

Beautiful[®] Kitchenware

Instruction Manual
Manual de instrucciones

*Make
Something
Beautiful[™]
♥ Drew*



3.5qt Stand Mixer

Batidora de pedestal de 3.5 cuartos de galón



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.beautifulbydrew.com

Table of Contents

Section 1: Safety

Important Safeguards.....	4-6
Additional Important Safeguards.....	6-7
Notes on the Plug	7
Notes on the Cord	8
Plasticizer Warning	8
Electric Power.....	9
Manual Thermal Protector.....	9

Section 2: Instructions

Getting to Know Your Beautiful 5.3 Qt. Stand Mixer	11
Before Using for the First Time.....	12
Operation.....	12-13
Beautiful Mixing Guide	14
Beautiful Mixing Tips	15
Beater Tips.....	16
Balloon Whisk Tips.....	16
Dough Hook Tips	17
User Maintenance Instructions.....	17
Care & Cleaning Instructions.....	17
Storing Instructions	18
Troubleshooting.....	18-19
Warranty.....	20-21

Índice

Sección 1: Seguridad

Medidas de seguridad importantes	23-25
Medidas de seguridad importantes adicionales.....	26-27
Notas sobre el enchufe	27
Notas sobre el cable	27-28
Advertencia sobre plastificados.....	28
Potencia eléctrica.....	28
Protector térmico manual.....	29

Sección 2: Instrucciones

Conozca su batidora de pedestal Beautiful de 5.3 cuartos de galón.	31
Antes del primer uso	32
Funcionamiento.....	33
Guía para usar la batidora Beautiful.....	35
Consejos para usar la batidora Beautiful.....	36
Consejos para usar los batidores.....	37
Consejos para usar el batidor de globo	37
Consejos para usar el gancho de amasar	38
Instrucciones de mantenimiento para el usuario.....	38
Instrucciones de limpieza y cuidado.....	38
Instrucciones de almacenamiento.....	39
Solución de problemas	39-40
Garantía.....	41-42

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, including the following:


1. **READ ALL INSTRUCTIONS.**
2. This appliance is not intended for use by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
5. To protect against risk of electrical shock, do not put cord, plug, or Stand Mixer body in water or other liquid.
6. To disconnect, turn the speed control dial counter-clockwise to the (0) OFF position; then remove plug from wall outlet. Always make sure the Stand Mixer is OFF before putting on or taking off parts, before cleaning and when not in use. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.

7. Check to be sure the speed control dial is in the (0) OFF position before plugging cord into wall outlet.
8. Avoid contacting moving parts. Keep hands, hair, and clothing, as well as spatulas and other utensils, away from attachments during operation to reduce risk of injury to persons and/or damage to Stand Mixer. Do not attempt to defeat any safety interlock mechanisms.
9. Remove all attachments from the Stand Mixer before cleaning.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces, including the stove.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. 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.**

13. The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer for use with this Stand Mixer may cause fire, electric shock, or injury.

IMPORTANT: Use ONLY the mixing bowl included with this Stand Mixer. The use of any other non-fitting bowl may cause spills or damage to property or damage to the appliance.

- 
14. Do not use outdoors.
 15. Do not use appliance for other than intended purpose.
WARNING: Do not overfill the mixing bowl. Do not fill more than half full. Maximum bowl capacity is 7 cups.
 16. Container must be properly in place before operating appliance.
 17. Remove beaters from mixer before washing.

SAVE THESE INSTRUCTIONS



FOR HOUSEHOLD USE ONLY



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. If this appliance begins to malfunction during use, immediately turn the speed control dial counter-clockwise to the (0) OFF position and unplug the cord. Do not use or attempt to repair the malfunctioning appliance.
4. If this appliance falls or accidentally becomes immersed in water, unplug it immediately. Do not reach into the water!
5. 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 Stand Mixer in an unstable position

WARNING: To avoid spills, make sure the stainless steel bowl is properly locked in place on the base and the splash shield is centered over the bowl before turning the speed control dial.

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 grounding-type 3-wire cord; and
 - 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.

