteindre la capacité maximale, utiliser le couteau pour couper/mélanger de "Big Mouth" et ne pas ajouter les aliments au-delà de la ligne de remplissage maximal sur la trémie. Voir les tableaux de traitement des aliments pour plus de renseignements.
- Le temps de traitement dépendra de la quantité d'aliments à traiter. La plupart des aliments peuvent être tranchés, hachés ou râpés en quelques secondes. Si l'appareil est utilisé pendant 2 minutes sans interruption, le laisser reposer environ 4 minutes avant de continuer à l'utiliser.

Opération avec le couteau à couper/mélanger

- Pour une consistance plus uniforme, commencer avec des morceaux d'aliments de grosseur semblable. Les carottes, par exemple, doivent toutes être coupées en morceaux de 1 po (2,5 cm). Ne pas traiter des morceaux de 4 po avec des morceaux de 1/2 po (1 cm).
- Ne pas préparer des purées ou écraser des légumes à amidon comme des pommes de terre. Ces aliments seront trop traités en une seconde et deviendront gommeux.

Utiliser le couteau à couper/mélanger pour hacher grossièrement ou émincer, pour mélanger les ingrédients ou pour transformer un mélange en purée lisse.

1. Vérifier que l'appareil est débranché, et que le bouton de commande est à la position d'arrêt (OFF).
2. Bloquer le bol sur la base (voir « Verrouillage du bol », page 15).
3. Placer le couteau à couper/mélanger sur l'arbre moteur du robot culinaire au centre du bol. Le tourner lentement jusqu'à ce que le couteau tombe en place. **Le manipuler prudemment; le couteau est coupant.**
4. Bloquer le couvercle sur le bol. Insérer le pousoir dans la trémie.
5. Brancher l'appareil et traiter les aliments. La vitesse et le temps de traitement détermineront la consistance finale des aliments. Le bouton Pulse (impulsions) peut vous aider à éviter le traitement excessif. Se référer au tableau de traitement des aliments pour les temps et les vitesses de traitement recommandés.
6. Lorsque les aliments ont été traités, sélectionner OFF (O) (arrêt) ou dégager l'appareil de la position PULSE. **Attendre que la lame s'arrête de tourner avant d'enlever le couvercle.** Débrancher le robot.

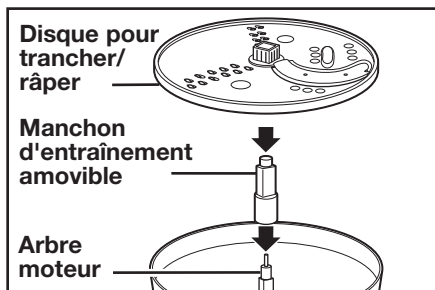


Opération utilisant le disque pour trancher/râper

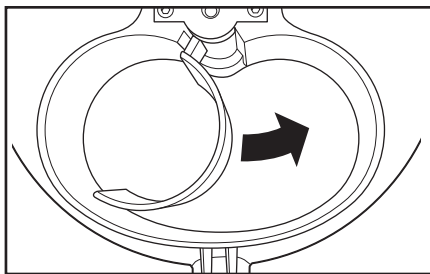


- Pour trancher ou râper du fromage, choisir un fromage ferme comme le cheddar, le monterey jack ou le gruyère. Placer le fromage au congélateur pendant 30 minutes avant d'effectuer l'opération.
- Le disque pour trancher/râper dispose d'une lame tranchante d'un côté et de dents râpeuses de l'autre. Le nom gravé sur la face du disque dirigée vers le haut indique la fonction sélectionnée. Placer le disque sur l'arbre moteur avec la face coupante souhaitée dirigée vers le haut.

1. Vérifier que l'appareil est débranché, et que le bouton de commande est à la position d'arrêt (OFF).
2. Bloquer le bol sur la base (voir « Verrouillage du bol », page 15).
3. Placer le manchon d'entraînement amovible sur l'arbre du moteur. Placer le disque pour trancher/râper sur le manchon d'entraînement amovible avec le côté désiré vers le haut soit pour trancher soit pour râper. Verrouiller le couvercle sur le bol. (Voir « Assemblage et verrouillage du couvercle », page 16.)

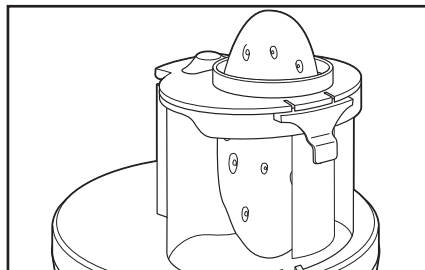


4. **Pour trancher/râper des aliments volumineux** (tels que chou, poivron vert, tomate entière), ouvrir le couvercle de la trémie en levant le loquet. Pousser la retenue des aliments vers la droite. Insérer les aliments et verrouiller le couvercle.



Pour trancher/râper les aliments longs et minces (tels que pommes de terre, pepperoni, carottes, céleri). Verrouiller le couvercle.

Les aliments longs peuvent être insérés dans l'ouverture de la trémie et être traités dès lors que le couvercle de la trémie est fermé.



5. Insérer le poussoir dans la trémie. **Toujours utiliser le poussoir pour faire passer les aliments dans la trémie. NE JAMAIS POUSSER LES ALIMENTS DANS LA TRÉMIE AVEC LES MAINS.**
6. Brancher l'appareil.
7. Choisir la vitesse. Tout en appuyant sur le poussoir, choisir 1 ou 2 pour un tranchage et un râpage idéals ou PULSE (impulsions) pour traiter les aliments. Se reporter au tableau de traitement des aliments pour les temps et les vitesses d'utilisation recommandés. **REMARQUE :** Le couvercle de la trémie est conçu pour pivoter vers la droite lors du traitement des aliments qui remplissent la trémie à pleine capacité.
8. Lorsque la trémie est vide, appuyer sur le bouton 0 (arrêt) ou lâcher le bouton PULSE. **Attendre jusqu'à la fin de la rotation du couteau avant d'enlever le couvercle.** Débrancher le robot.

