

**Model 94950
Mixer**

Operation Manual
Page 2

**Modèle 94950
Mélangeur pour
boissons**

Manuel d'utilisation
Page 9

**Model 94950
Batidora**

Manual de uso
Página 16

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

Mixer Safety

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

- Read all instructions before using the mixer.
- Plug into a grounded 3 prong outlet.
- Do not remove ground prong.
- Do not use an adapter.
- Do not use an extension cord.
- Always use collar with paper cup when operating.
- Always use shield when mixing.
- Do not put spoon or other utensils in cup when mixing.
- Disconnect power before cleaning.
- Disconnect power before servicing.
- Replace all parts before operating.
- Inspect agitator daily for wear.
- Replace agitator every 90 days.

– SAVE THESE INSTRUCTIONS –

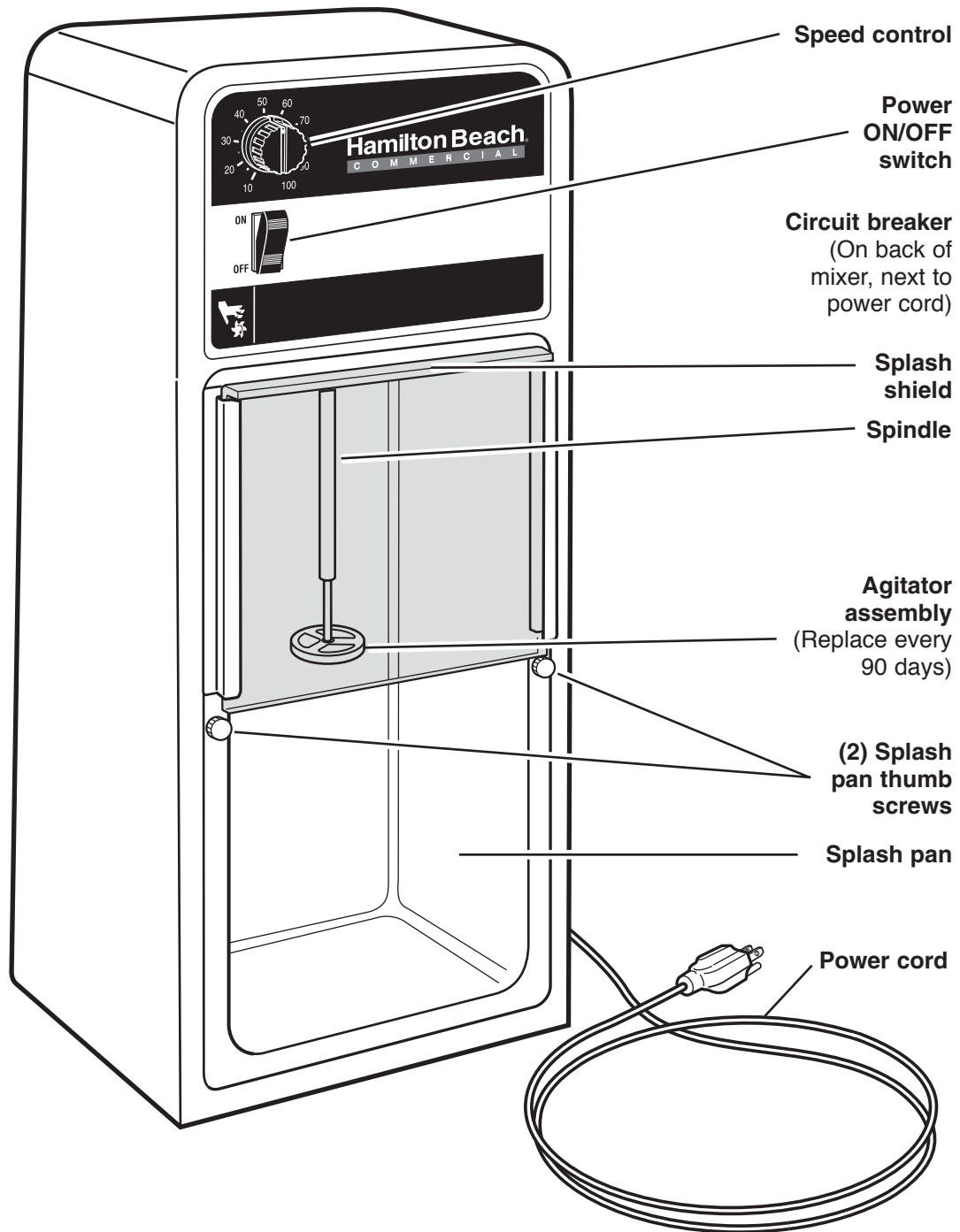
Technical Service

For assistance or replacement parts, 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

Parts and Features

The parts and features of the Model 94950 mixer are shown on this page. Become familiar with all parts and features before using the mixer.



Operating the Mixer

Electrical Requirements

⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard

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

Observe all governing codes and ordinances. A 120 volt, 60 Hz, AC only, 15-amp, fused electrical supply is required. (A time-delay fuse is recommended.) It is recommended that a separate circuit serving only this appliance be provided.

If you decide to use an optional foot pedal, plug the mixer into the foot pedal socket; then plug the foot pedal into an appropriate electrical supply (described above) and set the ON/OFF switch on the mixer in the ON position.

Mixing Containers

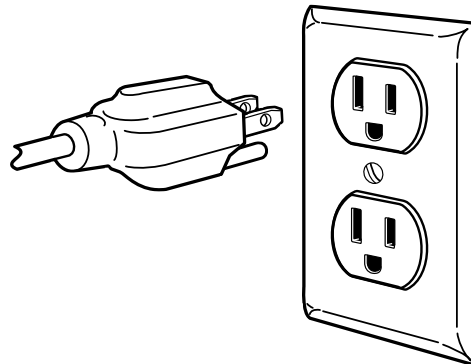
For mixing and sanitizing, it is recommended to use the Hamilton Beach Stainless Steel Universal Container, #110 E.

CAUTION: Do not use glass mixing containers. Always use a collar with paper cups.

