

MixStir™



"If you have to stir the pot, let-  
**MixStir** do it for you"



Chef's Manual

# CHEF OT SAYS "THANK YOU VERY MUCH"

**T**hank you for purchasing **MixStir!**

We are confident that you will find your **MixStir** to be one of the most useful kitchen appliances that you have ever owned!

This innovative appliance, will help save you oodles of time and effort in the kitchen, thus allowing you to spend more time in other pursuits.

Your **MixStir** will faithfully work for you, automatically stirring your recipes, while you prepare other parts of the meal, or, take care of some of life's distractions such as answering the door bell or telephone. You could even give some extra attention to your "special" someone, other projects, or just simply sit down and relax a bit.

Very soon, you will be wondering, how did you ever managed without **MixStir's** tireless assistance.



You will discover your **MixStir** to be a super fabulous assistant with recipes that call for continuous stirring. As long as you keep the batteries in your **MixStir** charged, it will

never get bored, never get distracted, and will always be on the job, ready to work for you.

Your **MixStir** is versatile, yet easy to use and maintain. To get the most out of your **MixStir**, please take a few moments to read this manual.

**O**nce again, thank you for choosing **MixStir!**

# SAFETY RECOMMENDATIONS



With oodles of time and effort saved, **MixStir** will prove to be an affordable and valuable revolutionary new tool for your kitchen. **MixStir** is safe and very easy to use, however, your stove can be dangerous and can cause harm to you, and/or your **MixStir**.

Please follow these few precautions when using your **MixStir**.



Never place your **MixStir** on top of any burner on your stove. The **MixStir** is made of plastic and could melt and be damaged.



Never charge your **MixStir** (battery pack) while it is on the stove. To do so could cause damage to the power cord of your charger when the stove is hot. If the insulation melts, immediately unplug the charger from the wall outlet and discontinue use.



Never plug or unplug your **MixStir** charger if it is wet.



Always unplug your **MixStir** from the wall outlet when not in use for an extended period of time.



As with any other kitchen appliance used around heat, care should be exercised to avoid burning or scalding of your skin. During normal use, your **MixStir** would typically not splash any liquids; however, care should be taken when adding ingredients to any pot or pan containing hot liquids.

It is also highly recommended that the level of liquids in any pot or pan being stirred be monitored to avoid any spill over, especially, on “hard boil” recipes.



Do not submerge your **MixStir** in water or any other liquids. Do not put your **MixStir** in the dishwasher. Doing so will damage **MixStir**'s internal components. Please refer to the section on “Caring for your **MixStir**” for cleaning instructions.



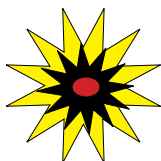
Under extreme high heat above 250°, stirrers may slightly warp, however this will not affect their performance!

You may order replacement stirrers or chargers, as well as other parts for your **MixStir** on-line by visiting:

[www.MixStir.com](http://www.MixStir.com)

# GETTING STARTED: "WHAT'S IN THE BOX?"

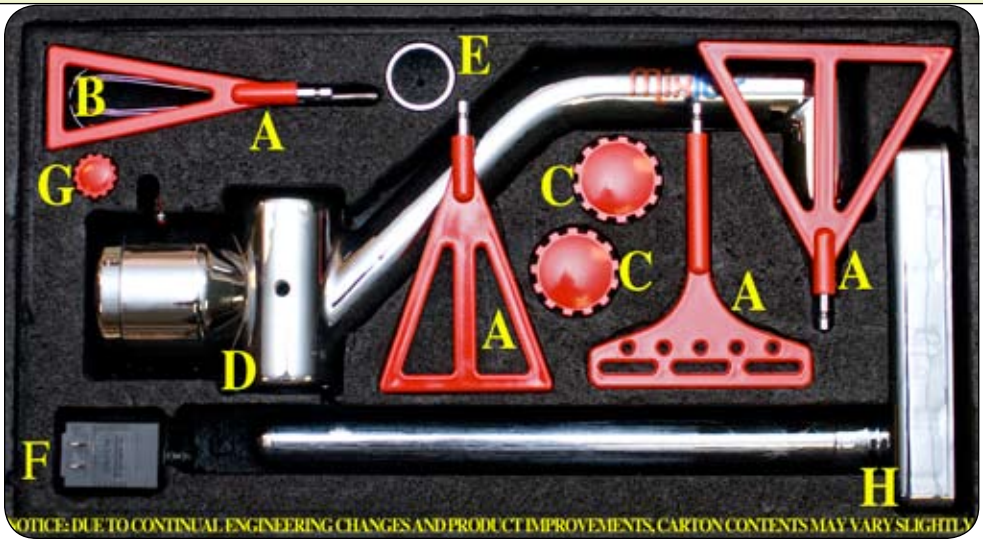
- A** STIRRING PADDLES (1) 2 1/2 in. (1) 3 7/8 in.  
(1) 5 in. (1) 6 in.
- B** MIX & STIR WHISK (1)
- C** LARGE SWIVEL LOCKING KNOBS (2)
- D** **MixStir** STIRRING POWER ARM (1)
- E** SLIDING LOCKING COLLAR (1)
- F** 120 VOLT BATTERY CHARGER (1)
- G** SMALL SLIDING LOCKING COLLAR KNOB (1)
- H** **MixStir** SUPPORT COLUMN, CAP, AND BASE (1)
- BATTERY COMPARTMENT (1)
- BATTERY TRAY (1)
- Ni-Cd SUB-C BATTERIES (RE-CHARGEABLE) (4)



**MixStir** CHEF'S MANUAL \*

\* INCLUDES QUICK START GUIDE AND WARRANTY CERTIFICATE !

