

## Mix 'n Chill®

Operation Manual

Page 2



## Mix 'n Chill®

Manuel d'utilisation

Page 12



## Mix 'n Chill®

Manual de uso

Página 22



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

# Mixer Safety

## SAFETY PRECAUTIONS

**WARNING** – TO PREVENT ACCIDENTS RESULTING IN ELECTRIC SHOCK, PERSONAL INJURY OR FIRE, AND IN ORDER TO LIMIT EQUIPMENT DAMAGE DUE TO MISUSE OF THE APPLIANCE, PLEASE READ THIS MANUAL CAREFULLY AND FOLLOW IT STRICTLY. READING THIS MANUAL WILL HELP YOU UNDERSTAND AND USE YOUR APPLIANCE CORRECTLY. READ THIS MANUAL IN ITS ENTIRETY AND MAKE SURE THAT ANYONE WHO MAY USE THE MIXER ALSO READS THIS MANUAL BEFORE OPERATING THE APPLIANCE.

### Safety Alert Symbols

The following safety alert symbols are used throughout this manual to alert you to the safety hazards described below:



A caution or warning you must observe. Read the instructions carefully to ensure correct and safe product use.



A prohibited action. Read the instructions carefully and never attempt the prohibited action.



A mandatory action. Read the instructions carefully and always follow the instructions.

The following safety alert symbols are referenced on the product and (or) within this Operation Manual:



Read the instructions carefully and always follow the instructions.

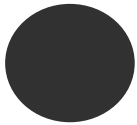


Electrical Shock Hazard. Read the instructions carefully and always follow the instructions.

**– SAVE THESE INSTRUCTIONS –**

# Mixer Safety

## ⚠ WARNING



- Connect unit to a grounded outlet only.
- Switch off the appliance and disconnect power supply plug from socket before cleaning.
- Only authorized specialists may repair the mixer or open the mixer housing.
- Make sure the mixer is resting on a sturdy level surface during operation. Failure to comply may result in personal injury or equipment damage.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.



- Do not use attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer. Doing so may result in fire, electric shock, personal injury, or equipment damage.
- Do not remove the ground connection.
- Do not use a plug adaptor.
- Do not use an extension cord.
- Do not use glass mixing containers.
- Do not put spoons or other utensils in the container when mixing.
- Do not use a water jet to clean or rinse any part of the mixer.

## ⚠ CAUTION



- Inspect the agitator daily for wear.
- Replace the agitator every 90 days.
- Always use a mixing collar with paper cups or foam containers.

## 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.

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

**– SAVE THESE INSTRUCTIONS –**

# Mixer Safety

## 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 220–240V ac only, 50–60 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.

**– SAVE THESE INSTRUCTIONS –**

# Mixer Safety

## Standard Conformity

The mixer is in compliance with the following European Directives and related national legislation:

- Machinery Directive 2006/42/EC
- Low Voltage Directive 73/23/EEC
- EMC Directive 89/336/EEC



The wheeled bin symbol marked on this mixer signifies compliance with the EU Directive as well as other similar legislation in effect after August 13, 2005. Therefore, it must be collected separately after its use is completed and cannot be disposed of as unsorted municipal waste. 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.

## Safety

The ON (I)/OFF(O) power switch is provided with an integral circuit breaker to automatically turn off (O) the unit in overcurrent 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 (I). If the unit does not operate, contact Technical Service for further direction.

## Technical Service

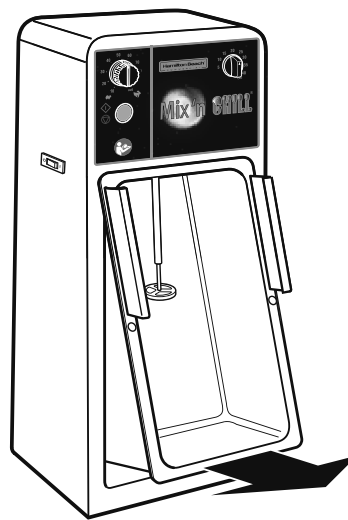
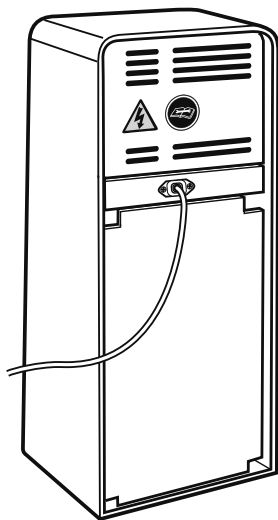
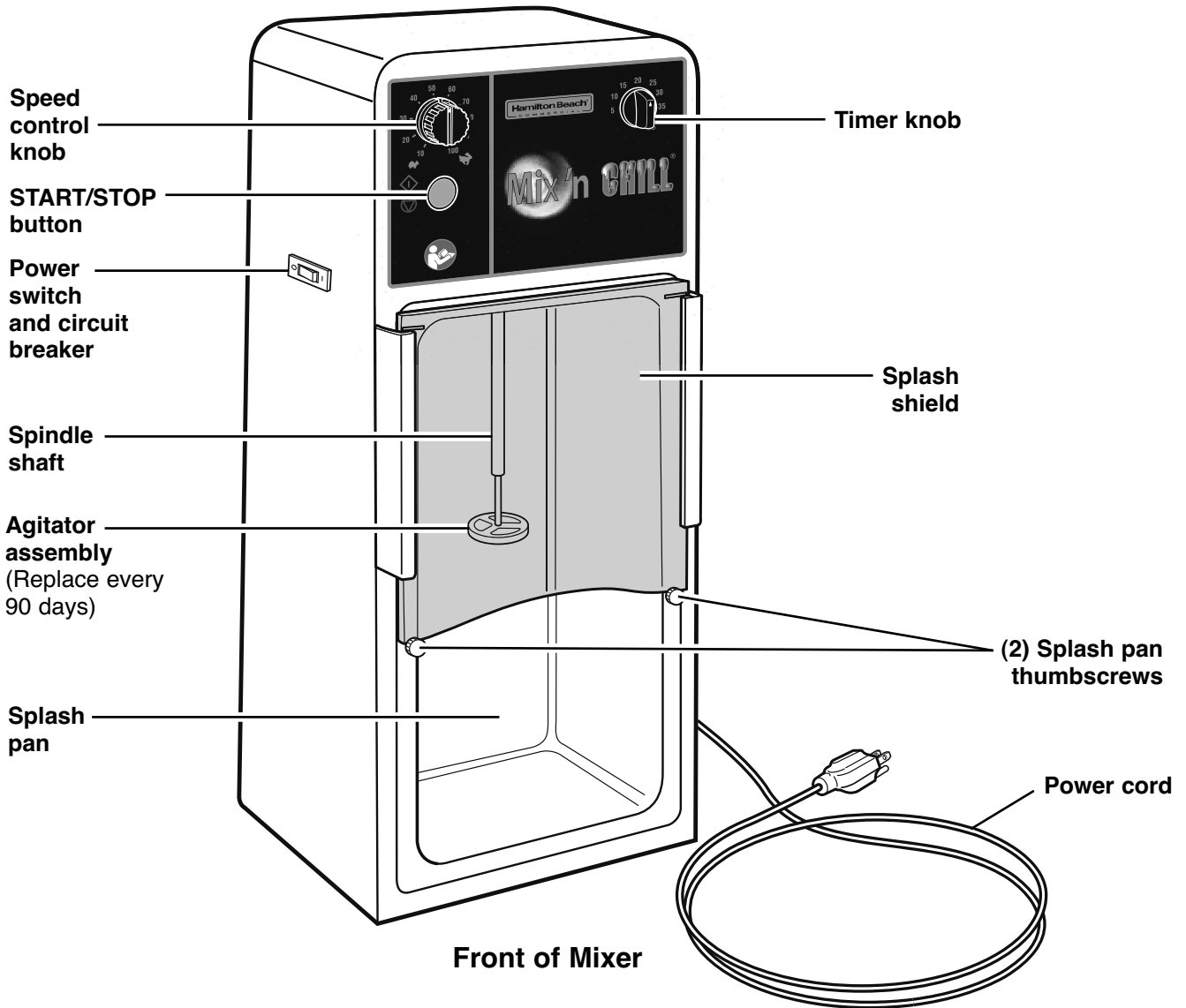
For assistance or replacement parts, call our  
Technical Service number:  
1-866-285-1087 (USA, Canada) or  
910-693-4277 (all others)

