

Hamilton Beach®

Food Chopper

READ BEFORE USE

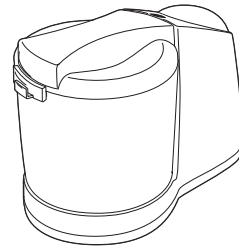
Hachoir

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

USA: 1-800-851-8900

Visit hamiltonbeach.com for delicious recipes and to register your product online!

Français 8

Canada : 1-800-267-2826

Consulter hamiltonbeach.ca pour les recettes délicieuses et pour enregistrer votre produit!

Español 16

En México: 01-800-71-16-100

¡Visite hamiltonbeach.com para recetas deliciosas y para registro de su producto en línea!

840166300

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 assistance 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 surface including stove.
10. Keep hands and utensils away from the cutting blades while chopping food to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the food chopper. A scraper may be used but must be used only when the food chopper is not running.
11. Blades are sharp. Handle carefully.
12. This appliance is intended for processing small quantities of food for immediate consumption. This appliance is not intended to prepare large quantities of food at one time.
13. To reduce the risk of injury, never place cutting blade on base without first putting bowl properly in place.
14. Be certain cover is securely locked in place before operating appliance.
15. Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

2

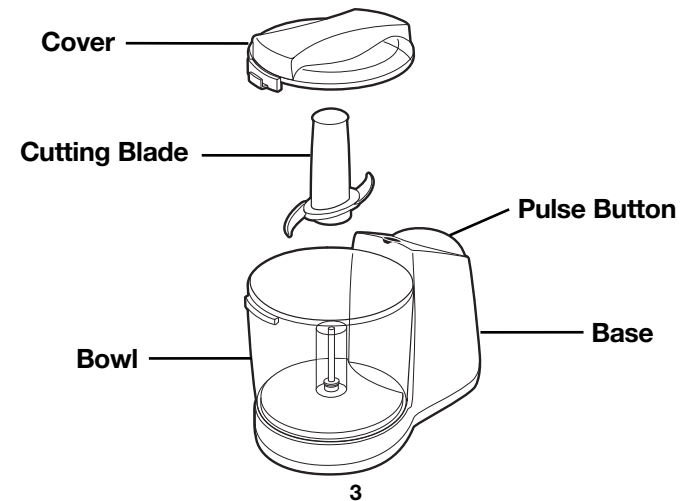
Other Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only.

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.

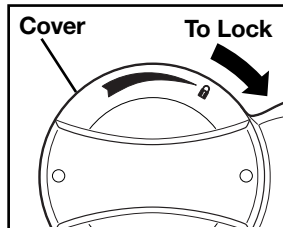
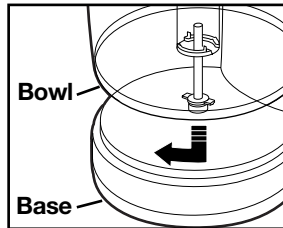
The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in, or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the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

Parts and Features



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. Check to make sure the bowl and lid are locked. Press the 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.

Chopping Tips

- The bowl has a capacity of 3 cups. For liquid ingredients, do not exceed 1¾ cups (MAX LIQUID FILL line on bowl).
- For more control, process by pressing the pulse button briefly then releasing. Check consistency and continue if desired.
- Tear bread into pieces, then process to make bread crumbs. Break crackers or cookies into pieces, then process into crumbs for use as recipe ingredients or pie crusts.
- To chop carrots, celery, mushrooms, green pepper, or onion, cut into 1-inch chunks and place in bowl. This will result in more uniform consistency.
- Chop nuts; mince parsley, basil, chives, or garlic.
- Puree small amounts of cooked fruit or vegetables for baby food or use as a base for sauces or soups.
- Do not process raw meat, coffee beans, 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.
Cheese, Parmesan	Cut in ½-inch cubes. Process ½ cup of cubes at a time.
Chocolate, Baking	Cut in ½-inch cubes. Do not process more than 4 ounces at a time.
Cookie, Crumbs	Break into pieces. Use up to 2 cups of pieces.
Fruit, Chopped	Cut fruit into large chunks. Place up to 2 cups pieces into chopper.
Garlic, Minced	Peel then process 1 or more cloves at a time.
Graham Cracker, Crumbs	Break into 4 pieces. Place up to 6 crackers in chopper at a time.
Herbs, Chopped (basil, sage, etc.)	Place up to 1 cup in chopper.
Nuts, Chopped	Place up to 1 cup in chopper.
Parsley, Chopped or Minced	Pinch off sprigs from bunch.
Vegetables, Chopped or Minced	Cut vegetables into 1-inch chunks. Place up to 2 cups in chopper at a time.

