

**READ BEFORE USE
LIRE AVANT UTILISATION
LEA ANTES DE USAR**

Visit 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!

Rendez-vous sur www.hamiltonbeach.ca pour notre liste complète de produits et de nos manuels utilisateur – ainsi que nos délicieuses recettes et nos conseils !

iVisite www.hamiltonbeach.com (EE. UU.) o www.hamiltonbeach.com.mx (México) para ver otros productos de Hamilton Beach o para contactarnos!

Questions?

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

Questions ?

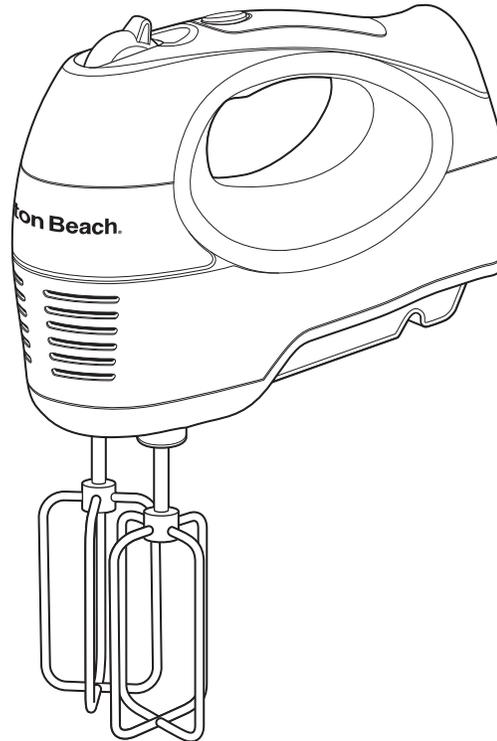
N'hésitez pas à nous appeler – nos associés s'empresseront de vous aider.
CAN : 1.800.267.2826

¿Preguntas?

Por favor llámenos – nuestros amables representantes están listos para ayudar.
EE. UU.: 1.800.851.8900
MEX: 01 800 71 16 100

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

Hamilton Beach®



Hand Mixer Batteur à main Batidora

English	2
Français.....	12
Español	15

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. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
5. To protect against fire, electric shock, and injury to persons, do not immerse cord, plug, or the appliance in water or other liquids.
6. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
7. Do not operate appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Call our toll-free customer assistance number for information on examination, repair, or adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electrical shock, or injury to persons.
9. Do not use outdoors or in a damp area.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces, including stove.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Check that control is turned to OFF (O) before plugging cord into wall outlet. To disconnect the appliance, turn control to OFF (O); then remove plug from the wall outlet.
13. Do not use this appliance for anything other than its intended use.
14. Remove the accessories from mixer before washing.
15. Do not continuously use the mixer for longer than 5 minutes at one time.
16. Do not fill the mixing container more than 90% of its capacity.
17. When mixing liquids, use a tall container or mix small quantities at a time to reduce spillage.
18. Do not mix hot ingredients.
19. Never add ingredients to container while appliance is operating.
20. The whisk should be used without any other attachment.
21. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils, away from beaters during operation to reduce the risk of injury to persons and/or damage to the mixer.
22. Avoid contacting moving parts.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Other Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only.

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard: This product is provided with a polarized plug (one wide blade) to reduce 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.

The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary, an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the appliance. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.

⚠ CAUTION Moving Parts Hazard:

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

WATTAGE/PEAK POWER INFORMATION

The marked rating of the hand mixer is determined by Underwriters Laboratories 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

*Optional Accessory on Select Models

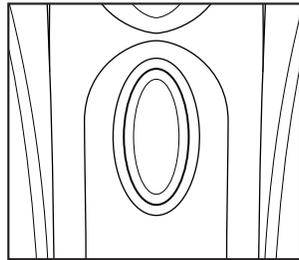
*To order parts:

US: 1.800.851.8900

www.hamiltonbeach.com

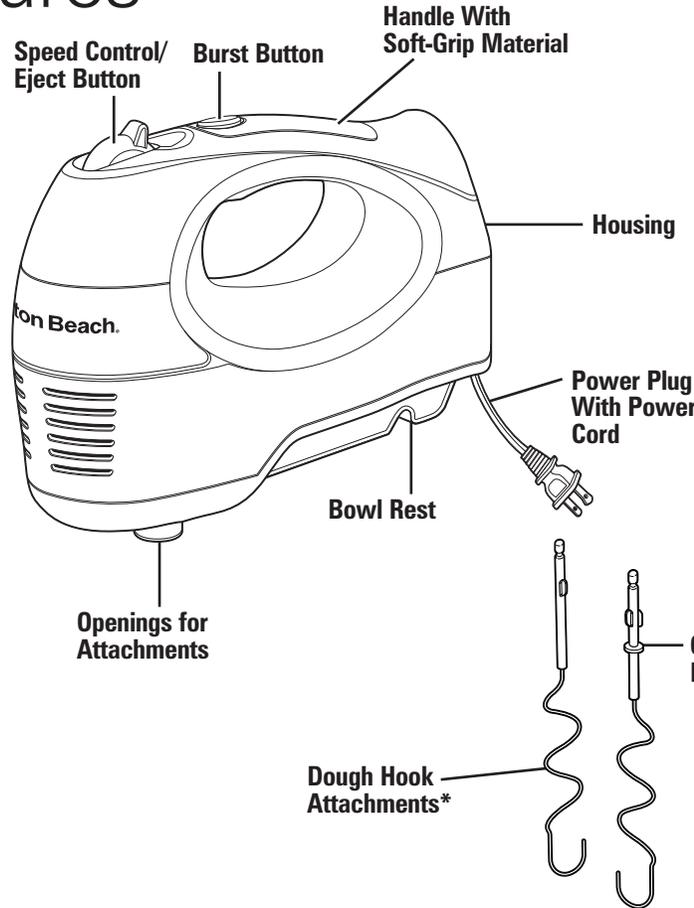
Canada: 1.800.267.2826

Mexico: 01 800 71 16 100

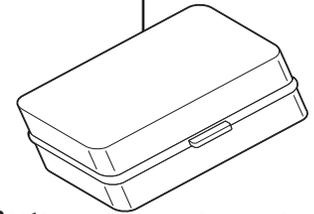


NOTE: The mixer is equipped with a burst button. By pressing and holding the burst button down at any speed, you can add additional power.

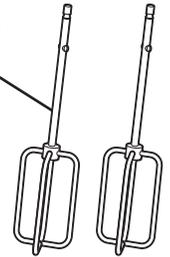
Do not use the burst button for more than 2 minutes at a time; otherwise the motor may overheat. When mixing is finished, set the speed control back to the OFF (O) position and unplug the power plug from the wall outlet.



