



Two Sweet™ 2-in-1 Mixer

Instruction Manual



Register this and other West Bend® products through our website:
[https://westbend.thelegacycompanies.com/
support/tickets/new?ticket_form=product_registration](https://westbend.thelegacycompanies.com/support/tickets/new?ticket_form=product_registration)
Product registration is not required to activate warranty.

Important Safeguards.....	2
Polarized Plug	3
Product Diagram	4
Before First Use	4
Using Your Two Sweet™ Hand or Stand Mixer	5
Cleaning And Maintenance	6
Tips	6
Warranty	7
Replacement Parts	7

SAVE THIS INSTRUCTION MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

IMPORTANT SAFEGUARDS



CAUTION

To prevent personal injury or property damage, read and follow all instructions and warnings.

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

- Read all instructions.
- Make sure that your outlet voltage corresponds to the stated on the rating label of the mixer.
- Do not operate Hand/stand mixer with a damaged cord or plug, after the appliance malfunction, or if it is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service center for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
- Do not leave mixer unattended while it is operating.
- Do not let cord hang over edge of table or counter or hot surface.
- 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.
- Avoid contacting with moving parts. Keep hands, 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.
- Close supervision is necessary when your appliance is being used near children or infirm persons.
- Do not place an appliance on or near a hot gas or on a heated oven.
- Never eject beaters when the appliance is in operation.
- Unplug from outlet while not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- The appliance cannot be used for chopping ice or blending hard and dry substance, otherwise the blade could be blunted.
- Do not operate the appliance for other than its intended use.
- Do not use outdoors.
- Save these instructions.

SAVE THESE INSTRUCTIONS HOUSEHOLD USE ONLY

POLARIZED PLUG

North American models with polarized plugs:



POLARIZED PLUG

This appliance has a polarized plug, (one blade is wider than the other). As a safety feature to reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit,

contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature or modify the plug in any way. If the plug fits loosely into the AC outlet or if the AC outlet feels warm do not use that outlet.

POWER CORD INSTRUCTIONS:

A short power-supply cord or detachable power-supply cord is provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. If a long detachable power-supply cord or extension cord is used on short-cord models:

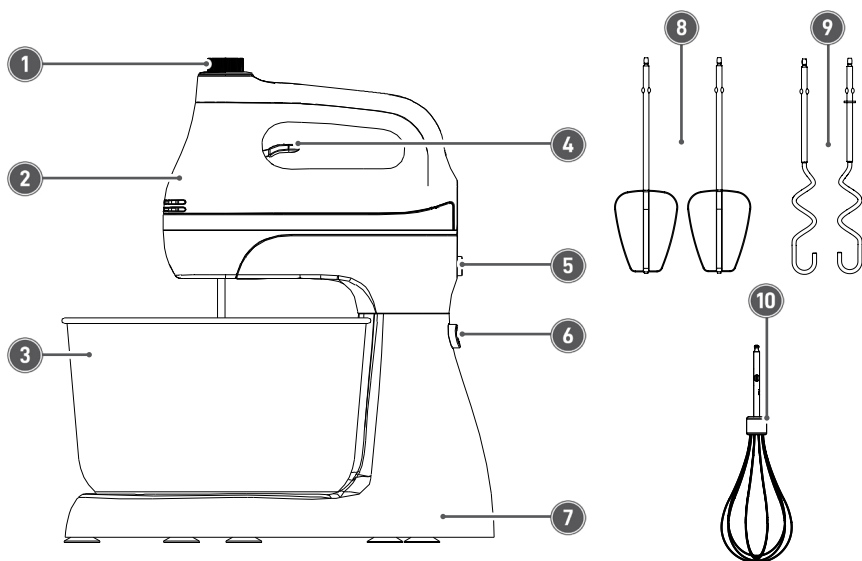
- a. The marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
- b. When the product is of the grounded type, the extension cord shall be a grounding type 3-wire cord; and
- c. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

Do not pull, twist or otherwise abuse the power cord.

NOTICES

During initial use of this appliance, some slight smoke and/or odor may be detected. This is normal with many heating appliances and will not recur after a few uses.

PRODUCT DIAGRAM



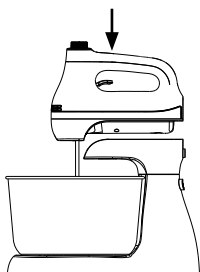
- | | | |
|-----------------------|------------------------------|--------------------|
| 1. Speed Dial | 5. Hand Mixer Release Button | 9. Dough Hooks (2) |
| 2. Hand Mixer | 6. Tilt Head Release Button | 10. Whisk (1) |
| 3. Mixing Bowl | 7. Mixer Base | |
| 4. Attachment Ejector | 8. Beaters (2) | |

BEFORE USE

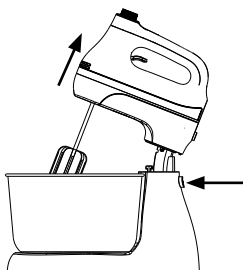
- Carefully unpack the mixer and remove all packaging materials. Check that all components are included and in good condition.
- Wash all removable parts in warm, soapy water, then rinse and dry thoroughly. Make sure the power cord is unplugged and the speed dial is set to the off position.
- Wipe the motor base with a damp cloth as needed.