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

**– SAVE THESE INSTRUCTIONS –**

# 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.



# Operating the Mixer

## Electrical Requirements

### **⚠ WARNING**



#### **Electrical Shock Hazard**

**Plug into a grounded 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**

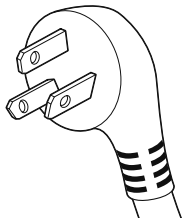


#### **Cut Hazard**

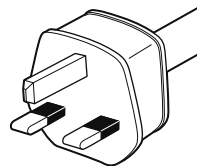
**Agitator can cause glass mixing containers to break.**  
**Do not put spoon or other utensils in cup when mixing.**  
**Failure to follow these instructions can result in broken bones or cuts.**

Depending on the model of your mixer, the plug will look like one of the following to meet power requirements:

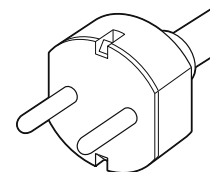
China GB 2099-1  
and GB 1002-1



United Kingdom/Ireland  
BS 1363



Continental Europe  
(Schuko) CEE 7/7



Observe all governing codes and ordinances. A fused electrical supply is required. (A time-delay fuse is recommended.) It is recommended that a separate circuit serving only this appliance be provided.

# Operating the Mixer

## Mixing a Drink

### Mixing Containers

For mixing and sanitizing, it is recommended to use the Hamilton Beach Stainless Steel Universal Container, #110E.

### Mixing Soft-Serve Drink/Dessert

The amount of time required for mixing will depend on the temperature of the soft-serve, overrun %, and the type of flavoring ingredients. A basic soft-serve mix recipe follows:

- 240–300 ml of soft-serve
- 40 ml flavoring ingredients

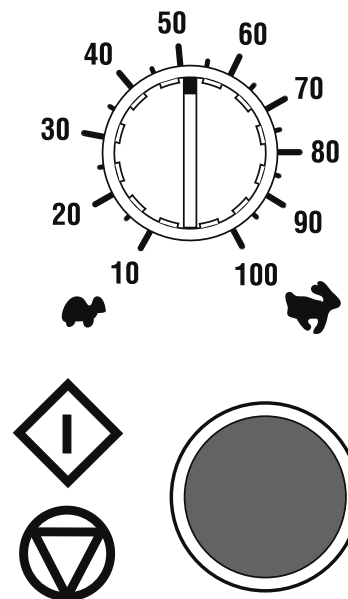
### Mixing Hard Ice Cream

Mix 'n Chill® can also handle mixing hard ice cream and mix-ins. A basic recipe follows:

- 60 ml cookies or candies, or other mix-ins
- Four rounded scoops, or approximately 1355 ml, of hard ice cream
- 80 ml milk

Place mix-ins in container first. Add ice cream and milk. Mixing time will depend on the consistency of the ice cream.

1. Place the ingredients to be mixed into an appropriate container. See the “Mixing Containers” section above.
2. Set the speed control for the desired mixing speed. **NOTE:** You will have to develop the speed and time required to obtain the desired results with various mixes.
3. Press the **START/STOP button** (◊ / ▽) to turn the unit on. **NOTE:** The agitator **MUST** always be on before it comes in contact with the ingredients.
4. Slowly insert the container up into the mixer until the agitator comes in contact with the ingredients. Move the container up and down for thorough mixing. The splash shield will move up and down when it comes in contact with your hand or wrist.
5. When the mixing is complete, slowly lower and remove the container from the mixer and press the **START/STOP button** (◊ / ▽) to turn the unit off.



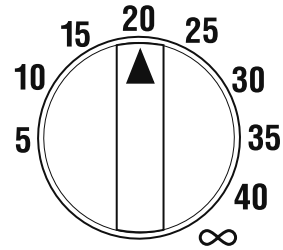


# Operating the Mixer

## Mixing a Drink

### Using the Timer

1. The Timer Knob allows the operator to set a mix time in 5-second increments between 5 and 40 seconds.
2. When the **START/STOP button** (◊ / ⊙) is pressed, the unit will mix for the preset amount of time, then beep 3 seconds before the end of the cycle.
3. The infinity ∞ setting allows the mixer to run up to 3 minutes before turning off automatically.



# 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.**

### Partial Cleaning

The mixer agitator should be cleaned frequently between operations. This will eliminate any clogged ice cream or candy pieces. **NOTE:** We recommend using the Hamilton Beach #110E Container with this mixer.

1. Fill a metal container to  $\frac{1}{3}$  capacity with warm water (minimum 120°F) and add a drop of liquid detergent.
2. Set the speed control to setting 35 and press the **START/STOP button** (◊ / Ⓢ).
3. Move the container up and down with the agitator immersed for 30 seconds.
4. At the end of the 30-second cycle, remove the container.
5. Fill container with clear, warm water (minimum 120°F) and repeat steps 2, 3, and 4.
6. Unplug the mixer.
7. Wipe off the agitator and the inside of the splash pan with a damp cloth.
8. Plug in the mixer.

### Full Cleaning

1. Fill a metal container to  $\frac{1}{3}$  capacity with warm water (minimum 120°F) and add a drop of liquid detergent.
2. Set the speed control to setting 35 and press the **START/STOP button** (◊ / Ⓢ).
3. Move the container up and down with the agitator immersed for 30 seconds.

4. At the end of the 30-second cycle, remove the container.
5. Fill the container with clear, warm water (minimum 120°F) and repeat steps 2, 3, and 4.
6. Unplug the mixer.
7. The clear splash shield is removed by pulling it out of the top of the splash shield guides.
8. The agitator assembly is removed from the spindle by holding the agitator shaft and unscrewing the agitator.
9. The stainless steel pan is removed by unscrewing the 2 thumbscrews on both sides of the pan and pulling the pan forward and down. The thumbscrews will stay attached to the splash pan.
10. The stainless steel mixing cups and other parts removed in steps 7 through 9 may be washed in a commercial dishwasher or hand-washed using warm water (120°F) and liquid detergent.
11. The mixer body and motor splash pan are to be washed by using a clean, soapy cloth.
12. After washing, parts should be rinsed in clean, fresh, warm water (minimum 95°F).
13. Reassemble mixer prior to sanitizing.
14. Plug in the mixer.