Tableaux de traitement des aliments

Couteau à couper/mélanger

ALIMENTS	QUANTITÉ MINIMALE RECOMMANDÉE	VITESSE	TEMPS	PORTION
Pomme	1 moyenne, épluchée ou non, évidée et coupée en tranches	1-2	5 s grossier 7 s fin	1 tasse (250 ml)
Pain	2 tranches, coupées en carrés	PULSE		1 tasse (250 ml)
Chou	½ tête moyenne, le cœur enlevé, coupé en morceaux de 1 po (2,5 cm)	3-4	5 s grossier 10 s fin	2 à 2½ tasses (500 à 625 ml)
Carotte	1 moyenne, grattée, coupée en morceaux de 1 po (2,5 cm)	3-4	5 s grossier 10 s fin	½ tasse (125 ml)
Céleri	2 côtes fermes, les fils enlevés, coupées en morceaux de 1 po (2,5 cm)	3-4	3 s grossier 5 s fin	½ tasse (125 ml)
Fromage (parmesan)	5 oz (140g) coupé en morceaux de 1 po (2,5 cm)	PULSE		1 tasse (250 ml)
Craquelins de farine graham	11 carrés	PULSE		¾ tasse (175 ml)
Œufs	1 œuf dur, refroidi et sans coquille ; bien le sécher	1-2	1 s grossier 3 s fin	⅓ tasse (80 ml)
Ail	1 grosse gousse, épluchée	3-4	10 s	½ c. à thé (2,5 ml)
Champignons	9 moyens	1-2	3 s grossier 5 s fin	2 tasses (500 ml)
Noix (durs et tendres)	1 tasse (250 ml)	PULSE		¾ à 1 tasse (175 à 250 ml)
Beurre de noix	1 tasse (250 ml) noix	3-4	2 à 2½ min	½ tasse (125 ml)
Oignons	1 moyen, coupé en quartiers	1-2	3 s grossier 5 s moyenne 7 s fin	¾ tasse (175 ml)
Persil	½ tasse (125 ml) bien tassé ; sec ; enlever les tiges	3-4	5 s grossier 10 s fin	¼ tasse (60 ml)
Poivron vert	1 moyen ; enlever les graines	PULSE		¾ à 1 tasse (175 à 250 ml)

REMARQUE : Quantités maximales d'aliments recommandées :

Fruits = 14 tasses (3,5 L)

Légumes = 9 tasses (2,25 L)

Fromage parmesan = 15 oz (425 g)

Noix entières = 8 tasses (2 L)

Disque à trancher

ALIMENT	QUANTITÉ	VITESSE	PORTION
Pomme	1 moyenne, épluchée ou non	1-2	2 tasses (500 ml)
Chou/laitue	½ moyen, coupé pour convenir à la trémie	1-2	1½ à 2½ tasses (375 à 625 ml)
Carottes	2 moyenne	1-2	1 tasse (250 ml)
Céleri	2 côtes fermes, les fils enlevés	1-2	½ à ¾ tasse (125 à 175 ml)
Fromage	Morceau de 4 oz (115g), refroidi	1-2	2 tasses (500 ml)
Concombre	1 gros, épluché ou non	1-2	2½ tasses (625 ml)
Champignons	9 moyens, arrangés sur les côtés dans la trémie	1-2	1½ à 1¾ tasses (375 à 425 ml)
Oignons	1 moyen	1-2	½ tasse (125 ml)
Poivron vert	1 moyen, enlever les graines	1-2	1½ tasses (375 ml)
Pommes de terre	1 moyenne	1-2	2 tasses (500 ml)

REMARQUE : La capacité maximale est atteinte lorsque le bol est rempli jusqu'au disque à trancher/râper.

Disque à râper

ALIMENTS	QUANTITÉ	VITESSE	PORTION
Chou	½ moyen, coupé pour tenir dans la trémie	1-2	1½ à 2½ tasses (375 à 625 ml)
Carottes	1 moyenne, coupée pour tenir horizontalement dans la trémie	1-2	½ à ¾ tasse (125 à 175 ml)
Mozarella doux	Morceau de 2 oz (55g), refroidi	1-2	½ tasse (125 ml)
Fromage semi-mou (Cheddar, Suisse)	Morceau de 2 oz (55g), refroidi	1-2	½ tasse (125 ml)
Chocolat	Carré de 1 oz (30g) Barre de 4 oz (115g)	1-2	½ tasse (125 ml) fin 1 tasse (250 ml) fin
Noix de coco	1 petite noix de coco, épluchée, coupée en morceaux	1-2	2½ tasses (625 ml)
Pommes de terre	1 moyenne (la placer dans l'eau froide pour l'empêcher de noircir)	1-2	1 tasse (250 ml)

REMARQUE : La capacité maximale est atteinte lorsque le bol est rempli jusqu'au disque à trancher/râper.

Petites pannes et solutions

Avant de téléphoner au numéro de service à la clientèle, vérifier soigneusement la liste ci-dessous pour une solution possible à votre question.

PROBLÈME POTENTIEL	CAUSE/SOLUTION PROBABLE
L'appareil ne fonctionne sur aucune vitesse ni sur Pulse.	<ul style="list-style-type: none"> • L'appareil est-il branché sur une prise de courant? La prise fonctionne-t-elle? • Est-ce que le bol, le couvercle du bol et le couvercle de la trémie sont bien verrouillés en place? Voir « Assemblage » p. 15-16.
L'aliment n'est pas haché, tranché ou râpé uniformément.	<ul style="list-style-type: none"> • L'empilement excessif des aliments dans la trémie ou une appui trop fort sur le poussoir peut causer aux aliments traités d'être tranchés ou râpés irrégulièrement. Se référer au tableau de traitement des aliments pour les grosseurs et quantités recommandées. • Utilisez-vous la vitesse recommandée? Voir « Tableau de traitement des aliments » p. 19-20.
L'appareil s'arrête et ne se remet pas en marche.	<ul style="list-style-type: none"> • Est-ce que le bol, le couvercle du bol et le couvercle de la trémie sont tous en place? Ils peuvent avoir bougé légèrement durant l'opération. Voir « Assemblage » p. 15-16. • La prise de courant fonctionne-t-elle encore? La vérifier en branchant une lampe ou un autre appareil ménager. Vous pouvez avoir surchargé le circuit et grillé le fusible ou déclenché le disjoncteur. • Régler l'appareil sur OFF (arrêt) et laisser reposer pendant 3 à 4 minutes, ensuite le remettre sur ON (remise en marche). <p>Si aucune de ces suggestions ne corrige le problème, NE PAS essayer de réparer l'appareil. Téléphoner au numéro de service à la clientèle pour obtenir le nom de votre centre de service autorisé le plus proche.</p>
L'appareil dégage une odeur de brûlé.	<ul style="list-style-type: none"> • Il peut rester un résidu sur le moteur provenant de sa fabrication, ce qui cause une légère odeur au cours de l'utilisation initiale. Cette odeur disparaîtra. Si une odeur forte ou toute fumée visible apparaît, débrancher l'appareil IMMÉDIATEMENT et composer le numéro de service à la clientèle.
Le moteur semble faible.	<ul style="list-style-type: none"> • Utilisez-vous la vitesse recommandée pour l'aliment que vous traitez? Voir « Tableau de traitement des aliments » p. 19-20. • Utilisez-vous la grosseur et la quantité d'aliments recommandées pour le traitement? Se référer au tableau des opérations pour les grosseurs et vitesses recommandées des aliments. Voir « Tableau de traitement des aliments » p. 19-20.

