

**READ BEFORE USE**  
**LEA ANTES DE USAR**

Visit [www.hamiltonbeach.com](http://www.hamiltonbeach.com) for our complete line of products and Use and Care Guides – as well as delicious recipes, tips, and to register your product online!



¡Visite [www.hamiltonbeach.com.mx](http://www.hamiltonbeach.com.mx) para obtener nuestra línea completa de productos y las Guías de Uso y Cuidado, además de deliciosas recetas, consejos y para registrar su producto en línea!

**Questions?**  
Please call us – our friendly associates are ready to help.  
USA: 1.800.851.8900

**¿Preguntas?**  
Por favor llámenos – nuestros amables representantes están listos para ayudar.  
MEX: 01 800 71 16 100  
*Le invitamos a leer cuidadosamente este instructivo antes de usar su aparato.*



**Hamilton  
Beach®**

*Stand Mixer*  
*Batidora de Pedestal*

English ..... 2  
Español..... 15

## 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 electric 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 wall 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 attachments during operation to reduce risk of injury to persons and/or damage to mixer.
6. Remove attachments 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 the appliance manufacturer 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 (O) and 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.**

**WARNING! Shock Hazard:** This appliance has a polarized plug (one wide blade) that reduces the risk of electric shock. The plug fits only one way into a polarized outlet. Do not defeat the safety purpose of the plug by modifying the plug in any way or by using an adapter. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, have an electrician replace the outlet.

**CAUTION! Moving Parts Hazard.**

To reduce the risk of personal injury, always unplug mixer before inserting or removing attachments.

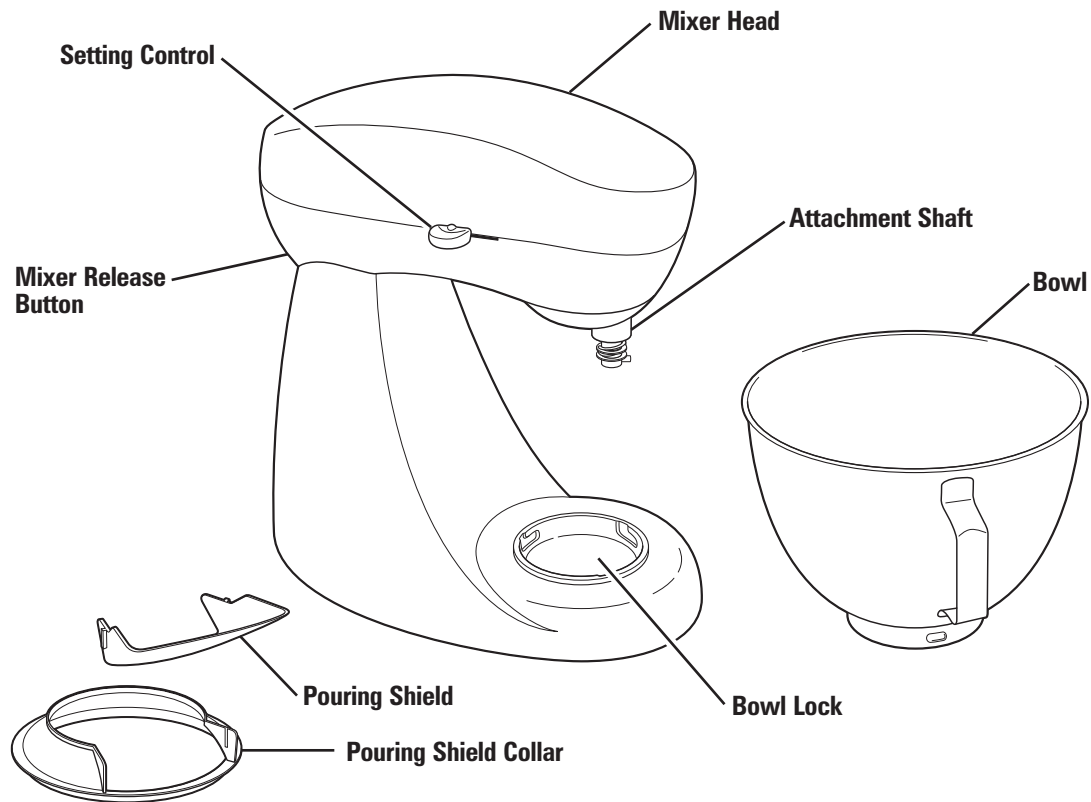
### **WATTAGE/PEAK POWER INFORMATION**

The marked rating of the stand mixer is defined by agency safety standards as the maximum stabilized power consumption of the stand mixer at high speed under a loaded condition.

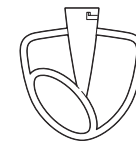
Peak power is an average of the maximum wattage a stand mixer may consume during initial operation at high speed.

# Parts and Features

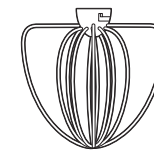
**BEFORE FIRST USE:** Wash bowl and attachments in warm, sudsy water; rinse and dry. Always unplug mixer from electrical outlet before inserting or removing attachments.



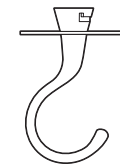
## ATTACHMENTS



**Flat Beater**



**Whisk**



**Dough Hook**

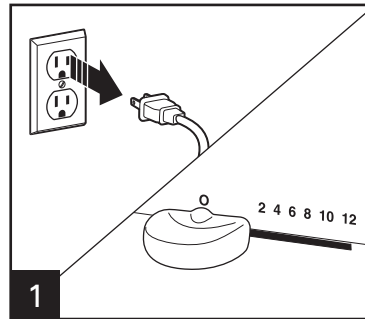
# How to Use

**BEFORE FIRST USE:** Wash bowl and attachments in warm, sudsy water; rinse and dry. Always unplug mixer from electrical outlet before inserting or removing attachments.

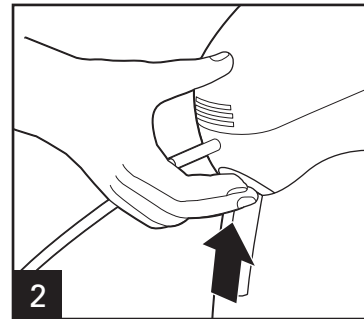
## **⚠ WARNING**

### **Cut and Crush Hazard.**

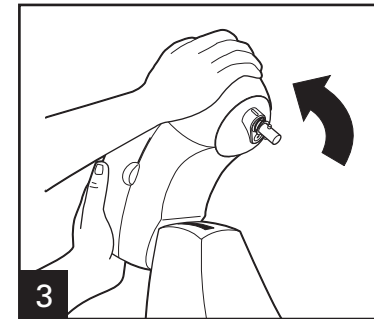
Unplug mixer before inserting or removing attachments. Failure to do so can result in broken bones or cuts.



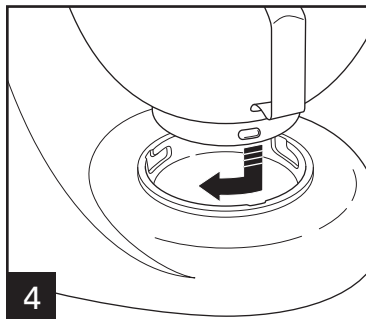
**1** Always make sure mixer is unplugged and setting control is set to OFF (O).



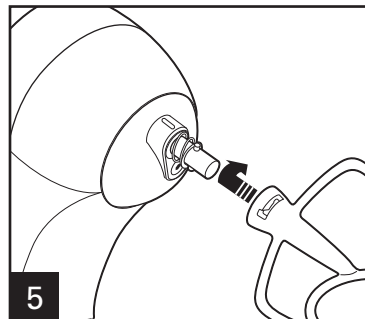
**2** Press up on mixer release button.



