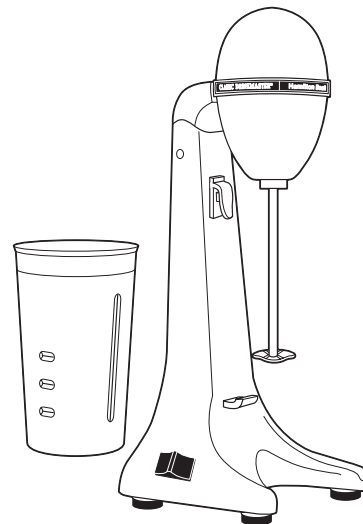


DrinkMaster®



English	2
Français	8
Español	14
Deutsch	21
Русский	29

840124600

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. To protect against risk of electrical shock, do not put base, motor, cord, or plug in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when used by or near children.
4. Unplug cord from socket when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contact with moving parts. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils out of container to prevent personal injury or damage to the mixer.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. If the supply cord is damaged it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
7. The use of attachments not recommended or sold by Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc., may cause fire, electrical shock, or injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
10. Never add ingredients to container while appliance is operating.
11. Container must be properly in place before operating appliance.
12. To wash mixing shaft, unplug mixer and remove mixing shaft from mixer. (See "Cleaning Your DrinkMaster.")

SAVE THESE INSTRUCTIONS

CONSUMER SAFETY INFORMATION

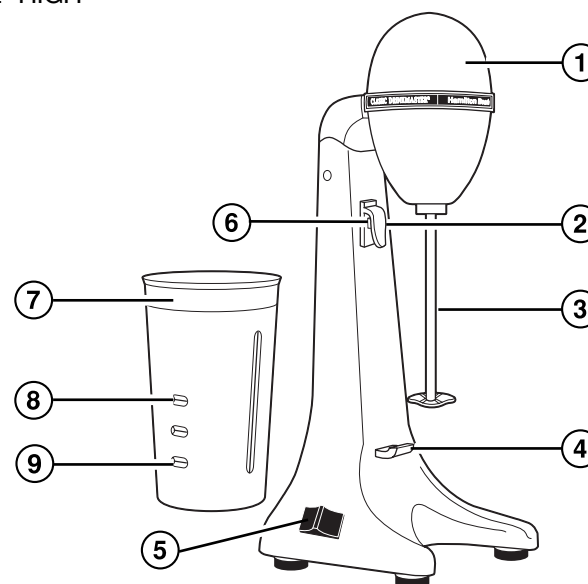
The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in, or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary, an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the DrinkMaster. Care must be taken to arrange extension cord so that it will not drape over countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.

2

Parts and Features

- | | |
|---|--------------------------------------|
| 1. Tilting Head | 6. Container Switch |
| 2. Container Support | 7. Container |
| 3. Removable Mixing Shaft (pull down to remove) | 8. Maximum Level, 12 ounces (355 ml) |
| 4. Container Rest | 9. Minimum Level, 4 ounces (118 ml) |
| 5. Control Switch | |

0=OFF
1=LOW
2=HIGH



3

Using Your DrinkMaster®

BEFORE FIRST USE: Wash container and mixing shaft before using.

1. Place mixing shaft in unit by tilting the head back and inserting the mixing shaft until it “snaps” into place.
2. Set Control Switch to **O** (OFF). Plug into electrical socket.
3. Place ingredients to be mixed in container.
4. Place container onto DrinkMaster, making certain that container’s top edge is behind container support and container bottom is on container rest.



NOTE: Drink mixer will not operate unless container top edge is behind container support.

5. **With mixing shaft “snapped” in place**, move Control Switch to desired speed to process. Start with Speed 1 (LOW) then increase to Speed 2 (HIGH) if desired.
6. For hard ice cream or very thick shakes: with mixing shaft still submerged in mixture, move the container around on the support for more thorough mixing then return container to rest and support.
7. When finished, turn unit to **O** (OFF) and tilt head up.
8. Pour contents from container and serve.

Helpful Hints

- Most drinks can be mixed in less than two minutes.
- Whole fruit should not be used when making fruit drinks. Mash or puree fruit; add to drink, and mix.
- The container must always be filled to at least the minimum level mark or the liquid will not reach mixing shaft. When mixing thin mixtures, such as powdered diet drinks, do not fill above maximum level mark (12 ounces/355 ml) or liquid may overflow while mixing.
- For best results, all liquid ingredients should be as cold as possible. Milk drinks will taste best if milk is ice cold. The colder the milk, the thicker and more frothy the drink.
- All syrups and powdered mixes should be added just before mixing to prevent them from sinking to the bottom of the container.
- The DrinkMaster does not crush ice. For best results, use crushed ice if the recipe calls for ice.

Cleaning Your DrinkMaster®

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

DO NOT IMMERSE THE APPLIANCE IN WATER OR OTHER LIQUID.

Recipes

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

Freeze & Squeeze One

4 scoops frozen vanilla yoghurt
 $\frac{1}{3}$ cup (80 ml) orange juice
 1 teaspoon (5 ml) rum flavouring
 1 tablespoon (15 ml) lime juice

Mash One In The Hay

4 scoops frozen strawberry yoghurt
 $\frac{1}{2}$ cup (125 ml) apple juice
 $\frac{1}{2}$ cup (125 ml) fresh strawberries, mashed
 $\frac{1}{3}$ cup (80 ml) banana, mashed

Squeeze One On The Country

6 oz. (170 g) strawberry yoghurt
 2 fresh strawberries, mashed
 $\frac{1}{2}$ cup (125 ml) orange juice

Mud Patch & Gravel

4 scoops chocolate ice cream
 $\frac{1}{3}$ cup (80 ml) milk
 $\frac{3}{4}$ cup (175 ml) fresh strawberries, mashed
 $\frac{1}{4}$ cup (60 ml) nuts in syrup

Strawberry Cooler

3 scoops frozen strawberry yoghurt
 $\frac{3}{4}$ cup (175 ml) ginger ale

Crowded Van Through Georgia

3 scoops vanilla ice cream
 $\frac{1}{2}$ cup (125 ml) milk
 $\frac{1}{2}$ banana, sliced then mashed
 2 tablespoons (30 ml) chocolate syrup

Patch & Forty-One

6 oz. (170 g) strawberry yoghurt
 1 scoop lemon sorbet
 $\frac{1}{2}$ cup (125 ml) orange juice
 2 fresh strawberries, mashed

Bucket Of Fruit

$\frac{1}{2}$ cup (125 ml) low-fat peach yoghurt
 $\frac{1}{2}$ cup (125 ml) orange juice
 2 fresh strawberries, mashed
 $\frac{1}{2}$ kiwi fruit, peeled and mashed

Chocolate Mint Mallow

3 scoops chocolate ice cream
 $\frac{1}{2}$ cup (125 ml) milk
 $\frac{1}{4}$ cup (60 ml) marshmallow creme
 $\frac{1}{3}$ cup (80 ml) crushed peppermint candy pieces

Creamy Orange Frosty

2 scoops vanilla ice cream
 1 cup (250 ml) orange juice

Customer Service

If you have a question about your DrinkMaster, call our free customer service number. Before calling, please note the model, type, and series numbers and fill in that information below. These numbers can be found on the bottom of your DrinkMaster. This information will help us answer your question much more quickly.

