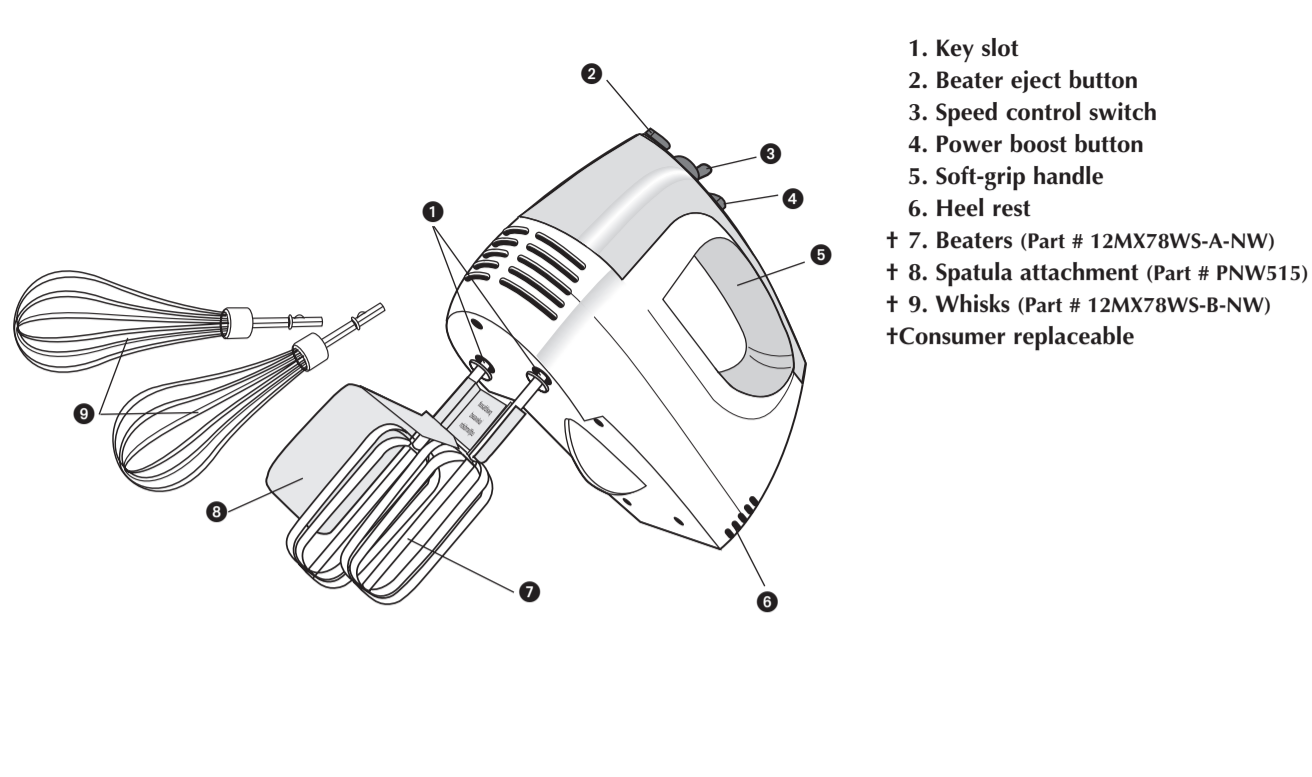


Product may vary slightly from what is illustrated./Este producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado./Le produit peut différer légèrement de celui illustré.



- Key slot
 - Beater eject button
 - Speed control switch
 - Power boost button
 - Soft-grip handle
 - Heel rest
 - Beaters (Part # 12MX78WS-A-NW)
 - Spatula attachment (Part # PNW515)
 - Whisks (Part # 12MX78WS-B-NW)
- †Consumer replaceable

- Abertura de llave
 - Botón eyector de espas
 - Control de velocidad
 - Botón de impulso
 - Mango suave
 - Talón de descanso
 - Aspas (Pieza # 12MX78WS-A-NW)
 - Espátula (Pieza # PNW515)
 - Batidores (Pieza # 12MX78WS-B-NW)
- †Reemplazable por el consumidor



Mango suave (Ciertos modelos)

Nota: La superficie de textura suave engomada de la unidad no contiene caucho natural ni látex. Es segura para aquellas personas alérgicas o sensitivas a dichos materiales.

Como usar

Este producto es solamente para uso doméstico.

Antes de instalar o retirar los accesorios, asegúrese que la batidora se encuentre apagada en la posición (0) y desconectada.