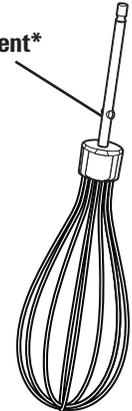
Storage Case



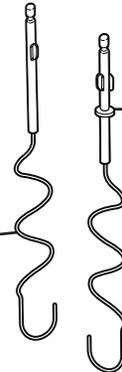
Beater Attachments*



Whisk Attachment*



Dough Hook Attachments*



Collar Disc

Before First Use

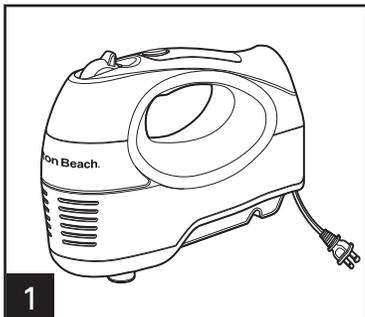
- Remove all packaging materials, labels, and/or stickers from your hand mixer.
- Check that all parts are enclosed and that the unit is not damaged.
- Clean the appliance and all accessories. See “Cleaning” section on page 9.

Use of the Attachments

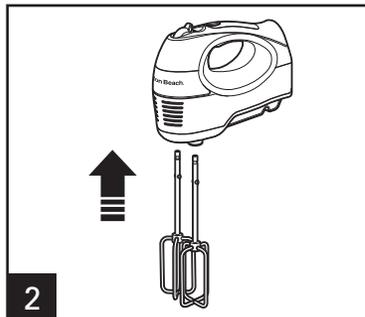
Attachment	Use
Beaters	<ul style="list-style-type: none">• For general mixing purposes
Dough hooks	<ul style="list-style-type: none">• Mixing heavy food like bread or pizza batters• NOTE: Only use dough hooks on speeds 3 to 6. Do not knead dough continuously for more than 5 minutes or the mixer may overheat. Do not knead more than one loaf at a time.
Whisk	<ul style="list-style-type: none">• Whipping cream or beating egg whites

How to Use Your Hand Mixer

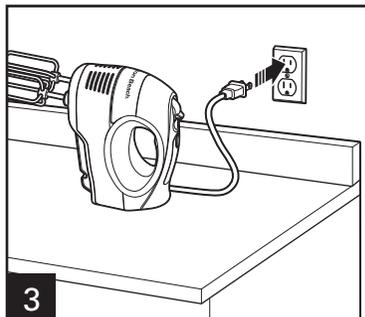
⚠ CAUTION Moving Parts Hazard:
To reduce the risk of personal injury,
always unplug mixer before inserting or
removing beaters.



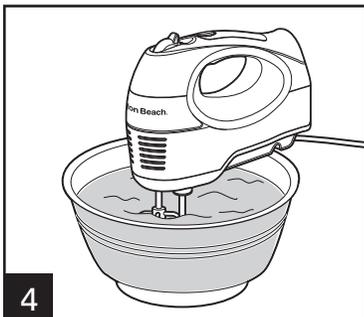
1
Make sure the hand mixer is unplugged and the speed control is set to the OFF (O) position.



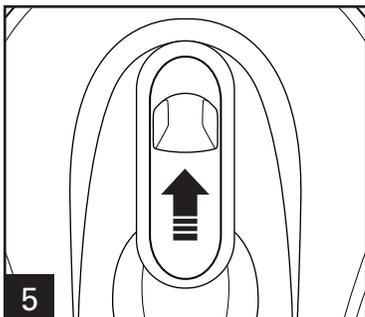
2
Insert the desired attachment (see the table on next page for reference).



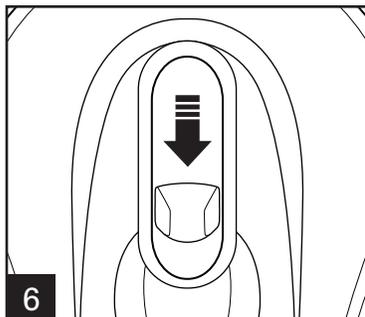
3
Place the ingredients you want to mix into a bowl.



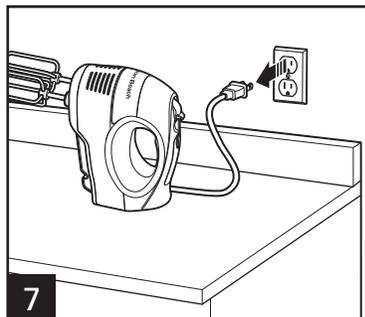
4
Place the ingredients you want to mix into a bowl.



5
Set the speed control to a desired speed to switch on the appliance.
NOTE: Start at speed 1 and gradually increase to a higher speed, as needed. Thoroughly mix the ingredients. When finished, turn speed control to OFF (O) and unplug mixer.



6
Set the speed control to a desired speed to switch on the appliance.
NOTE: Start at speed 1 and gradually increase to a higher speed, as needed. Thoroughly mix the ingredients. When finished, turn speed control to OFF (O) and unplug mixer.



7
NOTE: Always unplug mixer before attempting to remove beaters.

Mixing Guide

General Mixing Guide

The following mixing guide is a suggestion for selecting mixing speeds for 6-speed mixers. Begin on speed 1 and increase to desired speed depending on the recipe consistency.

SPEED	FUNCTION
0	OFF (Must be OFF/O to eject beaters)
1	LOW speed for folding or mixing in dry ingredients, muffins, or quick breads
2	To cream butter and sugar; most cookie dough
3	MEDIUM speed for most packaged cake mixes
4	Frosting and mashed potatoes; kneading dough
5	Beating egg whites; kneading dough
6	HIGH speed for whipping cream

Cookie Dough Mixing Guide

- Use a large mixing bowl so that the ingredients spread out for easier mixing.
- Butter and margarine should be at room temperature.
- Add flour one cup at a time, mixing thoroughly after each addition.
- Chips and nuts should be stirred by hand.

Attachment

How to Install

Beaters

- Insert one beater into any of the openings. Push until it clicks into place.
- Repeat the step above to insert another beater.

Dough hooks

- Insert a dough hook with a collar disc into the right-side opening. Push until it clicks into place.
- Repeat the step above to insert another dough hook.

Whisk

- Insert the whisk into any of the openings. Push until it clicks into place.

NOTES:

- Attachments should be used as a set (2 beaters, 2 dough hooks, or 1 whisk). Do not mix different attachments.
- You can rest the mixer on the bowl using the bowl rest during periods of nonuse; for example, when you are adding ingredients to the mixture. However, never place the mixer on the bowl rest while the appliance is switched on. Also, make sure that the bowl on which the mixer is resting will not fall over. You can also rest the mixer on its heel.

Mixing Guide

There are 6 speed settings available. The speed can be adjusted anytime by using the speed control:

	Speed Setting	Use
Low	0	<ul style="list-style-type: none"> Mixer OFF (O) and/or eject attachments
	1	<ul style="list-style-type: none"> Start mixing cake mixes Slow mixing for combining and aerating dry ingredients without splattering Add ingredients to cookie doughs or cake batters Fold creams or egg whites into batters Start mixing frostings Stir sauces and gravies Mix muffin or pancake batters
	2	<ul style="list-style-type: none"> Cream cold butter and sugar Mash potatoes Add dry ingredients to doughs or batters
Medium	3	<ul style="list-style-type: none"> Add eggs to doughs or batters Add dry ingredients with liquid ingredients Cream softened butter and sugar Whip potatoes
	4	<ul style="list-style-type: none"> Whip cream (with the whisk) Finish beating butter cream frostings Finish beating cake mixes
	5	<ul style="list-style-type: none"> Beat whole eggs or yolks Mix thin batters
High	6	<ul style="list-style-type: none"> Add sugar to whipped egg whites for meringues Beat egg yolks until thick and light Whip egg whites

Removing Attachments

- Set the speed control to the OFF (O) position to turn the hand mixer off. Remove the attachments from the bowl.
- Disconnect the power plug from the wall outlet.
- Hold the attachments at their stems.
- Press the eject button to release the attachments from the hand mixer.

