

S'il est indispensable d'utiliser une rallonge, observez les conseils suivants:

- N'employez qu'une rallonge dont la puissance nominale soit au moins égale à celle du batteur.
- Examinez soigneusement la rallonge avant de l'employer et ne l'utilisez pas si elle présente le moindre endommagement.
- Traitez la rallonge avec délicatesse et ne la tirez pas brusquement pour la débrancher au niveau de la prise de courant.
- Éloignez la rallonge de la chaleur et des surfaces ou arêtes coupantes.

GARDEZ CES INSTRUCTIONS BIENVENUE

Nous vous félicitons d'avoir sélectionné ce batteur sur socle MIXMASTER[™] de SUNBEAM[™]! Pour vous familiariser avec les produits SUNBEAM[™], visitez notre site Web au www.sunbeam.ca.

SOINS À APPORTER AU BATTEUR NETTOYAGE DU BATTEUR

Débranchez le mélangeur de la prise.

Pour nettoyer le batteur, passez un linge humide sur la tête, sur le socle et sur le plateau tournant puis asséchez-les. **NE PLONGEZ PAS LE SOCLE DANS L'EAU.** Évitez l'emploi de produits abrasifs, ils endommagent irrémédiablement le fini. Lavez les fouets et les bols à l'eau savonneuse chaude après chaque utilisation; rincez-les à fond et asséchez-les. Les fouets et les bols de malaxage sont également lavables au lave-vaisselle.

RANGEMENT DU BATTEUR

Rangez le batteur en lieu propre et sec – sur un plan de travail, une table, dans un placard ou sur une étagère, par exemple. Placez les fouets dans leurs douilles respectives et les crochets pétrisseurs ou autres accessoires dans les bols.

Posez les bols sur le plateau tournant. Enroulez le cordon d'alimentation puis attachez-le à l'aide d'un lien souple.

ENTRETIEN

Le moteur a été soigneusement lubrifié à l'usine et ne nécessite pas de graissage ultérieur. Outre le nettoyage conseillé, le batteur ne requiert aucun entretien supplémentaire de la part de l'utilisateur.

Pour tout service ou toute réparation, veuillez entrer en rapport avec le service à la clientèle. *(Composez le 1 800 458-8407 aux États-Unis ou le 1 800 667-8623 au Canada.)*

CONSEILS PRATIQUES

- Quand vous malaxez des liquides – et tout spécialement s'ils sont chauds – servez-vous du grand bol ou malaxez par petites quantités afin de réduire les éclaboussures.
- Déposez les ingrédients dans le bol dans l'ordre qu'indique la recette.
- Utilisez la vitesse de malaxage qu'indique la recette. Servez-vous du guide de malaxage du variateur de vitesse pour vous aider à trouver la vitesse appropriée.
- Si la recette indique la durée de malaxage, observez-la! NE MALAXEZ PAS PLUS QUE NÉCESSAIRE. Une préparation battue de façon excessive peut devenir extrêmement ferme.
- Si un objet, une spatule par exemple, tombe dans le bol au cours du malaxage, ARRÊTEZ immédiatement le batteur puis retirez l'article en question.
- Pour simplifier le nettoyage, démontez les fouets dès que vous cessez de les utiliser et rincez-les sans délai à l'eau tiède.

CONSIGNES IMPORTANTES

L'utilisation de tout électroménager exige certaines précautions fondamentales, y compris les suivantes:

LISEZ LES INSTRUCTIONS AVANT L'EMPLOI

- Pour éviter tout risque de choc électrique, n'immergez le batteur ni dans l'eau ni dans un autre liquide. Ceci pourrait causer des blessures ou abîmer l'appareil.
- Redoublez de vigilance lorsque le batteur est utilisé par des enfants ou par des personnes handicapées, ou bien en leur présence.
- Débranchez le batteur en fin d'utilisation, avant de monter ou de démonter toute pièce et avant de le nettoyer.
- Évitez tout contact avec les pièces mobiles. Gardez mains, cheveux et vêtements – ainsi que spatules ou autres ustensiles de cuisine – à l'écart des fouets pendant l'emploi, afin de limiter les risques de blessures ou d'endommagement du batteur.
- Ne faites pas fonctionner un batteur dont le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé, qui a mal fonctionné, a été échappé ou endommagé d'une façon quelconque. Si le batteur a été abîmé, veuillez entrer en rapport avec le service à la clientèle. *(Composez le 1 800 458-8407 aux États-Unis ou le 1 800 667-8623 au Canada.)*
- L'utilisation d'accessoires non conseillés ou vendus par Jarden Consumer Solutions ou le constructeur présente des risques d'incendie, de choc électrique ou de blessures corporelles.
- N'employez cet appareil ni en plein air ni a des fins commerciales.
- Ne laissez pas pendre le cordon au bord de la table ou du plan de travail et veillez à ce qu'il ne touche pas à des surfaces chaudes, notamment à la cuisinière.
- Séparez les fouets du batteur avant de les laver.
- Ne placez pas le batteur sur ou à proximité d'un brûleur chaud ou dans un four allumé *(four à micro-ondes, de cuisinière ordinaire, à convection, ou autre)*, ou sur toute autre surface chaude.
- N'utilisez pas le batteur à des fins autres que celles auxquelles il est destiné.
- Ne laissez jamais le batteur sans surveillance quand il fonctionne.
- Le service, outre l'entretien que préconise la notice d'emploi, et les réparations ne doivent être exécutés que par le personnel compétent autorisé.
- Lors du mélange de liquides, et tout particulièrement de liquide chaud, servez-vous du grand bol ou bien travaillez que de faibles volumes à la fois pour éviter les éclaboussures.
- Ne maltraitez pas le cordon – ne portez jamais le batteur en le tenant par son cordon et ne tirez pas le cordon d'un coup sec pour le débrancher: tenez la fiche entre le pouce et l'index pour la sortir de la prise.

