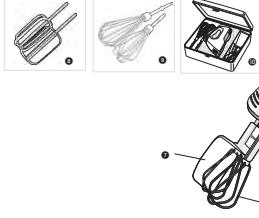


Size: 21.75" x 17"

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.



1. Beater eject button
2. Speed control switch
3. Power boost button
4. Consumer replaceable/removable parts
5. Head rest
6. Professional beaters
(models MX250-MX350) (Part #12MX250-A-HB)
7. Spatula attachment
(models MX215-MX350) (Part #12MX250-B-HB)
8. Traditional beaters
(models MX130 & MX215) (Part #12MX7BWS-C-NW)
9. Whisk attachments
(models MX200, MX300, MX350) (Part #12MX7BWS-D-NW)
10. Storage case (model MX350) (Part #MX-SC)
11. Consumer replaceable/removable parts

1. Bouton extracteur de batteurs
2. Contrôle de vitesse
3. Bouton de puissance
4. Bouton au prise souple
5. Talon de descanso
6. Batteurs artiste/professionnel
(modèles MX250-MX350) (no. de pièce 12MX250-A-HB)
7. Spatule
(modèles MX215-MX350) (no. de pièce 12MX250-B-HB)
8. Batteurs traditionnels
(modèles MX130-MX215) (no. de pièce 12MX7BWS-C-NW)
9. Batteurs à crème
(modèles MX200, MX300, MX350) (no. de pièce 12MX7BWS-D-NW)
10. Etui de stockage (modèle MX350) (no. de pièce 12MX7BWS-D-NW)
11. Remplaçable/remplaçable par le consommateur

1. Bouton éjecteur de fouets
2. Commande de vitesse
3. Bouton de puissance
4. Poligrip à prise souple
5. Talon d'appui
6. Fouets de type professionnel
(modèles MX250-MX350) (pièce n° 12MX250-A-HB)
7. Spatule amovible
(modèles MX215-MX350) (pièce n° 12MX250-B-HB)
8. Fouets à tête traditionnelle
(modèles MX130-MX215) (pièce n° 12MX7BWS-C-NW)
9. Fouets à tête manuelle
(modèles MX200, MX300, MX350) (pièce n° 12MX7BWS-D-NW)
10. Étui de rangement
(modèle MX350) (pièce n° MX-SC)
11. Pièce amovible et remplaçable par le consommateur

How to Use

This product is for household use only.

Important: For warranty verification, do not remove line cord sticker.

1. Be sure mixer is off and unplugged before inserting or removing attachments.
- To insert wire beaters (Models MX250-MX350): Match beater with the collar near its stem end to the illustration located near the opening (A). Push in beater, rotating slightly if necessary, until it locks into place. Insert other beater into the second hole, rotating it if necessary, until it locks into place.
- To insert traditional beater or whisk attachments: Both the traditional beaters and the whisk attachments can be inserted either ejection of the mixer. Gently push in each beater, rotating it if necessary, until it locks into place.

2. Plug cord into an outlet.

3. Place ingredients to be mixed in a bowl. Holding the mixer by the handle, insert beaters into center of food in bowl.

4. Use the mixing guide below to select the correct speed (B) for the food you are mixing. Use it when mixing thin (pudding, pancake batter) to medium batters (cake mixes, muffin frostings) and for whipping mashed potatoes. It is best to start on the lowest speed (1), then increase speed with beaters immersed in the food.

5. Clean beaters and whisk attachments after mixing by rinsing them with water or by scraping the sides or bottom of bowl using a hand-held whisk or turn speed control switch off (B).

Place mixer on heat rest so that batter will drip back into bowl.

6. To remove beaters/whisks, pull beater/eject button (B). **Caution:** Be careful when ejecting the beaters/whisks since they come off the mixer quickly. You may want to eject them into a sink or into a bowl.

Using Spatula Attachment (Models MX215-MX350)

The spatula attachment is designed for mixing dry ingredients or batter from the bowl as you mix. Use it when mixing thin (pudding, pancake batter) to medium batters (cake mixes, muffin frostings) and for whipping mashed potatoes. It is not recommended when beating egg whites, whipping cream, or when mixing thick cookie dough. The spatula attachment should not be used with the whisk attachments.