# CARTON LAYOUT and SPECIAL DETAILS

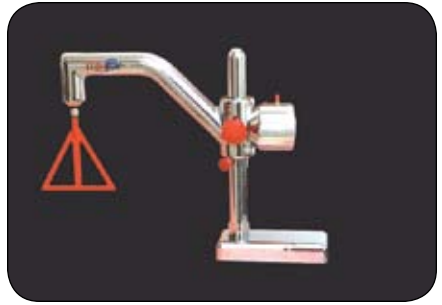


NOTICE: DUE TO CONTINUAL ENGINEERING CHANGES AND PRODUCT IMPROVEMENTS, CARTON CONTENTS MAY VARY SLIGHTLY

## STIRRING POWER HEAD UNIT DETAIL



STIRRING POSITION 1



STIRRING POSITION 2

## PUTTING YOUR **Mix Stir** TOGETHER...

We know you are anxious, so let's open the carton! By following these simple few steps, you will be using your **MixStir** in no time at all. Please note:

The styrofoam shipping enclosure which houses the various **MixStir** components, is designed to fit very tight to prevent damage during transport.

**STEP NO.1** Remove styrofoam shipping container from carton and remove the styrofoam lid. Remove **Stirring Paddles** (A) from container and set aside.

**STEP NO.2** Remove the **Base Unit** (H), and set down on a flat surface in an upright position. Notice the Base Unit, Support Column, and Support Column cap are already assembled.

**STEP NO.3** Remove the **Sliding Locking Collar** (E), and insert onto the top of the **Support Column** (H), and slide downwards towards the Base.

**STEP NO.4** Remove the **Stirring Power Arm** (D), and slide down the **Support Column** (H). Next remove the **Large Swivel Locking Knobs** (C), and screw

into each side of the **Stirring Power Arm** (D), just enough to "lock in" your desired position.

**STEP NO.** Now, you can remove the **Small Locking Knob** (G), and screw it into the **Sliding Locking Collar** (E). Tighten the Small Knob just enough to secure **this** position. You are ready to charge your **MixStir**.

Go ahead and remove the **Charger Unit** (F) and plug it into a wall outlet. Take the straight jack plug, and plug it into the input jack located underneath the **Battery / Tray Compartment**. (See Stirring Power Arm Detail Drawing, page 5).

Please remove the Mix & Stir Whisk (B) from the shipping container, and let **MixStir** charge for at least **24 hrs.**

If you do not see a red LED come on after a few seconds, disconnect from the outlet and refer to the **TROUBLE-SHOOTING** section of this manual, located on **page 14**.

## USING YOUR **Mix Stir** FOR THE FIRST TIME...

In order to get you using your **MixStir** right away, we have included at the end of this section a “Visual Quick Start Guide” to accelerate your familiarization with this amazingly easy to use revolutionary and innovative appliance. Please feel free to “jump” to the guide if you so wish.

Now that your **MixStir** is fully charged, let's examine the unit to see how some of it's unique **features** will work for you to save you time and effort in the kitchen.

Please take a look at the **Stirring Power Arm**. As you can see, it can **slide** up and down the **Support Column**, as well as it can **swivel** around it, a full 360°.

You can **adjust** the **position of the Stirring Power Arm** via the the **2 Large Swivel Locking Knobs**, allowing you to place the unit at various angles.

You can also adjust the **height**

and or **depth** of the **Stirring Paddles** via the **Locking Sliding Collar**, which acts as a “stop”, so that the **Stirring Paddle** will not rub or scrape the bottom of you pot or pan.

Position the **Stirring Power Arm** at a desired angle and tighten the large knobs to keep it from swiveling. Please Note: **Care should be taken at angles not parallel to the Base Unit to avoid tipping.**

Choose a **Stirring Paddle**, and go to the motor drive end of the **Power Head Unit**, where you will see a **collet** with a **knurled collar**.

To **insert** a **Stirring Paddle**, slide the **knurled collar** down, and insert the hexagonal end into the collet, and release the **knurled collar**. Your **Stirring Paddle** is now secure.

To **remove** , simply slide the **knurled collar** down, and the **Stirring Paddle** will be released.



# USING YOUR **MixStir** FOR THE FIRST TIME ...CONT'D.

Please note:

When using your **MixStir**, on the stove, please use **extra caution** when releasing the the **Stirring Paddle** from the collet, as it may fall inside the pot or pan, or fall on the stove burners.



TO AVOID SPLASHING HOT LIQUIDS OR BURNS, OR CAUSE DAMAGE TO THE STIRRING PADDLE,



REMOVE THE **MixStir** FROM THE POT AND STOVE WHEN RELEASING THE STIRRING PADDLE.

You are almost ready to let **MixStir** start working for you.

Place a pot or pan on the stove or counter top and position your **MixStir** on a flat surface, then continue to adjust the **Stirring Power Arm** up and over the pot or pan, with a **Stirring Paddle** inserted - then, lower the **Arm** so that the **Stirring Paddle** is just off the bottom of the pot or pan.

Next, move the **Sliding Locking Collar** up to the bottom of the **Stirring Power Arm** and tighten the small knob to “lock in” the depth of the **Stirring Paddle**.

Then, carefully add whatever ingredients your recipe calls for to the pot or pan.

The only thing left to do now, is to turn **MixStir** on, and let someone else stir for you!

Please find the red toggle switch located on the top of the **Battery Compartment**. Hit the switch to let **MixStir** start working for you. Forward or reverse, it does not matter, as **MixStir** is capable of stirring both ways.

The following 4 pages contain a “Visual Quick Start Guide” to ease your familiarization with **MixStir**'s unique features. You may “jump” to the next section located on page **13**, if you wish to do so.