PLASTICIZER WARNING

CAUTION: To prevent Plasticizers from migrating from the finish of the counter upper or table upper or other furniture, place NON-PLASTIC coasters or place mats between the appliance and the finish of the counter upper or table upper. Failure to do so may cause the finish to darken; permanent blemishes may occur, or stains can appear.

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.

MANUAL THERMAL PROTECTOR

This product is equipped with a Manual Resettable Thermal protector to protect the motor. If the motor shuts down, turn the Speed Control Dial to the (0) OFF position, and then unplug the stand mixer. Let the unit rest for approximately half an hour . Once the resetting period has elapsed, plug the power cord back into the outlet and turn the Speed Control Knob to the desired setting to continue.

Before Using for the First Time

1. Always unplug Stand Mixer and check to make sure the speed control dial is in the (0) OFF position before inserting or removing attachments.
2. Wash mixing bowl and attachments in warm, sudsy water, rinse and dry.
3. **Raise the mixer head.** Firmly press the head tilt button to release and lift the Stand Mixer head. (Fig. 1)
4. **Lock mixing bowl onto the base.** Insert the base of the mixing bowl into the bowl rest and turn clockwise until it is locked securely in place. (Fig. 2)
5. **Add ingredients to the mixing bowl.** (Fig. 3)
6. **Attach the splash shield.** Grasp the splash shield (use the filler hole as a handle) and fit the opening over the locking pin on the mixer head. Turn the splash shield clockwise until it locks into place. (Fig. 4)
7. **Lock attachment onto the attachment shaft.** Push attachment up onto attachment shaft and turn counter-clockwise until securely locked. (Fig. 5)
8. **Lock mixer head down into working position.** Press the head tilt button while pressing the Stand Mixer head down into the bowl until it locks securely into working position. (Fig. 6)
9. Your Beautiful Stand Mixer is now ready for use.

CAUTION: Hazard. To avoid injury, do not place fingers in hinge area.

Operation

1. Make sure the speed control dial is in the (0) OFF position; with the mixing bowl, selected attachment (see Mixing Guide) and splash shield locked into position.
2. Plug the cord into a 120V AC electrical outlet.
3. Turn the speed control dial from 0 to 1 to 4 to begin mixing at low speeds. Gradually turn the speed control dial to higher speeds as needed.
4. When mixing is complete, turn the speed control dial to (0) OFF.
5. Unplug the Stand Mixer when not in use and before cleaning.

6. Firmly press the head tilt button to raise Stand Mixer head .
7. **To remove any attachment**, push the attachment shaft up into the mixer head, then turn the attachment clockwise to unlock and release. Pull the attachment straight down and off the shaft.
8. **To remove the splash shield**, firmly grasp and turn the shield counter-clockwise to unlock and remove from the motor head.

Figure 1



Figure 2



Figure 3



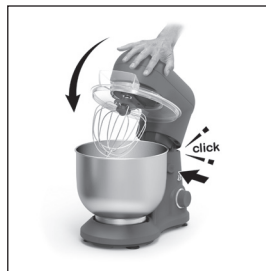
Figure 4



Figure 5



Figure 6



Beautiful Mixing Guide

The following mixing guide is a suggestion for selecting attachments and mixing speeds. Begin mixing on Speed 1 and increase to desired speed, depending on the desired consistency.

Attachment	Speed	Operation	Food
Beater	1 - 6	Stir	Instant Pudding, Mousse
	1 - 8	Fold	Cakes (boxed mixes or scratch)
	1 - 12	Mix	Dough (medium weight dough), Pancake Batter
Balloon Whisk	8 - 12	Cream	Frosting
	8 - 12	Beat	Whipped Cream, Eggs (whole, yolks, whites)
	8 - 12	Whip	Egg Whites
Dough Hook	1 - 3	Knead	Bread, Short Crust Pastry, Pasta