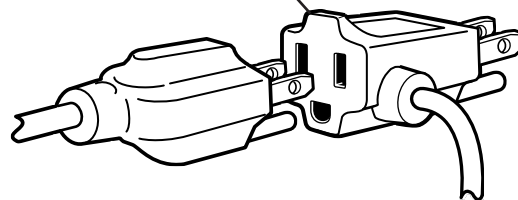
Mixing Soft-Serve Drink/Dessert

The amount of time required for mixing will depend on the temperature of the soft-serve, overrun %, and the type of flavoring ingredients. A basic soft-serve mix recipe follows:

- 8-10 ounces of soft-serve
- 1 1/3 ounces flavoring ingredients



Foot pedal socket



Mixing Hard Ice Cream

The Model 94950 can also handle mixing hard ice cream and mix-ins. A basic recipe follows:

- 1/4 cup cookies or candies, or other mix-ins
- Four rounded scoops, or approximately 12 ounces, of hard ice cream
- 1/3 cup milk

Place mix-ins in container first. Add ice cream and milk. Mixing time will depend on the consistency of the ice cream.

Mixing a Drink

⚠️ WARNING



Electrical Shock Hazard

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

⚠️ WARNING

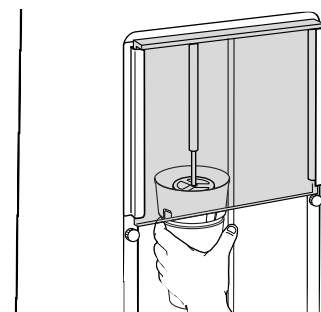
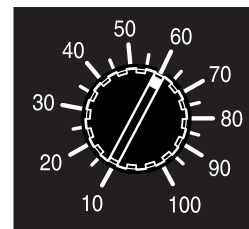


Cut Hazard

Always use collar with paper cup when operating.
Always use shield when mixing.
Do not put spoon or other utensils in cup when mixing.
Failure to follow these instructions can result in broken bones or cuts.

1. Place the ingredients to be mixed into an appropriate container. See the "Mixing Containers" section on the previous page.
2. Set the speed control for the desired mixing speed.
NOTE: You will have to develop the speed and time required to obtain the desired results with various mixes.
3. Set the power switch to the ON position.
NOTE: The agitator **MUST** always be on before it comes in contact with the ingredients.
4. Slowly insert the container up into the mixer until the agitator comes in contact with the ingredients. Move the container up and down for thorough mixing. The splash shield will move up and down when it comes in contact with your hand or wrist.
5. When the mixing is complete, slowly lower and remove the container from the mixer and set the power switch to OFF.

NOTE: Agitator is subject to wear and tear during normal usage. Inspect agitator daily. Replace agitator every 90 days.



Use collar with paper cup

Cleaning the Mixer

Partial cleaning

The mixer agitator should be cleaned frequently between operations. This will eliminate any clogged ice cream or candy pieces. To give the mixer a partial cleaning:

1. Fill a metal container to $\frac{1}{3}$ capacity with warm water (minimum 120° F) and add a drop of liquid detergent.
2. Set the speed control to setting 35 and set the power switch to the ON position.
3. Set the container into the mixer and move the container up and down with the agitator immersed for 30 seconds.
4. Remove the container and set the power switch to the OFF position.
5. Fill container with clear, warm water (minimum 120° F) and repeat steps 2, 3, and 4.
6. Wipe off the agitator and the inside of the splash pan with a damp cloth.

Full cleaning


1. Fill mixing container(s) $\frac{1}{3}$ full of warm water (minimum 120° F). Add a drop of liquid dishwashing detergent.
NOTE: We recommend using the Hamilton Beach Model #110E Container with this mixer.
2. Mix on setting 35 for 30 seconds.
3. Repeat step 2 with the container filled with warm, clear water (minimum 120° F).

4. Unplug the mixer.
5. The clear splash shield is removed by pulling it out of the top of the splash shield guides.
6. The agitator assembly is removed by holding the spindle firmly and, using a towel, turn the agitator clockwise to remove.
7. The stainless splash pan is disassembled by removing the 2 thumb screws on both sides of the pan and pulling the pan forward and down.
8. The stainless steel mixing cups and other parts removed in steps 5 through 8 may be washed in a commercial dishwasher or hand washed using warm water (120° F) and liquid detergent.
9. The mixer body, spindle, and motor splash pan are to be washed using a clean soapy cloth.
10. After washing, parts should be rinsed in clean, fresh, warm water (minimum 95° F).
11. Reassemble mixer prior to sanitizing.
12. Plug in the mixer.

Sanitizing instructions

1. Fill the container (Hamilton Beach stainless steel container, #110E) to $\frac{1}{3}$ capacity with recommended sanitizing solution: 1 tbsp. household bleach per 1 gallon of 50°-70° F water.
2. Set the speed control to setting 35 and set the power switch to the ON position.
3. With the splash shield in position, place the container of sanitizing solution into the mixer and move the container up and down to clean the agitator for 1 minute. Remove the container.
4. To dry, run on setting 35 for 30 seconds.
NOTE: Do not rinse after sanitizing is complete.
5. Set the power switch to the OFF position.

⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard
Disconnect power before cleaning.
Replace all parts before operating.
Failure to do so can result in death or electrical shock.

Troubleshooting Guide

Problem . . .	Solution . . .
Milkshakes are not mixing thoroughly	<ul style="list-style-type: none"> • Do you have the speed control set for the proper speed? • Have you developed the time and speed required to obtain the desired results with various mixes? • Did you move the cup so the agitator contacted all the ingredients? • Have you used the proper amounts of ingredients?
Mix-in is not mixing thoroughly	<ul style="list-style-type: none"> • Do you have the speed control set for the proper speed? • Mix-in ingredients may be too large. • Did you move the cup so the agitator contacted all the ingredients?
Excessive product splash out (some splash out is common)	<ul style="list-style-type: none"> • Is the speed control set too high? • Is the agitator securely attached to the spindle? If not, unplug the unit, hold the spindle firmly, and use a towel to hand-tighten the agitator by turning it counterclockwise. • Is the agitator bent or worn? Replace agitator every 90 days. • Is container too full?
Mixer will not turn on	<ul style="list-style-type: none"> • Is the mixer plugged in? • Has the circuit breaker on the back of the mixer (next to the power cord) tripped? Push the button to reset. • Have you blown a fuse or tripped a circuit breaker?

