

**Hamilton Beach**  
C O M M E R C I A L

**MIXSTATION™**  
Operation Manual –  
Page 2

**MIXSTATION™**  
Manuel d'utilisation –  
Page 8

**MIXSTATION™**  
Manual de operación –  
Pagina 13

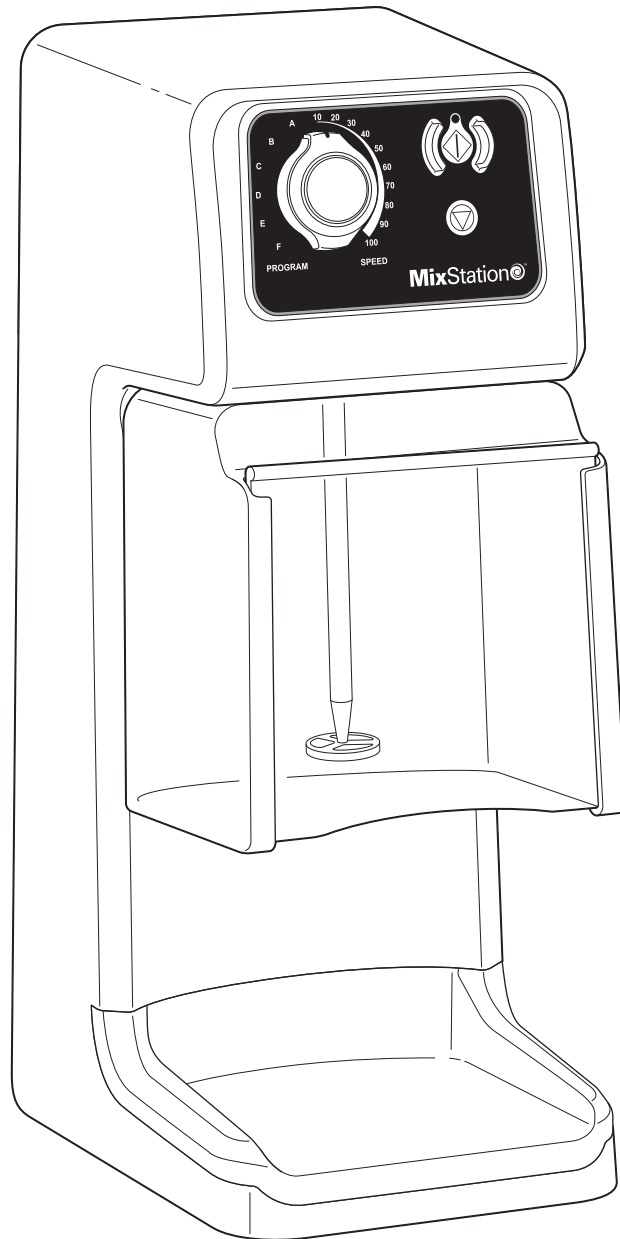
---

READ BEFORE USE.

LIRE AVANT D'UTILISER.

LEA ANTES DE USAR.

Le invitamos a leer cuidadosamente este  
instructivo antes de usar su aparato.



**HMD1000 (TYPE GM54)**

For more

Good Thinking®

visit [hamiltonbeachcommercial.com](http://hamiltonbeachcommercial.com)

# MixStation™ Safety

**IMPORTANT:** This operation manual should be reviewed with all equipment operators as part of your operator training program.

## Your safety and the safety of others is very important.

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



This is the safety alert symbol.

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

All safety messages will be preceded by the safety alert symbol and the word "WARNING."

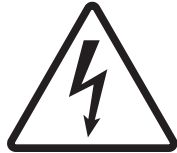
This word means:

## **WARNING**

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

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

## **WARNING**



### Electrical Shock Hazard

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

## **WARNING**



### Cut Hazard

Agitator can cause glass mixing containers to break.  
Always use collar with paper or foam cup.  
Always use shield when mixing.  
Do not put spoon or other utensils in cup when mixing.  
Failure to follow these instructions can result in broken bones or cuts.  
Inspect agitator daily for wear.  
Replace agitator every 90 days.

## For Commercial Use Only

### Technical Services

For assistance or replacement parts, call or email Technical Services:

USA, Canada: 866-285-1087 or +1-910-693-4277,  
commercial.support@hamiltonbeach.com

Mexico: 800 71 16 100, mexico.service@hamiltonbeach.com

APAC Region: +86-400-930-2722, hbcapac.support@hamiltonbeach.com

www.hamiltonbeachcommercial.com

# MixStation™ Safety

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

**WARNING** – 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 the operation manual before using appliance. Keep the manual in a location readily available to the user.
2. This appliance is not intended for use by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
5. To protect against risk of electrical shock, do not put cord, plug, base, or motor in water or other liquid.
6. Avoid contact with moving parts. Always use splash shield when mixing.
7. Keep hands, hair, clothing, jewelry and utensils away from spindle shaft and out of container during operation to prevent the possibility of severe injury to persons and/or damage to the appliance.
8. Always use a collar when operating with a paper or foam cup, and grip the cup at top.
9. Do not operate any appliance with a damaged supply cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Supply cord replacement and repairs must be conducted by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. Call the provided customer service number for information on examination, repair, or adjustment.
10. The use of attachments not recommended or sold by Hamilton Beach may cause fire, electric shock, or severe personal injury.
11. Never mix hot liquids.
12. Do not use outdoors.
13. Extreme attention and care must be taken to arrange the cord so that it does not contact hot surfaces including the stove, and it does not become an entanglement hazard or accidental tripping hazard.
14. Never add ingredients to the container while appliance is operating.
15. **WARNING!** Do not use worn, broken, cracked, or loose mixing agitator. Inspect daily before use. Replace agitator every 90 days.
16. Do not use appliance for other than intended purpose.
17. Do not spray the base with a high-pressure spray gun.
18. To turn appliance off, press power switch to OFF (○), then unplug from outlet. To unplug, grasp the plug and pull from the wall outlet. Never pull from the power cord.
19. **CAUTION!** In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cutout, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
20. Unplug the appliance and inspect the power cord insulation for cracks on a weekly basis. Refer to "Technical Services" for repair or replacement.
21. This product is only intended for the preparation, and serving of foods. This product is not intended for use with any nonfood materials or products. Do not use in an explosive atmosphere.
22. To avoid an electrical circuit overload, do not use another high-wattage appliance on the same circuit with this appliance.
23. **ONLY** switch on the appliance when the agitator is immersed.
24. Do not leave appliance unattended when agitator is spinning.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

## OTHER CONSUMER SAFETY INFORMATION

**WARNING! Electrical Shock Hazard:** This product is provided with a grounded (3-prong) plug to reduce the risk of electric shock. Do not defeat the safety purpose of the plug by modifying the plug in any way or by using an adapter. If the plug does not fit into the outlet, have an electrician replace the outlet.

The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary, an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the appliance. The extension cord must be a grounding-type, 3-wire cord. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.

# MixStation™ Safety

## To the Operator

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

The MixStation™ 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 MixStation™ is designed to mix drinks made from yogurt, frozen custard, granita, hard or soft ice cream. MixStation™ is also ideal for mixing candy, fruit, and nuts into the shake-type drinks. Use of this appliance outside of this scope may result in fire, electric shock, severe personal injury, or equipment damage.

## Unpacking

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

## Installation

Position MixStation™ 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 MixStation™ so that the working height of the Agitator and controls are appropriate for intended operator(s).

## Noise Level

The equivalent continuous sound level when equipment is operating at maximum speed on no-load is less than 90 dB(A).

Basic Recipe follows:

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

Power Switch (located on back of MixStation™) is provided with an integral circuit breaker to automatically turn off unit in over-current conditions that may occur due to excessive loads to the motor. When this occurs, allow MixStation™ to cool down for 30 minutes and then turn unit ON. If unit does not operate, contact Technical Services for further direction.

