

Use & Care Guide
Manual de Uso y Cuidado
English / Español

553150152

Kenmore Elite®

Stand Mixer

Tilt Head 3 & 5 Qt.

Mezclador de soporte

Ladeo de la cabeza 3 y 5 Qt.

Models/Modelos:

100.8900890A - Black

100.8910890A - White

100.8920890A - Red

P/N 134779000B (0807)

Sears Brands Management Corporation
Hoffman Estates, IL 60179 U.S.A.

www.kenmore.com

www.sears.com

www.kmart.com



IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. READ all instructions. KEEP these instructions for future use.
2. To protect against fire, electric shock and injury to persons, DO NOT immerse cord, plug, or the Stand Mixer in water or other liquids.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. UNPLUG Stand Mixer from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
5. Avoid contacting moving parts. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from beater during operation to reduce the risk of injury to persons and/or damage to the Mixer.
6. DO NOT operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Take the appliance to a qualified service dealer for repair.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injury to persons.
8. DO NOT use outdoors.
9. NEVER let the cord hang over the edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Remove mixing bowl and flat beater, wire whip or dough hook from Stand Mixer before washing them.
11. DO NOT use this appliance for anything other than its intended use.
12. To protect against electrical shock, this appliance is equipped with a cord having 3-prong grounding-type plug for insertion into a proper grounding-type receptacle. DO NOT alter the plug for use in a 2-prong receptacle. If the plug will not fit into a receptacle, have the proper receptacle installed by a qualified electrician.
13. **This product is designed for household use only.**
14. A short power supply cord (or detachable power supply cord) is to be provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. This unit is equipped with a proper cord.

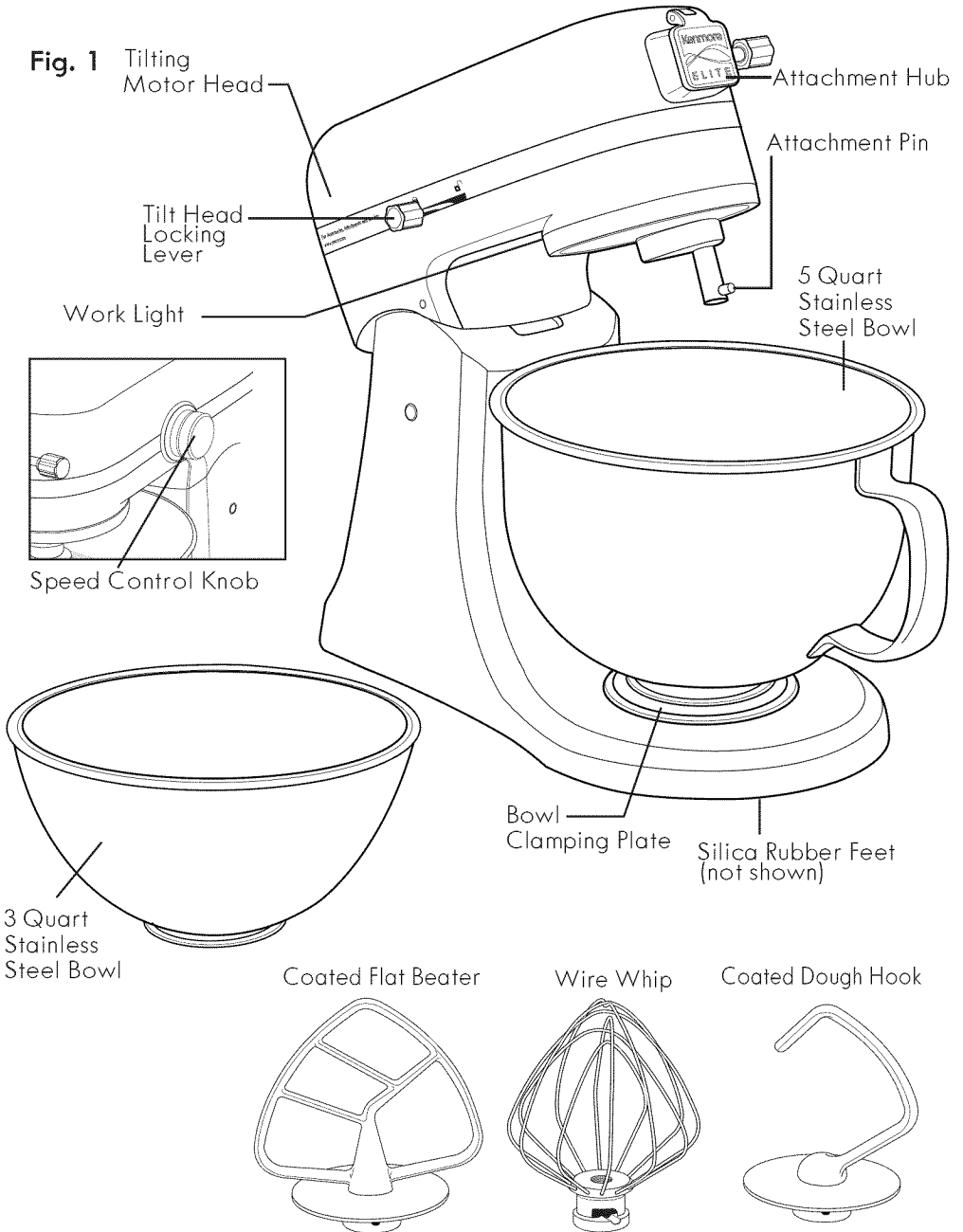
IMPORTANT SAFEGUARDS

15. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical sensory or capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

16. **SAVE THESE INSTRUCTIONS!**

PARTS AND FEATURES

Fig. 1



PREPARING TO USE YOUR STAND MIXER

BEFORE FIRST USE:



1. Before using your Stand Mixer, remove all packing material, plastic, labels, stickers or tags that may be attached to the Mixer, Bowls or Attachments.
2. Before the first use of the Stand Mixer, wash the Flat Beater, Dough Hook, and Stainless Steel Bowls in warm, sudsy water or in the dishwasher. The Wire Whip should be washed by hand only. Rinse and Dry all thoroughly.
3. The exterior of the Stand Mixer should only be cleaned with a soft damp cloth, then dried with a soft, clean cloth.
4. Place Stand Mixer on a dry, level, stable, surface such as a countertop or table. Keep Mixer away from countertop edge. Be sure to leave plenty of room around Air Vents at the rear of Mixer.

NOTE: Do not use abrasive cleansers or scouring pads when cleaning your Stand Mixer. NEVER immerse the body of the Stand Mixer in water or any liquid.

OPERATING YOUR STAND MIXER

TILT HEAD

To insert and remove attachments and bowls, it is necessary to raise the Tilting Motor Head.

To raise Head, locate the Locking lever on the left hand side. Pull lever forward to the Unlock icon . Raise head and release lever. Lever will return to Lock icon . Push head all the way back until it stops. Head is now locked in place.

To lower Head, pull lever forward to Unlock icon. Release lever and guide Head down until it locks into Mix position.



WARNING: To avoid serious injury, never turn on Mixer with Beater or other attachments connected unless the Bowl is in place.



WARNING: To avoid serious injury, keep fingers and hands away from beater attachment hole and hinge area when raising or lowering Tilt Head.

OPERATING YOUR STAND MIXER

TO ATTACH BOWLS TO MIXER

(see Fig. 2)

1. Turn speed control to OFF.
2. Unplug Stand mixer.
3. Tilt the Head back.
4. Place bowl in Bowl Clamping Plate.
5. Turn bowl clockwise until snug.

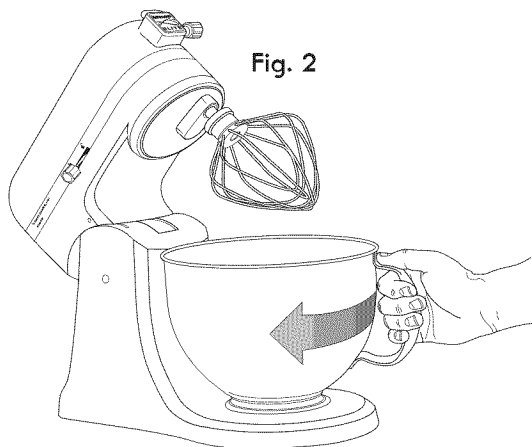


Fig. 2

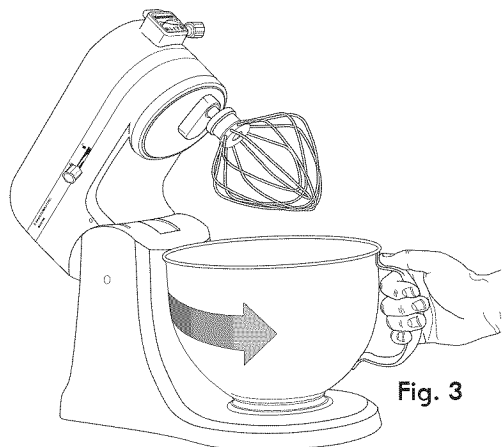


Fig. 3

TO REMOVE BOWLS FROM MIXER

(see Fig. 3)

1. Turn speed control to OFF.
2. Unplug Stand mixer.
3. Tilt the Head back.
4. Turn bowl counterclockwise until loosened and pull up and out of Bowl Clamping Plate.

TO CONNECT FLAT BEATER, WIRE WHIP OR DOUGH HOOK ATTACHMENTS

1. Turn speed control to OFF.
2. Unplug Stand mixer.
3. Tilt the Head back.
4. Align slot at the top of Attachment with pin on Tilt Head shaft. Push Attachment up onto shaft and turn counterclockwise until pin moves all the way into the slot (see Fig. 4).

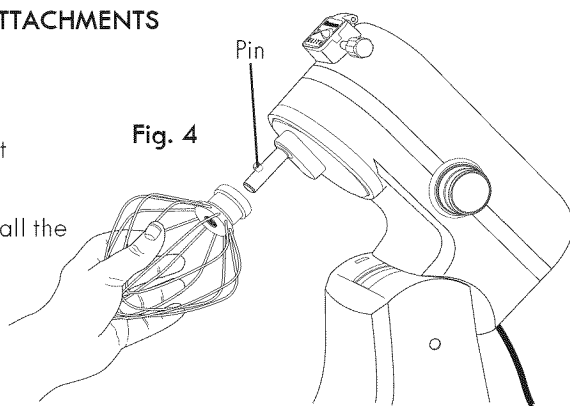


Fig. 4

TO REMOVE FLAT BEATER, WIRE WHIP OR DOUGH HOOK

1. Turn speed control to OFF.
2. Unplug Stand mixer.
3. Tilt the Head back.
4. Turn Attachment clockwise on shaft until pin on shaft lines up with slot on attachment. Pull off.

