

WARRANTY / GARANTIE / GARANTÍA

LIMITED WARRANTY

FOR FIVE YEARS from the date of original sale this appliance is warranted against defects in material or workmanship when it is correctly installed, operated and maintained according to all supplied instructions.

WITH PROOF OF ORIGINAL SALE a defective appliance will be replaced free of charge.

The Kenmore brand name is used under license. Direct all claims for warranty service to Koolatron Corporation, call 1-800-265-8456 or email service@koolatron.com

This warranty is void if this appliance 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.

GARANTIE LIMITÉE

PENDANT CINQ ANS à compter de la date d'achat, cet appareil est garanti contre tout défaut de matériau ou de fabrication en cas d'installation, d'utilisation et d'entretien conformément aux instructions fournies.

AVEC PREUVE DE VENTE ORIGINALE, un appareil défectueux sera remplacé gratuitement.

Le nom de marque Kenmore est utilisé sous licence. Adressez toutes les réclamations pour le service de garantie à Koolatron Corporation, appeler 1 800 265-8456 ou envoyer un e-mail à service@koolatron.com

Cette garantie est nulle si cet appareil est utilisé à des fins autres que domestiques.

Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'un État à l'autre.

GARANTÍA LIMITADA

DENTRO DE CINCO AÑOS a partir de la fecha de venta original, este electrodoméstico posee garantía contra defectos en los materiales o en la mano de obra cuando se instale, opera y mantenga correctamente de acuerdo con todas las instrucciones provistas.

CON EL COMPROBANTE DE VENTA ORIGINAL, un electrodoméstico defectuoso será reemplazado gratuitamente.

La marca Kenmore se utiliza bajo licencia. Dirija todas las reclamaciones por servicio de garantía a Koolatron Corporation, llamar 1-800-265-8456 o enviar un correo electrónico a service@koolatron.com

Esta garantía se anula si este electrodoméstico se usa para cualquier propósito que no sea el uso doméstico privado. Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y es posible que tenga también otros derechos, los cuales varían de un estado a otro.

Koolatron Corporation

4330 Commerce Dr., Batavia, NY 14020 USA

139 Copernicus Blvd., Brantford, ON N3P1N4 Canada

Kenmore and the Kenmore logo are registered trademarks to Transform SR Brands LLC and are used under license by Koolatron Corporation

Kenmore et le logo Kenmore sont des marques déposées de Transform SR Brands LLC et sont utilisées sous licence par Koolatron Corporation

03/2022-v1

H15337

Kenmore Elite^{®/MD}



Stand Mixer

Bowl-Lift with Pulse Function

Batteur sur socle

Lève-bol avec fonction d'impulsion

Mezclador de soporte

Tazón Levantar con función de pulso



Customer Assistance

Service à la clientèle

Asistencia al Cliente

1-800-265-8456

www.koolatron.com

KKESM600M

Use & Care Guide

Guide d'utilisation et d'entretien

Guía para el uso y el cuidado

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

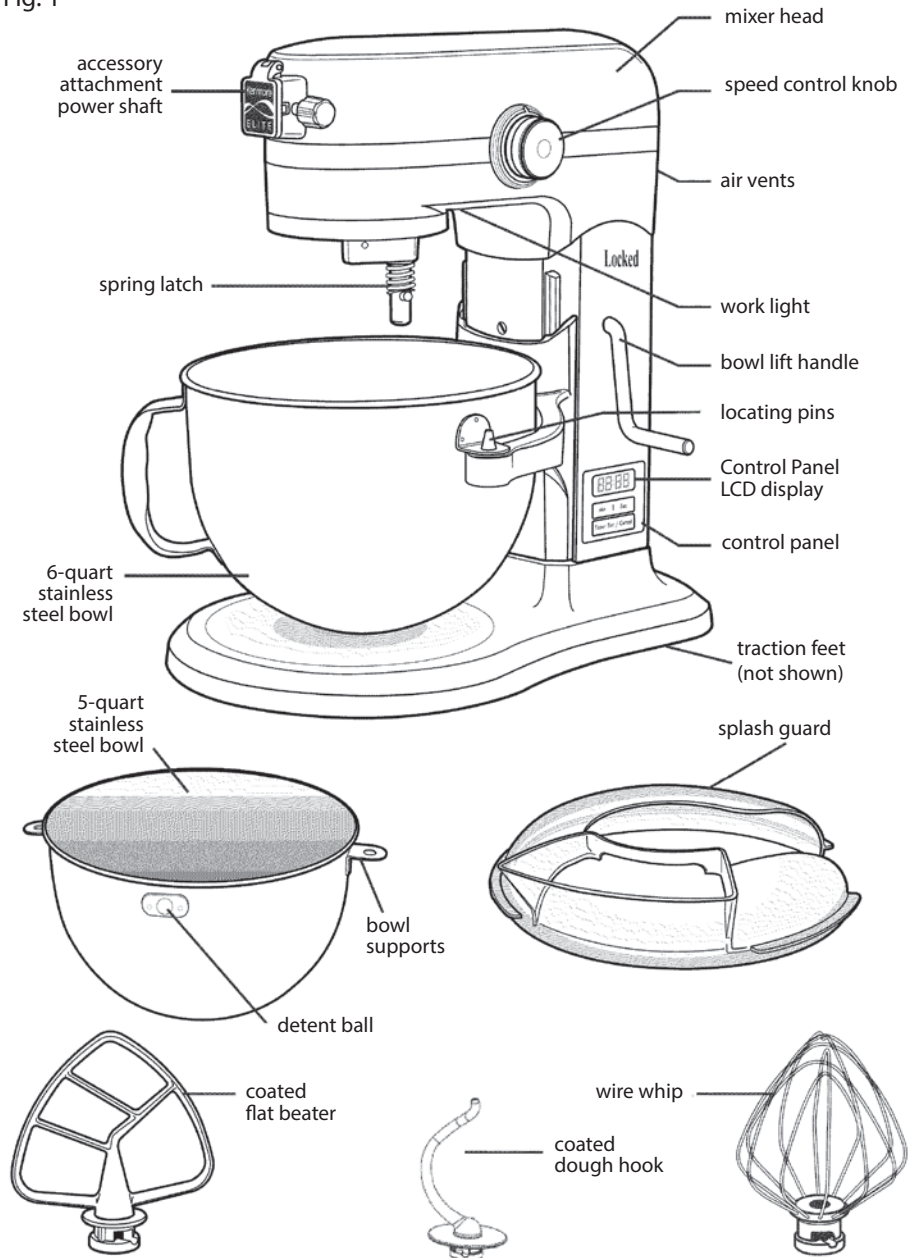
When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

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. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment. Call Koolatron Customer Service.
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 a 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.
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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

PARTS AND FEATURES

Fig. 1



PREPARING TO USE YOUR STAND MIXER

BEFORE FIRST USE

1. Before using your Bowl Lift 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 white Flat Beater, white 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.
4. Place Bowl Lift 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 Bowl Lift Stand Mixer, NEVER immerse the body of the Stand Mixer in water or any liquid.

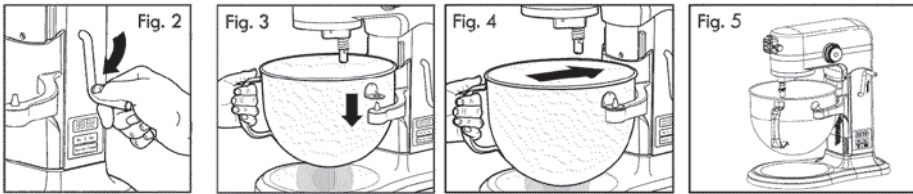
OPERATING YOUR STAND MIXER

TO ATTACH BOWLS TO MIXER

1. Turn Speed Control Knob to OFF.
2. Unplug Stand Mixer or disconnect power.
3. Place Bowl Lift Handle in down position (Fig. 2).
4. Fit the Bowl Supports over Locating Pins (Fig. 3).

