

KITCHENSMITH™



IMMERSION BLENDER WITH WHISK BATIDORA A INMERSIÓN DE MANO Y BATIDOR



Instruction Manual
and Recipe Guide

Manual de instrucciones
y guía de recetas

Register your product and get support at:
Para registrar y obtener asistencia de su producto ir:

www.bellahousewares.com

Table of Contents

Important Safeguards.....	2
Additional important safeguards	3
Notes on the Plug	3
Electric Power.....	3
Getting to Know Your Kitchensmith Immersion Blender	3
Before using the Kitchensmith Immersion Blender for the first time.....	4
Operating Instructions.....	4
Cleaning and Maintenance.....	5
Storing Instructions.....	5
Recipes.....	6-8
Warranty	9

Índice

Medidas De Seguridad Importantes.....	10
Medidas De Seguridad Adicionales.....	11
Notas Sobre el Enchufe	11
Corriente Eléctrica.....	11
Familiarícese con su batidora a inmersión Kitchensmith	11
Antes de utilizar por primera vez	12
Instrucciones de Funcionamiento.....	12
Limpieza y Mantenimiento	13
Recetas.....	14-16
Garantía.....	17

IMPORTANT SAFEGUARDS

Before using the electrical appliance, the included basic precautions should always be followed:

1. **READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE IMMERSION BLENDER.**
2. To protect against risk of electrical shock do not put cord, plugs, or appliance in water or other liquid. Ensure that appliance does not get wet (water splashes etc.) and do not use it with wet hands.
3. This appliance should not be used by children and care should be taken when used near children so that they do not play with the appliance and possibly cause injury.
4. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning. You might accidentally start the appliance if the unit is still plugged into the outlet and cause serious personal injury
5. Avoid contacting moving parts. Blades are sharp and spin at a high speed and can cause injuries.
6. Do not operate any immersion blender with a damaged cord or plug or after the immersion blender malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return immersion blender to the nearest authorized service facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment. A damaged appliance may cause serious personal injury, start fires, or cause property damage.
7. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury. Only items designed for use with this appliance should be used at all times.
8. Do not use outdoors. This unit is designed to be used only indoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter. The cord can get tangled or cause the appliance to fall.
10. Do not let cord contact hot surface, including the stove. The protective insulation will burn making the appliance inoperable or unsafe to operate.
11. When mixing liquids, especially hot liquids, use a tall container or make small quantities at a time to reduce spillage. Hot liquids can spill and cause burns.
12. Keep hands and utensils out of the container while blending to prevent the possibility of severe injury to persons or damage to the unit. A scraper may be used but must be used only when the unit is not running.
13. Blades are sharp. Handle carefully. Use the blade's collar to handle. Touching the blades can cause injuries.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

Notes on the Plug

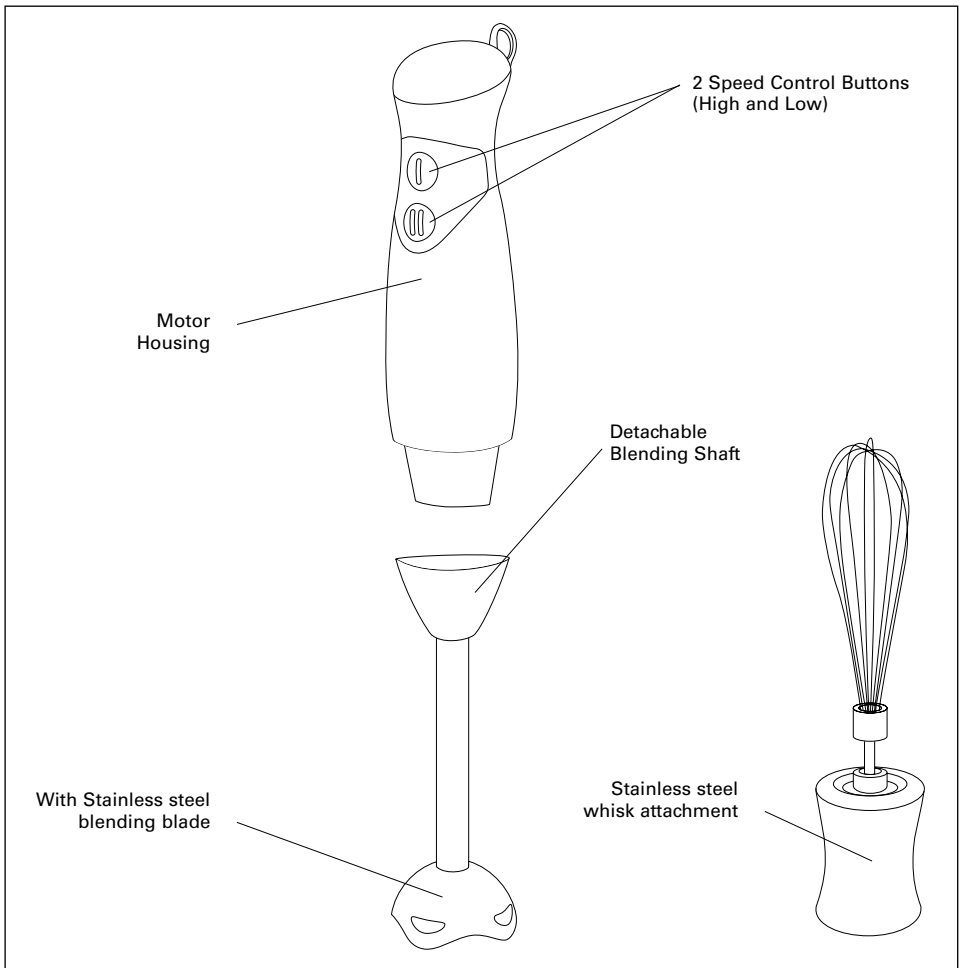
This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

Electric Power

If the electrical circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not operate properly. It should be operated on a separate electrical circuit from other appliances.

