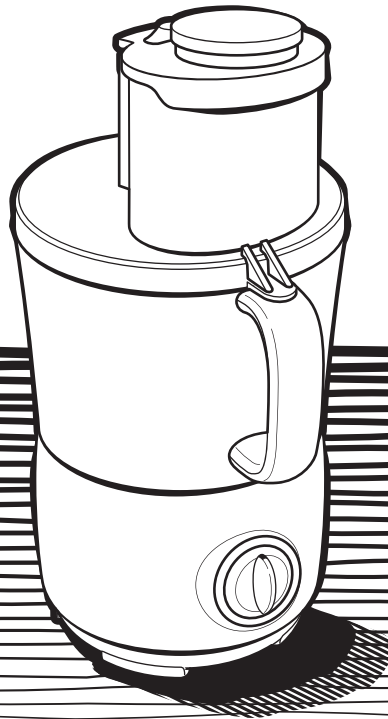


Food Processor

Robot culinaire

Procesador de alimentos



READ BEFORE USE
LIRE AVANT L'UTILISATION
LEA ANTES DE USAR

English	2
USA: 1-800-851-8900	
Français	18
Canada : 1-800-267-2826	
Español	34
México: 01 800 71 16 100	

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

WARNING

Shock Hazard

- Do not immerse this appliance in water or other liquid.
- This appliance has a polarized plug (one wide blade) that reduces the risk of electrical shock. The plug fits only one way into a polarized outlet. Do not defeat the safety purpose of the plug by modifying the plug in any way or using an adaptor. If the plug does not fit, reverse the plug. If it still does not fit, have an electrician replace the outlet.

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 Hamilton Beach/ Proctor-Silex, Inc. 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 cover 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 cover interlock mechanism.
18. Make sure the blade or disc has come to a full stop before removing cover.
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 Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc.
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!

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

Other Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only.

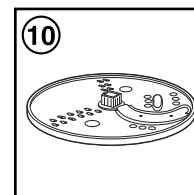
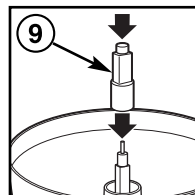
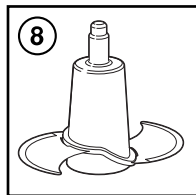
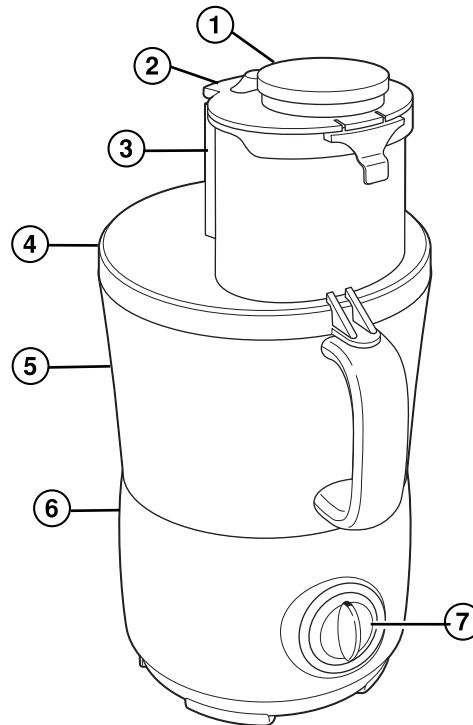
To avoid an electrical circuit overload, do not use another high wattage appliance on the same circuit with your food processor.

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 food processor. 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.

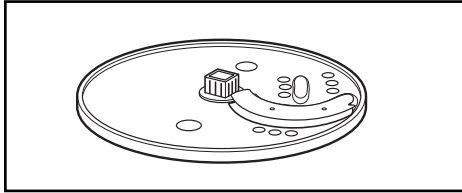
Parts and Features

1. Food Pusher
2. Food Chute Lid
3. Food Chute
4. Bowl Lid
5. Bowl
6. Base
7. Control Dial
8. Chopping/Mixing Blade
9. Removable Drive Sleeve
10. 3.0mm Slicing Blade (Medium Shredding)

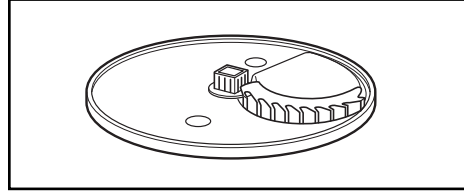


Optional Accessories

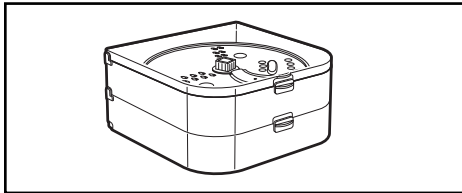
6.0mm Slicing Blade



French Fry Blade



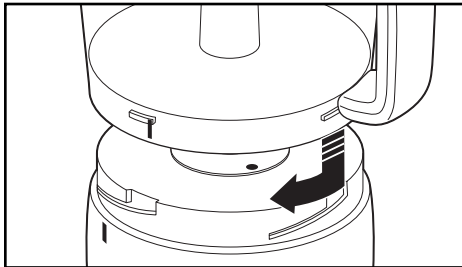
Storage Case



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

Using Your Food Processor

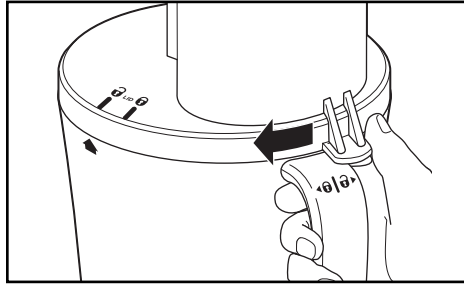
How to Lock the Bowl



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.

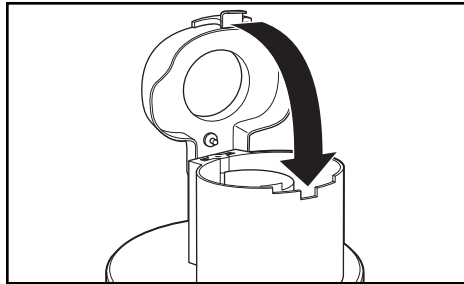
NOTE: The food processor will not work unless the bowl is locked into position.

How to Assemble and Lock the Cover



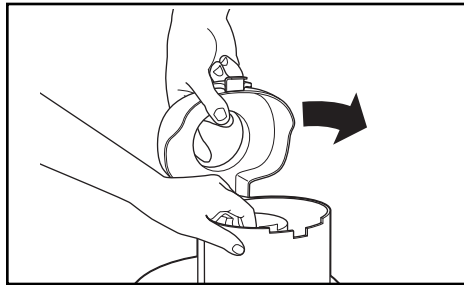
Align cover as illustrated by placing thumb on cover tab and twisting cover clockwise. Four visual alignment markers are provided (see illustration), one on bowl, one on handle and two on bowl lid.

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



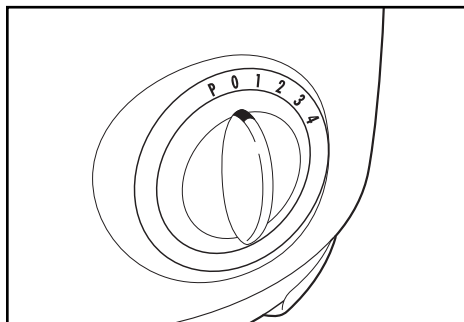
Food chute lid hinges onto back of food chute. Push down lid to latch onto food chute.

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

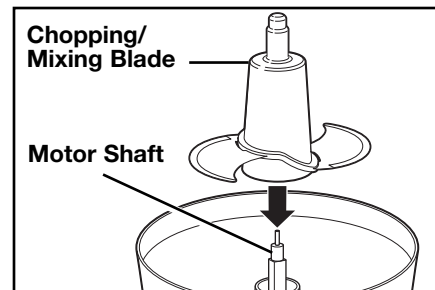
- This food processor is excellent to chop, mix, slice, or shred most foods. However, to maintain peak performance, do not use your food processor for the following: grinding grain, coffee beans or spices; slicing frozen meat; or crushing ice.
- To achieve maximum capacity, use Chopping/Mixing blade 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 cover onto bowl. Insert food pusher into food chute.



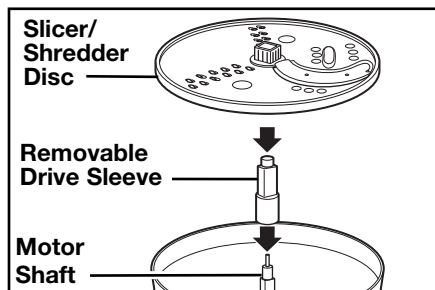
5. Plug in unit and process food. The processing speed and time will determine the finished consistency of the food. The Pulse button can help you avoid overprocessing. Reference the food processing chart for recommended processing times and speeds.
6. When finished processing, select OFF (O) or release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

Processing Using Slicer/Shredder

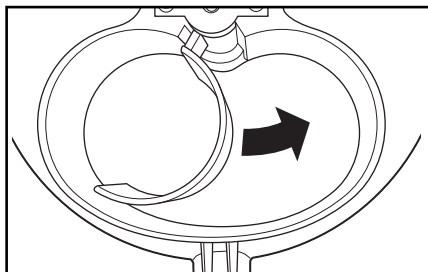


- To slice or shred cheese, select firm cheese like Cheddar, Monterey Jack, or Swiss. Place cheese in freezer for 30 minutes before processing.
- The Reversible Slicer/Shredder Disc has a slicing blade on one side and shredding teeth on the other. Place on motor shaft with desired cutting edge facing 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 cover onto bowl. (See "How to Assemble and Lock the Cover" on page 5.)

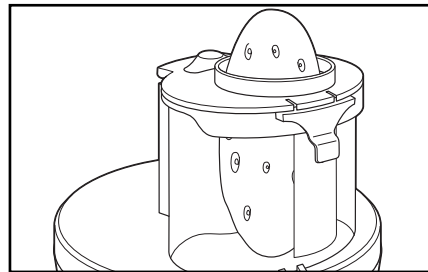


4. **To slice/shred large foods** (such as chunk of cabbage, green pepper, whole tomato) open food chute cover by lifting latch. Depress food holder to the right. Insert food and lock cover.



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

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 cover.** 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 = 32 ounces (914 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 Hamilton Beach/Proctor Silex, Inc. 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 Hamilton Beach/Proctor-Silex 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 Hamilton Beach/Proctor-Silex 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, cover, blade, discs, removable drive sleeve, food gate, 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 cover 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 Slicing/Shredding Disc on Chopping/Mixing Blade. The Removable Drive Sleeve may be stored in the bowl. Place cover on bowl but do not lock.
4. Monthly place a drop of vegetable oil on each screw in the food chute.

