

KitchenAid®

Stand Mixer - Bowl Lift

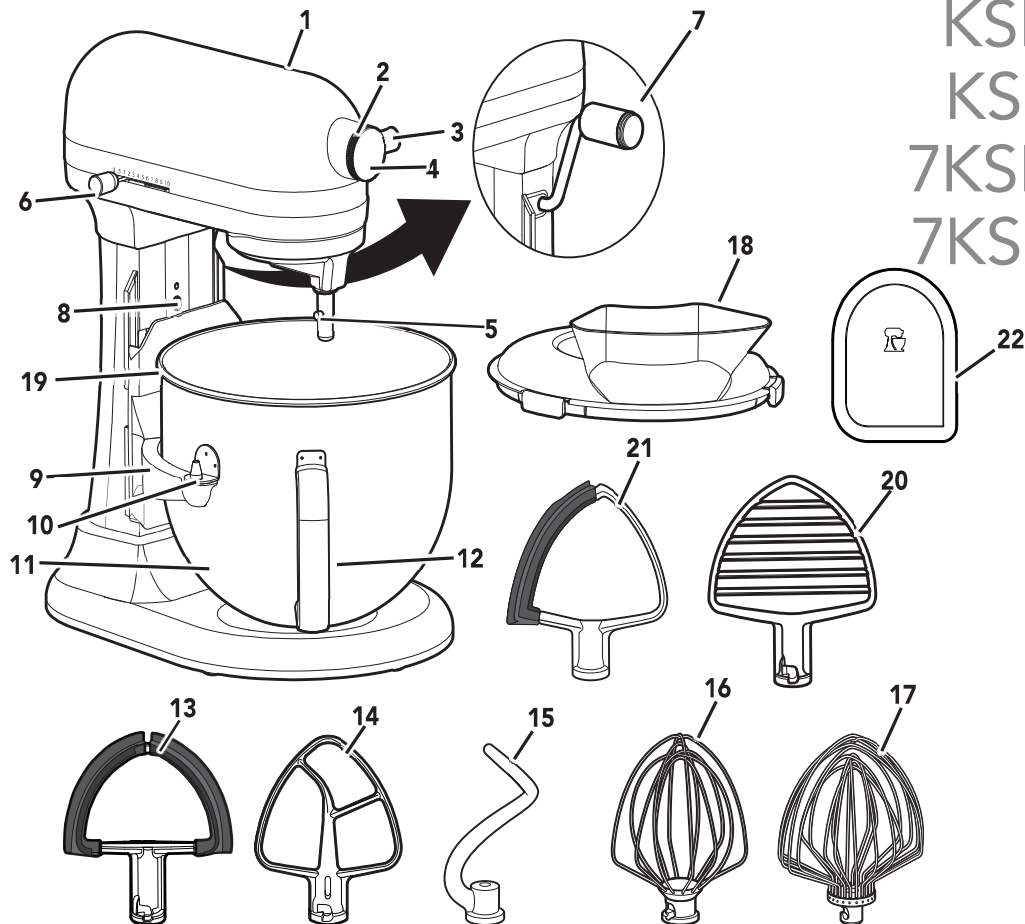
KSM55

KSM60

KSM70

7KSM60

7KSM70



- | | | | |
|----|--------------------------------|----|---|
| 1 | Motor Head | 13 | Double Flex Edge Beater** |
| 2 | Attachment Hub | 14 | Flat Beater |
| 3 | Attachment Knob | 15 | Spiral Dough Hook |
| 4 | Hub Cover | 16 | Wire Whip** |
| 5 | Beater Shaft | 17 | 11-Wire Stainless Steel Elliptical Whip** |
| 6 | Speed Control Lever | 18 | Pouring Shield** |
| 7 | Bowl-Lift Lever | 19 | Spring Latch and Bowl Pin (Not Shown) |
| 8 | Beater Height Adjustment Screw | 20 | Pastry Beater** |
| 9 | Bowl Support | 21 | Flex Edge Beater** |
| 10 | Locating Pins | 22 | Scraper** *** |
| 11 | Bowl* | | |
| 12 | Bowl Handle* | | |

*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.

***Can also be used to scrape your Bowl.

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 to “0” (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, clothing, as well as spatulas and other utensils, away from beater during operation to reduce the risk of injury to persons, or damage to the mixer.
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. Return appliance to the nearest Authorized Service Facility for examination, repair, or electrical or mechanical 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. Allow the appliance to cool completely before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.

PRODUCT SAFETY

11. Remove the Flat Beater, Wire Whip, Pastry Beater, Flex Edge Beater, Double Flex Edge Beater or Spiral Dough Hook from the Stand Mixer before washing.

Important Security Measures required for compliance with regulations in Mexico:

12. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or by qualified personnel to avoid any risk.
13. The appliance is not intended for use by persons (including children) who suffer from reduced physical, sensory or mental capabilities or who lack the necessary experience or knowledge unless such persons are supervised or trained by a person authorized to operate the appliance.
14. Children must be supervised to ensure that they do not use the appliance as a toy.
15. To protect against the risk of electric shock, do not immerse the cord, plug/socket, or appliance in water or other liquids.
16. Do not use the device for any other use other than that for which it was designed. Improper use of the appliance may lead to possible personal injury.
17. This appliance is intended for use in the home and for similar applications, such as the following:
 - a) By kitchen staff in retail areas, offices and other work environments;
 - b) Country houses;
 - c) By clients in hotels, motels or other residential-type settings;
 - d) Bedroom or dining room settings.
18. Do not use the appliance for any other use other than that for which it was designed. It could lead to possible injury.

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/SPEED GUIDE

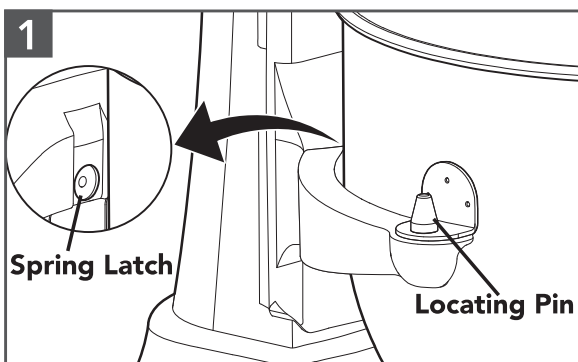
ACCESSORY	USE FOR	DESCRIPTION	SPEED
Flat Beater	Mixing and folding ingredients	Folding delicate ingredients, egg whites, cream, etc. Mixing cakes, frostings, cookies, etc.	½ speed for folding Speeds 1-6 for mixing
Flex Edge Beater*, Double Flex Edge Beater*	Mixing and creaming ingredients	Creaming butter and sugar, mixing cakes, frostings, cookies, etc.	Speeds 1-6
Spiral Dough Hook	Kneading	Breads, rolls, pizza dough, etc.	Speed 2
Wire Whip/11-Wire Elliptical Whip*	Whipping	Eggs, Egg whites, cream, etc.	Speeds 4-10
Pastry Beater*	Cutting butter into flour, mashing fruits/vegetables, shredding meats	Pie dough and other pastries; mashed potatoes/fruits/vegetables, shredded chicken	Pastries (Cutting butter into flour): Speed 1-3, Mashing fruits/ Vegetables: Up to Speed 2 Mashing potatoes, Shredding Meat: Speed 2

NOTE: Use Speed 2 to mix or knead yeast doughs. Use of higher speed creates high potential for Stand Mixer failure. The PowerKnead™ Spiral Dough Hook efficiently kneads most yeast dough within 4 minutes. The use of a lower speed might slow down the unit and not thoroughly knead the dough.