NOTE : For both Bowls, fit the Detent Ball on the back of the Bowl into the Detent for it on the Mixer. (Fig. 4).

5. Raise the Bowl Lift Handle up into the Locked position (fig. 5).



CAUTION

Never turn on Mixer with Beater, etc. attached unless the Bowl is in place. Failure to heed this advice could result in broken bones, cuts or bruises.

OPERATING YOUR STAND MIXER

TO ATTACH FLAT BEATER, WIRE WHIP OR DOUGH HOOK

1. Turn Speed Control Knob to OFF.
2. Unplug Stand Mixer or disconnect power.
3. Place Bowl Lift Handle in down position.
4. Align slot at the top of Beater/Attachment with pin on Mixer Head's shaft. Push Beater /Attachment up onto shaft and turn counterclockwise until pin moves all the way into the slot (see Fig. 6 and 6A).
5. Before using Mixer, be sure to place Bowl Lift Handle in the up position.

TO REMOVE FLAT BEATER, WIRE WHIP OR DOUGH HOOK

1. Turn Speed Control Knob to OFF.
2. Unplug Stand Mixer or disconnect power.
3. Place Bowl Lift Handle in down position.
4. Turn Beater/Attachment clockwise on shaft until pin, on shaft lines up with slot on attachment. Pull down and off.

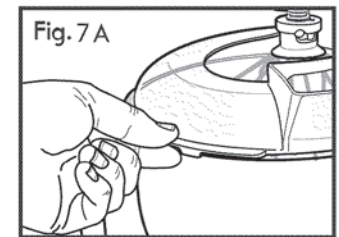
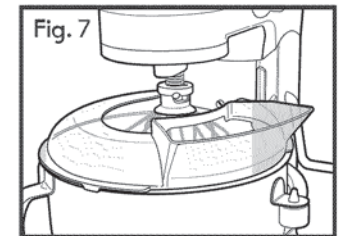
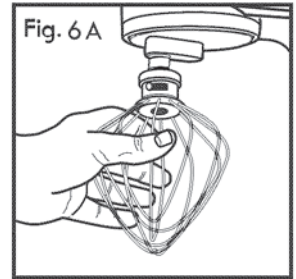
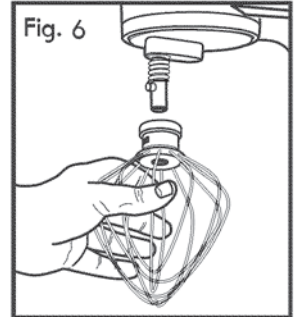
TO REMOVE BOWLS FROM MIXER

1. Turn Speed Control Knob to OFF.
2. Unplug Stand Mixer or disconnect power.
3. Place Bowl Lift Handle in down position.
4. Pull up on Bowl Supports and lift Bowl off of Locating Pins.
5. Remove Bowl.

TO ATTACH SPLASH GUARD

Another feature of this Mixer is the Splash Guard, which helps keep ingredients from splashing out of the bowl while Mixer is on. The Guard fits over the rim of either Bowl. The Splash Guard also has a funnel area for adding ingredients while the Mixer is on.

Attach Splash Guard after Bowl and Beater, Whip or Hook have been attached. The open part of the Splash Guard faces the Mixer, with the funnel on the right as you face the Mixer (Fig. 7). Rest the Splash Guard on the rim of the Bowl with the plastic tabs on the outside of the Bowl (Fig. 7A).

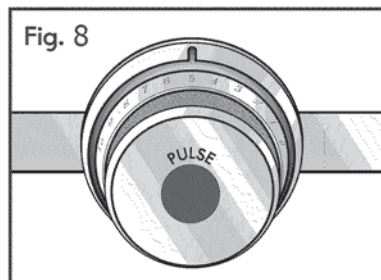


OPERATING THE CONTROL PANEL

SPEED CONTROL

The Speed Control Knob is located on the right side of the Mixer (with the front facing you), has increments from P, and has the following settings: Pulse (1), Continuous (2 through 10), and OFF.

Always start the Mixer on the slowest possible speed. When ingredients start to mix, turn speed up as called for in recipe. See the "Speed Control Guide".



CAUTION

When mixing is complete, turn Speed Control Knob to OFF and unplug Stand Mixer for safety.

MIXING ACTION

1. Make sure the Speed Control Knob is in the OFF position before plugging Mixer into a proper 120V power outlet. The LCD Display Panel illuminates blue to show the Mixer is plugged in.
2. The Control Panel Display will show all zeros. If the Speed Control Knob is at any speed setting the LCD Display will flash E1 indicating an error. Turn the Speed Control Knob OFF to resume.
3. When the Mixer is turned ON, a blue LED Light encircling the Speed Control Knob comes on. A Work Light also comes on to illuminate the work area above the bowl. Start with the slowest speed and work up. When ingredients start to mix, turn speed up as called for in recipe. See the "Speed Control Guide".

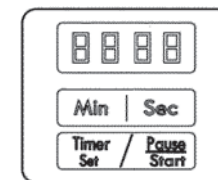
USING THE COUNT-DOWN TIMER MODE

The Count-Down Timer Mode is useful for any recipe that specifies a length of time ingredients should be mixed. To set the Count-Down Timer, press the Timer Set /Pause button. The LCD Display will flash all zeroes. Press the Min or Sec Button until the desired mixing time is displayed. If you make a mistake, press and hold the Pause button and the Timer is reset to zeroes. Once you have selected a time, turn Mixer on with the Speed Control Knob and Timer will count down. Mixer will run the set amount of time and then turn Off.

OPERATING YOUR STAND MIXER

USING THE COUNT-UP TIMER MODE

The Count-Up Timer Mode can be especially useful to record mixing time. When the recipe does not specify a specific mixing time, you can monitor the time it takes to thoroughly mix the ingredients, so the next time you mix the same ingredients you can set the Count-down Timer for the specific time. The Count-up timer automatically begins counting as soon as the Speed Control Knob is turned on. When you turn the Mixer back to OFF, the Counter resets to zero. At any time you can press the Timer Set / Pause Button and the Mixer will enter Count-down Timer Mode.



USING THE PAUSE MODE

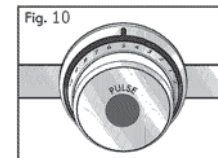
While the Mixer is running, you can push the Timer Set / Pause Button once and it will pause the Mixer. The time elapsed will flash in the LCD Display. With this feature you can assess the mixing process or add additional ingredients without affecting the timer. To resume mixing, just push the button again and the Timer will resume from where it stopped. If you want, you can reset the Timer at this point by turning Speed Control Knob to OFF.

THE TIMER SET / PAUSE BUTTON

Another way to cancel out the time on the Timer is to press and hold down on the Timer Set / Pause button until the LCD Display shows all zeroes.

THE PULSE FEATURE

A special feature of this Mixer is the Pulse Mode. Sometimes it is necessary to be able to stir in ingredients very slowly and gradually. The Pulse Mode is perfect for this. To use the Pulse Mode, put the Speed Control Knob on 1. This is the only speed in which the Pulse Mode will work. While on setting 1 (Pulse), press in on the center of the Speed Control Knob. This is the Pulse button. Each time you push the button, the Beater /Attachment will revolve about 2 times and stop.



When you have finished with the Pulse Mode, turn the Speed Control Knob back to OFF. If the Mixer stays in the pulse mode for too long without being used, a message of E3 will flash in the LCD Display. Turn the Speed Control Knob to OFF and the message will clear.

WORK LIGHT AND POWER INDICATOR LIGHT

When the Mixer is plugged in and turned ON, a blue LED Light encircling the Speed Knob comes on. A Work Light also comes on to illuminate the work area above the bowl. When you turn the Mixer OFF, the blue LED Light around the Speed Knob goes out. The Work Light stays on for 3 minutes, then shuts off.

