

**Mix 'n Chill®**  
Operation Manual  
Page 2



**Mix 'n Chill®**  
Manuel d'utilisation  
Page 8



**Mix 'n Chill®**  
Manual de uso  
Página 14



**READ BEFORE USE.  
LIRE AVANT D'UTILISER.  
LEA ANTES DE USAR.**

# Mixer Safety

## YOUR SAFETY AND THE SAFETY OF OTHERS IS VERY IMPORTANT.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will be preceded by the safety alert symbol and the word “DANGER” or “WARNING.” These words mean:

**⚠ DANGER**

**You will be killed or seriously injured if you don't follow instructions.**

**⚠ WARNING**

**You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.**

All safety messages will identify the hazard, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

**WARNING** – When using electrical appliances basic safety precautions should be followed, including the following:

- Read all instructions before using the mixer.
- Plug into a grounded 3-prong outlet.
- Do not remove ground prong.
- Do not use an adapter.
- Do not use an extension cord.
- Always use collar with paper cup when operating.
- Always use shield when mixing.
- Do not put spoon or other utensils in cup when mixing.
- Disconnect power before cleaning.
- Disconnect power before servicing.
- Replace all parts before operating.
- Inspect agitator daily for wear.
- Replace agitator every 90 days.

**– SAVE THESE INSTRUCTIONS –**

# Mixer Safety

## To the Operator

Your safety and the safety of others is very important. We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages. Read thoroughly and understand the instructions within this manual before operating or performing any maintenance on the appliance. Before allowing operation of this appliance, the operator must be trained and approved by management staff.

The spindle mixer you have purchased is intended for use in commercial and professional environments requiring trained operators. Such environments may include, but not be limited to, restaurants, bars, fast-food outlets, hospitals, catering businesses, etc.

The spindle mixer is designed to mix drinks made from yogurt, frozen custard, granita, hard or soft ice cream.

The mixer is also ideal for mixing candy, fruit, and nuts into the shake. Use of this appliance outside of this scope may result in fire, electric shock, severe personal injury, or equipment damage.

Basic Recipe follows:

- 1/4 cup (60 ml) cookies or candies, or other mix-ins
- Four rounded scoops or approximately 12 ounces (355 ml) of ice cream
- 1/3 cup (80 ml) milk

The OFF/RESET (ON) power switch is provided with an integral circuit breaker to automatically turn off the unit in over-current conditions that may occur due to excessive loads to the motor. When this occurs, allow the mixer to cool down for 30 minutes and then turn the unit ON. If the unit does not operate, contact Technical Service for further direction.

**This Operation Manual must be read and fully understood before operating or performing any maintenance on your appliance.**

### Unpacking

Carefully remove the mixer from the packaging and take out all boxes or packets containing attachments or specific items. Check that all of the parts have been delivered, that the mixer operates as intended, and that nothing has been damaged in transit. Contact the mixer supplier to remedy any findings.

### Installation

Position the mixer on a sturdy level surface and in an open, well-lighted environment that provides easy access to all controls, front and side. We recommend that you position the mixer so that the working height of the agitator and controls are appropriate for the intended operator(s).

### Noise Level

The equivalent continuous sound level when the mixer is operating on no-load is less than 70dB(A).

### Connection

Observe all electrical governing codes and ordinances. A 120V AC-only, 60 Hz, 15-amp, fused electrical supply is required. (A time-delay fuse is recommended.) It is recommended that a separate circuit serving only this appliance be provided.

### Maintenance

Check the agitator daily for wear or damage. Replace the agitator every 90 days.

### Standard Conformity

The mixer is in compliance with:

- UL 763 and CSA C22.2 No. 195 Motor-Operated Commercial Food Preparing Machines
- ANSI NSF Standard 8 Commercial Powered Food Preparation Equipment

## Technical Service

For assistance or replacement parts, call our  
**Technical Service number:**  
**866-285-1087 or 910-693-4277**

8 a.m. – 5:00 p.m. GMT-5 Monday – Friday  
[www.commercial.hamiltonbeach.com](http://www.commercial.hamiltonbeach.com)

## Requesting Assistance or Service

Whenever you call to request assistance or service, you need to know the complete model number of your equipment. You can find this information on the label on the back of your spindle mixer.

Please also record the purchase date of your equipment and your dealer's name, address, and telephone number.

You can also order replacement parts from your local dealer.

Call our customer service number: **1-866-285-1087 (USA, Canada)** or **910-693-4277 (all others)**.