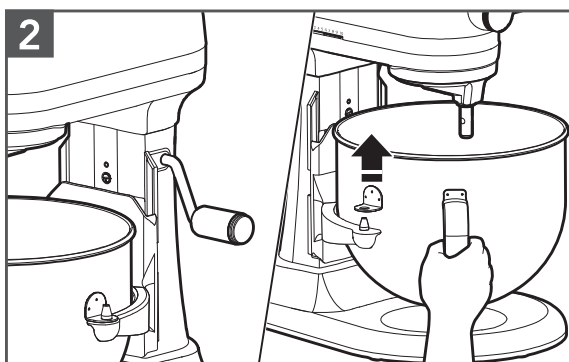
*Available as an accessory purchase with selected models only.

PRODUCT ASSEMBLY

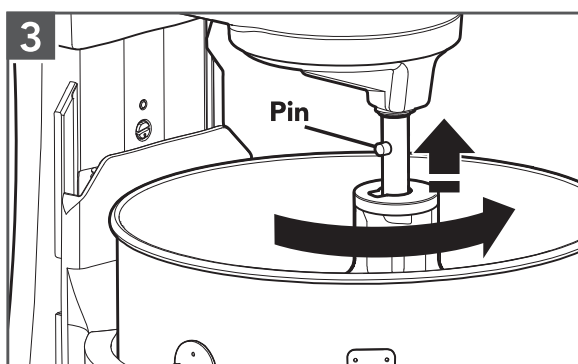
ENGLISH



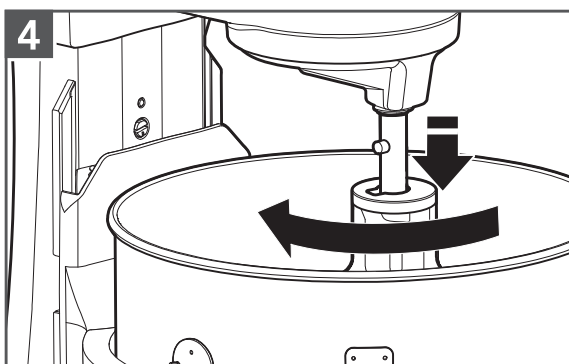
Turn the Stand Mixer to "0" (OFF) and then Unplug.
To attach the Bowl: Fit the Bowl Supports over Locating Pins and press down on back of the Bowl until Bowl Pin snaps into Spring Latch.



To Remove Bowl: Place Bowl-Lift Lever in the down position. Grasp Bowl Handle and lift straight up and off Locating Pins.

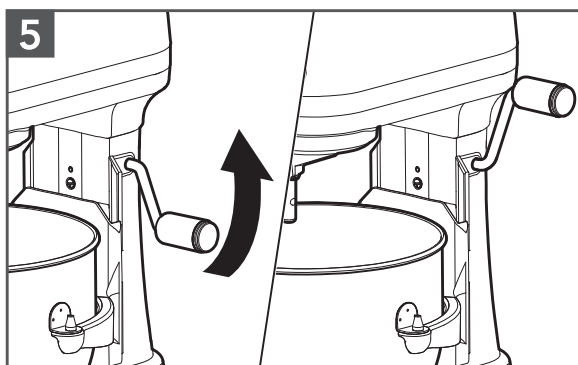


To attach the Accessory: Slip the accessory onto the shaft. Turn to hook it over the Pin on the shaft.

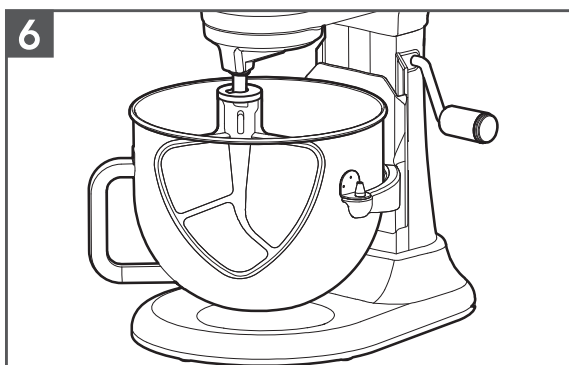


To Remove the Accessory: Turn Stand Mixer to "0" (OFF) then unplug. Press accessory upward and turn to the left. Pull down the accessory from Beater Shaft.

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

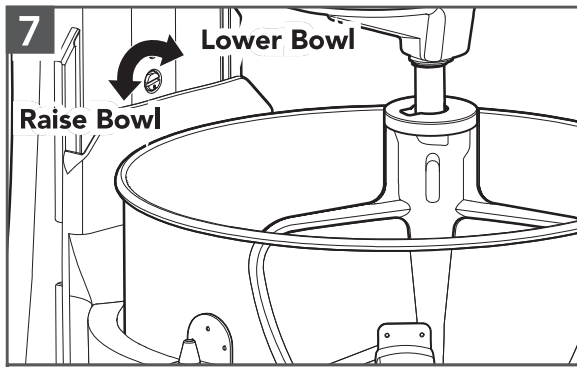


To raise the Bowl: Rotate the Bowl-Lift Lever to the straight up position. The Bowl must always be in the raised position when mixing.



Test the Beater to Bowl Clearance: 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.

PRODUCT ASSEMBLY



(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.

USING THE POURING SHIELD*

PRODUCT USAGE

1. Turn the Stand Mixer to "0" (OFF) and then Unplug.
2. Attach Bowl and Flat Beater, Dough Hook, or Wire Whip to the mixer. Attach Bowl and raise into locked position.
3. Place the shield onto the Bowl so that the Motor Head covers the U-shaped gap in the shield. This will position the pouring chute just to the right of the Attachment Hub as you face the Mixer. Press lightly so that the tabs snap the shield onto the Bowl.
4. Pour ingredients into the Bowl through the Pouring Chute.

DISASSEMBLING THE PRODUCT

1. Turn the Stand Mixer to "0" (OFF) and then Unplug.
2. Lift the front of the Pouring Shield* clear of the rim of the Bowl. Pull away from the Stand Mixer. Lower the Bowl and scrape.

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

PRODUCT USAGE

ENGLISH

⚠ 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.

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".

⚠ WARNING

Injury Hazard

Unplug mixer before touching beaters.

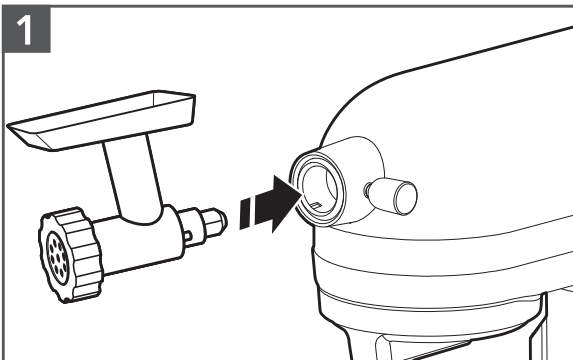
Failure to do so can result in broken bones, cuts, or bruises.