1. Be sure mixer is unplugged and the speed control switch is in the off position (0). Insert wire beaters or traditional beaters into mixer.

2. Hold mixer by handle with beaters facing forward. The spatula attachment should be positioned so position 5 is to the right of the beaters.

3. Weave the top of spatula attachment under left beater shaft and over right beater shaft. The word FRONT on attachment should face out from front of mixer. Snap the attachment onto beater shafts (C).
4. As you mix, place front edge of spatula attachment against side of bowl and move it forward slowly along side of bowl to scrape away buildup and blend ingredients back into beaters.

Note: If the spatula attachment detaches during use, be sure to turn off mixer before attempting to reattach spatula to beaters.

Power Boost

The POWER BOOST button, located below speed control switch, lets you increase mixing speed to the maximum power available. This button is useful for mixing sticky doughs, mixer slowing down or straining in tough mixing tasks (such as mixing cookie dough), press POWER BOOST button.

Note: Do not operate POWER BOOST button for more than 2.5 minutes.

2. As soon as you release POWER BOOST button, mixer will return to your pre-selected speed.

Mixing Guide		
SPEED	FUNCTION	USE
1 (Low)	Blend	To blend ingredients, including liquids for batters and cookie doughs.
2 (Low/Med)	Stir	To blend mix, chutney, salsa and tomato sauce.
3 (Medium)	Mix	To prepare sauces, puddings, muffins, and quick breads. To stir thin batters.
4 (Med/High)	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.

Mixing Tips

1. For best results when beating egg whites, do not use an aluminum or plastic bowl. Use a stainless steel, copper, or glass bowl. Copper is highest speed.
2. For best results when whipping cream, chill the cream, beaters, and bowl. Start with the lowest setting and gradually increase to whip (#5) as the cream begins to thicken.

Note: For best volume when whipping cream, do not use the spatula attachment.

Care and Cleaning

This product contains no user serviceable parts. Refer to service guide for qualified service personnel.

1. Be sure speed control switch is in off (0) position and cord is unplugged before cleaning any part of mixer. Eject beaters/whisk attachments.
2. The beaters and whisk attachments may be washed in warm, sudsy water or in a dishwasher. Dry all parts thoroughly.

3. Clean the mixer or cord with a damp cloth. To remove stubborn spots, wipe surfaces with a cloth dampened in sudsy water or a mild, non-abrasive cleaner. Follow with a clean, damp cloth. Do not use abrasive cleaners on any part of mixer as they can damage the finish.

Starting The Mixer

- To prolong the life of the unit, avoid jerking the power cord or straining it at the plug connection.
- To store, coil cord in loops and secure it with attached cord tie. Do not wrap cord around mixer.
- Store unit and accessories in storage case (Model MX350).

Como usar

Este aparato es solamente para uso doméstico. Para verificación de la garantía, por favor no retire la etiqueta del cable eléctrico.

1. Asegúrese que la batidora esté apagada y desenchufada antes de retirar los accesorios.
- Para instalar las batidoras de alambre (Modelos MX250-MX350): Insertar la batidora de alambre según aparece en la ilustración (A). Empuje el mango de la batidora ligeramente en la batidora hasta quedar segura. Repita el mismo proceso e instale el otro batidor en el segundo orificio.

- Instalación de los batidores tradicionales o de los batidores de alambre: Los batidores tradicionales o de alambre se pueden instalar en cualquiera de los orificios de la batidora. Empuje y gire con cuidado los sujetadores de los batidores hasta quedar bien sujetos.

2. Enchufe la batidora a una toma de corriente.

3. Vierta los ingredientes que desea mezclar adentro de un recipiente. Sujete la batidora por el mango y oriente los batidores hacia la parte de mezclar del recipiente.

4. Utilice la mezcla de velocidad para fin de escoger la velocidad apropiada (B) para los ingredientes que desea batir. Generalmente, resulta mejor iniciar el mezclador a la velocidad baja (1) y luego se puede aumentar la velocidad según las necesidades de la mezcla.