### Sanitizing Instructions

1. Fill the container to  $\frac{1}{3}$  capacity with recommended sanitizing solution: 1 tbsp. household bleach per 1 gallon of 50°–70°F water.
2. Set the speed control to setting 35 and press the **START/STOP button** (◊ / Ⓢ).
3. With the splash shield in position, place the container of sanitizing solution into the mixer and move the container up and down to clean the agitator for 1 minute. Remove the container.
4. To dry, run on setting 35 for 30 seconds. **NOTE:** Do not rinse after sanitizing is complete.
5. Press the **START/STOP button** (◊ / Ⓢ) to turn off.

# Troubleshooting Guide

Problem . . .	Solution . . .
Milk shakes are not mixing thoroughly	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Do you have the speed control set for the proper speed?</li> <li>• Have you developed the time and speed required to obtain the desired results with various mixes?</li> <li>• Did you move the cup so the agitator contacted all the ingredients?</li> <li>• Have you used the proper amounts of ingredients?</li> </ul>
Mix-in is not mixing thoroughly	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Do you have the speed control set for the proper speed?</li> <li>• Mix-in ingredients may be too large.</li> <li>• Did you move the cup so the agitator contacted all the ingredients?</li> </ul>
Excessive product splash out (some splash out is common)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Is the speed control set too high?</li> <li>• Is the agitator securely attached to the spindle? If not, <b>unplug the unit</b>, hold the spindle firmly, and use a towel to hand-tighten the agitator by turning it counterclockwise.</li> <li>• Is the agitator bent or worn? Replace agitator every 90 days.</li> <li>• Is container too full?</li> </ul>
Mixer will not turn on	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Is the mixer plugged in?</li> <li>• Has the circuit breaker integral to the power switch tripped (switch will automatically turn OFF (O) when tripped)? Turn the switch ON (I).</li> <li>• Have you blown a fuse or tripped a circuit breaker?</li> </ul>

## Requesting Assistance or Service

Before calling for assistance or service, please check the “Troubleshooting Guide.” If you still require help, follow the instructions below.

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)**.

<b>Model Number</b>
<b>Serial Number</b>
<b>Purchase Date</b>
<b>Dealer Name</b>
<b>Dealer Address</b>
<b>Dealer Phone</b>

# Sécurité du mélangeur

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

**AVERTISSEMENT** – POUR ÉVITER LES ACCIDENTS ENTRAÎNANT DES CHOCS ÉLECTRIQUES, DES BLESSURES OU DES INCENDIES, ET AFIN DE LIMITER LES DOMMAGES DE L'ÉQUIPEMENT RÉSULTANT D'UNE MAUVAISE UTILISATION, LIRE CE GUIDE ATTENTIVEMENT ET LE SUIVRE À LA LETTRE. LA LECTURE DE CE GUIDE AIDERA À COMPRENDRE LE FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL ET À L'UTILISER CORRECTEMENT. LIRE CE GUIDE COMPLÈTEMENT ET S'ASSURER QUE QUICONQUE UTILISANT LE MÉLANGEUR A AUSSI LU CE GUIDE AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.

### Symboles d'alerte de sécurité

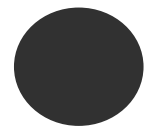
Les symboles d'alerte de sécurité suivants sont utilisés tout au long de ce guide pour alerter l'utilisateur des dangers décrits ci-dessous :



Un avertissement ou une mise en garde qu'il faut observer. Lire les instructions attentivement pour assurer une utilisation correcte et sans danger du produit.



Une action interdite. Lire les instructions attentivement et ne jamais entreprendre les actions interdites.



Une action obligatoire. Lire les instructions attentivement et toujours suivre les instructions.

Il est fait référence aux symboles d'alerte de sécurité suivants sur le produit ou dans le mode d'emploi :



Lire les instructions attentivement et toujours suivre les instructions.



Risque de choc électrique. Lire les instructions attentivement et toujours suivre les instructions.

**– CONSERVER CES INSTRUCTIONS –**

# Sécurité du mélangeur

## ⚠ AVERTISSEMENT



- Connecter l'appareil uniquement sur une prise avec terre.
- Couper l'appareil et le débrancher de la prise murale avant tout nettoyage.
- Seul des spécialistes autorisés peuvent réparer ce mélangeur ou ouvrir son boîtier.
- S'assurer que le mélangeur repose sur une surface ferme et horizontale pendant l'emploi. Ne pas respecter ces instructions peut entraîner des blessures ou des dommages de l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent d'entretien, ou toute autre personne similairement qualifiée afin d'éviter tout danger.



- Ne pas utiliser d'accessoire non recommandé ni vendu par le fabricant de l'appareil. Ne pas respecter ces instructions peut entraîner des chocs électriques, des blessures ou des dommages de l'appareil.
- Ne pas retirer la connexion de terre.
- Ne pas utiliser d'adaptateur de prise.
- Ne pas utiliser de rallonge électrique.
- Ne pas utiliser de récipient de mélange en verre.
- Ne pas mettre de cuillère ou autre ustensile dans le contenant pendant le mélange.
- Ne pas utiliser de jet d'eau pour nettoyer ou rincer des pièces du mélangeur.

## ⚠ ATTENTION



- Inspecter l'agitateur chaque jour pour des signes d'usure.
- Remplacer l'agitateur tous les 90 jours.
- Toujours utiliser un collier de mélange avec des gobelets en papier ou en mousse de polystyrène.

## 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.

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

– CONSERVER CES INSTRUCTIONS –

# Sécurité du mélangeur

## 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).

## Connexion

Observer toutes les réglementations électriques en vigueur. Une alimentation 220–240 V.c.a. uniquement, 50–60 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.

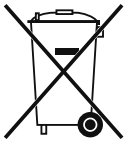
– CONSERVER CES INSTRUCTIONS –

# Sécurité du mélangeur

## Conformité aux normes

Le mélangeur est conforme aux directives européennes suivantes et aux législations nationales associées :

- Directive de machinerie 2006/42/EC
- Directive basse tension 73/23/EEC
- Directive de compatibilité électromagnétique 89/336/EEC



Le symbole de poubelle à roulette figurant sur ce mélangeur signifie qu'il est conforme aux directives européennes ainsi qu'à d'autres législations similaires en vigueur depuis le 13 août 2005. Par conséquent, il doit être évacué séparément lorsque son emploi est terminé et ne peut pas être jeté comme déchet municipal non trié. L'utilisateur est responsable de retourner le produit en centre de ramassage approprié, comme spécifié par la réglementation locale. Pour des renseignements supplémentaires sur les législations locales applicables, prière de contacter la municipalité ou un distributeur local.

## Sécurité

Le commutateur marche-arrêt 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.