**Model Number**

**Serial Number**

**Purchase Date**

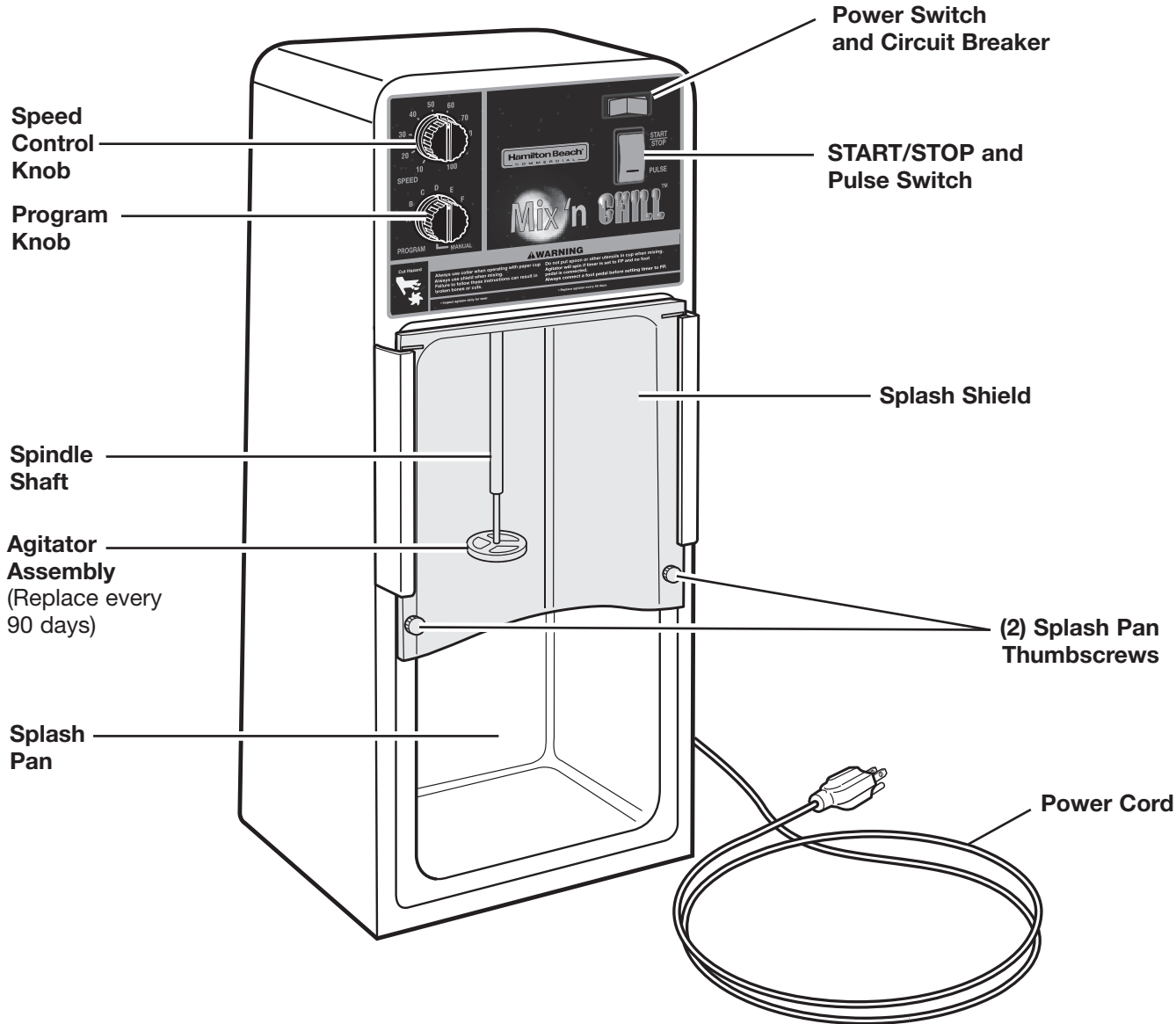
**Dealer Name**

**Dealer Address**

**Dealer Phone**

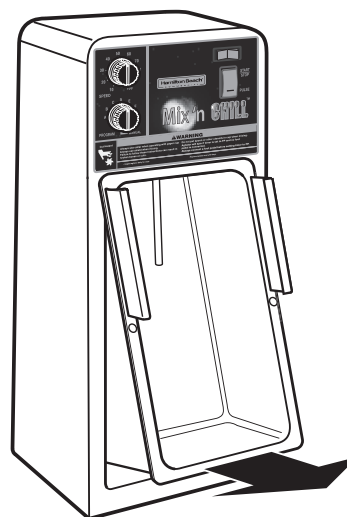
# Parts and Features

The parts and features of the Mix 'n Chill® are shown on this page. Become familiar with all parts and features before using the mixer.



## How to Install Memory Card:

1. Unplug unit.
2. Locate memory card cover on back of unit and remove screws.
3. Insert new memory card in slot.
4. Plug in unit and turn on power switch. When green light next to the memory card slot stays on, update is complete.
5. Turn off unit.
6. Unplug unit.
7. Remove memory card.
8. Reinstall memory card cover.



Removing Splash Pan

# Operating the Mixer

## ⚠️ WARNING



### Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3-prong outlet.  
Do not remove ground prong.  
Do not use an adapter.  
Do not use an extension cord.  
Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

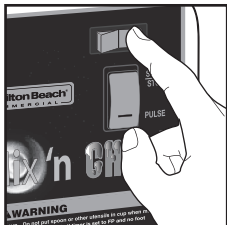
## ⚠️ WARNING



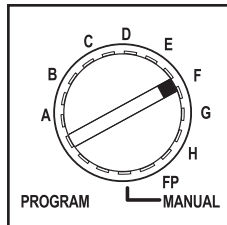
### Cut Hazard

Agitator can cause glass mixing containers to break.  
Always use collar with paper or foam cup.  
Always use shield when mixing.  
Do not put spoon or other utensils in cup when mixing.  
Failure to follow these instructions can result in broken bones or cuts.

# Preprogrammed Cycles

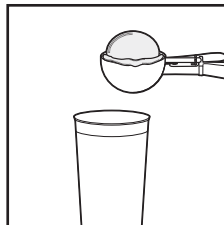


+

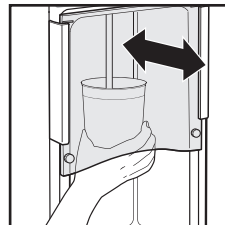


Select cycle.

+



+

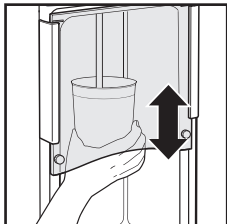


Push against to start.

OR



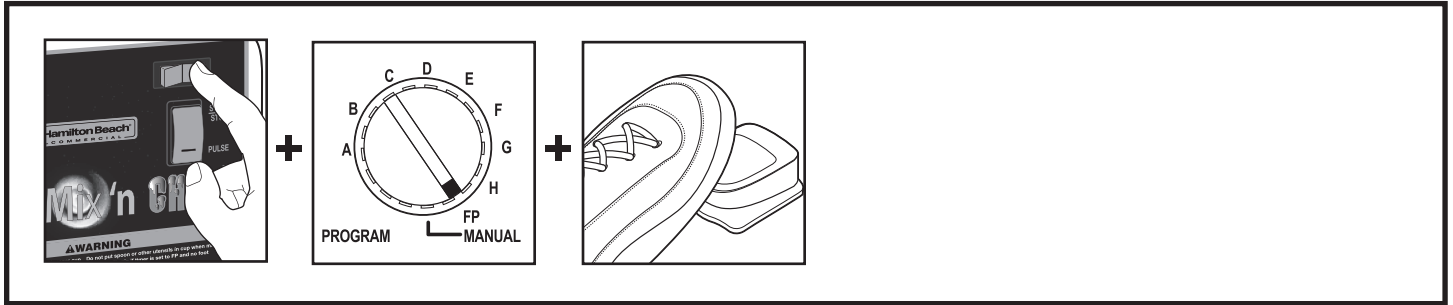
+



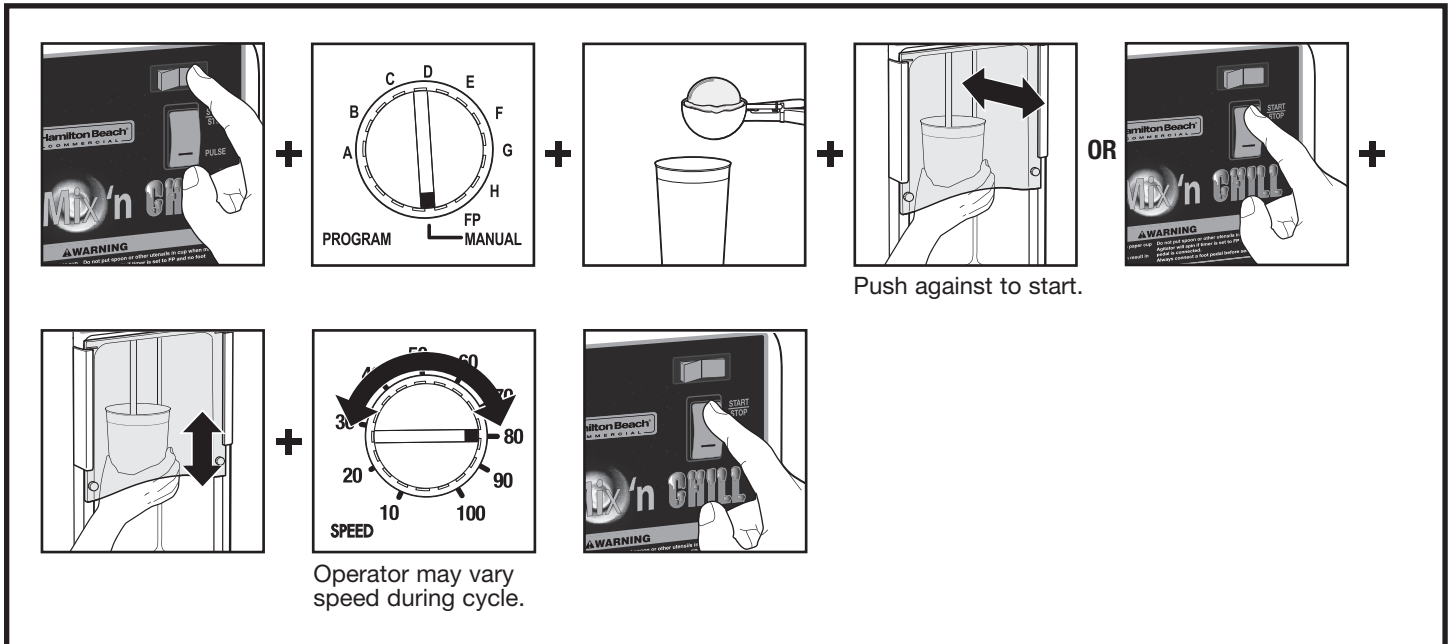
To stop mixing prior to end of cycle. (It automatically stops after an audible signal otherwise.)

