

READ BEFORE USE

English 2

Visit 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.

LIRE AVANT UTILISATION

Français 10

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

LEA ANTES DE USAR

Español 18

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

Hamilton Beach®

Stand Mixer
Batteur sur socle
Batidora de pedestal



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 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 (●), 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.
7. Avoid contacting moving parts. Keep hands, hair, and clothing, as well as spatulas and other utensils, away from beaters during operation to reduce risk of injury to persons and/or damage to mixer. Do not place fingers in hinge area.
8. Remove beaters from mixer before washing.
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. Contact Customer Service for information on examination, repair, or adjustment as set forth in the Limited Warranty.
10. The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock, or personal injury.
11. Do not use outdoors.
12. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces, including stove.
13. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
14. Check that the appliance is OFF (●) before plugging cord into wall outlet. To disconnect, turn the control to OFF (●); then remove plug from wall outlet. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
15. Do not use appliance for other than intended purpose.
16. **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.
17. Do not leave stand mixer unattended while it is operating.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Other Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only.

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard: This appliance is provided with a grounded (3-prong) plug to reduce the risk of electric shock. The plug fits only one way into a grounded 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 into the outlet, 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. The extension cord must be a grounding-type, 3 wire cord. 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.

⚠ WARNING Moving Parts Hazard.

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

WATTAGE INFORMATION

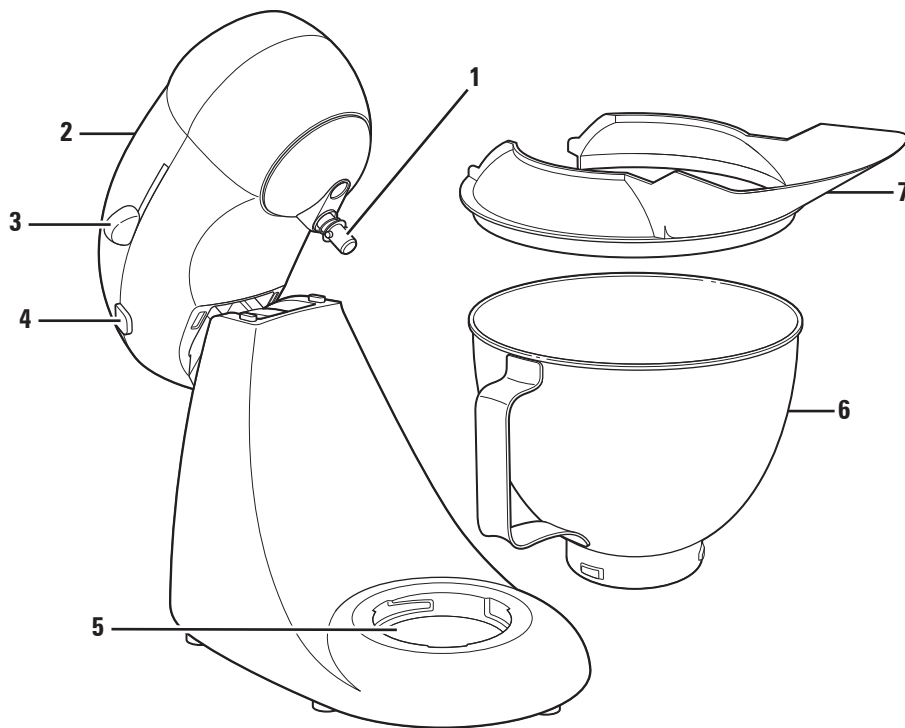
The maximum rating of this appliance is based on the attachment that draws the greatest power (wattage). Other recommended may draw significantly less power (wattage).

Parts and Features

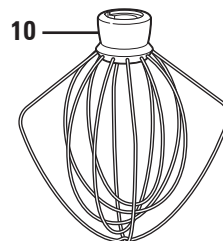
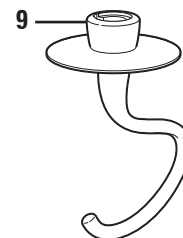
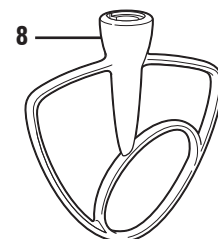
To order parts, visit:
hamiltonbeach.com/parts

Before first use: Wash Bowl and attachments in warm, soapy water; rinse and dry. Always unplug before inserting or removing attachments.

1	Attachment Shaft
2	Mixer Head
3	Speed Control Lever
4	Mixer Tilt Button
5	Bowl Rest
6	4.5 Quart Bowl
7	Removable Splatter/ Pouring Shield
8	Flat Beater
9	Dough Hook
10	Whisk



ATTACHMENTS



How to Use

1. Always make sure Mixer is unplugged and Speed Control is set to OFF (○).
2. Press Mixer Tilt Button, then lift Mixer Head.
3. Place Bowl on Bowl Rest and turn clockwise until Bowl locks into place.
4. Insert attachment onto Attachment Shaft and press upward as far as possible. Turn attachment clockwise, hooking attachment over pin on Shaft.
5. Press Mixer Tilt Button and with other hand, lower Mixer Head into place.

⚠ CAUTION Pinch Hazard. Do not place fingers in hinge area.

