

Use & Care GUIDE

Hamilton Beach®

**#1
Brand
In Blenders**



Thank you for buying a Hamilton Beach blender. You have made an excellent choice! All of our blenders are manufactured to the highest levels of quality and performance specifications. Enjoy blending with your Hamilton Beach blender.

Blender Safety.....	2	Recipes	8
Know Your Blender.....	3	Customer Service	10
How to Assemble and Use.....	4		
How to Clean.....	7		

In USA: 1-800-851-8900
In Canada: 1-800-267-2826

Blender Safety

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, base, or motor in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Unplug cord from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contact with moving parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Call our toll-free customer service number for information on examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
7. The use of attachments, including canning jars, not recommended or sold by Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc. may cause a risk of injury to persons.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including the stove.
10. Keep hands and utensils out of jar while blending to reduce the risk of severe personal injury and/or damage to blender. A rubber spatula may be used but must be used only when blender is not running.
11. Blades are sharp; handle carefully.
12. Do not use a broken, chipped, or cracked blender jar.
13. Do not use broken, cracked, or loose cutting blades.
14. To reduce the risk of injury, never place cutting unit blades on base without jar properly attached.
15. Always operate blender with lid in place.
16. When blending hot liquids, remove center piece of two-piece lid. Do not fill blender jar beyond the 3-cup level. Always begin processing at the lowest speed setting. Keep hands and other exposed skin away from the cover opening to reduce the risk of possible burns.
17. Screw on jar retaining ring firmly. Injury can result if moving blades accidentally become exposed.
18. If the jar should turn when the motor is switched ON, switch OFF immediately and tighten jar in threaded retaining ring.
19. Do not leave blender unattended while it is operating.
20. To disconnect cord, turn the control to OFF. Then remove plug from wall outlet.
21. 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.

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 blender. 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.

The Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc. Type FP04 food processor attachment is intended for use with some blenders. The Type FP04 food processor attachment may draw less power than the marked rating.

If the cutting blades lock and do not move, it will damage the motor. Do not use. Call the toll-free customer service number for information.

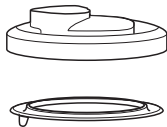
Do not place blender jar in the freezer filled with food or liquid. This will freeze and damage the cutting blades.

Know Your Blender

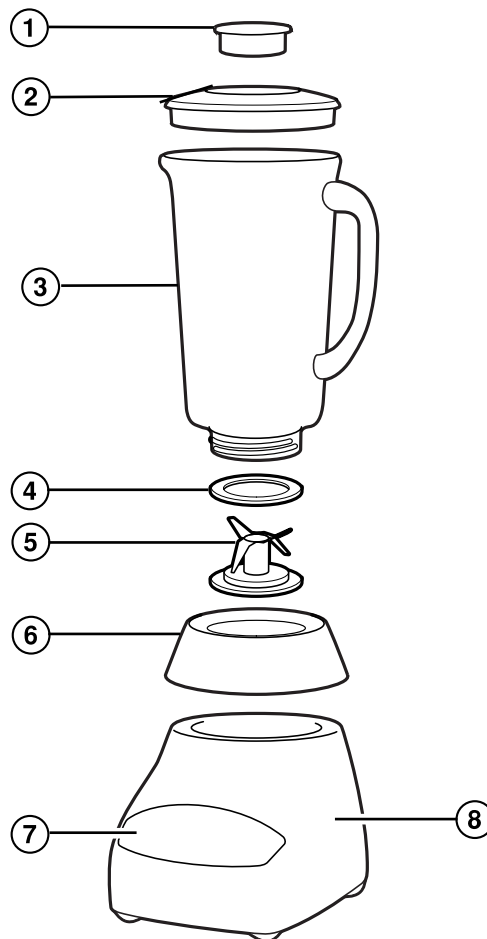
Parts and Features

1. Filler Cap
2. Lid*
3. Jar
4. Gasket
5. Cutting Blades
6. Safety Base
7. Control Panel
8. Base

*Some blender lids come with a lid and lid seal.



Before First Use: After unpacking the blender, wash everything except the blender base in hot, soapy water. Dry thoroughly. Wipe the blender base with a damp cloth or sponge. **DO NOT IMMERSE THE BASE IN WATER.** Care should be taken when handling the cutting blades as they are very sharp.

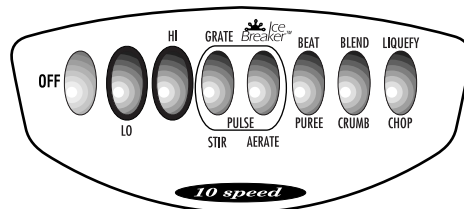


How to Assemble and Use

IMPORTANT: Your Hamilton Beach blender jar and cutting blades are subject to wear during normal use. Always inspect jar for nicks, chips, or cracks. Always inspect cutting blades for broken, cracked, or loose blades. If jar or cutting blades are damaged, do not use. Call our toll-free customer service number to obtain replacement parts.

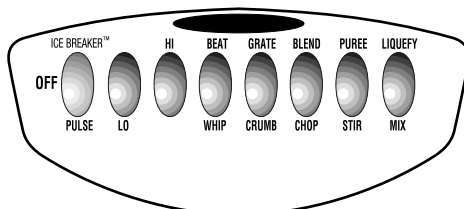
1. Make sure blender is unplugged. Place blender base on clean, dry surface to keep foreign particles from being pulled up into motor during operation.
2. Place blades in safety base. Fit gasket over blades. The gasket must lie flat. Set jar on top of gasket and screw on safety base.
3. Make sure the safety base is firmly screwed onto the jar. If not, it may loosen later when motor is turned on.
4. Set jar into place on blender base, making sure it is securely seated. (For some models, turn to LOCK as indicated.) If not, gently rock the jar until seated.
5. Plug cord into outlet.
6. Put ingredients in jar; place lid on jar. Place hand on lid when blending thin liquids.
7. Process food or beverages. See the "Blending Techniques" section for speeds and processing tips.
8. ALWAYS turn blender off and wait until blades have stopped rotating before removing jar.
9. To remove jar after blending is complete, lift the jar straight up. (For some models, turn to UNLOCK as indicated.) If it is not easily removed, rock gently and lift. Do not twist.
10. NEVER replace jar onto unit while motor is running.