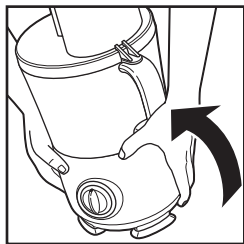
Nettoyage, remisage et entretien

1. Laver le bol, le couvercle, le couteau, les disques, le manchon d'entraînement amovible, le volet de fermeture et le poussoir dans de l'eau chaude et savonneuse. Rincer parfaitement et laisser sécher. Voir comment enlever le couvercle de la trémie, p. 16.
Pour bien nettoyer les aliments du bol, du couvercle et de la trémie, immerger dans de l'eau chaude savonneuse.
REMARQUE : Ne pas remiser le robot culinaire alors que le couvercle est à la position de verrouillage; ceci peut forcer la languette de verrouillage et l'abîmer.
2. Essuyer la base, le tableau de commande et le cordon d'alimentation avec un linge humide ou une éponge. Pour éliminer des souillures tenaces, utiliser un produit de nettoyage doux, non abrasif.
3. Pour remiser l'appareil, placer le bol sur la base. Puis placer le couteau à couper/mélanger sur l'arbre du moteur et le disque à trancher/râper sur le couteau à couper/mélanger. Le manchon d'entraînement amovible peut être stocké dans le bol. Placer le couvercle sur le bol sans le verrouiller.
4. Placer chaque mois une goutte d'huile végétale sur chaque vis dans la trémie.

Comment dégager les pieds à ventouse

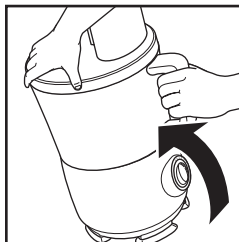
Les pieds à ventouse du robot culinaire Big Mouth™ sont conçus pour maintenir l'appareil stationnaire pendant l'emploi. Pour maximiser la vie du Big Mouth™, vérifier les instructions suivantes :

Avec le Big Mouth™ entièrement assemblé : le soulever du comptoir en plaçant les mains sous l'appareil comme illustré et en le soulevant d'un côté.



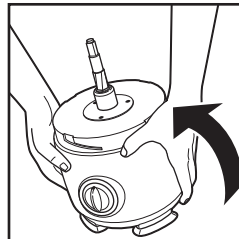
OU

Avec le Big Mouth™ entièrement assemblé : le soulever du comptoir en saisissant la poignée comme illustré et en soulevant le robot du même côté que la poignée.



OU

Avec le bol et le couvercle retirés du Big Mouth™ : le soulever du comptoir en plaçant les mains sous l'appareil comme illustré et en soulevant d'un côté.



Service à la clientèle

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

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

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

GARANTIE LIMITÉE

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

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

NUMÉROS DU SERVICE À LA CLIENTÈLE

Aux États-Unis 1-800-851-8900

Au Canada 1-800-267-2826

hamiltonbeach.com

CONSERVEZ CES NUMÉROS POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE !

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Cuando se están utilizando artefactos eléctricos deben seguirse ciertas precauciones básicas, entre las que se incluyen las siguientes:

1. Lea y guarde todas las instrucciones.
2. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
3. Si el cable de suministro de energía está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio u otra persona similarmente calificada para evitar un peligro.
4. Para protegerse de los choques eléctricos, nunca sumerja la base, el motor, el cable o el enchufe en agua o en algún otro líquido.
5. Cuando los niños estén cerca de cualquier artefacto eléctrico o lo estén usando, es necesario una supervisión muy estricta.
6. Este aparato no debe ser usado por niños.
7. Desconecte el cable del tomacorriente cuando no lo esté usando, antes de agregar o quitar componentes y antes de limpiarlo.
8. Evite el contacto con los componentes móviles.
9. No opere ningún artefacto eléctrico que tenga el cable o el enchufe dañado o después de que el artefacto ha fallado o se ha caído o dañado de alguna manera. Llame a nuestro número gratuito de asistencia al cliente para obtener información o un examen, reparación o ajuste de tipo eléctrico o mecánico.
10. El uso de accesorios no recomendados ni vendidos por fabricante de electrodomésticos puede causar incendio, choque eléctrico o lesiones.
11. No use su procesador de alimentos si tiene partes rotas.
12. No use este aparato al aire libre.
13. No permita que el cable cuelgue por fuera del borde de una mesa o de un mostrador o que esté en contacto con superficies calientes.
14. Mientras esté procesando los alimentos, mantenga las manos y utensilios fuera del alcance de la cuchilla y del disco para reducir el riesgo de lesiones personales severas y/o daños a su procesador. Se puede utilizar una espátula de hule pero SOLAMENTE cuando no esté funcionando el procesador.
15. La cuchilla y el disco están muy afilados. Manéjelos con cuidado. Guárdelos fuera del alcance de los niños.
16. Para reducir el riesgo de lesiones, nunca coloque la cuchilla o el disco en la base sin que el tazón esté firmemente colocado en su sitio.
17. Cerciórese que la tapa esté asegurada firmemente en su sitio antes de poner a funcionar el artefacto eléctrico.
18. Nunca coloque comida por la tolva de alimentos con la mano. Siempre use el empujador de alimentos.
19. No intente interferir con el mecanismo de seguridad de cierre de la tapa.
20. Antes de quitar la tapa, cerciórese que el disco o la cuchilla se han detenido totalmente.
21. Para reducir el riesgo de lesiones, cerciórese de insertar o quitar la cuchilla y el disco utilizando las ranuras para los dedos que se han provisto con este objeto. Siempre tenga mucho cuidado cuando quite la cuchilla y el disco del tazón, cuando esté vaciando el tazón y cuando lo esté lavando.
22. Asegúrese de colocar el interruptor en la posición apagado (OFF/O) después de cada uso. Siempre use el empujador para despejar los restos de comida que hayan quedado en la tolva. Cuando no sea posible limpiarlos de esta forma, apague el motor y desarme la unidad para retirar todos los restos de comida.
23. Este aparato no ha sido diseñado para aplicaciones comerciales, profesionales o industriales. Ha sido diseñado y construido exclusivamente para uso doméstico.
24. Nunca use el aparato por un período más largo o con mayores cantidades de ingredientes de las recomendadas por fabricante de electrodomésticos
25. La clasificación nominal máxima de esta unidad se basa en el uso de una cuchilla para picar/mezclar. El uso del disco rebanador/rallador puede acarrear bastante menos potencia.
26. No lo coloque sobre o cerca de un quemador caliente a gas o eléctrico o en un horno caliente.
27. No use este aparato en ninguna otra aplicación que no sea la designada.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