Instalación de las espas o de los batidores

Las espas y los batidores se pueden instalar en cualquiera de las aberturas de llave de la batidora. Utilice los batidores en vez de las espas para batir mezclas ligeras, crema o claras de huevo.

- Presione y gire las espas o los batidores con cuidado hasta encajar (A).
- Enchufe la batidora a una toma de corriente alterna.
- Vierta los ingredientes en un recipiente.
- Oriente las espas o los batidores hacia el centro del recipiente.
- Ajuste la velocidad según la guía provista.
- Asegúrese de mezclar a la velocidad más baja (1) **augmentándola conforme sea necesario (B)**.
- Para mayor consistencia, mueva las espas o los batidores en movimiento continuo.

Nota: Antes de limpiar el recipiente, gire el control del aparato a la posición de apagado (0) y coloque la batidora sobre el talón de descanso para que la mezcla gotee adentro del recipiente.

Remoción de las espas y los batidores

Presione el botón eyector **eject** (B).

Nota: Las espas/batidores se desprenden fácilmente.

Instalación de la espátula

Espátula – Limpia los ingredientes del recipiente al mezclar.

Nota: La espátula no se debe de utilizar en combinación con los batidores y tampoco se recomienda para batir las claras de huevo, para cremar o para mezclar las masas gruesas.

- Desconecte el aparato y ajuste el control de velocidad a la posición de apagado (0).
- Instale las espas en la batidora.
- Sujete la batidora con las espas hacia adelante. La espátula se debe instalar de manera que ésta permanezca a la derecha de las espas.
- Pase la parte superior de la espátula por debajo del eje del aspa izquierda y sobre el eje del aspa derecha. La palabra FRONT debe permanecer hacia afuera en la superficie delantera de la batidora. Enganche la espátula en los ejes de la batidora (C).
- Coloque el borde delantero de la espátula contra el costado del recipiente para recoger la mezcla y unirla con los demás ingredientes.

Nota: Si la espátula se desprende durante el mezclado, ajuste la batidora a la posición de apagado (0) antes de instalarla nuevamente.

Remoción de la espátula

Desenganche la espátula de los ejes de la batidora.

Antes de accionar el mecanismo de impulso (POWER BOOST)

POWER BOOST (BOTÓN DE IMPULSO) Aumenta la velocidad del mezclado al nivel más elevado desde cualquier ajuste (B).

- Presione el botón de impulso **power boost** si la batidora funciona lentamente debido al espesor de ciertas mezclas tal como la de las galletas.

Nota: No accione el botón de impulso por más de 2,5 minutos a la vez.

- La batidora reasume la velocidad preajustada en cuanto uno suelta el botón de impulso **power boost**.

Guía de mezclar		
Nota: Inicie el mezclado a la velocidad más baja y gradualmente auméntela conforme sea necesario.		
Utilice la guía a continuación para seleccionar velocidades. Para lograr mejores resultados, utilice los batidores de alambre, para batir mezclas ligeras y espumosas, crema o claras de huevo, a la velocidad #5.		
VELOCIDAD	FUNCIÓN	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-medía)	Remove	Para preparar salsas y budines. Para revolver mezclas ralas.
3 (media)	Mezclar	Para preparar mezclas y pasteles. Para cremar el azúcar con la mantequilla o para unir los huevos a una mezcla.
4 (media-elevada)	Batir	Para batir huevos enteros, postres congelados, merengues. Para las mezclas ligeras de los panes de huevo.
5 (elevada)	Cremar	Para batir mezclas ligeras, crema batida, claras de huevo, y puré de papas.
Botón de impulso		Se puede utilizar a cualquier velocidad para máxima potencia en las funciones pesadas.