SÉCURITÉ

CET APPAREIL N'EST DESTINÉ QU'À L'USAGE DOMESTIQUE

Le moteur du batteur MIXMASTER[™] est protégé par une isolation thermoturdic, un procédé standard. Par suite du thermoturcissement de l'isolation, il est possible qu'il se dégage une certaine odeur et peut-être même un petit ruban de fumée du moteur du batteur. Absolument normal, ce phénomène cessera après quelques utilisations.

INSTRUCTIONS SPÉCIALES

POUR LES PRODUITS ACHETÉS AUX ÉTATS-UNIS ET AU CANADA

Pour réduire le risque de choc électrique, cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (ayant une lame plus large que l'autre). La fiche n'enfonce dans les prises polarisées que d'une façon; si elle ne rentre pas complètement dans la prise de courant, inversez-la. Si elle n'enfonce toujours pas entièrement, contactez un électricien compétent. Ne modifiez le dispositif de sécurité de la fiche en aucune façon. De plus, ne donnez pas de coups secs sur le cordon, ne le tortillez pas et ne le maltraitez pas; pour le débrancher, tenez la fiche entre le pouce et l'index et tirez-la doucement hors de la prise.

If the use of an extension cord is necessary, please follow these guidelines:

- Use only extension cords having an electrical rating not less than the rating of the mixer.
- Examine the extension cord before using and do not use if the extension cord is damaged.
- Do not abuse the extension cord and do not yank on any cord to disconnect.
- Keep all cords away from heat and sharp edges.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

WELCOME

Congratulations on your purchase of a SUNBEAM[®] MIXMASTER[®] Stand Mixer!

To learn more about SUNBEAM[®] products, please visit us at www.sunbeam.com.

CARING FOR YOUR MIXER

CLEANING YOUR MIXER

Unplug mixer from wall outlet.

To clean the mixer, wipe the mixer head, stand and turntable with a damp cloth, then dry.

DO NOT IMMERSE THE STAND MIXER IN WATER. Avoid the use of abrasive cleaners, as they may damage the finish of the mixer. Wash the beaters and bowls in hot, soapy water after each use. Rinse thoroughly and dry. Beaters and bowls may also be washed in an automatic dishwasher. **If mixing bowls are scratched or chipped, do not use mixer.**

STORING YOUR MIXER

Store the mixer in a dry location, such as on a countertop or table top, or in a closet or cupboard. Insert the beaters into the proper sockets. Place the dough hooks and other attachments in the mixing bowl.

Store the bowl(s) on the turntable. Wind the electric cord into a coil, then secure it with a twist fastener.

MAINTENANCE

The motor of your stand mixer has been carefully lubricated at the factory and does not require any additional lubricant. Other than the recommended cleaning, no further user maintenance should be necessary.

For servicing or repairs please contact Consumer Services for assistance. *(1-800-458-8407 in the U.S. or 1-800-667-8623 in Canada)*

HELPFUL HINTS

- When mixing liquids, especially hot liquid, use the large mixing bowl or make small quantities at a time to reduce spillage.

- Ingredients should be added to the mixing bowl as they are specified in the recipe.
- Use the mixing speed that is recommended in the recipe. Use the mixing guide on the speed control dial of the mixer to help you find the correct speed to use.

- If times are specified in the recipe, use them! BE CAREFUL. NOT TO OVER MIX. Over mixing can cause the mixture to become very tough.

- Should an object, such as a spatula, fall into the bowl while the mixer is operating, turn the mixer OFF immediately, then remove the object.

- For easier clean-up, remove beaters and rinse immediately with warm water.

