

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

89308-D

Kenmore Elite®

Stand Mixer

Bowl-Lift with Pulse Function

Mezclador de soporte

Tazón Levantar con función de pulso

Models/Modelos:

100.89308 – Metallic Chrome

100.89302 – White

P/N 134779000B (0807)

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

www.kenmore.com

www.sears.com

www.kmart.com



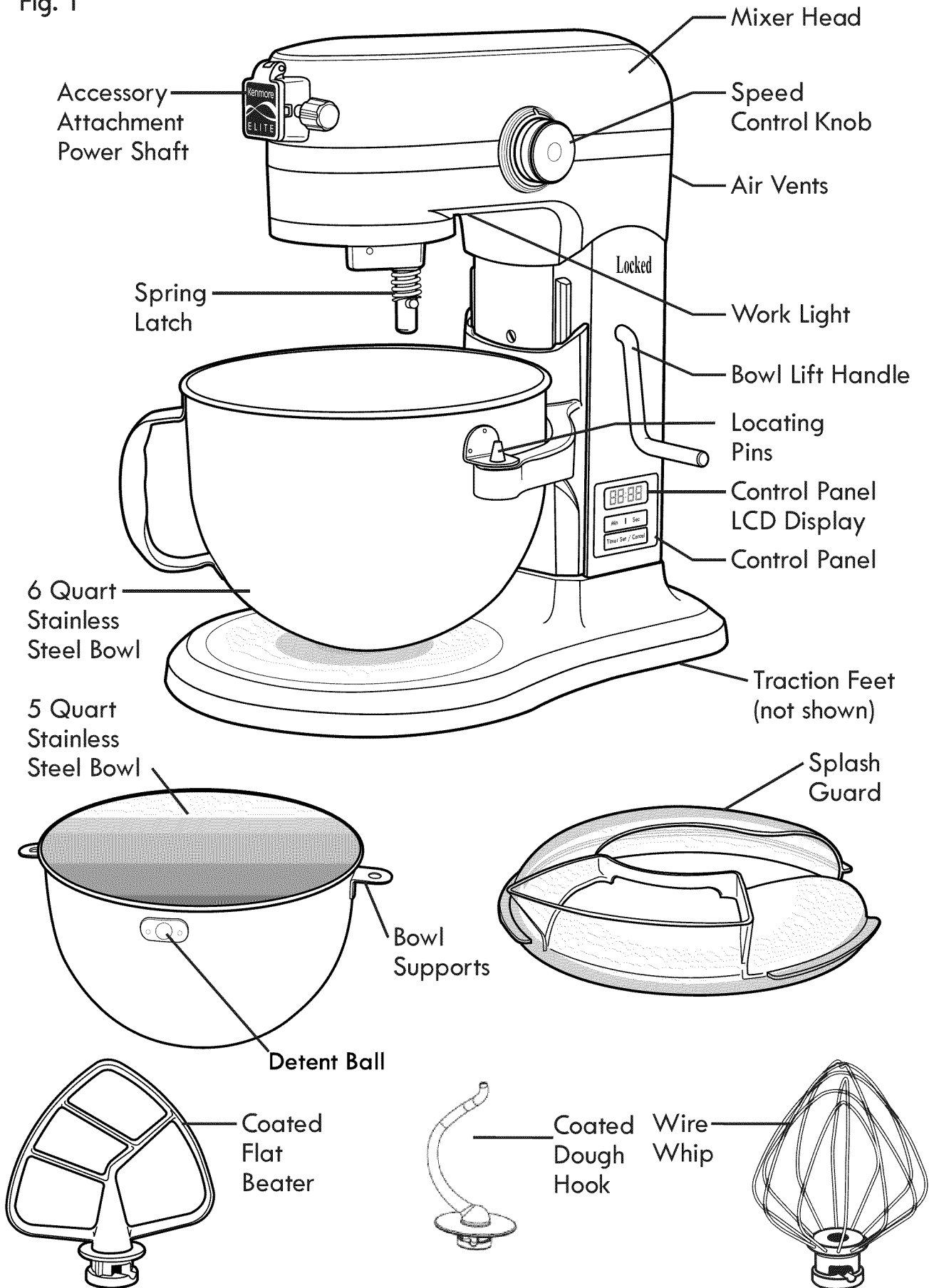
IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. **READ** all instructions. **KEEP** these instructions for future use.
2. To protect against fire, electric shock and injury to persons, **DO NOT** immerse cord, plug, or the Stand Mixer in water or other liquids.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children
4. **UNPLUG** Stand Mixer from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
5. Avoid contacting moving parts. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from beater during operation to reduce the risk of injury to persons and/or damage to the Mixer.
6. **DO NOT** operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment. Call the Sears Parts & Repair Service Center.
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. **SAVE THESE INSTRUCTIONS!**
16. 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.

