Hamilton Beach
COMMERCIAL

IMMERSION BLENDER

Operation Manual – Page 2

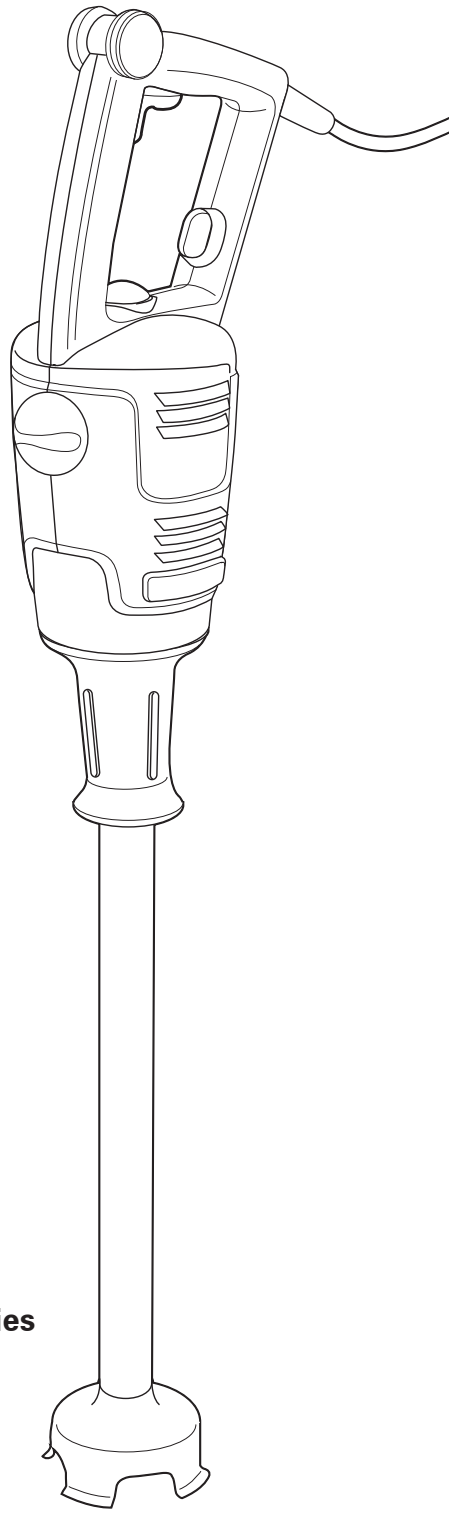
MÉLANGEUR À MAIN

Manuel d'utilisation – Page 7

BATIDORA DE BRAZO

Manual de operación – Página 12

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



HMI Series

FOR COMMERCIAL USE ONLY

For more Good Thinking® **visit www.hamiltonbeachcommercial.com**

Immersion Blender Safety

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING: 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 the operation manual before using blender. Keep the manual in a location readily available to the user.
2. This appliance is not intended for use by persons 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. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
5. To protect against risk of electrical shock, do not put cord, plug, base, or motor in water or other liquid.
6. Turn the appliance OFF (**O**), then unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the wall outlet. Never pull from the power cord.
7. Avoid contact with moving parts.
8. Keep hands, hair, clothing, jewelry and utensils away from blades or whisk beaters and out of container during operation to prevent the possibility of severe injury to persons and/or damage to the appliance. A spatula or scraper may be used but must be used only when the unit is not running.
9. Do not operate any appliance with a damaged supply cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Supply cord replacement and repairs must be conducted by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. Call the provided customer service number for information on examination, repair, or adjustment.
10. The use of attachments not recommended or sold by Hamilton Beach may cause fire, electric shock, or injury.
11. When mixing liquids, especially hot liquids, use a tall container or make small quantities at a time to reduce splash and spillage.
12. Do not use outdoors.
13. Extreme attention and care must be taken to arrange the cord so that it does not contact hot surfaces including the stove, and it does not become an entanglement hazard or accidental tripping hazard.
14. Never add ingredients to the container while appliance is operating.
15. Blades are sharp; handle carefully—especially when assembling, disassembling, emptying or cleaning.
16. Do not use broken, cracked, or loose cutting blade or whisk assembly.
17. Do not use appliance for other than intended purpose.
18. Do not spray the base with a high-pressure spray gun.
19. Turn the appliance OFF (**O**), then unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
20. **CAUTION!** In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
21. Unplug the appliance and inspect the power cord insulation for cracks on a weekly basis. Refer to “Technical Services” for repair or replacement.
22. This product is only intended for the preparation, cooking, and serving of foods. This product is not intended for use with any nonfood materials or products. Do not use in an explosive atmosphere.
23. To avoid an electrical circuit overload, do not use another high-wattage appliance on the same circuit with this appliance.
24. ONLY switch on the machine when the blender blades or whisk beaters are immersed.

25. SWITCH OFF (O) before withdrawal from the mixture.
26. DO NOT allow water/mixture to enter the motor housing slots when using or cleaning.
27. Do not hold blender by the blender attachment shaft or whisk gear box. Only position hands on attachment grips and base handle.
28. Do not leave blender unattended when operating in continuous on mode.
29. Do not attempt to defeat interlock mechanisms.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

The EC declaration of conformity for this appliance is available in the Technical Support section of our website www.hamiltonbeachcommercial.com.



Recycling the Product at the End of Its Service Life

The wheeled bin symbol marked on this appliance signifies that this equipment should be taken over by a selective collection system conforming to the WEEE Directive so that it can be either recycled or dismantled in order to reduce any impact to the environment. The user is responsible for returning the product to the appropriate collection facility, as specified by your local code. For additional information regarding applicable local laws, please contact the municipal facility and/or local distributor.

⚠ WARNING



Pinch, Cut, and Crush Hazard

Make sure that the blender is off and unplugged before installing or removing attachments and parts.

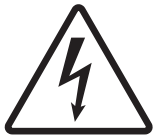
Blades are sharp! Use extreme care when handling.

Only hold blender in designated gripping areas. See instruction details.

DO NOT reach or insert utensils into the container while the blender is running.

Failure to follow these instructions can result in broken bones, cuts, or other serious injuries.

⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard

Do not use an extension cord.

Do not put motor housing, cord, or plug in water or any other liquid.

Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

⚠ WARNING



Entanglement Hazard

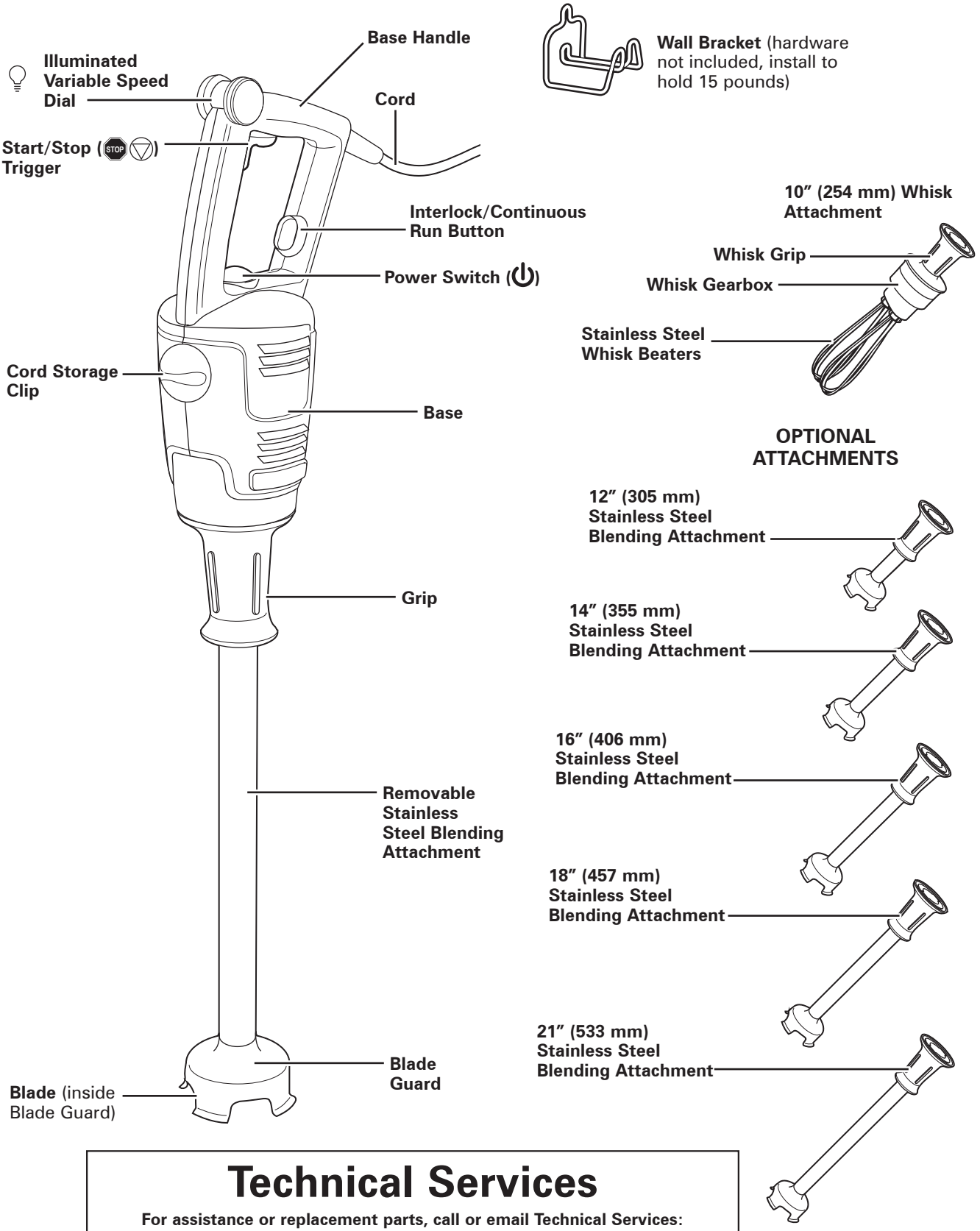
Keep clear of the rotating whisk.

