

# Beautiful™

Kitchenware



6-Speed Hand Mixer  
Instruction Manual  
batidora de mano de 6 velocidades  
Manual de instrucciones



The kitchen is my family's happy place. It's where we cook and eat and bake and laugh and share our most beautiful moments together. That's what inspired the creation of Beautiful, my new collection of easy-to-use kitchenware that you'll want to keep out on your kitchen counter. So whether your kitchen has flour all over the place from a kid's baking session or you're throwing an adult dinner party, I hope every step will be simple, delicious and beautiful!

— Drew ♡

[www.cookwithbeautiful.com](http://www.cookwithbeautiful.com)

# Table of Contents

---

## **Section 1: Safety**

---

Important Safeguards.....	4-5
Additional Important Safeguards.....	6
Notes on the Plug .....	7
Notes on the Cord .....	7
Electric Power.....	8

## **Section 2: Instructions**

---

Getting to Know Your 6-Speed Hand Mixer .....	10-11
Before Using for the First Time.....	11
Attaching Beaters .....	11
Attaching Dough Hooks .....	12
Attaching the Whisk .....	12
Operation.....	13-14
6 Speed Settings plus TURBO! .....	14
Beautiful Mixing Chart: Choosing Mixing Speeds & Attachments.....	15
Beautiful Mixing Hints .....	16
Removing Attachments: Beaters, Dough Hooks or Whisk.....	16
User Maintenance Instructions.....	16
Care & Cleaning Instructions.....	17
Storing Instructions .....	17
Warranty.....	18-19

# Índice

---

## **Sección 1: Seguridad**

---

Medidas de seguridad importantes .....	21-22
Otras medidas de seguridad importantes .....	23-25
Notas sobre el enchufe .....	25
NOTAS SOBRE EL CABLE.....	25-26
Potencia eléctrica.....	26

## **Sección 2: Instrucciones**

---

Conozca su batidora de mano de 6 velocidades .....	28-29
Antes del primer uso .....	29
Montaje de los batidores.....	29
Montaje de los ganchos para masa .....	30
Montaje del batidor de globo .....	31
Funcionamiento.....	32
¡Ajustes de 6 velocidades más TURBO! .....	33
Tabla de mezcla de Beautiful:	
cómo elegir la velocidad de mezcla y los accesorios .....	33-34
Consejos de mezcla de Beautiful.....	34
Cómo quitar los accesorios: batidores, ganchos para masa o batidor de globo .....	35
Instrucciones de mantenimiento para el usuario.....	36
Instrucciones de limpieza y cuidado.....	36
Instrucciones de almacenamiento.....	37
Garantía.....	38-39

## Section 1

---


# Safety

# 1

# IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. **READ ALL INSTRUCTIONS.**
  2. To protect against risk of electrical shock do not put cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
  3. The appliance is not intended for use by Children or by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge.
  4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
  5. Turn the appliance OFF, then unplug from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
  6. Avoid contacting moving parts.
  7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Contact Consumer Service.
- NOTE: DO NOT ATTEMPT TO REPAIR THE UNIT YOURSELF. THIS WILL VOID THE WARRANTY.**
8. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.

- 
9. Do not use outdoors.
  10. Do not let cord hang over edge of table or counter.
  11. Do not let cord contact hot surface, including the stove.
  12. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from beaters, dough hooks or whisk during operation to reduce the risk of injury to persons, and/or damage to the Hand Mixer.
  13. Remove beaters, dough hooks or whisk from the Hand Mixer before washing.



**FOR HOUSEHOLD USE  
ONLY**



**SAVE THESE  
INSTRUCTIONS**

# ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

1. All users of this appliance must read and understand this Instruction Manual before operating or cleaning this appliance.
2. The cord to this appliance should be plugged into a 120V AC electrical outlet only.
3. Do not leave this appliance unattended during use.
4. If this appliance begins to malfunction during use, immediately slide the speed control lever to 0 (OFF) and unplug the cord. Do not use or attempt to repair the malfunctioning appliance.
5. If this appliance falls or accidentally becomes immersed in water, unplug it immediately. Do not reach into the water! Do not use this appliance after it has fallen into or becomes immersed in water.
6. To reduce the risk of injury to persons or property, never use this appliance in an unstable position.
7. Do not use this appliance for other than its intended use.



## NOTES ON THE PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way

## NOTES ON THE CORD

- a) A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is to be provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- b) Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- c) If a long detachable power-supply cord or extension cord is used:
  - 1) The marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
  - 2) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a UL polarized plug 2-wire cord;
  - 3) The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or table top where it can be pulled on by children or tripped over.

## **ELECTRIC POWER**

If the electrical circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not operate properly. It should be operated on a separate electrical circuit from other appliances.