10-Speed Control Panel



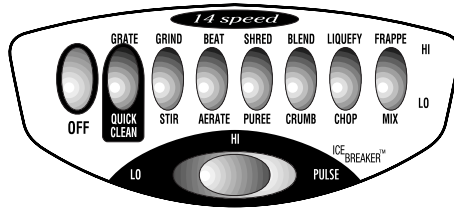
First select and push a LO or HI power button. Then push the desired speed button. When using the PULSE buttons the blender will operate only as long as the button is pushed. The remaining speed buttons will run the blender until OFF is pushed.

12-Speed Control Panel



First select and push a LO or HI power button. Then push the desired speed button. The blender will run until you push the OFF button. The OFF button is also the Ice Breaker/Pulse button. The blender runs only as long as the button is pushed. On LO power the blender pulses and on HI the pulsing action is powerful enough for crushing ice. See "Crushing Ice."

14-Speed Control Panel



First select LO or HI power using the slide switch. Next select a speed button. The blender will run until the OFF button is pushed.

Ice Breaker is a pulse operation. This allows instant control of blending action. The blender runs only as long as you hold the switch. Slide the power switch to Ice Breaker and release. The blender stops when the switch is released.

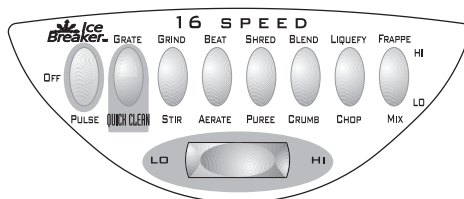
The Quick Clean function

The Quick Clean function should only be used to rinse the blender between batches of processing the same food. When the processing of a single type of food is finished, the blender should be disassembled and thoroughly cleaned as instructed in "How to Clean."

To Quick Clean, pour 2 cups warm water in jar and add 1 drop liquid dishwashing detergent. Run the blender on QUICK CLEAN for 10 seconds. Discard soapy water. Rinse with clean water.

This function is not a substitute for regular cleaning as instructed in "How to Clean." This function should never be used when blending any mixture containing eggs, milk, or any other dairy products, meats, or seafood.

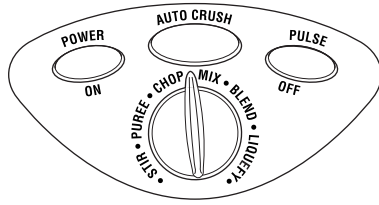
16-Speed Control Panel



This blender offers a LO and HI power range and 16 speeds. First select the power range by sliding the power switch to LO or HI. Next push a speed button. The blender will operate until the OFF button is pressed.

The OFF button also serves as the IceBreaker/Pulse option. This allows instant control of blending action. To use this option, select the LO or HI power range. Then press IceBreaker/ Pulse button and release. This provides the pulsing action. The blender stops when the button is released.

Rotary Speed Dial



Some blenders offer a 6 function/18 speed range controlled by the rotary knob. Each blending function, such as STIR or PUREE, offers 3 different speed settings within that function.

First select the desired speed. Next, press the ON button. The blender will operate until the OFF button is pressed.

Some blenders also offer an automatic pulse feature. Simply press the AUTO CRUSH button. The blender will operate on pulse until the OFF button is pressed.

The OFF button also serves as the manual Pulse option and allows instant control of blending. Press and release; the blender stops when the button is released. This provides the pulsing action.

Crushing Ice

Fill blender jar half-full with cold water. Add about 2 cups of ice cubes. Place lid on blender jar then press and release the Ice Breaker button. Continue until ice is crushed to desired consistency. Pour contents into colander or sieve to drain off water.

DO NOT CRUSH ICE WITHOUT LIQUID. Failure to follow these directions can result in damage to the blades, jar, blender, and possibly result in personal injury.

Hints for Best Use

- Processing hot foods or liquids in the blender may cause hot liquid to spurt out when the cover is removed. Always remove the filler cap of the cover before blending hot foods or liquids.
- To add foods when blender is operating, remove filler cap from container cover and add ingredients through the opening.
- If blending action stops during blending or ingredients stick to sides of the jar, turn blender OFF. Remove cover and use a rubber spatula to push mixture toward blades.
- Do not try to mash potatoes, mix stiff dough, whip egg whites, grind raw meat, or extract juices from fruits and vegetables. The blender is not made to perform these tasks.
- Do not store food or liquids in the blender jar.

Blending Techniques

Baby Foods

Follow feeding guidelines appropriate for age. Place 1 cup cooked fruits or vegetables in blender jar. Add liquid, such as water, milk, or juice, if needed. PUREE for 10 seconds or until smooth.

Bread Crumbs

Tear bread into pieces and put in blender jar. PULSE about 10 times.

Cookie or Cracker Crumbs

Break cookies or crackers into pieces and put in blender jar. Process 1 cup at a time. PULSE about 10 times. For a finer consistency, process on CRUMB a few seconds after Pulsing.

Chopped Nuts

Place 1 cup nuts in blender jar. PULSE a few times. Remove jar from base and shake to redistribute pieces. Place jar on base and PULSE a few more times.

Chopping Vegetables

Cabbage, carrots, onion, green pepper, potatoes. Place 2 cups of chunks in blender jar. Cover with water. PULSE until desired chopped consistency is reached. Pour into colander to drain off water.

Coffee Beans

Place ½ cup beans in blender jar. Process on LIQUEFY for 30 seconds or until desired grind consistency is reached.

Frozen Juice Concentrate

Place 6 ounces frozen juice in blender jar with recommended amount of water.

BLEND 20 seconds. Or place 12 ounces frozen juice in blender jar with 1 can of water. BLEND 30 seconds. Pour into pitcher and stir in remaining 2 cans water.

Grated Baking Chocolate

On a cutting board, cut 2 to 3 ounces baking chocolate into chunks. Place in blender jar. PULSE for 10 seconds.

Smooth Gravy

If your gravy has lumps, place in blender jar. Remove filler cap from cover to allow steam to escape. PUREE 5 seconds or until smooth.

