

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

Kenmore Elite®



5-Quart Stand Mixer

Batteur sur socle de 5 pintes

Batidora con Pedestal de 5 Cuartos de Galón



Customer Assistance

Service à la clientèle

Asistencia al Cliente

1-800-265-8456

www.koolatron.com

KKEOVSMG

KKEOVSMR

Use & Care Guide

Guide d'utilisation et d'entretien

Manual de Uso y 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. NEVER pour boiling water into the glass mixer bowl or use the bowl for cooking or heating purposes. Extreme temperatures can cause the glass bowl to break or shatter.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. UNPLUG Stand Mixer from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
6. 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 or damage to the Mixer.
7. 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 appliance to a qualified service dealer for examination and possible repair.
8. The use of accessories or attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injury to persons.
9. DO NOT use accessories or attachments other than those referenced in this Use & Care Guide.
10. DO NOT use outdoors.
11. NEVER let the cord hang over the edge of table or counter, or touch hot surfaces.
12. Remove mixing bowl, flat beater, wire whisk or dough hook from Stand Mixer before washing them.
13. DO NOT use this appliance for anything other than its intended use.
14. 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.
15. **This product is designed for household use only.**

SAVE THESE INSTRUCTIONS

CUSTOMER ASSISTANCE









If any parts are missing or damaged after unpacking product box, or to order replacement parts after product use, call the following number: 1-855-438-7899.

NOTE: Your call will be answered only in English.

PARTS AND FEATURES

Fig. 1



INCLUDED ACCESSORIES These pictured accessories are described in the Accessories and Their Uses table in the Operation section of this Use & Care Guide.	Flat Beater 	Whisk 
Dough Hook 	Easy Pour Funnel 	Bowl Lid 
360° Splash Guard 	Egg Separator 	Grater 

PREPARATION

BEFORE FIRST USE

- Remove packing material, plastic, labels, stickers or tags that are attached to the mixer, bowl or accessories.
- Hand wash the Glass Bowl, Bowl Lid, Bowl Clamping Plate, Splash Guard, Easy Pour Funnel Insert, Flat Beater, Wire Whisk, Dough Hook, Egg Separator and Grater in warm, sudsy water. Thoroughly rinse and dry all items.
- Clean the outside of the Stand Mixer only with a soft damp cloth, then use dry soft cloth to wipe dry.



CAUTION : NEVER submerge the Mixer in water. It will be permanently damaged. NEVER use abrasive cleaning agents or scouring pads to clean mixer surfaces. They will be permanently scratched.

- Rest the Mixer on a level and stable dry countertop or table surface. Also, be sure that the Mixer is at a safe distance from the surface edge to prevent it from falling off. There must also be enough room around the back of the Mixer for sufficient air flow through the Mixer motor air vents.

OPERATION

TILT HEAD (See Fig. 1)

- To attach and remove accessories and bowl you must tilt back the Mixer Head by means of the release lever on the right side of the mixer (with the front facing you).
- To unlock the Head from operation position, press lever down with one hand, then with other hand guide spring loaded Head up to lock into raised position.
- To unlock Head from raised position, press lever down with one hand and push Head down until it locks into operation position.



WARNING

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

TILT AND GLIDE

Glides are built into the bottom of the Mixer to allow easy movement from one location to another across the same surface. To use, first lower Tilt Head into locked position. With one hand lift up on Tilt Head Lift Handle to tilt Mixer back onto glides. With other hand grasp Mixer base at front and push to new location. Lower Mixer back into operation position.

WORK LIGHT

The work light is an LED that shines continuously during mixer operation to help illuminate mixer bowl contents. It also flashes to alert you of operational errors or motor overheating. See Operation Safety Features section.

OPERATION

CORD STORAGE

- The power cord is stored in the base of the mixer. Grasp cord by plug and raise out of slot. Carefully pull the cord out of the mixer and secure it by pressing it down into the slot.
- The cord is 3-1/2 feet long. Be careful not to overextend the cord.
 - Push the cord all the way back into the base when finished using mixer.



EASY POUR FUNNEL

The Easy Pour Funnel allows you to add ingredients directly into the mixing bowl from the top of the mixer.



WARNING

To prevent injury to persons or product damage, NEVER pour boiling water into the glass mixer bowl or use the bowl for heating or cooking purposes. Extreme temperatures can cause the glass bowl to break or shatter.

ATTACHING BOWL TO MIXER (See Fig. 2)

1. Turn speed dial to 0.
2. Unplug mixer from electrical outlet.
3. Press down release lever to tilt head back.
4. Place bowl in Bowl Clamping Plate.
5. Turn bowl clockwise until snug.

REMOVING BOWL FROM MIXER (See Fig. 3)

1. Turn speed dial to 0.
2. Unplug mixer from electrical outlet.
3. Press down release lever to tilt head back.
4. Turn bowl counterclockwise until loosened and pull up and out of Bowl Clamping Plate.

Fig. 2



Fig. 3



OPERATION

ATTACHING 360° SPLASH GUARD (See Fig. 4)

1. Turn speed dial to 0.
2. Unplug mixer from electrical outlet.
3. Press down release lever to tilt head back.
4. Push the splash guard up to fit onto the seating ring on the underside of the Tilt Head.

NOTE

As an optional attachment method, lay the splash guard on top of the bowl and lower the Tilt Head onto it.



REMOVING 360° SPLASH GUARD

1. Turn speed dial to 0.
2. Unplug mixer from electrical outlet.
3. Press down release lever to tilt head back.
4. Pull off the splash guard.



WARNING

Never turn on Mixer with accessories attached unless the Bowl is in place.

ATTACHING MIXING ACCESSORIES (See Fig. 5)

1. Turn speed dial to 0.
2. Unplug mixer from electrical outlet.
3. Press down release lever to tilt head back.
4. Align slot at the top of accessory with pin on Tilt Head shaft. Push accessory up onto shaft and turn counter-clockwise until pin moves all the way into the slot.



REMOVING MIXING ACCESSORIES

1. Turn speed dial to 0.
2. Unplug mixer from electrical outlet.
3. Press down release lever to tilt head back.
4. Turn Accessory clockwise on shaft until pin on shaft lines up with slot on accessory. Pull accessory off shaft.

OPERATION

SPEED CONTROL DIAL (See Fig. 6)

- The Speed Control Dial is located on the right side of the Mixer, and is scaled in digits from 0 to 10 (0 equals OFF).
- To start the Mixer, turn the Speed Control Dial clockwise from 0.
- When using the Splash Guard, you may immediately turn the dial to the optimum speed of your recipe.
- If not using the Splash Guard, start the mixer on the slowest possible speed and gradually raise to optimum speed to avoid splashing ingredients out of the bowl.



OPERATION SAFETY FEATURES

- If the mixer is plugged into an outlet when the speed dial is turned to a speed setting, the mixer will not start and the work light will flash. Unplug the cord and turn the speed dial to 0 before plugging it back in.
- If you attempt to lift the tilt head while the mixer is running, the mixer will shut off and the work light will go out. When you lower the head back into place, the work light will flash. Turn speed dial to 0 and then to a speed setting to restart mixer.
- If the mixer motor becomes overheated, the mixer will shut off and the work light will flash. Turn the speed dial to 0 and allow mixer motor to cool down before restarting.



