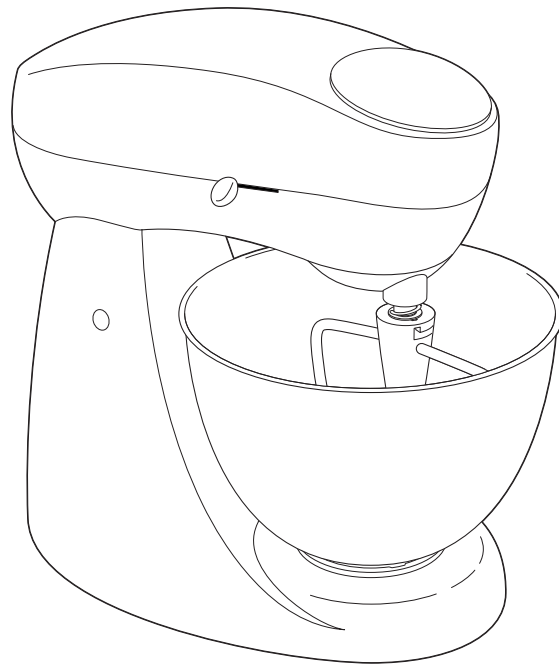


Hamilton Beach®

Stand Mixer



Important Safeguards	2
Parts and Features	3
How to Assemble Your Mixer	4
Using Your Mixer	5
Cleaning Your Mixer	6
Recipes	7
Customer Service	12

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

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 let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including stove.
8. 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.
9. 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.
10. Do not use outdoors.
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 grounded-type 3-wire cord (3-prong plug). This type of plug will only fit into an electrical outlet made for a 3-prong plug. This is a safety feature intended to help reduce the risk of electrical shock. If the plug should fail to fit contact a qualified electrician to replace the obsolete outlet. Do not attempt to defeat the safety purpose of the grounding pin 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 mixer. 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.

An extension cord should be connected to the appliance first, before it is plugged into the outlet.

To avoid an electrical circuit overload do not use another high wattage appliance on the same circuit with the mixer.

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

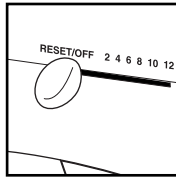
BEFORE FIRST USE: Wash bowl and beaters in hot, soapy water. Rinse and dry.

Parts and Features

1. Mixer Head

2. Setting Control

Select a setting from 2 to 12. The setting of the mixer increases with the numbers.



4. Attachment Shaft

5. Attachments

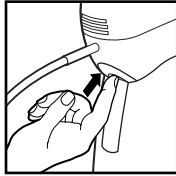
Mixer attachments include a flat beater, a wire whisk, and a dough hook.

6. 4½ Quart Mixing Bowl

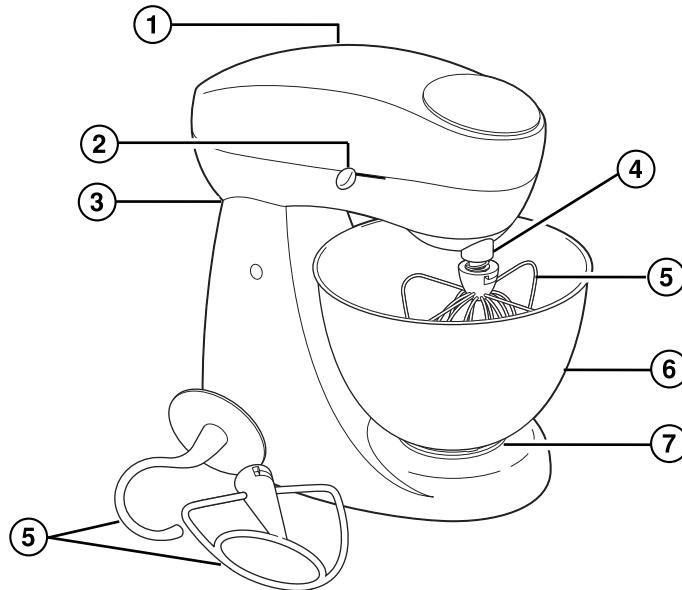
7. Bowl Lock

3. Mixer Release Button

This button locks the Mixer Head down to ensure thorough mixing. When the Mixer Head is raised, it locks in the upright position. Hold the Mixer

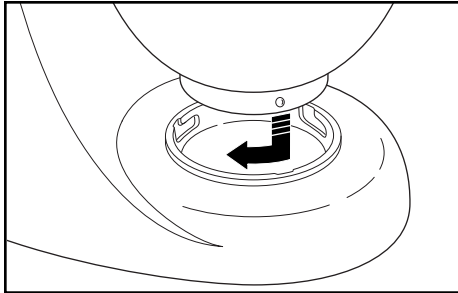


Head when lowering it into the bowl. Press up on the button to release the Mixer Head.



How to Assemble the Mixer

To Attach the Bowl



1. Make sure that the Setting Control is set to RESET/OFF and the Mixer is unplugged.
2. Press the Mixer Release Button and tilt the Mixer Head up.
3. Place Bowl on turntable and turn clockwise until Bowl locks into place.
4. Plug Mixer into electrical outlet.

To Remove:

1. Make sure that the Setting Control is set to RESET/OFF and the Mixer is unplugged.
2. Press the Mixer Release Button and tilt the Mixer Head up.
3. Turn Bowl counterclockwise to unlock.

To Attach the Beater, Wire Whisk, or Dough Hook

⚠ WARNING

Injury Hazard

Unplug mixer before inserting or removing beaters.

Unplug mixer before cleaning. Failure to do so can result in broken bones or cuts.

1. Make sure that the Setting Control is set to RESET/OFF and the Mixer is unplugged.
2. Press the Mixer Release Button and tilt the Mixer Head up.
3. Insert Attachment onto Beater Shaft and press upward as far as possible.
4. Turn the Attachment to the right, hooking beater over pin on shaft.
5. Plug Mixer into electrical outlet.