USING YOUR TWO SWEET™ HAND OR STAND MIXER

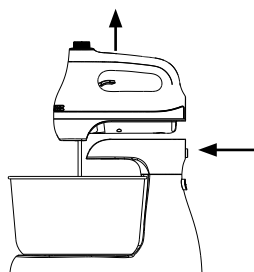
To add Hand Mixer to the base line up mixer with the slot, then press down until click sound.



To tilt the hand mixer head back, click the bottom button on the back of the mixer base, and tilt the hand mixer back to add any ingredients while mixing.



To remove the Hand Mixer from the base, click the upper button on the mixer base and then lift the Hand Mixer up.



1. Please follow the instruction diagram to install or disassemble.
2. Choose the proper attachments based on the task to be performed and assemble it in position.
3. Place the ingredients that need mixing into the bowl then place bowl into to slot in the mixer base.
4. Ensure the dial is rotated in the off position, then plug into the outlet
5. Turn the dial to the desired speed and the attachments will begin mixing. There are 11 speeds for this mixer, allowing you to handle any recipe. For additional burst of power, press the dial down while mixing to activate the turbo boost.
6. The maximum operating time should not exceed 10 minutes per cycle. Allow the mixer to rest for 15 to 30 minutes between cycles so the motor can cool.
7. When mixing is complete, turn the dial to the off position and unplug the power cord from the outlet.
8. If necessary, use a spatula to scrape excess food from the beaters or dough hooks.
9. Lift the mixer head. Hold the beaters or dough hooks with one hand and press the eject button firmly with the other hand to release the attachments.
Note: Only remove the beaters or dough hooks when the speed selector is set to off.
10. The mixer unit can also be used separately as a hand mixer without the base attached. This allows for greater flexibility when mixing in different bowls or containers.
11. Do not operate the appliance for anything other than its intended use.
12. Save these instructions.

MIXING TABLE

Speed	Function/Use
1 - 2	Gentle Mix: Perfect for folding ingredients and starting mixes without splatter
3 - 5	Everyday Mixing or Kneading: Great for cake, cookie, brownie, pancake batters, and kneading heavy doughs.
6 - 8	Powerful Beating: Ideal for beating eggs, frosting, and creaming butter and sugar
9 - 11	Whip: Ideal for egg whites, whipped cream, and meringues

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Unplug the appliance and wait for it to completely cool down before cleaning.
CAUTION: Do not immerse the Mixer Base, plug, or cord in water or any other liquid.
2. Wipe over the outside surface of the head and Base with a dampened cloth and polish with a soft dry cloth.
3. Wipe any excess food particles from the power cord.
4. Immerse the mix bowl, beaters and dough hooks in warm soapy water for complete cleaning. Then rinse under running water and wipe dry. The beaters and dough hooks may be placed in the dishwasher.

TIPS

1. Refrigerated ingredients, such as butter and eggs should be at room temperature before mixing begins. Set these ingredients out ahead of time.
2. To eliminate the possibility of shells or deteriorated-off eggs in your recipe, break eggs into separate container first, then adding to the mixture.
3. Do not over-beat. Be careful that you only mix/blend mixtures until recommended in your recipe. Fold into dry ingredients only until just combined. Always use the low speed.
4. Climatic conditions. Seasonal temperature changes, temperature of ingredients and their texture variation from area to area all play a part in the required mixing time and the results achieved.
5. Always start mixing at lower speed. Gradually increase to the recommended speed as stated in the recipe.
6. If the hand mixer does not easily attach to the base, rotate the base driver slightly to align it with the socket on the bottom of the mixer for proper insertion.

PRODUCT WARRANTY

Appliance 1 Year Limited Warranty

The Legacy Companies, LLC ("Legacy") warrants that the product is free from defects in materials and/or workmanship for a period one (1) year from the later of the date of purchase or delivery to the original owner, provided that the appliance is operated and maintained in conformity with the Instruction Manual. Any failed part of the appliance will be repaired or replaced without charge at the Company's discretion. This warranty applies to indoor household use only.

This warranty does not cover any damage, including discoloration, to any non-stick surface of the appliance. This warranty is null and void, as determined solely by Legacy, if the appliance is damaged through accident, misuse, abuse, negligence, scratching, or if the appliance is altered in any way.

THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY, FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, PERFORMANCE, OR OTHERWISE, WHICH ARE HEREBY EXCLUDED. IN NO EVENT SHALL THE COMPANY BE LIABLE FOR ANY DAMAGES, WHETHER DIRECT, INDIRECT, INCIDENTAL, FORESEEABLE, CONSEQUENTIAL, OR SPECIAL ARISING OUT OF OR IN CONNECTION WITH THIS APPLIANCE.

If you think the appliance has failed or requires service within its warranty period, please contact Customer Service through our website at **www.westbend.com**

A receipt proving the original purchase date will be required for all warranty claims, handwritten receipts are not accepted. You may also be required to return the appliance for inspection and evaluation. Return shipping costs are not refundable. The Company is not responsible for returns lost in transit.

Valid only in USA and Canada.

REPAIR SERVICES

Repair is not offered by The Legacy Companies, LLC ("the Company"), ("TLC") or ("Legacy").

Replacement is offered only under TLC limited warranty. The Legacy Companies, LLC ("the Company") warrants that the product is free from defects in materials and/or workmanship.