Información adicional para la seguridad del consumidor

Este artefacto debe utilizarse únicamente en un entorno doméstico.

¡ADVERTENCIA! Peligro de descarga eléctrica: Este artefacto cuenta con un enchufe polarizado (una pata más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe debe colocarse en un tomacorriente polarizado sólo de una manera. Si el enchufe no calza completamente en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si aún así no calza, contacte a un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

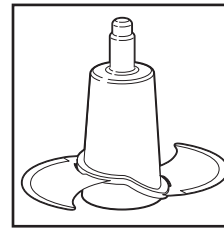
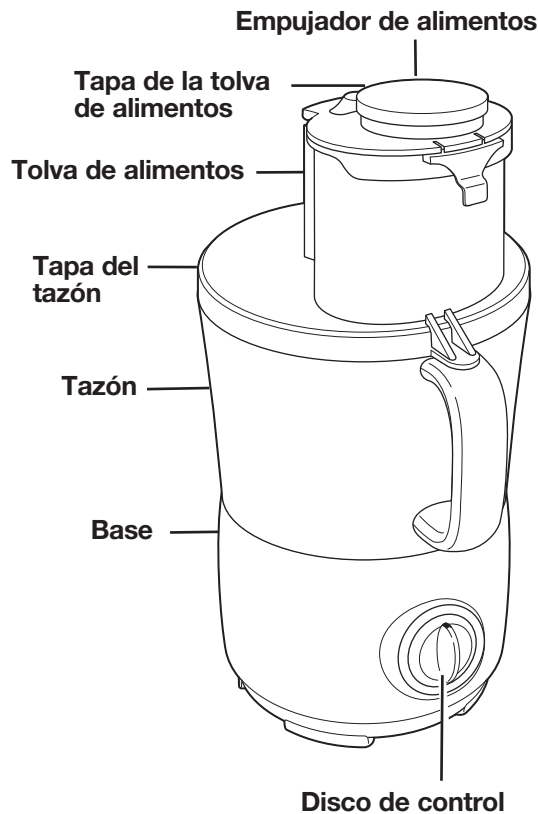
Para evitar una sobrecarga en los circuitos eléctricos, no utilice algún otro artefacto eléctrico de potencia elevada en el mismo circuito que su procesador de alimentos.

El largo del cable que se utiliza con este artefacto fue elegido para reducir los riesgos de enredarse o de tropezarse con un cable más largo. Si se necesita un cable más largo, se puede usar una extensión eléctrica siempre que esté clasificada a una capacidad igual o mayor que su procesador de alimentos. Se debe tener cuidado de arreglar el cable de extensión para que no cuelgue de la mesa o mostrador donde puede ser jalado por los niños o se pueda tropezar con él accidentalmente.

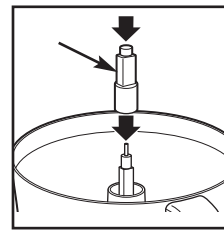
Piezas y características

Antes del primer uso: Saque el procesador de su envoltura. Tenga cuidado con la cuchilla para picar/ mezclar y el disco rebanador/rallador ya que están muy afilados.

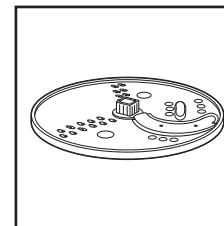
Lave todas las piezas, excepto la base, en agua jabonosa caliente. Enjuague y luego seque.



Cuchilla para picar/mezclar



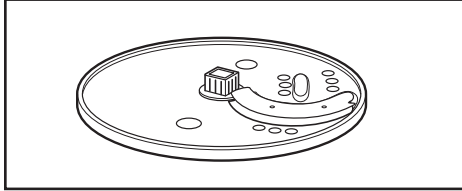
Manga de impulso removible



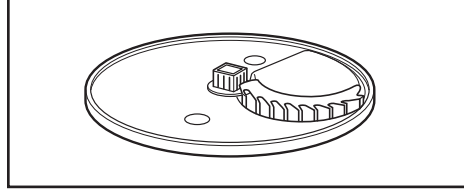
Disco rebanador/rallador reversible

Accesorios opcionales

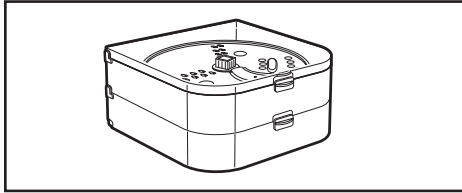
Cuchilla para tajar de 6 mm



Cuchilla para papas a la francesa



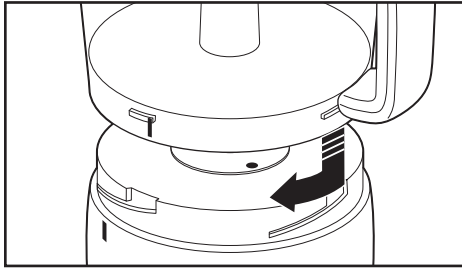
Caja para almacenamiento



Para ordenar accesorios
opcionales:
01-800-71-16-100 (México)

Uso de su procesador de alimentos

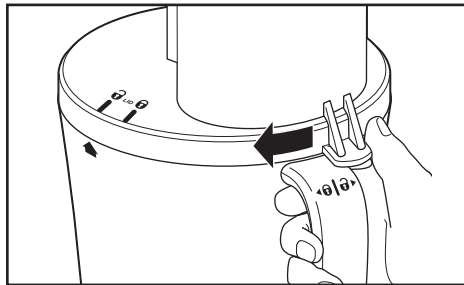
Cómo trabar el tazón



Alinee la base y el tazón como se muestra. Gire el tazón en sentido de las manecillas del reloj hasta que trabe en su lugar. El tazón se trabará en la base en 4 posiciones diferentes para conveniencia del usuario.