MODEL: _____ TYPE: _____ SERIES: _____

LIMITED WARRANTY

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of two (2) years for Hamilton Beach Portfolio products or one (1) year for Hamilton Beach products from the date of original purchase, except as noted below. During this period, we will repair or replace this product, at our option, at no cost. THE FOREGOING WARRANTY IS IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTY, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED, WRITTEN OR ORAL INCLUDING ANY WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. ANY LIABILITY IS EXPRESSLY LIMITED TO AN AMOUNT EQUAL TO THE PURCHASE PRICE PAID, AND ALL CLAIMS FOR SPECIAL, INCIDENTAL AND CONSEQUENTIAL DAMAGES ARE HEREBY EXCLUDED. There is no warranty with respect to the following, which may be supplied with this product: glass parts, glass containers, cutter/strainer, blades, and/or agitators. This warranty extends only to the original consumer purchaser and does not cover a defect resulting from abuse, misuse, neglect, use for commercial purposes, or any use not in conformity with the printed directions. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other legal rights which vary from state to state, or province to province. Some states or provinces do not allow limitations on implied warranties or special, incidental or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you.

If you have a claim under this warranty, DO NOT RETURN THE APPLIANCE TO THE STORE! Please call our CUSTOMER SERVICE NUMBER. (For faster service please have model, series, and type numbers ready for operator to assist you.)

CUSTOMER SERVICE NUMBERS

In the U.S. 1-866-285-1087

In Canada 1-910-693-4277

hamiltonbeach.com • proctorsilex.com

KEEP THESE NUMBERS FOR FUTURE REFERENCE!

IMPORTANTES INSTRUCTIONS

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

1. Lire toutes les instructions.
2. Pour se protéger contre le risque de choc électrique, ne pas immerger la base, le moteur, le fil électrique ou la fiche dans l'eau, ou tout autre liquide.
3. Assurer une surveillance étroite lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou en leur compagnie.
4. Débrancher le fil électrique de la prise lorsque l'appareil ne sert pas, avant d'ajouter ou d'enlever des accessoires et avant de le nettoyer.
5. Éviter le contact avec les pièces en mouvement. Garder les mains, cheveux, vêtements ainsi que les spatules et autres ustensiles hors du récipient pour éviter les blessures ou d'abîmer le mélangeur.
6. Ne pas faire fonctionner un appareil si la fiche ou le fil électrique est endommagé, après une défaillance, une chute ou encore après tout endommagement. Si le fil électrique est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, le service après-vente ou toute autre personne qualifiée, pour éviter tout danger.
7. L'utilisation d'accessoires qui ne sont ni recommandés ni vendus par Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc. risque de provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le fil électrique pendre du bord d'un plan de travail, ni toucher des surfaces chaudes.
10. Ne jamais ajouter d'ingrédients au récipient pendant que l'appareil est en marche.
11. Le récipient doit être bien en place avant de faire fonctionner l'appareil.
12. Pour laver l'agitateur, débrancher le mixer et retirer l'agitateur du mixer. (voir « Nettoyage du DrinkMaster ».)

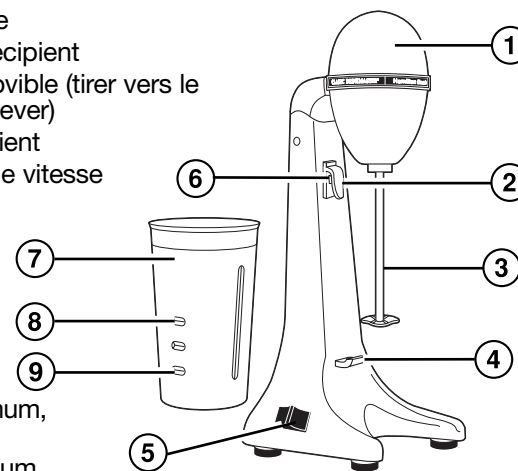
CONSERVER CES INSTRUCTIONS

RENSEIGNEMENTS POUR LA SECURITE DU CONSOMMATEUR

La longueur du fil électrique utilisé sur cet appareil a été choisie pour éviter qu'il ne s'emmêle ou que l'on se prenne dans un fil plus long. Si un fil plus long est nécessaire, on peut utiliser une rallonge homologuée. La tension électrique du fil doit être égale ou supérieure à celle du DrinkMaster. Il faut prendre soin d'arranger la rallonge de sorte qu'elle ne tombe pas du plan de travail ou de la surface d'une table d'où elle peut être tirée par des enfants ou faire trébucher.

Pièces et caractéristiques

1. Tête inclinable
2. Support de récipient
3. Agitateur amovible (tirer vers le bas pour l'enlever)
4. Repose-récipient
5. Commande de vitesse
O=ARRÊT
1=FAIBLE
2=ELEVÉE
6. Interrupteur pour le récipient
7. Récipient
8. Niveau maximum, 355 ml
9. Niveau minimum, 118 ml



Utilisation du DrinkMaster®

AVANT LA PREMIERE UTILISATION : laver le récipient et l'agitateur.

1. Installer l'agitateur dans la base en relevant la tête du mixer vers l'arrière et en insérant l'agitateur jusqu'à ce qu'il s'emboîte.
2. Régler la commande de vitesse à **O** (arrêt). Brancher l'appareil.
3. Placer les ingrédients à mélanger dans le récipient.
4. Fixer le récipient au DrinkMaster en veillant à ce que le bord supérieur soit derrière le repose-récipient et que la base du récipient se trouve sur le support de récipient. **REMARQUE** : L'appareil ne fonctionnera pas tant que le bord supérieur du récipient ne se trouve pas derrière le support du récipient.
5. Une fois l'agitateur « emboîté », régler la commande de vitesse à la vitesse désirée. Commencer à la vitesse 1 (FAIBLE) puis augmenter à la vitesse 2 (ELEVÉE) au besoin.
6. Pour de la glace dure ou des milk-shake très épais, retirer le récipient du repose-récipient et du support. En veillant à ce que l'agitateur reste immergé dans le mélange, déplacer le contenant autour de l'agitateur pour un mélange plus complet.
7. Après avoir terminé, éteindre l'appareil et relever la tête.
8. Verser le contenu du récipient et servir.