NOTE: Attachment must be in place before adding Removable Splatter/Pouring Shield. Use Removable Splatter/Pouring Shield when making thin batters or mixtures that will splash.

⚠ WARNING Cut and Crush Hazard.

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

6. To avoid splashing ingredients from Bowl, or to easily add ingredients, slide Removable Splatter/Pouring Shield on Bowl until it rests on Bowl.
7. Plug into outlet.
8. Speed Control Lever should always be set on OFF (○). Gradually turn Lever to desired speed.
9. When finished, turn Lever to OFF (○).
10. Unplug. To remove Removable Splatter/Pouring Shield, slightly lift up and slide out. Press Mixer Tilt Button and with other hand lift Mixer Head.
11. To remove attachment, push up; then turn counterclockwise and pull straight down.

Mixing Guide

Mixing guide is a suggestion for selecting mixing speeds. Begin on Speed 1 and increase to desired speed, depending on recipe consistency.

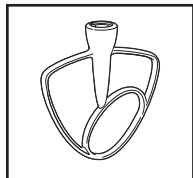
SPEED 1-7	MIX GUIDE	ATTACHMENT	FOOD
2-4	Stirring	Flat Beater	Instant pudding, shredding chicken, muffins, and pancakes
2-4	Kneading	Dough Hook	Breads, rolls, pizza dough
2-10	Mixing	Flat Beater	Cakes (mixes and from scratch)
4-8	Beating/Creaming	Flat Beater	Frosting and Cookies
8-12	Whipping	Whisk	Meringues and Whipped Cream

General Mixing Tips

For delicious Stand Mixer recipes, visit our website: hamiltonbeach.com

- Always stay near Mixer during use.
- To begin mixing, use a lower setting until ingredients are thoroughly combined. This will reduce splattering.
- Always add ingredients as close to sides of Bowl as possible, not directly into moving attachment.
- When preparing package cake mixes, use setting 2 for low speed, setting 6 for medium speed, and setting 12 for high speed. For best results, mix for time stated on package directions.
- Mixtures containing large amounts of liquid ingredients should be mixed at lower speeds to avoid splashing. Increase speed only after mixture has thickened.
- When mixing thin batters, use medium speeds and frequently stop Mixer to scrape sides of Bowl with a spatula.

Flat Beater Tips



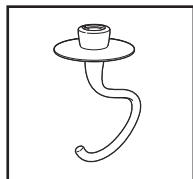
Flat beater is used for most of your mixing needs.

Use Flat Beater to mix cakes, cookie dough, fudge, or potatoes.

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

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

Dough Hook Tips

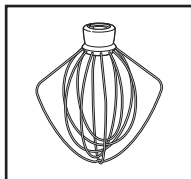


Dough Hook is for recipes that require kneading.

Tips for Dough Hook:

- When kneading dough, pay close attention. Dough should look smooth and form a ball without sticking to sides of bowl.
- For best results to ensure complete mixing of ingredients, do not overfill bowl.

Whisk Tips



- Whisk is designed to whip liquids, such as egg whites and cream. Do not use Whisk for mixing thick mixtures, such as dough, fudge, or mashed potatoes.
- Your mixer is designed to whisk a minimum of 2 large egg whites or 1 cup (237 mL) of cream. Mixer performance is enhanced as tip of Whisk is immersed into liquid. If smaller quantities are needed, a hand mixer is recommended.

EGG WHITES

Place egg whites in a clean, dry mixing bowl. Attach Bowl and Whisk. To avoid splashing, gradually turn Speed Control Lever to desired speed. See chart below.

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

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

Frothy: Large, uneven air bubbles.

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

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

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

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

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

WHIPPED CREAM

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

AMOUNT	SETTING
1 cup (237 mL)	up to 10
1 pint (473 mL)	up to 8

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

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

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

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

Care and Cleaning

WARNING Electrical Shock Hazard.

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

1. Turn Speed Control Lever to OFF (O). Unplug.
2. Remove any attachment.
3. Flat Beater, Dough Hook, Bowl and Removable Spatter/Pouring Shield are dishwasher-safe. DO NOT use "SANITIZE" setting when washing in dishwasher. SANITIZE cycle temperatures could damage your product.
4. Hand wash Whisk.
5. Wipe outside of Stand Mixer with a damp cloth or sponge and dry.

NOTE: Do not use abrasive cleaners or scouring pads.

Troubleshooting

Food is not mixed.

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

Food splatters during mixing.

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

Mixer "walks" on counter during mixing.

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

Mixer turns off during mixing.

- Unplug unit and allow Mixer to cool for 45 minutes. Plug into outlet and start mixing.

