

better chef[®]

BETTER RESULTS

5 SPEED HAND MIXER

MÉLANGEUR À 5 VITESSES
BATIDORA DE 5 VELOCIDADES



Model nos. IM-813W and IM-814B

READ AND SAVE THIS USE AND CARE GUIDE
CONSERVER CE GUIDE D'ENTRETIEN ET D'UTILISATION
POR FAVOR LEA ESTE INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL
PRODUCTO

HOUSEHOLD USE ONLY

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- Carefully read all instructions before using your appliance.
- To protect against risk of electrical shock, do not put cord, plug, or mixer body in water or other liquid.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance for their safety.
- Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- Avoid contacting moving parts. Keep hands, hair, and clothing, as well as spatulas and other utensils, away from beaters during operation to reduce risk of injury to persons, and/or damage to mixer.
- Remove beaters from mixer before washing.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including stove.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after then appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner.
- The use of attachments not recommended for use with this model may cause fire, electric shock or injury.
- Do not use outdoors.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Check that control is off before plugging cord into wall outlet. To disconnect, turn control to OFF, then remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended purpose.

- This device is not designed for commercial use. It is a light duty appliance designed for home use only.
- Do not continuously operate for extended periods of time. This could cause undue stress on the motor and cause it to fail. Maximum recommended continuous usage time should not exceed 5 minutes. Afterwards, allow a cool down time of 2-3 minutes before next use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

WARNING

POLARIZED PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other.) As a safety feature, this plug fits in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit into the outlet, reverse the plug and try again. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature.

ELECTRICAL CORD

The cord of this appliance was selected to reduce the possibility of tangling in or tripping over a longer cord. If more length is needed, use an extension cord rated no less than 15 amperes. When using an extension cord, do not let it drape over the working area or dangle where someone could accidentally trip over it. Handle cord carefully for longer life; avoid jerking or straining it at outlet and appliance connections.

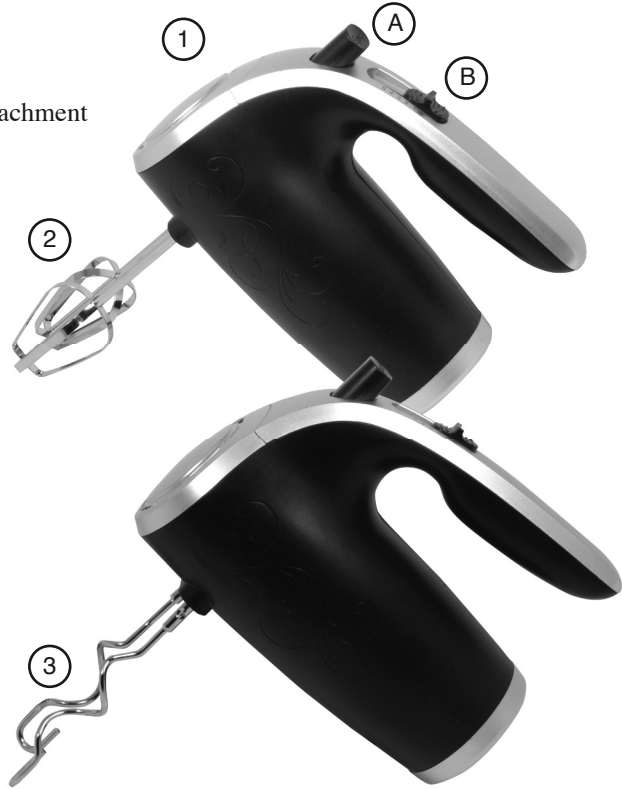
PARTS IDENTIFICATION

PARTS

1. Mixer
2. Standard Beaters
3. Dough Hooks
4. Snap-on Accessory Storage Attachment

FUNCTIONS

- A. Beater Release Button
- B. Speed Selector Switch



HOW TO ASSEMBLE

Insert beaters (2) OR Dough hooks (3), making sure they snap into place. Press Beater release button (A) to release.

HOW TO USE

• Push speed selector (B) to right to turn unit on. Start at lowest speed and work your way up to avoid splatter. As in the case of most kitchen appliances, EXPERIENCE is the best guide. See mixing guide for recommended speeds. Once you have gotten used to your mixer, you can adjust speed settings to your personal preference.

MIXING GUIDE

SPEED	DESCRIPTION
1	This is a good starting speed for bulk and dry foods such as flour, butter and potatoes
2	Best speed to start for liquid ingredients. (ie. salad dressing)
3	For mixing cakes and breads.
4	For creaming butter and whipping potatoes
5	For beating eggs, whipping icing, whipping cream, etc.

HOW TO CLEAN

It is highly recommended that you clean this appliance after each use. This will keep food from building up and hardening. Caked on food can be very difficult to remove and can interfere with normal usage.