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.

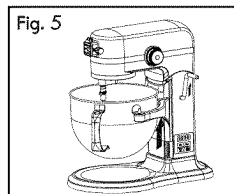
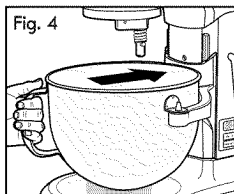
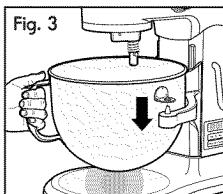
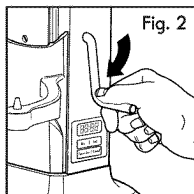
OPERATING YOUR STAND MIXER

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).

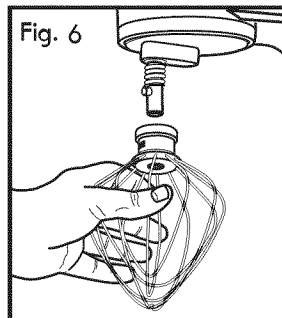


CAUTION: Never turn on Mixer with Beater, etc. attached unless the Bowl is in place. Failure to heed this advice could result in broken bones, cuts or bruises.

OPERATING YOUR STAND MIXER

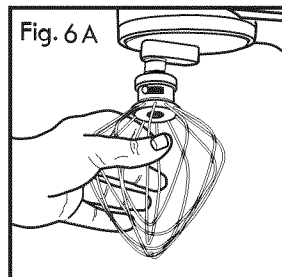
TO ATTACH FLAT BEATER, WIRE WHIP OR DOUGH HOOK

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.

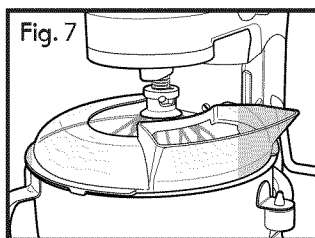


TO REMOVE BOWLS FROM MIXER

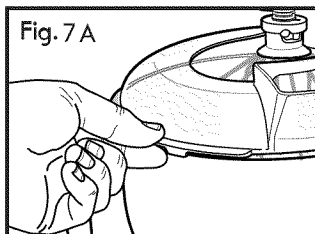
1. Turn Speed Control Knob to OFF.
2. Unplug Stand Mixer or disconnect power.
3. Place Bowl Lift Handle in down position.
4. Pull up on Bowl Supports and lift Bowl off of Locating Pins.
5. Remove Bowl.

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).



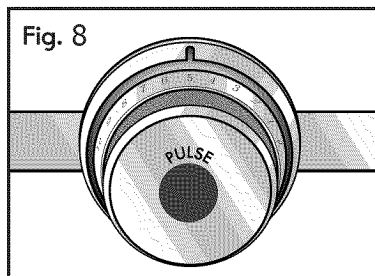
OPERATING THE CONTROL PANEL

SPEED CONTROL

The Speed Control Knob is located on the right side of the Mixer (with the front facing you), and 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 Page 9 for 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 Speed Control Guide, Page 9 .