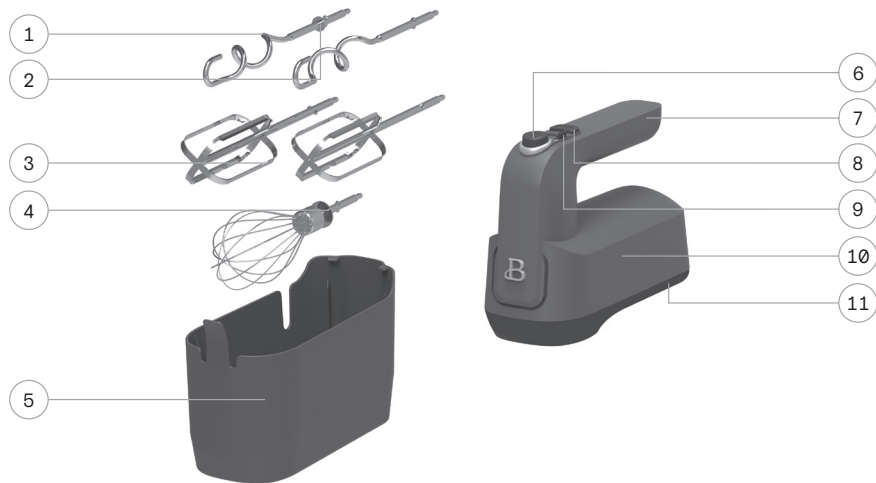
Section 2

# Instructions

2

## Getting to Know Your 6-Speed Hand Mixer

Product may vary slightly from illustration



1. Dough Hooks (2)
2. Collar
3. Beaters (2)
4. Whisk
5. Storage Case

6. EJECT Button
7. Handle
8. TURBO Button
9. Speed Control Lever
10. Motor Housing
11. Cord with Polarized Plug

1. **Beaters:** Designed for all-purpose mixing. Cut through thick or thin batters with ease.
2. **Whisk:** Use the single whisk to whip air into mixtures such as egg whites, egg yolks or cream,
3. **Dough Hooks:** Spiral dough hooks are designed to mix or knead heavier yeast batters or bread dough. Hooks may also be used for gently mixing pastry dough.
4. **Storage Case:** Your Beautiful Hand Mixer sits and locks on top of the storage case for compact storage.

## Before Using for the First Time

Carefully unpack the 6-Speed Hand Mixer. Wash beaters, dough hooks and whisk in warm, soapy water. Rinse well and dry thoroughly. Wipe motor housing with a soft, clean cloth or sponge. Never immerse the Hand Mixer motor housing in water or any other liquid.

## Attaching Beaters

1. Make sure the Hand Mixer is unplugged and the speed control lever is set to 0 (OFF).
2. Align notches on beaters with holes/slots on the bottom of the motor housing, and push until each clicks and locks into place. (Figure 1)

**NOTE:** Beaters are identical and may be inserted into either hole.

**CAUTION:** Always unplug Hand Mixer before attaching or ejecting beaters.

Fig. 1



## Attaching Dough Hooks

1. Make sure the Hand Mixer is unplugged and the speed control lever is set to 0 (OFF).
2. Align notches on the collared dough hook and insert into the larger hole on the bottom of the motor housing. Push until it clicks and locks into place.
3. Align notches on the second dough hook and insert into the smaller hole. Push until it clicks and locks into place. (Figure 2)

**CAUTION:** Always unplug the Hand Mixer before attaching or ejecting dough hooks.

**NOTE:** The collared dough hook will ONLY fit into the larger hole. Do not try to force it into the incorrect hole. This could damage the Hand Mixer.

**CAUTION:** Use either both beaters or both dough hooks. Do not attempt to use one dough hook with one beater. This could damage the Hand Mixer.

Fig. 2



## Attaching the Whisk

1. Make sure the Hand Mixer is unplugged and the speed control lever is set to 0 (OFF).
2. Align notches on the single whisk and insert into the larger hole on the bottom of the motor housing. Push until it clicks and locks into place. (Figure 3)

**CAUTION:** Always unplug the Hand Mixer before attaching or ejecting the single whisk.

**NOTE:** The collared whisk will fit and lock properly into the larger hole ONLY. Do not try to force it into the smaller hole. This could damage the Hand Mixer.

**CAUTION:** The whisk is designed to be used on its own. When using the whisk, never use any other beater or dough hook. This could damage the Hand Mixer.

Fig. 3



## Operation

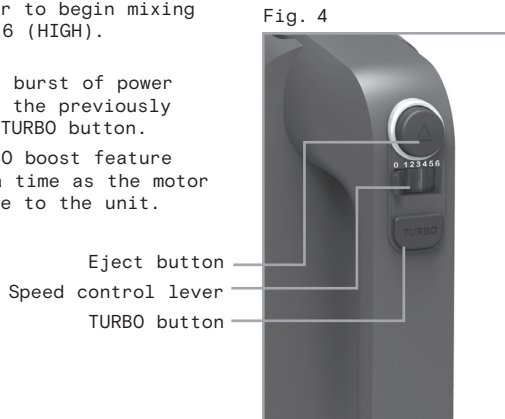
1. Be sure to unplug the power cord when the Hand Mixer is not in use. Make sure the speed control lever is set to 0 (OFF).
2. Attach 2 beaters, 2 dough hooks or 1 single whisk following the procedures previously described.
3. Plug the cord into a 120V AC electrical outlet.
4. Place beaters, dough hooks, or whisk directly into container holding ingredients to be mixed.
5. Slide the speed control lever from Speed 1 to 6 to adjust speed to match the mixing task. (See Beautiful Mixing Chart.)
6. Mix ingredients to desired consistency.