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

## Connection

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

## Maintenance

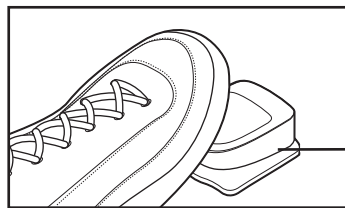
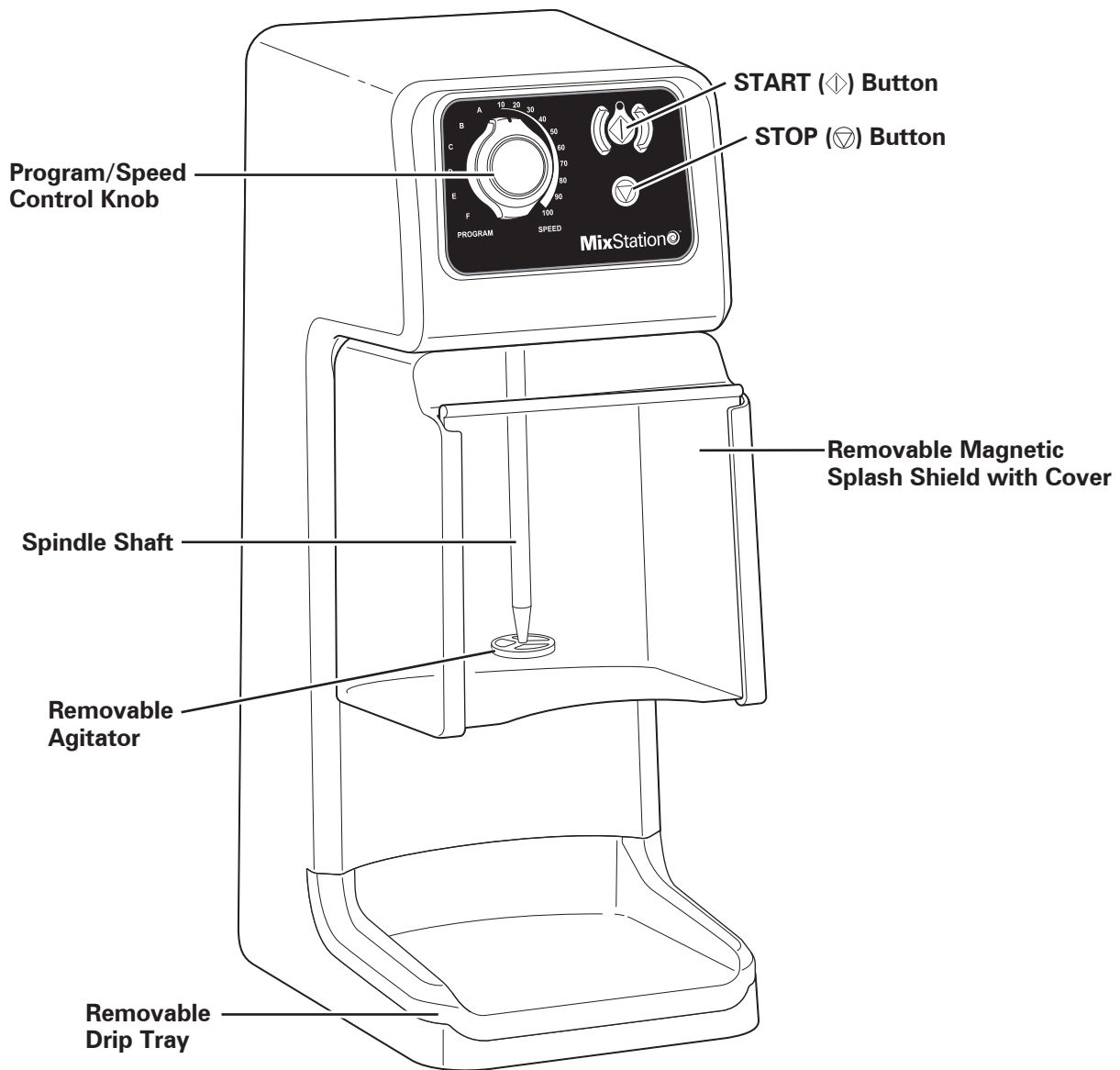
Check Agitator daily for wear or damage.

## Standard Conformity

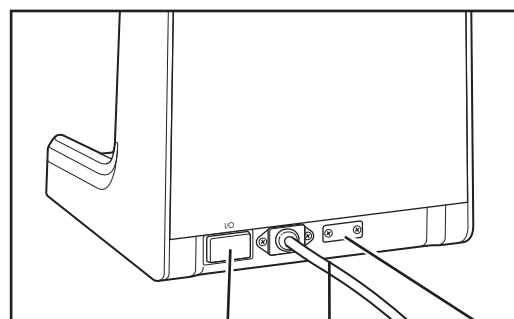
MixStation™ is in compliance with:

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

# Parts and Features



Foot Pedal (not included)



Power Switch and Circuit Breaker

Power Cord

Removable USB Cover for USB Port (for programming or Foot Pedal)

## How to Update Software by USB:

1. Unplug unit.
2. Locate Removable USB cover on back of unit and remove screws.
3. Insert USB in slot.
4. Plug in unit and turn on power switch. When start LED light flashes blue on front of MixStation™, update is complete.
5. Turn off unit and unplug.
6. Remove USB and replace Cover with screws.

## Mixing Containers

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

**CAUTION:** Do not use glass mixing containers. Always use a collar with paper cups.

## 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:

- 8-10 ounces (236-295 mL) soft-serve
- 1 1/2 ounces (45 mL) flavoring ingredients



## Cleaning

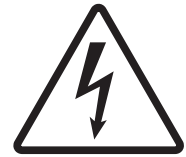
1. Place a drop of detergent and 1 cup (250 mL) of water into the mixing container.
2. Position the container under the Spindle Shaft with Agitator and mix on low speed for 5 seconds. Empty the mixing container.
3. Place 1 cup (250 mL) of clean water into the container and repeat mix for 5 seconds to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

## Mixing Hard Ice Cream

The model HMD1000 can also handle mixing hard ice cream and mix-ins. A basic recipe follows:

- 1/4 cup (60 g) cookies or candies, or other mix-ins
- Four rounded scoops, or approximately 12 ounces (355 mL) hard ice cream
- 1/4 cup (60 mL) milk

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



## Sanitizing

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

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

**NOTE:** If preferred, Agitator may be cleaned in a commercial dishwasher.

# Troubleshooting

Problem	Solution
Flashing yellow light.	• MixStation™ is starting to overheat. Stop MixStation™ and remove mixing container. Allow to cool. Start LED will turn green when unit is ready to start.
Flashing red light flashes one, two, or three times, then pauses and repeats.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• One flash: MixStation™ has overheated. Stop MixStation™ and remove mixing container. Unplug unit from outlet and allow to cool about 15 minutes.</li> <li>• Two flashes: MixStation™ Spindle Shaft stopped rotating. Unplug unit. Rotate Spindle Shaft to unlock. Unplug unit. Use a rubber spatula to remove any blocked food.</li> <li>• Three flashes: Motor speed too fast (overshoot). Unplug unit from outlet and wait 30 seconds. Plug MixStation™ into outlet and continue to use. If error continues, call Technical Services.</li> </ul>
MixStation™ will not turn on.	• Make sure MixStation™ is plugged in, then check for a blown fuse or tripped breaker.
Poor results.	• Process for a longer or shorter period of time. Adjust mixing speed. Use a gentle up/down/rotating motion when mixing to help circulate and draw up ingredients to provide more consistent mixing results.
Spindle Shaft and Agitator stopped moving.	• Turn MixStation™ off. Remove cup and only use a spatula or scraper to dislodge food pieces.