# Operating the Mixer

## Manual Operation — With Foot Pedal



## Manual Operation — Variable Speed/Pulse



# Cleaning the Mixer

## Cleaning and Sanitizing the Container, Spindle, and Agitator

### **⚠ WARNING**



#### **Electrical Shock Hazard**

**Disconnect power before cleaning.  
Replace all parts before operating.  
Failure to do so can result in death  
or electrical shock.**

### **Cleaning**

1. Place a drop of detergent and 1 cup (250 ml) of water into the mixing container.
2. Position the container under the mixing spindle and mix on low speed for 5 seconds. Empty the mixing container.
3. Place 1 cup (250 ml) of clean water into the container and repeat mix for 5 seconds to rinse.

**NOTE:** Inspect agitators daily. Replace agitators every 90 days.

### **Sanitizing**

For best results, use the Hamilton Beach Universal Container (#110E).

1. Fill the container with sanitizing solution (1 table-spoon [15 ml] of household bleach per 1 gallon [3.8 L] of water at 50°–70°F [10°–21°C]) to 3/4 full. Position the container under the mixing spindle and run on low speed for 1 minute.
2. Remove container. Empty sanitizing solution and rinse container.
3. To dry, run the mixer on low speed for 30 seconds with empty container in place. **DO NOT RINSE** after sanitizing is completed.

**NOTE:** If preferred, the container and agitator may be cleaned in a commercial dishwasher.

# Sécurité du mélangeur

## VOTRE SÉCURITÉ ET CELLE DES AUTRES EST TRÈS IMPORTANTE.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.

Voici le symbole d'alerte de sécurité.



Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers susceptibles de causer le décès et des blessures graves.

Tous les messages de sécurité seront précédés du symbole d'alerte de sécurité et du mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT". Ces mots signifient :

**⚠ DANGER**

Risque certain de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.

**⚠ AVERTISSEMENT**

Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.

Tous les messages de sécurité identifient le danger et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

## IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

**AVERTISSEMENT** – Lors de utilisation de tout appareil ménager électrique on doit observer certaines précautions de sécurité fondamentales, dont les suivantes :

- Lire toutes les instructions avant d'utiliser le mélangeur.
- Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.
- Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.
- Ne pas utiliser un adaptateur.
- Ne pas utiliser un câble de rallonge.
- Toujours utiliser l'anneau avec un gobelet en papier lors de l'opération.
- Toujours utiliser le pare-écia boussures lors du mélange.
- Ne pas placer une cuillère ou autres ustensiles dans le contenant lors du mélange.
- Déconnecter la source de courant électrique avant le nettoyage.
- Déconnecter la source de courant électrique avant l'entretien.
- Replacer toutes les pièces avant de faire la remise en marche.
- Inspecter l'agitateur chaque jour pour des signes d'usure.
- Remplacer l'agitateur tous les 90 jours.

**– CONSERVER CES INSTRUCTIONS –**



# Sécurité du mélangeur

## Pour l'utilisateur

Votre sécurité et celle des autres sont très importantes. Nous avons fourni de nombreux messages de sécurité dans ce guide et sur l'appareil. Toujours lire et respecter tous les messages de sécurité. Lire complètement et attentivement les instructions de ce guide avant d'utiliser l'appareil ou d'effectuer tout entretien. Avant d'autoriser l'emploi de cet appareil, l'utilisateur doit être formé et approuvé par l'équipe de direction.

Le mélangeur est destiné à l'emploi dans des environnements commerciaux et professionnels nécessitant des opérateurs formés. De tels environnements comptent, sans s'y limiter, les restaurants, les bars, les restaurants-minute, les hôpitaux, les cantines d'entreprise, etc.

Le mélangeur à rotor est conçu pour mélanger des boissons faites à partir de yaourt, de crème pâtissière congelée, de granités, de crème glacée dure ou tendre.

Le mélangeur est également idéal pour mélanger les bonbons, les fruits et les noix dans le lait fouetté. Toute autre utilisation de cet appareil peut entraîner des incendies, des chocs électriques, des blessures graves ou des dommages de l'appareil.

### Déballage

Retirer soigneusement le mélangeur de son emballage et sortir les boîtes ou paquets contenant des accessoires ou articles particuliers. Vérifier que toutes les pièces sont là, que le mélangeur fonctionne comme prévu, et que rien n'a été endommagé dans le transport. Contacter le fournisseur de mélangeur pour résoudre tout problème identifié.

### Installation

Placer le mélangeur sur une surface ferme et horizontale, et dans un environnement ouvert et bien éclairé permettant un accès facile à toutes les commandes, à l'avant et sur les côtés. Nous recommandons de placer le mélangeur de manière à ce que la hauteur de travail de l'agitateur et des commandes soit appropriée pour les opérateurs auxquels il est destiné.

### Niveau de bruit

Le niveau sonore continu équivalent lorsque le mélangeur fonctionne sans charge est inférieur à 70 dB(A).

Recette de base :

- 60 ml (1/4 tasse) de biscuits, bonbons ou autres ingrédients
- Quatre cuillères comblées ou environ 355 ml (12 oz) de crème glacée
- 80 ml (1/3 tasse) de lait

Le commutateur ARRÊT-REMETTRE (MARCHE) compte un disjoncteur intégré pour couper automatiquement l'appareil en cas de surintensité suite à une charge excessive sur le moteur. Lorsque cela se produit, laisser le mélangeur refroidir pendant 30 minutes puis remettre l'appareil sous tension. Si l'appareil ne fonctionne pas, contacter le service technique pour des instructions supplémentaires.