**CAUTION:** When kneading yeast dough, set the speed to the lowest setting, increase speed gradually until the highest speed is achieved.

7. Press the TURBO button from any speed setting to give the Hand Mixer a short boost of power.  
**CAUTION:** To avoid damage to the Hand Mixer, DO NOT use the TURBO boost feature for more than 2 minutes at a time.  
**CAUTION:** To avoid damage to the Hand Mixer, DO NOT use the Hand Mixer for more than 5 minutes continuously.
8. After mixing is complete, slide the speed control lever to 0 (OFF), and unplug the appliance.
9. Press down firmly on the EJECT button to release beaters, dough hooks or whisk. (Figure 4)
10. Scrape excess batter off the beaters using a rubber or plastic spatula.  
**CAUTION:** DO NOT strike beaters, dough hooks or whisk on the rim of the bowl. This could damage the attachments.

## 6 Speed Settings plus TURBO!

1. Slide the speed control lever to begin mixing from Speed 1 (LOW) to Speed 6 (HIGH). (Figure 4)
2. Press the TURBO button for a burst of power at any speed setting. Resume the previously selected speed by releasing TURBO button.  
**CAUTION:** DO NOT use the TURBO boost feature for more than 2 minutes at a time as the motor may overheat and cause damage to the unit.





## Beautiful Mixing Chart: Choosing Mixing Speeds & Attachments

These are general guidelines for selecting the best speed to stir, blend, mix, beat, whip or knead ingredients with your 6-Speed Hand Mixer and the best attachments to use. Refer to recipes for suggested Hand Mixer speeds and times. If your Hand Mixer slows down, switch speed control to a higher speed, press the TURBO feature for a brief surge of mixing power or divide the quantity of ingredients being mixed.

SPEED	FUNCTION	USE	ATTACHMENT
1	STIR	Blend liquids, combine dry ingredients. Stir one ingredient into another.	Beaters/Whisk
2	BLEND	Blend liquids and dry ingredients at a slightly higher speed Add in nuts, chips, shredded cheeses, onions, olives. Prepare sauces and puddings	Beaters/Whisk
3	MIX	Mix cake batters, mixes and frosting. Mash potatoes, mix cream cheese spreads. Mix yeast pastry dough.	Beaters/Whisk Dough Hooks
4	BEAT/ CREAM	Beat whole eggs and frosting. Cream butter and sugar.	Beaters
5 - 6	FINISH/ WHIP/ KNEAD	Finish cookie dough or other heavy batters. Whip/beat potatoes. Prepare light and fluffy mixtures. Whisk dressings, sauces, egg whites. Knead yeast doughs and breads.	Beaters Beaters/Whisk Dough Hooks

## Beautiful Mixing Hints

---

1. Climatic conditions, seasonal temperature changes, temperature of ingredients are factors that may cause food textures to vary from area to area and all play a part in the required mixing time and the results achieved.
2. Measure ingredients and set aside before blending.
3. Always begin mixing at lower speeds, then gradually increase to the recommended speed called for in the recipe.
4. To avoid mixing messes, use low speeds when adding dry ingredients.
5. Refrigerated ingredients, such as cream cheese, butter and eggs, should be at room temperature before beating or whipping.
6. When whipping cream, chill clean bowl and whisk in the freezer and use cold, heavy cream.
7. To eliminate the possibility of egg shells in the mixture, always break eggs into a separate container before adding to the mixing container.
8. When whipping egg whites, use a copper mixing bowl, if available. A spotlessly clean stainless steel or glass mixing bowl can be used.  
**NOTE:** Plastic mixing bowls are not recommended.
9. Do not over-beat. Follow recipe instructions.

## Removing Attachments: Beaters, Dough Hooks or Whisk

---

1. Make sure Hand Mixer is unplugged.
2. Slide the speed control lever to 0 (OFF).
3. Press down firmly on the EJECT button to release beaters, dough hooks or whisk. (Figure 4)  
**CAUTION:** Always unplug Hand Mixer before attaching or ejecting beaters, dough hooks or whisk.

## User Maintenance Instructions

---

This appliance requires little maintenance. It contains no user serviceable parts. Do not try to repair it yourself. Any servicing that requires disassembly other than cleaning must be performed by a qualified appliance repair technician.

## Care & Cleaning Instructions

---

**CAUTION:** NEVER IMMERSE MOTOR HOUSING IN WATER.

**CAUTION:** Always unplug Hand Mixer before removing attachments and before cleaning. Severe injury can result if the Hand Mixer is accidentally turned ON.

1. Press down firmly on the EJECT button to release beaters, dough hooks or whisk. (Figure 4)
2. Wash in warm, soapy water. Rinse well and dry thoroughly.  
**NOTE:** All attachments: 2 beaters, 2 dough hooks, and 1 whisk are dishwasher-safe.
3. Wipe motor housing with a damp cloth or sponge.