5. Gire la batidora y gire la batidora completamente para lograr una mezcla uniforme. La mezcla que se acumula en el fondo o en los costados del recipiente se puede juntar con una espátula de mano. Para hacerlo, asegúrese de apagar la batidora. Coloque la batidora sobre el talón de descanso de manera que la parte de la batidora apunte al recipiente.

6. Para retirar los batidores, presione el botón de extracción de los batidores (B). **Precaución:** Se debe tener prudencia ya que estas se desprenden muy rápido. Se recomienda extraer los batidores adentro del recipiente o en un fregadero.

Uso de la espátula (modelos MX215-MX350)

Algunas veces es necesario mezclar los ingredientes seco o la mezcla que se acumula en los costados del recipiente. Se puede utilizar para mezclar las mezclas líquidas (como la de las paupietas o los budines) o las mezclas más espesas (como la de los pasteles, los muffins, el mermelada) y para crear el punto de pastel. La espátula se debe utilizar en combinación con los batidores de alambre.

1. Ajuste el control de velocidad a la posición de apagado (0), asegúrese que la batidora esté desconectada. Instale los batidores de alambre.

2. Sujete la batidora por el mango con las agarras hacia adelante. La espátula se debe instalar de manera que permanezca a la derecha de los batidores.

3. Ponga la parte superior de la espátula por debajo del eje del batidor izquierdo y sobre el eje del batidor derecho. La palabra FRENTE en la espátula deberá quedar orientada hacia arriba, en la dirección en la que se mueve la batidora. La espátula debe estar en la misma dirección que la batidora.

4. A medida que uno mezcla, el horde delante de la espátula se debe mantener contra el costado del recipiente para recoger los ingredientes y juntarlos con la mezcla.

Nota: Si la espátula se illegase a desprender durante el mezclado, asegúrese de apagar la batidora antes de instalar nuevamente.

Botoneras de velocidad

Utilice la guía a continuación para seleccionar velocidades. Note: Iniciar el mezclador a la velocidad más baja y gradualmente aumentar la velocidad. Para lograr mejores resultados, utilice los batidores de alambre (incluidos en ciertos modelos), para batir mezclas ligeras y espesas.

1. Elevar el botón de impulsos situado debajo del control de velocidad, para aumentar la velocidad del mezclador al nivel más elevado desde cualquier ajuste. Cuando la batidora comienza a funcionar más despacio o a estorbarse debido al espesor de la mezcla (como la masa de las galletas), se puede presionar el botón de impulsos.

Nota: No haga funcionar el botón de impulsos más de 2.5 minutos a la vez.

2. La batidora resumirá la velocidad preestablecida en cuanto se suelta el botón de impulsos.

Consejos para mezclar

1. Para lograr mejores resultados al batir las claras de huevo, utilice un recipiente de acero inoxidable, de cobre o uno de vidrio. No se recomienda utilizar recipientes de aluminio ni de plástico. Bata las claras a la velocidad más elevada.

2. Para batir crema, se recomienda enfriar primero la crema, los batidores de alambre y el recipiente. Comience por batir la crema a velocidad media y aumentar gradualmente a la velocidad más elevada (#5) hasta que la crema espese. Nota: Nunca cremer la mezcla débilmente, no utilice la espátula.

Cuidado y limpieza

El mezclador es de uso doméstico sólo. No lo utilice para mezclar aceites ni para mezclar agua.

1. Antes de limpiar el mezclador, desenchufelo del tomacorriente. Para lavar, sacar la mezcla de los batidores.

2. Los batidores se pueden lavar con agua tibia enjabonada o en la lavavajillas.

3. Lavar la batidora y el cable con un paño humedecido.

Para eliminar las manchas persistentes de las superficies de la batidora o de los accesorios, no se debe utilizar limpiadores abrasivos.

Almacenamiento de la batidora

- A fin de proteger la vida útil del aparato, este tire del cable o deshaga de la unión con el enchufe.