**Lire complètement et attentivement les instructions de ce guide d'utilisation avant d'utiliser l'appareil ou d'effectuer tout entretien.**

### Connexion

Observer toutes les réglementations électriques en vigueur. Une alimentation 120 V.c.a. uniquement, 60 Hz, 15 A avec fusible est nécessaire. (Un fusible temporisé est recommandé). Il est recommandé de prévoir un circuit distinct n'alimentant que cet appareil.

### Entretien

Inspecter l'agitateur tous les jours en recherchant des signes d'usure ou de dommage. Remplacer l'agitateur tous les 90 jours.

### Conformité aux normes

Ce mélangeur est conforme à :

- UL 764 et C22.2 N° 195 CSA – Exigences de sécurité pour les machines électriques utilisées lors de la préparation des aliments
- La norme 8 de la ANSI/NSF – Équipements électrique utilisés lors de la préparation des aliments

## Service technique

Pour obtenir de l'aide ou commander des pièces de rechange, appelez notre 866-285-1087 ou 910-693-4277

08h00 – 17h00 GMT-5 Lundi – Vendredi  
www.commercial.hamiltonbeach.com

Numéro de modèle

Numéro de série

Date d'achat

Nom du revendeur

Adresse du revendeur

Téléphone du revendeur

## Demande d'aide ou d'entretien

En cas d'appel pour demander de l'aide ou de l'entretien, il faut connaître le numéro de modèle complet de l'équipement. Il se trouve sur une étiquette placée à l'arrière du mélangeur.

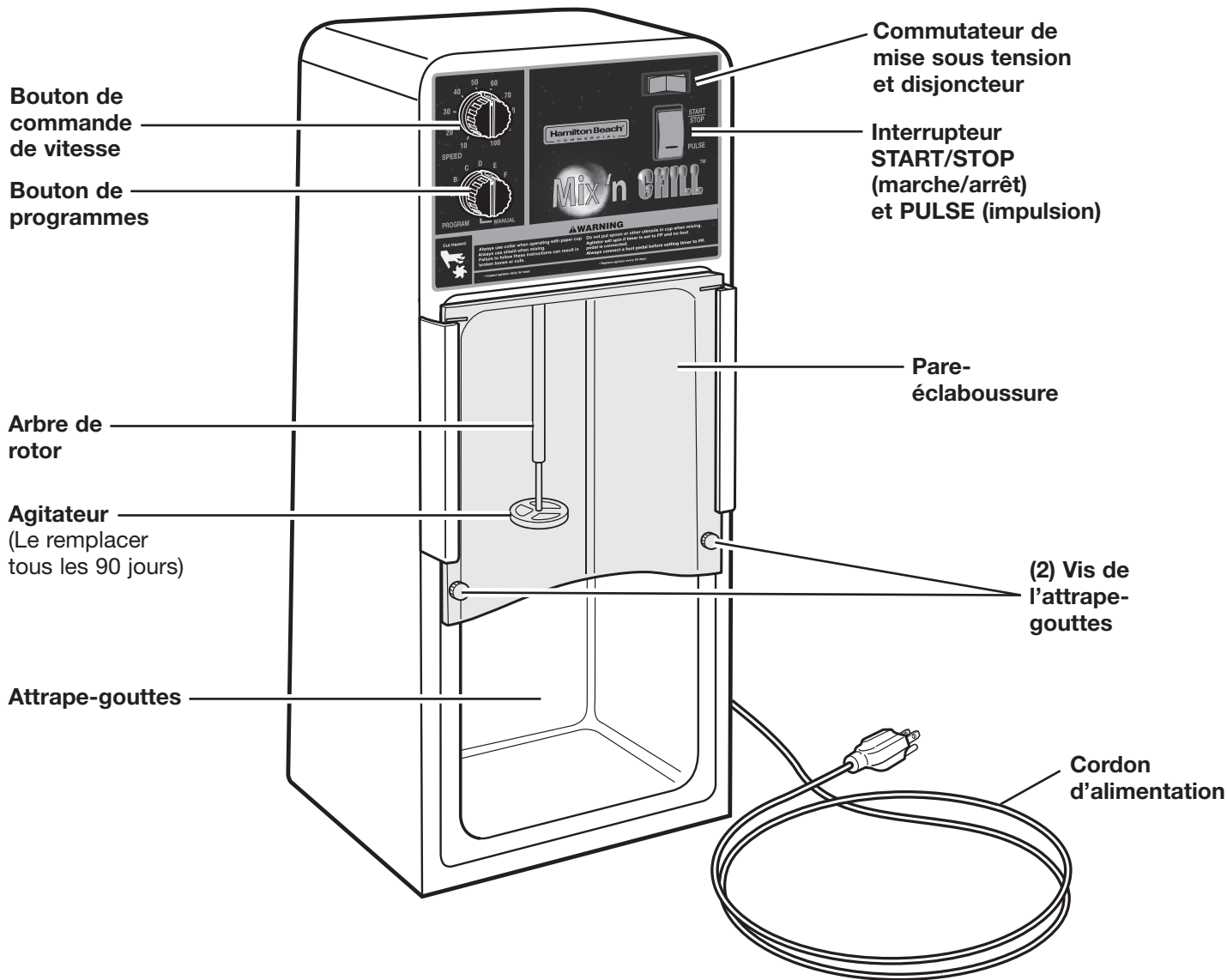
Prière de noter la date d'achat de l'équipement, ainsi que le nom, l'adresse et le numéro de téléphone du revendeur.

Des pièces de rechange peuvent être commandées auprès du revendeur local.

Appeler notre numéro de service clientèle : **1-866-285-1087 (États-Unis, Canada) ou 910-693-4277 (tous les autres pays).**

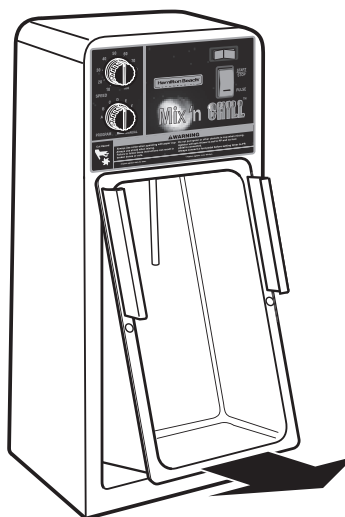
# Pièces et caractéristiques

Les pièces et caractéristiques du Mix 'n Chill® sont illustrées sur cette page. Se familiariser avec toutes les pièces et caractéristiques avant d'utiliser le mélangeur.



## Installation d'une carte mémoire :

1. Débranchez l'appareil.
2. Localisez le couvercle de la carte mémoire à l'arrière de l'appareil et retirez les vis.
3. Insérez une nouvelle carte mémoire dans la fente.
4. Branchez l'appareil et appuyez sur l'interrupteur. Lorsque le témoin vert à côté de la fente de la carte mémoire est fixe, la mise à jour a été effectuée.
5. Eteignez l'appareil.
6. Débranchez l'appareil.
7. Retirez la carte mémoire.
8. Réinstallez le couvercle de la carte mémoire.