# Notes

# Sécurité du MixStation™

**IMPORTANT : Ce manuel d'utilisation devrait être examiné en présence de tous les opérateurs de l'équipement, dans le cadre de votre programme de formation des opérateurs.**

## **Votre sécurité et celle des autres est très importantes.**

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



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

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

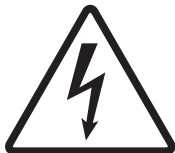
Tous les messages de sécurité sont précédés du symbole d'alerte de sécurité et du mot « AVERTISSEMENT ». Ce mot signifie :

## **⚠️ AVERTISSEMENT**

**Ne pas suivre les instructions pourrait causer des blessures graves ou la mort.**

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

## **⚠️ AVERTISSEMENT**



### **Risque de choc électrique**

Branchez l'appareil à une prise avec mise à la terre.

Ne supprimez pas la mise à la terre.

N'utilisez pas d'adaptateur.

N'utilisez pas de rallonge électrique.

Le non-respect de ces consignes peut provoquer la mort, un incendie ou une électrocution.

## **⚠️ AVERTISSEMENT**



### **Risque de coupure**

L'agitateur peut faire fracasser les récipients de mélange en verre.

Toujours utiliser un collet avec un gobelet en papier ou en mousse.

Toujours utiliser le pare-éclaboussures lors du mélange.

Ne pas mettre de cuillère ou d'autres ustensile dans le gobelet durant le mélange.

Omettre de suivre ces instructions peut provoquer des fractures ou des coupures.

Inspecter l'agitateur quotidiennement pour détecter la présence d'usure.

Remplacer l'agitateur tous les 90 jours.

## **Pour un usage commercial uniquement**

### **Services techniques**

Pour toute assistance ou remplacement de pièces, appelez ou envoyez un courriel électronique au Services techniques :

États-Unis, Canada : 866-285-1087 ou +1-910-693-4277,  
commercial.support@hamiltonbeach.com

Mexique : 800 71 16 100, mexico.service@hamiltonbeach.com

Région APAC : +86-400-930-2722, hbcapac.support@hamiltonbeach.com

hamiltonbeachcommercial.com

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

**AVERTISSEMENT** – Pour utiliser un appareil électroménager, vous devez toujours prendre des mesures élémentaires de sécurité pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution et/ou de blessure corporelle, en particulier les mesures suivantes :

1. Lire le manuel d'utilisation avant d'utiliser l'appareil. Conserver ce mode d'emploi dans un endroit facilement accessible par l'utilisateur.
2. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont étroitement surveillées et instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
3. Cet appareil ne devrait pas être utilisé par des enfants. Garder l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants.
4. Une surveillance étroite est requise pour tout appareil utilisé près des enfants. Surveiller que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
5. Pour éviter le risque de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche, la base ou le moteur dans l'eau ou tout autre liquide.
6. Éviter de toucher les parties mobiles. Toujours utiliser le pare-éclaboussures lors du mélange.
7. Tenir les mains, les cheveux, les vêtements, les bijoux et les ustensiles loin de l'arbre de broche et en dehors du récipient durant le fonctionnement pour prévenir les blessures graves et/ou les dommages à l'appareil.
8. Toujours utiliser un collet lors du fonctionnement avec un gobelet de papier ou de mousse et agripper le gobelet dans le haut.
9. Ne pas faire fonctionner un appareil électroménager avec un cordon ou une fiche endommagée, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Le remplacement et la réparation du cordon d'alimentation doivent être faits par le fabricant, son agent de service ou toute personne qualifiée de façon à éviter tout danger. Appeler au numéro du service à la clientèle fourni pour obtenir de l'information à propos de la vérification, de la réparation ou de l'ajustement.
10. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par Hamilton Beach peut provoquer des incendies, des décharges électriques ou de graves blessures corporelles.
11. Ne jamais mélanger de liquides chauds.
12. Ne pas utiliser à l'extérieur.
13. Des précautions particulières doivent être prises pour s'assurer que le cordon n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes et qu'il ne présente pas un risque d'emmêlement ou de trébuchement.
14. Ne jamais ajouter d'ingrédients au contenant pendant que l'appareil est en marche.
15. **AVERTISSEMENT !** Ne pas utiliser si l'agitateur est usé, brisé, fissuré ou relâché. Inspecter quotidiennement avant l'utilisation. Remplacer l'agitateur tous les 90 jours.
16. N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.
17. Ne pas vaporiser la base avec un pistolet à haute pression.
18. Pour fermer l'appareil, mettre le bouton d'alimentation à ARRÊT (●) puis débrancher de la prise. Pour le débrancher, tenir la fiche et la retirer de la prise. Ne jamais tirer sur le cordon.
19. **ATTENTION!** Afin d'éviter un danger découlant d'une réinitialisation accidentelle du rupteur thermique, se dispositif ne doit pas être alimenté par l'entremise d'un appareil de connexion externe, comme une minuterie, ou connecté à un circuit qui est régulièrement mis sous et hors tension par le service public.
20. Débrancher chaque semaine l'appareil et inspecter l'isolation du cordon d'alimentation afin de détecter la présence de fissures. Se reporter aux « Services techniques » pour les réparations ou le remplacement.
21. Ce produit est seulement destiné à la préparation, et au service d'aliment. Ce produit n'est pas destiné à une utilisation avec des matériaux ou des produits non alimentaires. Ne pas utiliser dans une atmosphère explosive.
22. Afin d'éviter une surcharge du circuit électrique, ne pas utiliser un autre appareil à wattage élevé sur le même circuit que cet appareil.
23. Mettez l'appareil en marche UNIQUEMENT lorsque l'agitateur est immergé.
24. Ne pas laisser l'appareil sans supervision lorsque l'agitateur est en fonction.

## CONSERVER CES INSTRUCTIONS

## AUTRES CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LE CONSOMMATEUR

**AVERTISSEMENT ! Risque de choc électrique :** Cet appareil est fourni avec une fiche à prise de terre (3 broches) pour réduire le risque de choc électrique. Ne pas transformer le dispositif de sécurité de la fiche en modifiant celle-ci de quelque façon ou en utilisant un adaptateur. Si vous ne pouvez pas insérer la fiche dans la prise, faire remplacer la prise par un électricien.

La longueur du cordon installé sur cet appareil a été sélectionnée afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de faux pas causés par un fil trop long. L'utilisation d'une rallonge approuvée est permise si le cordon est trop court. Les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être équivalentes ou supérieures aux caractéristiques de l'appareil. La rallonge doit être du type à mise à la terre, à 3 fils. Prendre toutes les précautions nécessaires pour installer la rallonge de manière à ne pas la faire courir sur le comptoir ou sur une table pour éviter qu'un enfant ne tire sur le cordon ou trébuché accidentellement.

# Sécurité du MixStation™

## À l'opérateur

Votre sécurité et la sécurité des autres sont très importantes. Nous avons fourni plusieurs messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil. Toujours lire et suivre tous les messages de sécurité. Bien lire et prendre le temps de comprendre les instructions de ce manuel avant d'utiliser ou d'effectuer l'entretien de cet appareil. Avant de permettre le fonctionnement de cet appareil, l'opérateur doit être formé et approuvé par le personnel de gestion.

Le MixStation™ que vous avez acheté est destiné à des environnements commerciaux et professionnels nécessitant des opérateurs formés. De tels environnements peuvent inclure, sans pour autant s'y limiter, les restaurants, les bars, les comptoirs de restauration rapide, les hôpitaux, les services de traiteur, les entreprises, etc.

Le MixStation™ est conçu pour mélanger des boissons fabriquées à partir de yogourt, de crème pâtissière gelée, de granita, de crème glacée dure ou molle. Le MixStation™ est aussi parfait pour mélanger des bonbons, des fruits et des noix dans des boissons de type fouettées. Utiliser cet appareil en dehors de ceci peut provoquer des incendies, des décharges électriques, des blessures corporelles graves ou des dommages à l'équipement.

