

# Hamilton Beach®

COMMERCIAL

## Model 994 Blender Operation Manual

Page 2

Blender Safety .....	2
Parts and Features .....	4
Operation .....	5
Caring for the Blender .....	8
Product Warranty .....	11
Requesting Assistance or Service .....	11



## Modèle 994 Mélangeur Mode d'emploi

Page 12

La sécurité du mélangeur .....	12
Composants et caractéristiques .....	14
Utilisation.....	15
Entretien du mélangeur .....	19
Garantie du produit .....	23
Demande d'assistance ou de service .....	23

# Blender Safety

**IMPORTANT:** This operation manual should be reviewed with all equipment operators as part of your operator training program.

## **Your safety and the safety of others is very important.**

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will be preceded by the safety alert symbol and the word "DANGER" or "WARNING." These words mean:

**⚠ DANGER**

You will be killed or seriously injured if you don't follow instructions.

**⚠ WARNING**

You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.

All safety messages will identify the hazard, tell you how to reduce the chance of injury, and

**Blender Safety****IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS**

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

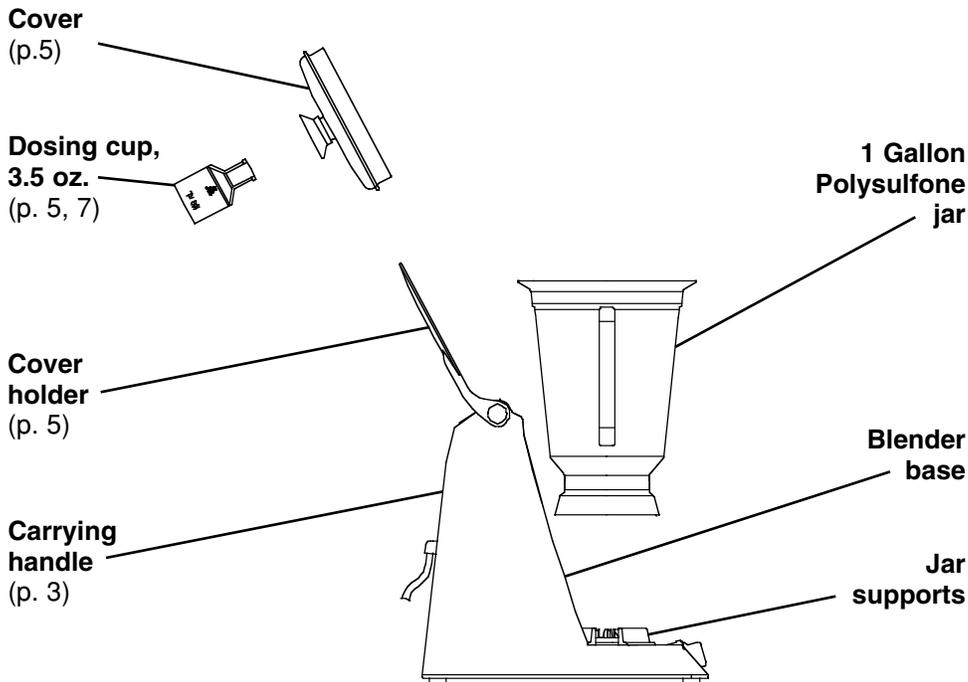
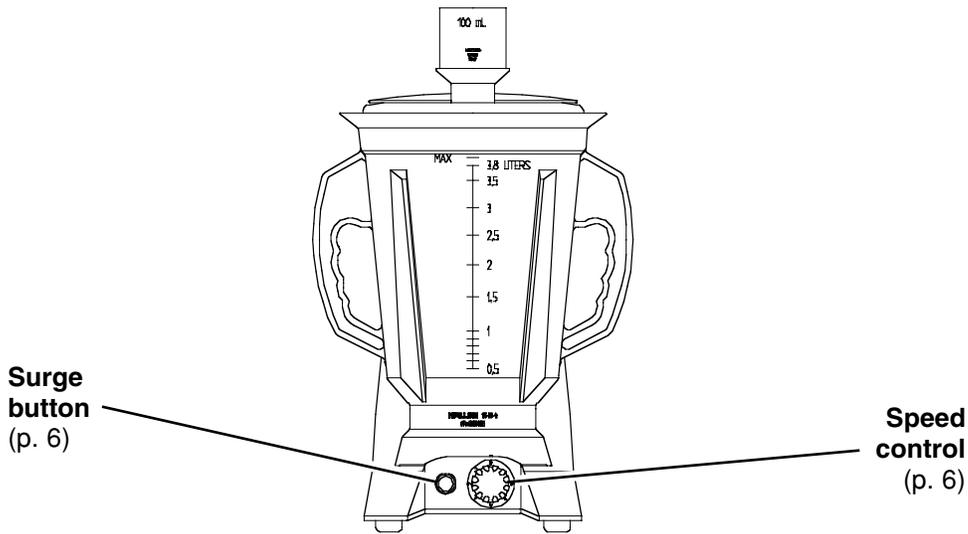
- Read the Operation Manual before using blender.
- Plug into a grounded 3 prong outlet.
- Do not remove ground prong.
- Do not use an adapter.
- Do not use an extension cord.
- To reduce risk of personal injury, unplug cord from outlet when not in use, and before putting on or taking off parts.
- Do not store any kitchen utensils in the container since the blender would be damaged if inadvertently turned On.
- To prevent possibility of serious personal injury, keep hands out of blender jar while operating blender.
- Inspect jar and cutter assembly daily. Check cutter assembly for wear, nicks, and loose or broken blades. Replace jar and cutter assembly at least every 12 months.
- Always operate blender with jar, cover, and dosing cup in place.
- When moving or repositioning the blender base, always use the carrying handle. Do not move or reposition base while unit is on.
- To reduce risk of personal injury and to prevent damage to blender or jar and cutter assembly, DO NOT insert utensils or any metal objects into blender jar while operating blender.
- To prevent damage to blender, jar, or cutter assembly, DO NOT move or shake blender while in operation. If blending action stops during operation, turn blender OFF, remove jar from base, remove jar cover, and use a thin rubber spatula to push mixture toward cutters.
- Do not submerge or wash the blender base in a dishwasher.
- Do not spray the blender base with a high-pressure spray gun.
- Disconnect power before cleaning.
- Disconnect power before servicing.
- To prevent burns from hot liquids splashing out of the jar, always place cover and dosing cup onto jar when blending. Never exceed 12 cups of content when blending hot contents.
- Only authorized specialists should repair the blender or open the blender housing.
- Do not use outdoors.

**– SAVE THESE INSTRUCTIONS –**

# Parts and Features

The parts and features for the 994 Blender are shown on this page. Become familiar with all parts and features before using your blender. Page references are included next to some features. Refer to those pages for more information about the feature.