Using the Mixer

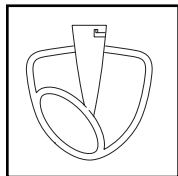
1. Before first use, wash bowl and attachments in hot, soapy water. Rinse and dry.
2. Make sure the Setting Control is set to RESET/OFF and unplugged.
3. Press the Mixer Release Button and tilt the Mixer Head up. Insert an Attachment.
4. Lock Bowl onto the base using the "Bowl Lock" feature.
5. Plug Mixer into electrical outlet. Select desired setting. Prepare recipe according to instructions.
6. When finished, turn Setting Control to RESET/OFF. Unplug from outlet.
7. Press the Mixer Release Button and tilt the Mixer Head up.
8. Remove Attachment.

Mixing Guide

The following mixing guide is a suggestion for selecting mixing settings. Begin on setting 2 and increase to desired setting depending on the recipe consistency.

FOOD	ATTACHMENT	SETTING
Cakes (mixes and from scratch)	Flat Beater	4-6
Cookie Dough	Flat Beater	4-6
Mashed Potatoes	Flat Beater	6-8
Frosting	Flat Beater	6-8
Egg whites (for meringues, etc.)	Whisk	10-12
Whipped Cream	Whisk	12
Instant Pudding	Whisk	2
Bread	Dough Hook	2-4

Cookie Tips

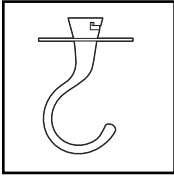


Use the flat beater attachment to mix cookie dough. Cookie dough is one of the thickest doughs to mix. Make it easier by following these tips:

- 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 the mixer seems to struggle, increase the setting.

Bread Tips

Use the dough hook on settings 2-4 to knead yeast bread recipes.



- Bread can be shaped into any shape and baked in almost any pan. The only thing this affects is the baking time.

- When yeast is dissolved in warm water, the water temperature should be 105° to 115°F. This is usually very warm tap water.
- Bread rises best in a moist, warm environment. For a perfect place to raise bread, place bread in a microwave oven or regular oven with a pan of steaming water. Do not turn oven on, but close the door.
- Knead yeast bread dough until the dough has a satin appearance.

Notes About Your Stand Mixer

- The Mixer Head locks down for thorough mixing.
- When mixing thin batters use medium speeds and frequently stop the mixer to scrape the sides of the bowl with a spatula. Place liquid ingredients in the bottom of the bowl first and then add dry ingredients.
- Always stay near Mixer during use.
- If a spoon is accidentally caught in an attachment or the motor stalls, slide the Setting Control to RESET/OFF then unplug. Clear the obstruction or reduce the amount of mixture in the bowl. Let the motor cool for 5 minutes before continuing.

Cleaning Your Mixer

1. Turn the Setting Control to RESET/OFF. Unplug cord from outlet.
2. Press Mixer Release Button and tilt Mixer Head up.
3. To remove Attachment, press the Attachment up as far as possible and then turn to the left. Pull the Attachment off shaft.
4. The Mixer Bowl and Attachments can be washed in hot, soapy water or in a dishwasher.
5. Wipe Mixer Head and Base with a damp cloth.

Recipes

Check our Web site for more recipes.

Cinnamon Raisin Quick Bread

Topping:

2 tablespoons sugar
1 teaspoon cinnamon
1 tablespoon butter

Bread:

2 cups flour
1 cup sugar
2 teaspoons baking powder
½ teaspoon baking soda
1 teaspoon salt
1 teaspoon cinnamon
½ cup raisins
1 cup buttermilk
¼ cup vegetable oil
2 eggs
1 teaspoon vanilla

Preheat oven to 350°F.

Topping: In a small cereal bowl combine sugar, cinnamon, and butter. Mash with a fork until crumbly. Set aside.

Bread: Place dry ingredients and raisins in mixing bowl. Using the flat beater attachment, mix on setting 1 until just mixed (about 10 seconds). Add buttermilk, oil, eggs, and vanilla. Mix on setting 1 until blended then on setting 2 for about 1 minute. Pour batter into a greased 9x5-inch pan. Sprinkle cinnamon topping over batter. Bake for 50 minutes or until tests done with a toothpick. Remove from pan and let cool on rack. **Makes 12 servings.**

Roasted Red Pepper Dip

8-ounces cream cheese, softened
¾ pound Monterey Jack cheese,
shredded
1 cup mayonnaise

7-ounce jar roasted red pepper,
drained and diced
2 tablespoons finely minced onion
2 tablespoons Dijon mustard

Preheat oven to 350°F. Using the flat beater attachment, combine cream cheese, Monterey Jack, and mayonnaise. Mix on setting 3 until blended. Add red pepper, onion, and mustard. Continue to mix on setting 3 until blended. Spoon into a greased, 2-quart baking dish. Bake for 20 minutes or until bubbly. Serve with crackers or thinly sliced baguettes. **Makes 4 cups.**

Chicken 'n Basket

8 ounces cream cheese, softened
1 can chicken, drained
1 small onion, chopped
¼ teaspoon salt
¼ teaspoon pepper

¼ teaspoon tarragon
½ teaspoon parsley flakes
2 cans refrigerated crescent rolls
½ cup Parmesan cheese

Preheat oven to 375°F. With flat beater attachment, mix cream cheese, chicken, onion, salt, pepper, tarragon, and parsley at a medium setting until well blended. Unroll crescent rolls, tear apart, and place on cookie sheet. Spoon mixture onto the center of the dough. Roll starting with the wide end of the dough. Ensure dough covers filling. After all have been assembled, roll in Parmesan cheese and bake for 15 to 18 minutes or until golden brown. **Makes 16 servings.**

Meat-Za-Pie

1 pound lean ground beef	1/3 cup tomato paste
2/3 cup evaporated milk	1 cup cheddar cheese, shredded*
1/2 cup bread crumbs, fine	2 tablespoons of Parmesan cheese
1 teaspoon garlic salt	1/2 teaspoon oregano

Preheat oven to 375°F. With flat beater attachment, mix ground beef, evaporated milk, bread crumbs, and salt on a medium setting until well blended. Spread into 9-inch pie plate. Add a layer of tomato paste, cheese, Parmesan cheese, and oregano. Bake for 30 minutes. **Makes 6 to 8 servings.**

* Or use cheese of your choice.