Pancakes or Waffles

Place liquid ingredients into blender jar; then dry ingredients. STIR for 10 seconds or until blended.

Parmesan Cheese

Cut cheese into half-inch chunks and place in blender jar. Process on GRATE for 30 seconds or until desired consistency.

Superfine Sugar

Place 1 cup regular granulated sugar in blender jar. GRATE 30 seconds to make superfine sugar which dissolves instantly in iced tea.

“Thickened” Whipping Cream

The blender will not whip cream but produces a spoonable topping. Pour 1 cup heavy or whipping cream in blender jar. Process on BLEND for 20 seconds or until thickened.

How to Clean

1. Unplug blender from electrical outlet.
2. Wipe blender base, control panel, and cord with a damp cloth or sponge. To remove stubborn spots, use a mild, non-abrasive cleanser.
3. To clean jar, unscrew safety base and remove cutting unit assembly from jar.
4. Carefully remove blades and gasket from bottom of safety base.
5. Carefully wash blades, safety base, gasket, jar (if plastic), and cover in hot, soapy water. Rinse and dry thoroughly. Do not soak. Glass jars may be washed in an automatic dishwasher. Do not wash blades, safety base, gasket, plastic jar, or lid in a dishwasher.
6. Reassemble cutting unit assembly onto jar, and replace jar onto blender base.
7. Store blender with lid ajar to prevent container odor.

Recipes

For more blender recipes, call our toll-free number or check our Web site at www.hamiltonbeach.com.

Berry Blast

11.5-ounce can berry juice concentrate 8 ounce strawberry yogurt
(found in juice aisle) 1 cup frozen strawberries
1 cup ice cubes

Place all ingredients in blender jar; cover. PULSE on Ice Breaker 45 seconds or until desired consistency. **Makes 40 ounces.**

Frothy Pineapple-Banana Smoothie

11.5-ounce can pineapple-orange juice ½ cup pineapple chunks
concentrate (found in juice aisle) 1 ripe banana, broken into pieces
1½ cups ice cubes

Place all ingredients in blender jar; cover. PULSE on Ice Breaker 45 seconds or until desired consistency. **Makes 40 ounces.**

Orange Pineapple Cooler

1½ cups pineapple chunks 1½ cups ice cubes
1½ cups orange juice

Place all ingredients in blender jar; cover. PULSE on Ice Breaker 45 seconds or until desired consistency. **Makes 36 ounces.**

Banana Berry Smoothie

1½ cups milk 2 ripe bananas, broken into pieces
2 cups frozen strawberries 2 8-ounce containers vanilla or
strawberry yogurt

Place all ingredients in blender jar; cover. PULSE on Ice Breaker 45 seconds or until desired consistency. **Makes 48 ounces.**

Orange-Sicle Smoothie

2½ cups orange juice
6 scoops vanilla ice cream

Place all ingredients in blender jar; cover. BLEND 45 seconds or until desired consistency. **Makes 36 ounces.**

Adult Mocha Shake

1 cup milk
1 cup coffee-flavored liqueur like Kahlua
4 scoops chocolate ice cream, softened

Place all ingredients in blender jar; cover. BLEND 45 seconds or until desired consistency. **Makes 32 ounces.**

Margaritas

½ cup tequila	2 cups ice
½ cup Triple Sec	Juice of 16 limes
	½ cup sugar

Place all ingredients in blender jar; cover. PULSE on Ice Breaker 45 seconds or until ice is crushed. **Makes 32 ounces.**

Ham & Swiss Strata

4 slices bread	1 tablespoon prepared mustard
1 cup grated Swiss cheese	⅛ teaspoon pepper
2 eggs	2 to 3 slices ham, torn in pieces
1 cup milk	

Spray an 8-inch baking dish with nonstick cooking spray. Lay bread in dish, overlapping if necessary. Sprinkle with cheese. Place eggs, milk, mustard, and pepper in blender jar and process on BLEND for 15 seconds. Add ham to jar and PULSE 3 or 4 times or until chopped to desired consistency. Pour over bread and cheese. Bake at 350°F for 40 minutes or until set. **Makes 2 servings.**

Mexican Jack Omelet

3 eggs	1 tablespoon water or milk
2 ounces Monterey Jack or pepper jack cheese	Salt and pepper to taste

Place all ingredients in blender jar. Process on GRATE about 10 seconds. Over medium heat, melt a small pat of margarine or butter in a skillet. Pour omelet into skillet. Cook until just set; then flip over and cook until done. Fold and serve. **Makes 1 omelet.**

Red Pepper and Garlic Dip

6 large cloves garlic	1 teaspoon hot pepper sauce
2 tablespoons fresh basil leaves, packed	½ cup roasted red bell pepper
1 tablespoon soy sauce	4 ounces cream cheese

Place garlic and basil in blender jar. PULSE for 5 to 10 seconds or until coarsely chopped. Add remaining ingredients. Process on LIQUEFY until smooth and blended. Serve with crackers or fresh vegetables for dipping. Cover and refrigerate to store. **Yield: 1½ cups.**

Hummus

1 can (19 ounces) garbanzo beans (chickpeas), undrained	1½ teaspoons minced garlic
3 tablespoons lemon juice	1 teaspoon cumin
2 tablespoons tahini	½ teaspoon salt
1 tablespoon olive oil	

Combine the seven ingredients in blender jar. BLEND on high. Turn blender off. Scrape sides of jar with spatula. Turn blender on and process an additional 30 seconds until smooth. Transfer to serving dish. Serve with rye toast or pita wedges. **Yield: about 3 cups.**

Chocolate Cream Mousse

1 teaspoon vanilla	$\frac{3}{4}$ cup milk
2 tablespoons sugar	1 package (3 ounces) cream cheese,
1 cup mini-chocolate chips	cut in cubes

Put vanilla, sugar, and chocolate chips in blender jar. Heat milk to steaming. Pour milk into jar. Process on BLEND for 15 seconds or until smooth. Add the cream cheese and BLEND for 10 seconds or until smooth. Pour into individual dessert dishes and refrigerate at least 2 hours or until set. **Makes 4 to 6 servings.**

Customer Service

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

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

LIMITED WARRANTY

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of two (2) years for Hamilton Beach Portfolio products or one (1) year for Hamilton Beach 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, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED, WRITTEN OR ORAL INCLUDING ANY WARRANTY 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: glass parts, glass containers, cutter/strainer, blades, and/or agitators. This warranty extends only to the original consumer purchaser and does not cover a defect resulting from abuse, misuse, neglect, 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

Web site address: www.hamiltonbeach.com

KEEP THESE NUMBERS FOR FUTURE REFERENCE!

