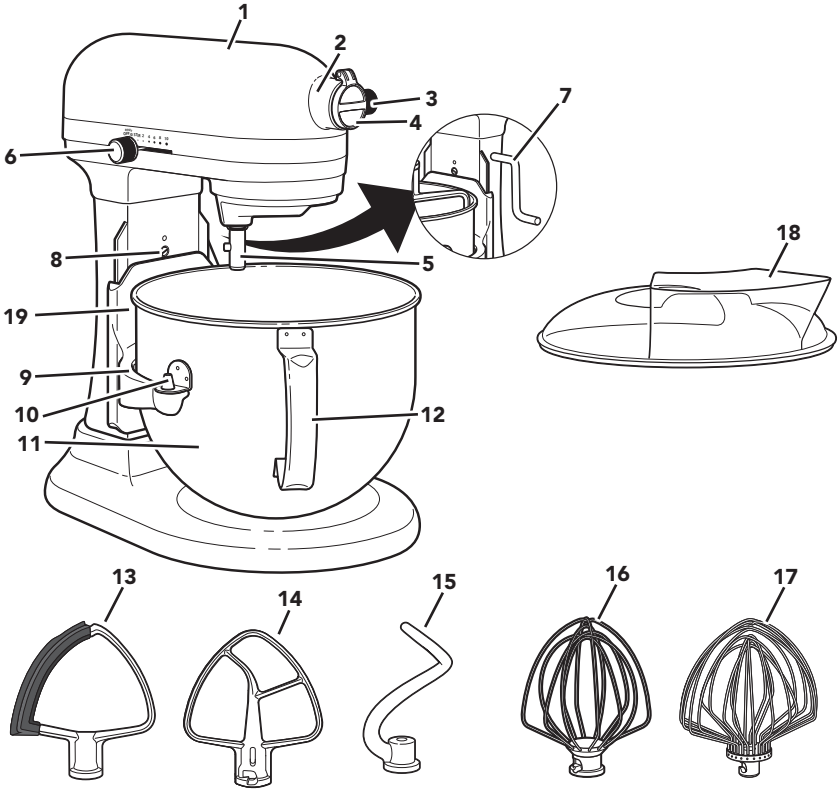


KitchenAid®

Stand Mixer - Bowl Lift



PARTS AND FEATURES



- | | | | |
|----|--------------------------------|----|---|
| 1 | Motor Head | 11 | Bowl* |
| 2 | Attachment Hub | 12 | Bowl Handle* |
| 3 | Attachment Knob | 13 | Flex Edge Beater** |
| 4 | Hinged Hub Cover | 14 | Flat Beater** |
| 5 | Beater Shaft | 15 | Spiral Dough Hook** |
| 6 | Speed Control | 16 | Wire Whip** |
| 7 | Bowl Lift Lever | 17 | 11-Wire Stainless Steel Elliptical Whip** |
| 8 | Beater Height Adjustment Screw | 18 | Pouring Shield** |
| 9 | Bowl Support | 19 | Spring Latch and Bowl Pin (Not Shown) |
| 10 | Locating Pins | | |

*Bowl type may vary. Bowls are also available for purchase as separate accessories.

**Included with select models. Picture/Style may vary from product depending on model.

PRODUCT SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word “DANGER” or “WARNING.” These words mean:

⚠ DANGER

You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.

⚠ WARNING

You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. To protect against the risk of electrical shock do not put Stand Mixer in water or other liquid.
3. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge unless they are closely supervised and instructed concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. Turn the appliance OFF, then unplug from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
5. Avoid contacting moving parts. Keep hands, hair, and clothing, as well as spatulas and other utensils, away from beater during operation to reduce the risk of injury to persons and/or damage to the Stand Mixer.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Contact the manufacturer at their customer service telephone number for information on examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessories or attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
8. Do not use the Stand Mixer outdoors.
9. Do not let the cord hang over the edge of table or counter.
10. Remove the flat beater, wire whip, or spiral dough hook from the Stand Mixer before washing.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This product is designed for household use only.

PRODUCT SAFETY

ELECTRICAL REQUIREMENTS

⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

Voltage: 120 V

Frequency: 60 Hz

NOTE: The power rating for your Stand Mixer is printed on the serial plate.

Do not use an extension cord. If the power supply cord is too short, have a qualified electrician or service person install an outlet near the appliance.

The maximum rating is based on the attachment that draws the greatest load (power). Other recommended attachments may draw significantly less power.

ACCESSORY GUIDE

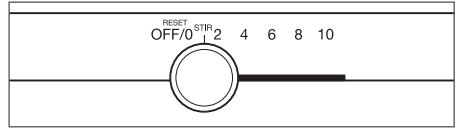
Accessory	Use to mix	Description
Flat beater* Flex Edge Beater*	Normal to heavy mixtures	Cakes, creamed frostings, candies, cookies, biscuits, pie pastry, meat loaf, mashed potatoes
Spiral Dough Hook*	Mixing and kneading yeast doughs	Breads, rolls, pizza dough, coffee cakes buns
Wire Whip* 11-Wire Elliptical Whip*	Mixtures that need air incorporated	Eggs, egg whites, heavy cream, boiled frostings, sponge cakes, mayonnaise, some candies

*Available as an accessory purchase with selected models only.

SPEED CONTROL GUIDE

All speeds features Soft Start® which allows the Stand Mixer to start at a lower speed to help avoid ingredient splash-out and “flour puff” at start-up, then increases to the selected speed.

The speed control can be set between the speeds listed in the chart to obtain speeds 1, 3, 5, 7, and 9 if a finer adjustment is required.

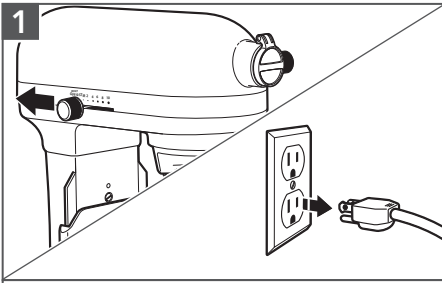


Speed	Accessory	Action	Description
Stir	Flat Beater Flex Edge Beater	Stirring	For slow stirring, combining, mashing, and starting all mixing procedures. Use to add flour and dry ingredients to batter, and add liquids to dry ingredients. Do not use STIR speed to mix or knead yeast doughs.
2	Flat Beater Flex Edge Beater Spiral Dough Hook	Slow mixing, Kneading	For slow mixing, mashing, and faster stirring. Use to mix and knead yeast doughs, heavy batters, and candies; start mashing potatoes or other vegetables; cut shortening into flour; mix thin or splashy batters.
4	Flat Beater Flex Edge Beater Wire Whip 11-Wire Elliptical Whip	Mixing, beating	For mixing semi-heavy batters, such as cookies. Use to combine sugar and shortening and to add sugar to egg whites for meringues. Medium speed for cake mixes. Use with: food grinder, rotor slicer/shredder, pasta roller, and fruit/vegetable strainer.
6	Flat Beater Flex Edge Beater Wire Whip 11-Wire Elliptical Whip	Beating, creaming	For medium-fast beating (creaming) or whipping. Use to finish mixing cake, doughnut, and other batters. High speed for cake mixes.
8-10	Wire Whip 11-Wire Elliptical Whip	Fast beating, Whipping	For whipping cream, egg whites, and boiled frostings. For whipping small amounts of cream, egg whites, or for final whipping of mashed potatoes.

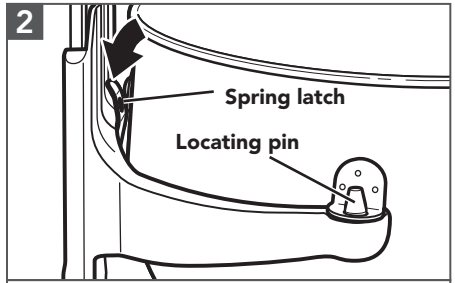
NOTE: Use Speed 2 to mix or knead yeast doughs. Use of any other speed creates high potential for Stand Mixer failure. The PowerKnead™ spiral dough hook efficiently kneads most yeast dough within 4 minutes.

Capacity Chart			
	5-5.5 Quart	6-6.5 Quart	7-7.5 Quart
Cookies	9-10 dozen	13 dozen	14 dozen

PRODUCT ASSEMBLY

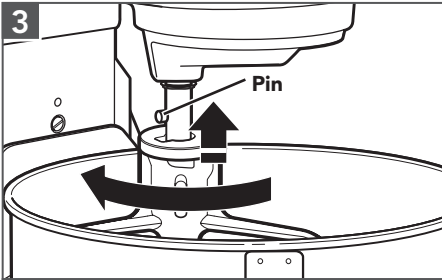


Turn the Stand Mixer to "OFF/ 0" and then unplug.

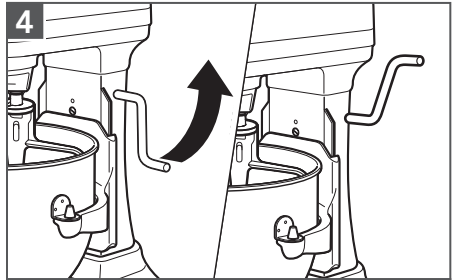


To attach the bowl: Fit the bowl supports over locating pins and press down on back of the bowl until bowl pin snaps into spring latch.

IMPORTANT: If the bowl is not securely snapped into place, it will be unstable and wobble during use.



To attach the accessory: Slip the accessory onto the shaft. Turn to hook it over the pin on the shaft.



To raise the bowl: Rotate the bowl lift lever to the straight up position. The bowl must always be in the raised position when mixing.

⚠ WARNING

Electrical Shock Hazard



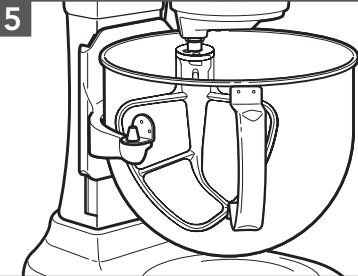
Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

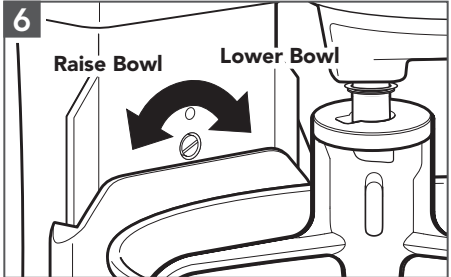
Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.



5 **Test the beater to bowl clearance:** Plug the Stand Mixer into a grounded 3 prong outlet. Turn Stand Mixer ON and test each speed, making sure the beater does not touch the bowl during operation. If the beater is too far away from the bottom or is hitting the bowl, proceed to next step to make adjustments.



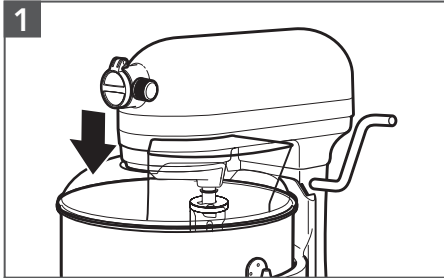
6 **(OPTIONAL) To adjust beater to bowl clearance:** Lower the bowl to the down position. Turn the screw slightly counterclockwise (left) to raise the beater, or clockwise (right) to lower it. Adjust the beater so that it just clears the surface of the bowl. Check again the clearance of the beater to the bowl.

IMPORTANT: When properly adjusted, the flat beater will not strike on the bottom or sides of the bowl. If the flat beater or the wire whip is so close that it strikes the bottom of the bowl, coating may wear off the beater or wires on the whip may wear.

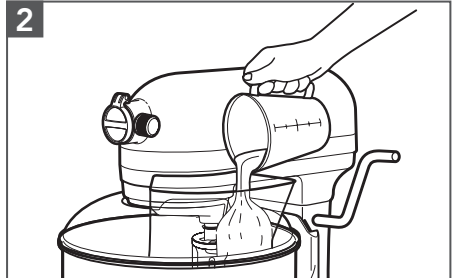
PRODUCT ASSEMBLY

USING THE POURING SHIELD*

Use the pouring shield to avoid having ingredients splashing out of the bowl when mixing, as well as to easily pour ingredients into the bowl while mixing.



To attach the pouring shield*: Slide the pouring shield from the front of the Stand Mixer over the bowl. The bottom rim of the pouring shield* fits inside of the bowl.



Pour the ingredients into the bowl through the pouring chute.

*Available with select models only and available as an accessory purchase.

PRODUCT USAGE

⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

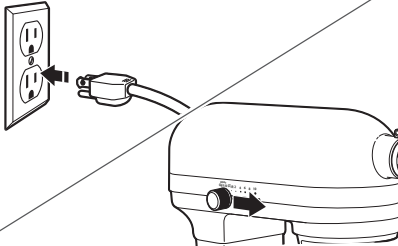
⚠ WARNING

Injury Hazard

Unplug mixer before touching beaters.

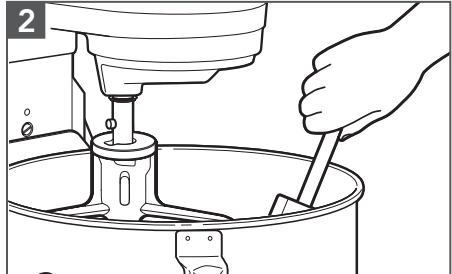
Failure to do so can result in broken bones, cuts, or bruises.