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 replacement of this product or any component found to be defective, at our option; however, you are responsible for all costs associated with our returning a product or component under this warranty to you. If the product or component is unavailable, 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 warranty claim, do not return this appliance to the store. Please write Hamilton Beach Brands, Inc., Customer Service Department, 4421 Waterfront Dr., Glen Allen, VA 23060, or visit hamiltonbeach.com/customer-service in the U.S. or hamiltonbeach.ca/customer-service 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 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 (○/arrêt), 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 tout contact avec les pièces mobiles. Garder les mains, les cheveux, les vêtements, ainsi que les spatules et autres ustensiles loin des fouets lorsque l'appareil fonctionne pour réduire les risques de blessures et de dommages au batteur. Ne pas mettre les doigts dans la section à charnière.
8. Enlever les fouets du batteur avant le lavage.
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. Veuillez communiquer avec le service à la clientèle pour obtenir de l'information concernant l'inspection, la réparation ou le réglage, comme précisé dans la garantie limitée.
10. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant de l'appareil peut provoquer un incendie, un choc électrique ou blesser quelqu'un.
11. Ne pas utiliser à l'extérieur.
12. Ne pas laisser pendre le cordon de la table ou du comptoir et éviter tout contact entre le cordon et les surfaces chaudes, incluant la cuisinière.
13. Ne placer jamais votre appareil électroménager à proximité ou sur un brûleur électrique ou à gaz chaud ou dans un four chaud.
14. S'assurer que l'appareil est OFF (○/arrêt) avant de brancher la fiche dans la prise de courant. Pour débrancher, tourner la commande à OFF (○/arrêt) puis débrancher la fiche de la prise de courant. Pour débrancher, saisir la fiche et la retirer de la prise. Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation.
15. N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.
16. **ATTENTION !** Afin d'éviter un danger découlant d'une réinitialisation accidentelle du rupteur thermique, ce 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.
17. Ne pas laisser le batteur sans surveillance lorsqu'il fonctionne.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Autres consignes de sécurité pour le consommateur

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de choc électrique** : Cet appareil est fourni avec une fiche à prise de terre (3 broches) pour réduire le risque de choc électrique. La fiche ne tient que dans un sens dans une prise mise à la terre. Ne pas transformer le dispositif de sécurité de la fiche en modifiant celle-ci de quelque façon ou en utilisant un adaptateur. Si vous ne pouvez pas insérer la fiche dans la prise, 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. La rallonge doit être du type à mise à la terre, à 3 fils. 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.

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de pièces en mouvement.**

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

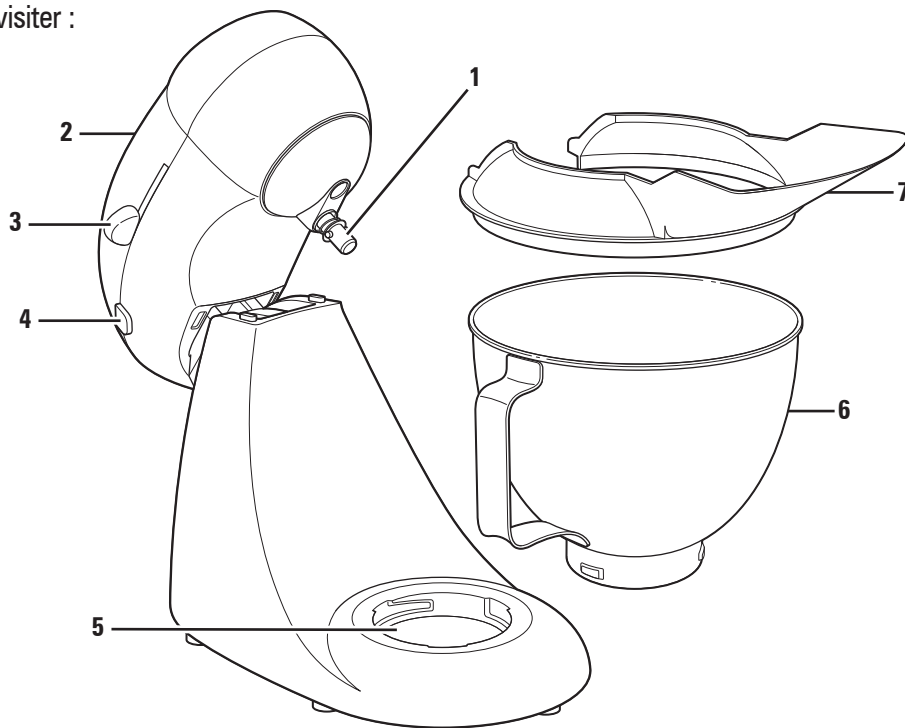
RENSEIGNEMENTS SUR LA PUISSANCE

La charge maximale de cet appareil est définie par l'utilisation de l'attachement qui consomme le plus d'énergie (puissance électrique). Les autres attachements recommandés peuvent consommer beaucoup moins d'énergie (puissance électrique).

Pièces et caractéristiques

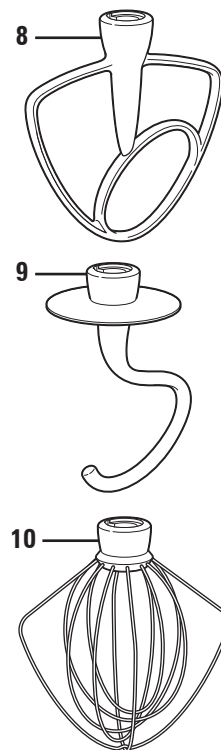
Pour commander des pièces, visiter :
hamiltonbeach.ca/parts

1	Tige de fixation
2	Tête du batteur
3	Manette de contrôle de la vitesse
4	Bouton d'inclinaison du batteur
5	Appui-bol
6	Bol de 4,25 l (4,5 pintes)
7	Écran anti-éclaboussures amovible avec bec verseur
8	Fouet plat
9	Crochet à pâte
10	Fouet à fil



Avant la première utilisation : Laver le bol et accessoires dans de l'eau chaude savonneuse; rincer et essuyer. Toujours débrancher le batteur de la prise électrique avant d'insérer ou de retirer les accessoires.