La recette de base est la suivante :

- 60 g (1/4 tasse) de biscuits ou de bonbons, ou d'autres mélanges
- Quatre cuillères arrondies ou environ 355 ml (12 oz) de crème glacée dure
- 80 mL (1/4 tasse) de lait

Le commutateur d'alimentation (situé à l'arrière du MixStation™) est fourni avec un disjoncteur intégré pour couper automatiquement l'alimentation de l'unité dans des conditions de surcharge qui peuvent se produire en cas de charge excessive portée au moteur. Lorsque cela se produit, laisser le MixStation™ refroidir pendant 30 minutes, puis remettre l'unité en marche. Si l'unité ne fonctionne pas, contacter les Services techniques pour obtenir d'autres directives.

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

## Déballage

Retirer soigneusement le MixStation™ de son emballage et retirer toutes les boîtes et les paquets contenant des accessoires ou des articles spécifiques. S'assurer que toutes les pièces ont été livrées, que le MixStation™ fonctionne adéquatement et que rien n'a été endommagé dans le transport. Contacter les Services techniques en cas de problème.

## Installation

Positionner le MixStation™ sur une surface stable au niveau dans un environnement ouvert et bien éclairé qui offre un accès facile à toutes les commandes, à l'avant et à l'arrière. Nous recommandons de positionner le MixStation™ afin que la hauteur de fonctionnement de l'agitateur et des commandes soit appropriée pour les opérateurs.

## Niveau de bruit

Le niveau de pression acoustique continu équivalent lorsque l'équipement est en fonction à la vitesse maximale sans charge est inférieur à 90 dB(A).

## Connexion

Observer tous les codes et les directives électriques applicables. Une prise 120 V c.a. seulement, 60 Hz, 15 A avec fusible est requise. (Un fusible temporisé est recommandé.) Il est recommandé d'utiliser un circuit distinct pour cet appareil.

## Entretien

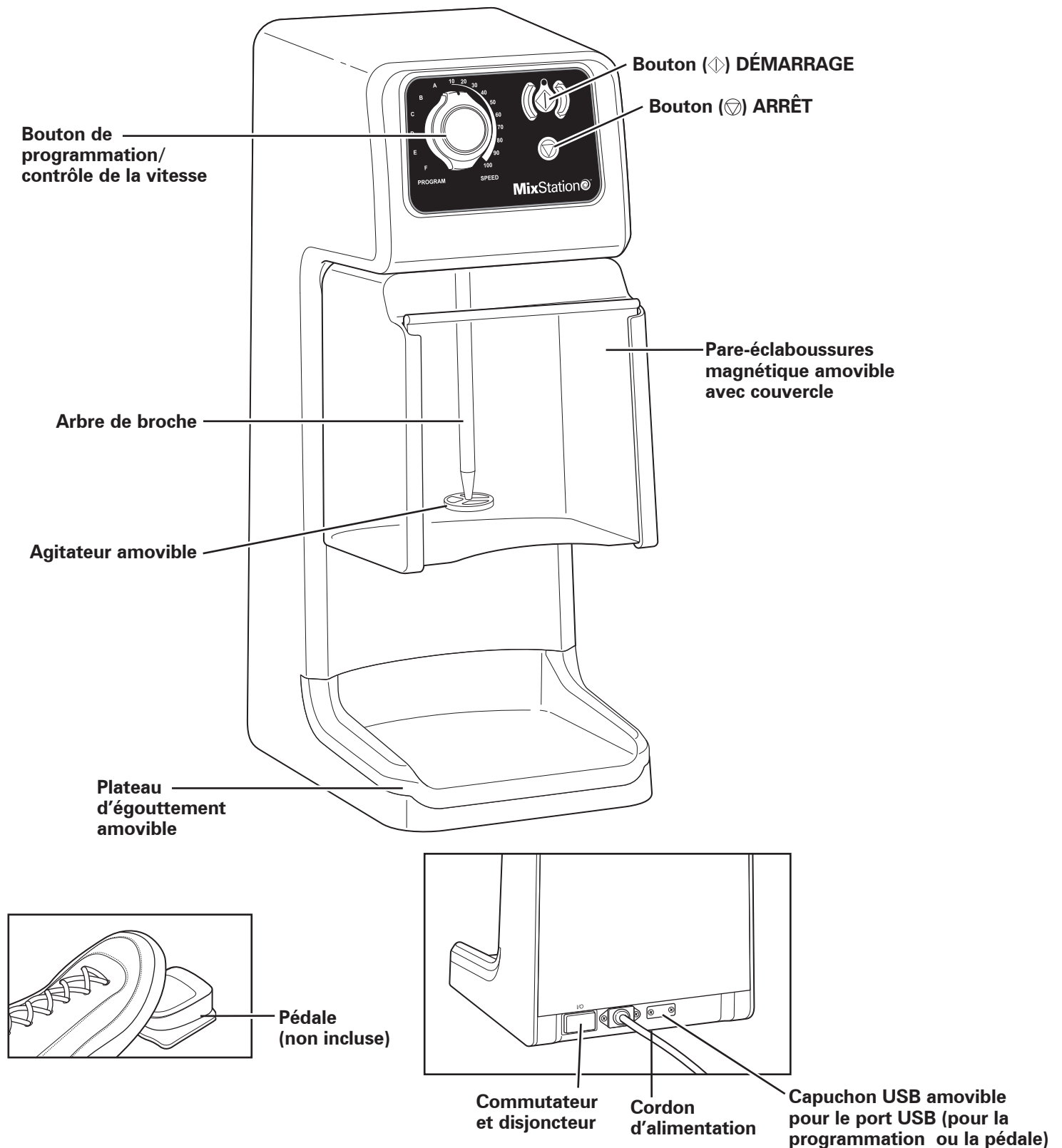
Vérifier la présence d'usure et de dommage quotidiennement sur l'agitateur.

## Conformité aux normes

MixStation™ est conforme aux normes :

- UL 763 et CSA C22.2 No. 195 Appareils commerciaux de préparation des aliments avec moteur
- Norme ANSI NSF Standard 8

# Pièces et caractéristiques



## Comment mettre à niveau le logiciel par le port USB :

1. Débrancher l'unité.
2. Localiser le capuchon amovible du port USB à l'arrière de l'unité et retirer les vis.
3. Insérer le fil USB dans le port.
4. Brancher l'unité et mettre en marche le commutateur. La mise à jour est terminée lorsque la DEL bleue clignote à l'avant du MixStation™.
5. Éteindre l'unité et la débrancher.
6. Retirer le fil USB et replacer le capuchon avec les vis.

## Récipients de mélange

Pour le mélange et la désinfection, il est recommandé d'utiliser le récipient universel en acier inoxydable de Hamilton Beach, no. 110 E.

**AVERTISSEMENT** : Ne pas utiliser de récipients en verre pour mélanger. Utiliser toujours un collet avec les gobelets en papier.

## Mélange des boissons fouettées/desserts

La quantité de temps requise pour mélanger dépendra de la température du mélange, du pourcentage de submersion et le type d'ingrédients ajoutant de la saveur. Voici une recette de base de mélange fouetté :

- 236 à 295 mL (8 à 10 oz) de mélange de base
- 45 mL (1 1/2 oz) d'ingrédients ajoutant de la saveur

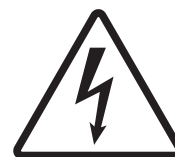


## Mélange à base de crème glacée dure

Le modèle HMD1000 peut également mélanger de la crème glacée dure et d'autres ingrédients à mélanger. La recette de base est la suivante :

- 60 g (1/4 tasse) de biscuits ou de bonbons, ou d'autres ingrédients à mélanger
- Quatre boules rondes ou environ 355 mL (12 oz) de crème glacée dure
- 60 mL (1/4 tasse) de lait

Placer les ingrédients à mélanger en premier dans le récipient. Ajouter la crème glacée et le lait. Le temps de mélange dépend de la consistance de la crème glacée.