1



Plug the Stand Mixer into a grounded 3 prong outlet. Start with lower speed to avoid splashing and increase it gradually. Refer to the "Speed Control Guide".

2

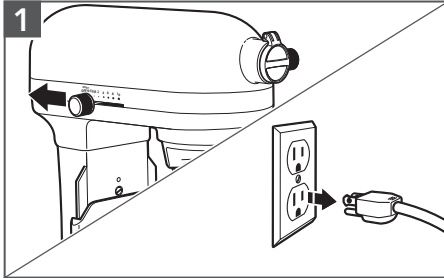


Do not scrape the bowl while operating. Scraping the bowl once or twice during mixing is usually sufficient.

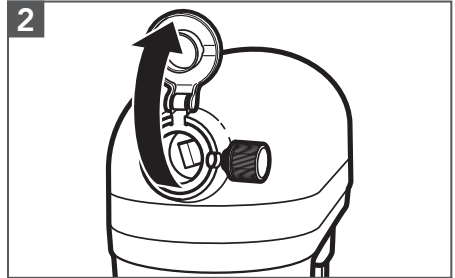
PRODUCT USAGE

OPTIONAL ATTACHMENTS

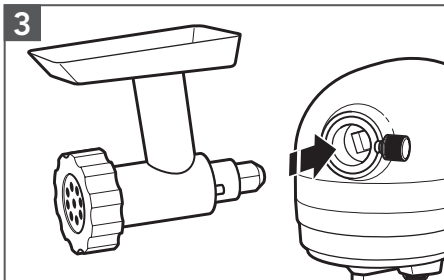
KitchenAid® offers a wide range of optional attachments such as the Spiralizer, Pasta Cutters, or Food Grinder that may be attached to the Stand Mixer attachment power hub.



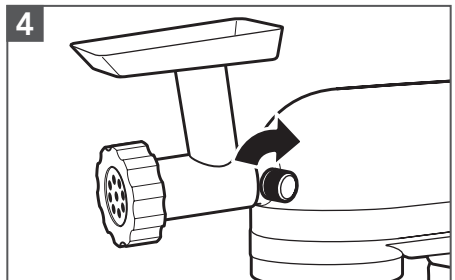
1 Turn the Stand Mixer to "OFF/0" and then unplug.



2 Flip up hinge attachment hub cover to open.



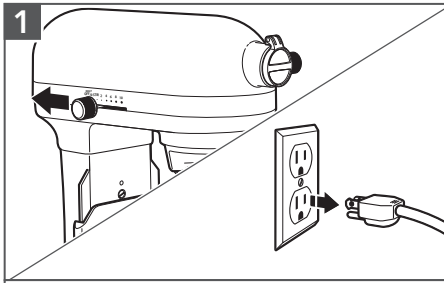
3 Insert attachment into attachment hub, making certain that attachment power shaft fits into the square attachment hub socket.



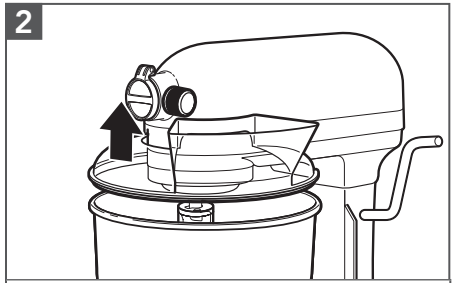
4 Tighten the attachment knob by turning it clockwise until the attachment is secured to the Stand Mixer.

NOTE: See the Use and Care Guide of each specific attachment for more details.

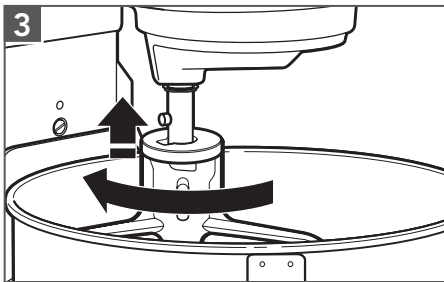
PRODUCT DISASSEMBLY



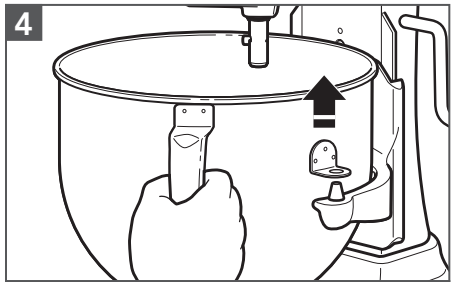
1 Turn the Stand Mixer to "OFF/ 0" and then unplug.



2 **Remove Pouring shield:** Lift the front of the pouring shield* clear of the rim of the bowl. Pull away from the Stand Mixer.



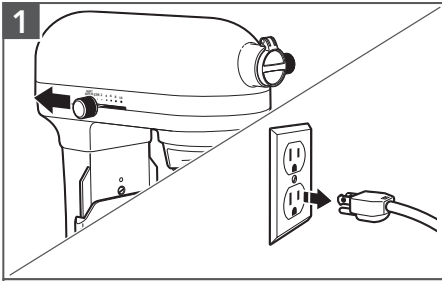
3 **Remove the accessory:** Press accessory upward and turn to the left. Pull down the accessory from beater shaft.



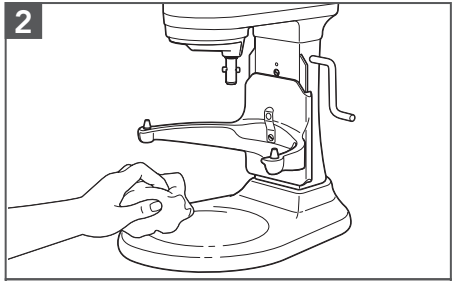
4 **To Remove Bowl:** Place bowl-lift lever in the down position. Grasp bowl handle and lift straight up and off locating pins

CARE AND CLEANING

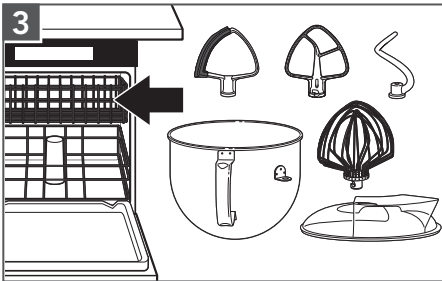
IMPORTANT: Do not immerse the Stand Mixer body in water or other liquids.



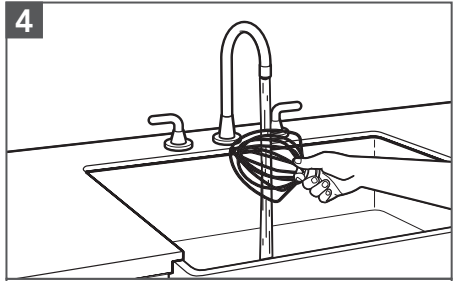
Turn the Stand Mixer to "OFF/ 0" and then unplug.



Wipe the Stand Mixer body with a soft, damp cloth.



The following parts are dishwasher-safe, top rack only: Bowl, Flat beater, Flex edge beater*, Spiral dough hook, 11 wire elliptical whip* and Pouring shield*.



The following part should be hand-washed only, using warm, soapy water and drying thoroughly: Wire whip only.

FOR DETAILED INFORMATION OF THE STAND MIXER

Visit www.kitchenaid.com/quickstart for additional instructions with videos, inspiring recipes, and tips on how to use and clean your Stand Mixer and accessories.

*Available with select models only and available as an accessory purchase.

TROUBLESHOOTING GUIDE



⚠️ WARNING

Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.


Problem	Solution
If Stand Mixer warms up during use:	Under heavy loads with extended mixing time periods, you may not be able to comfortably touch the top of the Stand Mixer. This is normal.
If Stand Mixer emits a pungent odor during initial use:	This is normal. This is common with electric motors.
If the flat beater hits the bowl:	Stop the Stand Mixer. See the "Product Assembly" section and adjust the beater to bowl clearance.
The speed control lever does not move smoothly or easily:	To move the speed control lever with ease, lift slightly up as you move it across the settings in either direction.
If your Stand Mixer should fail to operate, please check the following:	Is the Stand Mixer plugged in?
	Is the fuse in the circuit to the Stand Mixer in working order? If you have a circuit breaker box, be sure the circuit is closed.
	Turn off the Stand Mixer for 10-15 seconds, then turn it back on. If the Stand Mixer still does not start, allow it to cool for 30 minutes before turning it back on.

Note: If the problem cannot be corrected, See the "Warranty and Service" section. Do not return the Stand Mixer to the retailer; retailers do not provide service.

WARRANTY AND SERVICE

KITCHENAID® STAND MIXER WARRANTY FOR THE 50 UNITED STATES, THE DISTRICT OF COLUMBIA, PUERTO RICO, AND CANADA

This warranty extends to the purchaser and any succeeding owner for Stand Mixers operated in the 50 United States, the District of Columbia, Puerto Rico, and Canada.

Length of Warranty:	One Year Full Warranty from date of purchase.
KitchenAid Will Pay for Your Choice of: 	Hassle-Free Replacement of your Stand Mixer. See the next page for details on how to arrange for service, or call the Customer eXperience Center toll-free at 1-800-541-6390 . OR The replacement parts and repair labor costs to correct defects in materials and workmanship. Service must be provided by an Authorized KitchenAid Service Center.
KitchenAid Will Not Pay for:	<ul style="list-style-type: none">A. Repairs when your Stand Mixer is used in other than normal single family home use.B. Damage resulting from accident, alteration, misuse or abuse.C. Any shipping or handling costs to deliver your Stand Mixer to an Authorized Service Center.D. Replacement parts or repair labor costs for Stand Mixer attachments operated outside the 50 United States, District of Columbia, Puerto Rico, and Canada.
DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING TO THE EXTENT APPLICABLE WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE EXCLUDED TO THE EXTENT LEGALLY PERMISSIBLE. ANY IMPLIED WARRANTIES THAT MAY BE IMPOSED BY LAW ARE LIMITED TO ONE YEAR, OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. SOME STATES AND PROVINCES DO NOT ALLOW LIMITATIONS OR EXCLUSIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS LASTS, SO THE ABOVE LIMITATIONS OR EXCLUSIONS MAY NOT APPLY TO YOU. IF THIS PRODUCT FAILS TO WORK AS WARRANTED, CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY SHALL BE REPAIR OR REPLACEMENT ACCORDING TO THE TERMS OF THIS LIMITED WARRANTY. KITCHENAID AND KITCHENAID CANADA DO NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state or province to province.	

WARRANTY AND SERVICE

HASSLE-FREE REPLACEMENT WARRANTY—50 UNITED STATES, DISTRICT OF COLUMBIA, AND PUERTO RICO

We're so confident the quality of our products meets the exacting standards of KitchenAid that, if your Stand Mixer should fail within the first year of ownership, KitchenAid will arrange to deliver an identical or comparable replacement to your door free of charge and arrange to have your original Stand Mixer returned to us. Your replacement unit will also be covered by our one year limited warranty.

If your Stand Mixer should fail within the first year of ownership, simply call our

toll-free Customer eXperience Center at **1-800-541-6390** Monday through Friday. Please have your original sales receipt available when you call. Proof of purchase will be required to initiate the claim. Give the consultant your complete shipping address (no P.O. Box numbers, please).

When you receive your replacement Stand Mixer, use the carton, packing materials, and prepaid shipping label to pack up your original Stand Mixer and send it back to KitchenAid.

HASSLE-FREE REPLACEMENT WARRANTY—CANADA

We're so confident the quality of our products meets the exacting standards of the KitchenAid brand that, if your Stand Mixer should fail within the first year of ownership, we will replace your Stand Mixer with an identical or comparable replacement. Your replacement unit will also be covered by our one year limited warranty.

If your Stand Mixer should fail within the first year of ownership, simply call our toll-free Customer eXperience Center

at **1-800-807-6777** Monday through Friday. Please have your original sales receipt available when you call. Proof of purchase will be required to initiate the claim. Give the consultant your complete shipping address.

When you receive your replacement Stand Mixer, use the carton, packing materials, and prepaid shipping label to pack up your original Stand Mixer and send it back to KitchenAid.

ARRANGING FOR SERVICE AFTER THE WARRANTY EXPIRES, OR ORDERING ACCESSORIES AND REPLACEMENT PARTS

In the United States and Puerto Rico:

For service information, or to order accessories or replacement parts, call toll-free at **1-800-541-6390** or write to:

Customer eXperience Center,
KitchenAid Small Appliances,
P.O. Box 218, St. Joseph, MI 49085-0218

Outside the United States and Puerto Rico:

Consult your local KitchenAid dealer or the store where you purchased the Stand Mixer for information on how to obtain service.

