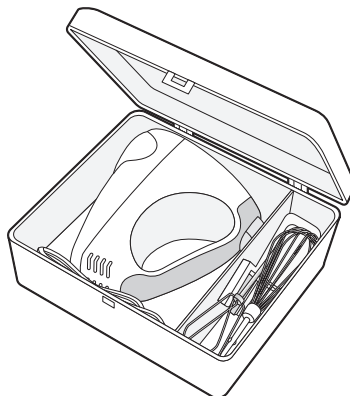




PowerPro® 230-Watt Mixer (English)
Estuche de las batidoras PowerPro®
de 230 vatios (Español)
Mixeur PowerPro® 230 watts^{md} (Français)



NOTE: Read all the instructions in the accompanying Use and Care Book for operation of the Mixer and use of its accessories.

NOTA: Para operar la batidora y usar los accesorios, asegúrese de leer todas las instrucciones del manual de uso y cuidado que acompaña al producto.

NOTE: Lire toutes les instructions dans le Manuel d'entretien et Mode d'Emploi ci-inclus avant d'utiliser le Mixeur et ses accessoires.

Séries MX95K-MX95C Series

English

Storing Mixer & Accessories

1. Do not wrap the cord around the Mixer body as it may pull internal wires and could lead to an electrical short. Instead, gather it in loops and secure with a twist tie.
2. Place the Mixer in the large compartment of the Handy Storage Case. Fit the various attachments into the small compartment in the Case. (See illustration)

Cleaning the Case

NOTE: Consult the accompanying Use and Care Book for cleaning instructions of the Mixer and accessories.

1. The Storage Case is not dishwasher-safe. To clean, wipe surfaces with a sponge or cloth dampened in soapy water or a mild detergent. Dry thoroughly.
2. Do not use abrasive cleaners, steel wool pads, or harsh sprays/cleansers.

**Using Dough Hooks
(Certain Models Only)**

1. The Dough Hooks are NOT inter-changeable and MUST be inserted into the correct slot on the Mixer and removed in the same way as Wire Beaters. See the Use & Care book directions "For Models with Wire Beaters." They can also be cleaned in the same manner as the Beaters.
2. Once flour is blended in (see recipe), use speed 5 when mixing yeast dough. Lower the speed to 2 when kneading the dough.
3. You can only make one loaf of yeast bread using these hooks and a maximum of 3½ to 3¾ cups of flour.

Español

Almacenamiento de la batidora y los accesorios

1. No enrolle el cable alrededor del cuerpo de la batidora ya que eso podría halar los alambres internos y ocasionar un corto circuito. Recoja el cable en bucles y asegúrelo con una ligadura.
2. Coloque la batidora en el compartimiento grande de la caja de almacenaje. Acomode los diferentes accesorios en el compartimiento pequeño de la caja. (Consulte la ilustración)

Limpieza de la caja

NOTA: Para las instrucciones de limpieza de la batidora y los accesorios, consulte el manual de uso y cuidado que acompaña al producto.

1. La caja de almacenaje no debe lavarse en la máquina lavaplatos. Limpie las superficies de la caja con una esponja o un paño humedecido con agua y jabón o un detergente suave, y séquela bien.
2. No use limpiadores abrasivos, almohadillas de fibra de metal ni rociadores/limpiadores fuertes.

**Uso de las aspas para amasar
(En ciertos modelos únicamente)**

1. Las aspas para amasar NO son intercambiables y DEBEN ser instaladas en las ranuras correctas en la batidora, como también deben ser retiradas de la misma manera que las aspas de alambre. Consulte las instrucciones del manual de uso y cuidado para los modelos con aspas de alambre. Lávelas de igual manera que las aspas.
2. Una vez que añada la harina (consulte la receta), use la velocidad 5 cuando mezcle la masa de levadura. Disminuya la velocidad a 2 para amasar los ingredientes.
3. Con estas aspas solamente se puede hacer un molde de pan de levadura usando como máximo de 3½ to 3¾ tazas de harina.

Français

Rangement du mixeur et des accessoires

1. Ne pas enrouler le cordon autour du corps du Mixeur car cela pourrait tirer des fils internes et causer un court-circuit.
2. Mettre le Mixeur dans le grand compartiment de la boîte de rangement pratique. Placer les divers accessoires dans le petit compartiment de la boîte. (Voir illustrations)

Nettoyage de la boîte

NOTE: Lire les instructions pour le nettoyage dans le Manuel d'entretien et Mode d'Emploi du Mixeur et des accessoires.

1. La Boîte de Rangement ne va pas au lave-vaisselle. Pour nettoyer, essuyer la surface avec une éponge ou un tissu trempé dans de l'eau savonneuse ou du détergent doux. Sécher soigneusement.
2. Ne pas utiliser des produits de nettoyage abrasifs, des tampons métalliques à récurer ou des produits/aérosols durs.