NOTE: LCD Display stays on whenever the Stand Mixer is Plugged in.

OPERATING YOUR STAND MIXER

ATTACHMENTS AND THEIR USES



FLAT BEATER - For normal to heavy mixtures:

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



WIRE WHIP - For mixtures that need to have air incorporated:

- eggs • sponge cakes
- egg whites • angel food cakes
- heavy cream • mayonnaise
- boiled frostings • some candies



DOUGH HOOK - For mixing and kneading yeast doughs:

- breads
- coffee cakes
- rolls
- buns

NOTE

Do not scrape frequently 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 Off the Mixer before thoroughly scraping the bowl.

MIXING TIME

Your Bowl Lift Stand Mixer will mix faster and more thoroughly than most other electric Mixers. It is designed so that all the motion takes place in the Beaters / Attachments with the bowl staying stationary. 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.

MIXING HUB

Your Bowl Lift Stand Mixer comes with a built-in multipurpose Attachment Hub located in the front of the Motor Head. There are many attachments available for use with your Bowl Lift Stand Mixer. For more details, see 'Attachments and Accessories'.

SPEED CONTROL GUIDE

Number on Speed Knob	
Pulse	For slow, short stirring, combining, mashing, starting all mixing procedures. The 1 speed on the knob is the only speed in which the Pulse Mode will work. While on setting 1, press in on the center of the Speed Control Knob for Pulse mode. Use to add flour and dry ingredients to batter, add liquids to dry ingredients, and combine heavy mixtures.
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.
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. Medium speed for cake mixes.
6 Beating, Creaming	For medium fast beating (creaming) or whipping. Use to finish mixing cake, doughnut, and other batters. High speed for cake mixes.
8 Fast Beating, Whipping	For whipping cream, egg whites, and boiled frostings.
10 Fast Whipping	For whipping small amounts of cream or egg whites.

NOTE : Mixer may not maintain fast speeds under heavy load. This is normal.

NOTE : The Speed Control Knob can be set between the speeds listed in the above chart to obtain speeds 3, 5, 7 and 9, if a finer adjustment is required.

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

MESURES IMPORTANTES DE PROTECTION

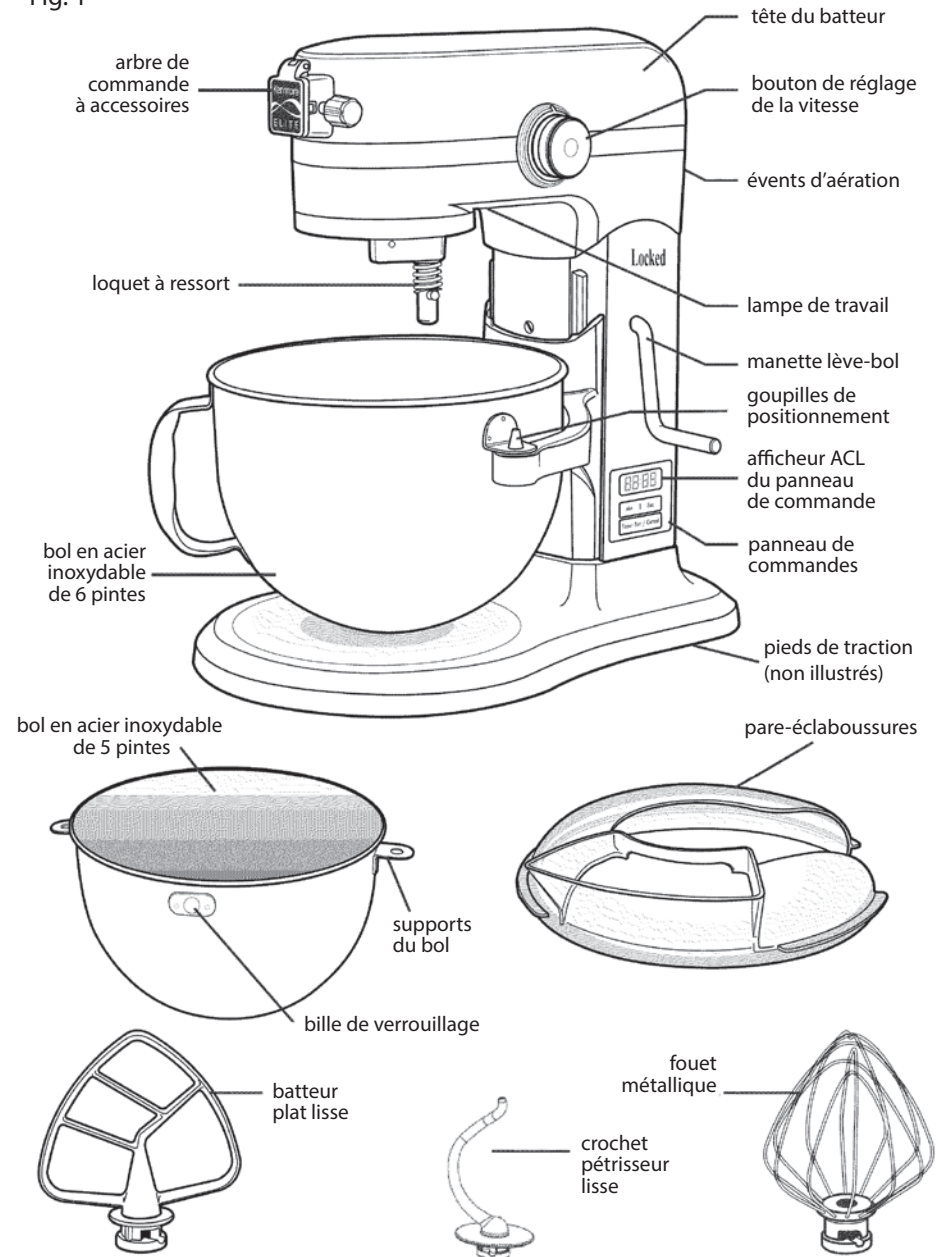
Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il faut toujours observer certaines précautions élémentaires de sécurité, y compris les suivantes :

1. LISEZ toutes les instructions. CONSERVEZ ces instructions à titre de référence.
2. Pour éviter les risques de choc électrique, d'incendie ou de blessures, N'IMMERGEZ PAS le cordon, la fiche ou le batteur sur socle dans de l'eau ou tout autre liquide.
3. Une surveillance attentive s'impose lorsqu'un appareil ménager est utilisé par ou à proximité d'enfants.
4. DÉBRANCHEZ le batteur sur socle lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'installer des pièces ou d'en enlever et avant de le nettoyer.
5. Évitez tout contact avec les pièces mobiles. Tenez les mains, cheveux, vêtements et spatules ou autres ustensiles à l'écart du batteur lors de son fonctionnement afin de réduire le risque de blessures ou d'endommagement du batteur sur socle.
6. NE FAITES PAS fonctionner un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé ou après que l'appareil a mal fonctionné, ou a été endommagé de quelque manière que ce soit. Retournez l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage. Appelez le centre de service de pièces et de réparation Koolatron.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner un incendie, un choc électrique ou des blessures corporelles.
8. N'UTILISEZ PAS l'appareil à l'extérieur.
9. NE LAISSEZ PAS le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir ni toucher les surfaces chaudes.
10. Retirez le bol à mélanger et le batteur plat, le fouet métallique ou le crochet pétrisseur du batteur sur socle avant de les laver.
11. N'UTILISEZ cet appareil qu'aux fins pour lesquelles il est prévu.
12. Cet appareil est équipé d'un cordon muni d'une fiche de mise à la terre à 3 broches pour l'insertion dans une prise de mise à la terre appropriée à des fins de protection contre les chocs électriques. NE MODIFIEZ PAS la fiche pour une utilisation dans une prise à 2 broches. Si la fiche ne s'insère pas dans la prise, demandez à un électricien qualifié d'installer une prise appropriée.
13. Cet article est conçu uniquement pour un usage domestique
14. Pour réduire les risques d'emmêlement ou de trébuchement causés par un cordon long, le batteur sur socle est muni d'un cordon d'alimentation court (ou un cordon d'alimentation amovible). Cet appareil est équipé d'un cordon approprié.
15. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, sauf si elles ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS!