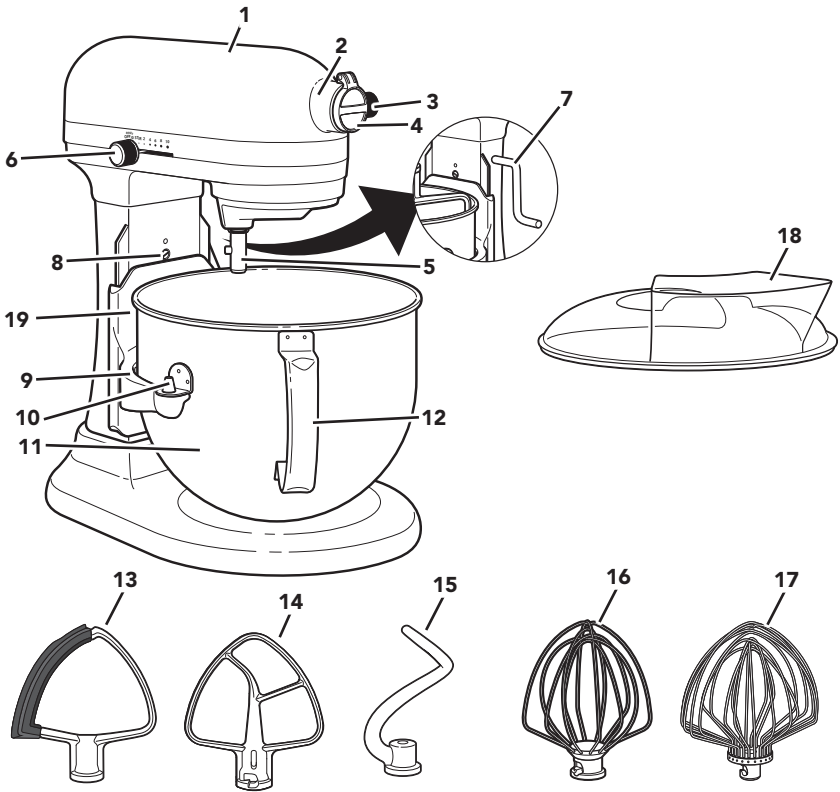
For service information in Canada:

Call toll-free **1-800-807-6777**.

For service information in Mexico:

Call toll-free **01-800-0022-767**.

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES



- | | | | |
|----|---------------------------------------|----|--|
| 1 | Tête du moteur | 11 | Bol* |
| 2 | Prise à accessoires | 12 | Poignée du bol* |
| 3 | Bouton à accessoires | 13 | Fouet à côté souple** |
| 4 | Couvercle à charnière de la prise | 14 | Fouet plat** |
| 5 | Arbre du fouet | 15 | Crochet pétrisseur en spirale** |
| 6 | Commande de vitesse | 16 | Fouet métallique** |
| 7 | Levier lève-bol | 17 | Fouet elliptique en acier inoxydable à 11 fils métalliques** |
| 8 | Vis de réglage de la hauteur du fouet | 18 | Écran verseur** |
| 9 | Support du bol | 19 | Loquet à ressort et piton du bol (non illustrés) |
| 10 | Goupilles de positionnement | | |

*Le type de bol peut varier. Les bols sont également offerts à l'achat comme accessoires séparés.

**Compris avec certains modèles. Selon le modèle/style, l'illustration peut varier du produit réel.

SÉCURITÉ DU PRODUIT

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT". Ces mots signifient :

! DANGER

Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.

! AVERTISSEMENT

Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il faut toujours observer certaines précautions élémentaires de sécurité, y compris les suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Pour éviter tout risque de décharge électrique, ne pas immerger le batteur sur socle dans l'eau ou un autre liquide.
3. Cet appareil ne convient pas à une utilisation par des personnes (y compris des enfants) à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou possédant un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient placées sous supervision ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Une surveillance attentive s'impose lorsqu'un appareil ménager est utilisé par ou à proximité d'enfants. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
4. S'assurer que l'appareil est éteint et débranché de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'y ajouter des pièces ou d'en enlever et avant de la nettoyer. Pour débrancher, saisir la fiche et la retirer de la prise. Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation.
5. Éviter tout contact avec les pièces mobiles. Tenir les mains, cheveux, vêtements et spatules ou autres ustensiles à l'écart du fouet lors de son fonctionnement afin de réduire le risque de blessures corporelles ou d'endommagement du batteur sur socle.
6. Ne pas faire fonctionner un appareil si la prise ou le cordon est endommagé, si l'appareil ne fonctionne pas correctement, s'il tombe ou s'il est endommagé d'une quelconque façon. Communiquer par téléphone avec le service à la clientèle du fabricant pour obtenir des renseignements sur la vérification, la réparation et le réglage de l'appareil.

SÉCURITÉ DU PRODUIT

7. L'utilisation d'accessoires ou de pièces non recommandés ou non vendus par le fabricant peut causer un incendie, une décharge électrique ou des blessures corporelles.
8. Ne pas utiliser le batteur sur socle à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir.
10. Retirer le fouet plat, le fouet métallique ou le crochet pétrisseur en spirale du batteur sur socle avant de les laver.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Ce produit est conçu uniquement pour un usage domestique.

SPÉCIFICATIONS ÉLECTRIQUES

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

Ne pas utiliser un adaptateur.

Ne pas utiliser un câble de rallonge.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou un choc électrique.

Tension : 120 V

Fréquence : 60 Hz

REMARQUE : La puissance nominale du batteur sur socle est imprimée sur la plaque signalétique.

Ne pas utiliser de rallonge. Si le cordon d'alimentation électrique est trop court, faire installer une prise près de l'appareil électroménager par un électricien ou un technicien de service qualifié.

La valeur nominale maximum est basée sur l'accessoire qui consomme le plus de courant. D'autres accessoires recommandés peuvent tirer beaucoup moins de puissance.

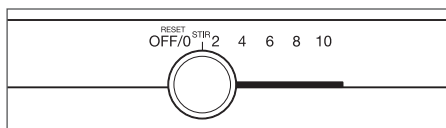
GUIDE D'ACCESSOIRES

Accessoire	Utiliser pour mélanger	Description
Fouet plat* Fouet à côté souple*	Mélanges normaux à légers	Gâteaux, glaçages crémeux, confiseries, biscuits, pâtisseries, pain de viande, purée de pommes de terre
Crochet pétrisseur en spirale*	Mélanger et pétrir la pâte au levain	Pains, pains mollets, pâte à pizza, brioches, petits pains
Fouet métallique* Fouet elliptique à 11 fils métalliques*	Mélanges où de l'air doit être ajouté	Œufs, blancs d'œufs, crème fraîche épaisse, glaçages, gâteaux éponges, mayonnaise, certaines confiseries

*Offert comme accessoire à acheter pour les modèles sélectionnés seulement.

GUIDE DE COMMANDE DE VITESSE

Toutes les vitesses sont munies de la fonction Soft Start® qui permet de faire démarrer le batteur sur socle à basse vitesse pour éviter que les ingrédients n'éclaboussent en dehors du bol ou que des nuages de farine ne se forment au début du mélange, puis augmente rapidement la vitesse jusqu'au réglage sélectionné. Il est possible de régler la commande de vitesse entre les vitesses indiquées dans le tableau (vitesses 1, 3, 5, 7 et 9) si un ajustement plus précis est nécessaire.



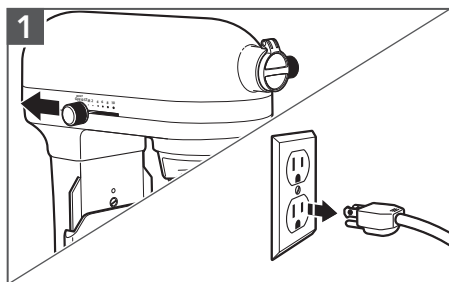
GUIDE DE COMMANDE DE VITESSE

Vitesse	Accessoire	Action	Description
Stir (remuer)	Fouet plat Fouet à côté souple	Remuer	Pour remuer lentement, incorporer, écraser les ingrédients et commencer toutes les procédures de mélange. Utiliser cette vitesse pour incorporer la farine et les ingrédients secs dans une pâte et pour incorporer des liquides dans des ingrédients secs. Ne pas utiliser pas la vitesse STIR (remuer) pour mélanger ou pétrir les pâtes à base de levure.
2	Fouet plat Fouet à côté souple Crochet pétrisseur en spirale	Mélanger lentement, pétrir la pâte	Pour mélanger lentement, écraser et remuer plus rapidement. Utiliser cette vitesse pour mélanger et pétrir les pâtes à base de levure, les pâtes épaisses et les confiseries; pour commencer à réduire en purée les pommes de terre et autres légumes; pour défaire le shortening dans la farine; pour mélanger les pâtes fines ou susceptibles de produire des éclaboussures.
4	Fouet plat Fouet à côté souple Fouet métallique Fouet elliptique à 11 fils métalliques	Mélanger, battre	Pour mélanger les pâtes semi-épaisses comme celles des biscuits. Utiliser cette vitesse pour travailler le sucre et le shortening ainsi que pour incorporer le sucre dans les blancs d'œufs pour les meringues. Vitesse moyenne utilisée pour les préparations à gâteaux. À utiliser avec : hachoir, trancheuse/râpe rotative, laminoir et égouttoir à fruits/légumes.
6	Fouet plat Fouet à côté souple Fouet métallique Fouet elliptique à 11 fils métalliques	Battre, réduire en crème	Pour battre à vitesse moyenne à élevée (pour réduire en crème) et pour fouetter. Utiliser cette vitesse pour finir de mélanger les préparations à gâteaux, à beignets et autres types de pâtes. Vitesse élevée utilisée pour les préparations à gâteaux.
8-10	Fouet métallique Fouet elliptique à 11 fils métalliques	Battre rapidement, fouetter	Pour fouetter la crème, les blancs d'œufs et glaçages. Utiliser cette vitesse pour fouetter de petites quantités de crème et de blancs d'œufs et pour le fouettage final de purées de pommes de terre.

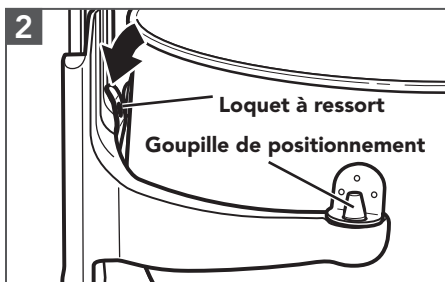
REMARQUE : Utiliser la vitesse 2 pour mélanger ou pétrir les pâtes à base de levure. L'utilisation de toute autre vitesse entraîne un potentiel élevé de défaillance du batteur sur socle. Le crochet pétrisseur en spirale PowerKnead™ pétrit efficacement la plupart des pâtes au levain en 4 minutes maximum.

Tableau de capacité			
	5-5,5 pintes	6-6,5 pintes	7-7.5 pintes
Biscuits	9-10 douzaines	13 douzaines	14 douzaines

ASSEMBLAGE DU PRODUIT

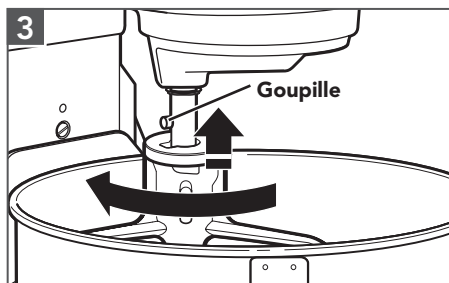


1
Déplacer le bouton d'alimentation vers « OFF/0 » (arrêt/0), puis débrancher le batteur sur socle.

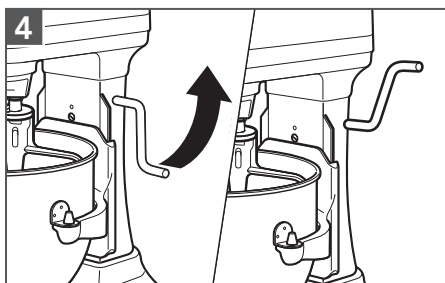


2
Ajouter le bol : Placer les supports du bol par-dessus les goupilles de positionnement puis appuyer sur l'arrière du bol jusqu'à ce que la goupille du bol s'emboîte dans le loquet à ressort.

IMPORTANT : Si le bol n'est pas bien emboîté, il sera instable et peut tanguer durant son utilisation.



3
Installation des accessoires : Insérer l'accessoire sur l'arbre. Le tourner pour l'accrocher sur la goupille de l'arbre.



4
Relever le bol : Faire pivoter le levier de lève-bol pour le placer en position redressée. Le bol doit toujours être en position relevée lors du mixage.

ASSEMBLAGE DU PRODUIT

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

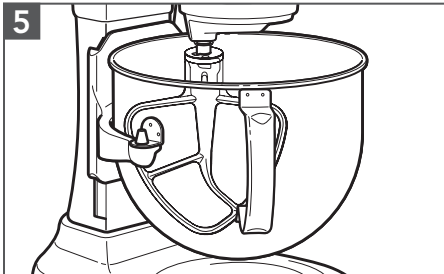
Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

Ne pas utiliser un adaptateur.

Ne pas utiliser un câble de rallonge.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou un choc électrique.



5
Vérifier qu'il existe bien un espace entre le fouet et le bol : Brancher le batteur sur socle sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre. Mettre le batteur sur socle en marche et le faire fonctionner à chaque vitesse en s'assurant que le fouet plat ne touche pas le bol durant son fonctionnement. Si le fouet est trop loin du fond du bol ou s'il touche le bol, passer à l'étape suivante pour effectuer les ajustements.