CAUTION

When you are finished mixing, turn the speed dial to 0 and unplug Mixer from the electrical outlet to prevent accidental starting.



CAUTION

Do not scrape the bowl while the 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 (Speed Dial to 0) before scraping.

OPERATION

SPEED SETTINGS

1	Slow Stirring	<ul style="list-style-type: none"> - Stirring slowly - Combining or mashing - Starting all mixing procedures if Splash Guard is not in place - Adding flour and dry or solid ingredients to batter - Adding liquids to dry ingredients - Combining heavy mixtures
2-3	Slow Mixing, Faster Stirring	<ul style="list-style-type: none"> - Slow mixing, mashing, faster stirring - Mix heavy batters and candies - Start mashing potatoes, other vegetables - Cut shortening into flour - Mix thin or splashy batters - Mix and knead yeast dough
4-5	Medium Mixing, Medium Beating	<ul style="list-style-type: none"> - Mixing semi-heavy batter (cookies) - Combine sugar and shortening - Add sugar to egg whites for meringues - Medium cake mix speed
6-7	Creaming (Medium Fast Beating)	<ul style="list-style-type: none"> - Medium fast beating (creaming) or whipping - Finish mixing cake, doughnut, or other batters - High cake mix speed
8-9	Whipping (Rapid Beating)	<ul style="list-style-type: none"> - Whipping cream, egg whites, and broiled frostings
10	Rapid Whipping	<ul style="list-style-type: none"> - Whipping small amounts of cream or egg whites











NOTICE

- Under heavy load the Mixer may not maintain fast speeds.
- Excessive speed when preparing yeast dough may damage Mixer.

OPERATION

ACCESSORIES AND THEIR USES

	FLAT BEATER – For normal to heavy mixtures such as cakes, cookies, quick breads, creamed frostings, pie pastry, meat loaf, candies, biscuits, mashed potatoes.
	WIRE WHISK – For mixtures that need to have air incorporated such as eggs, boiled frostings, egg whites, sponge cakes, heavy cream, angel food cakes.
	DOUGH HOOK – For mixing and kneading yeast doughs to make breads, coffee cakes cookies, rolls, buns. The recommended speed setting for kneading dough is 4 or below.
	EGG SEPARATOR – For separating egg yolks and whites. Lay the cupped base of the separator into the Easy Pour funnel. Steady separator by holding onto handle. Pour egg through separator to allow egg white to pass into mixer bowl.
	GRATER – For grating items like vegetables, spices or chocolate into mixer. Lay the cupped base of the grater into the Easy Pour funnel. Steady grater by holding handle. Grate carrot across top of grater into mixer bowl.
	BOWL LID – Fits snugly onto top of bowl to secure contents after mixing.
	360° SPLASH GUARD – When used, completely encloses bowl rim to prevent ingredients from splashing out during mixer operation.
	EASY POUR FUNNEL – Inserts into the Mixer Funnel on the top of the mixer. The Easy Pour Funnel is removable for convenient cleaning, and using it helps keep the Mixer Funnel surfaces free of ingredient residue.

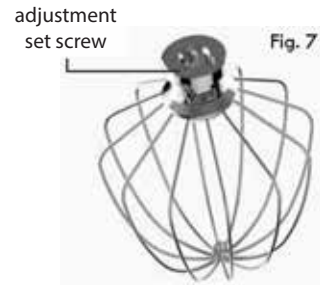
OPERATION

WIRE WHISK ADJUSTMENT

(See Fig. 7)

The Wire Whisk may be adjusted to a lower position to reach a low level of ingredients in the bowl. Adjust as follows:

1. Turn speed dial to 0.
2. Unplug Mixer from electrical outlet.
3. Press down release lever to tilt head back and lock in place.
4. Remove the whisk from the shaft.
5. Use a flat blade screwdriver to turn the adjustment set screw in the top of the whisk.
 - To raise the whisk in the bowl, lower the set screw by turning clockwise.
 - To lower the whisk in the bowl, raise the set screw by turning counterclockwise.
6. Reattach the whisk to the mixer shaft.



CAUTION

Be careful not to turn set screw too far down or up or it may fall out. Also, if turned too far down, the screw may obstruct attaching whisk to shaft.



MIXING TIPS

- Observe the batter or dough in bowl while mixing. Mix only until contents achieve the appearance called for in recipe, such as “smooth” or “creamy.”
- Follow recipe guidelines when adding nuts, raisins or candied fruits to a mixture. Fold such solid ingredients into the bowl in the last few seconds of slow stirring (speed 1), when batter is sufficiently thick to prevent them from sinking to the bottom of baking pan. Dust sticky, candied fruits with flour for equal distribution throughout the batter.
- If not using Splash Guard, mixtures containing large amounts of liquid ingredients should be initially mixed at lower speeds to avoid splashing. Once mixture thickens increase speed.

HOW TO USE THE MIXER FUNNEL

NOTE

Regular use of the Easy Pour Funnel accessory is highly recommended. The accessory inserts into the Mixer Funnel, is removable for convenient cleaning, and using it helps keep Mixer Funnel surfaces free of ingredient residue.



OPERATION

Using one ingredient at a time, slowly add into pour funnel.

Mixer can be operating at low speed when ingredients are being added as long as the Splash Guard is in place.

Gradually continue to add remaining ingredients through the pour funnel.

If you need to scrape down sides of bowl, first turn speed dial to 0 and raise up tilt head.

When pouring liquids through funnel make sure to place speed setting on 0 or low number to keep ingredients from splashing.

Course ingredients such as nuts, dried fruits, or morsels should be folded into the mixture at the final stage of mixing.

TIP: Lightly dust coarse ingredients with all-purpose flour to keep them from retreating to the bottom of the bowl.

Once all ingredients are well-combined, raise up tilt head and twist mixing bowl counterclockwise to remove bowl from clamping plate.

After finished using mixer, clean exterior surfaces by wiping with a damp cloth. Use dry cloth to wipe thoroughly free of moisture before putting mixer away.

CLEANING



WARNING

Unplug Mixer before touching beaters or other accessories. Failure to do so can result in broken bones, cuts or bruises.

- Always unplug Mixer before cleaning. NEVER immerse Mixer in water. The exterior of the Mixer should only be cleaned with a soft damp cloth.

- Do not use abrasive cleansers or scouring pads when cleaning Mixer.

- Always remove accessories before cleaning Mixer. If washing accessories by hand, rinse and dry completely. Most accessories and the glass bowl are dishwasher safe. Only place the bowl lid in the upper dishwasher rack. Only hand wash the Wire Whisk.

- Wash accessories and bowl as soon as possible after use to keep food from drying on them.

