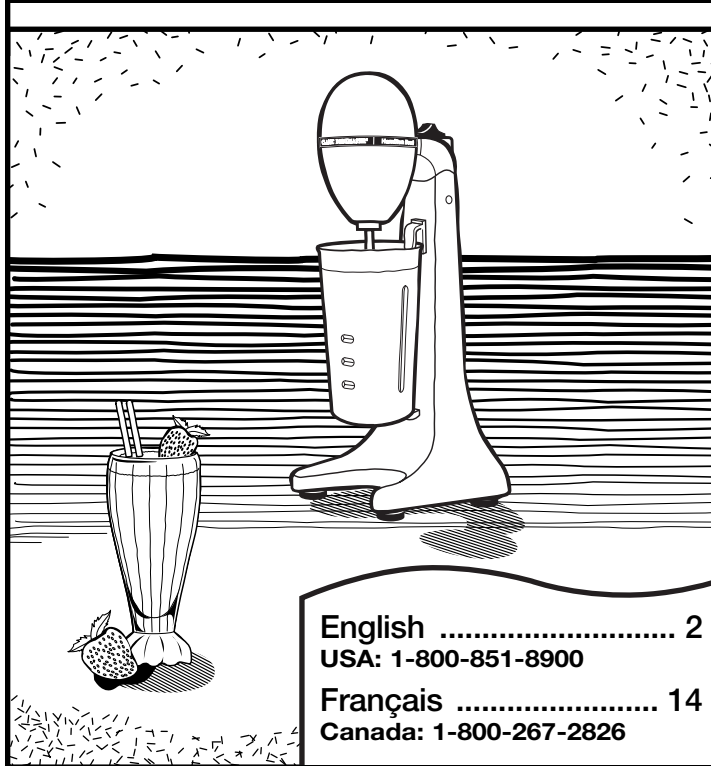


Hamilton Beach®

*DrinkMaster*®



English .....	2
USA: 1-800-851-8900	
Français .....	14
Canada: 1-800-267-2826	

840087800

# *DrinkMaster® Safety*

## **IMPORTANT SAFEGUARDS**

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

1. Read all instructions.
2. To protect against risk of electrical shock, do not put base, motor, cord, or plug in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when 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. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils out of container to prevent personal injury or damage to the mixer.
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, electrical repair, mechanical repair, or adjustment.
7. The use of attachments not recommended or sold by Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc., may cause fire, electrical shock, or injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
10. Never add ingredients to container while appliance is operating.
11. Container must be properly in place before operating appliance.
12. To wash mixing shaft, unplug mixer and remove mixing shaft from mixer. (See "Cleaning Your DrinkMaster.")

## **SAVE THESE INSTRUCTIONS**

## **CONSUMER SAFETY INFORMATION**

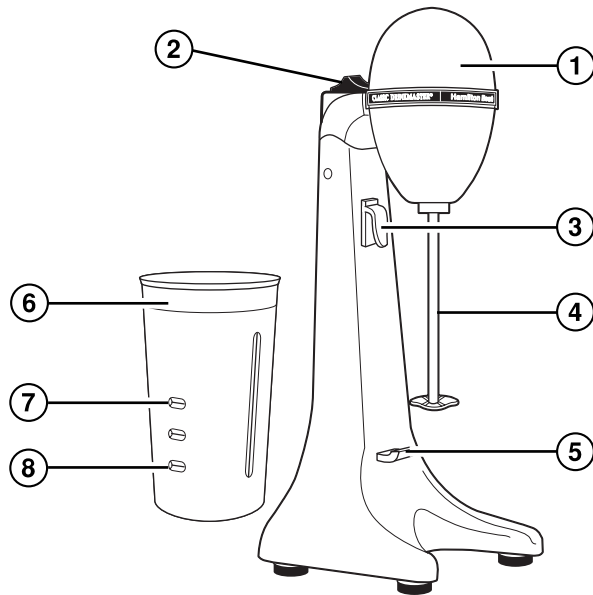
This appliance is intended for household use only.