Cleaning Your Food Chopper

1. Wash cover, bowl, and blade in hot, soapy water. Blade is sharp; handle carefully. Rinse and dry. 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. **WARNING! Electrical Shock Hazard. Do not immerse base, cord or plug in water or any other liquid.**

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, at no cost. THE FOREGOING WARRANTY IS IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTY OR CONDITION, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED, WRITTEN OR ORAL INCLUDING, WITHOUT LIMITATION, ANY STATUTORY WARRANTY OR CONDITION OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. ANY LIABILITY IS EXPRESSLY LIMITED TO AN AMOUNT EQUAL TO THE PURCHASE PRICE PAID, AND ALL CLAIMS FOR SPECIAL, INCIDENTAL AND CONSEQUENTIAL DAMAGES ARE HEREBY EXCLUDED. There is no warranty with respect to the following, which may be supplied with this product, including without limitation: glass parts, glass containers, cutter/strainers, blades, seals, gaskets, clutches, motor brushes, and/or agitators, etc. This warranty extends only to the original consumer purchaser and does not cover a defect resulting from abuse, misuse, neglect including failure to clean product regularly in accordance with manufacturer's instructions, use for commercial purposes, or any use not in conformity with the printed directions. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other legal rights which vary from state to state, or province to province. Some states or provinces do not allow limitations on implied warranties or special, incidental or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you. If you have a claim under this warranty, DO NOT RETURN THE APPLIANCE TO THE STORE! Please call our CUSTOMER SERVICE NUMBER. (For faster service please have model, series, and type numbers ready for operator to assist you.)

CUSTOMER SERVICE NUMBERS

In the U.S. 1-800-851-8900 • In Canada 1-800-267-2826

hamiltonbeach.com

KEEP THESE NUMBERS FOR FUTURE REFERENCE!

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

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

13. Pour réduire le risque de blessure, ne jamais placer le couteau sur la base sans d'abord mettre le bol bien en place.
14. S'assurer que le couvercle est bien verrouillé en place avant de mettre l'appareil en marche.
15. Ne pas essayer de contourner le mécanisme de verrouillage du couvercle.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

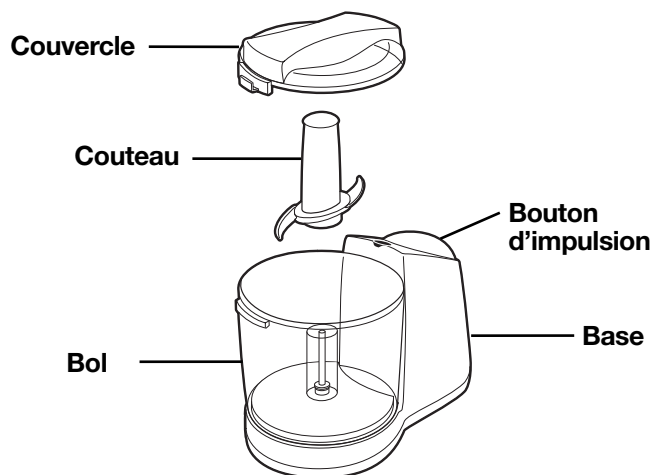
AUTRES RENSEIGNEMENTS DE SÉCURITÉ AUX CONSOMMATEURS

Cet appareil est conçu uniquement pour l'usage domestique.

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.