Savory Twice-Baked Potatoes

3 medium potatoes	1 egg, slightly beaten
4 ounces cream cheese	2 tablespoons chopped onion
4 ounces sharp cheddar cheese, shredded	1 teaspoon chopped parsley
4 tablespoons butter	1/2 teaspoon salt
	1/2 teaspoon pepper

Preheat oven to 400°F. Bake 3 potatoes for 1 hour or until done. While potatoes are still warm, slice lengthwise and scoop potato out of skin. With flat beater attachment, mix the potatoes, cream cheese, cheddar cheese, and butter at a low setting until smooth. Add remaining ingredients and mix at a medium setting until well blended. Spoon mixture into the potato skins, place on cookie sheet and bake for 30 minutes or until peaks are golden brown. **Makes 6 servings.**

Decorator's "Buttercream" Icing

1 cup solid vegetable shorting	1/2 teaspoon butter extract
2 tablespoons water	4 cups sifted confectioners sugar
1 teaspoon vanilla extract	2 tablespoons light corn syrup

In the bowl, combine shortening, water, and vanilla. With the flat beater attachment, mix at a low setting until well blended. With the mixer on a medium setting, add sugar, one cup at a time. Add corn syrup and mix at high setting until frosting is light and fluffy. (If pure white icing is desired, use clear vanilla and a tiny drop of blue food coloring.) **Makes 3 cups.**

- For chocolate icing, add 3/4 cup of cocoa and 2 additional tablespoons of water.
- Use paste food coloring to tint the icing.
- For a thinner consistency icing, add 2 to 3 additional tablespoons of corn syrup.

Creamy Peanut Butter Pie

1 cup butter	9-inch graham crust
1 cup brown sugar, packed	2 ounces semi-sweet baking chocolate
1 cup peanut butter	2 tablespoons butter
12-ounce container frozen whipped topping, thawed	1 tablespoon milk

In a medium saucepan, combine 1 cup butter and brown sugar. Cook over medium heat until butter is melted and mixture is smooth, stirring frequently. Refrigerate 10 minutes. Using the flat beater attachment, beat peanut butter and brown sugar mixture at setting 4 until blended. Increase speed and beat one minute at setting 8. Reduce to setting 1 and add whipped topping; beat one additional minute. Pour into graham crust and refrigerate. In a small saucepan over low heat, melt chocolate, 2 tablespoons butter, and milk. Stir constantly until smooth. Cool slightly then spread over top of pie. Refrigerate for several hours or overnight before serving. **Makes one 9-inch pie, cut into 8 servings.**

Angel Food Cake

1¼ cups confectioners sugar	1½ teaspoons of cream of tarter
1 cup cake flour	½ teaspoon salt
1½ cups egg whites, at room temperature (12 to 14 eggs)	1¼ cup sugar
	2½ teaspoons vanilla

Preheat oven to 375°F. In a small bowl, mix confectioners sugar and cake flour; set aside. In the mixing bowl, mix egg whites and cream of tarter until soft peak forms. Add salt, reduce to medium setting and gradually add sugar. Mix on highest setting until sugar is dissolved and stiff peaks form. With rubber spatula, fold in flour mixture and extracts just until they disappear. Pour mixture into an ungreased 10-inch tube pan. Bake 30-35 minutes until cake springs back when lightly touched. Invert cake in pan on bottle. Cool completely. Loosen side of cake from pan to remove.

Pineapple Cream Cake

8 ounces cream cheese, softened	3.4-ounce package instant vanilla pudding
15-ounce can crushed pineapple, undrained	½ cup vegetable oil
18.25-ounce package yellow cake mix	3 eggs

Preheat oven to 350°F. In the mixing bowl, use the flat beater attachment to combine cream cheese and pineapple on speed 2. Add cake mix, pudding, oil, and eggs. Mix on setting 2 until mixed, then on speed 4 for 2 minutes. Pour batter into greased tube or Bundt pan. Bake for 1 hour or until tests done. Let cool in pan 10 minutes then remove and let cool. **Makes 12 servings.**

Applesauce Cake

18.25-ounce package yellow cake mix	¼ cup vegetable oil
3.4-ounce package instant vanilla pudding	1½ teaspoon cinnamon
4 eggs	½ teaspoon nutmeg
1 cup applesauce	1 cup raisins (optional)
½ cup water	

Preheat oven to 350°F. In bowl, combine cake mix, pudding mix, eggs, applesauce, water, oil, cinnamon, and nutmeg with flat beater for one minute on low setting and then three minutes on medium setting. Stir in raisins. Spread batter in a greased and floured Bundt pan. Bake for 60 minutes or until done.

Magic Cookies

1 cup butter	½ teaspoon baking powder
1 cup sugar	½ teaspoon salt
1 cup light brown sugar	2 cups oatmeal
2 eggs	1 tablespoon vanilla
2 cups flour	12 ounces chocolate chips
1 teaspoon baking soda	1½ cups coconut

Preheat oven to 350°F. With flat beater attachment, cream together butter, sugar, and brown sugar at a medium setting until well blended. Mix in vanilla and eggs. Reduce speed and gradually add flour, baking soda, baking powder, and salt mix until smooth. On a low setting, mix in oatmeal, chocolate chips, and coconut until well mixed. Drop rounded spoon full onto ungreased cookie sheet. Bake on middle rack of oven for 12 to 14 minutes. **Makes 3 dozen cookies.**

Brownie Cookies

⅔ cup shortening	1½ cups flour
1½ cups brown sugar, packed	⅓ cup unsweetened baking cocoa
1 tablespoon water	¼ teaspoon baking soda
1 teaspoon vanilla	½ teaspoon salt
2 eggs	12 ounces semi-sweet chocolate chips

Preheat oven to 375°F. With flat beater, cream shortening and brown sugar on medium setting until blended. Add water, vanilla, and eggs and mix. Add flour, cocoa, baking soda, and salt and beat at a medium setting until thoroughly mixed. Stir in chocolate chips on low setting. Drop tablespoons of dough on ungreased baking sheets. Bake 7 to 9 minutes. Do not overcook. **Makes 36 cookies.**