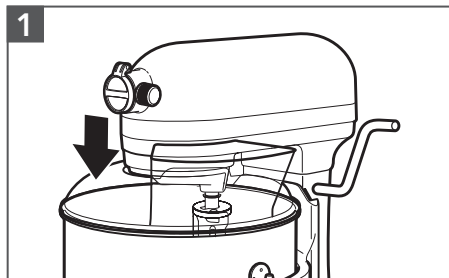
6
Relever le bol **Abaisser le bol**
(FACULTATIF) Pour régler le dégagement du fouet par rapport au bol : Abaisser complètement le bol. Tourner la vis légèrement dans le sens antihoraire (gauche) pour lever le fouet ou dans le sens horaire (droit) pour le baisser. Régler le fouet pour qu'il ne touche pas à la surface du bol. S'assurer du dégagement adéquat du fouet par rapport au bol.

IMPORTANT : Lorsqu'il est correctement ajusté, le fouet plat ne frappe ni le fond ni les parois du bol. Si le fouet plat ou le fouet métallique est trop proche du fond du bol et qu'il le touche, le revêtement du fouet ou des fils métalliques pourrait être endommagé.

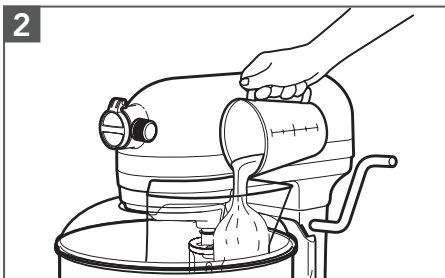
ASSEMBLAGE DU PRODUIT

UTILISATION DE L'ÉCRAN VERSEUR*

Utiliser l'écran verseur pour éviter que les ingrédients n'éclaboussent à l'extérieur du bol et pour faciliter l'ajout d'ingrédients dans le bol pendant le fonctionnement.



Fixation de l'écran verseur* : Glisser l'écran verseur à partir de l'avant du batteur sur socle, par-dessus le bol. Le pourtour inférieur de l'écran verseur* s'adapte à l'intérieur du bol.



Ajouter les ingrédients dans le bol à partir du bec verseur.

*Offerts seulement sur les modèles sélectionnés et vendus séparément.

UTILISATION DU PRODUIT

⚠️ AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

Ne pas utiliser un adaptateur.

Ne pas utiliser un câble de rallonge.

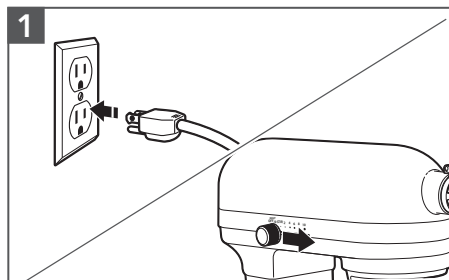
Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou un choc électrique.

⚠️ AVERTISSEMENT

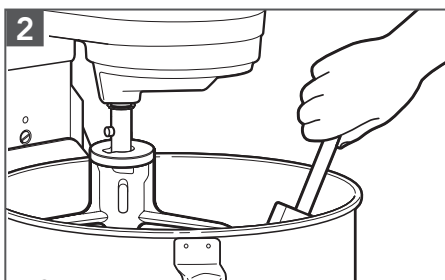
Risque de blessure

Débrancher le batteur avant de toucher aux fouets.

Le non-respect de cette instruction peut entraîner des fractures d'os, des coupures ou des bleus.



1
Brancher le batteur sur socle sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre. Commencer avec une vitesse inférieure pour éviter les éclaboussures et l'augmenter progressivement. Consulter le « guide de réglage de la vitesse ».

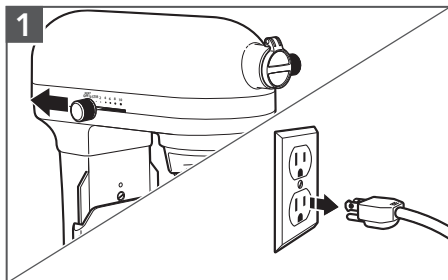


2
Ne pas gratter les parois du bol pendant le fonctionnement. Il n'est généralement pas nécessaire de gratter les parois du bol plus d'une à deux fois pendant le mélange.

UTILISATION DU PRODUIT

ACCESSOIRES EN OPTION

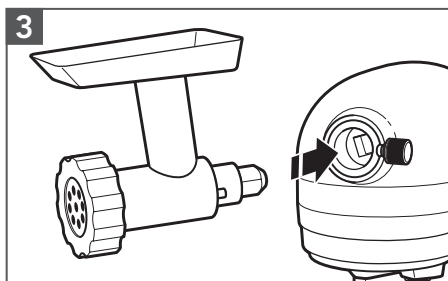
KitchenAid® offre une grande variété d'accessoires en option comme le spiraliseur, les couteaux à pâte ou les broyeurs d'aliments qui peuvent être fixés à l'arbre de commande du batteur sur socle.



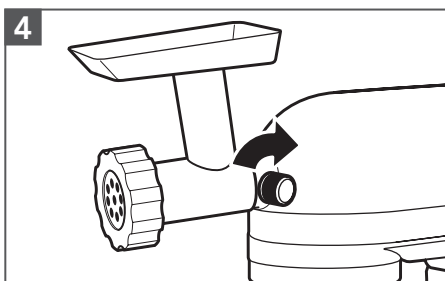
1 Déplacer le bouton d'alimentation vers « OFF/0 » (arrêt/0), puis débrancher le batteur sur socle.



2 Relever le couvercle de la prise à accessoires multifonction pour l'ouvrir.



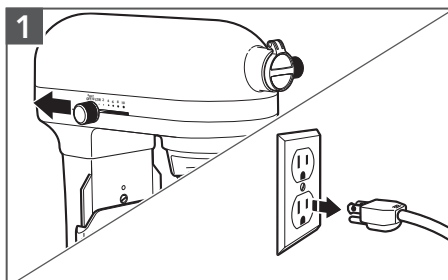
3 Insérer l'accessoire dans la prise à accessoires, en s'assurant que l'arbre de commande s'adapte à la douille de prise carrée.



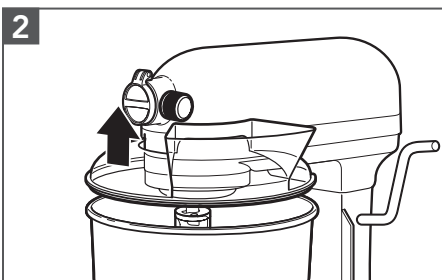
4 Serrer le bouton à accessoires en le tournant dans le sens horaire jusqu'à ce que l'accessoire soit fixé au batteur sur socle.

REMARQUE : Consulter le Guide d'utilisation et d'entretien pour plus de renseignements sur chaque accessoire spécifique.

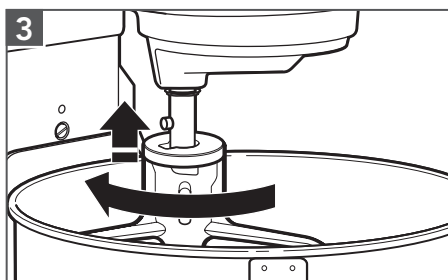
DÉMONTAGE DU PRODUIT



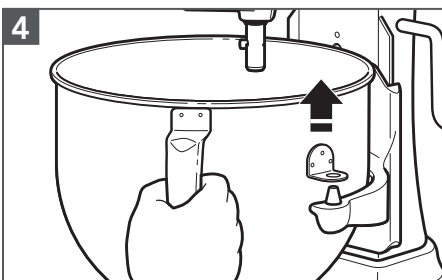
1 Déplacer le bouton d'alimentation vers « OFF/0 » (arrêt/0), puis débrancher le batteur sur socle.



2 **Retrait de l'écran verseur :** Lever le devant de l'écran verseur* pour le dégager du bord du bol. Le retirer du batteur sur socle.



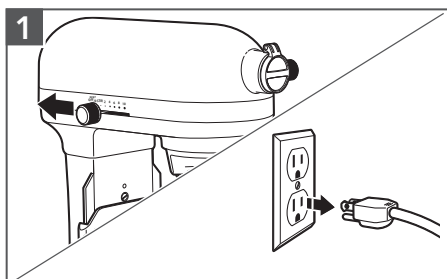
3 **Retrait des accessoires :** Lever l'accessoire et le tourner vers la gauche. Retirer l'accessoire de l'arbre.



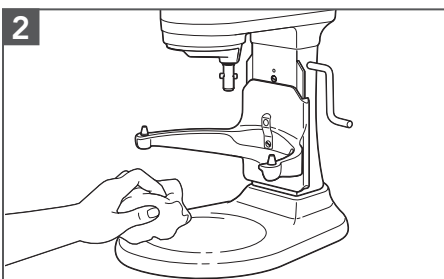
4 **Retrait du bol :** Abaisser le levier lève-bol. Saisir la poignée du bol et le soulever tout droit pour le dégager des goupilles de positionnement.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

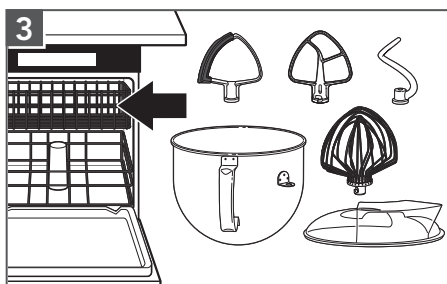
IMPORTANT : Ne pas immerger le corps du batteur sur socle dans de l'eau ou tout autre liquide.



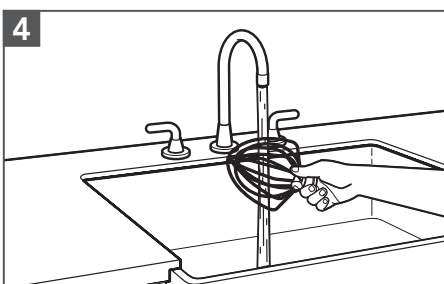
Déplacer le bouton d'alimentation vers « OFF/0 » (arrêt/0), puis débrancher le batteur sur socle.



Essuyer le corps du batteur sur socle avec un linge doux et humide.



Les pièces suivantes sont lavables au lave-vaisselle, dans le panier supérieur uniquement : bol, fouet plat, fouet à côté souple*, crochet pétrisseur en spirale, fouet elliptique à 11 fils* et écran verseur*.



La pièce suivante doit être lavée à la main uniquement, en utilisant de l'eau chaude savonneuse et en la séchant bien : fouet métallique seulement.

POUR OBTENIR DES RENSEIGNEMENTS DÉTAILLÉS SUR LE BATEUR SUR SOCLE

Visiter www.kitchenaid.com/quickstart pour des instructions supplémentaires avec des vidéos, des recettes qui inspirent et des conseils sur la façon d'utiliser et de nettoyer le batteur sur socle et les accessoires.

*Offerts seulement sur les modèles sélectionnés et vendus séparément.

GUIDE DE DÉPANNAGE

AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

Ne pas utiliser un adaptateur.

Ne pas utiliser un câble de rallonge.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou un choc électrique.

Problème	Solution
Si le batteur sur socle chauffe durant son utilisation :	Lorsque l'on mélange des préparations épaisses pendant une période prolongée, il se peut que le dessus du batteur soit désagréable au toucher. Ceci est normal.
Il est possible que le moteur du batteur sur socle produise une odeur âcre lors de sa première utilisation.	Ceci est normal. Ce phénomène est fréquent avec les moteurs électriques.
Si le fouet plat frappe le bol :	Arrêter le batteur sur socle. Consulter la section « Assemblage du produit » pour effectuer le réglage du dégagement entre le bol et le fouet.
Le levier de la commande de vitesse ne se déplace pas aisément ou facilement :	Pour déplacer le levier de la commande de vitesse facilement, le lever légèrement vers le haut tout en le déplaçant d'un bord à l'autre des réglages.
Si le batteur sur socle ne fonctionne pas, vérifier ce qui suit :	Le batteur sur socle est-il branché?
	Le fusible du circuit alimentant le batteur sur socle est-il en bon état? Si l'on possède un disjoncteur, s'assurer que le circuit est fermé.
	Éteindre le batteur sur socle pendant 10 à 15 secondes puis le rallumer. Si le batteur sur socle ne démarre pas, le laisser refroidir pendant 30 minutes avant de le remettre en marche.

Remarque : Si l'on ne parvient pas à corriger le problème, voir la section « Garantie et service ». Ne pas rapporter le batteur sur socle au revendeur – les revendeurs ne fournissent pas de service après-vente.

GARANTIE ET DÉPANNAGE

GARANTIE DU BATTEUR SUR SOCLE KITCHENAID® POUR LES 50 ÉTATS DES ÉTATS-UNIS, LE DISTRICT FÉDÉRAL DE COLUMBIA, PORTO RICO ET LE CANADA

La présente garantie couvre l'acheteur et les propriétaires suivants du batteur sur socle lorsqu'il est utilisé dans les 50 États des États-Unis, le district fédéral de Columbia, à Porto Rico et au Canada.

