

# Hamilton Beach®

*Hand / Stand Mixer*

**READ BEFORE USE**

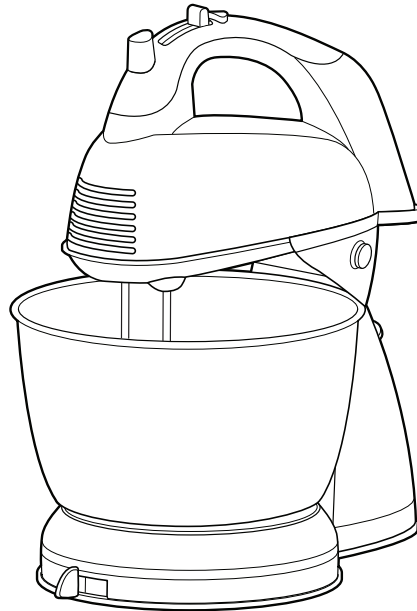
*Batteur sur socle*

**LIRE AVANT L'UTILISATION**

*Batidora de mano / de pie*

**LEA ANTES DE USAR**

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



**English..... 2**

**USA: 1-800-851-8900**

Visit [hamiltonbeach.com](http://hamiltonbeach.com) for delicious recipes and to register your product online!

**Français ..... 8**

**Canada : 1-800-267-2826**

Consulter [hamiltonbeach.ca](http://hamiltonbeach.ca) pour des recettes délicieuses et pour enregistrer votre produit!

**Español ..... 14**

**México: 01 800 71 16 100**

Visite [hamiltonbeach.com](http://hamiltonbeach.com) para recetas deliciosas y para registro de su producto en línea.

## IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. To protect against risk of electrical shock, do not put cord, plug, or mixer body in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contacting moving parts. Keep hands, hair, and clothing, as well as spatulas and other utensils, away from beaters during operation to reduce risk of injury to persons, and/or damage to mixer.
6. Remove beaters from mixer before washing.
7. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including stove.
8. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Call our toll-free customer service number for information on examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
9. The use of attachments not recommended or sold by Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc. for use with this model may cause fire, electric shock or injury.
10. Do not use outdoors.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Check that control is off before plugging cord into wall outlet. To disconnect, turn control to OFF, then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended purpose.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

### Other Consumer Safety Information

**This appliance is intended for household use only.**

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

**BEFORE FIRST USE:** Wash bowl and beaters in hot, soapy water. Rinse and dry.

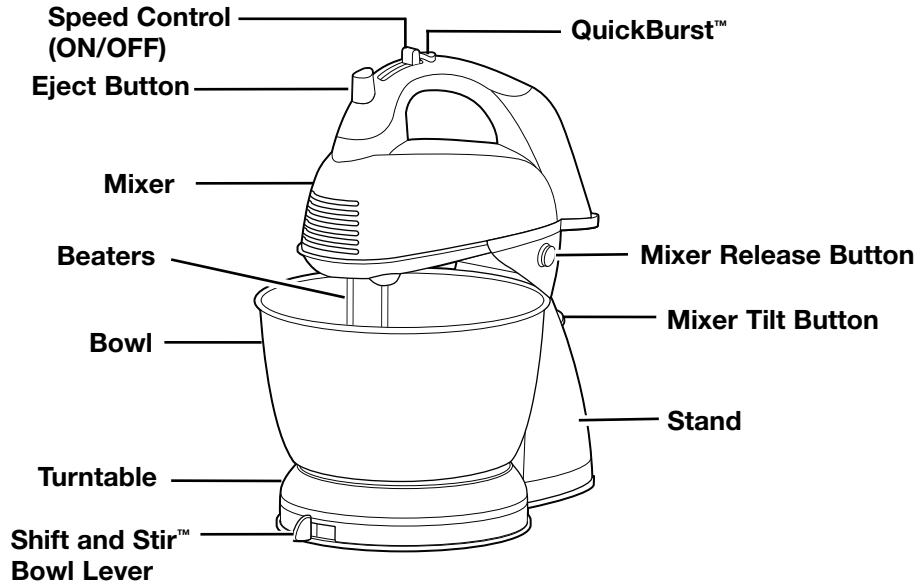
**NOTICE:** Never place mixing bowl in oven, microwave oven, or a hot cooking surface. Mixing bowl is not intended to be used at high temperatures and should never be used as cookware, ovenware, or bakeware.

### Wattage/Peak Power Information

The marked rating of the hand mixer is determined by Underwriter's Laboratory as the maximum stabilized power consumption of the hand mixer at high speed under a loaded condition.

Peak power is an average of the maximum wattage a hand mixer may consume during initial operation at high speed.

# Parts and Features

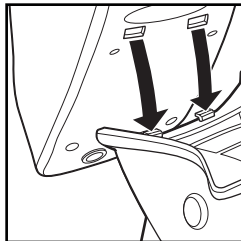


## How to Assemble Stand

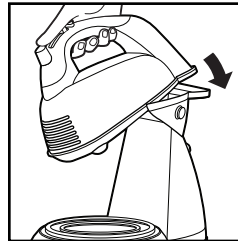
The stand mixer is very convenient for most recipes. However, small amounts—like one cup of cream—may not contact the beaters in the stand mixer mode. In these cases we recommend using as a hand mixer.

**NOTE:** Attach mixer to stand before attaching beaters or dough hooks.

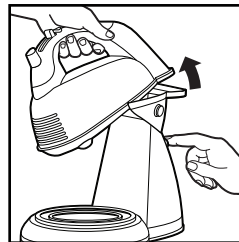
1. Set stand on counter. With platform level and while holding mixer as shown, place the two small holes on the bottom of the mixer into the two hooks on platform.



2. As the mixer is lowered, gently press the back of the mixer onto the platform until it locks in position. The mixer can now be used as a stand mixer.