## Nettoyage

1. Placer une goutte de détergent et 250 mL (1 tasse) d'eau dans le récipient de mélange.
2. Placer le récipient sous l'arbre de broche avec l'agitateur et mélanger à basse vitesse pendant 5 secondes. Vider le récipient de mélange.
3. Placer 250 mL (1 tasse) d'eau propre dans le récipient et mélanger pendant cinq secondes pour rincer.

(15 mL [1 c. à table] de javellisant domestique pour 3,8 l [1 gallon] d'eau à 10 °–21 °C [50 °–70 °F]) au trois quarts. Placer le récipient sous l'arbre de broche avec l'agitateur et faire fonctionner à basse vitesse pendant 1 minute.

2. Retirer le récipient. Vider la solution de désinfection et rincer le récipient.
3. Pour sécher, faire fonctionner le MixStation™ à basse vitesse pendant 30 secondes avec un récipient vide en place. **NE PAS RINCER** une fois la désinfection terminée.

## Désinfection

Pour de meilleurs résultats, utiliser le récipient universel de Hamilton Beach (no 110E).

1. Remplir le récipient avec la solution de désinfection

**REMARQUE** : Si désiré, l'agitateur peut être nettoyé dans un lave-vaisselle commercial.

## Depannage

Problème	Solution
Voyant jaune clignotant.	• Le MixStation™ commence à surchauffer. Arrêter le fonctionnement du MixStation™ et retirer le récipient de mélange. Le laisser refroidir. La DEL deviendra verte lorsque l'unité est prête à fonctionner.
Le voyant rouge clignote une fois, deux fois et trois fois, puis prend une pause et recommence.	• Un clignotement : Le MixStation™ a surchauffé. Arrêter le fonctionnement du MixStation™ et retirer le récipient de mélange. Débrancher l'unité de la prise et laisser refroidir pendant 15 minutes. • Deux clignotements : L'arbre de broche du MixStation™ a arrêté de tourner. Débrancher l'unité. Faire tourner l'arbre de broche pour le déverrouiller. Débrancher l'unité. Utiliser une spatule en caoutchouc pour retirer les aliments bloqués. • Trois clignotements : Le moteur tourne trop vite (surmodulation). Débrancher l'unité de la prise et attendre 30 secondes. Brancher le MixStation™ dans une prise et poursuivre l'utilisation. Si l'erreur se poursuit, appeler les services techniques.
Le MixStation™ ne se mettra pas en marche.	• S'assurer que le MixStation™ est branché, puis vérifier si le fusible est grillé ou le disjoncteur est déclenché.
Mauvais résultats.	• Faire fonctionner plus ou moins longtemps. Ajuster la vitesse de mélange. Utiliser un léger mouvement de haut en bas et de rotation lors du mélanger pour aider à faire circuler et mélanger les ingrédients pour obtenir des résultats de mélange plus uniformes.
L'arbre de broche et l'agitateur ne bougent plus.	• Éteindre le MixStation™. Retirer le gobelet et utiliser uniquement une spatule ou un grattoir pour déloger les morceaux d'aliments.

# Seguridad de la MixStation™

**IMPORTANTE:** Como parte de su programa de entrenamiento de los operadores, este manual de operación deberá estudiarse con todos los operadores de equipo.

## Su seguridad y la de otros es sumamente importante.

En este manual y en su artefacto electrodoméstico proporcionamos muchos mensajes de seguridad importantes. Siempre lea y observe todos los mensajes de seguridad.



Éste es el símbolo de alerta de seguridad.

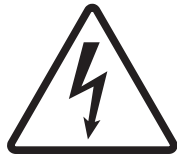
Este símbolo le alerta sobre riesgos que pueden matar o lesionar a usted y a los demás. Todos los mensajes de seguridad estarán precedidos de un símbolo de alerta de seguridad y la palabra "ADVERTENCIA". Esta palabra significa:

## **ADVERTENCIA**

**Usted puede sufrir la muerte o tener lesiones severas si no sigue las instrucciones.**

Todos los mensajes de seguridad identificarán el riesgo, le dirán cómo reducir la posibilidad de lesiones y le dirán lo que puede ocurrir si no sigue las instrucciones.

## **ADVERTENCIA**



### Riesgo de descarga eléctrica

Enchufe en un tomacorriente con conexión a tierra.

No quite la conexión a tierra.

No utilice un adaptador.

No utilice un cable de extensión.

No seguir estas instrucciones puede provocar la muerte, un incendio o una descarga eléctrica.

## **ADVERTENCIA**



### Riesgo de cortaduras

El agitador puede hacer que los recipientes de vidrio para mezclar se rompan.

Utilice siempre un vaso de papel o de espuma como protector.

Utilice siempre el protector al mezclar.

No ponga cucharas u otros utensilios en el vaso al mezclar.

El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar fractura de huesos o cortadas. Inspeccione el agitador diariamente para ver si está desgastado.

Reemplace el agitador cada 90 días.

## Para uso comercial solamente

### Servicios técnicos

Para obtener ayuda o solicitar recambios, llame o escriba al Servicio técnico:  
Estados Unidos, Canadá: 866-285-1087 o +1-910-693-4277,  
commercial.support@hamiltonbeach.com

México: 800 71 16 100, mexico.service@hamiltonbeach.com

Región Asia-Pacífico: +86-400-930-2722, hbcapac.support@hamiltonbeach.com

hamiltonbeachcommercial.com

# Seguridad de la MixStation™

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

**ADVERTENCIA** – Cuando utilice artefactos eléctricos, siempre deben seguirse precauciones de seguridad básicas a fin de reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, y/o lesiones a personas, incluyendo las siguientes:

1. Lea el manual de operación antes de usar el aparato. Mantenga el manual en un lugar fácilmente accesible para el usuario.
2. Este aparato no se destina para utilizarse por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
3. Este electrodoméstico no debe ser utilizado por niños. Mantenga el electrodoméstico y su cable fuera del alcance de los niños.
4. Se requiere de una estrecha supervisión cuando el aparato se use por o cerca de niños. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
5. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
6. Para protegerse contra un riesgo de descarga eléctrica, no ponga el cable, enchufe, base o motor en agua o cualquier otro líquido.
7. Evite el contacto con partes móviles. Utilice siempre la protección contra salpicaduras al mezclar.
8. Mantenga las manos, el cabello, la ropa, las joyas y los utensilios alejados del eje giratorio y fuera del recipiente durante el funcionamiento para evitar la posibilidad de lesiones graves a las personas y/o daños al aparato.
9. Utilice siempre un vaso de papel o de espuma como protector y sujete el vaso por la parte superior.
10. No opere ningún aparato con cables o enchufe dañados o después de que el aparato funcione mal o se caiga o dañe de cualquier manera. El reemplazo del cable de suministro y las reparaciones deben ser efectuadas por el fabricante, su agente de servicio, o personas igualmente calificadas para poder evitar un peligro. Llame al número de servicio al cliente suministrado para información acerca de revisiones, reparaciones o ajustes.
11. El uso de accesorios que no hayan sido recomendados o vendidos por Hamilton Beach puede causar un incendio, descarga eléctrica o lesiones.
12. Nunca mezcle líquidos calientes.
13. No lo use en exteriores.
14. Se debe tener extrema atención y cuidado al colocar el cable de manera que no entre en contacto con superficies calientes, incluida la estufa, y no se convierta en un peligro de enredo o de tropiezo accidental.
15. Nunca añada ingredientes al recipiente mientras el aparato está funcionando.
16. **iADVERTENCIA!** No use agitadores desgastados, quebrados, agrietados o flojos. Inspeccione diariamente antes de usar. Reemplace el agitador cada 90 días.
17. No use el aparato para otro propósito que no sea para el que fue hecho.
18. No rocíe la base con una pistola rociadora de alta presión.
19. Para apagar el aparato, presione el interruptor de encendido hacia la posición OFF (●/apagado), luego desconéctelo del tomacorriente. Para desenchufar, tome el enchufe y tire desde el tomacorriente de la pared. Nunca tire del cable de alimentación.
20. **iPRECAUCIÓN!** A fin de evitar un riesgo debido a la reconfiguración inadvertida de la protección térmica, este artefacto no debe recibir suministro mediante un dispositivo de derivación externo, como un temporizador, o conectarse a un circuito que la empresa de servicio regularmente activa y desactiva.
21. Desenchufe el aparato e inspeccione el aislamiento del cable de alimentación en busca de grietas semanalmente. Consulte "Servicios técnicos" para reparaciones o reemplazo.
22. Este producto solo está destinado a la preparación, y servicio de alimentos. Este aparato no está diseñado para usarse con ningún material o producto no alimenticio. No lo utilice en una atmósfera explosiva.
23. Para evitar una sobrecarga del circuito eléctrico, no use otro aparato de alto consumo de watts en el mismo circuito que este aparato.
24. **SÓLO** encienda el aparato cuando el agitador esté sumergido.
25. Nunca deje el aparato sin atención cuando el agitador esté girando.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