Your Model 994 blender is designed for blending, mixing, whipping, and chopping mixtures that are rich in liquids, such as sauces, soups, thickening, pastry mixtures, salad dressings, herb oils, aromatic butter, mayonnaise, desserts, etc. The blender will puree foods rich in liquid such as canned and cooked vegetables, fruits, and combination foods. The blender will process up to one gallon of product.



# Operation

## Setup and Operation Checks

### ⚠ WARNING



#### Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.  
Do not remove ground prong.  
Do not use an adapter.  
Do not use an extension cord.  
Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

### ⚠ WARNING



#### Cut Hazard

Always lower cover onto jar before operating blender.  
Do not put spoon or other utensils in jar when blending.  
Failure to follow these instructions can result in broken bones or cuts.

### Setup

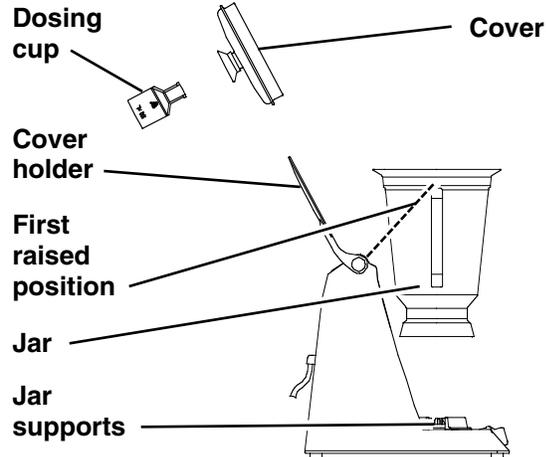
To prepare the blender before blending, complete the following steps:

1. Make sure the blender is unplugged and the Speed control is set to "0".
2. Remove the jar from the base and inspect the jar and cutter assembly for wear, nicks, and loose or broken blades. Replace if necessary. See "Replacement Parts."
3. Raise the cover holder until it snaps into the raised position, and then slide the cover into the cover holder so the cover rests in the cover holder.
4. Place the jar onto the blender base so it rests firmly on the four jar supports.
5. Lower the cover onto the jar.
6. Insert the dosing cup into the cover opening and turn it clockwise as far as it will go.

### Blender Checks

To check the blender's safety features, complete the following steps:

1. Plug blender into a grounded receptacle.
2. Set the Speed control to the maximum speed position. With the blender running, raise the cover/cover holder and confirm



that when the cover is raised approximately 1¼" (30mm), the blender cutter stops rotating within 4 seconds.

3. Remove the jar and lower the cover holder to the first raised position. Set the Speed control to "2" and verify that the blender has not started.

**NOTE:** If the blender does not perform correctly in either of the two previous steps, do not operate the blender and refer to "Requesting Assistance or Service."

4. Unplug the blender.

## Operation

# Operating the Blender

### ⚠ WARNING



#### Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.  
Do not remove ground prong.  
Do not use an adapter.  
Do not use an extension cord.  
Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

### ⚠ WARNING



#### Cut Hazard

Always lower cover onto jar before operating blender.  
Do not put spoon or other utensils in jar when blending.  
Failure to follow these instructions can result in broken bones or cuts.

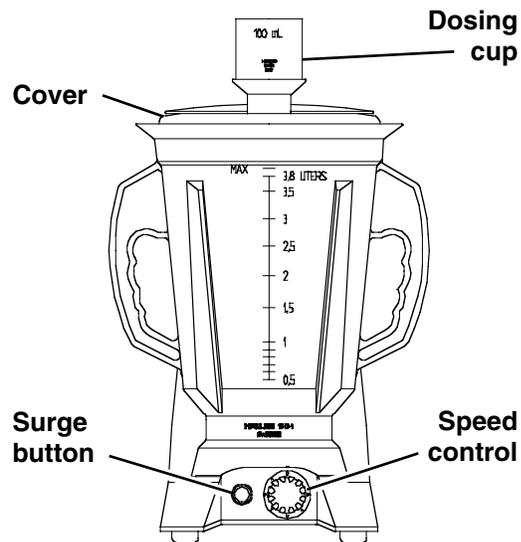
**NOTE:** Before you use the blender for the first time, wash the jar, cover, and dosing cup. Refer to "Caring for the Blender."

To operate the blender, proceed as follows:

1. Place the blender on a clean, dry, level surface, and set the Speed control to "0" (Off position).
2. Place the ingredients to be blended into the jar.
3. Place the jar onto the base. Make sure it rests securely on the four jar supports.
4. Lower the cover onto the jar.
5. Set the Speed control to the desired position. The "1" position is the lowest speed and the "6" position is the highest speed.

**NOTE:** If you want the blender to run at the highest speed for short bursts, press the Surge button. Release the Surge button to return to the set speed.

6. When the blending is complete, set the Speed control to "0." The Surge button will not function when the Speed control is set at "0."
7. Remove the food from the jar.
8. Clean the jar, cover, and dosing cup as directed in "Caring for the Blender."



## Special Blending Instructions

### Filling the jar

When filling the jar with ingredients, follow these recommendations:

- Use sufficient amount of liquid to ensure that the mixture is fluid and free-running at all times. Pour the liquid into the jar first.
- Cut solid ingredients into pieces that are no larger than a 1" cube.
- Add the ingredients to jar in batches. Do not blend maximum volume all at once.
- Do not overfill the jar with product. This may prevent the blender from processing the product properly. Never fill the jar higher than the top graduation marking, and remember that the volume of the product normally increases during processing.
- Do not exceed 12 cups of content when blending hot product.
- Always place the cover and dosing cup on the jar when blending.

### Using the dosing cup

Use the dosing cup to add liquids to the jar while the unit is running. To remove the dosing cup from the cover, turn the cap counterclockwise and pull up.

When making mayonnaise, add the oil last and add it slowly using the dosing cup.

### Blending hot mixtures

#### **! WARNING**



#### **Burn Hazard**

**Always use caution when blending hot contents.**

**Failure to follow these instructions can result in burns.**

**IMPORTANT:** To minimize the possibility of scalding, the following precautions **MUST** be observed:

- Do not exceed 12 cups of content when blending hot product. Remember that the volume of the product normally increases during processing.
- Always place the cover and dosing cup on the jar when blending.
- Never stand with your face directly over the jar when operating the blender where steam may be released.

### Speed selection

Select a speed that produces a column of air in the center of the jar.

When pureeing, start blender on lowest speed setting and increase speed gradually as product is blended.

# Caring for the Blender

## Cleaning Instructions

**WARNING:**

**Turn blender off and unplug power cord before cleaning.**

**General cleaning**

The machine housing contains electrical components. Do not wash it in a dishwasher or immerse it in water. Do not use high pressure water spray to clean any part of the machine.

1. Do not allow food residue to dry on the machine. Wash and rinse jar after use.
2. Use a non-sudsing detergent for washing. Use hot (less than 115°F/46°C) water mixed with the amount of detergent recommended by the detergent manufacturer.
3. For rinsing, use warm (95°F/35°C) water.
4. For sanitizing, chlorine based sanitizing solutions with a chlorine concentration between 100-200 PPM are recommended. The following solution may be used:  
1 gallon (3.785 liters) of cold water (50-70°F/10-21°C) mixed with 1 teaspoon (4.93 ml) of institutional bleach (8.4% sodium hypochlorite content).