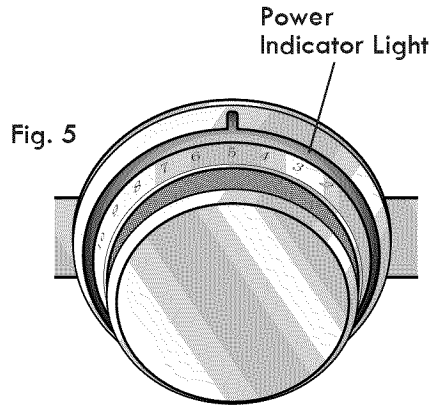
OPERATING YOUR STAND MIXER

SPEED CONTROL KNOB

The Speed Control Knob is located on the right side of the Mixer (with the front facing you), and has increments from 1 to 10 and OFF (see Fig. 5).

To start Mixer, turn Knob clockwise from OFF. Always start the Mixer on the slowest possible speed to avoid splashing ingredients out of the bowl.

When ingredients start to mix, turn speed up as called for in recipe. See Page 9 for Speed Control Guide.



CAUTION: To avoid unintentional starting and possible injury or product damage turn Speed Knob to OFF and unplug Stand Mixer when mixing is complete.

WORK LIGHT AND POWER INDICATOR LIGHT

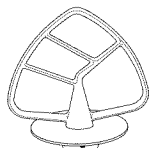
When the Mixer is plugged in and a speed is selected, the blue LED light encircling the Speed Knob (see Fig. 5) comes on. A Work Light also comes on to illuminate the work area above the bowl.

When you turn the Speed Knob OFF, the blue LED Light around the Speed Knob goes out. The Work Light stays on for 3 minutes, then shuts off.

NOTE: If you plug the Mixer in with the Speed Knob turned to any speed setting, the mixer will not start, but the Speed Knob and Work Light LEDs will flash on and off. Turn the Speed Knob to OFF to stop the lights from flashing and resume normal Mixer operation.

OPERATING YOUR STAND MIXER

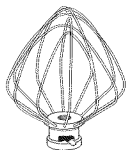
ATTACHMENTS AND THEIR USES:



FLAT BEATER – 120V/60HZ/400W

– For normal to heavy mixtures:

- cakes
- cookies
- quick breads
- creamed frostings
- pie pastry
- meat loaf
- candies
- biscuits
- mashed potatoes



WIRE WHIP – 120V/60HZ/240W

– For mixtures that need to have air added:

- eggs
- boiled frostings
- egg whites
- sponge cakes
- heavy cream
- angel food cakes



DOUGH HOOK – 120V/60HZ/400W

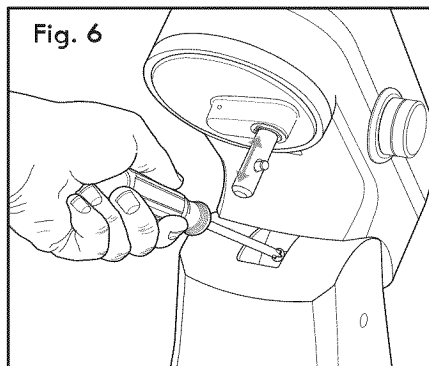
– For mixing and kneading yeast doughs:

- breads
- coffee cakes
- rolls
- buns

BEATER ADJUSTMENT

The Stand Mixer is adjusted at the factory so that the Flat Beater clears the bottom of the Bowl. If the Flat Beater hits the bottom of the Bowl or is too far away from the sides, adjust as follows:

1. Turn Speed Control to OFF.
2. Unplug Stand Mixer
3. Tilt Motor Head back and lock
4. Using #3 Phillips Head screwdriver, turn screw (see Fig.6) counterclockwise (left) to raise the Flat Beater or clockwise (right) to lower.
5. Adjust so that the Flat Beater just clears the surface of the Bowl. Do not over adjust. You may not be able to lock the Motor Head when lowered.



NOTE: If the Flat Beater or Wire Whip strikes the Bowl, the finish may wear off.

MIXING TIME

Your Stand Mixer will mix faster and more thoroughly than most other electric Mixers. Therefore, the mixing time in most traditional and non-packaged recipes should be adjusted to avoid overbeating. Cakes, for example, may need only half as much beating time as with other mixers.

SPEED CONTROL GUIDE

Number on Speed Knob

1	Stir	For slow stirring, combining, mashing, starting all mixing procedures. Use to add flour and dry ingredients to batter, add liquids to dry ingredients, and combine heavy mixtures. Use with Ice Cream Maker Attachment, sold separately.
2	Slow Mixing	For slow mixing, mashing, faster stirring. Use to mix heavy batters and candies, start mashing potatoes or other vegetables, cut shortening into flour, mix thin or splashy batters, and mix and knead yeast dough. Use with Can Opener Attachment, sold separately.
4	Mixing, Beating	For mixing semi-heavy batter, such as cookies. Use to combine sugar and shortening and to add sugar to egg whites for meringues. Use this Medium Speed for cake mixes. Use with Food Grinder, Rotor Slicer/Shredder, and Fruit/Vegetable Strainer, sold separately.
6	Beating, Creaming	For medium fast beating (creaming) or whipping. Use to finish mixing cake, doughnut, and other batters. High speed for cake mixes. Use with Citrus Juicer attachment, sold separately.
8	Fast Beating, Whipping	For whipping cream, egg whites, and boiled frostings.
10	Fast Whipping	For whipping small amounts of cream or egg whites. Use with Pasta Maker and Grain Mill attachments, sold separately.

NOTE: Do not scrape the bowl while the Stand Mixer is operating. The bowl and beater are designed to provide thorough mixing without frequent scraping. Scraping the bowl once or twice during mixing is usually sufficient. Turn the Mixer Off before scraping.

NOTE: Mixer may not maintain fast speeds under heavy load. This is normal. To avoid mixer slowing down, never add more than 10 cups of flour to the mixing bowl.

NOTE: Do not exceed Speed 2 when preparing yeast dough. This could damage the Mixer.

MIXER TIPS AND TECHNIQUES

To help determine the ideal mixing time for a recipe, observe the batter or dough and mix only until it has the desired appearance described in your recipe, such as "smooth and creamy".

Always add ingredients as close to the side of the bowl as possible, not directly into the moving beater.

When adding Nuts, Raisins or Candied Fruits, follow individual recipes for guidelines on including these ingredients. In general, solid materials should be folded in during the last few seconds of mixing on Speed 1. The batter should be thick enough to prevent the fruit or nuts from sinking to the bottom of the pan during baking. Sticky fruits should be dusted with flour for better distribution in the batter.

Mixtures containing large amounts of liquid ingredients should be mixed at lower speeds to avoid splashing. Increase mixer speed only after the mixture has thickened.

CARE AND CLEANING



WARNING: Injury Hazard: Unplug mixer before touching beaters or other accessories. Failure to do so can result in broken bones, cuts or bruises.

Always unplug Stand Mixer before cleaning. Do not immerse Mixer in water. The exterior of the Mixer should only be cleaned with a soft damp cloth.

NOTE: Do not use abrasive cleansers or scouring pads when cleaning your Stand Mixer. **NEVER** immerse the body of the Stand Mixer in water or any liquid.

Always remove attachments from Mixer before cleaning. Wash all attachments by hand or in dishwasher except Wire Whip, which should only be hand washed. Rinse and dry completely.

Beaters, Attachments and Bowls should be washed as soon as possible after use to keep food from drying on them.

Any other servicing should be performed by a qualified service dealer.

ATTACHMENTS

ATTACHMENT HUB

Your Stand Mixer comes with a built-in multipurpose Attachment Hub located in the front of the Tilt Motor Head. A leading brandname appliance maker offers a diverse selection of food preparation attachments that will connect to the Hub, and are fully functional with this Kenmore Elite Stand Mixer.

Read and carefully follow the instructions that come with the attachment for correct and safe use.

PUNTOS IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, las medidas de seguridad básicas se deben seguir siempre, incluyendo lo siguiente:

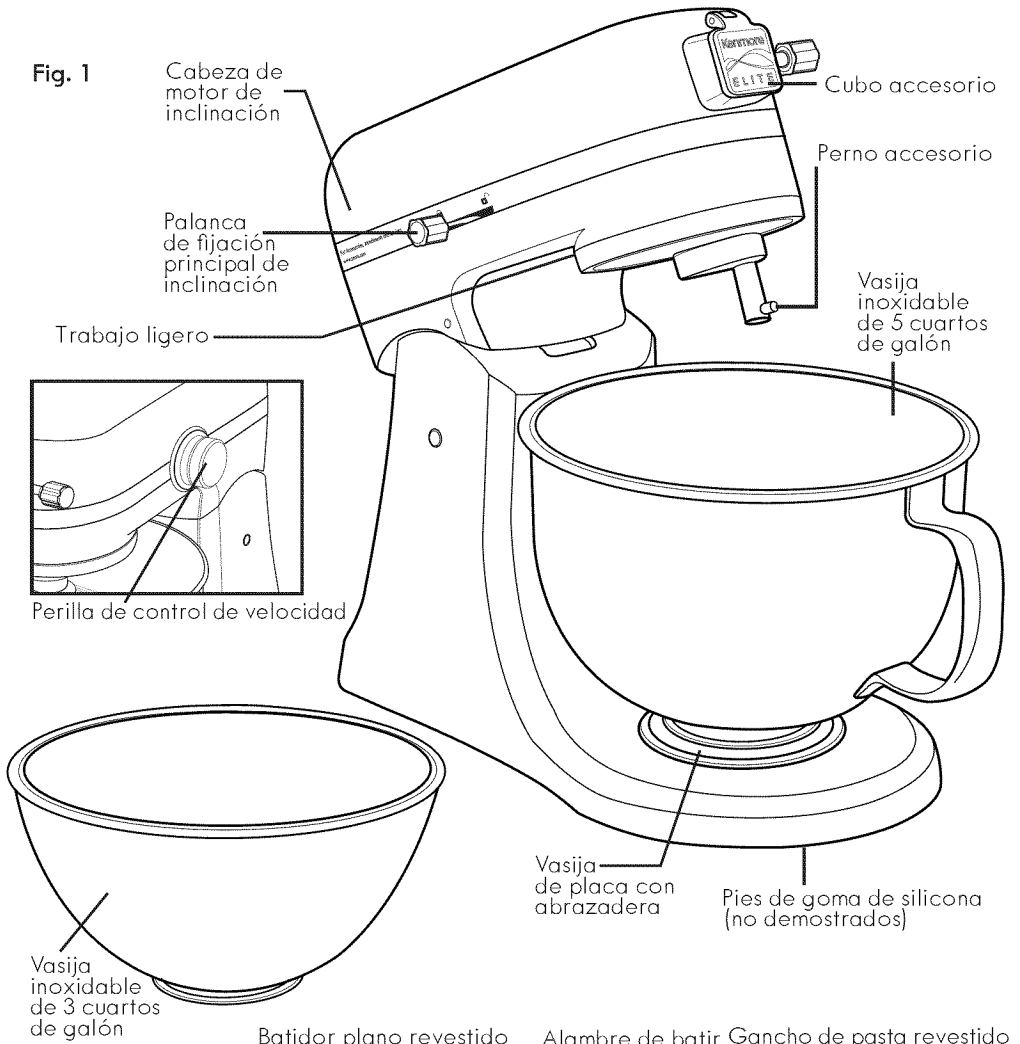
1. **LEA** todas las instrucciones. **GUARDE** estas instrucciones para el uso futuro.
2. Para proteger contra el fuego, la descarga eléctrica y lesión a las personas, **no** sumerja la cuerda, enchufe, o el Mezclador parado en agua u otros líquidos.
3. La supervisión cercana es necesaria cuando cualquier aparato se utiliza por o cerca a niños.
4. **DESENCHUFE** el Mezclador Parado del enchufe cuando no se usa, antes de poner encima o de sacar piezas y antes de limpiar.
5. Evite de entrar en contacto con piezas móviles. Guarde las manos, pelo, ropa, tan bien como las espátulas y otros utensilios lejos del batidor durante la operación para reducir el riesgo de lesión a las personas y/o daño al mezclador.
6. No funcione ningún aparato con una cuerda o un enchufe dañado, o después de que el aparato funcione incorrectamente o se haya caído o se haya dañado de cualquier manera. Lleve el aparato a un distribuidor de servicios califica para su reparación.
7. El uso de los accesorios accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede dar lugar a fuego, descarga eléctrica o lesión a las personas.
8. **No** utilice al aire libre.
9. **NUNCA** deje la cuerda colgando sobre el borde de la mesa o del contador, o tocar las superficies calientes.
10. Quite el tazón de fuente que se mezcla y batidor, azote del alambre o gancho plano de la pasta de mezclador del soporte antes de lavarlas.
11. **No** utilice esta aplicación para cualquier cosa con excepción de su uso previsto.
12. Para proteger contra descarga eléctrica, este aparato se equipa de una cuerda que tiene un enchufe tipo de poner a tierra de tres dientes para la inserción en un receptáculo tipo poner a tierra apropiado. **NO** altere el enchufe para el uso en un receptáculo de 2 dientes. Si el enchufe no cabe en a el receptáculo, tenga el receptáculo apropiado instalado por un electricista calificado.
13. **Este producto se diseña para el uso de la casa solamente.**
14. Una cuerda corta de alimentación (o la cuerda desmontable de alimentación) debe ser proporcionada para reducir riesgos resultando de enredo o de tropezar sobre una cuerda más larga. Esta unidad se equipa de una cuerda apropiada.

PUNTOS IMPORTANTES

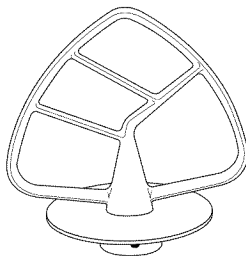
15. Esta aplicación no está diseñado para los usos por las personas (incluidos los niños) con discapacidades o sensorio físico reducido , o la falta de experiencia y conocimiento, a menos que se les supervise o les instruya en el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
16. **GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!**

PARTES Y CARACTERÍSTICAS

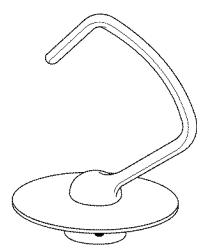
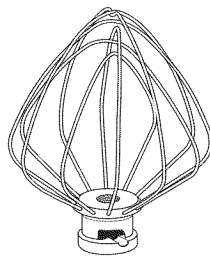
Fig. 1



Batidor plano revestido



Alambre de batir Gancho de pasta revestido



PREPARACIÓN UTILIZAR SU MEZCLADOR PARADO

ANTES DEL PRIMER USO:


1. Antes de usar su mezclador parado de cabeza de inclinación, quite todo el material de embalaje, plástico, etiquetas, etiquetas engomadas o etiquetas que se puedan pegar al mezclador, a las vacijas o a los accesorios.
2. Antes de que el primer uso del mezclador parado, lave el batidor plano blanco, el gancho de pasta blanco, y las vasijas inoxidable en agua caliente, jabonosa o en el lavaplatos. El alambre de batir se debe lavar solamente a mano. Enjuague y seque todos a fondo.
3. El exterior del mezclador del soporte se debe limpiar solamente con un paño húmedo suave, entonces seque con un paño suave y limpio.
4. Coloque el Mezclador parato de cabeza de inclinación en una superficie seco, plano, estable, tal como un contador o mesa. Guarde el mezclador lejos del borde del contador, sea seguro dejar un espacio alrededor de salidas de aire en la parte posterior del mezclador.


NOTA: No utilice las despedregadoras abrasivas o los cojines de fregado al limpiar su mezclador parado. NUNCA sumerja el cuerpo del mezclador parado en agua o cualquier líquido.

FUNCIONAMIENTO DE SU MEZCLADOR PARADO

CABEZA DE INCLINACIÓN

Para insertar y para quitar los accesorios y las vasijas, es necesario elevar la cabeza de inclinación del motor.

Para levantar la cabeza, localice la Palanca de fijación en el lado de la mano izquierdo. Jale la palanca adelante al icono del abrir . Levantar la cabeza y la palanca de liberación.

Palanca volverá a icono de bloqueo . Empujar la cabeza todo el camino hasta que se detenga. La cabeza está bloqueado en su lugar.

Para bajar la cabeza, mueve la palanca hacia adelante para desbloquear el icono. Palanca de liberación y guiar la cabeza hacia abajo hasta que encaje en su posición de mezcla.



ADVERTENCIA: Para evitar lesión seria, nunca gire el mezclador con el batidor or otros accesorios conectados a menos que la vasija esté en lugar.

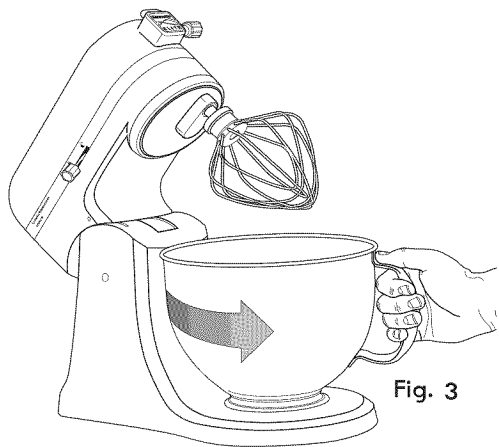
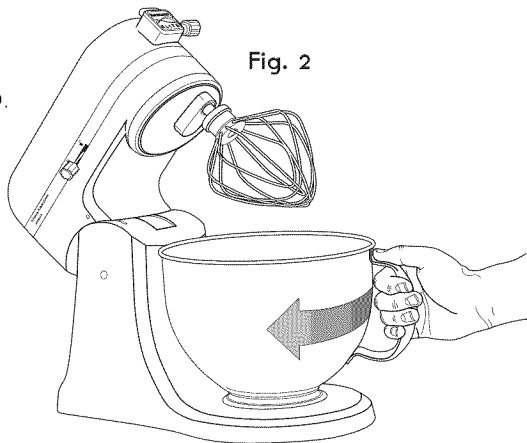


ADVERTENCIA: Para evitar lesión seria, guarde los dedos y mano lejos del agujero del accesorio del batidor y del área de la bisagra cuando levanta o baja la cabeza de inclinación.

FUNCIONAMIENTO DE SU MEZCLADOR PARADO

PARA UNIR LAS VASIJAS AL MEZCLADOR (véase Fig.2)

1. Gire el control de velocidad a APAGADO.
2. Desenchufe el mezclador parado.
3. Incline la cabeza detrás.
4. Coloque la vasija en la vasija de placa con abrazadera.
5. Gire la vasija a la derecha hasta que acomode.

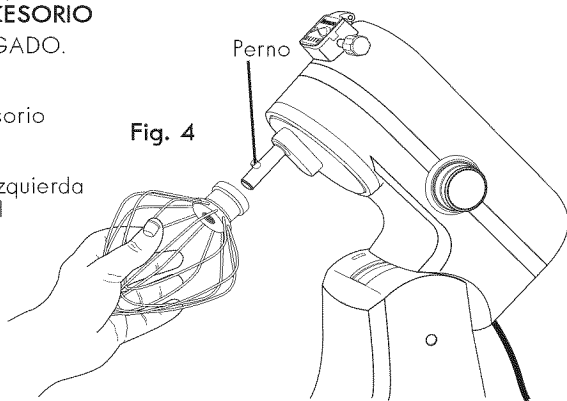


PARA QUITAR LAS VASIJAS DEL MEZCLADOR (véase Fig. 3)

1. Gire el control de velocidad a APAGADO.
2. Desenchufe el mezclador parado.
3. Incline la cabeza detrás.
4. Gire la vasija a la izquierda hasta que se afloje y levante y fuera de la vasija de placa con abrazadera.

PARA CONECTAR EL BATIDOR PLANO, ALAMBRE DE BATIR O GANCHO DE PASTA ACCESORIO

1. Gire el control de velocidad a APAGADO.
2. Desenchufe el mezclador parado.
3. Incline la cabeza detrás.
4. Alinee la ranura en la tapa del accesorio con el perno en el eje de la cabeza de inclinación. Empuje el accesorio para arriba sobre el eje y gire a la izquierda hasta que el perno se mueva hasta el final en la ranura (véase Fig. 4).



PARA QUITAR EL BATIDOR PLANO, ALAMBRE DE BATIR O GANCHO DE PASTA

1. Gire el control de velocidad a APAGADO.
2. Desenchufe el mezclador parado.
3. Incline la cabeza detrás.
4. Gire el el accesorio a la derecha en el eje hasta que el perno en el eje se alinea con la ranura en el accesorio. Quite.

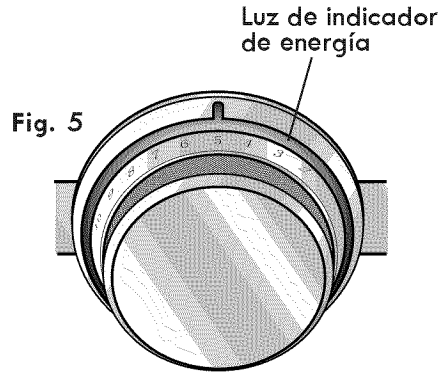
FUNCIONAMIENTO DE SU MEZCLADOR PARADO

PERILLA DE CONTROL DE VELOCIDAD

La perilla de control de la velocidad está situada en el derecho del mezclador (con los revestimientos delanteros usted), y tiene incrementos a partir de la 1 a 10 y APAGADO (véase el higo 5).