# QUICK START GUIDE TO AUTOMATIC STIRRING



LOOSEN THE LARGE AND SMALL RED KNOBS JUST A LITTLE BIT



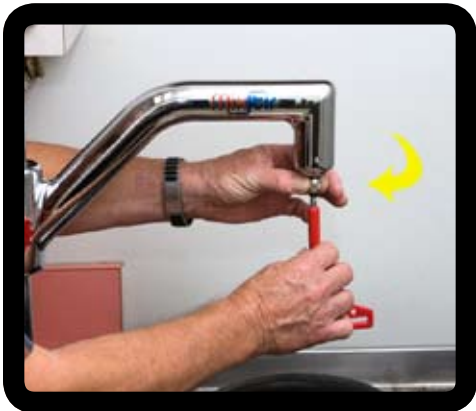
SLIDE THE POWER HEAD UPWARDS ON THE SUPPORT COLUMN AND HOLD



TIGHTEN A LARGE RED KNOB TO "LOCK IN" THE DESIRED HEIGHT



NOW, PLACE A POT OR PAN ON THE STOVE TOP BURNER



PULL KNURLED COLLAR DOWN TO INSERT STIRRER INTO THE COLLET



LOWER THE STIRRING POWER HEAD INTO THE POT SO STIRRER HITS THE BOTTOM

# QUICK START GUIDE TO AUTOMATIC STIRRING



RAISE THE STIRRING POWER HEAD JUST ENOUGH TO CLEAR THE BOTTOM OF POT



NOW TIGHTEN A LARGE RED KNOB JUST ENOUGH TO HOLD IN PLACE



ADJUST SLIDING COLLAR IF NEEDED & TIGHTEN THE SMALL LOCKING KNOB



THEN CENTER THE STIRRER IN THE POT OR PAN



THE STIRRER IS NOW CENTERED AND RAISED JUST ENOUGH TO CLEAR THE POT



MAKE SURE ALL KNOBS ARE TIGHT & AND THAT THE STIRRER IS SECURE

# QUICK START GUIDE TO AUTOMATIC STIRRING



CAREFULLY ADD YOUR INGREDIENTS TO THE POT OR PAN PER YOUR RECIPE



GO AHEAD AND HIT THE TOGGLE SWITCH FWD / REV - IT DOES NOT MATTER ...

NOW ENJOY **MixStir's** TIRELESS ASSISTANCE !

LET **MixStir** STIR THAT POT FOR YOU, WHILE YOU CATCH UP ON OTHER THINGS !!



THIS IS THE WAY TO STIR THAT POT OR PAN, SO YOU DON'T HAVE TO!

WITH TIME AND EFFORT SAVED IN THE KITCHEN PREPARING MEALS, NOW YOU CAN...



... SPEND A LITTLE EXTRA WITH THOSE SPECIAL "SOME-ONES"...



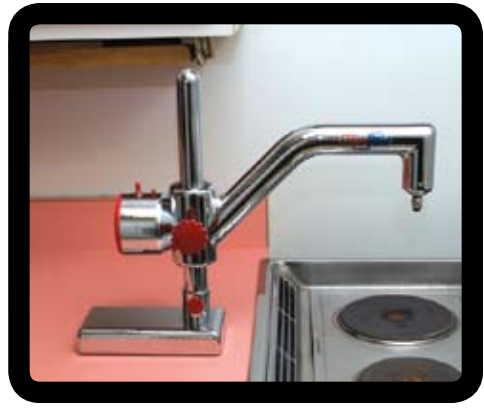
"WE THANK YOU **MixStir**"



# QUICK START GUIDE TO AUTOMATIC STIRRING



NOW THAT **MijxStir** IS DONE STIRRING PULL COLLET DOWN TO REMOVE THE STIRRER



JUST WIPE DOWN W/ DAMP CLOTH TO CLEAN AND DRY CLOTH TO SHINE



PLUG CHARGER INTO UNIT & IT WILL BE CHARGED AND READY FOR ITS NEXT JOB



PLUG THE STRAIGHT JACK PLUG INTO JACK "HERE" !



NOW, SIT DOWN AND ENJOY A QUICK AND APETIZING TOMATO SOUP W/ AVOCADO ...



"TASTE" THE DIFFERENCE AND RECOMMEND **MijxStir**. GO AHEAD, SHARE THE SECRET!

# CARING FOR YOUR **MixStir** KITCHEN APPLIANCE

Your **MixStir** has an attractive design with a highly durable-heavy duty brilliant chrome finish, making it an appealing addition to any kitchen and decor. With proper care, your **MixStir** will give you years of service.

After using your **MixStir** - simply wipe down with a slightly damp cloth to clean the unit. If needed, we simply recommend dish washing detergent and water.

 NEVER PUT **MixStir** IN DISHWASHER!!


Then simply wipe down with a dry cloth to bring back the shine. Stirring Paddles are just as easy to clean up, and **are** dishwasher safe.

Your **MixStir** kitchen appliance is a **cordless battery operated** unit, capable of stirring for several hours between charges.

We are confident you will find many uses for your **MixStir**, you will want to make sure the unit is ready to stir for you, when-ever you want.

We recommend keeping your **MixStir** charging when not in use, this way, it will be **ready** when you want to use it.

As the unit is designed with a low volt “trickle charger”, this charging method will not harm the unit.

 WE RECOMMEND DISCONNECTING IT FROM THE CHARGER IF YOU ARE AWAY ON VACATION, OR NOT PLANNING TO USE THE UNIT FOR MORE THAN A WEEK.

