STIR



bella

5.3qt Tilt-Head Stand Mixer

Instruction Manual

Batidora de pie con parte superior inclinable de 5.3 cuartos de galón

Manual de instrucciones

Scan to register
bellakitchenware.com

bellaD_MultiUSA_5.3qt_StandMixer_IM_R0.indd 1 2026-03-09 3:22 PM

TABLE OF CONTENTS

IMPORTANT SAFEGUARDS 1-2
ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS 2
NOTES ON THE PLUG 2
NOTES ON THE CORD 2
ELECTRIC POWER 3
MANUAL THERMAL PROTECTOR 3
GETTING TO KNOW YOUR BELLA STIR 5.3QT TILT-HEAD STAND MIXER 4
BEFORE USING FOR THE FIRST TIME 5-6
OPERATION 6
BELLA MIXING GUIDE 7
BELLA MIXING TIPS 7-8
BEATER TIPS 7
BALLOON WHISK TIPS 7
DOUGH HOOK TIPS 8
USER MAINTENANCE INSTRUCTIONS 8
CARE & CLEANING INSTRUCTIONS 8
STORING INSTRUCTIONS 8
TROUBLESHOOTING 8
LIMITED TWO-YEAR WARRANTY 9

ÍNDICE

PROTECCIONES IMPORTANTES 10-11
PROTECCIONES IMPORTANTES ADICIONALES 11
NOTAS SOBRE EL ENCHUFE 11
NOTAS SOBRE EL CABLE 11-12
ENERGÍA ELÉCTRICA 12
PROTECTOR TÉRMICO MANUAL 12
CONOZCA SU BATIDORA DE PIE CON PARTE SUPERIOR INCLINABLE BELLA STIR DE 5.3 QT 13
ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ 14-15
OPERACIÓN 15
GUÍA DE MEZCLA DE BELLA 16
CONSEJOS DE MEZCLA DE BELLA 16
CONSEJOS PARA EL BATIDOR 1 6
CONSEJOS PARA EL BATIDOR DE GLOBO 17
CONSEJOS PARA EL GANCHO PARA MASA 17
INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO PARA EL USUARIO 17
INSTRUCCIONES DE CUIDADO Y LIMPIEZA 17
INSTRUCCIONES DE ALMACENAMIENTO 17
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS 17-18
GARANTÍA LIMITADA DE DOS AÑOS 19

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 counterclockwise 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 10 cups.

bellaD_MultiUSA_5.3qt_StandMixer_IM_R0.indd 1 2026-03-09 3:22 PM

16. Container must be properly in place before operating appliance.
17. It is recommended to use a heat-resistant trivet or cutting board underneath this appliance to avoid possible heat damage to the countertop.

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 counterclockwise 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 tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

bellaD_MultiUSA_5.3qt_StandMixer_IM_R0.indd 2 2026-03-09 3:22 PM

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.

bellaD_MultiUSA_5.3qt_StandMixer_IM_R0.indd 3 2026-03-09 3:22 PM

GETTING TO KNOW YOUR BELLA STIR 5.3QT TILT-HEAD STAND MIXER

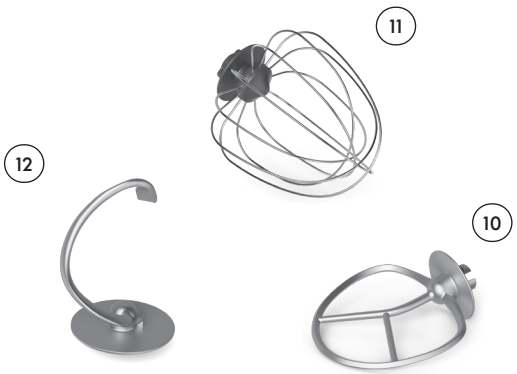
Product may vary slightly from illustration.