## Storing Instructions

---

1. Make sure the Hand Mixer is unplugged and the speed control lever is set to 0 (OFF).
2. Cord may be loosely wrapped around motor housing. Never wrap cord tightly around the appliance. Do not put any stress on the cord where it enters the unit, as it could cause the cord to fray and break.
3. Store Hand Mixer and attachments into the storage case. Your Beautiful Hand Mixer sits and locks on top of the storage case for compact storage. (Figure 5)
4. Store in a clean, dry place.

Fig. 5



## Limited Two-Year Warranty

Sensio Inc. dba Made by Gather™ hereby warrants that for a period of **TWO YEARS** from the date of purchase, this product will be free from mechanical defects in material and workmanship, and for 90 days in respect to non-mechanical parts. At its sole discretion, Sensio Inc. dba Made by Gather™ will either repair or replace the product found to be defective, or issue a refund on the product during the warranty period.

The warranty is only valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to obtain warranty validation. Retail stores selling this product do not have the right to alter, modify, or in any way revise the terms and conditions of the warranty.

### Exclusions:

The warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use of the product, use of improper voltage or current, improper routine maintenance, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair, or alteration by anyone other than qualified Sensio Inc. dba Made by Gather™ personnel. Also, the warranty does not cover Acts of God such as fire, floods, hurricanes, or tornadoes.

Sensio Inc. dba Made by Gather™ shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express or implied

warranty. Apart from the extent prohibited by applicable law, any implied warranty of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in time to the duration of the warranty. Some states, provinces or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitations on how long an implied warranty lasts, and therefore, the above exclusions or limitations may not apply to you. The warranty covers specific legal rights which may vary by state, province and/or jurisdiction.

### How To Obtain Warranty Service:

You must contact Customer Service at our toll-free number: 1-877-775-3564. A Customer Service Representative will attempt to resolve warranty issues over the phone. If the Customer Service Representative is unable to resolve the problem, you will be provided with a case number and asked to return the product to Made by Gather Attach a tag to the product that includes: your name, address, daytime contact telephone number, case number, and description of the problem.

Also, include a copy of the original sales receipt. Carefully package the tagged product with the sales receipt, and send it (with shipping and insurance prepaid) to SENSIO Inc.'s address. Made by Gather shall bear no responsibility or liability for the returned product while in transit to SENSIO Inc.'s Customer Service Center.

Beautiful<sup>™</sup> Kitchenware

## Sección 1

---



# Seguridad



# MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al usar electrodomésticos, se deben seguir siempre las precauciones básicas, entre ellas:

1. **LEER TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. No tocar las superficies calientes. Utilizar solo las asas o las perillas.
3. El aparato no está destinado a ser utilizado por niños o por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento.
4. La supervisión de un niño es necesaria cuando cualquier aparato es utilizado por niños o cerca de ellos.
5. Apague el aparato, luego desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de ensamblar o desarmar partes y antes de limpiarlo. Para desenchufarlo, tome el enchufe y tire del tomacorriente. Nunca tire del cable de alimentación.
6. Evite el contacto con las piezas móviles.
7. No utilizar el electrodoméstico en exteriores.

- 
- 
8. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
  9. Para protegerse de incendios o descargas eléctricas, no sumergir el cable, los enchufes ni el electrodoméstico en agua ni en otros líquidos.
  10. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador.
  11. No permita que el cable entre en contacto con superficies calientes, incluida la estufa.
  12. Mantenga las manos, cabellos, ropa, espátulas y otros utensilios lejos de los batidores, los ganchos para masa o el batidor de globo durante su funcionamiento para reducir el riesgo de ocasionar lesiones a personas o daños a la batidora de mano.
  13. Quite los batidores, los ganchos para masa o el batidor de globo de la batidora de mano antes de lavarlos.

**SOLO PARA USO  
DOMÉSTICO**



**GUARDAR ESTAS  
INSTRUCCIONES**



# OTRAS MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

**WARNING: This Coffee Maker generates heat and escaping steam during use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fires, or other injury to persons or damage to property.**

1. Todos los usuarios de esta cafetera deben leer y comprender este Manual de instrucciones antes de poner en funcionamiento o limpiar la unidad.
2. El cable de esta cafetera debe enchufarse únicamente en un tomacorriente eléctrico para 3 tomas de 120 V CA.
3. No deje este aparato sin supervisión mientras está en uso. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no juegue con el aparato.
4. Si este aparato comienza a funcionar incorrectamente durante su uso, deslice inmediatamente la palanca de control de velocidad hacia la posición 0 (apagado) y desenchufe el cable. No use ni intente reparar el aparato si no funciona correctamente.