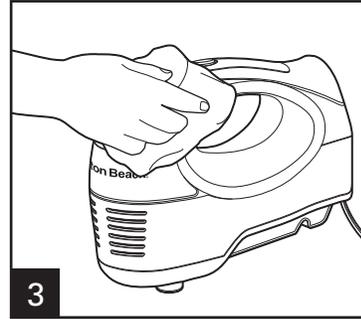
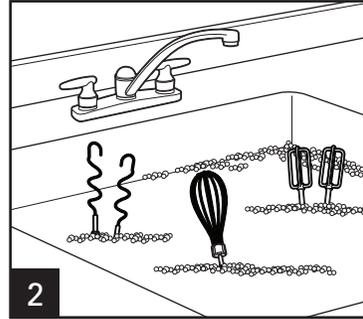
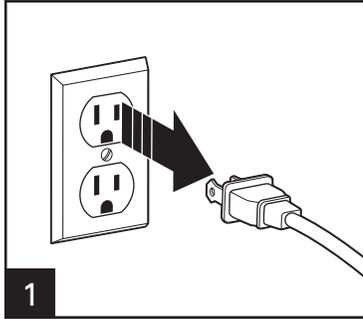
NOTES:

- Make sure to turn the hand mixer OFF (O) before adding any ingredients.
- Never use bare hands to add ingredients into the bowl.
- Use a spoon or some other utensil to add ingredients into the bowl.
- Always turn the hand mixer OFF (O) and unplug when not in use.

Cleaning

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard.

Disconnect power before cleaning. Do not immerse mixer, cord, or plug in any liquid.



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

NOTES:

- Clean the hand mixer after every use. This appliance contains no user-serviceable parts and requires little maintenance. Leave any servicing or repairs to qualified personnel.
- Clean and dry all parts before storing. Store the hand mixer in its storage case or in a clean, dry place. Never wrap the power cord around the hand mixer.

Troubleshooting

PROBLEM

CAUSE/SOLUTION

The motor works very slowly.

- Too many ingredients in the bowl.
- The speed control is set to low speed.
- Remove some foods and restart.
- Set the speed control to higher speed.

The motor does not start.

- The power plug is not connected to the wall outlet.
- The hand mixer is not switched on.
- The motor is damaged.
- Connect the power plug to a suitable wall outlet.
- Set the speed control to 1–6 speed setting.
- Contact our customer assistance number.

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 five (5) years from the date of original purchase in Canada and one (1) year from the date of original purchase in the U.S. 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 in the U.S. or hamiltonbeach.ca in Canada. For faster service, locate the model, type, and series numbers on your appliance.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Pour utiliser un appareil électroménager, vous devez toujours prendre des mesures élémentaires de sécurité pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution et/ou de blessure corporelle, en particulier les mesures suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont étroitement surveillées et instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
3. Une surveillance étroite est requise pour tout appareil utilisé par ou près des enfants. Surveiller que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
4. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou boutons.
5. Pour vous protéger contre tout d'incendie, d'électrocution et de blessure corporelle, n'immergez jamais le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil électroménager dans de l'eau ou dans tout autre liquide. *Do not immerse cord, plug, or the appliance in water or other liquids.*
6. 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.
7. Ne pas faire fonctionner un appareil électroménager avec un cordon ou une fiche endommagé, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien, ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Appeler notre numéro sans frais de service à la clientèle pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant d'appareil électroménager peut entraîner un incendie, une électrocution ou une blessure corporelle.
9. Ne jamais utiliser à l'extérieur ou dans un endroit humide.
10. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
11. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz chaud, ou d'un élément électrique, ou dans un four chauffé.
12. Vérifier que le réglage est à ARRÊT (O) avant de brancher le cordon dans une prise de courant murale. Pour débrancher d'appareil électroménager, mettez le contrôle en position ARRÊT (O), puis enlevez la fiche de la prise murale.
13. N'utilisez jamais votre appareil à un autre usage que celui pour lequel il est conçu.
14. Enlever les accessoires du batteur avant le lavage.
15. Ne pas utiliser le batteur plus de 5 minutes d'affilée.
16. Ne pas remplir le récipient à plus de 90 % de sa capacité.
17. Utiliser un récipient de forme haute pour mélanger les liquides, ou mélanger de petites quantités de liquide pour éviter les débordements.
18. Ne pas mélanger des ingrédients chauds.
19. Ne jamais ajouter d'ingrédients dans le récipient pendant que l'appareil est en marche.
20. Le fouet doit être utilisé sans aucun autre accessoire.
21. Garder les mains, les cheveux et les vêtements, de même que les spatules et autres ustensiles, loin des accessoires durant l'opération pour réduire le risque de blessure aux personnes et/ou des dommages au batteur.
22. Éviter le contact avec les pièces mobiles.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS !

Autres consignes de sécurité pour le consommateur

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de choc électrique:** Ce produit est fourni avec une fiche polarisée (une broche large) pour réduire le risque d'électrocution. Cette fiche n'entre que dans un seul sens dans une prise polarisée. Ne contrecarrez pas l'objectif sécuritaire de cette fiche en la modifiant de quelque manière que ce soit ou en utilisant un adaptateur. Si vous ne pouvez pas insérer complètement la fiche dans la prise, inversez la fiche. Si elle refuse toujours de s'insérer, faire remplacer la prise par un électricien.

La longueur du cordon installé sur cet appareil a été sélectionnée afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de faux pas causés par un fil trop long. L'utilisation d'une rallonge approuvée est permise si le cordon est trop court. Les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être équivalentes ou supérieures aux caractéristiques de l'appareil. Prendre toutes les précautions nécessaires pour installer la rallonge de manière à ne pas la faire courir sur le comptoir ou sur une table pour éviter qu'un enfant ne tire sur le cordon ou trébuche accidentellement.

⚠ MISE EN GARDE **Risque de pièces en mouvement :**

Pour réduire le risque de blessure corporelle, débranchez toujours votre batteur avant d'y introduire ou d'en enlever des fouets.

RENSEIGNEMENTS SUR LA PUISSANCE/ PUISSANCE DE CRÊTE

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

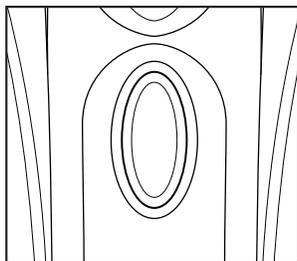
La puissance de crête est la puissance maximum moyenne consommée par le batteur pendant son fonctionnement initial à grande vitesse.