## OTRA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD PARA EL CLIENTE

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

La longitud del cable usado para este aparato fue seleccionado para reducir los riesgos de enredarse o tropezarse con un cable más largo. Si se necesita un cable más largo se puede usar una extensión aprobada. La clasificación eléctrica de la cable extensión debe ser igual o mayor que la clasificación del aparato. El cable de extensión debe ser del tipo de conexión a tierra con 3 cables. Es importante tener cuidado de colocar el cable de extensión para que no se pliegue sobre el mostrador o la mesera en donde niños puedan tirar del mismo o tropezarse accidentalmente.

# Seguridad de la MixStation™

## Al operador

Su seguridad y la de los demás es muy importante. Hemos incluido muchos mensajes de seguridad importantes en este manual y en su equipo. Siempre lea y obedezca todos los mensajes de seguridad. Lea detenidamente y comprenda las instrucciones de este manual antes de operar o realizar cualquier mantenimiento en el aparato. Antes de permitir el funcionamiento de este aparato, el personal administrativo debe capacitar y aprobar al operador.

La MixStation™ que ha comprado está diseñada para su uso en entornos comerciales y profesionales que requieren operadores capacitados. Dichos entornos pueden incluir, entre otros, restaurantes, bares, establecimientos de comida rápida, hospitales, empresas de catering, etc.

La MixStation™ está diseñada para mezclar bebidas hechas de yogur, flan congelado, raspados, helado duro o blando. La MixStation™ también es ideal para mezclar dulces, frutas y frutos secos en las bebidas tipo batido. El uso de este aparato fuera de este alcance puede provocar incendios, descargas eléctricas, lesiones personales graves o daños al equipo.

A continuación, la receta básica:

- 1/4 taza (60 g) de galletas o dulces u otros ingredientes para mezclar
- Cuatro cucharadas redondas o aproximadamente 12 onzas (355 mL) de helado duro
- 1/4 taza (60 mL) de leche

El interruptor de encendido (ubicado en la parte posterior de la MixStation™) está provisto de un interruptor termomagnético integral para apagar automáticamente la unidad en condiciones de sobrecorriente que pueden ocurrir debido a cargas excesivas en el motor. Cuando esto ocurra, deje enfriar la MixStation™ durante 30 minutos y luego encienda la unidad. Si la unidad no funciona, comuníquese con Servicios técnicos para obtener más instrucciones.

**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.**

## Desempaque

Retire con cuidado la MixStation™ del empaque y saque todas las cajas o paquetes que contengan aditamentos o artículos específicos. Compruebe que se hayan entregado todas las piezas, que la MixStation™ funcione según lo previsto y que no se haya dañado nada durante el transporte. Comuníquese con el Servicios técnicos para remediar cualquier irregularidad.

## Instalación

Coloque la MixStation™ en una superficie nivelada robusta y en un entorno abierto y bien iluminado que proporcione un fácil acceso a todos los controles, tanto frontales como laterales. Recomendamos que coloque la MixStation™ de modo que la altura de trabajo del agitador y los controles sean adecuados para los operadores previstos.

## Nivel de ruido

El nivel de sonido continuo equivalente cuando el equipo funciona a la velocidad máxima sin carga es inferior a 90 dB (A).

## Conexión

Observe todos los códigos y normas que rigen la electricidad. Se requiere un suministro eléctrico con fusible de 120 V CA, 60 Hz, 15 amperios solamente. (Se recomienda un fusible con retardo de tiempo). Se recomienda utilizar un circuito eléctrico por separado que sea sólo para este electrodoméstico.

## Mantenimiento

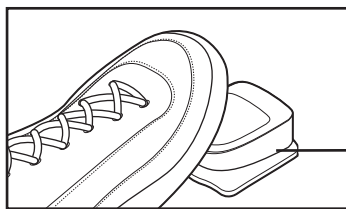
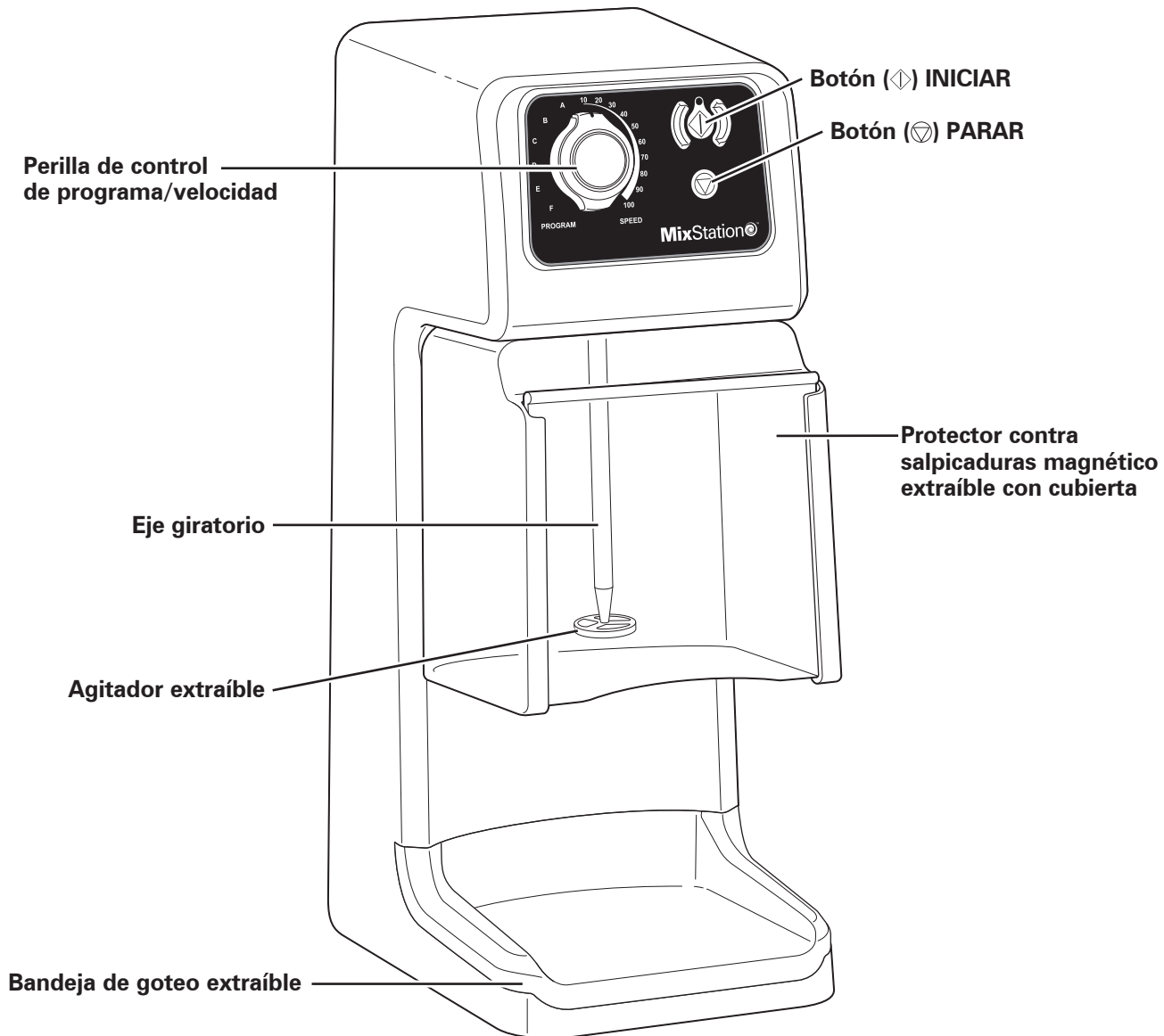
Revise el agitador diariamente para ver si está desgastado o dañado.