TROUBLESHOOTING

Mixer will not start	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure mixer is plugged in. • Verify that there is 120V from outlet to mixer. • Verify that Tilt Head is locked into down position. Set speed dial to 0. Then turn dial to a low speed setting. • If Tilt Head is hot to touch, allow 15 minutes for motor to cool, then try starting again.
Position of wire whisk in bowl is too low or high	<ul style="list-style-type: none"> • To raise whisk: Remove whisk from mixer shaft. Lower the set screw on top of whisk by turning clockwise. Attach whisk to shaft. Be careful not to turn set screw too far down or it may obstruct attaching whisk to shaft. • To lower whisk: Remove whisk from mixer shaft. Raise the set screw on top of whisk by turning counterclockwise. Attach whisk to shaft. Do not raise screw too far or it may fall out. • Beater and dough hook are adjusted at factory for optimum efficiency, so there are no further adjustments necessary.
Work Light blinking	<ul style="list-style-type: none"> • Lock Tilt Head in down position. • Set speed dial to 0 position. • If blinking does not stop, and unit is hot to touch, unplug and wait 15 minutes for motor overheat condition to clear.
Surface area hot	<ul style="list-style-type: none"> • Mixer may warm up during use. You may not be able to comfortably touch the top of the Mixer. This is normal. • Under heavy loads with extended period of mixing time the surface area of mixer may become hot. This is normal. • Mixer is equipped with safety thermal shut off to protect motor and user from operating in too hot condition. Allow unit to cool for period no less than 15 minutes before operating again.

If above solutions do not work, call Customer Assistance.

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. NE VERSEZ JAMAIS d'eau bouillante dans le bol en verre du batteur ni n'utilisez le bol à des fins de cuisson ou de chauffage. Les températures extrêmes peuvent provoquer la rupture ou l'éclatement du bol en verre.
4. Une surveillance attentive s'impose lorsqu'un appareil ménager est utilisé par ou à proximité d'enfants.
5. 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.
6. Éviter 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.
7. 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. Adressez-vous à un technicien agréé pour inspecter et, le cas échéant, réparer l'appareil.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner un incendie, un choc électrique ou des blessures corporelles.
9. N'UTILISEZ PAS d'accessoires autres que ceux référencés dans ce guide d'utilisation et d'entretien.
10. N'UTILISEZ PAS l'appareil à l'extérieur.
11. NE LAISSEZ PAS le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir ni toucher les surfaces chaudes.
12. Retirez le bol à mélanger et le batteur plat, le fouet ou le crochet pétrisseur du batteur sur socle avant de les laver.
13. N'UTILISEZ cet appareil qu'aux fins pour lesquelles il est prévu.
14. 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.
15. **Cet article est conçu uniquement pour un usage domestique.**

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS!

SERVICE À LA CLIENTÈLE









Si des pièces sont manquantes ou endommagées après le déballage de la boîte du produit, ou pour commander des pièces de rechange après l'utilisation du produit, appelez le numéro suivant : 1-800-265-8456.

REMARQUE : Votre appel sera répondu uniquement en anglais.

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

Fig. 1



<p>ACCESSOIRES INCLUS Ces accessoires illustrés sont décrits dans le tableau des accessoires et de leurs utilisations sont décrites dans la section Utilisation de ce guide d'utilisation et d'entretien.</p>	<p>Fouet plat</p> 	<p>Fouet</p> 
<p>Crochet pétrisseur</p> 	<p>Entonnouir à versement facile</p> 	<p>Couvercle du bol</p> 
<p>Pare-éclaboussures 360°</p> 	<p>Séparateur à œufs</p> 	<p>Râpe</p> 

PRÉPARATION

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirez le matériel d'emballage, le plastique, les étiquettes, les autocollants ou les étiquettes attachés au batteur, au bol ou aux accessoires.
- Lavez à la main le bol en verre, le couvercle du bol, la plaque de serrage du bol, le pare-éclaboussures, l'entonnouir à versement facile, le batteur plat, le fouet, le crochet pétrisseur, le séparateur à œufs et la râpe dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez soigneusement tous les articles.
- Nettoyez l'extérieur du batteur sur socle uniquement avec un chiffon doux et humide, puis utilisez un chiffon doux et sec pour essuyer.



ATTENTION : N'IMMERGEZ JAMAIS le batteur dans l'eau. Il sera définitivement endommagé. N'UTILISEZ JAMAIS d'agents de nettoyage abrasifs ou de tampons à récurer pour nettoyer les surfaces du batteur. Elles seront définitivement rayées.

- Posez le batteur sur un comptoir ou une table sec de niveau et stable. Assurez-vous également que le batteur se trouve à une distance de sécurité du bord de la surface pour éviter qu'il ne tombe. Il doit également y avoir suffisamment d'espace autour de l'arrière du batteur pour permettre un débit d'air suffisant à travers les bouches d'aération du moteur du batteur.

UTILISATION

INCLINER LA TÊTE (voir fig. 1)

- Pour fixer et retirer les accessoires et le bol, vous devez incliner la tête du batteur vers l'arrière au moyen du levier de dégagement sur le côté droit du batteur (avec l'avant face à vous).
- Pour déverrouiller la tête de la position de fonctionnement, appuyez sur le levier d'une main, puis avec l'autre main, guidez la tête à ressort vers le haut pour la verrouiller en position relevée.
- Pour déverrouiller la tête de la position relevée, abaissez le levier d'une main et poussez la tête vers le bas jusqu'à ce qu'elle se verrouille en position de fonctionnement.



AVERTISSEMENT

Pour éviter des blessures graves, éloignez les doigts et les mains de la zone de la charnière lorsque vous soulevez ou abaissez la tête inclinable.

INCLINER ET GLISSER

Des patins sont intégrés au bas du batteur pour permettre un déplacement facile d'un endroit à un autre sur la même surface. Pour les utiliser, abaissez d'abord la tête inclinable en position verrouillée. Avec une main, soulevez la poignée de levage de la tête inclinable pour faire incliner le batteur sur les patins. Avec l'autre main, saisissez la base du batteur à l'avant et poussez le batteur vers un nouvel emplacement. Abaissez le batteur en position de fonctionnement.

LAMPE DE TRAVAIL

La lampe de travail est une DEL qui brille en continu pendant le fonctionnement du batteur pour éclairer le contenu du bol du batteur. Elle clignote également pour vous alerter des erreurs de fonctionnement ou de la surchauffe du moteur. Consultez la section Utilisation des fonctions de sécurité.

UTILISATION

RANGEMENT DU CORDON

Le cordon d'alimentation est rangé dans la base du batteur. Saisissez le cordon par la fiche et sortez-le par la partie haute de la fente piriforme. Retirez délicatement le cordon du batteur et immobilisez-le en l'enfonçant au bas de la fente piriforme. Le cordon d'alimentation mesure 3 1/2 pi de long. Faites attention de ne pas trop retirer le cordon d'alimentation. Poussez le cordon complètement dans la base lorsque vous avez fini d'utiliser le batteur.



ENTONNOIR À VERSEMENT FACILE

L'entonnoir à versement facile vous permet d'ajouter des ingrédients directement dans le bol de mélange à partir du dessus du batteur.



AVERTISSEMENT

Afin d'éviter des blessures ou des dommages au produit, NE VERSEZ JAMAIS d'eau bouillante dans le bol en verre du batteur ni n'utilisez le bol à des fins de cuisson ou de chauffage. Les températures extrêmes peuvent provoquer la rupture ou l'éclatement du bol en verre.