Pièces et caractéristiques

*Accessoire en option sur certains modèles

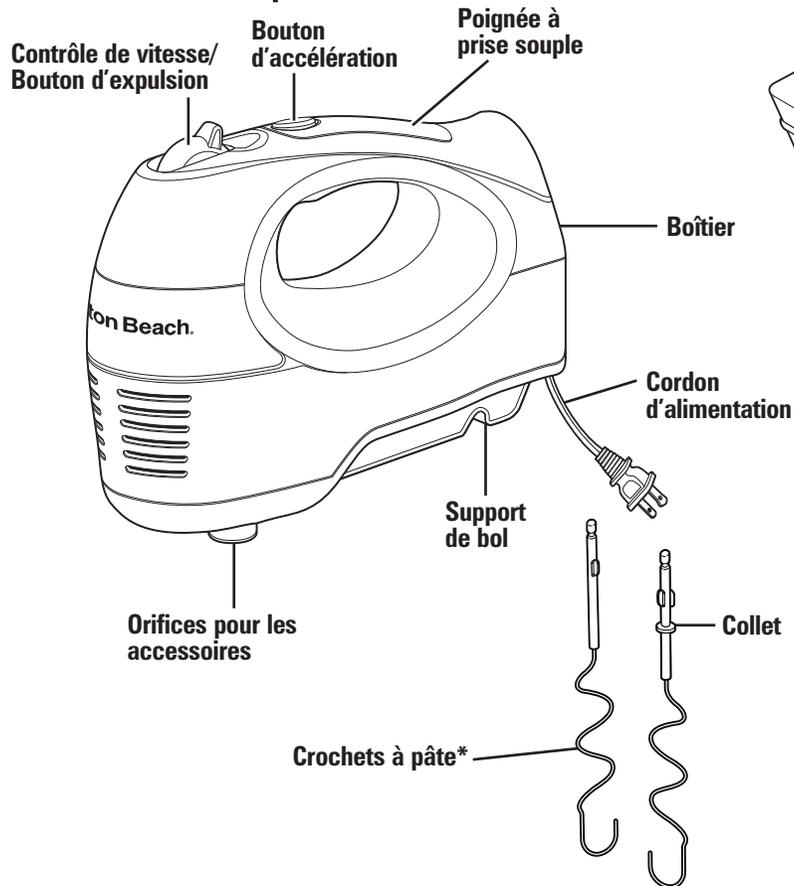
*Pour commander des pièces :

Canada : 1.800.267.2826



REMARQUE : Ce batteur à main est équipé d'un bouton de suralimentation. Appuyer et maintenir le bouton de suralimentation enfoncé à la vitesse sélectionnée pour augmenter la vitesse.

Ne pas utiliser le bouton de suralimentation pendant plus de 2 minutes à la fois pour éviter que le moteur surchauffe. Dès que le mélange est terminé, remettre la commande de vitesse à ARRÊT (O) et débrancher la fiche de la prise de courant.



Avant la première utilisation

- Enlever tous les emballages et étiquettes du batteur à main.
- S'assurer que toutes les pièces sont incluses et que l'appareil n'est pas abîmé.
- Nettoyer l'appareil et tous les accessoires. Voir le chapitre « Nettoyage et l'entretien » à la page 19.

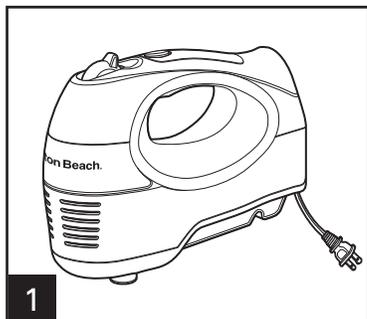
Utilisation des accessoires

Accessoire	Utilisation
Fouets à fil	<ul style="list-style-type: none">• Conçus pour les tâches de mélange générales
Crochets à pâte	<ul style="list-style-type: none">• Mélange d'aliments denses comme la pâte à pain ou à pizza• REMARQUE : Utiliser uniquement les crochets à pâte aux vitesses 3 à 6. Ne pas pétrir la pâte pendant plus de 5 minutes d'affilée sinon il y a risque de surchauffe. Ne pas pétrir plus d'une miche à la fois.
Fouet	<ul style="list-style-type: none">• Fouettage la crème ou battage de blancs d'oeufs

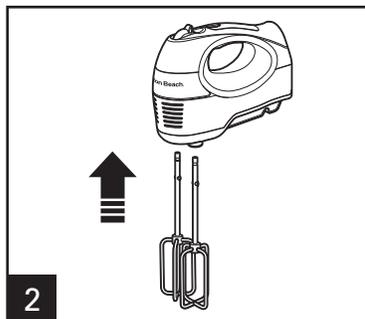
Comment utiliser votre batteur à main

▲ MISE EN GARDE Risque de pièces en mouvement :

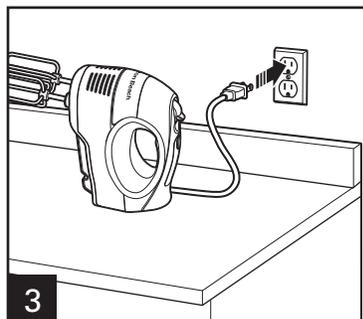
Pour réduire le risque de blessure corporelle, débranchez toujours votre batteur avant d'y introduire ou d'en enlever des fouets.



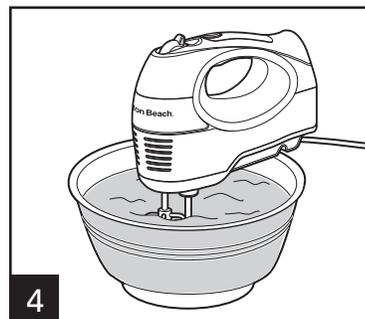
1



2



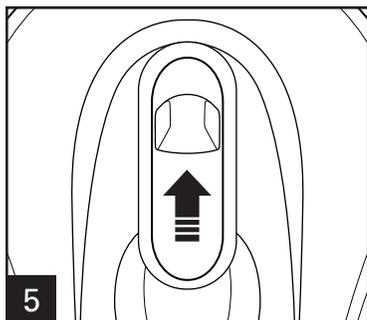
3



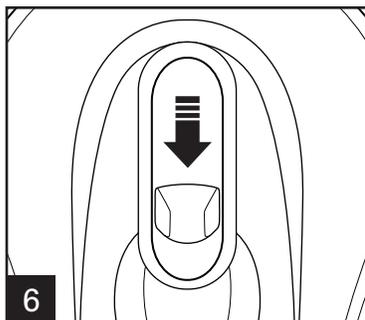
4

S'assurer que le batteur à main est débranché et que la commande de vitesse est à la position ARRÊT (O). Insérer l'accessoire approprié (se référer au tableau sur la page suivante).

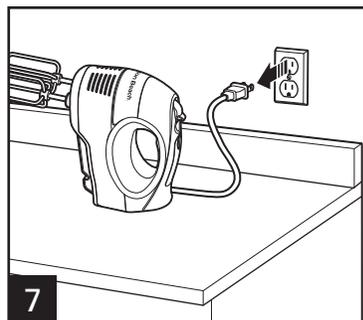
Placer les ingrédients à mélanger dans un bol.