“Soft” Peanut Butter Cookies

½ cup vegetable shorting	1 teaspoon vanilla
½ cup peanut butter	¾ teaspoon salt
1¼ cup light brown sugar	1½ cups flour
1 egg	1 teaspoon baking soda

Preheat oven to 275°F. Using the flat beater attachment, beat shortening, peanut butter, brown sugar, egg, and vanilla at a medium setting until well blended. Reduce speed to low and gradually add dry ingredients until blended. Dough will be crumbly. Roll 3 tablespoon-size portions of the dough into a ball. Place on ungreased cookie sheet. Press to ½-inch thick. Bake 18 to 20 minutes. Do not overcook. **Makes 16 cookies.**

Grasshopper Cheesecake Bars

2 8-ounce packages cream cheese	½ cup sugar
1½ cups flour	2 eggs
⅔ cup sugar	1 teaspoon peppermint extract
⅔ cup unsweetened cocoa powder	8 drops green food coloring
12 tablespoons butter or margarine	½ cup milk

Preheat oven to 350°F. Remove cream cheese and butter from refrigerator and let stand at room temperature about 30 minutes. In a small bowl, stir together flour, ⅔ cup of sugar, and cocoa powder. With a fork, mix in butter until mixture resembles fine crumbs. Remove 2 cups of this mixture, for topping. Take remaining mixture and press into two 8x8x2-inch baking pans. Bake for 15 minutes. With flat paddle, cream together cream cheese and ½ cup sugar until fluffy. Add eggs, peppermint extract, milk, and food coloring and beat well on medium setting. Spread mixture over the crust and sprinkle top with remaining crumb mixture. Bake for 20 to 25 minutes. Cut into bars and chill prior to serving. **Makes 50 bars.**

Pet Treats

1 cup oatmeal	¼ cup powdered milk
⅓ cup or margarine	¾ cup cornmeal
1¼ cups hot water	1 egg, beaten
¼ cup meat or tuna fish juice (bullion may also be used)	3 cups whole wheat flour

Preheat oven to 350°F. Pour hot water over oatmeal and margarine and let stand 5 minutes. With the dough hook attachment, mix in meat juice, powdered milk, cornmeal, and egg. Add and mix in the flour 1 cup at a time. After all three cups of flour have been added, knead dough for 3 minutes, adding more flour if necessary. Dough should be very stiff. Pat or roll dough to ½-inch thickness and cut into desired size. Place on a greased cookie sheet. Bake 50 minutes. Allow to dry until hard. **Makes 2 pounds of treats.**

Customer Service

If you have a question about your mixer, 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 mixer. 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.

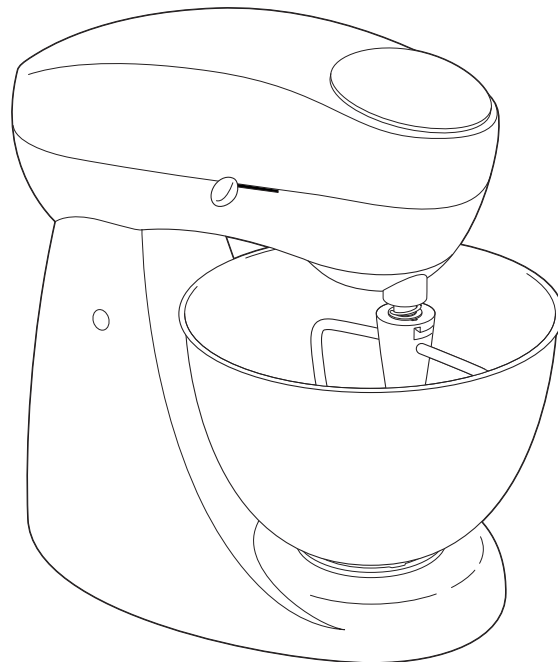
263 Yadkin Road
Southern Pines, North Carolina 28387

PROCTOR-SILEX CANADA, INC.

Picton, Ontario K0K 2T0

Hamilton Beach®

Batteur sur socle



Précautions importantes	2
Pièces et caractéristiques	3
Assemblage du batteur	4
Utilisation du batteur	5
Nettoyage du batteur	6
Recettes	7-9
Service à la clientèle	10

Aux É.-U. : 1-800-851-8900
Au Canada : 1-800-267-2826

840106300

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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 le boîtier 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 laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
8. 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.
9. 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.
10. Ne pas utiliser à l'extérieur.
11. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou d'un élément électrique chaud, 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 et ensuite retirer la fiche de la prise de courant murale.
13. Ne pas utiliser l'appareil pour un usage autre que celui auquel il est destiné.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Renseignements de sécurité aux consommateurs

Cet appareil est conçu uniquement pour l'usage domestique.

Cet appareil est muni d'un cordon de liaison à la terre à 3 broches (fiche à 3 alvéoles). Ce type de fiche conviendra uniquement à une prise électrique conçue pour une fiche à 3 alvéoles. 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, contacter un électricien qualifié pour qu'il remplace la prise défectueuse. Ne pas essayer de contourner l'objectif de sécurité de la fiche de liaison à la terre en la modifiant de quelque manière que ce soit.

La longueur du cordon utilisé avec cet appareil a été sélectionnée pour réduire les risques d'emmêlement ou de trébuchement sur un cordon plus long. Si l'on a besoin d'un cordon plus long, on peut utiliser une rallonge approuvée. Le calibre de la rallonge

doit être égal ou supérieur au calibre du batteur. La rallonge doit être installée avec précaution pour éviter qu'elle ne tombe sur le comptoir ou la table où des enfants peuvent tirer dessus ou trébucher accidentellement.

Un cordon de rallonge devrait d'abord être relié à l'appareil avant de le brancher dans la prise.

Pour éviter une surcharge du circuit électrique, ne pas utiliser un autre appareil à haute tension sur le même circuit que le batteur.

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

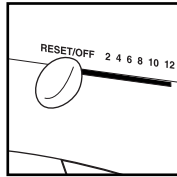
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION : Laver le bol et les fouets à l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher.

Pièces et caractéristiques

1. Tête du batteur

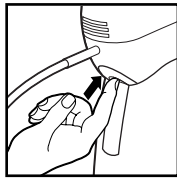
2. Commande de réglage

Sélectionner un réglage entre 2 et 12. Le réglage du batteur augmente en suivant les nombres.