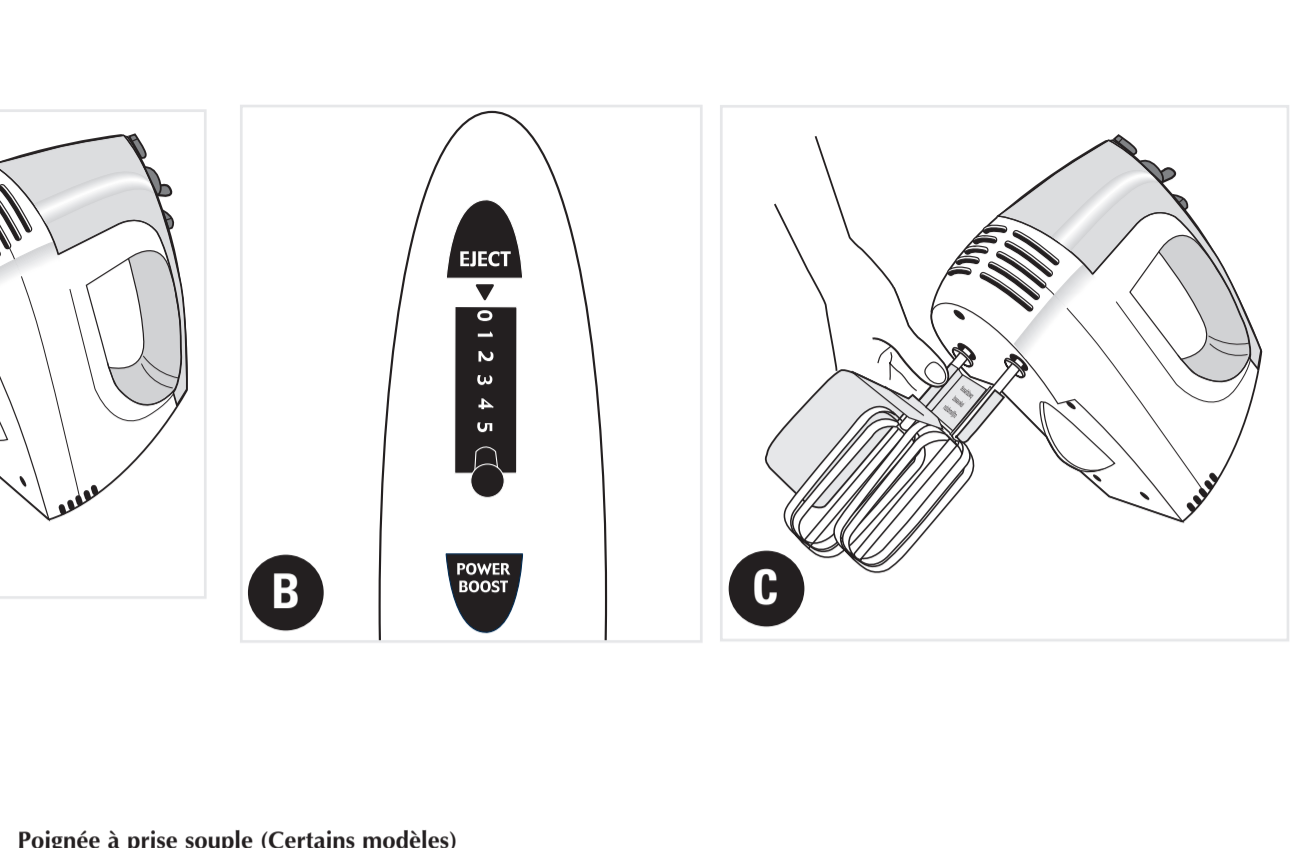
Cuidado y limpieza

Para mayor utilidad del producto, no tire del cable ni lo presione de las conexiones con el enchufe ni con el aparato.

- Asegúrese que el control de velocidad indique (0).
- Desconecte el aparato de la toma de corriente.
- Por favor desprenda la espátula.
- Retire las espas o los batidores.
- Lave las espas, los batidores y la espátula en agua tibia enjabonada o en la máquina lavaplatos.
- Lave bien todas las piezas del aparato antes de almacenarlas.
- Limpie el exterior del aparato con un paño o con una esponja humedecida; no sumerja el producto y no utilice productos abrasivos para limpiarlo. Los limpiadores químicos pueden estropear el acabado del producto.

Almacenaje del producto

- Enrolle y ate el cable con el sujetador incluido. No enrolle el cable en torno al aparato.
- Guarde las espas, los batidores y la espátula en una gaveta o en su cartón de empaque.



Poignée à prise souple (Certains modèles)

Note: Les pièces à prise souple de l'appareil ne comportent ni caoutchouc naturel ni latex. Les personnes allergiques ou sensibles à ces matières peuvent donc se servir de l'appareil.

Utilisation

L'appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement.

Mette l'appareil hors tension (0) et le débrancher avant d’y insérer ou d’en retirer des accessoires.

Installation des fouets ou des fouets à fil

Les fouets et les fouets à fil peuvent être insérés dans l'une ou l'autre des fentes en trou de serrure de l'appareil. Utiliser les fouets à fil au lieu des fouets pour fouetter des mélanges légers et onctueux, pour fouetter de la crème ou pour battre des blancs d'oeuf en neige.