- Turn off mixer.
- Unplug the appliance.
- Press beater release button (A) to release beaters.
- Clean the mixer using only a damp cloth.
- Clean the beaters and dough hooks under running water or in the dishwasher. Rinse and dry.

STORAGE

SNAP-ON ACCESSORY STORAGE ATTACHMENT

- A. Remove beaters from unit
- B. Snap accessory storage attachment into place on the body of the mixer (see figure A)
- C. Press beaters and dough hooks into place onto accessory storage attachment (see figure B)



figure A



figure B

WARRANTY

Length of Warranty
1 year from date of purchase

Within 1 year from date of purchase,

1) Return product to place of purchase (if your dealer allows)

OR

2) Send product postage pre-paid to:
I.E.A.C.
3030 E. Vernon Ave.
Vernon, CA 90058

Please include original dated receipt, explanation of defect and return name and address as well as a contact phone number. We will, within 10 days of receiving your product, return a new or refurbished (at our discretion) product at **NO ADDITIONAL CHARGE**. We will also return your receipt. If product is found to be in working condition, we will return product postage collect.

PACK YOUR PRODUCT WELL!

We will not be responsible for damages incurred as a result of improper packing.

**Or contact us via e-mail at
customerservice@betterchefimpress.com**

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est important de respecter les règles de sécurité de base, notamment les consignes suivantes :

- Lisez précisément toutes les instructions avant d'utiliser sa machine.
- Pour protéger contre le risque de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou le boîtier du batteur dans l'eau ou autre liquide.
- Cet appareil n'est pas destiné à l'usage des personnes (y compris les enfants) possédant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, sauf sous la supervision d'une personne responsable de leur sécurité ou après avoir reçu des instructions de sa part.
- Éviter le contact avec les pièces mobiles. Garder les mains, les cheveux et les vêtements, de même que les spatules et autres ustensiles, loin des fouets durant l'opération pour réduire le risque de blessure aux personnes et/ou des dommages au batteur.
- Enlever les fouets et autres accessoires du batteur avant le lavage.
- Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
- Ne pas faire fonctionner un appareil ménager avec un cordon ou une fiche endommagé, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été endommagé d'une manière quelconque.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés pour utilisation avec ce modèle peut causer un incendie, un choc électrique ou une blessure.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou d'un élément électrique chaud, ou dans un four chauffé.
- Vérifier que le réglage est à OFF (ARRET) avant de

brancher le cordon dans une prise de courant murale. Pour le débrancher, tourner le réglage à OFF et ensuite retirer la fiche de la prise de courant murale.

- Ne pas utiliser l'appareil pour un usage autre que celui auquel il est destiné.
- Cet appareil n'est pas destiné à un usage commercial. C'est un appareil ménager léger, conçu uniquement pour un usage à domicile.
- Ne pas utiliser en continu durant des périodes prolongées. Cela pourrait entraîner une fatigue excessive et une défaillance du moteur. L'utilisation continue maximum ne doit pas excéder 5 minutes. Ensuite, laisser au repos 2 à 3 minutes avant l'utilisation suivante.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS DESTINÉ EXCLUSIVEMENT À UN USAGE DOMESTIQUE.

MISE EN GARDE

FICHE POLARISÉE

Cet appareil possède une fiche polarisée (une lame de contact est plus large que l'autre). Comme caractéristique de sécurité, cette fiche ne peut être insérée que d'un seul côté, dans une prise électrique polarisée. Si la fiche ne s'insère pas dans la prise murale, retournez la fiche et essayez de nouveau. Si cela ne fonctionne toujours pas, contacter un électricien accrédité. Ne tentez pas de contourner cette caractéristique de sécurité.

CORDON

La longueur du cordon de l'appareil a été choisie afin d'éviter les risques d'enchevêtrement et de trébuchement que présente un long cordon. Tout cordon de rallonge d'au moins 15 ampères peut servir au besoin. Lorsqu'on utilise un cordon de rallonge, s'assurer qu'il ne traverse pas la surface de travail ni qu'il pend de façon qu'on puisse trébucher dessus par inadvertance. Manipuler le cordon avec soin afin d'en prolonger la durée; éviter de tirer dessus et de le soumettre à des contraintes près des prises ou des connexions de l'appareil.

PARTS IDENTIFICATION

PIÈCES

1. Batteur-Mixeur
2. Fouets Standard
3. Crochets Pétrisseurs
4. Support d'Accessoire

FONCTIONS

- A. Bouton d'Éjection des Fouets
B. Sélecteur de Vitesses



ASSEMBLAGE

Insérez batteurs (2) ou les crochets pétrisseurs (3), en veillant à ce qu'ils s'enclenchent. Appuyez sur le bouton de déverrouillage de Batteur (A) pour les libérer.