1. Stand Mixer Head
2. Splash Shield with Filler Hole
3. 5.3 Qt. Stainless Steel Mixing Bowl with Handle
4. Mixing Bowl Base
5. Motor Base
6. Non-Skid Feet
7. Speed Control Dial with (0) OFF, Speeds 1-12
8. Head Tilt Button
9. Polarized Plug (not shown)



ATTACHMENTS

10. Beater
11. Balloon Whisk
12. Dough Hook



bellaD_MultiUSA_5.3qt_StandMixer_IM_R0.indd 4 2026-03-09 3:23 PM

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).

Figure 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).

Figure 2



5. Add ingredients to the mixing bowl (Fig 3).

Figure 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).

Figure 4



bellaD_MultiUSA_5.3qt_StandMixer_IM_R0.indd 5 2026-03-09 3:23 PM

7. Lock attachment onto the attachment shaft. Push attachment up onto attachment shaft and turn counter-clockwise until securely locked (Fig 5).

Figure 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).

Figure 6



9. The stand mixer is now ready for operation.
   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.

bellaD_MultiUSA_5.3qt_StandMixer_IM_R0.indd 6 2026-03-09 3:23 PM

BELLA 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

BELLA 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 ingredients

- Use 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.
- Coating sticky or fresh fruits with flour or confectioners' sugar may help improve distribution in the batter.
- Always begin mixing using the lower speeds until the ingredients are thoroughly combined.
- Use the filler opening in the splash shield to add liquids or small ingredients during 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 resistance is encountered during operation, adjust the speed setting as needed.

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 15 large eggs, 15 large egg whites or yolks.

bellaD_MultiUSA_5.3qt_StandMixer_IM_R0.indd 7 2026-03-09 3:23 PM

DOUGH HOOK TIPS

Use the Dough Hook to mix & knead yeast dough.

- 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 5 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 stops 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.

bellaD_MultiUSA_5.3qt_StandMixer_IM_R0.indd 8 2026-03-09 3:23 PM

bella®

LIMITED TWO-YEAR WARRANTY

Sensio Inc. dba Made by Gather™ hereby warrants that for a period of **TWO YEARS** from the date of delivery, 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 the initial delivery and is not transferable. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to obtain warranty validation, which commences on the date of delivery. 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: 1-866-832-4843. 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 Sensio Inc. dba 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. dba Made by Gather™'s address. Sensio Inc. dba Made by Gather™ shall bear no responsibility or liability for the returned product while in transit to Sensio Inc. dba Made by Gather™ Customer Service Center.

bellaD_MultiUSA_5.3qt_StandMixer_IM_R0.indd 9 2026-03-09 3:23 PM

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Al usar un aparato eléctrico, siempre deben seguirse las precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica y/o lesiones a personas, incluidas las siguientes:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. Este electrodoméstico no está diseñado para ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisadas e instruidas de cerca con respecto al uso del electrodoméstico por parte de una persona responsable de su seguridad.
3. Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
4. Es necesaria una supervisión estrecha cuando se utiliza cualquier aparato cerca de niños. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
5. Para protegerse contra el riesgo de descarga eléctrica, no coloque el cable, el enchufe ni el cuerpo de la batidora de pie en agua u otro líquido.
6. Para desconectar, gire el dial de control de velocidad en sentido antihorario a la posición (0) APAGADO; luego retire el enchufe del tomacorriente de pared. Asegúrese siempre de que la batidora de pie esté APAGADA antes de colocar o quitar las piezas, antes de limpiarla y cuando no esté en uso. Para desenchufar, tome 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 en el tomacorriente de pared.
8. Evite el contacto con las piezas móviles. Mantenga las manos, el cabello y la ropa, así como las espátulas y otros utensilios, lejos de los accesorios durante la operación para reducir el riesgo de lesiones a las personas y/o daños a la batidora de pie. No intente anular ningún mecanismo de interbloqueo de seguridad.
9. Retire todos los accesorios de la batidora de pie antes de limpiarlos.
10. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o encimera ni toque superficies calientes, incluida la cocina.
11. No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, ni en un horno calentado.
12. No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañados o después de que el aparato funcione mal o se haya dañado de alguna manera. Comuníquese con el Servicio de Atención al Consumidor.