USING THE COUNT-DOWN TIMER MODE

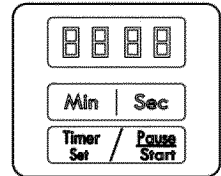
The Count-Down Timer Mode is useful for any recipe that specifies a length of time ingredients should be mixed. To set the Count-Down Timer, press the Timer Set / Pause button. The LCD Display will flash all zeroes. Press the Min or Sec Button until the desired mixing time is displayed. If you make a 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.

Fig. 9



USING THE PAUSE MODE

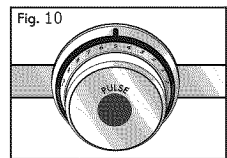
While the Mixer is running, you can push the Timer Set / Pause Button once and it will pause the Mixer. The time elapsed will flash in the LCD Display. With this feature you can assess the mixing process or add additional ingredients without affecting the timer. To resume mixing, just push the button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

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

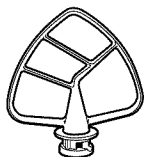
When the Mixer is plugged in and turned ON, a blue LED Light encircling the Speed Knob comes on. A Work Light also comes on to illuminate the work area above the bowl.

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.

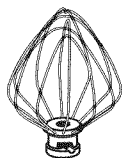
OPERATING YOUR STAND MIXER

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 frequently scrape the Bowl while the Stand Mixer is operating. The Bowl and Beater are designed to provide thorough mixing without frequent scraping. Scraping the Bowl once or twice during mixing is usually sufficient. Turn 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 on page 10 .

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. Use with Can Opener Attachment, sold separately.
4 Mixing, Beating	For mixing semi-heavy batter, such as cookies. Use to combine sugar and shortening and to add sugar to egg whites for meringues. Medium speed for cake mixes. Use with Food Grinder, Rotor Slicer/Shredder, and Fruit/Vegetable Strainer, sold separately.
6 Beating, Creaming	For medium fast beating (creaming) or whipping. Use to finish mixing cake, doughnut, and other batters. High speed for cake mixes. Use with Citrus Juicer attachment, sold separately.
8 Fast Beating, Whipping	For whipping cream, egg whites, and boiled frostings.
10 Fast Whipping	For whipping small amounts of cream or egg whites. Use with Pasta Maker and Grain Mill attachments, sold separately.

NOTE: 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.

MIXER TIPS AND TECHNIQUES

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

Always add ingredients as close to the side of the bowl as possible, not directly into the moving beater. When using the splash guard, you can add ingredients into its funnel opening.

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

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

CARE AND CLEANING



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

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

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

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

Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

ATTACHMENTS AND ACCESSORIES

The Kenmore Elite Bowl Lift Stand Mixer's accessories are designed to assure long life. The accessory attachment power shaft and hub socket are of a square design to eliminate any possibility of slipping during the transmission of power to the accessory. The hub and shaft housing are tapered to ensure a snug fit, even after prolonged use and wear. These accessories require no extra power unit to operate them. The power is built into the Mixer.

We offer a large selection of Accessories for your Stand Mixer such as: Can Opener Attachment, Food Grinder, Rotor Slicer/Shredder, Fruit /Vegetable Strainer, Citrus Juicer Attachment, Pasta Maker, and Grain Mill.

Visit your local Sears store or other Kenmore outlet, or www.kenmore.com to find out more.