Getting to Know Your Kitchensmith Immersion Blender

Product may vary slightly from illustration



Before using the KitchenSmith immersion blender for the first time

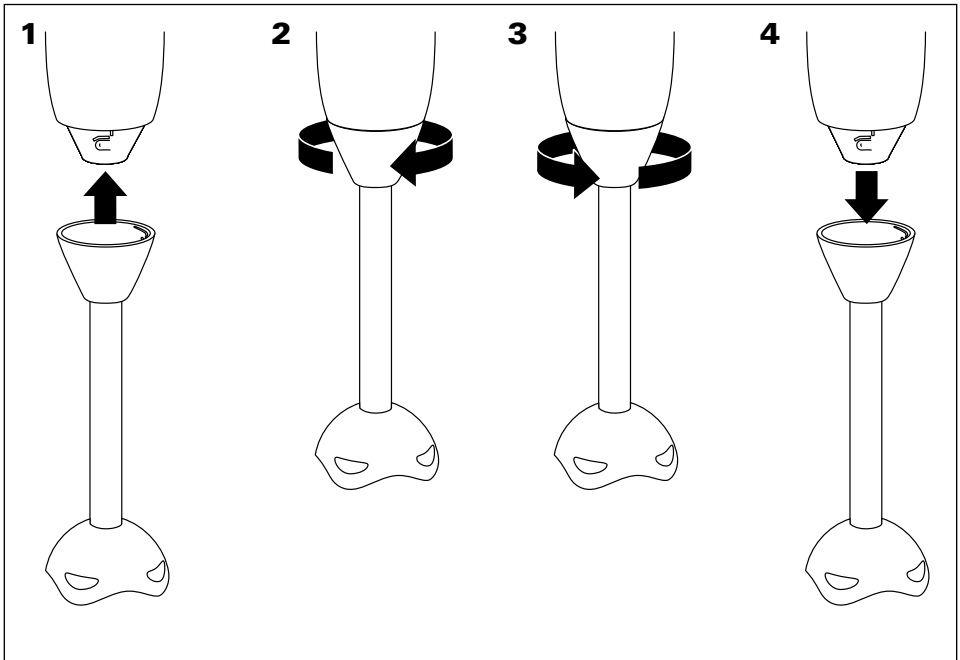
1. Remove all packaging materials before using.
2. Wash the blending shaft and the whisk attachment in soapy water. Rinse and dry thoroughly.
CAUTION: Do not touch blades. The blending shaft attachment is very sharp. Use extreme care when handling. Failure to do so can result in personal injury.
3. The housing may be wiped with a damp cloth.
CAUTION: Do not immerse motor housing in water or other liquids.

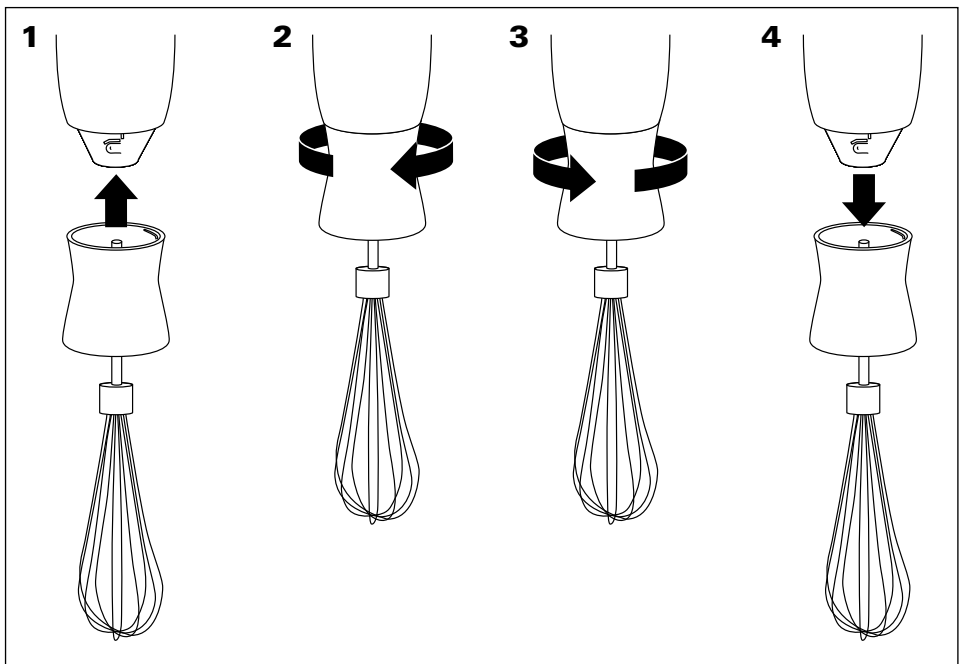
Operating Instructions

IMPORTANT: Blades are very sharp, handle with care. Ensure the immersion blender is unplugged from the power outlet before assembling or removing attachments.