Accessories/Replacement Parts

For replacement parts, call toll-free: 866-285-1087

Description . . .	Part Number . . .
• Agitator (Replace every 90 days).	• 929
• Hamilton Beach stainless steel container.	• 110E
• Foot Pedal (Mixer plugs into the foot pedal socket to switch the 120 Volt AC power on and off).	• 96000
• Hamilton Beach dishers (Available in 9 sizes with colored handles for portion control).	• 78 Series, or • 80 Series

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



One-Year Express Care Service Program *

* Available only to end users located in the continental U.S., Alaska, and Hawaii

Hamilton Beach Commercial understands that your foodservice equipment is a crucial element in the profitability of your business. If your equipment breaks down, you would like repair that's quick, convenient, and dependable. That's why we provide the Express Care Service Program for this product while it's under the Product Warranty. You'll find that it's better for your bottom line **and** your peace of mind.

Follow these three easy steps for quick, convenient and dependable ECSP repairs:

Step One: Dial 1-866-285-1087 toll-free to speak to a member of our highly trained technical service staff (hours Monday – Friday 8:00 AM – 5:00 PM EST). We will make an initial phone diagnosis.

Step Two. If it is determined that minimal on-site maintenance cannot be performed, Hamilton Beach Commercial will ship a replacement product to your location.

Step Three: Once the replacement unit is received, you send the troubled unit back to Hamilton Beach Commercial (we'll provide the box and supporting materials to return the unit). Hamilton Beach Commercial will pay the freight cost for the returned unit.

NOTE: The warranty of the replacement unit will be prorated based on the time period remaining on the replaced unit.

Sécurité du mélangeur

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT - Lors de utilisation de tout appareil ménager électrique on doit observer certaines précautions de sécurité fondamentales, dont les suivantes:

- Lire toutes les instructions avant d'utiliser le mélangeur.
- Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.
- Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.
- Ne pas utiliser un adaptateur.
- Ne pas utiliser un câble de rallonge.
- Toujours utiliser l'anneau avec un gobelet en papier lors de l'opération.
- Toujours utiliser le pare-éclaboussure lors du mélange.
- Ne pas placer une cuillère ou autres ustensiles dans le contenant lors du mélange.
- Déconnecter la source de courant électrique avant le nettoyage.
- Déconnecter la source de courant électrique avant l'entretien.
- Replacer toutes les pièces avant de faire la remise en marche.
- Inspecter l'agitateur chaque jour pour des signes d'usure.
- Remplacer l'agitateur tous les 90 jours.

– CONSERVER CES INSTRUCTIONS –

Service technique

Pour obtenir de l'aide ou commander des pièces de rechange, appelez notre Service technique au

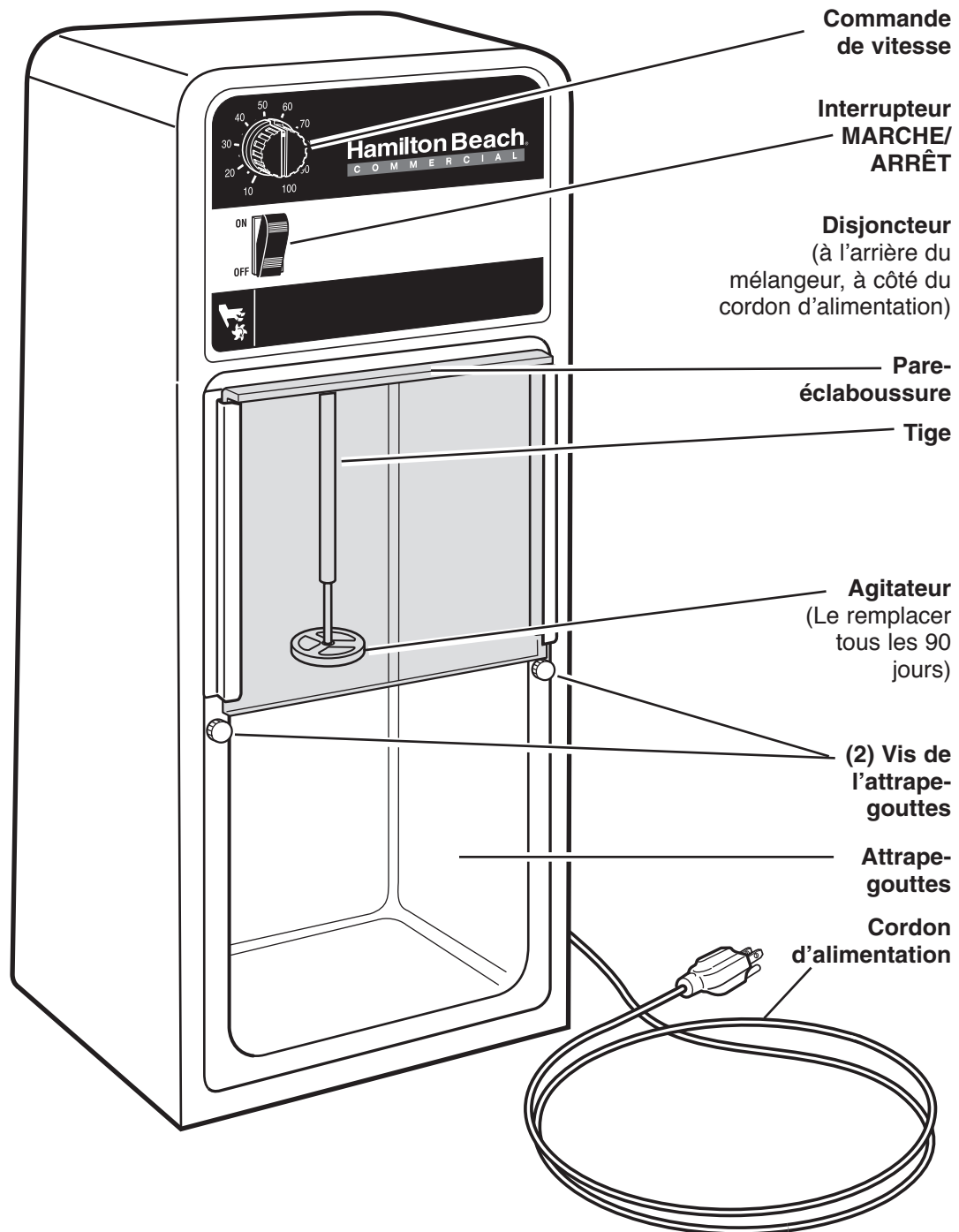
866-285-1087 ou 910-693-4277

08h00 – 17h00 HNE Lundi – Vendredi

www.commercial.hamiltonbeach.com

Pièces et caractéristiques

Vous trouverez sur cette page la nomenclature des pièces et caractéristiques du mélangeur, modèle 94950. Familiarisez-vous avec toutes les pièces et caractéristiques avant d'utiliser le mélangeur.