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 DrinkMaster. Care must be taken to arrange extension cord so that it will not drape over countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.

## Parts and Features

1. Tilting Head
2. 2-Speed Switch  
1=LOW  
2=HIGH
3. Container Support
4. Removable Mixing Shaft  
(pull down to remove)
5. Container Rest
6. Container
7. Maximum Level, 12 ounces
8. Minimum Level, 4 ounces



4

## Using Your DrinkMaster®

**BEFORE FIRST USE:** Wash container and mixing shaft before using. Place mixing shaft in unit.

1. Set Speed Switch to **O**, off. Plug into electrical outlet.
2. Place ingredients to be mixed in container.
3. Place container onto DrinkMaster, making certain that container's top edge is behind container support and container bottom is on container rest.
4. Move Speed Switch to desired speed to process. Start with Speed 1 (LOW) then increase to Speed 2 (HIGH) if desired.
5. For hard ice cream or very thick shakes, remove the container from the rest and support. With mixing shaft still submerged in mixture, move the container around for more thorough mixing.
6. When finished, turn unit off and tilt head up.
7. Pour contents from container and serve.



5

## Helpful Hints

---

- Most drinks can be mixed in less than two minutes.
- Whole fruit should not be used when making fruit drinks. Mash or puree fruit; add to drink, and mix.
- The container must always be filled to at least the minimum level mark or the liquid will not reach mixing shaft. When mixing thin mixtures, such as powdered diet drinks, do not fill above maximum level mark (12 ounces) or liquid may overflow while mixing.
- For best results, all liquid ingredients should be as cold as possible. Milk drinks will taste best if milk is ice cold. The colder the milk, the thicker and more frothy the drink.
- All syrups and powdered mixes should be added just before mixing to prevent them from sinking to the bottom of the container.
- The DrinkMaster does not crush ice. For best results, use crushed ice if the recipe calls for ice.

## *Cleaning Your DrinkMaster®*

1. Unplug unit. To remove mixing shaft, grasp and pull down to release from head. Wash the mixing shaft in warm, soapy water.
2. The metal mixing container should be washed in warm, soapy water or in a dishwasher.
3. To clean DrinkMaster, wipe with damp cloth or sponge. Do not use abrasive cleansers of any type.

**DO NOT IMMERSER THE APPLIANCE IN WATER OR OTHER LIQUID.**

## *Recipes*

### Fun Facts

---

Hamilton Beach entered the commercial food business more than 80 years ago with the introduction of the DrinkMaster. It quickly became America's soda fountain standard. We still build them to last—the quality and precision that went into every original DrinkMaster continues today.

With a little help from your Hamilton Beach DrinkMaster, you can recreate the soda fountain of yesteryear in your own kitchen. We've named some of our recipes using the "Soda Jerk Jargon Chart" (with a few adaptations), and you'll find some interesting ice cream information here and there.

Browse through these recipes and start enjoying some good, old-fashioned ice cream drinks today.

### Soda Jerk Jargon Chart

---

JARGON	DEFINITION
• Baby	Glass of milk
• Bottom	Ice cream in a drink
• Bucket of ...	Several ingredients combined
• Chicago	Pineapple juice or soda
• Cow Juice	Milk
• Crash	Cookie crumbs
• Crowd	Three (Two's company, three's a crowd)

JARGON	DEFINITION
• Draw One	Coffee
• Draw One From The South	Strong coffee
• Forty-One	Lemons or lemonade
• Freeze	Ice cream
• Fuzzy	Peaches
• Gravel	Nuts
• Hot Cha	Hot chocolate
• In The Hay	Strawberry milk shake coffee
• Java	Coffee
• Mash One	Strained (mashed) banana
• Mud	Chocolate ice cream
• Natural	7-Up®
• One On The Country	Yogurt or buttermilk
• Patch	Strawberries
• Sand	Sugar
• Shake One Milk Shake	Milk shake (usually chocolate)
• Spit In It	Raspberries or Blueberries
• Spit On It	Raspberries on top
• Squeeze One	Orange juice
• Through Georgia	Chocolate syrup added
• Van	Vanilla ice cream
• White Cow	Vanilla milk shake

## Soda Fountain Recipes

These recipes do not have to be measured precisely.