FIXATION DU BOL AU BATTEUR (voir fig.2)

1. Tournez le sélecteur de vitesse vers 0.
2. Débranchez le batteur de la prise électrique.
3. Appuyez sur le levier de dégagement pour incliner la tête vers l'arrière.
4. Placez le bol dans la plaque de serrage du bol.
5. Tournez le bol dans le sens horaire jusqu'à ce qu'elle soit bien serrée.

RETRAIT DU BOL DU BATTEUR (voir fig.3)

1. Tournez le sélecteur de vitesse vers 0.
2. Débranchez le batteur de la prise électrique.
3. Appuyez sur le levier de dégagement pour incliner la tête vers l'arrière.
4. Tournez le bol dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il soit desserré et tirez vers le haut et hors de la plaque de serrage du bol.

Fig. 2



Fig. 3



UTILISATION

FIXATION DU PARE-ÉCLABOUSSURES 360° (voir fig. 4)

1. Tournez le sélecteur de vitesse vers 0.
2. Débranchez le batteur de la prise électrique.
3. Appuyez sur le levier de dégagement pour incliner la tête vers l'arrière.
4. Poussez le pare-éclaboussures vers le haut pour le poser sur l'anneau de centrage sous la tête inclinable.

REMARQUE

En tant que méthode de fixation optionnelle, posez le pare-éclaboussures sur le dessus du bol et abaissez la tête inclinable sur l'ensemble.

RETRAIT DU PARE-ÉCLABOUSSURES 360°

1. Tournez le sélecteur de vitesse vers 0.
2. Débranchez le batteur de la prise électrique.
3. Appuyez sur le levier de dégagement pour incliner la tête vers l'arrière.
4. Retirez le pare-éclaboussures.



AVERTISSEMENT

N'allumez jamais le batteur avec un accessoire attaché à moins que le bol ne soit en place.

INSTALLATION DES ACCESSOIRES DE MÉLANGE (voir fig. 5)

1. Tournez le sélecteur de vitesse vers 0.
2. Débranchez le batteur de la prise électrique.
3. Appuyez sur le levier de dégagement pour incliner la tête vers l'arrière.
4. Alignez la fente en haut de l'accessoire avec la goupille 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.

RETRAIT DES ACCESSOIRES DE MÉLANGE

1. Tournez le sélecteur de vitesse vers 0.
2. Débranchez le batteur de la prise électrique.
3. Appuyez sur le levier de dégagement pour incliner la tête vers l'arrière.
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. Retirez l'accessoire de l'arbre.

Fig. 4



Fig. 5



UTILISATION

SÉLECTEUR DE VITESSE (voir fig. 6)

Le sélecteur de vitesse est situé sur le côté droit du batteur dont l'échelle est chiffré de 0 à 10 (0 équivaut ARRÊT).

Pour démarrer le batteur, tournez le sélecteur de vitesse dans le sens horaire à partir de 0.

Lorsque vous utilisez le pare-éclaboussures, vous pouvez immédiatement tourner le sélecteur vers la vitesse optimale de votre recette.

Si vous n'utilisez pas le pare-éclaboussures, démarrez le batteur à la vitesse la plus lente possible et augmentez progressivement jusqu'à la vitesse optimale afin d'éviter les éclaboussures d'ingrédients hors du bol.

MESURES DE SÉCURITÉ CONCERNANT L'UTILISATION

– Si le batteur est branché à une prise lorsque le sélecteur de vitesse est tourné sur un réglage de vitesse, le batteur ne démarrera pas et la lampe de travail clignotera. Débranchez le cordon et tournez le sélecteur de vitesse vers 0 avant de le rebrancher.

– Si vous essayez de lever la tête inclinable pendant que le batteur est en marche, le batteur s'éteindra et la lampe de travail s'éteindra. Lorsque vous abaissez la tête en place, la lampe de travail clignote. Tournez le sélecteur de vitesse vers 0, puis vers un réglage de vitesse pour redémarrer le batteur.

– Si le moteur du batteur surchauffe, le batteur s'éteint et la lampe de travail clignote. Tournez le sélecteur de vitesse vers 0 et laissez refroidir le moteur du batteur avant de le redémarrer.



ATTENTION

Une fois que vous avez terminé le mélange, tournez le sélecteur de vitesse vers 0 et débranchez le batteur de la prise électrique pour éviter tout démarrage accidentel.



ATTENTION

Ne grattez pas les parois du bol pendant que le batteur 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 (sélecteur de vitesse sur 0) avant de gratter.

UTILISATION

RÉGLAGES DE VITESSE

1	Remuer lentement	<ul style="list-style-type: none"> – Remuer lentement – Combiner et réduire en purée – Démarrer toutes les procédures de mélange si le pare-éclaboussures n'est pas en place – Ajouter de la farine et des ingrédients secs ou solides à la pâte – Ajouter du liquide aux ingrédients secs – Combiner des mélanges lourds
2-3	Mélanger lentement, remuer plus rapidement	<ul style="list-style-type: none"> – Mélanger lentement, réduire en purée et remuer plus rapidement – Mélanger des pâtes lourdes et des bonbons – Commencer à réduire en purée les pommes de terre, les autres légumes – Couper le shortening dans la farine – Mélanger des pâtes fines ou éclaboussantes – Mélanger et pétrir la pâte au levain
4-5	Mélanger à vitesse moyenne, battre à vitesse moyenne	<ul style="list-style-type: none"> – Mélanger des pâtes semi-lourdes (biscuits) – Combiner sucre et shortening – Ajouter du sucre aux blancs d'œufs pour créer de la meringue – Mélanger de la préparation pour gâteau à vitesse moyenne
6-7	Réduire en crème (battre rapidement à vitesse moyenne)	<ul style="list-style-type: none"> – Battre à vitesse moyenne à élevée (pour réduire en crème) ou pour fouetter – Finir de mélanger les préparations pour gâteau, pour beignets et autres types de pâtes – Mélanger de la préparation pour gâteau à vitesse élevée
8-9	Fouetter (battre rapidement)	<ul style="list-style-type: none"> – Fouetter de la crème, des blancs d'œufs et des glaçages
10	Fouetter rapidement	<ul style="list-style-type: none"> – Fouetter de petites quantités de crème ou des blancs d'œuf











REMARQUE

– Sous forte charge, le batteur peut ne pas maintenir des vitesses rapides.
– Une vitesse excessive lors de la préparation de la pâte à levure peut endommager le batteur.