Conseils utiles

- La plupart des boissons peuvent être mélangées en moins de deux minutes.
- On ne doit pas utiliser de fruit entier lors de la préparation de boisson aux fruits. Ecraser ou réduire le fruit en purée puis l'ajouter et mélanger.
- Le récipient doit toujours être rempli au moins jusqu'au niveau minimum sinon le liquide n'atteindra pas l'agitateur. Lors du mélange de boissons claires telles que les boissons diététiques en poudre, ne pas remplir au-dessus du niveau maximum (355 ml), sinon le liquide risque de déborder durant le mélange.
- Pour les meilleurs résultats, tous les ingrédients liquides doivent être aussi froids que possible. Les boissons à base de lait auront meilleur goût si le lait est froid. Plus le lait est froid, plus la boisson sera épaisse et mousseuse.
- Tous les sirops et mélanges en poudre doivent être ajoutés juste avant de commencer le mélange pour les empêcher de tomber au fond du récipient.
- Le DrinkMaster ne concasse pas les glaçons. Pour les meilleurs résultats, utiliser de la glace pilée si la recette nécessite de la glace.

Nettoyage du DrinkMaster®

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

NE PAS IMMERGER L'APPAREIL DANS L'EAU OU DANS TOUT AUTRE LIQUIDE.

Recettes

Toujours ajouter les ingrédients liquides d'abord, puis les autres ingrédients. Commencer à mélanger à la vitesse 1 (LOW/faible), puis augmenter la vitesse à 2 (HIGH/élevée). Mélanger jusqu'à obtenir la consistance désirée, environ 1 à 2 minutes.

Fraicheur tropicale

4 boules de yaourt glacé à la vanille
80 ml de jus d'orange
1 cuiller à café de rhum
1 cuiller à soupe de jus de citron vert

Fraises à l'honneur

4 boules de yaourt glacé à la fraise
125 ml de jus de pomme
125 ml de fraises fraîches, en purée
80 ml de banane, en purée

Boisson aux fraises et à l'orange

170 g de yaourt à la fraise
2 fraises fraîches, en purée
125 ml de jus d'orange

Spécial au chocolat et aux fraises

4 boules de glace au chocolat
80 ml de lait
175 ml de fraises fraîches, en purée
60 ml de sirop parfumé aux noix

Boisson rafraîchissante aux fraises

3 boules de yaourt glacé à la fraise
175 ml de limonade

Milk-shake à la banane et à la vanille

3 boules de glace à la vanille
125 ml de lait
½ banane, en rondelles puis écrasée
30 ml de sirop au chocolat

Boisson aux fraises et agrumes

170 g de yaourt à la fraise
1 boule de sorbet au citron
125 ml de jus d'orange
2 fraises fraîches, en purée

Panier de fruits

1 pot de yaourt allégé à la pêche
125 ml de jus d'orange
2 fraises fraîches, en purée
½ kiwi, épluché et en purée

Délice au chocolat et à la menthe

3 boules de glace au chocolat
125 ml de lait
60 ml de crème de guimauve
80 ml de bonbons à la menthe en petits morceaux

Boisson glacée veloutée à l'orange

2 boules de glace à la vanille
250 ml de jus d'orange

Service à la clientèle

Si vous avez une question au sujet de votre Drinkmaster, composer notre numéro vert. Avant d'appeler, veuillez noter les numéros de modèle, de type et de série, et inscrire ces renseignements ci-dessous. Ces numéros se trouvent en dessous du DrinkMaster. Ces renseignements nous aideront à répondre beaucoup plus vite à toute question.

MODELE : _____ TYPE : _____ SERIE : _____

GARANTIE LIMITÉE

Ce produit est garanti exempt de vices de matériau et de fabrication pendant une période de deux (2) ans pour les produits Hamilton Beach Portfolio ou pendant un (1) an pour les produits Hamilton Beach à partir de la date de l'achat original, excepté ce qui est noté ci-dessous. Au cours de cette période, nous réparerons ou remplacerons ce produit sans frais, à notre discrétion. LA GARANTIE CI-DESSUS REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE, ECRITE OU ORALE, Y COMPRIS TOUTE GARANTIE DE QUALITE MARCHANDE OU DE CONFORMITE A UNE FIN PARTICULIERE. TOUTE RESPONSABILITE EST EXPRESSEMENT LIMITEE A UN MONTANT EGAL AU PRIX D'ACHAT PAYE ET TOUTES LES RECLAMATIONS POUR DOMMAGES SPECIAUX ET INDIRECTS SONT PAR LES PRESENTES EXCLUES. La garantie ne s'applique pas aux accessoires suivants qui pourraient être vendus avec ce produit : pièces en verre, récipients en verre, couteau/tamis, lames et/ou agitateurs. Cette garantie ne s'applique qu'à l'acheteur d'origine et ne couvre pas un vice causé par l'abus, la mauvaise utilisation, la négligence, l'usage à des fins commerciales ou tout autre usage non prescrit dans le mode d'emploi. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez aussi jouir d'autres droits juridiques qui peuvent varier d'un Etat à un autre ou d'une province à une autre. Certains Etats ou provinces ne permettent pas les limitations sur les garanties implicites ou les dommages spéciaux ou indirects de telle sorte que les limitations ci-dessus ne s'appliquent peut-être pas dans votre cas. Si vous désirez procéder à une réclamation en vertu de cette garantie, NE RETOURNEZ PAS L'APPAREIL AU MAGASIN! Veuillez appeler le NUMERO VERT. (Pour un service plus rapide, ayez à portée de la main les numéros de série, de modèle et de type de votre appareil pour que le représentant puisse vous aider.)

NUMEROS DU SERVICE A LA CLIENTELE

Aux Etats-Unis 1-800-851-8900

Au Canada 1-800-267-2826

hamiltonbeach.com • proctorsilex.com

CONSERVEZ CES NUMEROS POUR REFERENCE ULTERIEURE!

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando use electrodomésticos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Para evitar el riesgo de descargas eléctricas, no sumerja la base, motor, cable o enchufe en agua u otro líquido.
3. Cuando los niños estén cerca o lo estén usando, es necesaria una supervisión muy estricta.
4. Desenchufe el cable de la toma de corriente cuando no esté en uso, antes de colocar o retirar piezas y antes de limpiar el aparato.
5. Evite el contacto con piezas en movimiento. Mantenga las manos, el pelo, vestidos así como espátulas u otros utensilios fuera del recipiente con el fin de evitar lesiones personales o daños a la batidora.
6. No ponga en funcionamiento ningún aparato con el cable o enchufe dañado o después de que el aparato haya dejado de funcionar bien o se haya caído o dañado de alguna otra forma. Si el cable de suministro de energía está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio u otra persona similarmente cualificada, para evitar riesgos.
7. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc. puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
8. No use el aparato al aire libre.
9. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes.
10. Nunca añada ingredientes al recipiente mientras el aparato esté en funcionamiento.
11. El recipiente debe estar colocado correctamente en su lugar antes de poner en funcionamiento el aparato.
12. Para lavar la flecha mezcladora, desconecte la batidora y retire la flecha mezcladora de la misma. (Véase "Limpieza de su DrinkMaster".)

