

<p>1. Speed Control Switch Interruptor de velocidad Commande de vitesse</p> <p>2. Power Boost Button Botón de impulso Bouton de pleine puissance</p> <p>3. Beater Eject Lever Palanca para extraer las aspas Levier éjecteur de fouets</p> <p>4. Heel Rest Talón de descanso Talon d'appui</p> <p>† 5. Beaters (283491-00) Aspas Fouets</p> <p>† 6. Whisks (285079-00) Batidores de alambre Fouets à fil</p> <p>† Consumer replaceable Reemplazable por el consumidor Remplaçable par le consommateur</p>	
--	--

TAMPER-RESISTANT SCREW

This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the bottom cover. To reduce the risk of fire or electric shock, **do not attempt to remove the bottom cover**. There are no user serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.

How To Use – English

- Be sure the Mixer is OFF (O) and unplugged before inserting or removing attachments. Since one Beater has a "collar" on its stem while the other doesn't, each Beater fits only into one opening. Match the "collared" beater to the illustration on the Mixer to help you place it into the right hole (A). You may have to rotate it slightly until it locks into place. **Beaters are not interchangeable**. If a Beater does not lock in after rotating it, check the illustration on the Mixer and be sure you are placing the correct Beater into the appropriate opening. Do not force a Beater into a slot. NOTE: The Whisks, however, are inter-changeable and either one can be inserted into either hole.
- Plug the Cord into an outlet.
- Place the ingredients into a bowl, grip the Mixer handle, and position the Beaters/Whisks in the center of the food to be mixed.
- Select the appropriate speed setting for the task (B). See the "Mixing Guide."
- Guide the Beaters/Whisks continuously through the mixture for uniform mixing. Be sure to turn the Speed Control Switch OFF (O) before you scrape the sides or bottom of the bowl with a handheld utensil. Place the Mixer on the Heel Rest so that batter can drain into the bowl (C).
- To remove the Beaters/Whisk, pull the Beater Eject Lever up. **CAUTION:** Beaters/Whisks come out of the Mixer quickly when ejecting. You may want to eject them into the bowl or into a sink.

Power Boost

- The Power Boost lets you increase the mixing speed to the maximum power level from any setting. When you feel the Mixer slowing down or straining in tough mixing tasks (such as mixing cookie dough), press the Power Boost Button.
- As soon as you release the Power Boost Button, the Mixer will return to your pre-selected speed.

Mixing Guide

Use the following guide for speed selections. **NOTE:** Start mixing at the lowest speed and gradually increase as needed. When using the Whisks to whip light, fluffy mixtures, cream, or eggs, use speed #5.

SPEED	FUNCTION	USE
1 (Low)	Blend	To blend flour/dry ingredients, and liquids for batters and cookie doughs. To blend nuts, chips, raisins into cookie doughs.
2 (Low)	Stir	To prepare sauces, puddings, muffins, and quick breads. To stir thin batters.
3 (Medium)	Mix	To prepare batters and cake mixes. To cream butter and sugar or mix eggs into batters.
4 (Medium)	Beat	To beat whole eggs, frozen desserts, frostings. To mix light batters like popovers.
5 (High)	Whip	To whip fluffy mixtures, whipped cream, egg whites, and mashed potatoes.
Power Boost		Use at any speed setting to get maximum power for tough mixing tasks

Care and Cleaning

- Be sure the Speed Control Switch is in the OFF (O) position and the cord is unplugged before cleaning any part of the Mixer. Eject the Beaters/Whisks.
- Wash the Beaters and Whisks in hot, sudsy water or in a dishwasher. Dry all parts thoroughly before storing.
- Clean the Mixer or cord with a damp cloth. To remove stubborn spots, wipe surfaces with a sponge or cloth moistened with dish detergent and water. Follow with a clean, damp cloth. Do not use abrasive cleaners on any part of the Mixer as they can damage the finish.