Warranty Coverage Periods:

West Bend: 1-Year Limited Warranty

Model: SMWB2N1

Defective products may be replaced at TLC's discretion for a period of 1 year from the later of the date of purchase.

After the limited warranty expires, replacement products or parts will no longer be offered.

For more warranty details and claims: www.westbend.com



Contact for warranty service:

<https://westbend.thelegacycompanies.com/support/tickets/new>

AVAILABILITY OF SPARE PARTS

SMWB2N1-BEATERS (Chrome Beaters)	SMWB2N1-LH00K (Left Dough Hook)	SMWB2N1-RH00K (Right Dough Hook)
SMWB2N1-BOWL	SMWB2N1-Whisk	



Batteur 2-en-1 Two Sweet™

Mode d'emploi



Veuillez enregistrer cet appareil ainsi que vos autres produits West Bend® sur notre site Internet: https://westbend.thelegacycompanies.com/support/tickets/new?ticket_form=product_registration
L'enregistrement du produit n'est pas obligatoire pour activer la garantie.

Consignes de sécurité importantes.....	2
Fiche polarisée.....	3
Diagramme du produit.....	4
Avant l'utilisation	4
Utilisation de votre batteur à main ou sur socle Two Sweet™	5
Nettoyage de la friteuse à air chaud.....	6
Conseils utiles.....	6
Garantie	7
Pièces de remplacement	7

CONSERVER LE MANUEL D'INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE FUTURE

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



ATTENTION

Afin de prévenir les blessures ou les dommages matériels, lisez et suivez toutes les instructions et mises en garde.

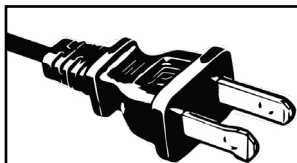
Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être respectées, notamment les suivantes :

- Lire toutes les instructions.
- Assurez-vous que la tension de votre prise correspond à celle indiquée sur l'étiquette signalétique du batteur.
- N'utilisez pas le batteur à main/sur socle si le cordon ou la fiche est endommagé(e), après un mauvais fonctionnement de l'appareil, ou s'il a été échappé ou endommagé de quelque manière que ce soit. Retournez l'appareil au centre de service autorisé le plus proche pour examen, réparation ou réglage électrique ou mécanique.
- Ne laissez pas le batteur sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Ne laissez pas le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ni entrer en contact avec une surface chaude.
- Pour réduire le risque de choc électrique, ne plongez pas le batteur dans l'eau ou tout autre liquide. Cela pourrait causer des blessures ou endommager le produit.
- Évitez tout contact avec les pièces en mouvement. Gardez les mains, les vêtements, ainsi que les spatules et autres ustensiles éloignés des fouets pendant le fonctionnement afin de réduire les risques de blessures ou de dommages au batteur.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé à proximité d'enfants ou de personnes vulnérables.
- Ne placez pas l'appareil sur ou près d'une source de gaz chaud ni dans un four chauffé.
- N'éjectez jamais les fouets lorsque l'appareil est en marche.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'installer ou de retirer des pièces, et avant de le nettoyer.
- L'appareil ne doit pas être utilisé pour piler de la glace ni pour mélanger des substances dures et sèches, car cela pourrait émousser les lames.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Conservez ces instructions.

**CONSERVER CES INSTRUCTIONS
POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT**

FICHE POLARISÉE

Modèles nord-américains à fiches polarisées :



L'appareil possède une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire les risques d'électrocution, la conception de la fiche ne permet l'insertion dans une prise polarisée que dans un seul sens. S'il est impossible d'insérer complètement la fiche dans la prise, la brancher dans l'autre sens. Si elle ne s'enfonce toujours pas, communiquer avec un électricien qualifié. Ne pas tenter de contourner cette fonction de sécurité ou de modifier la fiche de quelque manière que ce soit. Si la fiche est lâche dans la prise CA ou que celle-ci est chaude, ne pas brancher l'appareil dans la prise.

INSTRUCTIONS CONCERNANT LE CORDON D'ALIMENTATION :

Un cordon d'alimentation court ou séparable est fourni pour réduire les risques que quelqu'un ne s'emmêle dans un long cordon ou ne trébuche sur celui-ci. Il existe des rallonges ou des cordons d'alimentation amovibles plus longs, mais il faut les utiliser avec précaution. Si l'on utilise une rallonge ou un cordon d'alimentation amovible longs sur les modèles à cordon court :