UTILISATION

ACCESSOIRES ET LEURS UTILISATIONS

	BATTEUR PLAT – Pour les mélanges normaux à lourds tels que les gâteaux, les biscuits, les pains éclairs, les glaçages à la crème, la pâte à tarte, pain de viande, friandises, biscuits, purée de pommes de terre.
	FOUET – Pour les mélanges qui doivent contenir de l'air, comme les œufs, les glaçages, les blancs d'œufs, les gâteaux éponges, la crème épaisse, les gâteaux des anges.
	CROCHET PÉTRISSEUR – Pour mélanger et pétrir les pâtes à la levure pour faire des pains, des gâteaux danois, des petits pains. Le réglage de vitesse recommandé pour pétrir la pâte est de 4 ou moins.
	SÉPARATEUR D'ŒUFS – Pour séparer les jaunes des blancs d'œufs. Placez la base en forme de coupelle du séparateur dans l'entonnoir à versement facile. Immobilisez le séparateur en tenant la poignée. Versez l'œuf dans le séparateur pour permettre au blanc d'œuf de passer dans le bol du batteur.
	RÂPE – Pour râper des aliments comme des légumes, des épices ou du chocolat dans le batteur. Placez la base en forme de coupelle de la râpe dans l'entonnoir à versement facile. Immobilisez la râpe en tenant la poignée. Râpez la carotte sur le dessus de la râpe dans le bol du batteur.
	COUVERCLE DU BOL – S'adapte parfaitement au-dessus du bol pour sécuriser le contenu après le mélange.
	PARE-ÉCLABOUSSURES 360° – Lorsqu'il est utilisé, il renferme complètement le bord du bol pour empêcher les ingrédients d'éclabousser pendant le fonctionnement du batteur.
	ENTONNOIR À VERSEMENT FACILE – S'insère dans l'entonnoir du batteur sur le dessus du batteur. L'entonnoir à versement facile est amovible pour un nettoyage pratique et son utilisation aide à garder les surfaces de l'entonnoir du batteur exemptes de résidus d'ingrédients.

UTILISATION

RÉGLAGE DU FOUET (voir fig. 7)

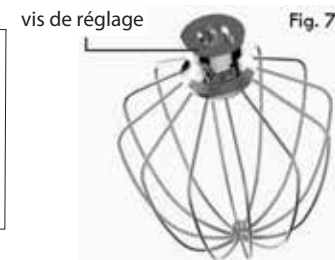
Le fouet peut être réglé à une position plus basse pour atteindre un faible niveau d'ingrédients dans le bol. Ajustez comme suit :

1. Tournez le sélecteur de vitesse vers 0.
2. Débranchez le batteur de la prise électrique.
3. Appuyez sur le levier de dégagement pour incliner la tête vers l'arrière et la verrouiller en place.
4. Retirez le fouet de l'arbre.
5. Utilisez un petit tournevis à tête plate pour tourner la vis de réglage en haut de fouet.
 - Pour relever le fouet dans le bol, abaissez la vis de réglage en le tournant dans le sens horaire.
 - Pour abaisser le fouet dans le bol, relevez la vis de réglage en le tournant dans le sens antihoraire.
6. Refixez le fouet sur l'arbre du batteur.



ATTENTION

Veillez à ne pas tourner la vis de réglage trop loin vers le bas ou vers le haut ou elle pourrait tomber. De plus, si elle est trop basse, la vis peut obstruer la fixation du fouet à l'arbre.



CONSEILS DE MÉLANGE

- Observez la pâte dans le bol pendant le mélange. Mélangez uniquement jusqu'à ce que le contenu atteigne l'apparence requise dans la recette, par exemple « lisse » ou « crémeux ».
- Suivez les directives de recette lorsque vous ajoutez des noix, des raisins secs ou des fruits confits à un mélange. Incorporez ces ingrédients solides dans le bol au cours des dernières secondes en remuant lentement (vitesse 1) lorsque la pâte est suffisamment épaisse pour les empêcher de couler au fond du plat de cuisson. Saupoudrez les fruits confits et collants avec de la farine pour une répartition égale dans toute la pâte.
- Si vous n'utilisez pas le pare-éclaboussures, alors les mélanges comportant de grandes quantités d'ingrédients liquides doivent être d'abord mélangés à basse vitesse pour éviter les éclaboussures. Une fois le mélange épaissi, augmentez la vitesse.

UTILISATION DE L'ENTONNOIR DU BATTEUR



REMARQUE

L'utilisation régulière de l'entonnoir à versement facile est fortement recommandée. L'accessoire s'insère dans l'entonnoir du batteur et est amovible pour un nettoyage pratique et son utilisation aide à garder les surfaces de l'entonnoir du batteur exemptes de résidus d'ingrédients.



UTILISATION

En utilisant un ingrédient à la fois, ajoutez-le lentement dans l'entonnoir. Le batteur peut fonctionner à basse vitesse lorsque des ingrédients sont ajoutés tant que le pare-éclaboussures est en place.

Continuez graduellement à ajouter les ingrédients restants à travers l'entonnoir. Si vous devez gratter les parois du bol, tournez d'abord le sélecteur de vitesse vers 0 et relevez la tête inclinable.

Lorsque vous versez des liquides dans l'entonnoir, assurez-vous de placer le réglage de la vitesse sur 0 ou un nombre bas pour empêcher les ingrédients d'éclabousser.

Les ingrédients grossiers tels que les noix et les fruits secs doivent être incorporés au mélange à l'étape finale du mélange.

Astuces : Saupoudrez légèrement les ingrédients grossiers avec de la farine tout usage pour les empêcher de se noyer au fond du bol.

Une fois que tous les ingrédients sont bien incorporés, soulevez la tête inclinable et tournez le bol de mélange dans le sens antihoraire pour retirer le bol de la plaque de serrage.

Après avoir fini d'utiliser le batteur, nettoyez les surfaces extérieures en les essuyant avec un chiffon humide. Utilisez un chiffon sec pour essuyer le batteur complètement sans humidité avant de le ranger.

NETTOYAGE



AVERTISSEMENT

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 à main avant de le nettoyer. N'IMMERGEZ JAMAIS le batteur sur socle dans l'eau. L'extérieur du batteur à main peut être nettoyé avec un linge doux et humide.

• N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de tampons à récurer pour nettoyer le batteur.

• Retirez toujours les accessoires avant de nettoyer le batteur. Si vous lavez les accessoires à la main, rincez-les et séchez-les complètement. La plupart des accessoires et le bol en verre vont au lave-vaisselle. Placez le couvercle du bol uniquement dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Lavez uniquement le fouet à la main.

• Lavez les accessoires et le bol dès que possible après utilisation pour éviter que les aliments ne sèchent dessus.

