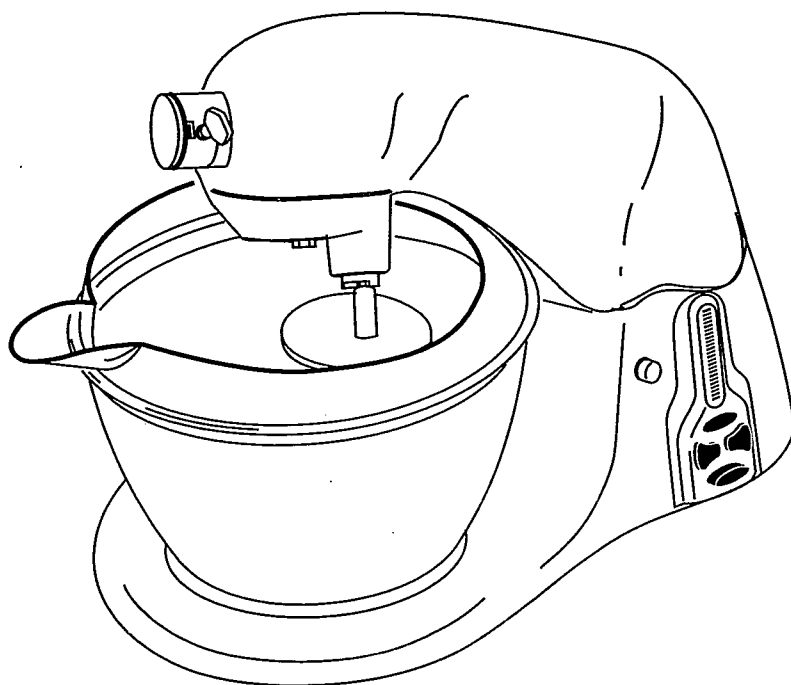


MANUAL DEL USUARIO



BATIDORA DE MESA DE 16 VELOCIDADES

Modelo 238.69253



PRECAUCIÓN:

Antes de usar la batidora de mesa, lea el manual y siga todas las normas de seguridad e instrucciones de uso.

- Seguridad
- Funcionamiento
- Limpieza

Sears, Roebuck and Co., Hoffman Estates, IL 60179 USA

GARANTÍA DE SEARS

GARANTÍA TOTAL DE UN AÑO PARA LA BATIDORA DE MESA DE 16 VELOCIDADES DE KENMORE

Si la batidora de mesa de 16 velocidades de Kenmore falla como consecuencia de algún defecto en los materiales o en la mano de obra durante el primer año a partir de la fecha de compra, Sears la cambiará por una nueva sin cargo alguno.

SERVICIO EN FUNCIÓN DE LA GARANTÍA

Para cambiar la batidora en función de la garantía, envíe la batidora de mesa de 16 velocidades de Kenmore a la tienda de Sears más cercana a su domicilio en Estados Unidos.

La presente garantía es válida únicamente para las batidoras de mesa de 16 velocidades de Kenmore que se usan en Estados Unidos.

La presente garantía le otorga derechos legales específicos y es probable que tenga otros derechos que pueden variar de un estado a otro.

Sears, Roebuck and Co., Dept. 817WA, Hoffman Estates, IL 60179

Departamento de Servicio al Cliente 1-800-233-9054

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando use un artefacto electrodoméstico, especialmente en presencia de niños, debe tomar medidas elementales de seguridad, incluso las siguientes:

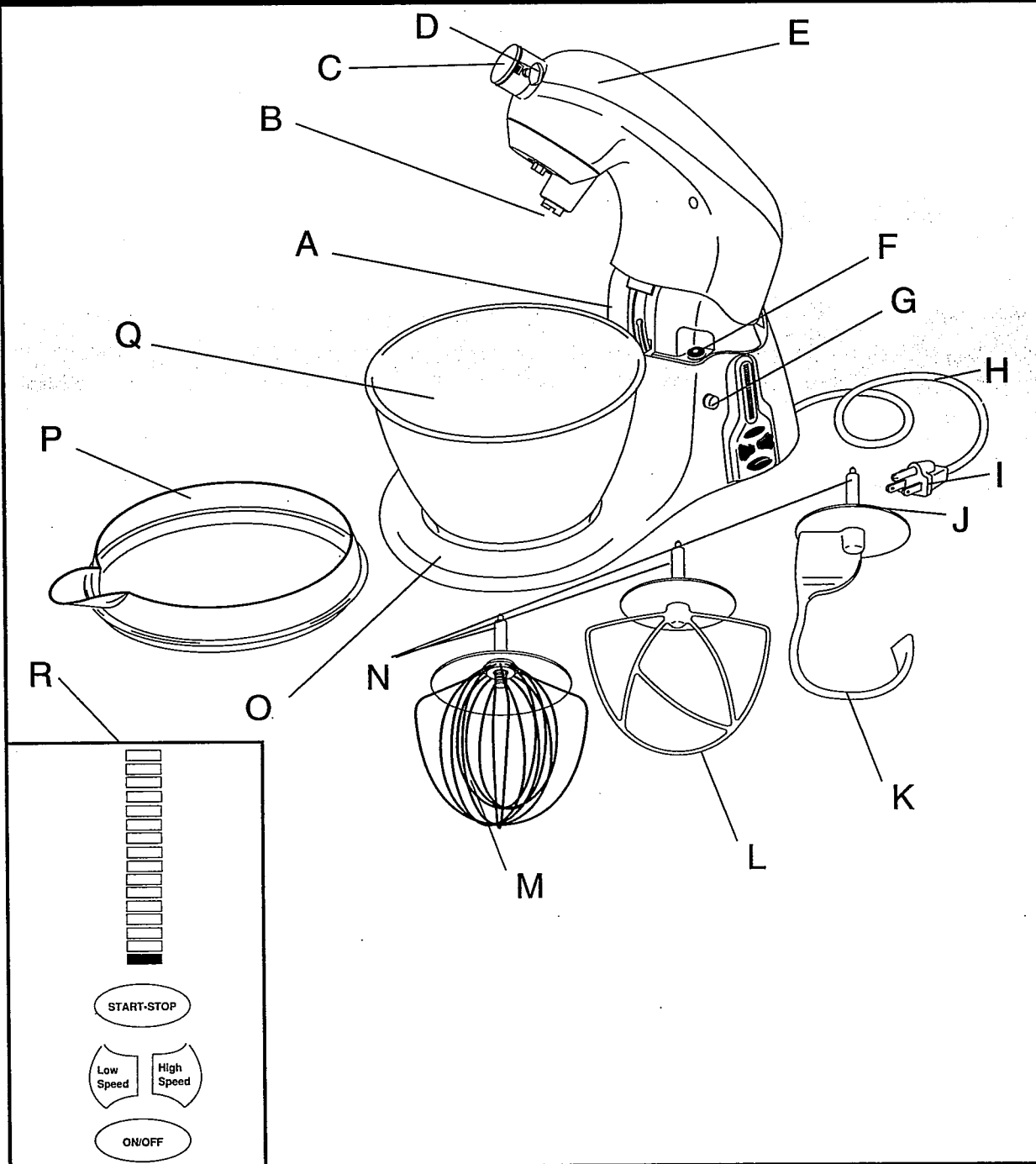
LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR.

1. Para protegerse contra el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja la base de la batidora o los cables en el agua o algún otro líquido.
2. Supervise de cerca todo artefacto electrodoméstico que usen los niños o que se usen cerca de ellos. No desatienda la batidora mientras esté en uso.
3. Para apagar la unidad oprima el botón ON/OFF y desenchúfela del tomacorriente cuando no se vaya a usar, antes de colocar o quitar partes y antes de limpiarla.
4. Evite tocar las piezas en movimiento. Para evitar lesiones personales o daños a la batidora de mesa, mantenga las manos, el cabello, la ropa y los utensilios fuera del bol mezclador y alejados de los accesorios durante el funcionamiento.
5. No use ningún artefacto electrodoméstico con un cordón o enchufe dañado o después que el artefacto haya fallado o se haya dañado de alguna manera.
6. No use al aire libre.
7. El uso de accesorios no recomendados o que venda el fabricante pueden causar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales (salvo los accesorios específicos de KitchenAid® según se recomienda en este manual).
8. No permita que el cordón cuelgue de la mesa o encimera ni que entre en contacto con superficies calientes, incluso la cocina o estufa.
9. No utilice este artefacto electrodoméstico para ninguna otra aplicación que no sea la prevista.
10. Tenga cuidado al levantar la batidora de mesa dado que es pesada.
11. Cuando use la batidora con una cabeza móvil, procure que la cabeza esté totalmente trabada antes de mezclar.
12. Quite los accesorios de la batidora después de usarla y antes de limpiarla.
13. No mezcle ni bata sustancias no alimenticias inflamables. No use este artefacto en presencia de explosivos y/o gases inflamables.
14. ESTE ARTEFACTO ELÉCTRICO ES PARA USO DOMÉSTICO ÚNICAMENTE.
15. La batidora es para 120 V CA, 60 Hz y 600 W máximo. El vataje se determina con el uso del accesorio que requiere la máxima potencia. Es probable que otros accesorios requieran una potencia considerablemente menor.