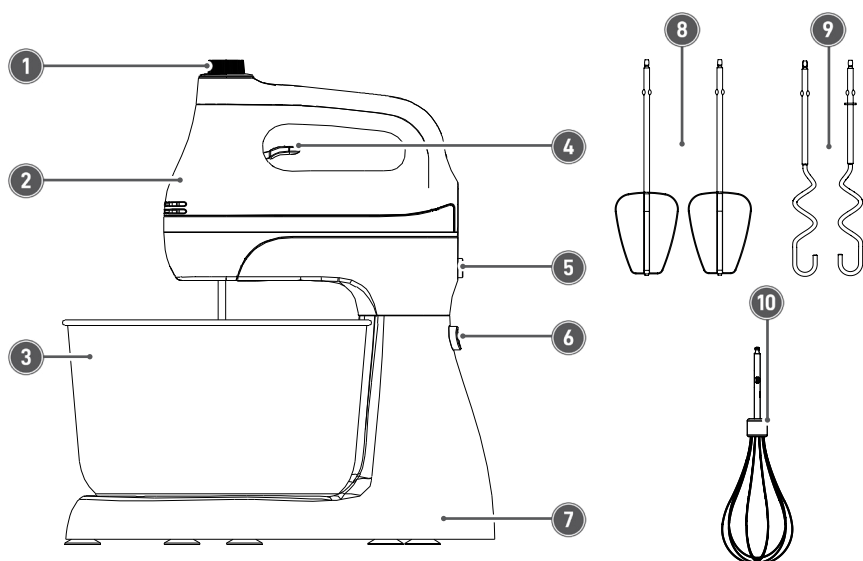
- a. Les caractéristiques électriques indiquées sur le cordon d'alimentation détachable ou la rallonge doivent être au moins aussi grandes que celles de l'appareil;
- b. Lorsque le produit est du type mis à la terre, la rallonge doit être un cordon à 3 fils de type mis à la terre; et
- c. Le cordon long ne doit pas dépasser du comptoir ou de la table où des enfants pourraient tirer ou trébucher dessus involontairement.

Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation, ni le tordre, ni lui infliger de sévices mécaniques.

NOTICES

Lors de la première utilisation de cet appareil, il est possible qu'une légère fumée et/ou une odeur se dégagent. Ceci est normal avec de nombreux appareils chauffants et ne se reproduira pas après quelques utilisations.

DIAGRAMME DU PRODUIT



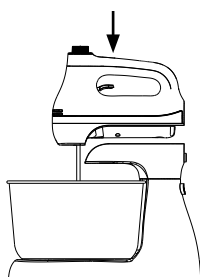
- | | | |
|--------------------------------------|---|-----------------------------|
| 1. Sélecteur de vitesse | 5. Bouton de libération du batteur à main | 8. Ensemble de fouets (2) |
| 2. Batteur à main | 6. Bouton de libération de la tête inclinable | 9. Crochets pétrisseurs (2) |
| 3. Bol mélangeur | 7. Base du batteur | 10. Fouet unique (1) |
| 4. Bouton d'éjection des accessoires | | |

AVANT L'UTILISATION

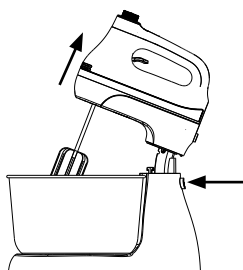
- Déballiez soigneusement le batteur et retirez tous les matériaux d'emballage. Vérifiez que tous les composants sont présents et en bon état.
- Lavez toutes les pièces amovibles à l'eau chaude savonneuse, puis rincez-les et séchez-les soigneusement. Assurez-vous que le cordon d'alimentation est débranché et que le sélecteur de vitesse est en position arrêt.
- Essuyez la base du moteur avec un chiffon humide au besoin.

UTILISATION DE VOTRE BATTEUR À MAIN OU SUR SOCLE TWO SWEET™

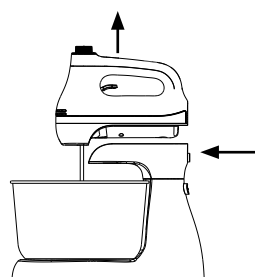
Pour fixer le batteur à main sur la base, alignez le batteur avec la fente, puis appuyez vers le bas jusqu'à entendre un clic.



Pour incliner la tête du batteur à main vers l'arrière, appuyez sur le bouton inférieur à l'arrière de la base du batteur, puis inclinez la tête pour ajouter des ingrédients pendant le mélange.



Pour retirer le batteur à main de la base, appuyez sur le bouton supérieur de la base, puis soulevez le batteur.



1. Veuillez suivre le diagramme d'instructions pour l'installation ou le démontage.
2. Choisissez les accessoires appropriés en fonction de la tâche à effectuer et assemblez-les en position.
3. Placez les ingrédients à mélanger dans le bol, puis insérez le bol dans la fente de la base du batteur.
4. Assurez-vous que le sélecteur est en position arrêt, puis branchez l'appareil dans la prise.
5. Tournez le sélecteur à la vitesse désirée et les accessoires commenceront à mélanger. Ce batteur dispose de 11 vitesses, vous permettant de réaliser toutes vos recettes. Pour un supplément de puissance, appuyez sur le sélecteur pendant le mélange pour activer le turbo.
6. La durée maximale de fonctionnement ne doit pas dépasser 10 minutes par cycle. Laissez reposer le batteur pendant 15 à 30 minutes entre les cycles pour permettre au moteur de refroidir.
7. Lorsque le mélange est terminé, mettez le sélecteur sur arrêt et débranchez le cordon d'alimentation.
8. Si nécessaire, utilisez une spatule pour raclez les aliments restants des fouets ou des crochets pétrisseurs.
9. Relevez la tête du batteur. Tenez les fouets ou crochets pétrisseurs d'une main et appuyez fermement sur le bouton d'éjection de l'autre main pour retirer les accessoires.
10. **Remarque :** ne retirez les fouets ou crochets pétrisseurs que lorsque le sélecteur de vitesse est sur arrêt.
11. Le batteur peut également être utilisé séparément comme batteur à main sans la base. Cela offre une plus grande flexibilité pour mélanger dans différents bols ou récipients.
12. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
13. Conservez ces instructions.