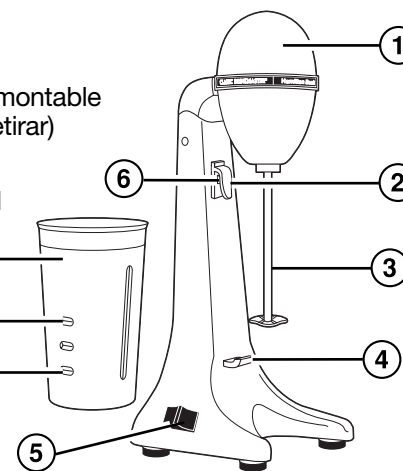
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD PARA EL CLIENTE

La longitud del cable que se utiliza con este aparato se eligió para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con él, riesgo que se presentaría si fuera más largo. Si fuera necesario un cable más largo, deberá utilizarse un cable de extensión homologado. La clasificación eléctrica nominal del cable de extensión deberá ser igual o mayor que la de DrinkMaster. Se debe tener cuidado en situar 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.

Piezas y características

1. Cabeza reclinable
2. Soporte del recipiente
3. Flecha mezcladora desmontable (tire hacia abajo para retirar)
4. Base para el recipiente
5. Conmutador de control
O=APAGADO
1=BAJA
2=ALTA
6. Conmutador del recipiente
7. Recipiente
8. Nivel máximo, 355 ml
9. Nivel mínimo, 118 ml



Modo de empleo de DrinkMaster®

ANTES DE UTILIZARLO POR PRIMERA VEZ: Lave el recipiente y la flecha mezcladora antes de utilizarlos por primera vez.

1. Coloque la flecha mezcladora en la unidad inclinando la cabeza hacia atrás e insertando la flecha mezcladora hasta que encaje “a presión” en su lugar.
2. Fije el conmutador de control en **O** (Apagado). Conéctelo en la toma de corriente.
3. Coloque los ingredientes que desea mezclar en el recipiente.
4. Acomode el recipiente en el DrinkMaster, cerciorándose de que el borde superior del recipiente esté detrás del soporte del mismo, y el asiento del recipiente descansa sobre su base. **NOTA:** La fuente de sodas no funcionará a menos que el borde superior del recipiente esté detrás del soporte del recipiente.
5. **Con la flecha mezcladora encajada “a presión” en su lugar**, mueva el conmutador de control hacia la velocidad deseada para procesar. Comience con la velocidad 1 (BAJA), y luego aumente a la velocidad 2 (ALTA), si lo desea.
6. Para helados duros o batidos muy espesos: con la flecha mezcladora todavía sumergida en la mezcla, mueva el recipiente alrededor sobre el soporte para mezclar más vigorosamente; luego vuelva a colocar el recipiente en la base y el soporte.
7. Al terminar, gire la unidad a **O** (APAGADO) y voltee hacia arriba la cabeza reclinable del aparato.
8. Vierta el contenido del recipiente y sirva.



Sugerencias útiles

- La mayoría de las bebidas se pueden mezclar en menos de 2 minutos.
- No se deben utilizar frutas enteras para preparar bebidas de fruta. Primero triture la fruta o hágala puré; agréguela a la bebida y mézclela.
- Siempre se debe llenar el recipiente por lo menos hasta la marca del nivel mínimo o el líquido no alcanzará la flecha mezcladora. Al mezclar bebidas poco densas tales como bebidas dietéticas en polvo, no sobrepase la marca del nivel máximo (355 ml) o el líquido se derramará al mezclar.
- Para lograr mejores resultados, todos los ingredientes líquidos deben estar lo más fríos posible. Las bebidas con leche sabrán mejor si la leche está muy fría. Cuanto más fría esté la leche, más espesa y espumosa resultará la bebida.
- Todo jarabe y mezcla en polvo deben agregarse justo antes de mezclar para evitar que se vayan al fondo del recipiente.
- El DrinkMaster no pica hielo. Obtendrá mejores resultados si utiliza hielo picado cuando la receta exija hielo.

Limpieza de su DrinkMaster®

1. Desconecte la unidad. Para retirar la flecha mezcladora, cójala firmemente y tire hacia abajo para liberarla de la cabeza. Lávela con agua tibia jabonosa.
2. El recipiente metálico para mezclar también se debe lavar con agua tibia o en un lavavajillas.
3. Limpie el DrinkMaster con un paño humedecido o con una esponja. No utilice productos de limpieza abrasivos de ningún tipo.

NO SUMERJA EL APARATO EN AGUA NI EN NINGÚN OTRO LÍQUIDO.

Recetas

Agregue siempre primero los ingredientes líquidos y luego los ingredientes restantes. Comience mezclando en 1 (BAJA) y luego aumente la velocidad a 2 (ALTA), Procese hasta la consistencia deseada, aproximadamente de 1 a 2 minutos.

Delicias con sabor a ron

4 cucharadas de yogur de vainilla congelado
80 ml de zumo de naranja
5 ml de esencia de ron
15 ml cucharada de zumo de lima

Frescura de fresas y banana

4 cucharadas de yogur de fresa congelado
125 ml de zumo de manzana
125 ml de fresas frescas molidas
80 ml de puré de banana

Exprimido campestre

170 g de yogur de fresas
2 fresas frescas molidas
125 ml de zumo de naranja

Parche de chocolate y nueces

4 cucharadas de helado de chocolate
80 ml de leche
175 ml de fresas frescas molidas
60 ml de frutas secas en almíbar

Frescura de fresas

3 cucharadas de yogur de fresa congelado
175 ml taza de refresco de jengibre (ginger ale)

Delicia de chocolate y banana

3 cucharadas de helado de vainilla
125 ml de leche
½ banana cortada en rebanadas y luego molida
30 ml de sirope de chocolate

Delicia tropical

170 ml de yogur de fresas
1 cucharada de nieve de limón
125 ml de zumo de naranja
2 fresas frescas molidas

Cubeta de frutas

125 ml de yogur magro de duraznos
125 ml de zumo de naranja
2 fresas frescas molidas
½ kiwi pelado y molido

Malva de chocolate y menta

3 cucharadas de helado de chocolate
125 ml de leche
60 ml de crema de malvavisco
80 ml de pedacitos triturados de caramelo de menta

Espuma cremosa de naranja

2 cucharadas de helado de vainilla
250 ml de zumo de naranja

Servicio de atención al cliente

Si tiene cualquier pregunta acerca de su DrinkMaster, llame a nuestro número gratuito de servicio de atención al cliente. Antes de llamar por favor verifique los números de modelo, tipo y serie y rellene la información adjunta. Estos números se pueden encontrar en la base de su DrinkMaster. Esta información nos ayudará a contestar a su pregunta la mayor brevedad posible.