ACCESSOIRES



Utilisation

1. Toujours veiller à ce que le batteur soit débranché et que la manette de contrôle de la vitesse soit en position OFF (○/arrêt).
2. Appuyer sur le bouton d'inclinaison du batteur, puis soulever la tête du batteur.
3. Déposer le bol sur l'appuie-bol et le tourner dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il se verrouille en place.
4. Insérer l'accessoire sur la tige de fixation et pousser le plus loin possible vers le haut. Tourner l'accessoire vers la droite pour faire passer l'accessoire par-dessus la clavette de la tige.
5. Appuyer sur le bouton d'inclinaison du batteur et abaisser la tête du batteur en place de l'autre main.

⚠ ATTENTION **Risque de pincement.** Ne pas mettre les doigts dans la section à charnière.

REMARQUE : L'accessoire doit être en place avant d'ajouter l'écran anti-éclaboussures amovible avec bec verseur. Utiliser l'écran anti-éclaboussures amovible avec bec verseur pour préparer des

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de coupure et d'écrasement.**

Débrancher le batteur avant d'insérer ou d'enlever des accessoires. Le non-respect de cette instruction peut provoquer des fractures ou des coupures.

- pâtes liquides ou des mélanges qui peuvent éclabousser.
6. Pour éviter que les ingrédients éclaboussent du bol ou pour ajouter facilement des ingrédients, faire glisser l'écran anti-éclaboussures amovible avec bec verseur sur le bol jusqu'à ce qu'il soit bien en place.
 7. Brancher l'appareil dans une prise.
 8. La manette de contrôle de la vitesse doit toujours être réglée en position OFF (○/arrêt). Faire passer graduellement la manette à la vitesse souhaitée.
 9. Une fois le mélange terminé, placer la manette en position OFF (○/arrêt).
 10. Débrancher. Pour retirer l'écran anti-éclaboussures amovible avec bec verseur, le soulever légèrement avant de le faire glisser. Appuyer sur le bouton d'inclinaison du batteur et soulever la tête de mélange de l'autre main.
 11. Pour retirer l'accessoire, le pousser vers le haut, puis le tourner en sens antihoraire et le tirer directement vers le bas.

Guide pour mélanger

Le guide pour mélanger offre des suggestions pour le choix des vitesses de mélange. Commencer à la vitesse 1 et augmenter jusqu'à la vitesse souhaitée en fonction de la consistance du mélange.

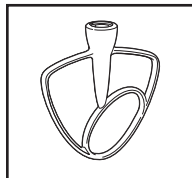
VITESSES 1 À 7	GUIDE DE MÉLANGE	ACCESSOIRE	ALIMENT
2-4	Incorporation	Fouet plat	Pouding instantané, poulet déchiqueté, muffins et préparation pour crêpes
2-4	Pétrissage	Crochet à pâte	Pains, petits pains et pâte à pizza
2-10	Mélange	Fouet plat	Gâteaux (mélanges ou faits maison)
4-8	Malaxage/crémage	Fouet plat	Glaçage et biscuits
8-12	Fouettage	Fouet à fil	Meringues et crème fouettée

Conseils généraux de mélange

Pour découvrir de délicieuses recettes à préparer avec le batteur sur socle, visitez notre site Web : hamiltonbeach.ca

- Toujours rester près du batteur durant l'utilisation.
- Pour commencer le mélange, utiliser les vitesses moins élevées jusqu'à ce que les ingrédients soient complètement combinés. Ceci réduira les éclaboussures.
- Toujours ajouter les ingrédients le plus près possible des bords du bol, non directement dans le fouet en mouvement.
- Pour préparer les mélanges de gâteau au fromage, utiliser le réglage 2 pour la vitesse basse, le réglage 6 pour la vitesse moyenne et le réglage 12 pour la vitesse élevée. Pour les meilleurs résultats, suivre les indications de durée de mélange données sur l'emballage.
- Les mélanges contenant de grandes quantités de liquides devraient être mélangés à des vitesses plus basses pour éviter les éclaboussures. N'augmenter la vitesse qu'une fois le mélange épaissi.
- Lors du mélange de pâtes coulantes, utiliser des vitesses moyennes et arrêter fréquemment le batteur pour racler les côtés du bol avec une spatule.

Conseils pour le fouet plat



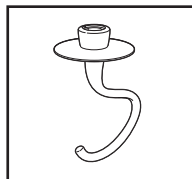
Le fouet plat est utilisé pour la plupart des besoins de malaxage.

Utiliser le fouet plat pour mélanger gâteaux, pâte à biscuits, caramel, ou pommes de terre.

La pâte à biscuits est l'une des pâtes les plus épaisses à mélanger. Les conseils suivants faciliteront la tâche :

- Veiller à ce que le beurre ou la margarine soit à la température ambiante.
- Ajouter les ingrédients un à la fois en les mélangeant bien après chaque addition.
- Ajouter la farine une tasse à la fois.
- Si le batteur semble forcer, accroître le réglage.