HAMILTON BEACH ♦ PROCTOR-SILEX, INC.

263 Yadkin Road Southern Pines, North Carolina 28387

PROCTOR-SILEX CANADA, INC.

Picton, Ontario K0K 2T0

Web site address: www.hamiltonbeach.com

840077500

Printed In Mexico

2/01

GUIDE
*d'utilisation
et
d'entretien*

**Hamilton
Beach®**

La marque
n°1
des
mélangeurs



Merci d'avoir acheté un mélangeur Hamilton Beach. Vous avez fait un excellent choix! Tous nos mélangeurs sont fabriqués selon les plus hautes normes de qualité et de rendement. Prenez plaisir à utiliser votre mélangeur Hamilton Beach.

Sécurité du mélangeur.....	2
Pièces et caractéristiques	3
Assemblage et fonctionnement.....	4
Nettoyage du mélangeur.....	7

Recettes	8-10
Service à la clientèle.....	10
Aux É.-U. : 1-800-851-8900	
Au Canada : 1-800-267-2826	

Sécurité du mélangeur

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électroménagers, des précautions élémentaires d'usage doivent toujours être respectées, y compris les consignes suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Pour se protéger contre le risque de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche, la base ou le socle-moteur dans l'eau ou d'autres liquides.
3. Assurer une surveillance étroite lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou dans leur voisinage.
4. Débrancher le cordon de la prise lorsque l'appareil ne sert pas, avant d'ajouter ou d'enlever des pièces et avant de le nettoyer.
5. Éviter le contact avec les pièces en mouvement.
6. Ne pas faire fonctionner un appareil présentant une fiche ou un cordon endommagé, après une défaillance, une chute ou encore après tout endommagement. Appeler sans frais notre numéro du service à la clientèle pour tout renseignement sur la vérification, les réparations ou les réglages électriques ou mécaniques.
7. L'utilisation d'accessoires, y compris de pots à conserves, qui ne sont ni recommandés ni vendus par Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc. risque de provoquer des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir, ni toucher des surfaces très chaudes, notamment les cuisinières.
10. Pendant le fonctionnement de l'appareil, garder mains et ustensiles à distance du récipient, afin de réduire le risque de blessures graves et/ou d'endommagement du mélangeur. Une spatule en caoutchouc peut être utilisée seulement lorsque le mélangeur est à l'arrêt.
11. Manipuler les lames avec précaution car elles sont coupantes.
12. Ne pas utiliser un récipient de mélangeur brisé, écaillé ou craqué.
13. Ne pas utiliser des lames de coupe brisées, craquées ou qui ont du jeu.
14. Pour réduire le risque de blessures, ne jamais mettre les lames coupantes sur la base sans que le récipient n'y soit correctement fixé.
15. Ne jamais faire fonctionner le mélangeur sans que le couvercle ne soit en place.
16. Pour mélanger des liquides chauds, retirer la partie centrale du couvercle deux pièces. Ne pas mettre plus de 750 ml (3 tasses) de liquide dans le récipient. Commencer toujours à la vitesse la plus basse. Garder à distance du couvercle les mains et toute autre partie du corps exposée, pour éviter tout risque de brûlures.
17. Serrer fermement la rondelle de retenue du récipient. Exposées, les lames en mouvement risqueraient de provoquer des blessures.
18. Si le récipient tourne lorsque le moteur est sur « ON » (Marche), le mettre immédiatement sur « OFF » (Arrêt) et resserrer la rondelle de retenue du récipient.
19. Ne pas laisser le mélangeur sans surveillance pendant qu'il fonctionne.
20. Pour débrancher le cordon, mettre l'interrupteur sur « OFF » (Arrêt), puis retirer de la prise murale.
21. Ne pas utiliser cet appareil pour un usage autre que celui auquel il est destiné.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS!

Renseignements de sécurité aux consommateurs

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

Cet appareil est muni d'une fiche polarisée. Ce type de fiche présente une broche plus

large que l'autre. La fiche ne 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 qualifié pour qu'il remplace la prise défectueuse. Ne pas essayer de contourner l'objectif de sécurité de la fiche polarisée en la modifiant de quelque manière que ce soit.

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

L'accessoire robot de cuisine Type FP04 de Hamilton Beach/Proctor-Silex a été conçu pour être utilisé avec quelques mélangeurs. L'accessoire robot de cuisine Type FP04 ne requiert pas forcément autant de puissance que ne l'indique la plaque signalétique.

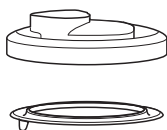
Si les lames de l'élément coupant bloquent et ne tournent pas, le moteur sera endommagé. Ne pas l'utiliser. Composer le numéro d'appel sans frais du service à la clientèle pour des renseignements.

Ne pas placer le récipient à mélange rempli d'aliments ou de liquide dans le congélateur. Il gèlera et l'élément coupant sera endommagé.

