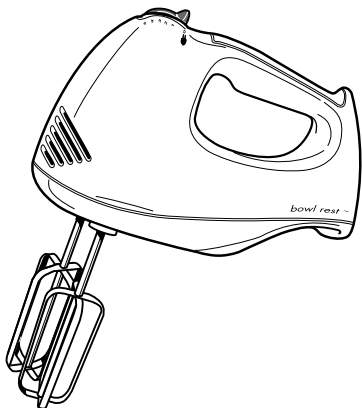


Proctor Silex



Use & Care for Hand Mixers 2

USA: 1-800-851-8900

Utilisation et entretien des batteurs à main 9

Au Canada : 1-800-267-2826

840079401

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. To protect against risk of electrical shock, do not put cord, plug, or mixer body in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contacting moving parts. Keep hands, hair, and clothing, as well as spatulas and other utensils, away from beaters during operation to reduce risk of injury to persons, and/or damage to mixer.
6. Remove beaters from mixer before washing.
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, electrical repair, mechanical repair, or adjustment.
8. The use of attachments not recommended or sold by Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc. for use with this model may cause fire, electric shock, or injury.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including stove.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Check that control is off before plugging cord into wall outlet. To disconnect, turn control to OFF, then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended purpose.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

CONSUMER SAFETY INFORMATION

This appliance is intended for household use only.

This appliance is equipped with a polarized plug. This type of plug has one blade wider than the other. The plug will fit into an electrical outlet only one way. This is a safety feature intended to help reduce the risk of electrical shock. If you are unable to insert the plug into the outlet, try reversing the plug.

If the plug should still fail to fit, contact a qualified electrician to replace the obsolete outlet. Do not attempt to defeat the safety purpose of the polarized plug by modifying the plug in any way.

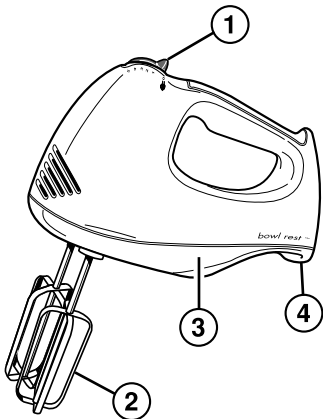
WARNING: To reduce risk of personal injury, always unplug mixer before inserting or removing beaters.

BEFORE FIRST USE: Wash the beaters in hot, soapy water. Rinse and dry.

Parts & Features

1. Speed Control (ON/OFF) and Eject
2. Beaters
3. Mixer Body
4. Bowl Rest™*

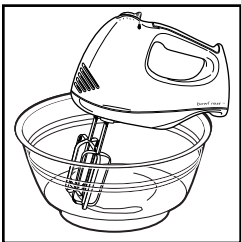
* Optional Feature – on selected models



Using Your Mixer

1. Make sure mixer is unplugged and speed control is set to **0** (OFF). Insert beaters. Then plug mixer into electrical outlet. Place beaters into bowl.
2. Move speed control to desired speed, starting at 1 and increasing to a higher speed if necessary.
3. When finished mixing, move speed control to **0** (OFF) and unplug mixer.
4. To eject beaters, with speed control set at **0** (OFF) push straight down on speed control.

Bowl Rest™



CAUTION: Never use Bowl Rest when mixer is on or with small (1½ quart) mixing bowls or plastic mixing bowls. This feature can be used on most large mixing bowls. **TURN MIXER OFF**, then set mixer on edge of bowl while adding ingredients or checking recipe.

Cleaning Your Mixer

1. Always unplug mixer from electrical outlet and eject attachments before cleaning.
2. Wash attachments in hot, soapy water; rinse and dry.
3. Wipe the mixer body and cord with a clean, damp cloth.

NOTE: Do not use abrasive cleaners or scouring pads. To reduce the risk of electrical shock, do not immerse mixer body in water at any time.