After all, you know what they say:

**“AN OUNCE OF PREVENTION IS WORTH A POUND OF CURE”!**

# CARING FOR YOUR **MixStir** KITCHEN APPLIANCE

In the event your batteries ever need replacing, simply, twist the chrome cover at the rear of the battery compartment, to expose the battery pack tray. Turn the cap counter-clock wise, to open, or simply follow the arrows to open, or close.

Once the battery pack is exposed, simply slide out of the battery tray.

The batteries are Re-Chargeable Ni-Cd Sub-C-Cells, which may be purchased locally, or via our web-site:

Replace the 4 batteries with the positive side facing the battery connector(tower), and slide back into the tray. The battery pack can only fit one way.

Twist the battery compartment cap back on, and charge the batteries for at least 24 hrs.

You are now ready to **stir** things up again for a long time.

## TROUBLESHOOTING

As we have mentioned previously in this manual, your **MixStir** automatic continuous stirring kitchen appliance is very easy to care for and use. Keep the batteries charged and there is not much that can go wrong with the unit.

If the red L.E.D. light does not come on when you plug your **MixStir** to the charger; or the unit does not “run” when “on”, please check the wall outlet to make sure there is power there. Also, check the batteries to make sure they are making proper contact.

**If unit is still not operational, please call:**

**MixStir** SUPPORT TEAM  
 1 727 524 3750  
 WWW . **MIXSTIR** . COM

STIRRING THINGS UP WITH **MixStir** BY YOUR SIDE



With **MixStir** at your side, the possibilities are endless... shall it be a delicious soup of mushroom, or a creamy hollandaise sauce for your grilled asparagus? How about **“your own”** secret sauce for that petite sirloin to go with that yummy and healthy grilled asparagus dish?

How about a tasty stove top casserole instead?

Don't forget dessert! Let **MixStir** “stir up” for you a scrumptious batch of good ol' butter-scotch pudding? How about a freshly made special “topping jam” for that ice cream treat? With **MixStir**, your imagination is the limit. Go ahead, give it a whirl!



- lobster bisque -



- shrimp sauce -



- creamy ckn soup -



-hot caramel fudge-



-veg soup/sandwich-



-stir fried pea pods-



- tomato ckn soup -



- pot luck soup -

Let **MixStir** assist you with all recipes calling for **“a hard boil”** and **constant stirring**, such as making gravies, sauces, puddings, jams, broths, and soups. **MixStir** is also great with light stir frying veggie recipes!

Send us your own recipe **“testimonial”** using **MixStir** and we'll send you a free gift. With your permission, we'll also feature it on Chef QT's weekly blog, **“STIR-IT-UP-AMERICA, SHARE THE SECRET”**

# CHEF'S NOTES AND RECIPES



DON'T FORGET! JOT DOWN YOUR RECIPES HERE AND USE OUR WEBSITE TO REGISTER "YOUR" BEST ENTRY AND WIN A FREE GIFT AND MORE!



# CHEF'S NOTES AND RECIPES



DON'T FORGET! JOT DOWN YOUR RECIPES HERE AND USE OUR WEBSITE TO REGISTER "YOUR" BEST ENTRY AND WIN A FREE GIFT AND MORE!

# WARRANTY CERTIFICATE

## Limited Product Warranty

QT Products, Inc. warrants every **MixStir** it sells for a period of (1) YEAR to the original purchaser, from the date of the purchase. This warranty guarantees that every product shall be free of manufacturing defects, however, it does not cover misuse, abuse, accidents, improper maintenance or alterations. We shall, in no event be liable for death or injury to persons or property from the use of our products. Merchandise covered by this warranty must be sent directly to QT Products, Inc. for REPAIR, REPLACEMENT, or MONEY BACK!



*All returned products MUST be accompanied by an "RMA" #*  
**NO EXCEPTIONS** TOLL FREE 1-727-524-3750  
*YOU MUST CALL TO GET AUTHORIZED RMA #*  
**QT Products, Inc. Quality Assurance Dept.**

MixStir™



"¡Si tienes que menear la olla, deja que **MixStir** lo haga por tí!



Manual de el Chef

# CHEF Q'T LES DICE "GRACIAS, MUCHO -MUCHO"

**G**racias por haber comprado **MixStir!**

Estamos más de seguros de que usted encontrará su **MixStir** se le convertirá en uno de los aparatos más útiles en su cocina.

Éste aparato electrodoméstico le salvará montones y montones de tiempo y esfuerzo en su cocina, permitiéndole poder usar ese tiempo y esfuerzo en otras áreas.

Su **MixStir** trabajará para usted lealmente, meneando sus recetas automáticamente, mientras usted prepara otras partes de su comida, o, se encarga de las distracciones de la vida común, tal como contestar el teléfono, o ver "quién toca" en su puerta. A lo mejor usted pueda dedicar mas tiempo a sus seres queridos, u otros proyectos personales.

Bien pronto, usted se preguntará como a manejado sin la incansable asistencia de **MixStir**.

Usted descubrirá que su **MixStir** es un súperfabuloso asistente con recetas que requieren menearse constantemente. Siempre en cuando usted mantenga las baterías cargadas, su **MixStir** no se cansará o, se distrairá, y estará siempre listo para trabajar para usted.

Su **MixStir** es un aparato electrodoméstico inovativo, y versátil, aun, fácil de usar y mantener. Para tomar ventaja máxima de todo lo que **MixStir** ofrece, por favor tome unos pequeños momentos y lea éste manual.

**D**e nuevo, gracias por haber escogido nuestro **MixStir!**





## ADVERTENCIAS DE PRECAUCIONES





Con montones de tiempo y esfuerzo ahorrado, **MixStir** se presentará ser un utensilio muy valuable en su cocina.


Aún que **MixStir** es un aparato práctico, seguro y fácil de usar, su estufa puede ser peligrosa y puede causarle daño a usted o **MixStir**.