**To wash and rinse jar**

1. Remove the container from the machine and remove the cover and dosing cup. Rinse the jar interior, cover, and dosing cup under running water.
2. Add the washing solution to the jar and scrub with a nonabrasive pad or cloth and flush out the interior, cover, and dosing cup to dislodge and remove as much food residue as possible. Empty jar.

**WARNING:**

**Cutter blades are sharp; to reduce the risk of personal injury, use caution when handling.**

3. Wipe down jar exterior with a soft cloth or sponge dampened with washing solution. Wash the cover and dosing cup with fresh washing solution. Fill the jar ¼ full with fresh washing solution, place on machine base, replace cover and dosing cup, and run on speed "5" for two minutes. Empty jar.
4. Repeat step 3 using clean rinse water in place of washing solution.

**NOTE:**

**Abrasive pads or cloths will scratch the container jar and lid.**

## Caring for the Blender

### To remove, clean, and replace the cutter assembly

**WARNING:**  
Do not disassemble the cutter assembly.

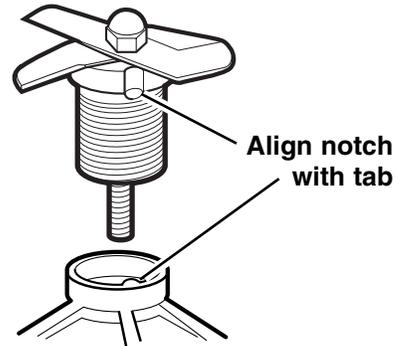
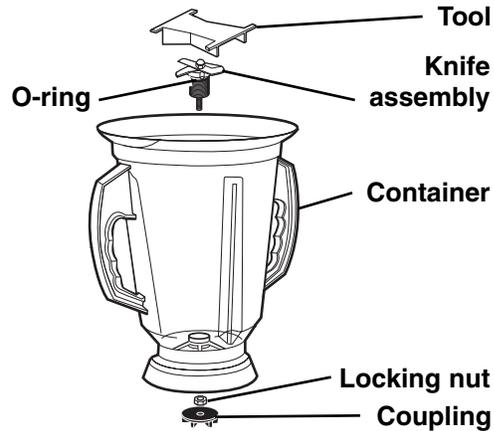
1. Position the tool (supplied) over the cutter assembly inside the jar. The tabs on both ends of the tool fit inside the vanes on the jar. Push tool as far down as it will go. If the cutter assembly can still rotate when turning the coupling, turn the coupling slightly until the tool seats on the cutter assembly and it can no longer move.
2. While holding the tool with one hand, turn the coupling counterclockwise with the other hand to loosen the coupling. Remove coupling.
3. Using a wrench, turn the locking nut counterclockwise to loosen and remove the nut.
4. Carefully remove the cutter assembly and O-ring from inside the jar.

**WARNING:**  
Cutter blades are sharp; to reduce the risk of personal injury, use caution when handling.

5. Carefully clean the cutter assembly and O-ring using hot soapy water. Rinse and dry.
6. Reassemble the cutter assembly in reverse order. Make sure the notch on the cutter assembly aligns with the tab in the jar bottom.

### To sanitize and dry the jar

1. Fill the jar with  $\frac{1}{2}$  gallon (1.9 liters) sanitizing solution and place on machine base. Replace cover and dosing cup, and run on speed "5" for five seconds. Empty jar. Remove any remaining moisture from the cutter assembly by replacing the empty jar and cover on machine base and running on speed "5" for five seconds.



2. Wipe down the jar exterior with a soft cloth or sponge dampened with sanitizing solution.
3. Sanitize cover and dosing cup by immersing in sanitizing solution for two minutes.
4. Do not rinse jar, cover, or dosing cup after sanitizing, but allow to air dry.

### To clean machine housing

1. Do not immerse or use high pressure hosing equipment to clean the machine base.
2. Wipe the exterior of the machine with a damp cloth or sponge.

## Caring for the Blender

### Troubleshooting Guide

Problem . . .	Solution . . .
Blender fails to start or stops while it is running and cannot be restarted	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Check to see if unit is securely plugged into an electric outlet.</li> <li>• Check to see if the fuse for the electric outlet has blown or if a circuit breaker has tripped.</li> <li>• Check to see if jar is securely seated on the base.</li> <li>• Check to see if cover is completely lowered onto jar.</li> <li>• Unplug unit and check to see if blades are obstructed by anything and if so, remove obstruction and allow unit to cool.</li> <li>• Reset speed control at "0" and try again.</li> </ul>
Ingredients will not mix properly	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Check to see if enough liquid has been added to the ingredients. Mixture should be fluid and free-running at all times.</li> <li>• Solid pieces are too large. Pieces should not exceed 1" cubes.</li> <li>• Jar is too full. Do not fill past highest graduation marking.</li> <li>• Cutter blades are not sharp or are damaged. Inspect jar and cutter assembly daily. Replace jar and cutter assembly at least every 12 months or when damaged.</li> <li>• Check to see if cutter assembly is tightened properly.</li> <li>• Adjust Speed control to create a fluid blend.</li> </ul>

### Maintenance

Inspect the blender and its various parts and replace as follows:

Daily	Unplug the blender and remove the jar from the base, and then inspect the jar and cutter assembly for wear, nicks, and loose or broken blades. Replace if necessary. See "Replacement Parts" below. Ensure that the cutter assembly is tightened properly.
Weekly	Unplug the blender, and then inspect the power cord insulation and power plug for cracks. Refer to "Requesting Assistance or Service" for repair or replacement.
Yearly	Perform "Blender Checks" on page 5 to check the safety features of the blender. Replace the jar and cutter assembly at least once a year. See "Replacement Parts"

### Replacement Parts

Refer to "Requesting Assistance or Service" to order parts below.

Description	Part Number
1 gallon Polysulfone jar with cutter assembly	6126-994
1 gallon Polysulfone jar without cutter assembly	823143
Cutter assembly without jar	823252
Cover	823140
Dosing cup	823167
Jar supports	823144

# Product Warranty

This Warranty supercedes all other Product Warranties

This equipment is warranted against defects in materials or workmanship for two years from date of purchase.

During the warranty period this product will be repaired or replaced, at Hamilton Beach's option, at no cost to you.

In the event of a warranted product defect, please deliver or mail the product to the nearest authorized service center, which you can locate by calling our toll-free customer service number at **1-800-572-3331** or by looking in your local yellow pages for your nearest authorized Hamilton Beach Commercial Service Center.

This Warranty does not apply in cases of abuse, mishandling, or unauthorized repair. Always use in the manner provided in this Operation Manual. This Warranty does not apply to items subject to wear (motor brushes, jar and cutter assembly, clutches, etc.).

