

## **Immersion Mixer**

Operation Manual  
Page 2

## **Mélangeur à immersion**

Manuel d'utilisation  
Page 9

## **Batidora de Inmersión**

Manual de operación  
Pagina 16

**READ BEFORE USE.  
LIRE AVANT D'UTILISER.  
LEA ANTES DE USAR.**

**For assistance, call our Technical Service  
number: 866-285-1087 or 910-693-4277**

8 a.m.—5:00 p.m. EST Monday—Friday  
[www.commercial.hamiltonbeach.com](http://www.commercial.hamiltonbeach.com)

**Pour obtenir de l'aide, appelez notre Service  
technique au 866-285-1087 ou 910-693-4277**

08h00 – 17h00 HNE Lundi – Vendredi  
[www.commercial.hamiltonbeach.com](http://www.commercial.hamiltonbeach.com)

**Para asistencia o partes de repuesto, llame a  
nuestro número de Servicio Técnico:  
866-285-1087 ó 910-693-4277**

8 a.m.—5 p.m. Hora del este, lunes a viernes  
[www.commercial.hamiltonbeach.com](http://www.commercial.hamiltonbeach.com)

**Hamilton Beach**<sup>®</sup>

— C O M M E R C I A L —

# Immersion Mixer Safety

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

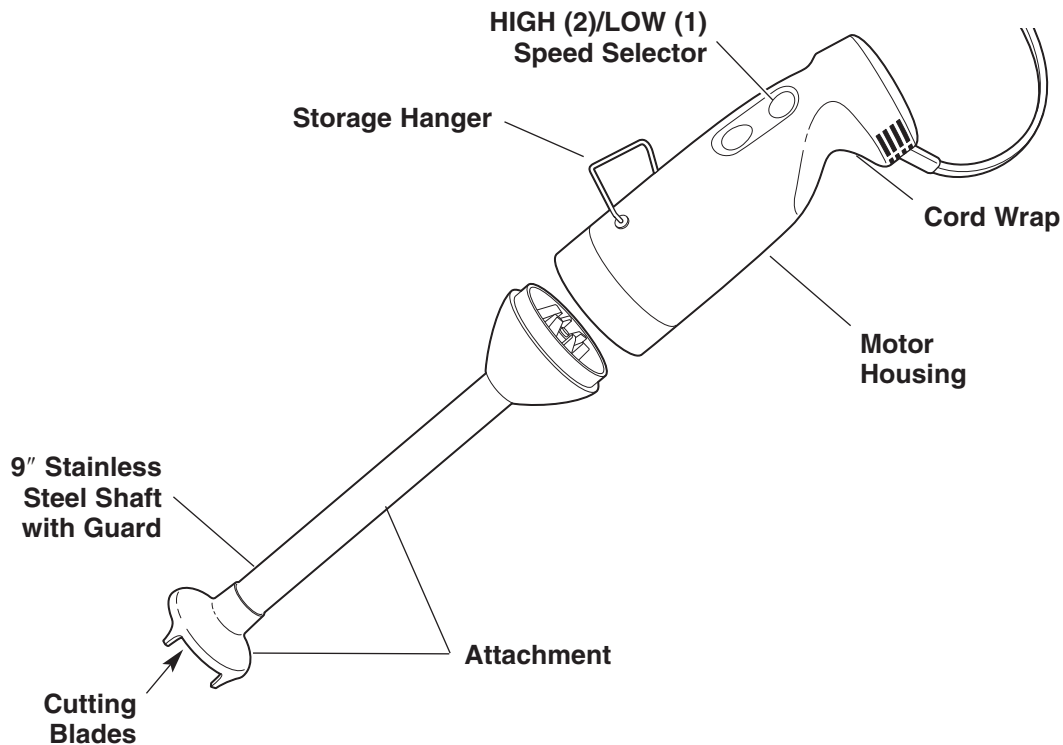
## **IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS**

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

- Read the operation manual before using mixer. Keep the manual handy.
- Do not use an extension cord.
- Do not use to prepare drugs or in laboratory or pharmaceutical applications.
- Do not use appliance for other than intended use.
- To protect against electrical shock, do not immerse the motor housing, cord, or plug in water or other liquid.
- Not intended for use by or near children.
- To reduce risk of personal injury, unplug cord from outlet when not in use, and before putting on or taking off parts.
- Avoid contacting moving parts.
- To prevent possibility of serious personal injury, keep hands, hair, clothing, and utensils away from the blade while using the mixer. A spatula may be used when the unit is NOT running.
- Inspect attachments daily, including blades and seals.
- Replace blades every 90 days to avoid broken blades.
- Do not use outdoors.
- The use of accessory attachments not recommended by Hamilton Beach may cause injuries.
- Disconnect power before cleaning or servicing.
- Do not let the cord hang over the edge of the table or counter. Do not let the cord contact hot surfaces, including a stovetop.
- Blades are SHARP. Handle carefully.
- When mixing liquids, especially hot liquids, use a tall container or make only small quantities at a time to reduce spills and the possibility of injury.
- Do not use a high-pressure spray gun on this product.
- Do not carry the unit by the power cord.
- Double insulation: no serviceable parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner.

**– SAVE THESE INSTRUCTIONS –**

# Parts and Features



## Before Using for the First Time

### **⚠ WARNING**



#### **Electrical Shock Hazard**

**Do not use an extension cord.**

**Do not immerse motor housing, cord, or plug in water or any other liquid.**

**Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.**

#### **Electrical Requirements**

Observe all governing codes and ordinances. This unit is double insulated and features a polarized plug. The plug will only fit into the electrical socket one way. Do not modify the plug in any way.

#### **Preparing for use:**

Always keep the appliance unplugged during assembly and disassembly.

1. Before use, wipe the unit with a clean damp cloth.
2. The cutting blade may be washed in hot, sudsy water. Rinse thoroughly and dry. Refer to the Cleaning and Sanitizing Instructions on page 6.

# Choosing and Installing Attachments—Cutting Blades

## ⚠ WARNING



### Pinch and Cut Hazard

**Make sure that the mixer is off and unplugged before installing or removing attachments and parts.**

**Blades are sharp! Use extreme care when handling.**

**Failure to follow these instructions can result in broken bones, cuts, or other serious injury.**

Always keep the appliance unplugged during assembly and disassembly.

### When to use the blades:

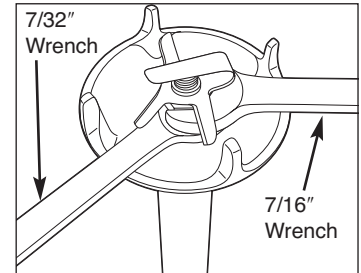
The cutting blades are used for most chopping, shredding, and mixing operations.

### To install the cutting blades:

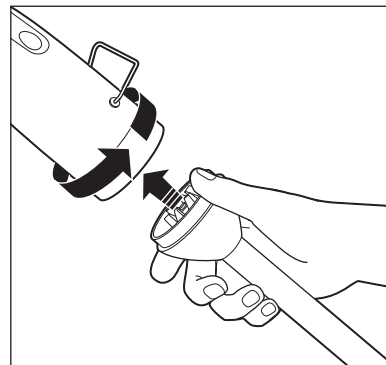
1. Fit the attachment into the end of the motor housing, aligning the three tabs on the blade assembly with the notches in the motor housing.
2. While holding the motor housing in one hand, turn the shaft base clockwise until it locks into place.