- Para almacenar la batidora, enrolle el cable y áselo con el sujetador incluido. No enrolle el cable en torno al aparato.

• Almacene la unidad y los accesorios en el estuche de almacenamiento (Modelo MX350).

Utilización

Le produit est conçu pour une utilisation domestique seulement.

Important: Afin de pouvoir en vérifier la garantie, ne pas retirer l'étiquette du cordon d'alimentation.

1. S'assurer que l'appareil est hors tension (OFF) et débranché avant d'y installer des accessoires, ou de les retirer.

2. Pour enlever des fouets à alambre à fil (Modèles MX250-MX350) : Insérer le fouet à collet dans l'orifice de l'embout des fouets (A). Pousser vers le bas jusqu'à ce qu'il s'enclenche dans l'embout. Insérer l'autre fouet dans l'orifice et le faire tourner le bouton de tension jusqu'à ce qu'il s'enclenche en place.

3. Pour enlever des fouets traditionnels ou des fouets de type manuel : Les fouets traditionnels et les fouets de type manuel sont interchangeables; on peut donc insérer tout fouet dans l'orifice de la batidora. Pousser doucement le fouet dans l'orifice; il peut être nécessaire de faire tourner le bouton de tension jusqu'à ce qu'il s'enclenche en place.

4. Brancher le cordon dans une prise de courant.

5. Verser les ingrédients dans le bol pour obtenir une mélange homogène. Mettre l'appareil hors tension (OFF) lorsqu'on veut gratter la paroi du bol avec un ustensile manuel. Déposer le batteur sur son talon d'appui de façon à ce que les fouets dégoulinent dans le bol.

6. Pour retirer les fouets, appuyer sur le bouton éjecteur de fouets (B). **Mise en Garde :** Prendre garde lorsqu'on retire les fouets car ils sont très tranchants.

7. Vérifier que tous les ingrédients sont dans le bol, puis placer la batidora sur sa poignée et placer les fouets au centre des aliments à mixer.

8. Choisir la vitesse appropriée à la tâche (B). Habituellement, il est conseillé de commencer à basse vitesse.

9. Guidar doucemente los fouets dans la mezcla para obtener un mezcla homogéneo. Mettre l'appareil hors tension (OFF) lorsqu'on veult gratter la paroi du bol avec un ustensile manuel. Déposer le batteur sur son talon d'appui de façon à ce que les fouets dégoulinent dans le bol.

10. Pour retirer les fouets, appuyer sur le bouton éjecteur de fouets (B). **Mise en Garde :** Prendre garde lorsqu'on retire les fouets car ils sont très tranchants.

11. Si vous trouvez que l'appareil est hors tension (OFF) et débranché, insérer les fouets dans le batteur.

12. Saisir le batteur par sa poignée et placer le sur la base du batteur.

13. Enrouler le bout de la corde sous la tige du bouton de gauche et passer-dessus celle de celui de droite.

14. Puis, tirer la corde vers le haut et la placer sous la tige du bouton de droite. Fermer le bouton de la spátula lors (C).

Note : Lorsque la spátula se détache en cours d'utilisation, il faut d'abord mettre l'appareil hors tension (OFF) et enlever les fouets de type manuel.

15. Si vous trouvez que l'appareil est hors tension (OFF) et débranché, il suffit d'ouvrir le bouton de pleine puissance.

16. Pour utiliser la pleine puissance, il faut placer la spátula sur la partie de droite.

17. Pour utiliser la pleine puissance, il faut d'abord tirer la corde vers le haut et la placer sous la tige du bouton de la spátula.

18. Lorsqu'on relâche la commande, le batteur revient à la vitesse stable.

Guide puissance

1. Le bouton de pleine puissance qui se trouve sous la commande de vitesse permite d'augmenter la vitesse au maximum pour imposer la vitesse. Note: Commencer à mélanger à la vitesse 1 et d'optimiser les résultats, utiliser les fouets ou le batteur avec la vitesse 5.