5



6



7

Régler la commande de vitesse à la vitesse désirée pour démarrer l'appareil. **REMARQUE** : Débuter à la vitesse 1, puis augmenter graduellement à une vitesse supérieure selon les besoins. Dès la fin de l'utilisation, mettre la commande de vitesse à la position ARRÊT (O) et débrancher la fiche du batteur à main.

REMARQUE : Toujours débrancher le batteur à main avant de retirer les fouets.

16

Guide pour mélanger

Guide général pour battre

Le guide suivant pour battre vous suggère des vitesses de battage pour les batteurs à 6 vitesses. Commencez à la vitesse 1 et augmentez jusqu'à la vitesse désirée en fonction de la consistance désirée.

VITESSE	FONCTION
0	ARRÊT (doit être à la position [ARRÊT/O] pour éjecter les fouets)
1	Vitesse BASSE pour incorporer ou mélanger avec les ingrédients secs, muffins ou les préparations rapides pour pain
2	Pour mélanger le beurre et le sucre; la plupart des mélanges à biscuits.
3	Vitesse MOYENNE pour la plupart des préparations pour gâteaux en boîte
4	Glaçage et pommes de terre pilées; pétrissage de pâte
5	Battage de blancs d'oeufs; pétrissage de pâte
6	Vitesse RAPIDE pour battre la crème

Guide de mélange de la pâte à biscuits

- Utilisez un grand bol à mélanger de manière à étaler les ingrédients pour mieux les mélanger.
- Le beurre et la margarine doivent être à une température ambiante.
- Ajoutez la farine tasse par tasse, en mélangeant bien après chaque addition.
- Vous devez mélanger les noix et les copeaux de chocolat à la main.

Accessoire

Fouets à fil

Comment installer

- Insérer un fouet dans une des orifices. Pousser jusqu'à l'encliqueter en place.
- Répéter l'étape ci-dessus pour insérer un autre fouet.

Crochets à pâte

- Insérer un crochet à pâte muni d'un collet dans l'orifice de droite. Pousser jusqu'à l'encliqueter en place.
- Répéter l'étape ci-dessus pour insérer un autre crochet à pâte.

Fouet

- Insérer un fouet dans une des orifices . Pousser jusqu'à l'encliqueter en place.

REMARQUES :

- Il faut utiliser un seul type d'accessoire à la fois (2 fouets à fil, 2 crochets à pâte ou 1 fouet unique). Ne pas mélanger des accessoires de différents types.
- On peut appuyer le batteur sur le bol à l'aide de l'appui du bol durant les périodes d'inutilisation ; par exemple, lors de l'ajout d'ingrédients au mélange. Mais, n'utilisez jamais le support de bol quand l'appareil électroménager est en marche. S'assurer que le bol sur lequel repose le batteur ne basculera pas. On peut aussi déposer le batteur sur ses talons.

Guide pour mélanger (suite)

Six réglages de vitesse sont offerts. La vitesse peut être réglée à tout moment à l'aide de la commande de vitesse :

	Réglage de la vitesse	Utilisation
Basse	0	<ul style="list-style-type: none"> Mise à l'ARRÊT (O) du batteur et/ou éjection des accessoires
	1	<ul style="list-style-type: none"> Démarrage du malaxage des mélanges à gâteau Malaxage à basse vitesse pour l'incorporation ou l'aération d'ingrédients secs sans éclaboussement Ajout d'ingrédients à une pâte à biscuit ou à gâteau Incorporation de crème ou de blancs d'œufs à la pâte Démarrage du malaxage des glaçages Brassage des sauces Malaxage des pâtes à muffins ou à crêpes
	2	<ul style="list-style-type: none"> Crémage du beurre froid et du sucre Préparation de patates Ajout d'ingrédients secs à la pâte
Moyenne	3	<ul style="list-style-type: none"> Ajout d'œufs à la pâte Ajout d'ingrédients secs à des ingrédients liquides Crémage du beurre mou et du sucre Mise en purée de patates ou de courges
	4	<ul style="list-style-type: none"> Préparation de crème fouettée (avec le fouet) Étape finale des glaçages à la crème au beurre Étape finale du battage des mélanges à gâteau
	5	<ul style="list-style-type: none"> Battage des œufs entiers ou des jaunes Malaxage de pâtes minces
Haute	6	<ul style="list-style-type: none"> Ajout de sucre aux blancs d'œufs fouettés pour meringue Battage des jaunes d'œufs jusqu'à consistance légère Fouettage des blancs d'œufs

Retirer les accessoires

- Régler la commande de vitesse à la position ARRÊT (O) pour éteindre le batteur à main. Retirer les accessoires du bol.
- Débrancher la fiche de la prise murale.
- Tenir les accessoires par leur tiges.
- Enfoncer le bouton d'éjection pour dégager les accessoires du batteur.

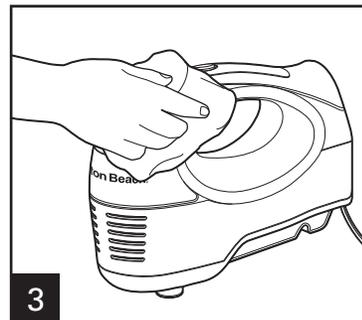
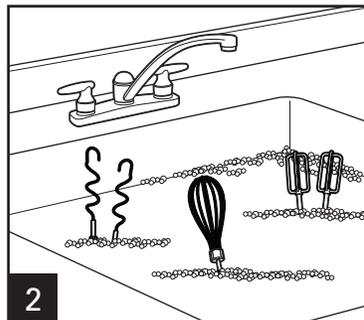
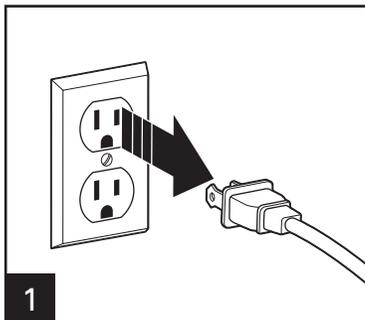
REMARQUES:

- S'assurer d'éteindre (O) le batteur avant d'ajouter des ingrédients.
- Ne jamais ajouter des ingrédients dans le bol avec les mains.
- Utiliser une cuillère ou un autre ustensile pour ajouter des ingrédients dans le bol.
- Toujours éteindre (O) et débrancher le batteur quand il n'est pas utilisé.

Nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT Risque d'électrocution.

Débrancher l'appareil avant le nettoyage. Ne pas immerger le batteur, le cordon et la fiche dans aucun liquide.



NE PAS utiliser le réglage "SANI" du lave-vaisselle. Les températures du cycle "SANI" peuvent endommager le produit.

REMARQUES :

- Nettoyer le batteur après chaque utilisation. Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur et ne requiert que peu d'entretien. Toute réparation ou tout entretien doit être effectué par un technicien agréé.
- Nettoyer et sécher toutes les pièces avant le rangement. Ranger le batteur dans son boîtier de rangement ou dans un endroit propre et sec. Ne jamais enrouler le cordon d'alimentation autour du batteur.

Dépannage

PROBLÈME

Le moteur fonctionne très lentement.

CAUSE POSSIBLE/SOLUTION

- Trop d'ingrédients dans le bol.
- La commande de vitesse est réglée à basse vitesse.
- Retirer des aliments et recommencer.
- Régler la commande de vitesse à une vitesse supérieure.