Garantie limitée de un an

Sunbeam Products, Inc. faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions ou, si au Canada, lSunbeam Corporation (Canada) Limited faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions (collectivement « JCS ») garantit que pour une période de un an à partir de la date d'achat, ce produit sera exempt de défauts de pièces et de main-d'œuvre. JCS, à sa discrétion, réparera ou remplacera ce produit ou tout composant du produit déclaré défectueux pendant la période de garantie. Le produit ou composant de remplacement sera soit neuf soit réusiné. Si le produit n'est plus disponible, il sera remplacé par un produit similaire de valeur égale ou supérieure. Il s'agit de votre garantie exclusive. N'essayez PAS de réparer ou d'ajuster toute fonction électrique ou mécanique de ce produit, cela annulera cette garantie.

Cette garantie est valide pour l'acheteur initial du produit à la date d'achat initiale et ne peut être transférée. Conservez votre facture d'achat originale. Les détaillants et les centres de service JCS ou les magasins de détail vendant les produits JCS n'ont pas le droit d'altérer, de modifier ou de changer de toute autre manière les termes et les conditions de cette garantie.

Cette garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces ou les dommages résultant de toute cause suivante : utilisation négligente ou mauvaise utilisation du produit, utilisation d'un voltage ou d'un courant incorrects, utilisation contraire aux instructions d'utilisation, démontage, réparation ou altération par quiconque autre que JCS ou un centre de service autorisé de JCS. En outre, la garantie ne couvre pas : les catastrophes naturelles comme les feux, les inondations, les ouragans et les tornades.

Quelles sont les limites de responsabilité de JCS ?

JCS ne sera pas tenu responsable de tout dommage consécutif ou accessoire causé par la violation de toute garantie ou condition expresse, implicite ou réglementaire.

Sauf si cela est interdit par les lois en vigueur, toute garantie ou condition implicite de valeur marchande ou adéquation à un usage particulier est limitée en durée à la durée de la garantie énoncée ci-dessus.

JCS exclut toute autre garantie, condition ou représentation, expresse, implicite, réglementaire ou autre.

JCS ne sera pas tenu responsable de tout dommage de toute sorte résultant de l'achat, de l'usage ou du mauvais usage, ou de l'incapacité à utiliser le produit y compris les dommages ou les pertes de profits conséquents, accessoires, particuliers ou similaires, ou pour toute violation de contrat, fondamentale ou autre, ou pour toute réclamation portée à l'encontre de l'acheteur par toute autre partie.

Certaines provinces, états ou juridictions ne permettent pas d'exclusion ou de limitation pour des dommages conséquents ou accessoires ou de limitations sur la durée de la garantie implicite, de ce fait les limitations ou exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à votre cas.

Cette garantie vous donne des droits juridiques particuliers et vous pouvez également disposer d'autres droits pouvant varier d'une province à l'autre, d'un état à l'autre ou d'une juridiction à l'autre.

Comment obtenir le Service aux termes de la garantie Aux É.U.

Aux É.U.

Si vous avez des questions concernant cette garantie ou si vous souhaitez obtenir le service aux termes de la garantie, veuillez appeler au 1 800 458-8407 et l'adresse d'un centre de service approprié vous sera fournie.

Au Canada

Si vous avez des questions concernant cette garantie ou si vous souhaitez obtenir le service aux termes de la garantie, veuillez appeler au 1 800 667-8623 et l'adresse d'un centre de service approprié vous sera fournie.

Aux É.U., cette garantie est offerte par Sunbeam Products, Inc. faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions, situé à Boca Raton, Floride 33431. Au Canada, cette garantie est offerte par Sunbeam Corporation (Canada) Limited faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions, situé au 20B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. Pour tout autre problème ou réclamation en relation avec ce produit, veuillez écrire à notre département du Service à la clientèle.

VEUILLEZ NE PAS RETOURNER CE PRODUIT À AUCUNE DE CES ADRESSES OU À L'ÉTABLISSEMENT D'ACHAT.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

- To protect against risk of electrical shock, do not put mixer in water or other liquid. This may cause personal injury or damage to the product.
- Close supervision is necessary when mixer is used by or near children or incapacitated persons.
- Unplug from outlet while not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- Avoid contacting moving parts. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from beaters during operation to reduce the risk of injury to persons and/or damage to the mixer.
- Do not operate mixer with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. If the mixer becomes damaged please contact Consumer Services for assistance. *(1-800-458-8407 in the U.S. or 1-800-667-8623 in Canada)*
- The use of attachments not recommended or sold by Jarden Consumer Solutions or the manufacturer may cause fire, electrical shock or injury.
- Do not use outdoors or for commercial purposes.
- Do not let cord hang over edge of table or countertop or touch hot surfaces, including the stove.
- Remove beaters from mixer before washing.
- Do not place mixer or bowls on or near a hot gas or electric burner, in a heated oven *(microwave, convection, convection, etc.)*, or on any other heated surface.
- Do not use mixer for other than intended use.
- Do not leave mixer unattended while it is operating.
- Any servicing, other than cleaning and user maintenance should be performed by any authorized service representative.
- When mixing liquids, especially hot liquid, use a tall container or make small quantities at a time to reduce spillage.
- Don't Abuse Cord. Never carry the mixer by the cord or yank it to disconnect from an outlet; instead, grasp the plug and pull to disconnect.

