STIR



bella

6qt Tilt-Head Stand Mixer

Instruction Manual

Batidora de pie de 6qt con cabezal inclinable

Manual de instrucciones

Scan to register
bellakitchenware.com

bellaD_SamsClub_6.0qt_StandMixer_STIR_IM_V1_R0.indd 1 2026-05-01 2:10 PM

bellaD_SamsClub_6.0qt_StandMixer_STIR_IM_V1_R0.indd 2 2026-05-01 2:10 PM

TABLE OF CONTENTS

SECTION 1: SAFETY
IMPORTANT SAFEGUARDS 4-5
ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS 5
NOTES ON THE PLUG 6
NOTES ON THE CORD 6
ELECTRIC POWER 6
MANUAL THERMAL PROTECTOR 6

SECTION 2: INSTRUCTIONS
GETTING TO KNOW YOUR BELLA STIR XL 6QT TILT-HEAD STAND MIXER 7
BEFORE USING FOR THE FIRST TIME 8
OPERATION 9
BELLA MIXING GUIDE 9
BELLA MIXING TIPS 9
FLAT BEATER TIPS 9
BALLOON WHISK TIPS 9
DOUGH HOOK TIPS 10
PASTRY BEATER TIPS 10
USER MAINTENANCE INSTRUCTIONS 10
CARE & CLEANING INSTRUCTIONS 10
STORING INSTRUCTIONS 10
TROUBLESHOOTING 10-11
WARRANTY 12

ÍNDICE

SECCIÓN 1: SEGURIDAD
PRECAUCIONES IMPORTANTES 13-14
PRECAUCIONES ADICIONALES IMPORTANTES 14
NOTAS SOBRE EL ENCHUFE 15
NOTAS SOBRE EL CABLE 15
POTENCIA ELÉCTRICA 15
PROTECTOR TÉRMICO MANUAL 15

SECCIÓN 2: INSTRUCCIONES
CONOZCA SU BELLA STIR XL 6QT TILT-HEAD STAND MIXER 16
ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ 17
OPERACIÓN 17
GUÍA DE MEZCLADO BELLA 18
CONSEJOS DE MEZCLADO BELLA 18
CONSEJOS PARA LA BATIDORA PLANA 18
CONSEJOS PARA EL BATIDOR DE GLOBO 19
CONSEJOS PARA EL GANCHO DE MASA 19
CONSEJOS PARA LA BATIDORA DE REPOSTERÍA 19
INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO DEL USUARIO 19
INSTRUCCIONES DE CUIDADO Y LIMPIEZA 19
INSTRUCCIONES DE ALMACENAMIENTO 19
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS 20
GARANTÍA LIMITADA DE DOS AÑOS 21

bellaD_SamsClub_6.0qt_StandMixer_STIR_IM_V1_R0.indd 3 2026-05-01 2:10 PM

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_SamsClub_6.0qt_StandMixer_STIR_IM_V1_R0.indd 4 2026-05-01 2:10 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.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY
SAVE THESE INSTRUCTIONS
ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

1. All users of this appliance must read and understand this instruction manual before operating or cleaning this appliance.
2. The cord to this appliance should be plugged into a 120V AC electrical outlet only.
3. 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.

bellaD_SamsClub_6.0qt_StandMixer_STIR_IM_V1_R0.indd 5 2026-05-01 2:10 PM

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.

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_SamsClub_6.0qt_StandMixer_STIR_IM_V1_R0.indd 6 2026-05-01 2:10 PM

GETTING TO KNOW YOUR BELLA STIR XL 6QT TILT-HEAD STAND MIXER

Product may vary slightly from illustrations.

1. Stand Mixer Head
2. Splash Shield with Filler Hole
3. 6 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)
10. Silicone Spatula

Attachments

11. Flat Beater
12. Balloon Whisk
13. Dough Hook
14. Pastry Beater with Silicone Edge



bellaD_SamsClub_6.0qt_StandMixer_STIR_IM_V1_R0.indd 7 2026-05-01 2:10 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)
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. The Stand Mixer is now ready for operation.

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

Figure 1



Figure 2



Figure 3



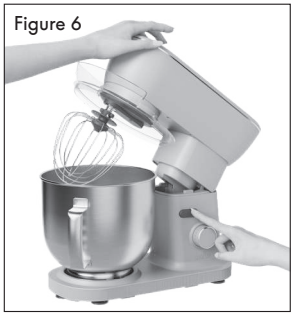
Figure 4



Figure 5



Figure 6



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_SamsClub_6.0qt_StandMixer_STIR_IM_V1_R0.indd 8 2026-05-01 2:10 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
Flat Beater	1-6	Stir	Instant Pudding, Mousse
Flat Beater/Pastry Beater	1-8	Fold	Cakes (boxed mixes or scratch)
Pastry Beater	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.
- Cover the bowl after processing when the mixture requires refrigeration. This helps maintain the structure of the mixture and prevents absorption of odors from the refrigerator.