Hamilton Beach/Proctor-Silex disclaims any and all implied warranties, including warranties of merchantability and fitness for a particular purpose. The company's liability hereunder is expressly limited to the repair or replacement of a defective product or an amount equal to the purchase price paid therefor, and all claims for special and consequential damages are hereby excluded.

Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc.  
Commercial Customer Service  
263 Yadkin Road  
Southern Pines, NC 28387

4/00

## Requesting Assistance or Service

Before calling for assistance or service, please check the "Troubleshooting Guide" on page 10. If you still need help, follow the instructions below.

Whenever you call to request assistance or service, you need to know the complete model number. You can find this information on the label on the bottom of your blender.

Please also record the purchase date of your equipment and your dealer's name, address, and telephone number.

**Model Number** \_\_\_\_\_

**Purchase Date** \_\_\_\_\_

**Dealer Name** \_\_\_\_\_

**Dealer Address** \_\_\_\_\_

**Dealer Phone** \_\_\_\_\_

You can also order **replacement parts** by calling your nearest Hamilton Beach Commercial Service Center or your local dealer.

**Call our toll-free customer service number**

**1-800-572-3331**

**[www.commercial.hamiltonbeach.com](http://www.commercial.hamiltonbeach.com)**

8 a.m. – 5:30 p.m. EST Monday – Thursday, 8 a.m. – 5:15 p.m. EST Friday

# La sécurité du mélangeur

**IMPORTANT : Ce manuel d'utilisation doit être examiné en présence de tous les opérateurs de l'équipement, dans le cadre de votre programme de formation des opérateurs.**

## **Votre sécurité et celle des autres, c'est très important.**

Nous présentons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Veillez à toujours lire tous les messages de sécurité et à vous y conformer.



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers susceptibles de causer le décès ou des blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité sont précédés du symbole d'alerte de sécurité et du mot «DANGER» ou «AVERTISSEMENT». Ces mots signifient :

**! DANGER**

Risque certain de décès ou de blessures graves si vous ne suivez pas les instructions.

**! AVERTISSEMENT**

Risque possible de décès ou de blessures graves si vous ne suivez pas les instructions.

Chaque message de sécurité identifie le danger et indique comment réduire le risque de

## La sécurité du mélangeur

### IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

**AVERTISSEMENT** – On doit observer certaines précautions fondamentales de sécurité lors de l'utilisation d'un appareil électroménager, dont les suivantes :

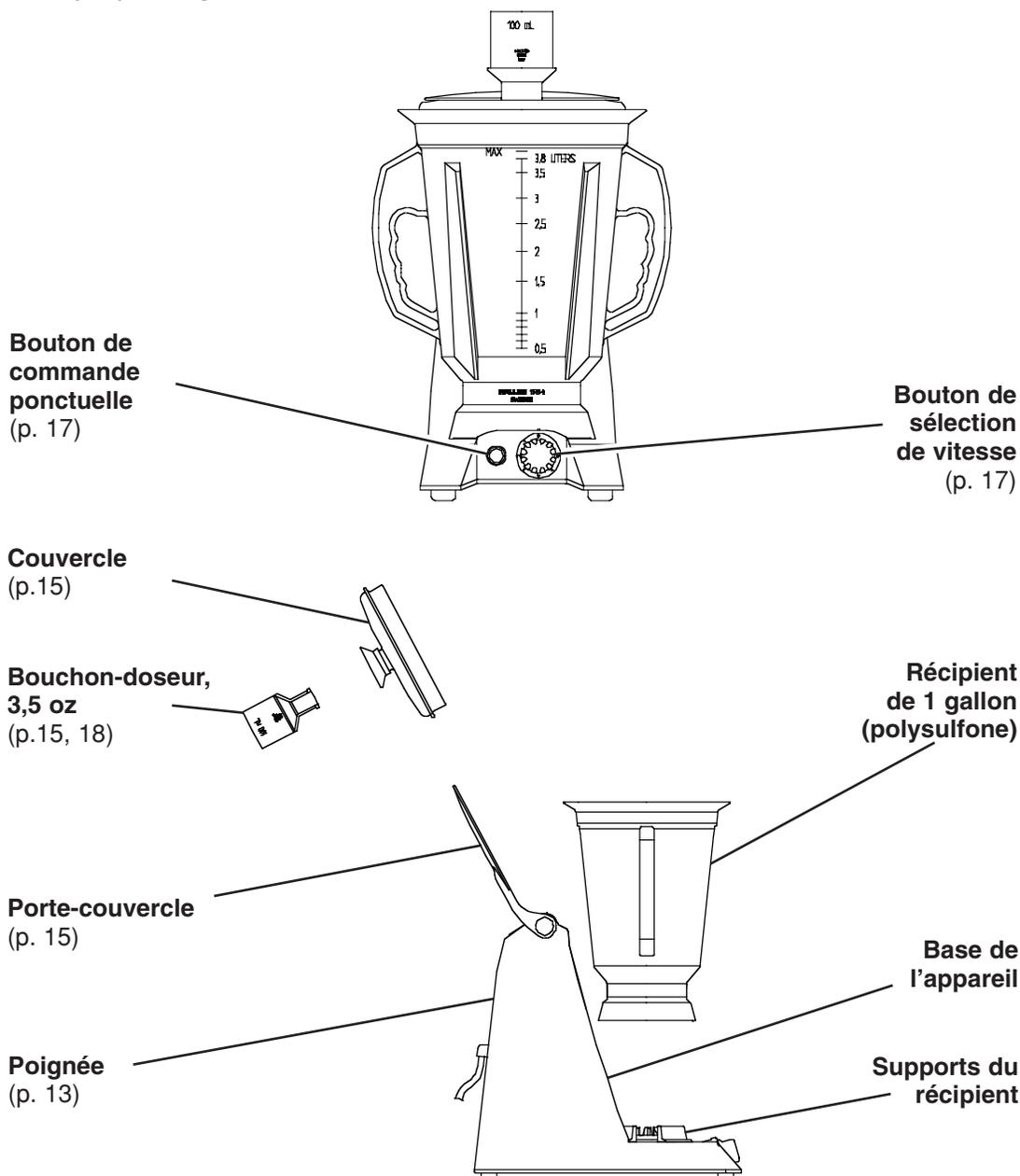
- Lire toutes les instructions avant d'utiliser le mélangeur.
- Brancher l'appareil sur une prise de courant électrique à 3 alvéoles reliée à la terre.
- Ne pas enlever la broche de liaison à la terre de la fiche de branchement.
- Ne pas utiliser un adaptateur.
- Ne pas utiliser un cordon de rallonge.
- Pour réduire le risque de blessure, débrancher l'appareil de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé, et avant toute opération d'installation ou dépose de pièce.
- Ne jamais remiser un ustensile de cuisine dans le récipient du mélangeur; celui-ci pourrait subir des dommages lors d'une mise en marche accidentelle.
- Pour éviter les risques de graves blessures, ne jamais introduire une main dans le récipient du mélangeur lorsqu'il fonctionne.
- Inspecter chaque jour le récipient et le module des lames. Rechercher indices d'usure, encoches ou lames brisées ou mal fixées. Remplacer le récipient et les lames à intervalles de pas plus de 12 mois environ.
- Veiller à ce que le récipient du mélangeur soit toujours muni de son couvercle (avec bouchon-doseur) lorsqu'il fonctionne.
- Saisir toujours l'appareil par son anse pour le déplacer. Ne jamais déplacer l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- Pour réduire le risque de blessures et de dommages matériels (détérioration du mélangeur, du récipient ou des lames), NE JAMAIS insérer un ustensile ou un objet métallique dans le mélangeur pendant qu'il fonctionne.
- Pour éviter de détériorer le mélangeur, le récipient ou les lames, NE PAS déplacer ou secouer le mélangeur lorsqu'il fonctionne. En cas d'interruption inattendue du fonctionnement de l'appareil, appuyer sur le bouton de commande d'arrêt, retirer le récipient de sa base sur l'appareil, ôter le couvercle et utiliser une spatule de caoutchouc mince pour dégager le mélange et lui faciliter l'accès aux lames
- Ne pas submerger l'appareil dans un liquide ou laver la base de l'appareil dans un lave-vaisselle.
- Ne pas arroser la base de l'appareil avec un outil d'aspersion à haute pression.
- Débrancher l'appareil avant toute opération de nettoyage.
- Débrancher l'appareil avant toute opération de réparation.
- Pour éviter des brûlures sous l'effet des éclaboussures d'un liquide chaud, placer toujours le couvercle muni de son bouchon-doseur sur le récipient avant l'opération de mixage. Lors du mixage de produits chauds, ne jamais traiter une quantité supérieure à 12 tasses.
- Seul un technicien/réparateur agréé est habilité à ouvrir l'appareil pour y effectuer des réparations.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.