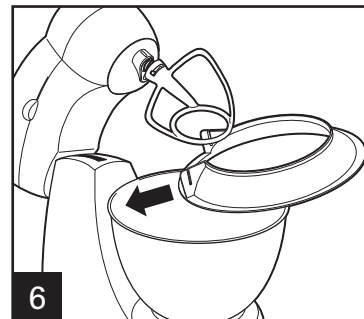
**3** Tilt mixer head up.



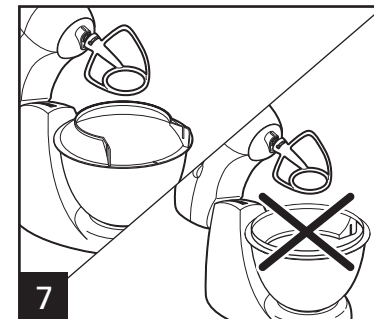
**4** Place bowl in bowl lock and turn clockwise until bowl locks into place.



**5** Insert attachment onto beater shaft and press upward as far as possible. Turn the attachment to the right, hooking beater over pin on shaft.

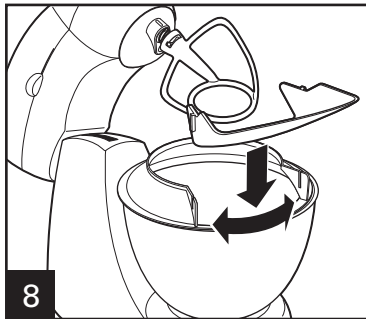


**6** Slide the narrow section of the pouring shield collar under mixer attachment.

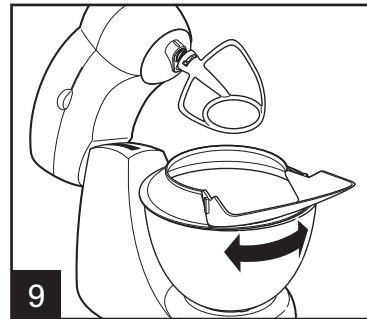


**7** Place pouring shield collar on bowl.

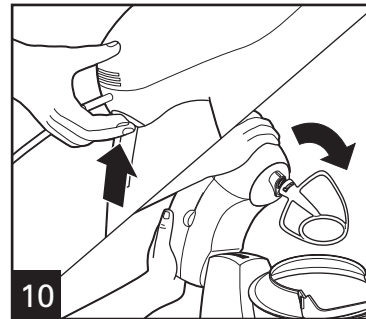
## How to Use *(cont.)*



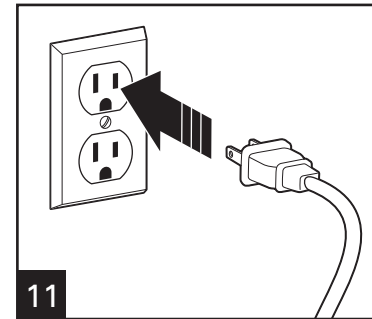
**8**  
Insert pouring shield tabs in slots on collar.



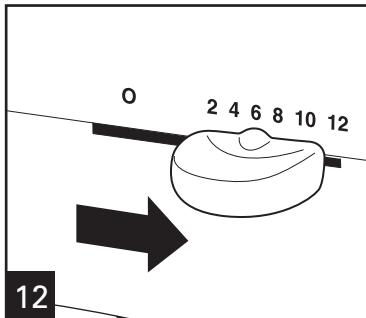
**9**  
Turn the opening of the pouring shield and collar to desired position.



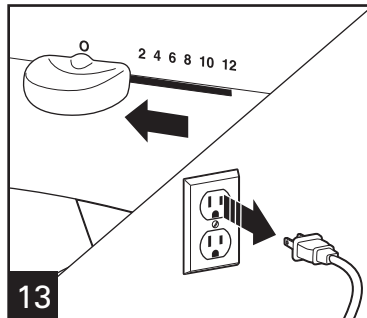
**10**  
Press up on mixer release button.  
Tilt mixer head down.



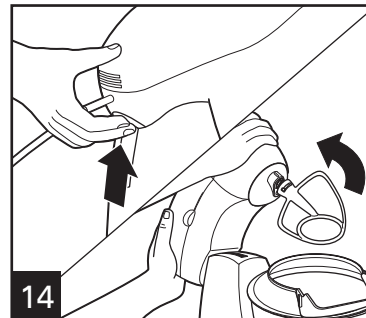
**11**  
Plug mixer into wall outlet.



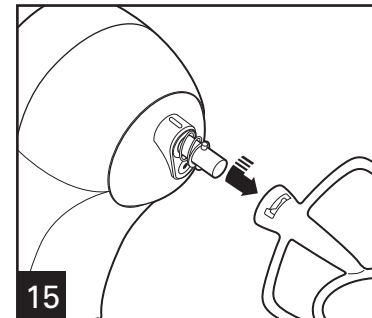
**12**  
Select desired setting.



**13**  
When finished, turn setting control to OFF (O). Unplug from outlet.



**14**  
Press up on mixer release button.  
Tilt mixer head up.



**15**  
Remove attachment.

# Mixing Guide

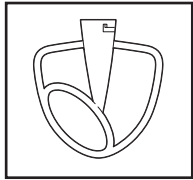
The following mixing guide is a suggestion for selecting mixing speeds. Begin on setting 2 and increase to desired speed, depending on the recipe consistency.

FOOD	ATTACHMENT	SETTING
Cakes (mixes and from scratch)	Flat Beater	4–6
Cookie Dough	Flat Beater	4–6
Mashed Potatoes	Flat Beater	6–8
Frosting	Flat Beater	6–8
Egg Whites (for meringues, etc.)	Whisk	10–12
Whipped Cream	Whisk	12
Instant Pudding	Whisk	2
Bread	Dough Hook	2–4

## General Mixing Tips

- Place liquid ingredients in bowl first and then add dry ingredients.
- Always stay near mixer during use.
- To begin mixing, use the lower settings until the ingredients are thoroughly combined. This will reduce splattering.
- Always add ingredients as close to the sides of the bowl as possible, not directly into the moving attachment.
- When preparing package cake mixes, use setting 2 for low speed, setting 4 for medium speed, and setting 6 for high speed. For best results, mix for the time stated on the package directions.
- Mixtures containing large amounts of liquid ingredients should be mixed at lower speeds to avoid splashing. Increase speed only after the mixture has thickened.
- When mixing thin batters, use medium speeds and frequently stop the mixer to scrape the sides of the bowl with a spatula.

## *Flat Beater Tips*



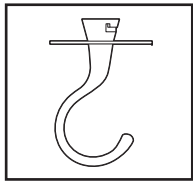
Flat beater is used for most of your mixing needs.

Use the flat beater attachment to mix cakes, cookie dough, fudge, or potatoes.

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

- Have butter or margarine at room temperature.
- Add ingredients one at a time, thoroughly mixing after each addition.
- Add flour one cup at a time.
- If the mixer seems to struggle, increase the speed setting.

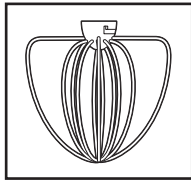
## *Dough Hook Tips*



Dough hook is for recipes that require kneading.

- The mixer head locks down for thorough mixing.
- Always stay near mixer during use.
- If a spoon is accidentally caught in an attachment or the motor stalls, turn the setting control to OFF (O) and then unplug. Clear the obstruction or reduce the amount of mixture in the bowl. Let the motor cool for 5 minutes before continuing.