Tie back long hair and loose clothing.

This Operation Manual provides the user with instructions to safely operate, clean, and maintain the Immersion Blender. It is intended to facilitate use of the appliance (herinafter referred to as “appliance”). It is mandatory that all users in charge of installing, commissioning, operating, maintaining, repairing, or dismantling the machine read this manual and be properly trained for all required responsibilities. This manual must be carefully kept at the workplace and be readily available for the user to consult.

The applicable safety, hygiene, and environmental standards/regulations enforced in the country where appliance is operated must always be applied during use.

Parts and Features



Technical Services

For assistance or replacement parts, call or email Technical Services:
USA, Canada: 866-285-1087 or +1-910-693-4277,
commercial.support@hamiltonbeach.com

Mexico: 800 71 16 100, mexico.service@hamiltonbeach.com

APAC Region: +86-400-930-2722, hbcapac.support@hamiltonbeach.com

www.hamiltonbeachcommercial.com

Attachments

Attachment	Length	Recommended Standard Capacity	Uses
Whisk 	10″ (254 mm)	Up to 4 gal (16 qts [15 L])	Batter, mayonnaise, egg whites, pudding, mousse, whipped cream
Stainless Steel Blending Attachment 	12″ (305 mm) 14″ (355 mm) 16″ (406 mm) 18″ (457 mm) 21″ (533 mm)	Up to 6 gal (24 qts [23 L]) Up to 14 gal (56 qts [53 L]) Up to 23 gal (92 qts [87 L]) Up to 32 gal (128 qts [121 L]) Up to 42 gal (168 qts [156 L])	Soups, purees, compotes, sauces, bisques, cooked meats, gravy, liquefied fruits, minces

Illuminated Variable Speed Dial

No light	Unit is turned OFF (O).
Flashing Green	Unit is ready to turn ON (blend).
Solid Purple	Unit is ready to blend.
Solid Blue	Unit is blending.
Flashing Blue	Unit is blending in continuous run mode.
Flashing Yellow	Unit is starting to overheat. See “Troubleshooting” section.
Flashing Red	Error, see “Troubleshooting” section

Icons	Functions
	Momentary Run: Blender motor will turn off when you remove finger from Start/Stop Trigger.
	Continuous Run: Blender motor locks in ON position. Turn motor off by pressing Power Switch or Interlock/Continuous Run Button.

Sanitizing Instructions

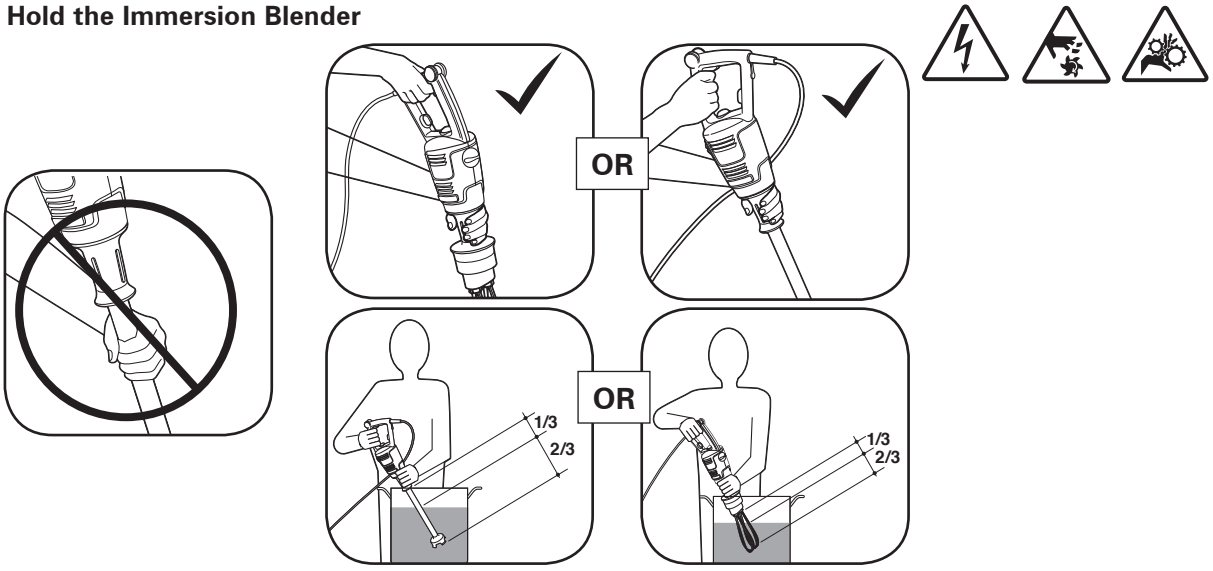
If the Immersion Blender will not be used again within one hour, sanitize in the following manner:

1. Wash as instructed. (+ , +)
2. Following general cleaning, immerse attachment in a container of a cold, chlorine-based sanitizing solution that has a minimum chlorine concentration of 100 parts per million for one minute. See recommended solution below.
3. Do not rinse. Allow attachment to air-dry before use.

Recommended Sanitizing Solution:

The sanitizing solution should consist of one tablespoon (14.8 ml) of household bleach per one gallon (3.8 L) of clean, cool water (minimum 75°F [24°C] – 120°F [49°C]) mixed according to the instructions on the bleach. When using a sanitizing solution other than that recommended, the sanitizing solution concentration should be tested using commercially available test strips and should indicate a chlorine concentration between 100 and 200 parts per million.

Ways to Hold the Immersion Blender



Troubleshooting

Flashing yellow light.
- Immersion Blender is starting to overheat. Stop Immersion Blender and remove attachment. Start unit without attachment to allow unit to self-cool. Once light turns to purple, unit is ready for blending.

Flashing red light flashes one, two, or three times, then pauses and repeats.
- One flash: Immersion Blender has overheated. Stop Immersion Blender and unplug from outlet. Allow Immersion Blender to cool for approximately 15 minutes. Plug into outlet and turn on. If Immersion Blender doesn't turn on, unplug and allow 15 minutes to cool down. If unit continues to overheat, reduce amount of food that is blending.
- Two flashes: Immersion Blender Blades stopped rotating. Unplug from outlet. Using a rubber spatula, remove any large pieces that are stuck to the Blade preventing the Blade from rotating.
- Three flashes: Motor speed too fast (overshoot). Unplug from outlet, and wait 30 seconds. Plug Immersion Blender into outlet and continue to use. If error continues, call customer support.

Immersion Blender will not turn on.
- Make sure Immersion Blender is plugged in, then check for a blown fuse or tripped breaker.

Excessive noise.
- Make sure Blade Assembly is properly installed and Blade does not come in contact with sides or bottom of container.
- Make sure Whisk Beaters are correctly installed. Always use both Beaters.

Motor strains or stops.
- Reduce amount of food in container or pot. Mix thick products in smaller batches. Make sure ingredients are prepared properly for blending or mixing.

Poor results.
- Process for a longer or shorter period of time. Adjust blending speed. Using a gentle up and down motion when mixing to help circulate and draw up ingredients to provide more consistent mixing results.

Splashing or splattering.
- Use deeper container for mixing and blending to help prevent splashing and splattering.

CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT : 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. Veuillez lire le manuel d'utilisation avant d'utiliser le mélangeur. Veuillez ranger le manuel dans un endroit facilement accessible pour l'utilisateur
2. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes 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. Cet appareil ne devrait pas être utilisé par des enfants. Garder l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants.
4. Une surveillance étroite est requise pour tout appareil utilisé près des enfants. Surveiller que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
5. Pour éviter les risques d'électrocution, ne pas immerger le cordon, la fiche, la base ou le moteur dans l'eau ou tout autre liquide.
6. Fermer l'appareil (**O**), puis le débrancher de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'assembler ou de désassembler des pièces ou avant de le nettoyer. Pour le débrancher, tenir la fiche et la retirer de la prise. Ne jamais tirer sur le cordon.
7. Éviter de toucher les parties mobiles.
8. Tener les mains, les cheveux, les vêtements, les bijoux et tous ustensiles à l'écart des lames ou du fouet, et du récipient pendant le fonctionnement de l'appareil, afin d'éviter tout risque de blessures graves et / ou d'endommager le mélangeur. Il est possible d'utiliser une spatule ou un racloir en caoutchouc, mais uniquement lorsque le machine ne fonctionne pas.
9. Ne pas faire fonctionner un appareil électroménager avec un cordon ou une fiche endommagée, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Le remplacement et la réparation du cordon d'alimentation doivent être faits par le fabricant, son agent de service ou toute personne qualifiée de façon à éviter tout danger. Appeler le numéro de service à la clientèle fourni pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement.
10. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par Hamilton Beach peut entraîner un risque d'incendie, de choc électrique et de blessures corporelles.
11. Lors du mélange de liquides, en particulier les liquides chauds, utiliser un récipient de taille haute ou préparer de petites quantités à la fois afin de réduire les éclaboussements ou les déversements.
12. Ne pas utiliser à l'extérieur.
13. Veuiller porter une attention particulière au cordon d'aliment et le placer avec soin afin qu'il n'entre pas en contact avec les surfaces chaudes comme la cuisinière, et qu'il ne représente pas un risque d'étranglement ou de trébuchement accidentel.
14. Ne jamais ajouter d'ingrédients dans le récipient lorsque l'appareil fonctionne.
15. Les lames sont tranchantes; veuillez manipuler avec précaution, en particulier lorsque vous assemblez, désassemblez, videz ou nettoyez.
16. Ne pas utiliser les assemblages de lames de coupe ou de batteurs s'ils sont brisés, fissurés ou mal fixés.
17. N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.
18. Ne pas vaporiser la base avec un pistolet à haute pression.
19. Éteigner l'appareil puis débranchez-le (**O**) de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'installer ou de retirer des pièces de l'appareil ou avant de le nettoyer. Pour débrancher l'appareil, veuiller saisir la fiche et la retirer de la prise. Ne tirer jamais sur le fil d'alimentation.
20. **ATTENTION !** Afin d'éviter un danger découlant d'une réinitialisation accidentelle du rupteur thermique, se dispositif ne doit pas être alimenté par l'entremise d'un appareil de connexion externe, comme une minuterie, ou connecté à un circuit qui est régulièrement mis sous et hors tension par le service public.
21. Débrancher l'appareil et examiner la gaine isolante du cordon l'alimentation pour vérifier la présence de fissures toutes les semaines. Veuillez vous référer aux « Services techniques » pour la réparation ou le remplacement.
22. Ce produit est destiné uniquement à la préparation, la cuisson et le service d'aliments. Ce produit n'est pas conçu pour être utilisé avec tout matériel ou produit non alimentaire. Ne pas utiliser dans une atmosphère explosive.
23. Pour éviter la surcharge du circuit électrique, ne pas utiliser un autre appareil à haute puissance sur le même circuit que cet appareil.
24. Mettre l'appareil en marche SEULEMENT lorsque les lames ou les fouets sont immergés.

25. METTRE EN POSITION OFF (**O**/arrêt) avant de retirer du mélange.
26. NE PAS laisser d'eau ou de mélange pénétrer dans les fentes du boîtier du moteur lors de l'utilisation ou du nettoyage.
27. Ne pas tenir le mélangeur par l'arbre de l'accessoire du mélangeur ou la boîte d'engrenages du batteur. Veuillez placer vos mains sur les prises des accessoires et le manche du bloc-moteur.
28. Ne pas laisser le mélangeur sans surveillance lorsqu'il fonctionne en mode continu.
29. Ne pas essayer de contourner le mécanisme de verrouillage.

CONSERVER CES CONSIGNES

La déclaration de conformité CE de cet appareil peut être consultée dans la section du Soutien technique de notre site web au www.hamiltonbeachcommercial.com.



Recyclage du produit lorsque sa durée de vie utile est terminée

Le symbole de bac roulant à déchets apposé sur cet appareil signifie qu'il doit être pris en charge par un système de collecte sélective conforme aux normes établies par le DEEE de sorte qu'il soit recyclé ou désassemblé afin de réduire tout impact sur l'environnement. Il est de la responsabilité de l'utilisateur d'apporter ce produit dans un centre de collecte approprié, selon les exigences établies par la réglementation locale. Pour plus de renseignements concernant la législation locale applicable, veuillez communiquer avec l'administration municipale ou le distributeur local.

⚠ AVERTISSEMENT



Danger de point de pincement, de coupure et d'écrasement

Veuillez vous assurer que le mélangeur est en position OFF (arrêt) et qu'il est débranché avant de fixer ou d'enlever les accessoires et les pièces

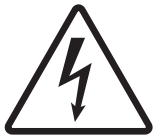
Les lames sont tranchantes! Procéder avec très grande précaution lors de la manipulation.

Ne tenir le mélangeur que par les zones de prise désignées. Consulter les instructions détaillées.

NE PAS tenter de récupérer ou d'insérer des ustensiles dans le récipient lorsqu'il fonctionne.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner des fractures, des coupures ou autres blessures graves.

⚠ AVERTISSEMENT



Risques de choc électrique

Ne pas utiliser de rallonge électrique.

Ne pas immerger le bloc-moteur, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort, un incendie ou un choc électrique.

⚠ AVERTISSEMENT



Risques d'enchevêtrement

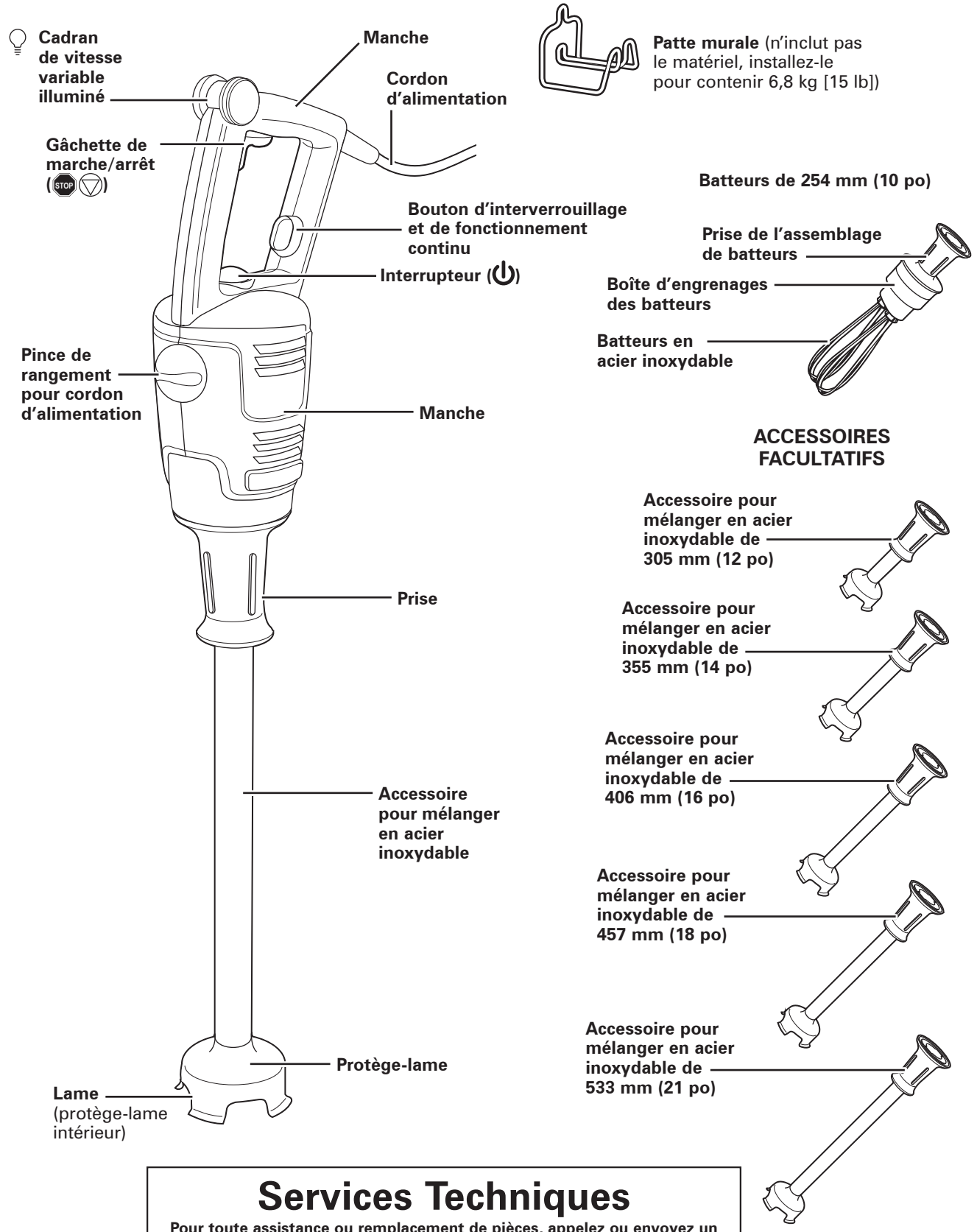
Tenir à l'écart des batteurs en rotation.

Veuillez attacher les cheveux longs et les vêtements amples.