Pièces et caractéristiques

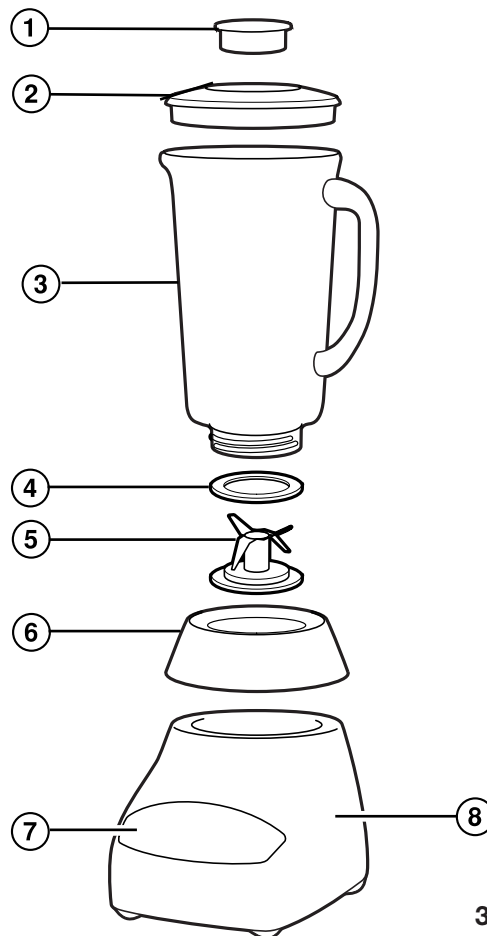
1. Bouchon de remplissage
2. Couvercle*
3. Récipient
4. Joint hermétique
5. Lames
6. Socle de sécurité
7. Tableau de commande
8. Base

*Certains couvercles de mélangeur comportent un joint d'étanchéité.



Avant la première utilisation :

Après avoir déballé le mélangeur, lavez toutes ses composantes à l'exception de la base du mélangeur, dans de l'eau chaude savonneuse. Séchez complètement. Épongez la base du mélangeur à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge. N'IMMERGEZ JAMAIS LA BASE DANS L'EAU. Manipulez les lames avec prudence étant donné qu'elles sont très coupantes.



Assemblage et fonctionnement

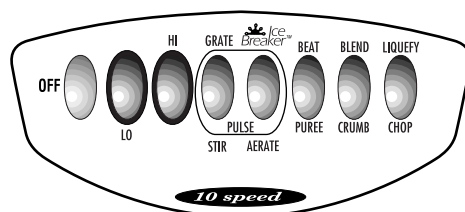
IMPORTANT : Votre récipient et les lames de coupe de votre mélangeur Hamilton Beach sont sujets à l'usure en usage normal. Toujours inspecter le récipient pour des ébréchures, écailllements ou fissures. Toujours inspecter les lames de coupe pour voir si elles sont brisées, craquées ou ont du jeu. Si le récipient ou les lames de coupe sont endommagés, ne pas les utiliser. Téléphoner sans frais à notre numéro du service à la clientèle pour obtenir des pièces de rechange.

1. Assurez-vous que le mélangeur est débranché. Posez la base du mélangeur sur une surface propre et sèche pour éviter que des corps étrangers ne se logent dans le moteur pendant le fonctionnement.
2. Mettez l'élément coupant dans le socle de sécurité. Passez le joint hermétique par-dessus les lames. Le joint doit être bien à plat. Mettez le récipient sur le joint et vissez le socle de sécurité.
3. Assurez-vous que le socle de sécurité est fermement vissé au récipient, à défaut de quoi elle risquerait de se dévisser une fois le moteur en marche.
4. Installez le récipient sur la base du mélangeur et assurez-vous qu'il est

bien en place. (Pour certains modèles, tournez à LOCK (verrouillage) tel qu'indiqué.) Si le récipient n'a pas une bonne assise, faites-le basculer gentiment jusqu'à ce qu'il s'enclenche dans la base.

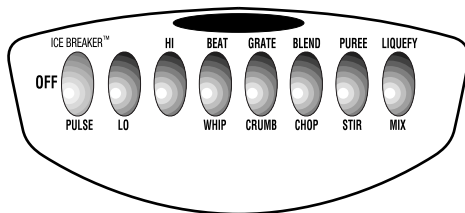
5. Branchez le cordon dans une prise électrique.
6. Mettez les ingrédients dans le récipient et mettez le couvercle. Placer une main sur le couvercle lors du mélange de liquides clairs.
7. Mélangez les aliments ou les boissons. Reportez-vous à la section « Conseils pour le mélange » pour les vitesses et conseils relatifs au mélange.
8. Arrêtez TOUJOURS le mélangeur et attendez que les lames aient cessé de tourner avant de retirer le récipient.
9. Pour retirer le récipient une fois le programme terminé, soulevez-le. (Pour certains modèles, tournez à UNLOCK (déverrouillage) tel qu'indiqué.) Si le récipient ne se retire pas facilement, basculez-le gentiment et soulevez. Ne le faites pas tourner.
10. Ne remettez JAMAIS le récipient sur la base pendant que le moteur est en marche.

Tableau de commande pour 10 vitesses



Appuyez d'abord sur le bouton de puissance LO ou HI. Ensuite appuyez sur le bouton de la vitesse désirée. Lors de l'utilisation des boutons PULSE (Impulsion), le mélangeur fonctionne seulement aussi longtemps que le bouton est enfoncé. Avec les autres boutons de vitesse, le mélangeur reste en marche jusqu'à ce que l'on appuie sur OFF (arrêt).

Tableau de commande pour 12 vitesses



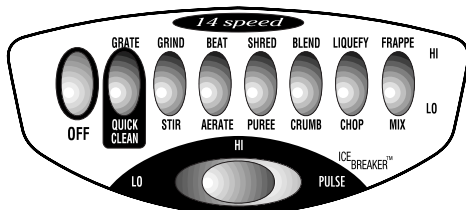
Appuyez d'abord sur le bouton de puissance LO ou HI (basse ou élevée). Ensuite appuyez sur le bouton de la vitesse désirée. Le mélangeur fonctionnera jusqu'à ce qu'on appuie sur le bouton OFF (arrêt).

Tableau de commande pour 12 vitesses (suite)

Le bouton OFF est aussi le bouton de concassage de glaçons/d'impulsion. Le mélangeur fonctionne seulement aussi longtemps que le bouton est enfoncé.

À LO (basse), le mélange fonctionne par impulsion et à HI (élevée) l'action d'impulsion est assez puissante pour concasser des glaçons. Voir « Concassage de glaçons ».

Tableau de commande 14 vitesses



Choisissez d'abord la puissance LO ou HI (basse ou élevée) en utilisant le commutateur à coulisse. Ensuite choisissez un bouton de vitesse. Le mélangeur fonctionnera jusqu'à ce que ce bouton OFF (arrêt) soit appuyé.