1. To assemble the detachable blending shaft to the motor housing, turn the shaft on a counter-clockwise direction until tightened.
2. Plug the immersion blender to the power outlet.
3. Lower the immersion blender into food and press the desired speed at the top of the motor housing.
NOTE: Maximum duration at high speed cannot exceed 1 minute.
Let the unit rest for 1 minute between two consecutive blending cycles.
NOTE: Do not run the immersion blender without any load for more than 15s.
4. When finished processing, stop the immersion blender by releasing the speed control button at the top of the motor housing.
5. To disassemble, just turn in the blending shaft on a clockwise direction
CAUTION: Make sure the level of liquid or food in the container is below the joint of the blender, as this could cause an electric shock.

To assemble and disassemble the attachments, follow steps 1 to 4.





CAUTION: Due to its design, this product is not suitable for prolonged use. To avoid the handle becoming uncomfortably hot, use the product in short bursts and allow to cool as necessary.

Cleaning and Maintenance

This appliance requires little maintenance. It contains no user-serviceable parts. Any servicing requiring disassembly other than cleaning must be performed by a qualified appliance repair technician.

1. Unplug the appliance and remove the detachable blending shaft or whisking attachment.
2. Wash the detachable blending shaft or whisk attachments under running water, without the use of abrasive cleaner or detergent. When finished cleaning the detachable blending shaft or whisk attachment, place it upright so that any water that may have got into, can drain out. The blending shaft is dishwasher safe; on top rack only.

NOTE: Do not soak the detachable blending shaft or whisk attachment in water for a long period of time because overtime the lubrication on the bearings may wash away.

3. Wipe the motor housing with a damp cloth. Never immerse it in water for cleaning as electric shock may occur.
4. Dry thoroughly.

CAUTION: Blades are very sharp, handle with care.

TIP: For quick cleaning between processing tasks, hold the immersion blender in a cup half filled with water and turn on for a few seconds.

Storing Instructions

1. Unplug and clean unit.
CAUTION: Blades are sharp. Handle carefully.
2. Never store unit while it is still plugged in.
3. Never wrap cord tightly around the appliance. Do not put any stress on the cord where it enters the unit, as it could cause the cord to fray and break.

Recipes

Mayonnaise

- 1 large egg
- 1 cup light tasting Olive Oil
- 2-3 teaspoons of lemon or lime juice (about half of a lemon/lime)
- A generous pinch of salt

Place all the ingredients into a jar and using the blending shaft run on Low until the mixture starts thickening. Process for 5 more seconds using a gentle up and down motion until the desired consistency is reached.

Hollandaise Sauce:

- 2 egg yolks
 - 2/3 tablespoon water
 - 2/3 tablespoon fresh lemon juice
 - 4-5 1/3 ounces very soft unsalted butter
 - Cayenne pepper, salt to taste
 - White pepper to taste
1. **Whisk the yolks, water, and lemon juice in a saucepan until the mix becomes thick and pale. Set the pan over moderately low heat and continue to whisk at low speed. Make sure to reach all angles of the bowl. To prevent over cooking, move the pan frequently off the burner for a few seconds, and then back on. Sit the pan on cold water to lower the temperature, if needed.**
 2. **As they cook, the eggs will become frothy, increase in volume, and then thicken. Keep whisking on low speed and remove from the heat when you can see the bottom of the pan through the streaks of the whisk and the eggs are thick and smooth.**
 3. **Add a spoonful of soft butter and whisk constantly to incorporate each addition. As the emulsion forms, you may add the butter in slightly larger amounts and whisk until fully absorbed. Continue incorporating butter until the sauce has thickened to the desired consistency.**
 4. **Season lightly with salt, pepper, and a dash of cayenne pepper. Whisk well. Taste and adjust the seasoning. Add droplets of lemon juice if needed.**

Recipes

Broccoli cheese soup

- 2 cups of broccoli cuts
 - 3 tablespoons of butter
 - 1/2 cup of diced onion
 - 1 clove garlic, minced
 - 2 cups of chicken stock
(use vegetable stock if preferred)
 - 4 oz of American cheese, cubed
 - 4 oz of cheese sauce
 - 1 cup of milk
 - 1/4 tbsp. garlic powder
 - 1/3 cup of cornstarch
1. **In a large pot, melt the butter over low-medium heat. Add the diced onion, garlic and stir occasionally until the onion becomes transparent. Add broccoli and chicken broth; let it simmer until the broccoli is tender.**
 2. **While the broccoli is cooking; whisk the milk, the garlic powder and the cornstarch in a separate bowl until a uniform, lump free sauce is reached. Heat the mixture for 20 seconds in the microwave. Set aside.**
 3. **Reduce the heat, add the American cheese as well as the cheese sauce. Stir constantly until the cheeses have melted.**
 4. **Remove the pot from the stove and using the immersion blender puree the soup to desired consistency. Add the milk mixture to the soup until the desired consistency is reached.**