TABLE DE MÉLANGE

Vitesse	Fonction / Utilisation
1 - 2	Mélange doux : Parfait pour incorporer les ingrédients et commencer les mélanges sans élaboussures.
3 - 5	Mélange ou pétrissage quotidien : Idéal pour les pâtes à gâteau, biscuits, brownies, crêpes et pour pétrir les pâtes lourdes.
6 - 8	Battage puissant : Parfait pour battre les œufs, préparer le glaçage et crémier le beurre avec le sucre.
9 - 11	Fouettage : Idéal pour les blancs d'œufs, la crème fouettée et les meringues.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Débranchez l'appareil et attendez qu'il soit complètement refroidi avant de le nettoyer. **ATTENTION : ne plongez pas la base du batteur, la fiche ou le cordon dans l'eau ou tout autre liquide.**
- Essuyez l'extérieur de la tête et de la base avec un chiffon humide, puis polissez avec un chiffon doux et sec.
- Essuyez les particules alimentaires restantes sur le cordon d'alimentation.
- Plongez le bol, les fouets et les crochets pétrisseurs dans de l'eau chaude savonneuse pour un nettoyage complet. Rincez ensuite à l'eau courante et séchez. Les fouets et les crochets pétrisseurs peuvent être placés dans le lave-vaisselle.

CONSEILS

- Les ingrédients réfrigérés, tels que le beurre et les œufs, doivent être à température ambiante avant de commencer le mélange. Prévoyez de les sortir à l'avance.
- Pour éviter la présence de coquilles ou d'œufs altérés dans votre recette, cassez d'abord les œufs dans un récipient séparé avant de les ajouter au mélange.
- Ne pas trop battre. Veillez à ne mélanger ou battre les ingrédients que jusqu'à la quantité recommandée dans votre recette. Incorporez les ingrédients secs uniquement jusqu'à ce qu'ils soient juste combinés. Utilisez toujours la vitesse basse.
- Conditions climatiques : les variations saisonnières de température, la température des ingrédients et leur texture, qui peut varier selon les régions, influencent le temps de mélange nécessaire et les résultats obtenus.
- Commencez toujours le mélange à basse vitesse. Augmentez progressivement jusqu'à la vitesse recommandée dans la recette.
- Si le batteur à main ne se fixe pas facilement à la base, faites pivoter légèrement l'axe de la base pour l'aligner avec la prise sous le batteur afin de l'insérer correctement.

GARANTIE DU PRODUIT

Garantie Limitée de 1 An de l'Appareil

The Legacy Companies, LLC (« Legacy ») garantit que le produit est exempt de défauts de matériaux et/ou de fabrication pendant une période de un (1) an à compter de la date d'achat ou de livraison au propriétaire d'origine, la dernière en date étant retenue, si ce dernier est utilisé et entretenu conformément au mode d'emploi. Toute pièce défectueuse de l'appareil sera réparée ou remplacée sans frais, et à la discrétion de la société. Cette garantie ne s'applique qu'à une utilisation domestique en intérieur.

Cette garantie ne couvre pas les dégâts, notamment toute décoloration, causés à toute surface non collante de l'appareil. Cette garantie sera annulée, à la seule discrétion de la société, si l'appareil est endommagé suite à un accident, à une mauvaise utilisation, à un abus, à une négligence, par des rayures, ou si l'appareil est modifié de quelque façon que ce soit.

CETTE GARANTIE SUPPLANTE TOUTES GARANTIES SOUS-ENTENDUES, NOTAMMENT TOUTES GARANTIES DE VALEUR MARCHANGE, D'ADEQUATION A UN OBJET PARTICULIER, DE PERFORMANCES OU AUTRES, QUI SONT ICI EXCLUES. EN AUCUN CAS, LA SOCIETE NE POURRA ETRE TENUE RESPONSABLE DE TOUTS DEGATS, DIRECTS OU INDIRECTS, FORTUITS, PREVISIBLES, CONSECUTIFS OU SPECIAUX, SURVENANT DE L'UTILISATION DE CE PRODUIT

Si vous pensez que l'appareil est tombé en panne ou devrait être réparé en étant couvert par sa garantie, veuillez communiquer avec le service à la clientèle. au **www.westbend.com**

Un reçu, prouvant la date originelle de l'achat, sera demandé pour toutes les demandes faites sous garantie; les reçus rédigés à la main ne seront pas acceptés. Il se peut également que l'on vous demande de renvoyer l'appareil pour qu'il soit vérifié et évalué. Les frais de renvoi ne sont pas remboursables. La société n'est pas responsable de la perte en transit de tout appareil renvoyé.

Valable uniquement aux USA et au Canada

SERVICES DE RÉPARATION

La réparation n'est pas offerte par The Legacy Companies, LLC (« la Société »), (« TLC ») ou (« Legacy »).

Le remplacement n'est offert que dans le cadre de la garantie limitée de TLC.

The Legacy Companies, LLC (« la Société ») garantit que le produit est exempt de défauts de matériaux et/ou de fabrication.

Périodes de couverture de la garantie :

West Bend: Garantie limitée de 1 an

Modèle: SMWB2N1

Les produits défectueux peuvent être remplacés à la discrétion de TLC pendant une période de 1 an à compter de la date d'achat, selon celle qui est la plus tardive.

Après l'expiration de la garantie limitée, aucun produit ou pièce de remplacement ne sera offert.