## Service technique

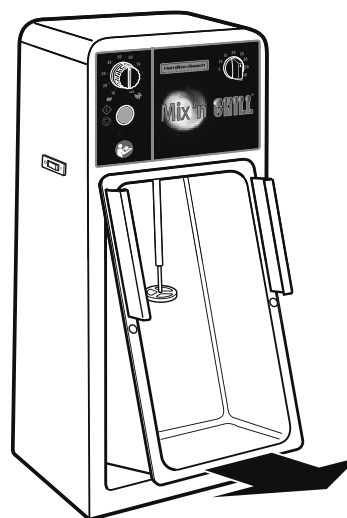
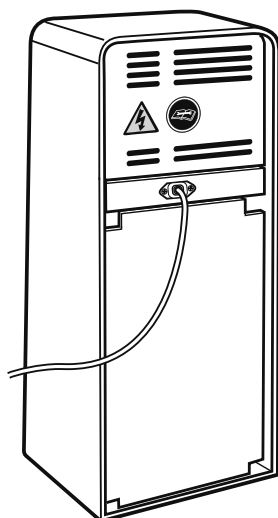
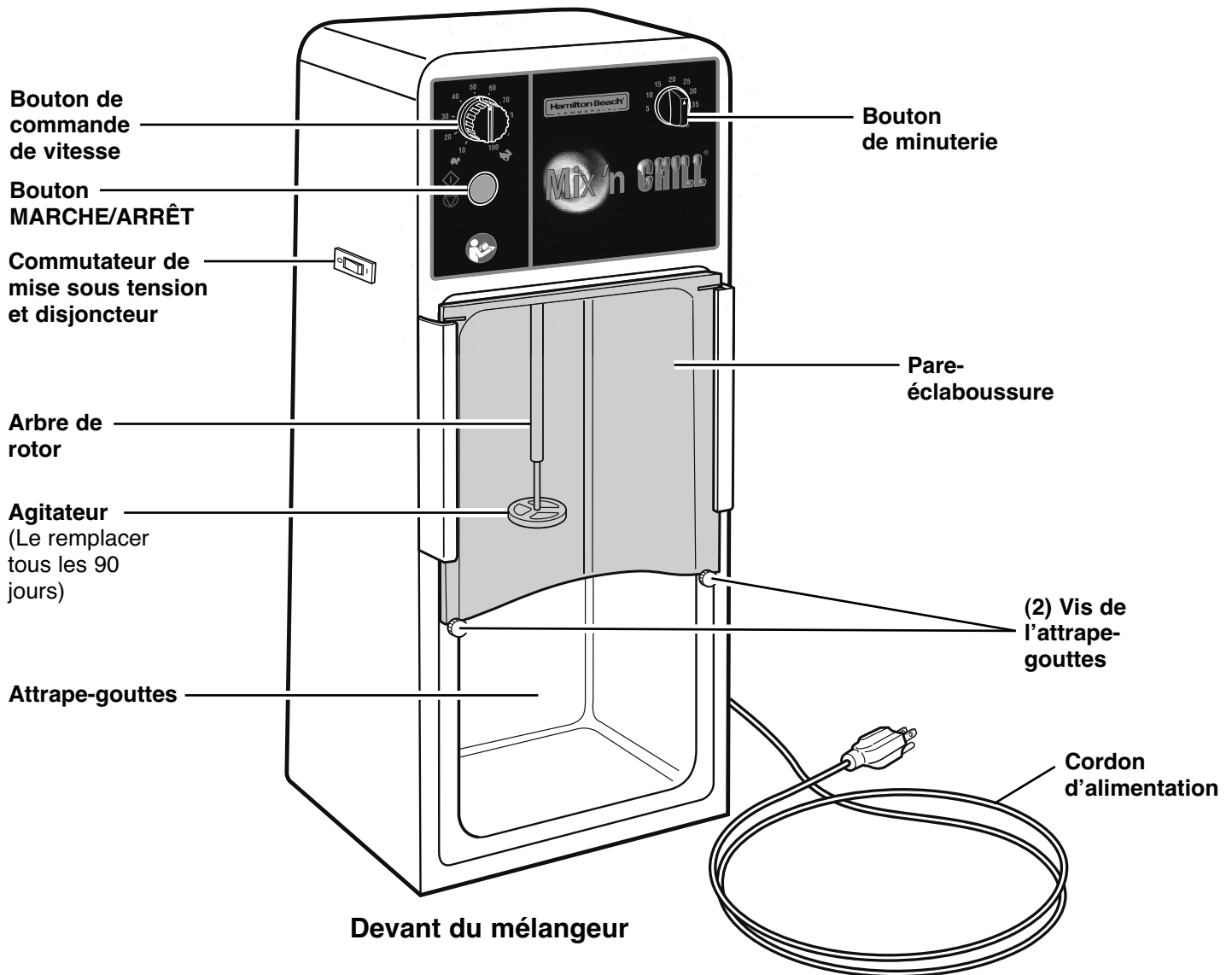
Pour obtenir de l'aide ou commander des pièces de rechange, appelez notre Service technique au 1-866-285-1087 (États-Unis, Canada) ou 910-693-4277 (tous les autres)

08h00 – 17h00 HNE Lundi – Vendredi  
[www.commercial.hamiltonbeach.com](http://www.commercial.hamiltonbeach.com)

– CONSERVER CES INSTRUCTIONS –

# 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.





# Utilisation du mélangeur

## Spécifications électriques

### ⚠ 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

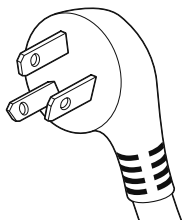
L'agitateur peut causer le bris d'un récipient de mélange en verre.

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

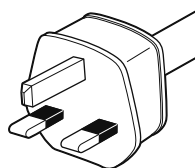
Ne pas suivre ces instructions peut entraîner des coupures ou des cassures d'os.

Selon le modèle de mélangeur, la prise ressemble à une de celles illustrées ci-dessous pour répondre aux exigences d'alimentation :

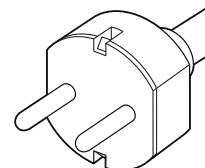
Chine GB 2099-1  
et GB 1002-1



Royaume Uni/Irlande  
BS 1363



Europe continentale  
(Schuko) CEE 7/7



Observer toutes les réglementations et ordonnances en vigueur. Une alimentation électrique avec fusible est requise. (Un fusible temporisé est recommandé). Il est recommandé de prévoir un circuit distinct n'alimentant que cet appareil.

# Utilisation du mélangeur

## Mélange d'une boisson

### Contenants à mélange

Pour le mélange et la stérilisation, on recommande l'utilisation du contenant universel en acier inoxydable Hamilton Beach, no 110E.

### Mélange de boissons/desserts Soft-Serve

Le temps requis pour le mélange dépend de la température du Soft-Serve, du pourcentage d'excédent et du type d'ingrédients aromatisants. Voici une recette de base pour mélange Soft-Serve :

- 240–300 ml de Soft-Serve
- 40 ml d'ingrédients aromatisants

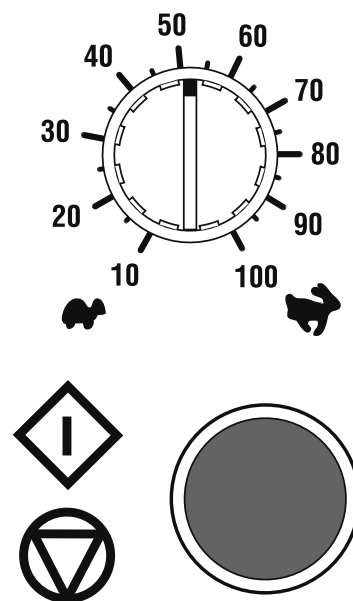
### Mélange de crème glacée dure

Mix 'n Chill® peut aussi mélanger la crème glacée dure et autres ingrédients ajoutés. Voici une recette de base :

- 60 ml de biscuits ou bonbons, ou autres ingrédients ajoutés
- Quatre boules, ou environ 1 355 ml de crème glacée dure
- 80 ml de lait

Placer les ingrédients ajoutés en premier dans le contenant. Ajouter la crème glacée et le lait. La durée de mélange varie selon la consistance de la crème glacée.