**Utilisation des crochets pétrisseurs
(Ne s'applique qu'à certains modèles)**

1. Les Crochets Pétrisseurs NE sont PAS interchangeables et DOIVENT être insérés dans la fente appropriée du Mixeur et être enlevés de la même façon que les fouets. Voir le Manuel d'Entretien et Mode d'Emploi pour les "Modèles avec fouets". Ils peuvent aussi être nettoyés de la même façon que les Batteurs.
2. Une fois que la farine est mélangée (voir recette), utiliser la vitesse 5 pour mélanger la pâte levée. Réduire la vitesse à 2 quand on pétrit la pâte.
3. On ne peut faire qu'un seul pain levé avec ces crochets et un maximum de 3½ à 3¾ tasses de farine.

Bread Making Tips

1. For best results, use ingredients at room temperature and warm the mixing bowl before mixing bread to activate the yeast. Just rinse the bowl with hot water, empty, and dry.
2. Check the date on the yeast package to be sure it hasn't expired. Measure flour accurately by spooning it into a measuring cup designed for dry ingredients. Level it off the flour with the straight side of a knife or metal spatula. Do not pack flour by tapping the cup when measuring.
3. Use the amount of liquid and flour in the bread recipe provided as a guide. You can experiment with other favorite yeast bread recipes. Remember, this mixer can only make one loaf of bread at a time. Divide larger recipes in half.

Basic White Bread

$\frac{1}{2}$ cup milk	1	teaspoon salt
3 tablespoons butter or margarine	1	package active dry yeast or warm water (110-115°F)
2 tablespoons sugar	$\frac{3}{4}$ - $\frac{3}{8}$ cups	all-purpose flour

1. Grease a 2½-quart (2.4 L) bowl and a 9 x 5 x 3-inch (23 cm x 13 cm x 8 cm) loaf pan; set aside.
2. Heat milk; add butter, sugar and salt. Stir thoroughly and cool to lukewarm (100°-115°F / 46°-62°C.).
3. Dissolve yeast in warm water in large mixing bowl for 5 minutes.
4. Add 1½ cups flour and lukewarm milk mixture to dissolved yeast. Mix at Speed 1 for 1 minute; then Speed 5 for 1 minute. Scrap down sides of bowl as necessary.
5. Add 1-cup flour; continue beating at Speed 5 for 3 minutes, scraping down sides of bowl frequently.
6. Reduce to Speed 2, and gradually add 1-cup flour. Knead dough for 3 to 5 minutes. After 3 minutes of kneading, touch dough with fingertips. If dough is very sticky, add remaining ½-cup flour, and continue kneading for 1 to 2 minutes, or until flour is blended. (The additional ½-cup flour may not be needed.)
7. Shape dough into ball. Place in greased bowl, turning to grease top. Cover with towel, and let rise until doubled in size — about 45 to 60 minutes.
8. Punch down; cover and let rise again for about 30 minutes.
9. Punch down; form into smooth ball. Cover and let rest 15 minutes.
10. Roll out on floured board, and roll up into tight loaf. Fold ends under bottom of loaf. Place into greased loaf pan. Cover and let rise until doubled in size, about 30 minutes.
11. Bake in preheated 375°F (191°C) oven for 35 to 40 minutes, or until bread sounds hollow when tapped on the side of the pan. Remove from pan immediately.

Makes: 1 loaf.

Pub. # 175285-00-RV00

Copyright © 2001 Applica Consumer Products, Inc.

Printed in People's Republic of China

Impreso en la República Popular China

Imprimé en République Populaire de Chine



Consejos para hacer pan

1. Para obtener mejores resultados, use ingredientes a temperatura ambiental y para activar la levadura, caliente un poco el recipiente antes de mezclar los demás ingredientes. Sólo enjuague el recipiente en agua caliente, vacíelo y séquelo.
2. Compruebe que la fecha en el sobre de la levadura no haya expirado. Mida la harina con precisión en una taza apropiada para ingredientes secos. Nivele la harina con un cuchillo o una espátula de metal. No comprima la harina golpeando la taza mientras la mide.
3. Use como guía la cantidad de harina y de agua provista en la receta de pan. Usted puede experimentar con otras recetas de pan de levadura de su gusto. Tenga presente que esta batidora solamente puede mezclar un molde de pan a la vez. Divida las recetas mayores por mitad.

Pan blanco corriente

$\frac{1}{2}$ taza de leche	1	sobre de levadura seca
3 cucharadas de mantequilla o margarina	$\frac{3}{4}$ a $\frac{3}{8}$ tazas	de agua tibia (110°-115° F) de harina para todo propósito
2 cucharadas de azúcar		
1 cucharadita de sal		