The cutting blades can be removed from the stainless steel shaft for cleaning or replacement. The cutter head shaft has **left-hand** threads to prevent it from coming loose or slipping during operation.

1. Use a  $7/32$ " wrench or a pair of needle nose pliers to hold the flat portion of the shaft between the cutter head and the guard.



2. While holding the shaft in place, use a  $7/16$ " wrench to turn the blades **clockwise** to loosen the blades.
3. When reinstalling the blades, thread the cutter head into the shaft **counterclockwise**, and make sure it is tightened securely in place.



# Using the Mixer With the Cutting Blades

## ⚠️ WARNING



### Pinch, Cut, and Crush Hazard

Make sure that the mixer is off and unplugged before installing or removing attachments and parts.

Blades are sharp! Use extreme care when handling.

**DO NOT** reach or insert utensils into the container while the mixer is running.

Failure to follow these instructions can result in broken bones, cuts, or other serious injury.

## ⚠️ WARNING



### Electrical Shock Hazard

Do not use an extension cord.

Do not immerse motor housing, cord, or plug in water or any other liquid.

Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

## Using the cutting blades

**WARNING: Inspect blades daily. Replace if damaged or every 90 days to avoid broken blades.**

Always keep the appliance unplugged during assembly and disassembly.

- Install the stainless steel shaft and cutting blades as described in the instructions on page 4.
- When using cutting blades make sure that the blades do NOT come in contact with the bottom or sides of the container.

### For mixing and blending

1. Add the ingredients to the container or bowl, following recipe instructions. Ingredients mix best when liquids are added first, and solid ingredients are “stirred” in.
2. Position the cutting head of the mixer in the container so that the guard is covered by food. **NEVER submerge the vents on the motor housing.**
3. Start the mixer on LOW (1) speed, then switch to HIGH (2) speed (if desired). Use a gentle up and down motion while slowly turning the container to “stir” the food until it has all been mixed to the desired consistency.

## Tips for Mixing

- Use deeper containers for mixing and blending to help prevent splashing and spattering.
- Using a gentle up and down motion when mixing helps circulate and “draw up” ingredients to provide more consistent mixing results.
- Do not use to crush ice.

# Cleaning and Sanitizing Instructions

## **⚠ WARNING**



### **Electrical Shock Hazard**

**Do not immerse motor housing, cord, or plug in water or any other liquid.**

**Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.**

## **General Cleaning with the Attachment in Place**

Between batches, clean the cutting blades by running the unit in a washing solution\*, then rinsing the attachment in clear water as follows:

1. Make sure the mixer is off and unplugged.
2. Rinse the stainless steel exterior of the attachment under running water. Flush and/or scrub to remove as much food residue as possible.
3. Wipe down the motor housing with a clean, damp cloth. Take care not to allow water to enter the motor vents. Dry with a soft cloth.
4. Plug in the unit, immerse the attachment approximately 1/2 of the length of the stainless steel portion in a container of warm (less than 115° F, 46° C) washing solution\*, and run on high speed for two minutes.
5. Unplug the unit and repeat steps 3 and 4 using clean rinse water (95° F, 35° C) in place of the washing solution.

\* Use 1 drop of household dishwashing liquid per 16 oz. (1/2 liter) water or the equivalent.

Attachment may also be cleaned in a dishwasher.

## **Sanitizing**

If the immersion mixer will not be used again within one hour, sanitize in the following manner:

1. Wash as instructed in “General Cleaning with the Attachment in Place”.
2. Immerse attachment approximately 1/2 of the length of the stainless steel portion in a container of a cold chlorine-based sanitizing solution that has a minimum chlorine concentration of 100 parts per million. (See recommended solution below.) Operate unit on high speed for two minutes.
3. Do not rinse. Allow unit to air dry before use.

## **Weekly Attachment Cleaning**

Once every week, stand the attachment, blade down, in 3 inches of boiling water for one minute. Wear protective gloves when removing attachment from water as it will be hot. Allow to air dry.

## **Recommended Sanitizing Solution**

The sanitizing solution should consist of one tablespoon of household bleach per one gallon of clean, cool water (60° F, 16° C) mixed according to the instructions on the bleach. When using a sanitizing solution other than that recommended, the sanitizing solution concentration should be tested using commercially available test strips and should indicate a chlorine concentration between 100 and 200 parts per million.

## **Autoclave**

The stainless steel shaft/blade assembly can be steam sterilized using an autoclave. Refer to the autoclave equipment supplier and facility operating instructions if this method is used. The frequency of sterilization is determined by each user’s “best practices”; however, replace the assembly once it has been sterilized 500 times.

**DO NOT use this method for the motor unit.**

# Special Operating and Cleaning Instructions for Institutional Use

## Preparing Infant Formulas and Similar Nutritional Adult Products

Refer to the instructions for installing and mixing with the cutting blades. Be sure that the mixer and any containers have been properly cleaned and sanitized before using.

Follow the additional guidelines below:

1. Always clean the cutter attachment thoroughly between different formula types to avoid cross contamination. The attachment should be removed and washed with detergent, then rinsed thoroughly, before mixing a new type of product.
2. Measure powder or liquid ingredients for the formula mixture. Add approximately half of the final volume of water to the mixing container.
3. Mix formula for 15–60 seconds on low power until all traces of powder have been incorporated into the liquid, or until all liquid ingredients are thoroughly blended.
4. Add remaining water and blend 15–30 seconds on low power.

**NOTE:** Some very difficult to blend powdered formulas may require using a slightly longer blending time or high power.

## Special Cleaning Instructions for Hospital and Institutional Use

To ensure that the mixer and blades remain sanitary, follow the special cleaning instructions below.

1. Wash the cutter attachment with an approved detergent after every use, including when changing formula types, as described in the section “General Cleaning with the Attachment in Place” on page 6.
2. At least once per day, sanitize the cutter attachment per the “Sanitizing” instructions on page 6, or as required to meet local sanitation codes.
3. After cleaning, attachments should be air dried and stored in a closed container or wrapped to protect them from contamination.

The cutter attachment may also be washed and autoclaved by the hospital’s central processing department. Be sure to follow all required safety and sanitation codes.

## Troubleshooting Guide

Problem . . .	Solution . . .
Immersion mixer will not turn on	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Make sure the mixer is plugged in.</li> <li>• Check for a blown fuse.</li> </ul>
Excessive noise or vibration	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Make sure that the blade assembly is properly installed.</li> <li>• Make sure that the blade does not contact the sides or bottom of the container.</li> </ul>
Motor strains or stops	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reduce the amount of product in the bowl. Mix thick products in smaller batches.</li> <li>• Make sure ingredients are prepared properly for mixing.</li> <li>• Reduce the amount of product.</li> </ul>
Poor results (See also Tips)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Process for a longer or shorter period of time.</li> <li>• Adjust the mixing speed.</li> </ul>

## Accessories

Part Number	Description
HMIA 200B	Detachable blade/shaft assembly

# Product Warranty

This Warranty supercedes all other Product Warranties

## LIMITED WARRANTY

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of original purchase, except as noted below. During this period, we will repair or replace this product, at our option.