Beautiful Mixing Tips

- When mixing most batters, especially cake and cookie batters, add:
 - 1/3 dry ingredients
 - 1/2 liquid ingredients
 - 1/3 dry ingredients
 - 1/2 liquid ingredients
 - 1/3 dry ingredientsUse slow stirring speeds until ingredients are blended. Gradually increase speeds until the desired consistency is achieved.
- When using add-in's (chips, chunks, nuts, raisins) fold in during the last stages of mixing. Check to be sure the batter is thick enough to prevent fruits and nuts from sinking to the bottom of the bake pan.
- Dust sticky fruits or fresh fruits in flour or confectioner's sugar for better distribution in the batter.
- Always begin mixing using the lower speeds until the ingredients are thoroughly combined.
- Use the filler hole in the splash shield to add liquid or smaller ingredients while the Stand Mixer is in operation.
- Mixtures containing large amounts of liquid ingredients should be mixed at lower speeds to avoid splashing. Increase speed only after the mixture has thickened.
- When mixing thin batters, use medium speeds.
- Stop the Stand Mixer periodically to scrape down the sides of the mixing bowl with a spatula.





Beater Tips

Use the Beater for normal to heavy mixtures.

- Cakes & Cookies
- Biscuits
- Creamed Frostings
- Mashed Potatoes
- Pie Pastry
- When preparing thick batters, butter or margarine should be at room temperature.
- Add ingredients one at a time, thoroughly mixing after each addition.
- Add flour one cup at a time.
- If the Stand Mixer seems to struggle, increase the speed setting.

Balloon Whisk Tips

Use the Balloon Whisk to incorporate air.

- 
- Sponge Cakes
 - Egg Whites
 - Mayonnaise
 - Heavy Cream
 - Boiled Frostings
 - Do not use the whisk for mixing thick mixtures, such as dough, fudge, or mashed potatoes.
 - Your Stand Mixer is designed to whisk a minimum of 3 large eggs, 6 large egg whites or yolks and a maximum of 10 large eggs, 10 large egg whites or yolks.
- 

Dough Hook Tips

Use the Dough Hook to mix & knead yeast doughs.

- Breads & Rolls
- Pizza Dough
- Pastry
- Pasta
- Stop the Stand Mixer periodically to scrape down the sides of the mixing bowl with a spatula.
- Add flour one cup at a time.
- For making dough (bread, pizza), maximum 4 cups flour.

User Maintenance Instructions

This appliance requires little maintenance. It contains no user serviceable parts. Do not try to repair it yourself. Contact a qualified appliance repair technician if the product requires servicing.

Care & Cleaning Instructions

CAUTION: Never immerse the motor base, plug or cord in water or any other liquid.

1. Before cleaning, turn the speed control dial to (0) OFF, then unplug from outlet
2. The Stand Mixer mixing bowl, splash shield, beater, balloon whisk and dough hook are top rack dishwasher-safe.
3. Wipe the mixer head, motor base and body of the Stand Mixer with a damp cloth or sponge and dry thoroughly.

CAUTION: To avoid surface damage, never use rough scouring pads or abrasive cleansers on any plastic or metal parts.

WARNING: DO NOT IMMERSE THE MOTOR BASE IN WATER.

Storing Instructions

1. Unplug and clean unit.
2. Store in original box or in a clean, dry place.
3. Never store the Stand Mixer while it is hot or plugged in.
4. Never wrap cord tightly around the appliance. Never place any stress on cord, especially where the cord enters the motor base, as this could cause the cord to fray and break.

Troubleshooting

A utensil is accidentally caught in an attachment.

- Quickly turn the speed control dial to (0) OFF, then unplug from outlet.
- Clear the obstruction
- Allow the motor to cool for 5 minutes before continuing.

The Stand Mixer motor stalls.

- Quickly turn the speed control dial to (0) OFF, then unplug from outlet.
- Reduce the amount of mixture in the bowl
- Allow the motor to cool for 5 minutes before continuing.

Food is not mixed.

- Place liquid ingredients into the mixing bowl before adding dry ingredients.
- Stop the Stand Mixer periodically to scrape down the sides of the mixing bowl with a spatula.
- Increase speed.





Food splatters during mixing.

- Mixtures containing large amounts of liquid ingredients should be mixed at lower speeds to avoid splashing. Increase speed only after the mixture has thickened.
- Splash shield is not in place. Make sure splash shield is properly attached before turning the speed control dial.