Conseils pour le crochet à pâte

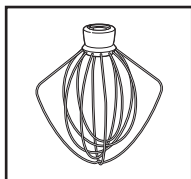


Le crochet à pâte est utilisé pour les recettes nécessitant un pétrissage.

Conseils pour le crochet à pâte :

- Porter une attention particulière lors du pétrissage de la pâte. La pâte devrait être lisse et former une boule sans coller aux côtés du bol.
- Afin d'obtenir de meilleurs résultats et de veiller à ce que les ingrédients soient entièrement intégrés, ne pas trop remplir le bol.

Conseils pour le fouet à fil



- Le fouet à fil est conçu pour battre les liquides tels que les blancs d'œufs et la crème. Ne pas utiliser le fouet à fil pour malaxer des mélanges épais tels que la pâte, le caramel ou les pommes de terre en purée.
- Votre batteur est conçu pour battre un minimum de 2 gros blancs d'œufs ou 237 mL (1 tasse) de crème. Le rendement du batteur s'améliore au fur et à mesure que le fouet est immergé dans le liquide. Si des quantités moindres sont requises, l'utilisation d'un batteur à main est recommandée.

BLANCS D'OEUF

Mettre les blancs d'œufs dans un bol à mélanger propre et sec.
Pour éviter les éclaboussures, passer graduellement à la vitesse souhaitée sur la manette de contrôle de la vitesse. Voir le tableau ci-dessous.

QUANTITÉ	RÉGLAGE
2 à 4 blancs d'œufs	jusqu'à 10
6 blancs d'œufs ou plus	jusqu'à 8

Votre batteur sur socle bat les blancs d'œufs rapidement. Surveiller attentivement pour ne pas les battre excessivement. La liste suivante vous dit à quoi vous attendre :

Mousseux : Grosses bulles d'air inégales.

Commence à prendre forme : Les bulles d'air sont fines et compactes; le produit est blanc.

Pointe molle : Les pointes retombent quand le fouet est retiré.

Presque fermes : Des pointes acérées se forment quand le fouet est retiré, mais les blancs sont encore mous.

Fermes mais pas secs : Pointes acérées et fermes quand le fouet est retiré. Les blancs sont de couleur homogène et brillante.

Fermes et secs : Pointes acérées et fermes quand le fouet est retiré. Les blancs sont tachetés et d'apparence fade.

CRÈME À FOUETTER

Verser la crème à fouetter froide dans un bol réfrigéré. Fixer le bol et le fouet à fil. Pour éviter les éclaboussures, augmenter graduellement la vitesse au réglage désiré et fouetter à la consistance désirée. Voir le tableau ci-dessous.

QUANTITÉ	RÉGLAGE
237 mL (1 tasse)	jusqu'à 10
473 mL (1 chopine)	jusqu'à 8

Votre batteur sur socle fouette la crème très rapidement. Surveiller la crème attentivement durant l'opération car quelques secondes seulement séparent les stades de consistance. Rechercher les caractéristiques suivantes :

Commence à épaissir : La crème est épaisse et ressemble à une crème dessert.

Conserve sa forme : La crème forme des pointes molles quand le fouet est retiré. Peut être incorporée aux autres ingrédients lors de la préparation de desserts et sauces.

Ferme : La crème forme des pointes fermes et acérées quand le fouet est retiré. L'utiliser comme garniture sur des gâteaux ou desserts ou pour fourrer des choux à la crème.

Entretien et nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT Risque de choc électrique.

Ne pas immerger le batteur, le cordon ou la fiche dans l'eau ou autre liquide.

1. Faire passer la manette de contrôle de la vitesse en position OFF (O/arrêt). Débrancher l'appareil.
2. Retirer tout accessoire.
3. Le fouet plat, le crochet pétrisseur, le bol et l'écran anti-éclaboussure avec bec verseur amovible vont au lave-vaisselle.. Ne pas utiliser le cycle « SANITIZE » lors du lavage au lave-vaisselle. Les températures du cycle « SANITIZE » pourraient endommager votre produit.
4. Laver le fouet à la main.
5. Essuyer l'extérieur du batteur sur socle avec un linge ou une éponge humide et le sécher.

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

Dépannage

Aliments non mélangés.

- Mettre les ingrédients liquides dans le bol avant d'ajouter les ingrédients secs.
- Arrêter le batteur et raclez les cotés du bol.
- Augmenter de la vitesse.

Éclaboussures d'aliments durant le mélange.

- Les mélanges contenant de grandes quantités de liquides devraient être mélangés à des vitesses plus basses pour éviter les éclaboussures. N'augmenter la vitesse qu'une fois le mélange épaissi.

Le batteur se déplace sur le comptoir durant le mélange.

- Réduire de la vitesse.
- Réduire la quantité d'ingrédients dans le bol.
- S'assurer que le comptoir est propre. Ceci permet les pieds du batteur d'agripper le comptoir et réduit le déplacement du batteur.

Le batteur s'éteint durant le mélange.

- Débrancher l'appareil et le laisser refroidir 45 minutes. Brancher l'appareil dans la prise de courant et lancer le mélange.

