

# Hamilton Beach®

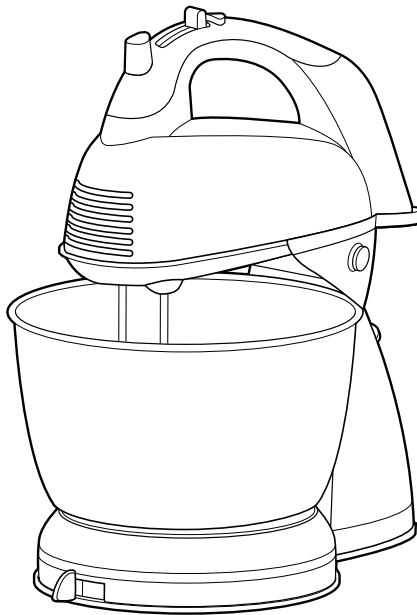
## *Hand / Stand Mixer*

**READ BEFORE USE**

## *Batidora de mano / de pie*

**LEA ANTES DE USAR**

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



English (Original Translation).....	2
Español.....	7

840271400

# IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, including the following:

1. Read all instructions.
2. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. To protect against risk of electrical shock, do not put cord, plug, or mixer body in water or other liquid.
5. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
6. 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.
7. Remove beaters from mixer before washing.
8. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including stove.
9. Do not operate any appliance with a damaged supply cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Supply cord replacement and repairs must be conducted by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. Call the provided customer service number for information on examination, repair, or adjustment.
10. The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer for use with this model may cause fire, electric shock or injury.
11. Do not use outdoors.
12. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
13. Check that control is off before plugging cord into wall outlet. To disconnect, turn control to OFF (O) and then remove plug from wall outlet.
14. Do not use appliance for other than intended purpose.
15. Operating time cannot exceed 5 minutes for any accessory or speed setting.

# SAVE THESE INSTRUCTIONS

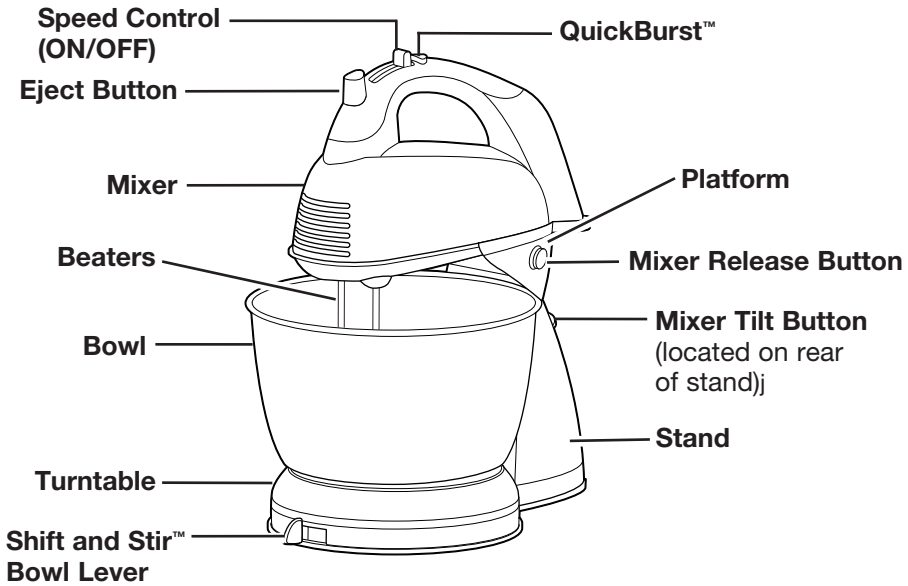
## Other Consumer Safety Information

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

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

**NOTICE:** Never place mixing bowl in oven, microwave oven, or on 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.