FLAT BEATER TIPS

Use the Flat 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

bellaD_SamsClub_6.0qt_StandMixer_STIR_IM_V1_R0.indd 9 2026-05-01 2:10 PM

- 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.

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.

PASTRY BEATER TIPS

Use the Pastry Beater for normal to heavy mixtures.

- Cake mixes, cookies, biscuits, etc.
- Creamed Frostings
- Pie Pastry

TIPS:

- 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.

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, flat beater, pastry 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.

bellaD_SamsClub_6.0qt_StandMixer_STIR_IM_V1_R0.indd 10 2026-05-01 2:10 PM

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.

bellaD_SamsClub_6.0qt_StandMixer_STIR_IM_V1_R0.indd 11 2026-05-01 2:10 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_SamsClub_6.0qt_StandMixer_STIR_IM_V1_R0.indd 12 2026-05-01 2:10 PM

PRECAUCIONES IMPORTANTES

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

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de experiencia y conocimiento, a menos que estén bajo supervisión y se les haya instruido sobre el uso del aparato por 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 cercana cuando cualquier aparato se utilice 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 sumerja el cable, el enchufe ni el cuerpo de la batidora en agua u otros líquidos.
6. Para desconectar, gire el dial de control de velocidad en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición (0) APAGADO; luego retire el enchufe de la toma de corriente. Siempre asegúrese de que la batidora esté APAGADA antes de colocar o quitar partes, antes de limpiar y cuando no esté en uso. Para desenchufar, agarre el enchufe y tire de él desde la toma de corriente. Nunca tire del cable de alimentación.
7. Asegúrese de que el dial de control de velocidad esté en la posición (0) APAGADO antes de enchufar el cable en la toma de corriente.
8. Evite el contacto con partes móviles. Mantenga las manos, el cabello y la ropa, así como espátulas y otros utensilios, alejados de los accesorios durante la operación para reducir el riesgo de lesiones personales y/o daños a la batidora. No intente anular ningún mecanismo de seguridad.
9. Retire todos los accesorios de la batidora antes de limpiarla.
10. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o encimera ni toque superficies calientes, incluyendo la estufa.
11. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, ni dentro de un horno caliente.
12. No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado, después de que el aparato haya fallado o haya sido dañado de alguna manera. Contacte al servicio 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 puede causar incendio, descarga eléctrica o lesiones.

IMPORTANTE: Use ÚNICAMENTE el tazón de mezcla incluido con esta batidora. El uso de cualquier otro tazón no ajustado puede causar derrames, daños a la propiedad o daños al aparato.

bellaD_SamsClub_6.0qt_StandMixer_STIR_IM_V1_R0.indd 13 2026-05-01 2:10 PM

14. No use el aparato al aire libre.
15. No use el aparato para otros fines distintos al propósito previsto.

ADVERTENCIA: No llene en exceso el tazón de mezcla. 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 salvamanteles resistente al calor o una tabla de cortar debajo de este aparato para evitar posibles daños por calor a la encimera.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES
PARA USO DOMÉSTICO ÚNICAMENTE
PRECAUCIONES IMPORTANTES ADICIONALES

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 aparato debe estar enchufado únicamente en una toma de corriente eléctrica de 120V AC.
3. Si este aparato comienza a fallar durante el uso, apague inmediatamente el dial de control de velocidad girándolo en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición (0) APAGADO y desenchufe el cable. No use ni intente reparar el aparato defectuoso.
4. Si este aparato se cae o accidentalmente se sumerge en agua, desenchúfelo inmediatamente. ¡No lo toque mientras esté en el agua!
5. No use este aparato después de que haya caído o se haya sumergido en agua.
6. Para reducir el riesgo de lesiones personales o daños a la propiedad, nunca use esta batidora en una posición inestable.