# Whisk Tips



- The whisk is designed to whip liquids, such as egg whites and cream. Do not use the whisk for mixing thick mixtures, such as dough, fudge, or mashed potatoes.
- Your mixer is designed to whisk a minimum of 2 large egg whites or 1 cup of cream. Mixer performance is enhanced as the tip of the whisk is immersed into the liquid. If smaller quantities are needed, a hand mixer is recommended.

## EGG WHITES

Place egg whites in a clean, dry mixing bowl. Attach bowl and whisk. To avoid splashing, gradually turn speed control to desired speed. See chart below.

AMOUNT	SETTING
2 to 4 egg whites	up to 10
6 or more egg whites	up to 8

Your stand mixer whips egg whites quickly. Watch carefully to avoid overwhipping. Here is what to expect:

**Frothy:** Large, uneven air bubbles.

**Begins to Hold Shape:** Air bubbles are fine and compact; product is white.

**Soft Peak:** Tips of peaks fall over when whisk is removed.

**Almost Stiff:** Sharp peaks form when whisk is removed, but whites are still soft.

**Stiff But Not Dry:** Sharp, stiff peaks form when whisk is removed. Whites are uniform in color and glisten.

**Stiff and Dry:** Sharp, stiff peaks form when whisk is removed. Whites are speckled and dull in appearance.

## WHIPPED CREAM

Pour cold whipping cream into chilled bowl. Attach bowl and whisk. To avoid splashing, gradually turn to designated speed and whip to desired stage. See chart below.

AMOUNT	SETTING
1 cup	up to 10
1 pint	up to 8

Your stand mixer whips cream very quickly. Watch cream closely during whipping because there are just a few seconds between whipping stages. Look for these characteristics:

**Begins to Thicken:** Cream is thick and custard-like.

**Holds Its Shape:** Cream forms soft peaks when whisk is removed. Can be folded into other ingredients when making desserts and sauces.

**Stiff:** Cream stands in stiff, sharp peaks when whisk is removed. Use for topping on cakes or desserts, or filling for cream puffs.

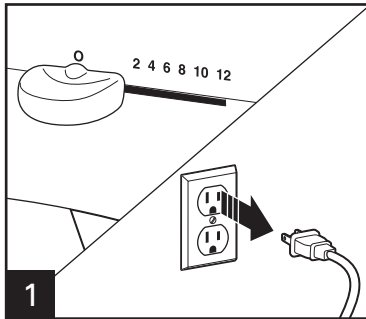


# Cleaning

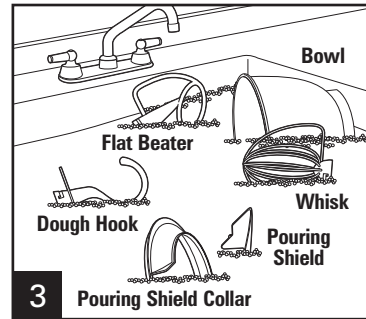
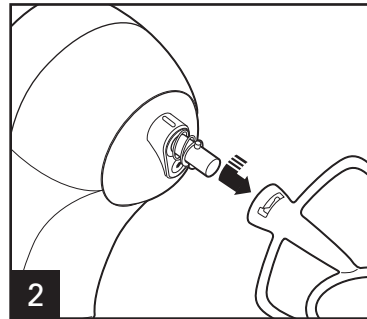


## WARNING Electrical Shock Hazard.

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



**1** Make sure mixer is unplugged and speed control is set to OFF (0).



**DISHWASHER-SAFE**

DO NOT use the "SANI" setting when washing in the dishwasher. "SANI" cycle temperatures could damage your product.



Visit [www.hamiltonbeach.com](http://www.hamiltonbeach.com) for our complete line of products and Use and Care Guides – as well as delicious recipes, tips, and to register your product online!



# Troubleshooting

## PROBLEM

## PROBABLE CAUSE

Food is not mixed.

- Place liquid ingredients in bowl before adding dry ingredients.
- Stop mixer and scrape sides of bowl.
- Increase speed.

Food splatters during mixing.

- Mixtures containing large amounts of liquid ingredients should be mixed at lower speeds to avoid splashing. Increase speed only after the mixture has thickened.

Mixer “walks” on counter during mixing.

- Reduce speed.
- Reduce quantity of ingredients in bowl.
- Make sure countertop is clean. This allows the mixer feet to grip countertop and reduce mixer movement.

# Recipes

## Chocolate Velvet Layer Cake

2 cups (500 ml) cake flour  
1/2 cup (125 ml) unsweetened baking cocoa  
2 teaspoons (10 ml) baking soda  
1/4 teaspoon (1.25 ml) salt  
10 tablespoons (150 ml) butter, room temperature  
2 cups (500 ml) light brown sugar, packed  
2 eggs  
1 teaspoon (5 ml) vanilla  
3/4 cup (175 ml) sour cream  
3/4 cup (175 ml) cold brewed coffee

Preheat oven to 350°F (180°C). In a small bowl, stir together flour, cocoa, baking soda, and salt. Set aside. Using flat beater attachment, cream butter and sugar on setting 4. Add eggs, one at a time, beating well after each addition. Add vanilla. Reduce speed to setting 2. Add half of flour mixture, then all of sour cream. Add remaining flour mixture; then slowly pour in coffee. Mix on setting 2 for about 30 seconds. Turn off mixer and scrape sides and bottom of bowl. Turn mixer on to setting 4 and mix until thoroughly blended. Divide batter between 2 greased and wax paper-lined 9-inch (23-cm) round cake pans. Bake 30 to 35 minutes or until tests done. Cool in pan for 5 minutes; then remove from pans and cool on racks. Frost with Bittersweet Chocolate Frosting.

**Makes one 2-layer cake.**

## Bittersweet Chocolate Frosting

1/3 cup (80 ml) butter, room temperature  
2 1/2 cups (625 ml) confectioners' sugar  
3/4 cup (175 ml) unsweetened baking cocoa  
1/4 cup (60 ml) milk  
1 to 2 tablespoons (15 to 30 ml) cold brewed coffee  
1 teaspoon (5 ml) vanilla

Using flat beater attachment, beat butter on setting 4 until smooth. Add confectioners' sugar and cocoa alternately with milk and continue beating until smooth. Add vanilla and beat until smooth and blended.

## Magic Cookies

1 cup (250 ml) butter  
1 cup (250 ml) sugar  
1 cup (250 ml) light brown sugar  
2 eggs  
2 cups (500 ml) flour  
1 teaspoon (5 ml) baking soda  
1/2 teaspoon (2.5 ml) baking powder  
1/2 teaspoon (2.5 ml) salt  
2 cups (500 ml) oatmeal  
1 tablespoon (15 ml) vanilla  
12 ounces (350 g) chocolate chips  
1 1/2 cups (375 ml) coconut

Preheat oven to 350°F (180°C). With flat beater attachment, cream together butter, sugar, and brown sugar at a medium setting until well blended. Mix in vanilla and eggs. Reduce speed and gradually add flour, baking soda, baking powder, and salt mix until smooth. On a low setting, mix in oatmeal, chocolate chips, and coconut until well mixed. Drop rounded spoonful onto ungreased cookie sheet. Bake on middle rack of oven for 12 to 14 minutes.

**Makes 3 dozen cookies.**

## *Recipes (cont.)*

### **Best Ever Sugar Cookies**

2 1/2 cups (625 ml) all-purpose flour  
1 teaspoon (5 ml) baking powder  
1/2 teaspoon (2.5 ml) baking soda  
1/4 teaspoon (1.25 ml) salt  
1/4 teaspoon (1.25 ml) nutmeg  
3/4 cup (175 ml) butter, softened  
3/4 cup (175 ml) sugar  
1 egg  
1 teaspoon (5 ml) vanilla  
1/4 cup (60 ml) milk

Preheat oven to 375°F (190°C). Mix together flour, baking powder, baking soda, salt, and nutmeg and set aside. Using flat beater, cream butter on high speed until light and fluffy. Reduce speed to lowest setting. Add sugar, egg, and vanilla, mixing thoroughly. Gradually add dry ingredients and milk; continue mixing until thoroughly mixed. Form cookie dough into 1 1/2-inch (3.5-cm) diameter balls and arrange balls on ungreased baking sheets. Flatten balls slightly with the bottom of a drinking glass. Bake in oven for 6 to 7 minutes or until lightly golden around edges. Cool on wire racks.