La longueur du cordon de cet appareil a été choisie de façon à éviter que l'on s'y prenne et que l'on trébuche dessus. Si un cordon plus long est nécessaire, utiliser une rallonge appropriée. Le calibre de la rallonge doit être le même que celui de l'appareil ou supérieur. Lorsqu'on utilise une rallonge, s'assurer qu'elle ne traverse pas la zone de travail, que des enfants ne puissent pas tirer dessus par inadvertance et qu'on ne puisse pas trébucher dessus.

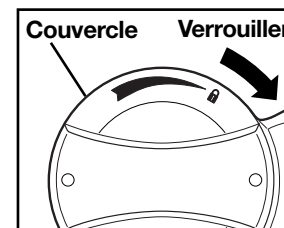
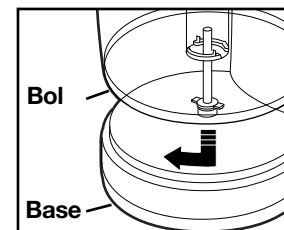
Pièces et caractéristiques



10

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. S'assurer que le bol et le couvercle sont verrouillés. Appuyer sur le bouton d'impulsion 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.

11

Conseils de hachage

- Le bol a une capacité de 3 tasses (750 ml). Pour les ingrédients liquides, ne pas dépasser 1¾ tasse (425 ml) (MAX LIQUID FILL : ligne de remplissage maximum).
- Pour un meilleur contrôle, traiter en appuyant sur le bouton d'impulsion brièvement et en le relâchant. Vérifier la consistance et continuer au besoin.
- Déchirer le pain en morceaux, puis le traiter pour faire de la chapelure. Briser les craquelins ou biscuits en morceaux, puis les émietter pour utilisation comme ingrédients dans des recettes ou pour des croûtes de tarte.
- Pour hacher des carottes, du céleri, des champignons, poivrons verts ou oignons, les couper en morceaux de 1 po (2,5 cm) 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, 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.
Fromage parmesan	Couper en cubes de ½ po (1 cm). Traiter ½ tasse (125 ml) de cubes à la fois.
Chocolat à cuisson	Couper en cubes de ½ po (1 cm). Ne pas traiter plus de 4 oz (115 g) à la fois.
Miettes de biscuits	Briser en morceaux. Utiliser jusqu'à 2 tasses (500 ml) de morceaux.
Fruits hachés	Couper les fruits en gros morceaux. Placer jusqu'à 2 tasses (500 ml) de morceaux dans le hachoir.
Ail émincé	Peler puis traiter 1 gousse d'ail ou plus à la fois.
Miettes de biscuits Graham	Briser en 4 morceaux. Mettre jusqu'à 6 craquelins en morceaux à la fois dans le hachoir.
Herbes hachées (basilic, sauge, etc.)	Mettre jusqu'à 1 tasse (250 ml) dans le hachoir.
Noix hachées	Mettre jusqu'à 1 tasse (250 ml) dans le hachoir.
Persil haché ou émincé	Séparer les feuilles des tiges.
Légumes hachés ou émincés	Couper les légumes en morceaux de 1 po (2,5 cm). Mettre jusqu'à 2 tasses (500 ml) à la fois dans le hachoir.

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. **AVERTISSEMENT ! Danger de secousse électrique. N'immergez jamais la base, le cordon ou la fiche dans de l'eau ou un autre liquide.**