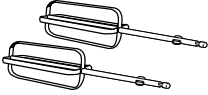
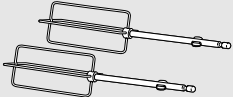
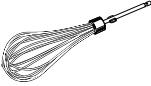

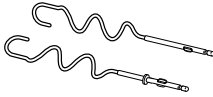


3. Push the Tilt Button to tilt the mixer.



## Optional Attachments (available on selected models)

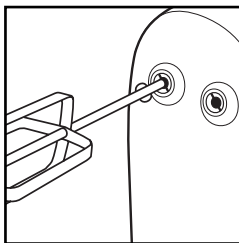
Before first use: wash beaters or attachments in warm, sudsy water; rinse and dry. Always unplug mixer from electrical outlet before inserting or removing attachments. This mixer comes with 1 or more of the following attachments:

ATTACHMENT	DESCRIPTION
	The <b>flat beaters</b> are designed for general mixing purposes.
	The <b>straight wire beaters</b> , which have no center post for ease in cleaning, are designed for mixing thick batters and cookie dough.
	The <b>single whisk</b> is perfect for whipping cream. The whisk may be inserted into either opening.
	The <b>twisted wire beaters</b> , which have no center post for ease in cleaning, are designed for mixing thick batters and cookie dough.
	The <b>dough hooks</b> can perfectly knead a one loaf bread recipe. Always use dough hooks on speed 4, 5, or 6 in the hand mixer mode. Do not use dough hooks in the stand mixer mode.

## To Insert Attachments

### Flat Beaters, Straight Wire Beaters, and Whisk

1. Always make sure mixer is unplugged and speed control is set to OFF.
2. Insert a beater or attachment into an opening on the bottom of the mixer. Push until it clicks into place. Repeat with other beater or attachment.

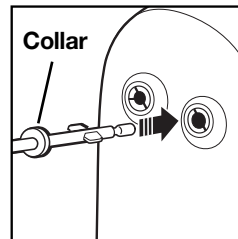


opening on the bottom of the mixer. Push until it clicks into place. Repeat with other beater or attachment.

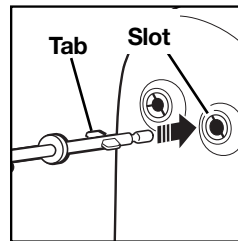
### Twisted Wire Beaters and Dough Hooks

1. Always make sure mixer is unplugged and speed control is set to OFF.

2. Insert the wire beater or the dough hook with the collar into the larger opening.



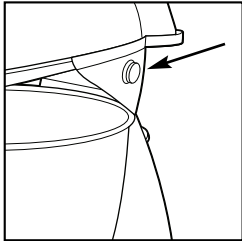
3. Align tabs on the beater or dough hook with the slots in the opening. Push until it clicks into place. Repeat with other beater or dough hook.



## Features

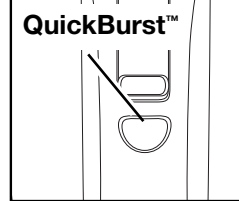
### Mixer Release Button

Use this feature to release the mixer from the "locked" position on the stand.



### QuickBurst™

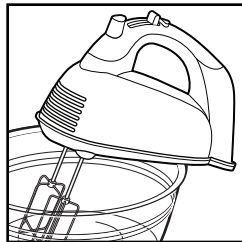
Press and hold down the button for additional power at any speed.



**NOTE:** Never use QuickBurst for more than two minutes at a time or motor may overheat.

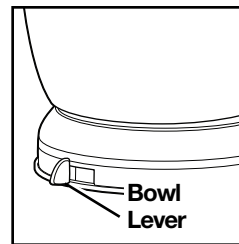
### Bowl Rest™

This feature can be used on most large mixing bowls. Use the Bowl Rest while adding ingredients or checking a recipe. To use, TURN MIXER OFF, then set the mixer on the edge of the bowl.



### Shift and Stir™ Bowl Lever

Use the lever to move the turntable.



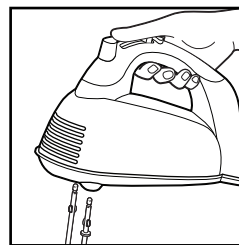
This allows you to position the beaters near the edge of the bowl or in the center for better mixing performance.

#### NOTES:

- Never use Bowl Rest when mixer is on.
- Do not use Bowl Rest on small (1½ quart) mixing bowls or plastic mixing bowls.

## Using Your Mixer

1. Always make sure mixer is unplugged and OFF before inserting beaters, using as a hand mixer or assembling on the stand.
2. Plug mixer into electrical outlet.
3. Move the speed control to desired speed, starting at 1 and increasing to a higher speed as necessary.
4. If using as a stand mixer do not leave mixer unattended. Always monitor the progress of the mixing.
5. When finished mixing, move the speed control to OFF and unplug mixer.
6. To eject beaters, push straight down on the eject button.



**NOTE:** Always detach beaters before removing mixer from the stand.

7. To remove mixer from stand, hold mixer and press mixer release button. Pull mixer to release from stand.

## Mixing Guide

The following mixing guide is a suggestion for selecting mixing speeds. Begin on speed 1 and increase to desired speed depending on the recipe consistency.

6 SPEED	FUNCTION
0	OFF and/or Eject
1	<b>LOW</b> speed for folding or mixing in dry ingredients, muffins, or quick breads
2	To cream butter and sugar; most cookie dough
3	<b>MEDIUM</b> speed for most packaged cake mixes
4	Frosting and mashed potatoes; kneading dough
5	Beating egg whites; kneading dough
6	<b>HIGH</b> speed for whipping cream; kneading dough

## Mixing Tips

Cookie dough is one of the thickest doughs to mix. Make it easier by following these tips:

- Use a large mixing bowl so that ingredients spread out for easier mixing.
- Have butter or margarine at room temperature.
- Add ingredients one at a time and thoroughly mix after each addition.
- Add flour one cup at a time.
- To add chips or nuts to a very thick dough or batter, we recommend stirring them in by hand at the very end of the recipe.