Meringue

- 4 egg whites, at room temperature
 - Pinch salt (or cream tartar)
 - 1 cup of caster sugar
1. **Preheat oven to 120°C (248F). Measure and prepare all your ingredients in advance. Line 2 large baking trays with non-stick baking paper.**
 2. **Separate the egg white from the yolks. Place the egg whites and the salt in a large and dry mixing bowl. Use the whisk attachment on the immersion blender to whisk the egg whites until soft peaks form. Add the sugar gradually, a spoonful at a time, and just combine.**
 3. **After all the sugar has been added, continue to whisk until the mixture is very thick and glossy. The sugar has to be dissolved and a long trailing peak should form when the whisk is lifted. Do not overbeat. Spoon the mixture onto the lined trays to form the meringues. Place the tray in the oven and reduce the temperature to 90°C (194F). Leave the oven on for 1 1/2 hours or until the meringues are crisp and sound hollow when tapped on the base. Turn the oven off and allow the meringues to cool in the oven for 4 hours. Remove from the oven if they start turning brown.**

Recipes

Strawberry Vanilla Cake in a Mug

- 1 tablespoon butter, softened
 - 1 large egg
 - 1/2 teaspoon vanilla extract
 - 2 tablespoons granulated sugar
 - 1/4 cup all-purpose flour
 - 1 teaspoon baking powder
 - 1/2 teaspoon cinnamon
 - 3 tablespoons strawberries, diced
 - Sprinkle of confectioner's sugar
1. **In a medium bowl, combine all ingredients (except strawberries). Whisk in high until batter is just smooth, but do not overmix. Gently fold in the strawberries.**
 2. **Spray a 12oz; microwave-safe mug with cooking spray and pour the mixture into the mug. Fill half of the cup so there is enough space for the cake to rise.**
 3. **Microwave on high for 75 to 90 seconds, or until done. Sprinkle confectioner's sugar on top and enjoy.**

KITCHENSMITH™

Limited TWO-YEAR Warranty

SENSIO Inc. hereby warrants that for a period of **TWO YEARS** from the date of purchase, this product will be free from mechanical defects in material and workmanship, and for 90 days in respect to non-mechanical parts. At its sole discretion, SENSIO Inc. will either repair or replace the product found to be defective, or issue a refund on the product during the warranty period.

The warranty is only valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to obtain warranty validation. Retail stores selling this product do not have the right to alter, modify, or in any way revise the terms and conditions of the warranty.

EXCLUSIONS:

The warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use of the product, use of improper voltage or current, improper routine maintenance, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair, or alteration by anyone other than qualified SENSIO Inc. personnel. Also, the warranty does not cover Acts of God such as fire, floods, hurricanes, or tornadoes.

SENSIO Inc. shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express or implied warranty. Apart from the extent prohibited by applicable law, any implied warranty of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in time to the duration of the warranty. Some states, provinces or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitations on how long an implied warranty lasts, and therefore, the above exclusions or limitations may not apply to you. The warranty covers specific legal rights which may vary by state, province and/or jurisdiction.

HOW TO OBTAIN WARRANTY SERVICE:

You must contact Customer Service at our toll-free number: 1-866-832-4843. A Customer Service Representative will attempt to resolve warranty issues over the phone. If the Customer Service Representative is unable to resolve the problem, you will be provided with a case number and asked to return the product to SENSIO Inc. Attach a tag to the product that includes: your name, address, daytime contact telephone number, case number, and description of the problem. Also, include a copy of the original sales receipt. Carefully package the tagged product with the sales receipt, and send it (with shipping and insurance prepaid) to SENSIO Inc.'s address. SENSIO Inc. shall bear no responsibility or liability for the returned product while in transit to SENSIO Inc.'s Customer Service Center.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Antes de usar el electrodoméstico, siempre deben cumplirse las precauciones de seguridad básicas, incluidas las siguientes:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cable, los enchufes ni el aparato en agua u otros líquidos. Asegúrese de que el electrodoméstico no se moje (salpicaduras de agua, etc.) y no lo use con las manos mojadas.
3. Los niños no deben usar este electrodoméstico y se debe tener cuidado cuando se utiliza cerca de niños para que no jueguen con el electrodoméstico y puedan ocasionar lesiones.
4. Desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no lo use, antes de colocarle o extraerle piezas, y antes de limpiarlo. Podría encender el electrodoméstico accidentalmente si la unidad todavía está enchufada al tomacorriente y ocasionar lesiones personales graves.
5. Evite tocar las piezas móviles. Las hojas están afiladas y giran a una alta velocidad y pueden ocasionar lesiones.
6. No utilice cualquier batidora a inmersión que tenga un cable o enchufe dañado o después que la batidora a inmersión muestre un funcionamiento defectuoso, que se haya caído o que se haya dañado de cualquier manera. Devuelva la batidora a inmersión a las instalaciones de servicio autorizado más cercanas para su revisión, reparación o ajuste eléctrico o mecánico. Un electrodoméstico dañado puede ocasionar lesiones personales graves, iniciar incendios u ocasionar daños a la propiedad.
7. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante puede ocasionar incendios, descarga eléctrica o lesiones. Siempre se deben usar solo los artículos diseñados para utilizarse con este electrodoméstico.
8. No utilice este aparato en exteriores. Esta unidad está diseñada solo para uso en interiores.
9. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mesada. El cable puede enredarse o hacer que el electrodoméstico se caiga.
10. No permita que el cable toque superficies calientes, incluida la estufa. El aislante de protección se quemará haciendo que el electrodoméstico no se pueda utilizar o no sea seguro utilizarlo.
11. Al mezclar líquidos, especialmente líquidos calientes, utilice un contenedor alto o mezcle pequeñas cantidades a la vez para evitar derrames. Los líquidos calientes se pueden derramar y ocasionar quemaduras.
12. Mantenga las manos y los utensilios fuera del contenedor durante el batido para evitar la posibilidad de lesiones severas a personas o daños a la unidad. Se puede utilizar un raspador solo cuando la unidad no está en funcionamiento.
13. Las hojas son afiladas. Manipúlelas con cuidado. Use el aro metálico de la hoja para manipular esta última. Tocar las hojas puede causar lesiones.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES SOLO PARA USO DOMÉSTICO