1. Placer les ingrédients à mélanger dans un contenant approprié. Consulter la section « Contenants à mélange » au-dessus.
2. Régler la commande de vitesse pour la vitesse de mélange désirée. **REMARQUE** : La vitesse et la durée de mélange requises pour obtenir les résultats désirés avec différents mélangeurs devront être déterminées.
3. Appuyer sur le **bouton de MARCH/ARRÊT** (◊ / ▽) pour mettre l'appareil en marche. **REMARQUE** : L'agitateur **DOIT** toujours être activé avant de venir en contact avec les ingrédients.
4. Insérer doucement le contenant dans le mélangeur jusqu'à ce que l'agitateur vienne en contact avec les ingrédients. Relever et abaisser le contenant pour assurer un mélange complet. Le pare-éclaboussures se relève et s'abaisse lorsqu'il vient en contact avec votre main ou votre poignet.
5. Lorsque le mélange est complet, abaisser doucement et retirer le contenant du mélangeur et appuyer sur le **bouton MARCH/ARRÊT** (◊ / ▽) pour mettre l'appareil hors tension.

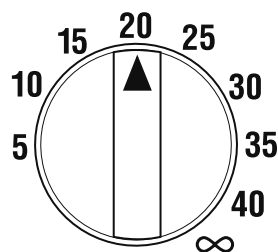


# Utilisation du mélangeur

## Mélange d'une boisson

### Utilisation de la minuterie

1. Le bouton de minuterie permet à l'utilisateur de définir une durée de mélange entre 5 et 40 secondes, par incréments de 5 secondes.
2. Lorsque le **bouton de MARCHE/ARRÊT** (◊ / ▼) est appuyé, l'appareil mélange pendant la durée prédéfinie, puis fait retentir un bip 3 secondes avant la fin du cycle.
3. Le réglage de valeur infinie ∞ permet au mélangeur de mélanger pendant 3 minutes avant de se couper automatiquement.



# 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 partiel

L'agitateur doit être nettoyé fréquemment entre les utilisations. Ce nettoyage éliminera toute obstruction de crème glacée ou de morceaux de bonbons.

**REMARQUE :** Nous recommandons l'utilisation du contenant Hamilton Beach, modèle no 110E avec ce mélangeur.

1. Remplir un contenant de métal d'eau tiède (minimum 120 °F / 50 °C) au tiers de sa capacité et ajouter une goutte de détergent liquide.
2. Régler la commande de vitesse sur 35 et appuyer sur le **bouton de MARCHE/ARRÊT** (◊ / Ⓢ).
3. Relever et abaisser le contenant avec l'agitateur immergé pendant 30 secondes.
4. À l'expiration des 30 secondes, retirer le contenant.
5. Remplir le contenant d'eau tiède propre (minimum 120 °F / 50 °C) et répéter les étapes 2, 3 et 4.
6. Débrancher le mélangeur.
7. Essuyer l'agitateur et l'intérieur de l'attrape-gouttes avec un linge humide.
8. Brancher le mélangeur.

### Nettoyage complet

1. Remplir un contenant de métal d'eau tiède (minimum 120 °F / 50 °C) au tiers de sa capacité et ajouter une goutte de détergent liquide.
2. Régler la commande de vitesse sur 35 et appuyer sur le **bouton de MARCHE/ARRÊT** (◊ / Ⓢ).
3. Relever et abaisser le contenant avec l'agitateur immergé pendant 30 secondes.

4. À l'expiration des 30 secondes, retirer le contenant.
5. Remplir le contenant d'eau tiède propre (minimum 120 °F / 50 °C) et répéter les étapes 2, 3 et 4.
6. Débrancher le mélangeur.
7. Le pare-éclaboussures transparent s'enlève en le tirant par le haut des guides.
8. L'agitateur peut être déposé du rotor en tenant la tige de l'agitateur et en dévissant l'agitateur.
9. Le bac en acier inoxydable peut être déposé en dévissant les 2 molettes sur les 2 côtés du bac et en tirant le bac vers l'avant et vers le bas. Les molettes restent fixées sur l'attrape-gouttes.
10. Les tasses à mélanger en acier inoxydable et les autres pièces enlevées aux étapes 7 à 9 inclusive-ment peuvent être lavées dans un lave-vaisselle commercial ou lavées à la main dans une eau tiède (120 °F / 50 °C) additionnée de détergent liquide.
11. L'extérieur du mélangeur et l'attrape-gouttes du moteur devraient être lavés avec un linge savonneux propre.
12. Après le lavage, les pièces doivent être rincées dans une eau propre, fraîche et tiède (minimum 95 °F / 35 °C).
13. Remonter le mélangeur avant de le stériliser.
14. Brancher le mélangeur.

### Instructions de désinfection

1. Remplir le contenant au tiers de sa capacité de la solution désinfectante recommandée : 1 cuillerée à soupe d'eau de Javel ménagère pour 1 gallon d'eau de 50 à 70 °F / 10 à 21 °C.
2. Régler la commande de vitesse sur 35 et appuyer sur le **bouton de MARCHE/ARRÊT** (◊ / Ⓢ).
3. Avec le pare-éclaboussures en place, placer le contenant de la solution désinfectante dans le mélangeur et déplacer le contenant de haut en bas pour nettoyer l'agitateur pendant 1 minute. Retirer le contenant.
4. Pour sécher, faire tourner sur le réglage 35 pendant 30 secondes. **REMARQUE :** Ne pas rincer une fois la désinfection terminée.
5. Appuyer sur le **bouton de MARCHE/ARRÊT** (◊ / Ⓢ) pour couper l'appareil.

# Guide de diagnostic

Problème. . .	Solution. . .
Le lait fouetté n'est pas bien mélangé	<ul style="list-style-type: none"><li>• La commande de vitesse est-elle réglée à la bonne vitesse ?</li><li>• Vous êtes-vous familiarisé avec le temps et la vitesse nécessaires pour obtenir les résultats désirés avec différents mélanges ?</li><li>• Avez-vous déplacé la tasse pour que l'agitateur soit en contact avec tous les ingrédients ?</li><li>• Avez-vous utilisé la bonne quantité d'ingrédients ?</li></ul>
Les ingrédients ne sont pas bien mélangés	<ul style="list-style-type: none"><li>• La commande de vitesse est-elle réglée à la bonne vitesse ?</li><li>• Les ingrédients à mélanger sont peut-être trop gros.</li><li>• Avez-vous déplacé la tasse pour que l'agitateur soit en contact avec tous les ingrédients ?</li></ul>
Une quantité excessive de produit éclabousse (un certain éclaboussement est normal)	<ul style="list-style-type: none"><li>• A-t-on réglé une vitesse trop élevée ?</li><li>• L'agitateur est-il bien fixé à la tige ? Sinon, débrancher l'appareil, bien tenir la tige et se servir d'une serviette pour serrer à la main l'agitateur en le tournant dans le sens antihoraire.</li><li>• L'agitateur est-il tordu ou usé ? Le remplacer tous les 90 jours.</li><li>• Le contenant est-il trop plein ?</li></ul>
Le mélangeur ne se met pas en marche	<ul style="list-style-type: none"><li>• Le mélangeur est-il branché ?</li><li>• Est-ce que le disjoncteur intégré au commutateur d'alimentation s'est déclenché (le commutateur se coupe automatiquement (O) lorsqu'il est déclenché) ? Mettez le commutateur sur la position de marche (I).</li><li>• Un fusible a-t-il grillé ou un disjoncteur s'est-il ouvert ?</li></ul>

## Demande d'aide ou d'entretien

Avant d'appeler pour de l'aide ou de l'entretien, prière de consulter le « guide de diagnostic ». Si de l'aide est toujours requise, consulter les instructions ci-dessous.