## *Cleaning Your Mixer*

1. Always unplug mixer from electrical outlet and eject the attachments before cleaning.
2. Wash attachments in hot, soapy water; rinse and dry.
3. Wipe the mixer body and cord with a clean, damp cloth.

**NOTE:** Do not use abrasive cleaners or scouring pads.

**▲ WARNING: Electrical Shock Hazard. Do not immerse base, cord or plug in water or any other liquid.**

# Customer Service

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

**MODEL:** \_\_\_\_\_ **TYPE :** \_\_\_\_\_ **SERIES:** \_\_\_\_\_

**This warranty applies to products purchased in the U.S. or Canada.**

## 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, at no cost. 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 the following, which may be supplied with this product, including without limitation: glass parts, glass containers, cutter/strainers, blades, seals, gaskets, clutches, motor brushes, and/or agitators, etc. This warranty extends only to the original consumer purchaser and does not cover a defect resulting from abuse, misuse, neglect including failure to clean product regularly in accordance with manufacturer's instructions, use for commercial purposes, or any use not in conformity with the printed directions. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other legal rights which vary from state to state, or province to province. Some states or provinces do not allow limitations on implied warranties or special, incidental or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you.

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

### CUSTOMER SERVICE NUMBERS

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

In Canada 1-800-267-2826

[hamiltonbeach.com](http://hamiltonbeach.com)

**KEEP THESE NUMBERS FOR FUTURE REFERENCE!**

## PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électroménagers, des précautions de sécurité fondamentales doivent toujours être observées y compris ce qui suit :

1. Lire toutes les instructions.
2. Pour protéger contre le risque de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou le boîtier du batteur dans l'eau ou autre liquide.
3. Une bonne surveillance est nécessaire pour tout appareil utilisé par des enfants ou près d'eux.
4. Débrancher l'appareil de la prise de courant électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et avant d'ajouter ou d'y enlever des pièces et avant le nettoyage.
5. Éviter le contact avec les pièces mobiles. Garder les mains, les cheveux et les vêtements, de même que les spatules et autres ustensiles, loin des fouets durant l'opération pour réduire le risque de blessure aux personnes et/ou des dommages au batteur.
6. Enlever les fouets et autres accessoires du batteur avant le lavage.
7. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
8. Ne pas faire fonctionner un appareil ménager avec un cordon ou une fiche endommagé, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été endommagé d'une manière quelconque. Appeler notre service d'assistance aux clients au numéro sans frais pour renseignements concernant l'examen, la réparation, ou l'ajustement électrique ou mécanique.
9. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc. pour utilisation avec ce modèle peut causer un incendie, un choc électrique ou une blessure.
10. Ne pas utiliser à l'extérieur.
11. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou d'un élément électrique chaud, ou dans un four chauffé.
12. Vérifier que le réglage est à OFF (ARRÊT) avant de brancher le cordon dans une prise de courant murale. Pour le débrancher, tourner le réglage à OFF et ensuite retirer la fiche de la prise de courant murale.
13. Ne pas utiliser l'appareil pour un usage autre que celui auquel il est destiné.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

### Renseignements de sécurité aux consommateurs

**Cet appareil est conçu uniquement pour l'usage domestique.**

Cet appareil a une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre). Pour réduire le danger d'électrocution, cette fiche est conçue pour entrer d'une seule manière dans une prise polarisée. Si la fiche n'entre pas complètement dans la prise, retournez-la. Si elle n'entre toujours pas, appelez un électricien qualifié. N'essayez jamais de modifier la fiche, de quelque manière que ce soit.

#### AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION :

Laver le bol et les fouets à l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher.

**NOTICE :** Ne jamais placer le bol à mélanger dans un four, un four à micro-ondes ou sur une surface de cuisson chaude. Le bol à mélanger n'est pas destiné à une utilisation à des températures élevées et ne devrait jamais être utilisé comme ustensile de cuisson ou plat pour la cuisson au four.

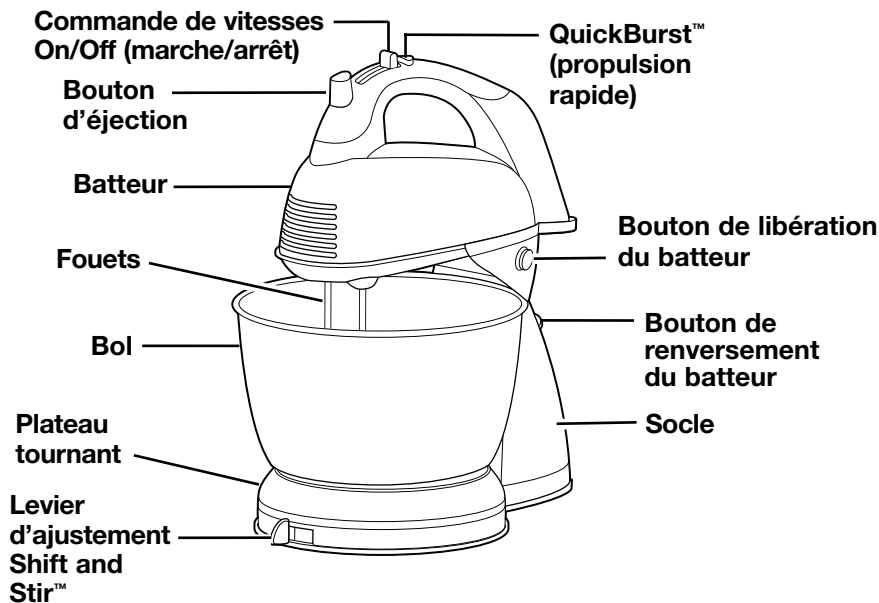
### Renseignements sur la puissance/puissance de crête

La notation marquée du batteur à main est déterminée par le Underwriter's Laboratory comme la consommation stabilisée maximum de puissance du batteur à grande vitesse dans des conditions de charge.