## Conformidad de normas

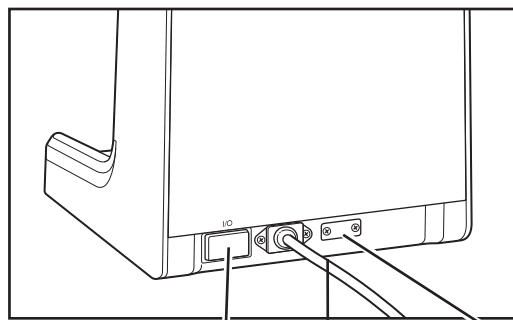
La MixStation™ cumple con:

- Los estándares UL 763 y CSA C22.2 núm. 195 para máquinas de preparación de alimentos comerciales operadas por motor
- Norma ANSI NSF Standard 8

# Piezas y características



Pedal (no incluido)



Interruptor de encendido e interruptor termomagnético

Cable de alimentación

Cubierta USB extraíble para puerto USB (para programación o pedal)

## Cómo actualizar el software por USB:

1. Desenchufe la unidad.
2. Localice la cubierta USB extraíble en la parte posterior de la unidad y retire los tornillos.
3. Inserte el USB en la ranura.
4. Enchufe en la unidad y encienda el interruptor de

encendido. Cuando la luz LED de inicio parpadee en azul en la parte frontal de la MixStation™, la actualización está completa.

5. Apague la unidad y desenchufe.
6. Retire el USB y vuelva a colocar la cubierta con tornillos.

## Recipientes de mezcla

Para mezclar y desinfectar, se recomienda utilizar el recipiente universal de acero inoxidable Hamilton Beach, #110 E.

**PRECAUCIÓN:** No utilice recipientes de vidrio para mezclar. Utilice siempre un protector hecho con vasos de papel.

## Mezcla de bebidas suaves/postres

El tiempo necesario para mezclar dependerá de la temperatura del helado suave, del porcentaje de sobrellenado y del tipo de ingredientes saborizantes. A continuación, se presenta una receta básica de mezcla para helados suaves:

- 8-10 onzas (236-295 mL) de helado suave
- 1 1/2 onzas (44 mL) de ingredientes saborizantes



## Limpieza

1. Coloque una gota de detergente y 1 taza (250 mL) de agua en el recipiente de mezcla.
2. Coloque el recipiente debajo del eje giratorio con agitador y mezcle a baja velocidad durante 5 segundos. Vacíe el recipiente de mezcla.
3. Coloque 1 taza (250 mL) de agua limpia en el recipiente y repita la mezcla durante 5 segundos para enjuagar.

## Desinfección

Para obtener mejores resultados, use el contenedor universal Hamilton Beach (# 110E).

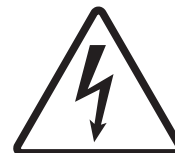
1. Llene el recipiente con solución desinfectante (1

## Mezcla de helado duro

El modelo HMD1000 también puede mezclar helados duros y mezclas. A continuación, se presenta una receta básica:

- 1/4 taza de galletas o dulces u otras mezclas
- Cuatro cucharones redondeados, o aproximadamente 12 onzas (354 mL) de helado duro
- 1/4 taza (60 mL) de leche

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



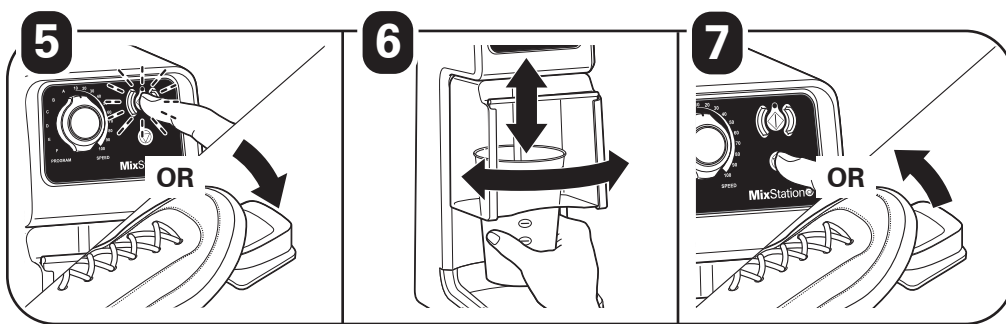
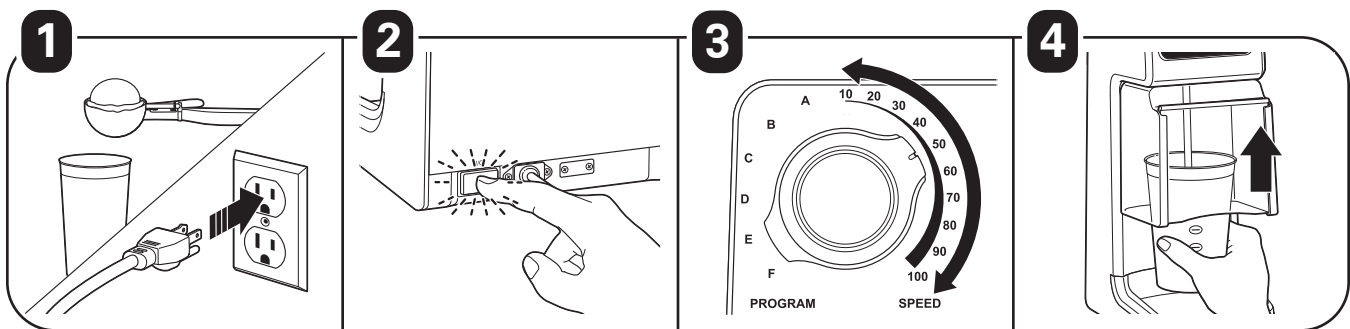
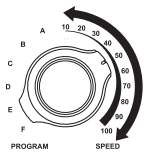
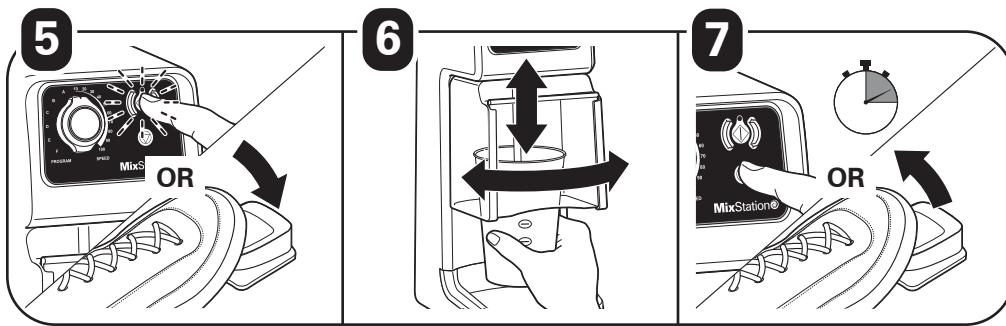
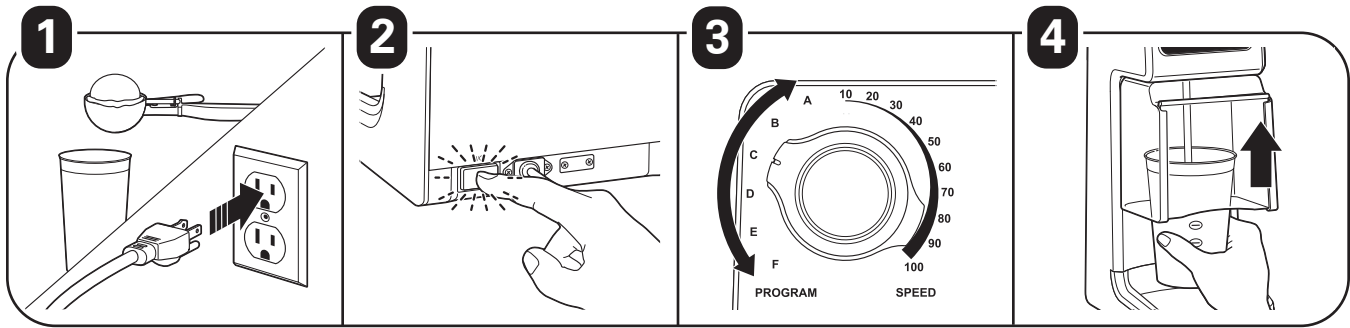
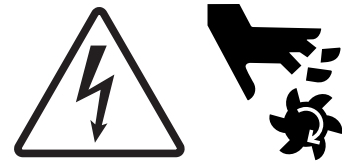
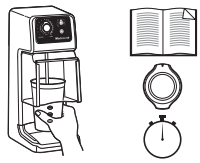
cucharada [15 mL] de blanqueador doméstico por cada galón [3.8 L] de agua a 50–70°F [10–21°C]) hasta 3/4 de su capacidad. Coloque el recipiente debajo del eje giratorio con agitador y déjelo funcionar a baja velocidad durante 1 minuto.