Mixing Tips

Cookie dough is one of the thickest doughs to mix. Make it easier by following these tips:

- Use a large mixing bowl to spread out ingredients for easier mixing.
- Have butter or margarine at room temperature.
- Add ingredients one at a time, thoroughly mixing after each addition.
- Add flour one cup at a time.
- If adding chips or nuts to a very thick dough or batter, we recommend stirring them in by hand at the very end of the recipe.

Mixing Guide

These are suggestions for selecting speeds. Begin on 1 and increase as needed.

SPEED	FUNCTION
0	OFF and/or Eject
1	<u>LOW</u> : folding/mixing dry ingredients, muffins, quick breads
2	To cream butter and sugar, and most cookie dough
3	<u>MEDIUM</u> : most packaged cake mixes
4	Frosting and mashed potatoes
5	<u>HIGH</u> : beating egg whites and whipping cream

Recipes (Check our web site for more recipes.)

Ginger Cookie Bars

¾ cup vegetable shortening	2 teaspoons baking soda
1 cup sugar	1 teaspoon ground cinnamon
¼ cup molasses	½ teaspoon ground cloves
1 egg	½ teaspoon ground ginger
½ teaspoon vanilla	½ teaspoon salt
2 cups flour	

In a mixing bowl, combine shortening, sugar, molasses, egg, and vanilla. Beat on MEDIUM speed until smooth. Add flour, baking soda, cinnamon, cloves, ginger, and salt. Mix on LOW speed until blended. Spread in an ungreased 15x10x1-inch baking pan. Bake at 375°F for 12 minutes or until lightly browned. Do not overbake. Cool on a wire rack before cutting.

Makes about 4 dozen bars.

Mashed Potatoes

1½ pounds all-purpose white potatoes	¼ teaspoon salt
5-ounce can evaporated fat-free milk	¼ teaspoon pepper
1 tablespoon butter or margarine, room temperature	

Wash potatoes and peel if desired. Cut into pieces the size of golf balls. Place in saucepan and cover with water. Bring to a boil and let cook 15 to 20 minutes or until fork tender. Drain. Heat the evaporated milk. In a mixing bowl, place potatoes, heated milk, butter, salt and pepper. Mix on LOW speed until smooth. Serve immediately. **Makes 4 servings.**

Proctor Silex

LIMITED WARRANTY

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

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

This warranty does not cover glass, filters, wear from normal use, use not in conformity with the printed directions, or damage to the product resulting from accident, alteration, abuse, or misuse. This warranty extends only to the original consumer purchaser or gift recipient. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to make a warranty claim. This warranty is void if the product is used for other than single-family household use.

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

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

IMPORTANTES INSTRUCTIONS

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

1. Lire toutes les instructions.
2. Pour protéger contre le risque de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou la monture du batteur dans l'eau ou autre liquide.
3. Une bonne surveillance est nécessaire pour tout appareil utilisé par des enfants ou près d'eux.
4. Débrancher l'appareil de la prise de courant électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et avant d'ajouter ou d'y enlever des pièces et avant le nettoyage.
5. Éviter le contact avec les pièces mobiles. Garder les mains, les cheveux et les vêtements, de même que les spatules et autres ustensiles, loin des fouets durant l'opération pour réduire le risque de blessure aux personnes et/ou des dommages au batteur.
6. Enlever les fouets et autres accessoires du batteur avant le lavage.
7. Ne pas faire fonctionner un appareil ménager avec un cordon ou une fiche endommagé, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été endommagé d'une manière quelconque. Appeler notre service d'assistance aux clients au numéro sans frais pour renseignements, vérification, réparations ou réglages électriques ou mécaniques.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc. pour utilisation avec ce modèle peut causer un incendie, un choc électrique ou une blessure.
9. Ne pas utiliser à l'extérieur.
10. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
11. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur chaud à gaz ou électrique, ou dans un four chauffé.