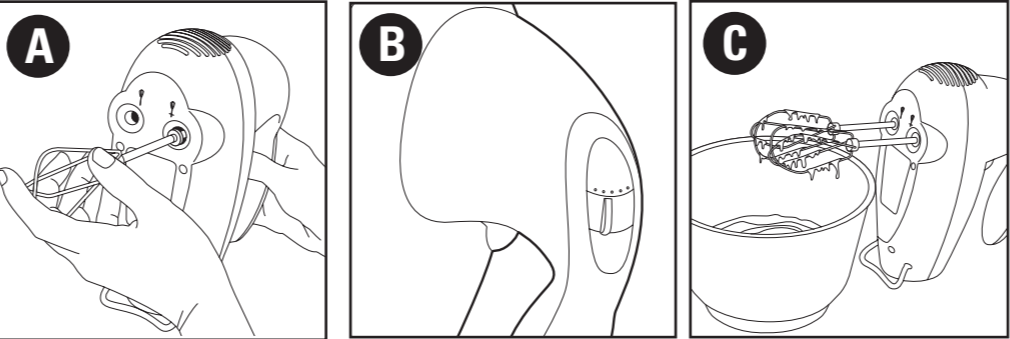
Storing the Mixer

- Avoid jerking the Power Cord or straining it at the plug connection. To store, coil the Cord in loops and secure it with the attached cord tie. Do not wrap the cord around the Mixer.
- Store the Beater and Whisks in a drawer or in the original packaging.

Mixing Tips

- For best results when beating egg whites, use a stainless steel, copper, or glass bowl; do not use an aluminum or plastic bowl.
- For best results when whipping cream, chill the cream, Beaters, and bowl first. Start with the lowest setting and gradually increase to WHIP (#5) as the cream begins to thicken.

NOTE: If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.



TORNILLO DE SEGURIDAD

Esta unidad viene equipada con un tornillo de seguridad para evitar la remoción de la cubierta inferior. Con el fin de reducir el riesgo de incendio o choque eléctrico, **no trate de retirar la cubierta inferior**. La unidad no contiene partes servibles al usuario. Cualquier reparación deberá ser efectuada únicamente por personal de servicio autorizado.

Como usar - Español

- Antes de instalar o retirar cualquier accesorio, asegúrese que la batidora esté apagada en la posición OFF(O) y desconectada. Ya que una de las aspas tiene un anillo en el vástago y la otra no, cada aspa debe ser instalada en la abertura apropiada. Asegúrese de instalar el aspa de anillo de manera que haga juego con la de la ilustración en la unidad (A). Gire el aspa despacio hasta caer en su lugar. **Las aspas no son intercambiables**. Si el aspa no encaja después de girarla, consulte la ilustración en la batidora y asegúrese que la está introduciendo en la abertura apropiada. No introduzca las aspas a la fuerza. NOTA: Los batidores por otra parte, sí son intercambiables y se pueden introducir en cualquiera de las aberturas.
- Enchufe el cable a una toma de corriente.
- Coloque los ingredientes en un recipiente, sujete la batidora por el mango, y coloque las aspas/batidores en el centro de los alimentos que desea mezclar.
- Seleccione la velocidad apropiada según la función deseada (B). Consulte la guía de mezclar a continuación.
- Guíe las aspas continuamente adentro de la mezcla para batir de manera uniforme. Si desea limpiar los costados o el fondo del tazón con un utensilio de mano, asegúrese de apagar la batidora ajustando el control a la posición OFF (O). Coloque la batidora sobre el talón de descanso de manera que la mezcla gotee adentro del recipiente (C).
- Para retirar las aspas/batidores de alambre, oprima el botón extractor de aspas. **PRECAUCION:** Tenga cuidado al soltar las aspas ya que salen muy rápido. Suéltelas adentro del recipiente o en un lavadero.

Botón de impulso

- El botón de impulso le permite aumentar la velocidad del mezclado al máximo desde cualquier posición. Cuando sienta que la batidora está perdiendo potencia o esforzándose durante una función pesada (como al mezclar masa de galletas), oprima el botón de impulso.
- Una vez que se suelta el botón de impulso, la batidora regresa a la velocidad seleccionada anteriormente.

Guía de mezclar

Use la guía a continuación para seleccionar velocidades. **NOTA:** Comience a mezclar a la velocidad más baja y gradualmente auméntela conforme sea necesario. Para obtener mejores resultados, utilice los batidores de alambre y ajuste la batidora a la velocidad #5 para batir mezclas ligeras y espumosas, crema, o huevos.