MODELO: _____ **TIPO:** _____ **SERIE:** _____

GARANTÍA LIMITADA

Se garantiza que este producto está libre de defectos en el material y en la fabricación por un período de dos (2) años por los productos Hamilton Beach Portfolio o por un (1) año por los productos Hamilton Beach a partir del día de compra, excepto por lo que se indica a continuación. Durante este período, repararemos o reemplazaremos este producto, a nuestra elección, sin costo alguno. LA GARANTÍA ANTERIOR REEMPLAZARÁ CUALQUIER OTRA GARANTÍA, YA SEA EXPRESA O IMPLÍCITA, ESCRITA U ORAL, INCLUYENDO CUALQUIER GARANTÍA DE COMERCIABILIDAD O CAPACIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR. CUALQUIER RESPONSABILIDAD ESTÁ LIMITADA EXPRESAMENTE A UNA CANTIDAD IGUAL AL PRECIO DE COMPRA QUE SE HA PAGADO Y TODOS LOS RECLAMOS POR DAÑOS ESPECIALES, INCIDENTALES Y CONSECUENTES ESTÁN EXCLUIDOS POR LA PRESENTE. Esta garantía no cubre lo siguiente, que puede ser ofrecido junto con este producto: piezas de vidrio, recipientes de vidrio, cortador/colador, cuchillas, y/o agitadores. Esta garantía se extiende únicamente al consumidor comprador original y no cubre defectos que resulten del abuso, maltrato, negligencia, uso con fines comerciales o ningún otro uso que no esté en conformidad con las instrucciones impresas. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y usted pudiera tener también otros derechos legales que varían de estado a estado o de provincia a provincia. Algunos estados o provincias no permiten limitaciones en garantías implícitas o daños especiales, incidentales o consecuentes, por lo que es posible que las limitaciones anteriores no le sean de aplicación.

Si usted tuviere alguna reclamación bajo esta garantía, ¡NO DEVUELVA EL ELECTRODOMÉSTICO A LA TIENDA! Llame por favor a nuestro número de SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE. (Tenga a la mano los números de modelo, serie y tipo para recibir un servicio más rápido por parte de nuestro representante).

NÚMEROS DE SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE

U.S. 1-866-285-1087

Canada 1-910-693-4277

hamiltonbeach.com • proctorsilex.com

¡CONSERVE ESTOS NÚMEROS PARA UNA REFERENCIA FUTURA!

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Bei der Benutzung elektrischer Gerätschaften sind grundlegende Vorsichtsmaßnahmen zu beachten; darunter die folgenden:

1. Lesen Sie die gesamte Gebrauchsanleitung gründlich durch.
2. Um einen Stromschlag zu vermeiden, achten Sie darauf, dass der Sockel des Geräts, der Motor, das Netzkabel oder der Netzstecker nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Berührung kommen.
3. Kinder dürfen das Gerät nur unter elterlicher Aufsicht anwenden. Bei Gebrauch des Geräts in Anwesenheit von Kindern ist besondere Vorsicht geboten.
4. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht verwenden, vor dem Einsetzen oder Entfernen von Teilen und vor der Reinigung des Geräts.
5. Vermeiden Sie den Kontakt mit sich bewegenden Geräteteilen. Fassen Sie nicht in den Behälter und halten Sie Haare, Kleidung sowie Spachtel und andere Utensilien aus dem Inneren des Behälters fern, um Verletzungen bzw. die Beschädigung des Geräts zu vermeiden.
6. Verwenden Sie niemals elektrische Geräte, die Schäden an Stecker oder Kabel aufweisen, nicht ordnungsgemäß funktionieren, fallen gelassen oder sonstwie beschädigt wurden. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es ersetzt werden. Dies darf nur durch den Hersteller, einen Reparatordienst oder einen ähnlich qualifizierten Fachmann erfolgen.
7. Die Verwendung von Aufsätzen, die nicht von Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc. vertrieben oder empfohlen wurden, kann zu Stromschlag, Verletzungen und Bränden führen.
8. Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
9. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über die Tisch- oder Arbeitsflächenkante hängt oder mit heißen Oberflächen in Berührung kommt.

10. Geben Sie nur bei ausgeschaltetem Gerät neue Zutaten zu.
11. Achten Sie darauf, dass der Rührbecher richtig eingesetzt ist, ehe Sie das Gerät einschalten.
12. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie den Rührstab aus dem Gerät nehmen und reinigen. (Siehe Abschnitt „Reinigung des DrinkMasters“.)

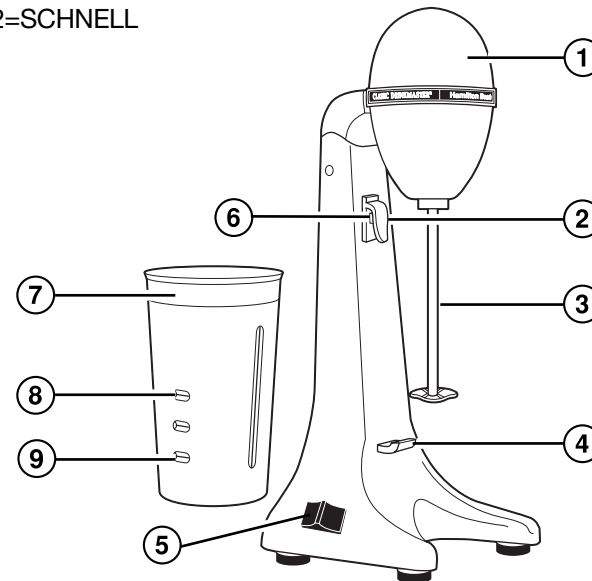
BEWAHREN SIE DIESE GEBRAUCHSANLEITUNG AUF

SICHERHEITSHINWEISE FÜR DEN ANWENDER

Die Länge des Gerätekabels wurde so gewählt, dass das Risiko, über das Kabel zu stolpern oder sich darin zu verhaken, so gering wie möglich ist. Bei Bedarf kann ein Verlängerungskabel verwendet werden, dessen Nennwert mindestens dem des DrinkMasters entsprechen muss. Achten Sie bei Verwendung eines Verlängerungskabels darauf, dass es nicht über die Kante der Arbeitsfläche oder des Tisches hängt, um zu verhindern, dass Kinder daran ziehen oder jemand darüber stolpert.

Geräteteile und Ausstattung

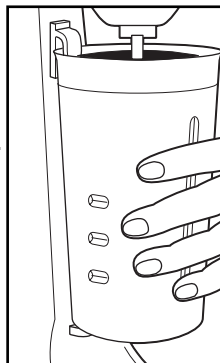
- | | |
|---|------------------------------|
| 1. Neigekopf | 6. Becherschalter |
| 2. Becherhalter | 7. Rührbecher |
| 3. Abnehmbarer Rührstab
(zum Abnehmen nach unten ziehen) | 8. Maximale Füllhöhe, 355 ml |
| 4. Becherstütze | 9. Mindestfüllhöhe, 118 ml |
| 5. Regelschalter | |
| 0=AUS | |
| 1=LANGSAM | |
| 2=SCHNELL | |



Anwendung des DrinkMaster®

VOR DEM ERSTEN EINSATZ: Waschen Sie Rührstab und Becher vor der ersten Benutzung.