Dépose de l'attrape-gouttes

# Utilisation du mélangeur

## ⚠ AVERTISSEMENT



### Risque de choc électrique

Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

Ne pas utiliser un adaptateur.

Ne pas utiliser un câble de rallonge.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou un choc électrique.

## ⚠ AVERTISSEMENT



### Risque de coupures

L'agitateur peut causer le bris d'un récipient de mélange en verre.

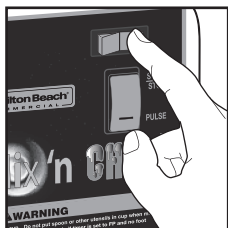
Toujours utiliser un collier de mélange avec des gobelets en papier ou styromousse.

Toujours utiliser le pare-éclaboussure pendant le mélange.

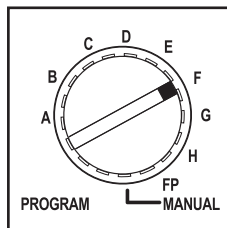
Ne pas mettre de cuillère ou autre ustensile dans le bol pendant le mélange.

Ne pas suivre ces instructions peut entraîner des coupures ou des cassures d'os.

## Cycles préprogrammés

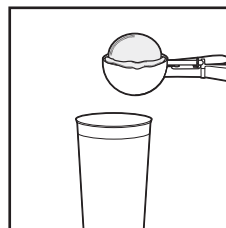


+

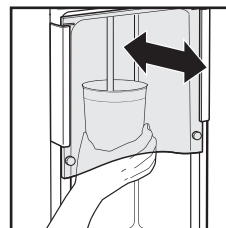


Sélectionnez un cycle.

+



+

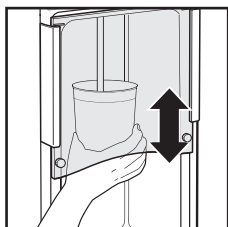


Appuyer contre l'arbre pour démarrer.

OU



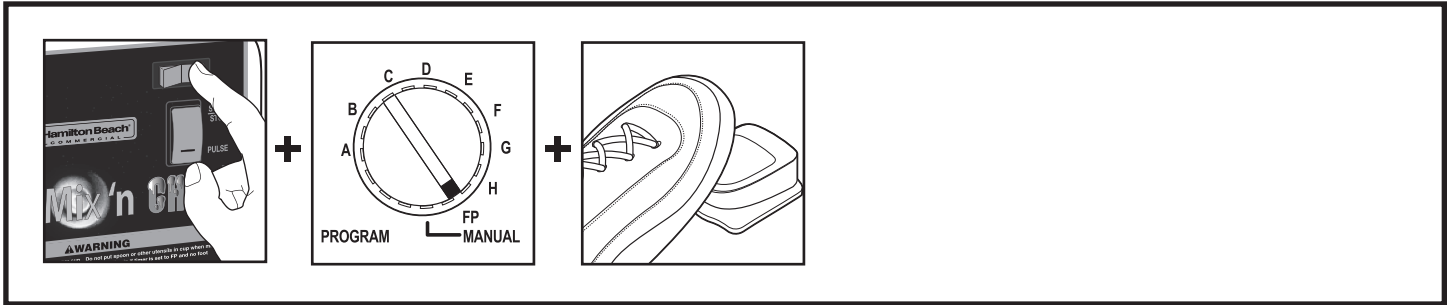
+



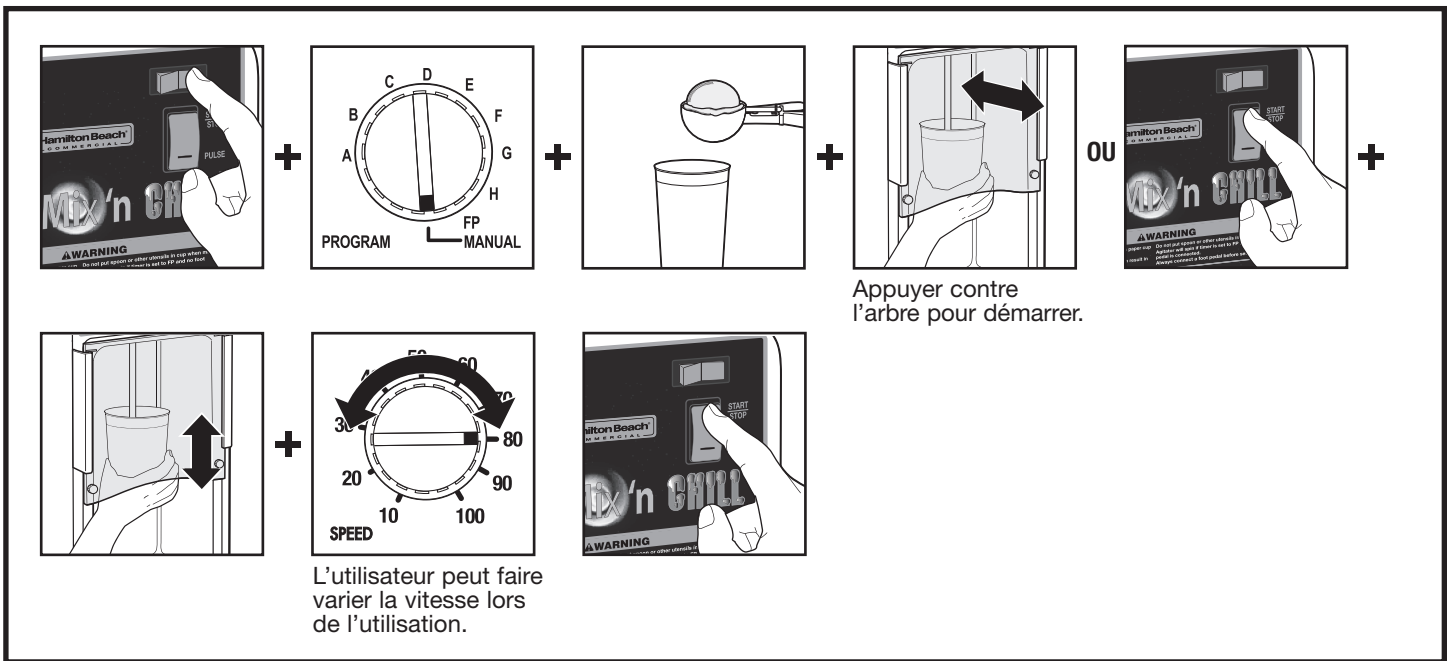
Pour interrompre le mélange avant la fin du cycle.  
(Ou s'arrête automatiquement après le signal sonore.)

# Utilisation du mélangeur

## Fonctionnement manuel — Avec pédale



## Fonctionnement manuel — Vitesse variable/impulsion



# Nettoyage du mélangeur

## Nettoyage et désinfection du contenant, du rotor et de l'agitateur

### **⚠ AVERTISSEMENT**



#### **Risque de choc électrique**

**Déconnecter la source de courant électrique avant le nettoyage.**

**Replacer toutes les pièces avant de faire la remise en marche.**

**Le non-respect de ces instructions peut causer un décès ou un choc électrique.**

### **Nettoyage**

1. Mettre une goutte de détergent et une tasse (250 ml) d'eau dans le récipient de battage.
2. Placer le récipient dans le guide de récipient et battre à basse vitesse pendant 5 secondes. Vider le récipient.
3. Mettre une tasse (250 ml) d'eau pure dans le récipient et battre à nouveau pendant 5 secondes pour rincer.