Utilisation du mélangeur

Spécifications électriques

⚠️ AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

Ne pas utiliser un adaptateur.

Ne pas utiliser un câble de rallonge.

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

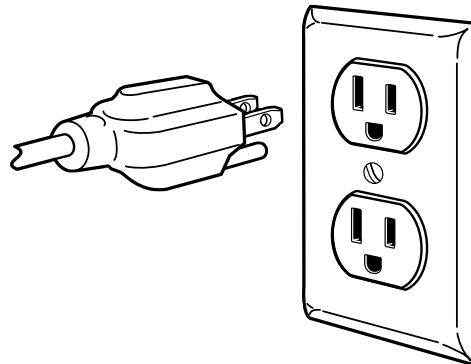
Observer les dispositions de tous les codes et règlements en vigueur. L'appareil doit être alimenté uniquement par un circuit de 120 V c.a., 60 Hz, protégé par un fusible de 15 A (on recommande l'utilisation d'un fusible temporisé). On recommande que ce mélangeur soit alimenté par un circuit indépendant.

Si vous décidez d'utiliser une pédale facultative, brancher le mélangeur dans la prise de la pédale; puis brancher la pédale dans un circuit électrique approprié (décrit ci-dessus) et régler l'interrupteur marche-arrêt du mélangeur à la position marche (ON).

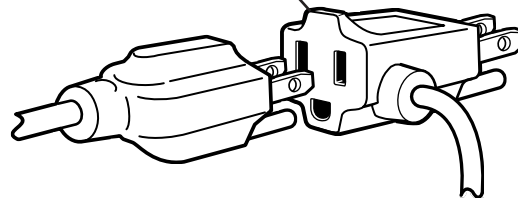
Contenants à mélange

Pour le mélange et la stérilisation, on recommande l'utilisation du contenant universel en acier inoxydable Hamilton Beach, no 110E.

MISE EN GARDE : Ne pas utiliser de contenants à mélange en verre. Toujours utiliser un anneau avec les gobelets de papier.



Prise de la pédale



Mélange de boissons/desserts Soft-Serve

Le temps requis pour le mélange dépend de la température du Soft-Serve, du pourcentage d'excédent et du type d'ingrédients aromatisants. Voici une recette de base pour mélange Soft-Serve :

- 8 à 10 onces de Soft-Serve
- 1 once $\frac{1}{8}$ d'ingrédients aromatisants

Mélange de crème glacée dure

Le modèle 94950 peut aussi mélanger de la crème glacée dure et des ingrédients. Voici une recette de base :

- $\frac{1}{4}$ tasse de biscuits ou confiserie, ou autres ingrédients
- Quatre boules d'environ 12 onces de crème glacée dure
- $\frac{1}{8}$ tasse de lait

Placer d'abord les ingrédients dans le contenant. Ajouter la crème glacée et le lait. Le temps de mélange dépend de la consistance de la crème glacée.

Mélange d'une boisson

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

Ne pas utiliser un adaptateur.

Ne pas utiliser un câble de rallonge.

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

1. Placer les ingrédients à mélanger dans un contenant approprié. Voir la section "Contenants à mélange" à la page précédente.
2. Régler la commande de vitesse à la vitesse de mélange désirée.
REMARQUE: Il faudra vous familiariser avec la vitesse et le temps requis pour obtenir les résultats désirés avec divers mélanges.
3. Régler l'interrupteur à la position MARCHÉ (ON).
REMARQUE : L'agitateur doit TOUJOURS être en marche avant d'entrer en contact avec les ingrédients.
4. Introduire lentement le contenant vers le haut dans le mélangeur jusqu'à ce que l'agitateur entre en contact avec les ingrédients. Déplacer le contenant de haut en bas pour obtenir un mélange uniforme. Le pare-éclaboussures se déplacera vers le haut et vers le bas au contact de votre main ou poignet.
5. Une fois le mélange terminé, abaisser lentement le contenant et le retirer du mélangeur et mettre l'interrupteur à ARRÊT (OFF).

REMARQUE : L'agitateur est sujet à l'usure en usage normal. L'inspecter quotidiennement. Le remplacer tous les 90 jours.

⚠ AVERTISSEMENT



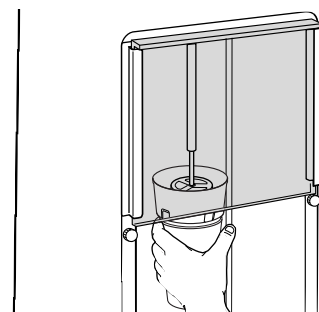
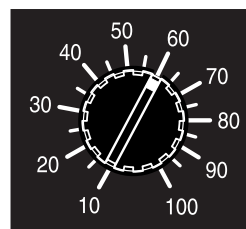
Risque de coupures

Toujours utiliser l'anneau avec un gobelet en papier lors de l'opération.

Toujours utiliser le pare-éclaboussures lors du mélange.

Ne pas placer une cuiller ou autres ustensiles dans le contenant lors du mélange.

Le non-respect de ces instructions peut causer des fractures d'os ou des coupures.



Utiliser toujours l'anneau avec un gobelet en papier.

Nettoyage du mélangeur

Nettoyage partiel

L'agitateur doit être nettoyé fréquemment entre les utilisations. Ce nettoyage éliminera toute obstruction de crème glacée ou de morceaux de bonbons.

Pour un nettoyage partiel du mélangeur:

1. Remplir un contenant de métal d'eau tiède (minimum 120 °F / 50 °C) au tiers de sa capacité et ajouter une goutte de détergent liquide.
2. Régler la commande de vitesse à 35 et mettre l'interrupteur à la position MARCHE (ON).
3. Introduire le contenant dans le mélangeur et le déplacer de haut en bas tout en gardant l'agitateur immergé pendant 30 secondes.
4. Retirer le contenant et mettre l'interrupteur à la position ARRÊT (OFF).
5. Remplir le contenant d'eau tiède propre (minimum 120 °F / 50 °C) et répéter les étapes 2, 3 et 4.
6. Essuyer l'agitateur et l'intérieur de l'attrape-gouttes avec un linge humide.