1. Setzen Sie den Rührstab ein, indem Sie den Neigekopf ankippen und den Rührstab in die Halterung drücken, bis er einrastet.
2. Stellen Sie den Regelschalter auf **O** (AUS). Stecken Sie nun den Netzstecker in die Steckdose.
3. Füllen Sie die Zutaten in den Rührbecher.
4. Setzen Sie den Becher in den DrinkMaster ein. Achten Sie dabei darauf, dass der obere Becherrand sich hinter dem Becherhalter befindet, und der Becher sicher auf der Stütze steht.



HINWEIS: Wenn sich der obere Becherrand nicht hinter dem Halter befindet, kann der Mixer nicht in Betrieb gesetzt werden.

5. **Wenn Sie sicher sind, dass der Rührstab fest in der Halterung sitzt**, können Sie den Mixer nun mit dem Regelschalter in Betrieb setzen. Stellen Sie den Schalter immer zuerst auf die 1 (LANGSAM), und wechseln Sie dann bei Bedarf auf die 2 (SCHNELL).
6. Bei der Verwendung von hartem Speiseeis oder der Zubereitung sehr dickflüssiger Shakes können Sie den Becher auch während des Mixens etwas anheben und mit der Hand zusätzlich um den Rührstab bewegen, um eine gleichmäßigere Mischung zu erzielen.
7. Wenn die gewünschte Konsistenz erreicht ist, stellen Sie den Schalter auf **O** (AUS), und drücken Sie den Neigekopf nach oben.
8. Nun können Sie den Inhalt des Rührbeckers in Gläser füllen und genießen!

Tipps & Tricks

- Die meisten Getränke können in weniger als zwei Minuten gemixt werden.
- Verwenden Sie zur Zubereitung von Fruchtgetränken keine ganzen Früchte, sondern zerdrücktes oder püriertes Obst.
- Der Becher muss immer mindestens bis zur Mindestfüllhöhenmarkierung gefüllt sein, damit die Flüssigkeit den Rührstab erreicht. Wenn Sie sehr dünnflüssige Getränke, beispielsweise aus Diätpulver, zubereiten, achten Sie besonders darauf, die maximal Füllhöhe (355 ml) nicht zu überschreiten, um ein Überlaufen des Becherinhalts während des Mixens zu vermeiden.
- Die besten Ergebnisse erzielen Sie mit möglichst kalten Zutaten. Milchmixgetränke schmecken am besten, wenn sie mit eiskalter Milch zubereitet werden. Je kälter die Milch ist, desto dicker und schaumiger wird das Getränk.
- Sirupe und Pulver sollten immer erst unmittelbar vor dem Mixen hinzugegeben werden, damit sie nicht auf den Boden des Bechers sinken.
- Der DrinkMaster ist zum Zerstoßen von Eis nicht geeignet. Verwenden Sie bereits zerstoßenes Eis für Getränke, die Eis erfordern.

Reinigung des DrinkMaster®

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Ziehen Sie den Rührstab aus dem Neigekopf und waschen Sie ihn in warmem Wasser mit Geschirrspülmittel.
2. Der metallene Rührbecher kann ebenfalls in warmem Wasser mit Spülmittel oder im Geschirrspüler gereinigt werden.
3. Wischen Sie den DrinkMaster mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ab. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel.

TAUCHEN SIE DAS GERÄT NICHT IN WASSER ODER EINE ANDERE FLÜSSIGKEIT.

Rezeptvorschläge

Füllen Sie immer erst die flüssigen, dann die festen Zutaten in den Rührbecher. Beginnen Sie den Mixvorgang auf 1 (LANGSAM), bevor Sie die Rührgeschwindigkeit auf 2 (SCHNELL) erhöhen. Mixen Sie das Getränk, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist (1 bis 2 Minuten).

Tropische Verführung

4 Kugeln Frozen Yogurt
(Vanille)
80 ml Orangensaft
1 Teelöffel (5 ml) Rumaroma
1 Esslöffel (15 ml) Limonensaft

Von nah und fern

4 Kugeln Frozen Yogurt
(Erdbeer)
125 ml Apfelsaft
125 ml frische Erdbeeren,
zerdrückt
80 ml Banane, zerdrückt

Erdbeere à l'Orange

170 g Erdbeerjoghurt
2 frische Erdbeeren, zerdrückt
125 ml Orangensaft

Überraschung im Schlamm

4 Kugeln Schokoladeneis
80 ml Milch
175 ml frische Erdbeeren,
zerdrückt
60 ml Nüsse in Sirup

26

Erdbeerzwickel

3 Kugeln Frozen Yogurt (Erdbeer)
175 ml Ginger-Ale

Bananenshake mit Schokospirale

3 Kugeln Vanilleeis
125 ml Milch
½ Banane, in Scheiben
geschnitten, dann zerdrückt
2 Esslöffel (30 ml)
Schokoladensirup

Sommer und Winter

170 g Erdbeerjoghurt
1 Kugel Zitronensorbet
125 ml Orangensaft
2 frische Erdbeeren, zerdrückt

Obstkorb

125 ml Pfirsichjoghurt
(Magerjoghurt)
125 ml Orangensaft
2 frische Erdbeeren, zerdrückt
½ Kiwi, geschält und zerdrückt

Frische Schokoladenbrise

3 Kugeln Schokoladeneis
125 ml Milch
60 ml Marshmallow-Creme
80 ml zerstoßene
Pfefferminzbonbons

Vanilletraum mit Orangensaft

2 Kugeln Vanilleeis
250 ml Orangensaft

Kundendienst

Falls Sie Fragen zu Ihrem DrinkMaster haben, steht Ihnen unsere gebührenfreie Kundenhotline gern zur Verfügung. Bitte notieren Sie sich vor Ihrem Anruf das Modell, den Typ und die Seriennummer des Geräts. Diese Angaben befinden sich auf der Unterseite Ihres DrinkMasters und helfen uns dabei, Ihre Fragen schnell zu beantworten.

MODELL: _____ **TYP:** _____ **SERIENNR.:** _____

27

BEGRENZTE GARANTIE

Für Defekte, die auf Material- oder Verarbeitungsfehler zurückzuführen sind, wird eine Garantie gewährt. Die Gewährleistungsfrist beträgt zwei (2) Jahre für Produkte von Hamilton Beach Portfolio bzw. ein (1) Jahr für Produkte von Hamilton Beach. Während dieses Zeitraums übernehmen wir nach unserem Ermessen kostenfrei die Reparatur oder den Austausch des Geräts. DIESE GARANTIE ERSETZT SÄMTLICHE ANDEREN MÜNDLICHEN ODER SCHRIFTLICHEN, AUSDRÜCKLICHEN ODER IMPLIZIERTEN GARANTIEEN, INKLUSIVE DER GEWÄHRLEISTUNG FÜR EIGNUNG UND HANDELSÜBLICHE QUALITÄT. JEGLICHE HAFTUNGS- ODER GARANTIEANSPRÜCHE SIND AUF DEN GELEISTETEN KAUFPREIS BEGRENZT UND SCHLIESSEN EINE HAFTUNG FÜR JEDWEDE BESONDEREN, ZUFÄLLIGEN ODER FOLGESCHÄDEN AUSDRÜCKLICH AUS. Die Garantie erstreckt sich nicht auf die folgenden Zubehörteile, die zum Lieferumfang gehören können: Glastelle, Glasbehälter, Schneidwerkzeuge/Siebe, Klingen und/oder Rührwerke. Die Garantie erstreckt sich ausschließlich auf den Erstkauf des Geräts und gilt nicht für Defekte, die durch unsachgemäße, zweckfremde oder kommerzielle Anwendung, Fahrlässigkeit oder sonstige im Widerspruch zur Produktdokumentation stehende Verwendung entstanden sind. Diese Garantieerklärung räumt Ihnen bestimmte juristische Rechte ein. Mögliche zusätzliche Rechte richten sich nach der Gesetzlage in Ihrem Heimatland. Haftungsbeschränkungen zu Folgeschäden, wie die oben angeführte, sind in einigen Ländern nicht zulässig und treffen daher möglicherweise nicht auf Sie zu.