Por favor, siga estas simples precauciones al usar **MixStir**.

Nunca coloque su **MixStir** encima de la hornilla de su estufa.

 **MixStir** es hecho de plástico y pudiera derretirse, o causarle quemaduras a usted.

Nunca re-charge su **MixStir** cuando este encima de su estufa. Ésto podría causar daño a el cable de el cargador, si la estufa está caliente.  Si la insulación de el cable de el cargador se derrite, inmediatamente, desenchufe el cargador de la pared y pare su uso.

 Nunca enchufe o desenchufe el cargador de él **MixStir** si está mojado.

 Siempre desenchufe el cargador de su toma cuando no esté usando su **MixStir** por algún tiempo extendido.

Como con cualquier otro utensilio electrodoméstico de cocina, cuidado debe de ser ejercido para evitar quemaduras. Durante su uso normal, **MixStir** típicamente no solerá salpicar líquidos, pero aún así, use cautela al añadir ingredientes a cualquier olla conteniendo líquidos calientes.



Se recomienda también que el nivel de los líquidos en su olla sea observado para evitar un sobre desborde de líquidos en su estufa, específicamente en recetas que requieren hervir y menear constantemente.



No inmerse su **MixStir** en agua u otros líquidos.



No coloque su **MixStir** en su lavadora de platos. Ésto le pueda dañar componentes internos.

Por favor refiérase a la sección “Cuidando” su **MixStir** para ver detalles sobre como limpiarse.



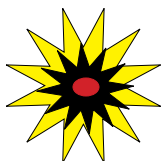
Bajo alta temperatura sobre 250°, las paletas de menear pueden alabearse un chín, aún qué, no afectando su eficiencia total.

Usted puede ordenar paletas de menear, o cargadores de reemplazo para su **MixStir** visitando:

[www.MixStir.com](http://www.MixStir.com)

# "VEAMOS QUE HAY EN LA CAJA..."

- |          |  |                            |                            |
|----------|--|----------------------------|----------------------------|
| <b>A</b> | PALETAS DE MENEAR                        | (1) 2 1/2 in.<br>(1) 5 in. | (1) 3 7/8 in.<br>(1) 6 in. |
| <b>B</b> | PALETA DE MEZCLAR Y BATIR                |                            | (1)                        |
| <b>C</b> | FIJADORES DE GIRO                        |                            | (2)                        |
| <b>D</b> | BRAZO MOTORIZADO DE EL <b>MIKSTIR</b>    |                            | (1)                        |
| <b>E</b> | COLLAR DESLIZANTE E AJUSTABLE            |                            | (1)                        |
| <b>F</b> | CARGADOR DE BATERIAS DE 120V             |                            | (1)                        |
| <b>G</b> | FIJADOR DE EL COLLAR DESLIZANTE          |                            | (1)                        |
| <b>H</b> | <b>MIKSTIR</b> COLUMNA DE SUPORTE Y BASE |                            | (1)                        |
|          | COMPARTAMIENTO DE BATERIAS               |                            | (1)                        |
|          | CAJILLA PARA LAS BATERIAS                |                            | (1)                        |
|          | BATERIAS Ni-Cd SUB-C (RECARGABLES)       |                            | (4)                        |



**MIKSTIR** CHEF'S MANUAL \*(**MANUAL DE USO**)

\* INCLUYE GUIA VISUAL PARA USO RAPIDO Y CERTIFICADO DE GARANTIA !

# EXPOSICIÓN DE COMPONENTES Y DETALLES



NOTICE: DUE TO CONTINUOUS ENGINEERING AND IMPROVEMENTS THE CONTENTS MAY VARY IN APPEARANCE.

## DETALLE DE EL BRAZO MOTORIZADO



POSICIÓN DE MEÑEAR #1



POSICIÓN DE MEÑEAR #2

# ARMANDO SU MENEADORA AUTOMÁTICA **MixStir**...

Sabemos que está ansioso (a), vamos a el envase. Siga estos pasos, e ya, pronto estará utilizando las ventajas de **MixStir**.

**Por favor note:**

El envase poliestireno que protege los componentes de su **MixStir** mientras se almacena y transporta, es diseñado a “medida perfecta” para evitar daños de almacenaje...

**PASO NO.1** Saque el envase de poliestireno de su cartón y remueva su tapa. Saque las **Paletas de Menear (A)** de el envase y póngalas para un lado.

**PASO NO.2** Remueva la **Base (H)**, y colóquela en una superficie pareja. Note que la Base y Columna de Soporte es toda una pieza.

**PASO NO.3** Remueva el **Collar Deslizante (E)**, inserte en la **Columna de Soporte (H)**, y deslice hacia abajo.

**PASO NO.4** Remueva el **Brazo Motorizado (D)**, coloque y deslice hacia abajo en la **Columna de Soporte (H)**. Ahora, remueva los **2 Fijadores de Giro grandes (C)**, y enrósquelos en cada lado de el Brazo Motori-

zado, tan solo para fijar la posición deseada.

**PASO NO.6** Remueva el **Fijador de el Collar Deslizante, (G)**, y enrósquelo en el Collar deslizante, fijando ésta posición. (G). Ahora estamos listos para darle carga a las baterías de su **MixStir**.

Por favor remueva el **Cargador de Baterías** de su envase (F) y enchufelo al tomo de la pared. Ahora coloque el enchufe de clavija en su entrada correspondiente, en la parte inferior de el **Compartamiento de Baterías**. Refierase al diseño de detalles de el Brazo Motorizado en la pagina 23 de esta sección.

Ahora puede remover la **Paleta De Mezclar y Batir** de su envase (B), y deje que su **MixStir** cargue sus baterías por lo menos **24 horas**.