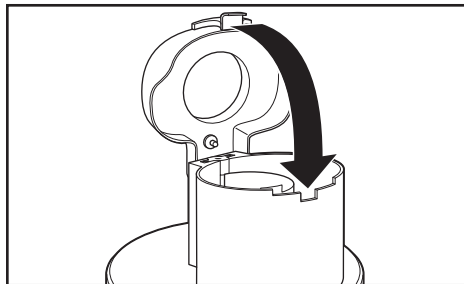
NOTA: El procesador de alimentos no funcionará si el tazón no está trabado en su lugar.

Cómo ensamblar y trabar la tapa



Alinee la tapa como se muestra, colocando el pulgar en la lengüeta de la tapa y girándola en sentido de las manecillas del reloj. Se proveen cuatro marcas visuales para alinear (vea la ilustración); una en el tazón, otra en la manija y dos en la tapa del tazón.

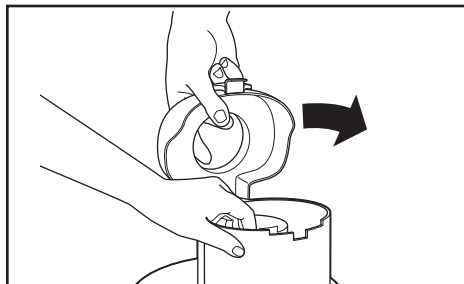
NOTA: El procesador de alimentos no funcionará si la tapa no está trabada en su lugar.



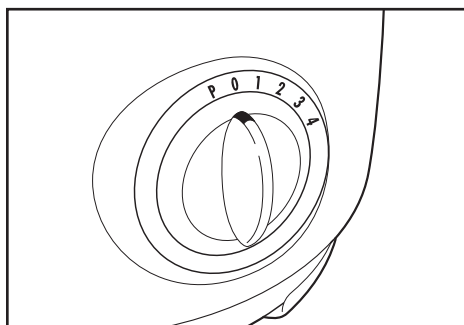
La tapa de la tolva de alimentos gira sobre la parte trasera de la tolva de alimentos. Empuje la tapa hacia abajo para cerrarla en la tolva de alimentos.

Antes de quitar la tapa, ponga el interruptor en la posición de apagado (OFF/ O) y espere hasta que la cuchilla se detenga.

Para sacar la tapa de la tolva de alimentos para la limpieza, coloque una mano en la abertura del empujador de alimentos y la otra en la tolva de alimentos. Rote la mano de izquierda a derecha y levante. Esto liberará la ranura izquierda del canal y luego la ranura derecha del canal. Invierta las instrucciones para colocar la tapa de la tolva de alimentos de regreso en la tolva de alimentos.



Cómo operar los controles



El disco de control está ubicado convenientemente en la parte frontal de la base. Gire la perilla en sentido de las manecillas del reloj para seleccionar una velocidad:

1 y 2 para baja
3 y 4 para alta

El procesador operará continuamente. Para un control instantáneo de encendido y apagado, use el botón de PULSO (P) al girar la perilla en sentido contrario a las manecillas del reloj.

Consejos y técnicas para el procesamiento

- Este procesador de alimentos es excelente para picar, mezclar, rebanar o rallar la mayoría de los alimentos. Sin embargo, para permitir que se desempeñe de la mejor forma posible, recomendamos no usar su procesador para moler granos, granos de café o especias; no cortar carne congelada ni triturar hielo.
- Para lograr una capacidad máxima, use la cuchilla para picar/mezclar de boca grande y agregue alimentos sin sobrepasar la línea máxima de llenado en la tolva de alimentos. Vea los Cuadros de Procesamiento de Alimentos para mayor información.
- El tiempo de operación dependerá de la cantidad de alimento que se esté procesando. La mayoría de los alimentos se pueden rebanar, picar o rallar en unos segundos. Si la unidad se pone en marcha continuamente por 2 minutos, deje que el procesador descanse unos 4 minutos antes de continuar.

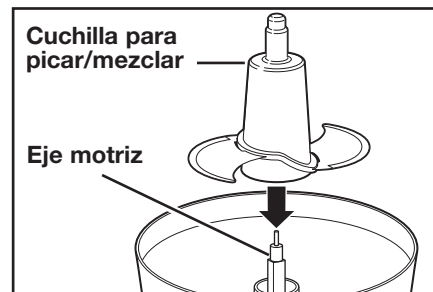
Cómo procesar con la cuchilla para picar/mezclar



- Para una consistencia más uniforme, comience con trozos de comida que tengan un tamaño similar. Las zanahorias, por ejemplo, se deben cortar todas en trozos de 1 pulgada (2,5 cm). No procese pedazos de 4 pulgadas (10 cm) con trozos de ½ pulgada (1 cm).
- No haga puré ni machaque verduras con almidón como papas. Se procesarán demasiado en un instante y se volverán chiclosas.

La cuchilla para picar/mezclar se puede usar para picar gruesa o finamente, mezclar o hacer puré los alimentos hasta dejarlos con una consistencia suave.