Para comenzar el mezclador, perilla del trun a la derecha de APAGADO. Comience siempre el mezclador en la velocidad posible más lenta para evitar de salpicar los ingredientes fuera del tazón de fuente.

Cuando los ingredientes comienzan a mezclarse, la vuelta acelera según lo llamado para en la receta. Vea la página 9 para la guía del control de la velocidad.



PRECAUCIÓN: Para evitar involuntario comienzo y posible lesión o producto daño, cuando el mezclarse es completo, dé vuelta a la perilla de la velocidad a APAGADO y desenchufe el mezclador del soporte para la seguridad.

LUZ DE TRABAJO Y LUZ INDICADOR DE ENERGÍA

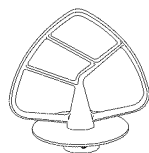
Cuando se enchufa el mezclador y se selecciona una velocidad, la luz azul LED que cerca la perilla de velocidad (véase Fig. 5) se enciende. Una luz de trabajo también se enciende para iluminar el área de trabajo sobre la vasija.

Cuando usted da vuelta el mezclador APAGADO, la luz LED azul alrededor de la perilla de velocidad se apaga. la luz de trabajo permanece encendido por 3 minutos, después se apaga.

NOTA: Si conecta el mezclador con el control de velocidad, se dirigió a toda velocidad configuración, la mesa de mezclas no se inicia, pero el control de velocidad y los LED de luces de trabajo se enciende y se apaga. Gire la prilla de velocidad en OFF dejar las luces intermitentes de y resume el funcionamiento normalmente.

FUNCIONAMIENTO DE SU MEZCLADOR PARADO

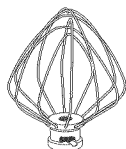
ACCESORIOS Y SUS USOS:



BATIDOR PLANO – 120V/60Hz/400W

– para a las mezclas normales y pesadas:

- tortas
- galletas
- panes rápidos
- garapiñas batidos
- pasteles de empanada
- pan de carne
- caramelos
- galletas
- patatas trituradas



ALAMBRE DE BATIR – 120V/60Hz/240W

– para las mezclas que necesitan tener aire añadió:

- huevos
- garapiñas hervidos
- clara de huevo
- bizcochos esponjosos
- crema pesada
- tortas de alimento ángel



GANCHO DE BATIR – 120V/60Hz/400W

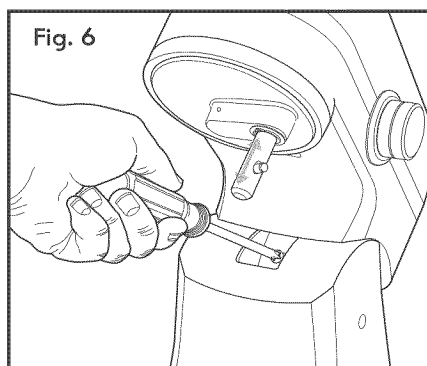
– para mezclar y amasar las pastas de levadura:

- panes
- tortas de café
- rodillos
- bollos

AJUSTE DEL BATIDOR

El mezclador aparado se ajusta en la fábrica de modo que el batidor plano despeje el fondo de la vasija. Si el batidor plano golpea el fondo de la vasija o es demasiado lejano de los lados, ajustar los siguientes:

1. Gire el control de velocidad a APAGADO.
2. Desenchufe el mezclador parado
3. Incline la parte posterior de la cabeza del motor y bloquee
4. Usando el destornillador Phillips # 3, gire el tornillo (véase Fig.6) a la izquierda para levantar el batidor plano o a la derecha para bajar
5. Ajuste de modo que el batidor plano apenas despeje la superficie de la vasija. No sobre ajuste. Usted no puede bloquear la cabeza del motor cuando está bajado.



NOTA: Si el batidor plano o alambre batidor pulsa la vasija, el acabado puede ser desgastado.

TIEMPO DE MEZCLAR

Su mezclador parado de cabeza de inclinación se mezclará más rápidamente y más a fondo que la mayoría de los otros mezcladores eléctricos. Por lo tanto, el tiempo de mezclar en las recetas más tradicionales y no empaquetadas se debe ajustar para evitar el sobre batir. Las tortas, por ejemplo, pueden necesitar solamente la mitad de tiempo de paliza que los otros mezcladores.

GUÍA DEL CONTROL DE VELOCIDAD

Número en perilla de velocidad

1	Revolver	Para el revolvimiento lento, combinando, triturando, comenzando todos los procedimientos de mezclar. El uso de agregar harina y los ingredientes secos al batidor, agregar líquidos a los ingredientes secos, y combinar mezclas pesadas. Uso con el accesorio del fabricante de helado, vendido por separado.
2	Mezclar lento	Para mezclar lento, trituración, revolver rápido. El uso de mezclar pesado y caramelos, comenzar trituración patatas u otros vegetaltes, cortar en cortar en harina, mezclar fino o batir fangoso, y mezclar y amasa la pasta de levadura. Uso con el accesorio del abrelatas, vendido por separado.
4	Mezclar, batiendo	Para mezclar batido semi-pesado, tal como galletas. Uso de combinar el azúcar y el acortamiento y de agregar el azúcar a clara de huevo para los merengues. Utilizar esta velocidad mediana para las mezclas de torta. Uso con amoladora de alimento, rotor de cortar/desfibradora, y fruta/tamiz vegetal, vendido por separado.
6	Batir, Creumar	Para el batir rápido medio (cremar) o abtir. Usado para terminar de mezclar de torta, buñuelo, y otros batidos. Alta velocidad para las mezclas de torta. Uso con el accesorio de exprimidor de fruta cítrica, vendido por separado.
8	Batir rápido, batir	Para batir crema, clara de huevo, y garapiñas hervidos.
10	Batir rápido	Para batir cantidades pequeñas de crema o clara de huevo. Use con los accesorios de fabricante de pasta y molidor de grano, vendidos por separado.

NOTA: No raspe la vasija mientras que el mezclador parado está funcionando. La vasija y el batidor se diseñan para proporcionar mezclar cuidadoso sin raspar frecuente. Raspar la vasija una vez o dos veces durante mezclar es generalmente suficiente. Gire el mezclador apagado antes de raspar.

NOTA: El mezclador puede no mantener velocidades rápidas bajo carga pesada. Esto es normal. Para evitar que el mezclador se retrase, nunca agregue más de 10 tazas de harina a la vasija de mezclar.

NOTA: No exceda la velocidad 2 al preparar la pasta de levadura. Esto puede dañar el mezclador.

CONSEJOS Y TÉCNICAS DEL MEZCLADOR

Para ayudar a determinar el tiempo de mezclar ideal para una receta, observe el bateador o la pasta y mezcle solamente hasta que tiene el aspecto deseado descrito en su receta, tal como "liso y cremoso".

Agregue siempre los ingredientes como cerca del lado de la vasija como sea posible, no directamente en el batidor móvil.

Al agregar nueces, pasas o frutas escarchadas, siga las recetas individuales para las pautas en incluir estos ingredientes. Los materiales sólidos se deben doblar generalmente en los últimos segundos de mezclar en la velocidad 1. El batidos debe ser densamente bastante para evitar que la fruta o los nueces se hundan al fondo de la cacerola durante la hornada. Las frutas pegajosas se deben sacar con la harina para una distribución mejor en el batidor.

Las mezclas que contienen cantidades grandes de ingredientes líquidos se deben mezclar a velocidades más bajas para evitar de salpicar. El aumento de velocidad del mezclador solamente después que la mezcla ha espesado.

CUIDADO Y LIMPIEZA



ADVERTENCIA: Peligro de Lesión: Desenchufe el mezclador antes de tocar batidores o de otros accesorios. La falta de hacerlo puede causar a huesos quebrados, corte o abulladura.

Desenchufe siempre el mezclador parado antes de limpiar. No sumerja el mezclador en agua. El exterior del mezclador se debe limpiar solamente con un paño húmedo suave.

NOTA: No utilice las despedregadoras abrasivas o los sosportes de fregado al limpiar su mezclador del soporte. **NUNCA** sumerja el cuerpo del mezclador parado en agua o cualquier líquido.

Quite siempre los accesorios de mezclador antes de limpiar. Lave todos los accesorios a mano o en lavaplatos excepto el alambre batidor, que debe durante ser lavado a mano. Enjuague y seque totalmente.

Los batidores, accesorios y las vasijas deben ser cuanto antes lavado despues de uso para guardar el alimento secarse en ellos.

Cualquier otro servicio debe ser realizado por un representante de servicio cualificado.

ACCESORIOS

CUBO DE ACCESORIO

Su mezclador parado viene con construido en el cubo de accesorio multipropósito establecido en el frente de la cabeza del motor de inclinación. Un fabricante principal del aparato de la marca ofrece una selección diversa de los accesorios de la preparación de alimento que conectarán con el cubo, y es completamente funcional con este mezclador aparato de Elite Kenmore.

Lea y siga cuidadosamente las instrucciones que vienen con el accesorio para el uso correcto y seguro.

KENMORE FIVE YEAR FULL WARRANTY

If this product fails due to a defect in material or workmanship within five years from the date of purchase, return it to any Sears store or other Kenmore outlet in the United States for free replacement.

This warranty does not include expendable parts, such as beaters, attachments or bowls, which can wear out from normal use within the warranty period.

This warranty only applies while this product is used in the United States.

This warranty is void if this product is ever used for other than private household purposes.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

**Sears Brands Management Corporation,
Hoffman Estates, IL 60179**

KENMORE CINCO AÑOS GARANTÍA COMPLETA

Si este producto falla debido a un defecto en material o a la ejecución en el plazo de cinco años a partir de la fecha de la compra, devuelvalo a cualquier tienda Sears o u otro Kenmore Outlet en los Estados Unidos para el reemplazo gratis.

Esta garantía no incluye las partes consumibles, tales como batidores, accesorios o vasijas, que se pueden desgastar en el normal dentro del período de la garantía.

Esta garantía se aplica solamente mientras que este producto se utiliza en los Estados Unidos.

Esta garantía es invalido si este producto se utiliza para con excepción de los propósitos privados de casa.

Esta garantía le da los derechos legales específicos, y usted puede también tener otros derechos que varían de estado a estado.