KitchenAid® es una marca registrada de Whirlpool Corporation.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

TIDORA DE MESA DE 16 VELOCIDADES DE KENMORE



- A. Base de la batidora de mesa
- B. Agujero de conexión
- C. Adaptador de accesorios
- D. Tornillo de mariposa
- E. Cabezal de la batidora de mesa
- F. Botón de reposición
- G. Botón de desenganche del cabezal
- H. Cable redondo de alimentación
- I. Tomacorriente de tres clavijas
- J. Tuerca del vástago del accesorio
- K. Varilla de gancho para amasar
- L. Varilla de batir (plana)
- M. Batidor

- N. Vástago del accesorio
- O. Pie del bol mezclador
- P. Aro vertedor
- Q. Bol mezclador de 5 cuartos de galón
- R. Panel de control
- Indicador LED
- Botón "Start/Stop" (encendido/apagado del funcionamiento)
- Botón "Low Speed" (baja velocidad)
- Botón "High Speed" (alta velocidad)
- Botón "On/Off" (encendido/apagado de la unidad)

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

Este artefacto es para USO DOMÉSTICO ÚNICAMENTE y se puede enchufar en cualquier tomacorriente de 120 V CA. No use ningún otro tipo de tomacorriente.

ENCHUFE CON CONEXIÓN A TIERRA

Este artefacto viene con un cordón de 3 cables con conexión a tierra (enchufe de tres clavijas). Como medida de seguridad, este enchufe sólo encaja en un tomacorriente de tres clavijas. Si el enchufe no calza correctamente en el tomacorriente, llame a un electricista para que cambie el tomacorriente obsoleto. No trate de alterar esta medida de seguridad.

CABLE CORTO

El cable de alimentación eléctrica de la batidora de mesa es corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable largo. Puede obtener un cable de alimentación eléctrica más largo y desmontable o un cable prolongador, pero tenga cuidado al usar la batidora de mesa con un cable más largo.

Si se usa un cordón desmontable más largo o un cable prolongador, (1) la clasificación eléctrica indicada del cable prolongador debe ser equivalente, como mínimo, a la clasificación eléctrica del artefacto y (2) el cable más largo debe estar acomodado de manera tal que no cuelgue de la mesa o encimera para que los niños no puedan tirar de él ni tropezarse por accidente.

ANTES DE USAR LA BATIDORA DE MESA DE 16 VELOCIDADES

1. Desempaque cuidadosamente la batidora de mesa.
2. Lave con agua tibia jabonosa las varillas de batir y el batidor, el gancho para amasar, el bol mezclador y el aro vertedor (vea la Figura 1). Enjuague bien y seque cuidadosamente.

PRECAUCIÓN: Para protegerse contra el riesgo de descarga eléctrica, nunca sumerja la caja del motor, la base de la batidora o los cables en el agua o algún otro líquido.

PRECAUCIÓN: Use este producto únicamente con la clasificación correcta de voltaje de CA. Cerciérese de desenchufar el cable de alimentación cuando la batidora no esté en uso.