THE FOREGOING WARRANTY IS IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTY OR CONDITION, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED, WRITTEN OR ORAL INCLUDING WITHOUT LIMITATION ANY STATUTORY WARRANTY OR CONDITION 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 parts subject to wear, including without limitation: motor brushes, container and cutter assembly, clutches, bristle brushes, funnel, stainless steel cup, agitators, carafes, etc. This warranty extends only to the original purchaser and does not cover any condition resulting from abuse, misuse, neglect, unauthorized repair, or use not in conformity with the printed directions. Always use this product in accordance 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 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 please contact our **TECHNICAL SERVICE DEPARTMENT at 1-866-285-1087 or 910-693-4277**. (For faster service please have model, series, and type numbers ready for operator to assist you.) Reasonable proof of date of purchase must be presented; otherwise the effective date of the warranty will be based upon the date of manufacture plus ninety (90) days. You are responsible for paying shipping and handling charges to return the product to us.

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



# Sécurité de votre mélangeur à immersion

**IMPORTANT : Ce manuel d'utilisation doit être revu avec tous les opérateurs d'équipement dans le cadre de votre programme de formation des opérateurs.**

## **Votre sécurité et celle des autres sont très importantes.**

Nous avons fourni beaucoup de messages de sécurité dans ce manuel et sur votre appareil. Lisez toujours tous les messages de sécurité et respectez-les.



Ceci est le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole vous avertit des dangers qui peuvent tuer ou blesser vous-même et autrui.

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

**⚠ DANGER**

**Vous serez tué(e) ou blessé(e) grièvement si vous ne suivez pas les instructions suivantes.**

**⚠ AVERTISSEMENT**

**Vous pouvez être tué(e) ou blessé(e) grièvement si vous ne suivez pas les instructions suivantes.**

Tous les messages de sécurité indiqueront le danger, la manière de réduire les possibilités de blessure, ainsi que ce qui peut se produire si vous ne suivez pas les instructions.

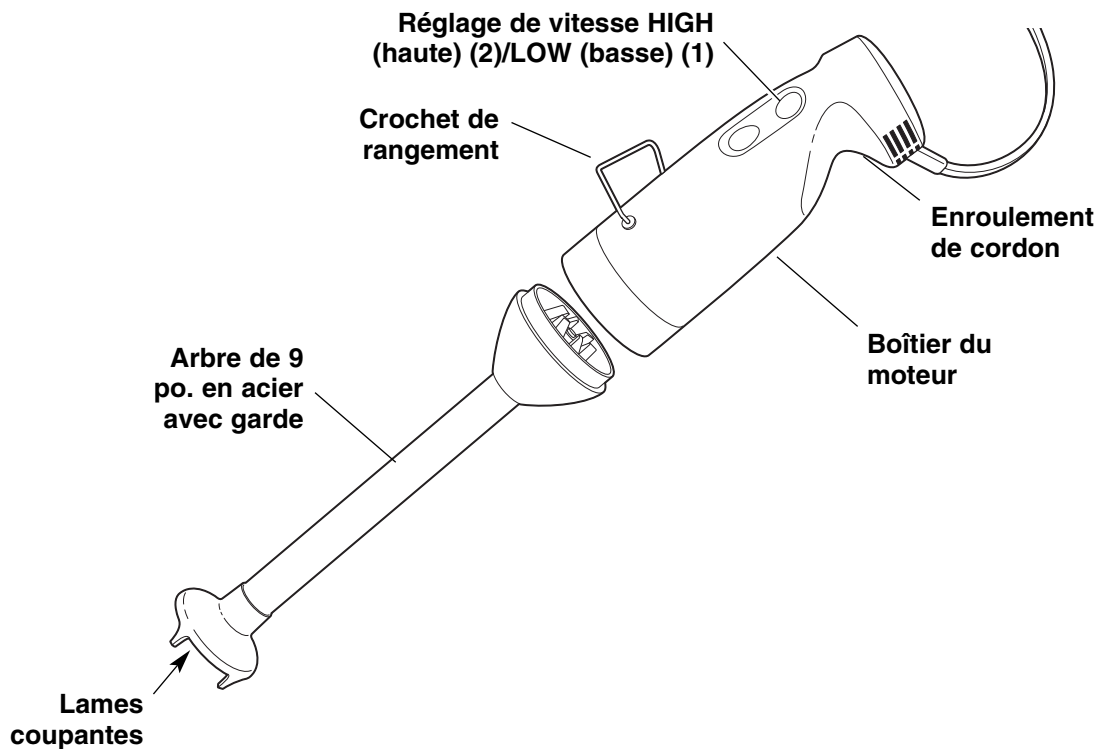
## **INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ**

**AVERTISSEMENT :** Pour utiliser un appareil électroménager, vous devez prendre des précautions de sécurité de base, en particulier les suivantes :

- Lisez le Manuel d'utilisation avant d'utiliser votre mélangeur. Conservez le manuel à votre portée.
- N'utilisez jamais une rallonge.
- N'utilisez jamais votre appareil pour préparer des drogues ou des produits pharmaceutiques.
- N'utilisez jamais votre appareil électroménager à des fins autres que celles prévues.
- Pour vous protéger contre les secousses électriques, n'immergez jamais le boîtier du moteur, le cordon d'alimentation ou la fiche dans de l'eau ou dans un autre liquide.
- Ne doit pas être utilisé par des enfants ou à proximité d'enfants.
- Pour réduire le risque de blessure corporelle, débranchez le cordon de votre prise quand vous ne l'utilisez pas et avant de mettre ou d'enlever des pièces.
- Évitez de toucher les pièces mobiles.
- Pour réduire la possibilité de blessure corporelle sérieuse, écartez vos mains, vos cheveux, vos vêtements et vos ustensiles de cuisine de la lame quand vous utilisez votre mélangeur. Vous pouvez utiliser une spatule quand l'appareil N'EST PAS en marche.
- Inspectez chaque jour les accessoires, y compris les lames et les joints d'étanchéité.
- Remplacez les lames tous les 90 jours pour prévenir leur bris.
- N'utilisez jamais à l'extérieur.
- L'utilisation d'accessoires qui ne sont pas recommandés par Hamilton Bleach peut occasionner des blessures corporelles.
- Débranchez votre appareil avant de l'entretenir ou le nettoyer.
- Ne laissez jamais le cordon d'alimentation pendre en dehors de la table ou du comptoir. Ne laissez pas le cordon toucher des surfaces chaudes, y compris le dessus de cuisinière.
- Les lames sont AIGUISÉES. Manipulez avec soin.
- Quand vous mélangez des liquides, en particulier des liquides chauds, utilisez un récipient profond ou ne mélangez que de petites quantités à la fois pour éviter les éclaboussures et les possibilités de blessure.
- N'utilisez jamais un pistolet de pulvérisation à haute pression sur cet appareil.
- Ne portez jamais votre appareil par son cordon d'alimentation.
- Double isolation : pas des pièces réparables.
- N'utilisez jamais un appareil électroménager qui a un cordon d'alimentation endommagé, ou après une panne, ou après l'avoir fait tomber ou endommagé de quelque manière que ce soit.

**– CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS –**

# Pièces et caractéristiques



## Avant d'utiliser pour la première fois

### **⚠ AVERTISSEMENT**



#### **Risque de choc électrique**

**N'utilisez jamais de rallonge.**

**N'immergez jamais le boîtier du moteur, le cordon d'alimentation ou la fiche dans de l'eau ou dans un autre liquide.**

**Si vous ne suivez pas ces instructions, vous pouvez causer la mort, un incendie ou une secousse électrique.**

#### **Exigences électriques**

Observez tous les codes et les règlements en vigueur. Cet appareil a un double isolement et une fiche polarisée. Cette fiche n'entre que dans le bon sens dans la prise d'électricité. Ne modifiez jamais la fiche, de quelque manière que ce soit.

#### **Préparation en vue d'une utilisation :**

Laissez toujours votre appareil débranché pendant le montage et le démontage.

1. Avant toute utilisation, essuyez votre appareil avec un linge humide propre.
2. Vous pouvez laver la lame coupante dans de l'eau savonneuse chaude. Rincez soigneusement et faites sécher. Consultez les « Instructions de nettoyage et d'aseptisation » à la page 14.

# Choix et installation des accessoires — Lames coupantes

## ⚠️ AVERTISSEMENT



### Danger de pincage et de coupure

Assurez-vous que le mélangeur soit arrêté et débranché avant d'installer des pièces et des accessoires.

Les lames sont aiguisées! Faites très attention quand vous manipulez le mélangeur. Si vous ne suivez pas ces instructions, vous risquez de subir des cassures, des coupures ou d'autres blessures sérieuses.

Laissez toujours votre appareil débranché pendant tout assemblage ou désassemblage.

### Quand utiliser les lames :

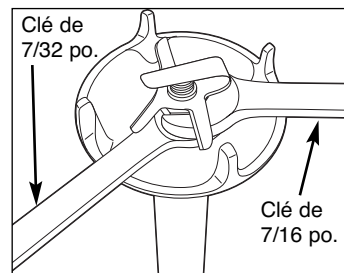
Les lames coupantes sont utilisées pour la plupart des opérations de hachage, de déchiquetage et de malaxage.

### Pour installer les lames coupantes :

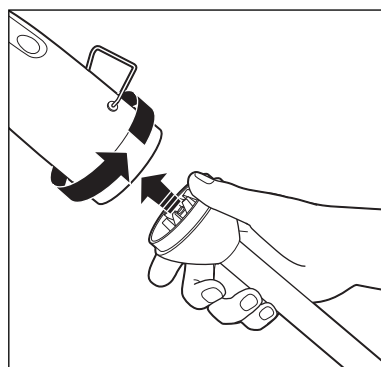
1. Insérez l'accessoire dans l'extrémité du boîtier du moteur, en alignant les trois languettes de l'accessoire sur les encoches du boîtier du moteur.
2. En tenant le boîtier du moteur à l'aide d'une main, tournez la base de l'arbre dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle se verrouille en place.

Vous pouvez enlever les lames coupantes de l'axe en acier inoxydable pour les nettoyer ou les remplacer. L'arbre de la tête de coupe a un filetage qui va **vers la gauche** pour empêcher qu'il se dévise ou se détache pendant le fonctionnement.

1. Utilisez une clé de 7/32 po. ou une pince à bec pointu pour tenir la partie plate de l'arbre entre la tête de coupe et la garde.
2. Tout en tenant l'arbre en place, utilisez une clé de 7/16 po.  **dans le sens des aiguilles d'une montre** pour dévisser les lames.



3. Quand vous remettez les lames, vissez la tête de coupe dans l'arbre  **dans le sens opposé à celui des aiguilles d'une montre** et assurez-vous qu'elles soient bien serrées en place.



# Utilisation du mélangeur avec les lames coupantes

## ⚠ AVERTISSEMENT



**Danger de pincage, de coupure et d'écrasement**

Assurez-vous que le mélangeur soit arrêté et débranché avant d'installer des pièces et des accessoires.

Les lames sont aiguisées! Faites très attention quand vous manipulez le mélangeur.

Ne touchez pas ou ne faites pas entrer d'ustensile dans le récipient quand le mélangeur est en marche.

Si vous ne suivez pas ces instructions, vous risquez de subir des cassures, des coupures ou d'autres blessures sérieuses.

### Utilisation des lames coupantes

**AVERTISSEMENT : Inspectez les lames quotidiennement. Remplacez-les si elles sont endommagées ou tous les 90 jours pour prévenir leur bris.**

Laissez toujours votre appareil débranché pendant le montage et le démontage.

- Installez l'arbre en acier inoxydable et les lames coupantes conformément aux instructions de la page 11.
- Quand vous utilisez les lames coupantes, assurez-vous que les lames n'entrent PAS en contact avec le bas ou les parois du récipient.

### Pour mélanger et broyer

1. Ajoutez les ingrédients dans le récipient ou un bol, en suivant votre recette. Vous mélangerez le mieux les ingrédients en ajoutant d'abord les liquides, puis en ajoutant les ingrédients solides tout en mélangeant.
2. Mettez la tête coupante du mélangeur dans le récipient de manière à couvrir de nourriture sa garde. **NE submergez JAMAIS les ouvertures du boîtier du moteur.**
3. Mettez en marche le mélangeur à la vitesse LOW (1) (basse) puis passez à la vitesse HIGH (2) (haute) (le cas échéant). Utilisez un mouvement doux de haut en bas en tournant lentement le récipient pour mélanger les aliments jusqu'à ce qu'ils atteignent la consistance désirée.

## ⚠ AVERTISSEMENT



**Risque de choc électrique**

**N'utilisez jamais de rallonge.**

**N'immergez jamais le boîtier du moteur, le cordon d'alimentation ou la fiche dans de l'eau ou dans un autre liquide.**

**Si vous ne suivez pas ces instructions, vous pouvez causer la mort, un incendie ou une secousse électrique.**

### Renseignements pratiques pour mélanger

- Utilisez des récipients plus profonds pour mélanger et broyer afin d'éviter les éclaboussures et les projections.
- Vous aiderez à faire circuler et monter les ingrédients et obtiendrez des résultats plus homogènes par un mouvement léger de haut en bas.
- N'utilisez pas pour broyer de la glace.

# Instructions de nettoyage et de désinfection

## **! AVERTISSEMENT**



### **Risque de choc électrique**

**N'immergez jamais le boîtier du moteur, le cordon d'alimentation ou la fiche dans de l'eau ou dans un autre liquide.**

**Si vous ne suivez pas ces instructions, vous pouvez causer la mort, un incendie ou une secousse électrique.**

### **Nettoyage général avec l'accessoire en place**

Entre les lots, nettoyez les lames coupantes en les faisant tourner dans une solution savonneuse\*, puis en rinçant l'accessoire dans l'eau claire, comme suit :

1. Assurez-vous que le mélangeur soit arrêté et : débranché.
2. Rincez l'extérieur en acier inoxydable de l'accessoire à l'eau courante. Rincez et/ou frottez pour enlever autant de résidus d'aliments que possible.
3. Essayez le boîtier du moteur à l'aide d'un linge propre, humide. Assurez-vous de ne pas faire entrer d'eau par les ouvertures du moteur. Séchez avec un linge doux.
4. Branchez l'appareil, immergez environ la moitié de la longueur de la partie en acier inoxydable de l'accessoire dans un récipient contenant de la solution savonneuse chaude\* (à moins de 115 °F, 46 °C), et faites marcher à haute vitesse pendant deux minutes.
5. Débranchez l'appareil et répétez les étapes 3 et 4 en utilisant de l'eau de rinçage propre (95 °F, 35 °C) au lieu de la solution savonneuse.