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)**.

<b>Numéro de modèle</b>
<b>Numéro de série</b>
<b>Date d'achat</b>
<b>Nom du revendeur</b>
<b>Adresse du revendeur</b>
<b>Téléphone du revendeur</b>

# Seguridad de la batidora

## PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

**ADVERTENCIA** – PARA EVITAR ACCIDENTES QUE PROVOQUEN DESCARGAS ELÉCTRICAS, LESIONES PERSONALES O INCENDIOS, Y A FIN DE LIMITAR LOS DAÑOS AL EQUIPAMIENTO DEBIDO AL USO INDEBIDO DEL APARATO, TENGA A BIEN LEER ESTE MANUAL CON DETENIMIENTO Y SEGUIRLO RIGUROSAMENTE. LEER ESTE MANUAL LO AYUDARÁ A COMPRENDER Y UTILIZAR SU ELECTRODOMÉSTICO CORRECTAMENTE. LEA ESTE MANUAL POR COMPLETO Y ASEGÚRESE DE QUE CUALQUIER PERSONA QUE PUEDA UTILIZAR LA BATIDORA TAMBIÉN LEA ESTE MANUAL ANTES DE OPERAR EL APARATO.

### Símbolos de alerta de seguridad

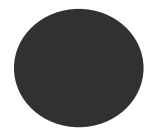
Los siguientes símbolos de alerta de seguridad se utilizan a lo largo de este manual a fin de alertarlo sobre los riesgos de seguridad descritos a continuación:



Una precaución o advertencia que usted debe cumplir. Lea las instrucciones con detenimiento para asegurar un uso del producto correcto y seguro.



Una acción prohibida. Lea las instrucciones con detenimiento y nunca intente realizar una acción prohibida.



Una acción obligatoria. Lea las instrucciones con detenimiento y siempre siga las instrucciones.

Los siguientes símbolos de alerta de seguridad se encuentran señalados en el producto y/o dentro de este Manual de Operaciones:



Lea las instrucciones con detenimiento y siempre siga las instrucciones.

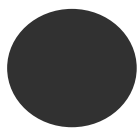


Peligro de descarga eléctrica. Lea las instrucciones con detenimiento y siempre siga las instrucciones.

– **GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES** –

# Seguridad de la batidora

## ⚠️ ADVERTENCIA



- Conecte la unidad sólo a un tomacorriente con conexión a tierra.
- Apague el aparato y desconecte el enchufe de suministro de energía desde el tomacorriente antes de limpiarlo.
- Sólo especialistas autorizados pueden reparar la batidora o abrir la carcasa de la batidora.
- Asegúrese de que la batidora se encuentre apoyada sobre una superficie nivelada y resistente durante el funcionamiento. No cumplir con esto puede provocar lesiones personales o daños al equipo.
- Si el cable eléctrico está dañado, el fabricante, su agente de servicio técnico o una persona calificada similar debe reemplazarlo a fin de evitar un riesgo.



- No utilice accesorios no recomendados ni vendidos por el fabricante del aparato. Hacerlo puede provocar un incendio, una descarga eléctrica, lesiones personales o daños al aparato.
- No quite la conexión a tierra.
- No utilice un enchufe adaptador.
- No utilice un cable de extensión.
- No utilice recipientes para batir de vidrio.
- No coloque cucharas u otros utensilios en el recipiente mientras bate el contenido.
- No utilice un chorro de agua para limpiar o enjuagar cualquier parte de la batidora.

## ⚠️ ADVERTENCIA



- Inspeccione el agitador todos los días para determinar si se ha desgastado.
- Reemplace el agitador cada 90 días.
- Siempre utilice un anillo para batir con vasos de papel o recipientes de poliestireno.

## 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.

**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.**

# Seguridad de la batidora

## 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).

## Conexión

Cumpla con todos los códigos y ordenanzas eléctricos vigentes. Se requiere un suministro eléctrico de sólo 220–240V AC, 50–60 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.

– GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES –



# Seguridad de la batidora

## Conformidad de Normas

La batidora cumple con las siguientes Directivas Europeas y con legislaciones nacionales relacionadas:

- Directiva sobre maquinarias 2006/42/EC
- Directiva sobre bajo voltaje 73/23/EEC
- Directiva EMC 89/336/EEC



El símbolo del basurero con ruedas marcado en esta batidora indica el cumplimiento con la Directiva EU además de otra legislación similar vigente desde el 13 de agosto de 2005. Por lo tanto, debe recolectarse en forma separada después de finalizado su uso, y no puede eliminarse como un desecho municipal sin clasificar. El usuario es responsable de llevar el producto a la planta de recolección correspondiente, según lo especifica el código local. Para información adicional sobre las leyes locales vigentes, tenga a bien comunicarse con la planta municipal y/o el distribuidor local.

## Seguridad

El interruptor de energía ON (I)/OFF(O) (encendido/apagado) se entrega con un interruptor de circuitos integral para apagar (O) 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 (I). Si la unidad no funciona, comuníquese con el Servicio Técnico para mayor información.