Stand Mixer travels on the counter top during mixing.

- Reduce mixing speed.
- Reduce quantity of ingredients in the mixing bowl.
- Make sure countertop is clean to allow the non-skid feet to grip the countertop and reduce or eliminate any Stand Mixer movement.

The Stand Mixer stop working during mixing.

- 
- Turn the Speed Control Dial to the (0) OFF position, and then unplug the stand mixer
 - Let the unit rest for approximately half an hour
 - plug the power cord back into the outlet and turn the Speed Control Knob to the desired setting to continue
- 

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:

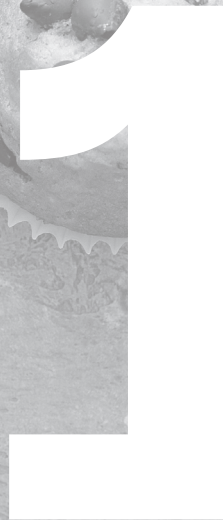
You must contact Customer Service at our toll-free number: 1-877-775-3564. A Customer Service Representative will attempt to resolve warranty issues over the phone. If the Customer Service Representative is unable to resolve the problem, you will be provided with a case number and asked to return the 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[®] Kitchenware

Sección 1

Seguridad



MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica y/o lesiones personales, incluidas las siguientes:

- 1. LEER TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. Este aparato no está diseñado para que lo utilicen personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que las personas responsables de su seguridad las supervisen de cerca o hayan instruido al respecto sobre el uso de este aparato.
3. Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños.
4. Es necesaria una estrecha supervisión cuando cualquier aparato es utilizado por niños o cerca de ellos. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
5. Para protegerse de descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes o el cuerpo de la batidora de pedestal en agua u otro líquido.
6. Para desconectar, gire el dial de control de velocidad en sentido antihorario a la posición (0) APAGADO;

luego quite el enchufe del tomacorriente de pared. Siempre asegúrese de que la batidora de pedestal esté apagada antes de ponerle o quitarle piezas, antes de limpiarla y cuando no esté en uso. Para desenchufarla, agarre el enchufe y tire del tomacorriente. Nunca tire del cable de alimentación.

7. Verifique que el dial de control de velocidad esté en la posición (0) APAGADO antes de enchufar el cable al tomacorriente de la pared.
8. Evite el contacto con piezas en movimiento. Mantenga las manos, cabellos, ropa, así como las espátulas y otros utensilios alejados de los accesorios durante el funcionamiento para reducir el riesgo de lesiones personales o daños a la batidora de pedestal. No intente eliminar ningún mecanismo de bloqueo de seguridad.
9. Retire todos los accesorios de la batidora de pedestal antes de limpiarla.
10. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes como la estufa.
11. No colocar el electrodoméstico sobre un quemador a gas o eléctrico caliente, o cerca de este, ni dentro de un horno caliente.
12. No utilice ningún aparato que tenga un cable o enchufe dañados, o después de que el aparato funcione de manera incorrecta o se haya dañado de alguna manera. Para ponerse en contacto con el Servicio al Cliente.

NOTA: NO INTENTAR REPARAR LA UNIDAD POR CUENTA PROPIA. ESTO ANULARÁ LA GARANTÍA.

13. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante de esta batidora de pedestal puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.

IMPORTANTE: Use SOLAMENTE el recipiente para mezclar incluido con esta batidora de pedestal. El uso de cualquier otro recipiente que no encaje puede causar derrames o daños a la propiedad o al aparato.

14. No utilizar el electrodoméstico en exteriores.

15. No use el aparato con otros fines para los que no está diseñado.

ADVERTENCIA: : No llene en exceso el recipiente para mezclar. No lo llene por encima de la mitad. La capacidad máxima del recipiente es de 7 tazas.

