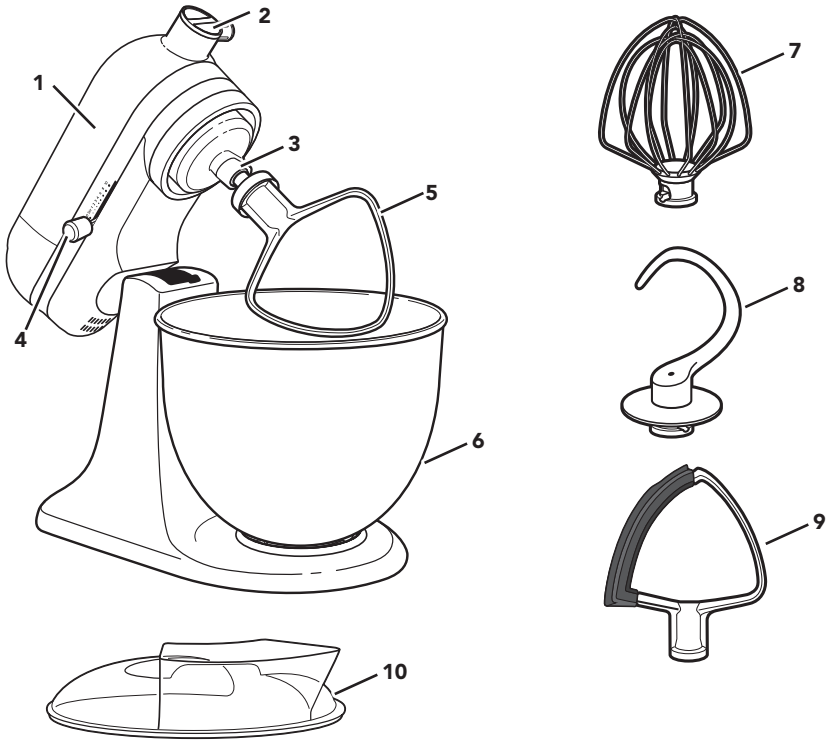


KitchenAid®

Stand Mixer
KSM3300 Series



PARTS AND FEATURES



- 1 Motor Head
- 2 Attachment Hub
- 3 Beater Shaft
- 4 Speed Control
- 5 Flat Beater

- 6 Bowl**
- 7 Wire Whip
- 8 Dough Hook
- 9 Flex Edge Beater*
- 10 Pouring Shield*

*Available as an accessory purchase with selected models only.

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

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 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 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 beaters, wire whip, or 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

Wattage: 250 Watts

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 technician 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.

GETTING STARTED

ACCESSORY CHART BY MODEL

Model	Accessories included
KSM3306	Glass bowl, Flex Edge beater, wire whip, dough hook
KSM3311	Brushed stainless steel bowl (no handle), flat beater, wire whip, dough hook
KSM3316	Polished stainless steel bowl with handle, flat beater, wire whip, dough hook
KSM3317	Polished stainless steel bowl with handle, Flex Edge beater, wire whip, dough hook

CHOOSING THE RIGHT ACCESSORY

Accessory	Use to mix	Description
Flat beater (5) Flex Edge Beater* (9)	Normal to heavy mixtures	Cakes, creamed frostings, candies, cookies, biscuits, pie pastry, meat loaf, mashed potatoes
Wire Whip (7)	Mixtures that need air incorporated	Eggs, egg whites, heavy cream, boiled frostings, sponge cakes, mayonnaise, some candies
Dough Hook (8)	Mixing and kneading yeast doughs	Breads, rolls, pizza dough, buns

*Available as an accessory purchase with selected models only.

SPEED CONTROL GUIDE

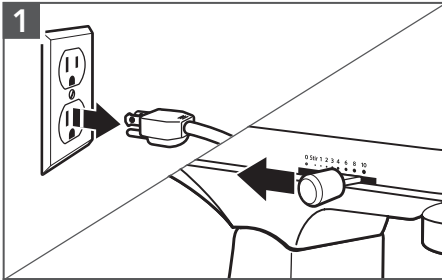
All speeds features Soft Start® which allows the Stand Mixer to start at a lower speed to help avoid ingredient splash-out and “flour puff” at start-up, then increases to the selected speed. The speed control can be set between the speeds listed in the chart to obtain speeds 1, 3, 5, 7, and 9 if a finer adjustment is required.

NOTE: Only use Speed 2 when preparing yeast doughs as this may cause damage to the Stand Mixer.