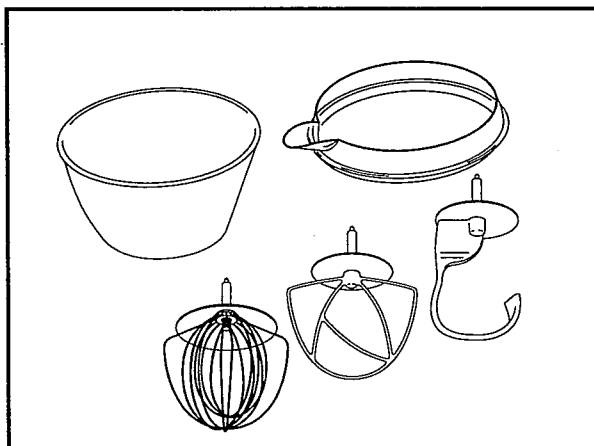


Figura 1

CÓMO USAR LA BATIDORA DE MESA DE 16 VELOCIDADES

Colocación de los accesorios

1. Coloque la batidora de mesa sobre una superficie horizontal y seca. Asegúrese de que la batidora no esté enchufada.
2. Oprima el botón de desenganche del cabezal a la vez que levanta el cabezal de la batidora. Vea la Figura 2. NO intente levantar el cabezal de la batidora sin antes oprimir el botón de desenganche. Si lo hace podría dañar la batidora.

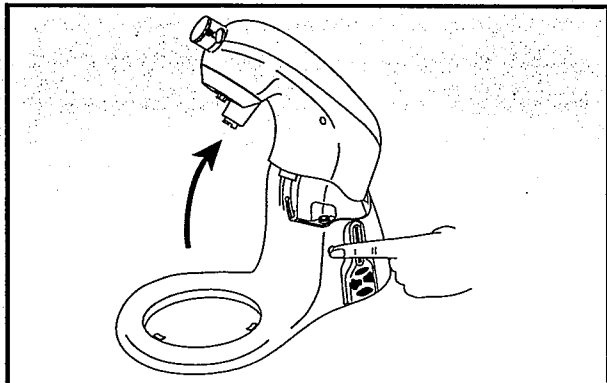


Figura 2

NOTA: Esta batidora de mesa tiene accesorios únicos que permiten mezclar o batir bien con un solo accesorio. Consulte el “Cuadro de uso de los accesorios” para obtener información sobre el uso de los mismos.

3. Inserte un accesorio en el agujero de conexión en la parte inferior de la caja del motor. Alinee las clavijas del vástago del accesorio con las muescas del borde del agujero. Empuje el accesorio en línea recta y hacia adentro del agujero en forma **bien firme** hasta que sienta y oiga un clic. Vea la Figura 3.

NOTA: Para obtener información más detallada de la instalación de los accesorios en el adaptador correspondiente, consulte “Uso de accesorios KitchenAid®”

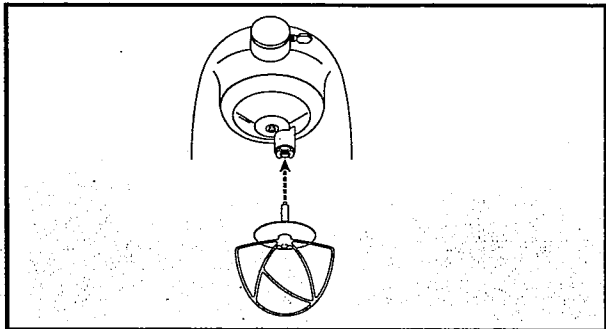


Figura 3

KitchenAid® es una marca registrada de Whirlpool Corporation.

Mezclar

1. Asegúrese de que los accesorios estén correctamente colocados y que la batidora de mesa no esté enchufada.
2. Coloque los ingredientes deseados en el bol mezclador.
3. Coloque el bol con los ingredientes en el pie del bol mezclador. Vea la Figura 4. Gire el bol hasta que encaje bien en las muescas del pie del bol. Tome el borde del bol y gírelo en sentido antihorario, tal como se ilustra, para que quede trabado como corresponde. Coloque el aro vertedor en el borde del bol.

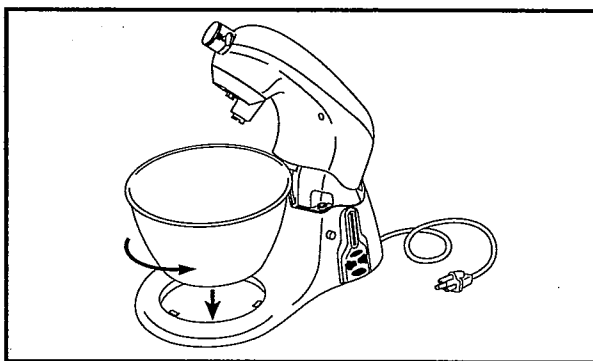


Figura 4

4. Una vez que el accesorio esté correctamente instalado, oprima el botón de desenganche del cabezal a la vez que baja el cabezal de la batidora hasta que se trabe en su lugar. Vea la Figura 5. Verifique que el accesorio esté bien cerca del bol, pero sin tocarlo. Si lo toca, es probable que tenga que ajustar el accesorio. Si desea más información consulte “Ajuste de los accesorios de la batidora”.