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 de 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 recours exclusif se limitera au remplacement de ce produit ou tout autre composant défectueux, à notre discrétion. Cependant, vous êtes responsables des frais associés au retour du produit ou d'un composant en vertu de la présente garantie. Si le produit ou le composant est non disponible, nous le remplacerons avec un article 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.

Pour faire une réclamation au titre de la garantie, veuillez ne pas retourner cet appareil au magasin. Veuillez nous écrire à Hamilton Beach Brands, Inc., Customer Service Department, 4421 Waterfront Dr., Glen Allen, VA 23060, ou visiter le site hamiltonbeach.com/customer-service aux États-Unis ou hamiltonbeach.ca/customer-service au Canada. Pour obtenir un service plus rapide, veuillez repérer les numéros de modèle, de type et de séries sur votre appareil.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Cuando utilice aparatos 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 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 por o 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 (●) 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 todo contacto con las piezas en movimiento. Mantenga las manos, el cabello y la ropa, así como las espátulas y otros utensilios, lejos de los batidores durante la operación para reducir el riesgo de lesiones a las personas y/o daños a la batidora. No coloque los dedos en el área de la bisagra.
9. Saque las aspas de la batidora antes de lavarlos.
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. Comuníquese con Servicio al cliente para obtener información sobre la revisión, la reparación o los ajustes, según lo establecido en la Garantía limitada.
11. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante del electrodoméstico puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales.
12. No lo use en exteriores.
13. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o cubierta, o toque superficies calientes, incluyendo la estufa.
14. No lo coloque sobre o cerca de un quemador caliente eléctrica o a gas, o dentro de un horno caliente.
15. Verifique que el aparato esté OFF (●/apagado) antes de enchufar el cable en el tomacorriente. Para desconectar, gire el control a OFF (●/apagado), luego quite el enchufe del tomacorriente. Para desconectarlo, agarre el enchufe y retire del tomacorrientes. Nunca tire el cable de alimentación.
16. No use el aparato para otro propósito que no sea para el que fue hecho.
17. **¡PRECAUCIÓN!** A fin de evitar un riesgo debido a la reconfiguración inadvertida de la protección térmica, este aparato 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.
18. No deje la batidora de pedestal sin supervisión cuando esté en funcionamiento.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Otra información de seguridad para el cliente

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

⚠ ADVERTENCIA Riesgo de descarga eléctrica: Este aparato es provisto con un enchufe con conexión a tierra (3 clavijas) para reducir el riesgo de una descarga eléctrica. El enchufe calza únicamente en una dirección dentro de un tomacorriente con conexión a tierra. No elimine el propósito de seguridad del enchufe modificando el enchufe de ninguna manera o usando un adaptador. Si el enchufe no entra en la toma, haga que un electricista reemplace la toma.

La longitud del cable usado para este aparato fue seleccionado para reducir los riesgos de enredarse o tropezarse con un cable más largo. Si se necesita un cable más largo se puede usar una extensión aprobada. La clasificación eléctrica de la cable extensión debe ser igual o mayor que la clasificación del aparato. El cable de extensión debe ser del tipo de conexión a tierra con 3 cables. 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.

⚠ ADVERTENCIA Riesgo de piezas en movimiento.

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

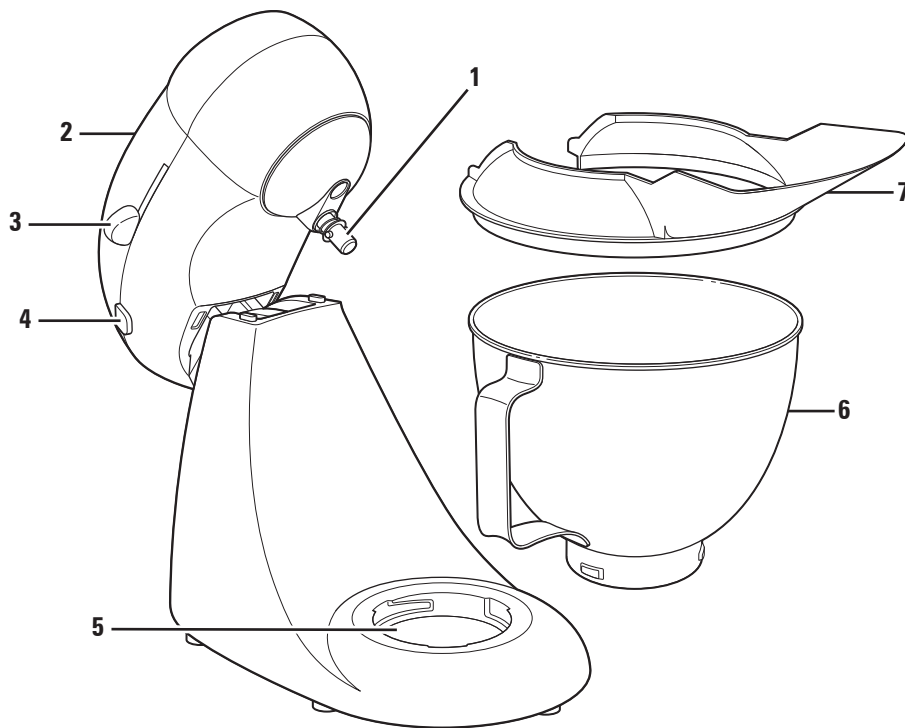
INFORMACIÓN SOBRE VATAJE

La capacidad nominal máxima de este dispositivo se basa en el aditamento que consume la mayor potencia (watt). Otros aditamentos recomendados pueden consumir considerablemente menos potencia (watt).