DÉPANNAGE

Le batteur ne démarre pas	<ul style="list-style-type: none">• Assurez-vous que le batteur est branché.• Assurez-vous d'utiliser une prise de 120 V pour le batteur.• Vérifiez que la tête inclinable est verrouillée en position basse. Tournez le sélecteur de vitesse vers 0. Tournez ensuite le sélecteur sur un réglage de vitesse lente.• Si la tête inclinable est chaude au toucher, laissez le moteur refroidir pendant 15 minutes, puis essayez de redémarrer le batteur.
La position du fouet dans le bol est trop basse ou trop haute.	<ul style="list-style-type: none">• Pour relever le fouet : Retirez le fouet de l'arbre. Abaissez la vis de réglage sur le dessus du fouet en le tournant dans le sens horaire. Fixez le fouet à l'arbre. Veillez à ne pas tourner la vis de réglage trop loin vers le bas, car elle pourrait obstruer la fixation du fouet à l'arbre.• Pour abaisser le fouet : Retirez le fouet de l'arbre. Relevez la vis de réglage sur le dessus du fouet en le tournant dans le sens antihoraire. Fixez le fouet à l'arbre. Ne relevez pas la vis trop loin, car elle pourrait tomber.• Le batteur et le crochet pétrisseur sont réglés en usine pour une efficacité optimale, de sorte qu'aucun autre réglage n'est nécessaire.
Lampe de travail clignotante	<ul style="list-style-type: none">• Verrouillez la tête inclinable en position basse.• Tournez le sélecteur de vitesse vers 0.• Si le clignotement ne s'arrête pas et que l'appareil est chaud au toucher, débranchez-le et attendez 15 minutes pour que le moteur refroidisse.
Surface chaude	<ul style="list-style-type: none">• Le batteur chauffe durant son utilisation. Vous ne pouvez peut-être pas toucher confortablement le haut du batteur. Ceci est normal.• Sous des charges lourdes avec une période prolongée de mélange, la surface du batteur peut devenir chaude. Ceci est normal.• Le batteur est équipé d'une coupure thermique de sécurité pour protéger le moteur et l'utilisateur du fonctionnement trop chaud. Laissez l'appareil refroidir pendant une période d'au moins 15 minutes avant de reprendre le mélange.

Si les solutions ci-dessus ne fonctionnent pas, appelez le service à la clientèle.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre deben observarse las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. LEA todas las instrucciones. CONSERVE estas instrucciones para uso futuro.
2. Para protegerlos del fuego, shock eléctrico y daños a personas, NO sumerja el cable, enchufe o la Batidora con Pedestal en agua u otros líquidos.
3. NUNCA vierta agua hirviendo en la taza de vidrio de la batidora ni utilice la taza para cocinar o con el propósito de calentar. Las temperaturas extremas pueden hacer que la taza de vidrio se rompa.
4. Se requiere supervisión estrecha cuando cualquier aparato es utilizado por o cerca de niños.
5. DESCONECTE la Batidora con Pedestal del contacto cuando no se use, antes de poner o de quitar partes o antes de limpiarlo.
6. Evite entrar en contacto con partes móviles. Mantenga las manos, el pelo, la ropa, así como espátulas u otros utensilios lejos de las aspas mientras estén en funcionamiento para reducir el riesgo de lesiones a las personas o daño a la batidora.
7. NO use ningún aparato con un cable o con un enchufe dañado, o después de que el aparato no funcione correctamente, se haya caído o se haya dañado de alguna manera. Lleve la batidora a una agencia calificada de servicio para su revisión y posible reparación.
8. El uso de los accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede ocasionar incendio, descarga eléctrica o lesiones a las personas.
9. NO use accesorios o conexiones distintas a las que se indican en esta Guía de Uso y Cuidados.
10. NO se utilice al aire libre.
11. NUNCA permita que el cable cuelgue por el borde de la mesa o de la barra, o que toque superficies calientes.
12. Retire la taza de mezclado, el batidor plano, el batidor francés o el gancho de amasar de la Batidora con Pedestal antes de lavarlos.
13. NO use este aparato para cualquier otra cosa que no sea su uso previsto.
14. Para proteger este aparato contra una descarga eléctrica, está equipado con un cable que tiene un enchufe a tierra de 3 puntas, para su inserción en un adecuado contacto a tierra. NO altere el enchufe para ser usado en un contacto de 2 puntas. Si el enchufe no embona en un contacto, haga que el receptáculo apropiado sea instalado por un electricista calificado.
15. **¡Este aparato está diseñado ÚNICAMENTE para USO DOMÉSTICO!**

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

ASISTENCIA AL USUARIO

Si faltan partes o algunas de ellas están dañadas después de desembalar la caja del producto, o para pedir piezas de repuesto después de usar el producto, llame al siguiente número: 1-855-438-7899.

NOTA: Su llamada será atendida solamente en Inglés.

PARTES Y CARACTERÍSTICAS

Fig. 1



ACCESORIOS INCLUIDOS Los accesorios mostrados en las imágenes se describen en la tabla Accesorios y Sus Usos en la sección de Operación de esta Guía de Uso y Cuidados.	Batidor Plano 	Batidor Francés 
Gancho de Amasar 	Embudo de Vertido Fácil 	Tapa de la Taza 
Protección Contra Salpicaduras 360° 	Separador de Yemas 	Rallo 

PREPARACIÓN

ANTES DEL PRIMER USO

- Retire el material de empaque, plásticos, etiquetas o rótulos que estén adheridos a la batidora, a la taza o a los accesorios.
- Lave a mano la Taza de Vidrio, la Tapa de la Taza, el Plato de Sujeción de la Taza, la Protección Contra Salpicaduras, el Inserto del Embudo de Vertido Fácil, el Batidor Plano, el Batidor Francés, el Gancho de Amasar, el Separador de Yemas y el Rallo con agua espumosa tibia. Enjuague completamente y seque todos los elementos.
- Limpie el exterior de la Batidora con Pedestal solamente con un paño suave húmedo, luego use un paño suave y seco para secarlo.



PRECAUCION : NUNCA sumerja la Batidora en el agua. Se dañará de forma permanente. NUNCA use agentes de limpieza abrasivos o esponjas metálicas para limpiar las superficies de la batidora. Se rayarán de forma permanente.

- Coloque la Batidora en una encimera o superficie de mesa nivelada y estable. Además, asegúrese de que la Batidora está a una distancia segura del borde de la superficie para evitar que se caiga. También debe haber suficiente espacio alrededor de la parte trasera de la Batidora para que haya suficiente flujo de aire a través de las ranuras de ventilación de la Batidora.

OPERACIÓN

CABEZAL INCLINABLE (Ver Fig. 1)

- Para acoplar y remover los accesorios y la taza, usted debe inclinar el Cabezal de la Batidora hacia atrás por medio de la palanca para liberar el cabezal inclinable ubicado en el lado derecho de la batidora (con el frente mirando hacia usted).
- Para desbloquear el Cabezal de la posición de operación, presione la palanca hacia abajo con una mano, luego, con la otra, guíe el Cabezal con resorte hacia arriba para bloquear el la posición elevada.
- Para desbloquear el Cabezal de la posición elevada, presione la palanca hacia abajo con una mano y empuje el Cabezal hacia abajo hasta que quede bloqueado en la posición de operación.



ADVERTENCIA

Para evitar daños graves, mantenga los dedos y manos lejos del área de las bisagras cuando suba o baje el Cabezal Inclinable.

INCLINACIÓN Y DESLIZAMIENTO

La Batidora posee tacos de deslizamiento en la parte inferior que permiten un fácil movimiento desde una ubicación a otra a través de la misma superficie. Para usarlos, primero baje el Cabezal Inclinable hasta que se bloquee. Con una mano levante el Mango de Elevación del Cabezal Inclinable para que la Batidora se incline sobre los tacos. Con la otra mano, sujete la base de la Batidora por el frente y empuje hacia la nueva ubicación. Baje la Batidora de nuevo hacia la posición de operación.