**Sears Brands Management Corporation,
Hoffman Estates, IL 60179**



Use & Care Guide
Manual de Uso y Cuidado
English / Español

553150152

Kenmore Elite®

Stand Mixer

Tilt Head 3 & 5 Qt.

Mezclador de soporte

Ladeo de la cabeza 3 y 5 Qt.

Models/Modelos:

100.8900890A - Black

100.8910890A - White

100.8920890A - Red

P/N 134779000B (0807)

Sears Brands Management Corporation
Hoffman Estates, IL 60179 U.S.A.

www.kenmore.com

www.sears.com

www.kmart.com



IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. READ all instructions. KEEP these instructions for future use.
2. To protect against fire, electric shock and injury to persons, DO NOT immerse cord, plug, or the Stand Mixer in water or other liquids.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. UNPLUG Stand Mixer from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
5. Avoid contacting moving parts. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from beater during operation to reduce the risk of injury to persons and/or damage to the Mixer.
6. DO NOT operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Take the appliance to a qualified service dealer for repair.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injury to persons.
8. DO NOT use outdoors.
9. NEVER let the cord hang over the edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Remove mixing bowl and flat beater, wire whip or dough hook from Stand Mixer before washing them.
11. DO NOT use this appliance for anything other than its intended use.
12. To protect against electrical shock, this appliance is equipped with a cord having 3-prong grounding-type plug for insertion into a proper grounding-type receptacle. DO NOT alter the plug for use in a 2-prong receptacle. If the plug will not fit into a receptacle, have the proper receptacle installed by a qualified electrician.
13. **This product is designed for household use only.**
14. A short power supply cord (or detachable power supply cord) is to be provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. This unit is equipped with a proper cord.

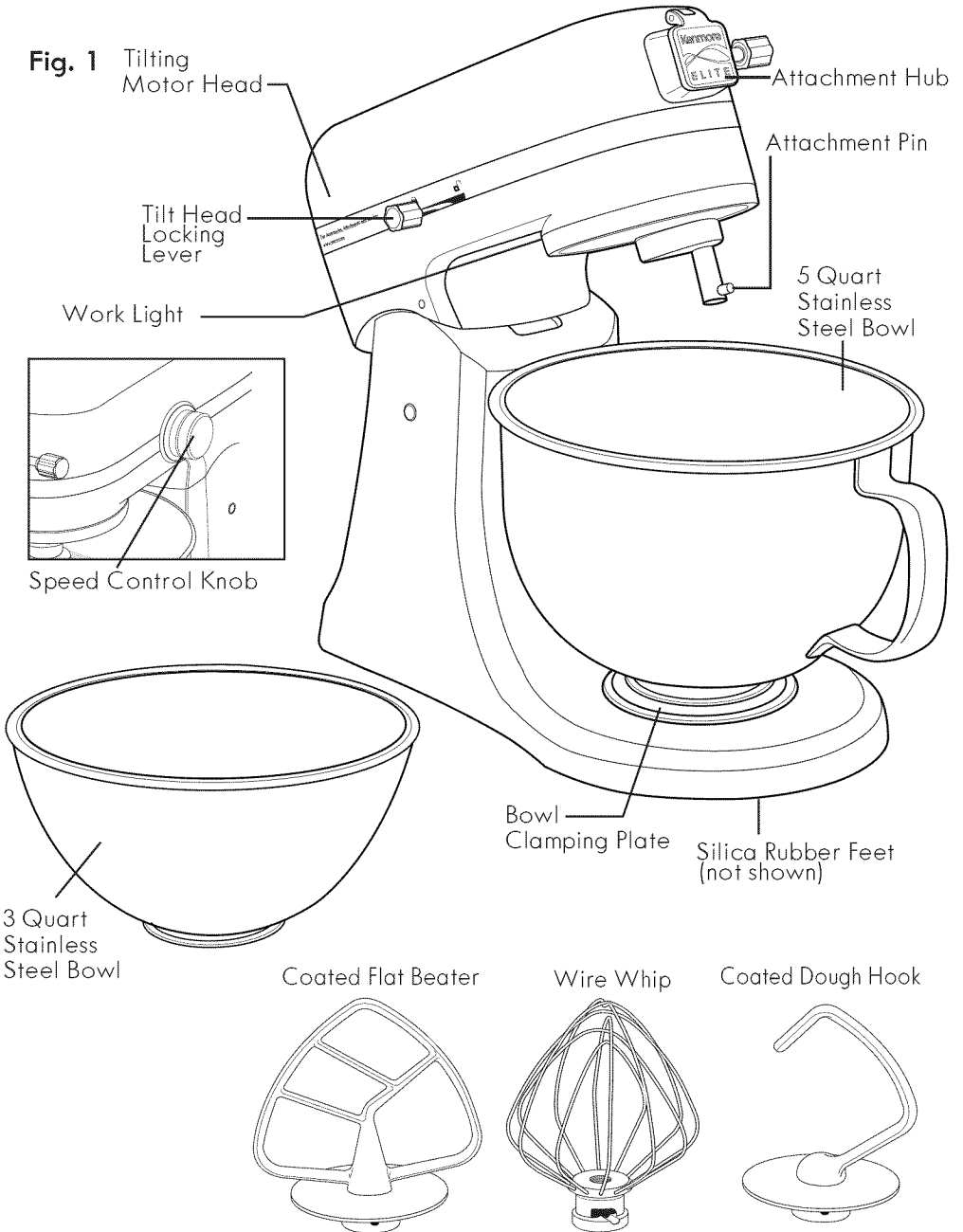
IMPORTANT SAFEGUARDS

15. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical sensory or capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

16. **SAVE THESE INSTRUCTIONS!**

PARTS AND FEATURES

Fig. 1



PREPARING TO USE YOUR STAND MIXER

BEFORE FIRST USE:



1. Before using your Stand Mixer, remove all packing material, plastic, labels, stickers or tags that may be attached to the Mixer, Bowls or Attachments.
2. Before the first use of the Stand Mixer, wash the Flat Beater, Dough Hook, and Stainless Steel Bowls in warm, sudsy water or in the dishwasher. The Wire Whip should be washed by hand only. Rinse and Dry all thoroughly.
3. The exterior of the Stand Mixer should only be cleaned with a soft damp cloth, then dried with a soft, clean cloth.
4. Place Stand Mixer on a dry, level, stable, surface such as a countertop or table. Keep Mixer away from countertop edge. Be sure to leave plenty of room around Air Vents at the rear of Mixer.

NOTE: Do not use abrasive cleansers or scouring pads when cleaning your Stand Mixer. NEVER immerse the body of the Stand Mixer in water or any liquid.

OPERATING YOUR STAND MIXER

TILT HEAD

To insert and remove attachments and bowls, it is necessary to raise the Tilting Motor Head.

To raise Head, locate the Locking lever on the left hand side. Pull lever forward to the Unlock icon . Raise head and release lever. Lever will return to Lock icon . Push head all the way back until it stops. Head is now locked in place.

To lower Head, pull lever forward to Unlock icon. Release lever and guide Head down until it locks into Mix position.



WARNING: To avoid serious injury, never turn on Mixer with Beater or other attachments connected unless the Bowl is in place.



WARNING: To avoid serious injury, keep fingers and hands away from beater attachment hole and hinge area when raising or lowering Tilt Head.

OPERATING YOUR STAND MIXER

TO ATTACH BOWLS TO MIXER

(see Fig. 2)

1. Turn speed control to OFF.
2. Unplug Stand mixer.
3. Tilt the Head back.
4. Place bowl in Bowl Clamping Plate.
5. Turn bowl clockwise until snug.

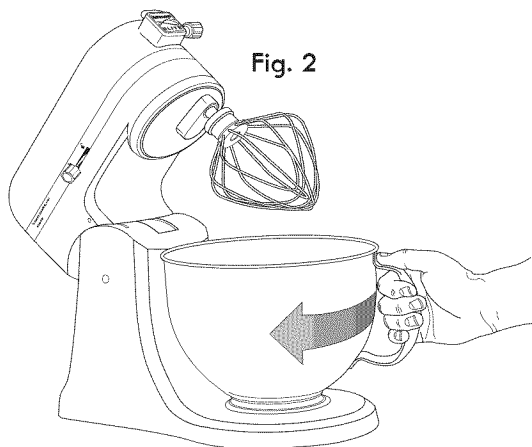


Fig. 2

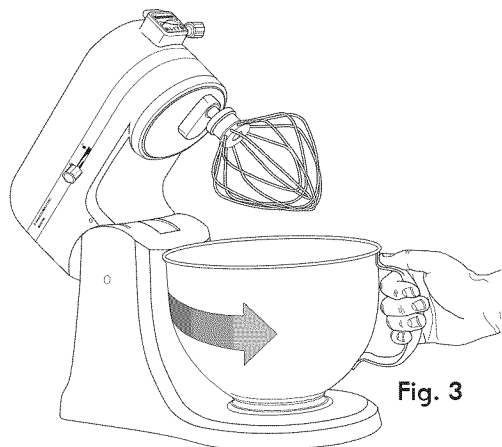


Fig. 3

TO REMOVE BOWLS FROM MIXER

(see Fig. 3)

1. Turn speed control to OFF.
2. Unplug Stand mixer.
3. Tilt the Head back.
4. Turn bowl counterclockwise until loosened and pull up and out of Bowl Clamping Plate.

TO CONNECT FLAT BEATER, WIRE WHIP OR DOUGH HOOK ATTACHMENTS

1. Turn speed control to OFF.
2. Unplug Stand mixer.
3. Tilt the Head back.
4. Align slot at the top of Attachment with pin on Tilt Head shaft. Push Attachment up onto shaft and turn counterclockwise until pin moves all the way into the slot (see Fig. 4).

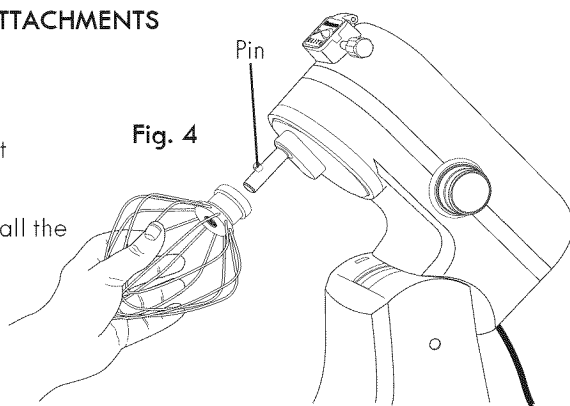


Fig. 4

TO REMOVE FLAT BEATER, WIRE WHIP OR DOUGH HOOK

1. Turn speed control to OFF.
2. Unplug Stand mixer.
3. Tilt the Head back.
4. Turn Attachment clockwise on shaft until pin on shaft lines up with slot on attachment. Pull off.