16. El contenedor debe estar correctamente colocado antes de poner en funcionamiento el aparato.

17. Retire los batidores de la batidora antes de lavarlos.

GUARDAR ESTAS INSTRUCCIONES

SOLO PARA USO DOMÉSTICO

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES ADICIONALES

1. Todos los usuarios de esta aparato deben leer y comprender este Manual de instrucciones antes de poner en funcionamiento o limpiar la unidad.
2. El cable de esta aparato debe enchufarse únicamente en un tomacorriente eléctrico de 120 V CA.
3. Si este aparato comienza a fallar durante el uso, gire inmediatamente el dial de control de velocidad en sentido antihorario a la posición (0) APAGADO y desenchufe el cable. No use ni intente reparar el aparato si no funciona correctamente.
4. Si este aparato cae al agua o por accidente se sumerge en agua, desenchúfelo inmediatamente. ¡No meta la mano en el agua!
5. No utilice este aparato después de que se haya caído o sumergido en agua.
6. Para reducir el riesgo de lesiones personales o a la propiedad, nunca use esta batidora de pedestal en una posición inestable.

ADVERTENCIA: Para evitar derrames, asegúrese de que el recipiente de acero inoxidable esté correctamente

bloqueado en su lugar en la base y que el protector contra salpicaduras esté centrado sobre el mismo antes de encender el dial de control de velocidad.

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.

Conozca su batidora de pedestal Beautiful de 3,5 cuartos de galón



1. Cabezal de la batidora de pedestal
2. Cubierta contra salpicaduras con orificio de llenado
3. Recipiente para mezclar de acero inoxidable con capacidad de 3.5 cuartos de galón
4. Base del recipiente
5. Base del motor
6. Patas antideslizantes
7. Dial de control de velocidad con (0) APAGADO y velocidades de la 1 a la 12
8. Botón de inclinación del cabezal
9. Enchufe polarizado (no se muestra)

Attachments

10. Batidor
11. Batidor de globo
12. Gancho de amasar

Antes del primer uso

1. Siempre desenchufe la batidora de pedestal y verifique que el selector de control de velocidad esté en la posición (0) APAGADO antes de insertar o quitar los accesorios.
2. Lave el recipiente y los accesorios en agua tibia jabonosa, enjuague y seque.
3. **Levantarse el cabezal de la batidora.** Presione firmemente el botón de inclinación del cabezal para soltar y levantar el cabezal de la batidora de pedestal. (Figura 1)
4. **Bloquear el recipiente de la batidora en la base.** Inserte la base del recipiente para mezclar en el soporte del mismo y gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede fijo en su lugar. (Figura 2)
5. **Agregar los ingredientes al recipiente para mezclar.** (Figura 3)
6. **Colocar el protector contra salpicaduras.** Sujete el protector contra salpicaduras (use el orificio de llenado como agarradera) y encaje la abertura sobre el pasador de bloqueo en el cabezal de la batidora. Gire el protector contra salpicaduras en el sentido de las agujas del reloj hasta que se bloquee en su lugar. (Figura 4)
7. **Bloquear el accesorio en el eje del accesorio.** Empuje el accesorio hacia arriba en el eje del mismo y gírelo en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que quede bloqueado de forma segura. (Figura 5)
8. **Bloquear el cabezal de la batidora hacia abajo en la posición de funcionamiento.** Presione el botón de inclinación del cabezal al bajar el cabezal de la batidora de pedestal hacia el recipiente hasta que se traben de manera segura en la posición de funcionamiento. (Figura 6)
9. Su batidora de pedestal Beautiful está lista para usar.

PRECAUCIÓN: Peligro. Para evitar lesiones, no coloque los dedos en el área de la articulación.

Funcionamiento

1. Asegúrese de que el dial de control de velocidad esté en la posición (0) APAGADO; con el recipiente, el accesorio seleccionado (consulte la Guía para mezclar) y el protector contra salpicaduras bloqueados en su posición.
2. Enchufe el cable en un tomacorriente de 120 V CA.
3. Gire el dial de control de velocidad de 0 a 1 a 4 para comenzar a mezclar a bajas velocidades. Gire gradualmente el dial de control de velocidad a velocidades más altas según sea necesario.
4. Cuando se complete la mezcla, gire el dial de control de velocidad a (0) APAGADO.
5. Desenchufe la batidora de pedestal del tomacorriente cuando no la utilice y antes de limpiarla.
6. Presione firmemente el botón de inclinación del cabezal para levantar el cabezal de la batidora de pedestal.
7. **Para quitar cualquier accesorio**, empuje el eje del accesorio hacia arriba en el cabezal de la batidora, luego gire el accesorio en el sentido de las agujas del reloj para desbloquearlo y soltarlo. Tire del accesorio hacia abajo y sáquelo del eje.
8. **Para quitar el protector contra salpicaduras**, agárrelo firmemente y gírelo en sentido antihorario para desbloquearlo y quitarlo del cabezal del motor.