⚠ WARNING

Electrical Shock Hazard

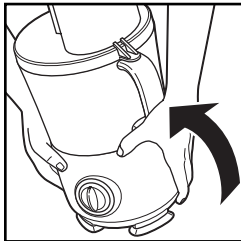
- Disconnect power before cleaning.
- Do not immerse cord, plug or base in any liquid.

Failure to follow these instructions can result in death or electrical shock.

How to Release Suction Cup Feet After Use

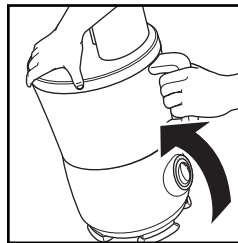
The suction cup feet on the bottom of your Big Mouth™ Food Processor are designed to keep the unit stationary during use. To maximize the life of your Big Mouth™ please review the following directions:

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



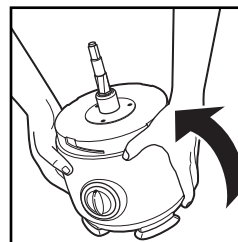
OR

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.



Recipes

Salsa

1 onion, peeled	¼ cup (60 ml) cilantro, packed
1 clove garlic	½ teaspoon (2.5 ml) cumin
1 hot pepper (jalapeno or finger hot), cored and seeded	1 tablespoon (15 ml) lime juice
4 tomatoes	Salt and pepper to taste
	Hot sauce, optional

Using Chopping/Mixing Blade and with processor running, drop onion, garlic cloves, and hot pepper through the food chute and chop until finely minced. Stop processor. Add tomatoes, cilantro, cumin, lime juice, salt, and pepper. Pulse until desired texture. Add hot sauce if desired. **Makes 2 to 3 cups (500 to 750 ml).**

Cucumber Salad

4 medium cucumbers, unpeeled	1 tablespoon (15 ml) dill
3 teaspoons (15 ml) salt, divided	¼ teaspoon (1.25 ml) white pepper
½ cup (125 ml) white vinegar	1 clove garlic
¼ cup (60 ml) sugar	

Slice cucumbers in the Big Mouth food processor using the slicer/shredder disc, slicing side up. Sprinkle 2 teaspoons (10 ml) salt over cucumbers and let stand one hour. Drain. Stir in white vinegar, sugar, dill, white pepper, and garlic. Refrigerate 3 hours before serving. **Makes 8 servings.**

Au Gratin Potatoes

1 small onion, sliced	1 teaspoon (5 ml) salt
4 cups (1 L) potatoes, sliced	¼ teaspoon (1.25 ml) pepper
3 tablespoons (45 ml) margarine	3 cups (750 ml) milk
4-5 tablespoons (60-75 ml) flour	1 cup (250 ml) cheddar cheese, shredded

Grease a 2 quart (2 L) casserole dish. Slice whole potatoes and onion crosswise in the Big Mouth food processor using the slicer/shredder disc, slicing side up. Shred cheese. In a saucepan, melt margarine then stir in flour, salt, and pepper. Add milk. Cook while stirring over medium heat until sauce has thickened. Layer onion, potato, cheese, and sauce in casserole dish. Bake at 350°F for 50 to 60 minutes or until potatoes are tender. **Makes 6 servings.**

Creamed Potatoes

4 pounds (1.8 kg) all-purpose white potatoes, about 15 medium
 3 cups (750 ml) half 'n half cream
 3 tablespoons (45 ml) finely minced onion
 1½ teaspoons (7.5 ml) salt
 ¼ teaspoon (1.25 ml) pepper
 4 tablespoons (60 ml) butter, melted

Scrub the potatoes but do not peel. Place in a large pot and cover with water. Bring to boil then reduce heat and simmer for 45 minutes or until done. Refrigerate overnight. Using slicer/shredder disc, shredding side up, grate the potatoes. It is not necessary to peel them. Place grated potatoes, half 'n half, onion, salt, and pepper in a large bowl and stir to mix. Put butter in a 9x13-inch (23x33 cm) baking dish and rotate dish to coat. Spoon in potato mixture. Bake at 375°F (190°C) for 1 hour. **Makes 10 servings.**

Sweet Potato Pudding

1 to 1¼ pounds (675 g) sweet potatoes scrubbed but not peeled, (3 cups [750 ml] grated)
 ½ cup (125 ml) sugar
 ¼ cup (60 ml) maple syrup
 1 cup (250 ml) milk
 1 egg
 ¼ cup (60 ml) butter
 1 teaspoon (5 ml) vanilla

Using slicer/shredder disc, shredding side up, grate sweet potatoes. Remove from work bowl and place in medium mixing bowl. Set aside. Using Chopping/Mixing Blade, place sugar, syrup, milk, egg, butter, and vanilla into work bowl. Process until smooth. Pour over shredded sweet potatoes. Mix thoroughly. Pour into greased 1½ quart (1½ L) casserole dish. Place casserole dish into a larger pan or dish. Add hot water to larger pan, so water will be 1 to 2 inches (2.5 to 5 cm) up side of casserole dish. This will prevent the edges from burning. Bake at 350°F (180°C) for 1½ hours. **Makes 6 servings.**

Cheddar Onion Cornbread

4 ounces (115 g) cheddar cheese (1 cup [250 ml] grated)
 1 small onion, peeled
 1 tablespoon (15 ml) butter
 1 egg
 ½ cup (125ml) milk
 8-ounce (225 g) package corn muffin mix
 8-ounce (225 g) can cream style corn
 8-ounce (225 g) container sour cream

Using slicer/shredder disc, shredding side up, shred cheddar and set aside. Using Chopping/Mixing Blade, place onion in work bowl and process until finely chopped. Place chopped onion and butter in a skillet and cook over medium high heat until onions are soft. Set aside and cool. Do not wash work bowl. Using Chopping/Mixing Blade, place egg, milk, muffin mix, and corn into work bowl. Pulse until JUST mixed. Pour batter into greased 8-inch (20 cm) square baking pan. Combine onions, cheese, and sour cream. Place small spoonfuls of sour cream mixture on top of batter. Bake at 425°F (220°C) for 30 to 35 minutes. **Makes 6-8 servings.**

Basic White Bread

1 package active dry yeast	1½ tablespoons (20 ml) sugar
1 cup (250 ml) warm water	1 teaspoon (5 ml) salt
1½ tablespoons (20 ml) butter or margarine, melted	3 to 3½ cups (750 to 875 ml) all-purpose flour

In a large mixing bowl combine yeast and ¼ cup (60 ml) of warm water. Stir until dissolved. Add remaining warm water, butter, sugar, and salt. Add 3 cups (750 ml) of flour to food processor bowl. Start food processor and gradually add liquid mixture. Add enough of remaining flour and continue to mix until dough forms a smooth ball that is slightly sticky to the touch. Place dough in large, greased bowl. Cover and let rise until double in size, about 1 hour. Punch dough down and shape into loaf. Place loaf into 9x5-inch (23x13x6 cm) greased loaf pan and let rise until double in size, about 1 hour. Bake at 350°F (180°C) for 40 minutes.

Vegetable Lasagna

8 ounces (250 ml) reduced-fat mozzarella cheese	8-ounce (225 g) package light cream cheese
1 medium onion, peeled	¾ cup (175 ml) skim milk ricotta cheese
4 garlic cloves	½ cup (125 ml) light sour cream
4-6 ounces (115-170 g) fresh mushrooms	1 egg
1 teaspoon (5 ml) vegetable oil	2 teaspoons (10 ml) dried Italian seasoning
2 zucchini, approximately 6 inches (15 cm) each	26-ounce (735 g) can spaghetti sauce
2 ounces (60 ml) Parmesan cheese,	6 lasagna noodles, cooked

Using slicer/shredder disc, shredding side up, shred mozzarella. Place in a small bowl and set aside. Using Chopping/Mixing Blade, place onion and garlic cloves into work bowl. Pulse until coarsely chopped. Add mushrooms to bowl. Continue to pulse until mushrooms are coarsely chopped. Place chopped vegetables in a large skillet with oil, over medium heat. Using Chopping/Mixing Blade, place zucchini in work bowl. Pulse until coarsely chopped. Add zucchini to skillet. Cook until tender, about 10 minutes; set aside. Without washing the work bowl, using Chopping/Mixing Blade, place Parmesan cheese chunks in bowl and process on High until coarsely chopped. Add the cream cheese, ricotta cheese, sour cream, egg, and Italian seasonings and process until creamy, about 30 to 40 seconds. Grease a 9x13-inch (23x33 cm) baking dish. Layer half each of noodles, cream cheese mixture, chopped vegetable mixture, and spaghetti sauce. Repeat layers once. Sprinkle with mozzarella. Bake, covered, at 350°F (180°C) for 25 minutes. Uncover and cook an additional 10 minutes. Let stand 10 minutes before serving. **Makes 8 servings.**

NOTE: Mozzarella cheese will shred easier if placed in freezer for one hour before shredding.

Crispy Catfish Fillets

2½ ounces (75 g) Parmesan cheese (½ cup [125 ml] grated)	⅓ cup (80 ml) fresh parsley sprigs
20 buttery crackers, like Ritz or Townhouse	¼ cup (60 ml) melted butter
	4 catfish fillets, about 8 ounces (225 g) each

Cut cheese into ½-inch (1 cm) cubes. Using Chopping/Mixing Blade, place cheese cubes, crackers and parsley in work bowl. Process until finely ground. Place cracker mixture in large shallow bowl. Dip fillets in butter then place in cracker mixture to coat. Lay fillets on nonstick or aluminum foil-lined baking sheet. Bake at 400°F (205°C) for 15-20 minutes. **Makes 4 servings.**

Apple Crisp

6 large Golden Delicious apples, peeled and cored (6 cups [1.5 L] sliced)	Topping:
1 tablespoon (15 ml) lemon juice	½ cup (125 ml) butter, melted
½ cup (125 ml) sugar	1 cup (250 ml) flour
1 tablespoon (15 ml) flour	1 cup (250 ml) sugar
1 teaspoon (5 ml) cinnamon	1 teaspoon (5 ml) cinnamon
¼ teaspoon (1.25 ml) nutmeg	

Using slicer/shredder disc, slicing side up, slice apples. Put apples in a large bowl. Drizzle lemon juice over apples. Sprinkle apples with sugar, flour, cinnamon, and nutmeg. Stir to mix, then put apples in ungreased 2-quart (2 L) baking dish. Using Chopping/Mixing Blade, place topping ingredients in work bowl and pulse until mixed. Crumble topping over apples. Bake at 375°F (190°C) for 30 minutes. Serve topped with vanilla ice cream. **Makes 6 servings.**

Baked Pineapple Bread Pudding

12 slices of white bread, torn into strips to fit food chute	1 teaspoon (5 ml) vanilla
20-ounce (565 g) can pineapple chunks, drained	1 tablespoon (15 ml) melted butter or margarine
2 eggs	1½ cups (375 ml) sugar
1 cup (250 ml) half 'n half cream	3 pineapple slices, drained

Insert Chopping/Mixing Blade into food processor bowl and, with processor running, drop bread through food chute to make soft breadcrumbs. Pour into a greased 2-quart (2 L) casserole dish. Place pineapple chunks in food processor bowl with Chopping/Mixing Blade. Process pineapple for 20 seconds. Add eggs, cream, vanilla, melted butter or margarine, and sugar. Process until mixed. Pour pineapple mixture over soft breadcrumbs. Garnish with three pineapple rings overlapping in center. Bake at 350°F (180°C) for 1 hour or until golden.