MEDIDAS DE SEGURIDAD ADICIONALES

Notas Sobre el Enchufe

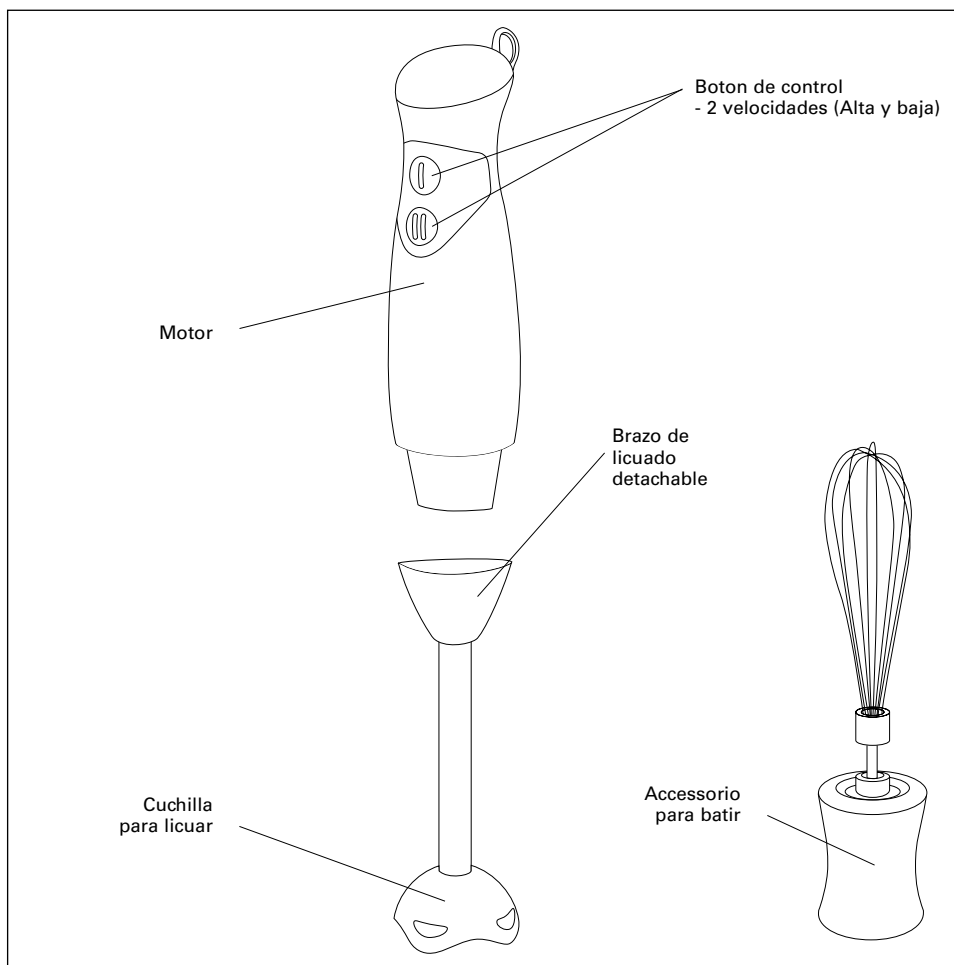
Este electrodoméstico cuenta con un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe encaja de una sola manera en un tomacorriente polarizado. Si el enchufe no encaja bien en el tomacorriente, dele vuelta. Si aun así no encaja, comuníquese con un electricista calificado. No realice ningún tipo de modificación al enchufe.

Corriente Eléctrica

Si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros electrodomésticos, es posible que el electrodoméstico no funcione correctamente. El electrodoméstico debe funcionar en un circuito eléctrico separado de otros aparatos.

Familiarícese con su batidora a inmersión Kitchensmith

El producto puede variar ligeramente con respecto a la ilustración.



Antes de utilizar por primera vez

1. Retire todo el material de empaque antes de su uso.
2. Lave el brazo de licuado y el accesorio de batir en agua jabonosa. Enjuague y seque completamente.
PRECAUCIÓN: No toque la cuchilla. La cuchilla tiene mucho filo. Tenga mucho cuidado al manipularlas. De lo contrario, podría ocasionar lesiones personales.
3. El motor se puede limpiar con un paño húmedo.
PRECAUCIÓN: No sumerja el motor en agua u otros líquidos.

Instrucciones de Funcionamiento

IMPORTANTE: La cuchilla tienen mucho filo, manipule con cuidado. Asegúrese de que la batidora de inmersión esté desenchufada del tomacorriente antes de ensamblar o retirar accesorios.

1. Para ensamblar el brazo de licuado en el motor, gire el brazo hacia la izquierda hasta que esté ajustada.
2. Conecte batidora a inmersión de inmersión al tomacorriente.
3. Sumerja la batidora a inmersión en los alimentos y presione a la velocidad deseada en el botón de control.