CONSEILS D'UTILISATION

• Pousser le sélecteur de vitesses (B) vers la droite pour mettre l'unité en marche. Commencer à la vitesse la plus basse et augmenter progressivement pour éviter les éclaboussures. Comme avec la plupart des appareils ménagers, l'EXPERIENCE est la meilleure des conseillères. Voir le guide des mélanges ci-dessous pour les recommandations de vitesses. Quand vous serez habitué à votre batteur-mixeur, vous pourrez régler les vitesses à votre convenance.

VITESSE	DESCRIPTION
1	C'est une bonne vitesse de départ pour les ingrédients secs ou en vrac tel que la farine, le beurre et les pommes de terre.
2	La meilleure vitesse de départ pour les ingrédients liquides, pour les sauces salade.
3	Pour pétrir les pâtes à gâteau et à pain.
4	Pour malaxer le beurre et les réduire les pommes de terre en purée.
5	Pour battre les œufs, réaliser les glaçages, la crème fouettée, etc.

CONSEILS DE NETTOYAGE

Il est fortement recommandé de nettoyer cet appareil après chaque utilisation. Cela empêchera les aliments de s'accumuler et de durcir. Les dépôts alimentaires sont très difficiles à retirer et peuvent entraver une utilisation normale.

- Eteindre le batteur-mixeur.
- Débrancher l'appareil.
- Appuyer sur le bouton d'éjection des fouets (A) pour relâcher ceux-ci.
- Nettoyer le batteur-mixeur à l'aide d'un chiffon humide uniquement.
- Nettoyer les fouets et les crochets pétrisseurs à l'eau courante ou au lave-vaisselle. Rincer et sécher.

ENTREPOSAGE

SUPPORT D'ACCESSOIR

A. Retirer les batteurs de l'unité

B. Fixez l'accessoire d'entreposage d'accessoires en place sur le corps du batteur-mixeur (voir figure A)

C. Appuyez sur les batteurs et les crochets de pâte en place sur l'accessoire d'entreposage d'accessoires (voir figure B)



figure A



figure B

OPTIONS DE LA GARANTIE

Durée de la Garantie

Une année depuis la date d'achat pendant une (1) année

(1) Depuis la date d'achat,

1) Retournez le produit au lieu d'achat (si votre agent commercial le permet)

OU

2) Envoyez le port du produit préalablement payé à:
I.E.A.C.
3030 E. Vernon Ave.
Vernon, CA 90058

Envoyez la quittance originale datée ci-joint, l'exposition de l'imperfection et dévolution, nom et adresse ainsi qu'un téléphone de contact. Dans dix (10) jours à la réception du produit, on retourne un produit nouveau ou réparé (à son avis) sans un DÉBIT ADDITIONNEL. Également, on retournerait la quittance. Si le produit est en bon état, on retournerait le port payable du produit.

EMPAQUETEZ BIEN SON PRODUIT!

Nous ne sommes pas responsables sur dommages comme résultat d'un emballage inadéquat.

Ou contacter nous par courriel à customerservice@betterchefimpress.com

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Al utilizar su electrodoméstico, siempre debe seguir precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

- Lea cuidadosamente todas las instrucciones antes de utilizar su artefacto.
- Para protegerse contra riesgos de choques eléctricos, no debe sumergir el cable, el enchufe o el cuerpo de la batidora en agua o cualquier otro líquido.
- Este aparato no es pensado para el uso por personas (incluyendo niños) con capacidades, ni con la falta reducidas, física y sensorias o mentales de la experiencia y el conocimiento, a menos que ellos hayan sido dados la supervisión o instrucción con respeto al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Desenchufe del tomacorriente cuando el artefacto no esté en uso, antes de colocar o quitarle piezas y antes del limpiarlo.
- Evite tocar las partes móviles. Mientras la máquina esté funcionando, mantenga las manos, el pelo, la ropa, así como las espátulas y otros utensilios, alejados de las aspas para reducir el riesgo de lesiones personales o daños a la batidora.
- Antes de lavarlos, quite las aspas de la batidora.

PRECAUCION

- No ponga a funcionar ningún artefacto si tiene un cable o enchufe dañado, o después de que el artefacto funcione mal o haya sufrido alguna caída o avería.
- El uso de accesorios no recomendados para este modelo puede causar un incendio, choques eléctricos o lesiones. No use este artefacto a la intemperie.
- No deje que el cordón toque superficies calientes, incluyendo la estufa.
- Nunca ponga ese artefacto cerca o encima de quemadores de gas o eléctricos calientes, o en el interior de un horno caliente.