La puissance de crête est la puissance maximum moyenne consommée par le batteur pendant son fonctionnement initial à grande vitesse.



# Pièces et caractéristiques

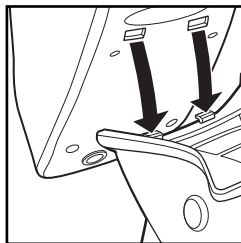


## Comment assembler le socle

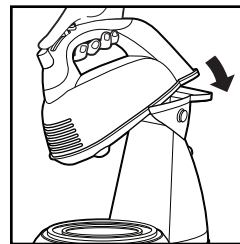
Le batteur sur socle est très pratique pour la plupart des recettes. Toutefois, il est possible que les petites quantités telles que 1 tasse de crème n'entrent pas en contact avec les fouets en mode d'utilisation sur socle. Dans ces cas, nous recommandons d'utiliser le batteur à main.

**REMARQUE :** Installer le batteur sur le socle avant d'installer les fouets ou les crochets pétrisseurs.

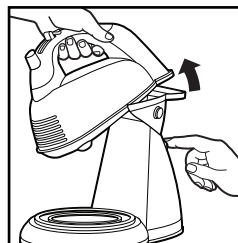
1. Placer le socle sur le comptoir. Avec la plate-forme horizontale et en tenant le batteur comme l'indique la figure, mettre les deux trous en bas du batteur dans les deux crochets de la plate-forme, comme indiqué.



2. En abaissant le batteur, appuyer doucement l'arrière du batteur sur la plate-forme jusqu'à ce qu'il s'enclenche en place. Le batteur peut maintenant être utilisé comme batteur sur socle.

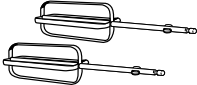
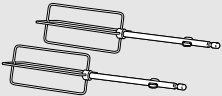

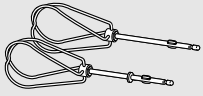



3. Appuyer sur le bouton de renversement pour renverser le batteur.



## Accessoires facultatifs (disponibles sur certains modèles)

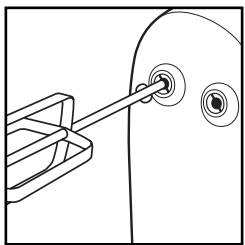
Avant la première utilisation, laver les fouets ou autres accessoires dans de l'eau chaude savonneuse; rincer et essuyer. Toujours débrancher le batteur de la prise électrique avant d'insérer ou de retirer les accessoires. Ce batteur est livré avec un ou plus des accessoires suivants :

ACCESSOIRE	DESCRIPTION
	Les <b>fouets plats</b> sont conçus pour les tâches de mélange générales.
	Les <b>fouets à fil droit</b> sans arbre central sont conçus pour mélanger la pâte épaisse et la pâte à biscuits, et faciliter le nettoyage.
	Le <b>fouet simple</b> est idéal pour fouetter la crème. Le fouet peut être inséré dans un orifice ou l'autre.
	Les <b>fouets à fil torsadé</b> sans arbre central sont conçus pour mélanger la pâte épaisse et la pâte à biscuits, et faciliter le nettoyage.
	Les <b>crochets pétrisseurs</b> peuvent pétrir à la perfection la pâte pour un pain. Toujours les utiliser aux vitesses 4, 5 ou 6 dans le mode de batteur à main. Ne pas utiliser les crochets pétrisseurs dans le mode de batteur sur socle.

## Pour insérer les accessoires

### Fouets plats, fouets à fil droit et fouet simple

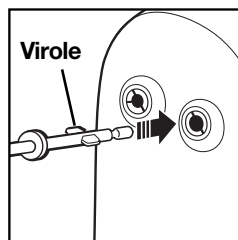
1. Toujours s'assurer que le batteur est débranché et que la commande de vitesse est en position d'arrêt (OFF).
2. Insérer un fouet ou accessoire dans l'un des orifices sous le batteur. Pousser jusqu'à ce qu'il clique en place. Répéter la même opération avec l'autre fouet ou accessoire.



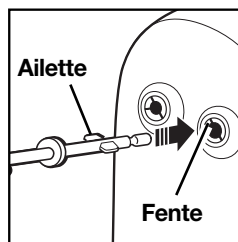
### Fouets à fil torsadé et crochets pétrisseurs

1. Toujours s'assurer que le batteur est débranché et que la commande de vitesse est en position d'arrêt (OFF).

2. Insérer le fil torsadé ou les crochets pétrisseurs avec le virole dans l'ouverture la plus grande.



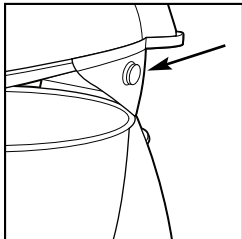
3. Aligner les ailettes du fouet ou du crochet pétrisseur avec les fentes dans l'orifice. Pousser jusqu'à ce qu'il clique en place. Répéter avec l'autre fouet ou crochet pétrisseur.



## Caractéristiques

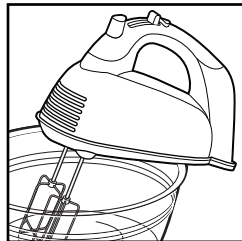
### Bouton de libération du batteur

Utiliser cette caractéristique pour libérer le batteur de sa position verrouillée sur le socle.



### Appui Bowl Rest™

Cette caractéristique peut être utilisée sur la plupart des grands bols à mélanger pendant que vous ajoutez des ingrédients ou lisez la recette. **ARRÊTER LE BATTEUR**, ensuite le placer sur le bord du bol.