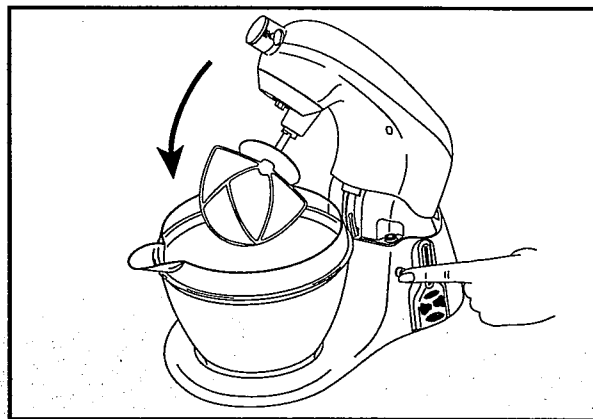
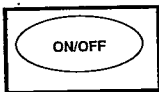


Figura 5

5. Enchufe el cordón en un tomacorriente estándar de 120 V CA.

CÓMO USAR LA BATIDORA DE MESA DE 16 VELOCIDADES (CONTINUACIÓN)

6. Oprima el botón ON/OFF una vez. La luz verde destellará en la posición más baja del indicador LED indicando que la batidora está encendida. La batidora ya está en velocidad "1" y en el modo de espera.

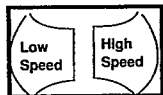


7. Oprima el botón START/STOP una vez para comenzar a mezclar.



Una vez puesta en marcha, el motor de la batidora comienza a funcionar lentamente y poco a poco se va ajustando a la velocidad preestablecida ("1"). Así se evita que los ingredientes salpiquen como suele suceder con un motor de arranque rápido.

8. Oprima uno de los botones de control de velocidad (Low Speed o High Speed) para disminuir o aumentar la velocidad de batido. Para obtener información más detallada consulte la "Guía de velocidades recomendadas". Oprima una vez el botón de control de velocidades para cambiar la velocidad en un punto. Manténgalo oprimido para aumentar o disminuir la velocidad rápidamente. La luz verde del indicador LED se moverá en forma ascendente cuando se aumente la velocidad y descendente cuando se la disminuya.



Comience siempre a mezclar con una velocidad baja. Luego ajuste la velocidad a una más alta de acuerdo con la consistencia de los ingredientes. Para obtener información más detallada sobre las velocidades consulte el "Cuadro de mezcla".

9. Haga funcionar la batidora hasta que los ingredientes alcancen el punto deseado. También se puede ir agregando lentamente otros ingredientes al bol mientras esté en funcionamiento.

PRECAUCIÓN: Para evitar lesiones personales o daños a la batidora de mesa, mantenga las manos, el cabello, la ropa y los utensilios fuera del bol mezclador y alejados de los accesorios durante el funcionamiento.

NOTA: La batidora de mesa de Kenmore tiene una medida de seguridad que la detendrá automáticamente para evitar que se recaliente. Para obtener información más detallada consulte "Reposición de la batidora de mesa"

10. Oprima una vez el botón START/STOP para parar la batidora. La luz verde del indicador LED destellará en la última velocidad seleccionada para indicar que la batidora se encuentra en el modo de espera. Use una espátula de goma o plástico para raspar los costados y el fondo del bol si lo desea. Oprima el botón START/STOP una vez para seguir mezclando (a la velocidad elegida) hasta que los ingredientes alcancen el punto deseado.

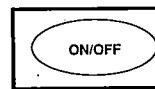


PRECAUCIÓN: NO raspe los costados o el fondo del bol cuando la batidora esté en funcionamiento.

11. Una vez que los ingredientes alcancen el punto deseado, oprima el botón START/STOP para parar la batidora. La luz verde del indicador LED destellará para indicar que la batidora está en el modo de espera.