    NOTA: NO INTENTE REPARAR LA UNIDAD USTED MISMO. ESTO ANULARÁ LA GARANTÍA.
13. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante del aparato para su uso con esta batidora de pie puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.

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

bellaD_MultiUSA_5.3qt_StandMixer_IM_R0.indd 10 2026-03-09 3:23 PM

14. No lo use al aire libre.
15. No utilice este aparato para fines distintos del previsto.
    ADVERTENCIA: No llene en exceso el tazón para mezclar. No llene más de la mitad. La capacidad máxima del tazón es de 10 tazas.
16. El recipiente debe estar correctamente colocado antes de operar el aparato.
17. Se recomienda usar un posafuentes resistente al calor o una tabla de cortar debajo de este electrodoméstico para evitar posibles daños por calor en la encimera.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES
SOLO PARA USO DOMÉSTICO
OTRAS MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

1. Todos los usuarios de este aparato deben leer y comprender este manual de instrucciones antes de operar o limpiar este aparato.
2. El cable de este electrodoméstico debe enchufarse únicamente a un tomacorriente de 120V CA.
3. Si este aparato comienza a funcionar mal durante el uso, gire inmediatamente el dial de control de velocidad en sentido antihorario a la posición (0) APAGADO y desconecte el cable. No utilice ni intente reparar un aparato que no funcione correctamente.
4. Si este aparato se cae o sumerge accidentalmente en agua, desenchúfelo de inmediato. ¡No meta la mano en el agua!
5. No utilice este aparato después de que haya caído o se haya sumergido en agua.
6. Para reducir el riesgo de lesiones a personas o propiedades, nunca utilice esta batidora de pie en una posición inestable.
   ADVERTENCIA: Para evitar derrames, asegúrese de que la cubeta de acero inoxidable esté correctamente trabada en su lugar en la base y que el protector contra salpicaduras esté centrado sobre la cubeta antes de girar el dial de control de velocidad.

NOTAS SOBRE EL ENCHUFE

Este aparato tiene un enchufe polarizado (una cuchilla es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe encajará en un tomacorriente polarizado de una sola manera. Si el enchufe no encaja completamente en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si aún no encaja, comuníquese con un electricista calificado. No modifique el enchufe de ninguna manera.

NOTAS SOBRE EL CABLE

A) Se debe proporcionar un cable corto de suministro de energía (o cable desmontable de suministro de energía) para reducir los riesgos resultantes de enredarse o tropezarse con un cable más largo.

bellaD_MultiUSA_5.3qt_StandMixer_IM_R0.indd 11 2026-03-09 3:23 PM

B) Hay disponibles cables de suministro de energía desmontables más largos o cables de extensión que pueden utilizarse si se tiene cuidado durante su uso.

C) Si se utiliza un cable de alimentación o un cable prolongador desmontable largo:
   1) La clasificación eléctrica marcada del cable de alimentación desmontable o del cable de extensión debe ser al menos igual a la clasificación eléctrica del aparato.
   2) Si el aparato es del tipo de conexión a tierra, el cable de extensión debe ser un cable de 3 cables del tipo de conexión a tierra.
   3) El cable más largo debe disponerse de manera que no cuelgue sobre la encimera o la mesa donde pueda ser tirado por los niños o generar tropiezos.

POTENCIA ELÉCTRICA

Si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros electrodomésticos, es posible que su electrodoméstico no funcione correctamente. Debe operarse en un circuito eléctrico separado de otros aparatos.