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

OPTIONAL ATTACHMENTS

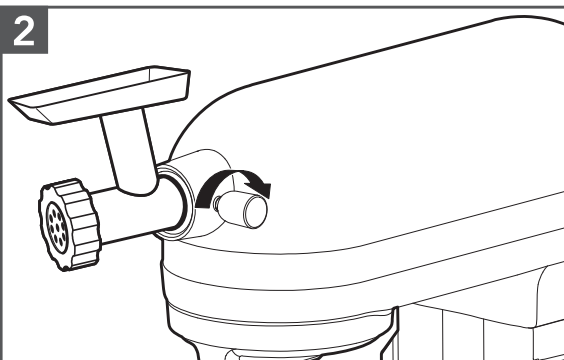
KitchenAid offers a wide range of optional attachments such as the Spiralizer, Pasta Cutters, or Food Grinder that may be attached to the Stand Mixer attachment power hub.

1



Turn the Stand Mixer to "0" (OFF) and then unplug. Unscrew Attachment Hub Cover. Insert attachment into Attachment Hub, making certain that attachment power shaft fits into the square Attachment Hub socket.

2



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.

CARE AND CLEANING

IMPORTANT: Do not immerse the Stand Mixer body in water or other liquids. Allow the appliance to cool completely before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.

1. Turn the Stand Mixer to "0" (OFF) and then Unplug.
2. Wipe the Stand Mixer Body with a soft, damp cloth.
3. The Bowl is full dishwasher-safe.
The following parts are dishwasher-safe, top rack only: Flat Beater, Flex Edge Beater*, Double Flex Edge Beater*, Spiral Dough Hook, 11 Wire Elliptical Whip*, Pastry Beater*, Scraper* ** and Pouring Shield*.
4. The following part should be hand-washed only, using warm, soapy water and drying thoroughly: Wire Whip only.

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

**Can also be used to scrape your Bowl.

TROUBLESHOOTING GUIDE

ENGLISH

	⚠ 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.
If product shuts off after extensive use:	Motor has automatic sensor that will keep motor from overheating by shutting it off. If this occurs, turn speed switch to off and let Stand Mixer rest for 30 minutes before restarting.
If mixer is slowing down or appearing to struggle:	Are you using the appropriate beater and speed? See "Accessory/Speed Guide" for more information. Using 1/2 Speed or Speed 1 for bread doughs and heavy loads might slow down the unit. Breads should knead with the dough hook at Speed 2. If you have slowdown with heavy loads at 1/2 Speed, increase to Speed 1 or 2.
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:	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**.

KitchenAid®

Batteur sur socle – Élévateur de bol

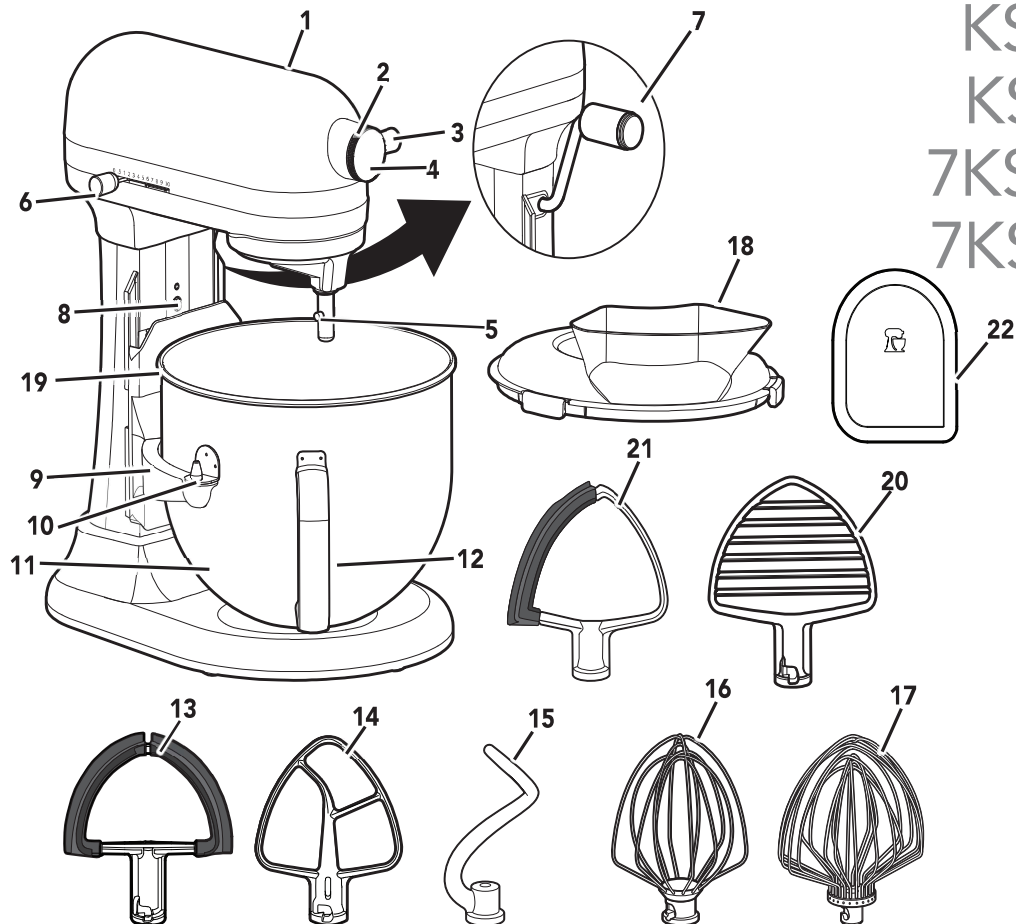
KSM55

KSM60

KSM70

7KSM60

7KSM70



- | | | | |
|----|---------------------------------------|----|--|
| 1 | Tête du moteur | 13 | Fouet aux deux côtés souples** |
| 2 | Prise à accessoires | 14 | Fouet plat |
| 3 | Bouton à accessoires | 15 | Crochet pétrisseur en spirale |
| 4 | Couvercle de la prise | 16 | Fouet métallique** |
| 5 | Arbre du fouet | 17 | Fouet elliptique en acier inoxydable à 11 fils métalliques** |
| 6 | Levier de réglage de la vitesse | 18 | Écran verseur** |
| 7 | Levier lève-bol | 19 | Loquet à ressort et piton du bol (non illustrés) |
| 8 | Vis de réglage de la hauteur du fouet | 20 | Batteur à pâtisserie** |
| 9 | Support du bol | 21 | Fouet à côté souple** |
| 10 | Goupilles de positionnement | 22 | Grattoir** *** |
| 11 | Bol* | | |
| 12 | Poignée du bol* | | |

*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.

***Peut aussi être utilisé pour gratter votre Bol.

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, certaines précautions élémentaires de sécurité doivent toujours être observées, incluant 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, commande en position 0, 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.
5. Éviter tout contact avec les pièces mobiles. Tenir les mains, cheveux, vêtements et spatules ou autres ustensiles à l'écart du batteur lors de son fonctionnement afin de réduire le risque de blessures corporelles ou d'endommagement du batteur.
6. Ne pas faire fonctionner un appareil si le cordon ou la prise est endommagé, si l'appareil ne fonctionne pas correctement, s'il tombe ou s'il est endommagé d'une quelconque façon. Retourner l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage électrique ou mécanique.

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. Attendre que l'appareil ait refroidi complètement avant d'installer ou de retirer des pièces, et avant de nettoyer l'appareil.
11. Retirer le fouet plat, fouet métallique, batteur à pâtisserie, fouet à côté souple, fouet à deux côtés souples ou crochet pétrisseur en spirale du batteur sur socle avant de les laver.