Ce manuel d'utilisation fourni des directives à l'utilisateur afin qu'il puisse utiliser, nettoyer et entretenir le mélangeur à main en toute sécurité. Il est conçu pour simplifier l'utilisation de l'appareil (ci-après dénommé « appareil »). Il est impératif que tous les utilisateurs responsables de l'installation, la mise en service, du fonctionnement, de l'entretien, de la réparation ou du démantèlement de l'appareil lisent ce manuel et qu'ils reçoivent la formation appropriée en fonction de toutes les responsabilités requises. Ce manuel doit être conservé sur les lieux de travail et facilement accessible pour consultation.

Les normes et règlements en matière de sécurité, d'hygiène et d'environnement appliqués dans le pays où l'appareil est utilisé doivent toujours être respectés durant l'utilisation.

Pièces et caractéristiques



Services Techniques

Pour toute assistance ou remplacement de pièces, appelez ou envoyez un courrier électronique au Services Techniques :
États-Unis, Canada: 866-285-1087 ou +1-910-693-4277, commercial.support@hamiltonbeach.com
Mexique : 800 71 16 100, mexico.service@hamiltonbeach.com
Région APAC : +86-400-930-2722, hbcapac.support@hamiltonbeach.com
www.hamiltonbeachcommercial.com

Accessoires

Accessoire	Longueur	Capacité standard recommandée	Utilisations
Batteurs 	254 mm (10 po)	Jusqu'à 15 L (4 gal ou 16 pte)	Pâte, mayonnaise, blancs d'œufs, pouding, mousse, crème fouettée
Pied de mélangeur en acier inoxydable 	305 mm (12 po) 355 mm (14 po) 406 mm (16 po) 457 mm (18 po) 533 mm (21 po)	Jusqu'à 23 L (6 gal ou 24 pte) Jusqu'à 53 L (14 gal ou 56 pte) Jusqu'à 87 L (23 gal ou 92 pte) Jusqu'à 121 L (32 gal ou 128 pte) Jusqu'à 156 L (42 gal ou 168 pte)	Soupes, purées, compotes, sauces, bisques, viandes cuites, fruits liquéfiés, émincés

Cadran de vitesse variable illuminé

Aucune lumière	L'appareil est en position OFF (O/arrêt).
Vert clignotant	L'appareil est prêt à mettre en ON (marche) (mélanger).
Violet constant	L'appareil est prêt à mélanger.
Bleu constant	L'appareil est en fonctionnement.
Bleu clignotant	L'appareil est en mode de fonctionnement continu.
Jaune clignotant	L'appareil commence à surchauffer. Consulter la section « Dépannage ».
Rouge clignotant	Erreur, consulter la section « Dépannage ».

Icônes	Fonctions
	Fonctionnement momentané : le moteur du mélangeur s'arrêtera lorsque vous retirez votre doigt de la gâchette de marche/arrêt.
	Fonctionnement continu : Le moteur du mélangeur est verrouillé en position ON (marche). Éteindre le moteur en appuyant sur l'interrupteur ou le bouton d'interverrouillage ou de fonctionnement continu.

Directives en matière de désinfection

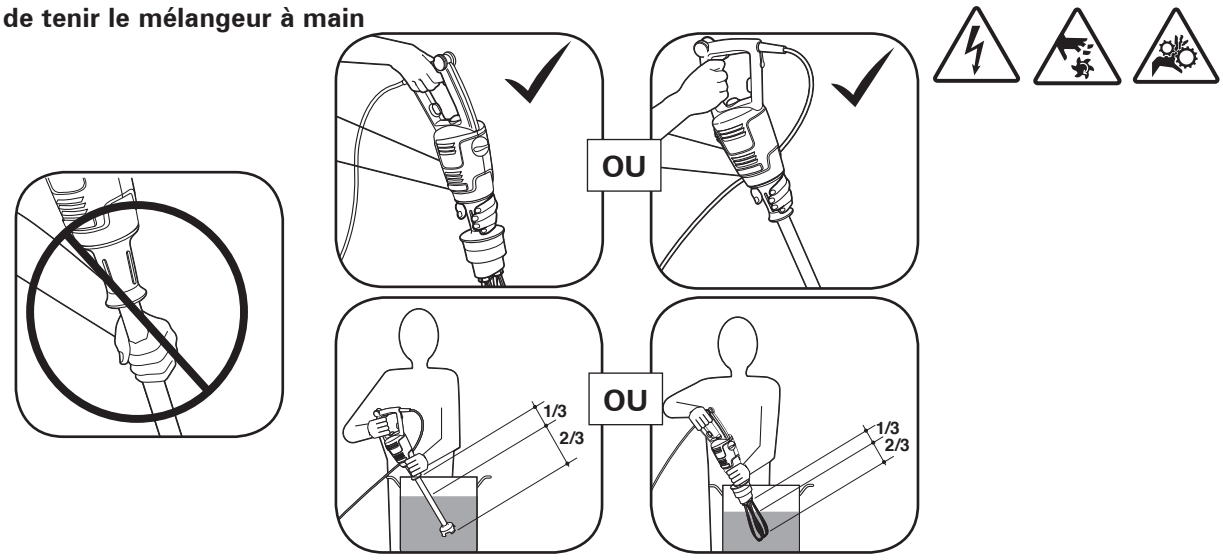
Si le mélangeur à main n'est pas utilisé dans l'heure qui suit, veuillez le désinfecter de la façon suivante :

1. Laver selon les directives. (+ , +)
2. Après le nettoyage général, immerger l'accessoire dans un récipient contenant une solution désinfectante froide à base de chlore dont la concentration en chlore est d'un minimum de 100 parties par million pendant une minute. Voir la solution recommandée ci-dessous.
3. Ne pas rincer. Laisser l'accessoire sécher à l'air libre avant d'utiliser.

Solution désinfectante recommandée :

La désinfectante doit être composée de 14,8 ml (1 c. à tab.) d'agent de blanchiment domestique pour 3,8 L (1 galon) d'eau propre et fraîche (minimum 24 °C [75 °F] – 49 °C [120 °F]) selon les instructions indiquées sur le contenant de l'agent de blanchiment. Lorsque vous utilisez une solution désinfectante différente de celle qui est recommandée, la concentration de la solution désinfectante doit être testée à l'aide de bandelettes de tests offertes sur le marché et doit indiquer une concentration de chlore entre 100 et 200 parties par million.

Façons de tenir le mélangeur à main



Dépannage

Lumière jaune clignotante.

- Le mélangeur à main commence à surchauffer. Arrêter le mélangeur à main et retirer l'accessoire. Mettre l'appareil en marche sans accessoire afin de permettre à l'appareil de se refroidir automatiquement. Une fois que la lumière passe au violet, l'appareil est prêt pour mélanger.

La lumière rouge clignote une, deux ou trois fois, s'arrête puis recommence.

- Un clignotement : Le mélangeur à main a surchauffé. Arrêter le mélangeur à main et débrancher de la prise. Laisser le mélangeur à main refroidir pendant environ 15 minutes. Brancher à la prise et mettre en marche. Si le mélangeur à main ne se met pas en marche, débrancher et laisser refroidir pendant 15 minutes. Si l'appareil continue de surchauffer, réduire la quantité d'aliments à mélanger.
- Deux clignotements : Les lames du mélangeur à main ont cessé de tourner. Débrancher de la prise. À l'aide d'une spatule en caoutchouc, retirer les gros morceaux coincés dans les lames, les empêchant de tourner.
- Trois clignotements : La vitesse du moteur est trop rapide (dépassement). Débrancher de la prise et attendre 30 secondes. Brancher le mélangeur à main dans la prise et poursuivre l'utilisation. Si l'erreur persiste, veuillez communiquer avec le service à la clientèle.

Le mélangeur à main ne se met pas en marche.

- Veuillez vous assurer que le mélangeur à main est branché et vérifier ensuite s'il y a un fusible grillé ou un disjoncteur déclenché.

Bruit excessif.

- Veuillez vous assurer que l'assemblage de lames est installé correctement et que les lames n'entrent pas en contact avec les parois ou le fond du récipient.
- Veuillez vous assurer que les batteurs sont installés correctement. Veuillez toujours utiliser les deux batteurs.

Le moteur force ou s'arrête.

- Veuillez réduire la quantité d'aliments dans le récipient ou le chaudron. Mélanger les aliments consistants en portions plus petites. Veuillez vous assurer que les ingrédients sont préparés de façon appropriée pour le mélange.

Résultats insatisfaisants.

- Mélanger plus longtemps ou réduire la durée du mélange. Ajustez la vitesse de mélange. Effectuez de légers mouvements de haut en bas lors du mélange afin de permettre une meilleure circulation et d'aspirer les ingrédients vers le haut et ainsi obtenir des résultats homogènes.

Éclaboussures.

- Utilisez un récipient plus profond pour mélanger et mixer afin d'empêcher les éclaboussures.