12. Oprima el botón ON/OFF para apagar la batidora.



13. Quite el enchufe del tomacorriente.

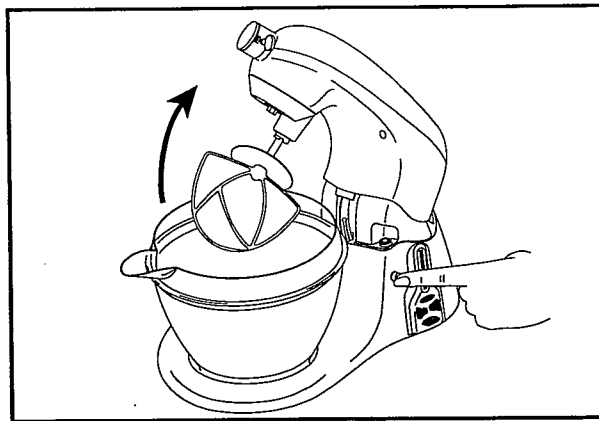


Figura 6

14. Oprima el botón de desenganche del cabezal y levante con cuidado el cabezal de la batidora. Vea la Figura 6.

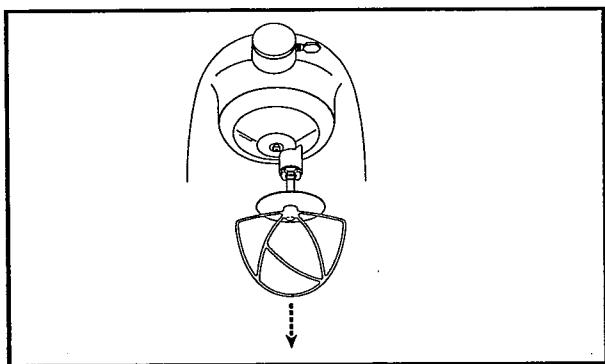


Figura 7

15. Para quitar el accesorio como se ilustra en la Figura 7, sáquelo firmemente del agujero de conexión.
16. Quite suavemente el exceso de batido del accesorio con una espátula de goma o plástico. No golpee el accesorio contra el borde del bol o del aro vertedor para quitar el exceso de batido. Así podría dañar las piezas de la batidora de mesa.
17. Gire con cuidado el bol en sentido horario y quítelo del pie del bol mezclador. Cuando use el aro vertedor, use las dos manos para mantenerlo en su lugar y poder volcar la masa batida en otro recipiente. Use únicamente espátulas de goma o plástico para sacar la masa batida del bol mezclador.

Ajuste de los accesorios de la batidora

Los accesorios de la batidora de mesa de Kenmore ya tienen un ajuste preestablecido para asegurar el mezclado más eficiente. Ello implica que se ha ajustado el accesorio para que quede bien cerca del bol mezclador. En función del uso, es probable que tenga que ajustar los accesorios para evitar que toquen el bol mezclador.

1. Quite el accesorio.
2. Sostenga el accesorio como se ilustra en la Figura 8 y use una llave ajustable para aflojar la tuerca del vástago del accesorio.
3. Sostenga este vástago con pinzas o alguna otra herramienta de sujeción y gire **LEVEMENTE** la tuerca. Gire la tuerca en sentido antihorario para bajar el accesorio o en sentido horario para levantarlo.
4. Inserte el accesorio en el cabezal de la batidora y baje el cabezal hasta que se frene. Verifique que el accesorio esté bien cerca del bol pero sin tocarlo.

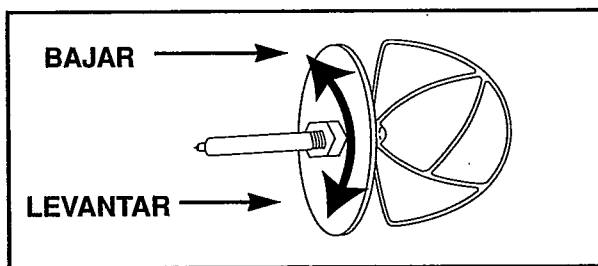


Figura 8

5. Cuando el accesorio esté ajustado correctamente, use una llave de ajuste alrededor de la tuerca para apretar el vástago del accesorio. Si es necesario realizar más ajustes repita los pasos 3 al 5.

Reposición de la batidora de mesa

Cuando mezcle masas batidas que sean pesadas, mezclas espesas, o bien a una velocidad muy baja es posible que el motor trabaje mucho. Para evitar que el motor se recaliente, la batidora de mesa Kenmore tiene una función de seguridad que apagará automáticamente la batidora de mesa. Si el motor se para repentinamente durante el funcionamiento, simplemente siga los siguientes pasos:

1. Oprima el botón ON/OFF para apagar la batidora. Quite el enchufe del tomacorriente.
2. Oprima el botón de desenganche del cabezal y levante con cuidado el cabezal de la batidora.
3. Ubique el botón de reposición. Vea la Figura 9. Oprima firmemente el botón de reposición.
4. Oprima el botón de desenganche del cabezal y baje con cuidado el cabezal de la batidora.