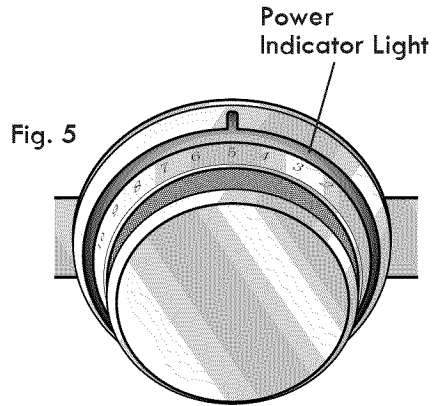
OPERATING YOUR STAND MIXER

SPEED CONTROL KNOB

The Speed Control Knob is located on the right side of the Mixer (with the front facing you), and has increments from 1 to 10 and OFF (see Fig. 5).

To start Mixer, turn Knob clockwise from OFF. Always start the Mixer on the slowest possible speed to avoid splashing ingredients out of the bowl.

When ingredients start to mix, turn speed up as called for in recipe. See Page 9 for Speed Control Guide.



CAUTION: To avoid unintentional starting and possible injury or product damage turn Speed Knob to OFF and unplug Stand Mixer when mixing is complete.

WORK LIGHT AND POWER INDICATOR LIGHT

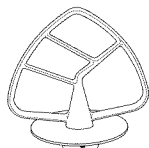
When the Mixer is plugged in and a speed is selected, the blue LED light encircling the Speed Knob (see Fig. 5) comes on. A Work Light also comes on to illuminate the work area above the bowl.

When you turn the Speed Knob OFF, the blue LED Light around the Speed Knob goes out. The Work Light stays on for 3 minutes, then shuts off.

NOTE: If you plug the Mixer in with the Speed Knob turned to any speed setting, the mixer will not start, but the Speed Knob and Work Light LEDs will flash on and off. Turn the Speed Knob to OFF to stop the lights from flashing and resume normal Mixer operation.

OPERATING YOUR STAND MIXER

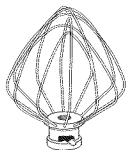
ATTACHMENTS AND THEIR USES:



FLAT BEATER – 120V/60HZ/400W

– For normal to heavy mixtures:

- cakes
- cookies
- quick breads
- creamed frostings
- pie pastry
- meat loaf
- candies
- biscuits
- mashed potatoes



WIRE WHIP – 120V/60HZ/240W

– For mixtures that need to have air added:

- eggs
- boiled frostings
- egg whites
- sponge cakes
- heavy cream
- angel food cakes



DOUGH HOOK – 120V/60HZ/400W

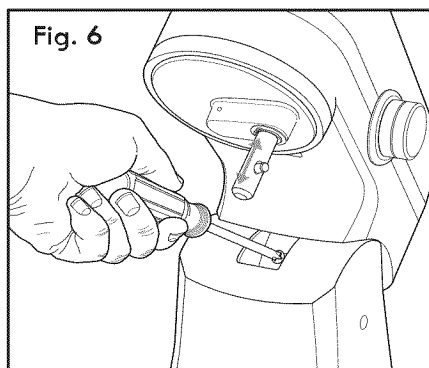
– For mixing and kneading yeast doughs:

- breads
- coffee cakes
- rolls
- buns

BEATER ADJUSTMENT

The Stand Mixer is adjusted at the factory so that the Flat Beater clears the bottom of the Bowl. If the Flat Beater hits the bottom of the Bowl or is too far away from the sides, adjust as follows:

1. Turn Speed Control to OFF.
2. Unplug Stand Mixer
3. Tilt Motor Head back and lock
4. Using #3 Phillips Head screwdriver, turn screw (see Fig.6) counterclockwise (left) to raise the Flat Beater or clockwise (right) to lower.
5. Adjust so that the Flat Beater just clears the surface of the Bowl. Do not over adjust. You may not be able to lock the Motor Head when lowered.



NOTE: If the Flat Beater or Wire Whip strikes the Bowl, the finish may wear off.

MIXING TIME

Your Stand Mixer will mix faster and more thoroughly than most other electric Mixers. Therefore, the mixing time in most traditional and non-packaged recipes should be adjusted to avoid overbeating. Cakes, for example, may need only half as much beating time as with other mixers.

SPEED CONTROL GUIDE

Number on Speed Knob

1	Stir	For slow stirring, combining, mashing, starting all mixing procedures. Use to add flour and dry ingredients to batter, add liquids to dry ingredients, and combine heavy mixtures. Use with Ice Cream Maker Attachment, sold separately.
2	Slow Mixing	For slow mixing, mashing, faster stirring. Use to mix heavy batters and candies, start mashing potatoes or other vegetables, cut shortening into flour, mix thin or splashy batters, and mix and knead yeast dough. Use with Can Opener Attachment, sold separately.
4	Mixing, Beating	For mixing semi-heavy batter, such as cookies. Use to combine sugar and shortening and to add sugar to egg whites for meringues. Use this Medium Speed for cake mixes. Use with Food Grinder, Rotor Slicer/Shredder, and Fruit/Vegetable Strainer, sold separately.
6	Beating, Creaming	For medium fast beating (creaming) or whipping. Use to finish mixing cake, doughnut, and other batters. High speed for cake mixes. Use with Citrus Juicer attachment, sold separately.
8	Fast Beating, Whipping	For whipping cream, egg whites, and boiled frostings.
10	Fast Whipping	For whipping small amounts of cream or egg whites. Use with Pasta Maker and Grain Mill attachments, sold separately.

NOTE: Do not scrape the bowl while the Stand Mixer is operating. The bowl and beater are designed to provide thorough mixing without frequent scraping. Scraping the bowl once or twice during mixing is usually sufficient. Turn the Mixer Off before scraping.

NOTE: Mixer may not maintain fast speeds under heavy load. This is normal. To avoid mixer slowing down, never add more than 10 cups of flour to the mixing bowl.

NOTE: Do not exceed Speed 2 when preparing yeast dough. This could damage the Mixer.

MIXER TIPS AND TECHNIQUES

To help determine the ideal mixing time for a recipe, observe the batter or dough and mix only until it has the desired appearance described in your recipe, such as "smooth and creamy".

Always add ingredients as close to the side of the bowl as possible, not directly into the moving beater.

When adding Nuts, Raisins or Candied Fruits, follow individual recipes for guidelines on including these ingredients. In general, solid materials should be folded in during the last few seconds of mixing on Speed 1. The batter should be thick enough to prevent the fruit or nuts from sinking to the bottom of the pan during baking. Sticky fruits should be dusted with flour for better distribution in the batter.

Mixtures containing large amounts of liquid ingredients should be mixed at lower speeds to avoid splashing. Increase mixer speed only after the mixture has thickened.

CARE AND CLEANING



WARNING: Injury Hazard: Unplug mixer before touching beaters or other accessories. Failure to do so can result in broken bones, cuts or bruises.

Always unplug Stand Mixer before cleaning. Do not immerse Mixer in water. The exterior of the Mixer should only be cleaned with a soft damp cloth.

NOTE: Do not use abrasive cleansers or scouring pads when cleaning your Stand Mixer. **NEVER** immerse the body of the Stand Mixer in water or any liquid.

Always remove attachments from Mixer before cleaning. Wash all attachments by hand or in dishwasher except Wire Whip, which should only be hand washed. Rinse and dry completely.

Beaters, Attachments and Bowls should be washed as soon as possible after use to keep food from drying on them.

Any other servicing should be performed by a qualified service dealer.

ATTACHMENTS

ATTACHMENT HUB

Your Stand Mixer comes with a built-in multipurpose Attachment Hub located in the front of the Tilt Motor Head. A leading brandname appliance maker offers a diverse selection of food preparation attachments that will connect to the Hub, and are fully functional with this Kenmore Elite Stand Mixer.

Read and carefully follow the instructions that come with the attachment for correct and safe use.

PUNTOS IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, las medidas de seguridad básicas se deben seguir siempre, incluyendo lo siguiente:

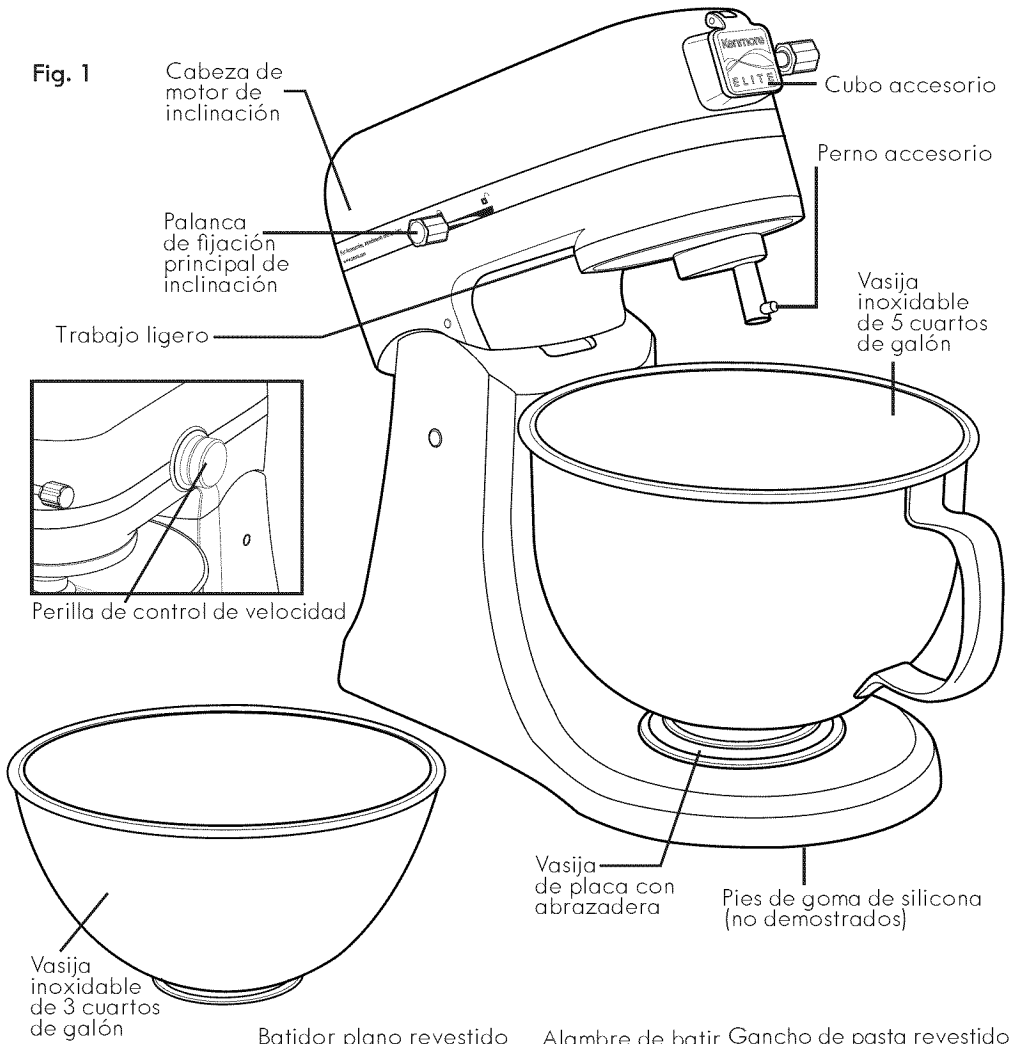
1. **LEA** todas las instrucciones. **GUARDE** estas instrucciones para el uso futuro.
2. Para proteger contra el fuego, la descarga eléctrica y lesión a las personas, **no** sumerja la cuerda, enchufe, o el Mezclador parado en agua u otros líquidos.
3. La supervisión cercana es necesaria cuando cualquier aparato se utiliza por o cerca a niños.
4. **DESENCHUFE** el Mezclador Parado del enchufe cuando no se usa, antes de poner encima o de sacar piezas y antes de limpiar.
5. Evite de entrar en contacto con piezas móviles. Guarde las manos, pelo, ropa, tan bien como las espátulas y otros utensilios lejos del batidor durante la operación para reducir el riesgo de lesión a las personas y/o daño al mezclador.
6. No funcione ningún aparato con una cuerda o un enchufe dañado, o después de que el aparato funcione incorrectamente o se haya caído o se haya dañado de cualquier manera. Lleve el aparato a un distribuidor de servicios califica para su reparación.
7. El uso de los accesorios accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede dar lugar a fuego, descarga eléctrica o lesión a las personas.
8. **No** utilice al aire libre.
9. **NUNCA** deje la cuerda colgando sobre el borde de la mesa o del contador, o tocar las superficies calientes.
10. Quite el tazón de fuente que se mezcla y batidor, azote del alambre o gancho plano de la pasta de mezclador del soporte antes de lavarlas.
11. **No** utilice esta aplicación para cualquier cosa con excepción de su uso previsto.
12. Para proteger contra descarga eléctrica, este aparato se equipa de una cuerda que tiene un enchufe tipo de poner a tierra de tres dientes para la inserción en un receptáculo tipo poner a tierra apropiado. **NO** altere el enchufe para el uso en un receptáculo de 2 dientes. Si el enchufe no cabe en a el receptáculo, tenga el receptáculo apropiado instalado por un electricista calificado.
13. **Este producto se diseña para el uso de la casa solamente.**
14. Una cuerda corta de alimentación (o la cuerda desmontable de alimentación) debe ser proporcionada para reducir riesgos resultando de enredo o de tropezar sobre una cuerda más larga. Esta unidad se equipa de una cuerda apropiada.

PUNTOS IMPORTANTES

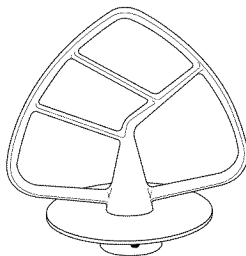
15. Esta aplicación no está diseñado para los usos por las personas (incluidos los niños) con discapacidades o sensorio físico reducido , o la falta de experiencia y conocimiento, a menos que se les supervise o les instruya en el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
16. **GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!**

PARTES Y CARACTERÍSTICAS

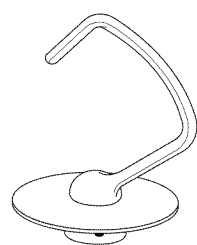
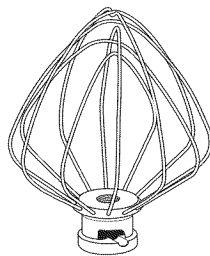
Fig. 1



Batidor plano revestido



Alambre de batir Gancho de pasta revestido



PREPARACIÓN UTILIZAR SU MEZCLADOR PARADO

ANTES DEL PRIMER USO:


1. Antes de usar su mezclador parado de cabeza de inclinación, quite todo el material de embalaje, plástico, etiquetas, etiquetas engomadas o etiquetas que se puedan pegar al mezclador, a las vacijas o a los accesorios.
2. Antes de que el primer uso del mezclador parado, lave el batidor plano blanco, el gancho de pasta blanco, y las vasijas inoxidable en agua caliente, jabonosa o en el lavaplatos. El alambre de batir se debe lavar solamente a mano. Enjuague y seque todos a fondo.
3. El exterior del mezclador del soporte se debe limpiar solamente con un paño húmedo suave, entonces seque con un paño suave y limpio.
4. Coloque el Mezclador parato de cabeza de inclinación en una superficie seco, plano, estable, tal como un contador o mesa. Guarde el mezclador lejos del borde del contador, sea seguro dejar un espacio alrededor de salidas de aire en la parte posterior del mezclador.


NOTA: No utilice las despedregadoras abrasivas o los cojines de fregado al limpiar su mezclador parado. NUNCA sumerja el cuerpo del mezclador parado en agua o cualquier líquido.

FUNCIONAMIENTO DE SU MEZCLADOR PARADO

CABEZA DE INCLINACIÓN

Para insertar y para quitar los accesorios y las vasijas, es necesario elevar la cabeza de inclinación del motor.

Para levantar la cabeza, localice la Palanca de fijación en el lado de la mano izquierdo. Jale la palanca adelante al icono del abrir . Levante la cabeza y la palanca de liberación.

Palanca volverá a icono de bloqueo . Empujar la cabeza todo el camino hasta que se detenga. La cabeza está bloqueado en su lugar.

Para bajar la cabeza, mueve la palanca hacia adelante para desbloquear el icono. Palanca de liberación y guiar la cabeza hacia abajo hasta que encaje en su posición de mezcla.



ADVERTENCIA: Para evitar lesión seria, nunca gire el mezclador con el batidor or otros accesorios conectados a menos que la vasija esté en lugar.



ADVERTENCIA: Para evitar lesión seria, guarde los dedos y mano lejos del agujero del accesorio del batidor y del área de la bisagra cuando levanta o baja la cabeza de inclinación.

FUNCIONAMIENTO DE SU MEZCLADOR PARADO

PARA UNIR LAS VASIJAS AL MEZCLADOR (véase Fig.2)

1. Gire el control de velocidad a APAGADO.
2. Desenchufe el mezclador parado
3. Incline la cabeza detrás.
4. Coloque la vasija en la vasija de placa con abrazadera.
5. Gire la vasija a la derecha hasta que acomode.

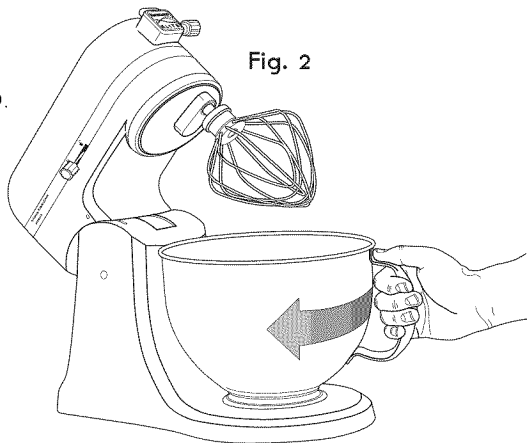


Fig. 2

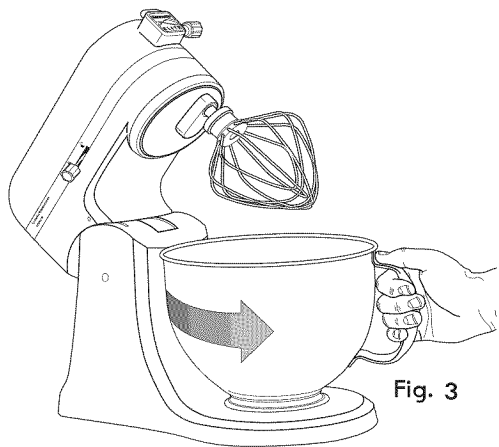


Fig. 3

PARA QUITAR LAS VASIJAS DEL MEZCLADOR (véase Fig. 3)

1. Gire el control de velocidad a APAGADO.
2. Desenchufe el mezclador parado
3. Incline la cabeza detrás.
4. Gire la vasija a la izquierda hasta que se afloje y levante y fuera de la vasija de placa con abrazadera.

PARA CONECTAR EL BATIDOR PLANO, ALAMBRE DE BATIR O GANCHO DE PASTA ACCESORIO

1. Gire el control de velocidad a APAGADO.
2. Desenchufe el mezclador parado
3. Incline la cabeza detrás.
4. Alinee la ranura en la tapa del accesorio con el perno en el eje de la cabeza de inclinación. Empuje el accesorio para arriba sobre el eje y gire a la izquierda hasta que el perno se mueva hasta el final en la ranura (véase Fig. 4).

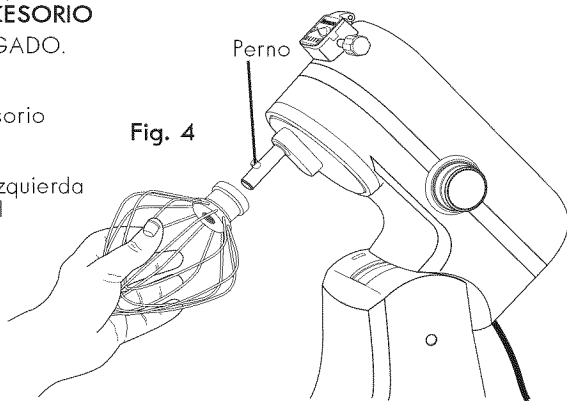


Fig. 4

PARA QUITAR EL BATIDOR PLANO, ALAMBRE DE BATIR O GANCHO DE PASTA

1. Gire el control de velocidad a APAGADO.
2. Desenchufe el mezclador parado.
3. Incline la cabeza detrás.
4. Gire el el accesorio a la derecha en el eje hasta que el perno en el eje se alinea con la ranura en el accesorio. Quite.

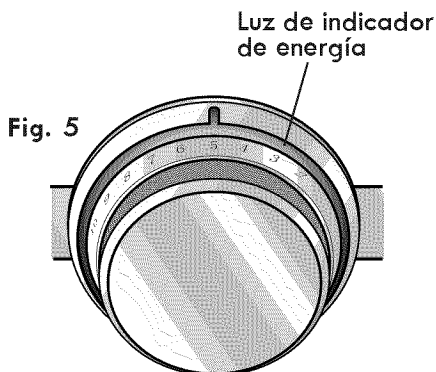
FUNCIONAMIENTO DE SU MEZCLADOR PARADO

PERILLA DE CONTROL DE VELOCIDAD

La perilla de control de la velocidad está situada en el derecho del mezclador (con los revestimientos delanteros usted), y tiene incrementos a partir de la 1 a 10 y APAGADO (véase el higo 5).