Seguridad de la batidora de brazo

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

ADVERTENCIA: 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 el manual de operación antes de usar la batidora. Mantenga el manual en un lugar fácilmente accesible para el usuario.
2. Este aparato no se destina para utilizarse por personas 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. Este electrodoméstico no debe ser utilizado por niños. Mantenga el electrodoméstico y su cable fuera del alcance de los niños.
4. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
5. 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.
6. Para protegerse contra un riesgo de descarga eléctrica, no ponga el cable, enchufe, base o motor en agua o cualquier otro líquido.
7. APAGUE el electrodoméstico (**O**) y, después, desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de armar o desarmar piezas y antes de limpiarlo. Para desenchufarlo, tome el enchufe y retírelo del tomacorriente. Nunca tire del cable eléctrico.
8. Evite el contacto con partes móviles.
9. Para evitar lesiones y no dañar el aparato, mantenga las manos, el pelo, la ropa, las joyas y los utensilios alejados de las cuchillas o las varillas y fuera del recipiente. Puede utilizar una lengua de silicona, pero solo cuando la batidora esté apagada.
10. No opere ningún aparato con cables o enchufe dañados o después de que el aparato funcione mal o se caiga o dañe de cualquier manera. El reemplazo del cable de suministro y las reparaciones deben ser efectuadas por el fabricante, su agente de servicio, o personas igualmente calificadas para poder evitar un peligro. Llame al número de servicio al cliente proporcionado para información sobre examinación, reparación o ajuste.
11. El uso de accesorios que no hayan sido recomendados o vendidos por Hamilton Beach puede causar un incendio, descarga eléctrica o lesiones.
12. Cuando mezcle líquidos, especialmente líquidos calientes, use un recipiente alto o mezcle pequeñas cantidades para reducir salpicaduras y derrames.
13. No lo use en exteriores.
14. Se debe tener extrema atención y cuidado al colocar el cable de manera que no entre en contacto con superficies calientes, incluida la estufa, y no se convierta en un peligro de enredo o de tropiezo accidental.
15. Nunca agregue ingredientes al recipiente mientras el aparato esté funcionando.
16. Las cuchillas están filosas, manipúlelas cuidadosamente, especialmente al ensamblar, desmontar, vaciar o limpiar.
17. No use un conjunto de cuchillas quebrado, agrietado o flojo.
18. No use el aparato para otro propósito que no sea para el que fue hecho.
19. No rocíe la base con una pistola rociadora de alta presión.
20. Apague el aparato (**O**) y desenchúfelo de la corriente cuando no lo utilice, antes de poner o quitar algún accesorio, o para limpiarlo. Para desenchufarlo, agarre el enchufe y tire para extraerlo de la toma de corriente. No tire nunca del cable.
21. **¡PRECAUCIÓN!** A fin de evitar un riesgo debido a la reconfiguración inadvertida de la protección térmica, este artefacto no debe recibir suministro mediante un dispositivo de derivación externo, como un temporizador, o conectarse a un circuito que la empresa de servicio regularmente activa y desactiva.
22. Desenchufe el aparato e inspeccione el aislamiento del cable de alimentación en busca de grietas semanalmente. Consulte “Servicios técnicos” para reparación o reemplazo.
23. Este aparato solo está destinado a la preparación, cocción y servicio de alimentos. Este aparato no está diseñado para usarse con ningún material o producto no alimenticio. No lo utilice en una atmósfera explosiva.
24. Para evitar una sobrecarga eléctrica del circuito, no use otro aparato de alto voltaje en el mismo circuito con este aparato.

25. SOLO encienda la máquina cuando las cuchillas de la batidora o los batidores de alambre estén sumergidos.
26. COLOQUE EN POSICIÓN OFF (O/apagada) antes de retirarlo de la mezcla.
27. NO permita que entre agua/mezcla en las ranuras de la carcasa del motor cuando lo use o limpie.
28. No sostenga la batidora por el eje de accesorios o la caja de engranajes. Coloque las manos únicamente sobre los sujetadores de accesorios y la empuñadura principal.
29. No deje la batidora desatendida cuando opere en modo continuo.
30. No intente invalidar el mecanismo de entrecierre.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

La declaración de conformidad CE para este dispositivo está disponible en la Sección de Soporte técnico de nuestro sitio web www.hamiltonbeachcommercial.com.



Reciclaje del producto al final de su vida útil

El símbolo del contenedor con ruedas marcado en este aparato significa que debe entregarse a un sistema de recolección selectiva conforme a la Directiva RAEE/WEEE para que pueda ser reciclado o desmantelado para reducir cualquier impacto en el medio ambiente. El usuario es responsable de entregar el producto a la instalación de recolección adecuada, según lo especificado por su código local. Para obtener información adicional sobre las leyes locales aplicables, comuníquese con sus instalaciones municipales y/o el distribuidor local.

⚠ ADVERTENCIA



Riesgo de pellizco, corte y aplastamiento

Asegúrese de que la batidora esté en posición OFF (apagada) y desenchufada antes de instalar o quitar accesorios y piezas

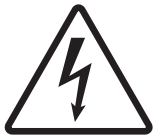
¡Las cuchillas están afiladas! Tenga mucho cuidado al manipularlas.

Solo sostenga la licuadora en las áreas de agarre designadas. Vea detalles en las instrucciones.

NO introduzca la mano ni inserte utensilios en el recipiente mientras la batidora esté funcionando.

El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar fractura de huesos, cortadas u otras lesiones.

⚠ ADVERTENCIA



Riesgo de descarga eléctrica.

No utilice un cable de extensión.

No coloque la carcasa del motor, el cable o el enchufe en agua o cualquier otro líquido.

El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar la muerte, un incendio o una descarga eléctrica.

⚠ ADVERTENCIA



Riesgo de enredo

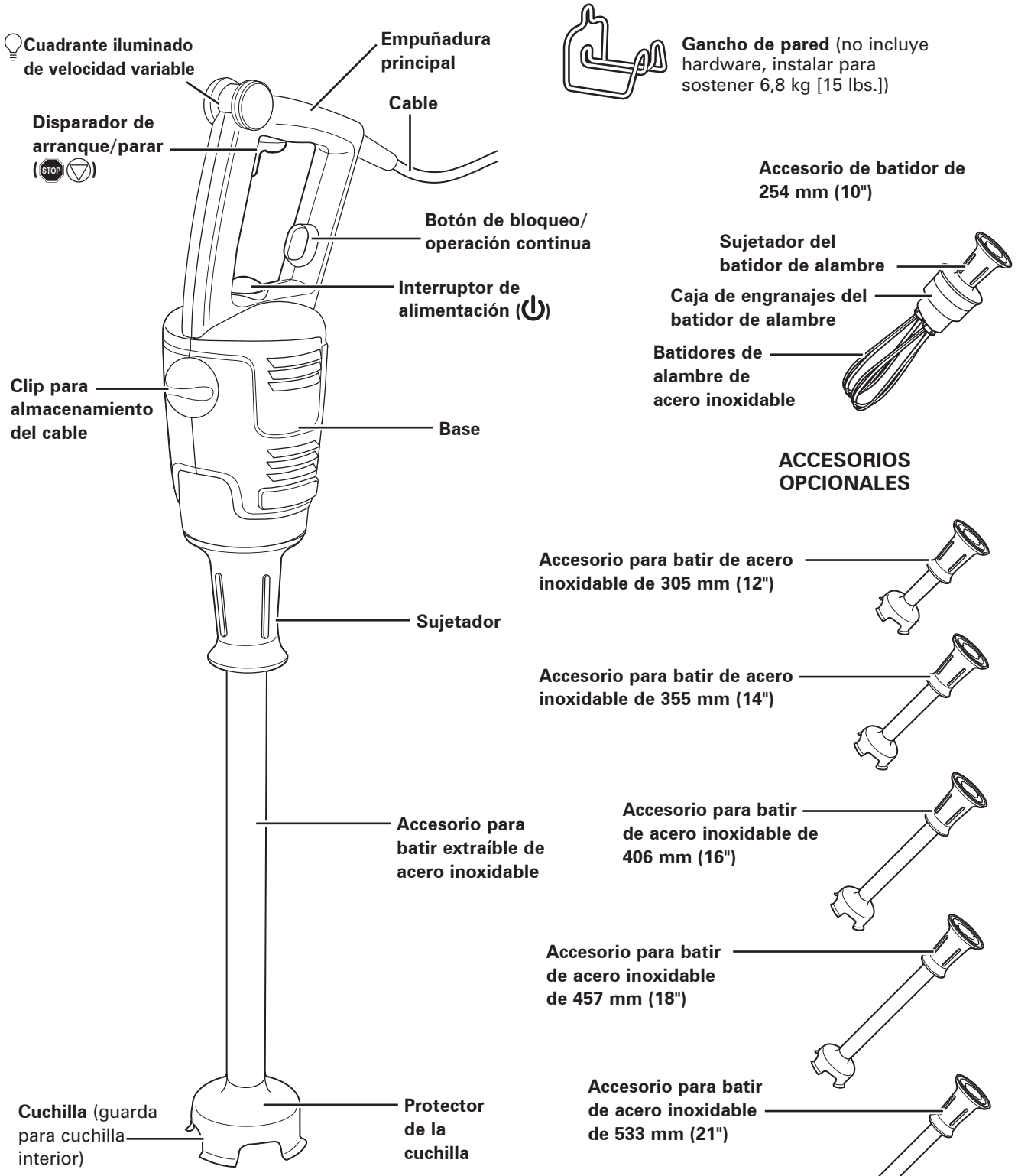
Manténgase alejado del batidor giratorio.