Importantes mesures de sécurité requises pour respecter les réglementations au Mexique :

12. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou une autre personne qualifiée afin d'éviter tout risque.
13. L'appareil ne convient pas à une utilisation par des personnes (y compris des enfants) souffrant de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou possédant un manque de connaissance, sauf si une telle personne est supervisée ou formée à l'utilisation de l'appareil par une autre personne autorisée.
14. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils n'utilisent pas l'appareil comme s'il s'agissait d'un jouet.
15. Pour éviter tout risque de décharge électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche/prise ou l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
16. Ne pas utiliser l'appareil pour tout autre usage que celui pour lequel il est conçu. Une mauvaise utilisation de l'appareil peut causer des blessures personnelles.
17. L'appareil est conçu pour être utilisé à la maison et dans des situations semblables comme;
 - a) Par le personnel de cuisine de surfaces commerciales, de bureaux et d'autres environnements de travail;
 - b) Dans une maison de campagne;
 - c) Par les clients d'hôtels, de motels et d'autres milieux résidentiels semblables;
 - d) Dans une chambre à coucher ou une salle à manger.
18. Ne pas utiliser l'appareil pour tout autre usage que celui pour lequel il est conçu. Il pourrait causer des blessures.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Ce produit est conçu uniquement pour un usage domestique.

SÉCURITÉ DU PRODUIT

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 personnel d'entretien 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.

FRANÇAIS

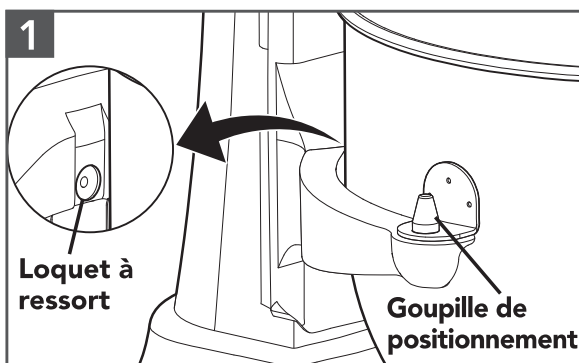
GUIDE DES ACCESSOIRES/VITESSES

ACCESSOIRE	UTILISATION	DESCRIPTION	VITESSE
Fouet plat	Mélanger et plier les ingrédients	Plier des ingrédients délicats, des blancs d'œufs, de la crème, etc. Mélanger des gâteaux, du glaçage, des biscuits, etc.	Vitesse à 1/2 pour plier Vitesse à 1-6 pour mélanger
Fouet à côté souple*, Fouet à deux côtés souples*	Mélanger et crémiser des ingrédients	Crémiser du beurre et du sucre, mélanger des gâteaux, du glaçage, des biscuits, etc.	Vitesses 1-6
Crochet pétrisseur en spirale	Pétrir	Pains, pains mollets, pâte à pizza, etc.	Vitesse 2
Fouet métallique/ Fouet elliptique à 11 fils métalliques*	Fouetter	Œufs, blancs d'œufs, crème, etc.	Vitesses 4-10
Batteur à pâtisserie*	Couper le beurre dans la farine, écraser des fruits/légumes, hacher de la viande	Pâte à tarte et autres pâtisseries; écraser des pommes de terre/fruits/légumes, hacher du poulet	Pâtisseries (couper le beurre dans la farine) : Vitesse 1-3 Écraser des fruits/légumes : Jusqu'à la vitesse 2 Écraser des pommes de terre, hacher de la viande : Vitesse 2

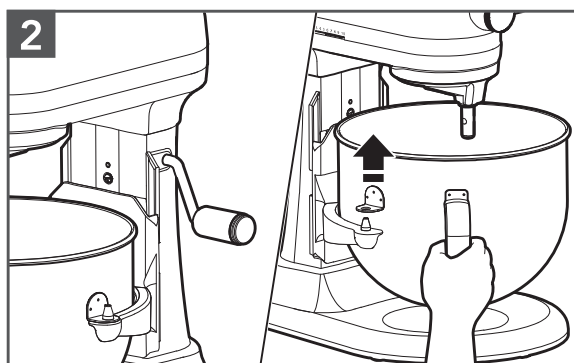
REMARQUE: Utiliser la vitesse 2 pour mélanger ou pétrir les pâtes à base de levure. L'utilisation d'une vitesse supérieure entraîne un potentiel élevé de défaillance du batteur sur socle. Le crochet pétrisseur en spirale PowerKnead™ pétrit efficacement la plupart des pâtes au levain en 4 minutes maximum. L'utilisation d'une vitesse plus lente peut ralentir l'appareil, ce qui empêchera la pâte d'être bien pétrie.

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

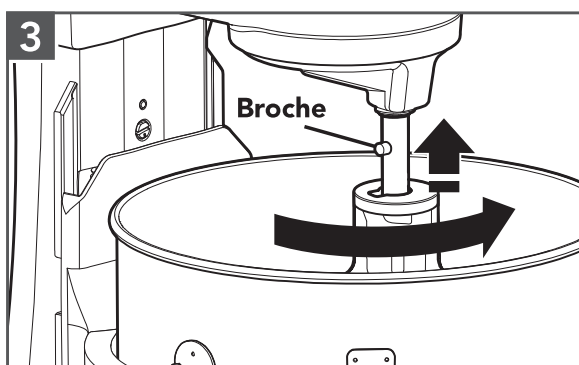
ASSEMBLAGE DU PRODUIT



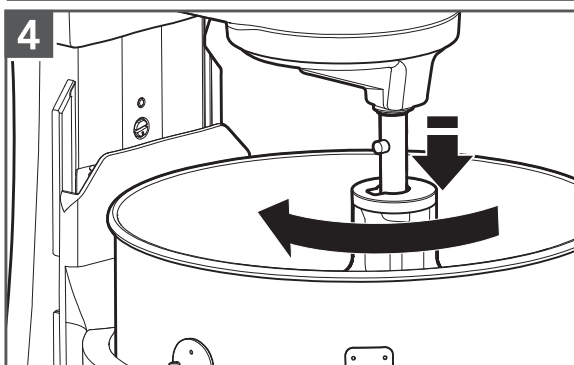
Déplacer le bouton d'alimentation vers "0", puis débrancher le batteur sur socle.
Ajouter le bol: Placer les supports du bol par-dessus les goupilles de positionnement puis appuyer sur l'arrière du bol jusqu'à ce que la goupille du bol s'emboîte dans le loquet à ressort.



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.

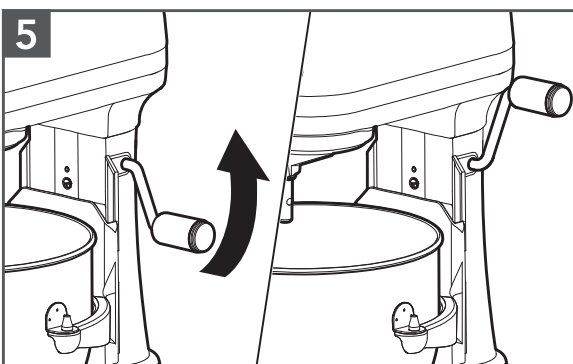


Installation des accessoires: Insérer l'accessoire sur l'arbre. Le tourner pour l'accrocher sur la goupille de l'arbre.

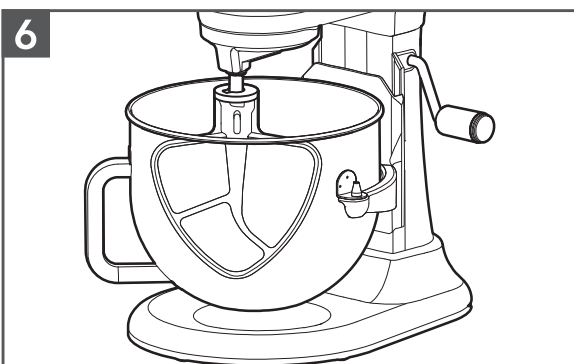


Retrait des accessoires: Éteindre le batteur sur socle (0), puis le débrancher. Lever l'accessoire et le tourner vers la gauche. Retirer l'accessoire de l'arbre.