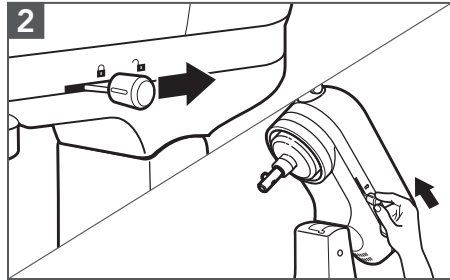
Speed	Accessory	Action	Description
Stir	Flat Beater (5) Flex Edge Beater (9)	STIR	For starting all mixing procedures, slow stirring, combining, and mashing.
1			
2	Flat Beater (5)	Slow mixing	For slow mixing, mashing, and faster stirring.
	Dough Hook (8)		To mix and knead yeast doughs, heavy batters, and candies; mix thin or splashy batters.
4	Flex Edge Beater (9)	Mixing, beating	For mixing semi-heavy batters, such as cookies, or to combine sugar and shortening. Medium speed for cake mixes.
	Wire Whip (7)		For adding sugar to egg whites for meringues.
6	Flat Beater (5)	Beating, creaming	For medium-fast beating (creaming), or whipping. Use to finish mixing cake, doughnut, and other batters. High speed for cake mixes.
	Wire Whip (7)		For medium-fast whipping of ingredients requiring incorporation of air, such as egg whites.
8	Wire Whip (7)	Fast beating, whipping	For whipping cream, egg whites, and boiled frostings.
10	Wire Whip (7)	Fast whipping	For whipping small amounts of cream or egg whites; for final whipping of mashed potatoes.

NOTE: To move the speed control lever with ease, lift slightly up as you move it across the settings in either direction.

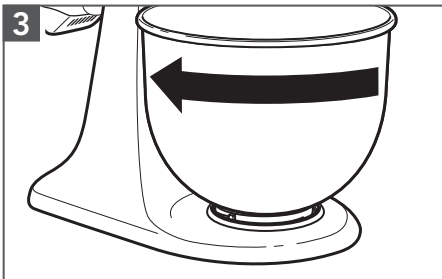
PRODUCT ASSEMBLY



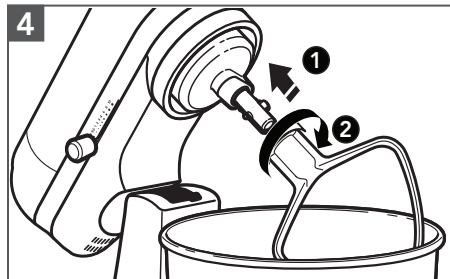
1 Unplug and turn the Stand Mixer off (0).



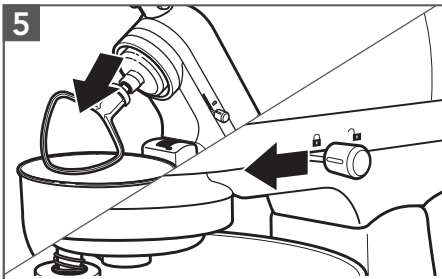
2 Unlock and lift the motor head. Then, lock the head to keep it lifted.



3 Place the bowl on the clamping plate and twist to lock in place.



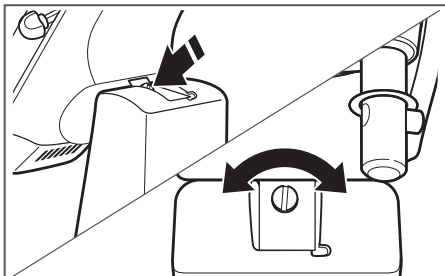
4 Slide and rotate the accessory aligning over the pin on the shaft.



5 Unlock the motor head and move it down. Then, lock the head to keep it down. Before mixing, test lock by attempting to raise the motor head.

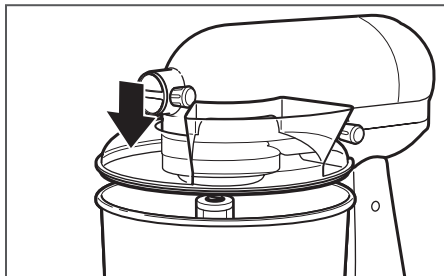
PRODUCT ASSEMBLY

ENGLISH



(OPTIONAL) To adjust beater to bowl clearance: Tilt and lock the motor head back. Turn the screw slightly counterclockwise (left) to raise the beater, or clockwise (right) to lower it.


NOTE: If you over-adjust the screw, the bowl lock lever may not lock into place.



(OPTIONAL) Place the pouring shield*: Slide the pouring shield* from front of the Stand Mixer over the bowl. The bottom rim of the pouring shield* fits inside of the bowl.

PRODUCT USAGE

⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

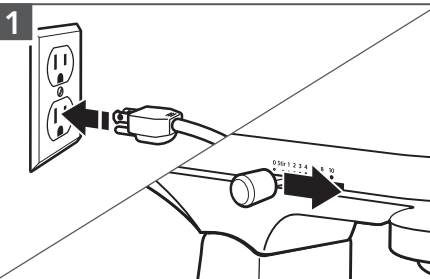
Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

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

1



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

*Available as an accessory purchase with selected models only.