# Parts and Features

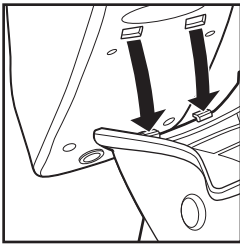


## How to Assemble Stand

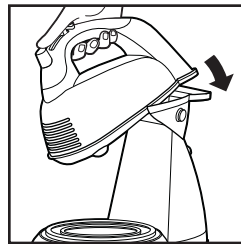
The stand mixer is very convenient for most recipes. However, small amounts—like one cup (237 ml) of cream—may not contact the beaters in the stand mixer mode. In these cases we recommend using as a hand mixer.

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

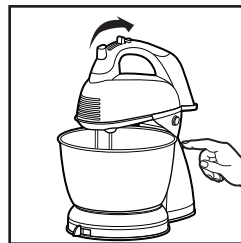
1. Set stand on counter. With platform level and while holding mixer as shown, place the two small holes on the bottom of the mixer into the two hooks on platform.



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.

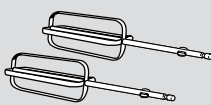
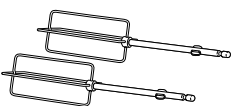
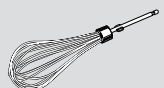
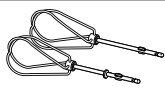
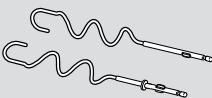


3. Push the Tilt Button to tilt the mixer.



## 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:

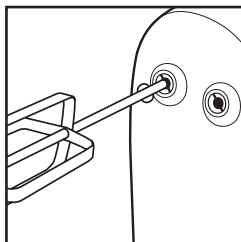
ATTACHMENT	DESCRIPTION
	The <b>flat beaters</b> are designed for general mixing purposes.
	The <b>straight wire beaters</b> , which have no center post for ease in cleaning, are designed for mixing thick batters and cookie dough.
	The <b>single whisk</b> is perfect for whipping cream. The whisk may be 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 (O).

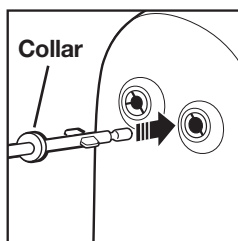
2. Insert a beater or attachment into an opening on the bottom of the mixer. Push until it clicks into place. Repeat with other beater or attachment.



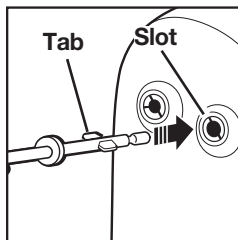
### Twisted Wire Beaters and Dough Hooks

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

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



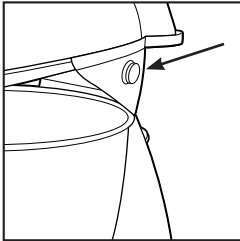
3. Align tabs on the beater or dough hook with the slots in the opening. Push until it clicks into place. Repeat with other beater or dough hook.



## Features

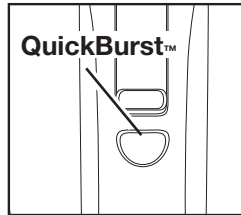
### Mixer Release Button

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



### QuickBurst™

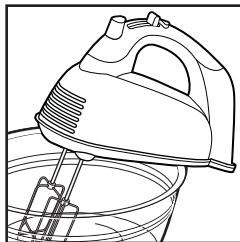
Press and hold down the button for additional power at any speed.



**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 (O) and then set the mixer on



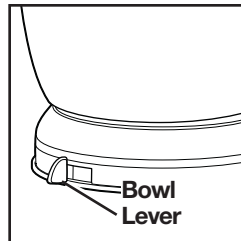
the edge of the bowl.

**▲ CAUTION** Pinch Hazard. Never use Bowl Rest when mixer is on.

**NOTE:** Do not use Bowl Rest on small (1½ quart [1.4 L]) mixing bowls or plastic mixing bowls.

### Shift and Stir™ Bowl Lever

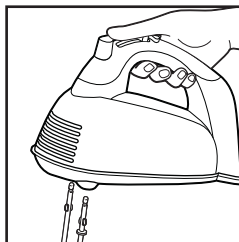
Use the lever to move the turntable.