**Makes about 4 dozen.**

### **Simple Yeast Rolls**

1 cup (250 ml) warm water, 100° to 110°F (38° to 43°C)  
.25-ounce (8-g) package active dry yeast  
1/4 cup (60 ml) butter, melted and cooled  
3 tablespoons (45 ml) sugar  
1 teaspoon (5 ml) salt  
1 egg  
3 to 3 1/2 cups (750 to 875 ml) flour

Pour water into mixing bowl. Add yeast and let dissolve for 5 minutes. Add butter, sugar, salt, and egg. Using dough hook, mix on setting 2 for about 30 seconds. Add 3 cups (750 ml) of the flour and mix on setting 4 for about 2 minutes. Add additional flour, if necessary, to make a soft dough. Cover and let rise in a warm place for about 1 hour.

Preheat oven to 350°F (180°C). Stir down the dough and dump onto lightly floured surface. Divide the dough into 4 equal portions; then divide each portion into 4 golf ball-sized balls. Place the 16 balls in a greased 9- x 13-inch (23- x 33-cm) baking pan. Let rise in a warm place for about 30 minutes. Bake 25 to 30 minutes.

**Makes 16 rolls.**

## Recipes (cont.)

### Sour Cream Coffee Cake

#### Crumb Topping

1 1/2 cups (375 ml) all-purpose flour  
1 1/2 sticks (3/4 cup [175 ml]) unsalted butter, softened  
1/3 cup (80 ml) packed light brown sugar  
1/3 cup (80 ml) sugar  
1 1/4 teaspoons (6.25 ml) ground cinnamon  
1 cup (250 ml) pecans, chopped

#### Cake

1 1/2 sticks (3/4 cup [175 ml]) unsalted butter, softened  
1 1/4 cups (310 ml) sugar  
1 tablespoon (15 ml) baking powder  
3/4 teaspoon (3.75 ml) baking soda  
3/4 teaspoon (3.75 ml) salt  
4 large eggs  
1 tablespoon (15 ml) vanilla  
1 1/2 cups (375 ml) sour cream  
2 1/4 cups (560 ml) all-purpose flour

#### Streusel

1/3 cups (80 ml) all-purpose flour  
1/2 cup (125 ml) packed light brown sugar, divided  
3/4 teaspoon (3.75 ml) ground cinnamon  
3 tablespoons (45 ml) cold butter

**Crumb Topping:** In a small bowl, combine flour, butter, brown sugar, granulated sugar, and cinnamon; mix with fork until large crumbs are formed. Add pecans and mix to incorporate.

**Streusel:** In another small bowl, combine flour, brown sugar, cinnamon, and butter. Mix with fork until large crumbs are formed.

**Cake:** Lower oven rack to lowest position. Preheat oven 350°F (180°C). Grease 10-inch (26-cm) bundt pan with butter.

Using the flat beater attachment, cream butter on medium speed until smooth. Add sugar, baking powder, baking soda, and salt. Beat on medium speed for 3 minutes. With mixer on low speed, add in eggs, one at a time, until well blended. Mix in vanilla and sour cream. Gradually add flour. Continue to mix until well blended.

Spread about 2 cups (500 ml) of batter into the bottom of prepared pan. Sprinkle evenly with half of streusel mixture. Repeat. Spread remaining batter over and top with crumb topping.

Bake 50 to 60 minutes or until a toothpick inserted into the center of the cake comes out clean. Cool on wire rack 30 minutes. Invert cake onto plate and then flip on wire rack with topping side up. Cool completely.

**Makes one cake.**

## *Limited Warranty*

This warranty applies to products purchased and used in the U.S. and Canada. This is the only express warranty for this product and is in lieu of any other warranty or condition.

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. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this product or any component found to be defective, at our option; however, you are responsible for all costs associated with returning the product to us and our returning a product or component under this warranty to you. If the product or component is no longer available, we will replace with a similar one of equal or greater value.

This warranty does not cover glass, filters, wear from normal use, use not in conformity with the printed directions, or damage to the product resulting from accident, alteration, abuse, or misuse. This warranty extends only to the original consumer purchaser or gift recipient. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to make a warranty claim. This warranty is void if the product is used for other than single-family household use or subjected to any voltage and waveform other than as specified on the rating label (e.g., 120V ~ 60 Hz).

We exclude all claims for special, incidental, and consequential damages caused by breach of express or implied warranty. All liability is limited to the amount of the purchase price. **Every implied warranty, including any statutory warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose, is disclaimed except to the extent prohibited by law, in which case such warranty or condition is limited to the duration of this written warranty.** This warranty gives you specific legal rights. You may have other legal rights that vary depending on where you live. 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.

To make a warranty claim, do not return this appliance to the store. Please call 1.800.851.8900 in the U.S. or 1.800.267.2826 in Canada or visit [hamiltonbeach.com](http://hamiltonbeach.com) in the U.S. or [hamiltonbeach.ca](http://hamiltonbeach.ca) in Canada. For faster service, locate the model, type, and series numbers on your appliance.

## 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 los accesorios durante la operación para reducir el riesgo de lesiones a personas y/o averías en la batidora.
7. Saque los accesorios 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 gratuito de servicio al cliente para información sobre examinación, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
10. 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.
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 APAGADO (O) 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 de Seguridad

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

**¡ADVERTENCIA!** Peligro de Descarga Eléctrica: Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (una pata más ancha) que reduce el riesgo de una descarga eléctrica. El enchufe embona únicamente en una dirección dentro de un tomacorriente polarizado. No trate de obviar el propósito de seguridad del enchufe modificándolo de alguna manera o utilizando un adaptador. Si el enchufe no entra completamente en la toma, invierta el enchufe. Si aún no entra, haga que un eléctrico reemplace la toma.

**¡PRECAUCIÓN! Peligro de Piezas en Movimiento.**

Para reducir el riesgo de lesiones personales, siempre desenchufe la batidora antes de colocar o quitar batidores.