- Enfoncer les fouets ou les fouets à fil et les faire tourner jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent en place (A).
- Brancher l'appareil dans une prise de courant secteur.
- Verser les ingrédients à mélanger dans un bol.
- Tout en tenant l'appareil, plonger les fouets ou les fouets à fil au centre du bol.
- Consulter le guide de mélange pour choisir la vitesse appropriée à la tâche.
- S'assurer de commencer à la vitesse basse (1) **et augmenter la vitesse au besoin (B)**.
- Déplacer continuellement les fouets ou les fouets à fil dans le mélange afin d’obtenir un mélange homogène.

Note : Avant de racler la paroi du bol avec un ustensile manuel, déplacer la commande de vitesse à la position d'arrêt (0) et déposer l'appareil sur son talon d'appui de sorte que le mélange s'égoutte dans le bol.

Retrait des fouets ou des fouets à fil

Appuyer sur l'éjecteur de fouets **eject** (B).

Nota : Les fouets ou fouets à fil sont rapidement éjectés.

Installation de la spatule

Spatule – L'accessoire est conçu pour racler la paroi du bol pendant le mélange.

Note : La spatule ne doit pas être utilisée avec les fouets à fil. Il n'est pas conseillé de s'en servir lorsqu'on bat des oeufs, fouette de la crème ni lorsqu'on mélange les pâtes épaisses.

- Mettre l'appareil hors tension (0) et le débrancher.
- Installer les fouets.
- Saisir l'appareil avec les fouets vers le bas. La spatule s'installe de manière à se trouver à la droite des fouets.
- Passer le haut de la spatule sous la tige du fouet gauche et par dessus la tige du fouet droit. La mention « FRONT » sur l'accessoire devrait se trouver à l'avant de l'appareil. Enclencher l'accessoire sur les tiges des fouets (C).
- Placer le rebord avant de la spatule contre la paroi du bol afin d'enlever les accumulations et de remettre les ingrédients dans le mélange.

Nota : Lorsque la spatule se détache de l'appareil pendant l'utilisation, mettre ce dernier hors tension (0) avant de réinstaller la spatule.

Retrait de la spatule

Dégager la spatule des tiges des fouets.

Utilisation de la commande de pleine puissance (POWER BOOST)

Commande de **power boost** pleine puissance - Elle sert à augmenter la vitesse au maximum peu importe le réglage (B).

- Enfoncer la commande de pleine puissance **power boost** lorsque l'appareil ralentit ou lorsqu'il effectue la tâche avec difficulté (comme lorsqu'on mélange de la pâte à biscuits).

Nota : Ne pas se servir de la commande de pleine puissance pendant plus de 2,5 minutes.

- Lorsqu'on relâche la commande de pleine puissance, l'appareil revient à la vitesse choisie au préalable **power boost**.

Guide de mélange		
Note: Commencer à mélanger à la plus basse vitesse et augmenter graduellement jusqu'à l'obtention de la vitesse voulue.		
Consulter le présent guide pour choisir la vitesse. Afin d'optimiser les résultats, utiliser les fouets à fil supplémentaires pour fouetter des mélanges légers et onctueux, de la crème épaisse ou des blancs d'oeuf à la vitesse 5.		
VITESSE	FONCTION	UTILISATION
1 (basse)	Incorporer	Pour incorporer la farine et les ingrédients secs 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-moyenne)	Brasser	Pour préparer des sauces et des crèmes desserts. 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-élevée)	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 ardus.

Nettoyage et entretien

Afin de prolonger la durée de l'appareil, éviter de tirer sur le cordon ou d’y exercer des contraintes à la fiche.

- S'assurer que la commande de vitesse se trouve à la position d'arrêt (0).
- Débrancher l'appareil.
- Retirer la spatule.
- Éjecter les fouets ou les fouets à fil.
- Laver les fouets, les fouets à fil et la spatule dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.
- Bien assécher les composantes avant de les ranger.
- Essuyer l'extérieur de l'appareil avec un chiffon ou une éponge humide. Ne jamais immerger l'appareil. Ne pas utiliser de produits nettoyants abrasifs sur les composantes de l'appareil au risque d'en endommager le fini.

Rangement de l'appareil

- Enrouler le cordon en boucles et le fixer à l'aide de l'attache-fil. Ne pas enrouler le cordon autour de l'appareil.
- Ranger les fouets, les fouets à fil et la spatule dans un tiroir ou dans l'emballage original.