Si usted no ve una luz colorada emitiendo de su diodo, desconecte el cargador de la pared y refiérase a la sección de “**DETECTANDO PROBLEMAS**”... en la **página 32** de éste manual.



# ΜΟΝΤΑΖΟ ΚΑΙ ΧΡΗΣΗ ΤΗ **Mix Stir** ...

Con la intención de facilitar el uso de **MixStir** aún más rápido, en el final de ésta sección, hemos incluido una Guía Visual para acelerar la familiaridad con éste gran inovativo y revolucionario aparato/utensilio. Si así desea, puede saltar a esa sección ahora mismo.

Ahora ya que su **MixStir** tiene sus baterías re-cargadas, examinemos éste utensilio para ver como sus ventajas inherentes ayudan en la cocina, ahorrándole tiempo y esfuerzo en muchas de las tareas envueltas en la preparación de recetas usadas diarias.

Dirija su atención a el **Brazo Motorizado**. Como puede ver, éste mismo puede deslizarse arriba u abajo, tal como también puede girar 360°.

Usted puede ajustar la posición de el **Brazo Motorizado** por medio de los **Fijadores de Giro** encontrados en ambos lados; a el ángulo deseado.

Usted también puede ajustar la altura y profundidad de la **Paleta de Menear**, por medio de el **Fijador de el Collar Deslizante**, para que ésta no raspe el fondo de su caso u olla.

Coloque el **Brazo Motorizado** en el ángulo deseado y “apriete” los **Fijadores de Giro** en ambos lados.

Escoja la **Paleta de Menear**, e inserte en el extremo opósito a el **Compartamiento de Baterías** de el **Brazo Motorizado**.

Para insertar una **Paleta de Menear**, jale el **Collar de Agarre** hacia abajo, e inserte la punta hexagonal adentro de el collar, soltando el collar al mismo tiempo. Ahora la **Paleta de Menear** debe de estar segura y afijada en su sitio por el mecanismo agarrador de éste collar.

Para sacar la **Paleta de Menear**, jale el **Collar de Agarre** hacia abajo, y la Paleta será soltada.

# ENTENDIENDO E USANDO SU **MixStir** ...

## FAVOR DE NOTAR:

Quando esté usando **MixStir**, en la estufa, favor de tomar precaución al soltar la **Paleta de Menear** de su mecanismo de agarre, pues se le puede caer adentro de la olla, o encima de las hornillas.



PARA EVITAR SALPICADAS DE LIQUIDOS CALIENTES, O TAL VEZ QUEMADURAS, TANTO COMO DAÑOS A LA PALETA DE MENEAR, SAQUE SU **MixStir** DE LA OLLA, Y REMUÉVALO DE LA ESTUFA ANTES DE SOLTAR LA PALETA DE MENEAR.



Ya casi estamos listos(a) para poner a **MixStir** a trabajar para usted. Coloque su caso u olla en la hornilla. Coloque a **MixStir** sobre el caso u olla, con la Paleta adentro de éste(a) misma y gradue el **Brazo Motorizado**, hasta que la **Paleta de Menear** casi toca el fondo de la olla o el caso.

Ahora, gradue el **Collar Deslizante** hasta que toque el extremo bajo de el **Brazo Motorizado**, para **fixar** la profundidad de la **Paleta de Menear**.

Entonces, ahora añada sus ingredientes, con cuidado, a la olla según su receta. Lo único que nos queda hacer, es prender a **MixStir**.

Por favor, dirija su atención hacia el **Compartamiento de Baterías** de su **MixStir** donde va a ver un diodo colorado, tanto como un interruptor colorado también. Dele a ese botón para dejar que **MixStir** comience a trabajar para usted. Hacia adelante, o, hacia atrás, no importa, ya que **MixStir** es capaz de menear sus recetas en ambas direcciones, “al instante”.

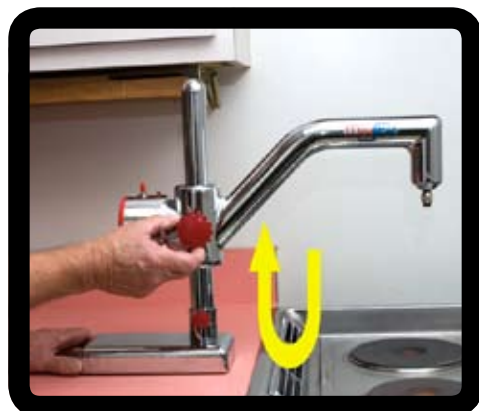
Las próximas 4 paginas contienen una Guía Visual para ayudarle familiarizarse con el uso de **MixStir** aún más rápido. Si desea, continúe la próxima sección en la página 31.