- 
- 
5. Mantener la cafetera por lo menos a 4 pulgadas (10 centímetros) de distancia de paredes u otros objetos mientras está en funcionamiento. No colocar ningún objeto sobre la cafetera mientras esté en funcionamiento. Colocar la cafetera sobre una superficie resistente al calor.
  6. Para reducir el riesgo de lesiones a personas o a la propiedad, nunca use este aparato en una posición inestable.
  7. Si la cafetera se cae o se sumerge en agua o en cualquier otro líquido por accidente, desenchufar de inmediato. ¡No introducir la mano en el agua! No utilizar esta cafetera luego de que se haya caído o sumergido en agua.

**ATENCIÓN:** Esperar 15 minutos a que la cafetera se enfríe lo suficiente antes de agregar agua al depósito.

8. Usar siempre agua fría y potable en la cafetera.  
El agua u otros líquidos calientes, excepto aquellos enumerados en la sección "Limpieza", pueden causar daños en la cafetera.
9. NO colocar la jarra en el horno microondas.
10. NO dejar la jarra vacía en la placa de calentamiento cuando la cafetera esté en posición ON (Encendido), ya que la jarra se podría romper o sufrir daños.  
Presionar para poner la cafetera en OFF (Apagado).

11. Esta cafetera está equipada con la función Pause & Serve (Pausar y servir). La válvula de flujo se encuentra en la parte inferior del soporte del filtro desmontable y se activa al quitar la jarra. Este diseño permite sacar la jarra y verter una taza de café antes de que la jarra se llene por completo.

**ATENCIÓN:** Para evitar daños al utilizar la función Pausar y servir, volver a colocar la jarra antes de los 30 segundos de haberla retirado durante el proceso de preparación.

## NOTAS SOBRE EL ENCHUFE

Este electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descargas eléctricas, este enchufe encaja de una sola manera en un tomacorriente polarizado. Si el enchufe no encaja bien en el tomacorriente, darlo vuelta. Si aun así no encaja, comunicarse con un electricista calificado. No realizar ningún tipo de modificación al enchufe.

## NOTAS SOBRE EL CABLE

- a) Se debe utilizar un cable de alimentación corto (o un cable de alimentación desconectable) para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con uno más largo.
- b) Existen cables de alimentación desconectables más largos o prolongadores y pueden usarse si se hace con precaución.

- c) Si se utiliza un cable de alimentación desconectable más largo o un prolongador, tenga en cuenta lo siguiente:
- 1) La capacidad eléctrica nominal del cable de alimentación desconectable o prolongador debe ser al menos igual a la capacidad eléctrica del electrodoméstico.
  - 2) Si el aparato se conecta a un panel eléctrico de suelo, el cable de extensión debe ser un cable de 2 entradas para un enchufe polarizado UL;
  - 3) El cable más largo debe estar dispuesto de manera que no cuelgue de la encimera o de la mesa, ya que puede ser jalado por niños, o cualquier persona podría tropezarse.

## **POTENCIA ELÉCTRICA**

Si el circuito eléctrico está sobrecargado por el uso de otros electrodomésticos, es posible que no funcione correctamente.

Esta unidad debe funcionar en un circuito eléctrico separado de otros electrodomésticos.

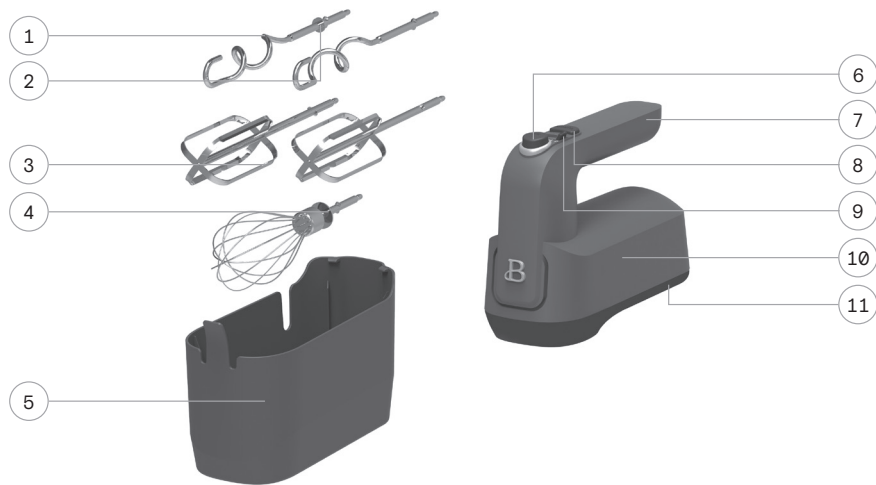
Sección 2

# Instrucciones

# 2

## Conozca su batidora de mano de 6 velocidades

El producto puede diferir ligeramente del que aparece en las ilustraciones



1. Ganchos para masa (2)
2. Aro
3. Batidores (2))
4. Batidor de globo
5. Estuche

6. Botón EJECT
7. Asa
8. Botón TURBO (expulsión)
9. Palanca de control de velocidad
10. Carcasa del motor
11. Cable con enchufe polarizado

1. **Batidores:** Diseñados para todo tipo de mezcla. Corta masas gruesas o finas con facilidad.
2. **Batidor de globo:** Utilice el batidor de globo individual para batir aire en mezclas de claras de huevo, yemas de huevo o cremas.
3. **Ganchos para masa:** Los ganchos para masa en espiral están diseñados para mezclar o amasar masas de levadura o de pan más densas. Los ganchos para masa también pueden usarse para mezclar suavemente masa de pastelería.
4. **Estuche:** Su batidora de mano Beautiful puede colocarse y fijarse en la parte superior del estuche para facilitar su almacenamiento.