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

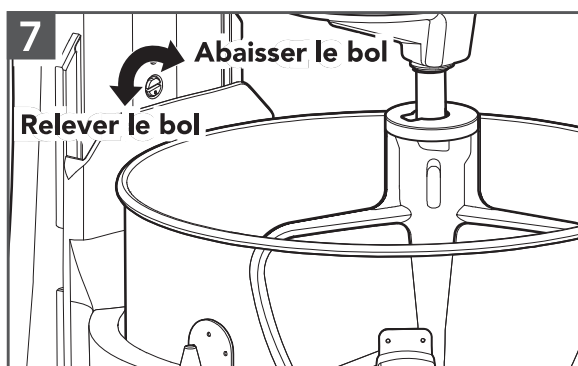


Relever le bol: Faire pivoter le levier de lève-bol pour le placer en position redressée. Le bol doit toujours être en position relevée lors du mixage.



Vérifier qu'il existe bien un espace entre le fouet et le bol: 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.

ASSEMBLAGE DU PRODUIT



(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.

FRANÇAIS

UTILISATION DE L'ÉCRAN VERSEUR*

UTILISATION DU PRODUIT

1. Déplacer le bouton d'alimentation vers "0", puis débrancher le batteur sur socle.
2. Fixer le bol et le fouet plat, crochet pétrisseur ou fouet au mélangeur. Fixer le bol, puis soulever en position de verrouillage.
3. Placer l'écran sur le bol pour que la forme en U des couvercles de la tête du moteur se trouve dans l'écran. Ceci positionnera le bec verseur légèrement sur la droite de la prise à accessoires lorsqu'on fait face au mélangeur. Enfoncer légèrement pour que les onglets fixent le bol en place.
4. Ajouter les ingrédients dans le bol à partir du bec verseur.

DÉSASSEMBLER LE PRODUIT

1. Déplacer le bouton d'alimentation vers "0", puis débrancher le batteur sur socle.
2. Lever le devant de l'écran verseur* pour le dégager du bord du bol. Le retirer du batteur sur socle. Abaisser le bol et le grattoir.

*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.

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".

⚠️ AVERTISSEMENT

Risque de blessure

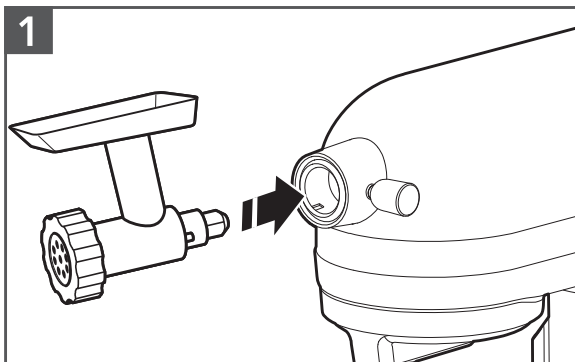
Débrancher le batteur avant de toucher aux fouets.

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

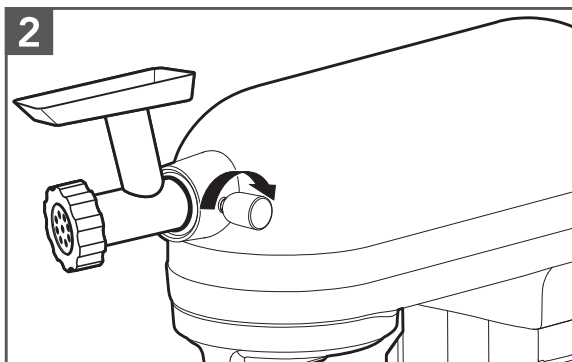
2. Ne pas gratter les parois du bol pendant le fonctionnement. Il n'est généralement pas nécessaire de gratter les parois du bol plus d'une à deux fois pendant le mélange.

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.



Déplacer le bouton d'alimentation vers "0" (arrêt/OFF), puis débrancher le batteur sur socle. Dévisser le couvercle de la prise à accessoires. Insérer l'accessoire dans la prise à accessoires, en s'assurant que l'arbre de commande s'adapte à la douille de prise carrée.



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.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

IMPORTANT: Ne pas immerger le corps du batteur sur socle dans de l'eau ou tout autre liquide. Attendre que l'appareil ait refroidi complètement avant d'installer ou de retirer des pièces, et avant de nettoyer l'appareil.

1. Déplacer le bouton d'alimentation vers "0", puis débrancher le batteur sur socle.
2. Essuyer le corps du batteur sur socle avec un linge doux et humide.
3. Le bol est entièrement résistant au lave-vaisselle.
Les pièces suivantes sont lavables au lave-vaisselle, dans le panier supérieur uniquement : Fouet plat, fouet à côté souple*, fouet à deux côtés souples*, crochet pétrisseur en spirale, fouet elliptique à 11 fils*, batteur à pâtisserie*, grattoir* ** et écran verseur*.
4. 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.

FRANÇAIS

*Offerts seulement sur les modèles sélectionnés et vendus séparément.

**Peut aussi être utilisé pour gratter votre Bol.

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.
Si le produit s'éteint après une utilisation prolongée:	Le moteur comporte un capteur automatique qui coupe le moteur pour l'empêcher de surchauffer. Si cela se produit, tourner le commutateur de vitesse sur Off (arrêt) et laisser le mélangeur sur socle reposer pendant 30 minutes avant de recommencer.
Si le batteur ralentit ou semble avoir de la difficulté:	Utilisez-vous le bon accessoire et la bonne vitesse? Consulter le guide des accessoires/vitesses pour obtenir plus d'informations. Utiliser la vitesse 1/2 ou la vitesse 1 pour la pâte à pain et les charges lourdes peut ralentir l'appareil. La pâte à pain devrait être pétrie à l'aide du crochet pétrisseur à la vitesse 2. Si la vitesse d'une charge lourde est lente à la vitesse 1/2, augmenter à la vitesse 1 ou 2.
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.

Pour les clients aux É.-U., visiter le kitchenaid.com/pinch-of-help pour obtenir de l'aide supplémentaire avec le produit.

GARANTIE ET SERVICE

GARANTIE DU FOUET AUX DEUX CÔTÉS SOUPLES 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 fouet aux deux côtés souples lorsqu'il est utilisé dans les 50 États des États-Unis, le district fédéral de Columbia, à Porto Rico et au Canada.

FRANÇAIS

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 :



Remplacement sans difficulté du fouet aux deux côtés souples. 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 clientèle.

OU

Le coût des pièces de rechange et de la 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.

KitchenAid ne paiera pas pour :

- A.** Les réparations lorsque le fouet aux deux côtés souples est utilisé à des fins autres qu'un usage domestique unifamilial normal.
- B.** Les dommages causés par : accident, altération, mauvaise utilisation ou abus.
- C.** Tout frais d'expédition ou de manutention pour livrer le fouet aux deux côtés souples à un centre de dépannage agréé.
- D.** Les frais des pièces de rechange ou de main-d'œuvre pour le fouet aux deux côtés souples lorsqu'il est utilisé à l'extérieur des 50 États des États-Unis, du district fédéral de Columbia, de Porto Rico et du Canada.

