KENMORE ELITE LIMITED WARRANTY

FOR FIVE YEARS from the date of sale this appliance is warranted against defects in material or workmanship.

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

For warranty coverage details to obtain free replacement, visit the web page: www.kenmore.com/warranty

This warranty does not cover any accessories or the glass bowl, which are expendable parts that can wear out from normal use within the warranty period.

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.

Sears Brands Management Corporation,
Hoffman Estates, IL 60179

KENMORE ELITE GARANTIA LIMITADA

Este aparato cuenta con una garantía contra defectos en materiales y manufactura **DURANTE CINCO AÑOS** a partir de la fecha de compra.

CON EL COMPROBANTE DE COMPRA se reemplazará un producto defectuoso sin cargo.

Según los detalles de la garantía, se puede obtener la sustitución gratuita, visite la página web: www.kenmore.com/warranty

Esta garantía no incluye ningún accesorio o la taza de vidrio porque son piezas fungibles que se desgastan por el uso normal dentro del periodo de garantía.

Esta garantía es inválida si este producto es utilizado para propósitos que no sean de uso doméstico.

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

Sears Brands Management Corporation,

Hoffman Estates, IL 60179

KENMORE ELITE GARANTIA LIMITADA

Spanish reqd.

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

OVATION™

5-Quart Stand Mixer

Batidora con Pedestal de 5 Cuartos de Galón

Models / Modelos:
100.49803 - Burgundy / Vinotinto
100.49090 - Metallic Gray / Gris Metálico



Intertek

Customer Assistance/Asistencia al Cliente
1-855-438-7899

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

Help us help you! / ¡Ayúdenos a ayudarle!
Please register your appliance: /
Por favor registre su electrodoméstico:
www.kenmore.com/registration

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. 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.

OPERATION

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.

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 360⁰ 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.

Fig. 4



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

REMOVING 360⁰ 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)

Fig. 5



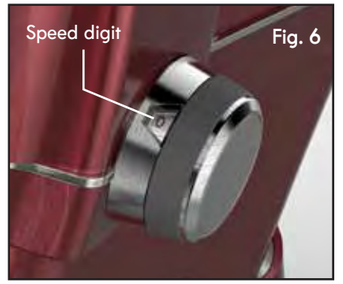
1. Turn speed dial to 0.
2. Unplug mixer from electrical outlet.
3. Press down release lever to tilt head back.
4. Align slot at the top of accessory with pin on Tilt Head shaft. Push accessory up onto shaft and turn counterclockwise until pin moves all the way into the slot.

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	- 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	- 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	- 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)	- Medium fast beating (creaming) or whipping - Finish mixing cake, doughnut, or other batters - High cake mix speed
8-9	Whipping (Rapid Beating)	- Whipping cream, egg whites, and broiled frostings
10	Rapid Whipping	- 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.

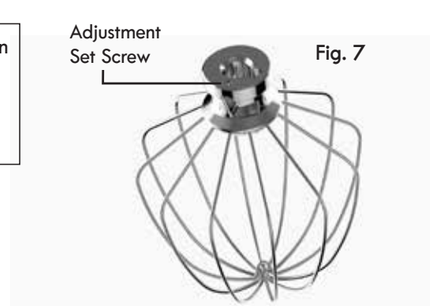


Fig. 7

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.

OPERATION

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.

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.

OPERATION

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.

OPERATION

TROUBLESHOOTING

Mixer will not start	• 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. • If above solutions do not work, call Customer Assistance at 1-855-438-7899
Position of wire whisk in bowl is too low or high	• 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 counter-clockwise. 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	• 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. • If unit cools and still does not operate, call Customer Assistance at 855-438-7899
Surface Area Hot	• 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.

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.

IINCLINACIÓN 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.

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.

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).

Fig. 6



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 desparecerá. 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	- 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	- 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	- 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	Cremas (Batido Medio Rápido)	- 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)	- Batir cremas, claras de huevo y glaseados
10	Batido Rápido	- 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 rallo en el embudo de Vertido Fácil. Mantenga el rallo firme sujetándolo del mango. Ralle zanahoria a lo largo de la parte superior del rallo.
	**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.

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.

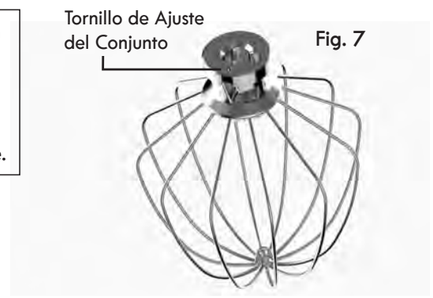


Fig. 7

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.

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.

SOLUCION DE PROBLEMAS

La Batidora no enciende	• Asegúrese de que la batidora está conectada. • Verifique que hay 120V desde el contacto hasta la batidora. • Verifique que el Cabezal Inclinable está bloqueada en la posición inferior. Coloque el selector de velocidad en 0. Luego gire el selector de velocidad a una configuración de velocidad baja. • Si el Cabezal Inclinable está muy caliente para tocarlo, espere 15 minutos mientras se enfría el motor, luego intente encenderla de nuevo. • Si las soluciones anteriores no funcionan, Llame a Atención al Usuario al 1-855-438-7899
La posición del batidor francés en la taza es muy baja o muy alta	• Para subir el batidor francés: Retire el batidor francés del eje de la batidora. Baje el tornillo del conjunto situado encima del batidor girándolo en sentido horario. Acople el batidor al eje. Tenga cuidado de no girar el tornillo del conjunto muy hacia abajo o puede obstruir el acople del batidor al eje. • Para bajar el batidor francés: Retire el batidor francés del eje de la batidora. Suba el tornillo del conjunto situado encima del batidor girándolo en sentido anti ¬horario. Acople el batidor al eje. No suba demasiado el tornillo o puede caerse. • El batidor y el gancho de amasar se ajustan en la fábrica para óptima eficiencia, así que no se necesitan más ajustes.
La Luz de Trabajo Parpadea	• Bloquee el Cabezal Inclinable en la posición inferior. • Coloque el selector de velocidad en 0. • Si el parpadeo no de detiene y la unidad está muy caliente para tocarla, desconéctela y espere 15 minutos para que la condición de recalentamiento del motor desaparezca. • Si la unidad se enfría y aún así no funciona, llame a Atención al Usuario al 855-438-7899
El Área de la Superficie está Caliente	• La batidora puede calentarse durante el uso. Probablemente usted no sea capaz de tocar cómodamente la parte superior de la Batidora. Esto es normal. • Bajo cargas pesadas con períodos largos de mezclado, el área de la superficie de la batidora puede calentarse.. Esto es normal. • La batidora está equipada con un apagado térmico de seguridad para proteger el motor y al usuario de la operación en condiciones demasiado calientes. Deje que la unidad se enfríe por un período no menor de 15 minutos antes de usarla de nuevo.