Sujete su cabello largo y la ropa suelta.

Este manual de operación proporciona al usuario instrucciones para operar, limpiar y mantener de manera segura la batidora de brazo. Su objetivo es facilitar el uso del aparato (en lo sucesivo denominado “aparato”). Es obligatorio que todos los usuarios encargados de instalar, poner en servicio, operar, mantener, reparar o desmantelar la máquina lean este manual y reciban la capacitación adecuada para todas las responsabilidades requeridas. Este manual debe guardarse cuidadosamente en el lugar de trabajo y debe estar disponible para que el usuario lo consulte.

Siempre deben respetarse las normas/reglamentos aplicables de seguridad, higiene y cuidado al medio ambiente aplicables en el país donde se opera el aparato durante el uso.

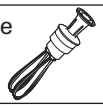
Piezas y características



Servicio técnico

Para obtener ayuda o solicitar recambios, llame o escriba al Servicio técnico:
Estados Unidos, Canadá: 866-285-1087 o +1-910-693-4277, commercial.support@hamiltonbeach.com
México: 800 71 16 100, mexico.service@hamiltonbeach.com
Región Asia-Pacífico: +86-400-930-2722, hbcapac.support@hamiltonbeach.com
www.hamiltonbeachcommercial.com

Accesorios

Accesorio	Longitud	Capacidad estándar recomendada	Usos
Batidor de alambre 	254 mm (10")	Hasta 15 litros (4 galones)	Masa, mayonesa, claras de huevo, pudín, mousse, crema batida
Accesorio para batir de acero inoxidable 	305 mm (12") 355 mm (14") 406 mm (16") 457 mm (18") 533 mm (21")	Hasta 23 litros (6 galones) Hasta 53 litros (14 galones) Hasta 87 litros (23 galones) Hasta 121 litros (32 galones) Hasta 156 litros (42 galones)	Sopas, purés, compotas, salsas, bizcochos, carnes cocidas, salsa espesa, frutas licuadas, carne molida

Cuadrante iluminado de velocidad variable

No hay luz	La unidad está en posición OFF (O /apagada)
Verde intermitente	La unidad está lista para encenderse ON (batir).
Morado continuo	La unidad está lista para batir.
Azul continuo	La unidad está batiendo.
Azul intermitente	La unidad se está mezclando en modo de funcionamiento continuo.
Amarillo intermitente	La unidad está comenzando a sobrecalentarse. Consulte la sección “Resolviendo problemas”.
Rojo intermitente	Falla, consulte la sección “Resolviendo problemas”

Figuras	Funciones
	Operación momentánea: El motor de la batidora se apagará al retirar el dedo del disparador de arranque/paro.
	Operación continua: El motor de la batidora se bloquea en la posición ON (encendido). Apague el motor presionando el interruptor de alimentación o el botón de bloqueo/operación continua.

Instrucciones de higienizar

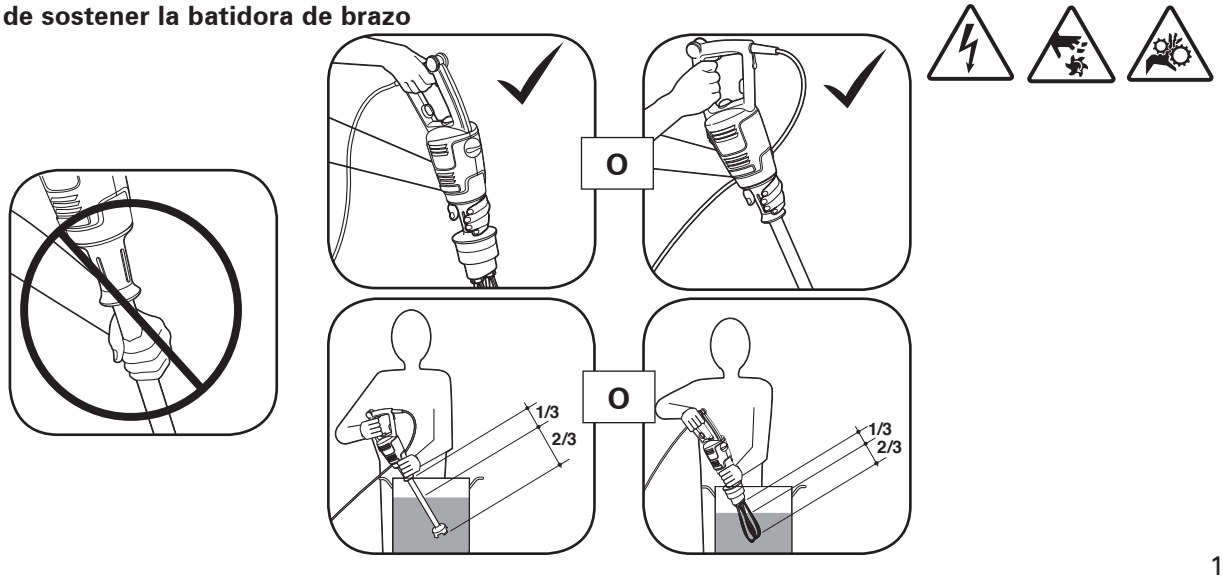
Si la batidora de brazo no se usará nuevamente dentro de una hora, higienice de la siguiente manera:

1. Lave según las instrucciones (+ , +)
2. Después de la limpieza general, sumerja el accesorio en un recipiente con una solución desinfectante fría a base de cloro que tenga una concentración mínima de cloro de 100 partes por millón durante un minuto. Vea la solución recomendada a continuación.
3. No enjuague Permita que el accesorio se seque al aire antes de usar.

Solución desinfectante recomendada:

La solución desinfectante deberá consistir en una cucharada (14.8 ml) de blanqueador de uso doméstico para un galón (3.8 L) de agua limpia y fría (mínimo 75ºF [24ºC] – 120ºF [49ºC]) mezclada de acuerdo con las instrucciones del blanqueador. Cuando se use una solución desinfectante diferente a la recomendada, la concentración de la solución desinfectante debe probarse usando tiras de prueba disponibles comercialmente y deberá indicar una concentración de cloro entre 100 y 200 partes por millón.

Formas de sostener la batidora de brazo



Resolviendo problemas

Luz amarilla intermitente.

- La batidora de brazo está comenzando a sobrecalentarse. Apague la batidora de brazo y retire el accesorio. Arranque la unidad sin accesorio para permitir que la unidad se autoenfríe. Una vez que la luz se vuelva morada, la unidad estará lista para batir.

La luz roja intermitente parpadea una, dos o tres veces, luego hace pausa y repite el parpadeo.

- Un destello: La batidora de brazo se ha sobrecalentado. Apague la batidora de brazo y desenchúfela del tomacorriente. Deje que la batidora de brazo se enfríe durante aproximadamente 15 minutos. Enchúfela al tomacorriente y enciéndala. Si la batidora de brazo no enciende, desenchúfela y espere 15 minutos para que se enfríe. Si la unidad continúa sobrecalentándose, reduzca la cantidad de alimento que se está batiendo.
- Dos destellos: Las cuchillas de la batidora de brazo dejaron de girar. Desenchufe del tomacorriente. Con una espátula de hule, retire cualesquier piezas grandes que estén pegadas a la cuchilla e impiden que gire.
- Tres destellos: Velocidad del motor demasiado rápida (sobreimpulso). Desconecte del tomacorriente y espere 30 segundos. Enchufe la batidora de brazo en el tomacorriente y continúe usándola. Si la falla continúa, llame al servicio de atención al cliente.

La batidora de brazo no enciende.

- Asegúrese de que la batidora de brazo esté enchufada, luego revise si hay un fusible quemado o un interruptor termomagnético disparado.

Ruido excesivo.

- Asegúrese de que el conjunto de la cuchilla esté instalado correctamente y que la cuchilla no entre en contacto con los lados o la parte inferior del recipiente.
- Asegúrese de que los batidores de alambre estén instalados correctamente. Siempre use ambos batidores de alambre.

El motor se esfuerza o se detiene.