Makes 8 servings.

Chocolate Chip Cheesecake

Filling:

3 8-ounce (675 g) packages
cream cheese, cut into chunks
1 cup (250 ml) sugar
2 tablespoons (30 ml) flour
4 eggs
¼ cup (60 ml) milk
1 teaspoon (5 ml) vanilla
½ cup (125 ml) chocolate chips

Crust:

1 teaspoon (5 ml) butter, softened
22 chocolate chip cookies
3 to 4 tablespoons (45 to 60 ml)
unsalted butter, melted

Crust: Use 1 teaspoon (5 ml) butter to grease a 9 to 9½-inch (23 cm) springform pan and set aside. Using Chopping/Mixing Blade and with processor running, drop cookies through food chute and process until an even crumb is formed. Continue processing, adding melted butter through the food chute until mixed. Pour crumbs into prepared springform pan and press crumbs evenly on bottom of pan. Bake at 425°F (220°C) for 10 minutes. Remove from the oven and cool on rack.

Filling: Using Chopping/Mixing Blade, add cream cheese, sugar, flour, eggs, milk, and vanilla to work bowl. Process until smooth. Pour filling over cooled crust and sprinkle with chocolate chips. Bake 15 minutes at 425°F (220°C). Reduce heat to 250°F (120°C) and continue to bake (without opening the oven door) for 45 minutes more or until cheesecake is set. When cooled, cover and refrigerate several hours or overnight. **Makes 16 servings.**

Cooking Tip: For a creamy smooth-textured cheesecake, bake it in a water bath. Tear off a sheet of aluminum foil that extends about 6 inches (15 cm) larger than the springform pan. Place springform pan in center of foil and form foil up around the sides. This prevents water from leaking into the pan. Place the springform pan in a larger pan and fill larger pan with about 1½ inches (3.5 cm) of hot tap water. Bake as directed.

Soft Sugar Cookies

⅔ cup (150 ml) shortening
⅓ cup (80 ml) margarine
1½ cups (375 ml) sugar
1 teaspoon (5 ml) vanilla
1 cup (250 ml) sour cream*
2 eggs

4 cups (1 L) flour
½ teaspoon (2.5 ml) salt
1 teaspoon (5 ml) baking soda
1 teaspoon (5 ml) baking powder
1 teaspoon (5 ml) nutmeg
2 tablespoons (30 ml) sugar

Using Chopping/Mixing blade, cream shortening, margarine, and 1½ cups (375 ml) sugar. Add vanilla, sour cream, and eggs. Mix until smooth. Add flour, salt, baking soda, baking powder, and nutmeg. Process on highest speed until smooth. Refrigerate dough for 15 minutes or overnight. On a floured surface, roll out dough to ½-inch (1 cm) thick. Cut into desired shapes. Top cookies with 2 tablespoons (30 ml) sugar and 1 teaspoon (5 ml) nutmeg mixture. Bake on greased cookie sheet at 450°F (230°C) for 8 to 10 minutes. **Makes 36 cookies.**

*You can replace the sour cream with nonfat plain yogurt for a lower fat version.

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 for Hamilton Beach products or one hundred eighty (180) days for Proctor-Silex and Traditions products from the date of original purchase, except as noted below. During this period, we will repair or replace this product, at our option, at no cost. THE FOREGOING WARRANTY IS IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTY 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 or proctorsilex.com

KEEP THESE NUMBERS FOR FUTURE REFERENCE!

⚠️ AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution

- N'immergez pas cet appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame plus large) qui réduit les risques d'électrocution. La fiche s'introduit dans la prise polarisée dans un sens seulement. Ne nuisez pas à la conception sécuritaire de la fiche en la modifiant de quelque façon que ce soit ou en utilisant un adaptateur. Placez la fiche dans l'autre sens si elle refuse de s'introduire dans la prise. S'il est encore impossible d'insérer la fiche, demandez à un électricien de remplacer la prise électrique.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électromécaniques, 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'enlever des pièces, ou avant un nettoyage.
6. Éviter le contact avec les pièces en mouvement.
7. Ne pas faire fonctionner un appareil électromécanique avec une fiche ou un cordon endommagé, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Composer notre numéro de service à la clientèle sans frais d'interurbain pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement électrique ou mécanique.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés ni vendus par Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc. 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 Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc.
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 !

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.

Renseignements de sécurité pour les consommateurs

Cet appareil est destiné à l'utilisation domestique seulement.

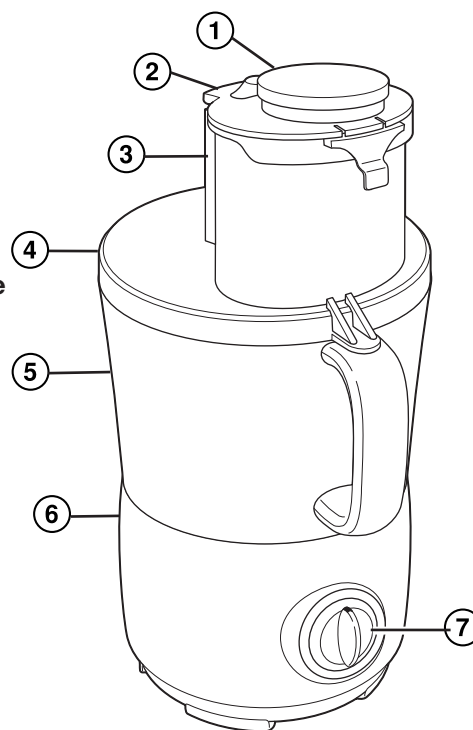
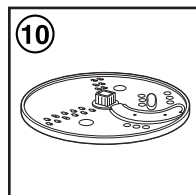
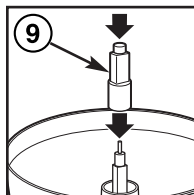
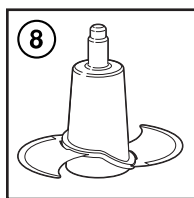
Pour éviter une surcharge du circuit électrique, ne pas utiliser un autre appareil électroménager à forte consommation sur le même circuit que le robot culinaire.

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.

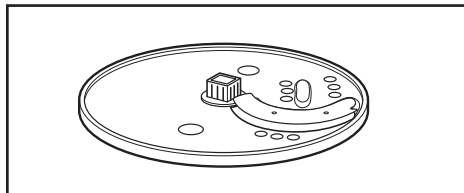
Pièces et caractéristiques

1. Poussoir d'aliments
2. Couvercle de la trémie
3. Trémie
4. Couvercle du bol
5. Bol
6. Base
7. Cadran de commande
8. Couteau à couper/mélanger
9. Manchon d'entraînement amovible
10. Couteau de 3 mm pour trancher (Râpage moyen)

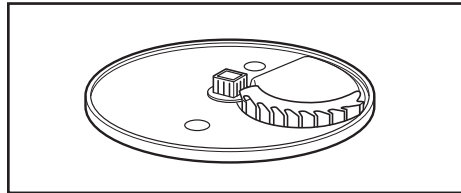


Accessoires en option

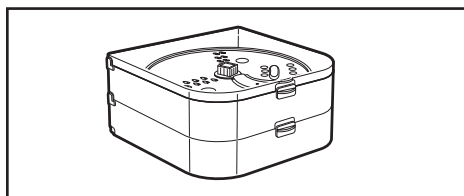
Couteau de 6 mm pour trancher



Coupe-frites



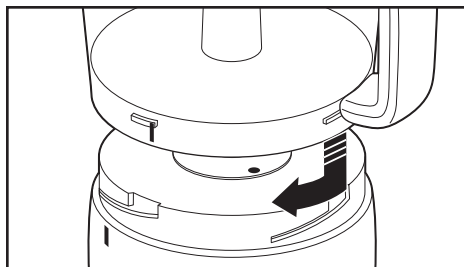
Coffret de rangement



Pour commander des accessoires
en option :
1-800-267-2826 (Canada)

Utilisation du robot culinaire

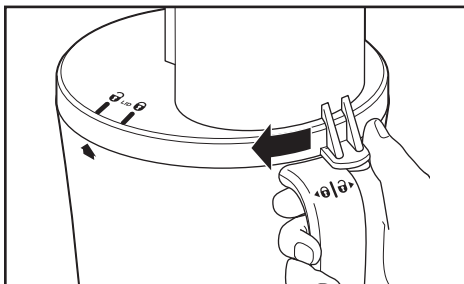
Verrouillage du bol



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.

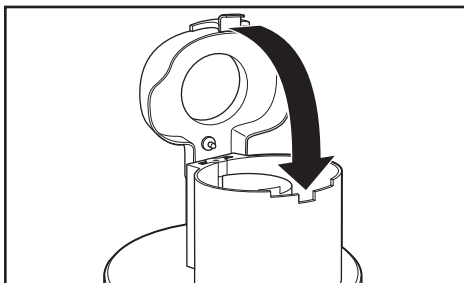
REMARQUE : Le robot culinaire ne
fonctionnera pas si le bol n'est pas
verrouillé en place.

Comment assembler et verrouiller le couvercle



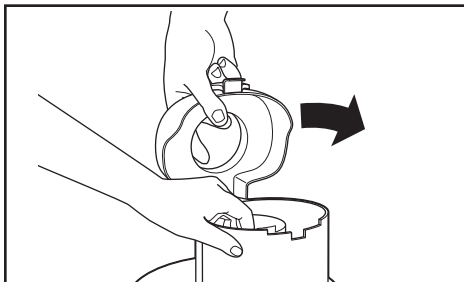
Aligner le couvercle tel qu'illustré en plaçant le pouce sur la languette du couvercle et en tournant le couvercle dans le sens horaire. Quatre indices d'alignement visuel sont fournis (voir illustration), l'un sur le bol, un autre sur la poignée et deux sur le couvercle du bol.