3. Bouton de dégagement du batteur

Ce bouton verrouille la tête du batteur en place vers le bas pour assurer un mélange complet. Lorsqu'on lève la tête du batteur, elle se verrouille en position



verticale. Tenir la tête du batteur lorsqu'on la baisse dans le bol. Appuyer sur le bouton pour dégager la tête du batteur.

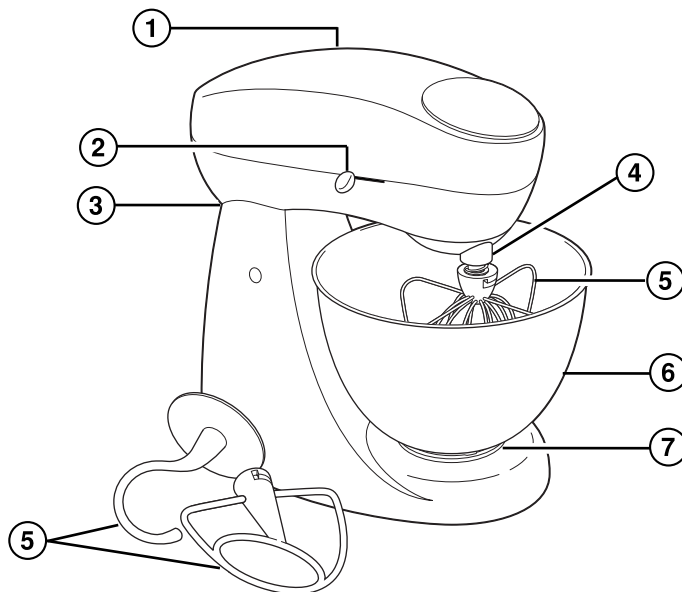
4. Tige de fixation

5. Accessoires

Les accessoires du batteur comprennent un fouet plat, un fouet à fil et un crochet pétrisseur.

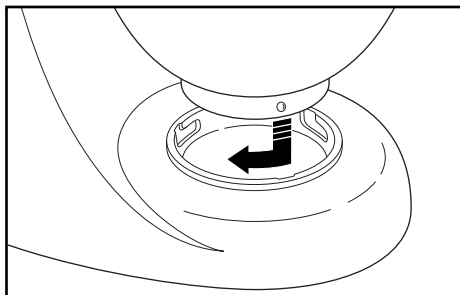
6. Bol mélangeur de 4½ pintes

7. Verrouillage du bol



Assemblage du batteur

Fixation du bol



1. S'assurer que la commande de réglage est réglée à RESET/OFF (remise en marche/arrêt) et que le batteur est débranché.
2. Appuyer sur le bouton de dégagement du batteur et relever la tête du batteur.
3. Placer le bol sur le plateau tournant et tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le bol se verrouille en place.
4. Brancher le batteur sur une prise électrique.

Pour l'enlever :

1. S'assurer que la commande de réglage est réglée à RESET/OFF (remise en marche/arrêt) et que le batteur est débranché.
2. Appuyer sur le bouton de dégagement du batteur et relever la tête du batteur.
3. Faire tourner le bol dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour déverrouiller.

Fixation du fouet, du fouet à fil ou du crochet pétrisseur

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de blessure

Débrancher le batteur avant d'insérer ou d'enlever des fouets.

Débrancher le batteur avant le nettoyage. Le non-respect de cette instruction peut provoquer des fractures ou des coupures.

1. S'assurer que la commande de réglage est réglée à RESET/OFF (remise en marche/arrêt) et que le batteur est débranché.
2. Appuyer sur le bouton de dégagement du batteur et relever la tête du batteur.
3. Insérer l'accessoire sur la tige des fouets et appuyer vers le haut le plus loin possible.
4. Faire tourner l'accessoire vers la droite, en fixant le fouet sur l'attache de la tige.
5. Brancher le batteur sur une prise électrique.

Utilisation du batteur

1. Avant la première utilisation, laver le bol et les accessoires dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher.
2. S'assurer que la commande de réglage est réglée à RESET/OFF (remise en marche/arrêt) et que le batteur est débranché.
3. Appuyer sur le bouton de dégagement du batteur et relever la tête du batteur. Insérer un accessoire.
4. Verrouiller le bol sur la base en utilisant la caractéristique « Verrouillage du bol ».
5. Brancher le batteur sur une prise électrique. Sélectionner le réglage désiré. Préparer la recette selon les indications.
6. Lorsque la préparation est terminée, tourner la commande de réglage à RESET/OFF (remise en marche/arrêt). Débrancher de la prise.
7. Appuyer sur le bouton de dégagement du batteur et relever la tête du batteur.
8. Enlever l'accessoire.

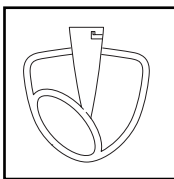
Guide de mélange

Le guide de mélange qui suit est une suggestion pour le choix des réglages de mélange. Commencer au réglage 2 et augmenter au réglage désiré selon la consistance de la recette.

ALIMENT	ACCESSOIRE	RÉGLAGE
Gâteaux (mélanges ou faits maison)	Fouet plat	4-6
Pâte à biscuits	Fouet plat	4-6
Purée de pommes de terre	Fouet plat	6-8
Glaçage	Fouet plat	6-8
Blancs d'œufs (pour meringues, etc.)	Fouet	10-12
Crème fouettée	Fouet	12
Crème-dessert instantanée	Fouet	2
Pain	Crochet pétrisseur	2-4

Conseils pour la pâtisserie

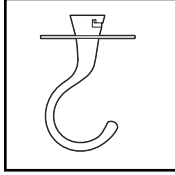
Utiliser l'accessoire de fouet plat pour mélanger la pâte à biscuits. La pâte à biscuits est une des pâtes les plus épaisses à mélanger. Facilitez-vous la vie en suivant ces conseils :



- Disposer de beurre ou de margarine à température ambiante.
- Ajouter les ingrédients un par un, en mélangeant bien après chaque ajout.
- Ajouter la farine une tasse à la fois.
- Si le batteur semble peiner, augmenter le réglage.