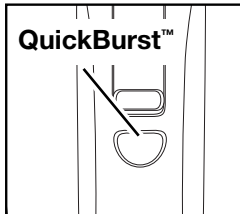


### NOTES :

- Ne jamais utiliser l'appui lorsque le batteur est en marche.
- Ne pas utiliser l'appui sur les petits bols à mélanger (1½ pinte) ou bols à mélanger en plastique.

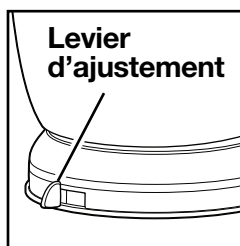
### QuickBurst™

Appuyer sur le bouton et le maintenir enfoncé pour une puissance additionnelle à toutes les vitesses.



**REMARQUE :** Ne jamais utiliser la propulsion rapide pendant plus de deux minutes à la fois, car le moteur peut surchauffer.

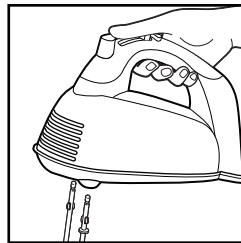
### Levier d'ajustement Shift and Stir™



Utiliser le levier pour déplacer le plateau tournant. Ce déplacement permet de positionner les fouets près du bord du bol ou au centre pour mieux battre.

## Utilisation du batteur

1. S'assurer toujours que le batteur est débranché et en position OFF (arrêt) avant d'introduire les fouets, de l'utiliser comme batteur à main ou de l'assembler sur son socle.
2. Brancher le batteur dans une prise de courant.
3. Déplacer la commande de vitesse à la vitesse désirée, en commençant à 1 et en augmentant pour une vitesse plus élevée si nécessaire.
4. Si le batteur est utilisé sur socle, ne pas laisser le batteur sans surveillance. Toujours suivre le progrès de l'action de mélange.
5. Lorsque le mélange est complété, déplacer la commande de vitesse à OFF (ARRÊT) et débrancher le batteur de la prise de courant.
6. Pour éjecter les fouets, appuyer directement sur la commande de vitesse.



7. Pour enlever le batteur du socle, tenir le batteur et appuyer sur le bouton de dégagement du batteur. Tirer sur le batteur pour le dégager du socle.

## Guide pour mélanger

Le guide suivant est une suggestion pour le choix des vitesses de mélange. Commencer à la vitesse 1 et augmenter à la vitesse désirée, selon la consistance de la recette.

VITESSE	FONCTION
0	Arrêt et/ou éjection
1	Vitesse <b>LENTE</b> pour incorporer ou mélanger des ingrédients secs, muffins ou pains rapides
2	Pour réduire le beurre et le sucre en crème, et la plupart des pâtes pour biscuits
3	Vitesse <b>MOYENNE</b> pour la plupart des mélanges de préparations pour gâteaux
4	Glaçage et pommes de terre en purée
5	Pour battre les blancs d'œufs; pétrissage de pâte
6	Vitesse <b>ÉLEVÉE</b> pour battre des blancs d'œufs; pétrissage de pâte

## Conseils pour mélanger

La pâte à biscuits est l'une des plus épaisses à mélanger. Faciliter l'action en suivant ces conseils :

- Utiliser un grand bol à mélanger pour répartir les ingrédients et faciliter l'action de mélanger.
- Utiliser du beurre ou de la margarine à la température ambiante.
- Ajouter les ingrédients un à la fois, en mélangeant à fond après chaque addition.
- Ajouter la farine, une tasse à la fois.
- Si on ajoute des brisures de chocolat ou des noix à une pâte très épaisse, nous recommandons de faire le mélange à la main à l'étape finale de la recette.

## Nettoyage du batteur

1. Débrancher toujours le batteur de la prise de courant et éjecter les accessoires avant le nettoyage.
2. Laver les accessoires à l'eau savonneuse chaude; rincer et sécher.
3. Essuyer le boîtier du batteur et le cordon avec un linge humide propre.

**REMARQUE :** Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs ou tampons à récurer.

**▲ AVERTISSEMENT :** Danger d'électrocution. Pour réduire le risque de choc électrique, ne jamais immerger le boîtier du batteur dans l'eau.

**Cette garantie s'applique aux produits achetés aux É.-U. ou au Canada.**

#### **GARANTIE LIMITÉE**

Ce produit est garanti contre tout vice de main-d'œuvre ou de matériau pendant une période d'un (1) an à partir de la date de son achat original, à l'exception des modalités suivantes. Pendant cette période, nous réparerons ou nous remplacerons ce produit à notre choix, gratuitement. LA PRÉSENTE GARANTIE REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE OU CONDITION, QU'ELLE SOIT EXPRESSE OU IMPLICITE, ÉCRITE OU ORALE, Y COMPRIS, SANS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE STATUTAIRE OU DE QUALITÉ MARCHANDE OU DE CONVENANCE À UN USAGE PARTICULIER. TOUTE RESPONSABILITÉ EST EXPRESSÉMENT LIMITÉE À UN MONTANT ÉGAL AU PRIX D'ACHAT PAYÉ, ET TOUTE RÉCLAMATION POUR DOMMAGE SPÉCIAL, INCIDENT ET CONSÉQUENT EST PAR LA PRÉSENTE EXCLUE. Il n'y a pas de garantie à l'égard des articles suivants qui sont sujet à usure, qui peuvent être fournis avec ce produit, y compris, sans s'y limiter : pièces en verre, contenants en verre, couteaux/tamis, lames, joints, joints d'étanchéité, embrayages, brosses à moteur et/ou agitateurs, etc. Cette garantie ne s'étend qu'au consommateur acheteur initial et ne couvre pas une panne due à une mauvaise utilisation, un mauvais traitement, de la négligence, y compris l'absence de nettoyer le produit régulièrement conformément aux instructions du fabricant, utilisation à des fins commerciales ou tout usage non conforme aux instructions imprimées. Cette garantie vous donne des droits juridiques particuliers et vous pouvez avoir également d'autres droits juridiques qui varient selon l'État ou selon la province. Certains États ou provinces ne permettent pas de limite sur les garanties impliquées sur les dommages incidents, consécutifs ou spéciaux et par conséquent les limites ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous.