LUZ DE TRABAJO La luz de trabajo es una luz LED que brilla continuamente durante la operación de la batidora para ayudar a iluminar el contenido de la taza. También parpadea para alertarle acerca de errores de operación o recalentamiento del motor. Vea la sección de Características de Operación Segura.

OPERACIÓN

SISTEMA PARA GUARDAR

EL CABLE El cable de alimentación se guarda en la base de la batidora. Sujete el cable por el enchufe y sáquelo de la ranura. Cuidadosamente, hale el cable fuera de la batidora y asegúrelo presionándolo contra la ranura. El cable tiene una longitud de 3 pies y medio. Tenga cuidado de no extender demasiado el cable. Empuje completamente el cable hacia la base cuando termine de usar la batidora.



EMBUDO DE VERTIDO FÁCIL

El Embudo de Vertido Fácil le permite agregar ingredientes a la taza desde la parte superior de la batidora.



ADVERTENCIA

Para evitar daños a personas o al producto, NUNCA vierta agua hirviendo en la taza de vidrio de la batidora ni utilice la taza con el propósito de calentar o cocinar. Las temperaturas extremas pueden hacer que la taza de vidrio se rompa.

ACOPLAR LA TAZA A LA BATIDORA (Ver Fig. 2)

1. Coloque el selector de velocidad en 0.
2. Desconecte la batidora del contacto.
3. Presione la palanca de liberación hacia abajo para inclinar el cabezal hacia atrás.
4. Coloque la taza en el Plato de Sujeción de la Taza.
5. Gire la taza en sentido horario hasta que quede ajustada.

RETIRAR LA TAZA DE LA BATIDORA (Ver Fig. 3)

1. Coloque el selector de velocidad en 0.
2. Desconecte la batidora del contacto.
3. Presione la palanca de liberación hacia abajo para inclinar el cabezal hacia atrás.
4. Gire la taza en sentido anti horario hasta que esté floja y hale hacia arriba y afuera del Plato de Sujeción de la Taza.

Fig. 2



Fig. 3



OPERACIÓN

ACOPLAR LA PROTECCIÓN CONTRA SALPICADURAS 360° (Ver Fig. 4)

1. Coloque el selector de velocidad en 0.
2. Desconecte la batidora del contacto.
3. Presione la palanca de liberación hacia abajo para inclinar el cabezal hacia atrás.
4. Empuje la protección contra salpicaduras hacia arriba hacia el anillo de montaje ubicado en la parte inferior del Cabezal Inclinable.

Fig. 4



NOTA

Como un método opcional de acople, coloque la protección contra salpicaduras encima de la taza y baje el Cabezal Inclinable hacia ella.

RETIRAR LA PROTECCIÓN CONTRA SALPICADURAS 360°

1. Coloque el selector de velocidad en 0.
2. Desconecte la batidora del contacto.
3. Presione la palanca de liberación hacia abajo para inclinar el cabezal hacia atrás.
4. Hale la protección contra salpicaduras.



ADVERTENCIA

Nunca encienda la Batidora con los accesorios acoplados a menos que la Taza esté en su lugar.

ACOPLAR ACCESORIOS DE BATIDO

(Ver Fig. 5.)

1. Coloque el selector de velocidad en 0.
2. Desconecte la batidora del contacto.
3. Presione la palanca de liberación hacia abajo para inclinar el cabezal hacia atrás.
4. Alinee la ranura ubicada en la parte superior del accesorio con la clavija del eje del Cabezal Inclinable. Empuje el accesorio hacia el eje y gire en sentido anti horario hasta que la clavija se mueva completamente hacia la ranura.

Fig. 5



RETIRAR ACCESORIOS DE BATIDO

1. Coloque el selector de velocidad en 0.
2. Desconecte la batidora del contacto.
3. Presione la palanca de liberación hacia abajo para inclinar el cabezal hacia atrás.
4. Gire el accesorio en sentido horario en el eje hasta que la clavija del eje se alinee con la clavija del accesorio. Hale el accesorio para sacarlo del eje.

OPERACIÓN

SELECTOR DE CONTROL DE VELOCIDAD

(Ver Fig. 6)

El Selector de Control de Velocidad está ubicado en la parte derecha de la Batidora, y posee una escala con números del 1 al 10 (0 significa APAGADO).

Para encender la Batidora, gire el Selector de Control de Velocidad en sentido horario desde 0. Cuando use la Protección contra Salpicaduras, usted puede girar inmediatamente el selector hasta la velocidad óptima de su receta.

Si no usa la Protección contra Salpicaduras, encienda la batidora en la velocidad mínima posible e incremente gradualmente hasta la velocidad óptima para evitar salpicar los ingredientes hacia afuera de la taza.

CARACTERÍSTICAS DE OPERACIÓN SEGURA

- Si la batidora está conectada a un contacto cuando el selector está fijado a cierta velocidad, la batidora no encenderá y la luz de trabajo parpadeará. Desconecte el cable y gire el selector hasta 0 antes de volverlo a enchufar.
- Si usted intenta elevar el cabezal inclinable mientras la batidora está funcionando, la batidora se apagará y la luz de trabajo desaparecerá. Cuando baje el cabezal a su posición correcta, la luz de trabajo parpadeará. Gire el selector de velocidad a 0 y luego a una velocidad específica para reiniciar la batidora.
- Si la el motor de la batidora se recalienta, la batidora se apagará y la luz de trabajo parpadeará. Gire el selector de velocidad hasta 0 y permita que el motor de la batidora se enfríe antes de reiniciarla.



PRECAUCION

Cuando haya terminado de batir, gire el selector de velocidad a 0 y desconecte la Batidora del contacto para evitar un arranque accidental.



PRECAUCION

No raspe la taza mientras la Batidora está en funcionamiento. La taza y el batidor están diseñados para proporcionar un mezclado completo son raspados frecuentes. Raspar la taza una o dos veces durante el mezclado usualmente es suficiente. Apague la Batidora (Selector de Velocidad en 0) antes de raspar.

OPERACIÓN

CONFIGURACIONES DEL VELOCIDAD

1	Agitado Suave	<ul style="list-style-type: none"> - Agitar suavemente - Combinar o triturar - Comenzar todos los procedimientos de batido si la Protección contra Salpicaduras no está en su lugar - Agregar harina e ingredientes secos o sólidos a la masa - Agregar líquidos a los ingredientes secos - Combinar mezclas pesadas
2-3	Mezclado Suave, Agitado Más Rápido	<ul style="list-style-type: none"> - Mezclar suavemente, triturar, agitado más rápido - Mezclar masas y dulces pesados - Comenzar a triturar papas, otros vegetales - Incorporar la manteca a la harina - Mezclar masas finas o que salpican - Mezclar y amasar masa fermentada
4-5	Mezclado Medio, Agitado Medio	<ul style="list-style-type: none"> - Mezclar masas semi-pesadas (galletas) - Combinar azúcar y manteca - Agregar azúcar a las claras de huevo para merengues - Velocidad media para mezcla de pasteles
6-7	Creimas (Batido Medio Rápido)	<ul style="list-style-type: none"> - Batir a velocidad media-rápida (para hacer cremas) o nata montada - Terminar de batir masa de pasteles, donas y otras - Velocidad alta para mezcla de pasteles
8-9	Nata montada (Batido Rápido)	<ul style="list-style-type: none"> - Batir cremas, claras de huevo y glaseados
10	Batido Rápido	<ul style="list-style-type: none"> - Batir pequeñas cantidades de crema o claras de huevo







AVISO



- Bajo cargas pesadas, la Batidora probablemente no mantenga velocidades rápidas.
- Una velocidad excesiva al preparar masa con levadura puede dañar la Batidora.