SAFETY

THIS UNIT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

The motor of your MIXMASTER[®] Mixer is protected by a heat cured insulation. This is a standard process. Due to the heat curing of the insulation, you may experience an odor and possibly a slight wisp of smoke from your mixer's motor. This effect will disappear after the first few uses.

SPECIAL INSTRUCTIONS

FOR PRODUCTS PURCHASED IN THE U.S. AND CANADA ONLY

To reduce the risk of electrical shock, this appliance is equipped with a polarized plug (one blade is wider than the other). This plug fits 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 attempt to defeat this safety feature. Also, do not pull, twist or otherwise abuse the power cord; instead, grasp the plug and pull to remove from the outlet.

FOR PRODUCTS PURCHASED IN THE U.S. AND CANADA ONLY

FOR PRODUCTS PURCHASED IN THE U.S. AND CANADA ONLY

FOR PRODUCTS PURCHASED IN THE U.S. AND CANADA ONLY

FOR PRODUCTS PURCHASED IN THE U.S. AND CANADA ONLY

FOR PRODUCTS PURCHASED IN THE U.S. AND CANADA ONLY

FOR PRODUCTS PURCHASED IN THE U.S. AND CANADA ONLY

FOR PRODUCTS PURCHASED IN THE U.S. AND CANADA ONLY

FOR PRODUCTS PURCHASED IN THE U.S. AND CANADA ONLY

FOR PRODUCTS PURCHASED IN THE U.S. AND CANADA ONLY

FOR PRODUCTS PURCHASED IN THE U.S. AND CANADA ONLY

MODELS/ MODÈLES	2379-33, 2385-33, 2623-33 & 2594-33
------------------------	--

FOR PRODUCTS PURCHASED IN THE U.S. AND CANADA ONLY

FOR PRODUCTS PURCHASED IN THE U.S. AND CANADA ONLY

FOR PRODUCTS PURCHASED IN THE U.S. AND CANADA ONLY

FOR PRODUCTS PURCHASED IN THE U.S. AND CANADA ONLY

FOR PRODUCTS PURCHASED IN THE U.S. AND CANADA ONLY

FOR PRODUCTS PURCHASED IN THE U.S. AND CANADA ONLY

FOR PRODUCTS PURCHASED IN THE U.S. AND CANADA ONLY

FOR PRODUCTS PURCHASED IN THE U.S. AND CANADA ONLY

FOR PRODUCTS PURCHASED IN THE U.S. AND CANADA ONLY

FOR PRODUCTS PURCHASED IN THE U.S. AND CANADA ONLY

FOR PRODUCTS PURCHASED IN THE U.S. AND CANADA ONLY

FOR PRODUCTS PURCHASED IN THE U.S. AND CANADA ONLY

FOR PRODUCTS PURCHASED IN THE U.S. AND CANADA ONLY

FOR PRODUCTS PURCHASED IN THE U.S. AND CANADA ONLY

FOR PRODUCTS PURCHASED IN THE U.S. AND CANADA ONLY

FOR PRODUCTS PURCHASED IN THE U.S. AND CANADA ONLY

FOR PRODUCTS PURCHASED IN THE U.S. AND CANADA ONLY

FOR PRODUCTS PURCHASED IN THE U.S. AND CANADA ONLY

FOR PRODUCTS PURCHASED IN THE U.S. AND CANADA ONLY

FOR PRODUCTS PURCHASED IN THE U.S. AND CANADA ONLY

FOR PRODUCTS PURCHASED IN THE U.S. AND CANADA ONLY

FOR PRODUCTS PURCHASED IN THE U.S. AND CANADA ONLY

FOR PRODUCTS PURCHASED IN THE U.S. AND CANADA ONLY

FOR PRODUCTS PURCHASED IN THE U.S. AND CANADA ONLY

FOR PRODUCTS PURCHASED IN THE U.S. AND CANADA ONLY

FOR PRODUCTS PURCHASED IN THE U.S. AND CANADA ONLY

FOR PRODUCTS PURCHASED IN THE U.S. AND CANADA ONLY

FOR PRODUCTS PURCHASED IN THE U.S. AND CANADA ONLY

FOR PRODUCTS PURCHASED IN THE U.S. AND CANADA ONLY

FOR PRODUCTS PURCHASED IN THE U.S. AND CANADA ONLY

FOR PRODUCTS PURCHASED IN THE U.S. AND CANADA ONLY

FEATURES OF YOUR STAND MIXER

- A. ATTACHMENT EJECT BUTTON** – The eject button, located on the side of the handle, releases the beaters or dough hooks for easy cleaning.
- B. OFF-CENTER HEAD AND BEATERS** – The head of the MIXMASTER® Stand Mixer and beaters are positioned off-center to the bowl to make it easier to add ingredients during mixing.
- C. STAINLESS STEEL MIXING BOWLS** – 2.0 and 4.0 quart mixing bowls are ideal for mixing large or small quantities of ingredients. (NOT ALL MODELS)