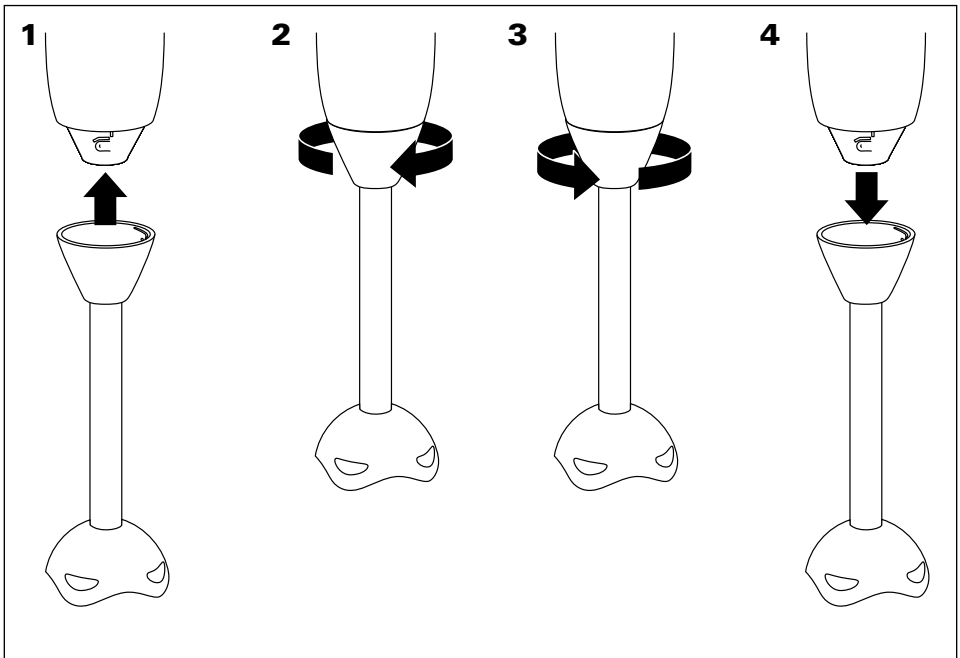
NOTA: La duración máxima a velocidad alta no puede exceder 1 minuto. Deje que la unidad descansa por 1 minuto entre dos ciclos consecutivos de batido.

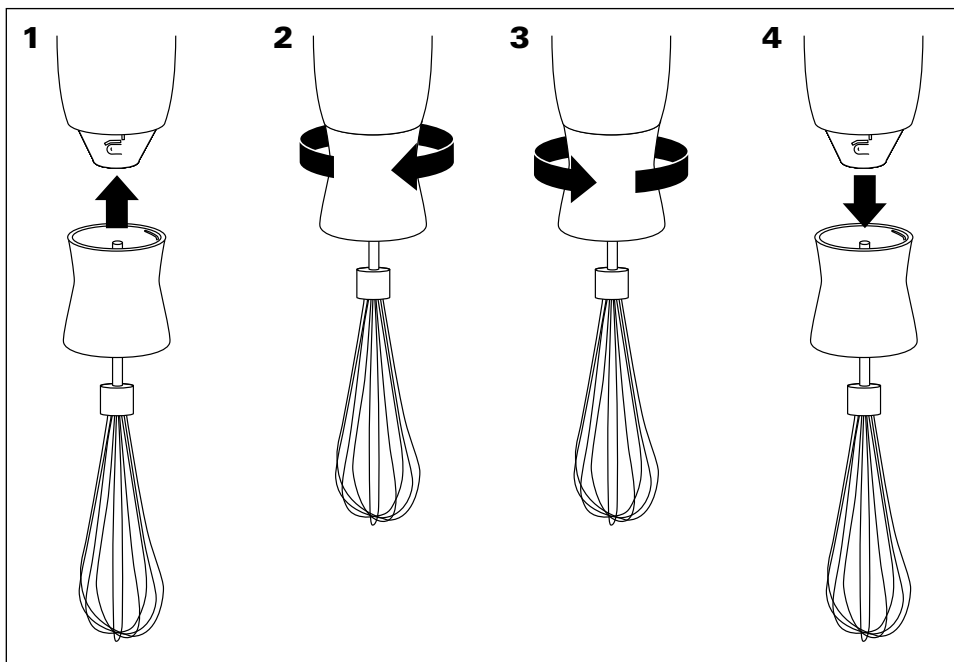
NOTA: No opere la batidora a inmersión sin carga por más de 15s.

4. Al terminar de procesar, detenga la batidora a inmersión al liberar el botón de control de velocidad en la parte superior de la carcasa del motor. Al terminar de processor, suelté el botón de control de velocidad para deternes la batidora inmersión.
5. Para desensamblar, solo gire el brazo de licuado hacia la derecha

PRECAUCIÓN: Asegúrese de que el nivel de líquido o alimentos en el contenedor esté debajo de la unión del batidor, ya que esto puede ocasionar una descarga eléctrica.

Para ensamblar y desensamblar los accesorios, siga los pasos 1 al 4 enumerados anteriormente.





PRECAUCIÓN: Debido a su diseño, este producto no es adecuado para su uso prolongado. Para evitar que el mango se caliente demasiado, utilice el aparato en arranques pequeños y permita que se enfríe según sea necesario.

Limpeza y Mantenimiento

Este electrodoméstico requiere poco mantenimiento. No contiene piezas que puedan ser reparadas por el usuario. Cualquier mantenimiento para el que sea necesario desarmar el aparato, aparte de la limpieza, debe ser realizado por un técnico autorizado para reparar electrodomésticos.