Figura 9

5. Enchufe el cable de alimentación. Oprima el botón ON/OFF. La batidora de mesa deberá encenderse y funcionar en forma normal. Si no se vuelve a encender la batidora, repita los pasos anteriores una vez más. Si todavía no funciona como corresponde, comuníquese con la oficina de atención al cliente al 1-800-233-9054.

USO DE LOS ACCESORIOS KITCHENAID®

Un beneficio adicional de la batidora Kenmore es que puede usar los siguientes accesorios KitchenAid®.

- Rebanador/Triturador giratorio (Modelo RVSA)
- Moedor de alimentos (Modelo FGA)
- Colador para frutas y vegetales (Modelo FVSFGA)
- Accesorio para hacer pastas (Modelo SNFGA)

Para colocar los accesorios:

1. Apague (OFF) y desenchufe la batidora.
2. Oprima el botón de desenganche del cabezal y levante el cabezal hasta que se trabaje y quede en posición levantada.
3. Afloje el tornillo de mariposa del adaptador de accesorios y quite la cubierta del adaptador.
4. Inserte el eje del accesorio en el adaptador de modo tal que calce en el enchufe cuadrado del adaptador.
5. La clavija lateral del accesorio debe quedar alineada con la muesca del adaptador. Una vez que el eje esté en el enchufe, gire el accesorio (si es necesario) para alinearlos correctamente.

6. Una vez que esté correctamente alineado, empuje el accesorio hasta que quede al mismo nivel que el adaptador.
7. Ajuste bien el tornillo de mariposa para que el accesorio quede trabado como corresponde.
8. Oprima el botón de desenganche del cabezal y baje el cabezal hasta que quede trabado en posición para usar la batidora.
9. Siga las instrucciones de uso que vienen con los accesorios KitchenAid®.

Use siempre los accesorios KitchenAid® con las siguientes velocidades:

Rebanador/Triturador giratorio (Modelo RVSA)

Velocidad 4.

Moedor de alimentos (Modelo FGA)

Velocidad 4.

Colador para frutas y vegetales (Modelo FVSFGA)

Velocidad 4.

Accesorio para hacer pastas (Modelo SNFGA)

Velocidad 16.

KitchenAid® es una marca registrada de Whirlpool Corporation.

INSTRUCCIONES Y CONSEJOS ÚTILES IMPORTANTES

- La primera vez que use la batidora es probable que note un olor proveniente del motor. Esto es normal y cesará con el uso continuo.
- Nunca llene el bol más de 3/4 de la capacidad, los ingredientes se levantarán a raíz de la acción de mezclar en sí. Mezcle aquellas recetas con cantidades grandes en varias partes.
- Empiece siempre con una velocidad baja y vaya aumentándola lentamente hasta llegar a la deseada. Si aumenta la velocidad en forma muy rápida es probable que se salpiquen los ingredientes.
- No trate de amasar más de 8 onzas de masa o batido pesado (masa pesada de galletas o batido de caramelo) al mismo tiempo.
- El circuito automático de protección apagará la batidora de mesa debido a la sobrecarga. Si esto sucediera, oprima el botón de reposición (consulte "Reposición de la batidora de mesa"). Reduzca la cantidad de masa batida o ajuste la velocidad a una más alta y apropiada, y oprima el botón START/STOP para volver a empezar.
- Para evitar la posibilidad de lesiones personales o daños a la batidora, mantenga las manos y los utensilios fuera del bol mezclador cuando esté en funcionamiento.
- Antes de insertar o quitar accesorios, cerciórese siempre de que el botón ON/OFF esté apagado (en el indicador LED no destellará la luz verde) y que la batidora esté desenchufada.