Piezas y características

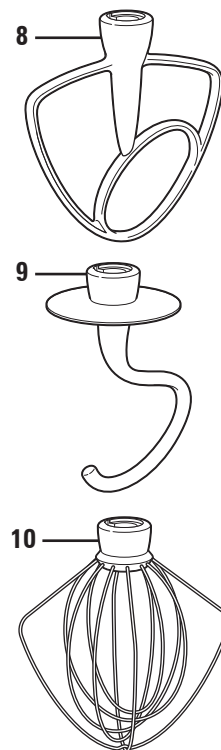
Para ordenar piezas, visite:
hamiltonbeach.com/parts

1	Eje de acoplamiento
2	Cabeza de la batidora
3	Palanca de control de velocidad
4	Botón de inclinación de la batidora
5	Soporte del tazón
6	Tazón de 4.5 cuartos (4.25 L)
7	Protector contra salpicaduras/vertido extraíble
8	Batidor tradicional
9	Gancho para masa
10	Batidor de alambre



Antes del primer uso: Lave tazón y accesorios en agua tibia jabonosa; enjuague y seque. Siempre desenchufe la batidora del tomacorriente antes de introducir o quitar accesorios.

ACCESORIOS



Cómo usar

⚠ ADVERTENCIA Riesgo de cortes y aplastamientos.

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

1. Asegúrese siempre de que la batidora esté desenchufada y de que la palanca de control de velocidad esté en la posición OFF (●/apagado).
2. Presione el botón de inclinación de la batidora y levante el cabeza de la batidora.
3. Coloque el tazón sobre el soporte y gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta que encaje en su sitio.
4. Inserte el accesorio en el eje de acoplamiento y presione hacia arriba tan lejos como le sea posible. Gire el accesorio hacia la derecha, enganchando el accesorio sobre el enganche del eje.
5. Presione el botón de inclinación y, con la otra mano, baje la cabeza de la batidora.

⚠ PRECAUCIÓN Riesgo de pellizco. No coloque los dedos en la zona de las bisagras.

NOTA: El accesorio debe estar colocado antes de agregar el protector contra salpicaduras/vertido extraíble. Utilice el protector contra

- salpicaduras/vertido extraíble cuando prepare masas finas o mezclas que puedan salpicar.
6. Para evitar salpicar ingredientes del tazón o para agregar ingredientes fácilmente, deslice el protector contra salpicaduras/vertido extraíble sobre el tazón hasta que descansen sobre el tazón.
 7. Enchúfelo al tomacorriente.
 8. La palanca de control de velocidad debe estar siempre en la posición OFF (●/apagado). Gire gradualmente la palanca hasta la velocidad deseada.
 9. Cuando haya terminado, gire la palanca a la posición OFF (●/apagado).
 10. Desenchufe. Para retirar el protector contra salpicaduras/vertido extraíble, levántelo ligeramente y deslícelo hacia fuera. Presione el botón de inclinación de la batidora y con la otra mano levante la cabeza de la batidora.
 11. Para retirar el accesorio, empújelo hacia arriba, gírelo en el sentido contrario a las agujas del reloj y tire hacia abajo.

Guía de batido

La guía de batido es una sugerencia para seleccionar las velocidades de mezclado. Comience en velocidad 1 y aumente hasta la velocidad deseada dependiendo de la consistencia de la receta.

VELOCIDAD 1-7	GUÍA DE MEZCLA	ACCESORIO	ALIMENTO
2-4	Revolver	Batidor tradicional	Pudín instantáneo, pollo desmenuzado, bollos y panqués
2-4	Amasar	Gancho para masa	Panes, panecillos, masa de pizza
2-10	Mezclar	Batidor tradicional	Pasteles (mezclas comerciales y caseras)
4-8	Batir/Cremar	Batidor tradicional	Glaseado y galletas
8-12	Batir a punto de turrón	Batidor de alambre	Merengues y crema batida

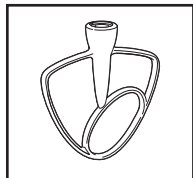
Consejos generales para batir

Para obtener deliciosas recetas con la batidora de pedestal, visite nuestro sitio web: hamiltonbeach.com

- Siempre permanezca cerca de la batidora durante el uso.
- Para comenzar a batir, utilice las velocidades más bajas hasta que los ingredientes estén bien mezclados. Esto reducirá las salpicaduras.
- Siempre agregue los ingredientes tan cerca de los lados del tazón como le sea posible, no lo haga directamente dentro de la batidora en movimiento.
- Cuando prepare paquetes con mezclas para pastel, use la configuración 2 para una velocidad baja, configuración 6 para una velocidad media

- y configuración 12 para una velocidad alta. Para obtener óptimos resultados, bata por el tiempo indicado en las instrucciones del paquete.
- Las mezclas que contienen grandes cantidades de ingredientes líquidos deben batirse a velocidades bajas para evitar salpicaduras. Aumente la velocidad solamente después de que la mezcla se haya espesado.
 - Cuando bata masas poco espesas use velocidades medias y detenga con frecuencia la batidora para raspar las paredes del tazón con una espátula.