Durée de la garantie :	Garantie complète d'un an à compter de la date d'achat.
KitchenAid prendra en charge les éléments suivants à votre choix :	<p>Remplacement sans difficulté du batteur sur socle. Voir la page suivante pour plus de détails concernant la procédure à suivre pour un dépannage, ou appeler le numéro sans frais 1-800-541-6390 du Centre eXpérience à la clientèle.</p> <p>OU</p> <p>Les frais de pièces de rechange et de main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux et de fabrication. L'intervention de dépannage doit être effectuée par un centre de dépannage KitchenAid agréé.</p>
KitchenAid ne paiera pas pour :	<p>A. Les réparations lorsque le batteur sur socle est utilisé à des fins autres qu'un usage domestique unifamilial normal.</p> <p>B. Les dommages causés par : accident, altération, mauvaise utilisation ou abus.</p> <p>C. Tout frais d'expédition ou de manutention pour livrer le batteur sur socle à un centre de réparation agréé.</p> <p>D. Les frais des pièces de rechange ou de main-d'œuvre pour les accessoires du batteur sur socle lorsqu'ils sont utilisés à l'extérieur des 50 États des États-Unis, du district fédéral de Columbia, de Porto Rico et du Canada.</p>



CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS

LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS DANS LA MESURE APPLICABLE LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT EXCLUES DANS LA MESURE AUTORISÉE PAR LA LOI. TOUTE GARANTIE IMPLICITE POUVANT ÊTRE IMPOSÉE PAR LA LOI EST LIMITÉE À UN AN OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. CERTAINES JURIDICTIONS NE PERMETTENT PAS LA LIMITATION DE LA DURÉE DE VALIDITÉ DES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER; PAR CONSÉQUENT, LES LIMITATIONS OU EXCLUSIONS STIPULÉES DANS LES PRÉSENTES PEUVENT NE PAS ÊTRE APPLICABLES.

SI CE PRODUIT NE FONCTIONNE PAS TEL QUE GARANTI, LE SEUL ET UNIQUE RECOURS DU CLIENT CONSISTE À EN OBTENIR LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT CONFORMÉMENT AUX TERMES DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE. KITCHENAID ET KITCHENAID CANADA DÉCLINENT TOUTE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'un État à l'autre ou d'une province à l'autre.

GARANTIE ET DÉPANNAGE

GARANTIE DE REMPLACEMENT SANS DIFFICULTÉ POUR LES 50 ÉTATS DES ÉTATS-UNIS, LE DISTRICT FÉDÉRAL DE COLUMBIA ET PORTO RICO

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits satisfait aux normes rigoureuses de KitchenAid que si le batteur sur socle cesse de fonctionner au cours de la première année suivant son acquisition, KitchenAid prendra les mesures nécessaires pour faire livrer gratuitement à votre porte un appareil de remplacement identique ou comparable et prendra les dispositions nécessaires pour que le batteur sur socle d'origine nous soit retourné. Les accessoires électriques de remplacement seront également couverts par notre garantie limitée d'un an. Si votre batteur sur socle cesse de fonctionner durant la première année

suivant son acquisition, il vous suffit d'appeler notre Centre eXpérience clientèle au 1 800 541-6390, du lundi au vendredi. Veuillez avoir l'original de votre reçu de vente à portée de main au moment de votre appel. Une preuve d'achat est indispensable pour que votre réclamation puisse être traitée. Fournissez votre adresse de livraison complète au représentant (aucune boîte postale).

Après avoir reçu le batteur sur socle de rechange, utiliser le carton, les matériaux d'emballage et l'étiquette d'expédition prépayée pour emballer le batteur sur socle d'origine et la renvoyer à KitchenAid.

GARANTIE DE REMPLACEMENT SANS DIFFICULTÉ POUR LE CANADA

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits satisfait aux normes rigoureuses de la marque KitchenAid que si le batteur sur socle cesse de fonctionner au cours de la première année suivant son acquisition, nous remplacerons le batteur sur socle par un appareil de rechange identique ou comparable. Les accessoires électriques de remplacement seront également couverts par notre garantie limitée d'un an.

Si votre batteur sur socle cesse de fonctionner durant la première année suivant son acquisition, il vous suffit

d'appeler notre Centre eXpérience clientèle au **1 800 807-6777**, du lundi au vendredi. Veuillez avoir l'original de votre reçu de vente à portée de main au moment de votre appel. Une preuve d'achat est indispensable pour que votre réclamation puisse être traitée. Il vous faudra fournir votre adresse de livraison complète au représentant.

Après avoir reçu le batteur sur socle de rechange, utiliser le carton, les matériaux d'emballage et l'étiquette d'expédition prépayée pour emballer le batteur sur socle d'origine et la renvoyer à KitchenAid.

OBTENIR UN DÉPANNAGE UNE FOIS LA GARANTIE EXPIRÉE OU COMMANDER DES ACCESSOIRES ET DES PIÈCES DE RECHANGE

Aux États-Unis et à Porto Rico :

Pour des informations sur le service de dépannage ou pour commander des accessoires ou des pièces de rechange, composer le numéro sans frais **1 800 541-6390** ou écrire au :

Customer eXperience Center,
KitchenAid Small Appliances,
P.O. Box 218, St. Joseph, MI 49085-0218

En dehors des États-Unis et de Porto Rico :

Consulter le revendeur KitchenAid ou le détaillant auprès duquel le batteur sur socle a été acheté pour obtenir des informations sur le service de dépannage.

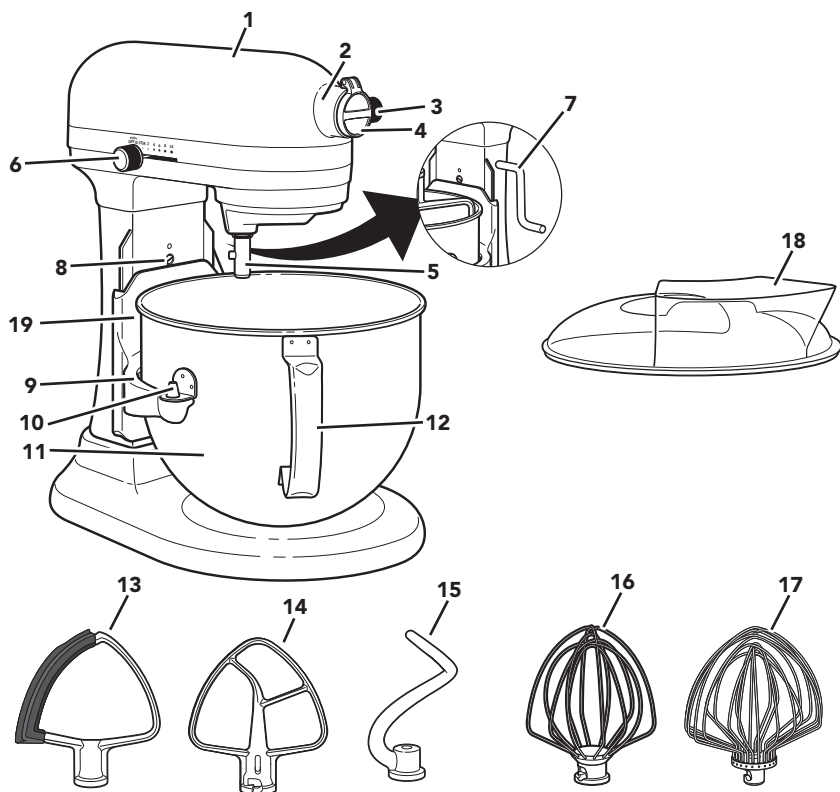
Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Canada :

Composer sans frais le **1-800-807-6777**.

Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Mexique :

Composer sans frais le **01-800-0022-767**.

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS



- | | | | |
|----|---|----|---|
| 1 | Cabeza del motor | 11 | Tazón* |
| 2 | Receptáculo para aditamentos | 12 | Manija del tazón* |
| 3 | Perilla para aditamentos | 13 | Batidor con borde flexible** |
| 4 | Cubierta del receptáculo con bisagra | 14 | Batidor plano** |
| 5 | Eje del batidor | 15 | Gancho para masa en espiral** |
| 6 | Control de velocidad | 16 | Batidor de alambre** |
| 7 | Palanca para levantar el tazón | 17 | Batidor elíptico de acero inoxidable de 11 alambres** |
| 8 | Tornillo para regular la altura del batidor | 18 | Escudo vertedor** |
| 9 | Soporte del tazón | 19 | Seguro con resorte y clavija del tazón (no se muestran) |
| 10 | Clavijas de ubicación | | |

*El tipo de tazón puede variar. Los tazones también se encuentran disponibles para la compra como accesorios separados.

**Incluido con modelos específicos. La imagen/el estilo puede diferir del producto según el modelo.

SEGURIDAD DEL PRODUCTO

Su seguridad y la seguridad de los demás es muy importante.

Hemos incluido muchos mensajes importantes de seguridad en este manual y en su electrodoméstico. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo le llama la atención sobre peligros potenciales que pueden ocasionar la muerte o una lesión a usted y a los demás.

Todos los mensajes de seguridad irán a continuación del símbolo de advertencia de seguridad y de la palabra "PELIGRO" o "ADVERTENCIA".

Estas palabras significan:

⚠ PELIGRO

Si no sigue las instrucciones de inmediato, usted puede morir o sufrir una lesión grave.

⚠ ADVERTENCIA

Si no sigue las instrucciones, usted puede morir o sufrir una lesión grave.

Todos los mensajes de seguridad le dirán el peligro potencial, le dirán cómo reducir las posibilidades de sufrir una lesión y lo que puede suceder si no se siguen las instrucciones.

MEDIDAS DE PRECAUCIÓN IMPORTANTES

Al utilizar electrodomésticos eléctricos, se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, entre las que se incluyen las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no sumerja la batidora con base en agua ni en ningún otro líquido.
3. Este electrodoméstico no ha sido diseñado para ser usado por personas (incluidos niños) con capacidad física, sensorial o mental reducida, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que lo hagan bajo supervisión o siguiendo las instrucciones relativas al uso del electrodoméstico, a cargo de una persona responsable por su seguridad. Se debe supervisar atentamente cuando cualquier electrodoméstico se utilice por niños o cerca de ellos. Los niños deben estar bajo supervisión para garantizar que no jueguen con el aparato.
4. Apague el electrodoméstico, luego desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de armar o desarmar las piezas, y antes de limpiarlo. Para desenchufarlo, tome el enchufe y retírelo del tomacorriente. Nunca tire del cable eléctrico.
5. Evite tocar las piezas que estén en movimiento. Mantenga las manos, el cabello y la ropa, así como también las espátulas y otros utensilios, lejos del batidor durante el funcionamiento, para reducir el riesgo de heridas a personas y/o daños a la batidora con base.
6. No utilice ningún electrodoméstico cuyo cable o enchufe esté dañado, si el aparato no ha funcionado correctamente, si se ha caído o dañado de alguna forma. Llame al número de teléfono de atención al cliente del fabricante para obtener información sobre revisión, reparación o ajuste del producto.

SEGURIDAD DEL PRODUCTO

7. El uso de aditamentos o accesorios no recomendados ni vendidos por el fabricante puede provocar un incendio, choque eléctrico o lesiones.
8. No utilice la batidora con base en exteriores.
9. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador.
10. Retire el batidor plano, el batidor de alambre o el gancho para masa en espiral de la batidora con base antes de lavarlos.

Medidas Importantes de Seguridad requeridas para el cumplimiento de las regulaciones en México:

11. Si el cordón de alimentación es dañado, este debe de ser reemplazado por el fabricante o su agente de servicio o por personal calificado para evitar el riesgo.
12. El aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas o carezcan de experiencia o conocimiento a menos que dichas personas reciban supervisión o capacitación del funcionamiento del aparato por una persona responsable.
13. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen el aparato como juguete.
14. La Licuadora debe desconectarse siempre de la fuente de alimentación si no se atiende su funcionamiento, y antes de su ensamble, desensamble o limpieza.
15. No permita el uso de la licuadora por los niños sin la supervisión de un adulto.
16. Apagar el aparato y desconectar de la fuente de alimentación antes de cambiar accesorios o acercarse a partes que tienen movimiento durante el uso del aparato.
17. Este aparato se destina para utilizarse en aplicaciones de uso doméstico y similar como los siguientes:
 - a) Por el personal de cocina en áreas de tiendas, oficinas u otros entornos de trabajo.
 - b) Casas de campo.
 - c) Por clientes en hoteles, moteles u otros entornos de tipo residencial.
 - d) Entornos tipo dormitorio o comedor.
18. No dé al aparato un uso diferente de aquel para el cual que fue diseñado. Podría dar lugar a posibles lesiones.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Este producto ha sido diseñado únicamente para uso doméstico.

SEGURIDAD DEL PRODUCTO

REQUISITOS ELÉCTRICOS

! ADVERTENCIA



Peligro de Choque Eléctrico

Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.

No quite la terminal de conexión a tierra.

No use un adaptador.

No use un cable eléctrico de extensión.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, incendio o choque eléctrico.

Tensión: 120 V

Frecuencia: 60 Hz

Potencia: Para modelos

KSM65 - 400 W, KSM75 - 500 W,
KV25 - 525 W, KG25 - 525 W,
KP25 - 525 W, KP26 - 575 W

NOTA: La clasificación de potencia para su batidora con base está impresa en la placa con el número de serie.

No use un cable eléctrico de extensión. Si el cable de suministro eléctrico es demasiado corto, haga que un electricista o un técnico de servicio competente instale un tomacorriente cerca del electrodoméstico.