ADVERTENCIA: Para evitar derrames, asegúrese de que el tazón de acero inoxidable esté correctamente bloqueado en su lugar en la base y que el protector contra salpicaduras esté centrado sobre el tazón antes de girar el dial de control de velocidad.

bellaD_SamsClub_6.0qt_StandMixer_STIR_IM_V1_R0.indd 14 2026-05-01 2:10 PM

NOTAS SOBRE EL ENCHUFE

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

NOTAS SOBRE EL CABLE

a) Se proporciona un cable de alimentación corto (o un cable de alimentación desmontable) para reducir los riesgos de enredarse o tropezar con un cable más largo.

b) Los cables de alimentación desmontables más largos o los cables de extensión están disponibles y pueden usarse si se tiene cuidado al utilizarlos.

c) Si se utiliza un cable de alimentación desmontable largo o un cable de extensión:

   1) La clasificación eléctrica marcada en el cable de alimentación desmontable o en el cable de extensión debe ser al menos igual a la clasificación eléctrica del aparato.

   2) Si el aparato es del tipo con conexión a tierra, el cable de extensión debe ser un cable de 3 hilos con conexión a tierra.

   3) El cable más largo debe colocarse de manera que no cuelgue sobre la encimera o mesa, donde pueda ser tirado por niños o causar tropiezos.

POTENCIA ELÉCTRICA

Si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros electrodomésticos, su aparato puede no funcionar correctamente. Debe operarse en un circuito eléctrico separado de otros electrodomésticos.

PROTECTOR TÉRMICO MANUAL

Este producto está equipado con un protector térmico manual reiniciable para proteger el motor. Si el motor se apaga, gire el dial de control de velocidad a la posición (0) APAGADO y luego desenchufe la batidora de pie. Deje que la unidad descanse durante aproximadamente media hora. Una vez que haya transcurrido el período de reinicio, vuelva a enchufar el cable de alimentación en la toma de corriente y gire el dial de control de velocidad a la configuración deseada para continuar.

bellaD_SamsClub_6.0qt_StandMixer_STIR_IM_V1_R0.indd 15 2026-05-01 2:10 PM

CONOCIENDO TU BATIDORA DE PIE BELLA STIR XL DE 6QT CON CABEZAL INCLINABLE

El producto puede diferir ligeramente del que aparece en las ilustraciones

1. Cabezal de la batidora
2. Protector contra salpicaduras con orificio para rellenar
3. Tazón de mezcla de acero inoxidable de 6qt con asa
4. Base del tazón de mezcla
5. Base del motor
6. Patas antideslizantes
7. Dial de control de velocidad con (0) APAGADO, velocidades 1-12
8. Botón de inclinación del cabezal
9. Enchufe polarizado (no mostrado)
10. Espátula de silicona

Accesorios

11. Batidor plano
12. Batidor de globo
13. Gancho para masa
14. Batidor para masa con borde de silicona



bellaD_SamsClub_6.0qt_StandMixer_STIR_IM_V1_R0.indd 16 2026-05-01 2:10 PM

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ:

1. Siempre desenchufe la batidora de pie y asegúrese de que el dial de control de velocidad esté en la posición (0) APAGADO antes de insertar o retirar los accesorios.
2. Lave el tazón de mezcla y los accesorios con agua tibia y jabonosa, enjuáguelos y séquelos.
3. Levante la cabeza de la batidora. Presione firmemente el botón de inclinación de la cabeza para liberar y levantar la cabeza de la batidora de pie. (Fig. 1)
4. Asegure el tazón de mezcla en la base. Inserte la base del tazón de mezcla en el soporte del tazón y gírelo en sentido horario hasta que quede firmemente asegurado. (Fig. 2)
5. Agregue los ingredientes al tazón de mezcla. (Fig. 3)
6. Coloque el protector contra salpicaduras. Tome el protector contra salpicaduras (use el orificio de llenado como asa) y ajuste la abertura sobre el pasador de bloqueo en la cabeza de la batidora. Gire el protector contra salpicaduras en sentido horario hasta que quede asegurado en su lugar. (Fig. 4)
7. Asegure 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 firmemente asegurado. (Fig. 5)
8. Bloquee la cabeza de la batidora en la posición de trabajo. Presione el botón de inclinación de la cabeza mientras presiona la cabeza de la batidora hacia abajo en el tazón hasta que quede firmemente asegurada en la posición de trabajo. (Fig. 6)
9. La batidora está lista para operar.