**NOTE :** Inspecter les agitateurs chaque jour. Remplacer les agitateurs tous les 90 jours.

### **Assainissement**

Pour obtenir les meilleurs résultats, utiliser le récipient universel Hamilton Beach Universal Container (#110E).

1. Remplir le récipient de solution d'assainissement (1 cuiller à soupe [15 ml] d'eau de Javel ménagère par gallon [3,8 L] d'eau à 50 °–70 °F [10 °–21 °C]) jusqu'à 3/4 plein. Bien placer le récipient dans le batteur et faire fonctionner à vitesse basse pendant 1 minute.
2. Enlever le récipient. Vider la solution d'assainissement et rincer le récipient.
3. Pour faire sécher, faire fonctionner le batteur à vitesse basse pendant 30 secondes avec le récipient vide.  
**NE PAS RINCER** quand l'assainissement est terminé.

**REMARQUE :** Si désiré, le contenant et l'agitateur peuvent être lavés au lave-vaisselle commercial.

# Seguridad de la Batidora

## SU SEGURIDAD Y LA SEGURIDAD DE LOS DEMÁS ES MUY IMPORTANTE.

Hemos incluido muchos mensajes importantes de seguridad en este manual y en su electrodoméstico. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de advertencia de seguridad.

Este símbolo le llama la atención sobre peligros que pueden ocasionar la muerte o una lesión a usted y a los demás.

Todos los mensajes de seguridad irán precedidos por el símbolo de advertencia de seguridad y la palabra "PELIGRO" o "ADVERTENCIA". Estas palabras significan:

**⚠ PELIGRO**

**Si no sigue las instrucciones, usted morirá o sufrirá una lesión grave.**

**⚠ ADVERTENCIA**

**Si no sigue las instrucciones, usted puede morir o sufrir una lesión grave.**

Todos los mensajes de seguridad identificarán el peligro, le informarán cómo reducir las posibilidades de sufrir una lesión y lo que puede suceder si no sigue las instrucciones.

## IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

**ADVERTENCIA** – Al usar aparatos electrodomésticos deben seguirse precauciones básicas de seguridad, incluyendo la siguientes:

- Antes de usar la batidora, lea cuidadosamente todas las instrucciones.
- Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.
- No quite el terminal de conexión a tierra.
- No use un adaptador.
- No use un cable eléctrico de extensión.
- Use siempre el reborde con la taza de papel al operar la unidad.
- Use siempre el protector al mezclar.
- No introduzca cucharas ni otros utensilio en la taza cuando esté batiendo.
- Desconecte el suministro de energía antes de limpiarlo.
- Desconecte el suministro de energía antes de darle servicio.
- Vuelva a colocar todas las partes antes de hacer funcionar.
- Inspeccione el agitador todos los días para determinar si se ha desgastado.
- Reemplace el agitador cada 90 días.

**– GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES –**

# Seguridad de la Batidora

## Al Operador

Su seguridad y la seguridad de otros son muy importantes. Hemos incluido muchos mensajes de seguridad importantes en este manual y en su aparato. Siempre lea y obedezca todos los mensajes de seguridad. Lea con detenimiento y comprenda las instrucciones de este manual antes de operar el aparato o realizar cualquier clase de mantenimiento. Antes de permitir la operación de este aparato, el operador debe recibir una capacitación y obtener la aprobación del personal superior.

La batidora de eje que usted ha adquirido tiene un objetivo de uso en medios comerciales y profesionales y requiere operadores capacitados. Dichos medios pueden incluir, pero sin limitarse a los mismos, restaurantes, bares, negocios de comida rápida, hospitales, negocios de catering, etc.

La batidora de eje está diseñada para batir bebidas hechas de yogurt, crema congelada, granitas, helados duros y blandos.

La batidora también es ideal para mezclar golosinas, frutas y frutos secos en un batido. El uso de este aparato fuera de estos objetivos puede provocar un incendio, descargas eléctricas, lesiones personales graves o daños al equipamiento.

### Desempaque

Con cuidado, quite la batidora del empaque y saque todas las cajas y paquetes que contengan accesorios o elementos específicos. Controle que se hayan enviado todas las piezas, que la batidora funcione como corresponde y que no se haya dañado nada durante el envío. Comuníquese con el proveedor de la batidora para solucionar cualquier problema.

### Instalación

Coloque la batidora sobre una superficie nivelada y resistente, en un medio abierto y bien iluminado que brinde acceso sencillo a todos los controles, frontales y laterales. Recomendamos que coloque la batidora de modo que la altura de trabajo del agitador y los controles sean los apropiados para el potencial operador.

### Nivel de Ruido

El nivel de sonido continuo equivalente cuando la batidora se encuentra funcionando sin carga es menor a 70dB(A).

### Receta Básica:

- 1/4 taza (60 ml) de galletitas o golosinas, u otras mezclas
- Cuatro cucharadas redondas o aproximadamente 12 onzas (355 ml), de helado
- 1/3 taza (80 ml) de leche

El interruptor de energía APAGADO/REAJUSTARÁ (ENCENDIDO) se entrega con un interruptor de circuitos integral para apagar la unidad automáticamente en condiciones de sobrecarga que puedan ocurrir debido a cargas excesivas al motor. Cuando esto ocurra, deje que la batidora se enfríe durante 30 minutos y luego encienda la unidad. Si la unidad no funciona, comuníquese con el Servicio Técnico para mayor información.

**Este Manual de Operación debe leerse y comprenderse por completo antes de operar el aparato o de efectuar cualquier clase de mantenimiento en el mismo.**

### Conexión

Cumpla con todos los códigos y ordenanzas eléctricos vigentes. Se requiere un suministro eléctrico de sólo 120V AC, 60 Hz con fusibles de 15 amperios. (Se recomienda el uso de un fusible con retraso). Se recomienda que este artefacto cuente con un circuito individual.

### Mantenimiento

Controle el agitador todos los días en busca de desgaste o daños. Cambie el agitador cada 90 días.

### Conformidad de Normas

La batidora se encuentra en cumplimiento con:

- UL 763 y CSA C22.2 No. 195 Máquinas comerciales para preparar alimentos operadas por motor
- ANSI NSF Norma 8 Equipamiento comercial eléctrico para preparar alimentos

## Servicio Técnico

Para asistencia o partes de repuesto, llame a nuestro número de Servicio Técnico:  
**866-285-1087 or 910-693-4277**

8 a.m. – 5 p.m. GMT-5, lunes a viernes  
[www.commercial.hamiltonbeach.com](http://www.commercial.hamiltonbeach.com)

## Cómo Solicitar Asistencia o Servicio Técnico

Cuando llame para solicitar asistencia o servicio técnico, usted debe saber el número de modelo completo de su equipamiento. Usted puede encontrar esta información en la etiqueta ubicada en la parte trasera de su batidora de eje.