Ice Breaker (Concassage de glaçons) est un fonctionnement par impulsion. Ceci permet le contrôle instantané de l'action du mélangeur. Le mélangeur fonctionne seulement aussi longtemps que l'on appuie sur le commutateur. Glissez le commutateur de courant à Ice Breaker et relâchez-le. Le mélangeur s'arrête lorsque le commutateur est relâché.

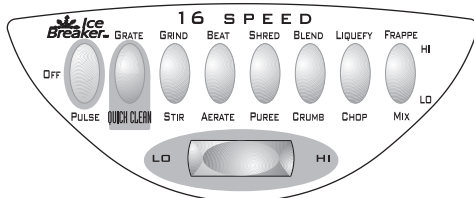
Fonction pour nettoyage rapide

La fonction QUICK CLEAN (Nettoyage rapide) doit être utilisée uniquement pour nettoyer le mélangeur entre les mélanges de mêmes ingrédients. Lorsque vous avez terminé de mélanger un aliment donné, le mélangeur doit être démonté et entièrement nettoyé, comme il est indiqué sous la rubrique « Nettoyage du mélangeur ».

Pour effectuer le nettoyage rapide, versez 500 ml (2 tasses) d'eau dans le récipient et ajoutez une goutte de détergent à vaisselle. Utilisez l'option QUICK CLEAN (Nettoyage rapide) pendant 10 secondes. Versez l'eau savonneuse dans l'évier. Rincez à l'eau claire.

Cette fonction n'est pas un substitut au nettoyage régulier, tel qu'il est décrit sous la rubrique « Nettoyage du mélangeur ». Cette fonction ne doit pas être utilisée si vous avez mélangé des préparations contenant des oeufs, du lait ou tout autre produit laitier, des viandes ou des fruits de mer.

Tableau de commande 16 vitesses

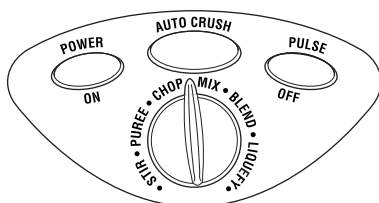


Ce type de mélangeur comporte un interrupteur à deux positions LO/HI (Bas/Haut) et 16 vitesses. Sélectionnez d'abord la puissance en faisant glisser le commutateur de courant à LO ou HI. Appuyez ensuite sur le bouton de la vitesse.

Le mélangeur fonctionnera jusqu'à ce que le bouton OFF (Arrêt) soit enfoncé.

Le bouton OFF sert également d'option Ice Breaker/Pulse (Concassage de glaçons). Cette fonction permet le contrôle instantané du mélangeur. Pour utiliser cette option, choisissez la position LO (Bas) ou HI (Haut). Ensuite, appuyez sur le bouton Concassage de glaçons/Impulsion et relâchez. Ceci active l'action de pulsation. Le mélangeur s'arrête lorsque le bouton est relâché.

Bouton rotatif des vitesses



Certains mélangeurs offrent une gamme de 6 fonctions/18 vitesses commandées par un bouton rotatif. Chaque fonction telle que STIR (brasser) ou PURÉE, offre trois réglages de vitesse différents pour la fonction. Choisissez d'abord la vitesse désirée. Appuyez ensuite sur le bouton ON (marche).

Le mélangeur fonctionnera jusqu'à ce que vous appuyiez sur le bouton OFF (arrêt). Certains mélangeurs offrent également une fonction de pulsation automatique. Il suffit d'appuyer sur le bouton AUTO CRUSH (auto-concassage). Le mélangeur fonctionnera au mode pulsation jusqu'à ce que vous appuyiez sur le bouton OFF.

Le bouton OFF sert aussi d'option de pulsation manuelle et permet un contrôle instantané du mélange. Appuyez sur le bouton et relâchez-le; le mélangeur s'arrête lorsque le bouton est relâché. Vous obtenez ainsi l'option de pulsation.

Concassage de glaçons

Remplir le récipient à moitié d'eau froide. Ajouter environ 2 tasses de glaçons. Placer le couvercle sur le récipient, puis appuyer sur le bouton Ice Breaker (concassage de glaçons) et relâcher. Continuer jusqu'à ce que les glaçons soient concassés à la consistance

désirée. Verser le contenu dans une passoire pour vider l'eau.

NE PAS CONCASSER DES GLAÇONS SANS LIQUIDE. Le non-respect de ces directives risque d'endommager les lames, le récipient, le mélangeur et même de causer des blessures.

Conseils pour l'utilisation

- Lorsque vous mélangez des liquides ou des aliments chauds, ceux-ci risquent d'éclabousser si le couvercle n'est pas en place. Enlevez toujours le bouchon de remplissage du couvercle lorsque vous mélangez des aliments ou des liquides chauds.
- Pour ajouter des aliments pendant que le mélangeur fonctionne, enlevez le bouchon de remplissage du couvercle et ajoutez les ingrédients par l'ouverture.
- Si l'appareil cesse de mélanger pendant qu'il est en marche, ou que les ingrédients collent aux parois du

récipient, mettez le mélangeur sur OFF (Arrêt). Retirez le couvercle et servez-vous d'une spatule en caoutchouc pour repousser le mélange vers les lames.

- Ne vous servez pas du mélangeur pour faire de la purée de pommes de terre ou des mélanges de pâtes épaisses, pour battre des oeufs en neige, pour hacher de la viande crue ou pour extraire du jus de fruits ou de légumes. Il n'a pas été conçu pour ces usages.
- Ne conservez ni aliments, ni liquides dans le récipient du mélangeur.

Conseils pour le mélange

Nourriture pour bébés

Conformez-vous aux directives d'alimentation selon l'âge du bébé. Mettez une tasse à mesurer de fruits ou de légumes cuits dans le récipient. Ajoutez du liquide, eau, lait ou jus, au besoin. Mettez en purée, en sélectionnant l'option PUREE (Purée) pendant 10 secondes ou jusqu'à ce que le mélange soit onctueux.

6

Chapelure

Déchiquetez le pain en morceaux que vous mettrez dans le récipient du mélangeur. Utilisez l'option PULSE (Impulsion) environ 10 fois.