## Antes del primer uso

Saque con cuidado la batidora de mano de 6 velocidades del empaque. Lave los batidores, los ganchos para masa y el batidor de globo con agua tibia y jabón. Enjuague bien y seque por completo. Limpie la carcasa del motor con un paño limpio y suave o una esponja. Nunca sumerja la carcasa del motor de la batidora de mano en agua ni en ningún otro líquido.

## Montaje de los batidores

1. Asegúrese de que la batidora de mano esté desenchufada y que la palanca de control de velocidad esté en la posición 0 (apagado).
2. Alinee las muescas de los batidores con los orificios/ranuras de la parte inferior de la carcasa del motor y empújelos hasta que cada uno haga un sonido de clic y se bloquee en su sitio. (Figura 1)

**NOTA:** Los batidores son idénticos y se pueden insertar en cualquiera de los dos orificios.

**PRECAUCIÓN:** Siempre desenchufe la batidora de mano antes de montar o expulsar los batidores.

Fig. 1



## Montaje de los ganchos para masa

1. Asegúrese de que la batidora de mano esté desenchufada y que la palanca de control de velocidad esté en la posición 0 (apagado).
2. Alinee las muescas del gancho para masa con aro e inserte el gancho para masa en el orificio más grande de la parte inferior de la carcasa del motor. Empuje hasta que haga un sonido de clic y se bloquee en su sitio.
3. Alinee las muescas del segundo gancho para masa e inserte el gancho para masa en el orificio más pequeño. Empuje hasta que haga un sonido de clic y se bloquee en su sitio. (Figura 2)

**PRECAUCIÓN:** Siempre desenchufe la batidora de mano antes de montar o expulsar los ganchos para masa.

**NOTA:** El gancho para masa con aro entrará SOLAMENTE en el orificio más grande. No intente introducirlo a la fuerza en el orificio incorrecto. Hacer esto puede dañar la batidora de mano.

**PRECAUCIÓN:** Utilice ambos batidores o ambos ganchos para masa. No intente usar un gancho para masa y un batidor. Hacer esto puede dañar la batidora de mano.

Fig. 2





## Montaje del batidor de globo

11. Asegúrese de que la batidora de mano esté desenchufada y que la palanca de control de velocidad esté en la posición 0 (apagado).
2. Alinee las muescas del batidor de globo individual e inserte el batidor en el orificio más grande de la parte inferior de la carcasa del motor. Empuje hasta que haga un sonido de clic y se bloquee en su sitio. (Figura 3)

**PRECAUCIÓN:** Siempre desenchufe la batidora de mano antes de montar o expulsar el batidor de globo individual.

**NOTA:** El batidor de globo con aro encajará y se bloqueará correctamente **SOLO** en el orificio más grande. No intente introducirlo a la fuerza en el orificio más pequeño. Hacer esto puede dañar la batidora de mano.

**PRECAUCIÓN:** El batidor de globo está diseñado para usarse solo. Nunca utilice un batidor o gancho para masa en el otro orificio cuando utilice el batidor de globo. Hacer esto puede dañar la batidora de mano.

Fig. 3



## Funcionamiento

---

1. Asegúrese de desenchufar el cable de alimentación de la batidora de mano cuando no esté en uso. Asegúrese de que la palanca de control de velocidad esté en la posición 0 (apagado).
2. Monte los 2 batidores, los 2 ganchos para masa o 1 batidor de globo individual siguiendo los procedimientos descritos anteriormente.
3. Enchufe el cable en un tomacorriente de 120 V CA.
4. Coloque los batidores, los ganchos para masa o el batidor de globo directamente dentro del recipiente que contiene los ingredientes que va a batir.
5. Deslice la palanca de control de velocidad desde la velocidad 1 a la 6 según el tipo de mezcla. (Consulte la tabla de mezcla de Beautiful).
6. Bata los ingredientes hasta obtener la consistencia deseada.  
**PRECAUCIÓN:** Cuando amase masa de levadura, deberá empezar desde velocidad al ajuste más bajo, luego aumente gradualmente la velocidad hasta alcanzar la velocidad máxima.
7. Presione el botón TURBO en cualquier velocidad para dar un pequeño impulso de potencia a la batidora de mano.  
**PRECAUCIÓN:** Para evitar dañar la batidora de mano, NO utilice la función de impulso TURBO durante más de 2 minutos.  
**PRECAUCIÓN:** Para evitar dañar la batidora de mano, NO la utilice durante más de 5 minutos seguidos.
8. Cuando termine de batir, deslice la palanca de control de velocidad hacia la posición 0 (apagado) y desenchufe el aparato.
9. Presione firmemente el botón EJECT (expulsar) para liberar los batidores, los ganchos para masa o el batidor de globo. (Figura 4)
10. Raspe los restos de masa de los batidores usando una espátula de goma o de plástico.  
**PRECAUCIÓN:** NO golpee los batidores, los ganchos para masa ni el batidor de globo con el borde del recipiente. Hacer esto puede dañar los accesorios.