CLAUDE 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 SERVICE

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 exigeantes de KitchenAid que, si le fouet aux deux côtés souples cesse de fonctionner au cours de la première année suivant son achat, KitchenAid livrera gratuitement à votre porte un produit de remplacement identique ou comparable et prendra les dispositions nécessaires pour que le fouet aux deux côtés souples d'origine nous soit retourné. L'accessoire de remplacement sera également couvert par notre garantie limitée d'un an.

Si le fouet aux deux côtés souples cesse de fonctionner durant la première année suivant

son acquisition, il 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 fouet aux deux côtés souples de rechange, utiliser le carton, les matériaux d'emballage et l'étiquette d'expédition prépayée pour emballer le fouet aux deux côtés souples d'origine et le renvoyer à KitchenAid.

GARANTIE DE REMPLACEMENT SANS DIFFICULTÉ POUR LE CANADA

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits satisfait aux normes exigeantes de la marque KitchenAid que si le fouet aux deux côtés souples cesse de fonctionner au cours de la première année suivant son acquisition, nous remplacerons le fouet aux deux côtés souples par un accessoire de remplacement identique ou comparable. L'accessoire de remplacement sera également couvert par notre garantie limitée d'un an.

Si le fouet aux deux côtés souples cesse de fonctionner durant la première année suivant son acquisition, il 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 fouet aux deux côtés souples de rechange, utiliser le carton, les matériaux d'emballage et l'étiquette d'expédition prépayée pour emballer le fouet aux deux côtés souples d'origine et le 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 à :

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 fouet aux deux côtés souples 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**.

KitchenAid®

Batidora con base - Tazón levantara

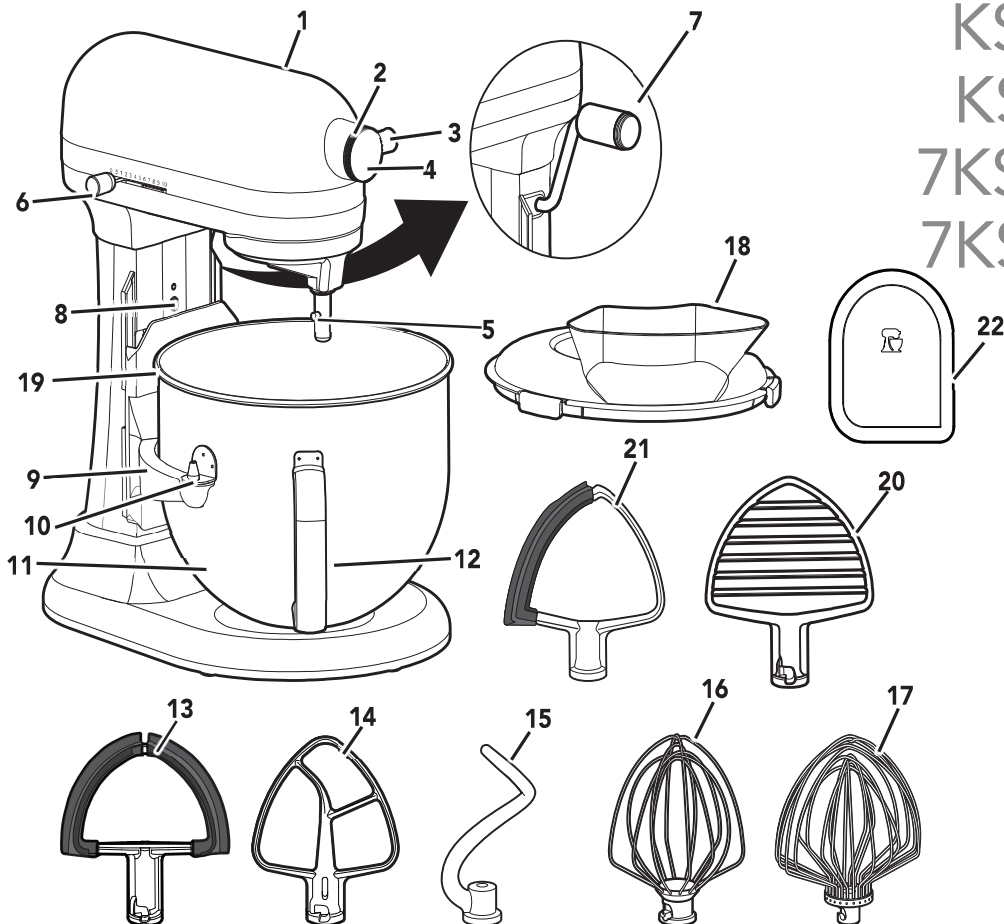
KSM55

KSM60

KSM70

7KSM60

7KSM70



- 1 Cabeza del motor
- 2 Receptáculo para aditamentos
- 3 Perilla para aditamentos
- 4 Tapa de receptáculo
- 5 Eje del batidor
- 6 Palanca de control de velocidad
- 7 Palanca para levantar el tazón
- 8 Tornillo para regular la altura del batidor
- 9 Soporte del tazón
- 10 Clavijas de ubicación
- 11 Tazón*
- 12 Manija del tazón*

- 13 Batidor doble de borde flexible**
- 14 Batidor plano
- 15 Gancho para masa en espiral
- 16 Batidor de alambre**
- 17 Batidor elíptico de acero inoxidable de 11 alambres**
- 18 Escudo vertedor**
- 19 Seguro con resorte y clavija del tazón (no se muestran)
- 20 Batidor para hojaldre*
- 21 Batidor con borde flexible**
- 22 Raspador** ***

*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.

***Puede usarse también para raspar su tazón.

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.

ESPAÑOL

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 a los niños cuando usen cualquier electrodoméstico o cuando estos se usen cerca de ellos. Los niños deben ser supervisados para garantizar que no jueguen con el electrodoméstico.
4. Apague el electrodoméstico 0, 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.
5. Evite tocar las piezas que estén en movimiento. Mantenga las manos, el cabello, 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.

SEGURIDAD DEL PRODUCTO

6. No utilice ningún electrodoméstico con un cable o enchufe dañado, si el electrodoméstico no ha funcionado correctamente, si se ha caído o si está dañado de alguna forma. Devuelva el aparato al lugar de servicio técnico autorizado más cercano para la inspección, la reparación o el ajuste eléctrico o mecánico.
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. Deje que el aparato se enfríe completamente antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiar el aparato.
11. Retire el batidor plano, el batidor de alambre, el batidor de hojaldre, el batidor de borde flexible, el batidor doble de borde flexible o el gancho para masa en espiral de la batidora de base antes de lavarla.

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

12. Si el cordón de alimentación es dañado, éste debe sustituirse por el fabricante, por su agente de servicio autorizado o por personal calificado con el fin de evitar un peligro.
13. 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 de su seguridad.
14. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen el aparato como juguete.
15. Para proteger en contra el riesgo de descargas eléctricas, no sumerja el cordón, la clavija/enchufe ó el aparato en agua u otro líquido.
16. No utilice el aparato para otro uso que el intencionado. El use indebido del aparato puede dar lugar a posibles lesiones personales.
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 está 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

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

No use un cable de extensión. Si el cable de alimentación es demasiado corto, haga que un electricista o técnico de servicio calificado 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.