## Servicio técnico

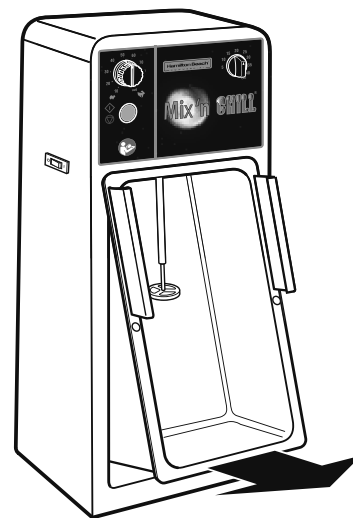
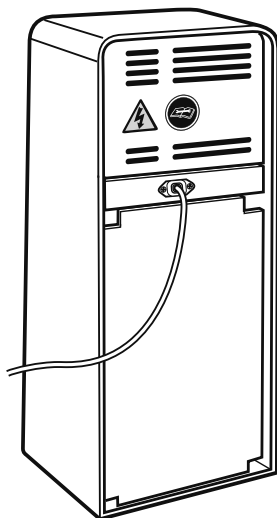
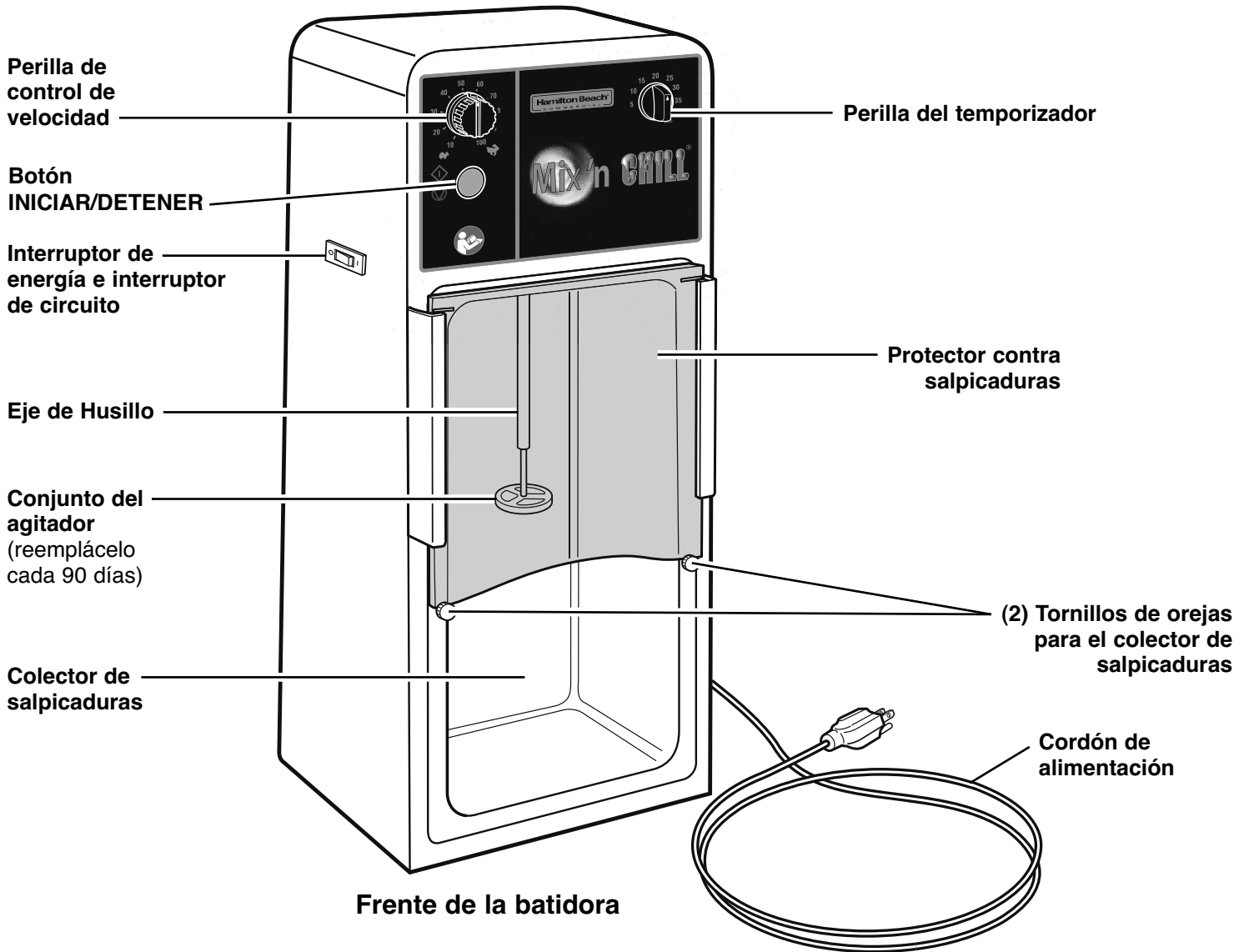
Para asistencia o partes de repuesto, llame a nuestro número de Servicio Técnico:  
1-866-285-1087 (EE.UU., Canadá) o  
910-693-4277 (todos los demás)

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

– GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES –

# 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.



# Funcionamiento de la batidora

## Requisitos eléctricos

### ⚠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

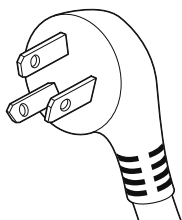
El agitador puede provocar la rotura de los recipientes de vidrio utilizados para batir.

No coloque cucharas u otros utensilios en el vaso mientras bate el contenido.

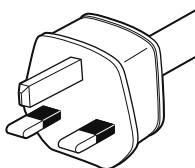
No seguir estas instrucciones puede provocar quebraduras o cortes.

Dependiendo del modelo de su batidora, el enchufe se verá como alguno de los siguientes para cumplir con los requerimientos de energía:

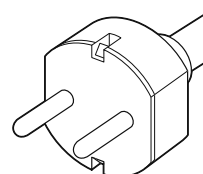
China GB 2099-1 y  
GB 1002-1



Reino Unido/Irlanda  
BS 1363



Europa Continental  
(Schuko) CEE 7/7



Cumpla con todos los códigos y ordenanzas vigentes. Se requiere el uso de suministro eléctrico con fusibles. (Se recomienda el uso de un fusible con retraso). Se recomienda que este artefacto cuente con un circuito individual.

# Funcionamiento de la batidora

## Cómo batir una bebida

### Recipientes para batir

Para batir y desinfectar, se recomienda usar el Recipiente Universal de Acero Inoxidable de Hamilton Beach, #110E.

### Cómo batir bebidas/postres suaves

La cantidad de tiempo requerido para batir dependerá de la temperatura de la mezcla, el porcentaje de exceso de producto, y el tipo de ingredientes saborizantes. La siguiente es una receta básica de batido suave:

- 240–300 ml de mezcla suave
- 40 ml de ingredientes saborizantes

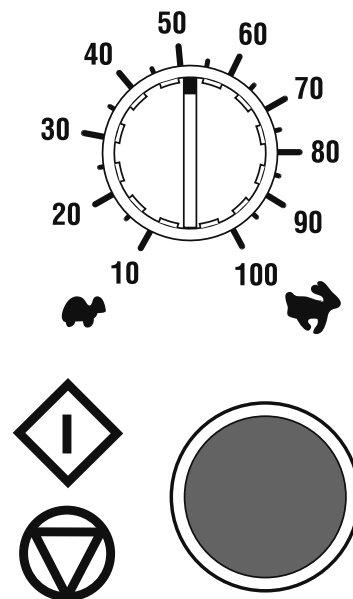
### Cómo batir helado duro

Mix 'n Chill® también puede batir helados y mezclas duros. La siguiente es una receta básica:

- 60 ml galletitas o golosinas, u otras mezclas
- Cuatro cucharadas redondas, o aproximadamente 1355 ml, de helado duro
- 80 ml de leche

Coloque primero las mezclas en el recipiente. Agregue el helado y la leche. El tiempo de batido dependerá de la consistencia del helado.

1. Coloque los ingredientes que va a batir en un recipiente apropiado. Ver la sección “Recipientes para batir” arriba.
2. Configure el control de velocidad en la velocidad de batido deseada. **NOTA:** Usted tendrá que desarrollar la velocidad y tiempo requeridos para obtener los resultados deseados con varias mezclas.
3. Presione el **botón INICIAR/DETENER** (◊ / ▼) para encender la unidad. **NOTA:** El agitador siempre **DEBE** estar encendido antes de entrar en contacto con los ingredientes.
4. Introduzca lentamente el recipiente dentro de la batidora hasta que el agitador entre en contacto con los ingredientes. Desplace el recipiente de arriba hacia abajo para un batido completo. El protector contra salpicaduras se desplazará de arriba hacia abajo cuando entre en contacto con su mano o muñeca.
5. Cuando se haya finalizado el batido, lentamente baje el recipiente y quítelo de la batidora y presione el **botón INICIAR/DETENER** (◊ / ▼) para apagar la unidad.