– CONSERVER CES INSTRUCTIONS –

# Composants et caractéristiques

Les composants et les caractéristiques du mélangeur modèle 994 sont illustrés à cette page. Avant d'utiliser le mélangeur, l'utilisateur doit se familiariser avec toutes les pièces et caractéristiques. Des références à certaines pages sont mentionnées près de certains composants; on trouve aux pages indiquées une description plus détaillée de la pièce ou caractéristique en question.

Le mélangeur modèle 994 est conçu pour les opérations de mélangeage, mixage, fouettage, hachage et broyage de mélanges riches en liquide comme sauce, soupe, produit d'épaississement, mélange à pâtisserie, sauce à salade, huile aromatisée, beurre aromatisé, mayonnaise, dessert, etc. Le mélangeur transforme en une purée les aliments riches en liquide comme les légumes cuits ou en conserve, fruits, et autres combinaisons d'aliments. Le mélangeur peut traiter jusqu'à un gallon de matière.



# Utilisation

## Préparation

### ⚠ AVERTISSEMENT



#### Risque de choc électrique

Brancher l'appareil sur une prise de courant électrique à 3 alvéoles, reliée à la terre.

Ne jamais enlever la broche de liaison à la terre de la fiche de branchement.

Ne pas utiliser un adaptateur.

Ne pas utiliser un cordon de rallonge.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou un choc électrique.

### ⚠ AVERTISSEMENT



#### Risque de coupure

Placer toujours le couvercle sur le récipient lors d'une opération de mixage.

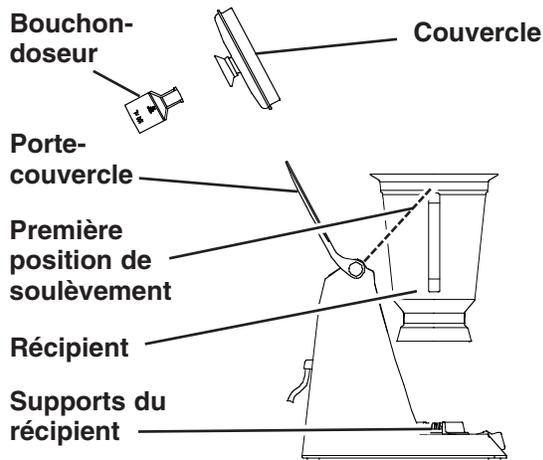
Ne jamais introduire une cuillère ou un autre ustensile dans le récipient pendant une opération de mixage.

Le non-respect de ces instructions peut provoquer des coupures ou fractures.

### Préparation

Pour préparer le mélangeur avant une utilisation, procéder comme suit :

1. Vérifier que l'appareil est débranché, et que le bouton de sélection de vitesse est à la position «0».
2. Séparer le récipient de la base; inspecter le récipient et le module des lames; rechercher les indices d'usure, encoches, lames brisées ou mal fixées, etc. Remplacer au besoin. Voir «Pièces de rechange».
3. Soulever le porte-couvercle (on perçoit un déclic lors du passage à la position de soulèvement); insérer le couvercle dans le porte-couvercle.
4. Placer le récipient sur la base de l'appareil; il doit reposer fermement sur les quatre supports.
5. Rabattre le couvercle sur le récipient.
6. Insérer le bouchon-doseur dans l'ouverture du couvercle. Faire tourner le bouchon dans le sens horaire jusqu'à la position de butée.



## Utilisation

# Contrôle

### ⚠ AVERTISSEMENT



#### Risque de choc électrique

Brancher l'appareil sur une prise de courant électrique à 3 alvéoles, reliée à la terre.

Ne jamais enlever la broche de liaison à la terre de la fiche de branchement.

Ne pas utiliser un adaptateur.

Ne pas utiliser un cordon de rallonge.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou un choc électrique.

### ⚠ AVERTISSEMENT



#### Risque de coupure

Placer toujours le couvercle sur le récipient lors d'une opération de mixage.

Ne jamais introduire une cuillère ou un autre ustensile dans le récipient pendant une opération de mixage.

Le non-respect de ces instructions peut provoquer des coupures ou fractures.

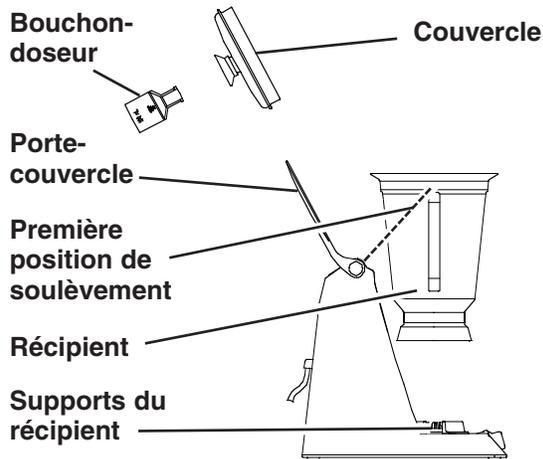
### Inspection du mélangeur

Pour contrôler les caractéristiques de sécurité du mélangeur, procéder comme suit :

1. Brancher le mélangeur sur une prise de courant reliée à la terre.
2. Régler le bouton de sélection à la vitesse maximale. Lorsque le mélangeur fonctionne, soulever l'ensemble porte-couvercle/couvercle; vérifier que lorsque le couvercle est soulevé d'environ 1¼ po (30 mm), les lames de coupe cessent de tourner en moins de 4 secondes.
3. Retirer le récipient, et placer le porte-couvercle à la première position de soulèvement. Sélectionner la vitesse 2; vérifier que le mélangeur ne se met pas en marche.