Si vous avez une réclamation sous cette garantie, **NE RENVOYEZ PAS L'APPAREIL AU MAGASIN.** Veuillez appeler LE NUMÉRO DE SERVICE À LA CLIENTÈLE (pour un service plus rapide, veuillez préparer les numéros de modèle, de série et de type pour permettre à la standardiste de vous aider).

#### **NUMÉROS DU SERVICE À LA CLIENTÈLE**

Aux États-Unis 1-800-851-8900

Au Canada 1-800-267-2826

[hamiltonbeach.com](http://hamiltonbeach.com)

**CONSERVEZ CES NUMÉROS POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE !**

## SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Cuando use aparatos eléctricos, es importante seguir todas las precauciones de seguridad que incluyen lo siguiente:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
3. Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no sumerja el cable, el enchufe ni el cuerpo de la batidora en agua ni en ningún otro líquido.
4. Es necesario que haya buena supervisión cuando los niños utilicen aparatos o cuando éstos se estén utilizando cerca de niños.
5. Desenchúfela del tomacorriente cuando no la esté usando, antes de colocar o sacar alguna pieza y antes de la limpieza.
6. Evite todo contacto con piezas móviles. Mantenga las manos, el cabello y la ropa, así como las espátulas y otros utensilios lejos de las aspas durante la operación para reducir el riesgo de lesiones a personas y/o averías en la batidora.
7. Saque las aspas de la batidora antes de lavarlos.
8. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o de un mostrador, o que toque alguna superficie caliente, incluyendo la superficie de una cocina.
9. No opere ningún aparato electrodoméstico si el cable o el enchufe están averiados, después de un mal funcionamiento del aparato o si éste se ha caído o averiado de alguna forma. Llame a nuestro número de llamada gratis de servicio al cliente, para obtener información sobre el examen, la reparación, o el ajuste eléctrico o mecánico.
10. El uso de accesorios no recomendados ni vendidos el por fabricante de electrodomésticos para usar con este modelo puede causar incendio, choque eléctrico o lesiones.
11. No lo use al aire libre.
12. No coloque el aparato sobre o cerca de una fuente de gas caliente o de un quemador eléctrico, ni dentro de un horno caliente.
13. Verifique que el control esté en la posición apagada antes de enchufar el cable en el tomacorriente de pared. Para desconectar, coloque el control en la posición apagada (OFF) y luego saque el enchufe del tomacorriente de pared.
14. No use el aparato para ningún otro fin que no sea el indicado.

## ¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

### Información adicional para la de seguridad del consumidor

#### Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

Este artefacto cuenta con un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe debe colocarse en un tomacorriente polarizado sólo de una manera. Si el enchufe no calza completamente en el tomacorriente, invértalo. Si aún así no calza, contacte a un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

**ANTES DEL PRIMER USO:** Lave el tazón, las aspas y los ganchos para masa en agua caliente y jabonosa. Enjuague y seque.

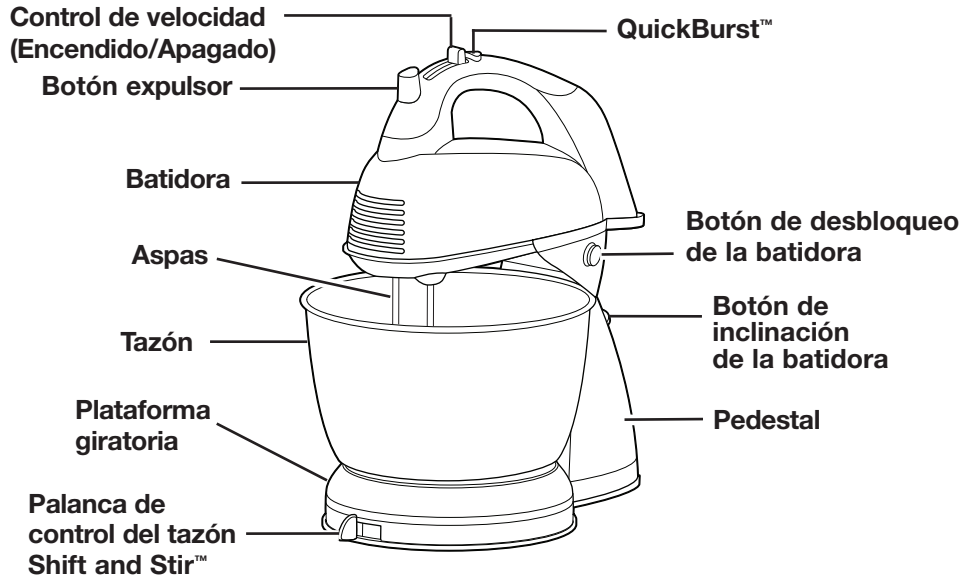
**AVISO:** Nunca coloque el tazón para batir en un horno, horno de microondas o sobre una superficie de cocción caliente. El tazón para batir no ha sido diseñado para usarse en temperaturas altas y no debe ser usado como un utensilio para cocinar, para guisar ni para hornear.

### Información sobre vataje/pico de energía

La clasificación marcada de la batidora de mano está determinada por Underwriter's Laboratory como el consumo de energía máximo estabilizado de la batidora de mano a alta velocidad bajo una condición de carga.

El pico de energía es un promedio del vataje máximo que una batidora de mano puede consumir durante la operación inicial a alta velocidad.