Figura 1



Figura 2



Figura 3



Figura 4



Figura 5



Figura 6



Guía para usar la batidora Beautiful

La siguiente guía de uso de la batidora es una sugerencia para seleccionar los accesorios y velocidades para mezclar. Comience a mezclar en la velocidad 1 y aumente a la velocidad deseada, dependiendo de la consistencia deseada.

Attachment	Speed	Operation	Food
Batidor	1 - 6	Batir	Pudín instantáneo, crema batida
	1 - 8	Doblar	Tortas (mezclas en cajas o preparadas desde el principio)
	1 - 12	Amasar	Masa (masa mediana), masa de panqueques
Batidor de globo	8 - 12	Crema	Glasear
	8 - 12	Batir	Nata montada, huevos (enteros, yemas, claras)
	8 - 12	Batir rápido	Claras de huevos
Gancho de amasar	1 - 3	Amasar	Pan, masa de pastelería, pasta

Consejos para usar la batidora Beautiful

- Por lo general al mezclar la mayoría de las masas, especialmente las masas para tortas y galletas, agregue:

1/3 de ingredientes secos

1/2 de ingredientes líquidos

1/3 de ingredientes secos

1/2 de ingredientes líquidos

1/3 de ingredientes secos

Use la velocidad más baja hasta que se mezclen los ingredientes. Aumente gradualmente las velocidades hasta lograr la consistencia deseada.

- Cuando use complementos (chips o trozos de chocolate, nueces, pasas) aplique la técnica de doblar durante las últimas etapas del mezclado. Compruebe que la masa sea lo suficientemente espesa para evitar que las frutas y nueces se hundan en el fondo del molde para hornear.
- Espolvoree las frutas maduras o frescas en harina o azúcar de repostería para que se distribuyan mejor en la masa.
- Siempre comience a mezclar usando las velocidades más bajas hasta que los ingredientes estén bien combinados.
- Use el orificio de llenado del protector contra salpicaduras para agregar líquidos o ingredientes más pequeños mientras la batidora de pedestal está en funcionamiento.
- Las mezclas que contienen grandes cantidades de ingredientes líquidos deben batirse a velocidades más bajas para evitar salpicaduras. Aumente la velocidad solo después de que la mezcla se haya espesado.
- Cuando mezcle masas ligeras, use velocidades medias.
- Detenga la batidora de pedestal periódicamente para raspar los lados del recipiente con una espátula.

Consejos para usar los batidores

Utilice el batidor para mezclas que van de normal a espesas.

- Tortas y galletas
- Bizcochos
- Glaseados cremosos
- Puré de patatas
- Masa de pastel
- Al preparar masas espesas, la mantequilla o la margarina debe estar a temperatura ambiente.
- Agregue los ingredientes uno a la vez, mezclando bien después de cada adición.
- Agregue la harina una taza a la vez.
- Si la batidora de pedestal parece que bate con esfuerzo, aumente la velocidad.
- Para hacer masa (pan, pizza), usar como máximo 4 tazas de harina.

Consejos para usar el batidor de globo

Use el batidor de globos para incorporar aire.

- Bizcocho esponjoso
- Claras de huevos
- Mayonesa
- Crema espesa
- Glaseado acaramelado
- No use el batidor para mezclas espesas, como las masas, dulce de azúcar o puré de patatas.
- Su batidora de pedestal está diseñada para batir un mínimo de 3 huevos grandes, 6 claras o yemas de huevo grandes y un máximo de 10 huevos grandes, 10 claras o yemas de huevo grandes.

Consejos para usar el gancho de amasar

Use el gancho de amasar para mezclar y amasar la masa de levadura.