12. Vérifier que le réglage est à OFF (Arrêt) avant de brancher le cordon dans une prise de courant murale. Pour le débrancher, tourner le réglage à OFF (Arrêt) et ensuite retirer la fiche de la prise de courant murale.
13. Ne pas utiliser l'appareil pour toute autre fin que son utilisation déterminée.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

RENSEIGNEMENTS DE SÉCURITÉ AUX CONSOMMATEURS

Cet appareil est conçu uniquement pour l'usage domestique.

Cet appareil est muni d'une fiche polarisée. Ce type de fiche présente une broche plus large que l'autre. Par mesure de sécurité, la fiche peut être introduite dans une prise que dans un sens seulement. Il s'agit d'une caractéristique de sécurité visant à réduire le risque de choc électrique. Si la fiche ne peut pas être insérée dans la prise, la tourner dans l'autre sens.

Si elle ne peut toujours pas être insérée dans la prise, contacter un électricien pour qu'il remplace la prise désuète. Ne pas essayer de contourner l'objectif de sécurité de la fiche polarisée en la modifiant de quelque manière que ce soit.

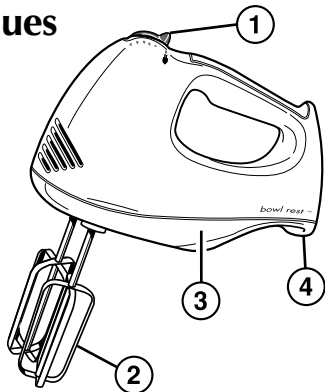
AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque de blessure personnelle, toujours débrancher le batteur avant d'insérer ou d'enlever les fouets.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION : Laver les fouets à l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher.

Pièces et caractéristiques

1. **Commande de vitesse (MARCHE/ARRÊT) et d'éjection**
2. **Fouets**
3. **Boîtier du batteur**
4. **Appui Bowl Rest™***

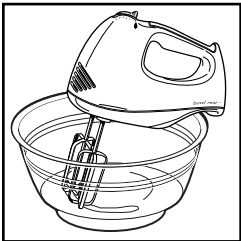
* Caractéristique facultative (sur des modèles choisis)



Utilisation du batteur

1. Assurez-vous que le batteur est débranché et que la commande de vitesse est réglée à **0 OFF (ARRÊT)**. Insérez les fouets. Branchez le batteur dans une prise de courant. Placez les fouets dans le bol.
2. Déplacez la commande de vitesse à la vitesse désirée, en commençant à 1 et en augmentant pour une vitesse plus élevée si nécessaire.
3. Lorsque le mélange est complété, déplacez la commande de vitesse à **0 OFF (ARRÊT)** et débranchez le batteur de la prise de courant.
4. Pour éjecter les fouets, avec la commande de vitesse à **0 (OFF/ARRÊT)** appuyez directement sur la commande de vitesse.

Appui Bowl Rest™



MISE EN GARDE : Ne jamais utiliser l'appui du bol lorsque le batteur est en marche. Ne pas utiliser l'appui du bol sur les petits bols à mélanger (1½ pinte) ou bol de plastique lors de l'utilisation comme batteur manuel. Cette fonction peut être utilisée sur la plupart des grands bols à mélanger. **ARRÊTEZ LE BATTEUR**, ensuite placez le batteur sur

le bord du bol pendant que vous ajoutez des ingrédients ou lisez la recette.

Nettoyage du batteur

1. Débranchez toujours le batteur de la prise de courant et éjectez les accessoires avant le nettoyage.
2. Lavez les accessoires à l'eau savonneuse chaude; rincez et séchez.
3. Essuyez le boîtier du batteur et le cordon avec un linge humide propre.

REMARQUE : N'utilisez pas des nettoyeurs abrasifs ou des tampons à récurer. Pour réduire le risque de choc électrique, n'immergez jamais le boîtier du batteur dans l'eau.