Wenn Sie Garantieansprüche anmelden möchten, bringen Sie das Gerät bitte NICHT INS GESCHÄFT ZURÜCK, sondern rufen Sie unsere KUNDENHOTLINE an! (Bitte halten Sie Angaben zu Modell und Typ sowie die Seriennummer des Geräts bereit, damit wir Ihnen schneller helfen können.)

NUMMERN DER KUNDENHOTLINE

In den Vereinigten Staaten +1 (866) 285 1087

in Kanada +1 (910) 693 4277

hamiltonbeach.com • proctorsilex.com

**BITTE BEWAHREN SIE DIESE
RUFNUMMERN GRIFFBEREIT AUF!**

ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

При использовании электроприборов следует соблюдать основные меры предосторожности, в том числе следующие:

- 1. Полностью прочтите все инструкции.*
- 2. Во избежание поражения электрическим током никогда не помещайте основание, двигатель, шнур или вилку в воду или другую жидкость.*
- 3. Обеспечьте строгий контроль, если прибор используется детьми или в их присутствии.*
- 4. Когда прибор не используется, а также перед установкой или снятием деталей и перед чисткой вынимайте шнур из розетки.*
- 5. Избегайте контакта с движущимися частями. Во избежание травмы или поломки миксера руки, волосы, одежда, а также лопатки и другие кухонные принадлежности не должны попадать внутрь контейнера.*
- 6. Не пользуйтесь электроприбором, если его шнур или вилка неисправны, если прибор функционирует неправильно, а также если он упал или поврежден. Если электрический шнур поврежден, то, во избежание опасной ситуации, его должны заменить изготовитель, его представитель по обслуживанию или другое квалифицированное лицо.*
- 7. Использование дополнительных приспособлений, приобретенных не у компании Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc. и не по ее рекомендации, может привести к возгоранию, поражению электрическим током или травме.*
- 8. Не используйте прибор вне помещения.*
- 9. Шнур не должен свисать с поверхности стола или шкафчика, а также касаться горячих предметов.*
- 10. Никогда не добавляйте компоненты продукта в контейнер во время работы прибора.*

11. Перед началом работы контейнер должен находиться в правильном положении.
12. Для чистки вала-смесителя отсоедините миксер от источника питания и снимите вал (смотрите «Чистка миксера DrinkMaster»).

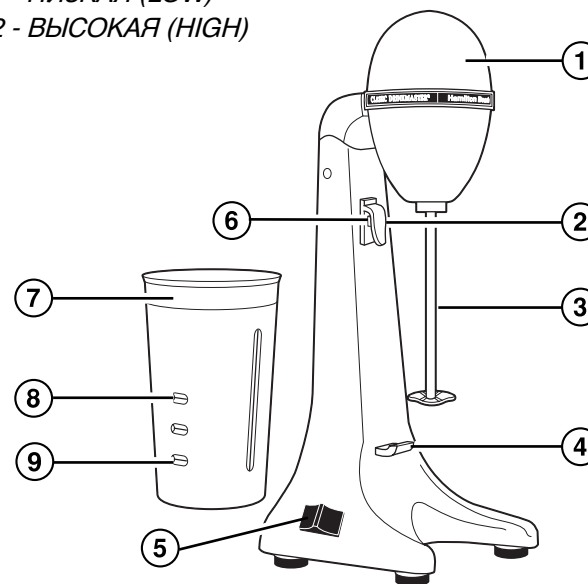
СОХРАНИТЕ ЭТУ ИНСТРУКЦИЮ

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ДЛЯ ПОТРЕБИТЕЛЯ

Длина шнура, используемого в этом приборе, выбрана с целью снижения риска запутаться или зацепиться за длинный шнур. Если вам нужен более длинный шнур, вы можете использовать разрешенный удлинитель. Электрические параметры удлинителя должны быть равными или выше, чем параметры миксера DrinkMaster. Следует внимательно провести удлинитель так, чтобы он не свисал с поверхности стола или шкафчика, где его могут потянуть дети или кто-то может случайно зацепить его.

Детали и характеристики

- | | |
|---|--------------------------------|
| 1. Наклоняющаяся головка | 6. Выключатель контейнера |
| 2. Держатель контейнера | 7. Контейнер |
| 3. Съёмный вал-смеситель (чтобы снять, потяните вниз) | 8. Максимальный уровень 355 мл |
| 4. Опора контейнера | 9. Минимальный уровень 118 мл |
| 5. Переключатель скоростей | |
| ○ - ВЫКЛ. (OFF) | |
| 1 - НИЗКАЯ (LOW) | |
| 2 - ВЫСОКАЯ (HIGH) | |



Как пользоваться миксером DrinkMaster®

ПЕРЕД ПЕРВЫМ УПОТРЕБЛЕНИЕМ

вымойте контейнер и вал-смеситель.

1. Установите вал-смеситель в прибор, наклонив головку назад. Вал должен «щелкнуть» и стать на место.
2. Установите переключатель скоростей на **О** (ВЫКЛ). Вставьте вилку в розетку.
3. Поместите ингредиенты для смешивания в контейнер.
4. Установите контейнер в DrinkMaster таким образом, чтобы верхний край контейнера заходил за держатель, а дно опиралось на опору.



ПРИМЕЧАНИЕ: миксер не начнет работать, если верхний край контейнера не заходит за держатель.

5. После того как вал-смеситель «защелкнулся» в правильном положении, поставьте переключатель скоростей на желаемое деление. Начните с положения 1 (НИЗКАЯ СКОРОСТЬ), а затем переместите в положение 2 (ВЫСОКАЯ СКОРОСТЬ), если нужно.
6. Для приготовления твердого мороженого или очень густых коктейлей: в то время как вал-смеситель все еще погружен в смесь, подвигайте контейнер на опоре для лучшего смешивания, а затем верните контейнер на подставку и за держатель.
7. По окончании использования прибора поверните переключатель на деление **О** (ВЫКЛ) и наклоните головку вверх.
8. Перелейте содержимое из контейнера и подавайте к столу.