1. Desenchufe el electrodoméstico y retire el brazo de licuado desmontable o accesorio para batir.
2. Lave el brazo de licuado desmontable o accesorio el brazo de licuado bajo un chorro de agua, sin usar un limpiador o detergente abrasivo. Al terminar de limpiar el brazo de licuado desmontable, colóquela en posición vertical para poder drenar el agua que pudo haber entrado. El brazo de licuado se puede lavar en lavavajillas; solo en la rejilla superior.

NOTA: No sumerja la varilla batidora desmontable o accesorio de batidor de globo en agua durante un largo período de tiempo, ya que con el tiempo se podría lavar la lubricación de los cojinetes.

3. Limpie el motor con un paño húmedo. Nunca la sumerja en agua para limpiarla, ya que se podría producir una descarga eléctrica.
4. Séquelo completamente.

PRECAUCIÓN: Las hojas tienen mucho filo, manipule con cuidado.

SUGERENCIA: Para una limpieza rápida entre tareas de procesamiento, sostenga la batidora a inmersión en un vaso medio lleno de agua y enciéndala por unos segundos.

Instrucciones de Almacenamiento

1. Desconecte y limpie la unidad.
PRECAUCIÓN: Las hojas son afiladas. Manipúlelas con cuidado.
2. Nunca guarde la unidad enchufada.
3. Nunca ate el cable de forma ceñida alrededor del electrodoméstico. No aplique tensión en el cable en la parte que ingresa a la unidad, ya que el cable podría pelarse y romperse.

Recetas

Mayonesa

- 1 huevo grande (aproximadamente la mitad de un limón/lima)
- 1 taza de aceite de oliva, degustación ligera • Una generosa pizca de sal
- 2-3 cucharaditas de jugo de limón

Coloque todos los ingredientes en un frasco. Use el brazo de licuadora para mezclar los ingredientes. Haga un movimiento ascendente y descendente hasta que la mezcla empiece a espesar. Procese 5 segundos más utilizando un suave movimiento ascendente y descendente hasta alcanzar la consistencia deseada.

Salsa holandesa:

- 2 yemas de huevo
 - 2/3 cucharada de agua
 - 2/3 cucharada de jugo de limón fresco
 - 4-5 1/3 oz de mantequilla muy suave
 - Pimienta de cayena, sal al gusto
 - Pimienta blanca al gusto
1. **Batir las yemas, el agua y el jugo de limón en una cacerola hasta que la mezcla se vuelva espesa y pálida. Ponga la olla a fuego moderadamente bajo y continuar batiendo a baja velocidad. Asegúrese de llegar a todos los ángulos de la taza. Para evitar el exceso de cocción, mueva la olla con frecuencia fuera del quemador durante unos segundos y vuelva a encenderla. Siéntese la cacerola en agua fría para igualar la temperatura, si es necesario.**
 2. **Como se cocinan, los huevos se convertirán en espumosa, aumentar de volumen, y luego espesar. Mantenga batiendo a velocidad baja y retire del fuego cuando se puede ver el fondo de la olla a través de las vetas de la batidora y la mezcla es espesa y uniforme.**
 3. **Añadir una cucharada de mantequilla blanda y batir constantemente para incorporar cada adición. Como las formas de emulsión, puede añadir la mantequilla en cantidades ligeramente mayores y batir hasta que se absorba completamente. Continuar la incorporación de la mantequilla hasta que la salsa haya espesado con la consistencia deseada.**
 4. **Sazone ligeramente con sal, pimienta y una pizca de pimienta de cayena. Batir bien. Pruebe y ajuste la sazón, agregando gotas de jugo de limón, si es necesario.**

Recetas

Sopa de brocoli y queso

- 2 tazas de brócoli cortados
 - 3 cucharadas de mantequilla
 - 1/2 taza de cebolla picada
 - 1 diente de ajo, picado
 - 2 tazas de caldo de pollo (use caldo de verduras si prefiere)
 - 4 onzas de queso americano, en cubos
 - 4 onzas de salsa de queso
 - 1 taza de leche
 - 1/4 cda. polvo de ajo
 - 1/3 taza de fecula de maíz
1. **En una olla grande, derrita la mantequilla a fuego medio-bajo. Añada la cebolla picada, el ajo y revuelva ocasionalmente hasta que la cebolla se convierte transparente. Agregue el brócoli y el caldo de pollo; deje hervir hasta que el brócoli esté tierno.**
 2. **Mientras que los brócolis están cocinando; use el accesorio para batir y bata la leche, el ajo en polvo y la harina de maíz en un tazón separado hasta que este uniforme y sin grumos. Calentar la mezcla durante 20 segundos en el microondas. Separar.**
 3. **Baje el fuego, añadir el queso americano, así como la salsa de queso. Revuelva constantemente hasta que se derritan los quesos.**
 4. **Retire la olla de la estufa y licue la sopa en la olla con la batidora a inmersión hasta la consistencia deseada. Agregue la mezcla de leche a la sopa, continúe licuando hasta que se alcance la consistencia deseada.**