PROTECTOR TÉRMICO MANUAL

Este producto está equipado con un protector térmico manual que se puede restablecer para proteger el motor. Si el motor se apaga, gire el indicador de control de velocidad a la posición (0) APAGADO y luego desenchufe la batidora de pie. Deje reposar la unidad durante aproximadamente media hora. Una vez que haya transcurrido el período de restablecimiento, vuelva a enchufar el cable de alimentación en el tomacorriente y gire la perilla de control de velocidad al ajuste deseado para continuar.

bellaD_MultiUSA_5.3qt_StandMixer_IM_R0.indd 12 2026-03-09 3:23 PM

CONOZCA SU BATIDORA DE PIE CON PARTE SUPERIOR INCLINABLE BELLA STIR DE 5.3 QT

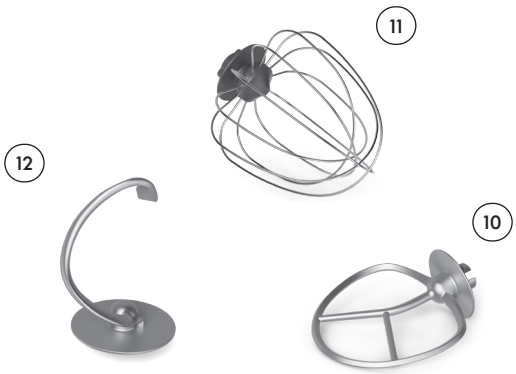
El producto puede variar ligeramente con
respecto a la ilustración.

1. Parte superior de la batidora de pie
2. Protector contra salpicaduras con orificio de relleno
3. 5.3 qt Tazón de mezcla de acero inoxidable con mango
4. Base del tazón de mezcla
5. Base del motor
6. Pies antideslizantes
7. Dial de control de velocidad con (0) APAGADO y velocidades 1-12
8. Botón de inclinación de la parte superior
9. Conector macho polarizado (no se muestra)



ACCESORIOS

10. Batidor
11. Batidor de globo
12. Gancho para masa



bellaD_MultiUSA_5.3qt_StandMixer_IM_R0.indd 13 2026-03-09 3:23 PM

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

1. Siempre desenchufe la batidora de pie y verifique que el dial de control de velocidad esté en la posición (0) APAGADO antes de insertar o retirar los accesorios.
2. Lave el tazón para mezclar y los accesorios con agua tibia y jabón, enjuague y seque.
3. Levante la parte superior de la batidora. Presione firmemente el botón de inclinación de la parte superior para soltar y levantar la parte superior de la batidora de pie (Fig 1).

Figura 1



4. Bloquee el tazón para mezclar en la base. Inserte la base del tazón en el soporte del tazón y gírelo en sentido horario hasta que quede bien fijado en su lugar (Fig 2).

Figura 2



5. Agregue los ingredientes al tazón para mezclar (Fig 3).

Figura 3



6. Coloque el protector contra salpicaduras. Sujete el protector contra salpicaduras (utilice el orificio de llenado como mango) y coloque la abertura sobre el pasador de bloqueo de la parte superior de la batidora. Gire el protector contra salpicaduras en sentido horario hasta que se trabe en su lugar (Fig 4).

Figura 4



bellaD_MultiUSA_5.3qt_StandMixer_IM_R0.indd 14 2026-03-09 3:23 PM

7. Bloquee el accesorio en el eje del accesorio. Empuje el accesorio hacia arriba en el eje del accesorio y gírelo en sentido antihorario hasta que quede bien bloqueado (Fig 5).

Figura 5



8. Bloquee la parte superior de la batidora hacia abajo en la posición de trabajo. Presione el botón de inclinación de la parte superior mientras presiona la parte superior de la batidora de pie hacia abajo en el tazón hasta que se trabe firmemente en la posición de trabajo (Fig 6).

Figura 6



9. La batidora de pie ya está lista para funcionar.
   PRECAUCIÓN: Peligro. Para evitar lesiones, no coloque los dedos en el área de la bisagra.