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



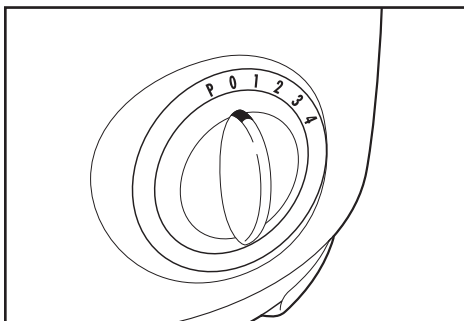
Les charnières du couvercle de la trémie se situent à l'arrière de la trémie. Abaisser le couvercle pour le verrouiller sur la trémie.

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 minute avant de continuer à l'utiliser.

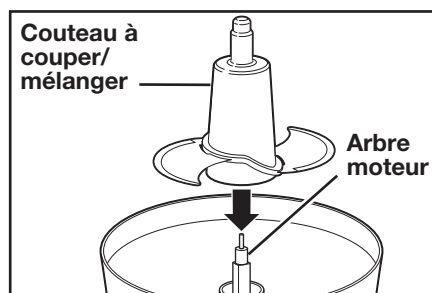
Opération avec le couteau à couper/mélanger



- 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 20).
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 poussoir 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.



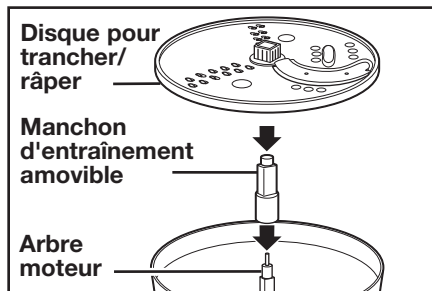
Opération utilisant le disque pour trancher/râper



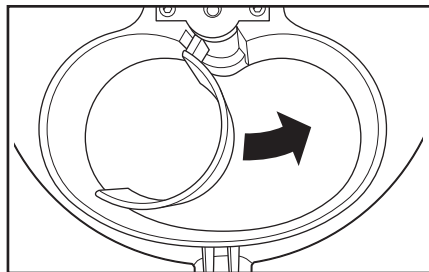
- Pour trancher ou râper du fromage, choisir un fromage ferme comme le cheddar, le monterey jack ou le gruyère. Placer le fromage au congélateur pendant 30 minutes avant d'effectuer l'opération.
- Le disque pour trancher/râper comporte une lame de tranchage d'un côté, et des dents à râper de l'autre. Placer le disque sur l'arbre moteur en l'orientant correctement, selon l'opération désirée.
- Pour trancher des légumes en julienne,

effectuer un premier tranchage des légumes; placer ensuite les tranches obtenues dans la trémie, verticalement et effectuer un deuxième tranchage pour obtenir des légumes coupés en allumettes.

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 20).
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 20.)

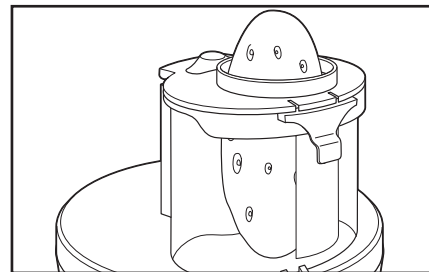


4. **Pour trancher/râper des aliments volumineux** (tels que chou, poivron vert, tomate entière), ouvrir le couvercle de la trémie en levant le loquet. Pousser la retenue des aliments vers la droite. Insérer les aliments et verrouiller le couvercle.



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 = 32 oz (914 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 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 de Hamilton Beach/Proctor Silex, Inc., vérifiez 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. 19-20.
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. 24-25.
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. 20-21. • 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 de Hamilton Beach/Proctor-Silex 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 de Hamilton Beach/Proctor-Silex.
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. 23-24. • 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. 24-25.

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. 21.

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.

⚠ AVERTISSEMENT

Danger d'électrocution

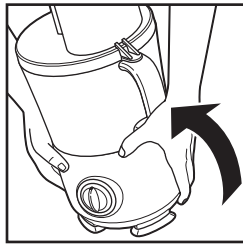
- Débrancher le courant avant de nettoyer.
- Ne jamais immerger le cordon d'alimentation, la fiche ou la base dans un liquide.

Tout non-respect de ces instructions peut entraîner la mort ou une secousse électrique.

Comment dégager les pieds à ventouse

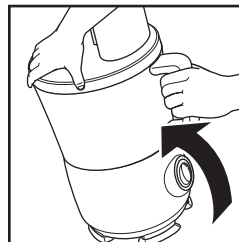
Les pieds à ventouse du robot culinaire Big Mouth™ sont conçus pour maintenir l'appareil stationnaire pendant l'emploi. Pour maximiser la vie du Big Mouth™, vérifier les instructions suivantes :

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.



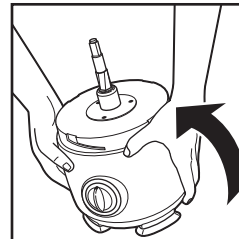
OU

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.



Recettes

Salsa

1 oignon, pelé	¼ tasse (60 ml) de coriandre, tassé
1 gousse d'ail	½ c. à thé (2,5 ml) de cumin
1 piment (jalapeno ou autre piment fort) vidé	1 c. à soupe (15 ml) de jus de lime
4 tomates	Sel et poivre au goût
	Sauce piquante, facultatif

Avec le couteau à couper/mélanger en place et le robot en marche, mettre l'oignon, l'ail et le piment dans la trémie et émincer finement. Arrêter le robot, ajouter les tomates, la coriandre, le cumin, le jus de lime, le sel et le poivre. Faire fonctionner par impulsions (Pulse) jusqu'à obtenir la consistance désirée. Ajouter de la sauce piquante, si désiré. **Quantité : 2 à 3 tasses (500 à 750 ml).**

Salade de concombre

4 concombres de taille moyenne, non pelés	1 c. à soupe (15 ml) d'aneth
3 c. à thé (15 ml) de sel, divisées	¼ c. à thé (1,25 ml) de poivre blanc
½ tasse (125 ml) de vinaigre blanc	1 gousse d'ail
¼ tasse (60 ml) de sucre	

Couper les concombres dans le robot culinaire « Big Mouth » à l'aide du disque à trancher/râper, le côté trancheur sur le dessus. Saupoudrer les concombres de 2 c. à thé (10 ml) de sel et mettre de côté pendant une heure. Égoutter. Ajouter le vinaigre blanc, le sucre, l'aneth, le poivre blanc et l'ail. Mettre au réfrigérateur pendant 3 heures avant de servir. **Quantité : 8 portions.**

Pommes de terre au gratin

1 petit oignon, tranché	1 c. à thé (5 ml) de sel
4 tasses (1 L) de pommes de terre, tranchées	¼ c. à thé (1,25 ml) de poivre
3 c. à soupe (45 ml) de margarine	3 tasses (750 ml) de lait
4-5 c. à soupe (60-75 ml) de farine	1 tasse (250 ml) de fromage cheddar râpé

Beurrer un plat de 2 pintes (2 L) allant au four. Trancher les pommes de terre entières et les oignons dans le sens de la longueur dans le robot culinaire « Big Mouth » à l'aide du disque à trancher/râper, le côté trancheur sur le dessus. Râper le fromage. Dans une casserole, faire fondre la margarine puis y ajouter la farine, le sel et le poivre. Verser le lait. Faire cuire en remuant sans arrêt sur feu moyen jusqu'à épaississement de la sauce. Dans le plat allant au four, faire des couches d'oignons, de pommes de terre, de fromage et de sauce. Faire cuire à 350°F (180°C) de 50 à 60 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres. **Quantité : 6 portions.**

Pommes de terre à la crème

4 lb (1,8 kg) de pommes de terre blanches, environ 15 moyennes	1½ c. à thé (7,5 ml) de sel
3 tasses (750 ml) de crème moitié-moitié	¼ c. à thé (1,25 ml) de poivre
3 c. à soupe (45 ml) d'oignons finement émincés	4 c. à soupe (60 ml) de beurre, fondu

Frotter les pommes de terre. Ne pas les peler. Les mettre dans une grande casserole et les recouvrir d'eau. Porter à ébullition, puis baisser le feu et laisser mijoter pendant 45 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient cuites. Mettre au réfrigérateur pour la nuit. Avec le disque pour trancher/râper, côté pour râper vers le haut, râper les pommes de terre. Il n'est pas nécessaire de les peler. Verser les pommes de terre râpées, la crème moitié-moitié, l'oignon, le sel et le poivre dans un grand bol et mélanger. Mettre le beurre dans un plat de cuisson de 9 x 13 po (23 x 33 cm) et bien en recouvrir le fond. Avec une cuillère, ajouter le mélange de pommes de terre. Cuire à 375°F (190°C) pendant 1 heure. **Quantité : 10 portions.**

Pouding aux patates douces

1 à 1¼ lb (675 g) de patates douces, frottées mais pas pelées, (3 tasses [750 ml] râpées)	1 tasse (250 ml) de lait
½ tasse (125 ml) de sucre	1 oeuf
¼ tasse (60 ml) de sirop d'érable	¼ tasse (60 ml) de beurre
	1 c. à thé (5 ml) de vanille

Avec le disque pour trancher/râper, côté pour râper vers le haut, râper les patates douces. Les sortir du bol et les verser dans un bol mélangeur moyen. Mettre de côté. Avec le couteau à couper/mélanger en place, mettre le sucre, le sirop, le lait, l'oeuf, le beurre et la vanille dans le bol. Mélanger jusqu'à obtenir une consistance lisse. Verser sur les patates douces râpées. Bien mélanger. Verser dans un plat allant au four de 1½ pinte (1,5 L), graissé. Mettre le plat dans un plat plus grand. Ajouter de l'eau chaude dans le grand plat, de façon à ce que le plat allant au four trempe dans 1 à 2 po (2,5 à 5 cm) d'eau. Ceci empêchera que les bords ne brûlent. Cuire à 350°F (180°C) pendant 1½ heure. **Quantité : 6 portions.**

Pain de maïs au cheddar et à l'oignon

4 oz (115 g) de cheddar (1 tasse [250 ml] râpé)	1 paquet de 8 oz (225 g) de mélange à muffins au maïs
1 petit oignon, pelé	1 boîte de 8 oz (225 g) de maïs en crème
1 c. à soupe (15 ml) de beurre	1 récipient de 8 oz (225 g) de crème sure
1 oeuf	
½ tasse (125 ml) de lait	

