



RECIPES AND USER GUIDE

BLENDER

PAGE 2

RECETTES ET GUIDE DE L'UTILISATEUR

MÉLANGEUR

À LA PAGE 21

GUÍA DE USO

LICUADORA

PÁGINA 43



READ BEFORE USE

USA: 1-800-851-8900

Canada: 1-800-267-2826

LIRE AVANT L'UTILISATION

Canada : 1-800-267-2826

LEA ANTES DE USAR

México : 01-800-71-16-100

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

Dear Blender Owner

Congratulations on your purchase. The Hamilton Beach® Eclectrics™ Collection adds a modern twist to those dependable, all-metal appliances you remember from yesteryear.

Owning a Hamilton Beach® is like owning a piece of history. In 1904, Louis Hamilton and Chester Beach teamed up to bring motorized appliances like vacuums, sewing machines, and mixers into American households. In honor of their 100-year legacy, we've combined the "built to last" metal construction of the past with the styling of today to bring lasting quality and style to your kitchen.

As you use your all-metal appliance, think about the history that came before it. Enjoy the confidence you have in a product backed by years of experience and a 3-year warranty. But most of all, fill your home with the delicious aroma of homemade recipes that your appliance helps you create!

I hope you enjoy your Hamilton Beach® Eclectrics™ appliance for many years to come.

Sincerely,



*Michael J. Morecroft
President and Chief Executive Officer
Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc.*

Table of Contents

Warranty Information	3	Recipes	9-20
Important Safeguards.....	4	<i>Breakfast</i>	9
Assistance and Service Information	5	<i>Appetizers</i>	10
Parts and Features	6	<i>Soups/Sauces/Salsas</i>	11
How to Assemble and Use	7	<i>Entrees</i>	13
Cleaning Your Blender	9	<i>Desserts</i>	14
		<i>Baby Food/Puree</i>	15
		<i>Smoothies/Fruit Drinks</i>	16
		<i>Milk Shakes</i>	18
		<i>Alcoholic Frozen Drinks</i>	19

Warranty Information

Standard Three Year Warranty

Congratulations! You now own one of the finest blenders. We're so confident in the quality and craftsmanship of your new blender that we're backing your purchase with a No-Hassle 3-Year Replacement Warranty. If your blender malfunctions within 3 years of purchase, we will deliver a brand new replacement blender to your door and remove the old unit at no cost to you. Here's how it works:

Warranty Term	To fulfill the warranty:	Hamilton Beach® will	Hamilton Beach® will not pay for
<p>Three years from date of original purchase for blenders operated in the continental United States, Alaska, Hawaii, and Canada.</p> <p>This warranty applies only to the original consumer purchaser.</p>	<ol style="list-style-type: none"> Follow the instructions in this Manual. Refer to Hints for Best Use section if you have any problems operating the unit. If you have any questions, call one of the Customer Service numbers on page 5. Keep your proof of purchase. If the unit malfunctions within 3 years of purchase, call one of the Customer Service numbers on page 5. 	<ol style="list-style-type: none"> Send a pre-paid shipping label so you can send us the unit. Ship a brand new replacement unit to your address. 	<p>Product failures arising from abuse, misuse, neglect, use for commercial purposes, or use contrary to this Manual.</p> <p>THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTY OR CONDITION, EXPRESS OR IMPLIED, WRITTEN OR ORAL, INCLUDING ANY WARRANTY, STATUTORY WARRANTY OR CONDITION OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. ANY LIABILITY IS EXPRESSLY LIMITED TO THE PURCHASE PRICE PAID. ALL CLAIMS FOR SPECIAL, INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES ARE EXPRESSLY EXCLUDED.</p>

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 the blender is not running.
11. Blades are sharp; handle carefully—especially when assembling, disassembling or cleaning inside blender jar.
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 cutter assembly 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 (750 ml) 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 collar 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 jar collar.
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

Other 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 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.

Do not use the Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc., food processor attachment with this blender.

The wattage rating of the blender is based on available cutting blades and jar combinations that may not be provided with your unit, but are available as replacement parts. The blender as provided may draw significantly less power.

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.

Assistance and Service Information

Before Calling for Assistance

Please read before calling:

- The blender may warm up during use. Under heavy loads with extended blending time periods, the base of the unit may feel warm to the touch. This is normal.
- The blender may emit an odor, especially when new. This is common with electric motors.

If your blender should malfunction or fail to operate, please check the following:

- Is the blender plugged in?
- Is the fuse in the circuit to the blender in working order? If you have a circuit breaker box, be sure the circuit is closed.
- Turn the blender off for 10 to 15 seconds, then turn the blender back on.
- If the problem is not due to one of the items mentioned above, see Customer Service Information.
- DO NOT return the blender to the retailer as they do not provide service.

Customer Service Information

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:** _____

CUSTOMER SERVICE NUMBERS

In the U.S. 1-800-851-8900

In Canada 1-800-267-2826

hamiltonbeach.com

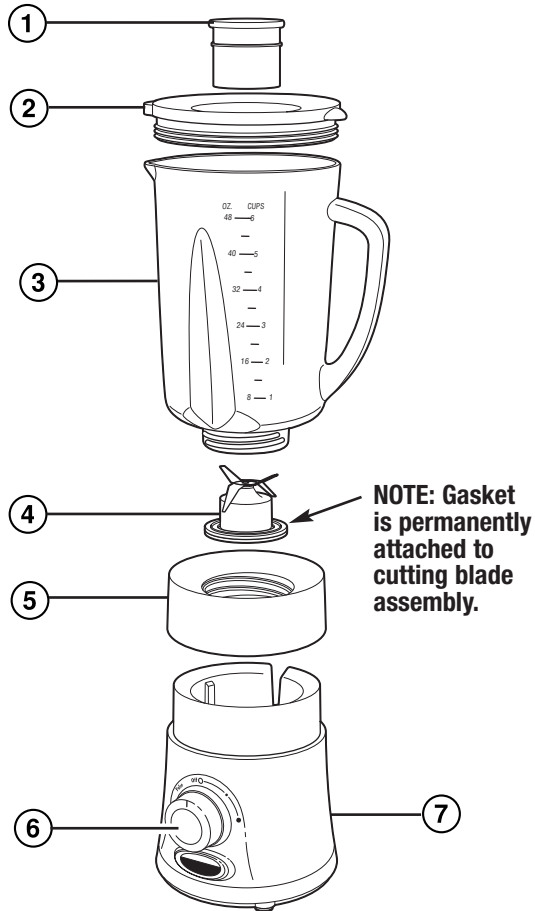
hamiltonbeach.ca

KEEP THESE NUMBERS FOR FUTURE REFERENCE!

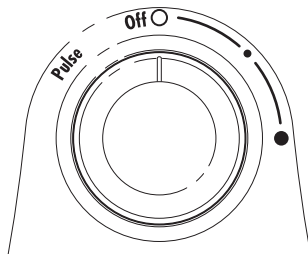
Parts and Features

1. Filler Cap
2. Lid
3. Jar
4. Cutting Blade Assembly
5. Jar Collar
6. Rotary Speed Dial
7. Base

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.



Rotary Speed Dial



Your blender offers a 2 speed range controlled by the rotary knob. The blender will operate until you rotate the dial to Off / **O**. Turn the dial to Pulse for instant control of blending.

- = Low
- = High

How to Assemble and Use

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

The gasket is permanently attached to the cutting blade assembly. DO NOT attempt to remove it.

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 cutting blade assembly in the collar. Screw collar and cutting blade assembly onto jar.
3. Make sure collar 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.
5. Plug cord into outlet.
6. Put ingredients in jar; place lid on jar. Always hold handle when blending.
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.
10. NEVER replace jar onto unit while motor is running.

Crushing Ice

Fill blender jar with 1 cup (250 ml) of ice cubes. Place lid on blender jar then Pulse. Allow blades to come to a complete stop between pulses.

Continue until ice is crushed to desired consistency.

Hints for Best Use

- Processing hot foods or liquids in the blender may cause hot liquid to spurt out when the lid is removed. Always remove the filler cap of the cover before blending hot foods or liquids. When blending hot liquids, remove center piece of two-piece lid. Do not fill blender jar beyond the 3-cup (750 ml) 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.
- To add foods when blender is operating, remove filler cap from lid and add ingredients through the opening.
- If blending action stops during blending or ingredients stick to sides of the jar, turn blender Off / **O**. Remove lid 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.
- Moisten lip of lid to facilitate placing lid on jar.

Blending Techniques

Baby Foods

Follow feeding guidelines appropriate for age. Place 1 cup (250 ml) cooked fruits or vegetables in blender jar. Add liquid, such as water, milk, or juice, if needed. Process on LOW for 10 seconds or until smooth.

Bread Crumbs

Tear bread into pieces; place in blender jar. Process on LOW for 10 seconds.

Cookie or Cracker Crumbs

Break cookies or crackers into pieces and put in blender jar. Process 1 cup (250 ml) at a time. Process on LOW for 10 seconds.

For a finer consistency, process on LOW for a few seconds longer.

Chopped Nuts

Place 1 cup (250 ml) nuts in blender jar. Process on LOW for 10 seconds. Remove jar from base and shake to redistribute pieces. Place jar on base and process on LOW for a few more seconds.

Chopping Vegetables

Cabbage, carrots, onion, green pepper, potatoes. Place 2 cups (500 ml) of chunks in blender jar. Cover with water. Process on LOW until desired chopped consistency is reached. Pour into colander to drain off water.

Frozen Juice Concentrate

Place 6 ounces (170 g) frozen juice in blender jar with recommended amount of water. Process on HIGH for 20 seconds. Or place 12 ounces (350 g) frozen juice in blender jar with 1 can of water. Process on HIGH for 30 seconds. Pour into pitcher and stir in remaining 2 cans water.

Coffee Beans

Place ½ cup (125 ml) beans in blender jar. Process on HIGH for 30 seconds or until desired grind consistency is reached.

Grated Baking Chocolate

On a cutting board, cut 2 to 3 ounces (50 to 85 g) baking chocolate into chunks. Place in blender jar. Process on LOW for 10 seconds.

Smooth Gravy

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

Pancakes or Waffles

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

Parmesan Cheese

Cut cheese into half-inch (1 cm) chunks and place in blender jar. Process on HIGH for 30 seconds or until desired consistency.

Superfine Sugar

Place 1 cup (250 ml) regular granulated sugar in blender jar. Process on HIGH for 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 (250 ml) heavy or whipping cream in blender jar. Process on HIGH for 20 seconds or until thickened.

Cleaning Your Blender

NOTE: The gasket is permanently attached to the cutting blade assembly. DO NOT attempt to remove it.

1. Unplug unit from electrical outlet.
2. Wipe blender base, rotary dial, and cord with a damp cloth or sponge. To remove stubborn spots, use a mild, non-abrasive cleanser.
3. To clean jar, unscrew collar and cutting blade assembly from jar.
4. Carefully remove cutting blade assembly from bottom of collar.
5. Carefully wash cutting blade assembly, collar, filler cap, and lid in hot, soapy water. Rinse and dry thoroughly. Do not soak. Glass jars may be washed in an automatic dishwasher. Do not wash cutting blade assembly, collar, filler cap, and lid in a dishwasher.
6. Place cutting blade assembly in the collar. Screw collar and cutting blade assembly onto jar.
7. Store blender with lid ajar to prevent container odor.

Breakfast Recipes

Check our Web site for more recipes.

Basic Waffles

- 1¾ cups (425 ml) milk
- ⅓ cup (80 ml) vegetable oil
- 2 eggs
- 2 cups (500 ml) flour
- 2 tablespoons (30 ml) sugar
- 1 tablespoon (15 ml) baking powder
- 1 teaspoon (5 ml) salt

Place milk, oil and eggs into blender jar; cover. Blend on low for 10 seconds. Add flour, sugar, baking powder and salt. Blend on low until mixed. Pour batter onto preheated waffle baker. **Yield: 8 servings.**

For Blueberry Waffles: After pouring batter onto waffle grids, sprinkle fresh blueberries over batter then close lid.