También registre la fecha de compra de su equipamiento y el nombre, dirección y número de teléfono del vendedor.

También puede solicitar partes de reemplazo mediante su vendedor local.

Llame a nuestro número de atención al cliente:  
**1-866-285-1087 (EE.UU., Canadá) o 910-693-4277 (todos los demás).**

Número de modelo

Número de serie

Fecha de compra

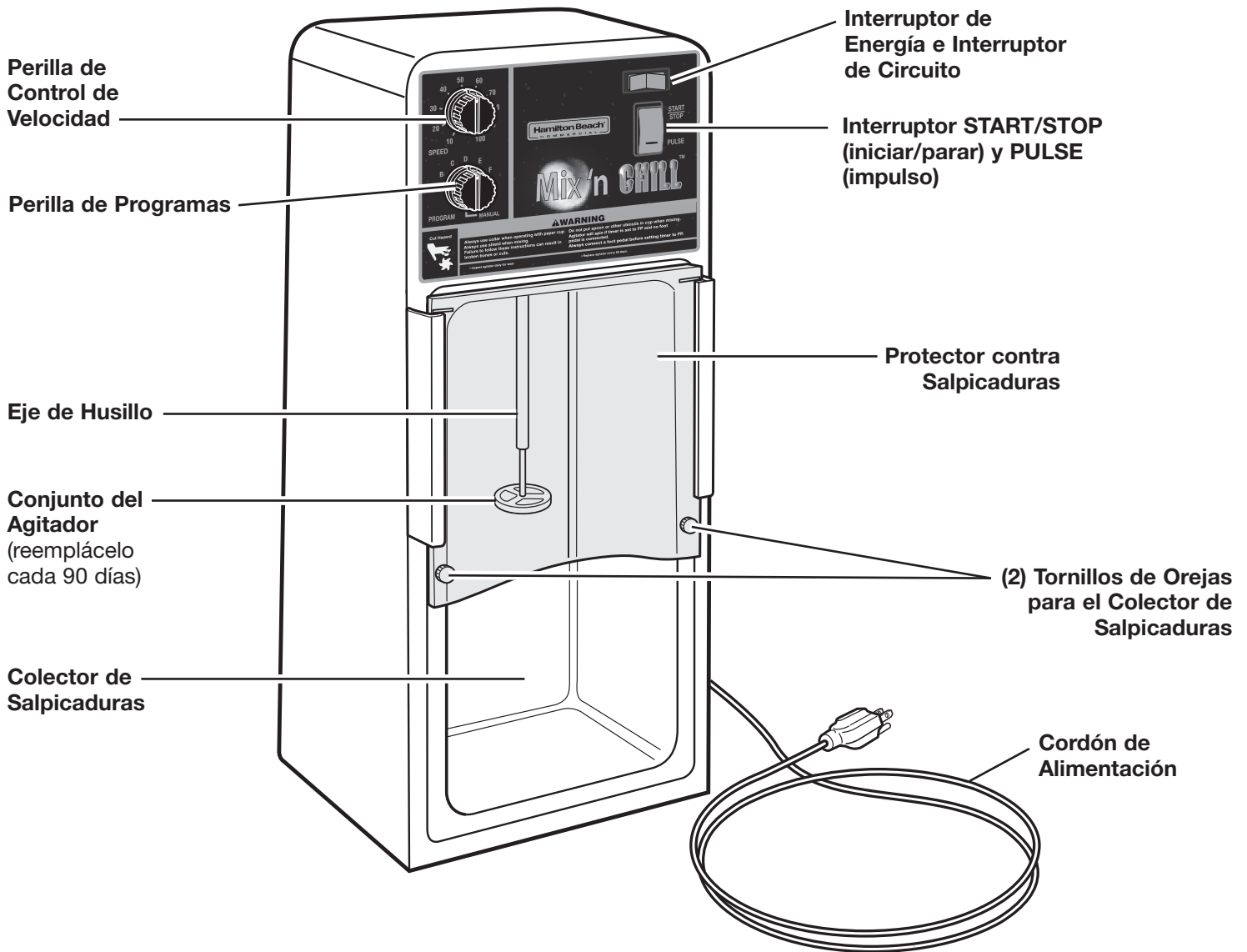
Nombre del vendedor

Dirección del vendedor

Teléfono del vendedor

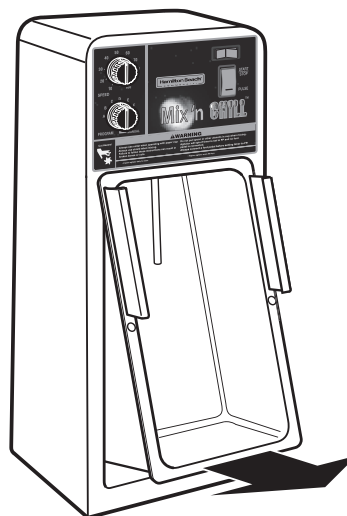
# Partes y Características

Las partes y características del Mix 'n Chill® se ilustran en esta página. Familiarícese con todas las partes y características antes de utilizar la batidora.



## Cómo Instalar la Tarjeta de Memoria:

1. Desenchufe el electrodoméstico.
2. Busque la cubierta de la tarjeta de memoria en la parte trasera del electrodoméstico y destorníllela.
3. Introduzca la nueva tarjeta de memoria en la ranura.
4. Enchufe el electrodoméstico y enciéndalo. Cuando la luz verde ubicada al lado de la ranura de la tarjeta de memoria se mantiene encendida, la actualización habrá finalizado.
5. Apague el electrodoméstico.
6. Desenchúfelo.
7. Retire la tarjeta de memoria.
8. Ponga de nuevo la tarjeta de memoria en la cubierta.



## Cómo quitar el colector de salpicaduras



# Funcionamiento de la Batidora

## ⚠️ ADVERTENCIA



### Peligro de Choque Eléctrico

Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.  
 No quite el terminal de conexión a tierra.  
 No use un adaptador.  
 No use un cable eléctrico de extensión.  
 No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, incendio o choque eléctrico.

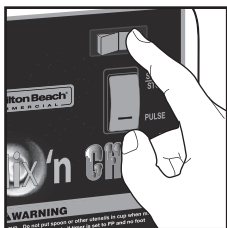
## ⚠️ ADVERTENCIA



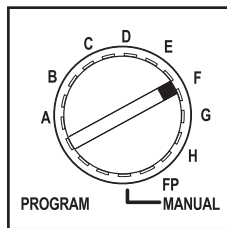
### Peligro de Cortaduras

El agitador puede provocar la rotura de los recipientes de vidrio utilizados para batir.  
 Siempre utilice el anillo cuando use vasos de papel o de poliestireno.  
 Siempre utilice el protector cuando bata.  
 No coloque cucharas u otros utensilios en el vaso mientras bate el contenido.  
 No seguir estas instrucciones puede provocar quebraduras o cortes.