La clasificación máxima está basada en el accesorio que requiere la mayor carga (potencia). Otros accesorios recomendados pueden requerir una potencia significativamente menor.

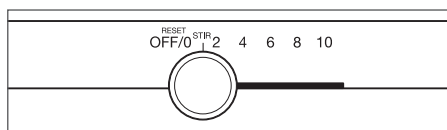
GUÍA PARA LOS ACCESORIOS

Accesorio	Usar para mezclar	Descripción
Batidor plano* Batidor con borde flexible*	Mezclas normales a pesadas	Tortas, coberturas de crema, dulces, galletas, masa de tarta, pastel de carne, puré de papas
Gancho para masa en espiral*	Mezclado y amasado de masas con levadura	Panes, bollos, masa de pizza, pasteles para el café, panecillos
Batidor de alambre* Batidor elíptico de 11 alambres*	Mezclas que requieren incorporación de aire	Huevos, claras de huevo, crema espesa, glaseados hervidos, bizcochos, mayonesa, algunos dulces

*Disponible solo con modelos específicos como accesorio que se compra por separado.

GUÍA PARA EL CONTROL DE VELOCIDADES

Todas las velocidades cuentan con tecnología Soft Start®, lo que permite que la batidora con base arranque con una velocidad más baja, para ayudar a evitar que se salpiquen los ingredientes y se hagan nubes de harina al comienzo del mezclado, luego aumenta rápidamente hasta alcanzar la velocidad seleccionada. Si se necesita un ajuste más preciso, puede fijarse el control de velocidad entre las velocidades indicadas en la tabla para obtener las velocidades 1, 3, 5, 7 y 9.



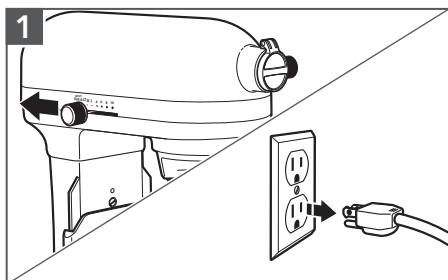
GUÍA PARA EL CONTROL DE VELOCIDADES

Velocidad	Accesorio	Acción	Descripción
Revolver	Batidor plano Batidor con borde flexible	Revolver	Para revolver lentamente, combinar, hacer puré y comenzar todos los procedimientos de mezclado. Use esta velocidad cuando agregue harina e ingredientes secos a la masa, y para agregar líquidos a los ingredientes secos. No use la velocidad de STIR (Revolver) para mezclar o amasar masas con levadura.
2	Batidor plano Batidor con borde flexible Gancho para masa en espiral	Mezclar lentamente, amasar	Para mezclar lentamente, hacer puré y revolver más rápido. Use esta velocidad para mezclar y amasar masas con levadura, masas densas y dulces; comenzar a hacer puré de papas o de otros vegetales; incorporar manteca a la harina; mezclar masas ligeras o que puedan salpicar.
4	Batidor plano Batidor con borde flexible Batidor de alambre Batidor elíptico de 11 alambres	Mezclado, batido	Para mezclar masas semidensas, como para galletas. Use esta velocidad para combinar azúcar y manteca, y para agregar azúcar a las claras de huevo para preparar merengues. Velocidad media para mezclas de pasteles. Para usar con: molinillo de alimentos, rebanador/cortadora con rotor, rodillo para pasta y colador para frutas/verduras.
6	Batidor plano Batidor con borde flexible Batidor de alambre Batidor elíptico de 11 alambres	Batido, preparación de cremas	Para batir a velocidad media-rápida (hacer cremoso) o batir. Para terminar de batir mezclas para pasteles, donas y otras masas. Velocidad alta para mezclas de pasteles.
8-10	Batidor de alambre Batidor elíptico de 11 alambres	Batido rápido, batido	Para batir crema, claras de huevo y glaseados hervidos. Para batir pequeñas cantidades de crema, claras de huevo, o para terminar de batir el puré de papas.

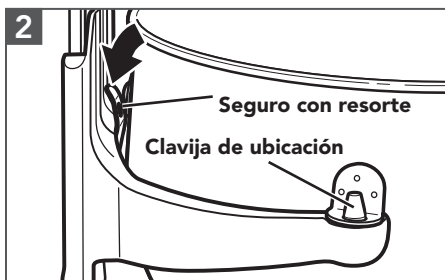
NOTA: Use la velocidad 2 para mezclar o amasar masas con levadura. Usar cualquier otra velocidad crea un alto potencial de falla de la batidora. El gancho para masa en espiral PowerKnead™ amasa eficazmente la mayoría de las masas con levadura en menos de 4 minutos.

Tabla de capacidad			
	5 a 5,5 docenas	6 a 6,5 docenas	7 a 7,5 docenas
Cookies (Galletas)	9 a 10 docenas	13 docenas	14 docenas

MONTAJE DEL PRODUCTO

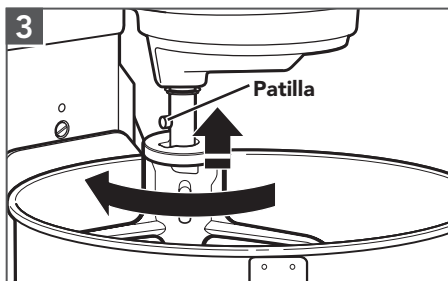


Ponga el control de velocidades de la batidora con base en la posición "OFF/0" (apagado/0) y luego desenchúfela.

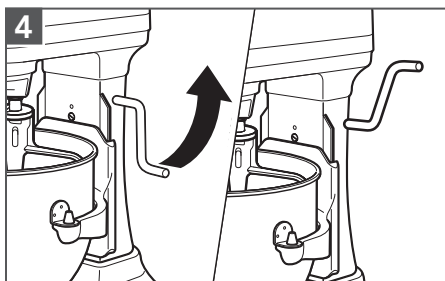


Para fijar el tazón: Encaje los soportes del tazón sobre las clavijas de ubicación y presione la parte posterior del tazón hasta que la clavija del tazón encaje a presión en el seguro con resorte.

IMPORTANTE: Si el tazón no encaja firmemente en su lugar, quedará inestable y se tambaleará durante el uso.



Para colocar el accesorio: Deslice el accesorio sobre el eje. Gírelo para fijarlo sobre la clavija del eje.



Para levantar el tazón: Gire la palanca para levantar el tazón hasta que quede en posición vertical. El tazón siempre debe estar elevado cuando esté mezclando.

MONTAJE DEL PRODUCTO

⚠️ ADVERTENCIA

Peligro de Choque Eléctrico



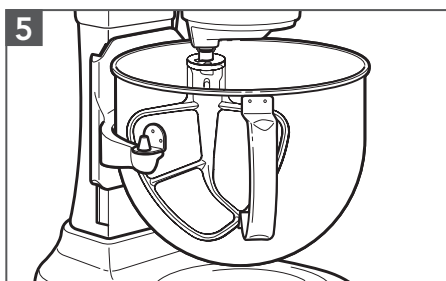
Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.

No quite la terminal de conexión a tierra.

No use un adaptador.

No use un cable eléctrico de extensión.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, incendio o choque eléctrico.



5
Pruebe el espacio entre el batidor y el tazón: Enchufe la batidora con base en un tomacorriente de 3 terminales con descarga a tierra. Encienda la batidora con base y pruebe cada velocidad, cerciorándose de que el batidor no toque el tazón durante el funcionamiento. Si el batidor está demasiado lejos del fondo o si está tocando el tazón, proceda con el próximo paso para hacer los ajustes necesarios.



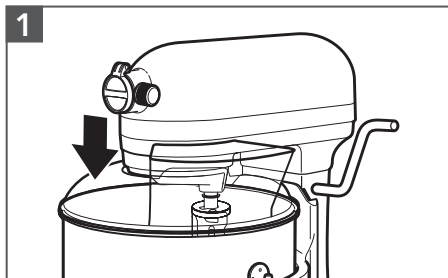
6
(OPCIONAL) Para ajustar la distancia entre el batidor y el tazón: Baje el tazón. Gire el tornillo ligeramente hacia la izquierda para levantar el batidor o hacia la derecha para bajarlo. Ajuste el batidor para que quede un espacio entre este y la superficie del tazón. Compruebe de nuevo el espacio entre el batidor y el tazón.

IMPORTANTE: Cuando se ajusta correctamente, el batidor plano no golpeará el fondo ni los lados del tazón. Si el batidor plano o el de alambre están tan cerca que golpean el fondo del tazón, los revestimientos de los batidores o alambres se desgastarán.

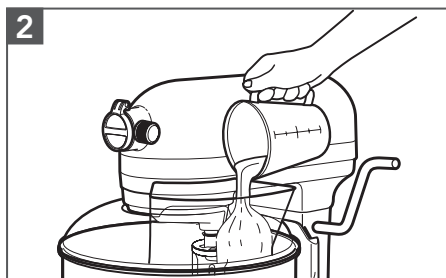
MONTAJE DEL PRODUCTO

CÓMO USAR EL ESCUDO VERTEDOR*

Use el escudo vertedor para evitar que los ingredientes salpiquen fuera del tazón al mezclar, además de usarlo para verter ingredientes fácilmente en el tazón mientras mezcla.



1
Para colocar el escudo vertedor*: Deslice el escudo vertedor desde la parte frontal de la batidora con base sobre el tazón. El borde inferior del escudo vertedor* deberá encajar dentro del tazón.



2
Vierta los ingredientes en el tazón a través del conducto para verter.

*Disponible solo con modelos específicos y también disponible como accesorio que se compra por separado.

USO DEL PRODUCTO

⚠️ ADVERTENCIA



Peligro de Choque Eléctrico

Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.

No quite la terminal de conexión a tierra.

No use un adaptador.

No use un cable eléctrico de extensión.

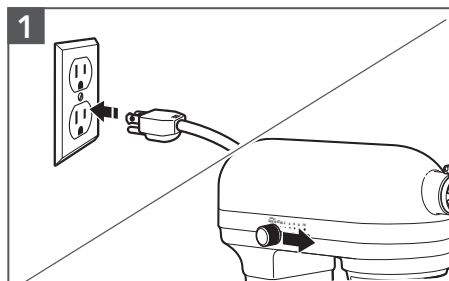
No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, incendio o choque eléctrico.

⚠️ ADVERTENCIA

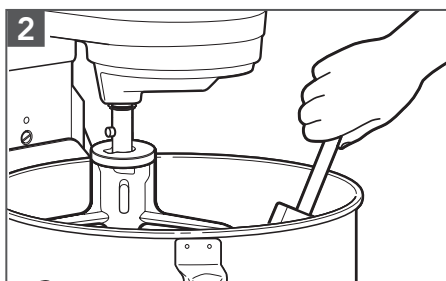
Peligro de Lesiones

Desenchufe la batidora antes de tocar los batidores.

No seguir esta instrucción puede ocasionar fracturas de huesos, cortaduras o magulladuras.



1
Enchufe la batidora con base en un tomacorriente de 3 terminales con descarga a tierra. Comience con la velocidad más baja para evitar salpicaduras y vaya aumentando de a poco. Consulte la "Guía de control de velocidad".

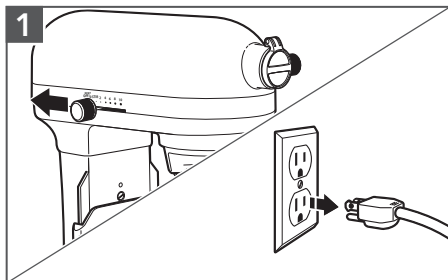


2
No raspe el tazón mientras la batidora con base esté funcionando. Por lo general raspar el tazón una o dos veces durante el mezclado es suficiente.

USO DEL PRODUCTO

ADITAMENTOS OPCIONALES

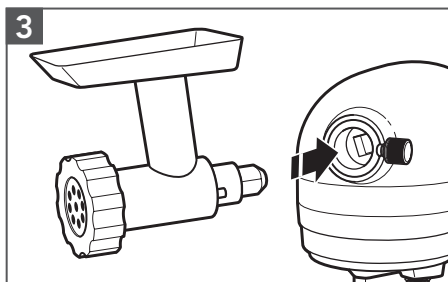
KitchenAid® ofrece una amplia variedad de aditamentos opcionales, como el aditamento para corte en espiral, los cortadores de pasta, los molinillos de alimentos, que se pueden fijar en el receptáculo para aditamentos de la batidora con base.



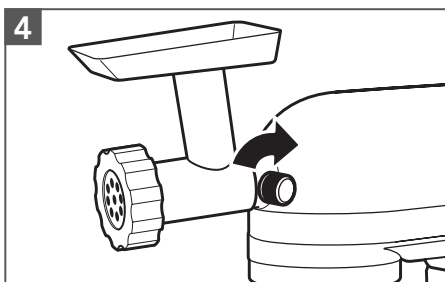
1 Ponga el control de velocidades de la batidora con base en la posición "OFF/0" (apagado/0) y luego desenchúfela.