Sunshine French Toast

- 2 eggs
- 2 tablespoons (30 ml) orange juice concentrate
- ¼ teaspoon (1.25 ml) cinnamon
- 1 teaspoon (5 ml) sugar
- 1 teaspoon (5 ml) vanilla
- 1 cup (250 ml) milk
- 8 slices bread

Combine all ingredients except bread slices in blender. Process on medium speed about 5 seconds. Pour mixture into shallow bowl. Dip bread slices in mixture. Melt a small pat of butter in skillet. Cook over medium heat about 2 minutes per side or until lightly brown. **Yield: 4 servings.**

Appetizers

Check our Web site for more recipes.

Hummus

1 can (19 ounces [535 g]) garbanzo beans (chickpeas) (drained)
½ cup (125 ml) lemon juice
1 teaspoon (5 ml) sesame oil
3 cloves garlic
1 teaspoon (5 ml) salt
Water

Place beans, lemon juice, sesame oil, garlic and salt in blender jar; cover. Blend on high. If mixture is too thick, add one tablespoon of water at a time.

Yield: 3 cups (750 ml).

Red Pepper and Garlic Dip

4 large cloves garlic
¼ cup (60 ml) fresh basil leaves (packed)
2 tablespoons (30 ml) soy sauce
2 teaspoons (10 ml) hot pepper sauce
1 cup (250 ml) roasted red bell pepper*
8 ounces (225 g) cream cheese (cut into 8 cubes)

Place garlic and basil in blender jar. Pulse for 5 to 10 seconds or until coarsely chopped. Add remaining ingredients. Process on high speed until smooth and blended. Serve with crackers or fresh vegetables for dipping. Cover and refrigerate to serve. **Yield: 3 cups (750 ml).**

* Roasted red peppers are available already processed in some large supermarkets. If not, roast your own: place 4 medium peppers, halved, seeded and cored on a baking sheet, cut side down. Put in the oven on broil. Watch closely. When skins are black, remove from oven and let stand 15 minutes. Remove black skins. Peppers are now ready to use.

Substitution: When bell peppers are at their peak, choose from a variety of vibrant colors – red, orange, yellow and green.

Success Tip!

Easily peel garlic cloves by placing the flat part of a large knife on top of the clove. Tap the knife with the heel of your hand to crack the garlic clove. The skin will then slip right off.

Soups/Sauces/Salsas

Check our Web site for more recipes.

Fresh Broccoli Soup

2 tablespoons (30 ml) butter or margarine
 1 small onion (quartered)
 1½ cups (375 ml) chicken broth or bouillon
 2 cups (500 ml) broccoli (cut in big chunks)
 1 cup (250 ml) milk
 ¼ teaspoon (1.25 ml) salt
 ¼ teaspoon (1.25 ml) pepper

In a medium saucepan over medium heat, sauté onion in butter until onion is limp. Add chicken broth and broccoli. Bring to a boil, then reduce heat, cover and simmer 10 minutes. Place broccoli, onion and broth in blender jar. Add milk, salt and pepper. Remove filler cap from cover to allow steam to escape. Blend on high speed for 5 seconds. Turn blender OFF. Remove cover and check consistency. For a smoother texture, replace cover and blend on high for 5 to 10 seconds. If desired, pour soup back into saucepan to reheat.

Yield: 3½ cups (875 ml).

Pepper Corn Soup

1 cup (250 ml) milk
 4 ounces (115 g) Monterey Jack cheese with peppers (cut in 1-inch chunks)
 1 can (14 ounces [400 g]) cream style corn
 1 can (4.5 ounces [125 g]) chopped green chilies

Place milk and chunks of cheese in blender jar; cover. Pulse until coarsely chopped, about 5 seconds. Pour into saucepan. Add corn and chilies and heat over medium until warmed through and cheese is melted. **Yield: 4 cups (1 L).**

Pesto Tomato Sauce

1 ounce (25 g) Parmesan cheese (cut in cubes)
 2 cloves garlic
 1 tablespoon pignoli nuts or walnuts
 2 small plum tomatoes, quartered
 1 cup (250 ml) parsley or basil leaves
 2 tablespoons (30 ml) olive oil

Place cheese, garlic, nuts, and tomatoes in jar and cover with lid. Pulse until coarsely chopped. Remove filler cap and start blender on low speed. Add parsley or basil leaves and then the oil. Blend until smooth. Use over pasta.

Yield: 2 servings.

Soups/Sauces/Salsas

Check our Web site for more recipes.

Cranberry Orange Relish

12 ounces (350 g) cranberries (fresh with stems removed or frozen)
1 cup (250 ml) sugar
1 small navel orange (washed and cut into wedges, peeled or unpeeled)
¼ cup (60 ml) triple sec
Dash of ground cloves

Place cranberries, sugar, orange, triple sec and cloves into the blender jar; cover. Pulse blender until cranberries are almost smooth yet a bit chunky. Cover and refrigerate overnight. This will thicken as it sits. **Yield: 2½ cups (625 ml).**

Mediterranean Pasta Sauce

1 can (15 ounces [425 g]) whole tomatoes (undrained)
⅓ cup (80 ml) roasted red pepper
1 jar (6 ounces [170 g]) marinated artichoke hearts (drained)
3 cloves garlic
¼ teaspoon (1.25 ml) cinnamon
1 small onion (quartered)
1 teaspoon (5 ml) dried oregano
1 teaspoon (5 ml) dried basil

Place tomatoes in blender and blend on low speed until smooth. Add remaining ingredients and pulse until coarsely chopped. Heat if desired and pour over pasta. **Yield: 4 servings.**

Substitution: If fresh herbs are available, substitute 1 tablespoon (15 ml) chopped fresh oregano for the dried basil and oregano.

Success Tip!

Make an extra batch and freeze for future use. Store in freezer containers or plastic freezer bags, label and date. This sauce can be frozen for up to 4 months.

Easy Salsa

2 (28 ounces [800 g]) cans whole tomatoes, undrained
½ onion, quartered
½ teaspoon (2.5 ml) garlic, minced
1 tablespoon (15 ml) lime juice
1 teaspoon (5 ml) salt
½ teaspoon (2.5 ml) cumin
4 ounces (115 g) can green chiles, undrained
2 tablespoons (30 ml) chopped fresh cilantro
Hot sauce, optional – to taste

Place tomatoes, onion, garlic, lime juice, salt, cumin, green chiles, cilantro and hot sauce in assembled blender jar. Blend on low speed to desired consistency. **Yield: 12 servings.**

Entrees Check our Web site for more recipes.

Ham and Swiss Strata

4 slices bread
 5 ounces (140 g) Swiss cheese
 2 eggs
 1 cup (250 ml) milk
 1 tablespoon (15 ml) prepared mustard
 1/8 teaspoon (0.63 ml) pepper
 2 to 3 slices ham (torn in pieces)

Spray an 8-inch (20 cm) square baking dish with nonstick cooking spray. Lay bread in the bottom of the dish overlapping if necessary. Cut cheese into cubes, place in blender jar; cover. Process on high for 60 seconds. Sprinkle cheese over bread. Place eggs, milk, mustard and pepper in blender jar and process on high speed for 15 seconds. Add ham to blender jar and pulse 3 or 4 times or until chopped to desired consistency. Pour over bread and cheese. Bake at 350°F (180°C) for 40 minutes or until set.

Yield: 2 servings.

Substitution: Egg substitute can be used in place of whole eggs. Generally, use 1/2 cup (125 ml) of egg substitute instead of 2 eggs. Check the egg substitute carton for the exact replacement amount.

Success Tip!

Purchase pre-shredded Swiss cheese to save time. Find it in the dairy case with the rest of the cheese selections.

Hot and Spicy Pork Tenderloin

2 tablespoons (30 ml) sliced jalapeno peppers
 5 pepperoncini, stems removed (optional)
 3 shallots
 1 tablespoon (15 ml) ground allspice
 5 whole cloves
 1/2 cup (125 ml) vinegar
 1/4 cup (60 ml) lime
 1/4 cup (60 ml) brown sugar
 1 teaspoon (5 ml) ground black pepper
 1 1/2 cups (375 ml) olive oil
 1 pound (450 g) pork tenderloin

Place all ingredients, except pork, in blender jar. Blend on low speed until smooth. Pour over meat and marinade for at least one hour. Remove meat from marinade and bake in 400°F (205°C) oven for about 20-30 minutes, or until meat thermometer reaches 160°F (71°C). **Yield: 4 servings.**

Substitution: If fresh jalapenos or pepperoncini aren't available, use canned or pickled. Rinse and drain before using.

Success Tip!

The compound in hot peppers that gives them their heat can also burn skin and eyes (think self defense pepper spray). Wear rubber or plastic gloves when handling hot peppers or wash hands thoroughly with soap and hot water before touching face.

Desserts Check our Web site for more recipes.

Chocolate Cream Mousse

- ¾ cup (175 ml) milk
- 1 teaspoon (5 ml) vanilla
- 2 tablespoons (30 ml) sugar
- 1 cup (250 ml) mini chocolate chips
- 1 package (3 ounces [85 g]) cream cheese

Heat milk in a small saucepan until steaming. Place vanilla, sugar and mini chocolate chips in blender jar. Blend on low speed for 15 seconds. Pour milk into jar and blend on high speed for 20 seconds. Cut cream cheese into cubes and add into blender. Blend until well mixed. Pour into individual dessert or parfait glasses and refrigerate until set, at least 2 hours. **Yield: 4-6 servings.**

No Bake Cheesecake

- 1 graham cracker crust (see recipe below)
- 1 cup (250 ml) sour cream
- 1 package (8 ounces [225 g]) cream cheese (softened)
- ⅓ cup (80 ml) sugar
- 2 teaspoons (10 ml) vanilla extract
- ¼ teaspoon (1.25 ml) cinnamon
- 1 tub (8 ounces [225 g]) frozen whipped topping (thawed)
- 1 can cherry or blueberry pie filling or fresh strawberries

Place sour cream, cream cheese, sugar, vanilla extract, and cinnamon in blender jar; cover. Blend on medium speed until smooth. Add whipped topping and blend on low speed just until mixed. Put mixture into pie crust. Chill at least 4 hours. Top with pie filling or strawberries. **Yield: 8 servings.**

Graham Cracker Crust

- 2½ cups (675 ml) graham cracker crumbs
- ½ cup (125 ml) butter (melted)

Place graham crackers in blender and pulse until all crackers are processed. Combine the crumbs and butter and press into bottom of 13 x 9-inch (33 x 23 cm) pan. Bake at 375°F (190°C) for 8 minutes. Cool completely.

Pumpkin Pie

- Frozen pie crust
- 2 eggs
- 1 cup (250 ml) firmly packed brown sugar
- ½ cup (125 ml) whipping cream
- 1 can (15 ounces [425 g]) pumpkin
- 1 teaspoon (5 ml) pumpkin pie spice
- ½ teaspoon (2.5 ml) salt

Heat oven to 425°F (220°C). Remove shell from freezer and thaw according to package directions. Place eggs in blender jar and blend at medium speed until thick and lemon colored (2 to 3 minutes). Add all remaining filling ingredients. Beat until well mixed (1 to 2 minutes). Pour filling ingredients into unbaked crust. Bake for 10 minutes then reduce oven temperature to 350°F (180°C). Continue baking for 40 to 50 minutes or until knife inserted in center comes out clean. Cool completely. Store pie in refrigerator. **Yield: 8 servings.**

Baby Food/Puree

Check our Web site for more recipes.

Rice Pudding

1 cup (250 ml) cooked rice
1 cup (250 ml) warmed milk
Couple drops vanilla extract
1 tablespoon (15 ml) granulated sugar

Combine all ingredients. Cook very gently for 10 minutes until the rice is heated through. Check the temperature before serving.

Success Tip!

Use ice cube trays to freeze pureed foods. Once frozen, pop out cubes, store in a sealed plastic bag and use within two months.

Creamed Banana

1 ripe banana (sliced into small pieces)
¼ cup (60 ml) light cream
Pinch of granulated sugar

Blend ingredients in bowl until creamy. Scrape sides of jar if necessary. Serve. Stores well refrigerated.

Success Tip!