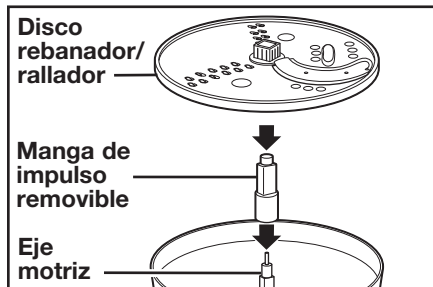
1. Asegúrese de que el interruptor del control está colocado en APAGADO (OFF / O) y de que la unidad esté desenchufada.
2. Trabe el tazón en la base (vea “Cómo trabar el tazón” en la página 26.)
3. Coloque la cuchilla para picar/mezclar en el eje motriz del procesador de alimentos en el centro del tazón. Gire despacio hasta que la cuchilla caiga en su lugar. **Mánejela con cuidado, la cuchilla es muy filosa.**
4. Trabe la tapa en el tazón. Inserte el empujador de alimentos en la tolva de alimentos.
5. Enchufe la unidad y procese los alimentos. La velocidad y el tiempo de procesamiento determinarán la consistencia final de los alimentos. El botón de Pulso le puede ayudar a evitar procesar demasiado. Refiérase al cuadro de procesamiento para consultar tiempos y velocidades de procesamiento recomendados.
6. Cuando se haya procesado el alimento, seleccione APAGADO (OFF/O) o libere el botón de PULSO. **Espere hasta que la cuchilla se haya detenido antes de quitar la tapa.** Desenchufe la unidad.



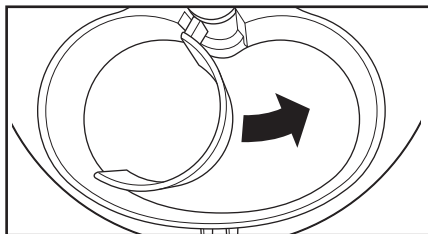
Procesamiento con el disco rebanador/rallador

- Para rebanar o rallar queso, seleccione un queso firme como cheddar, Monterrey Jack o suizo. Coloque el queso en el congelador 30 minutos antes de procesar.
- El disco rebanador/rallador reversible cuenta con una cuchilla rebanadora en un lado y dientes ralladores en el otro. El nombre marcado en la cuchilla, mirando hacia arriba, es la función seleccionada. Coloque en el eje del motor con el borde de corte deseado hacia arriba.

1. Asegúrese de que el interruptor del control está colocado en APAGADO (OFF / O) y de que la unidad esté desenchufada.
2. Trabe el tazón en la base (vea “Cómo trabar el tazón” en la página 26.)
3. Coloque la manga de impulso removible en el eje motriz. Coloque el disco rebanador/rallador en la manga de impulso removible con el lado deseado hacia arriba ya sea para rebanar o rallar. Trabe la tapa en el tazón. (Vea “Cómo ensamblar y trabar la tapa” en la página 27.)



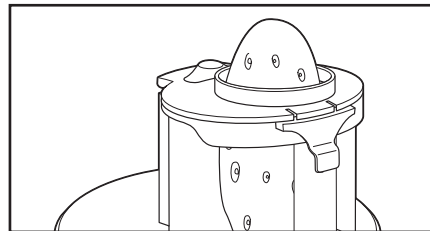
4. **Para rebanar/rallar alimentos grandes** (como un pedazo de col, pimiento verde, un jitomate entero) abra la tapa de la tolva de alimentos levantando el cerrojo. Libere la agarradera de alimentos hacia la derecha. Inserte la comida y trabe la tapa.



- Para preparar verduras cortadas estilo juliana, córtelas y luego sáquelas del tazón y vuelva a agregar las verduras. Colóquelas en la tolva de alimentos en posición vertical. Corte nuevamente para que queden rebanadas del grosor de un fósforo.

Para rebanar/rallar alimentos largos y delgados (como papas, pepperoni, zanahorias, apio). Trabe la tapa.

Los alimentos largos se pueden insertar en la abertura de la tolva y procesar siempre y cuando la tapa de la tolva esté cerrada.



5. Inserte el empujador de alimentos en la tolva. **Siempre use el empujador de alimentos para colocar los alimentos en la tolva. NUNCA EMPUJE LOS ALIMENTOS POR LA TOLVA CON LA MANO.**
6. Enchufe la unidad y observe el disco.
7. Seleccione la velocidad. Mientras presiona el empujador de alimentos, seleccione 1 ó 2 para un desempeño óptimo en el rebanado o rallado o PULSO para procesar los alimentos. Refiérase al cuadro de procesamiento para consultar tiempos y velocidades de procesamiento recomendados. **NOTA:** La tapa de la tolva de alimentos está diseñada para girar hacia la derecha al procesar alimentos que llenen toda la capacidad de la tolva.
8. Cuando la tolva de alimentos esté vacía, seleccione APAGADO (OFF/O) o libere el botón de PULSO. **Espere hasta que la cuchilla se haya detenido antes de quitar la tapa.** Desenchufe la unidad.

Cuadros de procesamiento de alimentos

Cuchilla para picar/mezclar

ALIMENTOS	CANTIDAD MÍNIMA RECOMENDADA	VELOCIDAD	TIEMPO	RINDE
Manzana	1 mediana, pelada o sin pelar, sin centro y cortada en gajos	1-2	5 seg. gruesa 7 seg. fina	1 taza (250 ml)
Pan	2 rebanadas cortadas en cuadros	PULSE		1 taza (250 ml)
Col	½ cabeza mediana, sin centro y cortada en trozos de 1 pulgada (2,5 cm)	3-4	5 seg. gruesa 10 seg. fina	2 a 2½ tazas (500 a 625 ml)
Zanahoria	1 mediana, pelada, cortada en piezas de 1 pulgada (2,5 cm)	3-4	5 seg. gruesa 10 seg. fina	½ taza (125 ml)
Apio	2 tiras firmes, sin fibra, cortado en piezas de 1 pulgada (2,5 cm)	3-4	3 seg. grueso 5 seg. fino	½ taza (125 ml)
Queso parmesano	5 onzas (140 g) cortado en piezas de 1 pulgada (2,5 cm)	PULSE		1 taza (250 ml)
Galletas Graham	11 cuadros	PULSE		¾ taza (175 ml)
Huevos	1 cocido, enfriado y sin cáscara; bien seco	1-2	1 segundo grueso 3 seg. fino	½ taza (80 ml)
Ajo	1 diente grande, pelado	3-4	10 seg.	2.5 ml
Champiñones	9 medianos	1-2	3 seg. grueso 5 seg. fino	2 tazas (500 ml)
Nueces (duras y blandas)	1 taza (250 g)	PULSE		¾ a 1 taza (175 a 250 ml)
Mantequilla de nueces	1 taza (250 ml) de nueces	3-4	2 a 2½ minutos	½ taza (125 ml)
Cebolla	1 mediana, cortada en cuartos	1-2	3 seg. gruesa 5 seg. media 7 seg. fina	¾ taza (175 ml)
Perejil	½ taza (125 ml) apretado; seco; sin tallo	3-4	5 seg. grueso 10 seg. fino	¼ taza (60 ml)
Pimientos verdes	1 mediano, sin semillas	PULSE		¾ a 1 taza (175 a 250 ml)