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

Figura 1



Figura 2



Figura 3



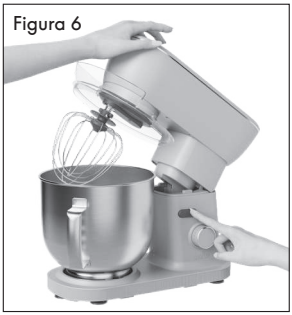
Figura 4



Figura 5



Figura 6



OPERACIÓN

1. Asegúrese de que el dial de control de velocidad esté en la posición (0) APAGADO; con el tazón de mezcla, el accesorio seleccionado (ver Guía de Mezcla) y el protector contra salpicaduras asegurados en su lugar.
2. Conecte el cable a una toma de corriente de 120V AC.
3. Gire el dial de control de velocidad de 0 a 1 y luego a 4 para comenzar a mezclar a bajas velocidades. Gradualmente gire el dial de control de velocidad a velocidades más altas según sea necesario.
4. Cuando la mezcla esté completa, gire el dial de control de velocidad a la posición (0) APAGADO.
5. Desconecte la batidora de pie cuando no esté en uso y antes de limpiarla.
6. Presione firmemente el botón de inclinación de la cabeza para levantar la cabeza de la batidora de pie.
7. Para quitar cualquier accesorio, empuje el eje del accesorio hacia arriba en la cabeza de la batidora, luego gire el accesorio en sentido horario para desbloquearlo y soltarlo. Tire del accesorio directamente hacia abajo y fuera del eje.

bellaD_SamsClub_6.0qt_StandMixer_STIR_IM_V1_R0.indd 17 2026-05-01 2:10 PM

8. Para quitar el protector contra salpicaduras, sujételo firmemente y gírelo en sentido antihorario para desbloquearlo y retirarlo de la cabeza del motor.

GUÍA DE MEZCLA BELLA

La siguiente guía de mezcla es una sugerencia para seleccionar los accesorios y las velocidades de mezcla. Comience a mezclar en la velocidad 1 y aumente hasta la velocidad deseada, dependiendo de la consistencia que quiera lograr.

Accesorio	Velocidad	Operación	Alimentos
Batidor plano	1-6	Revolver	Pudín instantáneo, mousse
Batidor plano/Batidor de repostería	1-8	Mezclar	Pasteles (mezclas en caja o caseros)
Batidor de repostería	1-12	Mezclar	Masa (masa de peso medio), masa para panqueques
Batidor de globo	8-12	Batir	Glaseado
	8-12	Batir	Crema batida, huevos (enteros, yemas, claras)
	8-12	Montar	Claras de huevo
Gancho para masa	1-3	Amasar	Pan, masa quebrada, pasta

CONSEJOS PARA MEZCLAR CON BELLA

- Al mezclar la mayoría de las masas, especialmente las de pasteles y galletas, agregue los ingredientes en el siguiente orden: :

  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 bajas para revolver hasta que los ingredientes estén bien mezclados. Aumente gradualmente la velocidad hasta lograr la consistencia deseada.
- Al usar ingredientes adicionales (chispas, trozos, nueces, pasas), incorpórelos en las últimas etapas de la mezcla. Asegúrese de que la masa sea lo suficientemente espesa para evitar que las frutas y nueces se hundan en el fondo del molde para hornear.
- Cubrir frutas pegajosas o frescas con harina o azúcar glas puede ayudar a mejorar su distribución en la masa.
- Siempre comience a mezclar utilizando las velocidades más bajas hasta que los ingredientes estén completamente combinados.
- Use la abertura del protector contra salpicaduras para agregar líquidos o pequeños ingredientes durante la operación.
- Las mezclas que contienen 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, utilice velocidades medias.
- Detenga periódicamente la batidora de pie para raspar los lados del tazón de mezcla con una espátula.
- Cubra el recipiente después de procesar cuando la mezcla requiera refrigeración. Esto ayuda a mantener la estructura de la mezcla y evita la absorción de olores del refrigerador.

CONSEJOS PARA EL BATIDOR PLANO

Utilice el batidor plano para mezclas normales o pesadas.

- Pasteles y galletas
- Bizcochos
- Coberturas cremosas
- Puré de papas
- Masa para tartas
- Al preparar masas espesas, la mantequilla o margarina deben 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 se encuentra resistencia durante la operación, ajuste la configuración de velocidad según sea necesario.

bellaD_SamsClub_6.0qt_StandMixer_STIR_IM_V1_R0.indd 18 2026-05-01 2:10 PM

CONSEJOS PARA EL BATIDOR DE GLOBO

Utilice el batidor de globo para incorporar aire.

- Bizcochos esponjosos
- Claras de huevo
- Mayonesa
- Crema espesa
- Coberturas hervidas
- No utilice el batidor para mezclar mezclas espesas, como masa, fudge o puré de papas.
- Su batidora de pie está diseñada para batir un mínimo de 3 claras de huevo, 6 claras o yemas de huevo grandes y un máximo de 15 claras, 15 claras o yemas de huevo grandes.

CONSEJOS PARA EL GANCHO PARA MASA

Utilice el gancho para masa para mezclar y amasar masas con levadura.