2 Levante la cubierta del receptáculo para aditamentos con bisagra para abrirla.



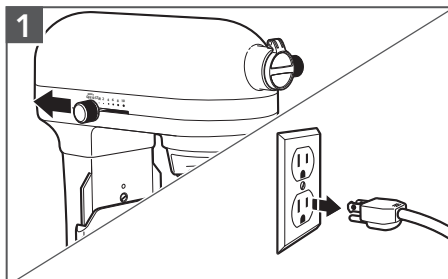
3 Inserte el aditamento en su receptáculo, asegurándose de que el eje de potencia del aditamento encaje dentro de la cavidad cuadrada del receptáculo para aditamentos.



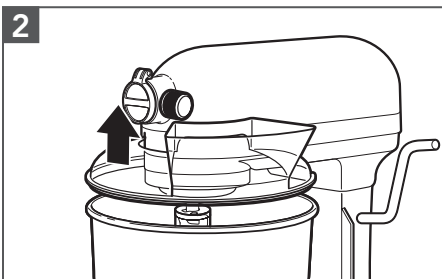
4 Ajuste la perilla del aditamento girándola hacia la derecha, hasta que el aditamento quede fijado a la batidora con base.

NOTA: Consulte el Manual de uso y cuidado de cada aditamento específico para obtener más información.

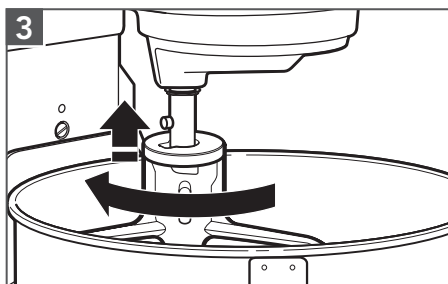
DESMONTAR EL PRODUCTO



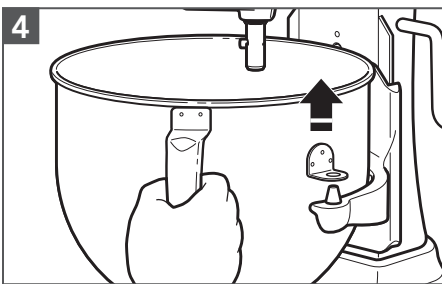
1 Ponga el control de velocidades de la batidora con base en la posición "OFF/0" (apagado/0) y luego desenchúfela.



2 **Retire el escudo vertedor:** Levante la parte frontal del escudo vertedor*, sáquela del borde del tazón. Sáquelo de la batidora con base.



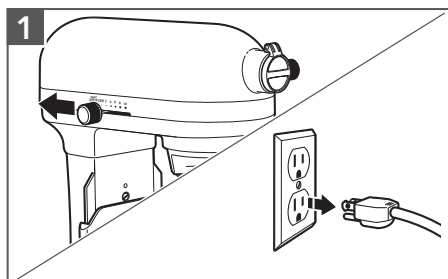
3 **Retire el accesorio:** Presione el accesorio hacia arriba y gírelo hacia la izquierda. Tire del accesorio hacia abajo para sacarlo del eje del batidor.



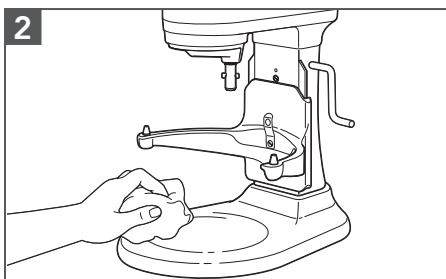
4 **Para retirar el tazón:** Coloque la palanca para elevar el tazón hacia abajo. Sujete la manija del tazón y levante directamente hacia arriba para sacarlo de las clavijas de ubicación.

CUIDADO Y LIMPIEZA

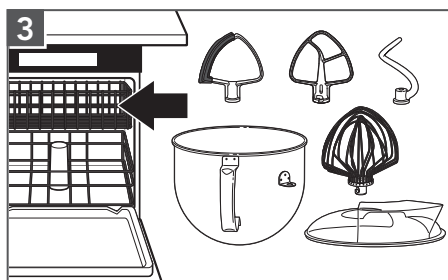
IMPORTANTE: No sumerja el cuerpo de la batidora con base en agua u otros líquidos.



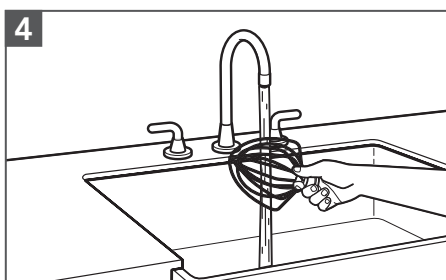
1 Ponga el control de velocidades de la batidora con base en la posición "OFF/0" (apagado/0) y luego desenchúfela.



2 Limpie el cuerpo de la batidora con base con un paño suave y húmedo.



3 Las siguientes piezas pueden lavarse en el lavavajillas, pero solo en la canasta superior: Tazón, batidor plano, batidor con borde flexible*, gancho para masa en espiral, batidor elíptico de 11 alambres* y escudo vertedor*.



4 La siguiente pieza debe lavarse a mano con agua tibia y jabonosa, y debe secarse minuciosamente: Solo el batidor de alambre.

PARA OBTENER INFORMACIÓN DETALLADA SOBRE LA BATIDORA CON BASE

Visite www.kitchenaid.com/quickstart para ver instrucciones adicionales con videos, recetas inspiradoras y consejos sobre cómo usar y limpiar la batidora con base y los accesorios.

*Disponible solo con modelos específicos y también disponible como accesorio que se compra por separado.

GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

⚠️ ADVERTENCIA

Peligro de Choque Eléctrico



Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.

No quite la terminal de conexión a tierra.

No use un adaptador.

No use un cable eléctrico de extensión.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, incendio o choque eléctrico.

Problema	Solución
Si la batidora con base se calienta durante el uso:	Con las mezclas densas que requieren períodos de mezclado prolongados, quizás no pueda tocar la parte superior de la batidora con base cómodamente. Esto es normal.
Si la batidora con base emana un olor fuerte durante el primer uso:	Esto es normal. Esto es común en los motores eléctricos.
Si el batidor plano golpea el tazón:	Detenga la batidora con base. Consulte la sección "Montaje del producto" y ajuste la distancia entre el batidor y el tazón.
La palanca de control de velocidad no se mueve bien o con facilidad.	Para mover con facilidad la palanca de control de velocidades, levántela ligeramente mientras la mueve por los ajustes en cualquiera de las dos direcciones.
Si su batidora con base no funciona, revise lo siguiente:	¿Está enchufada la batidora con base?
	¿Está funcionando adecuadamente el fusible en el circuito que va a la batidora con base? Si tiene una caja de disyuntores, asegúrese de que el circuito esté cerrado.
	Apague la batidora con base durante 10 a 15 segundos y vuelva a encenderla. Si la batidora con base todavía no se enciende, deje que se enfríe durante 30 minutos antes de volver a encenderla.

Nota: Si no puede corregirse el problema, consulte la sección "Garantía y servicio técnico". No devuelva la batidora con base a la tienda, ellos no brindan servicio técnico.

GARANTÍA Y SERVICIO TÉCNICO

GARANTÍA DE KITCHENAID® PARA LA BATIDORA CON BASE EN LOS 50 ESTADOS DE LOS ESTADOS UNIDOS, EL DISTRITO DE COLUMBIA, PUERTO RICO Y CANADÁ

Esta garantía se extiende al comprador y a cualquier propietario subsiguiente para las batidoras con base operadas en los 50 estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia, Puerto Rico y Canadá.

Duración de la garantía:

Un año de garantía completa a partir de la fecha de compra.

KitchenAid pagará por lo siguiente, a su elección:

Reemplazo sin dificultades de su batidora con base. Consulte la página siguiente para obtener información sobre cómo obtener servicio técnico o llame sin cargo al Centro para la eXperiencia del cliente al **1-800-541-6390**. O BIEN
El costo de las piezas de repuesto y de la mano de obra de reparación para corregir los defectos de los materiales y de la mano de obra. El servicio deberá ser provisto por un centro de servicio autorizado por KitchenAid.

KitchenAid no pagará por:

- A.** Reparaciones cuando su batidora haya sido empleada para fines ajenos al uso doméstico normal de una sola familia.
- B.** Daños causados por accidente, alteración, uso indebido o abuso.
- C.** Cualquier gasto de envío o manejo para llevar la batidora con base a un centro de servicio autorizado.
- D.** Piezas de repuesto o costos de mano de obra para las batidoras con base operadas fuera de los 50 estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia, Puerto Rico y Canadá.

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE RECURSOS

LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUIDAS EN LA MEDIDA QUE CORRESPONDA LAS GARANTÍAS DE COMERCIABILIDAD O DE IDONEIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR, QUEDAN EXCLUIDAS EN LA MEDIDA EN QUE ESTÉ PERMITIDO POR LEY. TODA GARANTÍA IMPLÍCITA QUE SEA IMPUESTA POR LEY SERÁ LIMITADA A UN AÑO O AL PERÍODO MÁS CORTO PERMITIDO POR LEY. ALGUNOS ESTADOS Y PROVINCIAS NO PERMITEN LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ACERCA DE CUÁNTO DEBE DURAR UNA GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD O DE IDONEIDAD, DE MODO QUE LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ARRIBA MENCIONADAS PUEDEN NO APLICARSE EN SU CASO.

SI ESTE PRODUCTO NO FUNCIONA COMO SE HA GARANTIZADO, EL ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO DEL CLIENTE SERÁ EL DE REPARARLO O REEMPLAZARLO SEGÚN LOS TÉRMINOS DE ESTA GARANTÍA LIMITADA. KITCHENAID Y KITCHENAID CANADA NO SE RESPONSABILIZARÁN POR DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted tenga también otros derechos, los cuales varían de un estado a otro o de una provincia a otra.

GARANTÍA Y SERVICIO TÉCNICO

GARANTÍA DE REEMPLAZO SIN DIFICULTADES: EN LOS 50 ESTADOS DE LOS ESTADOS UNIDOS, EL DISTRITO DE COLUMBIA Y PUERTO RICO

Confiamos tanto en que la calidad de nuestros productos cumple con las exigentes normas de KitchenAid que, si la batidora con base presentara alguna falla durante el primer año de compra, KitchenAid se encargará de entregar un reemplazo idéntico o similar a su domicilio sin cargo y de devolver su batidora con base original a nosotros. La unidad de reemplazo estará también cubierta por nuestra garantía limitada de un año.

Si su batidora con base fallara durante el primer año de compra, simplemente

llame a nuestro Centro para la eXperiencia del cliente al **1-800-541-6390**, de lunes a viernes. Tenga a mano el recibo de compra original cuando llame. Se requerirá el comprobante de compra para iniciar un proceso de reclamo. Proporcione al consultor su dirección de envío completa (no números de casillas de correo).

Cuando reciba la batidora con base de reemplazo, use la caja, el material de embalaje y la etiqueta de envío prepago para embalar la batidora con base original y devolverla a KitchenAid.

GARANTÍA DE REEMPLAZO SIN DIFICULTADES: CANADÁ

Confiamos tanto en que la calidad de nuestros productos cumple con las exigentes normas de KitchenAid que, si la batidora con base presentara alguna falla durante el primer año de compra, reemplazaremos su batidora con base con una idéntica o un reemplazo comparable. La unidad de reemplazo estará también cubierta por nuestra garantía limitada de un año.

Si su batidora con base fallara durante el primer año de compra, simplemente

llame a nuestro Centro para la eXperiencia del cliente al **1-800-807-6777**, de lunes a viernes. Tenga a mano el recibo de compra original cuando llame. Se requerirá el comprobante de compra para iniciar un proceso de reclamo. Proporcione al asesor su dirección de envío completa.

Cuando reciba la batidora con base de reemplazo, use la caja, el material de embalaje y la etiqueta de envío prepago para embalar la batidora con base original y devolverla a KitchenAid.

CÓMO OBTENER SERVICIO TÉCNICO DESPUÉS DE QUE EXPIRE LA GARANTÍA O CÓMO PEDIR ACCESORIOS Y PIEZAS DE REPUESTO

En los Estados Unidos y Puerto Rico:

Para obtener información acerca del servicio técnico o para pedir accesorios o piezas de repuesto, llame sin costo al **1-800-541-6390** o escriba a:

Customer eXperience Center,
KitchenAid Small Appliances,
P.O. Box 218, St. Joseph, MI 49085-0218

Fuera de los Estados Unidos y Puerto Rico:

Consulte a su distribuidor local de KitchenAid o a la tienda donde compró la batidora con base para obtener información sobre el servicio técnico.

Para obtener información acerca del servicio en Canadá:

Llame sin cargo al **1-800-807-6777**.


Para obtener información acerca del servicio en México:

Llame sin cargo al **01-800-0022-767**.

GARANTÍA Y SERVICIO

CERTIFICADO DE GARANTÍA DE PEQUEÑOS ELECTRODOMÉSTICOS DE LA MARCA KITCHENAID GARANTÍA VÁLIDA SÓLO EN EL PAÍS DE ADQUISICIÓN DEL PRODUCTO GARANTIZADO

IMPORTANTE: Este Certificado o Tarjeta de Garantía debería presentarse junto a la factura o boleta de compra o recepción original del producto garantizado. Para Colombia: la factura será exigible sólo en los casos en que la normativa local así lo permita.