Use ice cube trays to freeze pureed foods. Once frozen, pop out cubes, store in a sealed plastic bag and use within two months.

Smoothies/Fruit Drinks

Check our Web site for more recipes.

Banana Milk

- 1 banana
- 1½ cups (375 ml) milk
- 1 tablespoon (15 ml) honey
- ¼ teaspoon (1.25 ml) ground nutmeg

Place all ingredients into blender jar; cover. Blend until smooth.

Yield: 1 serving.

Simple Strawberry and Banana Smoothie

- 1 cup (250 ml) plain yogurt
- 2 bananas
- 1 pound (450 g) frozen strawberries

Place all ingredients into blender jar; cover. Blend on medium speed until desired consistency is reached. **Yield: 5 servings.**

Tropical Ice

- 1 can (11.5 ounces [340 g]) tropical fruit juice concentrate (found in juice aisle)
- 2 bananas (broken into pieces)
- 2½ cups (625 ml) ice cubes

Place all ingredients into blender jar; cover. Blend on high speed until desired consistency is reached. **Yield: 40 ounces (1.2 L).**

Banana Berry Smoothie

- ¾ cup (175 ml) milk
- 1 cup (250 ml) frozen strawberries
- 1 ripe banana, broken into pieces
- 8 ounces (225 g) vanilla or strawberry yogurt

Place all ingredients in blender jar; cover. Pulse 45 seconds or until desired consistency. **Yield: 24 ounces (750 ml).**

Banana Crunchy

- 1 cup (250 ml) skim milk
- 1 banana
- 1 to 2 tablespoons (15-30 ml) sugar
- ¾ cup (175 ml) ice
- ½ cup (125 ml) granola

Place all ingredients in blender jar; cover. Pulse for 20 seconds or until smooth. **Yield: 2 servings.**

Smoothies/Fruit Drinks

Check our Web site for more recipes.

Berry Blast

1 can (11.5 ounces [340 g]) berry juice concentrate (found in juice aisle)
1 cup (250 ml) ice cubes
8 ounces (225 g) strawberry yogurt
1 cup (250 ml) frozen strawberries

Place all ingredients in blender jar; cover. Pulse 45 seconds or until desired consistency. **Yield: 40 ounces (1.2 L).**

Cranberry Frappe

3 cups (750 ml) cranberry juice
1 bag (16 ounces [450 ml]) frozen blueberries
3 tablespoons (45 ml) sugar
2 cups (500 ml) ice cubes

Place all ingredients in blender jar; cover. Blend on high speed until desired consistency. **Yield: 40 ounces (1.2 L).**

Milk Shakes

Check our Web site for more recipes.

Mocha Brownie Shake

4 scoops vanilla ice cream
½ cup (125 ml) milk
1 envelope (.78 ounce [20 g]) instant cappuccino mix
2 tablespoons (30 ml) chocolate syrup
2 brownies, crumbled

Place all ingredients into blender jar; cover. Blend on high speed until desired consistency is reached. **Yield: 1 serving.**

Chocolate Strawberry Shake

8 scoops chocolate ice cream
1 cup (250 ml) milk
1 cup (250 ml) fresh strawberries, mashed
½ cup (125 ml) nuts in syrup
Whipped cream (for garnish)
Shaved chocolate (for garnish)

Place all ingredients in blender jar; cover. Blend on high speed until desired consistency is reached. Garnish with whipped cream and shaved chocolate
Yield: 2 servings.

Chocolate Shake

6 scoops chocolate ice cream
1 cup (250 ml) milk
¼ cup (60 ml) chocolate syrup
3 chocolate cookies, crumbled

Place all ingredients into blender jar; cover. Blend on high speed until desired consistency is reached. **Yield: 2 servings.**

Raspberry Crunchy Shake

8 scoops vanilla ice cream
1 cup (250 ml) milk
½ cup (125 ml) fresh raspberries
1 cup (250 ml) cookie pieces

Place all ingredients in blender jar; cover. Blend on high speed until desired consistency is reached. Garnish with raspberries.

Strawberry Milkshake

½ (125 ml) cup milk
5 to 6 small frozen strawberries
3 scoops cup vanilla ice cream

Place milk, chocolate syrup and ice cream in blender jar; cover. Blend on high speed until smooth. Additional ice cream or milk may be added to achieve desired consistency.

Alcoholic Frozen Drinks

Check our Web site for more recipes.

Lime Daiquiris

3 limes (juiced)
½ cup (125 ml) white sugar
10 ounces (285 ml) white rum
6 cups (1.5 L) ice cubes
4 maraschino cherries

In a blender, combine lime juice, sugar and rum. Blend and add ice one cube at a time until mixture is thick and smooth. Pour into 4 glasses and garnish with maraschino cherries. **Yield: 4 servings.**

Frozen Mudslide

8 cubes ice
1½ ounces (45 ml) vodka
1½ ounces (45 ml) Irish Cream
1½ ounces (45 ml) coffee liqueur
1½ ounces (45 ml) cream
1 scoop vanilla ice cream
2 scoops chocolate ice cream

Begin by crushing 8 ice cubes in blender. When ice is finely crushed, add the remaining ingredients and blend for 45 seconds on blender's highest setting. Pour into glass and serve immediately. **Yield: 1 serving.**

Frozen Daiquiri

3 ounces (80 ml) rum
3 ounces (80 ml) lime juice
2 tablespoons (30 ml) triple sec
2 teaspoons (10 ml) sugar
2 cups (500 ml) ice

Place all ingredients in blender jar; cover. Blend on high speed until smooth. **Yield: 1 serving.**

Sunburn

½ cup (125 ml) pineapple juice
½ cup (125 ml) orange juice
¼ cup (60 ml) rum
1 tablespoon (15 ml) amaretto liqueur
3 tablespoons (45 ml) grenadine syrup
3 cups (750 ml) ice cubes

Place all ingredients in blender jar; cover. Blend on high speed until smooth. **Yield: 4 servings.**

Alcoholic Frozen Drinks

Check our Web site for more recipes.

Frozen Margarita

Lime

Salt

4 ounces (125 ml) lime

6 ounces (175 ml) tequila

2 ounces (60 ml) triple sec

2 cups (500 ml) (approximately) crushed ice

Rub rim of glass with lime juice then dip in salt – set aside. In assembled blender jar, add lime juice, tequila, triple sec and ice. Blend on highest speed until all ingredients are incorporated. Increase or decrease amount of ice to reach desired consistency. To add ice, reduce speed removing filler cap and gradually add ice to mixture. Pour margarita into previously prepared glasses and serve. **Yield: 2 servings.**

Strawberry Daiquiri

5 ounces (140 g) frozen strawberries in syrup, slightly thawed

3 ounces (80 ml) rum

2 ounces (60 ml) strawberry schnapps

2 cups (500 ml) ice

Place all ingredients in blender jar; cover. Blend on high speed until smooth.

Yield: 1 serving.

Cher propriétaire de mélangeur,

Félicitations pour votre achat. La Collection Hamilton Beach® Eclectrics™ ajoute une touche moderne à ces appareils électroménagers fiables, entièrement en métal, que vous vous rappelez d'hier.

Posséder un Hamilton Beach®, c'est posséder un morceau d'histoire. En 1904, Louis Hamilton et Chester Beach se sont associés pour amener dans les foyers américains des appareils électroménagers comme les aspirateurs, les machines à coudre et les mélangeurs. En l'honneur de leur 10ème anniversaire, nous avons réussi à construire pour durer, un appareil en métal du passé et à y ajouter le style d'aujourd'hui pour amener une qualité durable et du style dans votre cuisine.

Quand vous utiliserez votre appareil tout en métal, pensez à l'histoire qui l'a précédé. Profitez de la confiance que vous avez dans un produit soutenu par des années d'expérience et 3 années de garantie. Mais plus que tout, remplissez votre foyer de la senteur délicieuse des recettes maison que votre appareil électroménager vous aide à créer!

J'espère que vous profiterez de votre appareil Hamilton Beach® Eclectrics™ pendant de nombreuses années.

Sincèrement,



*Michael J. Morecroft
Président et PDG
Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc.*

Table des matières

Renseignements de garantie.....	22	<i>Soupes/Sauces/Salsas</i>	33
Précautions importantes	23	<i>Plats principaux</i>	35
Renseignements d'assistance et de service	25	<i>Desserts</i>	36
Pièces et caractéristiques	26	<i>Aliments pour bébé/Purées</i>	37
Assemblage et utilisation.....	27	<i>Yogourts fouettés/ Boissons aux fruits</i>	38
Nettoyage du mélangeur	30	<i>Laits fouettés</i>	40
Recettes	31-42	<i>Boissons alcoolisées glacées</i>	41
<i>Petit déjeuners</i>	31		
<i>Hors d'œuvre</i>	32		

Garantie standard de trois ans

Félicitations! Vous êtes maintenant en possession de l'un des meilleurs mélangeurs. Notre confiance à l'égard de la qualité et de la conception de votre nouveau mélangeur est telle que nous assortissons votre achat d'une garantie de remplacement de 3 ans sans souci. En cas de dysfonctionnement de votre mélangeur dans les 3 ans suivant la date d'achat, l'appareil défectueux sera récupéré chez vous et un nouvel appareil vous sera remis sans frais. Voici comment cela fonctionne :

Conditions de la garantie	Pour bénéficiaire de la garantie	Hamilton Beach® s'engage à	Hamilton Beach® ne paiera pas pour
Trois ans à compter de la date de l'achat original pour les mélangeurs utilisés dans les États américains continentaux, en Alaska, à Hawaï et au Canada. Cette garantie ne s'applique qu'à l'acheteur d'origine.	1. Suivez les instructions de ce Manuel. Référez-vous à la section Conseils pour une meilleure utilisation si vous rencontrez le moindre problème pour faire fonctionner l'appareil. Si vous avez une question, appelez le Service à la clientèle dont les numéros se trouvent à la page 25. 2. Conservez la preuve d'achat. En cas de dysfonctionnement de l'appareil dans les 3 ans suivant l'achat, appelez l'un des numéros du Service à la clientèle se trouvant à la page 25.	1. Vous envoyer une étiquette prépayée pour l'expédition de votre appareil défectueux. 2. Vous livrer à domicile un appareil de rechange neuf.	Les vices du produit causés par l'abus, le mésusage, la négligence, l'usage à des fins commerciales ou tout autre usage non prescrit dans ce Manuel. LA PRÉSENTE GARANTIE REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE OU CONDITION, EXPRESSÉ OU IMPLIQUÉE, ÉCRITE OU ORALE, CONTENANT TOUTE GARANTIE, GARANTIE LÉGALE OU CONDITION D'UTILISATION MARCHANDE OU DE CONVENANCE À UNE UTILISATION À DES FINS PARTICULIÈRES. TOUTE RESPONSABILITÉ EST EXPRESSÉMENT LIMITÉE À UN MONTANT ÉGAL AU PRIX D'ACHAT PAYÉ. TOUTES LES RÉCLAMATIONS POUR DOMMAGES SPÉCIAUX ET INDIRECTS SONT EXPRESSÉMENT EXCLUES.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lors d'utilisation d'appareils ménagers, 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 ni le moteur dans l'eau ou d'autres liquides.
3. Assurer une surveillance étroite lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou lorsqu'ils sont à proximité.
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 la cuisinière.
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. Les lames sont coupantes – les manipuler avec précaution, en particulier lors de l'assemblage, le démontage ou le nettoyage de l'intérieur du récipient du mélangeur.
12. Ne pas utiliser un récipient de mélangeur brisé, écaillé, ou craqué.
13. Ne pas utiliser de 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 soit en place.
16. Pour mélanger les liquides chauds, retirer la partie centrale du couvercle en 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 les mains et toute autre partie du corps exposé, pour éviter tout risque de brûlures.
17. Bien visser le socle de la base du col du bocal sur la base. 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 tighten jar in threaded serrez le bocal dans le col du bocal fileté.
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 l'usage domestique uniquement.

Cet appareil est muni d'un cordon à 3 fils relié à la terre (prise à 3 alvéoles). Cette fiche ne pourra être introduite que dans une prise électrique 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 polarisée en la modifiant de quelque manière que ce soit.