2. Si vous ne savez pas du bouton de pleine puissance, il suffit d'ouvrir le bouton de la pleine puissance pendant plus de 2.5 minutes.

3. Lorsqu'on relâche la commande, le batteur revient à la vitesse stable.

Garde puissance

1. Consulter le présent guide pour choisir la vitesse. Note: Commencer à mélanger à la plus haute vitesse et augmenter graduellement jusqu'à ce que la mezcla sea homogénea.

2. Afin de maximiser les résultats, il est recommandé de mezclar los ingredientes secos o mezclar los líquidos con los demás.

3. Para mezclar los ingredientes secos, mezclar los ingredientes secos con los demás.

4. Para mezclar los ingredientes secos y los líquidos, mezclar los ingredientes secos con los demás.

5. Para mezclar los líquidos, mezclar los líquidos con los demás.

6. Para mezclar los líquidos y los ingredientes secos, mezclar los líquidos con los demás.

7. Siempre mezclar los ingredientes secos y los líquidos con los demás.

8. Siempre mezclar los líquidos y los ingredientes secos con los demás.

9. Siempre mezclar los líquidos y los ingredientes secos con los demás.

10. Siempre mezclar los líquidos y los ingredientes secos con los demás.

11. Siempre mezclar los líquidos y los ingredientes secos con los demás.

12. Siempre mezclar los líquidos y los ingredientes secos con los demás.

13. Siempre mezclar los líquidos y los ingredientes secos con los demás.

14. Siempre mezclar los líquidos y los ingredientes secos con los demás.

15. Siempre mezclar los líquidos y los ingredientes secos con los demás.

16. Siempre mezclar los líquidos y los ingredientes secos con los demás.

17. Siempre mezclar los líquidos y los ingredientes secos con los demás.

18. Siempre mezclar los líquidos y los ingredientes secos con los demás.

19. Siempre mezclar los líquidos y los ingredientes secos con los demás.

20. Siempre mezclar los líquidos y los ingredientes secos con los demás.

21. Siempre mezclar los líquidos y los ingredientes secos con los demás.

22. Siempre mezclar los líquidos y los ingredientes secos con los demás.

23. Siempre mezclar los líquidos y los ingredientes secos con los demás.

24. Siempre mezclar los líquidos y los ingredientes secos con los demás.

25. Siempre mezclar los líquidos y los ingredientes secos con los demás.

26. Siempre mezclar los líquidos y los ingredientes secos con los demás.

27. Siempre mezclar los líquidos y los ingredientes secos con los demás.

28. Siempre mezclar los líquidos y los ingredientes secos con los demás.

29. Siempre mezclar los líquidos y los ingredientes secos con los demás.

30. Siempre mezclar los líquidos y los ingredientes secos con los demás.

31. Siempre mezclar los líquidos y los ingredientes secos con los demás.

32. Siempre mezclar los líquidos y los ingredientes secos con los demás.

33. Siempre mezclar los líquidos y los ingredientes secos con los demás.

34. Siempre mezclar los líquidos y los ingredientes secos con los demás.

35. Siempre mezclar los líquidos y los ingredientes secos con los demás.

36. Siempre mezclar los líquidos y los ingredientes secos con los demás.

37. Siempre mezclar los líquidos y los ingredientes secos con los demás.

38. Siempre mezclar los líquidos y los ingredientes secos con los demás.

39. Siempre mezclar los líquidos y los ingredientes secos con los demás.

40. Siempre mezclar los líquidos y los ingredientes secos con los demás.

41. Siempre mezclar los líquidos y los ingredientes secos con los demás.

42. Siempre mezclar los líquidos y los ingredientes secos con los demás.

43. Siempre mezclar los líquidos y los ingredientes secos con los demás.

44. Siempre mezclar los líquidos y los ingredientes secos con los demás.

45. Siempre mezclar los líquidos y los ingredientes secos con los demás.

46. Siempre mezclar los líquidos y los ingredientes secos con los demás.

47. Siempre mezclar los líquidos y los ingredientes secos con los demás.

48. Siempre mezclar los líquidos y los ingredientes secos con los demás.

49. Siempre