Cette garantie s'applique au produit acheté 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, gratuitement. LA PRÉSENTE GARANTIE REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE OU CONDITION, QU'ELLE SOIT EXPRESSE OU IMPLICITE, ÉCRITE OU ORALE, Y COMPRIS, SANS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE STATUTAIRE OU DE QUALITÉ MARCHANDE OU DE CONVENANCE À UN USAGE PARTICULIER. TOUTE RESPONSABILITÉ EST EXPRESSEMENT 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 estén usando aparatos eléctricos deben seguirse ciertas precauciones básicas, entre las que se incluyen las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
3. Para protegerse del riesgo de choques eléctricos, no sumerja el cable, el enchufe o la base en agua ni en ningún líquido.
4. Cuando los niños estén cerca de cualquier aparato eléctrico o lo estén usando, es necesario tener una supervisión muy estricta.
5. Desconecte el cable del tomacorriente cuando no lo esté usando, antes de agregar o quitar piezas y antes de limpiarlo.
6. Evite el contacto con las piezas en movimiento.
7. No haga funcionar ningún aparato que tenga el cable o el enchufe dañado, o después de que el aparato haya fallado, se haya caído o dañado de alguna manera. Llame a nuestro número gratis de asistencia al cliente para recibir información sobre su inspección, reparación o arreglos eléctricos o mecánicos.
8. El uso de accesorios no recomendados ni vendidos por el fabricante del aparato puede causar incendio, choque eléctrico o lesiones.
9. No lo use a la intemperie.
10. No permita que el cable cuelgue por fuera del borde de una mesa o de un mostrador o que toque superficies calientes, incluyendo 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 pero solamente cuando no esté usando la picadora.
12. Las cuchillas tienen filo. Manéjelas con cuidado.
13. 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.

14. Para reducir el riesgo de lesiones, nunca coloque la cuchilla cortadora en la base sin antes colocar el tazón en el lugar apropiado.
15. Antes de hacer funcionar el aparato, asegúrese de que la cubierta esté trabada con seguridad en su lugar.
16. No intente invalidar el mecanismo de entrecierre de la cubierta.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

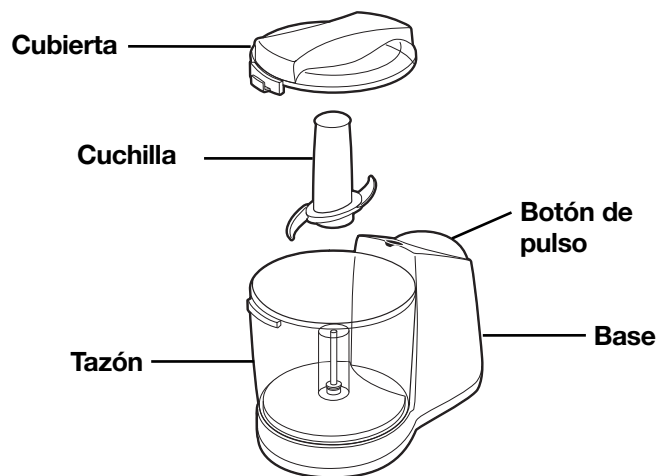
INFORMACIÓN ADICIONAL PARA LA SEGURIDAD DEL CONSUMIDOR

Este aparato debe utilizarse únicamente en un entorno doméstico.

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.

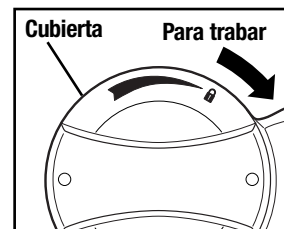
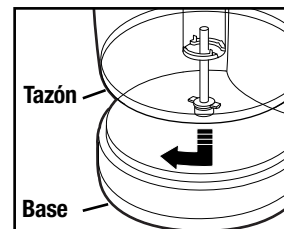
El largo del cable que se ha usado para este aparato fue seleccionado para reducir los riesgos de enredarse o de tropezarse con un cable más largo. Si se necesita un cable más largo, se puede usar un cable de extensión aprobado. La clasificación eléctrica nominal del cable de extensión deberá ser igual o mayor que la de la picadora. Se debe tener cuidado de arreglar el cable 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



Cómo usar su picadora

1. Antes del primer uso, 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 para picar".
3. Asegúrese de 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 hacia abajo, hasta el fondo del tazón. La cuchilla tiene filo; manéjela con cuidado.
5. Coloque los alimentos en el 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. Verifique para asegurarse de que el tazón y la tapa estén trabados. Presione el botón de pulso 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 tiene filo; 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.