## ¡Ajustes de 6 velocidades más TURBO!

1. Deslice la palanca de control de velocidad para comenzar a batir desde la velocidad 1 (baja) hasta la velocidad 6 (alta). (Figura 4)
2. Presione el botón TURBO para impulsar la potencia en cualquier ajuste de velocidad. Suelte el botón TURBO para volver a la velocidad seleccionada anteriormente.

**PRECAUCIÓN:** NO use la función de impulso de TURBO durante más de 2 minutos seguidos, ya que el motor puede sobrecalentarse y dañar la unidad.

Botón eject (expulsión)  
Palanca de control de velocidad  
Botón TURBO

Fig. 4



## Tabla de mezcla de Beautiful: cómo elegir la velocidad de mezcla y los accesorios

Estas son las pautas generales para seleccionar la mejor velocidad para agitar, licuar, mezclar, batir o amasar ingredientes con su batidora de mano de 6 velocidades y para usar los accesorios más apropiados. Consulte las recetas para ver las velocidades y los tiempos de mezcla sugeridos de la batidora de mano. Si su batidora de mano reduce su velocidad, cambie el control de velocidad a un ajuste mayor, presione la función de TURBO para aumentar la potencia de mezcla durante un periodo breve o divida la cantidad de ingredientes que va a mezclar.

VELOCIDAD	FUNCIÓN	USO	ACCESORIO
1	AGITAR	Agitar líquidos, combinar Ingredientes secos. Agitar un ingrediente con otro.	Batidores/ batidor de globo
2	LICUAR	Licuar ingredientes líquidos y secos a una velocidad levemente mayor. Añadir nueces, patatas fritas, quesos rallados, cebollas, aceitunas. Preparar salsas y budines.	Batidores/ batidor de globo
3	MEZCLAR	Mezclar las masas de los pasteles, hacer mezclas y glaseados.  Triturar patatas, mezclar queso crema para untar.Mezclar masa de levadura.	Batidores/ batidor de globo  Ganchos para masa
4	BATIR/ HACER CREMA	Batir huevos enteros y hacer glaseados. Preparar masa para galletas.	Batidores
5 - 6	Preparar/ BATIR/ AMASAR	Preparar masa para galletas u otras masas densas. Batir/triturar patatas. Preparar mezclas poco densas y esponjosas. Batir aderezos, salsas y claras de huevo. Amasar masas de levadura y de pan.	Batidores   Ganchos para masa

## Consejos de mezcla de Beautiful

---

1. Las condiciones climáticas, los cambios de temperatura estacionales y la temperatura de los ingredientes son factores que pueden hacer que las texturas de la comida varíen según el área y todos ellos influyen en el tiempo de mezcla necesario y en los resultados obtenidos.
2. Mida los ingredientes y déjelos a un lado antes de licuar.
3. Comience a mezclar siempre a una velocidad baja, luego vaya aumentando gradualmente la velocidad hasta alcanzar la velocidad recomendada en la receta.
4. Para no arruinar la mezcla, use la batidora de mano a baja velocidad mientras agrega los ingredientes.
5. Los ingredientes refrigerados como el queso crema, la mantequilla y los huevos deben estar a temperatura ambiente antes de batirlos.
6. Cuando bata crema, enfríe el bol limpio y el batidor de globo en el congelador y utilice crema espesa y fría.
7. Para eliminar la posibilidad de que haya cáscaras de huevo en la mezcla, rompa siempre los huevos en un recipiente aparte antes de agregarlos al recipiente de mezcla.
8. Cuando bata claras de huevo, utilice un recipiente de mezcla de cobre si tiene uno. Se puede utilizar un recipiente de acero inoxidable o de vidrio completamente limpio.  
**NOTA:** No se recomienda usar recipientes de mezcla de plástico.
9. No bata en exceso. Siga las instrucciones de la receta.

## Cómo quitar los accesorios: batidores, ganchos para masa o batidor de globo

---

1. Asegúrese de que la batidora de mano está desenchufada.
2. Deslice la palanca de control de velocidad hacia la posición 0 (apagado).
3. Presione firmemente el botón EJECT (expulsar) para liberar los batidores, los ganchos para masa o el batidor de globo. (Figura 4)  
**PRECAUCIÓN:** Siempre desenchufe la batidora de mano antes de montar o expulsar los batidores, los ganchos para masa o el batidor de globo.

## Instrucciones de mantenimiento para el usuario

---

Este electrodoméstico necesita poco mantenimiento. No contiene piezas que el usuario pueda reparar. Cualquier tipo de mantenimiento, aparte de la limpieza, que requiera desarmar el aparato, debe ser realizado por un técnico calificado que repare electrodomésticos.