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

## Using Your Mixer

1. Always make sure mixer is unplugged and OFF (O) 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 (O) and unplug mixer.
6. To eject beaters, push straight down on the eject button.
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 (O) 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*

### **▲ WARNING Electrical Shock Hazard:**

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

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.

# SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Cuando utilice artefactos eléctricos, siempre deben seguirse precauciones de seguridad básicas a fin de reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, y/o lesiones a personas, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
3. Se requiere de una estrecha supervisión cuando el aparato se use cerca de niños. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
4. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
5. 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.
6. Desenchúfela del tomacorriente cuando no la esté usando, antes de colocar o sacar alguna pieza y antes de la limpieza.
7. 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.
8. Saque las aspas de la batidora antes de lavarlos.
9. 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.
10. No opere ningún aparato con cables o enchufe dañados o después de que el aparato funcione mal o se caiga o dañe de cualquier manera. El reemplazo del cable de suministro y las reparaciones deben ser efectuadas por el fabricante, su agente de servicio, o personas igualmente calificadas para poder evitar un peligro. Llame al número de servicio al cliente proporcionado para información sobre examinación, reparación o ajuste.
11. El uso de accesorios no recomendados ni vendidos por el fabricante del aparato para usar con este modelo puede causar incendio, choque eléctrico o lesiones.
12. No lo use al aire libre.
13. No coloque el aparato sobre o cerca de una fuente de gas caliente o de un quemador eléctrico, ni dentro de un horno caliente.
14. 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/O) y luego saque el enchufe del tomacorriente de pared.
15. No use el aparato para ningún otro fin que no sea el indicado.
16. Tiempo de funcionamiento no puede superar los 5 minutos para cualquier entorno accesorio o velocidad.

## ¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

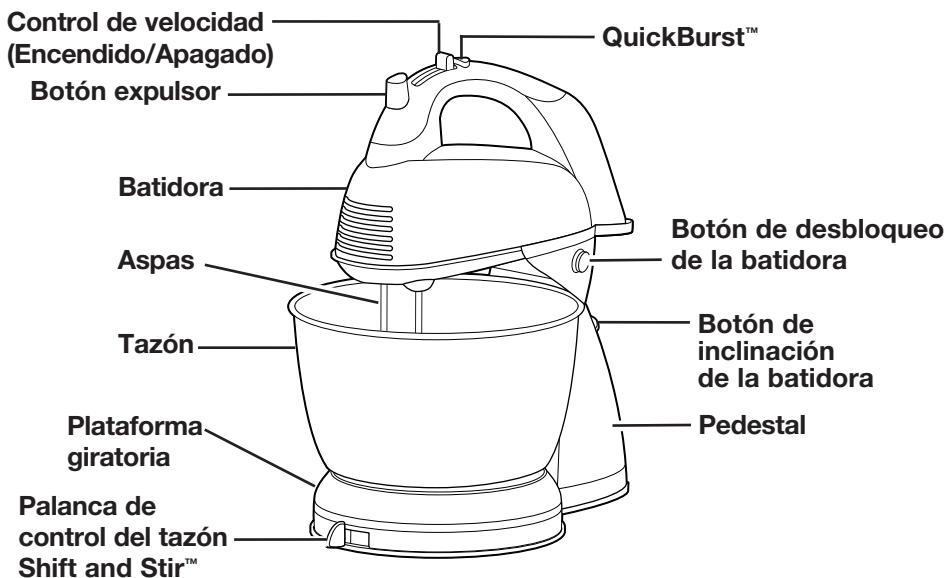
### Información adicional para la de seguridad del consumidor

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

**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.

# Piezas y características

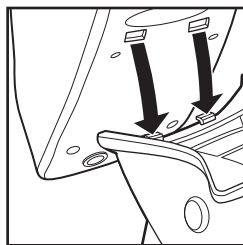


## Cómo montar el pedestal

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.

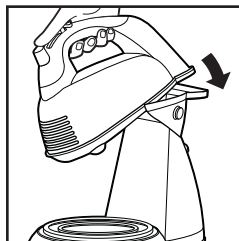
1. Coloque el pedestal sobre una



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.