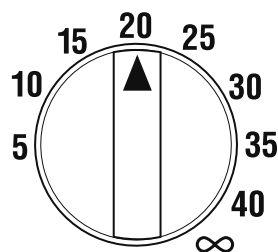


# Funcionamiento de la batidora

## Cómo batir una bebida

### Cómo usar el temporizador

1. La perilla del temporizador permite que el operador configure el tiempo de batido en aumentos de 5 segundos entre 5 y 40 segundos.
2. Cuando se presiona el **botón INICIAR/ DETENER** (◊ / ▼), la unidad batirá por la cantidad de tiempo predeterminada, luego emitirá un pitido 3 segundos antes del fin del ciclo.
3. La configuración infinito ∞ permite que la batidora funcione hasta 3 minutos antes de apagarse automáticamente.



# 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 parcial

El agitador de la batidora debe limpiarse frecuentemente cuando se usa. Esto eliminará las partículas de helado o dulce que se hayan quedado atascadas en la unidad.

**NOTA:** Recomendamos usar con esta batidora el recipiente de Hamilton Beach modelo #110E).

1. Llene un recipiente de metal hasta  $\frac{1}{3}$  de su capacidad con agua tibia (a una temperatura mínima de 120°F / 50°C) y agregue una gota de detergente líquido.
2. Coloque el control de velocidad en la configuración 35 y presione el **botón INICIAR/DETENER** (⬠ / Ⓢ).
3. Desplace el recipiente de arriba hacia abajo con el agitador sumergido durante 30 segundos.
4. Al finalizar el ciclo de 30 segundos, quite el recipiente.
5. Llene el recipiente con agua clara y tibia (a una temperatura mínima de 120°F / 50°C) y repita los pasos 2, 3 y 4.
6. Desenchufe la batidora.
7. Limpie el agitador y la parte interior del colector de salpicaduras con un paño húmedo.
8. Enchufe la batidora.

### Limpieza total

1. Llene un recipiente de metal hasta  $\frac{1}{3}$  de su capacidad con agua tibia (a una temperatura mínima de 120°F / 50°C) y agregue una gota de detergente líquido.
2. Coloque el control de velocidad en la configuración 35 y presione el **botón INICIAR/DETENER** (⬠ / Ⓢ).

3. Desplace el recipiente de arriba hacia abajo con el agitador sumergido durante 30 segundos.
4. Al finalizar el ciclo de 30 segundos, quite el recipiente.
5. Llene el recipiente con agua clara y tibia (a una temperatura mínima de 120°F / 50°C) y repita los pasos 2, 3 y 4.
6. Desenchufe la batidora.
7. El protector transparente contra salpicaduras se quita jalando hacia afuera la parte superior de las guías del protector.
8. El conjunto del agitador se quita del eje sosteniendo el eje del agitador y desenroscando el agitador.
9. El recipiente de acero inoxidable se quita desenroscando los 2 tornillos de orejas ubicados sobre ambos lados del colector y tirando el colector hacia adelante y hacia abajo. Los tornillos de orejas quedarán sujetos al colector de salpicaduras.
10. Las tazas para batir de acero inoxidable y otras partes que se sacan de la unidad siguiendo el procedimiento establecido entre los pasos 7 y 9 pueden lavarse en un lavavajillas comercial o a mano usando agua tibia (a una temperatura mínima de 120°F / 50°C) y detergente líquido.
11. El cuerpo de la batidora y el colector de salpicaduras del motor deben lavarse con un paño limpio y con jabón.
12. Después de lavar la batidora, las partes deben enjuagarse con agua limpia, fresca y tibia (a una temperatura mínima de 95°F / 35°C).
13. Rearme la batidora antes de desinfectarla.
14. Enchufe la batidora.

### Instrucciones para desinfectar la batidora

1. Llene el recipiente hasta  $\frac{1}{3}$  de su capacidad con la solución desinfectante recomendada: 1 cucharada de blanqueador casero por cada galón de agua a temperatura entre 50°–70°F (10°C–21°C).
2. Coloque el control de velocidad en la configuración 35 y presione el **botón INICIAR/DETENER** (⬠ / Ⓢ).
3. Con el protector contra salpicaduras en su lugar, coloque el recipiente con solución desinfectante en la batidora y mueva el recipiente hacia arriba y hacia abajo durante 1 minuto para limpiar el agitador. Quite el recipiente.
4. Para secar, haga funcionar en la configuración 35 durante 30 segundos. **NOTA:** No enjuague después de finalizada la desinfección.
5. Presione el **botón INICIAR/DETENER** (⬠ / Ⓢ) para apagar la unidad.

# Diagnóstico de problemas

Problema . . .	Solución . . .
Las leches malteadas no se mezclan bien	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Está el control de velocidad en la velocidad adecuada?</li> <li>• ¿Ha determinado el tiempo y la velocidad requeridos para obtener los resultados deseados con varias mezclas?</li> <li>• ¿Movi6 la taza para que el agitador hiciera contacto con todos los ingredientes?</li> <li>• ¿Ha usado las cantidades adecuadas de ingredientes?</li> </ul>
Los otros ingredientes no se están mezclando bien	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Está el control de velocidad en la velocidad adecuada?</li> <li>• ¿Los otros ingredientes pueden ser muy grandes?</li> <li>• ¿Movi6 la taza para que el agitador hiciera contacto con todos los ingredientes?</li> </ul>
Hay demasiadas salpicaduras (una cantidad moderada de salpicaduras es normal)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Está el control de velocidad en una velocidad muy alta?</li> <li>• ¿Está bien fijado el agitador al eje? De lo contrario, <b>desenchufe la unidad</b>, sostenga el eje con firmeza y use una toalla para apretar a mano el agitador haciéndolo girar en sentido contrario a las manecillas del reloj.</li> <li>• ¿Está el agitador doblado o gastado? Reemplace el agitador cada 90 días.</li> <li>• ¿Está demasiado lleno el recipiente?</li> </ul>
La batidora no enciende	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Está enchufada la batidora?</li> <li>• ¿Se ha disparado el disyuntor en la parte trasera de la batidora (junto al cord6n de alimentaci6n)? Oprima el bot6n para reposicionarlo.</li> <li>• ¿Se ha fundido un fusible o disparado el disyuntor?</li> </ul>

## C6mo solicitar asistencia o servicio técnico

Antes de llamar para solicitar asistencia o servicio técnico, tenga a bien consultar la “Diagn6stico de Problemas”. Si aún así necesita ayuda, siga las instrucciones incluidas a continuaci6n.

Cuando llame para solicitar asistencia o servicio técnico, usted debe saber el número de modelo completo de su equipamiento. Usted puede encontrar esta informaci6n 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, direcci6n y número de teléfono del vendedor.

También puede solicitar partes de reemplazo mediante su vendedor local.

Llame a nuestro número de atenci6n al cliente: **1-866-285-1087 (EE.UU., Canadá)** o **910-693-4277 (todos los demás)**.

<b>Número de modelo</b>
<b>Número de serie</b>
<b>Fecha de compra</b>
<b>Nombre del vendedor</b>
<b>Direcci6n del vendedor</b>
<b>Teléfono del vendedor</b>