\* Utilisez une goutte de détergent liquide pour vaisselle par 16 oz (1/2 litre) d'eau ou l'équivalent.

L'accessoire va aussi au lave-vaisselle.

### **Désinfection**

Si vous n'allez pas utiliser à nouveau votre mélangeur à immersion dans l'heure qui suit, désinfectez de la manière suivante :

1. Lavez comme l'indique la section « Nettoyage général avec l'accessoire en place ».
2. Immergez environ la moitié de la longueur de la partie en acier inoxydable de l'accessoire dans un récipient contenant une solution de désinfection froide à base de chlore, ayant une concentration de chlore d'au moins 100 parties par million (voir plus bas la solution recommandée). Faites marcher à haute vitesse pendant deux minutes.
3. Ne rincez pas. Faites sécher à l'air avant d'utiliser à nouveau.

### **Nettoyage hebdomadaire de l'accessoire**

Une fois par semaine, placez l'accessoire dans 8 centimètres d'eau bouillante pendant une minute, en position debout, lame en bas. Portez des gants de protection au moment de retirer de l'eau l'accessoire qui sera très chaud. Laissez sécher à l'air.

### **Solution de désinfection recommandée :**

La solution de désinfection consiste en une cuiller à soupe d'eau de Javel ménagère par gallon d'eau claire, froide (60 °F, 16 °C) mélangées conformément aux instructions figurant sur l'emballage de l'eau de Javel. Si vous utilisez une solution de désinfection autre que celle recommandée, vous devez l'essayer en utilisant une bandelette réactive vendue dans le commerce et elle doit indiquer une concentration de chlore de 10 à 200 parties par million.

### **Autoclave**

Vous pouvez désinfecter l'arbre en acier inoxydable/le bloc-lames à la vapeur dans un autoclave. Consultez le manuel d'utilisation de l'autoclave et des locaux pour utiliser cette méthode. La fréquence de stérilisation est déterminée par les besoins de l'utilisateur. Cependant, vous devez remplacer le mécanisme après l'avoir stérilisé 500 fois.

**N'UTILISEZ PAS cette méthode pour la partie moteur.**

# Instructions spéciales de fonctionnement et de nettoyage pour établissements communautaires

## Préparation d'aliments pour nourrissons et de produits alimentaires semblables pour adultes

Consultez les instructions pour installer les lames coupantes et mélanger avec elles. Assurez-vous que le mélangeur et tout récipient soient bien propres et désinfectés avant de les utiliser.

Suivez les directives additionnelles suivantes :

1. Nettoyez à fond l'accessoire de coupe chaque fois que vous utilisez une nouvelle préparation pour éviter toute contamination. Vous devez enlever l'accessoire et le laver au détergent, puis le rincer complètement avant de mélanger toute nouvelle catégorie de produit.
2. Mesurez les ingrédients en poudre ou en liquide pour le mélange de la préparation. Ajoutez environ la moitié du volume total d'eau dans le récipient de mélange.
3. Mélangez la préparation pendant 15 à 60 secondes à basse vitesse, jusqu'à ce que toute trace de poudre ait disparu dans le liquide ou jusqu'à ce que les ingrédients liquides soient bien mélangés.
4. Ajoutez l'eau restante et mélangez pendant 15 à 30 secondes à basse vitesse.

**NOTE :** Certaines préparations en poudre difficiles à mélanger peuvent nécessiter une durée plus longue de mélange à haute vitesse.

## Instructions spéciales de nettoyage pour hôpitaux et établissements communautaires

Pour assurer que le mélangeur et les lames soient bien propres, suivez les instructions de nettoyage suivantes.

1. Lavez le mécanisme de coupe en utilisant un détergent approuvé après chaque usage, même quand vous changez de préparation, comme l'indique la section « Nettoyage général avec l'accessoire en place » à la page 13.
2. Au moins une fois par jour, désinfectez l'accessoire de coupe en suivant les instructions de la section « Désinfection » à la page 13, ou conformément aux codes d'hygiène locaux.
3. Après avoir nettoyé les accessoires, vous devez les sécher et les ranger dans un récipient fermé ou les envelopper pour les protéger contre toute contamination.

Le service central de nettoyage de l'hôpital peut également nettoyer l'accessoire de coupe. Assurez-vous de suivre tous les codes de sécurité et d'hygiène en vigueur.

# En cas de panne

Le problème . . .	La solution . . .
Le mélangeur à immersion ne s'allume pas	<ul style="list-style-type: none"><li>• Assurez-vous que le mélangeur soit bien branché.</li><li>• Vérifiez que le fusible n'ait pas sauté.</li></ul>
Trop de bruit ou de vibrations	<ul style="list-style-type: none"><li>• Assurez-vous que le mécanisme de lame soit bien installé.</li><li>• Assurez-vous que la lame ne touche pas les parois ou le bas du récipient.</li></ul>
Le moteur force ou s'arrête	<ul style="list-style-type: none"><li>• Diminuez la quantité de produit dans le bol. Mélangez les produits épais en quantités plus petites.</li><li>• Assurez-vous que les ingrédients soient bien prêts à être mélangés.</li><li>• Réduisez la quantité de produit.</li></ul>
Résultats médiocres (voir aussi renseignements pratiques)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mélangez pendant une durée plus longue ou plus courte.</li><li>• Réglez la vitesse de mélange.</li></ul>

# Accessoires

Numéro de pièce	Description
HMIA 200B	Mécanisme de lame/arbre amovible

# Garantie du produit

Ce texte de garantie annule et remplace toute autre garantie concernant le produit

## Garantie limitée

Ce produit est garanti contre tout vice de matériau et de main-d'œuvre pendant une période d'un (1) an pour les pièces et pour la main-d'œuvre à partir de la date d'achat original, sauf ce qui est noté ci-dessous. Pendant cette période, nous réparerons ou remplacerons ce produit, à notre choix.

LA PRÉSENTE GARANTIE EST AU LIEU DE TOUTE AUTRE GARANTIE OU CONDITION, EXPRIMÉE OU IMPLIQUÉE, ÉCRITE OU ORALE, Y COMPRIS SANS LIMITES, Y COMPRIS TOUTE GARANTIE STATUTAIRE OU CONDITION DE QUALITÉ MARCHANDE OU DE CONVENANCE À UN OBJET PARTICULIER. TOUTE RESPONSABILITÉ EST EXPRESSÉMENT LIMITÉE À UN MONTANT ÉGAL AU PRIX D'ACHAT PAYÉ ET TOUTES LES RÉCLAMATIONS POUR DOMMAGES SPÉCIAUX, INCIDENTS ET CONSÉQUENTS SONT PAR LA PRÉSENTE EXLUÉS. Il n'y a aucune garantie sur les pièces qui sont susceptibles de s'user, y compris, sans s'y limiter : (brosses de moteur, contenant et ensemble de coupe, embrayages, écouvillons, entonnoirs, coupe en acier inoxydable, agitateurs, carafes, etc.). Cette garantie ne s'étend qu'à l'acheteur original et ne couvre pas tout état résultant occasionnée par un mauvais traitement, un mauvais usage, de la négligence, une réparation non autorisée ou un usage non conforme aux directions imprimées. Utilisez toujours ce produit conformément aux instructions imprimées. Cette garantie vous donne des droits juridiques spécifiques et vous pouvez aussi avoir d'autres droits juridiques qui varient selon l'État ou la province. Certains États ne permettent pas de limites sur les garanties implicites ou les dommages spéciaux, incidents ou conséquents, si bien que les limites du présent document peuvent ne pas s'appliquer à vous.