Consejos para picar

- El tazón tiene una capacidad de 3 tazas. Para los ingredientes líquidos, no exceda de 1¾ tazas (línea de MAX LIQUID FILL [Llenado Máximo de Líquido] en el tazón).
- Para mayor control, procese presionando el botón de pulso brevemente, y luego suéltelo. Verifique la consistencia y continúe si lo desea.
- Deshaga el pan en pedazos, y luego procéselo hasta hacer pan molido. Rompa las galletas y las galletitas en pedazos, y luego procéselas hasta hacer migas, para usarlas como ingredientes para una receta o como migas para pai.
- Para picar zanahorias, apio, champiñones, pimienta verde, o cebolla, corte en trozos de 1 pulgada y coloque en el tazón. Esto dará como resultado una consistencia más uniforme.
- Pique frutas secas; triture perejil, albahaca, cebollinos, o ajo.
- Haga puré pequeñas cantidades de fruta o vegetales cocidos para preparar comida de bebé, o úselos como base para salsas o sopas.
- No procese carne cruda, granos de café, o especias enteras o duras en la picadora. Esto puede hacer que se dañe.

Tabla para procesar

PARA HACER	INSTRUCCIONES
Migajas de pan	Deshaga las rebanadas de pan (hasta 3) en 6 pedazos.
Queso parmesano	Corte en cubos de ½ pulgada. Procese ½ taza de cubos por vez.
Chocolate para hornear	Corte en cubos de ½ pulgada. No procese más de 4 onzas por vez.
Migajas de galletita	Rompa en pedazos. Use hasta 2 tazas de pedazos.
Fruta picada	Corte la fruta en trozos grandes. Coloque hasta 2 tazas de pedazos en la picadora.
Ajo molido	Pele y luego procese 1 ó más dientes por vez.
Migajas de galleta integral	Rompa en 4 pedazos. Coloque hasta 6 galletas en la picadora por vez.
Hierbas picadas (albahaca, salvia, etc.)	Coloque hasta 1 taza en la picadora.
Frutas secas picadas	Coloque hasta 1 taza en la picadora.
Perejil picado o molido	Quite los ramitos del atado.
Vegetales picados o molidos	Corte los vegetales en trozos de 1 pulgada. Coloque hasta 2 tazas en la picadora por vez.

Cómo limpiar su picadora

1. Lave la cubierta, el tazón y la cuchilla en agua caliente y jabonosa. La cuchilla tiene filo; manéjela con cuidado. Enjuague y seque. La cubierta, el tazón, y la cuchilla pueden lavarse también en la canasta superior del lavavajillas automático.
2. Vuelva a ensamblarla para un almacenaje seguro.
3. Para limpiar la base, límpiela con un paño húmedo. No use productos de limpieza abrasivos. **ADVERTENCIA ! Peligro de descarga eléctrica. No sumerja la base, el cable, ou el enchufe en agua o en cualquier otro líquido.**

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. 52 82 31 05 y 52 82 31 06 •
 Fax. 52 82 3167

PÓLIZA DE GARANTÍA

PRODUCTO:	MARCA:	Hamilton Beach: <input type="checkbox"/>	MODELO:
		Proctor-Silex: <input type="checkbox"/>	
<p>Hamilton Beach/Proctor-Silex cuenta con una Red de Centros de Servicio Autorizada, por favor consulte en la lista anexa el nombre y dirección de los establecimientos en la República Mexicana en donde usted podrá hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía. Para mayor información llame sin costo: Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100</p>			
<p>Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra: GARANTÍA DE 1 AÑO.</p>			
COBERTURA			
<ul style="list-style-type: none"> • Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra. • Grupo HB PS, S.A. de C.V. se obliga a reemplazar, reparar o reponer, cualquier pieza o componente defectuoso; proporcionar la mano de obra necesaria para su diagnóstico y reparación, todo lo anterior sin costo adicional para el consumidor. • Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio. 			

22

LIMITACIONES

- 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

Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:

- 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.

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.

PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA

- 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:
 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.

23

Modelo:	Tipo:	Características Eléctricas:
72340	FC06	120 V~ 60 Hz 135 W

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