## Piezas y características

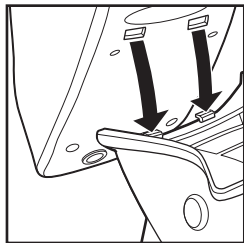


### Cómo montar el pedestal

El pedestal de la batidora es muy conveniente para la mayoría de las recetas. Sin embargo, las pequeñas cantidades – como una taza de crema – pueden no llegar a hacer contacto con las aspas en el modo de batidora de pedestal. En estos casos recomendamos utilizarla como una batidora de mano.

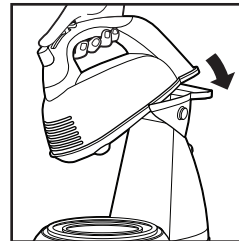
**NOTA:** Conecte la batidora al pedestal antes de colocar las aspas o los ganchos para masa.

1. Coloque el pedestal sobre una



mesada. Con la plataforma nivelada y mientras sostiene la batidora como puede verse, coloque los dos pequeños orificios ubicados en la parte inferior de la batidora dentro de los dos ganchos de la plataforma, como puede verse.

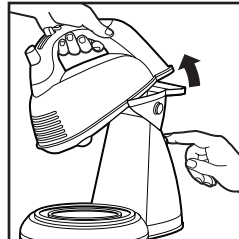
2. Mientras baja la batidora, presione con suavidad la



parte trasera de la batidora dentro de la plataforma hasta que se trabe en su lugar. La batidora ya puede

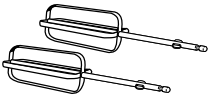
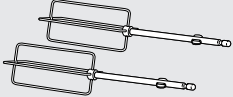
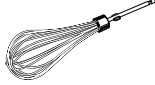
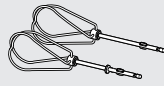
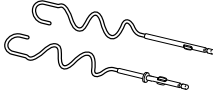
usarse como una batidora de pedestal.

3. Presione el botón de inclinación para inclinar la batidora.



## Accesorios opcionales (disponibles en modelos especiales)

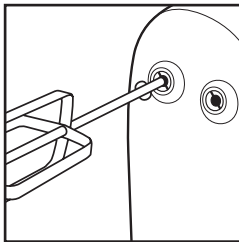
Antes del primer uso: Lave las aspas o accesorios en agua tibia jabonosa; enjuague y seque. Siempre desenchufe la batidora del tomacorriente antes de introducir o quitar accesorios. Esta batidora viene con 1 o más de los siguientes accesorios:

ACCESORIO	DESCRIPCIÓN
	Las <b>aspas planas</b> están diseñadas para funciones generales de mezclado.
	Las <b>aspas de alambre derechas</b> , que no tienen varilla central para facilitar la limpieza, están diseñadas para mezclar masas espesas y masa de galletas.
	El <b>batidor simple</b> es excelente para batir crema. El batidor puede introducirse en cualquier orificio.
	Las <b>aspas de alambre retorcidas</b> , que no tienen varilla central para facilitar la limpieza, están diseñadas para mezclar masas espesas y masa de galletas.
	Los <b>ganchos de masa</b> pueden tranquilamente amasar toda una hogaza de pan. Siempre use ganchos para masa en las velocidades 4, 5 o 6 en el modo de batidora de mano. No use ganchos para masa en el modo de batidora de pedestal.

## Para colocar accesorios

### Aspas planas, aspas de alambre derechas y batidor

1. Siempre verifique que la batidora esté desenchufada y que el control de velocidad esté en OFF (apagado).
2. Introduzca un aspa o accesorio en una abertura en la parte inferior de la batidora.

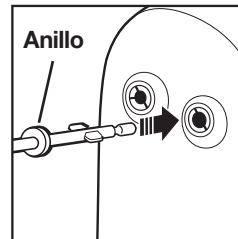


Presione hasta escuchar un clic. Repita con el otro accesorio o aspa.

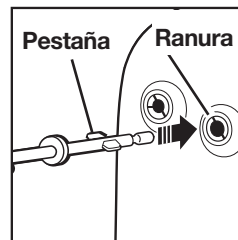
### Aspas de alambre retorcidas o ganchos para masa

1. Siempre verifique que la batidora esté desenchufada y que el control de velocidad esté en OFF (apagado).

2. Introduzca el aspa de alambre o el gancho para masa con anillo en el orificio más grande.



3. Alinee las pestañas del aspa o del gancho para masa con las ranuras del orificio. Presione hasta que haga clic. Repita con el otro gancho para masa o aspa.

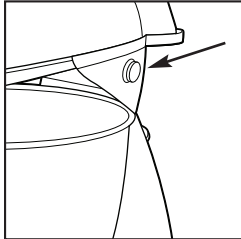




## Características

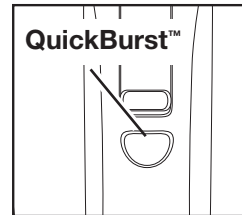
### Botón de desbloqueo de la batidora

Utilice esta característica para liberar la batidora de la posición de "bloqueo" en el pedestal.



### QuickBurst™

Presione y sostenga el botón para potencia adicional en cualquier velocidad.

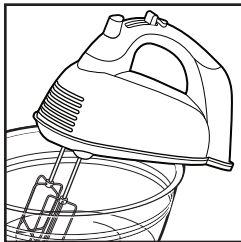


**NOTA:** Nunca use el arranque de potencia por más de dos

minutos por vez ya que el motor puede sobrecalentarse.

### Bowl Rest™

Esta característica puede usarse sobre la mayoría de los tazones para mezclar. Utilice el Bowl Rest (descanso del tazón) mientras agrega ingredientes o verifica una receta. Para



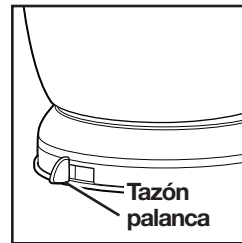
usarlo, APAGUE LA BATIDORA, luego coloque la batidora en el borde del tazón.