OPERACIÓN

1. Asegúrese de que el dial de control de velocidad esté en la posición (0) APAGADO; con el tazón para mezclar, el accesorio seleccionado (consulte la Guía de mezcla) y el protector contra salpicaduras bloqueados en su posición.
2. Enchufe el cable en un tomacorriente de 120V 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. Una vez finalizada la mezcla, gire el dial de control de velocidad a (0) APAGADO.
5. Desenchufe la batidora de pie cuando no esté en uso y antes de limpiarla.
6. Presione firmemente el botón de inclinación de la parte superior para levantar la parte superior de la batidora de pie.
7. Para retirar cualquier accesorio, empuje el eje del accesorio hacia arriba en la parte superior de la batidora, luego gire el accesorio en sentido horario para desbloquearlo y soltarlo. Tire del accesorio hacia abajo y fuera del eje.
8. Para retirar el protector contra salpicaduras, sujete firmemente y gire el protector en sentido antihorario para desbloquearlo y retirarlo de la cabeza del motor.

bellaD_MultiUSA_5.3qt_StandMixer_IM_R0.indd 15 2026-03-09 3:23 PM

GUÍA DE MEZCLA DE BELLA

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

Accesorio	Velocidad	Operación	Alimentos
Batidor	1-6	Revolver	Pudín instantáneo, mousse
	1-8	Plegar	Pasteles (mezclas de caja o desde cero)
	1-12	Mezclar	Masas (de peso medio), masa para panqueques
Batidor de globo	8-12	Batir Crema	Glaseado
	8-12	Batir	Crema batida, huevos (enteros, yemas, claras)
	8-12	Batir énergicamente	Claras de huevo
Gancho para masa	1-3	Amasar	Pan, masa quebrada pastelería, pastas

CONSEJOS DE MEZCLA DE BELLA

Al mezclar la mayoría de las masas, en especial las masas para pasteles y galletas, añada:

1/3 de los ingredientes secos
1/2 de los ingredientes líquidos
1/3 de los ingredientes secos
1/2 de los ingredientes líquidos
1/3 de los ingredientes secos

- Use velocidades de agitación lentas hasta que los ingredientes estén mezclados. Aumente gradualmente las velocidades hasta lograr la consistencia deseada.
- Al usar complementos (chips, trozos, nueces, pasas) dóblelos durante las últimas etapas de mezclado. Asegúrese de que la mezcla sea lo suficientemente gruesa como para evitar que las frutas y los frutos secos se hundan en el fondo de la bandeja para hornear.
- Recubra frutas pegajosas o frescas con harina o azúcar de repostería para una mejor distribución en la masa.
- Siempre comience a mezclar usando velocidades más bajas hasta que los ingredientes estén completamente combinados.
- Utilice la abertura de llenado del protector contra salpicaduras para añadir líquidos o ingredientes pequeños durante el funcionamiento.
- Las mezclas que contengan grandes cantidades de ingredientes líquidos deben mezclarse a velocidades más bajas para evitar salpicaduras. Aumente la velocidad solo después de que la mezcla se haya espesado.
- Al mezclar masas líquidas, use velocidades medias.
- Detenga la batidora de pie periódicamente para raspar los lados del tazón con una espátula.

CONSEJOS PARA EL BATIDOR

Use el batidor para mezclas normales a pesadas.

- Pasteles y galletas
- Bizcochos
- Glaseados cremosos
- Puré de papas
- Pastelería para pasteles
- Al preparar masas espesas, la mantequilla o margarina deben estar a temperatura ambiente.
- Agregue los ingredientes de a uno por vez, mezclando bien después de cada adición.
- Agregue la harina de a una taza por vez.
- Si encuentra resistencia durante el funcionamiento, ajuste la velocidad según sea necesario.

bellaD_MultiUSA_5.3qt_StandMixer_IM_R0.indd 16 2026-03-09 3:23 PM

CONSEJOS PARA EL BATIDOR DE GLOBO

Use el batidor de globo para incorporar aire en:

- Pasteles esponjosos
- Claras de huevo
- Mayonesa
- Crema espesa
- Glaseados hervidos
- No use el batidor para mezclar mezclas espesas, como masa, caramelo o puré de papas.
- Su batidora de pie está diseñada para batir un mínimo de 3 huevos grandes, 6 claras o yemas de huevo grandes y un máximo de 15 huevos grandes, 15 claras o yemas de huevo grandes.