## Ciclos Preprogramados

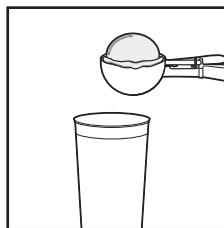


+

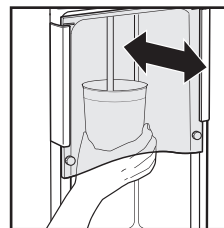


Elija ciclo.

+



+

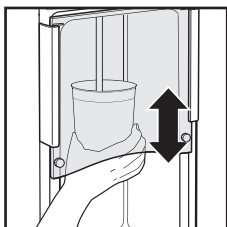


Presione de nuevo para iniciar.

0



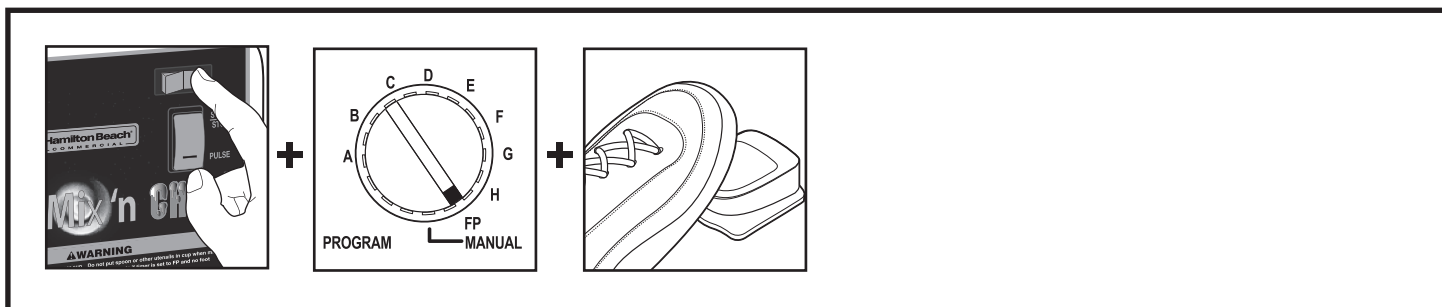
+



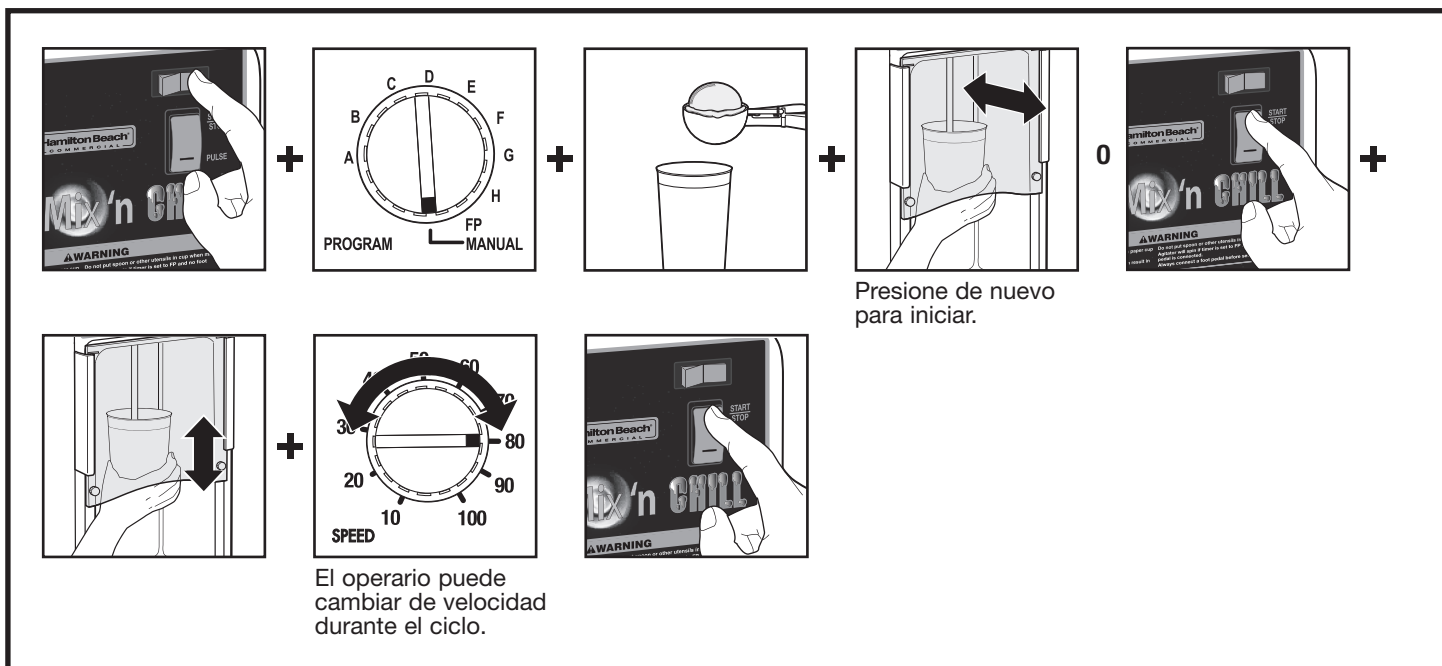
Para detener el mezclado antes de finalizar el ciclo.  
 (Se detiene en forma automática después de producirse una señal audible).

# Funcionamiento de la Batidora

## Operación Manual — Con Pedal para Pie



## Operación Manual — Velocidad Variable/Impulso



# Limpieza de la Batidora

## Cómo Limpiar y Desinfectar el Recipiente, el Eje y el Agitador

### ⚠️ ADVERTENCIA



#### Peligro de Choque Eléctrico

Desconecte la batidora antes de limpiarla.

Vuelva a colocar todas las partes antes de poner en funcionamiento la batidora.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte o un choque eléctrico.

### Limpieza

1. Coloque una gota de detergente y 1 taza (250 ml) de agua dentro del recipiente para batir.
2. Coloque el recipiente dentro de la guía y bata a baja velocidad durante 5 segundos. Vacíe el recipiente.
3. Coloque 1 taza (250 ml) de agua limpia dentro del recipiente y repita la acción durante 5 segundos para enjuagar.

**NOTA:** Verifique los mezcladores todos los días y cámbielos cada 90 días.

### Desinfección

Para obtener mejores resultados, utilice el recipiente universal de Hamilton Beach (#110E).

1. Llene el recipiente con solución desinfectante (1 cucharada [15 ml] de lejía doméstica por 1 galón [3.8 ml] de agua a 50°–70°F [10°–21°C]) hasta 3/4 de su capacidad. Coloque el recipiente de manera adecuada en la Batidora y hágala funcionar en velocidad baja durante 1 minuto.
2. Quite el recipiente. Vacíe la solución desinfectante y enjuague el recipiente.
3. Para secar, haga funcionar la batidora a velocidad baja durante 30 segundos con el recipiente vacío en su lugar. **NO ENJUAGUE** después de finalizar la desinfección.

**NOTA:** Si así lo prefiere, el recipiente y el agitador pueden lavarse en un lavavajillas comercial.



261 Yadkin Road  
Southern Pines, NC 28387