VELOCIDAD	FUNCION	USO
1 (Baja)	Unir	Para unir harina/ingredientes secos con líquidos para las mezclas y la masa de galletas. Para unir nueces, chocolates, pasas a la masa de galletas.
2 (Baja)	Remove	Para preparar salsas, budines, y panes ligeros. Para revolver mezclas ralas.
3 (Media)	Mezclar	Para preparar mezclas y queques. Para cremar el azúcar con la mantequilla o para unir los huevos a una mezcla.
4 (Media)	Batir	Para batir huevos enteros, postres congelados, merengues. Para las mezclas ligeras de los panes de huevo.
5 (Alta)	Crema	Para batir mezclas ligeras, crema batida, claras de huevo, y puré de papas.
Botón de impulso		Utilícelo a cualquier velocidad para lograr máxima potencia en las funciones pesadas.

Cuidado y limpieza

- Antes de limpiar cualquier parte de la batidora asegúrese que el control de velocidad esté en la posición OFF (O) y que el cable esté desconectado. Extraiga las aspas/batidores de alambre.
- Las aspas y los batidores de alambre pueden lavarse a mano con agua caliente enjabonada o en la máquina lavaplatos. Seque todas las partes cuidadosamente antes de guardarlas.
- Limpie la batidora y el cable con un paño humedecido. Para remover las manchas persistentes, limpie las superficies con un paño humedecido o con un limpiador suave, no abrasivo. Seque bien con un paño limpio. No use limpiadores abrasivos en ninguna parte de la batidora para no dañarle el acabado.

Almacenamiento de la batidora

- No tire del cable ni aplique presión a las uniones con la unidad y el enchufe. Para almacenar la batidora, enrrolle el cable y átelo con el sujetador incluido. No enrrolle el cable alrededor de la batidora.
- Guarde las aspas y los batidores de alambre en una gaveta o en la caja original de empaque.

Consejos para batir

- Para obtener mejores resultados al batir claras de huevo, utilice un recipiente de acero inoxidable, cobre o vidrio; no use recipientes de plástico ni de aluminio.
- Para batir crema con mejor resultado, enfríe la crema, las aspas, y el Recipiente. Comience a mezclar a la velocidad más baja y a medida que la crema vaya espesando, aumente la velocidad gradualmente al nivel #5 WHIP (cremar).

NOTA: Si el cordón de alimentación es dañado, este debe ser reemplazado por el fabricante o su agente de servicio o por personal calificado para evitar un riesgo.

VIS INDESSERRABLE

L'appareil est doté d'une vis indesserrable empêchant l'enlèvement du couvercle inférieur. Pour réduire les risques d'incendie ou de secousses électriques, **ne pas tenter de retirer le couvercle inférieur**. L'utilisateur ne peut pas remplacer les pièces de l'appareil. En confier la réparation seulement au personnel des centres de service autorisés.

Utilisation - Français

- S'assurer que l'appareil est hors tension (O) et débranché avant d'y installer des accessoires, ou de les retirer. Puisque la tige d'un des fouets comporte un collet tandis qu'il n'y en a pas sur l'autre fouet, chaque fouet peut être inséré dans un seul orifice. Insérer le fouet à collet dans l'orifice avec le symbole approprié (A). Il peut être nécessaire de le faire tourner légèrement jusqu'à ce qu'il s'enclenche en place. **Les fouets ne sont pas interchangeables**. Lorsque le fouet ne s'enclenche pas en place après l'avoir fait tourner, vérifier le symbole sur l'appareil pour s'assurer d'avoir inséré le fouet dans l'orifice approprié. Ne pas forcer un fouet en place. NOTE : Les fouets à fil sont interchangeables; on peut donc insérer tout fouet dans tout orifice..
- Brancher le cordon dans une prise.
- Verser les ingrédients dans le bol, saisir le batteur par sa poignée et placer les fouets au centre des aliments à mélanger
- Choisir la vitesse appropriée à la tâche (B). Consulter le guide de mélange du présent guide.
- Guider continuellement les fouets dans le mélange pour obtenir un mélange homogène. Mettre l'appareil hors tension (O) lorsqu'on veut gratter la paroi ou le fond du bol avec un ustensile manuel. Déposer le batteur sur son talon d'appui de façon à ce que les fouets s'égouttent dans le bol (C).
- Pour retirer les fouets, soulever le levier éjecteur de fouets. **MISE EN GARDE :** Prendre garde lorsqu'on retire les fouets car ils sont rapidement éjectés. Il est conseillé de les diriger vers le bol ou un évier.