Avec le disque pour trancher/râper, côté pour râper vers le haut, râper le cheddar et le mettre de côté. Avec le couteau à couper/mélanger en place, mettre l'oignon dans le bol et le hacher finement. Mettre l'oignon haché et le beurre dans un poêlon et cuire à feu moyen à élevé jusqu'à ce que les oignons soient mous. Mettre de côté et laisser refroidir. Ne pas laver le bol. Avec le couteau à couper/mélanger en place, mettre l'oeuf, le lait, le mélange à muffins et le maïs dans le bol. Régler au fonctionnement par impulsions et mélanger À PEINE. Verser le mélange dans un plat carré et beurré allant au four de 8 po (20 cm). Mélanger l'oignon, le fromage et la crème sure. Garnir le mélange de petites cuillères pleines de mélange à la crème sure. Cuire à 425°F (220°C) pendant 30 à 35 minutes. **Quantité : 6 à 8 portions.**

Pain blanc ordinaire

1 sachet de levure sèche active	1 ½ c. à soupe (20 ml) de sucre
1 tasse (250 ml) d'eau tiède	1 c. à thé (5 ml) de sel
1 ½ c. à soupe (20 ml) de beurre ou de margarine, fondu(e)	3 à 3 ½ tasses (750 to 875 ml) de farine tout-usage

Dans un grand bol, mélanger la levure et ¼ tasse (60 ml) d'eau tiède. Mélanger jusqu'à dissolution de la levure. Ajouter le reste de l'eau tiède, le beurre, le sucre et le sel. Ajouter 3 tasses (750 ml) de farine dans le bol du robot culinaire. Mettre le robot en marche et ajouter graduellement le mélange liquide. Verser la farine restante et continuer à mélanger jusqu'à ce que la pâte forme une boule homogène légèrement collante au toucher. Mettre cette pâte dans un grand bol beurré. Couvrir et laisser lever jusqu'à ce que le volume de la pâte ait doublé, environ 1 heure. Faire dégonfler la pâte en la frappant du poing. Façonner la boule en pain. Placer ce pain dans un moule beurré de 9x5 po (23x13x6 cm) et laisser lever jusqu'à ce qu'il double en volume, à peu près 1 heure. Faire cuire à 350°F (180°C) pendant 40 minutes.

Filets de barbotte croustillants

2 ½ oz (75 g) de parmesan (½ tasse [125 ml] râpé)	¼ tasse (60 ml) de beurre fondu
20 craquelins (Ritz ou Townhouse)	4 filets de barbotte, d'environ 8 oz (225 g) chaque
⅓ tasse (80 ml) de persil frais	

Couper le fromage en cubes de ½ po (1 cm). Avec le couteau à couper/mélanger en place, mettre les cubes de fromage, les craquelins et le persil dans le bol. Hacher le tout finement. Mettre le mélange de craquelins dans un gros plat peu profond. Tremper les filets dans le beurre puis dans le mélange de craquelins pour les recouvrir. Déposer les filets sur une tôle à biscuits non adhésive ou recouverte de papier d'aluminium. Cuire à 400°F (205°C) pendant 15 à 20 minutes. **Quantité : 4 portions.**

Lasagne aux légumes

8 oz (250 ml) de mozzarella allégée	¾ tasse (175 ml) de fromage ricotta au lait écrémé
1 oignon moyen, pelé	½ tasse (125 ml) de crème sure légère
4 gousses d'ail	1 oeuf
4 à 6 oz (115 à 170 g) de champignons frais	2 c. à thé (10 ml) d'assaisonnement italien séché
1 c. à thé (5 ml) d'huile végétale	Boîte de 26 oz (735 g) de sauce à spaghetti
2 courgettes, d'environ 6 po (15 cm) de long	6 pâtes à lasagne, cuites
2 oz (60 ml) de parmesan	
1 paquet de 8 oz (250 ml) de fromage à la crème	

Avec le disque pour trancher/râper, côté pour râper vers le haut, râper la mozzarella. Déposer dans un petit bol et mettre de côté. Avec le couteau à couper/mélanger en place, mettre l'oignon et les gousses d'ail dans le bol. Couper grossièrement le mélange au réglage par impulsions (PULSE). Ajouter les champignons. Continuer avec le robot au réglage par impulsions jusqu'à ce que les champignons soient grossièrement coupés. Verser les légumes coupés dans un gros poêlon avec l'huile, à feu moyen. Avec le couteau à couper/mélanger en place, mettre les courgettes dans le bol. Les faire cuire grossièrement au réglage par impulsions. Verser les courgettes dans le poêlon. Cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres, soit environ 10 minutes, puis mettre de côté. Sans laver le bol, avec le couteau à couper/mélanger en place, mettre les morceaux de parmesan dans le bol et couper grossièrement au réglage élevé. Ajouter le fromage à la crème, le ricotta, la crème sure, l'oeuf et les assaisonnements et mélanger jusqu'à consistance crémeuse, soit environ 30 à 40 secondes. Graisser un plat de cuisson de 9 x 13 po (23 x 33 cm). Mettre en couches la moitié des pâtes, mélange de fromage en crème, mélange de légumes hachés et sauce spaghetti. Répéter une fois. Saupoudrer de mozzarella. Cuire, couvert, à 350°F (180°C) pendant 25 minutes. Découvrir et cuire 10 minutes de plus. Laisser reposer pendant 10 minutes avant de servir. **Quantité : 8 portions.**

REMARQUE : La mozzarella est plus facile à râper si on la met au congélateur pendant une heure avant de la râper.

Croustade aux pommes

6 grosses pommes Golden Delicious, pelées et évidées (6 tasses [1,5 L] tranchées)	Garniture :
1 c. à soupe (15 ml) de jus de citron	½ tasse (125 ml) de beurre fondu
½ tasse (125 ml) de sucre	1 tasse (250 ml) de farine
1 c. à soupe (15 ml) de farine	1 tasse (250 ml) de sucre
1 c. à thé (5 ml) de cannelle	1 c. à thé (5 ml) de cannelle
¼ c. à thé (1,25 ml) de noix de muscade	

Avec le disque pour trancher/râper, côté pour trancher vers le haut, trancher les pommes. Mettre les pommes dans un grand bol. Les arroser de jus de citron. Les saupoudrer de sucre, farine, cannelle et noix de muscade. Bien mélanger, puis mettre les pommes dans un plat de cuisson de 2 pintes (2 L) non graissé. Avec le couteau à couper/mélanger en place, verser les ingrédients de la garniture dans le bol et régler le robot au fonctionnement par impulsions jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé. Saupoudrer la garniture sur les pommes. Cuire à 375°F (190°C) pendant 30 minutes. Servir accompagné de crème glacée à la vanille.

Quantité : 6 portions.

Pouding au pain à l'ananas au four

12 tranches de pain blanc, coupé en lamelles pour passer dans la trémie	1 c. à thé (5 ml) de vanille
1 boîte de 20 oz (565 g) de morceaux d'ananas, égouttés	1 c. à soupe (15 ml) de beurre fondu ou de margarine
2 oeufs	1½ tasse (375 ml) de sucre
1 tasse (250 ml) de crème moitié-moitié	3 tranches d'ananas, égouttées

Insérer le couteau à couper/mélanger dans le bol du robot culinaire et, robot en marche, laisser tomber le pain dans la trémie pour l'émietter. Le mettre dans un plat de 2 pintes, graissé, allant au four. Mettre les morceaux d'ananas dans le bol du robot avec le couteau à couper/mélanger en place. Hacher les ananas pendant 20 secondes. Ajouter les oeufs, la crème, la vanille, le beurre fondu ou la margarine et le sucre. Bien mélanger. Verser le mélange sur le pain mou émietté. Garnir des trois rondelles d'ananas en les faisant se chevaucher au centre. Cuire à 350°F (180°C) au four pendant 1 heure ou jusqu'à ce que le dessus soit doré.

Quantité : 8 portions.

Gâteau au fromage aux copeaux de chocolat

Garniture :

3 paquets de 8 oz (675 ml) de fromage à la crème, coupé en morceaux
1 tasse (250 ml) de sucre
2 c. à soupe (30 ml) de farine
4 oeufs
¼ tasse (60 ml) de lait
1 c. à thé (5 ml) de vanille
½ tasse (125 ml) de copeaux de chocolat

Croûte :

1 c. à thé (5 ml) de beurre, ramolli
22 biscuits aux copeaux de chocolat
3 à 4 c. à soupe (45 à 60 ml) de beurre non salé, fondu

Croûte : Utiliser 1 c. à thé (5 ml) de beurre pour graisser un moule à charnière de 9 po ou 9½ po (23 cm) et mettre de côté. Avec le couteau à couper/mélanger en place et le robot en marche, verser les biscuits dans la trémie et mélanger jusqu'à ce qu'ils soient tous bien émiettés. Ajouter le beurre fondu dans la trémie et bien mélanger. Verser les miettes dans le moule à charnière graissé et les tasser uniformément contre le fond du moule. Cuire à 425°F (220°C) pendant 10 minutes. Sortir du four et laisser refroidir sur une grille.

Garniture : Avec le couteau à couper/mélanger en place, verser le fromage à la crème, le sucre, la farine, les oeufs, le lait et la vanille dans le bol. Mélanger jusqu'à consistance lisse. Verser la garniture sur la croûte refroidie et saupoudrer de copeaux de chocolat. Cuire pendant 15 minutes à 425°F (220°C). Réduire la chaleur à 250°F (120°C) et continuer la cuisson (sans ouvrir la porte du four) pendant 45 minutes de plus ou jusqu'à ce que le gâteau au fromage soit pris. Une fois refroidi, couvrir et réfrigérer plusieurs heures ou toute la nuit. **Quantité : 16 portions.**

Conseil de cuisson : Pour obtenir un gâteau au fromage plus crémeux, le cuire au bain-marie. Couper une feuille de papier d'aluminium qui dépasse d'environ 6 po (15 cm) du moule à charnière. Déposer le moule au centre de la feuille d'aluminium et en envelopper les parois, pour éviter que l'eau ne s'infilte dans le moule. Placer ensuite le moule à charnière dans une plaque plus grande contenant environ 1½ po (3,5 cm) d'eau chaude du robinet. Cuire tel qu'indiqué.

Biscuits tendres au sucre

2/3 tasse (150 ml) de shortening	1/2 c. à thé (2,5 ml) de sel
1/3 tasse (80 ml) de margarine	1 c. à thé (5 ml) de bicarbonate de soude
1 1/2 tasse (375 ml) de sucre	1 c. à thé (5 ml) de levure chimique
1 c. à thé (5 ml) de vanille	1 c. à thé (5 ml) de muscade
1 tasse (250 ml) de crème sure*	2 c. à soupe (30 ml) de sucre
2 œufs	
4 tasses (1 L) de farine	

Avec la lame pour couper/mélanger, traiter le shortening, la margarine, et 1 1/2 tasse (375 ml) de sucre. Ajouter la vanille, la crème sure et les œufs. Mélanger jusqu'à consistance lisse. Ajouter la farine, le sel, le bicarbonate de soude, la levure chimique, et la muscade. Traiter à la vitesse maximale jusqu'à obtenir une consistance lisse. Mettre la pâte au réfrigérateur pendant 15 minutes ou toute une nuit. Sur un plan de travail fariné, rouler la pâte sur une épaisseur de 1/2 po (1 cm). Couper selon les formes désirées. Saupoudrer les biscuits d'un mélange de 2 c. à soupe (30 ml) de sucre et 1 c. à thé (5 ml) de muscade. Faire cuire sur une tôle à biscuits beurrée pendant 8 à 10 minutes dans un four à 450°F (230°C). **Quantité : 36 biscuits.** *On peut remplacer la crème sure par du yaourt allégé pour une recette faible en matières grasses.