Le moteur ne démarre pas.

- Le cordon d'alimentation n'est pas branché dans la prise murale.
- Le batteur n'est pas allumé.
- Le moteur est endommagé.
- Brancher le cordon d'alimentation dans une prise murale appropriée.
- Régler la commande de vitesse à une vitesse de 1 à 6.
- Communiquer avec notre service à la clientèle.

Garantie limitée

Cette garantie s'applique aux produits achetés et utilisés aux É.-U. et au Canada. C'est la seule garantie expresse pour ce produit et est en lieu et place de tout autre garantie ou condition.

Ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux et de main-d'oeuvre pour une période des cinq (5) ans à compter de la date d'achat d'origine au Canada et un (1) an à compter de la date d'achat d'origine aux É.-U. Au cours de cette période, votre seul recours est la réparation ou le remplacement de ce produit ou tout composant s'avérant défectueux, à notre gré, mais vous êtes responsable de tous les coûts liés à l'expédition du produit et le retour d'un produit ou d'un composant dans le cadre de cette garantie. Si le produit ou un composant n'est plus offert, nous le remplacerons par un produit similaire de valeur égale ou supérieure.

Cette garantie ne couvre pas le verre, les filtres, l'usure d'un usage normal, l'utilisation non conforme aux directives imprimées, ou des dommages au produit résultant d'un accident, modification, utilisation abusive ou incorrecte. Cette garantie s'applique seulement à l'acheteur original ou à la personne l'ayant reçu en cadeau. La présentation du reçu de vente d'origine comme preuve d'achat est nécessaire pour faire une réclamation au titre de cette garantie. Cette garantie s'annule si le produit est utilisé autrement que par une famille ou si l'appareil est soumis à toute tension ou forme d'onde différente des caractéristiques nominales précisées sur l'étiquette (par ex. : 120 V ~ 60 Hz).

Nous excluons toutes les réclamations au titre de cette garantie pour les dommages spéciaux, consécutifs et indirects causés par la violation de garantie expresse ou implicite. Toute responsabilité est limitée au prix d'achat. **Chaque garantie implicite, y compris toute garantie ou condition de qualité marchande ou d'adéquation à un usage particulier, est exonérée, sauf dans la mesure interdite par la loi, auquel cas la garantie ou condition est limitée à la durée de cette garantie écrite.** Cette garantie vous donne des droits légaux précis. Vous pouvez avoir d'autres droits qui varient selon l'endroit où vous habitez. Certaines provinces ne permettent pas les limitations sur les garanties implicites ou les dommages spéciaux ou indirects de telle sorte que les limitations ci-dessus ne s'appliquent peut-être pas à votre cas.

Ne pas retourner cet appareil au magasin lors d'une réclamation au titre de cette garantie. Téléphoner au 1.800.851.8900 aux É.-U. ou au 1.800.267.2826 au Canada ou visiter le site internet www.hamiltonbeach.com aux É.-U. ou www.hamiltonbeach.ca au Canada. Pour un service plus rapide, trouvez le numéro de modèle, le type d'appareil et les numéros de série sur votre appareil.

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. No toque superficies calientes. Use los mangos o las perillas.
6. Para proteger contra riesgo de incendio, choques eléctricos y lesiones a personas no sumerja el cable, los enchufes, o el aparato en agua ni en otros líquidos.
7. Desenchúfela del tomacorriente cuando no la esté usando, antes de colocar o sacar alguna pieza y antes de la limpieza.
8. No utilice un aparato con el cable o el enchufe dañados, o después de que el aparato experimente disfunciones, se haya caído o haya sufrido daños de cualquier tipo. Llame a nuestro número gratuito de servicio al cliente para información sobre examinación, reparación o ajuste.
9. Usar accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede provocar incendios, choques eléctricos o lesiones en las personas.
10. No lo use en exteriores ni ambientes húmedos.
11. 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.
12. No lo coloque encima o cerca de fogones de gas o eléctricos, o en un horno caliente.
13. Verifique que el control esté en la posición APAGADO (O) antes de enchufar el cable en el tomacorriente de pared. Para desconectar el aparato, ponga todos los controles en APAGADO (O) y luego desenchufe el cable de la toma de corriente.
14. No utilice este aparato para usos que no sean para los que fue concebido.
15. Saque todos los accesorios de la batidora antes de lavar.
16. No use la batidora de manera continua por más de 5 minutos a la vez.
17. No llene el recipiente donde utilizará la batidora a más del 90% de su capacidad.
18. Cuando bata líquidos, utilice un recipiente alto o bata pequeñas cantidades a la vez para reducir salpicaduras y derrames.
19. No bata ingredientes calientes.
20. Nunca agregue ingredientes al recipiente mientras este aparato esté funcionando.
21. La batidora se debiera utilizar sola, sin otro dispositivo.
22. 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.
23. Evite todo contacto con piezas móviles.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

Otra Información de Seguridad para el Cliente

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

⚠ ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica: Este producto es provisto con un enchufe polarizado (una pata más ancha) para reducir 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 electricista reemplace la toma.

El largo del cable que se usa en este aparato fue seleccionado para reducir el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo. Si es necesario usar un cable más largo, se podrá usar un cable de extensión aprobado. La clasificación eléctrica nominal del cable de extensión debe ser igual o mayor que la clasificación nominal del aparato. Es importante tener cuidado de colocar el cable de extensión para que no se pliegue sobre el mostrador o la mesera en donde niños puedan tirar del mismo o tropezarse accidentalmente.

⚠ 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

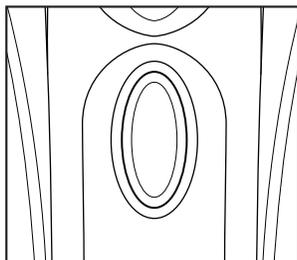
La clasificación marcada de la batidora de mano está determinada por Underwriters Laboratories como el consumo de energía máximo estabilizado de la batidora de mano a alta velocidad bajo una condición de carga.