La longueur du cordon de cet appareil a été choisie de façon à ce qu'il ne s'emmêle pas et que l'on ne risque pas de trébucher dessus. Si un cordon plus long est nécessaire, utiliser une rallonge appropriée. Le calibre de la rallonge doit être le même que celui du brûleur 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.

Ne pas utiliser d'accessoire pour robot culinaire Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc. avec ce mélangeur.

La puissance du mélangeur est basée sur les combinaisons de lames et de récipient disponibles, qui peuvent ne pas être fournis avec l'appareil, mais sont disponibles en pièces de rechange. Le mélangeur fourni peut demander moins de puissance.

Si les lames de coupe se verrouillent et ne bougent pas, le moteur sera endommagé. Ne pas utiliser l'appareil. Appeler le numéro sans frais du service à la clientèle pour obtenir de l'information.

Ne pas mettre le récipient du mélangeur rempli d'aliments ou de liquide au congélateur. Celui-ci gèlera et les lames seront endommagées.

Assistance et service

Avant d'appeler pour obtenir de l'assistance

Veillez lire ces instructions avant de téléphoner :

- Il est possible que le mélangeur chauffe pendant l'utilisation. S'il est très chargé et si on l'utilise à plusieurs reprises pendant des périodes assez longues, il est possible que la base de l'appareil paraisse chaude au toucher. Ceci est normal.
- Il est possible qu'une odeur spéciale se dégage du mélangeur, particulièrement si celui-ci est neuf. Ceci arrive souvent avec les moteurs électriques.

Si votre mélangeur présente un défaut de fonctionnement ou ne fonctionne pas du tout, veuillez vérifier ce qui suit :

- Le mélangeur est-il bien branché?
- Le fusible situé dans le circuit relié au mélangeur fonctionne-t-il bien? Si vous possédez un boîtier-disjoncteurs, assurez-vous que le circuit est bien fermé.
- Éteindre le mélangeur pendant 10 à 15 secondes, puis le rallumer.
- Si le problème ne correspond à aucun des cas mentionnés ci-dessus, contacter le Service à la clientèle.
- NE PAS rapporter le mélangeur chez le détaillant puisque ce dernier ne fournit pas d'assistance.

Service à la clientèle

Si vous avez une question au sujet du mélangeur, composer notre numéro sans frais du service à la clientèle. Avant de faire un appel, veuillez noter le numéro de modèle, de type, de série et inscrire 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: _____

NUMÉRO DU SERVICE À LA CLIENTÈLE

Au Canada : 1-800-267-2826

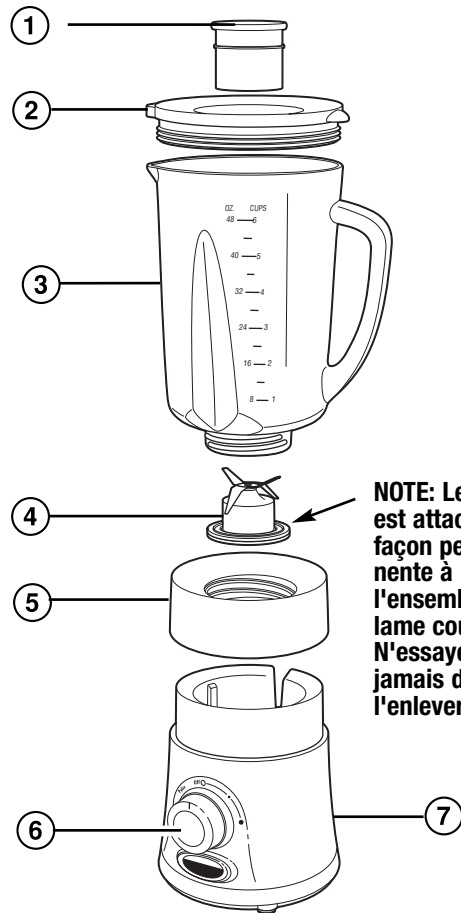
hamiltonbeach.com

hamiltonbeach.ca

CONSERVEZ CE NUMÉRO POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE !

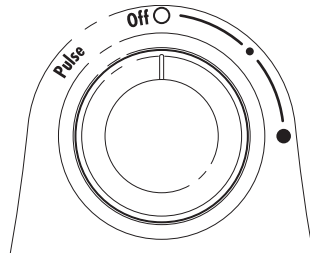
Pièces et caractéristiques

1. Bouchon de remplissage
2. Couvercle
3. Récipient
4. Ensemble de lame à couper
5. Col du bocal
6. Bouton rotatif des vitesses
7. Base



Avant la première utilisation : Après avoir déballé le mélangeur, lavez toutes des 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.

Bouton rotatif des vitesses



Votre mélangeur est doté de deux vitesses réglables grâce au bouton rotatif. Le mélangeur fonctionnera jusqu'à ce que le bouton soit placé en position Off/O (Arrêt). Pour contrôler instantanément le mélange, tournez le bouton jusqu'à Pulse (Impulsion).

- = Basse
- = Élevée

Assemblage et utilisation

IMPORTANT: Votre récipient et les lames de coupe de votre mélangeur sont sujets à l'usure en usage normal. Inspectez toujours le récipient pour vérifier qu'il n'y ait pas d'ébréchure, d'écaillage ni de fissure. Inspectez toujours 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 les utilisez pas. Téléphonez sans frais à notre numéro du service à la clientèle pour obtenir des pièces de rechange. Le joint est attaché de façon permanente à l'ensemble de lame coupante. N'essayez jamais de l'enlever.

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. Placez l'ensemble de lame coupante dans le col. Vissez le col et l'ensemble de lame coupante dans le bocal.
3. Assurez-vous que le col soit fermement vissé au récipient, à défaut de quoi il 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.
5. Branchez le cordon dans une prise électrique.
6. Mettez les ingrédients dans le récipient et mettez le couvercle. Tenez toujours la poignée quand vous mélangez .
7. Mélangez les aliments ou les boissons. Reportez-vous à la section « Techniques de 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 mélange fait, soulevez-le.
10. Ne mettez JAMAIS le récipient sur l'appareil pendant que le moteur est en marche.

Concassage de glaçons

Remplissez le bocal du mélangeur avec 1 tasse (250 ml) de glaçons. Placez le couvercle sur le bocal du mélangeur, puis mettez-le sur Pulse (pulsations).

Laissez les lames s'arrêter complètement entre des pulsations. Continuez jusqu'à ce que les glaçons soient broyés à la consistance désirée.

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 avant de mélanger des aliments ou des liquides chauds. Lorsque vous mélangez des liquides chauds, enlevez la partie centrale du couvercle en deux parties. Ne remplissez pas le récipient au-delà de 3 tasses (750 ml). Commencez toujours par le faire fonctionner sur le réglage de la vitesse la plus basse. Tenez vos mains et autres parties de votre corps à l'écart de l'ouverture du couvercle afin de réduire le risque d'éventuelles brûlures.
- Pour ajouter des aliments pendant que le mélangeur fonctionne, enlevez le bouchon de remplissage du couvercle et ajoutez des 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 **O** (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 faire des mélanges de pâtes épaisses, pour battre des œufs 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.
- Humidifiez le rebord du couvercle pour faciliter la fermeture du récipient.

Conseils pour le mélange

Nourriture pour bébés

Conformez-vous aux directives d'alimentation selon l'âge du bébé. Mettez une tasse (250 ml) de fruits ou de légumes cuits dans le récipient. Ajoutez du liquide, eau, lait ou jus, au besoin. Utilisez l'option LOW (Basse) pendant 10 secondes ou jusqu'à ce que le mélange soit onctueux.

Chapelure

Déchiquez le pain en morceaux que vous mettez dans le récipient du mélangeur. Utilisez l'option LOW (Basse) pendant 10 secondes.

Miettes de biscuits ou craquelins

Brisez les biscuits ou les craquelins en morceaux que vous mettez dans le récipient du mélangeur. Mélangez l'équivalent d'une tasse (250 ml) à la fois. Sélectionnez l'option LOW (Basse) pendant 10 secondes. Pour obtenir un mélange plus fin, utilisez l'option LOW (Basse) quelques secondes de plus.

Noix hachées

Mettez une tasse (250 ml) de noix dans le récipient. Utilisez l'option LOW (Basse) pendant 10 secondes. Retirez le récipient de la base et remuez pour redistribuer les morceaux. Posez le récipient sur la base et utilisez de nouveau l'option LOW (Basse) pendant quelques secondes de plus.

Pour couper les légumes

Choux, carottes, oignons, poivrons verts, pommes de terre. Mettez deux tasses (500 ml) de gros morceaux dans le récipient. Couvrez d'eau. Utilisez l'option LOW (Basse) jusqu'à l'obtention de la taille de morceaux voulue. Versez dans une passoire pour faire égoutter l'eau.

Grains de café

Mettez une demie tasse (125 ml) de grains de café dans le récipient. Utilisez l'option HIGH (Élevée) pendant 30 secondes ou jusqu'à l'obtention de la mouture désirée.

Concentré de jus congelé

Mettez 6 onces (170 g) de jus congelé dans le récipient du mélangeur et ajoutez la quantité d'eau recommandée. Utilisez l'option HIGH (Élevée) pendant 20 secondes. Ou mettez 12 onces (350 g) de jus congelé dans le récipient du mélangeur et ajoutez une quantité d'eau égale. Utilisez l'option HIGH (Élevée) 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 2 à 3 onces (50 à 85 g) de chocolat à cuire en gros morceaux. Mettez les morceaux dans le récipient du mélangeur. Utilisez l'option LOW (Basse) pendant 10 secondes.

Sauce onctueuse

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. Utilisez l'option LOW (Basse) 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 LOW (Basse) pendant 10 secondes ou jusqu'à l'obtention du mélange désiré.

Fromage pamesan

Coupez le fromage en morceaux de un centimètre environ que vous mettez dans le récipient du mélangeur. Utilisez l'option HIGH (Élevée) pendant 30 secondes ou jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.

Conseils pour le mélange

Sucre extra-fin

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

Crème à fouetter épaisse

Le mélangeur ne fouette pas la crème mais peut produire un nappage parfait à étaler à la cuillère. Versez une tasse (250 ml) de crème épaisse ou de crème à fouetter dans le récipient du mélangeur. Utilisez l'option HIGH (Élevée) pendant 20 secondes ou jusqu'à ce qu'elle se soit épaissie.

Nettoyage du mélangeur

NOTE : Le joint est attaché de façon permanente à l'ensemble de lame coupante. N'essayez jamais de l'enlever.

1. Débranchez le mélangeur de la prise électrique.
2. Essuyez la base, le bouton rotatif de vitesses et le cordon avec un chiffon ou une éponge humide. Pour enlever les taches tenaces, utilisez un nettoyant doux non abrasif.
3. Pour nettoyer le bocal, dévissez le col et l'ensemble de lame coupante du bocal.
4. Enlevez soigneusement l'ensemble de lame coupante du bas du col.
5. Lavez soigneusement l'ensemble de lame coupante, le col, le couvercle remplisseur et le couvercle dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez soigneusement. Ne trempez pas dans l'eau. Vous pouvez nettoyer les bocaux en verre dans un lave-vaisselle automatique. Ne lavez jamais l'ensemble de lame coupante, le col, le couvercle remplisseur et le couvercle en lave-vaisselle.
6. Placez l'ensemble de lame coupante dans le col. Vissez le col et l'ensemble de lame coupante dans le bocal.
7. Rangez le mélangeur, le couvercle légèrement ouvert, pour éviter la formation d'odeurs.

Petits déjeuners

Consultez notre site Web pour d'autres recettes.

Gaufres (recette de base)

- 1¼ tasse (425 ml) de lait
- ⅓ tasse (80 ml) d'huile végétale
- 2 œufs
- 2 tasses (500 ml) de farine
- 2 c. à table (30 ml) de sucre
- 1 c. à table (15 ml) de bicarbonate de soude
- 1 c. à thé (5 ml) de sel

Mettre le lait, l'huile et les œufs dans le récipient du mélangeur et couvrir. Mélanger 10 secondes à vitesse minimale. Ajouter la farine, le sucre, le bicarbonate de soude et le sel. Mélanger à vitesse minimale jusqu'à consistance homogène. Verser la pâte dans un gaufrier préchauffé. **Pour 8 personnes.**

Gaufres aux bleuets : après avoir versé la pâte dans le gaufrier, parsemer de bleuets frais puis fermer le couvercle.