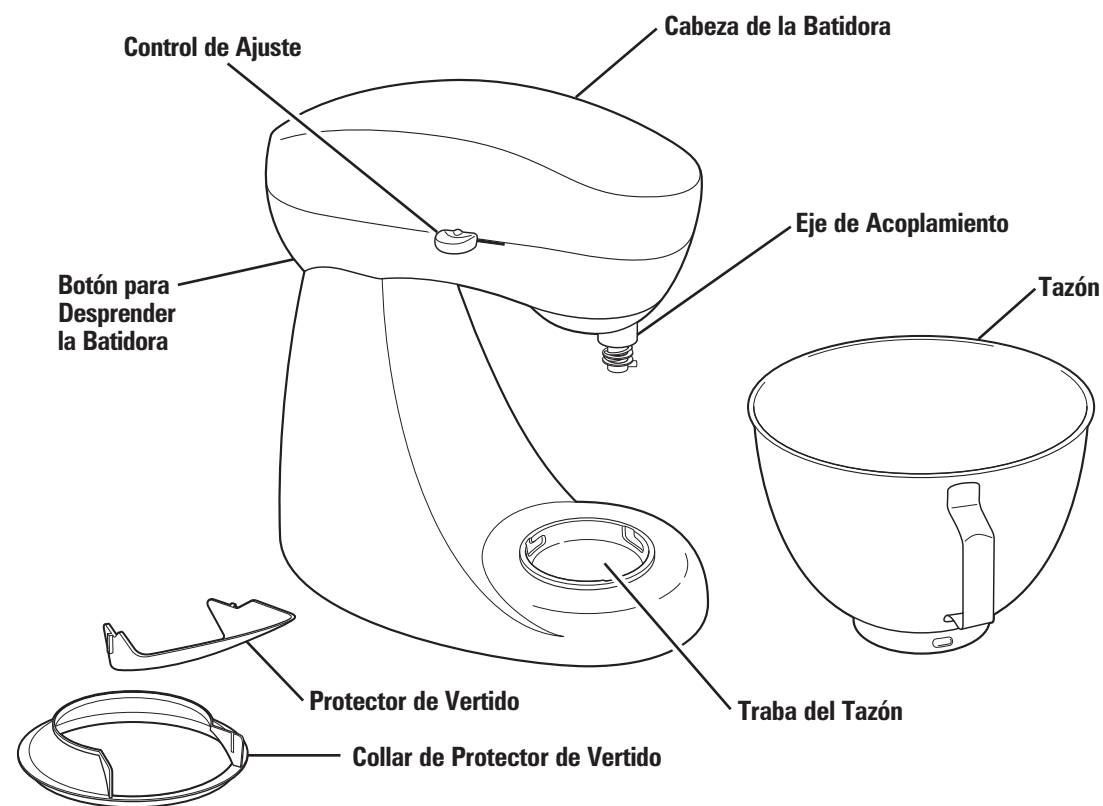
### **INFORMACIÓN SOBRE VATAJE/PICO DE ENERGÍA**

La clasificación marcada de la batidora de pedestal está determinada por las normas de seguridad de una agencia como el consumo de energía estabilizado máximo de la batidora de pedestal a alta velocidad bajo una condición de carga.

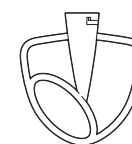
El pico de energía es un promedio del vataje máximo que una batidora de mano puede consumir durante la operación inicial a alta velocidad.

# Piezas y Características

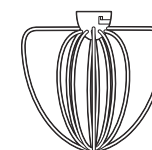
**ANTES DEL PRIMER USO:** Lave tazón o accesorios en agua tibia jabonosa; enjuague y seque. Siempre desenchufe la batidora del tomacorriente antes de introducir o quitar accesorios.



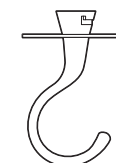
## ACCESORIOS



**Batidor Tradicional**



**Batidor**



**Gancho para Masa**



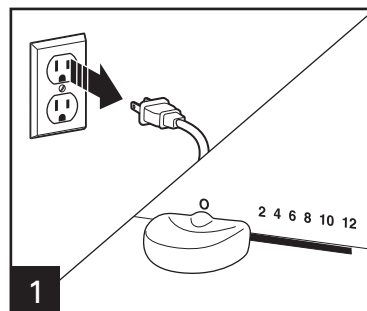
# Cómo Usar

**ANTES DEL PRIMER USO:** Lave tazón o accesorios en agua tibia jabonosa; enjuague y seque. Siempre desenchufe la batidora del tomacorriente antes de introducir o quitar accesorios.

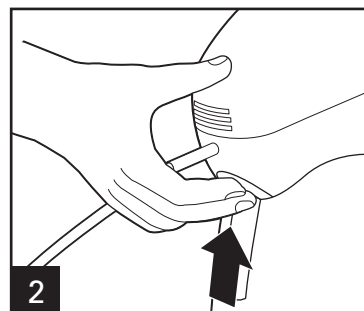
## ⚠ ADVERTENCIA

### Riesgo de Cortes y Aplastamientos.

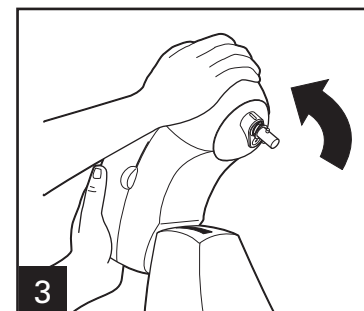
Desenchufe la batidora antes de insertar o quitar los accesorios. El no seguir estas instrucciones puede resultar en fractura de huesos o cortaduras.



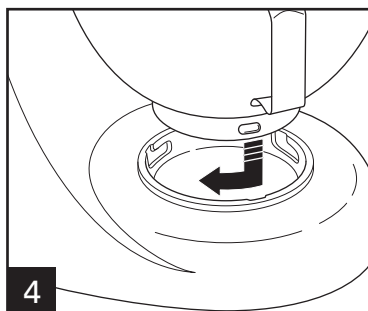
1 Siempre verifique que la batidora esté desenchufada y que el control de ajuste esté en APAGADO (0).



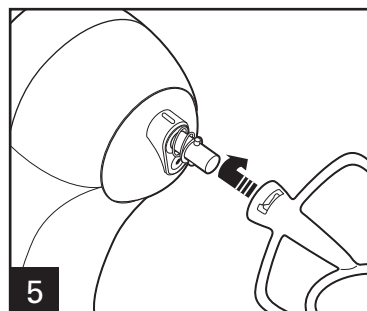
2 Presione el botón de para desprender la batidor.



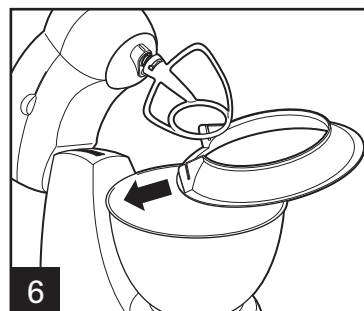
3 Incline la cabeza de la batidora hacia arriba.



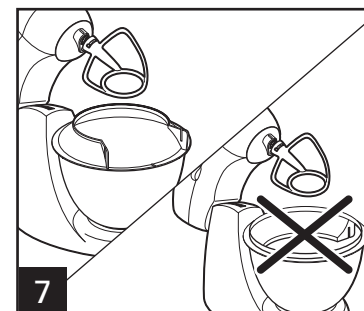
4 Coloque el tazón en la traba del tazón y gírelo hacia la derecha hasta que encaje en su lugar.



5 Inserte el accesorio en el eje del aspa y presione hacia arriba tan lejos como le sea posible. Gire el accesorio hacia la derecha, enganchando el aspa sobre el enganche del eje.

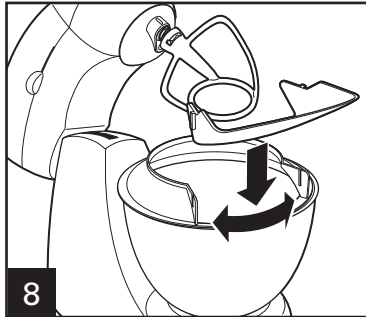


6 Deslice la sección angosta del collar de protector de vertido debajo del accesorio de la batidora.

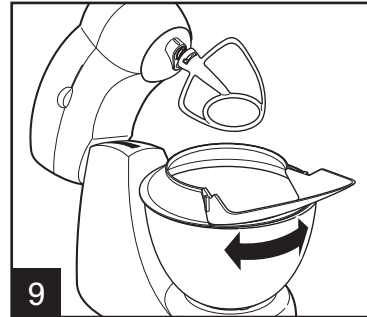


7 Coloque el collar de protector de vertido en el tazón.

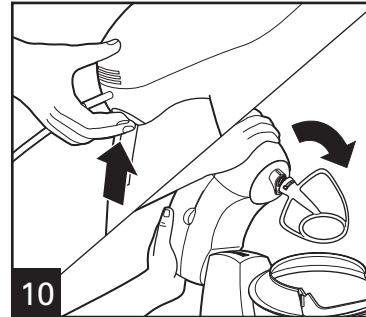
## Cómo Usar (cont.)