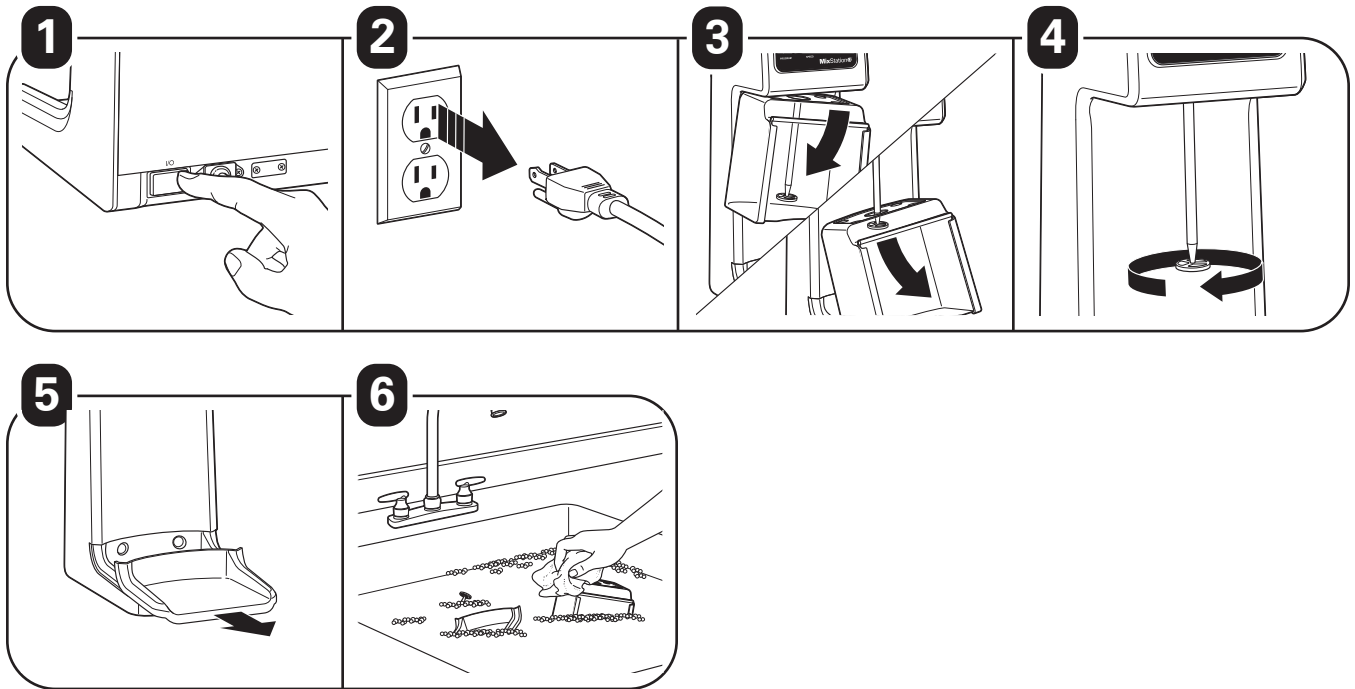
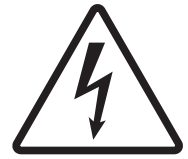
2. Retire el recipiente. Vacíe la solución desinfectante y enjuague el recipiente.
3. Para secar, haga funcionar la MixStation™ a baja velocidad durante 30 segundos con el recipiente vacío en su lugar. **NO ENJUAGUE** después de completar la desinfección.

**NOTA:** Si lo prefiere, el agitador se puede limpiar en un lavaplatos comercial.

## Resolviendo problemas

Problema	Solución
Luz amarilla intermitente.	• La MixStation™ está comenzando a sobrecalentarse. Detenga la MixStation™ y retire el recipiente de mezcla. Deje enfriar. El LED de inicio se volverá verde cuando la unidad esté lista para arrancar.
La luz roja intermitente destellará una, dos o tres veces, luego hace pausa y repite el parpadeo.	• Un destello: La MixStation™ se ha sobrecalentado. Detenga la MixStation™ y retire el recipiente de mezcla. Desenchufe la unidad del tomacorriente y deje que se enfríe durante unos 15 minutos. • Dos destellos: El eje giratorio de la MixStation™ dejó de girar. Desenchufe la unidad. Gire el eje giratorio para desbloquear. Desenchufe la unidad. Use una espátula de hule para quitar cualquier alimento adherido. • Tres destellos: Velocidad del motor demasiado rápida (sobreimpulso). Desconecte la unidad y espere 30 segundos. Enchufe la MixStation™ en el tomacorriente y continúe usándola. Si el error continúa, llame al servicio de atención al cliente.
La MixStation™ no enciende.	• Asegúrese de que la MixStation™ esté enchufada, luego revise si hay un fusible quemado o un interruptor termomagnético disparado.
Resultados deficientes.	• Procese durante un período más largo o más corto. Ajuste la velocidad de mezclar. Use un movimiento suave hacia arriba/ abajo/ giratorio al mezclar para ayudar a extraer los ingredientes para resultados de mezcla más consistentes.
El eje giratorio y el agitador dejaron de moverse.	• Apague la MixStation™. Retire el vaso y use solo una espátula para desalojar los trozos de alimento.





**Modelo:**  
**HMD1000**

**Tipos:**  
**GM54**

**Características Eléctricas:**  
**120 V~ 60 Hz 6.0 A**

Los modelos incluidos en el instructivo de Uso y Cuidado pueden ir seguidos o no por un sufijo correspondiente a una o varias letras del alfabeto y sus combinaciones, separadas o no por un espacio, coma, diagonal, o guión. Como ejemplos los sufijos pueden ser: "Y" y/o "MX" y/o "MXY" y/o "Z".



4421 Waterfront Drive  
Glen Allen, VA 23060

**840359201**  
03/22

**hamiltonbeachcommercial.com**