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

Fig. 1



PRÉPARATION À L'UTILISATION

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION :

1. Avant d'utiliser votre appareil, retirez tout le matériel d'emballage, le plastique, les étiquettes, les autocollants ou les étiquettes qui peuvent être attachés au batteur, aux bols ou aux accessoires.
2. Avant la première utilisation du batteur sur socle, lavez les accessoires tels que le batteur plat blanc, le crochet pétrisseur blanc et les bols en acier inoxydable dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. Le fouet métallique doit être lavé à la main uniquement. Rincez et séchez les accessoires complètement.
3. L'extérieur du batteur sur socle peut être nettoyé avec un linge doux et humide, puis séché.
4. Placez le batteur sur socle sur une surface sèche, de niveau et stable comme un comptoir ou une table. Gardez le batteur sur socle éloigné du bord du comptoir. Assurez-vous de laisser beaucoup d'espace autour des événements d'air à l'arrière du batteur.

REMARQUE : N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou de tampons à récurer pour nettoyer votre batteur sur socle, N'IMMERGEZ JAMAIS le corps du batteur sur socle dans l'eau ou tout autre liquide.

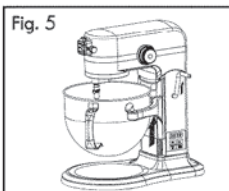
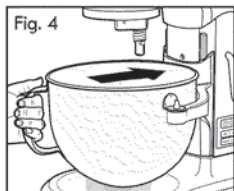
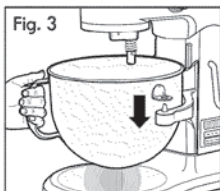
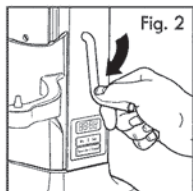
UTILISATION DU BATTEUR SUR SOCLE

FIXATION DES BOLS SUR LE BATTEUR

1. Tournez le bouton de commande vers la position d'arrêt.
2. Débranchez le batteur sur socle ou coupez l'alimentation électrique.
3. Placez la manette lève-bol en position basse (fig. 2).
4. Installez les supports de bol sur les goupilles de positionnement (fig. 3).

REMARQUE : Pour les deux bols, placez la bille de détente à l'arrière du bol dans le cran de détente sur le batteur (fig. 4).

5. Soulevez la manette lève-bol en position verrouillée (fig. 5).



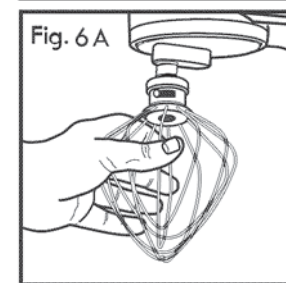
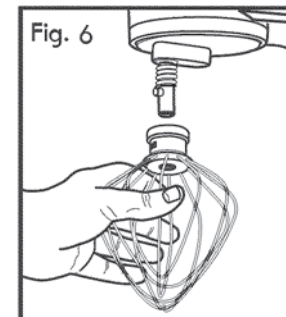
ATTENTION

N'allumez jamais le batteur avec un accessoire attaché à moins que le bol ne soit en place. Le non-respect de cette mise en garde peut causer des fractures osseuses, des coupures ou des hématomes.

UTILISATION DU BATTEUR SUR SOCLE

FIXATION DU BATTEUR PLAT, DU FOUET MÉTALLIQUE OU DU CROCHET PÉTRISSEUR

1. Tournez le bouton de commande vers la position d'arrêt.
2. Débranchez le batteur sur socle ou déconnectez la source de courant électrique.
3. Placez la manette lève-bol en position basse.
4. Alignez la fente en haut de l'accessoire avec la broche sur l'arbre de la tête du batteur. Poussez l'accessoire sur l'arbre et tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'à ce que la goupille se déplace complètement dans la fente (voir fig. 6 et 6A).
5. Avant d'utiliser le batteur, assurez-vous de placer la manette lève-bol en position haute.



RETRAIT DU BATTEUR PLAT, DU FOUET MÉTALLIQUE OU DU CROCHET PÉTRISSEUR

1. Tournez le bouton de commande vers la position d'arrêt.
2. Débranchez le batteur sur socle ou déconnectez la source de courant électrique.
3. Placez la manette lève-bol en position basse.
4. Tournez l'accessoire dans le sens horaire sur l'arbre jusqu'à ce que la goupille sur l'arbre s'aligne avec la fente de l'accessoire. Tirez vers le bas et retirez-le.

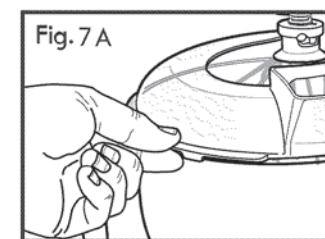
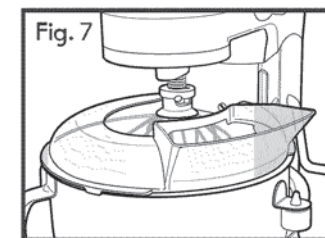
RETRAIT DES BOLS DU BATTEUR

1. Tournez le bouton de commande vers la position d'arrêt.
2. Débranchez le batteur sur socle ou déconnectez la source de courant électrique.
3. Placez la manette lève-bol en position basse.
4. Tirez sur les supports de bol et soulevez le bol des goupilles de positionnement.
5. Retirez le bol.

FIXATION DU PARE-ÉCLABOUSSURES

Une autre caractéristique de ce batteur est le pare-éclaboussures qui aide à empêcher les ingrédients d'éclabousser hors du bol lorsque le batteur est en marche. Le pare-éclaboussures s'adapte sur le bord de l'un ou l'autre bol. Le pare-éclaboussures dispose également d'une zone d'entonnoir pour ajouter des ingrédients lorsque le batteur est en marche.

Fixez le pare-éclaboussures après que le bol et le batteur, le fouet ou le crochet ont été fixés. La partie ouverte du pare-éclaboussures fait face à l'appareil, avec l'entonnoir à droite lorsque vous faites face au batteur (fig.7). Posez le pare-éclaboussures sur le bord du bol avec les languettes en plastique à l'extérieur du bol (fig. 7A).

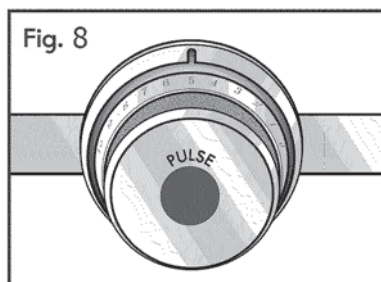


UTILISATION DU PANNEAU DE COMMANDES

COMMANDE DE VITESSE

Le bouton de commande de vitesse est situé sur le côté droit du batteur (avec l'avant face à vous), et a des incréments depuis P dont les réglages suivants : Impulsion (1), Continu (2 à 10) et ARRÊT.

Mettez toujours le batteur en marche à la vitesse la plus lente possible. Lorsque les ingrédients commencent à se mélanger, augmentez la vitesse comme indiqué dans la recette. Reportez-vous à le « Guide de commande de la vitesse ».



ATTENTION

Une fois le mélange terminé, tournez le bouton de commande de vitesse vers la position d'arrêt et débranchez le batteur sur socle pour plus de sécurité.