Pain doré du matin

- 2 œufs
- 2 c. à table (30 ml) de jus d'orange concentré
- ¼ c. à thé (1,25 ml) de cannelle
- 1 c. à thé (5 ml) de sucre
- 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille
- 1 tasse (250 ml) de lait
- 8 tranches de pain

Mettre tous les ingrédients, sauf le pain, dans le récipient du mélangeur. Mélanger à vitesse moyenne environ 5 secondes. Verser le mélange dans un bol peu profond et y tremper les tranches de pain. Dans une poêle, faire fondre une petite quantité de beurre. Cuire les tranches à feu moyen environ 2 minutes de chaque côté, ou jusqu'à ce que le pain soit doré.

Pour 4 personnes.

Hors-d'œuvre

Consultez notre site Web pour d'autres recettes.

Hoummos

1 boîte de 19 oz (540 ml) de pois chiches, égouttés
 ½ tasse (125 ml) de jus de citron
 1 à thé (5 ml) d'huile de sésame
 3 gousses d'ail
 1 à thé (5 ml) de sel
 Eau

Mettre tous les ingrédients sauf l'eau dans le récipient du mélangeur et couvrir. Mélanger à vitesse maximale. Si la consistance est trop épaisse, ajouter 1 c. à table (15 ml) d'eau à la fois. **Donne 3 tasses (750 ml).**

Trempelette au poivron rouge et à l'ail

4 grosses gousses d'ail
 ¼ tasse (60 ml) de basilic frais, tassé
 2 c. à table (30 ml) de sauce de soja
 2 c. à thé (10 ml) de sauce aux piments forts
 1 tasse (250 ml) de poivron rouge grillé*
 8 oz (225 g) de fromage à la crème, coupé en 8 cubes

Mettre l'ail et le basilic dans le récipient du mélangeur. Pulser de 5 à 10 secondes, jusqu'à ce que les ingrédients soient grossièrement hachés. Ajouter le reste des ingrédients. Mélanger à vitesse maximale jusqu'à consistance onctueuse. Couvrir et réfrigérer. Au moment de servir, accompagner de craquelins et de légumes frais. **Donne 3 tasses (750 ml).**

* On trouve des poivrons rouges grillés dans certains supermarchés. Pour les préparer soi-même, couper 4 poivrons rouges moyens en deux et les parer. Les déposer sur une plaque allant au four, côté coupé en dessous. Mettre sous le gril du four et surveiller la cuisson. Lorsque la peau a noirci, retirer du four et laisser reposer 15 minutes. Retirer la peau noirci avant d'utiliser. Les poivrons sont maintenant prêts à utiliser.

Variante : Quand les poivrons sont en saison, choisissez d'une variété de couleurs vibrantes - rouge, orange, jaune et vert

Truc gagnant

Pour peler facilement une gousse d'ail, mettre dessus la lame d'un grand couteau, à plat. Donner un coup avec le plat de la main et écraser la gousse. La peau se retirera d'elle-même.

Soupes/Sauces/Salsas

Consultez notre site Web pour d'autres recettes.

Potage au brocoli

2 c. à table (30 ml) de beurre ou de margarine
 1 petit oignon en quartiers
 1½ tasse (375 ml) de bouillon de poulet
 2 tasses (500 ml) brocoli frais, en gros morceaux
 1 tasse (250 ml) de lait
 ¼ c. à thé (1,25 ml) de sel
 ¼ c. à thé (1,25 ml) de poivre

Dans une casserole moyenne, faire revenir l'oignon dans le beurre à feu moyen, jusqu'à ce qu'il devienne transparent. Ajouter le bouillon de poulet et le brocoli. Porter à ébullition, réduire le feu, couvrir et laisser mijoter 10 minutes. Mettre le contenu de la casserole dans le récipient du mélangeur. Ajouter le lait, saler et poivrer. Retirer le bouchon pour laisser la vapeur s'échapper. Mélanger 5 secondes à vitesse maximale et interrompre le fonctionnement. Retirer le couvercle et vérifier la consistance. Pour une texture plus onctueuse, remettre au besoin le couvercle et mélanger de 5 à 10 secondes à vitesse maximale. Si désiré, verser le potage dans la casserole et réchauffer avant de servir. **Donne 3½ tasses (875 ml).**

Crème de maïs aux piments

1 tasse (250 ml) de lait
 4 oz (115 g) de fromage Monterey Jack aux piments, en morceaux de 1 po (2,5 cm)
 1 boîte de 14 onces (400 g) de maïs en crème
 1 boîte de 4,5 onces (125 g) de piments verts, hachés

Mettre les morceaux de fromage et le lait dans le récipient du mélangeur et couvrir. Pulser environ 5 secondes, jusqu'à ce que le mélange soit grossièrement haché. Verser dans une casserole. Ajouter le maïs et les piments et réchauffer à feu moyen, jusqu'à ce que le fromage soit fondu. **Donne 4 tasses (1 L).**

Sauce tomate au pesto

1 oz (25 g) de parmesan, en cubes
 2 gousses d'ail
 1 c. à table (15 ml) de pignons ou de noix de Grenoble
 2 petites tomates italiennes
 1 tasse (250 ml) de persil ou de basilic frais
 2 c. à table (30 ml) d'huile d'olive

Mettez le fromage, l'ail, les noix et les tomates dans le bocal et mettez le couvercle. Mettez sur Pulse (pulsations) jusqu'à ce que l'ensemble soit haché lâchement. Enlevez le couvercle remplisseur et commencez le mélangeur à basse vitesse. Ajoutez le persil ou les feuilles de basilic, puis l'huile. Mélangez jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Utilisez sur des pâtes. **Pour 2 personnes.**

Soupes/Sauces/Salsas

Consultez notre site Web pour d'autres recettes.

Relish aux canneberges et à l'orange

12 oz (350 g) de canneberges (fraîches, sans pédoncule, ou surgelées)
1 tasse (250 ml) de sucre
1 petite orange navel, lavée et coupée en quartiers, pelée ou non pelée.
¼ tasse (60 ml) de triple sec
1 pincée de clous de girofle moulus

Mettre les canneberges, le sucre, l'orange, le triple sec et le clou de girofle dans le récipient du mélangeur et couvrir. Pulser jusqu'à ce que les canneberges soient presque réduites en purée. Couvrir et réfrigérer jusqu'au lendemain (le mélange aura épaissi). **Donne 2½ tasses (625 ml).**

Sauce méditerranéenne pour pâtes

1 boîte de 15 oz (425 g) de tomates entières, non égouttées
⅓ tasse (80 ml) de poivrons rouges grillés
1 bocal de 6 oz (170 g) de cœurs d'artichauts marinés, égouttés
3 gousses d'ail
¼ c. à thé (1,25 ml) de cannelle
1 petit oignon, en quartiers
1 c. à thé (5 ml) d'origan séché
1 c. à thé (5 ml) de basilic séché

Mettre les tomates dans le récipient du mélangeur et mélanger à vitesse minimale jusqu'à consistance onctueuse. Ajouter le reste des ingrédients et pulser jusqu'à ce qu'ils soient grossièrement hachés. Réchauffer si désiré et servir sur des pâtes. **Pour 4 personnes.**

Variante : Si vous trouvez des herbes fraîches, remplacez le basilic et l'origan séchés de la recette par 15 ml (1 c. à table) d'origan frais, haché.

Truc gagnant

Préparez une deuxième recette de sauce et faites-la congeler dans des récipients ou des sacs hermétiques pour congélateur, en prenant soin de les étiqueter et d'inscrire la date. La sauce se conservera jusqu'à 4 mois.

Salsa toute simple

2 boîtes de 28 oz (800 g) de tomates entières, non égouttées
½ oignon, en quartiers
½ c. à thé (2,5 ml) d'ail émincé
1 c. à table (15 ml) de jus de lime
1 c. à thé (5 ml) de sel
½ c. à thé (2,5 ml) de cumin
1 boîte de 4 oz (115 g) de piments verts, non égouttés
2 c. à table (30 ml) de coriandre fraîche, hachée
sauce piquante, au goût (facultatif)

Mettre tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur et couvrir. Mélanger à vitesse minimale jusqu'à la consistance désirée. **Pour 12 personnes.**

Plats principaux

Croque au four, au jambon et au fromage suisse

4 tranches de pain	1 c. à table (15 ml) de moutarde préparée
5 oz (140 g) de fromage suisse, en cubes	1/8 c. à thé (0,63 ml) de poivre
2 œufs	2 ou 3 tranches de jambon, en morceaux
1 tasse (250 ml) de lait	

Vaporiser d'enduit anticollant un plat carré allant au four de 20 cm (8 po). Déposer les tranches de pain dans le plat, en les chevauchant au besoin. Mettre les cubes de fromage dans le récipient du mélangeur et couvrir. Actionner 60 secondes à vitesse maximale. Saupoudrer le fromage sur les tranches de pain. Mettre les œufs, le lait, la moutarde et le poivre dans le récipient du mélangeur et actionner 15 secondes à vitesse maximale. Ajouter le jambon et pulser à 3 ou 4 reprises ou jusqu'à la consistance désirée. Verser le mélange dans le plat. Cuire au four à la 350°F (180°C) 40 minutes ou jusqu'à ce que les œufs soient cuits. **Pour 2 personnes.**

Variante : On peut remplacer les œufs par un succédané d'œuf. De manière générale, on utilise 1/2 tasse (125 ml) de succédané d'œuf en remplacement de 2 œufs. Consultez les indications de l'emballage pour connaître les proportions exactes.

Truc gagnant

Pour économiser du temps, utilisez du fromage suisse préalablement râpé. Vous le trouverez au comptoir des produits laitiers, dans la section des fromages.

Filet de porc, sauce piquante

2 c. à table (30 ml) de piments jalapeños, tranchés	5 gousses d'ail entières
5 pepperoncini, sans pédoncule (facultatif)	1/2 tasse (125 ml) de vinaigre
3 échalotes	1/4 tasse (60 ml) de jus de lime
1 c. à table (15 ml) de piment de la Jamaïque moulu	1/4 tasse (60 ml) de cassonade
	1 c. à thé (5 ml) de poivre noir moulu
	1 1/2 tasse (375 ml) d'huile d'olive
	1 filet de porc de 1 lb (450 g)

Mettre tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur, à l'exception du porc, et couvrir. Mélanger à vitesse minimale jusqu'à consistance onctueuse. Verser cette marinade sur le porc et laisser macérer au moins 1 heure. Retirer le filet de porc de la marinade et le cuire au four 400°F (205°C) préchauffé de 20 à 30 minutes, jusqu'à ce qu'un thermomètre à viande indique une température interne de 160°F (71°C). **Pour 4 personnes.**

Variante : Si vous ne trouvez pas de jalapeños ni de pepperoncini frais, utilisez des piments marinés ou en boîte. Rincez-les et égouttez-les avant de les utiliser.

Truc gagnant

La capsaïcine, la substance qui donne au piment son piquant, peut aussi brûler la peau et les yeux (pensez seulement au piment de Cayenne, utilisé comme arme défensive). Portez donc des gants de plastique ou de caoutchouc avant de manipuler les piments. Ou lavez-vous les mains à fond au savon et à l'eau chaude avant de les porter à votre visage.

Desserts Consultez notre site Web pour d'autres recettes.