Pour plus de détails sur la garantie et les réclamations : www.westbend.com



Contact pour le service de garantie :

<https://westbend.thelegacycompanies.com/support/tickets/new>

DISPONIBILITÉ DES PIÈCES DE RECHANGE

SMWB2N1-BEATERS (Ensemble de fouets)	SMWB2N1-LHOOK (Crochet pétrisseur gauche)	SMWB2N1-RHOOK (Crochet pétrisseur droit)
SMWB2N1-BOWL (Bol mélangeur)	SMWB2N1-Whisk (Fouet unique)	



Mezclador 2 en 1 Two Sweet™
Manual de instruccioneess



Registre este y otros productos de West Bend® a través de nuestro sitio web:
[https://westbend.thelegacycompanies.com/
support/tickets/new?ticket_form=product_registration](https://westbend.thelegacycompanies.com/support/tickets/new?ticket_form=product_registration)
No se requiere registrar el producto para activar la garantía.

Instrucciones de seguridad importantes.....	2
Enchufe polarizado	3
Diagrama del producto.....	4
Antes de usar	4
Cómo usar su mezclador de mano o de pedestal Two Sweet™	5
Limpieza y Mantenimiento	6
Consejos útiles.....	6
Garantía	7
Repuestos de reemplazo.....	7

GUARDE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD



PRECAUCIÓN

Para prevenir lesiones personales o daños a la propiedad, lea y siga todas las instrucciones y advertencias.

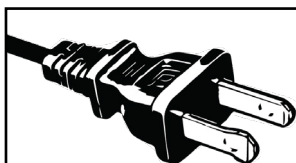
Al utilizar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones de seguridad básicas, que incluyen lo siguiente:

- Lea todas las instrucciones.
- Asegúrese de que el voltaje de su toma de corriente corresponda al indicado en la etiqueta de especificaciones del mezclador.
- No opere el mezclador de mano o de pedestal si el cable o el enchufe están dañados, después de un mal funcionamiento del aparato, o si se ha caído o dañado de cualquier manera. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
- No deje el mezclador desatendido mientras esté en funcionamiento.
- No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa, la encimera o una superficie caliente.
- Para protegerse contra el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el mezclador en agua ni en otros líquidos. Esto puede causar lesiones personales o daños al producto.
- Evite el contacto con partes móviles. Mantenga las manos, la ropa, así como espátulas y otros utensilios alejados de los batidores durante la operación para reducir el riesgo de lesiones y/o daños al mezclador.
- Es necesaria la supervisión cercana cuando el aparato se use cerca de niños o personas con movilidad reducida.
- No coloque el aparato sobre o cerca de una fuente de gas caliente o un horno encendido.
- Nunca expulse los batidores mientras el aparato esté en funcionamiento.
- Desconecte el aparato de la toma de corriente cuando no esté en uso, antes de colocar o retirar partes y antes de limpiar.
- El aparato no debe usarse para picar hielo o mezclar sustancias duras y secas, de lo contrario, la cuchilla podría desafilarse.
- No opere el aparato para usos distintos a los indicados.
- No use al aire libre.
- Conserve estas instrucciones.

**SOLO PARA USO DOMÉSTICO
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**

ENCHUFE POLARIZADO

Modelos estadounidenses con enchufes polarizados:



Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (una punta es más ancha que la otra). Como característica de seguridad para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica, este enchufe encaja de forma polarizada en un solo sentido. Si el enchufe no entra por completo en el tomacorriente, inviértalo. Si no encaja de ninguna forma, contacte a un electricista calificado. No intente anular esta función de seguridad ni modificar el enchufe de ninguna manera. Si el enchufe no se ajusta correctamente en el enchufe de CA o si el enchufe de CA se siente caliente, no lo utilice.

INSTRUCCIONES DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN:

Se incluye un cable de alimentación corto (o un cable corto desmontable) para reducir los riesgos derivados de enredarse o tropezar con un cable más largo. Los cables de alimentación desmontables más largos o de extensión están disponibles y se pueden utilizar si se tiene cuidado en su uso. Si se utiliza un cable de alimentación largo y desmontable o un cable de extensión en los modelos de cable corto:

- a. La clasificación eléctrica marcada del cable de alimentación desmontable o del cable de extensión debe ser al menos tan grande como la clasificación eléctrica del aparato.
- b. Si el producto es del tipo con toma de tierra, el cable de extensión deberá ser un cable de 3 vías con toma de tierra.