Miettes de biscuits ou craquelins

Brisez les biscuits ou les craquelins en morceaux que vous mettrez dans le récipient du mélangeur. Mélangez l'équivalent d'une tasse à mesurer à la fois. Utilisez

l'option PULSE (Impulsion) environ 10 fois. Pour obtenir un mélange plus fin, utilisez l'option CRUMB (Émietter) pendant quelques secondes après l'option PULSE (Impulsion).

Noix hachées

Mettez une tasse de noix dans le récipient. Utilisez l'option PULSE (Impulsion) plusieurs fois. Retirez le récipient de la base et remuez pour redistribuer les morceaux. Posez le récipient sur la base et utilisez de nouveau l'option PULSE (Impulsion) plusieurs fois.

Pour couper les légumes

Choux, carottes, oignons, poivrons verts, pommes de terre. Mettez deux tasses à mesurer de gros morceaux dans le récipient. Couvrez d'eau. Utilisez l'option PULSE (Impulsion) jusqu'à obtention de la taille de morceaux voulue. Versez dans une passoire pour faire égoutter l'eau.

Grains de café

Mettez 125 ml à mesurer de grains de café dans le récipient. Utilisez l'option LIQUEFY (Liquéfier) pendant 30 secondes ou jusqu'à l'obtention de la mouture désirée.

Concentré de jus congelé

Mettez 175 ml de jus congelé dans le récipient du mélangeur et ajoutez la quantité d'eau recommandée. Utilisez l'option BLEND (Mélanger) pendant 20 secondes. Ou mettez 350 ml de jus congelé dans le récipient du mélangeur et ajoutez une quantité d'eau égale. Mélangez pendant 30 secondes. Versez dans un pichet et ajoutez les deux mesures d'eau restantes.

Chocolat à cuire râpé

Sur un plan de travail, coupez 60 à 90 g de chocolat à cuire en gros morceaux. Mettez les morceaux dans le récipient du

mélangeur. Utilisez l'option PULSE (Impulsion) pendant 10 secondes.

Sauce lisse

Si votre sauce a des grumeaux, placez-la dans le récipient du mélangeur. Retirez le bouchon de remplissage pour permettre à la vapeur de s'échapper. Mettez en purée, en utilisant l'option PUREE (Purée) pendant 5 secondes ou jusqu'à ce que le mélange soit onctueux.

Crêpes ou gaufres

Mettez d'abord les ingrédients liquides dans le récipient, puis les ingrédients secs. Utilisez l'option STIR (Brasser) pendant 10 secondes ou jusqu'à ce les ingrédients soient bien mélangés.

Fromage parmesan

Coupez le fromage en morceaux de un centimètre environ que vous mettrez dans le récipient du mélangeur. Utilisez l'option GRATE (Râper) pendant 30 secondes ou jusqu'à l'obtention de la consistance voulue.

Sucre extra-fin

Mettez une tasse de sucre granulé normal dans le récipient du mélangeur. Utilisez l'option GRATE (Râper) pendant 30 secondes pour faire du sucre extra-fin qui se dissoudra instantanément dans le thé glacé.

Crème à fouetter épaissie

Le mélangeur ne fouette pas la crème, mais il peut produire un nappage parfait à étaler à la cuillère. Versez 250 ml de crème épaisse ou de crème à fouetter dans le récipient du mélangeur. Utilisez l'option BLEND (Mélanger) pendant 20 secondes ou jusqu'à ce que le mélange ait épaissi.

Nettoyage du mélangeur

1. Débranchez le mélangeur de la prise électrique.
2. Essuyez la base, le panneau de commande et le cordon avec un linge ou une éponge humide. Pour enlever les taches tenaces, utilisez un nettoyant doux non abrasif.
3. Pour nettoyer le récipient, dévissez le socle de sécurité et retirez l'élément coupant du récipient.
4. Avec précaution, retirez les lames et le joint hermétique du fond du socle de sécurité.
5. Lavez avec précaution les lames, le socle de sécurité, le joint hermétique,

- le récipient (s'il est en plastique) et le couvercle, dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez complètement. Ne faites tremper aucune des pièces. Le récipient de verre peut être passé au lave-vaisselle. Les lames, le socle de sécurité, le joint hermétique, le récipient en plastique ni le couvercle ne peuvent être passés au lave-vaisselle.
6. Remplacez l'élément coupant dans le récipient, puis remettez le récipient sur la base du mélangeur.
 7. Rangez le mélangeur, le couvercle légèrement ouvert, pour éviter la formation d'odeurs.

Recettes (Pour d'autres recettes de mélangeur, composer notre numéro d'appel sans frais ou consulter notre site Web, www.HamiltonBeach.com.)

Délice aux petits fruits

11,5 onces de jus concentré de petits fruits en conserve (offert dans les sections de jus)	1 tasse de glaçons 8 onces de yogourt aux fraises 1 tasse de fraises congelées
--	--

Mettre tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur, recouvrir. Utiliser l'option PULSE (Impulsion) sur Ice Breaker pendant 45 secondes ou jusqu'à la consistance désirée. **Donne 40 oz.**

Boisson mousseuse aux ananas et banane

11,5 onces de concentré de jus d'ananas-orange en conserve (offert dans les sections de jus)	1½ tasse de glaçons ½ tasse de morceaux d'ananas 1 banane mûre, en morceaux
--	---

Mettre tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur; recouvrir. Utiliser l'option PULSE (Impulsion) sur Ice Breaker pendant 45 secondes ou jusqu'à la consistance désirée. **Donne 40 oz.**

Rafrâichissement à l'orange et aux ananas

1½ tasse de morceaux d'ananas 1½ tasse de jus d'orange	1½ tasse de glaçons
---	---------------------

Mettre tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur; recouvrir. Utiliser l'option PULSE (Impulsion) sur Ice Breaker pendant 45 secondes ou jusqu'à consistance désirée. **Donne 36 oz.**

Boisson mousseuse aux bananes et petits fruits

1½ tasse de lait 2 tasses de fraises congelées	2 bananes mûre, en morceaux 2 8-once pots de yogourt à la vanille ou aux fraises
---	---