Consejos para el batidor tradicional



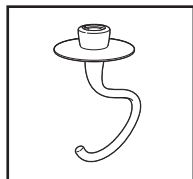
El batidor tradicional se utiliza para la mayoría de sus necesidades de batido.

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

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

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

Consejos para el gancho para masa

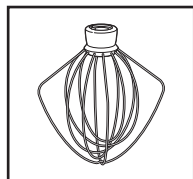


El gancho para masa es para recetas que requieren amasado.

Consejos para gancho para masa:

- Cuando amase, preste mucha atención, la masa debe tener un aspecto liso y formar una bola sin pegarse a las paredes del tazón.
- Para obtener mejores resultados y asegurar una mezcla completa de los ingredientes, no sobrellene el tazón.

Consejos para el batidor de alambre



- El batidor de alambre está diseñado para batir líquidos como claras de huevos y crema. No use el batidor de alambre para batir mezclas espesas como masa, caramelo o puré de papas.
- Su batidora está diseñada para batir un mínimo de 2 claras de huevo grandes o 1 taza (237 ml) de crema. El funcionamiento de la batidora mejora cuando la punta del batidor se sumerge en el líquido. Si se necesitan cantidades menores, se recomienda una batidora de mano.

CLARAS DE HUEVO

Coloque las claras de huevo en un tazón para mezclar limpio y seco. Para evitar salpicaduras, gire gradualmente la palanca de control de velocidad hasta la velocidad deseada. Consulte la siguiente tabla.

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

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

Espumosas: Burbujas de aire grandes y desiguales.

Comienzan a tomar forma: Las burbujas de aire son finas y compactas; el producto está blanco.

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

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

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

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

CREMA BATIDA

Vierta la crema para batir fría en un tazón frío. Coloque el tazón y el batidor. Para evitar salpicaduras, gire gradualmente la palanca de control de velocidad a la velocidad deseada. Consulte la siguiente tabla.

CANTIDAD	CONFIGURACIÓN
1 taza (237 mL)	hasta 10
1 pinta (473 mL)	hasta 8

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

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

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

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

Cuidado y limpieza

⚠ ADVERTENCIA Riesgo de descarga eléctrica.

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

1. Gire la palanca de control de velocidad a la posición OFF (O/apagado). Desenchufe.
 2. Retire cualquier accesorio.
 3. El batidor plano, el gancho de amasar, el tazón y el protector contra salpicaduras/vertido extraíble son aptos para el lavavajillas. NO use la configuración "HIGIENIZAR" al lavar en el lavavajillas. Las temperaturas del ciclo "HIGIENIZAR" podrían dañar su producto.
 4. Lavar a mano el batidor.
 5. Limpie el exterior de la batidora de pedestal con un paño húmedo o una esponja y séquela.
- NOTA:** No utilice limpiadores abrasivos ni estropajos.

Resolviendo problemas

El alimento no está mezclado.

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

El alimento se salpica durante el batido.

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

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

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

La batidora se apaga durante la mezcla.

- Desenchufe la unidad y deje que la batidora se enfríe durante 45 minutos. Enchúfela al tomacorriente y empiece a mezclar.

Notas

Notas

Hamilton Beach®

Grupo HB/PS, S.A. de C.V.
Monte Elbruz No. 124 - 401
Col. Polanco V Sección,
Miguel Hidalgo
Ciudad de México, C.P. 11560

GARANTÍA PARA PRODUCTOS COMPRADOS EN MÉXICO

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: 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 o 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, 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.

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 800 71 16 100 Email: mexico.service@hamiltonbeach.com

CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADOS

Ciudad de México
ELECTRODOMÉSTICOS
Av. Plutarco Elías Calles No. 1499
Zacahuitzco, Benito Juárez,
Ciudad de México, C.P. 09490
Tel: 55 5235 2323

CASA GARCÍA
Av. Patriotismo No. 875-B
Mixcoac, Benito Juárez,
Ciudad de México, C.P. 03910
Tel: 55 5563 8723

Nuevo León
FERNANDO SEPÚLVEDA REFACCIONES
Ruperto Martínez No. 238 Ote.
Col. Centro,
Monterrey, N.L., C.P. 64000
Tel: 81 8343 6700

Jalisco
SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO
Garibaldi No. 1450
Ladrón de Guevara,
Guadalajara, Jalisco, C.P. 44660
Tel: 33 3825 3480

Modelo: 63227N	Tipo: SM11	Características eléctricas: 120 V~ 60 Hz 400 W
--------------------------	----------------------	--

Los modelos incluidos en las instrucciones de Uso y cuidado pueden estar seguidos o no de un sufijo correspondiente a una o varias letras y sus combinaciones, separadas o no por un espacio, coma, barra o guión. Ejemplos de los sufijos pueden ser: "Y" y/o "MX" y/o "MXY" y/o "Z".