**NOTE :** Si l'appareil n'exécute pas correctement les deux étapes décrites ci-dessus, ne pas faire fonctionner le mélangeur; consulter la section «Demande d'assistance ou de service».

4. Débrancher le mélangeur.



## Utilisation du mélangeur

### ⚠ AVERTISSEMENT



#### Risque de choc électrique

Brancher l'appareil sur une prise de courant électrique à 3 alvéoles, reliée à la terre.

Ne jamais enlever la broche de liaison à la terre de la fiche de branchement.

Ne pas utiliser un adaptateur.

Ne pas utiliser un cordon de rallonge.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou un choc électrique.

### ⚠ AVERTISSEMENT



#### Risque de coupure

Placer toujours le couvercle sur le récipient lors d'une opération de mixage.

Ne jamais introduire une cuillère ou un autre ustensile dans le récipient pendant une opération de mixage.

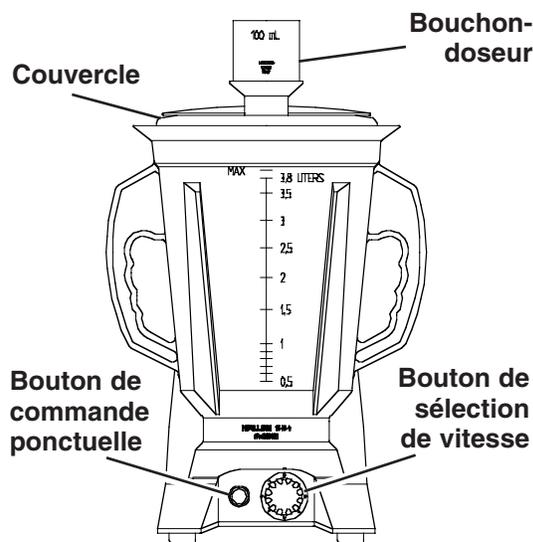
Le non-respect de ces instructions peut provoquer des coupures ou fractures.

**NOTE :** Avant de faire fonctionner le mélangeur pour la première fois, laver le récipient, le couvercle et le bouchon-doseur. Voir «Entretien du mélangeur».

Pour faire fonctionner le mélangeur, procéder comme suit :

1. Placer l'appareil sur une surface propre, sèche et horizontale; placer le bouton de sélection de vitesse à la position «0» (arrêt).
2. Introduire dans le récipient les ingrédients à traiter.
3. Placer le récipient sur la base de l'appareil; il doit reposer fermement sur les quatre supports.
4. Rabattre le couvercle sur le récipient.
5. Régler le bouton de sélection de vitesse à la position désirée. La position «1» correspond à la plus basse vitesse; la position «6» correspond à la vitesse la plus élevée.

**NOTE:** Pour faire fonctionner brièvement le mélangeur à la vitesse maximale, appuyer sur le bouton de commande ponctuelle. Lâcher le bouton de commande ponctuelle pour retrouver la vitesse sélectionnée précédemment.



6. Lorsque l'opération est terminée, placer le bouton de sélection à la position «0». Lorsque le bouton de sélection de vitesse est à la position «0», le bouton de commande ponctuelle n'est pas opérationnel.
7. Vider le récipient de son contenu.
8. Nettoyer le récipient, le couvercle et le bouchon-doseur; voir la section «Entretien du mélangeur».

## Utilisation

# Techniques d'utilisation spéciales

### Remplissage du récipient

Observer les recommandations suivantes lors de l'introduction des ingrédients dans le récipient :

- Verser une quantité suffisante de liquide pour produire un mélange fluide, qui s'écoule toujours bien. Verser le liquide dans le récipient en premier lieu.
- Couper les ingrédients solides en petits morceaux de moins de 1 po<sup>3</sup>.
- Introduire les ingrédients dans le récipient par petites quantités. Ne pas traiter en une seule fois une quantité représentant le volume maximum.
- Ne jamais introduire dans le récipient une quantité d'ingrédients telle que l'appareil ne peut les hacher. Ne jamais remplir le récipient au-delà de la marque supérieure de la graduation; ne pas oublier que normalement le volume des ingrédients augmente durant le traitement.
- Lors d'un traitement d'un produit chaud, ne pas placer dans le récipient une quantité d'ingrédients représentant plus de 12 tasses.
- Placer toujours le couvercle avec son bouchon sur le récipient lors de l'opération de mixage.

### Utilisation du bouchon-doseur

Utiliser le bouchon-doseur pour ajouter un liquide dans le récipient lorsque l'appareil fonctionne. Pour pouvoir séparer le bouchon du couvercle, faire tourner le bouchon dans le sens antihoraire, et tirer vers le haut.

Lors de la préparation de mayonnaise, ajouter l'huile en dernier lieu, très lentement, avec le bouchon-doseur.

### Mixage d'un mélange chaud

## ⚠ AVERTISSEMENT



### Risque de brûlures

**Exercer toujours une grande prudence lors du mixage d'un mélange chaud.**

**Le non-respect de cette instruction peut provoquer des brûlures.**

**IMPORTANT:** Pour minimiser le risque de brûlure, on DOIT observer les précautions suivantes :

- Lors d'un traitement d'un produit chaud, ne pas placer dans le récipient une quantité d'ingrédients représentant plus de 12 tasses. Ne pas oublier que le volume du produit traité augmente normalement durant l'opération de mixage/broyage.
- Placer toujours le couvercle et le bouchon-doseur sur le récipient lors d'une opération de mixage.
- L'opérateur ne doit jamais placer son visage directement au-dessus du récipient durant une opération de mixage; de la vapeur pourrait être émise.

### Sélection de la vitesse

Sélectionner une vitesse pour laquelle on peut observer la formation d'une colonne d'air au centre du récipient.

Pour la préparation d'une purée, commencer le traitement à la plus basse vitesse et augmenter graduellement la vitesse à mesure de la progression du broyage.

# Entretien du mélangeur

## Instructions de nettoyage

**AVERTISSEMENT :**  
**Débrancher le cordon**  
**d'alimentation du mélangeur**  
**et de la prise de courant avant**  
**d'entreprendre le nettoyage.**

### Nettoyage général

Le carénage de l'appareil contient les composants électriques. Ne pas laver cette partie de l'appareil dans un lave-vaisselle, ni l'immerger dans de l'eau. Ne jamais utiliser un dispositif d'arrosage sous haute pression pour nettoyer une partie quelconque de l'appareil.