Comercializador/ Importadores/Garantes de los productos garantizados:	En Colombia: Whirlpool Colombia S.A.S. En Ecuador: Whirlpool Ecuador S.A. En El Salvador: Whirlpool El Salvador S.A. de C.V. En Guatemala: Whirlpool Guatemala S.A. En México: Whirlpool México, S. de R.L. de C.V. En Puerto Rico: Whirlpool Corporation. En Panamá, Costa Rica, Honduras, Nicaragua, esta Garantía no es válida sin la firma y el sello del Distribuidor correspondiente, quien será responsable directo frente al consumidor final y por lo tanto revestirá el carácter de Garante.	
Término de la garantía:	Un (1) año en todos sus componentes y mano de obra a partir de la fecha en que el consumidor reciba a conformidad el producto.	
KitchenAid cubrirá	La mano de obra calificada y piezas de repuestos necesarias para la reparación y el buen funcionamiento del producto garantizado, siempre que éste deba ser intervenido debido a inconvenientes o fallas de funcionamiento del mismo o de sus componentes y cuando la falla se presente en condiciones normales de uso.	
Esta Garantía no comprende: <ul style="list-style-type: none">A. Daños ocasionados por la instalación incorrecta, inapropiada o ilegal del producto o por la instalación y/o corrección de una instalación deficiente efectuada por terceros no autorizados por el Garante.B. Daños ocasionados al producto y/o a cualquier otra parte y/o repuesto del producto por voltaje inadecuado, instalaciones eléctricas defectuosas y/o fluctuaciones de corriente eléctrica.C. Daños ocasionados por elementos extraños al producto (Ej: utensilios de cocina).D. Daños por el uso indebido de limpiadores químicos o abrasivos, no destinados o recomendados para la limpieza de electrodomésticos.E. Daños en partes de vidrio, porcelana, partes plásticas, de hule o de goma, pintura y en general los daños de las partes estéticas del producto, causadas por el deterioro normal del producto o su mal uso.F. Daños causados u ocasionados por: el deterioro normal del producto o uso incorrecto o mal uso; accidente o cualquier hecho de la naturaleza o humano que pueda ser considerado como caso fortuito o fuerza mayor; golpes, caídas y/o rayaduras; transporte y/o a la manipulación de un tercero no autorizado; roedores, insectos o cualquier otro animal.		

GARANTÍA Y SERVICIO

- G. Fallas en los bombillos o lámparas en aquellos productos que tengan iluminación interna.
- H. Reparaciones del producto por alguna persona NO autorizada por el Garante y/o uso de piezas NO originales.
- I. Los gastos de fletes / transporte y/o entrega del producto a los efectos de la reparación del producto cuando los mismos no hayan sido autorizados por el Garante.
- J. La reposición de accesorios que acompañen al producto.

Las especificaciones técnicas, condiciones de instalación, uso y mantenimiento del producto, así como las de su reparación y el modo de hacer efectiva la Garantía otorgada en el presente Certificado de Garantía - incluyendo los contactos para la adquisición o compra de repuestos legítimos - se encuentran detalladas en este Manual de Uso. La solicitud de cumplimiento de ésta Garantía se podrá efectuar de forma personal y/o telefónica y/o por correo electrónico al Centro de Atención al Cliente del Garante.

Para México la garantía no es efectiva únicamente en los siguientes casos:

- A. Cuando el producto ha sido utilizado en condiciones distintas a las normales.
- B. Cuando el producto no ha sido operado de acuerdo con su correspondiente Manual de Uso y Cuidado.
- C. Cuando el producto ha sido alterado o reparado por personas o establecimientos no autorizados por Whirlpool.

CERTIFICADO DE GARANTÍA DE PEQUEÑOS ELECTRODOMÉSTICOS DE LA MARCA KITCHENAID

Derechos del Beneficiario / Titular:

- El Garante se compromete a reparar el producto garantizado en un plazo de treinta (30) días hábiles contados a partir de la fecha de la solicitud de reparación, salvo eventuales demoras en el embarque de repuestos, cuando los mismos provengan del extranjero o en la falta de provisión y/o existencia de los mismos por razones externas al Garante. En todo caso, se informará al Beneficiario / Titular oportunamente sobre las eventuales demoras que pudieran afectar el plazo de reparación del producto garantizado.
- El Beneficiario / Titular de la Garantía contenida en el presente Certificado podrá ceder la misma junto al producto garantizado durante el término de su vigencia; en este caso, el Garante sólo reconocerá al nuevo Beneficiario de ella, el tiempo de vigencia pendiente, siempre y cuando el usuario muestre el comprobante de compra para validar la vigencia de la garantía.

Las condiciones de validez de la garantía están sujetas a que el producto garantizado:

- Sea utilizado en condiciones normales en un todo de acuerdo con las especificaciones, términos y condiciones indicadas en el Manual de Uso del que este Certificado de Garantía es parte integrante.
- Sea instalado y usado conforme a las instrucciones y recomendaciones establecidas en el Manual de Uso.
- Sea mantenido protegido de los efectos del clima (Ej: calor, humedad, frío, lluvia).

Nota importante:

El Garante no se hace responsable por ningún daño y/o perjuicio material y/o personal, directo y/o indirecto que pudiesen sufrir el adquirente, consumidor y/o terceros en relación al producto garantizado, originados en el no seguimiento de las indicaciones establecidas en el Manual de Uso del producto garantizado por la presente y del cual este Certificado de Garantía forma parte integrante, y en especial originadas en el no cumplimiento de las normas y reglamentaciones de control vigentes en relación a las instalaciones domiciliarias.

GARANTÍA Y SERVICIO

La presente Garantía no constituye y en ningún caso podrá ser interpretada como una prórroga o plazo adicional en los términos y condiciones de la garantía legal del producto establecida por la ley local. La presente Garantía no extiende ni otorga al Beneficiario/Titular de ésta, más derechos que aquellos expresamente señalados en este documento. Ello sin perjuicio de la Garantía Legal que cada país reconozca, la que será efectiva según los términos y plazos de la ley local aplicable en caso de divergencias.

La Garantía otorgada a través del presente Certificado de Garantía reviste el carácter de legal únicamente por el plazo estipulado localmente por ley como tal. En tal sentido, reviste el carácter de convencional respecto del plazo otorgado más allá del término mínimo exigido por la normativa aplicable en cada país.

IDENTIFICACION E INDIVIDUALIZACION DEL PRODUCTO	
Nombre del comprador/beneficiario de la garantía:	
Documento de identidad:	
Dirección/ Teléfono:	
Nombre del distribuidor/ Almacén:	Producto:
Dirección/ Teléfono:	Modelo:
Ciudad y País de compra:	Serie No:
Fecha de compra:	Factura No:
Fecha de entrega:	Marca:
Tamaño o capacidad (si aplica):	Material y color predeterminado

CERTIFICADO DE GARANTÍA DE PEQUEÑOS ELECTRODOMÉSTICOS DE LA MARCA KITCHENAID

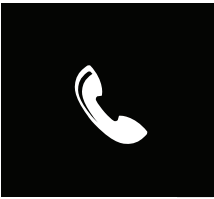
Para hacer efectiva esta garantía:

- Este documento deberá ser presentado para cualquier trámite relacionado con la garantía de productos adquiridos dentro de los países que se mencionan a continuación. Si usted compró su producto en otro país, acuda a la casa comercial/distribuidor donde fue adquirido.
- El consumidor deberá mantener este documento en su poder y en un lugar seguro. En caso de extravío de la póliza, el consumidor deberá presentar su comprobante de compra para hacer válida la garantía.
- El consumidor podrá solicitar que se haga efectiva la garantía que ampara este certificado al distribuidor donde adquirió el producto, presentando su producto con esta póliza llenada con los datos solicitados en la sección "Individualización del producto garantizado" y debidamente sellada por el distribuidor que la vendió.
- El consumidor podrá solicitar que se haga efectiva la garantía que ampara esta póliza al fabricante del producto en los domicilios y/o teléfonos siguientes:

GARANTÍA Y SERVICIO

México Lugar donde también podrá obtener las partes, componentes, consumibles y accesorios originales. Dirección: Antigua Carretera a Roma Km 9, Col. El Milagro, Apodaca, N.L. México 66634 Línea telefónica gratuita nacional: 01800-0022-767 Horarios de Atención: Lunes a Viernes de 8:00 h a 19:00 h, Sábado de 8:00 h a 17:00 h, Domingo de 10:00 h a 17:00 h www.kitchenaid.com.mx Para México: los gastos de transportación dentro de nuestra red de servicio derivados del cumplimiento de la garantía son sin costo alguno.	El Salvador, Costa Rica, Panamá, Honduras y Nicaragua Lo invitamos a revisar los datos del Garante en el sello colocado por el Distribuidor. Si tiene alguna consulta respecto de los Distribuidores oficiales o sus datos, contáctenos a través de los medios señalados a continuación: En El Salvador: Línea telefónica +503 22119002. Dirección: Calle Alegría y Boulevard Santa Elena - Edificio Interlial - Nivel 2 -Antiguo Cuscatlán, San Salvador, El Salvador. En Costa Rica: Línea gratuita nacional 08-000-571-029 En Panamá: Línea gratuita nacional : 008-000-570-081 Horarios de atención: Lunes a viernes de 8:00 a.m. a 6:00 p.m. y sábados de 8:00 a.m. a 2:00 p.m. E-mail: kitchenaid_cam@whirlpool.com Sitio web: www.kitchenaid-ca.com
Guatemala Dirección: 18 Calle 24 – 69 Zona 10 Empresarial Zona Pradera Torre 3 Nivel 14 - Ciudad de Guatemala, Guatemala Línea única nacional: (502) 24700858 Horarios de atención: Lunes a Viernes de 8:00 a.m. a 6:00 p.m. Sábados de 8:00 a.m. a 2:00 p.m. E-mail: kitchenaid_cam@whirlpool.com www.kitchenaid-ca.com	Colombia Dirección: Calle 99 No. 10 - 19 Piso 6, Bogotá D.C. En Bogotá: 4049191 Línea telefónica gratuita nacional: 01-8000 115243 Horarios de atención: Lunes a Viernes de 8:00 a.m. a 6:00 p.m. y sábados de 8:00 a.m. a 2:00 p.m. E-mail: contactocolombia@whirlpool.com Sitio web: www.kitchenaid.com.co
Venezuela Por favor, lo invitamos a chequear los datos del Garante en el sello colocado por el Distribuidor. Si tiene alguna consulta respecto de los Distribuidores oficiales o sus datos, contáctenos a través de los medios señalados a continuación. Línea telefónica gratuita nacional : 800 9447 565 Horario de atención: lunes a viernes de 8:00 am a 5:00 pm E-mail: contactovenezuela@whirlpool.com	Ecuador Dirección: Av. De las Américas s/n Eugenio Almazan, Edificio Las Américas, Guayaquil, Ecuador. Línea telefónica gratuita nacional 1800 344782 Horarios de atención: Lunes a viernes de 8:00 a.m. a 6:00 p.m. y sábados de 8:00 a.m. a 2:00 p.m. E-mail: contactoecuador@whirlpool.com Sitio web: www.kitchenaid.com.ec
Puerto Rico Dirección: Corporate Office Park #42 Road #20 Suite 203 - Guaynabo - San Juan 00966 En la Ciudad de San Juan: 1-787-999-7400 Horario de atención: Lunes a viernes de 8:00 am a 5:00 pm E-mail: contactopuertorico@whirlpool.com Sitio web: www.kitchenaid.com	República Dominicana Lo invitamos a revisar los datos del Garante en el sello colocado por el Distribuidor. Si tiene alguna consulta respecto de los Distribuidores oficiales o sus datos, contáctenos a través de los medios señalados a continuación: Línea de atención: 1-809-200-9990 Horario de atención: lunes a viernes de 8:00 am a 5:00 pm E-mail: contactorepublicadominicana@whirlpool.com Consulte también nuestros sitios web: www.kitchenaid.com.do

DISCOVER MORE. DÉCOUVREZ PLUS. DESCUBRA MÁS.
[KITCHENAID.COM/QUICKSTART](https://www.kitchenaid.com/quickstart)



PRODUCT QUESTIONS OR RETURNS

QUESTIONS SUR LE PRODUIT OU LES RETOURS

PREGUNTAS SOBRE EL PRODUCTO O DEVOLUCIONES

USA: 1.800.541.6390 | [KitchenAid.com](https://www.kitchenaid.com)

CANADA: 1.800.807.6777 | [KitchenAid.ca](https://www.kitchenaid.ca)

MEXICO: [KitchenAid.com.mx](https://www.kitchenaid.com.mx)

LATIN AMERICA: [KitchenAid-Latam.com](https://www.kitchenaid-latam.com)



KitchenAid®

®/™ ©2019 KitchenAid. All rights reserved. KITCHENAID and the design of the stand mixer are trademarks in the U.S. and elsewhere. Used under license in Canada.

Tous droits réservés. KITCHENAID et la forme du batteur sur socle sont des marques de commerce aux É.-U. et dans d'autres pays. Utilisé sous licence au Canada.

Todos los derechos reservados. KITCHENAID y el diseño de la batidora con base son marcas registradas en EE.UU. y en otras partes. Usada en Canadá bajo licencia.