**BOU • APPÉTITE !!**

# GUÍA VISUAL PARA MENEADORA AUTOMÁTICA



AFLOJE LOS 2 FIJADORES GRANDES Y EL FIJADOR PEQUEÑO SOLO UN POQUITO



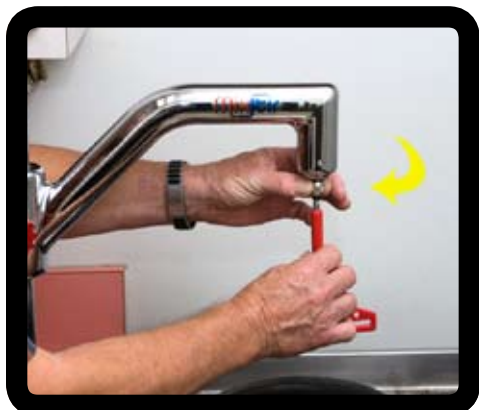
MUEVA EL BRAZO MOTORIZADO HACIA ARRIBA EN LA COLUMNA Y AGUÁNTELO



APIRIETE UN FIJADOR GRANDE PARA FIJAR LA ALTURA DESEADA



AHORA COLOQUE UN CASO O UNA OLLA ENCIMA DE LA HORNILLA DE SU ESTUFA



JALE EL COLLAR DE AGARRE HACIA ABAJO E INSERTE UNA PALETA DE MENEAR



BAJE EL BRAZO MOTORIZADO HASTA QUE LA PALETA TOQUE EL FONDO DE SU OLLA

# GUÍA VISUAL PARA MENEADORA AUTOMÁTICA



SUBA EL BRAZO MOTORIZADO TAN SOLO PARA NO TOCAR EL FONDO DE LA OLLA



AHORA APRIETE UNO DE LOS FIJADORES PARA FIJAR LA PALETA DE MENER



AJUSTE EL COLLAR DESLIZANTE SI ES NECESARIO Y APRIETE SU FIJADOR



ENTONCES AHORA CENTRALIZE SU PALETA DE MENER EN SU OLLA O CASO



LA PALETA DE MENER ESTÁ AHORA CENTRALIZADA Y LEVANTADA UN POCO

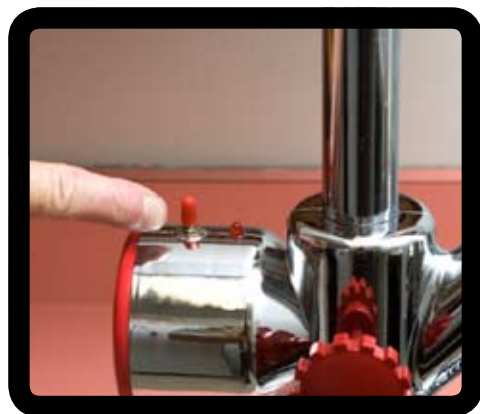


ACERTESE QUE LOS FIJADORES ESTEN APRETADOS Y LA PALETA DE MENER FIJA

# GUÍA VISUAL PARA MENEADORA AUTOMÁTICA



CON CUIDADO, ANADA SUS INGREDIENTES A SU OLLA O CASO SEGUN SU RECETA

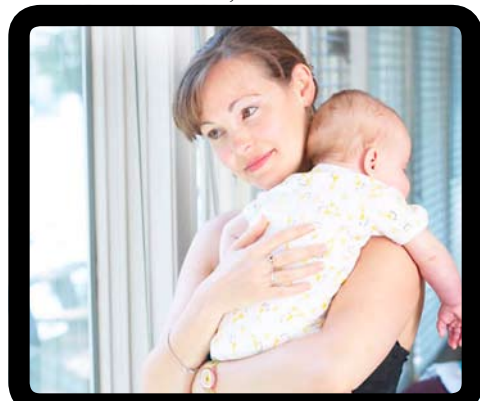


DELE AL BOTON, HACIA ADELANTE, O HACIA ATRAS, NO IMPORTA ...

AHORA DISFRUTE LA INCANSABLE ASISTENCIA DE

**MixStir** ...

DEJE QUE **MixStir** LE MENE ESE CASO U OLLA, DE LO QUE USTED LOGRA HACER OTRAS COSAS...



CON TIEMPO Y ESFUERZO AHORRADO EN LA COCINA, AHORA USTED PUEDE ...

ESTA ES LA MEJOR MANERA DE MENEAR ESA OLLA O CASO, AUTOMATICAMENTE.



"TE DAMOS LAS GRACIAS, **MixStir**"

... PRESTAR UN POQUITO MAS DE ATENCION A ESOS TANTOS ESPECIALES EN SU VIDA...

# GUÍA VISUAL PARA MENEADORA AUTOMÁTICA



YA QUE **MixStir** ACABE DE MENEAR, JALE EL COLLAR DE AGARRE PARA SOLTAR LA PALETA



PASELE UN PANO HUMEDO PARA LIMPIALO Y UN PANITO SECO PARA BRILLARLO



PONGA SU **MixStir** A RE-CARGAR, PARA QUE ASI ESTE LISTO PARA SU PROXIMA RECETA



COLOQUE EL ENCHUFE DE CLAVIJA AQUI EN ESTA ENTRADA



AHORA, SIENLOSE Y DISFRUTE UNA APETIZANTE SOPA DE TOMATE Y AGUACATE



PRUEVE LA DIFERENCIA, Y RECOMIENDE A **MixStir**. PASA EL SECRETO ADELANTE!

# CUIDANDO SU **MixStir** APARATO DE COCINA

Su **MixStir** tiene un diseño atractivo que incluye una capa cromática pulida de alta resistencia, convirtiéndose ser una adición atrayente a la decoración de cualquier cocina. Con solo un poco de mantenimiento comun, su **MixStir** servira por muchos anos.

Después de usarlo, simplemente, pásele un pañito húmedo. Sugerimos que agua y detergente de lavar platos sea suficiente.



**NUNCA COLOQUE SU **MixStir** EN SU LAVA-PLATOS**

Ya luego, un pañito seco, y quedará brillante y como nuevo.

Las Paletas de Menear sí pueden ser puestas en su lava-platos.

Su **MixStir** es un aparato inalámbrico, con fuente de batería recargable, capable de operar por varias horas antes de necesitar recargarse.

Como estamos seguros que vá a encontrar muchos usos para su **MixStir**, usted deseará estar seguro(a) de que esté listo, cuando usted lo necesite.

Por eso, recomendamos que mantenga su **MixStir** “en carga” mientras no se esté usando, así, estará listo para “menear” a cualquier momento.