NOTA: Cantidades máximas de alimentos recomendadas:

Frutas = 14 tazas (3,5 L)

Vegetales = 9 tazas (2,25 L)

Queso parmesano = 15 onzas (425 g)

Frutos secos enteros = 8 tazas (2 L)

Disco rebanador

ALIMENTOS	CANTIDAD MÍNIMA RECOMENDADA	VELOCIDAD	RINDE
Manzana	1 mediana, pelada o sin pelar	1-2	2 tazas (500 ml)
Col/lechuga	½ cabeza mediana, cortada para que quepa en la tolva	1-2	1½ a 2½ tazas (375 a 625 ml)
Zanahorias	2 medianas	1-2	1 taza (250 ml)
Apio	2 tiras firmes, sin fibra	1-2	½ a ¾ taza (125 a 175 ml)
Queso	1 pieza de 4 onzas (115 g), frío	1-2	2 tazas (500 ml)
Pepino	1 grande, pelado o sin pelar	1-2	2½ tazas (625 ml)
Champiñones	9 medianos, colocados en los costados de la tolva	1-2	1½ a 1¾ tazas (375 a 425 ml)
Cebollas	1 mediana	1-2	½ taza (125 ml)
Pimientos verdes	1 mediano, sin semillas	1-2	1½ tazas (375 ml)
Papas	1 mediana	1-2	2 tazas (500 ml)

NOTA: Se alcanza la capacidad máxima cuando el tazón está lleno hasta el disco rebanador/rallador.

Disco rallador

ALIMENTOS	CANTIDAD MÍNIMA RECOMENDADA	VELOCIDAD	RINDE
Col	½ cabeza mediana, cortada para que quepa en la tolva	1-2	1½ a 2½ tazas (375 a 625 ml)
Zanahorias	1 mediana, cortada para que quepa horizontalmente en la tolva	1-2	½ a ¾ taza (125 a 175 ml)
Mozzarella suave	1 pieza de 2 onzas (55 g), frío	1-2	½ taza (125 ml)
Queso semi suave (Cheddar, suizo)	1 pieza de 2 onzas (55 g), frío	1-2	½ taza (125 ml)
Chocolate	1 cuadrado de 1 onza (30 g) 1 barra de 4 onzas (115 g)	1-2	½ taza (125 ml) fino 1 taza (250 ml) fino
Coco	1 coco pequeño, pelado, cortado en trozos	1-2	2½ tazas (625 ml)
Papas	1 mediana (colóquela en agua fría para evitar que se ponga oscura)	1-2	1 taza (250 ml)

NOTA: Se alcanza la capacidad máxima cuando el tazón está lleno hasta el disco rebanador/rallador.

Guía para solucionar problemas

Antes de llamar al número de servicio al cliente, revise con cuidado la lista siguiente para encontrar una posible solución a su pregunta.

PROBLEMA POTENCIAL	CAUSA PROBABLE/SOLUCIÓN
La unidad no funciona en ninguna velocidad ni posición de pulso (Pulse).	<ul style="list-style-type: none"> • ¿Está conectada la unidad? ¿Funciona el tomacorriente? • ¿Están trabados en su lugar el tazón, la tapa del tazón y la tapa de la tolva de alimentos? Vea las páginas 26-27 “Cómo ensamblar”.
Los alimentos no están picados, rebanados o rallados de manera homogénea.	<ul style="list-style-type: none"> • Amontonar demasiada comida en la tolva de alimentos o empujar muy fuerte con el empujador de alimentos puede provocar que la comida procesada esté irregularmente rebanada o rallada. Consulte los cuadros de procesamiento de alimentos para tamaños y cantidades recomendados. • ¿Está usando la velocidad recomendada? Vea las páginas 30-31 “Cuadros de procesamiento de alimentos”.
La unidad se detiene y no se vuelve a poner en marcha.	<ul style="list-style-type: none"> • ¿Están el tazón, tapa del tazón y tapa de la tolva de alimentos seguros en su lugar? Es posible que se hayan movido ligeramente durante el procesamiento. Vea las páginas 26-27 “Cómo ensamblar”. • ¿Todavía funciona el tomacorriente? Revise conectando una lámpara que funcione o cualquier otro electrodoméstico. Es posible que haya sobrecargado el circuito y quemado un fusible o disparado el cortacircuitos. • Apague (OFF/O) la unidad, deje descansar por 3 a 4 minutos, luego encienda (ON) de nuevo. <p>Si ninguna de estas sugerencias soluciona el problema, NO INTENTE reparar la unidad. Llame al número de servicio al cliente para obtener el nombre del centro de servicio autorizado más cercano</p>
La unidad tiene olor a quemado.	<ul style="list-style-type: none"> • Es posible que haya un residuo en el motor del proceso de fabricación que provoca un leve olor durante el uso inicial. Esto desaparecerá. Si aparece un olor fuerte o cualquier señal visible de humo, desenchufe la unidad INMEDIATAMENTE y llame al número de servicio al cliente.
Parece que el motor está débil.	<ul style="list-style-type: none"> • ¿Está usando la velocidad recomendada para el alimento que está procesando? Vea las páginas 30-31 “Cuadros de procesamiento de alimentos”. • ¿Está usando el tamaño de comida recomendado y la cantidad a ser procesada? Consulte los cuadros de procesamiento de alimentos para tamaños de comida y velocidades recomendados. Vea las páginas 30-31 “Cuadros de procesamiento de alimentos”.