Conseils pour le pain

Utiliser le crochet pétrisseur aux réglages 2 à 4 pour pétrir les recettes de pain à la levure.



- Le pain peut avoir n'importe quelle forme et cuire dans presque n'importe quel plat. La seule chose qui importe est la durée de cuisson.

- Lorsque la levure est dissoute dans de l'eau chaude, la température de l'eau devrait être de 105° à 115° F. Ceci correspond en général à de l'eau du robinet très chaude.
- Le pain lève mieux dans un environnement humide et chaud. Dans l'idéal, faire lever le pain en le plaçant au four à micro-ondes ou au four ordinaire avec un récipient d'eau chaude. Ne pas mettre le four en marche mais fermer la porte.
- Pétrir la pâte du pain à la levure jusqu'à ce que la pâte ait une apparence satinée.

Remarques sur votre batteur

- La tête du batteur se verrouille vers le bas pour un mélange complet.
- Lorsqu'on mélange des pâtes moins épaisses, utiliser des vitesses moyennes et arrêter fréquemment le batteur pour gratter les côtés du bol à l'aide d'une spatule. Placer d'abord les ingrédients liquides au fond du bol puis ajouter les ingrédients secs.
- Toujours rester près du batteur durant l'utilisation.
- Si on laisse tomber accidentellement une cuillère dans un accessoire ou si le moteur se bloque, faire glisser la commande de réglage à RESET/OFF (remise en marche/arrêt) puis débrancher de la prise électrique. Enlever ce qui fait obstruction ou réduire la quantité de mélange dans le bol. Laisser le moteur refroidir pendant 5 minutes avant de poursuivre.

Nettoyage du batteur

1. Tourner la commande de réglage à RESET/OFF (remise en marche/arrêt). Débrancher le cordon de la prise.
2. Appuyer sur le bouton de dégagement du batteur et relever la tête du batteur.
3. Pour enlever l'accessoire, appuyer sur l'accessoire vers le haut le plus loin possible puis tourner vers la gauche. Tirer sur l'accessoire pour le retirer de la tige.
4. Le bol du batteur et les accessoires peuvent être lavés dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.
5. Essuyer la tête et la base du batteur avec un chiffon humide.

Recettes

Consultez votre site Internet pour d'autres recettes.

Pain éclair cannelle – raisins secs

Nappage :

2 c. à table de sucre
1 c. à thé de cannelle
1 c. à table de beurre

Pain :

2 tasses de farine
1 tasse de sucre
2 c. à thé de levure chimique
½ c. à thé de bicarbonate de sodium
1 c. à thé de sel
1 c. à thé de cannelle
½ tasse de raisins secs
1 tasse de babeurre
¼ tasse d'huile végétale
2 œufs
1 c. à thé de vanille

Préchauffer le four à 350°F.

Nappage : Dans un petit bol à céréales, mélanger le sucre, la cannelle et le beurre. Ecraser à la fourchette jusqu'à ce que le mélange devienne granuleux. Mettre de côté.

Pain : Mettre les ingrédients secs et les raisins secs dans le bol de mélange. En utilisant le fouet plat, mélanger au réglage 1 pendant environ 10 secondes. Ajouter le babeurre, l'huile, les œufs et la vanille. Mélanger au réglage 1 jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés puis passer au réglage 2 pendant environ 1 minute. Verser la pâte dans un moule beurré de 9 x 5 po. Saupoudrer le nappage à la cannelle sur la pâte. Faire cuire pendant 50 minutes ou jusqu'à cuisson complète (à vérifier avec un cure-dents). Retirer du moule et laisser refroidir sur la grille. **12 portions.**

Trempelette au poivron rouge grillé

8 onces de fromage à la crème, ramolli
¾ lb de fromage Monterey Jack,
en petits morceaux
1 tasse de mayonnaise

Un bocal de 7 onces de poivron rouge
grillé, égoutté et coupé en dés
2 c. à table d'oignon émincé finement
2 c. à table de moutarde de Dijon

Préchauffer le four à 350° F. En utilisant le fouet plat, mélanger le fromage à la crème, le fromage Monterey Jack et la mayonnaise. Bien mélanger au réglage 3. Ajouter le poivron rouge, l'oignon et la moutarde. Continuer de bien mélanger au réglage 3. Verser à la cuillère dans un plat de cuisson de 2 pintes, beurré. Faire cuire pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux. Servir avec des craquelins ou de la baguette finement tranchée. **4 tasses.**

Croissants au poulet

8 onces de fromage à la crème, ramolli
1 boîte de poulet, égoutté
1 petit oignon, coupé en morceaux
¼ c. à thé de sel
¼ c. à thé de poivre

¼ c. à thé d'estragon
½ c. à thé de persil en flocons
2 boîtes de croissants réfrigérés
½ tasse de fromage Parmesan

Préchauffer le four à 375° F. Avec le fouet plat, mélanger le fromage à la crème, le poulet, l'oignon, le sel, le poivre, l'estragon et le persil à un réglage moyen jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé. Dérouler les croissants, les séparer et les mettre sur une tôle à biscuits. Verser le mélange à la cuillère au centre de la pâte. Rouler les croissants, en commençant par l'extrémité large de la pâte. S'assurer que la pâte recouvre bien la garniture. À la fin, rouler dans du fromage Parmesan et faire cuire pendant 15 à 18 minutes ou jusqu'à ce que les croissants soient dorés. **16 portions.**

Tarte à la viande

1 lb de bœuf haché	1/3 tasse de concentré de tomate
2/3 tasse de lait concentré	1 tasse de fromage cheddar, coupé en morceaux*
1/2 tasse de chapelure fine	2 c. à table de fromage Parmesan
1 c. à thé de sel à l'ail	1/2 c. à thé d'origan

Préchauffer le four à 375° F. Avec le fouet plat, mélanger le bœuf haché, le lait concentré, la chapelure et le sel à un réglage moyen jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé. Verser uniformément dans un moule à tarte de 9 pouces. Ajouter une couche de concentré de tomate, du fromage, du Parmesan et de l'origan. Faire cuire pendant 30 minutes. **6 à 8 portions.**

* Ou utiliser le fromage de votre choix.