1. Ne jamais laisser des résidus alimentaires sécher sur les surfaces de l'appareil. Laver et rincer le récipient après chaque utilisation.
2. Pour le lavage, utiliser un détergent non moussant. Utiliser de l'eau chaude (moins de 115°F/46°C) contenant la quantité de détergent recommandée par le fabricant du détergent.
3. Pour le rinçage, utiliser de l'eau tiède (95°F/35°C).
4. Pour le nettoyage sanitaire, on recommande l'emploi d'une solution contenant du chlore à la concentration de 100-200 PPM. On peut utiliser la solution suivante : 1 gallon (3,785 litres) d'eau froide (50-70°F/10-21°C) additionnée d'une cuiller à thé (4,93 mL) de produit de blanchiment pour applications commerciales (concentration de 8,4 % d'hypochlorite de sodium).

### Lavage et rinçage du récipient

1. Séparer le récipient de l'appareil; enlever le couvercle et le bouchon-doseur. Rincer l'intérieur du récipient, le couvercle et le bouchon-doseur sous le jet du robinet.
2. Verser la solution de nettoyage dans le récipient; frotter avec un essuie-tout ou un tampon non abrasif, et rincer l'intérieur, le couvercle et le bouchon-doseur pour éliminer tous les résidus alimentaires. Vider le récipient.

**AVERTISSEMENT :**  
**Les lames de coupe sont acérées.**  
**Pour réduire le risque de blessure,**  
**manipuler prudemment le module**  
**des lames.**

3. Essuyer les surfaces externes du récipient avec un linge doux ou une éponge humide avec de la solution de lavage. Laver le couvercle et le bouchon-doseur avec de la solution de lavage fraîche. Remplir le récipient à 25 % avec de la solution de lavage fraîche; placer le récipient sur la base de l'appareil; placer le couvercle et le bouchon-doseur, puis faire fonctionner le mélangeur à la vitesse «5» pendant 2 minutes. Vider le récipient.
4. Répéter l'étape 3 – utiliser de l'eau de rinçage propre à la place de la solution de lavage.

**NOTE :**  
**Un essuie-tout ou tampon abrasif**  
**laissera des rayures sur le récipient**  
**et le couvercle.**

## Entretien du mélangeur

### Instructions de nettoyage (suite)

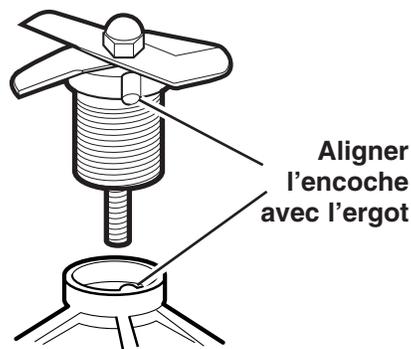
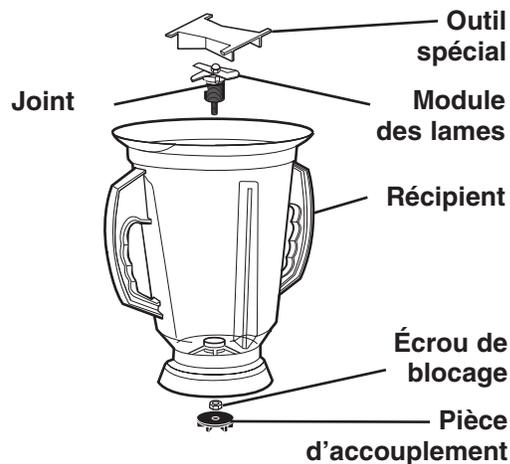
#### Dépose, nettoyage et réinstallation du module des lames

**AVERTISSEMENT :**  
Ne pas démonter le module des lames.

1. Positionner l'outil spécial fourni sur le module des lames, à l'intérieur du récipient. Les onglets de part et d'autre de l'outil prennent position entre les palettes ou nervures du récipient. Enfoncer l'outil aussi loin que c'est possible. Si les lames peuvent encore tourner lorsqu'on fait tourner la pièce d'accouplement, faire un peu tourner la pièce d'accouplement jusqu'à ce que l'outil de démontage soit correctement positionné par rapport aux lames et qu'il ne puisse plus bouger.
2. Tenir l'outil d'une main; faire tourner la pièce d'accouplement dans le sens antihoraire avec l'autre main pour la desserrer. Enlever la pièce d'accouplement.
3. Avec une clé, faire tourner l'écrou de blocage dans le sens antihoraire pour le desserrer et l'enlever.
4. Retirer prudemment le module des lames et le joint torique de l'intérieur du récipient.

**AVERTISSEMENT :**  
Les lames de coupe sont acérées.  
Pour réduire le risque de blessure,  
manipuler prudemment le module des lames.

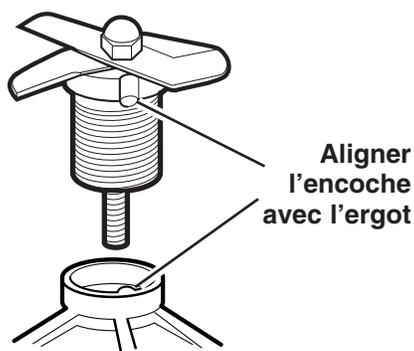
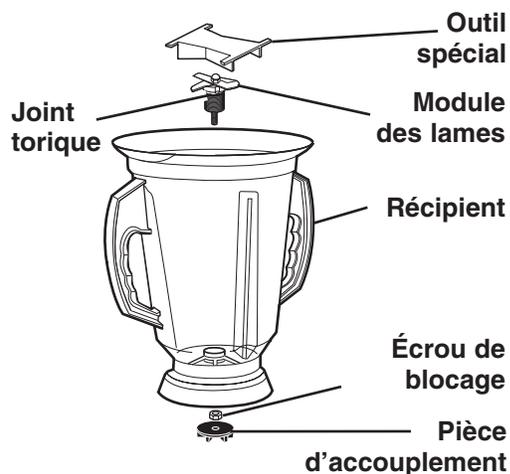
5. Nettoyer soigneusement le module des lames et le joint torique avec de l'eau chaude savonneuse. Rincer et laisser sécher.
6. Pour réinstaller le module des lames, procéder dans l'ordre inverse. Veiller à ce que l'encoche sur le module des lames s'aligne avec l'ergot visible au fond du récipient.