CUADRO DE MEZCLA

Accesorio	Uso	Velocidades
Varilla de batir (plana)	Comenzar todas las tareas de mezcla, combinar los ingredientes secos, ir incorporando los ingredientes, etc.	1-3
	Combinar los polvos preparados para pasteles, las masas batidas; mezclar la mantequilla con la harina, etc.	4-6
	Agregar los ingredientes secos al batido, hacer puré de papas o vegetales, batir la mantequilla ya blanda y el azúcar, mezclar los budines o las cremas, los panes de rápida preparación; agregar huevos al batido, etc.	7-9
	Batir papas, terminar el batido de mantequilla y azúcar, agregar azúcar a las claras batidas a nieve, terminar de mezclar las masas batidas que sean livianas, mezclar los baños y el caramelo, etc.	10-13
	Batir yemas de huevo, etc.	14-16
Batidor	Revolver y combinar salsas y jugos de carne, etc.	1-3
	Batir papas, claras de huevo, crema; batir algunos polvos preparados para hacer pasteles, etc.	14-16
Gancho para amasar	Usar para masas pesadas de pan, pasteles, masa de galletitas y caramelos, mezclas para panes, panecillos, tortas, polvos preparados para masas de bizcochitos, etc.	1-4
	Amasar panes, panecillos, pasteles, etc.	1-4

MANTENIMIENTO, LIMPIEZA Y ALMACENAJE

MANTENIMIENTO

La batidora de mesa requiere poco mantenimiento. Contiene piezas adentro de la caja del motor o de la base de la batidora que el usuario no puede reparar. No quite la cubierta de la caja del motor ni de la base de la batidora. Comuníquese con personal idóneo si tiene que reparar el producto.

LIMPIEZA

PRECAUCIÓN: Nunca sumerja la batidora de mesa o la base de la misma en agua. Si lo hace podría dañar el producto.

1. Lave los accesorios (bol mezclador, aro vertedor, varillas de batir, el gancho para amasar, el batidor) con agua tibia y un detergente suave. Enjuague bien y seque todas las piezas. Los accesorios también se pueden lavar en el lavavajillas. NO deje los

accesorios en remojo en agua por períodos muy prolongados. **Esto podría dañar el acabado.**

2. Limpie la caja del motor, la base de la batidora y el pie del bol mezclador con un paño húmedo o una esponja. Seque bien con un paño suave.

ALMACENAJE

Desenchufe y limpie la unidad. Enrolle el cable sin apretarlo. Guárdela en la caja original o en un lugar limpio y seco. No guarde la batidora de mesa mientras esté caliente o enchufada.

RECETAS

GALLETAS CON TROCITOS DE CHOCOLATE

1 taza de azúcar
1 taza de azúcar morena
1 taza de mantequilla o margarina
2 huevos a temperatura ambiente
1 1/2 cucharadita de vainilla
3 1/2 tazas de harina común
1 cucharadita de sal
1 cucharadita de bicarbonato de soda
12 onzas de trocitos de chocolate semidulce

Caliente el horno a 400°F. Coloque el azúcar, azúcar morena, mantequilla, huevos y vainilla en el bol. Use la varilla de batir (plana) para mezclar los ingredientes durante unos 30 segundos en velocidad 4. Si es necesario, oprima el botón START/STOP para parar la batidora, raspe el bol con una espátula de goma y luego termine de mezclar los ingredientes. Aumente la velocidad a 5 y bata 30 segundos.

Tamice la harina, sal y bicarbonato de soda juntos. Agregue en forma gradual la mezcla de harina a la de azúcar en velocidad 3 y mezcle durante 2 minutos. Aumente la velocidad a 4 y bata 30 segundos. Agregue los trocitos de chocolate en velocidad 3 y mezcle 15 segundos. Coloque por cucharaditas sobre una chapa para horno con una separación de 2 pulgadas. Hornee a 400°F de 10 a 15 minutos.

CLARAS DE HUEVO

3 claras de huevo
ó 6 claras de huevo

Coloque las claras de huevo que estén a temperatura ambiente en un bol limpio y seco. Use el accesorio batidor para batir las claras durante 1 minuto y 15 segundos aproximadamente con velocidad 16 hasta que las claras formen picos firmes. Procure empezar con una velocidad baja y vaya incrementándola gradualmente para evitar salpicaduras. Tenga cuidado y no bata por demás las claras

CREMA BATIDA

6 1/2 onzas de crema para batir

Enfríe el bol mezclador. Vierta la crema en el bol enfriado. Use el accesorio batidor para batir la crema durante 2 minutos con velocidad 16, o bien hasta que la crema esté consistente. Procure empezar con una velocidad baja y vaya incrementándola gradualmente para evitar salpicaduras. Tenga cuidado y no bata por demás la crema.