Mettre tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur; recouvrir. Utiliser l'option PULSE (Impulsion) sur Ice Breaker pendant 45 secondes ou jusqu'à consistance désirée. **Donne 48 oz.**

Boisson givrée à l'orange glacée

2½ tasse de jus d'orange	6 boules de crème glacée à la vanille
--------------------------	---------------------------------------

Placer tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur; recouvrir. Utiliser l'option BLEND (Mélanger) pendant 45 secondes ou jusqu'à consistance désirée. **Donne 36 oz.**

Boisson frappée au mocha pour adultes

1 tasse de lait 1 tasse de liqueur à saveur de café comme le Kahlua	4 boules de crème glacée au chocolat, amollie
--	---

Placer tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur; recouvrir. Utiliser l'option BLEND (Mélanger) pendant 45 secondes ou jusqu'à consistance désirée. **Donne 32 oz.**

Margaritas

½ tasse de tequila ½ tasse de Triple Sec 2 tasses de glace	Jus de 16 limettes ½ tasse de sucre
--	--

Mettre tous les ingrédients dans le mélangeur; recouvrir. Utiliser l'option PULSE (Impulsion) sur Ice Breaker pendant 45 secondes jusqu'au concassage des glaçons. **Donne 32 oz.**

Strata de jambon et fromage

4 tranches de pain	250 ml 1 tasse de lait
1 tasse à mesurer de fromage suisse râpé	1 c. à soupe de moutarde préparée
2 oeufs	1/8 de c. à thé de poivre
	2 ou 3 tranches de jambon, en morceaux

Vaporiser de graisse un plat allant au four de 20 cm. Étaler les tranches de pain dans le plat en les laissant se chevaucher au besoin. Saupoudrer de fromage. Mettre les oeufs, le lait, la moutarde et le poivre dans le récipient du mélangeur et utiliser l'option BLEND (Mélanger) pendant 15 secondes. Ajouter le jambon et utiliser l'option PULSE (Impulsion) 3 ou 4 fois ou jusqu'à ce que le jambon soit en morceaux de la taille voulue. Verser ce mélange sur le pain et le fromage. Faire cuire à 350°F pendant 40 minutes ou jusqu'à cuisson complète. **Donne 2 portions.**

Omelette tex-mex au fromage

3 oeufs	1 c. à soupe d'eau ou de lait
60 g 2 onces de fromage américain de type Monterey Jack	Sel et poivre au goût

Mettre tous les ingrédients dans le mélangeur. Appuyer sur l'option GRATE (Râper) pendant 10 secondes. À chaleur moyenne, faire fondre une noix de margarine ou de beurre dans un poêlon. Verser le mélange dans le poêlon. Cuire l'omelette jusqu'à ce qu'elle « prenne », puis la retourner et continuer de la faire cuire jusqu'à cuisson complète. Replier l'omelette et la servir. **Donne une omelette.**

Trempelette au poivron rouge et à l'ail

6 grosses gousses d'ail	1 c. à thé de sauce de piment fort
2 c. à soupe de feuilles de basilic frais, tassé	1/2 tasse à mesurer de poivron rouge rôti
1 c. à soupe de sauce soja	120 g 4 onces de fromage à la crème

Mettre l'ail et le basilic dans le récipient. Utiliser l'option PULSE (Impulsion) pendant 5 ou 10 secondes ou jusqu'à ce que les ingrédients soient grossièrement hachés. Ajouter le reste des ingrédients. Utiliser l'option LIQUEFY (Liquéfier) jusqu'à l'obtention d'un mélange onctueux. Verser dans un bol de service. Servir avec des craquelins et des légumes à trempelette frais. Couvrir et conserver au réfrigérateur. **Donne : 1 tasse 1/2.**

Hoummos

540 g de pois chiches en boîte, non égouttés	1 1/2 c. à thé d'ail émincé
3 c. à soupe de jus de citron	1 c. à thé de cumin
2 c. à soupe de tahini	1/2 c. à thé de sel
1 c. à soupe d'huile d'olive	

Combinaison les sept ingrédients dans le récipient du mélangeur. Appuyer sur l'option BLEND (MÉLANGER) à « high ». Éteindre le mélangeur. Gratter les côtés du récipient avec une spatule. Remettre le mélangeur en marche et mélanger 30 secondes de plus jusqu'à ce que le mélange soit onctueux. Transférer à un plat de service. Servir avec des rôties de pain de seigle ou des pointes de pita. **Donne environ 3 tasses.**

Mousse à la crème de chocolat

1 c. à thé de vanille	185 ml (3/4 tasse) de lait
2 c. à soupe de sucre	un paquet de 85 g de fromage en crème, coupé en cubes
1 tasse de mini pépites de chocolat	

Mettre la vanille, le sucre et les pépites de chocolat dans le récipient du mélangeur. Faire chauffer le lait jusqu'à ce que de la vapeur se forme. Verser le lait dans le récipient du mélangeur. Appuyer sur BLEND (Mélanger) pendant 15 secondes ou jusqu'à

ce que le mélange soit onctueux. Ajouter le fromage en crème et mettre sur l'option BLEND (Mélanger) pendant dix secondes ou jusqu'à ce que le mélange soit onctueux. Verser dans des ramequins et réfrigérer pendant au moins deux heures ou jusqu'à ce que la mousse ait pris. **Donne 4 à 6 portions.**

Service à la clientèle

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

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

GARANTIE LIMITÉE

Ce produit est garanti exempt de vices de matériau et de fabrication pendant une période de deux (2) ans pour les produits Hamilton Beach Portfolio ou pendant un(1) an pour les produits Hamilton Beach 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 pourraient être vendus avec ce produit : pièces en verre, récipients en verre, couteau/tamis, lames 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

Adresse du site Web : www.hamiltonbeach.com

CONSERVEZ CES NUMÉROS POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE!

HAMILTON BEACH ♦ PROCTOR-SILEX, INC.

263 Yadkin Road Southern Pines, NC 28387

PROCTOR-SILEX CANADA, INC.

Picton, Ontario K0K 2T0

Adresse du site Web : www.hamiltonbeach.com

840077500

Imprimé au Mexique

2/01