## Instrucciones de limpieza y cuidado

---

**PRECAUCIÓN:** NUNCA SUMERJA LA CARCASA DEL MOTOR EN AGUA.

**PRECAUCIÓN:** Siempre desenchufe la batidora de mano antes de quitar los accesorios y antes de limpiarlos. Si la batidora de mano se enciende accidentalmente, puede provocar lesiones graves.

1. Presione firmemente el botón EJECT (expulsar) para liberar los batidores, los ganchos para masa o el batidor de globo. (Figura 4)
2. Lávelos con agua tibia y jabón. Enjuague bien y seque por completo.

**NOTA:** Todos los accesorios: Los 2 batidores, los 2 ganchos para masa y el batidor de globo pueden lavarse en un lavavajillas sin problemas.

3. Limpie la carcasa del motor con un paño húmedo o una esponja.

## Instrucciones de almacenamiento

1. Asegúrese de que la batidora de mano esté desenchufada y que la palanca de control de velocidad esté en la posición 0 (apagado).
2. Puede enrollar el cable de forma holgada alrededor de la carcasa del motor. Nunca enrolle el cable de forma que quede apretado alrededor del aparato. No aplique ninguna fuerza sobre el cable donde ingresa a la unidad, pues esto podría hacer que se deshilache y rompa.
3. Almacene la batidora de mano y sus accesorios en el estuche. Su batidora de mano Beautiful puede colocarse y fijarse en la parte superior del estuche para facilitar su almacenamiento. (Figura 5)
4. Almacene en un lugar limpio y seco.

Fig. 5



## Garantía limitada de dos años

Mediante la presente, Sensio Inc. dba Made by Gather™. garantiza que, durante el plazo de **DOS AÑOS** a partir de la fecha de compra, este producto no presentará defectos mecánicos en el material ni en la mano de obra, y durante 90 días, no los presentará en las piezas no mecánicas. A su entera discreción, Sensio Inc. dba Made by Gather™ que resulte defectuoso, o emitirá un reembolso por el producto durante el plazo de garantía.

Esta garantía es válida únicamente para el comprador minorista original a partir de la fecha de compra minorista inicial y no es transferible. Conserve el recibo de compra original, ya que se exige una prueba de compra para obtener la validación de la garantía. Las tiendas minoristas no tienen derecho a alterar, modificar ni corregir de ninguna manera los términos y condiciones de la garantía.

### Exclusiones:

La garantía no cubre el desgaste normal de las piezas ni el daño ocasionado por cualquiera de las siguientes causas: uso negligente del producto, uso de un voltaje o corriente incorrectos, mantenimiento de rutina inadecuado, uso contrario al de las instrucciones de funcionamiento, desarmado, reparación o alteración a cargo de personas que no sean miembros del personal calificado de Sensio Inc. dba Made by Gather™ Asimismo, la garantía no cubre actos de la naturaleza, como incendios, inundaciones, huracanes o tornados.

Sensio Inc. dba Made by Gather™ no asumirá responsabilidad por daños incidentales o resultantes ocasionados por la violación

de cualquier garantía expresa o implícita. Salvo en la medida en que lo prohiban las leyes aplicables, cualquier garantía implícita de comerciabilidad o aptitud para un propósito particular se limita temporalmente a la duración de la garantía. Algunos estados, provincias o jurisdicciones no permiten la exclusión ni la limitación de daños incidentales o resultantes, o limitaciones sobre la duración de una garantía implícita y, por lo tanto, es posible que las exclusiones o limitaciones mencionadas no le correspondan. La garantía cubre derechos legales específicos que pueden variar de un estado, una provincia o una jurisdicción a otros.



### Cómo obtener el servicio de garantía

Debe comunicarse con el Servicio de atención al cliente a nuestro número telefónico gratuito: 1-877-775-3564. Un representante del Servicio de atención al cliente intentará resolver los problemas referidos a la garantía por teléfono. Si este no puede resolver el problema, le proporcionarán un número de caso y le solicitarán que devuelva el producto a Sensio Inc. dba Made by Gather™ Adhiera una etiqueta al producto que incluya: su nombre, dirección, número telefónico de contacto durante el

día, número de caso y descripción del problema. Además, incluya una copia del recibo de compra original. Envuelva cuidadosamente el producto etiquetado con el recibo de compra, y envíelo (con el envío y el seguro prepagados) a la dirección de Sensio Inc. dba Made by Gather™. Sensio Inc. dba Made by Gather™ no asumirá obligación ni responsabilidad alguna por el producto devuelto que esté en el trayecto hacia el Centro de servicio al cliente de Sensio Inc. dba Made by Gather™

Beautiful™ Kitchenware







Make  
Something  
Beautiful™  
♡ Drew



Sensio Inc.  
dba Made by Gather™  
New York, NY 10016/USA  
[www.cookwithbeautiful.com](http://www.cookwithbeautiful.com)

For customer service questions or comments  
Para preguntas o comentarios para el servicio  
de atención al cliente

1-877-775-3564  
Made in China / Hecho en China