## Instructions de nettoyage (suite)

### Nettoyage sanitaire et séchage du récipient

1. Verser  $\frac{1}{2}$  gallon (1,9 litre) de solution de nettoyage sanitaire dans le récipient; placer le récipient sur la base de l'appareil. Placer le couvercle et le bouchon-doseur, et faire fonctionner l'appareil à la vitesse «5» pendant cinq secondes. Vider le récipient. Pour faire disparaître toute humidité sur le module des lames, placer de nouveau le récipient vide muni de son couvercle sur la base de l'appareil, et faire fonctionner l'appareil à la vitesse «5» pendant cinq secondes.
2. Essuyer les surfaces externes du récipient avec une éponge ou un linge doux humidifié de solution de nettoyage sanitaire.
3. Immerger le couvercle et le bouchon-doseur dans la solution de nettoyage sanitaire pendant deux minutes.
4. Après le nettoyage sanitaire, ne pas rincer le récipient, le couvercle ou le bouchon-doseur; laisser tous les composants sécher à l'air.



### Nettoyage du carénage de l'appareil

1. Ne pas immerger la base de l'appareil, ni la nettoyer avec un équipement à haute pression.
2. Essuyer les surfaces externes de l'appareil avec un linge ou une éponge humide.

## Entretien du mélangeur

### Guide de dépannage

Problème	Solution . . .
Le mélangeur ne se met pas en marche, ou il s'arrête en cours de fonctionnement et on ne peut le remettre en marche	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Déterminer si l'appareil est correctement branché sur une prise de courant.</li> <li>• Déterminer si la prise de courant est correctement alimentée (disjoncteur ouvert ou fusible grillé?)</li> <li>• Vérifier que le récipient est correctement placé sur la base.</li> <li>• Vérifier que le couvercle est complètement abaissé sur le récipient.</li> <li>• Débrancher l'appareil et vérifier pour voir si les lames sont obstruées par quoi que ce soit; dans l'affirmative, enlever l'obstruction et laisser l'appareil refroidir.</li> <li>• Placer le sélecteur de vitesse à la position «0» et essayer de nouveau.</li> </ul>
Mixage incorrect des ingrédients	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Déterminer si une quantité suffisante de liquide a été ajoutée avec les ingrédients. Il faut que le mélange soit fluide et puisse toujours s'écouler librement.</li> <li>• Les morceaux des ingrédients solides sont trop gros. Couper en morceaux de moins de 1 po (cube).</li> <li>• Le récipient est trop rempli. Ne pas remplir au-delà de la marque supérieure de la graduation.</li> <li>• Les lames ne sont pas suffisamment acérées ou elles sont endommagées. Inspecter chaque jour le récipient et les lames. Remplacer le récipient et les lames lorsqu'ils sont endommagés, ou à intervalles de pas plus de 12 mois.</li> <li>• Vérifier que le module des lames est convenablement serré.</li> <li>• Sélectionner la vitesse appropriée pour produire un mélange fluide.</li> </ul>

### Entretien

Inspecter l'appareil et ses divers composants; effectuer les opérations nécessaires comme suit :

Chaque jour	Débrancher l'appareil; enlever le récipient de la base; inspecter le récipient et les lames; rechercher les indices d'usure, détériorations, lames brisées, etc. Remplacer selon le besoin. Voir la section «Pièces de rechange» ci-dessous. Vérifier que le module des lames est convenablement serré.
Chaque semaine	Débrancher l'appareil; inspecter l'isolant du cordon d'alimentation et la fiche de branchement; rechercher les fissures. Pour réparations ou remplacement de pièces, voir la section «Demande d'assistance ou de service». Pour contrôler les fonctions de sécurité du mélangeur, se référer à la section «Inspection du mélangeur» à la page 16.
Chaque année	Remplacer le récipient et les lames au moins une fois par an. Voir la section «Pièces de rechange» ci-dessous.

### Pièces de rechange

Pour commander les pièces mentionnées ci-dessous, voir la section «Demande d'assistance ou de service».

Description	Numéro de pièce
Récipient de 1 gallon (polysulfone), avec module des lames	6126-994
Récipient de 1 gallon (polysulfone), sans module des lames	823143
Module des lames, sans récipient	823252
Couvercle	823140
Bouchon-doseur	823167
Supports du récipient	823144

# Garantie du produit

Cette garantie annule et remplace toute autre garantie concernant le produit

Cet équipement bénéficie d'une garantie contre les vices de matériau et de fabrication, pendant une période de deux ans à compter de la date d'achat.

Durant la période de garantie, Hamilton Beach choisira de réparer ou remplacer un produit défectueux, sans frais pour le propriétaire.

Advenant qu'une anomalie se manifeste sur un produit sous garantie, envoyer ou livrer le produit au plus proche centre de service agréé. Pour obtenir l'adresse du plus proche centre de service agréé Hamilton Beach (Commercial), téléphoner, au département Service-client au **1-910-692-2223**, ou consulter les Pages jaunes de l'annuaire téléphonique local.

Cette garantie ne couvre pas une anomalie de fonctionnement imputable à emploi abusif, manipulation incorrecte ou réparation non autorisée. Utiliser toujours l'appareil conformément aux instructions présentées dans le manuel d'utilisation. Cette garantie ne couvre pas les articles sujets à usure (balais de contact du moteur électrique, récipient et lames, embrayage, etc.).

Hamilton Beach/Proctor-Silex rejette toute garantie implicite, ceci incluant les garanties de qualité marchande et aptitude d'un produit pour une application particulière. L'obligation de la compagnie en vertu des présentes est expressément limitée à la réparation ou au remplacement d'un produit défectueux, ou au versement d'une somme égale au prix d'achat payé lors de l'acquisition du produit; Hamilton Beach/Proctor-Silex rejette expressément toute responsabilité au titre de dommages secondaires ou indirects.

Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc.  
Service-clients (commercial)  
263 Yadkin Road  
Southern Pines, NC 28387

4/00

## Demande d'assistance ou de service

Avant de contacter un technicien, consulter la section «Guide de dépannage» à la page 22. Si une assistance demeure nécessaire, procéder selon les instructions ci-dessous.

Lors de toute demande d'assistance ou de service, vous devrez communiquer le numéro de modèle de l'appareil. Celui-ci figure sur l'étiquette placée sous le mélangeur.

Veillez également noter la date d'achat de l'appareil, et le nom, l'adresse et le numéro de téléphone du revendeur.

Numéro de modèle \_\_\_\_\_

Date d'achat \_\_\_\_\_

Nom du revendeur \_\_\_\_\_

Adresse du revendeur \_\_\_\_\_

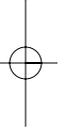
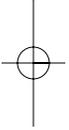
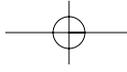
Numéro de téléphone du revendeur \_\_\_\_\_

Pour commander des **pièces de rechange**, contacter le plus proche centre de service agréé Hamilton Beach (Commercial), ou un revendeur local.

**Pour contacter notre centre de service-client, téléphoner au  
1-910-692-2223**

**[www.commercial.hamiltonbeach.com](http://www.commercial.hamiltonbeach.com)**

8 h – 17 h 30 HNE Lundi – Jeudi; 8 h – 17 h 15 HNE Vendredi



**Hamilton Beach**  
C O M M E R C I A L

263 Yadkin Road  
Southern Pines, NC 28387

840065000

4/00