Nettoyage complet

1. Remplir le ou les contenants à mélange d'eau tiède (minimum 120 °F / 50 °C) au tiers. Ajouter une goutte de détergent liquide pour lave-vaisselle.
REMARQUE : Nous recommandons l'utilisation du contenant Hamilton Beach, modèle no 110E avec ce mélangeur.)
2. Mélanger au réglage 35 pendant 30 secondes.
3. Répéter l'étape 2 après avoir rempli le contenant d'eau tiède (minimum 120 °F / 50 °C) propre.

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

Déconnecter la source de courant électrique avant le nettoyage.

Replacer toutes les pièces avant de faire la remise en marche.

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

4. Débrancher le mélangeur.
5. Le pare-éclaboussure transparent se démonte en le tirant vers le haut en dehors de ses guides.
6. Le mécanisme d'agitateur se démonte en tenant fermement la tige et, à l'aide d'une serviette, en tournant l'agitateur dans le sens des aiguilles d'une montre pour l'enlever.
7. L'attrape-gouttes en acier inoxydable se démonte en enlevant les deux vis des deux côtés de l'attrape-gouttes et en le tirant vers l'avant et le bas.
8. Les tasses à mélanger en acier inoxydable et les autres pièces enlevées aux étapes 5 à 8 inclusivement peuvent être lavées dans un lave-vaisselle commercial ou lavées à la main dans une eau tiède (120 °F / 50 °C) additionnée de détergent liquide.
9. L'extérieur du mélangeur, la tige et le pare-éclaboussure du moteur devraient être lavés avec un linge savonneux propre.
10. Après le lavage, les pièces doivent être rincées dans une eau propre, fraîche et tiède (minimum 95 °F / 35 °C).
11. Remonter le mélangeur avant de le stériliser.
12. Brancher le mélangeur.

Instructions de désinfection

1. Remplir le contenant (acier inoxydable Hamilton Beach no 110E) au tiers de sa capacité de la solution désinfectante recommandée : une cuillerée à soupe d'eau de Javel ménagère pour un gallon d'eau de 50 à 70 °F / 10 à 21 °C.
2. Régler la commande de vitesse à 35 et mettre l'interrupteur à MARCHE (ON).
3. Avec le pare-éclaboussures en place, placer le contenant de la solution désinfectante dans le mélangeur et déplacer le contenant de haut en bas pour nettoyer l'agitateur pendant une minute. Retirer le contenant.
4. Pour l'assèchement, faire fonctionner au réglage 35 pendant 30 secondes.
REMARQUE : Ne pas rincer après la stérilisation.
5. Mettre l'interrupteur à la position ARRÊT (OFF).

Guide de diagnostic

Problème. . .	Solution. . .
Le lait fouetté n'est pas bien mélangé.	<ul style="list-style-type: none">• La commande de vitesse est-elle réglée à la bonne vitesse?• Vous êtes-vous familiarisé avec le temps et la vitesse nécessaires pour obtenir les résultats désirés avec différents mélanges?• Avez-vous déplacé la tasse pour que l'agitateur soit en contact avec tous les ingrédients?• Avez-vous utilisé la bonne quantité d'ingrédients?
Les ingrédients ne sont pas bien mélangés.	<ul style="list-style-type: none">• La commande de vitesse est-elle réglée à la bonne vitesse?• Les ingrédients à mélanger sont peut-être trop gros.• Avez-vous déplacé la tasse pour que l'agitateur soit en contact avec tous les ingrédients?
Une quantité excessive de produit éclabousse (un certain éclaboussement est normal)	<ul style="list-style-type: none">• A-t-on réglé une vitesse trop élevée?• L'agitateur est-il bien fixé à la tige? Sinon, débrancher l'appareil, bien tenir la tige et se servir est normal). d'une serviette pour serrer à la main l'agitateur en le tournant dans le sens antihoraire.• L'agitateur est-il tordu ou usé? Le remplacer tous les 90 jours.• Le contenant est-il trop plein?
Le mélangeur ne se met pas en marche.	<ul style="list-style-type: none">• Le mélangeur est-il branché?• Le disjoncteur à l'arrière du mélangeur (à côté du cordon d'alimentation) s'est-il ouvert? Appuyer sur le bouton pour le fermer.• Un fusible a-t-il grillé ou un disjoncteur s'est-il ouvert?

Accessoires / Pièces de rechange

Pour les pièces de rechange, appeler sans frais au : 866-285-1087

Description . . .	Numéro de pièce . . .
<ul style="list-style-type: none">• Agitateur (le remplacer tous les 90 jours).	<ul style="list-style-type: none">• 929
<ul style="list-style-type: none">• Contenant en acier inoxydable Hamilton Beach.	<ul style="list-style-type: none">• 110E
<ul style="list-style-type: none">• Pédale (le mélangeur se branche dans la prise de la pédale pour mettre ou couper le courant de 120 volts c.a.).	<ul style="list-style-type: none">• 96000
<ul style="list-style-type: none">• Portionneuses Hamilton Beach (disponibles en neuf grandeurs avec poignées de couleur pour le contrôle des portions).	<ul style="list-style-type: none">• Série 78, ou• Série 80

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'une (1) année 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 EXCLUES. 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



One-Year Express Care Service Program * (Programme de service d'entretien express d'une année)

* Disponible uniquement pour les utilisateurs finaux dans les États-Unis continentaux, l'Alaska et Hawaï

Hamilton Beach Commercial comprend que votre équipement de cuisine est un élément essentiel à la rentabilité de votre entreprise. Si l'équipement tombe en panne, vous souhaitez une réparation rapide, pratique et fiable. C'est la raison pour laquelle nous offrons le programme de service d'entretien express pour ce produit pendant qu'il est sous garantie. Vous en comprendrez vite les avantages pour vos résultats financiers et votre tranquillité d'esprit.

Suivez ces trois étapes faciles pour des réparations rapides, pratiques et fiables ECSP :

Première étape : Composez le numéro sans frais 1-866-285-1087 pour parler à un membre de notre équipe de service technique très qualifiée (du lundi au vendredi de 8h00 à 17h00 HNE). Nous effectuerons un diagnostic initial par téléphone.