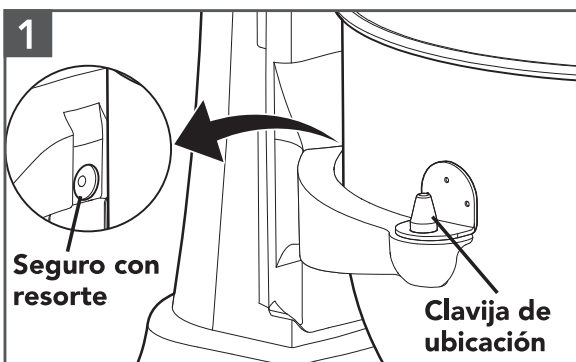
GUÍA DE ACCESORIOS/VELOCIDAD

ACCESORIO	USAR CON	DESCRIPCIÓN	VELOCIDAD
Batidor plano	Mezclar e incorporar ingredientes	Incorporar ingredientes delicados, claras de huevo, crema, etc. Batir pasteles, merengues, galletas, etc.	½ velocidad para incorporar Velocidades 1-6 para mezclar
Batidor de borde flexible*, Batidor doble de borde flexible*	Mezclar y acremar ingredientes	Acremar mantequilla y azúcar, mezclar pasteles, merengues, galletas, etc.	Velocidades 1-6
Gancho para masa en espiral	Amasar	Panes, bollos, masa de pizza, etc.	Velocidad 2
Batidor de alambre/ Batidor elíptico de 11 alambres*	Batir	Huevos, claras de huevo, crema, etc.	Velocidades 4-10
Batidor para hojaldre*	Cortar mantequilla en harina, triturar frutas/verduras, desmenuzar carnes	Maza para tarta y otros pasteles; puré de papa/ frutas/verduras, queso desmenuzado	Pasteles (Cortar mantequilla en harina): Velocidad 1-3 Triturar frutas/verduras: Hasta la Velocidad 2 Triturar papas, desmenuzar carne: Velocidad 2

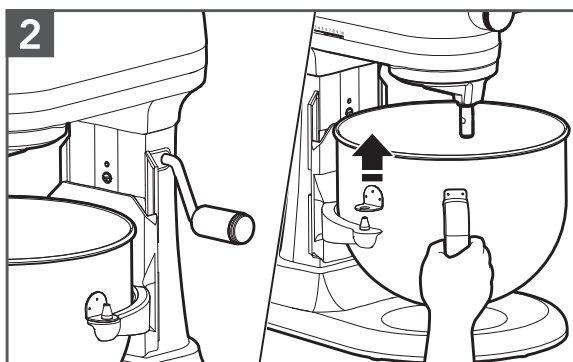
NOTA: Use la velocidad 2 para mezclar o amasar masas con levadura. El uso de la velocidad más alta crea un alto potencial de falla de la batidora. El gancho para masa en espiral PowerKnead™ amasa eficazmente la mayoría de las masas con levadura en menos de 4 minutos. El uso de una velocidad más baja podría ralentizar la unidad y no amasar completamente la masa.

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

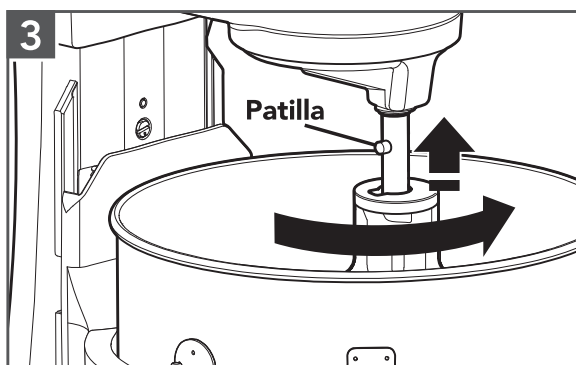
MONTAJE DEL PRODUCTO



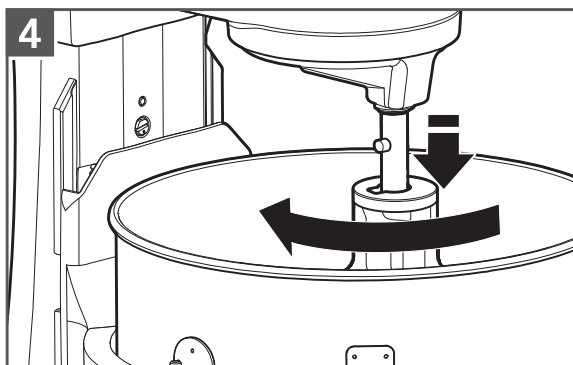
Ponga el control de velocidades de la batidora con base en la posición "0" y luego desenchufe.
Para fijar el tazón: Encaje los soportes del tazón sobre las clavijas de ubicación y presione la parte posterior del tazón hasta que la clavija del tazón encaje a presión en el seguro con resorte.



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.

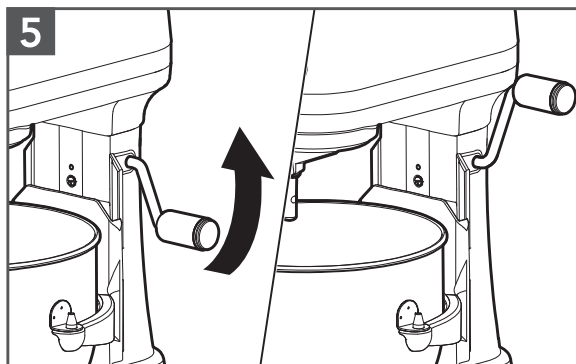


Para colocar el accesorio: Deslice el accesorio sobre el eje. Gírelo para fijarlo sobre la clavija del eje.

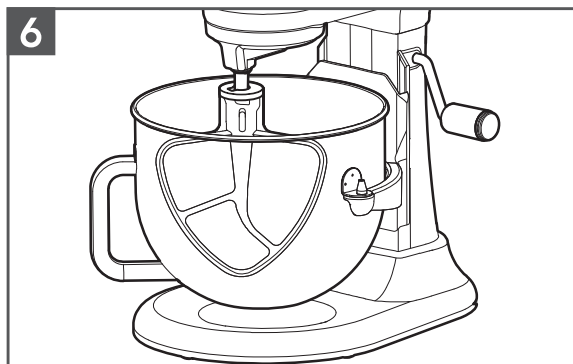


Cómo quitar el accesorio: Apague (OFF/0) la batidora con base y luego desenchúfela. Presione el accesorio hacia arriba y gírelo hacia la izquierda. Tire del accesorio hacia abajo para sacarlo del eje del batidor.

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



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.



Pruebe el espacio entre el batidor y el tazón: 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.

ESPAÑOL

MONTAJE DEL PRODUCTO



(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.

CÓMO USAR EL ESCUDO VERTEDOR*

USO DEL PRODUCTO

1. Ponga el control de velocidades de la batidora con base en la posición "0" y luego desenchufe.
2. Coloque el tazón y el batidor plano, el gancho para masa o el batidor de alambre a la batidora. Coloque el tazón y elévelo a la posición de bloqueo.
3. Coloque el escudo vertedor en el tazón de manera que la cabeza del motor cubra el espacio en forma de "u" en el escudo. Esto posicionará el conducto para verter justo a la derecha del eje del accesorio cuando usted esté de frente a la batidora. Presione ligeramente para que las lengüetas encajen el escudo en el tazón.
4. Vierta los ingredientes en el tazón a través del conducto para verter.

DESMONTAR EL PRODUCTO

1. Ponga el control de velocidades de la batidora con base en la posición "0" y luego desenchufe.
2. Levante la parte frontal del escudo vertedor*, sáquela del borde del tazón. Sáquelo de la batidora con base. Baje el tazón y raspe.

*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.

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".