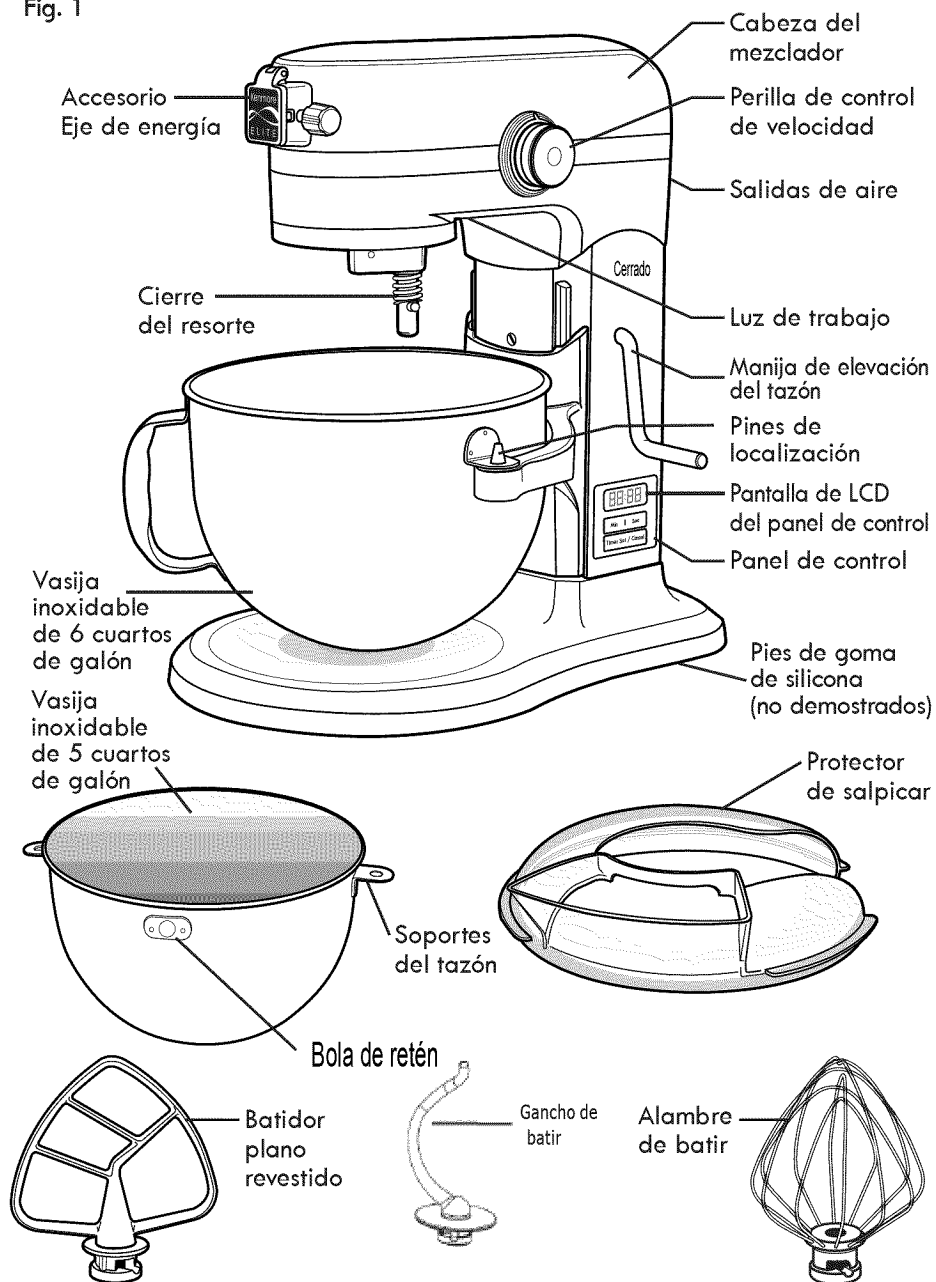
PUNTOS IMPORTANTES

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

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

PARTES Y CARACTERÍSTICAS

Fig. 1



PREPARACIÓN UTILIZAR SU MEZCLADOR PARADO

ANTES DEL PRIMER USO:

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

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

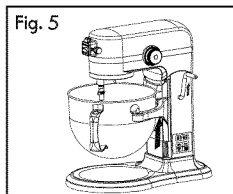
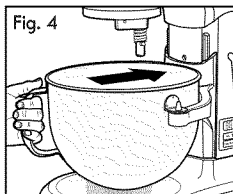
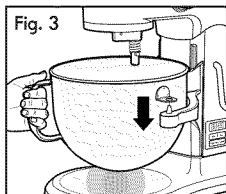
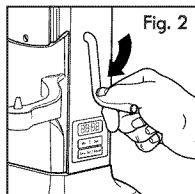
FUNCIONAMIENTO DE SU MEZCLADOR PARADO