Deuxième étape : S'il est déterminé que l'entretien minimal sur le site ne peut pas être effectué, Hamilton Beach Commercial expédiera un produit de remplacement à votre site.

Troisième étape : Une fois l'appareil de remplacement reçu, vous envoyez l'appareil défectueux à Hamilton Beach Commercial (nous fournissons la caisse et les matériaux d'expédition pour renvoyer l'appareil). Hamilton Beach Commercial paiera les frais de port pour l'appareil retourné.

REMARQUE : La garantie de l'appareil de remplacement sera calculée en fonction de la durée restant sur l'appareil remplacé.

Seguridad de la batidora

IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

ADVERTENCIA – Al usar aparatos electrodomésticos deben seguirse precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

- Antes de usar la batidora, lea cuidadosamente todas las instrucciones.
- Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.
- No quite el terminal de conexión a tierra.
- No use un adaptador.
- No use un cable eléctrico de extensión.
- Use siempre el reborde con la taza de papel al operar la unidad.
- Use siempre el protector al mezclar.
- No introduzca cucharas ni otros utensilios en la taza cuando esté batiendo.
- Desconecte el suministro de energía antes de limpiarlo.
- Desconecte el suministro de energía antes de darle servicio.
- Vuelva a colocar todas las partes antes de hacer funcionar.
- Inspeccione el agitador todos los días para determinar si se ha desgastado.
- Reemplace el agitador cada 90 días.

– **GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES** –

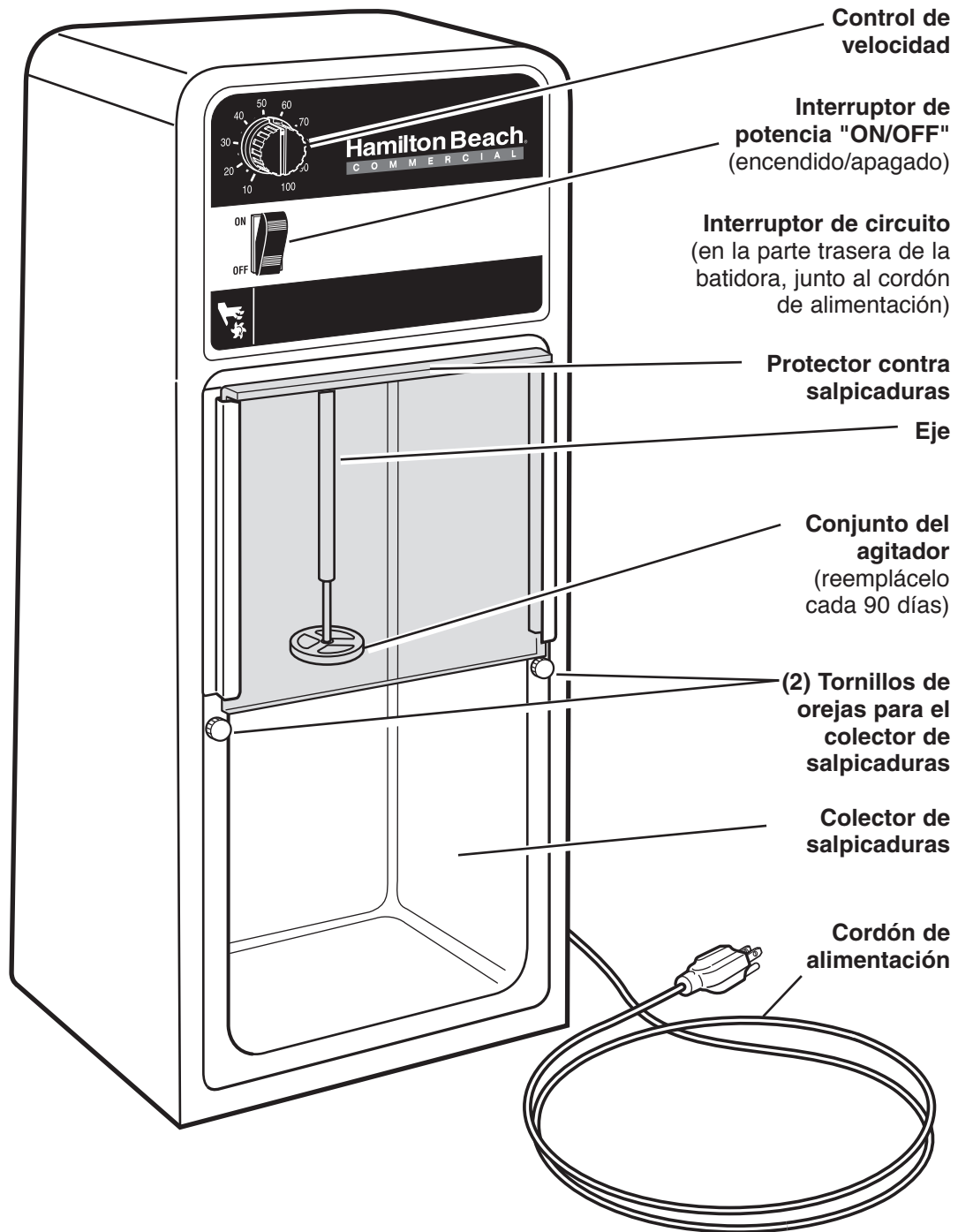
Servicio técnico

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

Partes y características

Las partes y características de la batidora Modelo 94950 se ilustran en esta página. Familiarícese con todas las partes y características antes de usar la batidora.



Funcionamiento de la batidora

Requisitos eléctricos

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Choque Eléctrico

Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.

No quite el terminal de conexión a tierra.

No use un adaptador.

No use un cable eléctrico de extensión.

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

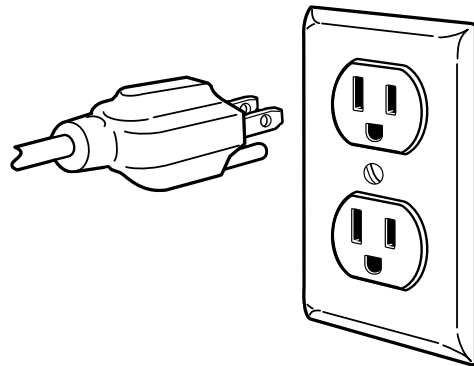
Observe todos los códigos y reglamentos vigentes. Se requiere de un suministro eléctrico de 120 voltios, 60 Hz, sólo de CA, de 15 amperes, protegido por fusible. (Se recomienda usar un fusible con retardo.) Se recomienda usar un circuito separado que sirva solamente a este aparato.