Pommes de terre savoureuses bien cuites

3 pommes de terre moyennes	1 œuf, légèrement battu
4 onces de fromage à la crème	2 c. à table d'oignon émincé
4 onces de fromage cheddar fort, coupé en morceaux	1 c. à thé de persil émincé
4 c. à table de beurre	1/2 c. à thé de sel
	1/2 c. à thé de poivre

Préchauffer le four à 400° F. Faire cuire 3 pommes de terre pendant 1 heure ou jusqu'à cuisson complète. Alors que les pommes de terre sont encore tièdes, les trancher dans le sens de la longueur et les évider. Avec le fouet plat, mélanger les pommes de terre, le fromage à la crème, le fromage cheddar et le beurre à un réglage bas jusqu'à consistance lisse. Ajouter les ingrédients restants et bien mélanger à un réglage moyen. Regarnir les pommes de terre du mélange préparé, les déposer sur une tôle à biscuits et faire cuire pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que le dessus soit doré. **6 portions.**

Glaçage de décorateur « Crème au beurre »

1 tasse de shortening aux légumes	1/2 c. à thé d'extrait de beurre
2 c. à table d'eau	4 tasses de sucre glace tamisé
1 c. à thé d'extrait de vanille	2 c. à table de sirop de maïs léger

Dans le bol, mélanger le shortening, l'eau et la vanille. Avec le fouet plat, bien mélanger à un réglage bas. Faire passer le batteur à un réglage moyen puis ajouter le sucre, une tasse à la fois. Ajouter le sirop de maïs et mélanger à un réglage élevé jusqu'à ce que le glaçage soit léger et mousseux. (Si l'on souhaite un glaçage blanc pur, utiliser de la vanille claire et une petite goutte de colorant alimentaire bleu.) **3 tasses.**

- Pour un glaçage au chocolat, ajouter 3/4 tasse de cacao et 2 c. à table supplémentaires d'eau.
- Utiliser du colorant alimentaire en pâte pour colorer le glaçage.
- Pour un glaçage de consistance plus légère, ajouter 2 à 3 c. à table supplémentaires de sirop de maïs.

Tarte crémeuse au beurre d'arachides

1 tasse de beurre	Croûte graham de 9 pouces
1 tasse de cassonade, tassée	2 onces de chocolat à cuire mi-sucré
1 tasse de beurre d'arachides	2 c. à table de beurre
1 boîte de 12 onces de garniture fouettée congelée, dégelée	1 c. à table de lait

Dans une casserole moyenne, mélanger 1 tasse de beurre et la cassonade. Faire cuire à chaleur moyenne jusqu'à ce que le beurre fonde et que le mélange soit lisse, en remuant souvent. Réfrigérer pendant 10 minutes. Avec le fouet plat, battre le beurre d'arachides et le mélange de cassonade au réglage 4. Une fois que la préparation est bien mélangée, augmenter la vitesse et battre une minute au réglage 8. Réduire au réglage 1 et ajouter la garniture fouettée; battre une minute supplémentaire. Verser dans la croûte graham et réfrigérer. Dans une petite casserole, à chaleur basse, faire fondre le chocolat, 2 c. à table de beurre et le lait. Remuer sans cesse jusqu'à obtention d'une consistance lisse. Laisser refroidir un peu puis étendre sur la tarte. Réfrigérer pendant plusieurs heures ou toute une nuit avant de servir. **Une tarte de 9 pouces, à couper en 8 parts.**

Gâteau des anges

1¼ tasse de sucre glace	1½ c. à thé de crème de tartre
1 tasse de farine à gâteaux	½ c. à thé de sel
1⅔ tasse de blancs d'œufs, à température ambiante (12 à 14 œufs)	1¼ tasse de sucre
	2½ c. à thé de vanille

Préchauffer le four à 375° F. Dans un petit bol, mélanger le sucre glace et la farine à gâteaux; mettre de côté. Dans le bol mélangeur, mélanger les blancs d'œufs et la crème de tartre jusqu'à ce que des pointes se forment. Ajouter le sel, réduire au réglage moyen et ajouter le sucre peu à peu. Mélanger au réglage le plus élevé jusqu'à ce que le sucre soit dissout et que des pointes fermes se forment. Avec une spatule en caoutchouc, incorporer le mélange de farine et les extraits jusqu'à ce qu'ils n'apparaissent plus. Verser le mélange dans un moule à savarin non beurré de 10 pouces. Faire cuire 30 à 35 minutes jusqu'à ce que le gâteau ait bien gonflé. Renverser le moule sur une bouteille. Laisser refroidir complètement. Décoller le gâteau du moule (sur le côté) pour le démouler.

Gâteau à la crème d'ananas

8 onces de fromage à la crème, ramolli	Un sachet de 3,4 onces de crème-dessert instantanée à la vanille
15 onces de pulpe d'ananas en boîte, non égouttée	½ tasse d'huile végétale
Un sachet de 18,25 onces de mélange à gâteau jaune	3 œufs

Préchauffer le four à 350° F. Dans le bol mélangeur, utiliser le fouet plat pour mélanger le fromage à la crème et l'ananas à la vitesse 2. Ajouter le mélange à gâteau, la crème-dessert, l'huile et les œufs. Bien mélanger au réglage 2 puis passer à la vitesse 4 pendant 2 minutes. Verser le mélange dans un moule à savarin beurré. Faire cuire pendant 1 heure ou jusqu'à ce qu'il soit bien cuit. Laisser refroidir dans le moule pendant 10 minutes puis retirer du moule et laisser refroidir. **12 parts.**

Gâteau à la compote de pommes

un sachet de 18,25 onces de mélange à gâteau jaune	1/2 tasse d'eau
un sachet de 3,4 onces de crème-dessert instantanée à la vanille	1/4 tasse d'huile végétale
4 œufs	1 1/2 c. à thé de cannelle
1 tasse de compote de pommes	1/2 c. à thé de muscade
	1 tasse de raisins secs (facultatif)

Préchauffer le four à 350° F. Dans le bol, mélanger le mélange à gâteau, la crème-dessert, les œufs, la compote, l'eau, l'huile, la cannelle et la muscade avec le fouet plat pendant une minute au réglage bas puis trois minutes au réglage moyen. Incorporer les raisins secs et remuer. Étendre le mélange dans un moule à savarin beurré et fariné. Faire cuire pendant 60 minutes ou jusqu'à cuisson complète.