- D. TURNTABLE BOWL SELECTOR** – Simply slide the bowl selector lever to the left when using the small bowl and to the right when using the large bowl.
- E. TURNTABLE** – Designed to fit both the large and small bowl, the turntable allows the bowl to turn while mixing.
- F. TILT BACK LOCKING HEAD BUTTON** – The head of the MIXMASTER® Stand Mixer tilts back and locks securely into position to allow easy removal of mixing bowls and attachments.
- G. MIXER RELEASE TRIGGER** – Remove the mixer head from the base for convenient cleaning and storage.
- H. POWER/SPEED INDICATOR LIGHT** – The ON/OFF light is also used to indicate speed setting.
- I. 12 VARIABLE SPEEDS** – The 12 variable speeds with softstart ensure superior mixing control and maintains speed regardless of the mixing load.
- J. SOFT GRIP HANDLE** – The soft grip molded handle gives you comfort and a firmer grip while mixing.
- K. BURST OF POWER® BUTTON** – Press down on button to automatically increase the beater speed for an immediate burst of power.
- L. CHROME PLATED BEATERS** – For creaming butter and sugar, plus mixing heavy cake mixes.
- M. CHROME PLATED DOUGH HOOKS** – Dough hooks take the hard work out of kneading dough and other heavy mixtures. (NOT ALL MODELS)



CARACTÉRISTIQUES DU BATTEUR SUR SOCLE

- A. BOUTON D'ÉJECTION DES ACCESSOIRES** – Placé sur la poignée, il sert à éjecter les fouets à pales ou les crochets pétrisseurs pour permettre de les laver aisément.
- B. TÊTE ET BATTEURS DÉCENTRÉS** – La tête du batteur MIXMASTER™ et les fouets sont décentrés par rapport au bol de malaxage afin que vous puissiez facilement ajouter des ingrédients au cours du fonctionnement.
- C. BOLS DE MALAXAGE EN ACIER INOXYDABLE** – De 2,2 litres et 4,4 litres, sont parfaits pour amalgamer petites et grandes quantités d'ingrédients. (PAS TOUS MODÈLES)
- D. SÉLECTEUR DE BOL DE MALAXAGE** – Vous faites glisser le levier à gauche pour utiliser le petit bol ou à droite pour employer le grand.
- E. PLATEAU TOURNANT** – Étudié pour accueillir le petit bol ou le grand bol et les faire tourner durant le malaxage.
- F. TÊTE BASCULANTE ET VERROUILLABLE** – La tête du batteur MIXMASTER™ bascule et se verrouille commodément pour faciliter le retrait des bols de malaxage et des accessoires.
- G. GÂCHETTE DE DÉGAGEMENT DU BATTEUR** – Libère la tête du batteur et permet de la séparer du socle pour le nettoyage et le rangement.
- H. VARIATEUR DE VITESSE ET TÉMOIN** – Le témoin lumineux MARCHE-ARRÊT sert également à indiquer la vitesse de fonctionnement.
- I. VARIATEUR À 12 VITESSES** – Les 12 vitesses à mise en marche progressive assurent un contrôle supérieur du malaxage; la vitesse choisie est en outre maintenue, quelle que soit la densité du mélange.
- J. POIGNÉE DOUCE AU TOUCHER, DE BONNE TENUE EN MAIN** – Confortable, la poignée moulée fournit une préhension sûre.
- K. SURPUISSANCE BURST OF POWER™** – Vous appuyez sur le bouton pour augmenter automatiquement la vitesse des fouets et obtenir un surscroit de puissance immédiate.
- L. FOUETS À PALES CHROMÉS** – Pratiques pour mettre le beurre et le sucre en crème ou malaxer les préparations à gâteaux denses.
- M. CROCHETS PÉTRISSEURS CHROMÉS** – Simplifient le pétrissage des pâtes et des autres préparations lourdes. (PAS TOUS MODÈLES)

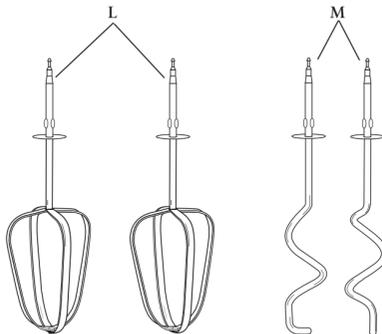
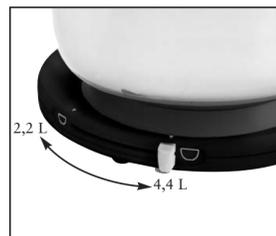


FIGURE 1



TURNTABLE BOWL SELECTOR
Slide the bowl selector lever to the left when using the small bowl and to the right when using the large bowl.

