

FEATURES OF YOUR STAND MIXER

- A. ATTACHMENT EJECT BUTTON** – The eject button, located on the top 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.
- 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. STAINLESS STEEL BEATERS** – For creaming butter and sugar, plus mixing heavy cake mixes.
- M. STAINLESS STEEL DOUGH HOOKS** – Dough hooks take the hard work out of kneading dough and other heavy mixtures.



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.
- 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 surcroît de puissance immédiat.
- L. FOUETS À PALES EN ACIER INOXYDABLE** – Pratiques pour mettre le beurre et le sucre en crème ou malaxer les préparations à gâteaux denses.
- M. CROCHETS PÉTRISSEURS EN ACIER INOXYDABLE** – Simplifient le pétrissage des pâtes et des autres préparations lourdes.

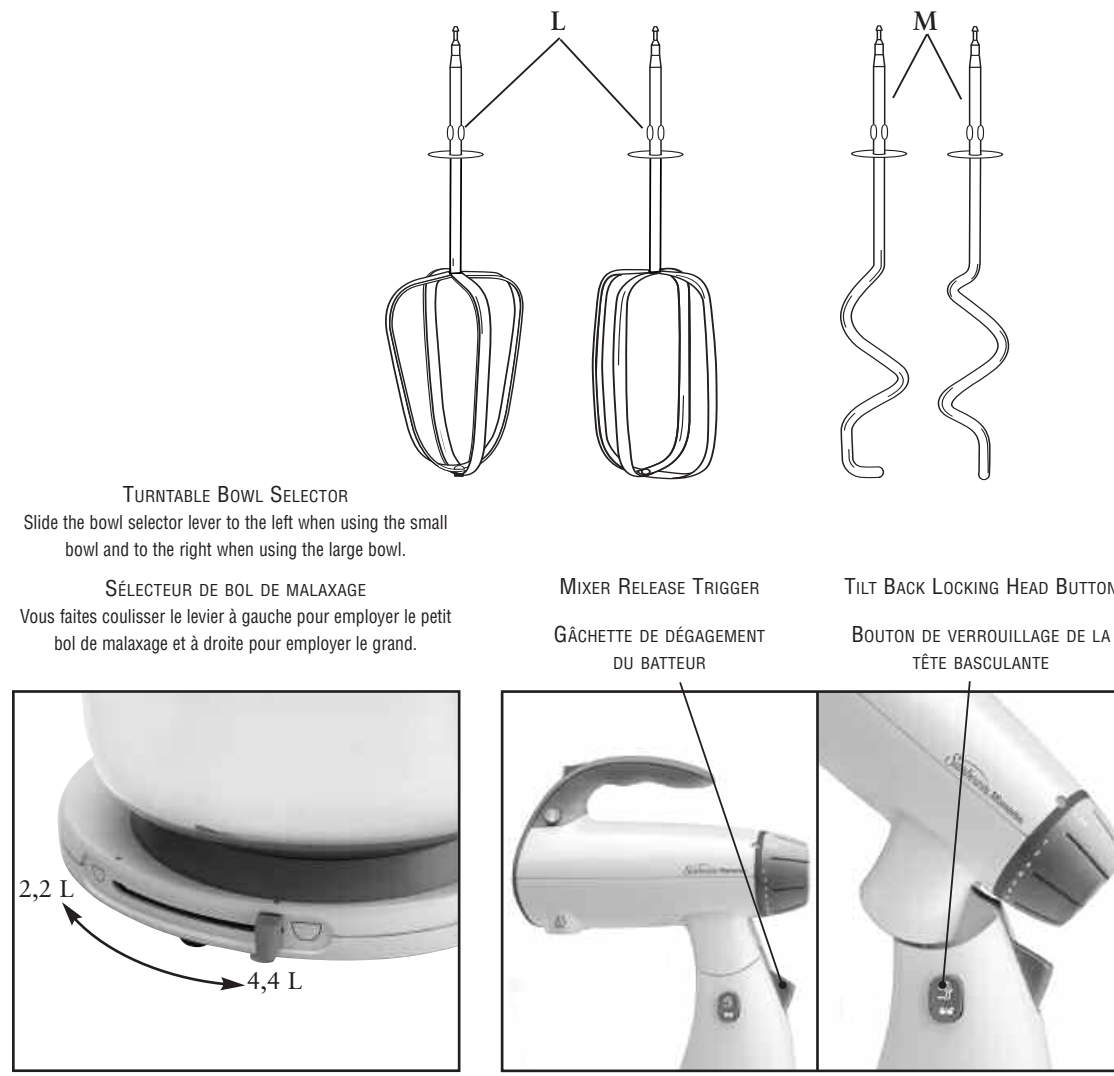


FIGURE 1

(A)

FIGURE 2

(B)



FIGURE 3

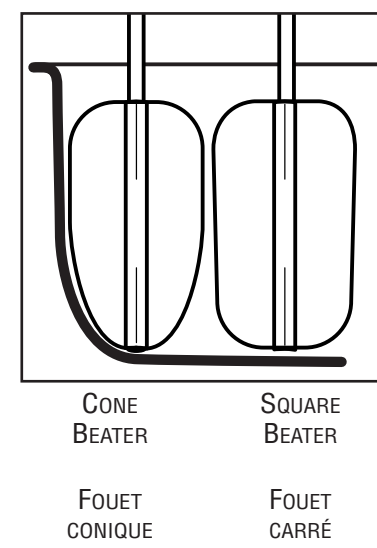


FIGURE 4

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 is square-shaped and 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 baisser 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'écarter du bol. (Voyez la figure 2B)

REMARQUE: Il est primordial que les fouets ou crochets soient insérés dans les douilles appropriées 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. Le fouet de forme carrée 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.

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 éclairés 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.