MODES DE MÉLANGE

1. Assurez-vous que le bouton de commande de vitesse est en position d'arrêt avant de brancher le batteur dans une prise de courant appropriée de 120 V. L'afficheur ACL s'illumine en bleu pour indiquer que le batteur est branché.
2. L'afficheur du panneau de commande affichera des zéros; si le bouton de commande de vitesse est à une vitesse quelconque, l'afficheur ACL clignotera E1 indiquant une erreur. Tournez le bouton de commande de vitesse vers la position d'arrêt pour reprendre.
3. Lorsque le batteur est allumé, un voyant DEL bleu entourant le bouton de commande de vitesse s'allume. Une lampe de travail est également allumée pour éclairer la zone de travail au-dessus du bol. Commencez par la vitesse la plus lente, puis augmentez la vitesse. Lorsque les ingrédients commencent à se mélanger, augmentez la vitesse comme indiqué dans la recette. Consultez le « Guide de commande de la vitesse ».

UTILISATION DU MODE DE COMPTE À REBOURS DE LA MINUTERIE

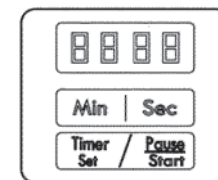
Le mode de compte à rebours de la minuterie est utile pour toute recette qui spécifie une durée pour le mélange des ingrédients. Pour régler le compte à rebours, appuyez sur le bouton Timer Set / Pause (réglage/pause de la minuterie). L'afficheur ACL clignotera des zéros. Appuyez sur le bouton Min ou Sec jusqu'à ce que la durée de mélange désirée s'affiche. Si vous faites une erreur, maintenez le bouton Pause enfoncé et la minuterie est remise à zéro. Une fois que vous avez sélectionné une durée, allumez le batteur avec le bouton de commande de vitesse et la minuterie fera un compte à rebours. Le batteur fonctionnera pendant la durée définie, puis s'éteindra.

UTILISATION DU BATTEUR SUR SOCLE

UTILISATION DU MODE DE COMPTE PROGRESSIF DE LA MINUTERIE

Le mode de compte progressif de la minuterie peut être particulièrement utile pour enregistrer le temps de mélange. Lorsque la recette ne spécifie pas de durée de mélange spécifique, vous pouvez surveiller la durée nécessaire pour bien mélanger les ingrédients, de sorte que la prochaine fois que vous mélangez les mêmes ingrédients, vous pouvez régler le compte à rebours pour une durée spécifique. Le compte progressif de la minuterie commence automatiquement à compter dès que le bouton de commande de vitesse est activé.

Lorsque vous remettez le batteur en position d'arrêt, le compteur se remet à zéro. À tout moment, vous pouvez appuyer sur le bouton Timer Set / Pause (réglage/pause de la minuterie) et le batteur entrera en mode de compte à rebours.



UTILISATION DU MODE PAUSE

Pendant que le batteur est en marche, vous pouvez appuyer une fois sur le bouton Timer Set / Pause (réglage/pause de la minuterie) et le batteur sera mis en pause. Le temps écoulé clignotera sur l'afficheur ACL. Avec cette fonction, vous pouvez évaluer le processus du mélange ou ajouter des ingrédients supplémentaires sans affecter la minuterie. Pour reprendre le mélange, appuyez à nouveau sur le bouton et la minuterie reprendra là où il est arrêté; si vous souhaitez, vous pouvez réinitialiser la minuterie à ce point en tournant le bouton de commande de vitesse.

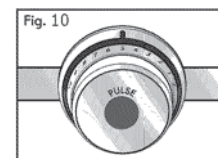
BOUTON TIMER SET / PAUSE

Une autre façon d'annuler la durée de la minuterie est d'appuyer et de maintenir enfoncé le bouton Timer Set / Pause (réglage/pause de la minuterie) jusqu'à ce que l'afficheur ACL affiche des zéros.

FONCTION D'IMPULSION

Une caractéristique particulière de ce batteur est le mode Impulsion. Parfois, il est nécessaire de pouvoir incorporer les ingrédients très lentement et progressivement. Le mode Impulsion est parfait pour cela. Pour utiliser le mode Impulsion, placez le bouton de commande de vitesse sur 1. C'est la seule vitesse à laquelle le mode Impulsion fonctionnera. Pendant le réglage 1 (impulsion), appuyez au centre du bouton de commande de vitesse afin d'activer le mode Impulsion.

Chaque fois que vous appuyez sur le bouton, le l'accessoire tournera environ 2 fois et s'arrêtera. Lorsque vous avez terminé le mode Impulsion, remettez le bouton de commande de vitesse en position d'arrêt. Si le batteur reste en mode Impulsion pendant trop longtemps sans être utilisé, un message E3 clignotera sur l'afficheur ACL. Tournez le bouton de commande de vitesse vers la position d'arrêt et le message disparaîtra.



LAMPE DE TRAVAIL ET VOYANT D'ALIMENTATION

Lorsque le batteur est branché et allumé, un voyant DEL bleu entourant le bouton de commande de vitesse s'allume. Une lampe de travail est également allumée pour éclairer la zone de travail au-dessus du bol. Lorsque vous éteignez le batteur, le voyant DEL bleu autour du bouton de vitesse s'éteint. La lampe de travail reste allumée pendant 3 minutes, puis s'éteint.

REMARQUE : L'afficheur ACL reste allumé chaque fois que le batteur sur socle est branché.

UTILISATION DU BATTEUR SUR SOCLE

UTILISATION DES ACCESSOIRES



BATTEUR PLAT pour les préparations de taille normale à importante :

- gâteaux • biscuits • pains éclair
- glaçage à la crème • pâte à tarte • pain de viande
- bonbons • biscuits • purée de pommes de terre



FOUET MÉTALLIQUE pour les mélanges dans lequel de l'air doit être incorporé :

- œufs • gâteaux éponge • blancs d'œufs • gâteaux des anges
- crème épaisse • mayonnaise • glaçages • certaines confiseries



CROCHET PÉTRISSEUR pour le mélange et le pétrissage des pâtes à levure :

- pains
- brioches
- petits pains

REMARQUE : Ne grattez pas fréquemment les parois du bol pendant que le batteur sur socle fonctionne. Le bol et le batteur plat sont conçus pour permettre un mélange en profondeur sans avoir à gratter les parois fréquemment. Il n'est généralement pas nécessaire de gratter les parois du bol plus d'une à deux fois pendant le mélange. Éteignez le batteur avant de gratter le bol à fond.

DURÉE DE MÉLANGE

Le batteur sur socle mélange plus vite et plus efficacement que la plupart des autres batteurs électriques. Il est conçu pour que tout le mouvement ait lieu avec les accessoires dans le bol restant stationnaire. La durée de mélange doit donc être ajustée pour la plupart des recettes traditionnelles et non emballées avant d'éviter de mélanger la préparation pendant trop longtemps. Les gâteaux, par exemple, peuvent ne nécessiter que deux fois moins de temps de battage qu'avec d'autres batteurs.

PRISE D'ACCESSOIRES

Votre batteur sur socle à bol est livré avec une prise d'accessoires polyvalente intégrée située à l'avant de la tête du moteur. De nombreux accessoires sont disponibles pour une utilisation avec votre batteur sur socle. Pour plus de détails, consultez la section « Accessoires ».

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Numéros sur le bouton de vitesse	
Pulse (impulsion)	Pour remuer lentement et de courte durée, combiner, écraser les ingrédients et commencer toutes les procédures de mélange. La vitesse 1 sur le bouton est la seule vitesse à laquelle le mode Impulsion fonctionnera. Pendant le réglage 1, appuyez au centre du bouton de commande de vitesse pour activer le mode Impulsion. Utilisez cette vitesse pour incorporer de la farine et des ingrédients secs à une pâte et pour mélanger des préparations épaisses.
2 Mélanger lentement	Pour mélanger lentement, écraser et remuer plus rapidement. Utilisez cette vitesse pour mélanger des pâtes et des friandises, pour commencer à réduire en purée les pommes de terre et autres légumes; pour défaire le shortening dans la farine; mélanger les pâtes fines ou susceptibles de produire des éclaboussures et mélanger et pétrir les pâtes à levure.
4 Mélanger, battre	Pour mélanger les pâtes semi-épaisses comme celles des biscuits. Utilisez cette vitesse pour travailler le sucre et le shortening ainsi que pour incorporer le sucre dans les blancs d'œufs pour les meringues. Vitesse moyenne utilisée pour les mélanges à gâteaux.
6 Battre, réduire en crème	Pour battre à vitesse moyenne à élevée (pour réduire en crème) et pour fouetter. Utilisez cette vitesse pour finir de mélanger les préparations à gâteaux, à beignets et autres types de pâtes. Vitesse élevée utilisée pour les préparations à gâteaux.
8 Battre, fouetter rapidement	Pour fouetter la crème, les blancs d'œufs et glaçages.
10 Fouetter rapidement	Pour fouetter de petites quantités de crème ou monter des blancs en neige.