Si vous avez une réclamation sous cette garantie, veuillez contacter notre **DÉPARTEMENT DU SERVICE TECHNIQUE** au **1-866-285-1087** ou au **910-693-4277**. (pour accélérer le service, préparez les numéros de modèle, de série et de type pour le téléphoniste qui vous aidera). Vous devez présenter une preuve raisonnable d'achat, autrement la date d'entrée en vigueur de la garantie sera basée sur la date de fabrication plus quatre-vingt-dix (90) jours. Vous êtes responsable de payer les frais d'envoi et de manutention quand vous nous renvoyez l'appareil.

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

# Seguridad de la batidora de inmersión

**IMPORTANTE:** Como parte de su programa de entrenamiento de los operadores, este manual de operación deberá estudiarse con todos los operadores de equipo.

## Su seguridad y la de otros es sumamente importante.

En este manual y en su artefacto electrodoméstico proporcionamos muchos mensajes de seguridad importantes. Siempre lea y observe todos los mensajes de seguridad.



Éste es el símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo le alerta sobre riesgos que pueden matar o lesionar a usted y a los demás.

Todos los mensajes de seguridad estarán precedidos de un símbolo de alerta de seguridad y la palabra "PELIGRO" o "ADVERTENCIA." Estas palabras significan:

**⚠ PELIGRO**

Si usted no sigue las instrucciones, corre peligro de muerte o de lesiones serias.

**⚠ ADVERTENCIA**

Si usted no sigue las instrucciones, pudiese correr peligro de muerte o de lesiones serias.

Todos los mensajes de seguridad identificarán el riesgo, le dirán cómo reducir la posibilidad de lesiones y le dirán lo que puede ocurrir si no sigue las instrucciones.

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

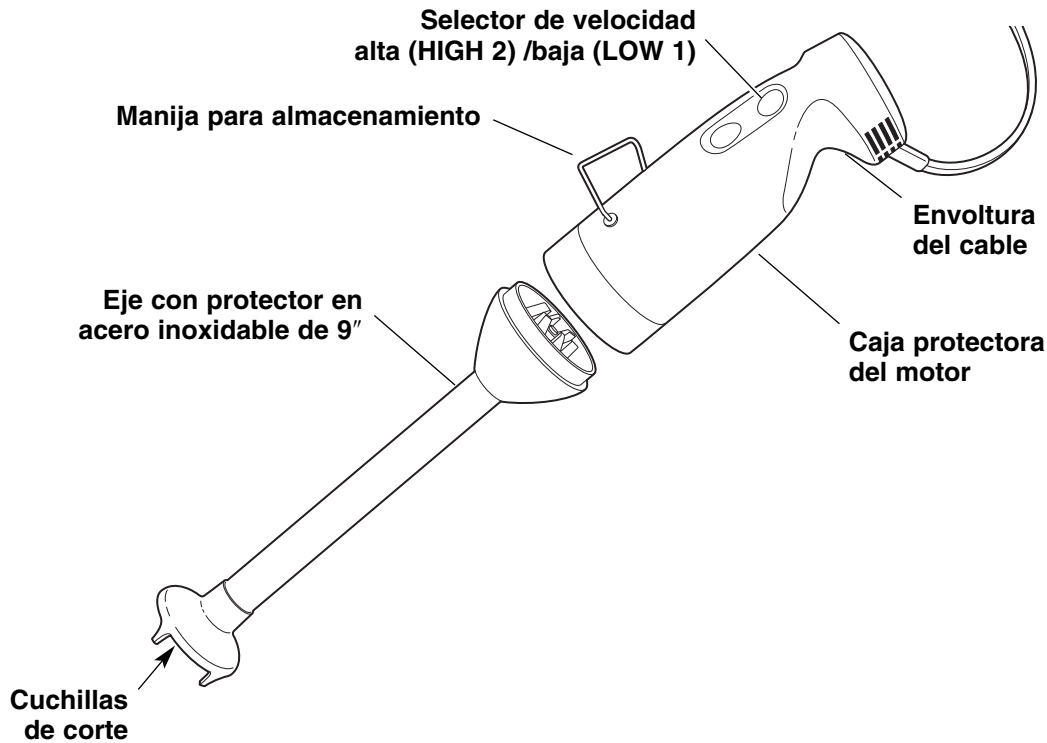
**ADVERTENCIA:** Siempre que se utilicen aparatos electrodomésticos, deben seguirse precauciones básicas, incluidas las siguientes:

- Lea el manual de operaciones antes de usar la batidora. Mantenga el manual a la mano.
- No use un cable de extensión.
- No utilice el electrodoméstico para preparar drogas o en aplicaciones de laboratorio o farmacéuticas.
- No utilice el electrodoméstico para una función diferente para la cual fue creado.
- Para protegerse de descargas eléctricas, no sumerja la base del motor, el cable o el enchufe en agua o en cualquier otro líquido.
- No permita que los niños manipulen el aparato ni lo utilice en su cercanía.
- Para reducir el riesgo de lesiones personales, desconecte el cable del tomacorriente cuando no esté en uso, y antes de poner o quitar partes.
- Evite el contacto con las partes en movimiento.
- Para evitar la posibilidad de lesiones personales graves, mantenga las manos, el pelo, la ropa, y los utensilios lejos de la cuchilla mientras usa la batidora. Se puede usar una espátula cuando la unidad NO esté operando.
- Inspeccione los accesorios a diario, incluyendo cuchillas y sellados.
- Cambie las cuchillas cada 90 días para evitar la rotura de las mismas.
- No use en exteriores.
- La utilización de accesorios no recomendados por Hamilton Beach podría provocar heridas.
- Desconecte la unidad antes de limpiar o de realizar un servicio.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador. No permita que el cable se ponga en contacto con superficies calientes, incluyendo la estufa.
- Las cuchillas son FILOSAS. Manipule con cuidado.
- Al batir líquidos, especialmente líquidos calientes, use un contenedor alto o prepare únicamente cantidades pequeñas por vez, a fin de reducir los derrames y la posibilidad de lesiones.
- No use una pistola de rocío de alta presión en este producto.
- No cargue la unidad por el cable.
- Aislamiento doble: no partes reparables.
- No utilice ningún aparato electrodoméstico que tenga un cable o enchufe averiado, o luego de un funcionamiento defectuoso del mismo, o después de haber sufrido una caída o alguna clase de daño.

**– GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES –**



# Piezas y Características



## Antes de usar por primera vez

### ⚠ ADVERTENCIA



#### Peligro de choque eléctrico

No use un cable de extensión.

No sumerja la caja protectora del motor, el cable, o el enchufe en agua u otro líquido.

No seguir estas instrucciones puede resultar en la muerte, incendio, o choque eléctrico.

#### Requisitos eléctricos

Observe todos los códigos y ordenanzas vigentes. Esta unidad tiene aislamiento doble y un enchufe polarizado. El enchufe sólo encajará en el tomacorriente de una manera. No modifique el enchufe de ninguna manera.