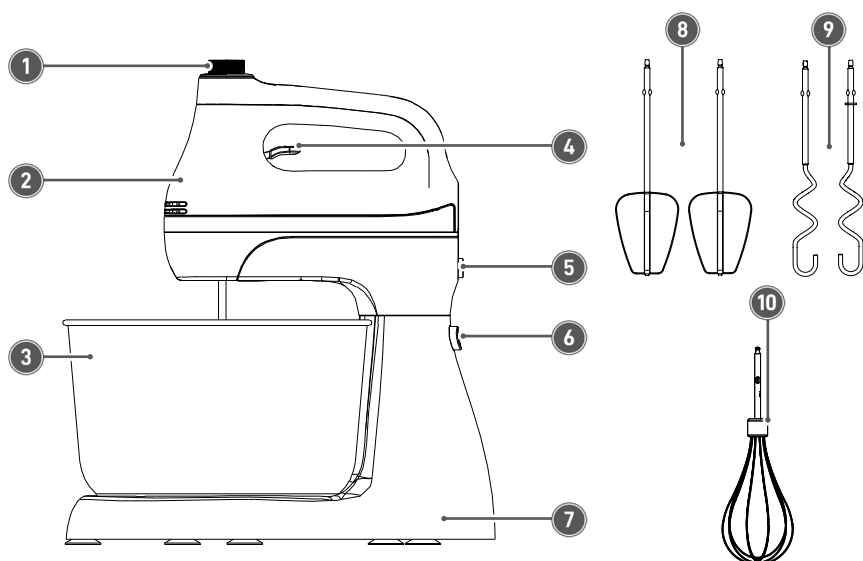
El cable más largo debe colocarse de modo que no caiga sobre el mostrador o la mesa, donde los niños podrían tirar de él o tropezar involuntariamente.

No tire, enrosque ni maltrate el cable de alimentación.

NOTIFICACIONES

Durante el uso inicial de este aparato, se puede detectar algo de humo y/o olor. Esto es normal en muchos aparatos de calefacción y no volverá a ocurrir después de algunos usos.

DIAGRAMA DEL PRODUCTO



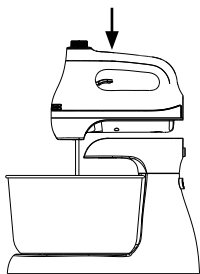
- | | | |
|--------------------------|--|--------------------------|
| 1. Selector de Velocidad | 5. Botón de Liberación del Mezclador de Mano | 8. Batidores (2) |
| 2. Mezclador de Mano | 6. Botón de Liberación de la Cabeza Basculante | 9. Ganchos para Masa (2) |
| 3. Tazón para Mezclar | 7. Base del Mezclador | 10. Batidor de Globo (1) |

ANTES DE USAR

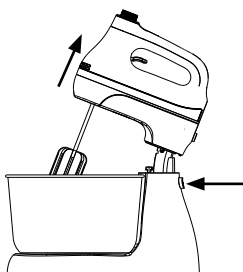
- Desempaque cuidadosamente el mezclador y retire todos los materiales de embalaje. Verifique que todos los componentes estén incluidos y en buen estado.
- Lave todas las partes removibles con agua tibia y jabón, luego enjuáguelas y séquelas completamente. Asegúrese de que el cable de alimentación esté desconectado y que el selector de velocidad esté en la posición de apagado.
- Limpie la base del motor con un paño húmedo según sea necesario.

USO DE SU MEZCLADOR DE MANO O DE PEDESTAL TWO SWEET™

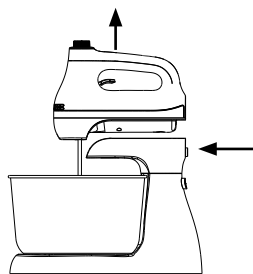
Para colocar el mezclador de mano en la base, alinee el mezclador con la ranura y presione hacia abajo hasta que escuche un clic.



Para inclinar la cabeza del mezclador de mano hacia atrás, presione el botón inferior en la parte trasera de la base del mezclador y recline la cabeza del mezclador para añadir ingredientes mientras mezcla.



Para retirar el mezclador de mano de la base, presione el botón superior en la base del mezclador y luego levante el mezclador de mano.



1. Siga el diagrama de instrucciones para instalar o desmontar el mezclador.
2. Elija los accesorios adecuados según la tarea a realizar y colóquelos en su posición.
3. Coloque los ingredientes que se van a mezclar en el tazón y luego inserte el tazón en la ranura de la base del mezclador.
4. Asegúrese de que el selector esté en la posición de apagado y luego conecte el aparato a la toma de corriente.
5. Gire el selector a la velocidad deseada y los accesorios comenzarán a mezclar. Este mezclador tiene 11 velocidades, lo que le permite manejar cualquier receta. Para un impulso adicional de potencia, presione el selector hacia abajo mientras mezcla para activar el turbo boost.
6. El tiempo máximo de operación no debe exceder los 10 minutos por ciclo. Permita que el mezclador descanse de 15 a 30 minutos entre ciclos para que el motor se enfríe.
7. Cuando termine de mezclar, gire el selector a la posición de apagado y desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente.
8. Si es necesario, use una espátula para raspar el exceso de alimento de los batidores o ganchos para masa.
9. Levante la cabeza del mezclador. Sostenga los batidores o ganchos para masa con una mano y presione firmemente el botón de expulsión con la otra mano para liberar los accesorios. **Nota:** Solo retire los batidores o ganchos para masa cuando el selector de velocidad esté en la posición de apagado.
10. La unidad del mezclador también puede usarse por separado como mezclador de mano sin la base. Esto permite mayor flexibilidad al mezclar en diferentes tazones o recipientes.
11. No opere el aparato para fines distintos a los indicados.
12. Conserve estas instrucciones.