REMARQUE : Le batteur peut ne pas maintenir des vitesses rapides sous une charge lourde. Ceci est normal.

REMARQUE : Il est possible de régler le bouton de commande de vitesse entre les vitesses indiquées dans le tableau ci-dessus (vitesses 3, 5, 7 et 9) si un ajustement plus précis est nécessaire.

REMARQUE : Ne dépassez pas la vitesse 2 lors de la préparation de la pâte à levure. Cela pourrait endommager le batteur.

CONSEILS ET TECHNIQUES

Pour déterminer la durée de mélange idéale pour une recette, inspectez la pâte et mélangez jusqu'à ce que vous obtenez la consistance désirée « crémeuse et homogène » telle que décrite dans votre recette.

Ajoutez toujours les ingrédients aussi près que possible des parois du bol et non pas directement dans la zone du batteur en mouvement. Lorsque vous utilisez le pare-éclaboussures, vous pouvez ajouter des ingrédients dans l'ouverture de son entonnoir.

Lorsque vous ajoutez des noix, des raisins secs ou des fruits confits, suivez les recettes individuelles pour obtenir des directives sur l'inclusion de ces ingrédients. En règle générale, les matières solides doivent être incorporées au cours des dernières secondes de mélange à la vitesse 1 (impulsion). La pâte doit être suffisamment épaisse pour éviter que les fruits ou les noix ne tombent au fond du moule durant la cuisson. Les fruits collants doivent être saupoudrés de farine pour une meilleure répartition dans la pâte.

Les mélanges comportant de grandes quantités d'ingrédients liquides doivent être mélangés à basse vitesse pour éviter les éclaboussures. N'augmentez la vitesse qu'une fois que le mélange a épaissi.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

AVERTISSEMENT : Risque de blessure : Débranchez le batteur avant de toucher les fouets ou autres accessoires. Le non-respect de cette instruction peut causer des fractures osseuses, des coupures ou des hématomes.

Débranchez toujours le batteur sur socle avant de le nettoyer. N'immergez pas le batteur sur socle dans l'eau. L'extérieur du batteur sur socle peut être nettoyé avec un linge doux et humide.

REMARQUE : N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de tampons à récurer pour nettoyer votre batteur sur socle, N'IMMERGEZ JAMAIS le corps du batteur sur socle dans l'eau ou tout autre liquide.

Les batteurs, les accessoires et les bols doivent être lavés dès que possible après utilisation pour éviter que les aliments ne sèchent dessus.

Toute intervention de dépannage doit être effectuée par un dépanneur agréé.

ACCESSOIRES

Les accessoires du batteur sur socle Elite Kenmore sont conçus pour assurer une longue durée de vie. L'arbre de commande à accessoires et la douille à accessoires sont de forme carrée afin d'éviter que l'appareil ne glisse durant la transmission de courant électrique à l'accessoire. La prise et le logement de l'arbre sont biseautés pour que les deux éléments soient bien fixés l'un contre l'autre, même après une utilisation et une usure prolongées. Ces accessoires ne nécessitent aucune unité d'alimentation supplémentaire pour les faire fonctionner. La puissance est intégrée dans le batteur.

NOTES

PUNTOS IMPORTANTES

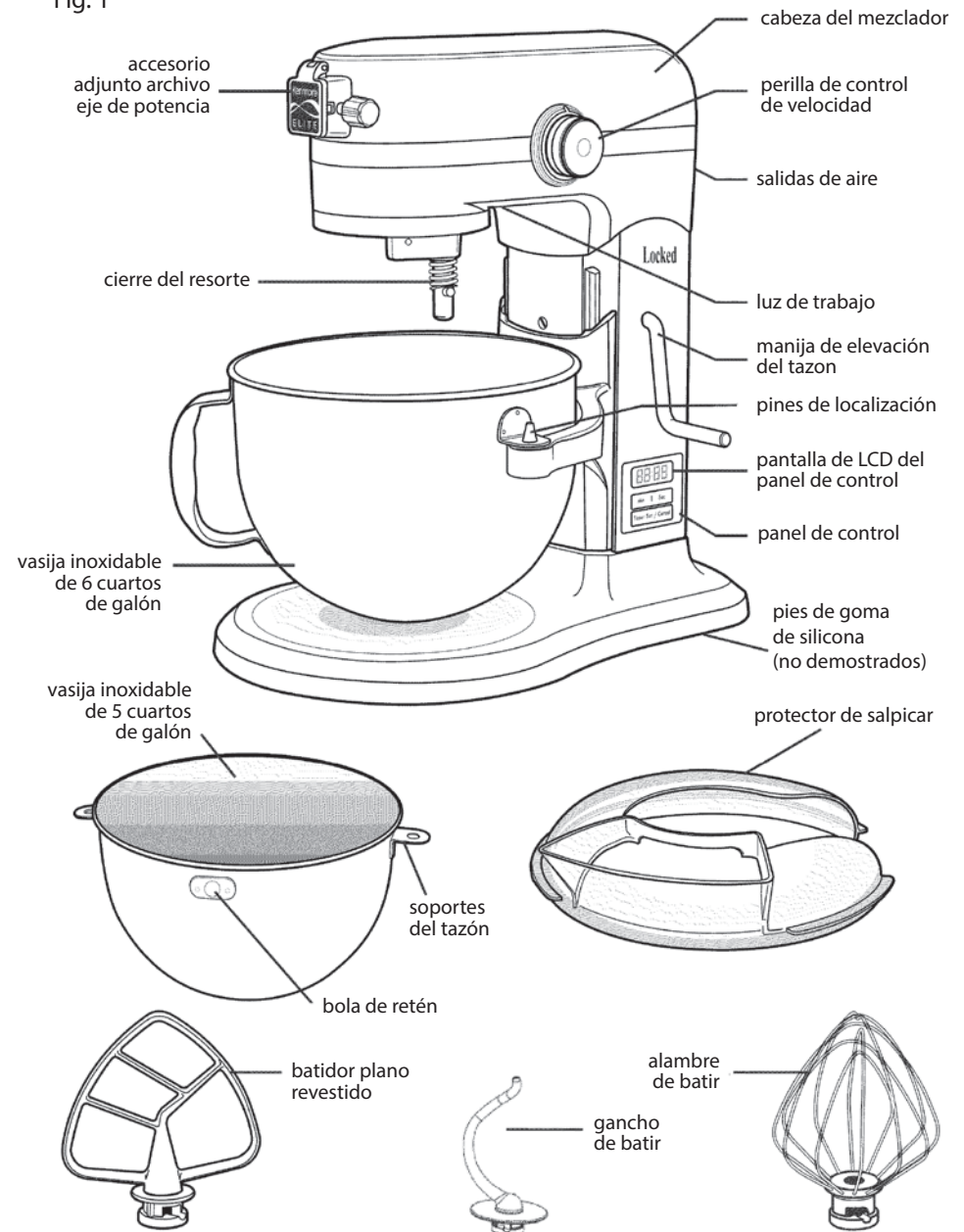
Al usar aparatos eléctricos, las medidas de seguridad básicas se deben seguir: siempre, incluyendo lo siguiente:

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 dario al mezclador.
6. NO funcione ningún aparato con una cuerda o un enchufe danhado, o después de que el aparato funcione incorrectamente o se haya caído o se haya danhado de cualquier manera. Devuelva el aparato a la facilidad autorizada mds cercana del servicio para la examinación, la reparación o el ajuste. Llame al Centro de servicio de reparacion Koolatron.
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 ena 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 mds larga. Esta unidad se equipa de una cuerda apropiada.
- 15 Esta aplicación no esta 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.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

PARTES Y CARACTERÍSTICAS

Fig. 1



PREPARACIÓN UTILIZAR SU MEZCLADOR

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 vasijas 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 pano húmedo suave, entonces seque.
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 parate. NUNCA sumerja el cuerpo del mezclador parate en agua o cualquier liquido.