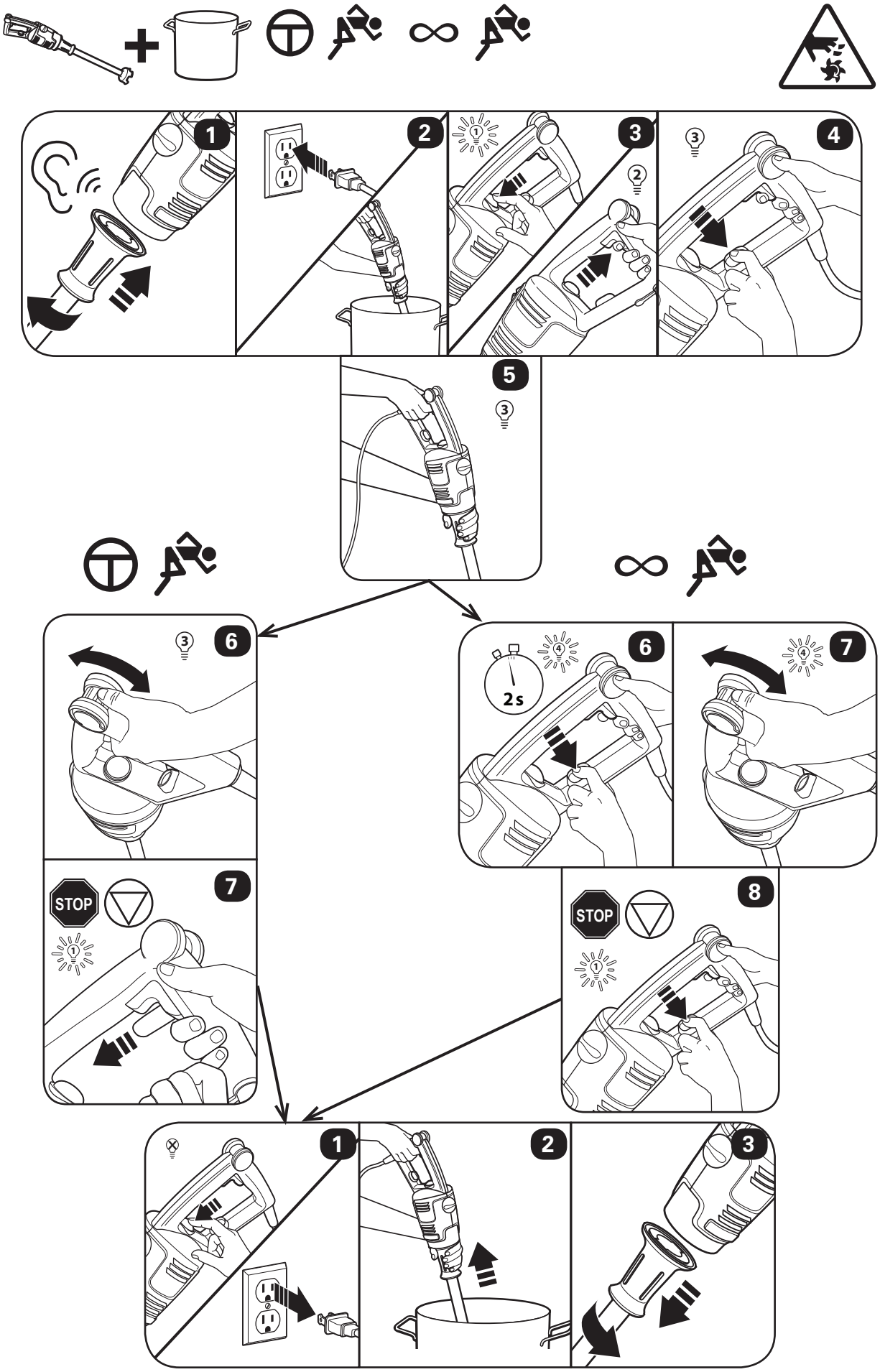
- Reduzca la cantidad de alimento en el recipiente o la olla. Mezcle los productos espesos en lotes más pequeños. Asegúrese de que los ingredientes estén preparados adecuadamente para mezclar o mezclar.

Resultados deficientes.

- Procese durante un período más largo o más corto. Ajuste la velocidad de batir. Use un movimiento suave hacia arriba y hacia abajo al batir para ayudar a circular y elevar los ingredientes para proporcionar resultados de mezcla más uniformes.

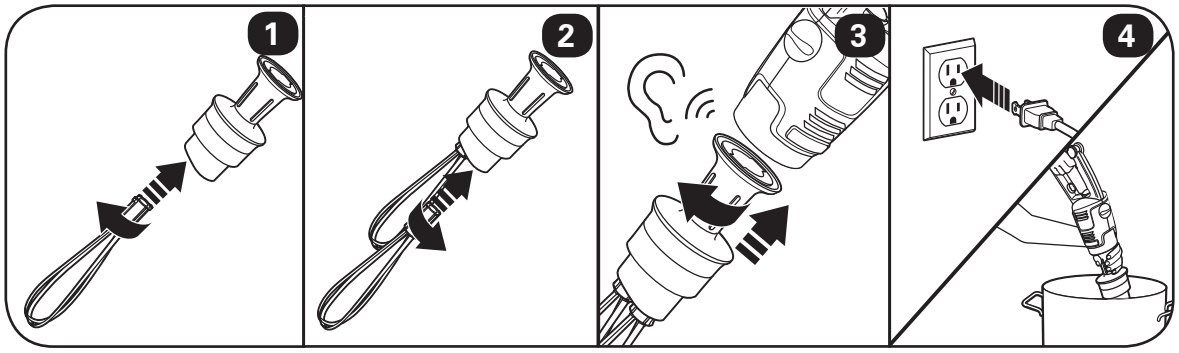
Salpicaduras.

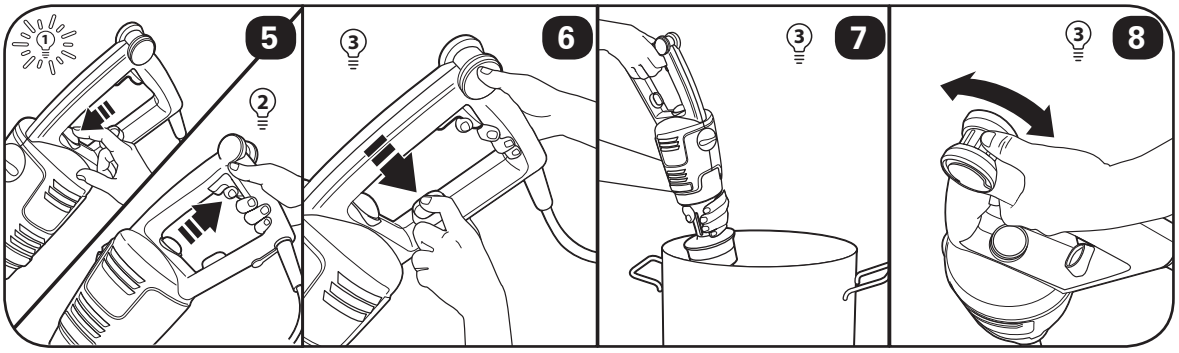
- Para evitar las salpicaduras, utilice un recipiente más hondo para mezclar y batir.