Si decide usar un pedal opcional, enchufe la batidora en el enchufe hembra del pedal, luego enchufe el pedal en un suministro eléctrico apropiado (descrito arriba) y ponga el interruptor de potencia "ON/OFF" (encendido/apagado) de la batidora en "ON" (encendido).

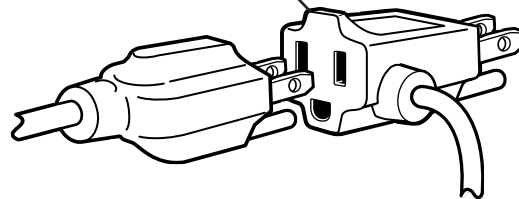
Recipientes para batir

Para batir y desinfectar, se recomienda usar el Recipiente Universal de Acero Inoxidable de Hamilton Beach, #110E.

PRECAUCIÓN: no use recipientes para batir de vidrio. Use siempre un reborde con las tazas de papel.



Enchufe hembra del pedal



Cómo batir bebidas y postres con helado suave

El tiempo necesario para batir dependerá de la temperatura del helado suave, el porcentaje de excedente añadido y el tipo de ingredientes aromatizantes. La siguiente es una receta básica para preparar un batido con helado suave:

- 8-10 onzas de helado suave
- 1 ½ onzas de ingredientes aromatizantes

Cómo batir helado duro

El Modelo 94950 sirve también para batir helado duro y otros ingredientes. La siguiente es una receta básica:

- ¼ de taza de galletitas o dulces o cualquier otro ingrediente sólido
- Cuatro cucharadas redondas o aproximadamente 12 onzas de helado duro
- ⅓ de taza de leche

Coloque primero en el recipiente las galletitas o dulces o cualquier otro ingrediente. Añada el helado y la leche. El tiempo de batido dependerá de la consistencia del helado.

Cómo batir una bebida

⚠️ ADVERTENCIA



Peligro de Choque Eléctrico

Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.

No quite el terminal de conexión a tierra.

No use un adaptador.

No use un cable eléctrico de extensión.

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

⚠️ ADVERTENCIA



Peligro de Cortaduras

Use siempre el reborde con la taza de papel al operar la unidad.

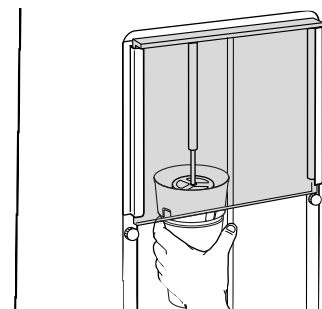
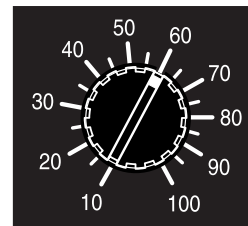
Use siempre el protector al mezclar.

No introduzca cucharas ni otros utensilios en la taza cuando esté batiendo.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar fracturas de huesos o cortaduras.

1. Introduzca los ingredientes que va a batir en un recipiente adecuado. Consulte la sección de "Recipientes para batir" en la página anterior.
2. Ponga el control de velocidad en la velocidad que desee.
NOTA: usted tendrá que determinar la velocidad y el tiempo requeridos para obtener los resultados deseados probando con varias preparaciones.
3. Ponga el interruptor de potencia en la posición de "ON".
NOTA: el agitador siempre DEBE estar encendido antes de hacer contacto con los ingredientes.
4. Inserte lentamente el recipiente en la batidora hasta que el agitador haga contacto con los ingredientes. Mueva el recipiente hacia arriba y hacia abajo para que los ingredientes se mezclen bien. El protector contra salpicaduras se moverá hacia arriba y hacia abajo al hacer contacto con su mano o muñeca.
5. Cuando haya terminado de batir, baje lentamente el recipiente para sacarlo de la batidora y ponga el interruptor de potencia en "OFF".

NOTA: el agitador se desgasta con el uso normal. Inspeccione el agitador todos los días. Reemplace el agitador cada 90 días.



Use siempre el reborde con la taza de papel.

Limpieza de la batidora

Limpieza parcial

El agitador de la batidora debe limpiarse frecuentemente cuando se usa. Esto eliminará las partículas de helado o dulce que se hayan quedado atascadas en la unidad. Para limpiar parcialmente la batidora:

1. Llene un recipiente de metal hasta $\frac{1}{3}$ de su capacidad con agua tibia (a una temperatura mínima de $120\text{ }^{\circ}\text{F}$ / $50\text{ }^{\circ}\text{C}$) y agregue una gota de detergente líquido.
2. Ponga el control de velocidad en 35 y el interruptor de potencia en "ON".
3. Coloque el recipiente en la batidora y muévalo hacia arriba y hacia abajo con el agitador inmerso durante 30 segundos.
4. Saque el recipiente y ponga el interruptor de potencia en "OFF".
5. Llene el recipiente con agua clara y tibia (a una temperatura mínima de $120\text{ }^{\circ}\text{F}$ / $50\text{ }^{\circ}\text{C}$) y repita los pasos 2, 3 y 4.
6. Limpie el agitador y la parte interior del colector de salpicaduras con un paño húmedo.

Limpieza total

1. Llene el recipiente o los recipientes para batir a $\frac{1}{3}$ de su capacidad con agua tibia (a una temperatura mínima de $120\text{ }^{\circ}\text{F}$ / $50\text{ }^{\circ}\text{C}$). Agregue una gota de detergente líquido para lavar platos.
NOTA: Recomendamos usar con esta batidora el recipiente de Hamilton Beach modelo #110).
2. Mezcle durante 30 segundos con el control de velocidad en 35.
3. Repita el paso 2 con el recipiente lleno de agua tibia y clara (a una temperatura mínima de $120\text{ }^{\circ}\text{F}$ / $50\text{ }^{\circ}\text{C}$).

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de choque eléctrico

Desconecte la batidora antes de limpiarla.
Vuelva a colocar todas las partes antes de poner en funcionamiento la batidora.
No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte o un choque eléctrico.