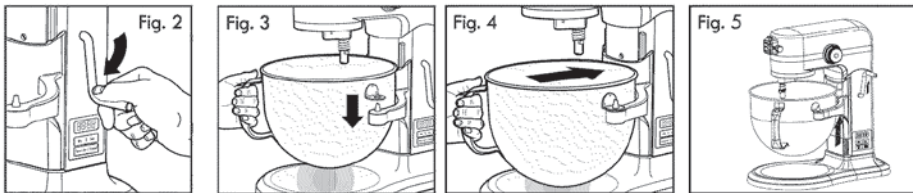
FUNCIONAMIENTO DE SU MEZCLADOR

PARA UNIR LOS TAZONES AL MEZCLADOR

1. Gire la perilla de control de la velocidad a APAGADO,
2. Desenchufe el mezclador del soporte o desconecte la energía.
3. Coloque la manija de la elevación del tazón en la posición de abajo (Fig. 2).
4. Fije los Soportes del tazón sobre los pines de localización (Fig. 3).

NOTA : Para ambos tazones, coloque la bola de retención en la parte posterior del tazón en el retén de la batidora. (fig. 5).

5. Levante la manija de elevación del tazón a la posición ascendente (Fig. 5).



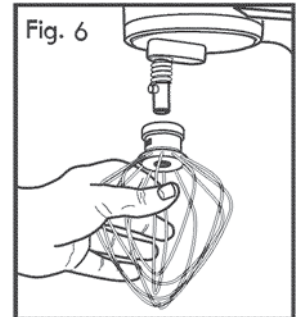
PRECAUCIÓN

Nunca gire el mezclador con el batidor, etc. unido a menos que el tazón esté en lugar. La falta de prestar atención a este consejo puede causar a quebración de hueso, cortes o contusiones.

FUNCIONAMIENTO DE SU MEZCLADOR

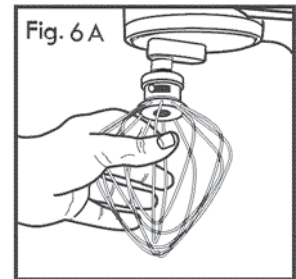
PARA UNIR EL BATIDOR PLANO, ALAMBRE DE BATIR O GANCHO DE PASTA

1. Gire la perilla de control de velocidad a APAGADO.
2. Desenchufe el Mezclador del soporte o desconecte la energía.
3. Coloque la manija de elevación del tazón en la posición de abajo.
4. Alinee la ranura en la cima del batidor / accesorio con el perme en el eje de la cabeza del mezclador. Empuje el batidor/accesorio arriba sobre el eje y gire a la izquierda hasta que el perno se mueve hasta el final en la ranura (vease el Fig.6 y 6A).
5. Antes de usar el mezclador, sea seguro poner la elevación del tazón Manija en la posición ascendente.



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

1. Gire la perilla de control de velocidad a APAGADO.
2. Desenchufe el mezclador del soporte o desconecte la energía.
3. Coloque la manija de elevación del tazón en la posición de abajo.
- 4 Gire la Batidor/Accesorio a la derecha en el eje hasta que el perno en el eje se alinea con la ranura en el accesorio. Quite hacia abajo y apague.

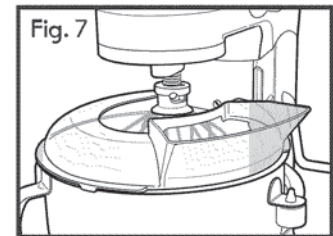


PARA QUITAR LOS TAZONES DEL MEZCLADOR

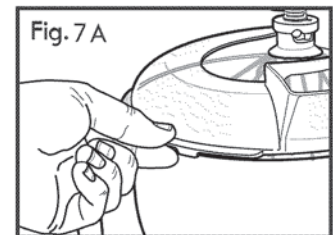
1. Gire la perilla de control de la velocidad a APAGADO.
2. Desenchufe el Mezclador de soporte o desconecte la energía.
3. Coloque la manija de elevación del tazón en la posición de abajo.
4. Levante en Soportes del tazón y levante el tazón fuera de pines de localización.
5. Quite el tazón.

PARA UNIR EL PROTECTOR DE SALPICAR

Otra característica de este Mezclador es el protector el de salpicar, que ayuda a mantener los ingredientes de salpicar afuera del tazón mientras que el mezclador está encendido. El protector se fija sobre el borde de cualquier tazón. El protector de salpicar también tiene un área del embudo para agregar los ingredientes mientras que el mezclador esta Encendido.



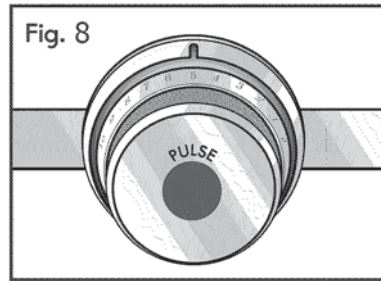
Una el protector de salpicar después del Tazón y a Batidor, o Gancho sean unidos. La parte abierta del protector de salpicar hace frente al mezclador, con el embudo a la derecha mientras que usted hace frente al mezclador (Fig. 7). Recline el protector de salpicar en el borde del tazón con las lengüetas plásticas en el exterior del tazón (Fig.7 A).



FUNCIONAMIENTO DEL PANEL DE CONTROL

CONTROL DE VELOCIDAD

La Perilla de Controlar Velocidad se encuentra en el lado derecho del mezclador (con el frente hacia usted), lo tiene incrementos desde P y tiene los siguientes valores: Pulso(!), continua (de 1 a 10), y OFF. Comience siempre el mezclador en la velocidad más lenta posible. Cuando los ingredientes comienzan a mezclarse, acelere la velocidad según la información en la receta. Vea la página 10 para la Guía del Control.



PRECAUCIÓN

Cuando el mezclar es completo, gire la perilla de control de velocidad a APAGADO y desenchufe el Mezclador de Soporte para la seguridad.

ACCIÓN DE MEZCLAR

1. Cerciorarse de que la perilla de control de velocidad está en la posición de APAGADO antes de conectar el mezclador en un enchufe de energía apropiado 120V. El panel de pantalla de LED ilumina en azul para demostrar que el mezclador está conectado, si no se usa nada por cerca de 30 segundos luz azul se apaga.
2. La exhibición del panel de control demostrará todos los ceros. Si la Perilla de Controlar Velocidad sea en cualquier velocidad de, el ajuste de la pantalla LCD parpadeando E1 indica un error. Gire la perilla de control de velocidad APAGADO para reasumir.
3. Cuando se enciende el Mezclador, una luz azul del LED circundando la perilla de control de velocidad se enciende. Una luz del trabajo también viene en el iluminar el área de trabajo sobre el tazón. Comience con la velocidad más lenta y trabaje. Cuando los ingredientes comienzan a mezclarse, aumenta la velocidad según las instrucciones en la receta. Vea la guía del control de velocidad, página 9.