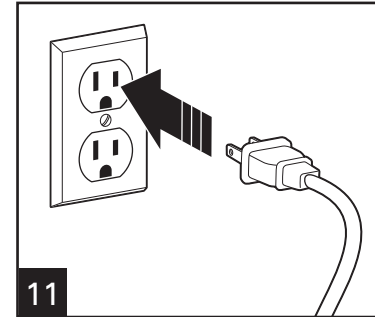
**8** Inserte las lengüetas del protector de vertido en las ranuras que están sobre el collar.



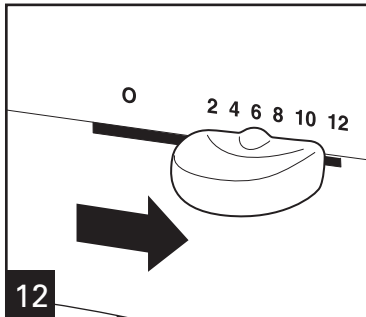
**9** Gire la abertura del protector de vertido y el collar hacia la posición deseada.



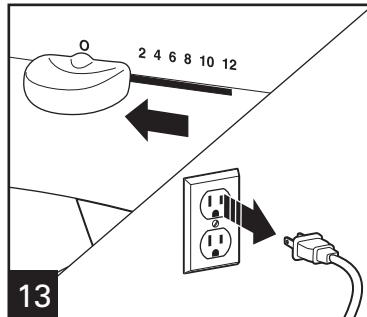
**10** Presione hacia arriba el botón para desprender la batidora e incline la cabeza de la batidora hacia abajo.



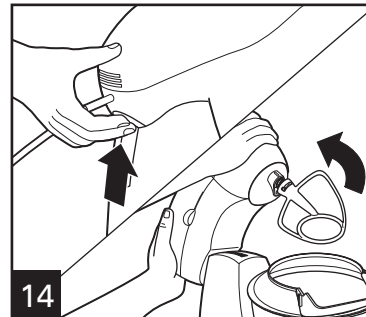
**11** Enchufe la batidora en un tomacorriente.



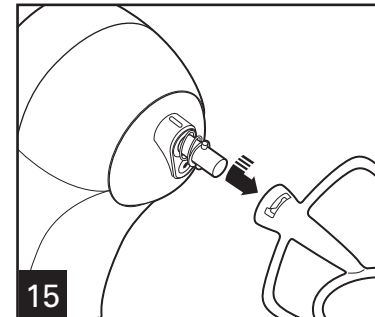
**12** Seleccione el ajuste deseado.



**13** Cuando haya terminado, gire el control de ajuste a APAGADO (0). Desenchufe del tomacorriente.



**14** Presione hacia arriba el botón para desprender la batidora e incline la cabeza de la batidora hacia arriba.



**15** Quite el accesorio.

## Guía de Batido

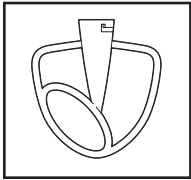
La siguiente guía de batido es una sugerencia para seleccionar velocidades de batido. Comience en la velocidad 1 y suba hasta la velocidad deseada en base a la consistencia de la receta.

ALIMENTO	ACCESORIO	AJUSTE
Pasteles (mezclas comerciales y caseras)	Batidor tradicional	4 a 6
Masa para galletas	Batidor tradicional	4 a 6
Puré de papas	Batidor tradicional	6 a 8
Glaseado	Batidor tradicional	6 a 8
Claros de huevo (para merengues, etc.)	Batidor	10 a 12
Crema batida	Batidor	12
Budín instantáneo	Batidor	2
Pan	Gancho para Masa	2 a 4

## Consejos Generales para Batir

- Coloque primero los ingredientes líquidos en el tazón y luego agregue los ingredientes secos.
- Siempre permanezca cerca de la batidora durante el uso.
- Para comenzar a batir, utilice los ajustes más bajos hasta que los ingredientes estén bien mezclados. Esto reducirá las salpicaduras.
- Siempre agregue los ingredientes tan cerca de los lados del tazón como le sea posible, no lo haga directamente dentro de la batidora en movimiento.
- Cuando prepare paquetes con mezclas para pastel, use el ajuste 2 para una velocidad baja, ajuste 4 para una velocidad media y ajuste 6 para una velocidad alta. Para obtener óptimos resultados, bata por el tiempo indicado en las instrucciones del paquete.
- Las mezclas que contienen grandes cantidades de ingredientes líquidos deben batirse a velocidades bajas para evitar salpicaduras. Aumente la velocidad solamente después de que la mezcla se haya espesado.
- Cuando bata masas poco espesas use velocidades medias y detenga con frecuencia la batidora para raspar las paredes del tazón con una espátula.

## Consejos para el Batidor Tradicional



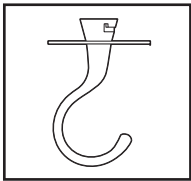
El batidor tradicional se utiliza para la mayoría de sus necesidades de batido.

Use el batidor tradicional para mezclar pasteles, masa de galletas, caramelo y papas.

La masa de galletas es una de las masas más espesas para mezclar. Haga esta tarea más fácil siguiendo estos consejos:

- Tenga la mantequilla o la margarina a temperatura ambiente.
- Agregue los ingredientes uno por uno y mezcle bien después de cada adición.
- Agregue harina una taza por vez.
- Si la batidora parece hacer mucha fuerza, aumente la velocidad del ajuste.

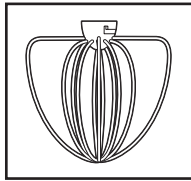
## Consejos para el Gancho para Masa



El gancho para masa es para recetas que requieren amasado.

- La cabeza de la batidora se traba hacia abajo para un batido a fondo.
- Siempre permanezca cerca de la batidora durante el uso.
- Si una cuchara queda accidentalmente atrapada en un accesorio o si el motor se atasca, deslice el control de velocidad a APAGADO (O) y luego desenchufe. Saque el objeto o reduzca la cantidad de la mezcla en el tazón. Deje que el motor se enfríe por 5 minutos antes de continuar.

# Consejos para el Batidor



- El batidor está diseñada para batir líquidos como claras de huevos y crema. No use el aspa de alambre para batir mezclas espesas como masa, caramelo o puré de papas.
- Su batidora está diseñada para batir un mínimo de 2 claras de huevo grandes o 1 taza de crema. El funcionamiento de la batidora mejora cuando la punta del aspa se sumerge en el líquido. Si se necesitan cantidades menores, se recomienda una batidora de mano.

## CLARAS DE HUEVO

Coloque las claras de huevo en un tazón para mezclar limpio y seco. Coloque el tazón y el batidor. Para evitar salpicaduras, gire gradualmente el control de velocidad a la velocidad deseada. Vea el cuadro debajo.

CANTIDAD	AJUSTE
de 2 a 4 claras de huevo	hasta 10
6 o más claras de huevo	hasta 8

Su batidora de pedestal bate rápidamente las claras de huevo. Mire con cuidado para que no se batan de más. He aquí lo que se espera:

**Espumoso:** Burbujas de aire grandes y desiguales.

**Comienza a Tomar Forma:** Las burbujas de aire son finas y compactas; el producto está blanco.

**Pico Suave:** Las puntas de los picos se caen cuando se saca el batidor.

**Casi firme:** Se forman picos marcados cuando se saca el batidor, pero las claras todavía están blandas.

**Firme Pero no Seco:** Se forman picos marcados y firmes cuando se saca el batidor. Las claras tienen color uniforme y brillan.