1. Engrase un recipiente de 2.4L (2½ cuartos de galón) y un molde de pan de 23 cm x 13 cm x 8 cm (9 x 5 x 3 pulgadas); ponga aparte.
2. Caliente la leche; añada la mantequilla, azúcar y sal. Mezcle bien y deje que se enfríe hasta ponerse tibia (46°-62°C/110°-115°F).
3. En un recipiente grande disuelva la levadura en agua tibia por 5 minutos.
4. Añada 1½ tazas de harina y la leche tibia para disolver la harina. Mezcle a la velocidad 1 por 1 minuto; y luego a la velocidad 5 por 1 minuto. Recoja la mezcla de los costados del recipiente según lo requiera.
5. Agregue 1 taza de harina y continúe batiendo a la velocidad 5 por 3 minutos, siempre raspando la mezcla de los costados del recipiente.
6. Disminuya la velocidad a 2. Amase los ingredientes de 3 a 5 minutos. Después de amasar por 3 minutos, toque la masa con las puntas de los dedos. Si la masa está muy pegajosa, agregue ½ de taza de harina y continúe amasando de 1 a 2 minutos, o hasta mezclar bien la harina. (Es probable que la masa no requiera el tercio de taza de harina adicional.)
7. Forme una bola con la masa y colóquela en el recipiente engrasado. Voltee la masa dentro del recipiente para engrasarla. Cubra la masa con una toalla y déjela fermentar el doble del volumen inicial de 45-60 minutos.
8. Aplaste la masa; cúbrala de nuevo y déjela crecer unos 30 minutos más.
9. Aplaste la masa otra vez; forme una bola suave. Cubra y deje reposar 15 minutos.
10. Aplane la masa sobre una tabla enharinada y enróllela de manera compacta. Doble por debajo los extremos de la masa. Coloque dentro del molde de pan engrasado. Cubra y deje crecer el doble por 30 minutos.
11. Precaliente el horno y hornee a 191°C (375°F) de 35 a 40 minutos o hasta que el pan parezca estar hueco al dársele un toque ligero al costado del molde. Retire de inmediato del molde.

Da: 1 molde

Conseil pour faire du pain

1. Pour obtenir de meilleurs résultats utiliser des ingrédients à la température de la pièce et chauffer le bol mélangeur pour activer la levure. Rincer simplement le bol à l'eau chaude, vider et sécher.
2. Vérifier que le paquet de levure n'est pas périmé. Mesurer exactement la farine en la mettant dans une tasse graduée conçue pour les ingrédients secs. Mettre à niveau avec le dos d'un couteau ou une spatule en métal. Ne pas tasser la farine en tapant sur la tasse pendant que l'on mesure.
3. Utiliser la quantité de liquide et de farine indiquée dans la recette fournie comme guide. On peut expérimenter avec d'autres recettes favorites de pain levé. Ne pas oublier que ce mixeur ne peut faire qu'un pain à la fois. Diviser les plus grosses recettes en deux.

Pain blanc ordinaire

$\frac{1}{2}$ de tasse de lait	1	cuillerée à thé de sel
3 cuillerées à table de beurre ou de margarine	1	paquet de levure active sèche tasse d'eau tiède (110-115° F)
2 cuillerées à table	$\frac{3}{4}$ à $\frac{3}{8}$ tasses	de farine polyvalente de sucre

1. Graisser un bol de 2½ quarts (2.4L) et un moule à pain de 9 x 5 x 3 pouces (23 cm x 13 cm x 8 cm), mettre de côté.
2. Faire chauffer le lait, ajouter le beurre, le sucre et le sel. Bien mélanger et laisser tiédir (100°-115°F/46°-62°C).
3. Faire dissoudre la levure dans de l'eau tiède dans un grand bol mélangeur pendant 5 minutes.
4. Ajouter 1½ tasse de farine et de lait tiède mélangés pour faire dissoudre la levure. Mélanger à la Vitesse 1 pendant 1 minute puis à la Vitesse 5 pendant 1 minute. Racler les parois du bol si nécessaire.
5. Ajouter 1 tasse de farine, continuer à battre à la Vitesse 5 pendant 3 minutes, raclant souvent les parois du bol.
6. Réduire à vitesse 2 et ajouter graduellement 1 tasse de farine. Pétrir la pâte pendant 3 à 5 minutes. Après 3 minutes de pétrissage, toucher la pâte du bout des doigts. Si la pâte est très collante, ajouter ½ de tasse de farine et continuer à pétrir pendant 1 à 2 minutes ou jusqu'à ce que la farine soit incorporée. (Le tiers de tasse de farine supplémentaire ne sera peut-être pas nécessaire.)
7. Faire une boule de la pâte. La mettre dans un bol graissé, tourner pour graisser le dessus. Couvrir avec une serviette et laisser lever jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume — environ 45 à 60 minutes.
8. Aplatis, couvrir et laisser lever pendant encore environ 30 minutes.
9. Aplatis, faire une boule lisse. Couvrir et laisser reposer pendant 15 minutes.
10. Rouler sur une plaque farinée et former en une miche serrée. Plier les extrémités sous le pain. Placer dans le moule à pain graissé. Couvrir et laisser lever jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume, environ 30 minutes.
11. Cuire à 375°F (191°F) dans un four préchauffé pendant 35 à 40 minutes ou jusqu'à ce que le pain donne un son creux quand on tape sur le côté du moule. Démouler immédiatement.

Donne : 1 pain