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 los dos tazones de fuente, colocar la bola de freno en la parte posterior del tazón dentro de freno para el puesto arriba de mezclador (Fig. 4)

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

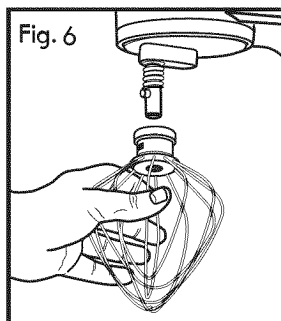


PRECAUCIÓN: Nunca gire el mezclador con el batidor, etc. unido a menos que el tazón esté en lugar. La falta de prestar atención a este consejo puede causar a quebración de hueso, cortes o contusiones.

FUNCIONAMIENTO DE SU MEZCLADOR PARADO

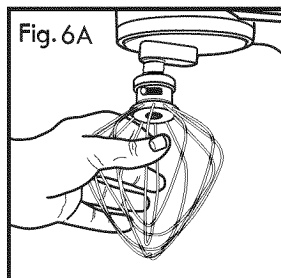
PARA UNIR EL BATIDOR PLANO, ALAMBRE DE BATIR O GANCHO DE PASTA

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 perno 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 mueva hasta el final en la ranura (véase 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 el Batidor/Accesorio a la derecha en el eje hasta que el perno en el eje se alinee con la ranura en el accesorio. Quite hacia abajo y apague.



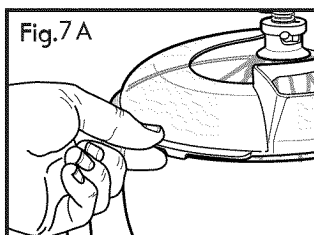
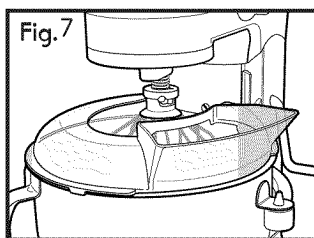
PARA QUITAR LOS TAZONES DEL MEZCLADOR

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 afuera de pines de localización.
5. Quite el tazón.

PARA UNIR EL PROTECTOR DE SALPICAR

Otra característica de este Mezclador es el protector 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 está encendido.

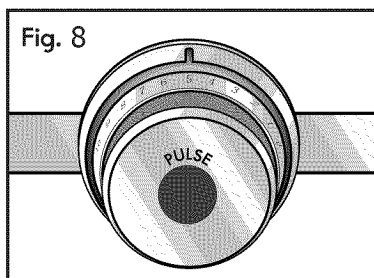
Una el protector de salpicar después del Tazón y Batidor, o Gancho sean unidos. La parte abierta del protector de salpicar hace frente al mezclador, con el embudo a la derecha mientras que usted hace frente al mezclador (Fig. 7). Recline el protector de salpicar en el borde del tazón con las lengüetas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



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 (1), 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. Cerciórese de que la perilla de control de velocidad esté en la posición de APAGADO antes de conectar el mezclador en un enchufe de energía apropiado 120V. El panel de pantalla de LCD ilumina en azul para demostrar que el mezclador está conectado, si no se usa nada por cerca de 30 segundos la 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 encirculando 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

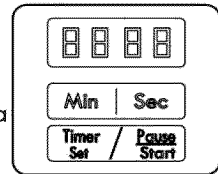
El modo del contador de tiempo de la cuenta descendiente es útil para cualquier receta que especifique una longitud de los ingredientes del tiempo deba ser mezclada. Para fijar el contador de cuenta descendiente, presione el botón Timer Set/Pause. La exhibición del LCD destellará todos los ceros. Presione 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 PARADO

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.