**Firme y Seco:** Se forman picos marcados y firmes cuando se saca el batidor. Las claras tienen pintitas y apariencia opaca.

## CREMA BATIDA

Vierta la crema para batir fría en un tazón frío. Coloque el tazón y el batidor. Para evitar salpicaduras, gire gradualmente el control de velocidad a la velocidad deseada. Vea el cuadro debajo.

CANTIDAD	AJUSTE
1 taza (250 ml)	hasta 10
1 pinta (500 ml)	hasta 8

Su batidora de pedestal bate rápidamente la crema. Cuide la crema atentamente durante el batido, ya que transcurren pocos segundos entre las etapas de batido. Busque estas características:

**Comienza a Espesar:** La crema es espesa y similar al flan.

**Mantiene la Forma:** La crema forma picos suaves cuando se saca el batidor. Puede agregarse a los otros ingredientes cuando haga postres y salsas.

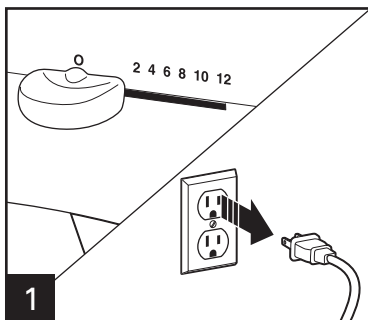
**Firme:** La crema permanece con picos firmes y marcados cuando se saca el batidor. Use como baño para crema en pasteles o postres, o como relleno para bollos de crema.

# Limpieza

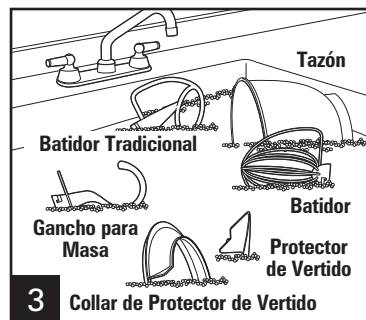
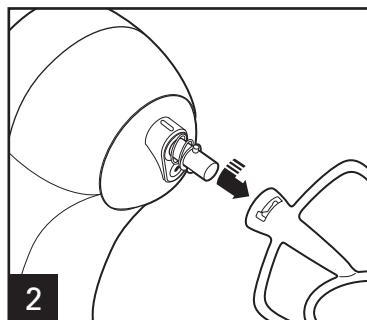
## ⚠ ADVERTENCIA

### Peligro de Descarga Eléctrica.

No sumerja la batidora, el cable o el enchufe en agua o en otro líquido.



Siempre verifique que la batidora esté desenchufada y que el control de ajuste esté en APAGADO (0).



No utilice la configuración "SANI" cuando la lave en el lavavajillas. Las temperaturas del ciclo "SANI" pueden dañar su producto.



¡Visite [www.hamiltonbeach.com.mx](http://www.hamiltonbeach.com.mx) para obtener nuestra línea completa de productos y las Guías de Uso y Cuidado, además de deliciosas recetas, consejos y para registrar su producto en línea!



# Resolviendo Problemas

## PROBLEMA

El alimento no está mezclado.

El alimento se salpica durante el batido.

La batidora "camina" sobre el mostrador durante el mezclado.

## CAUSA PROBABLE

- Coloque los ingredientes líquidos en el tazón antes de agregar los ingredientes secos.
- Detenga la batidora y raspe las paredes del tazón.
- Aumente la velocidad.

- Las mezclas que contienen grandes cantidades de ingredientes líquidos deben batirse a velocidades bajas para evitar salpicaduras. Aumente la velocidad solamente después de que la mezcla se haya espesado.

- Reduzca la velocidad.
- Reduzca la cantidad de los ingredientes en el tazón.
- Asegúrese de que esté limpio el mostrador. Esto permite que los pies del batido se agarren al mostrador, disminuyendo el movimiento de ésta.

# Recettas

## Pastel Terciopelo de Capas de Chocolate

2 tazas (500 ml) harina para pastel  
1/2 taza (125 ml) de cacao para hornear sin endulzar  
2 cucharaditas (10 ml) bicarbonato de sodio  
1/4 cucharadita (1.25 ml) de sal  
10 cucharadas (150 ml) de mantequilla, a temperatura ambiente  
2 tazas (500 ml) azúcar moreno clara, en paquete  
2 huevos  
1 cucharadita (5 ml) vainilla  
3/4 taza (175 ml) crema agria  
3/4 taza (175 ml) café preparado frío

Precaliente el horno a 350°F (180°C). En un tazón pequeño, mezcle la harina, el cacao, el bicarbonato y la sal. Separe. Utilizando el accesorio de batidor tradicional, mezcle la mantequilla y el azúcar en la configuración 4. Agregue los huevos, uno por vez, mezclando bien después de verterlos. Agregue la vainilla. Reduzca la velocidad a la configuración 2. Agregue la mitad de la mezcla de harina, luego toda la crema agria. Agregue la mezcla restante de harina; luego vierta el café lentamente. Mezcle en la configuración 2 por alrededor de 30 segundos. Apague la batidora y raspe los lados y el fondo del tazón. Encienda la batidora en la configuración 4 y mezcle hasta que quede bien homogéneo. Divida la masa entre 2 moldes redondos para pasteles enmantecados y recubiertos con papel encerado de 9 pulgadas (23 cm). Hornee por 30 a 35 minutos o hasta comprobar que estén listos. Deje enfriar en una bandeja por 5 minutos; luego quite de la bandeja y enfríe sobre una rejilla. Coloque glaseado de chocolate amargo.

**Rinde para un pastel de 2 capas.**

## Glaseado de Chocolate Amargo

1/3 taza (80 ml) de mantequilla, a temperatura ambiente  
2 1/2 tazas (625 ml) azúcar en polvo  
3/4 taza (175 ml) de cacao para hornear sin endulzar  
1/4 taza (60 ml) de leche  
1 a 2 cucharaditas (15 a 30 ml) café preparado frío  
1 cucharadita (5 ml) vainilla

Utilizando el accesorio de batidor tradicional, bata la mantequilla en la configuración 4 hasta que quede homogénea. Agregue el azúcar en polvo y el cacao en forma alternativa con la leche y siga batiendo hasta que quede homogéneo. Agregue vainilla y bata hasta que quede bien mezclado.

## Galletas Mágicas

1 taza (250 ml) mantequilla	1/2 cucharadita (2.5 ml) de sal
1 taza (250 ml) de azúcar	2 tazas (500 ml) avena
1 taza (250 ml) azúcar moreno clara	1 cucharada (15 ml) vainilla
2 huevos	vanilla
2 tazas (500 ml) harina	12 oz (350 g) trocitos de chocolate
1 cucharadita (5 ml) bicarbonato de sodio	
1/2 cucharadita (2.5 ml) polvo para hornear	1 1/2 tazas (375 ml) de coco

Precaliente el horno a 350°F (180°C). Con el accesorio de batidor tradicional, mezcle la mantequilla, el azúcar y el azúcar moreno en una configuración media hasta mezclar bien. Vierta la vainilla y los huevos. Reduzca la velocidad y gradualmente agregue la harina, el bicarbonato de sodio, el polvo para hornear y la sal y mezcle hasta que quede homogéneo. En una configuración baja mezcle la avena, los trocitos de chocolate y el coco hasta que queden bien mezclados. Coloque cucharadas llenas sobre una bandeja para galletas sin enmantecar. Hornee en la bandeja del horno del medio durante 12 a 14 minutos.