Mousse crème au chocolat

¾ tasse (175 ml) de lait	1 tasse (250 ml) de petits grains de chocolat
1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille	1 paquet de 3 oz (85 g) de fromage à la crème, coupé en cubes
2 c. à table (30 ml) de sucre	

Dans une petite casserole, faire chauffer le lait jusqu'à ce qu'il commence à fumer. Mettre l'extrait de vanille, le sucre et les grains de chocolat dans le récipient du mélangeur. Mélanger 15 secondes à vitesse minimale. Verser le lait dans le récipient du mélangeur et mélanger 20 secondes à vitesse maximale. Ajouter le fromage à la crème. Mélanger jusqu'à consistance homogène. Verser dans des coupes à parfait et réfrigérer au moins 2 heures, jusqu'à ce que la mousse soit prise. **Pour 4 à 6 personnes.**

Gâteau au fromage sans cuisson

1 croûte de biscuits graham (voir recette suivante)	¼ c. à thé (1.25 ml) de cannelle
1 tasse (250 ml) de crème sure	1 canette de 8 oz (225 g) de garniture fouettée surgelée, dégelée
1 paquet de (225 g) e fromage à la crème, ramolli	1 boîte de garniture de tarte aux cerises ou aux bleuets ou fraises fraîches
⅓ tasse (80 ml) de sucre	
2 c. à thé (10 ml) d'extrait de vanille	

Mettre la crème sure, le fromage à la crème, le sucre, l'extrait de vanille et la cannelle dans le récipient du mélangeur et couvrir. Mélanger à vitesse moyenne jusqu'à consistance onctueuse. Ajouter la garniture fouettée et mélanger à faible vitesse pour incorporer. Verser dans la croûte de biscuits graham et réfrigérer au moins 4 heures. Recouvrir de garniture de tarte ou de fraises fraîches. **Pour 8 personnes.**

Croûte de biscuits graham

2½ tasses (675 ml) de miettes de biscuits graham
½ tasse (125 ml) de beurre fondu

Mettre les biscuits graham au mélangeur et pulser jusqu'à ce qu'ils soient bien émiettés. Mélanger les miettes de biscuits et le beurre puis presser dans un moule de 13 x 9-po (33 x 23 cm). Cuire 8 minutes au four préchauffé à 375°F (190°C). Laisser complètement refroidir.

Tarte à la citrouille

1 abaisse de tarte surgelée	1 boîte de 15 onces (425 g) de garniture de tarte à la citrouille
2 œufs	1 c. à thé (5 ml) d'épices pour tarte à la citrouille
1 tasse (250 ml) de cassonade bien tassée	½ c. à thé (2,5 ml) de sel
½ tasse (125 ml) de crème à 35 %	

Préchauffer le four à 425°F (220°C). Dégeler l'abaisse de pâte en suivant les indications de l'emballage. Mettre les œufs dans le récipient du mélangeur et mélanger de 2 à 3 minutes à vitesse moyenne, jusqu'à ce qu'ils épaississent et qu'ils prennent une couleur jaune citron. Ajouter le reste des ingrédients. Battre de 1 à 2 minutes, jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Verser dans l'abaisse de pâte non cuite. Cuire au four préchauffé 10 minutes puis réduire la température à 350°F (180°C). Poursuivre la cuisson de 40 à 50 minutes, jusqu'à ce qu'un couteau plongé au centre en ressorte propre. Laisser complètement refroidir. Conserver la tarte au réfrigérateur. **Pour 8 personnes.**

Aliments pour bébés/Purées

Consultez notre site Web pour d'autres recettes.

Crème-dessert au riz

1 tasse (250 ml) de riz cuit
1 tasse (250 ml) de lait tiède
Quelques gouttes d'extrait de vanille
1 c. à table (15 ml) de sucre granulé

Mélanger tous les ingrédients. Les mettre dans une casserole et cuire à feu très doux environ 10 minutes, ou jusqu'à ce que le riz soit bien chaud. Vérifier la température avant de servir.

Truc gagnant

Faites congeler les purées dans des bacs à glaçons. Une fois congelés, sortez les cubes des moules, rangez-les au congélateur dans un sac de plastique hermétique et conservez-les jusqu'à 2 mois.

Crème à la banane

1 banane mûre, en tranches minces
¼ tasse (60 ml) de crème à 10 % ou à 15 %
1 pincée de sucre granulé

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à consistance crémeuse. Grattez les côtés du bocal le cas échéant. Servir. Conserver au réfrigérateur.

Truc gagnant

Faites congeler les purées dans des bacs à glaçons. Une fois congelés, sortez les cubes des moules, rangez-les au congélateur dans un sac de plastique hermétique et conservez-les jusqu'à 2 mois.

Yogourts fouettés/ Boissons aux fruits

Consultez notre site Web pour d'autres recettes

Lait fouetté à la banane

- 1 banane
- 1½ tasse (375 ml) de lait
- 1 c. à table (15 ml) de miel
- ¼ c. à thé (1,25 ml) de muscade moulue

Mettre tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur et couvrir. Mélanger jusqu'à consistance onctueuse. **Pour 1 personne.**

Yogourt fouetté aux fraises et aux bananes

- 1 tasse (250 ml) de yogourt nature
- 2 bananes
- 1 lb (450 g) de fraises surgelées

Mettre tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur et couvrir. Mélanger à vitesse moyenne jusqu'à la consistance désirée. **Pour 5 personnes.**

Boisson glacée des Tropiques

- 1 berlingot 11.5 oz (340 g) de jus de fruits tropicaux fait de concentré (dans l'allée des jus)
- 2 bananes en morceaux
- 2½ tasses (625 ml) de cubes de glace

Mettre tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur et couvrir. Mélanger à vitesse maximale jusqu'à la consistance désirée. **Donne 40 oz (1.2 L).**

Yogourt fouetté à la banane et aux petits fruits

- ¾ tasse (175 ml) de lait
- 1 tasse (250 ml) de fraises surgelées
- 1 banane mûre en morceaux
- 8 oz (225) de yogourt à la vanille ou aux fraises

Mettre tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur et couvrir. Pulser 45 secondes ou jusqu'à la consistance désirée. **Donne 24 oz (750 ml).**

Yogourts fouettés/ Boissons aux fruits

Consultez notre site Web pour d'autres recettes

Croquant à la banane

1 tasse (250 ml) de lait écrémé
1 banane
1 à 2 c. à table (15-30 ml) de sucre
 $\frac{3}{4}$ tasse (175 ml) de cubes de glace
 $\frac{1}{2}$ tasse (125 ml) de granola

Mettre tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur et couvrir. Pulser 20 secondes ou jusqu'à consistance onctueuse. **Pour 2 personnes.**

Explosion de baies

1 berlingot de 11,5 oz (340 g) de jus de petits fruits fait de concentré (dans l'allée des jus)
1 tasse (250 ml) de cubes de glace
8 oz (225 g) de yogourt aux fraises
1 tasse (250 ml) de fraises surgelées

Mettre tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur et couvrir. Pulser 45 secondes ou jusqu'à la consistance désirée. **Donne 40 oz (1,2 L).**

Frappé aux canneberges

3 tasses (750 ml) de jus de canneberge
16 oz (450 ml) de bleuets surgelés en sachet
3 c. à table (45 ml) de sucre
2 tasses (500 ml) de cubes de glace

Mettre tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur et couvrir. Mélanger à vitesse maximale jusqu'à la consistance désirée. **Donne 40 oz (1,2 L).**

Laits fouettés

Consultez notre site Web pour d'autres recettes.

Lait fouetté moka aux brownies

4 cuillerées (cuiller à crème glacée) de crème glacée à la vanille
 ½ tasse (125 ml) de lait
 1 sachet de 0,78 oz (20 g) de mélange de cappuccino instantané
 2 c. à table (30 ml) de sirop de chocolat
 2 brownies émiettés

Mettre tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur et couvrir. Mélanger à vitesse maximale jusqu'à la consistance désirée. **Pour 1 personne.**

Laits fouettés fraises chocolat

8 cuillerées (cuiller à crème glacée) de crème glacée au chocolat
 1 tasse (250 ml) de lait
 1 tasse (250 ml) de fraises fraîches, écrasées
 ½ tasse (125 ml) de noix au sirop
 crème fouettée, pour décorer
 copeaux de chocolat, pour décorer

Mettre tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur et couvrir. Mélanger à vitesse maximale jusqu'à la consistance désirée. Décorer de crème fouettée et de copeaux de chocolat. **Pour 2 personnes.**

Lait fouetté au chocolat

6 cuillerées (cuiller à crème glacée) de crème glacée au chocolat
 1 tasse (250 ml) de lait
 ¼ tasse (60 ml) de sirop de chocolat
 3 biscuits de chocolat, émiettés

Mettre tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur et couvrir. Mélanger à vitesse maximale jusqu'à la consistance désirée. **Pour 2 personnes.**

Laits fouettés croquants à la framboise

8 cuillerées (cuiller à crème glacée) de crème glacée à la vanille
 1 tasse (250 ml) de lait
 ½ tasse (60 ml) de framboises fraîches
 250 ml (1 tasse) de morceaux de biscuits

Mettre tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur et couvrir. Mélanger à vitesse maximale jusqu'à la consistance désirée. Décorer de framboises. **Pour 2 personnes.**

Lait fouetté à la fraise

½ (125 ml) de lait
 5 ou 6 petites fraises surgelées
 3 cuillerées (cuiller à crème glacée) de crème glacée à la vanille

Mettre le lait, les fraises et la crème glacée dans le récipient du mélangeur et couvrir. Mélanger à vitesse maximale jusqu'à consistance onctueuse. Ajouter de la crème glacée ou du lait au besoin pour obtenir la consistance désirée.

Boissons alcoolisées glacées

Consultez notre site Web pour d'autres recettes.

Daiquiris à la lime

le jus de 3 limes
½ tasse (125 ml) de sucre
10 oz (285 ml) de rhum blanc
6 tasses (1,5 L) cubes de glace
4 cerises au marasquin

Dans le récipient du mélangeur, mettre le jus des limes, le sucre et le rhum. Mélanger et ajouter un cube de glace à la fois, jusqu'à consistance épaisse et onctueuse. Verser la boisson dans 4 verres et décorer de cerises au marasquin. **Pour 4 personnes.**

Mudslide glacé

8 cubes de glace
1½ oz (45 ml) de vodka
1½ oz (45 ml) de liqueur à la crème irlandaise
1½ oz (45 ml) de liqueur de café
1½ oz (45 ml) de crème
1 cuillerée (cuiller à crème glacée) de crème glacée à la vanille
2 cuillerées (cuiller à crème glacée) de crème glacée au chocolat

Concasser finement les cubes de glace au mélangeur. Ajouter le reste des ingrédients et mélanger 45 secondes à vitesse maximale. Verser dans un verre et servir aussitôt. **Pour 1 personne.**

Daiquiri glacé

3 oz (80 ml) de rhum
3 oz (80 ml) de jus de lime
2 c. à table (30 ml) de triple sec
2 c. à thé (10 ml) de sucre
2 tasses (500 ml) de cubes de glace

Mettre tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur et couvrir. Mélanger à vitesse maximale jusqu'à consistance onctueuse. **Pour 1 personne.**

Coups de soleil

½ tasse (125 ml) de jus d'ananas
½ tasse (125 ml) de jus d'orange
¼ tasse (60 ml) de rhum
1 c. à table (15 ml) d'amaretto
3 c. à table (45 ml) de sirop de grenadine
3 tasses (750 ml) de cubes de glace

Mettre tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur et couvrir. Mélanger à vitesse maximale jusqu'à consistance onctueuse. **Pour 4 personnes.**

Boissons alcoolisées glacées

Consultez notre site Web pour d'autres recettes.

Margaritas glacés

1 quartier de lime
sel
4 oz (125 ml) de jus de lime
6 oz (175 ml) de tequila
2 oz (60 ml) de triple sec
2 tasses (500 ml) de glace concassée (environ)

Frotter le rebord des verres avec le quartier de lime puis tremper dans le sel. Réserver. Dans le récipient du mélangeur, mettre le jus de lime, la tequila, le triple sec et la glace. Mélanger à vitesse maximale jusqu'à consistance homogène, en augmentant ou diminuant la quantité de glace, au goût. Pour ajouter de la glace, le cas échéant, réduire la vitesse, retirer le bouchon du mélangeur et ajouter les cubes de glace, petit à petit. Verser le mélange dans les verres et servir aussitôt. **Pour 2 personnes.**

Daiquiri à la fraise

5 oz (140 g) de fraises surgelées dans le sirop, légèrement dégelées
3 oz (80 ml) de rhum
2 oz (60 ml) de schnaps aux fraises
2 tasses (500 ml) de cubes de glace

Mettre tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur et couvrir. Actionner à vitesse maximale jusqu'à consistance onctueuse. **Pour 1 personne.**

Estimado Propietario de la Licuadora:

Felicitaciones por la compra que ha realizado. La Colección Hamilton Beach® Eclectrics™ brinda un toque moderno a aquellos confiables electrodomésticos totalmente hechos en metal que nos traen recuerdos del pasado.