Éste aparato está diseñado con un cargador de baterías de bajo voltage, el cual no le causará daño a la unidad.



Recomendamos que desconecten el cargador si van de vacacion, o no le va a dar uso por más de una semana.

Usted sabe lo que dicen por ahí:

**“UNA “ONZA” DE PRECAUCION, CUESTA LO MISMO QUE DOS LIBRAS DE CURA!”...**

## CUIDANDO SU **MixStir** APARATO DE COCINA

En el evento de que sus baterías necesiten ser re-emplazadas, déle vuelta a la tapa que cubre el compartamiento de baterías en el Brazo Motorizado, hacia la flecha indicada para “abrir” (o, cerrar).

Al remover la tapa, usted verá el paquete de baterías en su “tablillero”. Jálelo pa’fuera.

Las baterías son Ni-Cd sub C, económicas y pueden ser compradas en cualquier sitio local que venda baterías recargables.

Re-emplaze las 4 baterías con su extremo + hacia el conector de baterías(torre). Ponga el paquete de nuevo en su “tablillero, y empújelo hacia dentro. Este diseño del paquete permite entrar tan solo de una manera.

Déle vuelta de nuevo a la tapa, hacia la flecha que dice cierre(close) y permita cargarse mínimo, 24 hrs.

Usted está listo(a) para usar su **MixStir** de nuevo...

### DETECTANDO ... PROBLEMAS ...

Como hemos mencionado anteriormente en este manual, su **MixStir** es un aparato de cocina bien simple en su diseño, e igual de simple en su uso y mantenimiento. Mantenga sus baterías frescas y recargadas, y simplemente, no hay mucho más que pueda fallar en esta máquina, ya que no tiene muchas partes móviles, a parte de’l motor.

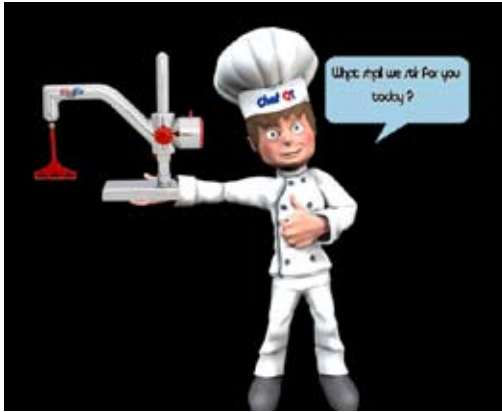
Si no ve el diodo colorado encenderse cuando conecta el cargador, o, la máquina no “corre” cuando el botón está “prendido”, acerte de que hay electricidad en el tomo de la pared. Esté seguro(a) de que las baterías están haciendo contacto.

Si aún no logra operarse, llame o visite a:

**MixStir** SUPPORT TEAM  
1 727 524 3750  
www . **MIXSTIR** . com



# MENEANDO LAS COSAS CON **MixStir** A SU LADO



Con **MixStir** a su lado, las posibilidades son infinitas... será sopa cremosa de champiñón y seta, o una cremosa salsa holandesa para su espárrago a la parrilla? Como le parece "su propio(a) salsa secreta para ese bistéc que va con su espárrago y ensalada de tomate y pepinillo?

Una buena sopita de fideos, papas y salchichón caería muy bien también.

Que no se le olvide el postre. Que cree de un pudín de butterscotch, o tal vez una buena porción de caramelo derretido sobre su mantecado favorito? Todo esto es posible con **MixStir** a su lado. Su imaginación es su límite.



- lobster bisque -



- shrimp sauce -



- creamy ckn soup -



-hot caramel fudge-



-veg soup/sandwich-



-stir fried pea pods-



- tomato ckn soup -



- pot luck soup -

Deje que **MixStir** le asista con **todas las recetas que requieren hervir y menearse constantemente** como salsas, caldos, sopas, pudines, mermeladas, gelatinas y mucho mas. **MixStir** también es fabuloso con vegetales y carnesitas livianas para sofreír. Trátalo hoy. Te gustará!

**Envíenos su propia receta de "testimonio" usando a **MixStir** y les enviaremos un regalito gratis! Con su permiso también la presentaremos en la RED...**

# NOTAS Y RECETAS DE'L CHEF



NO SE OLVIDE DE ANOTAR SUS MEJORES RECETAS Y USAR NUESTRA RED PARA REGISTRAR SU "FAVORITA" Y GANAR UN REGALO GRATIS Y MAS!

# CERTIFICADO DE GARANTÍA

## GARANTÍA LIMITADA DE PRODUCTO

**QT** Products, Inc. garantiza todo **Mixteir** que vende por un (1) AÑO al comprador original, a partir de 1 día de compra. Esta garantía asegura que todo producto estará libre de defectos de manufacturera, sin embargo, no cubre mal uso, abuso, accidentes, alteraciones o falta de mantenimiento. En ningún instante seremos responsable por muerte o daños a personas o propiedad debido al uso directo u indirecto de nuestros productos.

*Mercancía cubierta por esta garantía tiene que ser enviada directamente a QT Products, Inc. para REPARO, RE-EM-PLAZO, o REEMBOLSO.*

*Todo producto devuelto TIENE que ser acompañado con # "RMA"  
¡NO EXCEPCIONES! TOLL FREE 1-727-524-3750  
ES REQUERIDO LLAMAR PARA OBTENER # RMA*

**QT Products, Inc. Quality Assurance Dept.**





"The Ultra-Fabulous Automatic Continuous  
Stirring Machine™"



**QT Products, Inc.**

6135 142ND AVENUE NORTH · STE A  
CLEARWATER Florida 33760-2742

1-727-524-3750

[www.MixStir.com](http://www.MixStir.com)