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 être exempt de vices de matériau et de fabrication pendant une période d'un (1) an pour les produits Hamilton Beach ou cent quatre-vingt (180) jours pour les produits Proctor-Silex et Traditions à partir de la date de l'achat original, excepté ce qui est noté ci-dessous. Au cours de cette période, nous réparerons ou remplacerons ce produit sans frais, à notre discrétion. LA GARANTIE CI-DESSUS REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE, ÉCRITE OU ORALE, Y COMPRIS TOUTE GARANTIE DE QUALITÉ MARCHANDE OU DE CONFORMITÉ À UNE FIN PARTICULIÈRE. TOUTE RESPONSABILITÉ EST EXPRESSÉMENT LIMITÉE À UN MONTANT ÉGAL AU PRIX D'ACHAT PAYÉ ET TOUTES LES RÉCLAMATIONS POUR DOMMAGES SPÉCIAUX ET INDIRECTS SONT PAR LES PRÉSENTES EXCLUES. La garantie ne s'applique pas aux accessoires suivants qui s'usent et peuvent accompagner ce produit : pièces en verre, récipients en verre, couteaux/tamis, lames, joints de robinet de vidange, joints d'étanchéité, embrayages et/ou agitateurs. Cette garantie ne s'applique qu'à l'acheteur d'origine et ne couvre pas un vice causé par l'abus, le mésusage, la négligence, l'usage à des fins commerciales ou tout autre usage non prescrit dans le mode d'emploi. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez aussi jouir d'autres droits juridiques qui peuvent varier d'un État à un autre ou d'une province à une autre. Certains États ou provinces ne permettent pas les limitations sur les garanties implicites ou les dommages spéciaux ou indirects de telle sorte que les limitations ci-dessus ne s'appliquent peut-être pas dans votre cas.

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

NUMÉROS DU SERVICE À LA CLIENTÈLE

Aux États-Unis 1-800-851-8900

Au Canada 1-800-267-2826

hamiltonbeach.com • proctorsilex.com

CONSERVEZ CES NUMÉROS POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE!

⚠️ ADVERTENCIA

Peligro de choque eléctrico

- No sumerja este aparato en agua u otro líquido.
- Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (una pata más ancha) que reduce el riesgo de choque eléctrico. El enchufe calza únicamente en una dirección dentro del tomacorriente polarizado. No trate de obviar el propósito de seguridad del enchufe al tratar de modificarlo de alguna manera o al usar un adaptador. Si el enchufe no calza, inviértalo. Si aún así no calza, llame a un electricista para que reemplace el tomacorriente.

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 Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc. 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 Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc.
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!

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.

Información adicional para la seguridad del consumidor

Este artefacto debe utilizarse únicamente en un entorno doméstico.

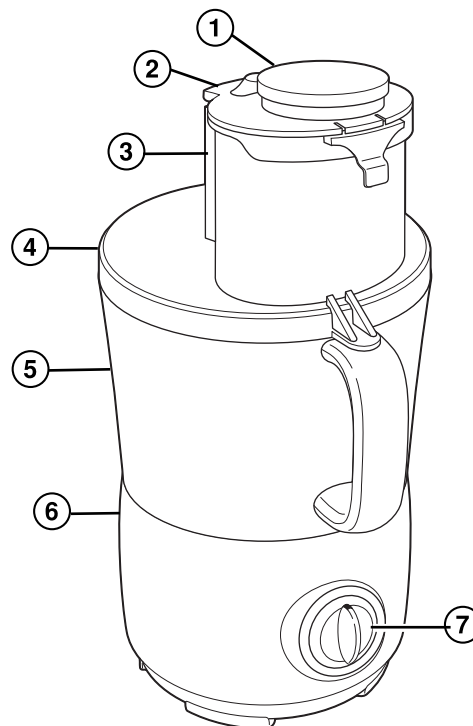
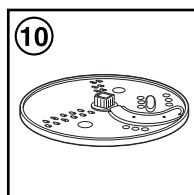
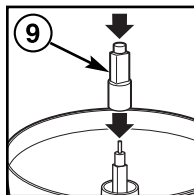
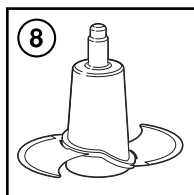
Para evitar una sobrecarga en los circuitos eléctricos, no utilice algún otro artefacto eléctrico de potencia elevada en el mismo circuito que su procesador de alimentos.

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.

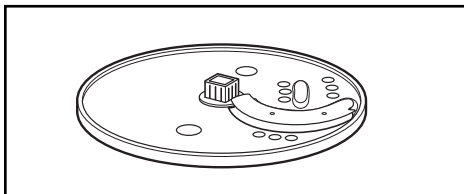
Piezas y características

1. Empujador de alimentos
2. Tapa de la tolva de alimentos
3. Tolva de alimentos
4. Tapa del tazón
5. Tazón
6. Base
7. Disco de control
8. Cuchilla para picar/mezclar
9. Manga de impulso removible
10. Cuchilla para rebanar de 3,0 mm (rebanadas medianas)

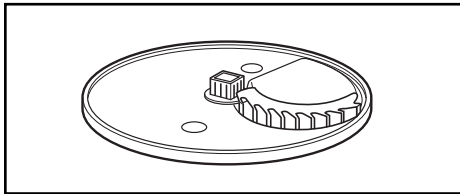


Accesorios opcionales

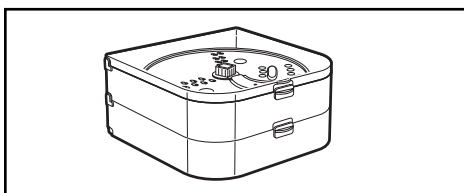
Cuchilla para tajar de 6 mm



Cuchilla para papas a la francesa



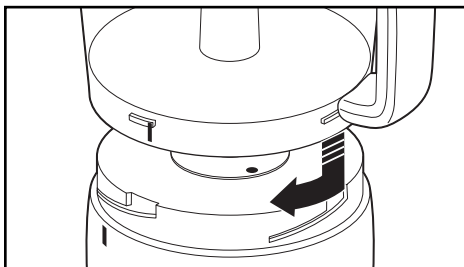
Caja para almacenamiento



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

Uso de su procesador de alimentos

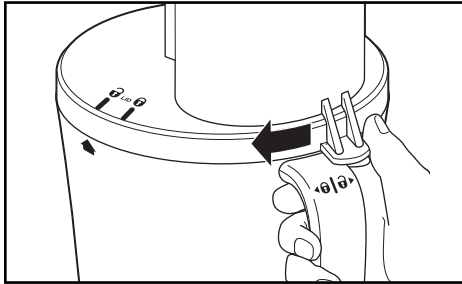
Cómo trabar el tazón



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.

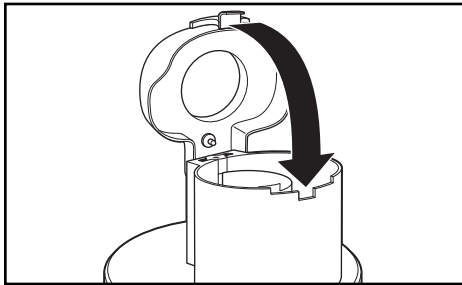
NOTA: El procesador de alimentos no funcionará si el tazón no está trabado en su lugar.

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.

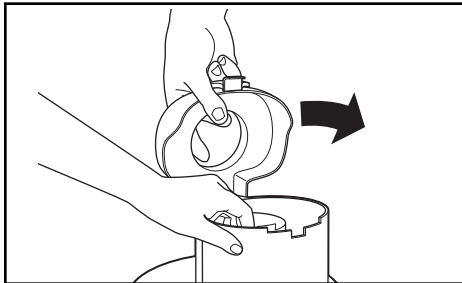
NOTA: El procesador de alimentos no funcionará si la tapa no está trabada en su lugar.



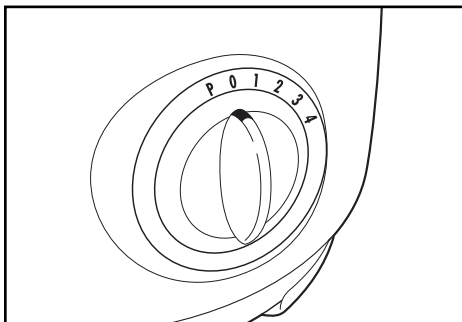
La tapa de la tolva de alimentos gira sobre la parte trasera de la tolva de alimentos. Empuje la tapa hacia abajo para cerrarla en la tolva de alimentos.

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

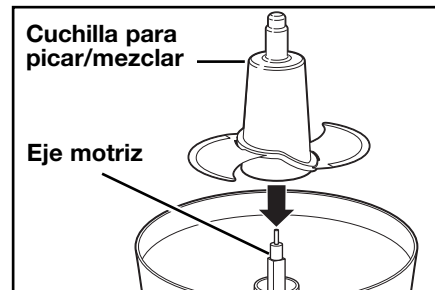
- Este procesador de alimentos es excelente para picar, mezclar, rebanar o rallar la mayoría de los alimentos. Sin embargo, para permitir que se desempeñe de la mejor forma posible, recomendamos no usar su procesador para moler granos, granos de café o especias; no cortar carne congelada ni triturar 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.

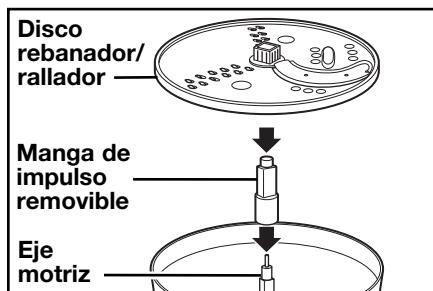
1. Asegúrese de que el interruptor del control está colocado en APAGADO (OFF / O) y de que la unidad esté desenchufada.
2. Trabe el tazón en la base (vea “Cómo trabar el tazón” en la página 36.)
3. Coloque la cuchilla para picar/mezclar en el eje motriz del procesador de alimentos en el centro del tazón. Gire despacio hasta que la cuchilla caiga en su lugar. **Mánajela 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.