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

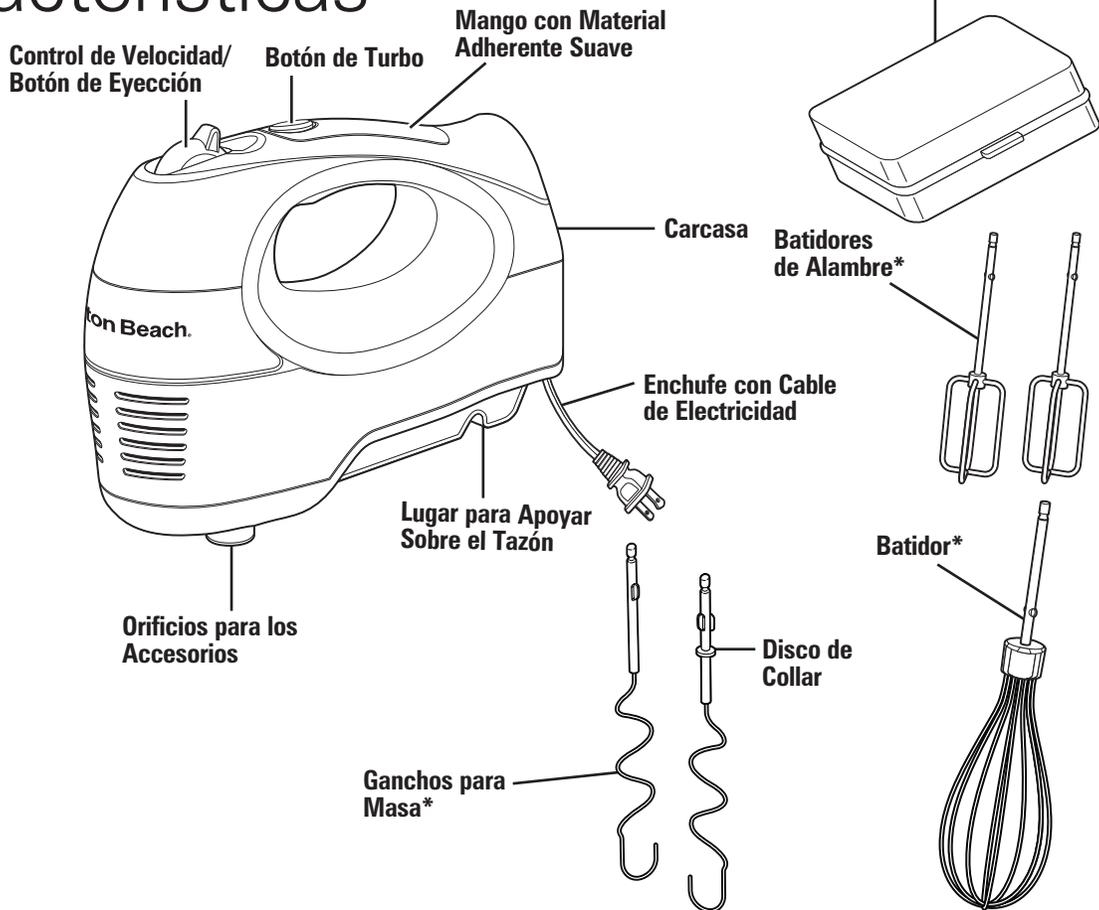
Piezas y Características

*Accesorios optional en modelos selectos

*Para ordenar partes:
EE. UU.: 1.800.851.8900
www.hamiltonbeach.com
México: 01 800 71 16 100



NOTA: La batidora se encuentra equipada con un botón turbo. Al presionar y sostener el botón turbo en cualquier velocidad, usted puede agregar potencia adicional. No use el botón turbo por más de 2 minutos por vez; de otro modo el motor puede sobrecalentarse. Cuando haya finalizado el batido, coloque el control de velocidad en la posición APAGADO (O) y desenchufe del tomacorriente.



Antes del Primer Uso

- Saque de su batidora todos los materiales de empaque, etiquetas y/o autoadhesivos.
- Verifique que estén todas las piezas y que el producto no esté dañado.
- Limpie el aparato y todos sus accesorios. Ver “Limpieza” en la página 29.

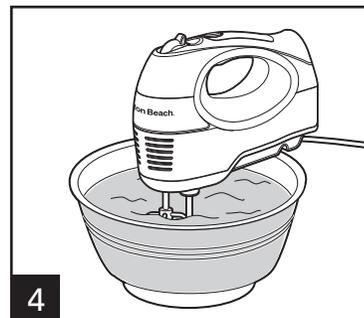
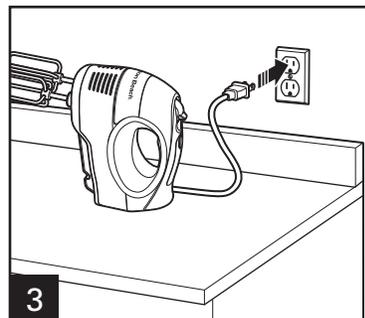
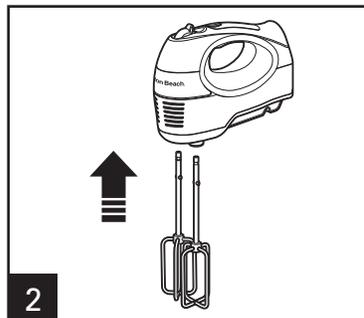
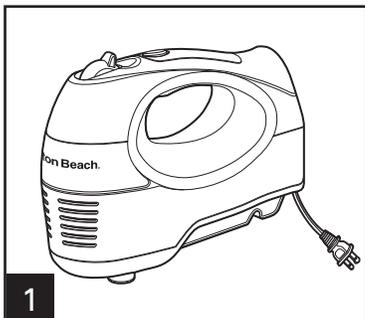
Uso de los Accesorios

Accesorio	Uso
Batidores de alambre	<ul style="list-style-type: none">• Para mezclas en general
Ganchos para masa	<ul style="list-style-type: none">• Para mezclar alimentos densos como pan o masa de pizza• Nota: Use los ganchos para masa solo entre las velocidades 3 a 6. No mezcle la masa continuamente por más de 5 minutos o la batidora podría sobrecalentarse. No mezcle más de una hogaza a la vez.
Batidor	<ul style="list-style-type: none">• Para crema batida o claras de huevo

Cómo Usar su Batidora de Mano

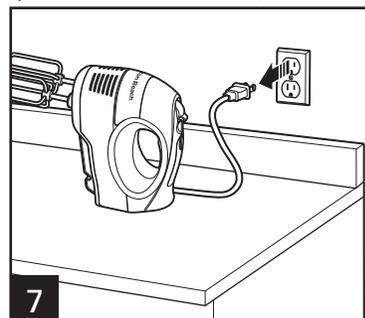
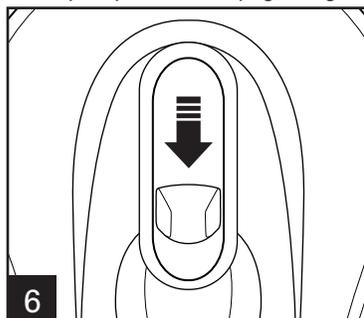
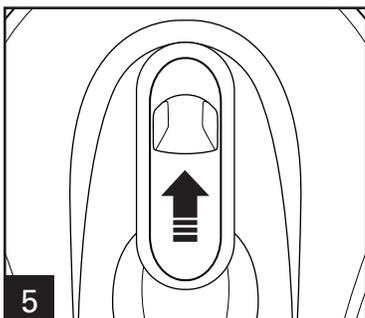
⚠ PRECAUCIÓN Peligro de piezas en movimiento:

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



Asegúrese de que la batidora esté desenchufada y que el control de velocidad se encuentre en la posición APAGADO (O). Inserte el accesorio deseado (vea la tabla que aparece de la página siguiente para tener una referencia).

Ponga en un tazón los ingredientes que desee mezclar.



Para encender la batidora, ponga el control de velocidad en la velocidad deseada. **NOTA:** Comience en velocidad 1 e incremente gradualmente la velocidad hasta alcanzar la deseada. Cuando haya finalizado, gire el control de velocidad a APAGADO (O) y desenchufe la batidora.

NOTA: Siempre desenchufe la batidora antes de quitar los batidores.