4. Desenchufe la batidora.
5. El protector contra salpicaduras claro se quita jalando hacia arriba a lo largo de las guías del protector de salpicaduras.
6. Para quitar el conjunto del agitador, sostenga el eje firmemente y, con una toalla, gire el agitador en sentido de las agujas del reloj.
7. El colector de salpicaduras de acero inoxidable se desarma quitando los 2 tornillos de orejas que están a ambos lados del colector y jalando el colector hacia adelante y hacia abajo.
8. Las tazas para batir de acero inoxidable y otras partes que se sacan de la unidad siguiendo el procedimiento establecido entre los pasos 5 y 8 pueden lavarse en un lavavajillas comercial o a mano usando agua tibia (a una temperatura mínima de $120\text{ }^{\circ}\text{F}$ / $50\text{ }^{\circ}\text{C}$) y detergente líquido.
9. El cuerpo de la batidora, el eje y el colector de salpicaduras del motor, deben lavarse con un paño limpio y con jabón.
10. Después de lavar la batidora, las partes deben enjuagarse con agua limpia, fresca y tibia (a una temperatura mínima de $95\text{ }^{\circ}\text{F}$ / $35\text{ }^{\circ}\text{C}$).
11. Rearme la batidora antes de desinfectarla.
12. Enchufe la batidora.

Instrucciones para desinfectar la batidora

1. Llene el recipiente (recipiente de acero inoxidable #110E de Hamilton Beach) hasta $\frac{1}{3}$ de su capacidad con la solución desinfectante recomendada:
1 cucharada de blanqueador casero por cada galón de agua a temperatura entre $50\text{--}70\text{ }^{\circ}\text{F}$.
2. Ponga el control de velocidad en 35 y el interruptor de potencia en "ON".
3. Con el protector contra salpicaduras en su lugar, coloque el recipiente con solución desinfectante en la batidora y mueva el recipiente hacia arriba y hacia abajo durante 1 minuto para limpiar el agitador. Quite el recipiente.
4. Para secar, haga funcionar con el control en velocidad 35 durante 30 segundos.
NOTA: No enjuague después de haber finalizado la desinfección.
5. Gire el interruptor a la posición OFF (apagado).

Diagnóstico de problemas

Problema . . .	Solución . . .
Las leches malteadas no se mezclan bien	<ul style="list-style-type: none"> • ¿Está el control de velocidad en la velocidad adecuada? • ¿Ha determinado el tiempo y la velocidad requeridos para obtener los resultados deseados con varias mezclas? • ¿Movi6 la taza para que el agitador hiciera contacto con todos los ingredientes? • ¿Ha usado las cantidades adecuadas de ingredientes?
Los otros ingredientes no se están mezclando bien	<ul style="list-style-type: none"> • ¿Está el control de velocidad en la velocidad adecuada? • Los otros ingredientes pueden ser muy grandes. • ¿Movi6 la taza para que el agitador hiciera contacto con todos los ingredientes?
Hay demasiadas salpicaduras (una cantidad moderada de salpicaduras es normal)	<ul style="list-style-type: none"> • ¿Está el control de velocidad en una velocidad muy alta? • ¿Está bien fijado el agitador al eje? De lo contrario, desenchufe la unidad, sostenga el eje con firmeza y use una toalla para apretar a mano el agitador haciéndolo girar en sentido contrario a las manecillas del reloj. • ¿Está el agitador doblado o gastado? Reemplace el agitador cada 90 días. • ¿Está demasiado lleno el recipiente?
La batidora no enciende	<ul style="list-style-type: none"> • ¿Está enchufada la batidora? • ¿Se ha disparado el disyuntor en la parte trasera de la batidora (junto al cord6n de alimentaci6n)? Oprima el bot6n para reposicionarlo. • ¿Se ha fundido un fusible o disparado el disyuntor?

Accesorios/Piezas de Reemplazo

Para las piezas de reemplazo, llame al: 866-285-1087

Descripci6n . . .	Número de parte . . .
• Agitador (reemplácelo cada 90 días)	• 929
• Recipiente de acero inoxidable Hamilton Beach	• 110E
• Pedal (la batidora se enchufa en el enchufe hembra del pedal para encender y apagar el suministro eléctrico de CA de 120 voltios.	• 96000
• Los utensilios para servir de Hamilton Beach (disponibles en 9 tamaños con manijas en colores para controlar cada raci6n).	• Serie 78 , o • Serie 80

Garantía del producto

Esta garantía sustituye cualquier otra garantía.

GARANTIA LIMITADA

Nosotros garantizamos que este producto estará libre de defectos en los materiales de 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 remplazaremos 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, garrafas, 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 implicadas 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, de serie, y de tipo0 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



One-Year Express Care Service Program * (Programa de Servicio de Atención Rápida de un año)

* Disponible sólo para usuarios finales de los EE.UU. continental, Alaska y Hawaii

Hamilton Beach Commercial entiende que su equipamiento de servicio de alimentos es un elemento esencial para la rentabilidad de su negocio. Si su equipamiento se descompone, es esencial una reparación rápida, conveniente y confiable. Es por eso que ponemos a su alcance el Programa de Servicio de Atención Rápida para este producto mientras se encuentre cubierto por la Garantía de Producto. Usted se dará cuenta de que es mejor para sus ganancias y para su tranquilidad.

Siga estos tres simples pasos para obtener reparaciones rápidas, convenientes y confiables por parte del ECSP:

Paso uno: marque 1-866-285-1087 sin costo para hablar con un miembro de nuestro personal de servicio altamente calificado (de lunes a viernes de 8.00 a.m. a 5.00 p.m. Hora del Este). Llevaremos a cabo un diagnóstico telefónico inicial.

Paso dos: si se establece que no puede realizarse un mantenimiento mínimo en el lugar, Hamilton Beach Commercial le hará llegar un producto de reemplazo.

Paso tres: una vez que reciba la unidad de reemplazo, usted debe enviar la unidad averiada a Hamilton Beach Commercial (nosotros suministramos la caja y los materiales necesarios para devolver la unidad). Hamilton Beach Commercial se hará cargo de los costos de envío de la unidad devuelta.

NOTA: la garantía de la unidad de reemplazo se prorrateará en base al período de tiempo restante de la unidad reemplazada.



261 Yadkin Road
Southern Pines, NC 28387

www.commercial.hamiltonbeach.com

840151800
6/06