Pleine puissance

- Le bouton de pleine puissance qui se trouve sous la commande de vitesse permet d'augmenter la vitesse au maximum peu importe la vitesse établie. Lorsque le batteur ralentit ou force en raison de l'épaisseur du mélange (comme de la pâte à biscuits), il suffit d'appuyer sur le bouton de pleine puissance.

- Lorsqu'on relâche la commande, le batteur revient à la vitesses établie.

Guide de mélange

Consulter le présent guide pour choisir la vitesse **NOTE :** Commencer à mélanger à la plus basse vitesse et augmenter graduellement jusqu'à l'obtention de la vitesse voulue. Utiliser les fouets à fil pour fouetter des mélanges légers et onctueux, de la crème épaisse ou des œufs à la vitesse 5.

VITESSE	FONCTION	UTILISATION
1 (basse)	Incorporer	Pour incorporer la farine, les ingrédients secs et les liquides dans les mélanges et les pâtes à biscuits. Pour incorporer des noix, des brisures de chocolat et des raisins secs dans les pâtes à biscuits.
2 (basse)	Brasser	Pour préparer des sauces, des crèmes desserts, des muffins et des pains à levée rapide. Pour brasser des mélanges légers.
3 (moyenne)	Mélanger	Pour préparer des mélanges à gâteaux, ainsi que pour réduire le beurre en crème et y incorporer du sucre, ou ajouter les œufs dans les mélanges.
4 (moyenne)	Battre	Pour battre des œufs entiers, des desserts congelés et des glaçages. Pour mélanger des mélanges légers
5 (élevée)	Fouetter	Pour obtenir des mélanges légers et onctueux et de la crème fouettée, ainsi que pour monter des blancs d'œufs en neige et réduire des pommes de terre en purée
Pleine puissance		S'utilise peu importe le réglage de la vitesse afin d'obtenir la puissance maximale lors de mélanges ardues.

Entretien et nettoyage

- S'assurer que la commande de vitesse est à la position hors tension (O) et que le cordon est débranché avant de nettoyer tout composant du batteur. En éjecter les fouets.
- On peut laver les fouets dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. Bien assécher tous les composants avant de les ranger.
- On peut essuyer le batteur ou le cordon avec un linge humide. Frotter les taches tenaces avec un chiffon légèrement trempé dans de l'eau savonneuse. Essuyer ensuite avec un linge propre et humide. Ne pas utiliser de produits nettoyants abrasifs sur tout composant du batteur au risque d'en endommager le fini.

Rangement

- Afin de prolonger la durée de l'appareil, ne pas coincer le cordon ni y exercer une contrainte au niveau de la fiche. Pour ranger l'appareil, enrouler lâchement le cordon et fixer les boucles de celui-ci à l'aide d'une attache. Ne pas enrouler le cordon autour de l'appareil.

- On peut ranger les fouets dans leur emballage original ou dans un tiroir.

Conseils relatifs au mélange

- Afin de maximiser les résultats lorsqu'on bat des blancs d'œufs, ne pas utiliser un bol en plastique ou en aluminium. Se servir d'un bol en acier inoxydable, en cuivre ou en verre.
- Afin de maximiser les résultats lorsqu'on fouette de la crème, réfrigérer la crème, le bol et les fouets. Commencer à mélanger à la plus basse vitesse et augmenter graduellement jusqu'à la vitesse 5 (WHIP) à mesure que la crème épaissit.

NOTE : Lorsque le cordon d'alimentation est endommagé, il faut en confier la réparation au fabricant, à son agent de service autorisé ou une personne qualifiée afin d'éviter tout risque.