Fig. 9



USAR EL MODO DE PAUSA

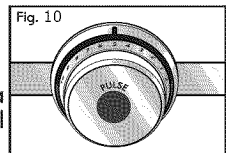
Mientras que el mezclador está funcionando, usted puede empujar el botón Timer Set/Pause una vez y pausará el mezclador. El tiempo transcurrido destellará en la exhibición de LCD. Con esta característica usted puede determinar el proceso de mezclar o agregar los ingredientes adicionales sin afectar el contador. Para reasumir la mezclar, solo el empuje el botón otra vez y el contador reasumirán 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. Ésta es la única velocidad en la cual el modo del pulso trabajará. Mientras que es en ajuste 1 (Pulso), presionelo en el centro de la perilla de control de velocidad. Éste es el botón de pulso. Cada vez que usted empuja el botón, el Batidor/Accesorio revolvera 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 destellará 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

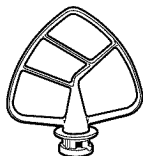
Cuando se enchufa y se enciende el mezclador, una luz azul del LED que encircula la perilla de velocidad se enciende. Una luz del trabajo también se enciende para iluminar el área de trabajo sobre el tazón.

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

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

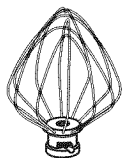
FUNCIONAMIENTO DE SU MEZCLADOR PARADO

ACCESORIOS Y SUS USOS:



BATIDOR PLANO – para a las mezclas normales y pesadas:

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



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

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



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

- panes
- rodillos
- tortas de café
- 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 mezclará más rápidamente y más a fondo que la mayoría de los otros mezcladores eléctricos. Se diseña 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 como mucho 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 en la página 10 .

GUÍA DEL CONTROL DE VELOCIDAD

Número en perilla de velocidad

Pulso	Para el revolvimiento lento, corto, combinando, triturando, comenzando todos los procedimientos de mezclar. La 1 velocidad en la perilla es la única velocidad en la cual el modo del pulso trabajará. Mientras que en ajuste 1, 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 cortar en harina, mezclar fino o batir fangoso, y mezclar y amasa la pasta de levadura. Uso con el accesorio del abrelatas, vendido por separado.
4	Mezclar, batiendo	Para mezclar batido semi-pesado, tal como galletas. Uso de combinar el azúcar y el acortamiento y de agregar el azúcar a clara de huevo para los merengues. Velocidad mediana para las mezclas de torta. Uso con amoladora de alimento, rotor de cortar /desfibradora, y fruta/tamiz vegetal, vendido por separado.
6	Batir, Cremar	Para el batir rápido medio (cremar) o abtir. Usado para terminar de mezclar de torta, buñuelo, y otros batidos. Alta velocidad para las mezclas de torta. Uso con el accesorio de exprimidor de fruta cítrica, vendido por separado.
8	Batir rápido, batir	Para batir crema, clara de huevo, y garapiñas hervidos.
10	Batir rápido	Para batir cantidades pequeñas de crema o clara de huevo. Use con los accesorios de fabricante de pasta y molidor de grano, vendidos por separado.

NOTA: 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 cacerola durante la hornada. Las frutas pegajosas se deben sacar con la harina para una distribución mejor en el batidor.

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

CUIDADO Y LIMPIEZA



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

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

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

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

Cualquier otro servicio debe ser realizado por 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 deslizarse 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.

Ofrecemos una selección grande de accesorios de Kenmore para su Mezclador de soporte por ejemplo: Accesorio de abrelatas, Amolador de alimento, Rotor rebanador/Desfibradora, Depurador de Fruta/Vegetales, Accesorio de Mesclador de fruta cítrica, Fabricante de pastas, y Molino de grano. Visite a su almacén Sears local o www.kenmore.com para encontrar más.

KENMORE ELITE FULL WARRANTY

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

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

This warranty does not cover the blades or discs, which are expendable parts that can wear out from normal use within the warranty period.

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

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

Sears Brands Management Corporation,
Hoffman Estates, IL 60179

KENMORE ELITE GARANTÍA COMPLETA

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

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

Esta garantía no cubre las aspas o los discos, que son partes consumibles que se pueden desgastar en el uso normal dentro del período de la garantía.

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

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

Sears Brands Management Corporation,
Hoffman Estates, IL 60179