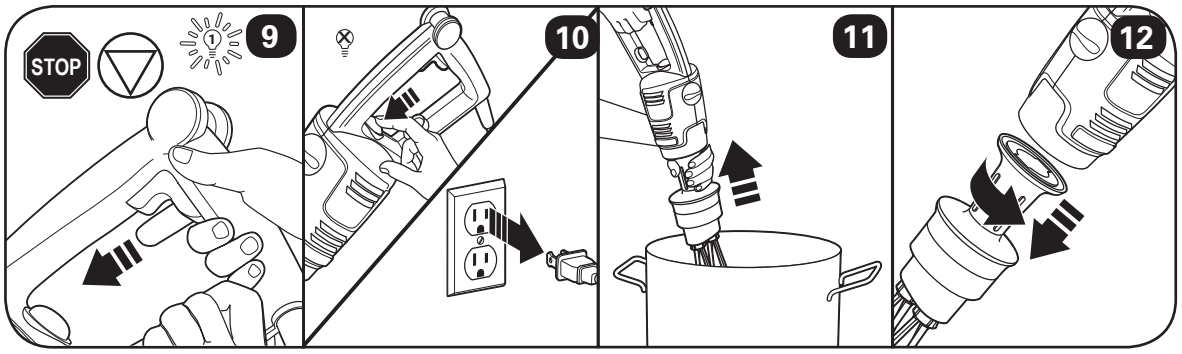

1
2
3
4
5
6
7
2s
6
7
STOP
8
STOP
1
2
3

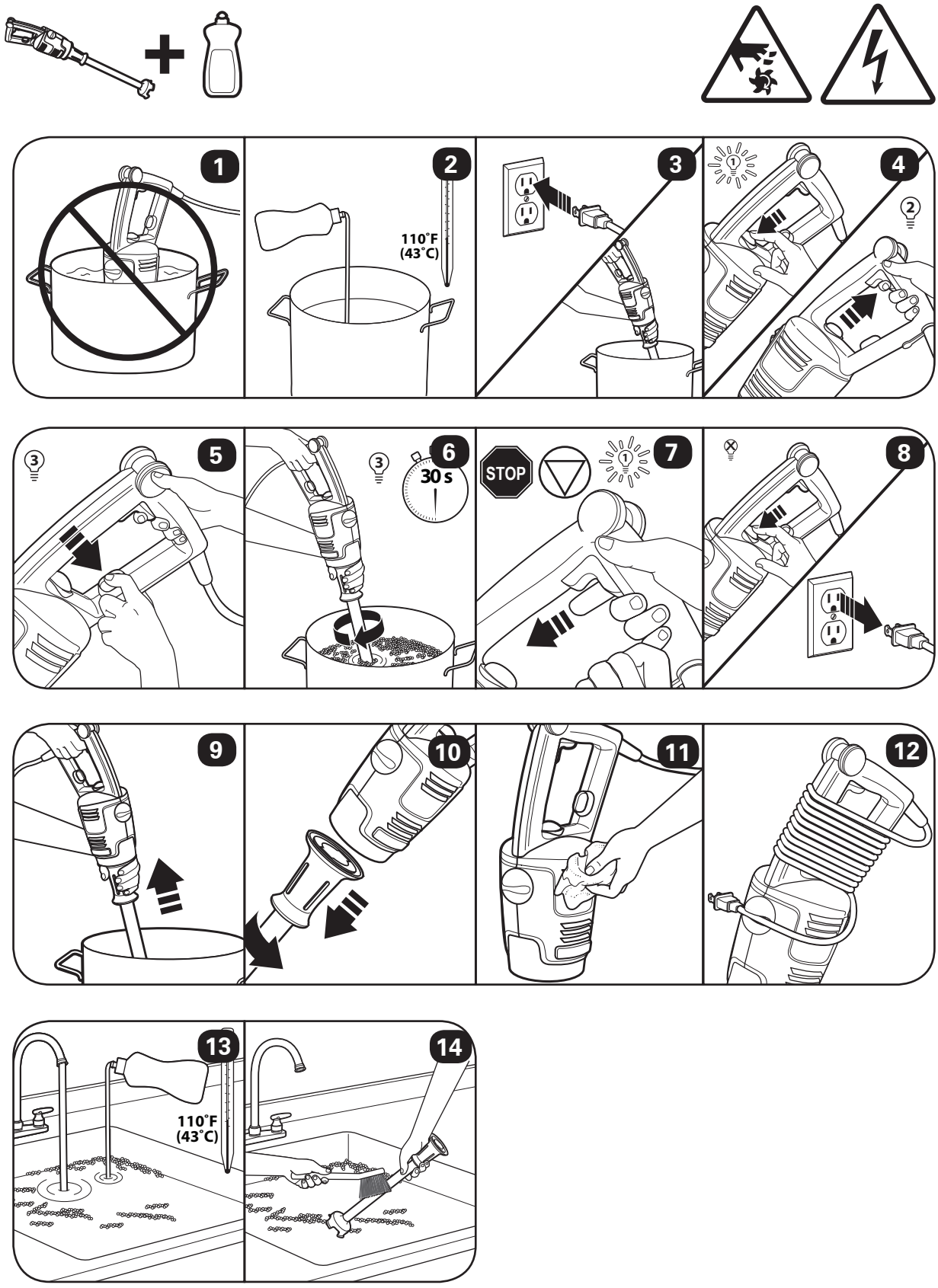


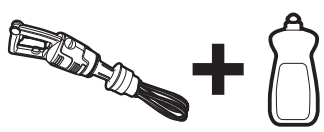



1
2
3
4

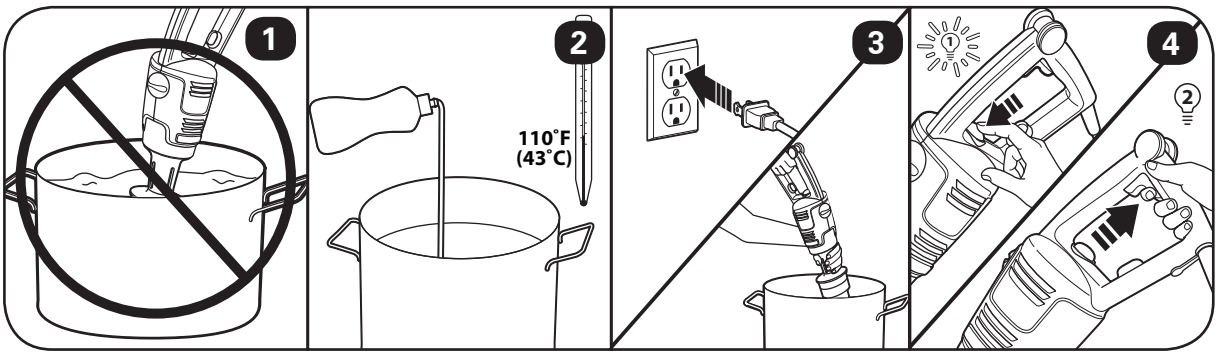

5
6
7
8

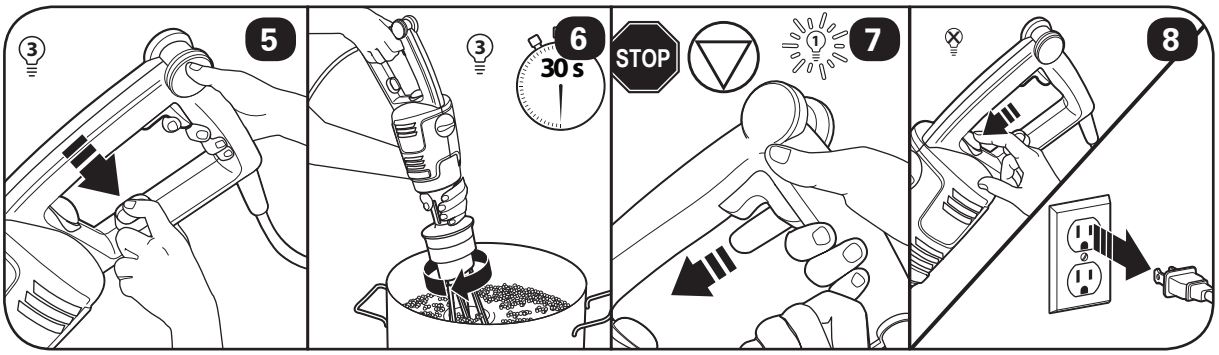

STOP
9
10
11
12

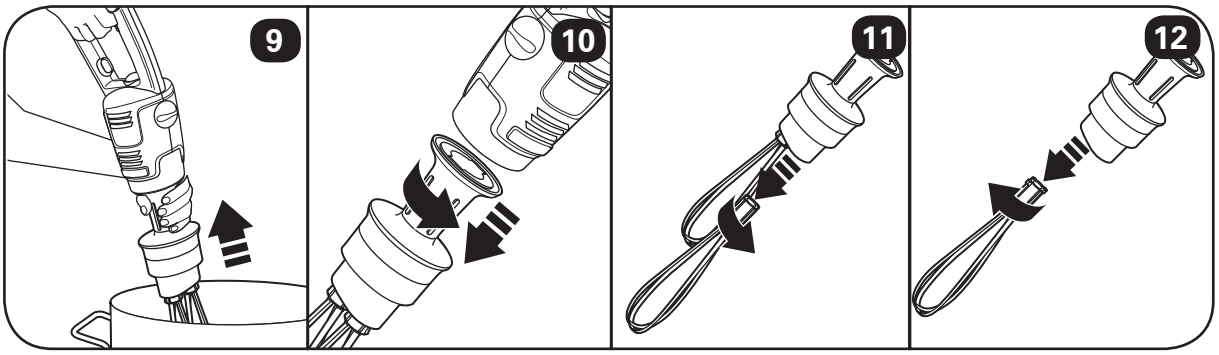

1
2
110˚F
(43˚C)
3
4
2
5
3
6
3
30 s
STOP
7
8
9
10
11
12
13
110˚F
(43˚C)
14

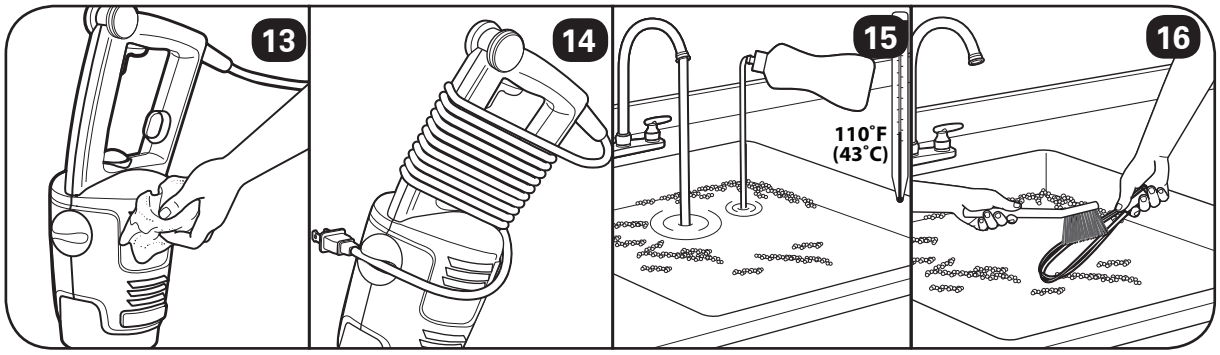





1
2
110˚F
(43˚C)
3
4


5
6
30 s
STOP
7
8


9
10
11
12


13
14
15
110˚F
(43˚C)
16

Notes
Remarques
Notas

Notes
Remarques
Notas

Modelos:	Tipo:	Características Eléctricas:
HMI012, HMI014, HMI016, HMI018, HMI021	GH03	120 V ~ 60 Hz 800 W

Los modelos incluídos 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".



4421 Waterfront Drive
Glen Allen, VA 23060
www.hamiltonbeachcommercial.com

840319200
02/20