Tener un Hamilton Beach® es como poseer una pieza histórica. En 1904, Louis Hamilton y Chester Beach se asociaron para llevar a los hogares estadounidenses electrodomésticos con motor, tales como aspiradoras, máquinas de coser y batidoras. Para rendir homenaje a su legado de cien años, hemos combinado la fabricación de metal “construida para durar” del pasado con el estilo de hoy a fin de llevar a su cocina calidad y estilo duraderos.

Mientras utiliza su electrodoméstico totalmente fabricado en metal, piense sobre la historia que lo precede. Disfrute de la confianza que genera un producto concebido durante años de experiencia y que posee una garantía de 3 años. Pero principalmente, ¡llene su hogar de los deliciosos aromas de recetas hechas en casa que su electrodoméstico le ayudará a crear!

Espero que disfrute del electrodoméstico Hamilton Beach® Eclectrics™ durante muchos años venideros.

Atentamente,



*Michael J. Morecroft
Presidente y CEO
Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc.*

Tabla de contenidos

Información sobre la garantía	44	Piezas y características	49
Salvaguardias importantes	46	Cómo ensamblar y usar	50
Información sobre la asistencia y el servicio	48	Limpieza de su licuadora	53

Hamilton Beach

Proctor Silex

Grupo HB PS, S.A. de C.V.
 Monte Elbruz No. 124 Int. 601
 Col. Palmitas Polanco
 México, D.F. C.P. 11560
 Tel. 52 82 31 05 y 52 82 31 06
 Fax. 52 82 3167

PÓLIZA DE GARANTÍA

PRODUCTO:		MARCA:	Hamilton Beach: <input type="checkbox"/> Proctor-Silex: <input type="checkbox"/>	MODELO:	
<p>Hamilton Beach/Proctor-Silex cuenta con una Red de Centros de Servicio Autorizada, por favor consulte en la lista anexa el nombre y dirección de los establecimientos en la República Mexicana en donde usted podrá hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía. Para mayor información llame sin costo: Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100</p>					
<p>Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra: GARANTÍA DE 3 AÑOS.</p>					
COBERTURA					
<ul style="list-style-type: none"> • Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra. • Grupo HB PS, S.A. de C.V. se obliga a reemplazar, reparar o reponer, cualquier pieza o componente defectuoso; proporcionar la mano de obra necesaria para su diagnóstico y reparación, todo lo anterior sin costo adicional para el consumidor. • Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio. 					
LIMITACIONES					
<ul style="list-style-type: none"> • Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cuchillas, vasos, jarras, filtros, etc. • Grupo HB PS, S.A. de C.V. no se hace responsable por los accidentes producidos a consecuencia de una instalación eléctrica defectuosa, ausencia de toma de tierra, clavija de enchufe en mal estado, etc. 					
EXCEPCIONES					
<p>Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.) b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso. c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Grupo HB PS, S.A. de C.V. el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo. <p>El consumidor puede solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia casa comercial donde adquirió su producto, siempre y cuando Grupo HB PS, S.A. de C.V. no cuente con talleres de servicio.</p>					

PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA

- Para hacer efectiva la garantía no deben exigirse mayores requisitos que la presentación del producto y la póliza correspondiente, debidamente sellada por el establecimiento que lo vendió.
- Para hacer efectiva la garantía, lleve su aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio (consulte la lista anexa).
- Si no existe Centro de Servicio Autorizado en su localidad siga las siguientes instrucciones:
 1. Empaque su producto adecuadamente para que no se dañe durante el traslado.
 2. Anote claramente sus datos y los del Centro de Servicio al que está enviando el producto.
 3. No incluya partes sueltas ni accesorios para evitar su pérdida.
- El tiempo de reparación, en ningún caso será mayor de 30 días naturales contados a partir de la fecha de recepción del producto en nuestros Centros de Servicio Autorizados.
- En caso de que el producto haya sido reparado o sometido a mantenimiento y el mismo presente deficiencias imputables al autor de la reparación o del mantenimiento dentro de los treinta días naturales posteriores a la entrega del producto al consumidor, éste tendrá derecho a que sea reparado o mantenido de nuevo sin costo alguno. Si el plazo de la garantía es superior a los treinta días naturales, se estará a dicho plazo.
- El tiempo que duren las reparaciones efectuadas al amparo de la garantía no es computable dentro del plazo de la misma. Cuando el bien haya sido reparado se iniciará la garantía respecto de las piezas repuestas y continuará con relación al resto. En el caso de reposición del bien deberá renovarse el plazo de la garantía.

DÍA ___ MES ___
AÑO ___

Si desea hacer comentarios o sugerencias con respecto a nuestro servicio o tiene alguna queja derivada de la atención recibida en alguno de nuestros Centros de Servicio Autorizados, por favor diríjase a:

**GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO
(DIMALSA)**

Prof. Av. La Joya s/n. Esq. Av. San Antonio
Col. El Infiernillo C.P. 54878
Cuautitlán, Edo de México
Tel. (55) 58 99 62 42 • Fax. (55) 58 70 64 42
Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100

RED DE CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADA GRUPO HB PS, S.A. DE C.V.**Distrito Federal**

ELECTRODOMÉSTICOS
Av. Plutarco Elías Calles No. 1499
Zacahuitzco MEXICO 09490 D.F.
Tel: 01 55 5235 2323
Fax: 01 55 5243 1397

CASA GARCIA
Av. Patriotismo No. 875-B
Mixcoac MEXICO 03910 D.F.
Tel: 01 55 5563 8723
Fax: 01 55 5615 1856

Nuevo Leon

FERNANDO SEPULVEDA
REFACCIONES
Ruperto Martínez No. 238 Ote.
Centro MONTERREY, 64000 N.L.
Tel: 01 81 8343 6700
Fax: 01 81 8344 0486

Jalisco

REF. ECONÓMICAS DE
OCCIDENTE,
S.A. DE C.V.
Garibaldi No. 1450
Ladrón de Guevara
GUADALAJARA 44660 Jal.
Tel: 01 33 3825 3480
Fax: 01 33 3826 1914

Chihuahua

DISTRIBUIDORA TURMIX
Av. Paseo Triunfo de la Rep. No.
5289 Local 2 A.
Int. Hipermart
Alamos de San Lorenzo
CD. JUAREZ 32340 Chih.
Tel: 01 656 617 8030
Fax: 01 656 617 8030

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Siempre que use electrodomésticos, debe seguir precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
3. Para protegerse contra riesgos de choques eléctricos, no debe colocar el cable, el enchufe, ni la base o el motor en agua, o cualquier otro líquido.
4. Es necesario supervisar de cerca cuando cualquier electrodoméstico es utilizado por niños o cerca de ellos.
5. Desenchufe el cable del tomacorriente cuando el artefacto no esté en uso, antes de colocar o quitarle piezas y antes de limpiarlo.
6. Evite el contacto con las piezas en movimiento.
7. No ponga a funcionar ningún artefacto si tiene un cable o enchufe dañado, o después de que el artefacto haya tenido un funcionamiento defectuoso o haya sufrido alguna caída o avería. Llame a nuestro número gratuito de Servicio al cliente para obtener información respecto a su revisión, reparación eléctrica, mecánica o ajuste.
8. El uso de accesorios, incluyendo frascos para conservas, no recomendados o vendidos por Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc. puede causar un riesgo de lesiones a las personas.
9. No use este artefacto a la intemperie.
10. No deje que el cable cuelgue por el borde de la mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes, incluyendo la cocina.
11. Mantenga las manos y utensilios fuera del vaso cuando esté licuando para reducir el riesgo de lesiones personales severas y/o daños a la licuadora. Se puede usar una espátula de goma pero debe usarse sólo cuando la licuadora no esté en funcionamiento.
12. Las cuchillas tienen filo, manéjelas con cuidado especialmente al ensamblarla, desensamblarla o al limpiar el interior del vaso de la licuadora.
13. No utilice un vaso que esté roto, rajado o que tenga desportilladuras.
14. No utilice cuchillas de corte que estén rotas, rajadas o flojas.
15. Para reducir el riesgo de lesiones, nunca coloque las cuchillas de corte en la base sin que tengan el vaso debidamente ajustado.
16. Siempre que la licuadora esté en funcionamiento, debe tener puesta la tapa.
17. Al licuar líquidos calientes, quite la pieza central de la tapa que tiene dos piezas. No llene el recipiente de la licuadora encima del nivel de 3 tazas (750 ml). Siempre comience a procesar en la posición de velocidad más lenta. Mantenga las manos y otras partes de su piel lejos de la abertura de la tapa para evitar posibles quemaduras.
18. Enrosque la anillo del vaso del vaso con firmeza. Pueden ocurrir lesiones si las cuchillas en movimiento quedan accidentalmente al descubierto.
19. Si el vaso gira cuando el motor está encendido (ON/●), apáguelo (OFF/O) de inmediato y ajuste el vaso en la anillo del vaso roscada.
20. No deje la licuadora desatendida mientras esté en funcionamiento.
21. Para desconectar el cable, gire el control a OFF/O, luego quite el enchufe del tomacorriente de pared.
22. No use este electrodoméstico para otro fin que no sea el especificado.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Información adicional para la seguridad del consumidor

Este artefacto está destinado solo para uso doméstico.

Este aparato podría estar equipado con un cable trifilar con conexión a tierra (enchufe de 3 puntas). Este tipo de enchufe encajará solamente en un tomacorriente hecho para un enchufe de 3 puntas. Esta es una característica de seguridad diseñada para reducir el riesgo de choque eléctrico. Si el enchufe no encaja, comuníquese con un electricista competente para cambiar el tomacorriente obsoleto. No trate de hacer caso omiso del propósito de seguridad de la clavija a tierra modificando el enchufe de alguna manera.

El largo del cable que se utiliza con este artefacto se eligió para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo. Si es necesario un cable más largo, deberá utilizarse un cable de extensión aprobado. La clasificación eléctrica nominal del cable de extensión deberá ser igual o mayor que la de la licuadora. Se debe tener cuidado en acomodar el cable de extensión de manera que no cuelgue por el borde de la mesa o mostrador y que los niños no puedan tirar de él o tropezarse accidentalmente.

No use el accesorio del procesador de alimentos Hamilton Beach/Proctor Silex, Inc., con esta licuadora.

La clasificación de vataje de la licuadora está basada en las cuchillas de corte disponibles y combinaciones de vaso que pueden no ser provistas con su unidad, pero están disponibles como piezas de repuesto. De la manera que se provee, la licuadora puede extraer significativamente menos energía.

Si las cuchillas de corte se traban y no se mueven, se dañará el motor. No use el artefacto. Llame al número gratuito de servicio al cliente para obtener información.

No coloque el vaso de la licuadora lleno de comida o líquido en el congelador. El contenido se congelará y dañará las cuchillas de corte.

Información acerca de la asistencia y el servicio

Antes de llamar para solicitar asistencia

Sírvase leer antes de llamar:

- Es posible que la licuadora se caliente durante el uso. Bajo períodos de un uso intenso y tiempos de licuado largos, la base de la unidad puede sentirse tibia al tacto. Esto es normal.
- Es posible que la licuadora emita olor, especialmente siendo nueva. Esto es común con los motores eléctricos.