#### NOTAS:

- Nunca use el Bowl Rest con la batidora encendida.
- No utilice Bowl Rest en tazones para mezclar pequeños (1½ cuartos de galón/1,5 L) o tazones para mezclar plásticos.

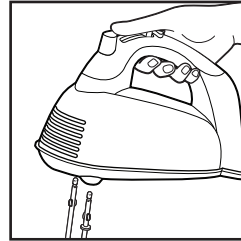
### Palanca de control de tazón Shift and Stir™

Use la palanca para mover el plato giratorio. Esto le permite colocar las espas cerca del borde del tazón o en el centro para lograr un mejor mezclado.



## Cómo usar su batidora

1. Siempre asegúrese de que la batidora esté desenchufada y apagada (OFF) antes de colocar aspas, utilizarla como una batidora de mano o montarla sobre el pedestal.
2. Enchufe la batidora en el tomacorriente.
3. Mueva el control de velocidad a la velocidad deseada, comenzando en 1 y avanzando a la velocidad más alta si fuese necesario.
4. Si la usa como batidora de pedestal, no la deje desatendida. Siempre controle el progreso de la mezcla.
5. Cuando termine de batir, mueva el control de velocidad a OFF (apagado) y desenchufe.
6. Para expulsar las aspas, presione el botón de expulsión.



**NOTA:**  
Siempre quite las aspas antes de quitar la batidora del pedestal.

7. Para quitar la batidora del pedestal, sostenga la batidora y presione el botón de desbloqueo de la batidora. Tire de la batidora para liberarla del pedestal.

### Guía de batido

La siguiente guía de batido es una sugerencia para seleccionar velocidades de batido. Comience en la velocidad 1 y suba hasta la velocidad deseada en base a la consistencia de la receta.

VELOCIDAD	FUNCIÓN
0	OFF (apagado) y/o Eject (expulsión)
1	Velocidad <b>BAJA</b> para incorporar o mezclar ingredientes secos, muffins o panes rápidos
2	Para mezclar manteca y azúcar; la mayoría de las masas de galletas
3	Velocidad <b>MEDIA</b> para la mayoría de las mezclas de pasteles
4	Glaseado y puré de papas; para amasar
5	Batir claras de huevo: para amasar
6	Velocidad <b>ALTA</b> para batir crema; para amasar

### Sugerencias para el batido

La masa para galletas es una de las masas más espesas para batir. Esta tarea se puede hacer más fácil siguiendo estas sugerencias:

- Use un tazón de batido grande para que los ingredientes se puedan esparcir y sea más fácil mezclarlos.
- La mantquilla o la margarina deben estar a temperatura ambiente.

- Agregue los ingredientes uno por uno y mezcle bien después de cada adición.
- Agregue una taza de harina a la vez.
- Para agregar trozos de chocolate o nueces a una masa o pasta muy espesa, recomendamos mezclarlos a mano al final de la receta.

# Cómo limpiar su batidora

1. Siempre desenchufe la batidora del tomacorriente y expulse los accesorios antes de lavar.
2. Lave los accesorios en agua caliente jabonosa; enjuague y seque.
3. Limpie el cuerpo y el cable de la batidora con un paño húmedo limpio.

**NOTA:** No utilice esponjillas o productos de limpieza abrasivos.

**▲ ADVERTENCIA:** Peligro de descarga eléctrica. No sumerja la base, el cable o el enchufe en agua o en otro líquido.

## Hamilton Beach®

Grupo HB PS, S.A. de C.V.  
Monte Elbruz No. 124 Int. 601  
Col. Palmitas Polanco  
México, D.F. C.P. 11560  
Tel. 01-800-71-16-100

### PÓLIZA DE GARANTÍA

PRODUCTO:		MARCA:	Hamilton Beach: <input type="checkbox"/> Proctor-Silex: <input type="checkbox"/>	MODELO:	
<p>Hamilton Beach/Proctor-Silex cuenta con una Red de Centros de Servicio Autorizada, por favor consulte en la lista anexa el nombre y dirección de los establecimientos en la República Mexicana en donde usted podrá hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía. Para mayor información llame sin costo: <b>Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100</b></p>					
<p>Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra: <b>GARANTÍA DE 1 AÑO.</b></p>					
<b>COBERTURA</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra.</li> <li>• Grupo HB PS, S.A. de C.V. se obliga a reemplazar, reparar o reponer, cualquier pieza o componente defectuoso; proporcionar la mano de obra necesaria para su diagnóstico y reparación, todo lo anterior sin costo adicional para el consumidor.</li> <li>• Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio.</li> </ul>					
<b>LIMITACIONES</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cuchillas, vasos, jarras, filtros, etc.</li> <li>• Grupo HB PS, S.A. de C.V. no se hace responsable por los accidentes producidos a consecuencia de una instalación eléctrica defectuosa, ausencia de toma de tierra, clavija de enchufe en mal estado, etc.</li> </ul>					
<b>EXCEPCIONES</b>					
<p>Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.)</li> <li>b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso.</li> <li>c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Grupo HB PS, S.A. de C.V. el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo.</li> </ol> <p>El consumidor puede solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia casa comercial donde adquirió su producto, siempre y cuando Grupo HB PS, S.A. de C.V. no cuente con talleres de servicio.</p>					

**PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA**

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

## RED DE CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADA GRUPO HB PS, S.A. DE C.V.

**Distrito Federal**

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

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

**Nuevo Leon**

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

**Jalisco**

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

**Chihuahua**

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

Modelo:	Tipo:	Características Eléctricas:
64650	M32	120 V~ 60 Hz 2,1 A

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