SÉLECTEUR DE BOL DE MALAXAGE
Vous faites coulisser le levier à gauche pour employer le petit bol de malaxage et à droite pour employer le grand.

PREPARING THE STAND MIXER FOR USE

Before preparing the mixer for use, be sure the speed control dial is in the OFF position and the electric cord is unplugged. Be sure to wash bowls and attachments before initial use.

ATTACHING THE TURNTABLE

Place the revolving turntable into the base of the stand by pressing the turntable into the center hole of the adjustable slot until it snaps into place.

ADJUSTING THE TURNTABLE

The turntable must be adjusted depending upon which bowl size is being used. To adjust, press down on the Turntable Bowl Selector Switch and slide the switch to the proper icon. (See Figure 1)

ATTACHING AND REMOVING THE MIXING HEAD

To attach the mixing head, press in on the mixer-release trigger, located at the rear of the stand. Place the mixer head on the stand so that the metal pivot on the bottom of the mixer head goes into the latched opening on top of the stand. As you release pressure from the mixer-release trigger, the top of the latch should clamp around the metal pivot. Once the mixing head is lowered into position, it will lock into place. (See Figure 2A)

RAISING AND LOWERING THE MIXING HEAD

Press the head lock button located on the neck of the stand mixer. While the button is depressed, hold the handle and ease the head of the stand mixer back. The MIXMASTER® mixer head will lock into this position. To lower the mixing head, press the head lock button. While the button is depressed, hold the handle and ease the head of the stand mixer down. A “click” sound will indicate when the mixer head has locked into position. (See Figure 2B) Be sure the mixer head is securely in position before using. **NOTE:** This mixer is NOT intended for use away from the stand.

INSTALLING THE ATTACHMENTS

Be sure the speed control dial is in the OFF position and unplug electric cord from the electrical outlet. Lift mixer head up and back to pull it out of the way of the bowl. (See Figure 2B)

NOTE: It is important that the beaters or dough hooks go into the correct sockets, otherwise the mixer will not give you the proper mixing action. Do not risk ruining a recipe or damaging your mixer. Read the following instructions carefully.

Insert the beaters or dough hooks, one at a time, using a combination pressing and twisting motion, until they snap into position. If an attachment does not properly snap into place, pull it out of the socket and rotate it one quarter turn. Reinsert the beater or dough hook into the socket until it snaps into position.

BEATERS

One of the beaters is shaped like a cone and has a nylon button on the bottom. It goes into the socket on the side of the mixer nearest the side of the bowl. The other beater goes into the socket nearest the center of the bowl. (See Figure 4) See beater symbols located on the bottom of the mixer head.

DOUGH HOOKS

The dough hook with the smaller washer and foot goes into the socket on the side of the mixer nearest the side of the bowl. The other dough hook with the large washer goes into the socket nearest the center of the bowl. See the dough hook symbols located on the bottom of the mixer head.

PREPARATION

ADDING THE MIXING BOWL

Once you have selected the bowl you wish to use, move the turntable bowl selector switch to the proper setting – the large bowl icon if you are using the large bowl, and the small bowl icon if you are using the small bowl. Place the desired mixing bowl onto the turntable.

NOTE: Mixing bowls should NEVER be used in a conventional oven, microwave oven, on top of the range or on any other heated surface. If mixing bowls are scratched or chipped, do not use the mixer.

OPERATING INSTRUCTIONS

ABOUT THE SPEED CONTROL DIAL

The speed control dial is used for turning the mixer ON and OFF and for selecting its 12 mixing speeds. (See Figure 3)

Rotate the speed control dial in a clockwise direction to increase mixing speed, and in a counterclockwise direction to decrease mixing speed.

As you rotate the speed control dial, notice that a numbered speed is aligned with the indicator light on the side of the mixer head. This numbered speed indicates the speed at which the mixer is operating.

Rotate the speed control dial until the indicator is opposite the numbered speed you wish to use.

MIXING GUIDE

Please keep in mind that the various mixing tasks and related speeds listed in the following table may vary slightly from recipe to recipe.

For most recipes, it is better to begin your mixing on a slower speed until the ingredients begin combining, then move to the appropriate speed range for the particular task.

When mixing larger quantities you may need to increase the speed due to the amount of mixing required and the larger load on the machine.

When building up a recipe that requires the addition of dry ingredients, such as flour, slow the speed down while these ingredients are being added to avoid a snow storm effect. Once the extra ingredients begin combining, slowly increase to the appropriate speed for the particular mixing task.

Use the chart below to determine the best setting to use when preparing your favorite recipes.