Conseils pour mélanger

La pâte à biscuits est l'une des plus épaisses à mélanger. Facilitez l'action en suivant ces conseils :

- Utilisez un grand bol à mélanger pour répandre les ingrédients et faciliter l'action de mélanger.
- Utilisez du beurre ou de la margarine à la température ambiante.
- Ajoutez les ingrédients un à la fois, en mélangeant à fond après chaque addition.
- Ajoutez la farine, une tasse à la fois.
- Si on ajoute des croustilles ou noix à une pâte très épaisse, nous recommandons de faire le mélange à la main à l'étape finale de la recette.

Guide de l'action de mélange

Voici quelques suggestions pour le choix des vitesses.
Commencer à 1 et augmenter la vitesse au besoin.

VITESSE	FONCTION
0	ARRÊT et/ou éjection
1	LENTE : incorporer/mélanger des ingrédients secs, muffins ou pains rapides
2	Pour réduire le beurre et le sucre en crème, et la plupart des pâtes pour biscuits
3	MOYENNE : la plupart des mélanges de gâteaux en boîte
4	Glaçage et pommes de terre en purée
5	ÉLEVÉE : battre les blancs d'œufs et la crème fouettée

Recettes (Visitez notre site Internet pour d'autres recettes.)

Bâtons-biscuits au gingembre

¾ tasse de shortening végétal	2 c. à thé de bicarbonate de sodium
1 tasse de sucre	1 c. à thé de cannelle moulue
¼ tasse de mélasse	½ c. à thé de clous de girofle moulus
1 œuf	½ c. à thé de gingembre
½ c. à thé de vanille	½ c. à thé de sel
2 tasses de farine	

Combiner le shortening, le sucre, la mélasse, l'œuf et la vanille dans un bol à mélanger. Battre à vitesse MOYENNE jusqu'à consistance lisse. Ajouter la farine, le bicarbonate de soude, la cannelle, les clous de girofle, le gingembre et le sel. Mélanger à vitesse LENTE jusqu'à consistance homogène. Étendre dans un plat de cuisson non graissé de 15 x 10 x 1 pouces. Cuire à 12 minutes à 375°F ou jusqu'à légèrement brunis. Ne pas trop cuire. Laisser refroidir sur une grille avant de couper. **Donne environ 4 douzaines de bâtons.**

Pommes de terre en purée

1½ livre de pommes de terres blanches tout-usage	1 c. à soupe de beurre ou margarine, à température ambiante
Canette de 5 oz de lait évaporé dégraissé	¼ c. à thé de sel
	¼ c. à thé de poivre

Laver les pommes de terre et les peler si désiré. Les couper en morceaux de la taille d'une balle de golf. Les mettre dans une casserole et couvrir d'eau. Porter à ébullition et cuire de 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres à la fourchette. Les égoutter. Faire chauffer le lait évaporé. Mettre les pommes de terre, le lait chauffé, le beurre, le sel et le poivre dans un bol à mélanger. Battre à vitesse LENTE jusqu'à consistance lisse. Servir immédiatement. **Donne 4 portions.**

Proctor Silex**GARANTIE LIMITÉE**

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

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

Cette garantie ne couvre pas le verre, les filtres, l'usure d'un usage normal, l'utilisation non conforme aux directives imprimées, ou des dommages au produit résultant d'un accident, modification, utilisation abusive ou incorrecte. Cette garantie s'applique seulement à l'acheteur original ou à la personne l'ayant reçu en cadeau. La présentation du reçu de vente d'origine comme preuve d'achat est nécessaire pour faire une réclamation au titre de cette garantie. Cette garantie ne s'applique pas si le produit est utilisé à d'autres fins qu'une utilisation domiciliaire familiale.

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

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

HAMILTON BEACH ♦ **PROCTOR-SILEX, INC.**263 Yadkin Road
Southern Pines, NC 28387**PROCTOR-SILEX CANADA, INC.**

Picton, Ontario K0K 2T0