CONSEJOS PARA EL GANCHO PARA MASA

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

- Panes y panecillos
- Masa para pizza
- Pastelería
- Pasta
- Detenga la batidora de pie periódicamente para raspar los lados del tazón con una espátula.
- Agregue la harina de a una taza por vez.
- Para hacer masa (pan, pizza), máximo 5 tazas de harina.
-

INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO PARA EL USUARIO

Este electrodoméstico requiere poco mantenimiento. No contiene piezas que el usuario pueda reparar. No intente repararlo usted mismo. Comuníquese con un técnico de reparación de electrodomésticos calificado si el producto requiere algún servicio.

INSTRUCCIONES DE CUIDADO Y LIMPIEZA

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

1. Antes de limpiar, gire el dial de control de velocidad a (0) APAGADO, luego desenchufe del tomacorriente.
2. El tazón para mezclar de la batidora de pie, el protector contra salpicaduras, el batidor, el batidor de globo y el gancho para masa son aptos para lavavajillas en la rejilla superior.
3. Limpie la parte superior de la batidora, la base del motor y el cuerpo de la batidora de pie con un paño o esponja húmedos y séquelos bien.
   PRECAUCIÓN: Para evitar daños en la superficie, nunca use almohadillas de limpieza ásperas ni 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. Almacene en la caja original o en un lugar limpio y seco.
3. Nunca almacene la batidora de pie mientras esté caliente o enchufada.
4. Nunca envuelva el cable firmemente alrededor del aparato. Nunca ejerza tensión sobre el cable, especialmente cuando el cable entra en la base del motor, ya que esto podría hacer que el cable se desgarre y se rompa.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Un utensilio queda atrapado accidentalmente en un accesorio.

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

El motor de la batidora de pie se detiene.

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

Los alimentos no se mezclan.

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

bellaD_MultiUSA_5.3qt_StandMixer_IM_R0.indd 17 2026-03-09 3:23 PM

Salpicaduras de alimentos durante la mezcla.

- Las mezclas que contengan grandes cantidades de ingredientes líquidos deben mezclarse 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 correctamente conectado antes de girar el dial de control de velocidad.

La batidora de pie se desplaza sobre la encimera durante el batido.

- Reduzca la velocidad de mezclado.
- Reduzca la cantidad de ingredientes en el tazón para mezclar.
- Asegúrese de que la encimera esté limpia para permitir que los pies antideslizantes se agarren a la encimera y reduzcan o eliminen cualquier movimiento de la batidora de pie.

La batidora de pie deja de funcionar durante la mezcla.

- Gire el dial de control de velocidad a la posición (0) APAGADO y luego desenchufe la batidora de pie.
- Deje reposar la unidad durante aproximadamente media hora.
- Vuelva a enchufar el cable de alimentación en el tomacorriente y gire la perilla de control de velocidad al ajuste deseado para continuar.

bellaD_MultiUSA_5.3qt_StandMixer_IM_R0.indd 18 2026-03-09 3:23 PM

bella®

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 entrega, 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™ reparará o reemplazará el producto 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 la entrega 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, que comienza en la fecha de entrega. 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 prohíban 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: 1-866-832-4843. 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™.

bellaD_MultiUSA_5.3qt_StandMixer_IM_R0.indd 19 2026-03-09 3:23 PM

bellaD_MultiUSA_5.3qt_StandMixer_IM_R0.indd 20 2026-03-09 3:23 PM



For customer service questions or comments
1-866-832-4843 / help@bellahousewares.com

Para preguntas o comentarios para el servicio de atención al cliente
1-866-832-4843 / help@bellahousewares.com

MADE BY GATHER

Sensio Inc.
dba Made by Gather™
New York, NY 10016/USA

35459, 35460, 35483, 35484, 35513 R0