#### Preparación para el uso:

Siempre mantenga el aparato desconectado mientras lo arma o desarma.

1. Antes de usar, limpie la batidora con un paño limpio y húmedo.
2. La cuchilla de corte puede lavarse en agua caliente jabonosa. Enjuague a fondo y seque. Consulte las instrucciones de limpieza y desinfección en la página 21.

# Elección e instalación de accesorios—Cuchillas de corte

## ⚠️ ADVERTENCIA



**Peligro de pellizcarse o cortarse los dedos**  
Cerciórese de que la batidora esté apagada y desconectada antes de instalar o quitar los accesorios y partes.

**¡Las cuchillas son filosas! Tenga extrema precaución al manipularlas.**

**No seguir estas instrucciones puede resultar en huesos rotos, cortaduras, u otras lesiones graves.**

Siempre mantenga el aparato desconectado mientras lo arma o desarma.

### **Cuándo usar las cuchillas:**

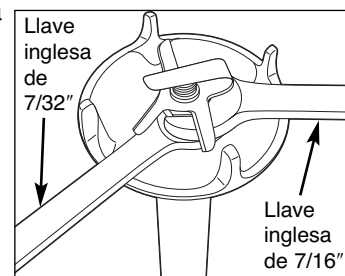
Las cuchillas de corte se usan para la mayoría de operaciones de picado, rallado, y mezclado.

### **Para instalar las cuchillas de corte:**

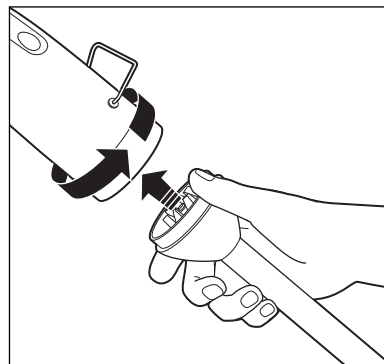
1. Ajuste la ensambladura de corte en el extremo de la caja protectora del motor, alineando las tres lengüetas en la ensambladura de la cuchilla con las muescas en la caja protectora del motor.
2. Mientras sostiene la caja protectora del motor en una mano, gire la base del eje en el sentido del reloj hasta que encaje en su lugar.

Las cuchillas de corte se pueden retirar del eje de acero inoxidable para limpieza o reemplazo. El eje de la cabeza de corte tiene roscas **invertidas** para evitar que se afloje o deslice durante la operación.

1. Use una llave inglesa de 7/32" o un par de alicates de nariz de aguja para sostener la porción plana del eje entre la cabeza del cortador y la caja protectora.



2. Mientras sostiene el eje en su lugar, use una llave inglesa 7/16" para girar las cuchillas en el **sentido del reloj** para aflojar las cuchillas.
3. Al reinstalar las cuchillas, enrosque la cabeza del cortador en el eje en el **sentido opuesto al reloj**, y cerciórese de que esté apretada firmemente en su lugar.



# Cómo usar la batidora con las cuchillas de corte

## ⚠️ ADVERTENCIA



**Peligro de pellizcarse, cortarse, y aplastarse los dedos**

Cerciórese de que la batidora esté apagada y desconectada antes de instalar o quitar los accesorios y partes.

¡Las cuchillas son filosas! Tenga extrema precaución al manipularlas.

**NO** intente alcanzar o insertar utensilios en el contenedor mientras la batidora está operando.

**No seguir estas instrucciones puede resultar en huesos rotos, cortaduras, u otras lesiones graves.**

## ⚠️ ADVERTENCIA



**Peligro de choque eléctrico**

**No use un cable de extensión.**

**No sumerja la caja protectora del motor, el cable o el enchufe en agua u otro líquido.**

**No seguir estas instrucciones puede resultar en la muerte, incendio o choque eléctrico.**

## Cómo usar las cuchillas de corte

**ADVERTENCIA: Inspeccione las cuchillas todos los días. Cámbielas si están dañadas o cada 90 días para evitar que se rompan.**

Siempre mantenga el aparato desconectado mientras lo arma y desarma.

- Instale el eje en acero inoxidable y las cuchillas de corte como se describe en las instrucciones en la página 18.
- Al usar cuchillas de corte cerciórese de que las cuchillas **NO** se pongan en contacto con la base o los lados del contenedor.

### Para mezclar y batir

1. Agregue los ingredientes al contenedor o tazón, siguiendo las instrucciones de la receta. Los ingredientes se mezclan mejor cuando los líquidos se agregan primero y los sólidos se agregan y “revuelven”.
2. Coloque la cabeza de corte de la batidora en el contenedor de manera que el protector esté cubierto por el alimento. **NUNCA sumerja las rejillas en la caja protectora del motor.**
3. Encienda la batidora en la velocidad LOW (baja) (1), luego pase a la velocidad HIGH (alta) (2) (si se desea). Use un movimiento suave hacia arriba y hacia abajo mientras gira el contenedor lentamente para “revolver” el alimento hasta que se haya mezclado todo a la consistencia deseada.

## Consejos para mezclar

- Use contenedores más profundos al mezclar y batir para ayudar a evitar las salpicaduras.
- Un movimiento suave hacia arriba y hacia abajo al mezclar ayuda a circular y a “extraer” los ingredientes y ayuda a ofrecer resultados de mezcla más consistentes.
- No use para triturar hielo.

# Instrucciones de limpieza y desinfección de la batidora

## ⚠️ ADVERTENCIA



### Peligro de choque eléctrico

**No sumerja la caja protectora del motor, el cable, o el enchufe en agua u otro líquido.**

**No seguir estas instrucciones puede resultar en la muerte, incendio, o choque eléctrico.**

## Limpieza general con el accesorio en su lugar

Entre una tanda y otra, limpie las cuchillas de corte o el aspa pasando la unidad por una solución de lavado\*, luego enjuague el accesorio en agua limpia como sigue:

1. Verifique que la batidora esté apagada y desconectada.
2. Enjuague el exterior de acero inoxidable del accesorio en agua corriente. Enjuague y/o restriegue para retirar la mayor cantidad de residuos de alimento posible.
3. Limpie la caja protectora del motor con un paño limpio y húmedo. Tenga cuidado de no permitir que entre agua por las rejillas del motor. Seque con un paño suave.
4. Conecte la unidad, sumerja el accesorio aproximadamente hasta la mitad de la longitud de la porción de acero inoxidable en un contenedor de solución\* de lavado a temperatura tibia (menos de 115° F, 46° C), y opere en velocidad alta por dos minutos.
5. Desconecte la unidad y repita los pasos 3 y 4 usando agua limpia (95° F, 35° C) en lugar de la solución de lavado.

\* Use una gota de líquido lavaplatos de uso doméstico por 16 oz. (1/2 litro) de agua o el equivalente.

El accesorio también puede lavarse en el lavavajillas.

## Desinfección

Si la batidora de inmersión no se va a usar de nuevo dentro de la siguiente hora, desinfecte de la siguiente manera:

1. Lave según las instrucciones en "Limpieza general con el accesorio en su lugar".
2. Sumerja el accesorio aproximadamente hasta la mitad de la longitud de la porción de acero inoxidable en un contenedor de solución desinfectante fría basada en cloro que tenga una concentración de cloro mínima de 100 partes por millón. (Vea la solución recomendada a continuación). Opere la unidad en velocidad alta por dos minutos.
3. No enjuague. Deje que la unidad se seque al aire antes del uso.