**Rinde para 3 docenas de galletas.**



## *Recettas (cont.)*

### **Galletas de Azúcar Best Ever**

2 1/2 tazas (625 ml) de harina común  
1 cucharadita (5 ml) polvo para hornear  
1/2 cucharadita (2.5 ml) bicarbonato de sodio  
1/4 cucharadita (1.25 ml) de sal  
1/4 cucharadita (1.25 ml) nuez moscada  
3/4 taza (175 ml) mantequilla, derretida  
3/4 taza (175 ml) de azúcar  
1 huevo  
1 cucharadita (5 ml) vainilla  
1/4 taza (60 ml) de leche

Precaliente el horno a 375°F (190°C). Mezcle la harina, el polvo para hornear, el bicarbonato de sodio, la sal, la nuez moscada y separe. Utilizando el batidor tradicional, bata la mantequilla a velocidad alta hasta que quede suave y esponjosa. Reduzca la velocidad a la configuración más baja. Agregue el azúcar, el huevo y la vainilla y mezcle bien. Gradualmente agregue los ingredientes secos y la leche; siga batiendo hasta que quede bien mezclado. Forme la masa de galletas en bolas de un diámetro de 1 1/2 pulgadas (3.5 cm) y colóquelas sobre bandejas para hornear sin enmantecar. Aplaste las bolas ligeramente con la base de un vaso. Hornee en el horno de 6 a 7 minutos o hasta que queden ligeramente doradas en los bordes. Enfríe en rejillas de alambre.

**Rinde para 4 docenas.**

### **Pancitos Simples de Levadura**

1 taza (250 ml) agua tibia, 100° a 110°F (38° a 43°C)  
.25 oz (8 g) paquete de levadura seca activa  
1/4 taza (60 ml) mantequilla, derretida y enfriada  
3 cucharadas (45 ml) de azúcar  
1 cucharadita (5 ml) de sal  
1 huevo  
3 a 3 1/2 tazas (750 a 875 ml) harina

Vierta el agua en un tazón. Agregue la levadura y deje disolver por 5 minutos. Agregue la mantequilla, el azúcar, la sal y el huevo. Utilizando el gancho para masa, mezcle a velocidad 2 por 30 segundos. Agregue 3 tazas (750 ml) de la harina y mezcle a velocidad 4 por 2 minutos. Agregue harina adicional, si fuera necesario, para obtener una masa suave. Cubra y deje levar en un lugar tibio por alrededor de 1 hora.

Precaliente el horno a 350°F (180°C). Tome la masa y colóquela sobre una superficie ligeramente enharinada. Divida la masa en 4 porciones iguales; luego divida cada porción en 4 bolas del tamaño de una pelota de golf. Coloque las 16 bolas en una bandeja para hornear enmantecada de 9 x 13 pulgadas (23 x 33 cm). Deje levar en un lugar tibio por 30 minutos. Hornee de 25 a 30 minutos.

**Rinde para 16 pancitos.**

# Recetas (cont.)

## Pastel de Café y Crema Agria

### Cobertura de Migajas

1 1/2 tazas (375 ml) de harina común  
1 1/2 palos (3/4 taza [175 ml]) mantequilla sin sal, derretida  
1/3 taza (80 ml) azúcar moreno clara, en paquete  
1/3 taza (80 ml) de azúcar  
1 1/4 cucharaditas (6.25 ml) canela molida  
1 taza (250 ml) pecanas, picadas

### Pastel

1 1/2 palos (3/4 taza [175 ml]) mantequilla sin sal, derretida  
1 1/4 tazas (310 ml) de azúcar  
1 cucharada (15 ml) polvo para hornear  
3/4 cucharadita (3.75 ml) bicarbonato de sodio  
3/4 cucharadita (3.75 ml) de sal  
4 huevos grandes  
1 cucharada (15 ml) vainilla  
1 1/2 tazas (375 ml) crema agria  
2 1/4 tazas (560 ml) de harina común

### Streusel

1/3 taza (80 ml) de harina común  
1/2 taza (125 ml) azúcar moreno clara, en paquete, dividido  
3/4 cucharadita (3.75 ml) canela molida  
3 cucharadas (45 ml) mantequilla fría

**Cobertura de Migajas:** En un tazón pequeño mezcle la harina, la mantequilla, el azúcar moreno, el azúcar granulado y la canela; mezcle con un tenedor hasta formar migajas grandes. Agregue las pecanas y mezcle para incorporarlas.

**Streusel:** En otro tazón pequeño, mezcle la harina, el azúcar moreno, la canela y la mantequilla. Mezcle con un tenedor hasta formar migajas grandes.

**Pastel:** Coloque la parrilla del horno en la posición más baja. Precaliente el horno a 350°F (180°C). Enmanteque un recipiente para bundt de 10 pulgadas (26 cm).

Utilizando el accesorio de batidor tradicional, mezcle la mantequilla a velocidad media hasta que quede homogénea. Agregue el azúcar, el polvo para hornear, el bicarbonato de sodio y la sal. Bata a velocidad media durante 3 minutos. Con la batidora a velocidad baja, agregue los huevos, 1 por vez, hasta mezclar bien. Vierta la vainilla y la crema agria. Agregue la harina en forma gradual. Siga mezclando hasta que quede bien homogéneo. Coloque 2 tazas (500 ml) de mezcla en el fondo de un recipiente preparado. Vierta en forma pareja con la mitad de la mezcla de streusel. Repita. Esparza la masa restante sobre la parte superior con la cobertura de migajas.

Hornee de 50 a 60 minutos o hasta que un escarbadiantes salga limpio al introducirlo en el centro del pastel. Enfríe en una rejilla de alambre durante 30 minutos. Invierta el pastel en un plato y luego délo vuelta en una rejilla con el lado de la cobertura hacia arriba. Enfríe por completo.

**Rinde para un pastel.**



Grupo HBPS, S.A. de C.V., Monte Elbruz 124-301,  
Colonia Palmitas, Delegación Miguel Hidalgo,  
C.P.11560, México, Distrito Federal  
01-800-71-16-100

### PÓLIZA DE GARANTÍA

PRODUCTO:	MARCA:		MODELO:
Grupo HB PS, S.A. de C.V. 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>			
Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra: <b>GARANTÍA DE 1 AÑO.</b>			
<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, vasos, 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>			
Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos: <ul 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><li>d) Esta garantía pierde su validez si el producto es utilizado en un medio diferente a una vivienda unifamiliar o se somete a cualquier voltaje o forma de onda diferente a la especificada en la etiqueta de clasificación (ej., 120V ~ 60 Hz).</li></ul> 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.			

**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 llame a nuestro Centro de Atención al Consumidor para recibir instrucciones de como hacer efectiva su garantía.
- 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.

DÍA\_\_ MES\_\_ A-O\_\_

Si desea hacer comentarios o sugerencias con respecto a nuestro servicio o tiene alguna queja derivada de la atención recibida en alguno de nuestros Centros de Servicio Autorizados, por favor dirigirse a:

**GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO**  
01 800 71 16 100

Email: [mexico.service@hamiltonbeach.com.mx](mailto:mexico.service@hamiltonbeach.com.mx)

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

**Distrito Federal**

**ELECTRODOMÉSTICOS**

Av. Plutarco Elías Calles No. 1499

Zacahuiztco 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**

**SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO**

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:**  
**63266-MX**

**Tipo:**  
**SM04**

**Características Eléctricas:**  
**120V ~ 60Hz 400W**

**Los modelos incluidos en el instructivo de Uso y Cuidado pueden ir seguidos o no por un sufijo correspondiente a una o varias letras del alfabeto y sus combinaciones, separadas o no por un espacio, coma, diagonal, o guión. Como ejemplos los sufijos pueden ser: "Y" y/o "MX" y/o "MXY" y/o "Z".**

840217401