Para comenzar el mezclador, perilla del trun a la derecha de APAGADO. Comience siempre el mezclador en la velocidad posible más lenta para evitar de salpicar los ingredientes fuera del tazón de fuente.

Cuando los ingredientes comienzan a mezclarse, la vuelta acelera según lo llamado para en la receta. Vea la página 9 para la guía del control de la velocidad.



PRECAUCIÓN: Para evitar involuntario comienzo y posible lesión o producto daño, cuando el mezclarse es completo, dé vuelta a la perilla de la velocidad a APAGADO y desenchufe el mezclador del soporte para la seguridad.

LUZ DE TRABAJO Y LUZ INDICADOR DE ENERGÍA

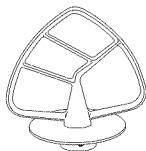
Cuando se enchufa el mezclador y se selecciona una velocidad, la luz azul LED que cerca la perilla de velocidad (véase Fig. 5) se enciende. Una luz de trabajo también se enciende para iluminar el área de trabajo sobre la vasija.

Cuando usted da vuelta el mezclador APAGADO, la luz LED azul alrededor de la perilla de velocidad se apaga. la luz de trabajo permanece encendido por 3 minutos, después se apaga.

NOTA: Si conecta el mezclador con el control de velocidad, se dirigió a toda velocidad configuración, la mesa de mezclas no se inicia, pero el control de velocidad y los LED de luces de trabajo se enciende y se apaga. Gire la prilla de velocidad en OFF dejar las luces intermitentes de y resume el funcionamiento normalmente.

FUNCIONAMIENTO DE SU MEZCLADOR PARADO

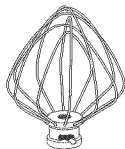
ACCESORIOS Y SUS USOS:



BATIDOR PLANO – 120V/60Hz/400W

– para a las mezclas normales y pesadas:

- tortas
- galletas
- panes rápidos
- garapiñas batidos
- pasteles de empanada
- pan de carne
- caramelos
- galletas
- patatas trituradas



ALAMBRE DE BATIR – 120V/60Hz/240W

– para las mezclas que necesitan tener aire añadió:

- huevos
- garapiñas hervidos
- clara de huevo
- bizcochos esponjosos
- crema pesada
- tortas de alimento ángel



GANCHO DE BATIR – 120V/60Hz/400W

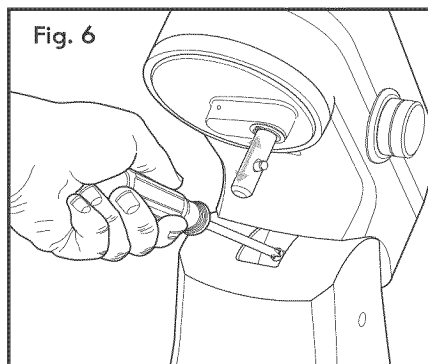
– para mezclar y amasar las pastas de levadura:

- panes
- tortas de café
- rodillos
- bollos

AJUSTE DEL BATIDOR

El mezclador aparado se ajusta en la fábrica de modo que el batidor plano despeje el fondo de la vasija. Si el batidor plano golpea el fondo de la vasija o es demasiado lejano de los lados, ajustar los siguientes:

1. Gire el control de velocidad a APAGADO.
2. Desenchufe el mezclador parado
3. Incline la parte posterior de la cabeza del motor y bloquee
4. Usando el destornillador Phillips # 3, gire el tornillo (véase Fig.6) a la izquierda para levantar el batidor plano o a la derecha para bajar
5. Ajuste de modo que el batidor plano apenas despeje la superficie de la vasija. No sobre ajuste. Usted no puede bloquear la cabeza del motor cuando está bajado.



NOTA: Si el batidor plano o alambre batidor pulsa la vasija, el acabado puede ser desgastado.

TIEMPO DE MEZCLAR

Su mezclador parado de cabeza de inclinación se mezclará más rápidamente y más a fondo que la mayoría de los otros mezcladores eléctricos. Por lo tanto, el tiempo de mezclar en las recetas más tradicionales y no empaquetadas se debe ajustar para evitar el sobre batir. Las tortas, por ejemplo, pueden necesitar solamente la mitad de tiempo de paliza que los otros mezcladores.

GUÍA DEL CONTROL DE VELOCIDAD

Número en perilla de velocidad

1	Revolver	Para el revolvimiento lento, combinando, triturando, comenzando todos los procedimientos de mezclar. El uso de agregar harina y los ingredientes secos al batidor, agregar líquidos a los ingredientes secos, y combinar mezclas pesadas. Uso con el accesorio del fabricante de helado, vendido por separado.
2	Mezclar lento	Para mezclar lento, trituración, revolver rápido. El uso de mezclar pesado y caramelos, comenzar trituración patatas u otros vegetaltes, cortar en cortar en harina, mezclar fino o batir fangoso, y mezclar y amasa la pasta de levadura. Uso con el accesorio del abrelatas, vendido por separado.
4	Mezclar, batiendo	Para mezclar batido semi-pesado, tal como galletas. Uso de combinar el azúcar y el acortamiento y de agregar el azúcar a clara de huevo para los merengues. Utilizar esta velocidad mediana para las mezclas de torta. Uso con amoladora de alimento, rotor de cortar/desfibradora, y fruta/tamiz vegetal, vendido por separado.
6	Batir, Cremar	Para el batir rápido medio (cremar) o abtir. Usado para terminar de mezclar de torta, buñuelo, y otros batidos. Alta velocidad para las mezclas de torta. Uso con el accesorio de exprimidor de fruta cítrica, vendido por separado.
8	Batir rápido, batir	Para batir crema, clara de huevo, y garapiñas hervidos.
10	Batir rápido	Para batir cantidades pequeñas de crema o clara de huevo. Use con los accesorios de fabricante de pasta y molidor de grano, vendidos por separado.

NOTA: No raspe la vasija mientras que el mezclador parado está funcionando. La vasija y el batidor se diseñan para proporcionar mezclar cuidadoso sin raspar frecuente. Raspar la vasija una vez o dos veces durante mezclar es generalmente suficiente. Gire el mezclador apagado antes de raspar.

NOTA: El mezclador puede no mantener velocidades rápidas bajo carga pesada. Esto es normal. Para evitar que el mezclador se retrase, nunca agregue más de 10 tazas de harina a la vasija de mezclar.

NOTA: No exceda la velocidad 2 al preparar la pasta de levadura. Esto puede dañar el mezclador.

CONSEJOS Y TÉCNICAS DEL MEZCLADOR

Para ayudar a determinar el tiempo de mezclar ideal para una receta, observe el bateador o la pasta y mezcle solamente hasta que tiene el aspecto deseado descrito en su receta, tal como "liso y cremoso".

Agregue siempre los ingredientes como cerca del lado de la vasija como sea posible, no directamente en el batidor móvil.

Al agregar nueces, pasas o frutas escarchadas, siga las recetas individuales para las pautas en incluir estos ingredientes. Los materiales sólidos se deben doblar generalmente en los últimos segundos de mezclar en la velocidad 1. El batidos debe ser densamente bastante para evitar que la fruta o los nueces se hundan al fondo de la cacerola durante la hornada. Las frutas pegajosas se deben sacar con la harina para una distribución mejor en el batidor.

Las mezclas que contienen cantidades grandes de ingredientes líquidos se deben mezclar a velocidades más bajas para evitar de salpicar. El aumento de velocidad del mezclador solamente después que la mezcla ha espesado.

CUIDADO Y LIMPIEZA



ADVERTENCIA: Peligro de Lesión: Desenchufe el mezclador antes de tocar batidores o de otros accesorios. La falta de hacerlo puede causar a huesos quebrados, corte o abulladura.

Desenchufe siempre el mezclador parado antes de limpiar. No sumerja el mezclador en agua. El exterior del mezclador se debe limpiar solamente con un paño húmedo suave.

NOTA: No utilice las despedregadoras abrasivas o los sosportes de fregado al limpiar su mezclador del soporte. **NUNCA** sumerja el cuerpo del mezclador parado en agua o cualquier líquido.

Quite siempre los accesorios de mezclador antes de limpiar. Lave todos los accesorios a mano o en lavaplatos excepto el alambre batidor, que debe durante ser lavado a mano. Enjuague y seque totalmente.

Los batidores, accesorios y las vasijas deben ser cuanto antes lavado despues de uso para guardar el alimento secarse en ellos.

Cualquier otro servicio debe ser realizado por un representante de servicio cualificado.

ACCESORIOS

CUBO DE ACCESORIO

Su mezclador parado viene con construido en el cubo de accesorio multipropósito establecido en el frente de la cabeza del motor de inclinación. Un fabricante principal del aparato de la marca ofrece una selección diversa de los accesorios de la preparación de alimento que conectarán con el cubo, y es completamente funcional con este mezclador aparato de Elite Kenmore.

Lea y siga cuidadosamente las instrucciones que vienen con el accesorio para el uso correcto y seguro.

KENMORE FIVE YEAR FULL WARRANTY

If this product fails due to a defect in material or workmanship within five years from the date of purchase, return it to any Sears store or other Kenmore outlet in the United States for free replacement.

This warranty does not include expendable parts, such as beaters, attachments or bowls, which can wear out from normal use within the warranty period.

This warranty only applies while this product is used in the United States.

This warranty is void if this product is ever used for other than private household purposes.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

**Sears Brands Management Corporation,
Hoffman Estates, IL 60179**

KENMORE CINCO AÑOS GARANTÍA COMPLETA

Si este producto falla debido a un defecto en material o a la ejecución en el plazo de cinco años a partir de la fecha de la compra, devuelvalo a cualquier tienda Sears o u otro Kenmore Outlet en los Estados Unidos para el reemplazo gratis.

Esta garantía no incluye las partes consumibles, tales como batidores, accesorios o vasijas, que se pueden desgastar en el normal dentro del período de la garantía.

Esta garantía se aplica solamente mientras que este producto se utiliza en los Estados Unidos.

Esta garantía es invalido si este producto se utiliza para con excepción de los propósitos privados de casa.

Esta garantía le da los derechos legales específicos, y usted puede también tener otros derechos que varían de estado a estado.

**Sears Brands Management Corporation,
Hoffman Estates, IL 60179**