Merengue

- 4 claras de huevo, a temperatura ambiente
 - Una pizca de sal (o crema tartara)
 - 1 taza de azúcar en polvo
1. **Pre caliente el horno a 120 ° C (248F). Mida y prepare todos los ingredientes con antelación. Línee 2 grandes bandejas de horno con papel de hornear antiadherente.**
 2. **Separar la clara de huevo de las yemas y colocar las claras de huevo y la sal en un tazón grande y seco. Utilice la conexión del batir en la batidora de mano para batir las claras de huevo hasta que se formen picos suaves. Añadir el azúcar poco a poco, una cucharada a la vez, y simplemente combinar.**
 3. **Después de todo el azúcar se ha añadido, continúe batiendo hasta que la mezcla es muy gruesa y brillante. El azúcar tiene que ser disuelto y un pico largo trailing debe formar cuando se levanta el batidor. No overbeat. Vierta la mezcla sobre las bandejas forradas para formar los merengues. Coloque la bandeja en el horno y reducir la temperatura a 90° C (194F). Deja el horno durante 1 1/2 horas o hasta que los merengues son nítidos y sonido hueco cuando se le golpea en la base. Apague el horno y deje que los merengues se enfríen en el horno durante 4 horas.**

Recetas

Pastel de fresas y vainilla en una taza

- 1 cucharada de mantequilla, suavizada
 - 1 huevo grande
 - 1/2 cucharadita de extracto de vainilla
 - 2 cucharadas de azúcar granulada
 - 1/4 de taza de harina para todo uso
 - 1 cucharadita de polvo para hornear
 - 1/2 cucharadita de canela
 - 3 cucharadas de fresas, cortados en cubitos
 - Azúcar en polvo
1. **En un tazón mediano, combine todos los ingredientes (excepto las fresas). Use el accesorio para batir y bata en alto hasta que la masa este suave, pero no mezcle demasiado. Incorpore suavemente las fresas.**
 2. **Rocíe la taza de 12 onzas con aceite en aerosol y vierta la mezcla en la taza. Asegurese que la taza es para microondas. Llene la mitad de la taza y asegurese que ahiga espacio suficiente para que el pastel crezca.**
 3. **Lleve al microondas en alto durante 75 a 90 segundos o hasta que la mezcla se cocine. Espolvoree azúcar en polvo para decorar y disfrute.**

Garantía limitada de DOS AÑOS

Mediante la presente, SENSIO Inc. garantiza que, durante el plazo de **DOS AÑOS** a partir de la fecha de compra, este producto no presentará defectos mecánicos en el material ni en la mano de obra, y durante 90 días, no los presentará en las piezas no mecánicas. A su entera discreción, SENSIO Inc. reparará o reemplazará el producto que resulte defectuoso, o emitirá un reembolso por el producto durante el plazo de garantía.

Esta garantía es válida únicamente para el comprador minorista original a partir de la fecha de compra minorista inicial y no es transferible. Conserve el recibo de compra original, ya que se exige una prueba de compra para obtener la validación de la garantía. Las tiendas minoristas no tienen derecho a alterar, modificar ni corregir de ninguna manera los términos y condiciones de la garantía.

EXCLUSIONES:

La garantía no cubre el desgaste normal de las piezas ni el daño ocasionado por cualquiera de las siguientes causas: uso negligente del producto, uso de un voltaje o corriente incorrectos, mantenimiento de rutina inadecuado, uso contrario al de las instrucciones de funcionamiento, desarmado, reparación o alteración a cargo de personas que no sean miembros del personal calificado de SENSIO Inc. Asimismo, la garantía no cubre actos de la naturaleza, como incendios, inundaciones, huracanes o tornados.

SENSIO Inc. no asumirá responsabilidad por daños incidentales o resultantes ocasionados por la violación de cualquier garantía expresa o implícita. Salvo en la medida en que lo prohíban las leyes aplicables, cualquier garantía implícita de comerciabilidad o aptitud para un propósito particular se limita temporalmente a la duración de la garantía. Algunos estados, provincias o jurisdicciones no permiten la exclusión ni la limitación de daños incidentales o resultantes, o limitaciones sobre la duración de una garantía implícita y, por lo tanto, es posible que las exclusiones o limitaciones mencionadas no le correspondan. La garantía cubre derechos legales específicos que pueden variar de un estado, una provincia o una jurisdicción a otros.

CÓMO OBTENER EL SERVICIO DE GARANTÍA:

Debe comunicarse con el Servicio de atención al cliente a nuestro número telefónico gratuito: 1-866-832-4843. Un representante del Servicio de atención al cliente intentará resolver los problemas referidos a la garantía por teléfono. Si este no puede resolver el problema, le proporcionarán un número de caso y le solicitarán que devuelva el producto a SENSIO Inc. Adhiera una etiqueta al producto que incluya: su nombre, dirección, número telefónico de contacto durante el día, número de caso y descripción del problema. Además, incluya una copia del recibo de compra original. Envuelva cuidadosamente el producto etiquetado con el recibo de compra, y envíelo (con el envío y el seguro prepagados) a la dirección de SENSIO Inc. SENSIO Inc. no asumirá obligación ni responsabilidad alguna por el producto devuelto que esté en el trayecto hacia el Centro de servicio al cliente de SENSIO Inc.

KITCHENSMITH™

For customer service questions or comments

Dudas o comentarios contactar el departamento de servicio al cliente

1-866-832-4843

www.sensioinc.com

KitchenSmith is a trademark owned by 8479950 Canada Inc.
All rights reserved.

KitchenSmith es una marca propiedad de 8479950 Canada Inc.
Todos los derechos reservados.