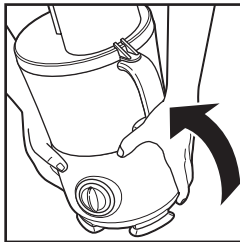
Limpieza, almacenaje y mantenimiento

1. Lave el tazón, la tapa, la cuchilla, los discos, la manga de impulso removible, la entrada de alimentos y el empujador de alimentos en agua caliente con jabón. Enjuague y seque a fondo. Consulte la página 27 para información sobre cómo desmontar la tapa de la tolva de alimentos para limpieza.
Para limpiar a fondo los alimentos del tazón y tapa del tazón/tolva de alimentos, sumerja en agua caliente jabonosa.
NOTA: No almacene el procesador de alimentos con la tapa en la posición de traba ya que el hacerlo puede poner tensión en la lengüeta de trabado.
2. Limpie la base, el panel de control y el cable con una esponja o un trapo húmedo. Si necesita eliminar manchas persistentes, use un limpiador suave y no abrasivo.
3. Para almacenar, coloque el tazón en la base. Luego, coloque la cuchilla para picar/ mezclar en el eje motriz y el disco rebanador/ rallador en la cuchilla para picar/ mezclar. La manga de impulso removible puede almacenarse en el tazón. Coloque la tapa en el tazón pero no la trabe.
4. Coloque cada mes una gota de aceite vegetal en cada tornillo de la tolva de alimentos.

Cómo liberar las patas de la taza de succión

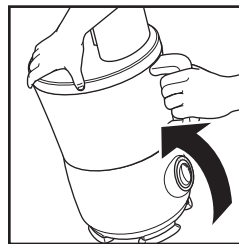
Las patas de la taza de succión en la parte inferior del procesador de alimentos Big Mouth™ están diseñadas para mantener la unidad estacionaria durante el uso. Para maximizar la duración de su equipo Big Mouth™ repase las siguientes instrucciones:

Con el equipo Big Mouth™ completamente armado: levante del mesón colocando las manos debajo de la unidad como se muestra y levantando de un lado.



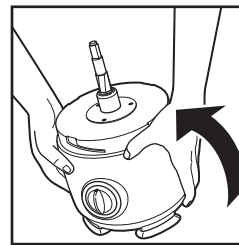
O BIEN

Con el equipo Big Mouth™ completamente armado: levante del mesón tomando la manija como se muestra y levantando del mismo lado que la manija.



O BIEN

Habiendo retirado el tazón y la tapa del equipo Big Mouth™: levante del mesón colocando ambas manos debajo de la unidad como se muestra y levantando hacia un lado.



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
 Tel. 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: Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100</p>			
<p>Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra: GARANTÍA DE 1 AÑO.</p>			
COBERTURA			
<ul style="list-style-type: none"> • Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra. • Grupo HB PS, S.A. de C.V. se obliga a reemplazar, reparar o reponer, cualquier pieza o componente defectuoso; proporcionar la mano de obra necesaria para su diagnóstico y reparación, todo lo anterior sin costo adicional para el consumidor. • Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio. 			
LIMITACIONES			
<ul style="list-style-type: none"> • Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cuchillas, vasos, jarras, filtros, etc. • Grupo HB PS, S.A. de C.V. no se hace responsable por los accidentes producidos a consecuencia de una instalación eléctrica defectuosa, ausencia de toma de tierra, clavija de enchufe en mal estado, etc. 			
EXCEPCIONES			
<p>Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.) b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso. c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Grupo HB PS, S.A. de C.V. el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo. <p>El consumidor puede solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia casa comercial donde adquirió su producto, siempre y cuando Grupo HB PS, S.A. de C.V. no cuente con talleres de servicio.</p>			
PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA			
<ul style="list-style-type: none"> • Para hacer efectiva la garantía no deben exigirse mayores requisitos que la presentación del producto y la póliza correspondiente, debidamente sellada por el establecimiento que lo vendió. • Para hacer efectiva la garantía, lleve su aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio (consulte la lista anexa). • Si no existe Centro de Servicio Autorizado en su localidad siga las siguientes instrucciones: <ol style="list-style-type: none"> 1. Empaque su producto adecuadamente para que no se dañe durante el traslado. 2. Anote claramente sus datos y los del Centro de Servicio al que está enviando el producto. 3. No incluya partes sueltas ni accesorios para evitar su pérdida. • El tiempo de reparación, en ningún caso será mayor de 30 días naturales contados a partir de la fecha de recepción del producto en nuestros Centros de Servicio Autorizados. • En caso de que el producto haya sido reparado o sometido a mantenimiento y el mismo presente deficiencias imputables al autor de la reparación o del mantenimiento dentro de los treinta días naturales posteriores a la entrega del producto al consumidor, éste tendrá derecho a que sea reparado o mantenido de nuevo sin costo alguno. Si el plazo de la garantía es superior a los treinta días naturales, se estará a dicho plazo. • El tiempo que duren las reparaciones efectuadas al amparo de la garantía no es computable dentro del plazo de la misma. Cuando el bien haya sido reparado se iniciará la garantía respecto de las piezas repuestas y continuará con relación al resto. En el caso de reposición del bien deberá renovarse el plazo de la garantía. 			
DÍA ___ MES ___ AÑO ___		<p>Si desea hacer comentarios o sugerencias con respecto a nuestro servicio o tiene alguna queja derivada de la atención recibida en alguno de nuestros Centros de Servicio Autorizados, por favor dirigirse a:</p> <p style="text-align: center;">GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO (DIMLSA) Prof. Av. La Joya s/n. Esq. Av. San Antonio Col. El Infiernillo C.P. 54878 Cuautitlán, Edo de México Tel. (55) 58 99 62 42 • Fax. (55) 58 70 64 42 Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100</p>	

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

Distrito Federal

ELECTRODOMÉSTICOS
Av. Plutarco Elias Cailles No. 1499
Zacahuitzco MEXICO 09490 D.F.
Tel: 01 55 5235 2323
Fax: 01 55 5243 1397

CASA GARCIA
Av. Patriotismo No. 875-B
Mixcoac MEXICO 03910 D.F.
Tel: 01 55 5563 8723
Fax: 01 55 5615 1856

Nuevo Leon

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

Jalisco

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

Chihuahua

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

Modelos:	Tipo:	Características Eléctricas:		
70596	FP11	120 V~	60 Hz	450 W
70595H	FP11	120 V~	60 Hz	450 W
70595	FP11	120 V~	60 Hz	450 W
70590H	FP11	120 V~	60 Hz	450 W
70590	FP11	120 V~	60 Hz	450 W
70590CR	FP11	120 V~	60 Hz	450 W

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