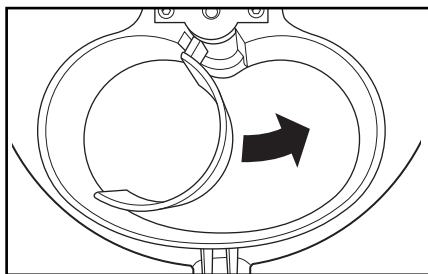
Procesamiento con el disco rebanador/rallador

- 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 reversible rebanador/rallador tiene una cuchilla rebanadora de un lado y dientes ralladores del otro. Colóquelo en el eje motriz con el lado cortante que desee mirando 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 36.)
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 37.)

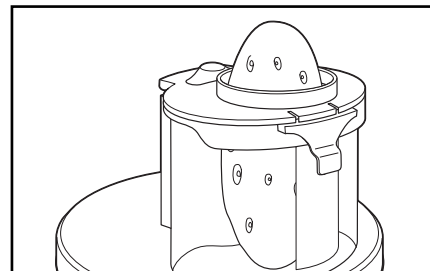


4. Para rebanar/rallar alimentos grandes (como un pedazo de col, pimiento verde, un jitomate entero) abra la tapa de la tolva de alimentos levantando el cerrojo. Libere la agarradera de alimentos hacia la derecha. Inserte la comida y trabe la tapa.



Para 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 = 32 onzas (914 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 de Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc. 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 36-37 "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 40-41 "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 36-37 "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 de Hamilton Beach/Proctor-Silex 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 INMEDIAMENTE y llame al número de servicio al cliente de Hamilton Beach/Proctor-Silex.
Parece que el motor esta débil.	<ul style="list-style-type: none"> • ¿Está usando la velocidad recomendada para el alimento que está procesando? Vea las páginas 40-41 "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 40-41 "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 37 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.

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de descarga eléctrica

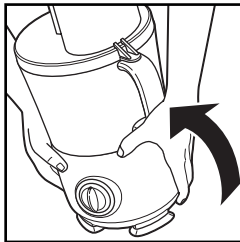
- Desconecte la corriente antes de limpiar.
- No sumerja el cable, el enchufe o la base en ninguna clase de líquido.

No seguir estas instrucciones puede provocar la muerte o una descarga eléctrica.

Cómo liberar las patas de la taza de succión

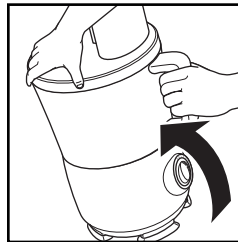
Las patas de la taza de succión en la parte inferior del procesador de alimentos Big Mouth™ están diseñadas para mantener la unidad estacionaria durante el uso. Para maximizar la duración de su equipo Big Mouth™ repase las siguientes instrucciones:

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.



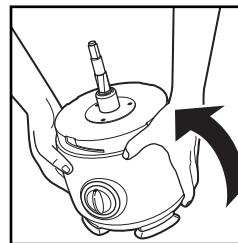
O BIEN

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.



Recetas

Salsa

1 cebolla, pelada y cortada en cuartos	¼ taza (60 ml) de cilantro, apretado
1 diente de ajo	½ cucharadita (2,5 ml) de comino
1 chile picante (tipo jalapeño o serrano), sin centro, sin semillas y cortado en cuartos	1 cucharada (15 ml) de jugo de lima
4 tomates	Sal y pimienta a gusto
	Salsa picante, opcional

Usando la cuchilla para picar/mezclar y con el procesador en marcha, deje caer la cebolla, los dientes de ajo y el chile picante por la tolva de alimentos y corte hasta que queden bien picados. Detenga el procesador y agregue tomates, cilantro, comino, jugo de lima, sal y pimienta. Pulse hasta obtener la textura deseada. Agregue salsa picante si así lo desea. **Se obtienen entre 2 a 3 tazas (500 a 750 ml).**

Ensalada de pepino

4 pepinos medianos, sin pelar	1 cucharada (15 ml) de eneldo
3 cucharaditas (15 ml) de sal, dividida	¼ cucharadita (1,25 ml) de pimienta blanca
½ taza (125 ml) de vinagre blanco	1 diente de ajo
¼ taza (60 ml) de azúcar	

Rebane los pepinos en la boca grande del procesador de alimentos con el disco rebanador/rallador con el lado para rebanar hacia arriba. Espolvoree 2 cucharaditas (10 ml) de sal sobre los pepinos y deje reposar por una hora. Escorra. Agregue y revuelva el vinagre blanco, azúcar, eneldo, pimienta blanca y ajo. Refrigere por 3 horas antes de servir. **Rinde 8 porciones.**

Papas gratinadas

1 cebolla pequeña, rebanada	1 cucharadita (5 ml) de sal
4 tazas (1 L) de papas, rebanadas	¼ cucharadita (1,25 ml) de pimienta
3 cucharadas (45 ml) de margarina	3 tazas (750 ml) de leche
4-5 cucharadas (60-75 ml) de harina	1 taza (250 ml) queso cheddar, rallado

Engrase una platón de 2 cuartos (2 L). Rebane todas las papas y cebolla al través en la boca grande del procesador de alimentos con el disco rebanador/rallador con el lado para rebanar hacia arriba. Ralle el queso. En un sartén, derrita la margarina, luego agregue y mezcle el harina, sal y pimienta. Añada la leche. Cuez a temperatura media mientras revuelve hasta que la salsa esté espesa. Ponga una capa de cebolla, otra de papas, queso, y de salsa en el platón. Hornee a 350°F durante 50 a 60 minutos o hasta que las papas estén tiernas. **Rinde 6 porciones.**

Papas a la crema

4 libras (1,8 kg) de papas blancas para uso general, unas 15 de tamaño mediano	1½ cucharaditas (7,5 ml) de sal
3 tazas (750 ml) de crema de leche "medio y medio"	¼ cucharadita (1,25 ml) de pimienta
3 cucharadas (45 ml) de cebolla finamente picada	4 cucharadas (60 ml) de mantequilla, derretida

Lave las papas pero no las pele. Colóquelas en una cazuela grande y cubra con agua. Haga hervir y luego reduzca el calor y hierva a fuego lento por 45 minutos o hasta que estén listas. Refrigere hasta el otro día. Usando el disco rebanador/rallador, con el lado rallador hacia arriba, ralle las papas. No es necesario pelarlas. Coloque las papas ralladas, la crema, la cebolla, la sal y pimienta en un tazón grande y mezcle. Cubra una fuente de hornear de 9x13 pulgadas con mantequilla. Vierta la mezcla de papas con una cuchara. Hornee a 375°F (190°C) por una hora. **Se obtienen 10 porciones.**

Budín de camotes (boniatos)

1 a 1¼ libras (675 g) de camotes, lavados pero no pelados (3 tazas [750 ml] ralladas)	1 taza (250 ml) de leche
½ taza (125 ml) de azúcar	1 huevo
¼ taza (60 ml) de jarabe de arce	¼ taza (60 ml) de mantequilla
	1 cucharadita (5 ml) de vainilla

Usando el disco rebanador/rallador, con el lado rallador hacia arriba, ralle los camotes. Sáquelos del tazón de procesamiento y colóquelos en un tazón para mezclar de tamaño mediano. Colóquelo a un lado. Usando la cuchilla para picar/mezclar, coloque el azúcar, el jarabe, la leche, el huevo, la mantequilla y la vainilla en el tazón de procesamiento. Procese hasta que la mezcla quede uniforme. Vierta sobre los camotes rallados. Mezcle bien. Vierta en una cazuela engrasada de 1½ cuarto de galón (1,5 L). Coloque la cazuela en una fuente o cacerola más grande. Agregue agua caliente a la fuente más grande de manera que el agua esté entre 1 y 2 pulgadas (2,5 a 5 cm) de altura por los costados de la cazuela. Esto evitará que se quemen los bordes. Hornee a 350°F (180°C) durante 1½ horas. **Se obtienen 6 porciones.**

Pan de maíz con queso y cebolla

4 onzas (115 g) de queso cheddar (1 taza [250 ml] rallado)	1 paquete de 8 onzas (225 g) de mezcla para molletes de maíz
1 cebolla pequeña, pelada y cortada en cuartos	1 lata de 8 onzas (225 g) de maíz cremoso
1 cucharada (15 ml) de mantequilla	1 recipiente de 8 onzas (225 g) de crema agria
1 huevo	
½ taza (125 ml) de leche	

Usando el disco rebanador/rallador, con el lado rallador hacia arriba, ralle el queso cheddar y déjelo a un lado. Usando la cuchilla para picar/mezclar, coloque la cebolla en el tazón de procesamiento y procese hasta que esté bien picada. Coloque la cebolla picada y la mantequilla en una sartén y cocine a fuego medio alto hasta que las cebollas estén blandas. Deje enfriar a un lado. No lave el tazón de procesamiento. Usando la cuchilla para picar/mezclar, coloque el huevo, la leche, la mezcla para molletes y el maíz en el tazón de procesamiento. Pulse JUSTO hasta que queden mezclados. Vierta la masa en una asadera cuadrada de 8 pulgadas (20 cm) engrasada. Combine las cebollas, el queso y la crema agria. Coloque cucharadas pequeñas de la mezcla de crema agria sobre la masa. Hornee a 425°F (220°C) entre 30 y 35 minutos. **Se obtienen entre 6 y 8 porciones.**

Pan blanco básico

1 paquete de levadura seca activa	1½ cucharada (20 ml) de azúcar
1 taza (250 ml) de agua tibia	1 cucharadita (5 ml) de sal
1½ cucharada (20 ml) de mantequilla o margarina, derretida	3 a 3½ tazas (750 a 875 ml) de harina para uso general

En un tazón para mezclar grande combine la levadura y ¼ de taza (60 ml) de agua tibia. Mezcle hasta que se disuelva. Agregue el resto del agua tibia, mantequilla, azúcar y sal. Añada 3 tazas (750 ml) de harina al tazón de procesamiento. Ponga en marcha el procesador de alimentos y añada gradualmente la mezcla de líquidos. Agregue lo suficiente del resto de la harina y continúe mezclando hasta que la masa forme una bola sin grumos que sea un poco pegajosa al tocarla. Coloque la masa en un tazón engrasado grande. Cubra y deje que se expanda al doble de su tamaño, cerca de 1 hora. Puncie la maza y dele forma de hogaza de pan. Coloque la hogaza en un molde engrasado para hogaza de 9x5 pulgadas (23x13x6 cm) y deje que se expanda hasta que se duplique su tamaño, cerca de 1 hora. Hornee a 350°F (180°C) por 40 minutos.