SPEED SETTING	MIXING GUIDE	EXAMPLE
1	Fold-Knead	Use when mixing dry ingredients or when folding two portions of a recipe together, such as a beaten egg white into a batter or when directions call for LOW speed. Use for kneading bread.
2	Stir	Use when stirring liquid ingredients or when gentle action is needed to moisten dry ingredients.
3	Blend	Use when quick breads require a brisk action, just enough to blend ingredients but not enough to develop a smooth batter.
4	Mix	Use when mixing dry ingredients and liquid ingredients together alternately in a recipe.
5	Combine	Use when recipe calls for combining ingredients together.
6	Cake Mixes	Use when preparing packaged cake mixes or when directions call for MEDIUM speed.
7	Cream	Use when creaming sugar and butter together.
8	Whip	Use to whip potatoes or to develop a smooth batter.
9	Whip/Cream	Use to whip cream or to develop a light, fluffy texture.
10	Desserts	Use to beat air into whipped desserts.
11	Frostings	Use when preparing light, fluffy frostings and candies.
12	Egg Whites	Use when aerating eggs and egg whites. Use when directions call for HIGH speed.

Note: Due to variations in ingredient temperatures and quantities, the Mixing Guide speeds are only suggested. If necessary, adjust speeds as needed to achieve desired results.

PRÉPARATION EN VUE DE L'UTILISATION

Avant de commencer à préparer le batteur pour l'employer, assurez-vous que le variateur de vitesse soit à la position OFF (arrêt) et que le cordon d'alimentation soit débranché. Lavez bien sûr les bols et les accessoires avant la toute première utilisation.

MISE EN PLACE DU PLATEAU TOURNANT

Fixez le plateau tournant à la base du socle, en l'enfonçant dans le trou central de la fente réglable jusqu'à ce qu'il s'enclenche avec un déclic.

AJUSTEMENT DU PLATEAU TOURNANT

Le plateau tournant doit être réglé en fonction du bol de malaxage employé. Pour faire la modification, appuyez sur le levier du sélecteur de bol et faites-le coulisser jusqu'à l'icône voulue. (Voyez la figure 1)

MONTAGE ET DÉMONTAGE DE LA TÊTE DU BATTEUR

Pour fixer la tête du batteur, appuyez sur la gâchette de dégagement (elle se trouve à l'arrière du socle). Placez la tête sur le socle de telle façon que le pivot en métal situé à la partie inférieure de la tête du batteur s'enclenche dans le dispositif de blocage du haut du socle. Tandis que vous réduisez votre pression sur la gâchette, le dispositif de blocage du haut du socle s'enclenche avec le pivot de métal. Une fois la tête en position baissée, le dispositif se bloque. (Voyez la figure 2A)

LEVÉE ET BAISSÉE DE LA TÊTE

Appuyez sur le bouton de verrouillage de la tête basculante (au haut du pied du socle). Alors que le bouton est enfoncé, saisissez la poignée puis tirez la tête du batteur en arrière. La tête du MIXMASTER™ se bloquera dans cette position. Pour baisser la tête, appuyez sur le bouton de verrouillage de la tête. Alors que le bouton est enfoncé, saisissez la poignée pour abaisser la tête. Vous entendrez un « clic » qui signale que la tête est bloquée en position. (Voyez la figure 2B) Assurez-vous que la tête soit sûrement fixée avant l'utilisation. **REMARQUE:** Ce batteur n'est PAS conçu pour fonctionner lorsque libéré de son socle.

MONTAGE DES ACCESSOIRES

Assurez-vous que le variateur de vitesse soit réglé à l'arrêt (OFF) puis débranchez le cordon à la prise. Levez la tête et tirez-la en arrière pour l'écartier du bol. (Voyez la figure 2B)

REMARQUE: Il est primordial que les fouets ou crochets soient insérés dans les douilles appropriés pour malaxer convenablement les ingrédients. Ne risquez ni l'échec de la recette ni l'endommagement du batteur. Lisez attentivement les instructions qui suivent.

Insérez les fouets ou les crochets un par un, en enfonçant et en tournant simultanément jusqu'à ce que l'accessoire soit correctement encliqueté. Si l'un d'eux ne s'adapte pas convenablement, sortez-le de la douille et tournez-le d'un quart de tour. Insérez-le alors de nouveau dans la douille jusqu'à ce qu'il soit parfaitement encliqueté.

FOUETS

Le fouet de forme conique comporte un bouton de nylon à sa partie inférieure. C'est celui que vous enfoncez dans la douille la plus proche de la paroi périmétrique du bol. L'autre fouet est destiné à la douille la plus proche du centre du bol. (Voyez la figure 4) Les symboles des fouets sont représentés sur la partie inférieure de la tête du batteur.

CROCHETS PÉTRISSEURS

Le crochet à petite rondelle et petit pied se place dans la douille la plus proche de la paroi périmétrique du bol. L'autre crochet est destiné à la douille la plus proche du centre du bol. Les symboles des crochets sont représentés sur la partie inférieure de la tête du batteur.