Biscuits magiques

1 tasse de beurre	1/2 c. à thé de levure chimique
1 tasse de sucre	1/2 c. à thé de sel
1 tasse de vergeoise blonde	2 tasses de farine d'avoine
2 œufs	1 c. à table de vanille
2 tasses de farine	12 onces de copeaux de chocolat
1 c. à thé de bicarbonate de sodium	1 1/2 tasse de noix de coco

Préchauffer le four à 350° F. Avec le fouet plat, mélanger le beurre, le sucre et la vergeoise à un réglage moyen jusqu'à obtention d'un mélange onctueux. Incorporer la vanille et les œufs. Réduire la vitesse et ajouter peu à peu la farine, le bicarbonate de sodium, la levure chimique et le sel jusqu'à obtention d'une consistance lisse. À un réglage bas, incorporer la farine d'avoine, les copeaux de chocolat et la noix de coco jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé. Former des petits tas de pâte ronds à la cuillère sur la tôle à biscuits non beurrée. Faire cuire sur la grille du milieu du four pendant 12 à 14 minutes. **3 dizaines de biscuits.**

Biscuits au chocolat

2/3 tasse de shortening	1 1/2 cups flour
1 1/2 tasse de cassonade, tassée	1/3 cup unsweetened baking cocoa
1 c. à table d'eau	1/4 teaspoon baking soda
1 c. à thé de vanille	1/2 teaspoon salt
2 œufs	12 ounces semi-sweet chocolate chips

Préchauffer le four à 375° F. Avec le fouet plat, mélanger le shortening et la cassonade au réglage moyen jusqu'à consistance onctueuse. Ajouter l'eau, la vanille et les œufs et mélanger. Ajouter la farine, le cacao, le bicarbonate de sodium et le sel et battre à un réglage moyen jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé. Incorporer les copeaux de chocolat et remuer au réglage bas. Déposer des cuillères à table de pâte sur des tôles à biscuits non beurrées. Faire cuire 7 à 9 minutes. Ne pas trop faire cuire. **Donne 36 biscuits.**

Biscuits « mous » au beurre d'arachide

½ tasse de shortening aux légumes	1 c. à thé de vanille
½ tasse de beurre d'arachides	¾ c. à thé de sel
1¼ tasse de vergeoise blonde	1½ tasse de farine
1 œuf	1 c. à thé de bicarbonate de sodium

Préchauffer le four à 275° F. En utilisant le fouet plat, battre le shortening, le beurre d'arachides, la vergeoise, l'œuf et la vanille à un réglage moyen jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé. Réduire la vitesse au réglage bas et incorporer peu à peu les ingrédients secs jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé. La pâte sera granuleuse. Rouler la pâte en boules en faisant des parts de 3 cuillères à table. Déposer sur une tôle à biscuits non beurrée. Appuyer sur les biscuits pour qu'ils aient une épaisseur de ½-pouce. Faire cuire 18 à 20 minutes. Ne pas faire trop cuire. Donne 16 biscuits.

Barres au fromage blanc – chocolat/menthe

2 paquets de 8 onces de fromage à la crème	½ tasse de sucre
1½ tasse de farine	2 œufs
⅔ tasse de sucre	1 c. à thé d'extrait de menthe
⅔ tasse de cacao en poudre non sucré	8 gouttes de colorant alimentaire vert
12 c. à table de beurre ou de margarine	½ tasse de lait

Préchauffer le four à 350° F. Retirer le fromage à la crème et le beurre du réfrigérateur et laisser reposer à température ambiante pendant environ 30 minutes. Dans un petit bol, mélanger la farine, ⅔ tasse de sucre et le cacao en poudre. Avec une fourchette, incorporer le beurre jusqu'à ce que le mélange ressemble à de fins grumeaux. Retirer 2 tasses de ce mélange pour la garniture. Mettre le reste du mélange dans 2 moules de 8 x 8 x 2 pouces. Faire cuire pendant 15 minutes. Avec la lame plate, mélanger le fromage à la crème et ⅔ tasse de sucre jusqu'à consistance crémeuse et mousseuse. Ajouter les œufs, l'extrait de menthe, le lait et le colorant alimentaire et bien battre au réglage moyen. Étendre le mélange sur la croûte et saupoudrer le dessus du mélange de grumeaux restant. Faire cuire pendant 20 à 25 minutes. Couper en barres et réfrigérer avant de servir. **Donne 50 barres.**

Gourmandises pour animaux

1 tasse de farine d'avoine	¼ tasse de lait en poudre
⅓ tasse de margarine	¾ tasse de semoule de maïs
1¼ tasse d'eau chaude	1 œuf, battu
¼ tasse de jus de viande ou de thon (du bouillon peut aussi être utilisé)	3 tasses de farine de blé entier

Préchauffer le four à 350° F. Verser de l'eau chaude sur la farine d'avoine et la margarine et laisser reposer 5 minutes. Avec le crochet pétrisseur, mélanger le jus de viande, le lait en poudre, la semoule de maïs et l'œuf. Incorporer la farine une tasse à la fois. Une fois que les 3 tasses de farine ont été ajoutées, pétrir la pâte pendant 3 minutes, en ajoutant de la farine si nécessaire. La pâte devrait être très dure. Rouler la pâte ou faire des petits tas de pâte de ½ pouce d'épaisseur et couper à la taille désirée. Déposer sur une tôle à biscuits beurrée. Faire cuire pendant 50 minutes. Laisser sécher jusqu'à ce que les biscuits durcissent. **Donne 2 livres de gourmandises.**

Service à la clientèle

Si vous avez une question au sujet de votre batteur, composer notre numéro de service à la clientèle sans frais d'interurbain. Avant de faire un appel, veuillez noter les numéros de modèle, de type et de série et fournir ces renseignements ci-dessous. Ces numéros se trouvent à la base du batteur. 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, 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, North Carolina 28387

PROCTOR-SILEX CANADA, INC.

Picton, Ontario K0K 2T0