- Panes y rosquillas
- Masa de pizza
- Pastelería
- Masa
- Detenga la batidora de pedestal periódicamente para raspar los lados del recipiente con una espátula.
- Agregue la harina una taza a la vez.

Instrucciones de mantenimiento para el usuario

Este aparato requiere poco mantenimiento. No contiene piezas que el usuario pueda reparar. No intente repararla por cuenta propia. Comuníquese con un técnico calificado en reparación de electrodomésticos si el producto requiere reparación.

Instrucciones de limpieza y cuidado

PRECAUCIÓN: Nunca sumerja la base del motor, el enchufe o el cable en agua o cualquier otro líquido.

1. Antes de limpiar, gire el dial de control de velocidad a (0) APAGADO, luego desenchufe del tomacorriente
2. El recipiente para mezclar de la batidora de pedestal, el protector contra salpicaduras, el batidor, el batidor de globo y el gancho de amasar son aptos para el lavavajillas en la rejilla superior.
3. Limpie el cabezal de la batidora, la base del motor y el cuerpo de la batidora de pedestal con un paño húmedo o una esponja y seque bien.

PRECAUCIÓN: Para evitar daños en la superficie, nunca use estropajos ásperos o limpiadores abrasivos en ninguna pieza de plástico o metal.

ADVERTENCIA: NO SUMERJA LA BASE DEL MOTOR EN AGUA.

Instrucciones de almacenamiento

1. Desenchufe y limpie la unidad.
2. Guarde en su caja original o en un lugar limpio y seco.
3. Nunca guarde la batidora de pedestal si está caliente o conectada al tomacorriente.
4. Nunca enrolle el cable de forma que quede apretado alrededor del aparato. Nunca aplique ninguna fuerza sobre el cable, especialmente donde ingresa a la base del motor, pues esto podría hacer que se deshilache y rompa.

Solución de problemas

Un utensilio queda atrapado accidentalmente en un accesorio.

- Gire rápidamente el dial de control de velocidad a (0) APAGADO, luego desconectar la batidora del tomacorriente.
- Desbloquear la obstrucción
- Deje que el motor se enfríe durante 5 minutos antes de continuar.

El motor de la batidora de pedestal se atasca.

- Gire rápidamente el dial de control de velocidad a (0) APAGADO, luego desconectar la batidora del tomacorriente.
- Reduzca la cantidad de ingredientes en el recipiente.
- Deje que el motor se enfríe durante 5 minutos antes de continuar.

Los ingredientes no se mezclan.

- Coloque los ingredientes líquidos en el recipiente para mezclar antes de agregar los ingredientes secos.
- Detenga la batidora de pedestal periódicamente para raspar los lados del recipiente con una espátula.
- Aumente la velocidad.

Los ingredientes se salpican al mezclarse.

- Las mezclas que contienen grandes cantidades de ingredientes líquidos deben batirse a velocidades más bajas para evitar salpicaduras. Aumente la velocidad solo después de que la mezcla se haya espesado.
- El protector contra salpicaduras no está en su lugar. Asegúrese de que el protector contra salpicaduras esté colocado correctamente antes de girar el dial de control de velocidad.

La batidora de pedestal se desplaza sobre la encimera durante el funcionamiento.

- Reduzca la velocidad de mezclar.
- Reduzca la cantidad de ingredientes en el recipiente para mezclar.
- Asegúrese de que la encimera esté limpia para permitir que las patas antideslizantes se sujeten a la encimera y reduzcan o eliminen el desplazamiento de la batidora.

La batidora de pie deja de funcionar durante la mezcla.

- Girar la perilla del control de velocidad a la posición (0) OFF (Apagado) y desenchufar la batidora de pie.
- Dejar que la unidad descance durante media hora aproximadamente.
- Enchufar nuevamente el cable de alimentación en un tomacorriente y girar la perilla del control de velocidad hasta el ajuste deseado para continuar.

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.

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

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:

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.beautifulbydrew.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

19409, 19469, 19468, 19467, 19470, 19471, 19587, 19602, BTFL, 19601, US_3.5qt_StandMixer_V8_R4.indd 44