Guía de Batido

Guía General de Mezclado

La siguiente guía de mezclado es una sugerencia para seleccionar velocidades para batidoras de 6 velocidades. Comience en la velocidad 1 y suba hasta la velocidad deseada en base a la consistencia de la receta.

VELOCIDAD	FUNCIÓN
0	APAGADO (Debe estar [APAGADO/O] para eyectar los batidores)
1	Velocidad BAJA 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 MEDIA 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 ALTA para batir crema

Guía de Mezclado para Masa de Galletas

- Utilice un tazón de mezclado grande para que los ingredientes puedan mezclarse más fácilmente.
- La manteca y la margarina deben estar a temperatura ambiente.
- Agregue harina de a una taza por vez, mezclando bien después de cada taza.
- Los trocitos de chocolate y las nueces deben mezclarse a mano.

Accesorio

Batidores de alambre

Cómo Instalarlo

- Inserte un batidor en cualquiera de los orificios para accesorios. Presione hasta que emita un clic y quede firme en su posición.
- Repita el paso anterior con el otro batidor.

Ganchos para masa

- Inserte un gancho para masa con un disco de collar en el orificio para accesorios del lado derecho. Presione hasta que emita un clic y quede firme en su posición.
- Repita el paso anterior con el otro ganchos para masa.

Batidor

- Inserte el batidor en cualquiera de los orificios para accesorios. Presione hasta que emita un clic y quede firme en su posición.

NOTAS:

- Los accesorios se debieran utilizar como un conjunto (2 batidores, 2 ganchos para masa, o 1 batidor). No mezcle distintos accesorios.
- Puede dejar la batidora sobre el lugar para apoyar sobre el tazón cuando no la esté usando; por ejemplo, mientras agrega ingredientes a la mezcla. Sin embargo, nunca ponga la batidora sobre lugar para apoyar sobre el tazón mientras la batidora esté encendida. Además, asegúrese de que el tazón sobre el que reposa la batidora no se caerá. También puede dejar a la batidora reposar sobre sí misma.

Guía de Batido (cont.)

Existen 6 ajustes de velocidad disponibles. La velocidad se puede ajustar en cualquier momento utilizando el control de velocidad:

	Ajuste de Velocidad	Uso
Baja	0	<ul style="list-style-type: none"> • Apagar (O) la batidora y/o eyectar
	1	<ul style="list-style-type: none"> • Comenzar mezclas para pasteles • Mezclado lento para combinar y airear ingredientes sin salpicar • Agregar ingredientes a masas para galletas o pasteles • Agregar cremas o claras de huevo a las masas • Comenzar el mezclado de glaseados • Mezclar salsas y jugos • Mezclar masas de panqueques o muffins
	2	<ul style="list-style-type: none"> • Batir mantequilla fría y azúcar • Puré de patatas • Agregar ingredientes secos a las masas
Media	3	<ul style="list-style-type: none"> • Agregar huevos a la masa o batidos • Agregar ingredientes secos con ingredientes líquidos • Batir mantequilla a temperatura ambiente y azúcar • Batir patatas o calabacines
	4	<ul style="list-style-type: none"> • Batir crema (con el batidor) • Finalizar el batido de crema de mantequilla para glaseados • Finalizar el batido de mezclas para pasteles
	5	<ul style="list-style-type: none"> • Batir huevos enteros o yemas • Mezclar batidos livianos
Alta	6	<ul style="list-style-type: none"> • Agregar azúcar a claras de huevo batidas para hacer merengue • Batir yemas de huevos hasta que se espesen y queden livianas • Batir claras de huevo

Cómo Retirar los Accesorios

- Ponga el control de velocidad en la posición APAGADO (O) para apagar la batidora. Retire los accesorios del tazón.
- Desconecte el enchufe del tomacorriente.
- Sostenga los accesorios desde sus cuellos.
- Presione el botón de eyección para liberar los accesorios de la batidora.

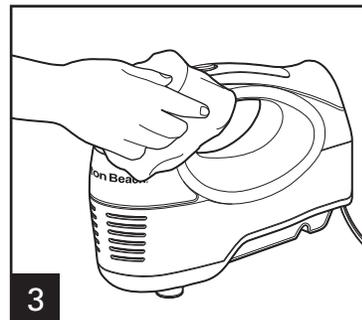
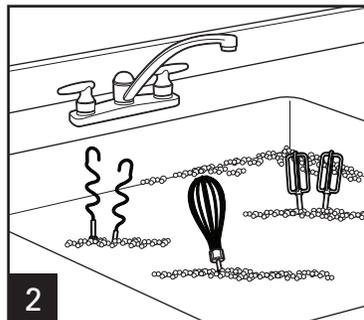
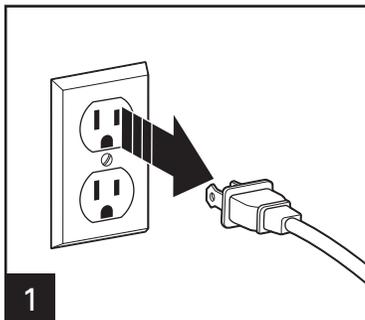
NOTAS:

- Asegúrese de apagar (O) la batidora antes de agregar ingredientes a la mezcla.
- Nunca use sus manos desnudas para agregar ingredientes al tazón.
- Use una cuchara u otro utensilio para agregar los ingredientes.
- Apague (O) siempre la batidora y desconéctela cuando no la use.

Limpieza

⚠ ADVERTENCIA Peligro de descarga eléctrica.

Desconecte la energía antes de limpiar. No sumerja la mezcladora, cable o enchufe en ningún líquido.



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

NOTAS:

- Limpie la batidora después de cada uso. Este producto no contiene piezas que requieran cuidado por parte del usuario y requiere muy poco mantenimiento. Deje estas tareas solo a personal calificado.
- Limpie y seque todas las partes antes de guardarlas. Guarde la batidora en su caja o un lugar limpio y seco. Nunca enrolle el cable alrededor de la batidora.

Resolviendo Problemas

PROBLEMA

CAUSA PROBABLE/SOLUCIÓN

El motor funciona muy lento.

- Demasiados ingredientes en el tazón.
- El control de velocidad está en velocidad baja.
- Saque algunos alimentos y vuelva a intentar.
- Ponga el control de velocidad en una velocidad más alta.

El motor no enciende.

- El enchufe no está conectado al tomacorriente.
- La batidora está apagada.
- El motor está dañado.
- Conecte el enchufe a un tomacorriente adecuado.
- Mueva el control de velocidad al ajuste de velocidad 1–6.
- Contacte a nuestro servicio de atención al cliente.



Grupo HB PS, 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: **Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100**

Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra:
GARANTÍA DE 1 AÑO.

COBERTURA

- Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra.
- 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.
- Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio.

LIMITACIONES

- Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cuchillas, vasos, jarras, filtros, etc.
- 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.

EXCEPCIONES

Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:

- a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.)
- b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso.
- 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.

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.

FECHA DE ENTREGA	SELLO DEL VENDEDOR	QUEJAS Y SUGERENCIAS
DÍA ___ MES ___ AÑO ___		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

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

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:
62647

Tipo:
M40

Características Eléctricas:
120 V~ 60 Hz 1.8 A

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".