Si su licuadora no funciona bien o no funciona, sírvase verificar lo siguiente:

- ¿Está enchufada la licuadora?
- ¿Está el fusible en el circuito a la licuadora en el orden correcto? Si tiene una caja de cortacircuitos, asegúrese de que el circuito esté cerrado.
- Apague la licuadora por 10 a 15 segundos y luego enciéndala nuevamente.
- Si el problema no se debe a ninguno de los puntos mencionados arriba, vea la información acerca del Servicio al cliente.
- NO devuelva la licuadora al comerciante, ya que éste no otorga servicio.

Información acerca del servicio al cliente

Si usted tiene alguna pregunta acerca de su licuadora, llame a nuestro número gratuito de servicio al cliente. Antes de llamar, anote por favor los números de modelo, tipo y serie y llene esa información debajo. Estos números se pueden encontrar en la parte inferior de su licuadora. Esta información nos ayudará a contestar a su pregunta con mucha más rapidez.

MODELO: _____ TIPO: _____ SERIE: _____

NÚMERO DE SERVICIO AL CLIENTE

México : 01-800-71-16-100

hamiltonbeach.com.mx

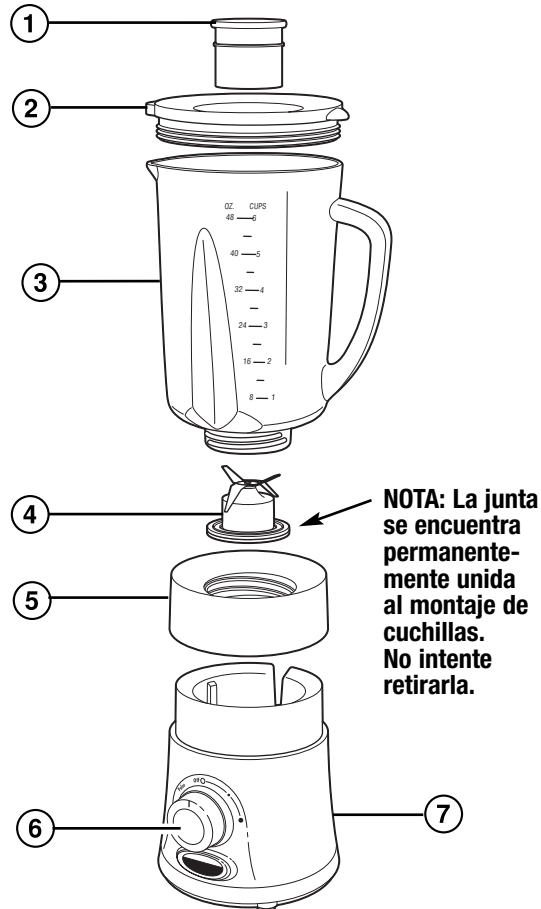
¡GUARDE ESTE NÚMERO PARA REFERENCIA FUTURA!

Piezas y características

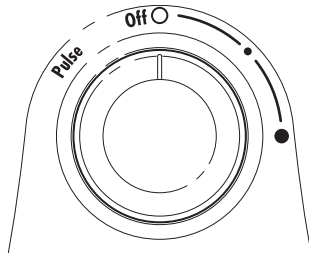
1. Tapón de llenado
2. Tapa
3. Vaso
4. Montaje de cuchillas
5. Anillo del vaso
6. Control rotativo de velocidades
7. Base

Antes del primer uso:

Luego de desempacar la licuadora, lave todo, menos la base de la licuadora, en agua caliente jabonosa. Seque meticulosamente. Limpie la base de la licuadora con un paño húmedo o una esponja. **NO SUMERJA LA BASE EN AGUA.** Maneje las cuchillas con cuidado ya que tienen mucho filo.



Control rotativo de velocidades



Su licuadora ofrece un rango de 2 velocidades controlado por la perilla rotativa. La licuadora funcionará hasta que usted gire el control hacia OFF (Apagado)/O. Gire el control hacia Pulse (Pulso) para obtener un control instantáneo de licuado.

- = Baja
- = Alta

Cómo ensamblar y usar

IMPORTANTE: El vaso de la licuadora y las cuchillas de corte son sujetos a desgaste durante el uso normal. Inspeccione siempre que el vaso no esté roto, rajado o que tenga desportilladuras. Inspeccione siempre que las cuchillas de corte no estén rotas, rajadas o flojas. Si el vaso o las cuchillas de corte están dañados, no los use. Llame al número gratuito de Servicio al cliente para obtener piezas de repuesto.

La junta se encuentra permanentemente unida al montaje de cuchillas. No intente retirarla.

1. Asegúrese de que la licuadora esté desenchufada. Coloque la base de la licuadora en una superficie limpia y seca para evitar que entren partículas extrañas en el motor durante el funcionamiento.
2. Coloque el montaje de cuchillas dentro del anillo. Ajuste el anillo y el montaje de cuchillas dentro del vaso.
3. Cerciórese de que la anillo esté firmemente enroscada en el vaso. Si no lo está, puede aflojarse más tarde cuando el motor está encendido.
4. Ajuste el vaso en su lugar en la base de la licuadora, asegurándose de que está asentado con firmeza.
5. Enchufe el cable en el tomacorriente.
6. Ponga los ingredientes en el vaso y coloque la tapa en el vaso. Siempre sostenga la manija cuando esté licuando.
7. Procese alimentos o bebidas. Vea la sección "Técnicas de licuado" para las velocidades y consejos de licuado.
8. SIEMPRE apague la licuadora y espere hasta que las cuchillas hayan parado de girar antes de quitar el vaso.
9. Para quitar el vaso después de terminar el licuado, levante el vaso directamente hacia arriba.
10. NUNCA vuelva a colocar el vaso en la unidad mientras el motor está funcionando.

Cómo triturar hielo

Llene el vaso de la licuadora con 1 taza (250 ml) de cubitos de hielo. Coloque la tapa sobre el vaso de la licuadora y presione Pulse.

Deje que las cuchillas se detengan por completo entre pulsos. Continúe hasta que el hielo alcance la consistencia deseada.

Sugerencias para el mejor uso

- Procesar alimentos calientes o líquidos en la licuadora puede causar que el líquido caliente se salga a chorros cuando se quite la tapa. Siempre quite la tapa de llenado antes de licuar alimentos calientes o líquidos. Cuando licue líquidos calientes, saque la pieza del centro de la tapa de dos piezas. No llene el vaso de la licuadora más allá del nivel de 3 tazas (750 ml). Siempre comience a procesar con el ajuste de velocidad más bajo. Mantenga las manos y otra piel expuesta lejos de la abertura de la tapa para reducir el riesgo de posibles quemaduras.
- Para agregar alimentos cuando la licuadora esté en funcionamiento, saque el tapón de llenado de la tapa y agregue los alimentos a través de la abertura.
- Si se detiene la acción de licuado durante el mismo o si los ingredientes se pegan a los costados del vaso, apague la licuadora/O. Saque la tapa y use una espátula de goma para empujar la mezcla hacia las cuchillas.
- No intente hacer puré de papa, mezclar masa dura, batir claras de huevo, moler carne cruda ni extraer jugos de frutas y verduras. La licuadora no ha sido programada para desempeñar estas funciones.
- No guarde alimentos ni líquidos en el vaso de la licuadora.
- Moje el borde de la tapa para facilitar su colocación en el vaso.

Técnicas de licuado

Alimentos para bebés

Siga las guías alimenticias apropiadas para la edad. Coloque 1 taza (250 ml) de frutas o verduras cocidas en el vaso de la licuadora. Agregue líquido, tal como agua, leche o jugo si es necesario. Procese en BAJA por 10 segundos o hasta que quede suave.

Pan molido

Despedace el pan y póngalo en el vaso de la licuadora. Procese en BAJA por 10 segundos.

Galletas molidas

Desmenuce las galletas y póngalas en el vaso de la licuadora. Procese 1 taza (250 ml) a la vez. Procese en BAJA por 10 segundos. Para obtener una consistencia más fina, procese en BAJA unos segundos más.

Nueces picadas

Coloque una taza (250 ml) de nueces en el vaso de la licuadora. Procese en BAJA por 10 segundos. Quite el vaso de la base y agítelo para redistribuir los pedazos. Coloque el vaso en la base y procese en BAJA unos segundos más.

Para picar verduras

Col, zanahorias, cebollas, pimientos verdes o papas. Coloque 2 tazas (500 ml) de trozos verduras en el vaso de la licuadora. Cúbralas con agua. Procese en BAJA hasta que logre la consistencia de picado deseada. Vierta la mezcla en un colador para escurrir el agua.

Granos de café

Coloque ½ taza (125 ml) de granos en el vaso de la licuadora. Procese en ALTA por 30 segundos o hasta que se alcance la consistencia de molido deseada.

Concentrado de jugo congelado

Coloque 6 onzas (170 g) de jugo congelado en el vaso de la licuadora con la cantidad de agua recomendada.

Procese en ALTA por 20 segundos. O coloque 12 onzas (350 g) de jugo congelado en el vaso de la licuadora con 1 lata de agua. Procese en ALTA por 30 segundos. Vierta el jugo en el vaso y mezcle 2 latas de agua adicionales.

Chocolate para hornear rallado

En una tabla para cortar, corte de 2 a 3 onzas (50 a 85 g) de chocolate para hornear en pedazos. Coloque en el vaso de la licuadora. Procese en BAJA por 10 segundos.

Salsa sin grumos

Si su salsa tiene grumos, colóquela en el vaso de la licuadora. Quite el tapón de la tapa para que el vapor pueda salir. Procese en BAJA por 5 segundos o hasta que quede sin grumos.

Crepés (crepas) o Waffles

Coloque los ingredientes líquidos en el vaso, luego los ingredientes secos. Procese en BAJA por 10 segundos o hasta que todo esté bien mezclado.

Queso parmesano

Corte el queso en trozos de media pulgada (1 cm). Procese en ALTA por 30 segundos o hasta que se adquiera la consistencia deseada.

Azúcar extrafino

Coloque 1 taza (250 ml) de azúcar granulado regular en el vaso de la licuadora. Procese en ALTA por 30 segundos para obtener un azúcar extrafino. El cual se disuelve instantáneamente en el té helado.

Crema batida “espesa”

La licuadora no batirá crema pero produce un coronamiento para usar con cucharas. Vierta 1 taza (250 ml) de crema espesa o batida en el vaso de la licuadora. Procese en ALTA por 20 segundos o hasta que quede espesa.

Limpieza de su licuadora

NOTA: La junta se encuentra permanentemente unida al montaje de cuchillas. No intente retirarla.

1. Desenchufe la licuadora del tomacorriente.
2. Limpie la base de la licuadora, el control rotativo y el cable con un paño o esponja húmedo. Para quitar manchas rebeldes, use un limpiador suave no abrasivo.
3. Para limpiar el vaso, desenrosque el anillo y el montaje de cuchillas.
4. Con cuidado, retire el montaje de cuchillas de la parte inferior del anillo.
5. Con cuidado, lave el montaje de cuchillas, el anillo, el tapón de llenado y la tapa con agua jabonosa caliente. Enjuague y seque cuidadosamente. No los deje en remojo. Los vasos de vidrio pueden lavarse en un lavavajillas automático. No coloque el montaje de cuchillas, el anillo, el tapón de llenado y la tapa en un lavavajillas.
6. Coloque el montaje de cuchillas en el anillo. Enrosque el anillo y el montaje de cuchillas en el vaso.
7. Guarde la licuadora con la tapa entreabierta para evitar que huela a envase cerrado.

Modelos:	Tipo:	Características Eléctricas:		
50110	B28	120 V~	60 Hz	500 W
50111(R)	B28	120 V~	60 Hz	500 W
50112(R)	B28	120 V~	60 Hz	500 W
50113	B28	120 V~	60 Hz	500 W
50114	B28	120 V~	60 Hz	500 W
50116(R)	B28	120 V~	60 Hz	500 W
50117(R)	B28	120 V~	60 Hz	500 W
50119(R)	B28	120 V~	60 Hz	500 W

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

HAMILTON BEACH PROCTOR-SILEX, INC.

263 Yadkin Road
Southern Pines, North Carolina 28387

840141800

hamiltonbeach.com
hamiltonbeach.com.mx

PROCTOR-SILEX CANADA, INC.

Picton, Ontario K0K 2T0

10/05