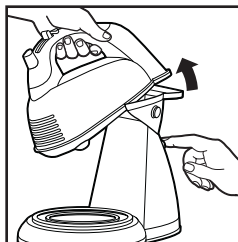
2. Mientras baja la batidora, presione



con suavidad la parte trasera de la batidora dentro de la plataforma hasta que se traben en su lugar. La batidora ya

puede usarse como una batidora de pedestal.

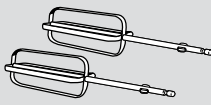
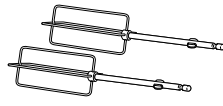
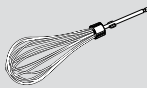
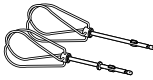
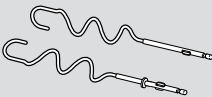
3. Presione el botón de inclinación para inclinar la batidora.





## Accesorios opcionales (disponibles en modelos especiales)

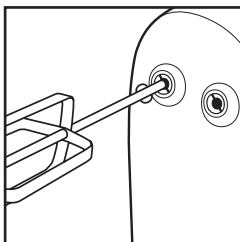
Antes del primer uso: Lave las aspas o accesorios en agua tibia jabonosa; enjuague y seque. Siempre desenchufe la batidora del tomacorriente antes de introducir o quitar accesorios. Esta batidora viene con 1 o más de los siguientes accesorios:

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

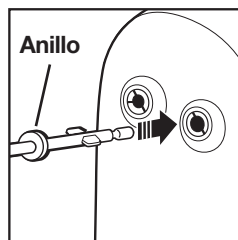
1. Siempre verifique que la batidora esté desenchufada y que el control de velocidad esté en OFF (apagado/O).
2. Introduzca un aspa o accesorio en una abertura en la parte inferior de la batidora. Presione hasta escuchar un clic. Repita con el otro accesorio o aspa.



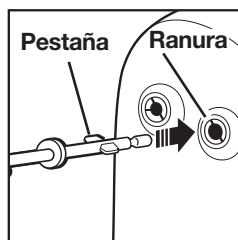
### Aspas de alambre retorcidas o ganchos para masa

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

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



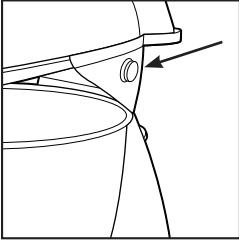
3. Alinee las pestañas del aspa o del gancho para masa con las ranuras del orificio. Presione hasta que haga clic. Repita con el otro gancho para masa o aspa.



## Características

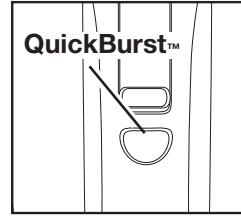
### Botón de desbloqueo de la batidora

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.

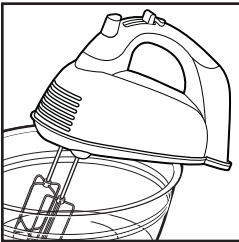


**NOTA:** Nunca use el arranque de potencia por más de

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



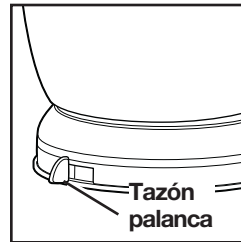
usarlo, APAGUE LA BATIDORA, luego coloque la batidora en el borde del tazón.

### NOTAS:

- Nunca use el Bowl Rest con la batidora encendida.
- No utilice Bowl Rest en tazones para mezclar pequeños (1½ cuartos de galón/1.4 L) o tazones para mezclar plásticos.

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

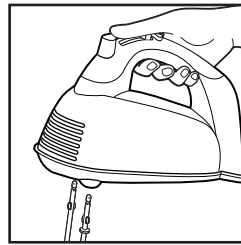
Use la palanca para mover el plato giratorio. Esto le permite colocar las aspas cerca del borde del tazón o en el centro para lograr un mejor mezclado.



# Cómo usar su batidora

1. Siempre asegúrese de que la batidora esté desenchufada y apagada (OFF/O) 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/O) 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/O) 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 mantequilla 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.