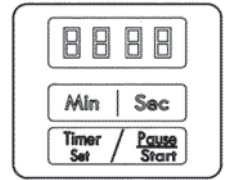
USAR EL MODO DEL CONTADOR DE CUENTA DESCENDIENTE

El Modo del contador de tiempo de la cuenta descendiente es útil para cualquier receta que especifique una longitud de los ingredientes del tiempo deba ser mezclada. Para fijar el contador de cuenta descendiente, presione el botón Timer Set/Pause. La exhibición del LCD destellará todos los ceros. Presione el botón Min o Sec hasta que se exhibe el tiempo de mezclar deseado. Si usted comete en una equivocación, presione y sostenga el botón de Pulso y el contador de tiempo se reajusta a ceros. Una vez que usted haya seleccionado un tiempo, encienda el Mezclador con la perilla de control de velocidad y el contador contará abajo. El mezclador funcionará al tiempo ajustado y después se apaga.

FUNCIONAMIENTO DE SU MEZCLADOR

USAR EL MODO DEL CONTADOR DE CUENTA ASCENDIENTE

El Modo Contador de cuenta ascendiente puede ser especialmente útil para grabar el tiempo de mezclar. Cuando la receta no especifica un tiempo de mezclar específico, usted puede supervisar el tiempo que toma para mezclar los ingredientes a fondo, así que la próxima vez que usted mezcla los mismos ingredientes usted puede fijar el contador de cuenta descendiente por el tiempo específico. El contador de cuenta ascendiente comienza automáticamente a contar tan pronto como se gire la perilla de control de velocidad. Cuando usted gira el mezclador de nuevo a APAGADO, el Contador se reajusta a cero. Usted puede presionar en cualquier momento el botón Timer Set/Pause y el mezclador entrará en modo del contador de cuenta descendiente.



USAR EL MODO DE PAUSA

Mientras que el mezclador está funcionando, usted puede empujar el botón Timer Set/Pause una vez y pausará el mezclador. El tiempo transcurrido destellará en la exhibición del LCD. Con esta característica usted puede determinar el proceso de mezclar o agregar los ingredientes adicionales sin afectar el contador. Para reasumir la mezclar, solo empuje el botón otra vez y el contador reasumirá desde donde paró. Si usted desea, usted puede reajustar el Contador a este punto dando vuelta a la perilla de control de velocidad a APAGADO.

EL BOTÓN TIMER SET/PAUSE

Otra manera de cancelar el tiempo en el contador es presionar y mantener el botón Timer Set/Pause hasta que la exhibición del LCD demuestra todos los ceros.

LA CARACTERÍSTICA DEL PULSO

Una característica especial de este mezclador es el modo del pulso. Es a veces necesario poder revolver ingredientes muy lentamente y gradualmente. El modo del pulso es perfecto para esto. Para utilizar el modo del pulso, ponga la perilla de control de velocidad en 1. Esta es la única velocidad en la cual el modo del pulso trabajará. Mientras que es en ajuste (Pulso), presione el botón de pulso. Cada vez que usted empuja el botón, el Batidor/ Accesorio revolverá cerca de 2 veces y parará.

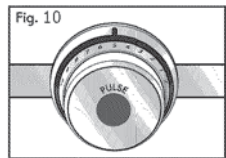
Cuando usted ha acabado con el modo del pulso, gire la perilla de control de velocidad de nuevo a APAGADO. Si el mezclador permanece en el modo del pulso por demasiado largo sin ser utilizado, un mensaje de E3 destallará en la exhibición de LCD. Gire la perilla de control de velocidad a APAGADO y el mensaje desaparecerá.

LUZ DE TRABAJO E INDICADOR DE ENERGÍA

Cuando se enchufa y se enciende el mezclador, una luz azul del LED que encierrda la perilla de velocidad se enciende. Una luz del trabajo también se enciende para iluminar el Área de trabajo sobre el tazón.

Cuando usted apaga el Mezclador, la luz azul del LED alrededor de la perilla de velocidad se apaga. La luz del trabajo permanece encendida por 3 minutos, y después se apaga.

NOTA: La pantalla LCD permanece encendida siempre que el Mezclador estante está enchufada.



FUNCIONAMIENTO DE SU MEZCLADOR

ACCESORIOS Y SUS USOS



BATIDOR PLANO - para las mezclas normales y pesadas:

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



ALAMBRE DE BATIR - para las mezclas que necesitan tener aire incorporado:

- huevos • bizcochos esponjosos
- clara de huevo • tortas de alimento angel
- crema pesada • mayonesa
- garapiñas hervidos • algunos caramelos



GANCHO DE BATIR - para mezclar y amasar las pastas de levadura:

- panes • tortas de café
- rodillos • bollos

NOTA

No raspe con frecuencia el tazón mientras que el Mezclador de soporte está funcionando. El tazón y el batidor se diseñan para proporcionar el mezclar cuidadoso sin raspar frecuente. Raspar el tazón una vez o durante mezclarse dos veces es generalmente suficiente. Gire el mezclador a 0° antes de raspar a fondo el tazón.

TIEMPO DE MEZCLAR

Su Mezclador de soporte de elevación del tazón se mezcla más rápidamente y más a fondo que la mayoría de los otros mezcladores eléctricos. Se diseñó de modo que todo el movimiento ocurra en los Batidores/Accesorios con el tazón que permanece inmóvil. Por lo tanto, el tiempo de mezclar en las recetas más tradicionales y no empaquetadas se debe ajustar para evitar el sobrecalentamiento. Las tortas, por ejemplo, pueden necesitar solamente la mitad del tiempo de batir como con otros mezcladores.

CUBO DE MEZCLAR

Su Mezclador de Soporte de elevación del tazón viene con un cubo multipropósito incorporado del accesorio establecido en el frente de la cabeza del motor. Hay muchos accesorios disponibles para el uso con su Mezclador del soporte de elevación del tazón. Para más detalles, vea los Accesorios.

GUIA DEL CONTROL DE VELOCIDAD

Número en perilla de velocidad	
Pulso	Para el revolviendo lento, corto, combinando, triturando, comenzando todos los procedimientos de mezclar. La velocidad en la perilla es la única velocidad en la cual el modo del pulso trabajar. Mientras que en ajuste, presione en el centro de la perilla del control de velocidad para el modo del pulso. Usado para agregar la harina y los ingredientes secos a batir, agregue los líquidos a los ingredientes secos, y combine las mezclas pesadas.
2 Mezclar lento	Para mezclar lento, trituración, revolver rápido. El uso de mezclar pesado y caramelos, comenzar trituración patatas u otros vegetales, cortar en corte en harina, mezclar fino o batir fangoso, 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. Velocidad mediana para las mezclas de torta.
6 Batir, cremar	Para el batir rápido medio (cremar) o abrir. Usado para terminar de mezclar de torta, buñuelo, y otros batidos. Alta velocidad para las mezclas de torta.
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.

NOTA : El mezclador puede no mantener velocidades rápidas bajo carga pesada. Esto es normal.

NOTA : La perilla de control de velocidad se puede ajustar entre las velocidades enumeradas en la carta antedicha para obtener las velocidades 3, 5, 7 y 9, si se requiere un ajuste.

NOTA : No exceda la velocidad 2 al preparar la masa 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(Pulso). El batidos debe ser densamente bastante para evitar que la fruta o los nueces se hundan al fondo de la cacerol 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 paso húmedo suave.

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

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

Cualquier otro servicio debe ser realizado por y representante de servicio autorizado.

ACCESORIOS

Los accesorios de Kenmore Elite del tazón de elevación del Mezclador de soporte se diseñan para asegurar la larga vida de uso. El eje de energía del accesorio y el zócalo del cubo están con un diseño cuadrado para eliminar cualquier posibilidad de deslizar durante la transmisión de la energía al accesorio. El cubo y la cubierta del eje se afilan para asegurar un ajuste un poco apretado, incluso después de uso y desgaste prolongados. Estos accesorios no requieren ninguna unidad de energía adicional para funcionarlos. La energía se construye en el mezclador.

NOTAS