Полезные советы

- Большинство напитков можно смешать менее чем за две минуты.
- При приготовлении фруктовых напитков не используйте целые фрукты. Разомните их или превратите в пюре; добавьте к напитку и смешайте.
- Контейнер всегда должен быть наполнен не менее, чем до минимальной отметки, иначе жидкость не будет касаться вала-смесителя. При смешивании жидких напитков, таких как диетические напитки из порошка, не наполняйте контейнер выше максимальной отметки (12 унций или 355 мл), иначе при смешивании жидкость может перелиться через край.
- Для получения оптимального результата все жидкие компоненты должны быть как можно более холодными. Молочные напитки будут иметь лучший вкус, если молоко ледяное. Чем холоднее молоко, тем более густым и пенистым будет напиток.
- Любые сиропы и порошки следует добавлять непосредственно перед смешиванием, чтобы они не оседали на дно контейнера.
- DrinkMaster не крошит лед. Если лед требуется по рецепту, то для получения оптимального результата используйте заранее измельченный лед.

Как чистить DrinkMaster®

1. Выньте вилку прибора из розетки. Чтобы снять вал-смеситель, потяните его вниз и выньте из головки. Вымойте вал-смеситель теплой водой с мылом.
2. Металлический контейнер миксера следует мыть теплой водой с мылом или в посудомоечной машине.
3. DrinkMaster следует протирать влажной тряпочкой или губкой. Нельзя пользоваться никакими абразивными моющими средствами.

НЕЛЬЗЯ ПОГРУЖАТЬ ПРИБОР В ВОДУ ИЛИ ДРУГУЮ ЖИДКОСТЬ.

Рецепты

Всегда вливайте сначала жидкие компоненты, а затем добавляйте остальные. Начинайте смешивать на скорости 1 (LOW), затем увеличивайте до скорости 2 (HIGH). Смешивайте до желаемой консистенции, обычно 1-2 мин.

«Фриз-и-Сквиз»

4 шарика замороженного
ванильного йогурта
80 мл апельсинового сока
5 мл ромовой добавки
15 мл лаймового сока

Коктейль «На сене»

4 шарика замороженного
клубничного йогурта
125 мл яблочного сока
125 мл свежей размятой
клубники
80 мл размятых бананов

Коктейль «В деревне»

170 г клубничного йогурта
2 свежих размятых клубники
125 мл апельсинового сока

«Комок грязи и гравий»

4 шарика шоколадного
мороженого
80 мл молока
175 мл свежей размятой
клубники
60 мл орехов в сиропе

Клубничный напиток

3 шарика замороженного
клубничного йогурта
175 мл имбирного эля

«В полном фургоне по Джорджии»

3 шарика ванильного
мороженого
125 мл молока
1/2 нарезанного и размятого
банана
30 мл шоколадного сиропа-

«Заплата и 41»

170 г клубничного йогурта
1 ложка лимонного шербета
125 мл апельсинового сока
2 свежих размятых клубники

«Ведро фруктов»

125 мл нежирного
персикового йогурта
125 мл апельсинового сока
2 свежих размятых клубники
1/2 очищенного и размятого
киви

Шоколадно-мятный мэлоу

3 шарика шоколадного
мороженого
125 мл молока
60 мл крема маршмэлоу
80 мл молотых мятных
конфет

Густой апельсиновый коктейль

2 шарика ванильного
мороженого
250 мл апельсинового сока

Обслуживание покупателей

Если у вас есть вопросы в отношении вашего миксера DrinkMaster, звоните бесплатно в наш отдел обслуживания покупателей. Перед звонком найдите, пожалуйста, модель, тип и серийный номер прибора и внесите все эти данные ниже. Эти номера находятся на дне вашего DrinkMaster. Эта информация поможет нам гораздо быстрее ответить на ваши вопросы.

МОДЕЛЬ: _____ ТИП: _____ СЕРИЯ: _____

ОГРАНИЧЕННАЯ ГАРАНТИЯ

На настоящее изделие предоставляется гарантия от любых дефектов в материалах или процессе изготовления на 2 (два) года со дня первоначального приобретения для изделий Hamilton Beach Portfolio и на 1 (один) год для изделий Hamilton Beach, за исключением случаев, указанных ниже. В течение этого периода мы исправим или заменим прибор, по нашему усмотрению, за наш счет. НАСТОЯЩАЯ ГАРАНТИЯ ЗАМЕНЯЕТ СОБОЙ ЛЮБЫЕ ДРУГИЕ ГАРАНТИИ, КАК ЯСНО ВЫРАЖЕННЫЕ, ТАК И ПОДРАЗУМЕВАЕМЫЕ, В ПИСЬМЕННОЙ ИЛИ УСТНОЙ ФОРМЕ, В ТОМ ЧИСЛЕ ЛЮБУЮ ГАРАНТИЮ ПРИГОДНОСТИ ДЛЯ ПРОДАЖИ ИЛИ ДЛЯ ОПРЕДЕЛЕННОЙ ЦЕЛИ. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ КОМПАНИИ НАСТОЯЩИМ ПРЯМО ОГРАНИЧИВАЕТСЯ СУММОЙ, РАВНОЙ ЦЕНЕ, УПЛАЧЕННОЙ ЗА ИЗДЕЛИЕ, ИСКЛЮЧАЯ ТАКИМ ОБРАЗОМ ЛЮБЫЕ ПРЕТЕНЗИИ, КАСАЮЩИЕСЯ ОСОБЫХ, СЛУЧАЙНЫХ ИЛИ КОСВЕННЫХ УБЫТКОВ. Гарантия не распространяется на следующие детали, которые могут быть поставлены вместе с прибором : стеклянные детали, стеклянные контейнеры, нож/фильтр, лезвия, и/или смесители. Настоящая гарантия распространяется только на первоначального покупателя и не покрывает дефектов, вызванных неправильным использованием, небрежным обращением, использованием в коммерческих целях или любым другим применением, противоречащим печатным инструкциям. Настоящая гарантия предоставляет вам определенные юридические права, и, кроме того, у вас могут быть дополнительные юридические права, в зависимости от штата или региона. Некоторые штаты и регионы не принимают ограничений на подразумеваемую гарантию или особые, случайные или косвенные убытки, поэтому вышеуказанные ограничения могут на вас не распространяться.

Если у вас есть претензия по данной гарантии, НЕ ВОЗВРАЩАЙТЕ ПРИБОР В МАГАЗИН! Позвоните, пожалуйста, в наш ОТДЕЛ ОБСЛУЖИВАНИЯ (для более быстрого обслуживания имейте перед собой номера модели, типа и серии, которые помогут нашему представителю оказать вам помощь).

НОМЕРА ОТДЕЛА ОБСЛУЖИВАНИЯ КЛИЕНТОВ

В США: 1-866-285-1087

В Канаде: 1-910-693-4277

hamiltonbeach.com • proctorsilex.com

СОХРАНИТЕ ЭТИ НОМЕРА ДЛЯ СПРАВOK