- Antes de conectar el enchufe al tomacorriente de pared, cerciórese que el control esté en la posición de apagado (OFF). Para desconectar, ponga el control en OFF y luego desconecte el enchufe del tomacorriente de la pared.
- No use este artefacto electrodoméstico para otro fin que no sea el especificado.
- Este dispositivo no está diseñado para uso comercial. Es un electrodoméstico para tareas ligeras, diseñado sólo para usar en el hogar.
- No lo haga funcionar de forma continua durante largos periodos de tiempo. Esto puede causar un estrés excesivo en el motor y hacer que falle. El tiempo de uso continuo máximo recomendado no debe exceder de 5 minutos. Después, deje que el motor se enfríe durante 2-3 minutos antes del próximo uso.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES SÓLO PARA USO DOMÉSTICO

ADVERTENCIA

ENCHUFE POLARIZADO

Este electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (una hoja es más ancha que la otra). Como una opción de seguridad, este enchufé se introduce en una toma de corriente solamente de una manera. Si el enchufe no cabe completamente dentro de la toma de corriente, voltéelo al otro lado e intente de nuevo. Si de todas maneras no cabe, póngase en contacto con un electricista calificado. No trate de deshabilitar esta opción de seguridad.

CABLE ELECTRICO

El cable de este aparato fue escogido a fin de evitar el riesgo de enredarse o de tropezar con un cable de mayor de longitud. Cualquier cable de extensión que se deba emplear, deberá estar calificado para nada menor de 15 amperios. Cuando utilice un cable de extensión, asegúrese que no interfiera con la superficie de trabajo ni que cuelgue de manera que alguien se pueda tropezar. A fin de aumentar la vida útil del cable, no tire de él ni maltrate las uniones del cable con el enchufe ni con el aparato.

PARTS IDENTIFICATION

PIEZAS

1. Amasadora/Batidora
2. Batidores Estándar
3. Ganchos para Amasar
4. Accesorio de almacenamiento con broche de presión

FUNCTIONS

- A. Botón para Remover los Batidores
- B. Selección de Velocidades



MONTAJE

Inserte los batidores (2) o ganchos para masa (3), asegurándose de que encajen en su lugar. Pulse el botón de liberación Beater (A) para liberar.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

• Pulse el selector (B) hacia la derecha para conectar la unidad. Comience con una velocidad más abajo y vaya subiendo para evitar salpicaduras. Al igual que en el caso de la mayoría de los electrodomésticos de comida la EXPERIENCIA es la mejor guía. Vea la guía para mezclar abajo para saber cuáles son las velocidades recomendadas. Una vez que se haya acostumbrado a su mezcladora, puede ajustar los parámetros de la velocidad a sus preferencias personales.

VELOCIDAD	DESCRIPCIÓN
1	Esta es una buena velocidad de comienzo para comidas en las que hay muchas cantidad y alimentos más secos como harina, mantequilla o papas.
2	La mejor velocidad para comenzar para los ingredientes líquidos o para mezclar aliños de ensaladas.
3	Para mezclar tortas y panes.
4	Para hacer que la mantequilla esté cremosa y para puré de papas.
5	Para batir huevos, batir crema de azúcar, nata etc.

CÓMO LIMPIAR

Es muy recomendable que usted limpie este electrodoméstico después de cada uso. Esto evitará que la comida se acumule y se endurezca. La comida endurecida puede ser muy difícil de remover y puede interferir con el uso normal.

- Desconecte la amasadora/batidora.
- Desconecte el electrodoméstico.
- Pulse el botón de los batidores (A) para remover los batidores.
- Limpie la amasadora/batidora sólo con un paño húmedo.
- Limpie los batidores y los ganchos de amasar bajo en agua en el lavaplatos. Aclárelos y séquelos.

ALMACENAMIENTO

ACCESORIO DE ALMACENAMIENTO CON BROCHE DE PRESIÓN

- A. Quitar el batidor de la unidad
- B. Introduzca el dispositivo de accesorio de almacenamiento en el cuerpo de la mezcladora (ver la figura A)
- C. Presione batidoras y ganchos de masa en su lugar, sobre el dispositivo de almacenamiento



figura A



figura B

GARANTÍA

Duración de la garantía

1 año desde la fecha de compra

Dentro de 1 año desde la fecha de compra,

1) Regrese el producto a donde lo compró (si el distribuidor lo permite)

O

2) Envíe el producto con el flete prepago a:

I.E.A.C.

3030 E. Vernon Ave.

Vernon, CA 90058

Incluya el recibo original con la fecha, una explicación y el nombre y dirección de retorno, así como un número de contacto. Dentro de los 10 días después de recibir el producto, le enviaremos un producto nuevo o remanufacturado (a nuestro criterio) DE MANERA GRATUITA. También le devolveremos su recibo. Si el producto funciona correctamente, le devolveremos una cuenta por el flete del producto.

¡EMPAQUETE EL PRODUCTO CON CUIDADO!

No nos responsabilizaremos por los daños ocasionados por un empaquetado inadecuado.

O contactenos por correo electrónico al customerservice@betterchefimpress.com