- Panes y bollos
- Masa para pizza
- Pasteles
- Pasta
- Detenga periódicamente la batidora de pie para raspar los lados del tazón de mezcla con una espátula.
- Agregue la harina una taza a la vez.
- Para preparar masa (pan, pizza), utilice un máximo de 5 tazas de harina.

CONSEJOS PARA LA BATIDORA DE PASTELERÍA

Utilice la batidora de pastelería para mezclas normales o pesadas.

- Mezclas para pasteles, galletas, bizcochos, etc.
- Coberturas cremosas
- Masa para pasteles

CONSEJOS:

- Al preparar masas espesas, la mantequilla o 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 pie parece tener dificultades, aumente la configuración de velocidad.

INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO DEL USUARIO

Este aparato requiere poco mantenimiento. No contiene piezas reparables por el usuario. No intente repararlo usted mismo. Contacte a un técnico calificado en reparación de electrodomésticos si el producto requiere servicio.

INSTRUCCIONES DE CUIDADO Y LIMPIEZA

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

1. Antes de limpiar, gire el dial de control de velocidad a la posición (0) APAGADO, luego desenchufe el aparato de la toma de corriente.
2. El tazón de mezcla de la batidora, el protector contra salpicaduras, la paleta plana, la paleta para masa, el batidor de globo y el gancho para masa son aptos para lavavajillas en la rejilla superior.
3. Limpie la cabeza de la batidora, la base del motor y el cuerpo de la batidora con un paño o esponja húmeda y séquelos completamente.

PRECAUCIÓN: Para evitar daños en la superficie, nunca use almohadillas abrasivas o limpiadores abrasivos en ninguna parte de plástico o metal.

ADVERTENCIA: NO SUMERJA LA BASE DEL MOTOR EN AGUA.

INSTRUCCIONES DE ALMACENAMIENTO

1 Desenchufe y limpie el aparato.

2 Guárdelo en su caja original o en un lugar limpio y seco.

3 Nunca guarde la batidora mientras esté caliente o enchufada.

4 Nunca enrolle el cable firmemente alrededor del aparato. Nunca ejerza presión sobre el cable, especialmente donde el cable entra en la base del motor, ya que esto podría causar que el cable se deshilache o se rompa.

bellaD_SamsClub_6.0qt_StandMixer_STIR_IM_V1_R0.indd 19 2026-05-01 2:10 PM

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Un utensilio se queda atrapado en un accesorio.

- Gire rápidamente el dial de control de velocidad a la posición (0) OFF y desenchufe el aparato.
- Retire la obstrucción.
- Deje que el motor se enfríe durante 5 minutos antes de continuar

El motor de la batidora se detiene.

- Gire rápidamente el dial de control de velocidad a la posición (0) OFF y desenchufe el aparato.
- Reduzca la cantidad de mezcla en el recipiente.
- Deje que el motor se enfríe durante 5 minutos antes de continuar.

La comida no se mezcla.

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

La comida salpica durante la mezcla

- Las mezclas que contienen 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 colocado antes de girar el dial de control de velocidad.

La batidora se mueve sobre la encimera durante la mezcla.

- Reduzca la velocidad de mezcla.
- Reduzca la cantidad de ingredientes en el recipiente de mezcla.
- Asegúrese de que la encimera esté limpia para permitir que las patas antideslizantes se adhieran a la superficie y reduzcan o eliminen cualquier movimiento de la batidora.

La batidora deja de funcionar durante la mezcla.

- Gire el dial de control de velocidad a la posición (0) OFF y luego desenchufe la batidora.
- Deje que la unidad descanse durante aproximadamente media hora.
- Vuelva a enchufar el cable de alimentación en el tomacorriente y gire el dial de control de velocidad a la configuración deseada para continuar.

bellaD_SamsClub_6.0qt_StandMixer_STIR_IM_V1_R0.indd 20 2026-05-01 2:10 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_SamsClub_6.0qt_StandMixer_STIR_IM_V1_R0.indd 21 2026-05-01 2:10 PM

bellaD_SamsClub_6.0qt_StandMixer_STIR_IM_V1_R0.indd 22 2026-05-01 2:10 PM

bellaD_SamsClub_6.0qt_StandMixer_STIR_IM_V1_R0.indd 23 2026-05-01 2:10 PM



For customer service questions or comments
Dudas o comentarios contactar el departamento de servicio al cliente
1-866-832-4843 / help@bellakitchenware.com

MADE BY GATHER

Sensio Inc.
dba Made by Gather™
New York, NY 10019/USA

35518_R0