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Lesiones

Desenchufe la batidora antes de tocar los batidores.

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

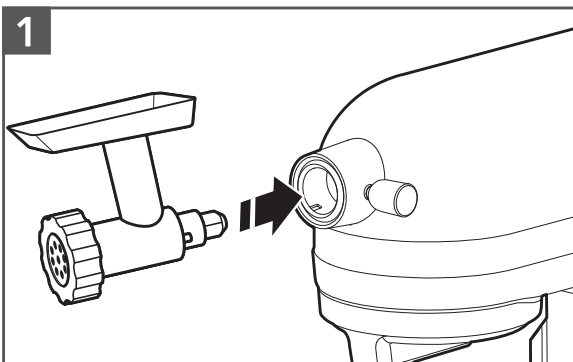
2. No raspe el tazón mientras la batidora con base esté funcionando. Por lo general raspar el tazón una o dos veces durante el mezclado es suficiente.

ESPAÑOL

ADITAMENTOS OPCIONALES

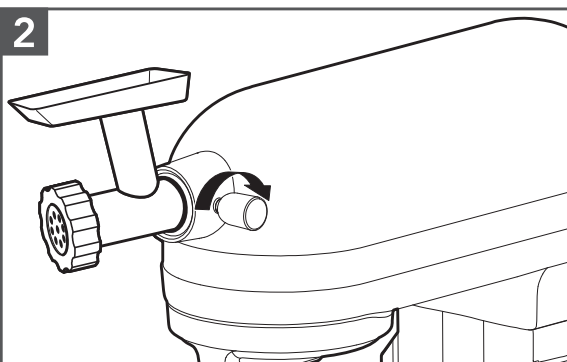
KitchenAid ofrece una amplia variedad de aditamentos opcionales, como el aditamento para corte en espiral, los cortadores de pasta, los molinillos de alimentos, que se pueden fijar en el receptáculo para aditamentos de la batidora con base.

1



Ponga el control de velocidades de la batidora con base en la posición "0" (Apagado/OFF) y luego desenchúfela. Desatornille la tapa de receptáculo. Inserte el aditamento en su receptáculo, y asegúrese de que el eje de potencia del aditamento encaje dentro de la cavidad cuadrada del receptáculo para aditamentos.

2



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.

CUIDADO Y LIMPIEZA

IMPORTANTE: No sumerja el cuerpo de la batidora con base en agua u otros líquidos. Deje que el aparato se enfríe completamente antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiar el aparato.

1. Ponga el control de velocidades de la batidora con base en la posición "0" y luego desenchufe.
2. Limpie el cuerpo de la batidora con base con un paño suave y húmedo.
3. El tazón puede lavarse en el lavavajillas.
Las siguientes piezas pueden lavarse en el lavavajillas, pero solo en la canasta superior: Batidor plano, batidor doble de borde flexible*, batidor doble de borde flexible*, gancho para masa en espiral, batidor elíptico de 11 alambres*, batidor de hojaldre*, raspador* ** 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.

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

**Puede usarse también para raspar su tazón.

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.

ESPAÑOL

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.
Si el producto se apaga después de uso extenso:	El motor tiene un sensor automático el cual lo apagará para evitar que se sobrecaliente. Si esto ocurre, ponga el interruptor en la posición off (Apagado) y permita que la batidora descanse por 30 minutos antes de reiniciar.
Si la batidora se ralentiza o parece tener problemas:	¿Está utilizando el batidor y la velocidad adecuados? Consulte la Guía de accesorios/velocidades para obtener más información. El uso de la Velocidad 1/2 o la Velocidad 1 para las masas de pan y cargas pesadas podría desacelerar la unidad. El pan debe amasarse con el gancho de amasar a Velocidad 2. Si tiene una desaceleración con cargas pesadas a la Velocidad 1/2, aumente a la Velocidad 1 o 2.
Si no puede corregirse el problema:	consulte la sección "Garantía y Servicio". No devuelva la batidora con base a la tienda, ellos no brindan servicio técnico.

GARANTÍA Y SERVICIO

GARANTÍA DEL BATIDOR DOBLE CON BORDE FLEXIBLE DE KITCHENAID® PARA LOS 50 ESTADOS DE ESTADOS UNIDOS, EL DISTRITO DE COLUMBIA, PUERTO RICO Y CANADÁ

Esta garantía se extiende al comprador y a cualquier propietario subsiguiente para el batidor doble de borde flexible 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 complicaciones de su batidor doble de borde flexible. Consulte la página siguiente para obtener detalles acerca de cómo obtener servicio técnico o llame sin cargo a nuestro 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 debe ser proporcionado por un centro de servicio autorizado por KitchenAid.

KitchenAid no pagará por:

- A.** Reparaciones cuando su batidor doble de borde flexible se haya utilizado para un uso distinto al doméstico normal de una sola familia.
- B.** Daños causados por accidente, alteración, uso indebido o abuso.
- C.** Cualquier gasto de envío o manejo para entregar su batidor doble de borde flexible a un centro de servicio autorizado.
- D.** Piezas de repuesto o costos de mano de obra para el batidor doble de borde flexible operado 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 CANADÁ NO ASUMEN NINGUNA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y puede que también tenga otros derechos que varíen de un estado a otro o de una provincia a otra.

GARANTÍA Y SERVICIO

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 el batidor doble de borde flexible presentara alguna falla durante el primer año de compra, KitchenAid se encargará de entregar un reemplazo idéntico o comparable a su domicilio sin cargo y arreglará la devolución de su procesador de alimentos original a nosotros. La unidad de reemplazo también estará cubierta por nuestra garantía limitada de un año. Si su batidor doble de borde flexible fallara durante el primer año después de la compra, simplemente

llame a nuestro Centro para la eXperiencia del cliente sin cargo 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 una reclamación. Proporcione al consultor su dirección de envío completa (no números de apartado postal).

Cuando reciba sus batidor doble de borde flexible de reemplazo, use la caja, el material de embalaje y la etiqueta de envío prepagada para empacarlos y devolverlos a KitchenAid.

ESPAÑOL

GARANTÍA DE REEMPLAZO SIN DIFICULTADES: CANADÁ

Confiamos tanto en que la calidad de nuestros productos cumple con las exigentes normas de la marca KitchenAid que, si su batidor doble de borde flexible presentara alguna falla durante el primer año después de la compra, lo reemplazaremos con un producto idéntico o similar. La unidad de reemplazo también estará cubierta por nuestra garantía limitada de un año. Si su batidor doble de borde flexible fallara durante el primer año después de la compra, simplemente

llame a nuestro Centro para la eXperiencia del cliente sin cargo 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 una reclamación. Proporcione al asesor su dirección de envío completa.

Cuando reciba sus batidor doble de borde flexible de reemplazo, use la caja, el material de embalaje y la etiqueta de envío prepagada para empacarlos y devolverlos 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 Estados Unidos y Puerto Rico:

Consulte a su distribuidor local de KitchenAid o a la tienda donde compró el batidor doble de borde flexible 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: 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

- A. Fallas en los bombillos o lámparas en aquellos productos que tengan iluminación interna.
- B. Reparaciones del producto por alguna persona NO autorizada por el Garante y/o uso de piezas NO originales.
- C. 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.
- D. 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.

ESPAÑOL

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 Interlalia - 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

ESPAÑOL

NOTES

NOTES

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

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

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

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



KitchenAid®

®/™ ©2022 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 de l'écran verseur sont des marques de commerce aux É.-U. et ailleurs. 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 otros países. Usado bajo licencia en Canadá.