## Limpieza semanal del accesorio

Una vez por semana, coloque el accesorio, con la cuchilla hacia abajo, en 3 pulgadas de agua hirviendo durante un minuto. Use guantes protectores cuando quite el accesorio del agua porque estará caliente. Deje secar.

## Solución desinfectante recomendada:

La solución desinfectante debe consistir en una cucharada de blanqueador doméstico por un galón de agua limpia, fría (60° F, 16° C) mezclada según las instrucciones en el blanqueador. Al usar una solución desinfectante diferente a la recomendada, la concentración de la solución desinfectante debe probarse usando tiras de prueba comercialmente disponibles y deben indicar una concentración de cloro entre 100 y 200 partes por millón.

## Autoclave

La ensambladura del eje/cuchillas de acero inoxidable y el aspa de acero inoxidable desmontable se pueden esterilizar con vapor usando el sistema autoclave. Si utiliza este método, contacte al proveedor del equipo autoclave y siga las instrucciones de funcionamiento. La frecuencia de esterilización está determinada por las "prácticas óptimas" de cada usuario. Sin embargo, se recomienda reemplazar la unidad cuando haya sido esterilizada 500 veces.

**NO use ninguno de este método para la unidad del motor.**

# Instrucciones especiales de operación y limpieza para uso institucional

## Cómo preparar fórmulas para niños y productos nutricionales similares para adultos

Consulte las instrucciones para instalar y mezclar con las cuchillas de corte. Cerciórese de que la batidora y cualquier contenedor se hayan limpiado y desinfectado correctamente antes del uso.

Siga las pautas adicionales a continuación:

1. Siempre limpie la ensambladura de cuchillas/eje a fondo entre un tipo de leche en polvo y otro para evitar la contaminación cruzada. Las cuchillas se deben quitar y lavar con detergente, luego enjuagarse a fondo antes de mezclar un nuevo tipo de producto.
2. Mida los ingredientes en polvo o líquidos para la mezcla de la leche en polvo. Agregue aproximadamente la mitad del volumen final de agua al contenedor de mezcla.
3. Mezcle la leche en polvo por 15–60 segundos en baja potencia hasta que todas las trazas de polvo se hayan incorporado en el líquido, o hasta que todos los ingredientes líquidos se hayan mezclado a fondo.
4. Agregue el agua restante y mezcle por 15–30 segundos en baja potencia.

**NOTA:** Algunas leches en polvo difíciles de mezclar pueden requerir un poco más de tiempo de mezcla o alta potencia.

## Instrucciones especiales de limpieza para uso en hospitales e institucional

Para garantizar que la batidora y las cuchillas permanezcan higiénicas, siga las instrucciones especiales de limpieza que siguen:

1. Lave la ensambladura de cuchillas/eje con un detergente aprobado después de cada uso, incluyendo cuando cambie de tipos de leche en polvo, como se describe en la sección “Limpieza general con el accesorio en su lugar” en la página 21.
2. Al menos una vez al día, desinfecte el accesorio de corte según las instrucciones de “Desinfección” en la página 21, o según sea necesario para cumplir con los códigos de desinfección locales.
3. Después de limpiar, los accesorios se deben secar al aire y almacenar en un contenedor cerrado o envolverse para protegerlas de la contaminación.

La ensambladura de cuchillas/eje también se puede lavar y esterilizar (autoclave) por parte del departamento de procesamiento central del hospital. Cerciórese de seguir todos los códigos de desinfección y seguridad exigidos.

## Guía de solución de problemas

Problema . . .	Solución . . .
La batidora de inmersión no enciende	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifique que la batidora esté conectada.</li> <li>• Revise en busca de fusibles quemados.</li> </ul>
Ruido o vibración excesivos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifique que la ensambladura de corte o el aspa esté correctamente instalado.</li> <li>• Verifique que la cuchilla o el aspa no se ponga en contacto con los lados o base del contenedor.</li> </ul>
El motor opera forzosamente o dejar de operar	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reduzca la cantidad del producto en el tazón. Mezcle los productos espesos en tandas más pequeñas.</li> <li>• Cerciórese de que los ingredientes se preparen correctamente para la mezcla.</li> <li>• Reduzca la cantidad del producto.</li> </ul>
Resultados deficientes (ver también Consejos)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Procese por menos o más tiempo.</li> <li>• Ajuste la velocidad de mezclado.</li> </ul>

# Accesorios

Número de parte	Descripción
HMIA 200B	Ensambladura desmontable de cuchillas/eje

## Garantía del producto

Esta garantía sustituye cualquier otra garantía.

### **GARANTIA LIMITADA**

Nosotros garantizamos que este producto estará libre de defectos en los materiales y fabricación por un período de un (1) año a partir de la fecha de compra original excepto en las circunstancias que presentamos a continuación. Durante este período, nosotros repararemos o reemplazaremos este producto, es nuestra opción.

LA ANTERIOR GARANTÍA SUSTITUYE CUALQUIER OTRA GARANTÍA O CONDICIÓN, YA SEA EXPRESA O IMPLICADA, ESCRITA U ORAL, SIN LIMITE, INCLUYENDO CUALQUIER GARANTÍA O CONDICIÓN ESTATUTARIA DE MERCANTIBILIDAD O PROPIEDAD PARA UN PROPÓSITO EN PARTICULAR. CUALQUIER RESPONSABILIDAD LEGAL ES EXPRESAMENTE LIMITADA A UNA CANTIDAD IGUAL A LA QUE SE PAGÓ POR EL PRODUCTO, Y TODOS LOS RECLAMOS EN BUSCA DE REPARACIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENCIALES ESTÁ EXCLUIDOS. No hay garantía respecto a las partes sujetas a desgaste, incluidos sin límite: (brochas del motor, contenedor, ensambladura de corte, embragues del contenedor, pelos de las brochas, embudo, taza de acero inoxidable, agitadores, garrapas, etc.). Esta garantía se extiende solamente al comprador original y no cubre ninguna condición que resulte del abuso, mal uso, negligencia o reparación no autorizada o cualquier otro uso que no se conforme con las direcciones impresas. Siempre use este producto según las instrucciones impresas. Esta garantía le da derechos legales específicos, y es posible que usted tenga otros derechos legales que variarán de estado a estado o de provincia a provincia. Algunos estados no permiten limitaciones en garantías implícadas o daños especiales, incidentales o consecuenciales, así que es posible que las limitaciones anteriores no sean aplicables en su caso.

Si usted tiene algún reclamo bajo esta garantía, por favor póngase en contacto con nuestro **CENTRO DE SERVICIO TÉCNICO** al **1-866-285-1087** o **910-693-4277**. (Para un servicio más rápido, por favor, tenga el número de modelo y de serie y escriba los números para que los tenga listos para cuando el operador le pregunte por ellos.) Pruebas razonables de la fecha de compra deben ser presentadas; de otra forma, la fecha efectiva de la garantía estará basada en la fecha de fabricación más noventa días. Usted será el responsable de pagar los costes de transporte y manipulación necesarios para hacernos llegar el producto.

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





261 Yadkin Road  
Southern Pines, NC 28387

840157800

5/07



## Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>