PRÉPARATION

MISE EN PLACE DU BOL DE MALAXAGE

Quand vous avez décidé quel bol utiliser, faites glisser le levier du sélecteur de bol (du plateau tournant) à la position voulue – à l'icône du grand bol si vous employez le grand bol ou à l'icône du petit bol si vous employez le petit bol. Posez alors le bol de malaxage désiré sur le plateau tournant.

REMARQUE: Les bols ne devraient JAMAIS être mis dans un four de cuisinière, dans un four à micro-ondes, sur un foyer de cuisinière ou sur toute autre surface chauffée.



(A)



(B)

FIGURE 2

MIXER RELEASE TRIGGER
GÂCHETTE DE DÉGAGEMENT DU BATTEUR

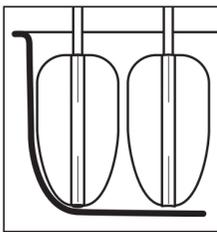
TILT BACK LOCKING HEAD BUTTON
BOUTON DE VERROUILLAGE DE LA TÊTE BASCULANTE



POWER/SPEED INDICATOR LIGHT
TÉMOIN DE SOUS TENSION ET DE VITESSE

SPEED CONTROL DIAL
VARIATEUR DE VITESSE

FIGURE 3



CONE BEATER
FOUET CONIQUE

FIGURE 4

MODE D'EMPLOI

VARIATEUR DE VITESSE

Le variateur de vitesse sert à METTRE le batteur EN MARCHE, à l'ARRÊTER et à sélectionner l'une des 12 vitesses. (Voyez la figure 3)

Vous tournez le variateur de vitesse dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la vitesse et dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour la réduire.

Alors que vous tournez le variateur de vitesse, vous remarquerez qu'un numéro de vitesse coïncide avec le témoin lumineux du haut de la tête. Le nombre indique la vitesse à laquelle fonctionne le batteur.

Faites tourner le variateur de vitesse jusqu'à ce que le nombre de la vitesse désirée corresponde avec le témoin.

GUIDE DE MALAXAGE

Rappelez-vous que les différents malaxages et les vitesses données au tableau suivant risquent de varier légèrement d'une recette à une autre.

Il est généralement préférable de débiter le malaxage à une vitesse inférieure à la vitesse jugée appropriée jusqu'à ce que les ingrédients commencent à se mélanger puis de passer à la vitesse préconisée pour l'achever.

Dans le cas des grosses quantités, il vous faudra peut-être augmenter la vitesse du batteur par suite du gros malaxage requis et du poids accru des ingrédients.

Quand une recette requiert l'addition d'ingrédients – de farine, par exemple – réduisez la vitesse de fonctionnement pour les ajouter afin d'éviter la formation d'un nuage de farine. Une fois que les nouveaux ingrédients commencent à s'amalgamer, revenez lentement à la vitesse appropriée pour le genre de malaxage.

Utilisez le tableau ci-dessous pour établir les vitesses propres à procurer les résultats escomptés pour vos recettes favorites.

RÉGLAGE DE VITESSE	GUIDE DE MALAXAGE	EXEMPLE
1	Mélanger délicatement, pétrir	À utiliser pour mélanger des ingrédients secs, incorporer des ingrédients de la recette à d'autres – des œufs montés en neige dans une pâte, par exemple – ou lorsque la recette requiert un malaxage à BASSE VITESSE. Sert aussi à pétrir la pâte à pain.
2	Brasser	À utiliser pour ajouter des ingrédients liquides ou lorsqu'un mélange délicat est requis pour mouiller des ingrédients secs.
3	Mélanger	À utiliser lorsque des pains éclairs nécessitent un mélange bref, qui soit suffisant pour mélanger les ingrédients sans homogénéiser la pâte.
4	Malaxer	À utiliser pour amalgamer en alternant les ingrédients secs et liquides d'une recette.
5	Combiner	À utiliser lorsque la recette indique de tout mélanger.
6	Préparation pour gâteaux	À utiliser pour les mélanges à gâteaux préemballés et quand le malaxage doit se faire à VITESSE MOYENNE.
7	Mettre en crème	À utiliser pour mettre le beurre et le sucre en crème.
8	Fouetter	À utiliser pour fouetter les pommes de terre ainsi que pour homogénéiser les pâtes.
9	Fouetter/crémer	À utiliser pour faire la crème fouettée ainsi que pour obtenir une texture très légère.
10	Desserts	À utiliser pour charger les desserts de minuscules bulles d'air.
11	Glaçages	À utiliser pour préparer des confiseries et des glaces légères.
12	Blancs d'œufs	À utiliser pour monter les œufs et les blancs d'œufs ainsi que quand le malaxage doit se faire à GRANDE VITESSE.

Remarque: Par suite des variations que présentent les ingrédients (température et quantité, par exemple) les vitesses du guide de malaxage ne sont fournies qu'à titre indicatif. Ajustez les vitesses au besoin pour obtenir les résultats recherchés.