TABLA DE MEZCLADO

Velocidad	Función/Uso
1 - 2	Mezcla Suave: Perfecta para incorporar ingredientes y comenzar mezclas sin salpicaduras.
3 - 5	Mezcla o Amasado Diario: Ideal para masas de pasteles, galletas, brownies, panqueques y para amasar masas pesadas.
6 - 8	Batido Potente: Ideal para batir huevos, glaseado y para cremar mantequilla con azúcar.
9 - 11	Batir: Ideal para claras de huevo, crema batida y merengues.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Desconecte el aparato y espere a que se enfríe completamente antes de limpiarlo.
PRECAUCIÓN: No sumerja la base del mezclador, el enchufe ni el cable en agua ni en ningún otro líquido.
- Limpie la superficie exterior de la cabeza y la base con un paño húmedo y luego pule con un paño suave y seco.
- Limpie cualquier resto de alimento del cable de alimentación.
- Sumerja el tazón para mezclar, los batidores y los ganchos para masa en agua tibia con jabón para una limpieza completa. Luego enjuáguelos bajo agua corriente y séquelos. Los batidores y ganchos para masa se pueden colocar en el lavavajillas.

CONSEJOS

- Los ingredientes refrigerados, como mantequilla y huevos, deben estar a temperatura ambiente antes de comenzar a mezclar. Coloque estos ingredientes fuera del refrigerador con anticipación.
- Para eliminar la posibilidad de cáscaras o huevos en mal estado en su receta, rompa los huevos en un recipiente aparte antes de agregarlos a la mezcla.
- No bata en exceso. Asegúrese de mezclar únicamente hasta lo recomendado en su receta. Incorpore los ingredientes secos solo hasta que estén combinados. Siempre use la velocidad baja.
- Condiciones climáticas: Los cambios de temperatura estacionales, la temperatura de los ingredientes y la variación en su textura de una zona a otra influyen en el tiempo de mezcla requerido y en los resultados obtenidos.
- Siempre comience a mezclar a baja velocidad. Aumente gradualmente a la velocidad recomendada según lo indicado en la receta.
- Si el mezclador de mano no se acopla fácilmente a la base, gire ligeramente el conductor de la base para alinearlos con la ranura en la parte inferior del mezclador y lograr una inserción correcta.

GARANTÍA DEL PRODUCTO

Garantía Limitada de 1 Año del Artefacto Electrodoméstico

The Legacy Companies, LLC («Legacy») garantiza que el producto está libre de defectos de materiales o mano de obra durante un periodo de un (1) año a partir de la fecha de compra o entrega al propietario original, siempre que el aparato se utilice y reciba mantenimiento de conformidad con el Manual de instrucciones. Cualquier pieza defectuosa del aparato se reparará o cambiará sin cargo alguno a discreción de la Empresa. Esta garantía se aplica únicamente al uso doméstico en interiores.

Esta garantía no cubre ningún daño, incluida la decoloración, en ninguna superficie antiadherente del aparato. Esta garantía quedará sin efecto, a criterio exclusivo de la Empresa, si el aparato resulta dañado a causa de accidente, uso indebido, abuso, negligencia, arañazos o si el aparato sufre cualquier tipo de alteración.

ESTA GARANTÍA SUSTITUYE A TODAS LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUIDAS LAS GARANTÍAS DE COMERCIABILIDAD, IDONEIDAD PARA UN FIN DETERMINADO, RENDIMIENTO O DE OTRO TIPO, QUE QUEDAN EXCLUIDAS POR LA PRESENTE. EN NINGÚN CASO LA EMPRESA SERÁ RESPONSABLE DE NINGÚN DAÑO, YA SEA DIRECTO, INDIRECTO, INCIDENTAL, PREVISIBLE, CONSECUENTE O ESPECIAL QUE SURJA DE O EN RELACIÓN CON ESTE APARATO.

Si considera que el aparato ha fallado o requiere servicio técnico dentro de su período de garantía, comuníquese con Atención al Cliente a través de nuestro sitio web en **www.westbend.com**

Se requerirá un recibo que demuestre la fecha de compra original para todas las reclamaciones de garantía; no se aceptan recibos escritos a mano. Asimismo, es posible que se le pida que devuelva el aparato para su inspección y evaluación. Los gastos de envío no son reembolsables. La Empresa no se hace responsable de las devoluciones perdidas durante el transporte.

Válido solo en Estados Unidos y Canadá

SERVICIOS DE REPARACIÓN

La reparación no es ofrecida por The Legacy Companies, LLC («la Compañía»), («TLC») o («Legacy»).

El reemplazo se ofrece únicamente bajo la garantía limitada de TLC. The Legacy Companies, LLC («la Compañía») garantiza que el producto está libre de defectos de materiales y/o mano de obra.

Períodos de cobertura de la garantía:

West Bend: Garantía limitada de 1 año

Model: SMWB2N1

Los productos defectuosos pueden ser reemplazados a discreción de TLC durante un período de 1 año a partir de la fecha de compra, según la que sea más tardía.

Después de que expire la garantía limitada, ya no se ofrecerán productos o piezas de reemplazo.

Para más detalles sobre la garantía y reclamos: www.westbend.com



Contacto para servicio de garantía:

<https://westbend.thelegacycompanies.com/support/tickets/new>

DISPONIBILIDAD DE REPUESTOS

SMWB2N1-BEATERS (Batidores cromados)	SMWB2N1-LHOOK (Gancho para masa izquierdo)	SMWB2N1-RHOOK (Gancho para masa derecho)
SMWB2N1-BOWL (Tazón mezclador)	SMWB2N1-Whisk (Batidor único)	

NOTES / NOTES / NOTAS

[illegible]

NOTES / NOTES / NOTAS

[illegible]

