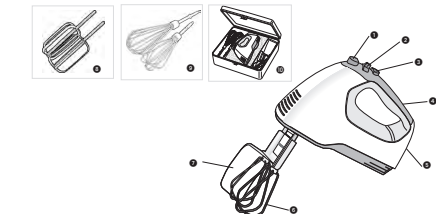


Size: 21.75" x 17"

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. Control cord's handle
5. Heat rest
6. Professional beaters
7. Spatula attachment
8. Whisk attachment
9. Traditional beaters
10. Storage case

- 1. Bouton éjecteur de fouets
2. Commande de vitesse
3. Bouton de pleine puissance
4. Poignée à prise souple
5. Talon d'appui
6. Fouets de style professionnel
7. Spatule amovible
8. Fouets traditionnels
9. Fouets à de type manuel
10. Étui de rangement

How to Use

- 1. Be sure mixer is off (O) and unplugged before inserting or removing attachments.
2. Plug cord into an outlet.
3. Place ingredients to be mixed in a bowl.
4. Use the mixing guide below to select the correct speed (B) for the food you are mixing.
5. Guide beaters/whisks continuously through the mixture for uniform mixing.

Como usar

- 1. Asegúrese que la batidora esté apagada en la posición (O) y desconectada antes de instalar o retirar los accesorios.
2. Enchufe la batidora a una toma de corriente.
3. Vierta los ingredientes que desea mezclar adentro de un recipiente.
4. Utilice la guía de mezclar provista a fin de escoger la velocidad apropiada (B) para los ingredientes que desea batir.
5. Se recomienda girar los batidores continuamente para lograr un mezclado uniforme.
6. Para retirar los batidores, presione el botón de extraer los batidores (B).

Utilisation

- 1. S'assurer que l'appareil est hors tension (OFF) et débranché avant d'installer des accessoires, ou de les retirer.
2. Brancher le cordon dans une prise.
3. Verser les ingrédients dans le bol, saisir le batteur par sa poignée et placer les fouets au centre des aliments à mélanger.
4. Choisir la vitesse appropriée à la tâche (B). Habituellement, il est conseillé de commencer à basse vitesse (1) et d'augmenter la vitesse lorsque les batteurs sont bien immergés.
5. Guider continuellement les fouets dans le mélange pour obtenir un mélange homogène.

- 6. To remove beaters/whisks, push beater eject button (B). Caution: Be careful when ejecting the beaters/whisks since they come out of the mixer quickly.
7. Hold mixer by handle with beaters facing forward. The spatula attachment should be positioned so spatula is to the right of the beaters.

- 7. Si la spatula se llegase a desprender durante el mezclado, asegúrese de apagar la batidora antes de instalarla nuevamente.
8. Botón de impulso
9. El botón de impulso situado debajo del control de velocidad, permite aumentar la velocidad del mezclado al nivel más elevado desde cualquier ajuste.
10. La batidora resume la velocidad preajustada en cuanto se suelta el botón de impulso.

- 6. Pour retirer les fouets, appuyez sur le bouton éjecteur de fouets (B). Mise en Garde : Prendre garde lorsqu'on retire les fouets car ils sont rapidement éjectés.
7. Saisir le batteur par sa poignée avec les fouets vers l'avant. Il faut placer la spatule de sorte qu'elle se trouve à la droite des fouets.
8. Enrouler le batt de la spatule sous la tige du fouet de gauche et le par-dessus celle de celui de droite.
9. Penlami le mélange, presser le rebord avant de la spatule contre le pari du bol et la déplacer lentement vers l'avant afin de gratter les ingrédients secs.

Mixing Guide
Use the following guide for speed selections. Note: Start mixing at the lowest speed and gradually increase as needed. For best results, use whisk attachments (certain models) to whip light, fluffy mixtures, heavy cream, or eggs, at speed #1.

Guía de mezclar
Utilice la guía a continuación para seleccionar velocidades. Nota: Inicie el mezclado a la velocidad más baja y gradualmente aumentela conforme sea necesario. Para lograr mejores resultados, utilice los batidores de aluminio (incluidos en ciertos modelos), para batir mezclas ligeras y esponosas, crema, o huevos, a la velocidad #1.

Pléine 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.
Vitesse Fonction Utilisation

- 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.
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.

- 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.
2. Para batir crema, se recomienda enfriar primero la crema, los batidores de aluminio y el recipiente. Comience por batir la crema a la velocidad más baja y aumentela gradualmente a la velocidad más elevada (#5) hasta que la crema espese.

- Conseils relatifs au mélange
1. Afin de maximiser les résultats lorsqu'on bat des blancs d'œufs, ne pas utiliser un bol en plastique ni en aluminium.
2. 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 (WHF) à mesure que la crème épaissit.

- Care and Cleaning
1. Be sure speed control switch is in off (O) position and cord is unplugged before cleaning any part of mixer.
2. The beaters and whisk attachments may be washed in warm, sudsy water or in a dishwasher.
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.

- Cuidado y limpieza
1. El aparato no contiene piezas reparables por el consumidor.
2. Los batidores se pueden lavar con agua tibia enjabonada o en la máquina lavavajillas.
3. Limpie la batidora y el cable con un paño humedecido. Para eliminar las manchas persistentes de los accesorios de la batidora utilice un paño humedecido con agua jabonada o con un limpiador no abrasivo.

- Entretien et nettoyage
1. L'utilisateur ne peut entretenir aucune composante du produit.
2. Les fouets et les accessoires peuvent être lavés à l'eau savonneuse ou au lave-vaisselle.
3. On peut essuyer le batteur ou le cordon avec un linge humide.
Rangement
1. Afin de prolonger la durée de l'appareil, ne pas câbler le cordon ni exercer une contrainte au niveau de la fiche.