OPERACIÓN

ACCESORIOS Y SUS USOS

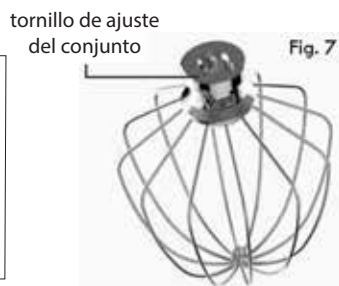
	BATIDOR PLANO – Para mezclas que van desde normales a pesadas tales como pasteles, galletas, panes rápidos, glaseados con crema, masa para tartas, pastel de carne, dulces, bollos, puré de papas.
	BATIDOR FRANCÉS – Para mezclas que necesitan tener aire incorporado tales como huevos, glaseados, claras de huevo, pasteles esponjosos, cremas pesadas y pasteles de cabello de ángel.
	GANCHO DE AMASAR – Para mezclar y amasar masas con levadura para hacer panes, pasteles de café, rollos o panecillos. La configuración de velocidad recomendada para amasar es de 4 o inferior.
	SEPARADOR DE YEMAS - Para separar las yemas de las claras. Coloque la base en forma de taza del separador en el embudo de Vertido Fácil. Mantenga el separador firme sujetándolo del mango. Vierta el huevo en el separador para permitir que la clara pase hacia la taza de la batidora.
	RALLO - Para rallar ingredientes como vegetales, especias o chocolate. Coloque la base en forma de taza del rallador en el embudo de Vertido Fácil. Mantenga el rallador firme sujetándolo del mango. Ralle zanahoria a lo largo de la parte superior del rallador.
	TAPA DE LA TAZA - Se ajusta con precisión a la parte superior de la taza para asegurar los contenidos después de batir.
	PROTECCIÓN CONTRA SALPICADURAS 360° - Cuando se usa, encierra por completo el borde de la taza para evitar que los ingredientes salpiquen durante la operación de la batidora.
	EMBUDO DE VERTIDO FÁCIL - Se inserta en el Embudo de la Batidora en la parte superior de la misma. El Embudo de Vertido Rápido se puede remover para una limpieza más conveniente y usarlo ayuda a mantener las superficies del Embudo de la Batidora libres de residuos de ingredientes.

OPERACIÓN

AJUSTE DEL BATIDOR FRANCÉS (Ver Fig. 7)

El Batidor Francés puede ser ajustado a una posición más baja para alcanzar un nivel bajo de ingredientes en la taza. Se ajusta como sigue:

1. Coloque el selector de velocidad en 0.
2. Desconecte la Batidora del contacto.
3. Presione la palanca de liberación para inclinar el cabezal hacia atrás y bloquee en la posición correcta.
4. Retire el batidor francés del eje.
5. Use un destornillador de pala para girar el tornillo de ajuste del conjunto en la parte superior del batidor.
 - Para subir el batidor en la taza, baje el tornillo del conjunto girándolo en sentido horario.
 - Para bajar el batidor en la taza, suba el tornillo del conjunto girándolo en sentido anti horario.
6. Vuelva a acoplar el batidor al eje de la batidora.



PRECAUCION

Tenga cuidado de no girar el tornillo del conjunto muy hacia abajo o hacia arriba o puede caerse. Además, si se gira muy hacia abajo, el tornillo puede obstruir el acople del batidor al eje.



CONSEJOS DE MEZCLADO

- Observe la masa o pasta en la taza durante el batido. Mezcle solamente hasta que el contenido alcance la apariencia deseada según la receta, tal como «suave» o «cremosa».
- Siga las orientaciones de la receta cuando agregue nueces, pasas o frutas confitadas a una mezcla. Incorpore ingredientes sólidos como estos en la taza en los últimos segundos del Agitado lento (velocidad 1), cuando la pasta esté lo suficientemente gruesa como para evitar que se hunda al fondo del molde para hornear. Espolvoree las frutas confitadas pegajosas con harina para una distribución equitativa a lo largo de la masa.
- Si no está usando la Protección contra Salpicaduras, las mezclas que contengan grandes cantidades de ingredientes líquidos deberían ser mezcladas inicialmente a velocidades menores para evitar salpicaduras. Una vez que la mezcla espese, aumente la velocidad.

CÓMO UTILIZAR EL EMBUDO DE LA BATIDORA

NOTA

El uso regular del Embudo de Vertido Rápido es altamente recomendado. El accesorio se inserta en el Embudo de la Batidora, se puede remover para una limpieza más conveniente y usarlo ayuda a mantener las superficies del Embudo de la Batidora libres de residuos de ingredientes.



OPERACIÓN

Usando un ingrediente a la vez, agregue lentamente al embudo de vertido. La Batidora puede estar operando a baja velocidad cuando los ingredientes estén siendo agregados siempre y cuando la Protección contra Salpicaduras esté puesta.

Gradualmente, siga agregando los ingredientes que queden a través del embudo de vertido. Si necesita raspar los lados de la taza, primero gire el selector de velocidad a 0 y suba el cabezal inclinable.

Al verter líquidos a través del embudo de vertido, asegúrese de colocar el selector de velocidad en 0 o un número menor para evitar que los ingredientes salpiquen.

Los ingredientes tales como nueces, frutos secos o en trozos deberían ser incorporados a la mezclas en la etapa final del batido.

Consejo: Espolvoree ligeramente los ingredientes gruesos con harina todo uso para evitar que se vayan al fondo de la taza.

Una vez que todos los ingredientes estén bien combinados, suba el cabezal inclinable y gire la taza en sentido anti horario para retirar la taza del plato de sujeción.

Después de terminar de usar la batidora, limpie las superficies exteriores usando un paño húmedo. Use un paño seco para eliminar la humedad antes de guardar la batidora.

LIMPIEZA



ADVERTENCIA

Desconecte la Batidora antes de tocar los batidores u otros accesorios. Si este paso no se realiza, existe riesgo de huesos rotos, cortaduras o moretones.

- Siempre desconecte la Batidora antes de limpiarla. NUNCA sumerja la Batidora en el agua. El exterior de la Batidora sólo debería limpiarse con un paño húmedo suave.
- No utilice limpiadores abrasivos o fibra metálica cuando limpie la Batidora.
- Siempre retire los accesorios antes de limpiar la Batidora. Si lava los accesorios a mano, enjuague y seque completamente. La mayoría de los accesorios y la taza de vidrio pueden lavarse en el lavavajillas. Solo coloque la tapa de la taza en la rejilla superior del lavavajillas. Solo lave a mano el Batidor Francés.
- Lave los accesorios y la taza lo más pronto posible después de usarlos para evitar que los restos de ingredientes se sequen sobre ellos.