- Ice cream recipes are measured in scoops. Four scoops are equivalent to about 1½ cups.
- Yogurt recipes usually call for a standard container size, but we've also provided cup measurements in case your containers are a different size.
- Experiment with your own favorite ingredients. It's easy, it's fun, and it's delicious.
- These recipes yield about 16 to 20 ounces which can be 1 or 2 servings.

### Muddy Bottom Baby

4 scoops chocolate ice cream  
 ¼ cup milk  
 ¼ cup marshmallow creme  
 ⅓ cup crushed peppermint  
 candy pieces

### Natural One On The County

4 scoops frozen vanilla yogurt  
 ½ cup 7-Up®  
 ½ cup fresh blueberries,  
 mashed  
 1 teaspoon vanilla extract

### Mixing Tip!

- Always add liquid ingredients first then remaining ingredients. Start mixing on 1 (LOW) then increase Speed to 2 (HIGH). Process to desired consistency, about 1 to 2 minutes.

### Crash A Van With Cow Juice

4 scoops vanilla ice cream  
 ⅓ cup milk  
 ⅔ cup fresh raspberries,  
 mashed  
 ½ cup crushed cookie pieces

### **Freeze & Squeeze One**

4 scoops frozen vanilla yogurt  
1/3 cup orange juice  
1 teaspoon rum flavoring  
1 tablespoon lime juice

### **Mash One In The Hay**

4 scoops frozen strawberry yogurt  
1/2 cup apple juice  
1/2 cup fresh strawberries, mashed  
1/3 cup banana, mashed

### **Squeeze One On The Country**

6 ounces strawberry yogurt (3/4 cup)  
2 fresh strawberries, mashed  
1/2 cup orange juice

### **Mud Patch & Gravel**

4 scoops chocolate ice cream  
1/3 cup milk  
3/4 cup fresh strawberries, mashed  
1/4 cup nuts in syrup

### **Fuzzy Chicago Bottom**

4 scoops peach ice cream  
1/3 cup milk  
1 tablespoon grenadine, optional  
1 1/2 tablespoons crushed pineapple, with juice

### **Baby Bottom – Spit In It**

4 scoops vanilla ice cream  
1/3 cup milk  
1/2 cup fresh blueberries or raspberries, mashed  
3/4 tablespoon Chambord or 1/4 teaspoon Brandy extract

Pour Chambord/Brandy extract over berries. Let stand two minutes. Place all ingredients into container. Process until desired consistency is reached.

### **Draw One From The South With A Sandy Bottom**

4 scoops vanilla ice cream  
1/2 cup strong coffee, chilled  
1/2 banana, mashed  
2 tablespoons powdered sugar  
1 tablespoon Irish Cream Liqueur, optional

### **Shake One Van & Wash It**

3 scoops vanilla ice cream  
1/2 cup milk  
1/2 banana, sliced then mashed

### **Crowded Van Through Georgia**

3 scoops vanilla ice cream  
1/2 cup milk  
1/2 banana, sliced then mashed  
2 tablespoons chocolate syrup

### **Patch & Forty-One**

6 ounces strawberry yogurt (3/4 cup)  
1 scoop lemon sorbet  
1/2 cup orange juice  
2 fresh strawberries, mashed

### **Bucket Of Fruit**

1/2 cup low-fat peach yogurt  
1/2 cup orange juice  
2 fresh strawberries, mashed  
1/2 kiwi fruit, peeled then mashed

### **Forty-One On The Country – Spit In It**

1/2 cup low-fat pineapple yogurt  
1 scoop lemon sorbet  
1/2 cup cranberry juice  
8 fresh raspberries

### **Draw One White Cow Through Georgia**

4 scoops vanilla ice cream  
1/2 cup milk  
.78 oz. envelope instant cappuccino mix  
2 tablespoons chocolate syrup  
2 brownies, crumbled