Lasaña de verduras

8 onzas (225 g) de queso mozzarella magro	1 paquete de 8 onzas (225 g) de queso crema magro
1 cebolla mediana, pelada	$\frac{3}{4}$ taza (175 ml) de queso ricota magro
4 dientes de ajo	$\frac{1}{2}$ taza (125 ml) de crema agria magra
4 a 6 onzas (115 a 170 g) de champiñones frescos	1 huevo
1 cucharadita (5 ml) de aceite vegetal	2 cucharaditas (10 ml) de condimento italiano deshidratado
2 calabacitas de unas 6 pulgadas (15 cm) cada una	1 lata de 26 onzas (735 g) de salsa para espagueti
2 onzas (50 g) de queso parmesano	6 fideos para lasaña, cocidos

Usando el disco rebanador/rallador, con el lado rallador hacia arriba, ralle la mozzarella. Colóquela en un tazón pequeño y déjela a un lado. Usando la cuchilla para picar/mezclar, coloque la cebolla y los dientes de ajo en el tazón de procesamiento. Pulse hasta que queden picados en trozos no muy pequeños. Agregue los champiñones al tazón. Continúe pulsando hasta que los champiñones estén picados en trozos no muy pequeños. Coloque las verduras picadas en una sartén grande con aceite sobre fuego mediano. Usando la cuchilla para picar/mezclar, coloque la calabacita en el tazón de procesamiento. Pulse hasta que esté picada en trozos no muy pequeños. Agregue la calabacita a la sartén. Cocine hasta que se ablande, unos 10 minutos; y déjela a un lado. Sin lavar el tazón de procesamiento y usando la cuchilla para picar/mezclar, coloque los trozos de queso parmesano en el tazón y procese a graduación Alta hasta que quede picado en trozos no muy pequeños. Agregue el queso crema, la ricota, la crema agria, el huevo y los condimentos italianos y procese hasta que la mezcla esté cremosa, entre 30 y 40 segundos. Engrase una fuente de hornear de 9x13 pulgadas (33x23 cm). Coloque una capa con la mitad de los fideos, de la mezcla de queso crema, de la mezcla de verduras picadas y de salsa para espagueti. Repita las capas una vez. Espolvoree con mozzarella. Hornee, cubierto a 350° F (180°C) durante 25 minutos. Destape y cocine 10 minutos más. Deje reposar por 10 minutos antes de servir. **Se obtienen 8 porciones.**

NOTA: La mozzarella se ralla con mayor facilidad si se coloca en el congelador por una hora antes de rallar.

Filetes crujientes de bagre

2 $\frac{1}{2}$ onzas (75 ml) de queso parmesano ($\frac{1}{2}$ taza [125 ml], rallado)	$\frac{1}{3}$ taza (80 ml) de ramitos de perejil fresco
20 galletitas de manteca tipo Ritz o Townhouse	$\frac{1}{4}$ taza (60 ml) de mantequilla derretida
	4 filetes de bagre de unas 8 onzas (225 g) cada uno

Corte el queso en cubitos de $\frac{1}{2}$ pulgada (1 cm). Usando la cuchilla para picar/mezclar, coloque los cubitos de queso, las galletitas y el perejil en el tazón de procesamiento. Procese hasta que queden bien molidos. Coloque la mezcla de galletitas en una fuente grande. Sumerja los filetes en la mantequilla y luego en la mezcla de galletitas para cubrirlos. Coloque los filetes en una asadera antiadherente o revestida con papel de aluminio. Hornee a 400°F (205°C) entre 15 y 20 minutos. **Se obtienen 4 porciones.**

Manzanas crujientes

6 manzanas doradas deliciosas grandes peladas y sin corazón (6 tazas [1,5 L] de rebanadas)
 1 cucharada (15 ml) jugo de limón
 ½ taza (125 ml) de azúcar
 1 cucharada (15 ml) de harina
 1 cucharadita (5 ml) de canela
 ¼ cucharadita (1,25 ml) de nuez moscada

Cobertura:

½ taza (125 ml) de mantequilla derretida
 1 taza (250 ml) de harina
 1 taza (250 ml) de azúcar
 1 cucharadita (5 ml) de canela

Usando el disco rebanador/rallador con el lado rebanador hacia arriba, rebane las manzanas. Coloque las manzanas en un tazón grande. Rocíe el jugo de limón sobre las manzanas. Espolvoree las manzanas con el azúcar, harina, canela y nuez moscada. Revuelva para mezclar, luego coloque las manzanas en un plato para hornear de 2 cuartos de galón (2 L) sin engrasar. Usando la cuchilla para picar/mezclar, coloque los ingredientes de cobertura en el tazón de preparación y pulse hasta que se mezcle. Desmenuce la cobertura sobre las manzanas. Hornee a 375°F (190°C) por 30 minutos. Sírvalo cubierto con helado de vainilla. **Se obtienen 6 porciones.**

Budín de pan horneado con piñas

12 rebanadas de pan blanco, en tiras para que pasen por la tolva de alimentos
 1 lata de 20 onzas (565 g) de trozos de piña, escurridos
 2 huevos
 1 taza (250 ml) de crema “medio y medio”

1 cucharadita (5 ml) de vainilla
 1 cucharada (15 ml) de mantequilla o margarina derretida
 1½ tazas (375 ml) de azúcar
 3 rodajas de piña, escurridas

Introduzca la cuchilla para picar/mezclar en el tazón del procesador de alimentos. Luego, con el procesador en marcha, deje caer el pan por la tolva de alimentos para hacer pan molido blando. Vierta en una cacerola engrasada de 2 cuartos (2 L) de galón. Coloque los trozos de piña en el tazón del procesador de alimentos con la cuchilla para picar/mezclar. Procese la piña unos 20 segundos. Agregue huevos, crema, vainilla, mantequilla o margarina derretida y azúcar. Procese hasta que estén mezclados. Vierta la mezcla de piña sobre el pan molido blando. Adorne con los tres anillos de piña superpuestos en el centro. Hornee a 350°F (180°C) por 1 hora o hasta que esté dorado. **Se obtienen 8 porciones.**

Pastel de queso con chispas de chocolate

Relleno:

3 paquetes de 8 onzas (750 ml) de queso crema cortado en trozos
1 taza (250 ml) de azúcar
2 cucharadas (30 ml) de harina
4 huevos
¼ taza de (60 ml) leche
1 cucharadita (5 ml) de vainilla
½ taza (125 ml) de chispas de chocolate

Pasta:

1 cucharadita (5 ml) de mantequilla, ablandada
22 galletas con chispas de chocolate
3 a 4 cucharadas (45 a 60 ml) de mantequilla sin sal, derretida

Pasta: Use 1 cucharadita (5 ml) de mantequilla para engrasar un molde desmoldable de 9 a 9½ pulgadas (23 cm) y póngalo a un lado. Con la cuchilla para picar/mezclar y con el procesador en marcha, deje caer las galletas por la tolva de alimentos y procese hasta que se muelan homogéneamente. Continúe procesando y agregue la mantequilla derretida por la tolva de alimentos hasta mezclar. Vierta las galletas molidas en el molde desmoldable preparado y presione de forma homogénea en el fondo del molde. Hornee a 425°F (220°C) por 10 minutos. Saque del horno y deje enfriar en una rejilla.

Relleno: Con la cuchilla para picar/mezclar, agregue el queso crema, azúcar, harina, huevos, leche y vainilla en el tazón para procesar. Procese hasta que no haya grumos. Vierta el relleno sobre la pasta fría y espolvoree con chispas de chocolate. Hornee 15 minutos a 425°F (220°C). Reduzca la temperatura a 250°F (120°C) y continúe horneando (sin abrir la puerta del horno) por 45 minutos más o hasta que el pastel de queso esté listo. Cuando esté frío, tape y refrigere por varias horas o durante la noche. **Rinde 16 porciones.**

Consejo de cocina: Para un pastel de queso con textura cremosa y suave, hornee a baño maría. Corte una hoja de papel aluminio que se extienda unas 6 pulgadas (15 cm) más que el molde desmoldable. Coloque el molde desmoldable en el centro del papel aluminio y moldee hacia arriba las orillas del papel aluminio. Esto evita que el agua llegue al molde. Coloque el molde desmoldable en un molde más grande y llene este último con unas 1½ pulgadas (3,5 cm) de agua caliente del grifo. Hornee según las instrucciones.

Galletas azucaradas suaves

⅔ taza (150 ml) de manteca	4 tazas (1 L) de harina
⅓ taza (80 ml) de margarina	½ cucharadita (2,5 ml) de sal
1½ tazas (375 ml) de azúcar	1 cucharadita (5 ml) bicarbonato de soda
1 cucharadita (5 ml) de vainilla	1 cucharadita (5 ml) de polvo para hornear
1 taza (250 ml) de crema agria*	1 cucharadita (5 ml) de nuez moscada
2 huevos	2 cucharadas (30 ml) de azúcar

Con la cuchilla para picar/mezclar, haga cremosa la manteca, margarina y 1½ taza (375 ml) de azúcar. Agregue la vainilla, crema agria y huevos. Mezcle hasta que no haya grumos. Añada el harina, sal, bicarbonato de soda, polvo para hornear y nuez moscada. Procese a la velocidad más alta hasta que no haya grumos. Refrigere la masa por 15 minutos o durante la noche. En una superficie enharinada, pase el rodillo por la masa hasta que tenga ½ pulgada (1 cm) de grosor. Corte en las formas deseadas. Espolvoree las galletas con la mezcla de 2 cucharadas (30 ml) de azúcar y 1 cucharadita (5 ml) de nuez moscada. Hornee en un molde para galletas engrasado a 450°F (230°C) por 8 a 10 minutos. **Rinde 36 galletas.**

*Puede sustituir la crema agria por yogur natural magro para una versión reducida en grasa.

Hamilton Beach**Proctor Silex**

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"/> Proctor-Silex: <input type="checkbox"/>	MODELO:	
<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. 					
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"> Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso. 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"> Empaque su producto adecuadamente para que no se dañe durante el traslado. Anote claramente sus datos y los del Centro de Servicio al que está enviando el producto. 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>GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO (DIMALSA) 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:		
70590	FP11	120 V~	60 Hz	450 W
70590C	FP11	120 V~	60 Hz	450 W
70595	FP11	120 V~	60 Hz	450 W
70591	FP11	120 V~	60 Hz	450 W

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

HAMILTON BEACH ♦ PROCTOR-SILEX, INC.

263 Yadkin Road, Southern Pines, NC 28387

PROCTOR-SILEX CANADA, INC.

Picton, Ontario K0K 2T0

840150200

hamiltonbeach.com • proctorsilex.com
hamiltonbeach.com.mx • proctorsilex.com.mx

5/06