### **Chocolate Mint Mallow**

3 scoops chocolate ice cream  
1/2 cup milk  
1/4 cup marshmallow creme  
1/3 cup crushed peppermint candy pieces

### **Orange Berry Smoothie**

6 ounces ( $\frac{3}{4}$  cup) fat free  
strawberry yogurt  
2 fresh strawberries, mashed  
 $\frac{1}{2}$  cup orange juice

### **Mocha Crunch**

3 scoops vanilla ice cream  
 $\frac{1}{2}$  cup milk  
.78 ounce envelope instant  
cappuccino mix  
2 tablespoons chocolate  
syrup  
1 brownie, crumbled

### **Triple Chocolate Treat**

3 scoops vanilla ice cream  
 $\frac{2}{3}$  cup milk  
3 tablespoons chocolate  
syrup  
3 crumbled chocolate cookies

### **Strawberry Cooler**

3 scoops frozen strawberry  
yogurt  
 $\frac{3}{4}$  cup ginger ale

### **Creamy Orange Frosty**

2 scoops vanilla ice cream  
1 cup orange juice

## ***Customer Service/Warranty***

If you have a question about your DrinkMaster, 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 DrinkMaster. 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](http://www.hamiltonbeach.com)**

**KEEP THESE NUMBERS FOR FUTURE REFERENCE!**

## *Securité du DrinkMaster®*

### **IMPORTANTES INSTRUCTIONS**

Lors de l'utilisation d'appareils électroménagers, des précautions d'usage doivent 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 ou le bloc moteur dans l'eau, ou autre liquide.
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. Garder les mains, cheveux, vêtements ainsi que les spatules et autres ustensiles hors du contenant pour éviter les blessures ou l'endommagement du mélangeur.
6. Ne pas faire fonctionner un appareil présentant une fiche ou un cordon endommagé, après une défaillance, une chute ou encore après tout endommagement. Composer sans frais notre numéro de service à la clientèle pour tout renseignement sur la vérification, les réparations ou les réglages électriques ou mécaniques.
7. L'utilisation d'accessoires qui ne sont ni recommandés ni vendus par Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc. risque de provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'un comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
10. Ne jamais ajouter d'ingrédients au contenant pendant que l'appareil est en marche.

11. Le contenant doit être bien en place avant de faire fonctionner l'appareil.

12. Pour laver l'agitateur, débrancher le mélangeur et retirer l'agitateur du mélangeur. (voir « Nettoyage du DrinkMaster ».)

### **CONSERVER CES INSTRUCTIONS**

#### **RENSEIGNEMENTS DE SÉCURITÉ AUX CONSOMMATEURS**

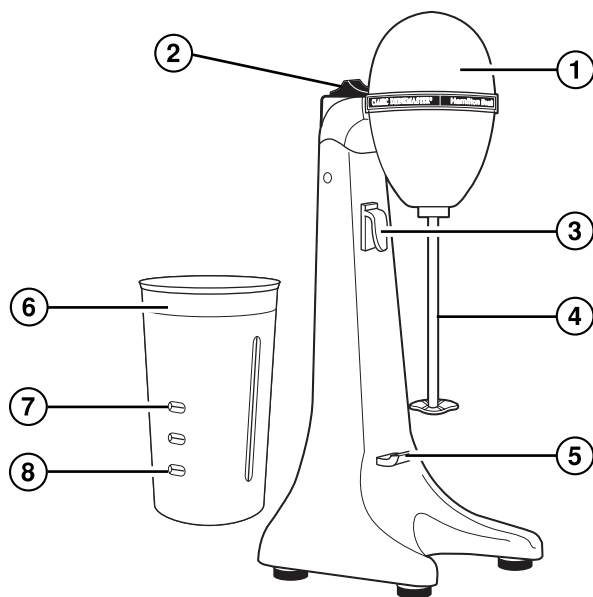
Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

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

La longueur du cordon utilisé sur cet appareil a été choisie pour réduire le risque d'emmêlement ou de trébuchement posé par un cordon plus long. Si un cordon plus long est nécessaire, on peut utiliser un cordon de rallonge approuvé. La tension électrique du cordon doit être égale ou supérieure à celle du DrinkMaster. Il faut prendre soin d'arranger la rallonge de sorte qu'elle ne tombe pas du comptoir ou de la surface d'une table où elle peut être tirée par des enfants ou faire trébucher.

## Pièces et caractéristiques

1. Tête inclinable.
2. Commutateur à deux vitesses  
1=FAIBLE  
2=ÉLEVÉE
3. Guide de récipient
4. Agitateur amovible (tirer vers le bas pour l'enlever)
5. Support de récipient
6. Récipient
7. Niveau maximum, 12 onces
8. Niveau minimum, 4 onces

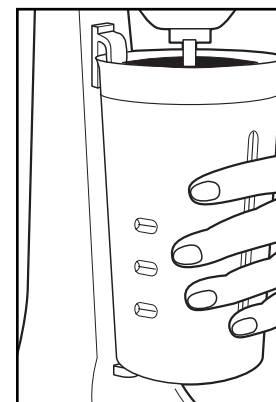


16

## Utilisation du DrinkMaster®

**AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION :** laver le récipient et l'agitateur avant l'utilisation. Introduire l'agitateur dans l'appareil.

1. Régler le commutateur de vitesse à **O**, off (arrêt). Brancher l'appareil sur une prise de courant.
2. Placer les ingrédients à mélanger dans le récipient.
3. Fixer le récipient au DrinkMaster en veillant à ce que le bord supérieur soit derrière le guide de récipient et que la base du récipient se trouve sur le support de récipient.
4. Déplacer le commutateur de vitesse à la vitesse désirée. Commencer à la vitesse 1 (FAIBLE) puis augmenter à la vitesse 2 (ÉLEVÉE) au besoin.
5. Pour de la crème glacée dure ou les laits fouettés très épais, retirer le récipient du guide et du support. En veillant à ce que l'agitateur reste immergé dans le mélange, déplacer le contenant autour de l'agitateur pour un mélange plus complet.
6. Après avoir terminé, éteindre l'appareil et relever la tête.
7. Verser le contenu du récipient et servir.



17

## Conseils utiles

---

- La plupart des boissons peuvent être mélangées en moins de deux minutes.
- On ne doit pas utiliser un fruit entier lors de la préparation de boisson aux fruits. Écraser ou réduire le fruit en purée puis l'ajouter et mélanger.
- Le récipient doit toujours être rempli au moins jusqu'au niveau minimum sinon le liquide n'atteindra pas l'agitateur. Lors du mélange de boissons claires telles que les boissons diètes en poudre, ne pas remplir au dessus du niveau maximum (12 onces) sinon le liquide risque de déborder durant le mélange.
- Pour les meilleurs résultats, tous les ingrédients liquides devraient être aussi froids que possible. Les boissons à base de lait auront meilleur goût lorsque le lait est froid. Plus le lait est froid plus la boisson sera épaisse et mousseuse.
- Tous les sirops et mélanges en poudre devraient être ajoutés juste avant de commencer le mélange pour les empêcher de descendre au fond du récipient.
- Le DrinkMaster ne concasse pas la glace. Pour les meilleurs résultats, utiliser de la glace concassée si la recette en fait la demande.

## Nettoyage

1. Débrancher l'appareil. Pour ôter l'agitateur, le saisir et tirer vers le bas pour le dégager de la tête. Laver l'agitateur dans de l'eau tiède savonneuse.
2. Le récipient en métal devrait être lavé dans de l'eau tiède savonneuse ou au lave-vaisselle.
3. Essuyer le DrinkMaster avec un linge ou une éponge humide. Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs.

**NE PAS IMMERGER DANS L'EAU OU AUTRE LIQUIDE.**

## Service aux clients

Si vous avez une question au sujet de votre DrinkMaster ain de service aux clients. 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 DrinkMaster. 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](http://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