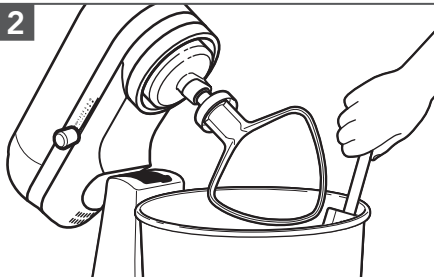
PRODUCT USAGE

⚠ WARNING

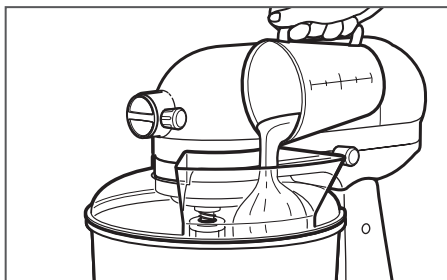
Injury Hazard

Unplug mixer before touching beaters.

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

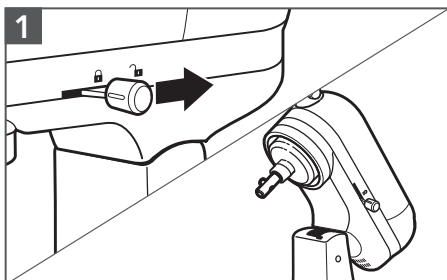


Do not scrape the bowl while operating. Scraping the bowl once or twice during mixing is usually sufficient.

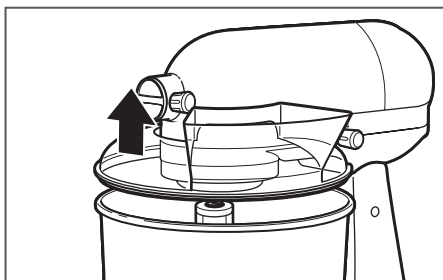


(OPTIONAL): Pour ingredients into the bowl through the pouring chute.

DISASSEMBLING THE PRODUCT



Turn the Stand Mixer off (0) and unplug. Unlock and lift the motor head. Then, lock the head to keep it lifted.

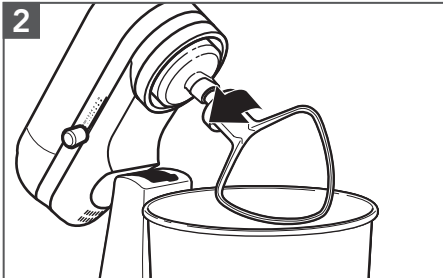


(OPTIONAL): Lift the front of the pouring shield* clear of the rim of the bowl. Pull away from the Stand Mixer.

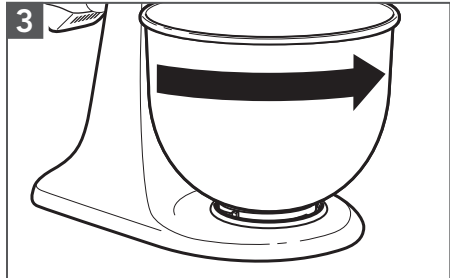
*Available as an accessory purchase with selected models only.

DISASSEMBLING THE PRODUCT

ENGLISH



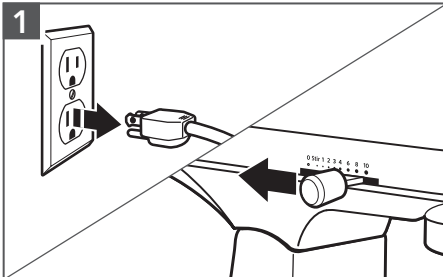
Press the accessory upward, turn it and pull it away from the beater shaft.



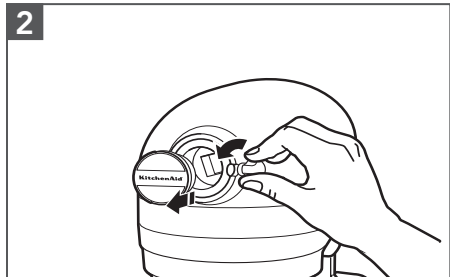
Twist to unlock the bowl from the clamping plate.

OPTIONAL ATTACHMENTS

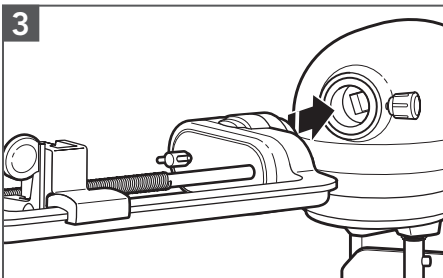
KitchenAid® offers a wide range of optional attachments such as the Spiralizer, Pasta Cutters, or Food Grinder that may be attached to the Stand Mixer attachment power hub as shown here.



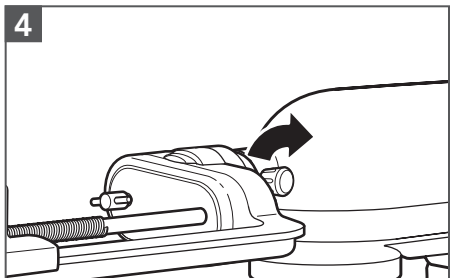
Unplug and turn the Stand Mixer off (0).



Remove the attachment hub cover.



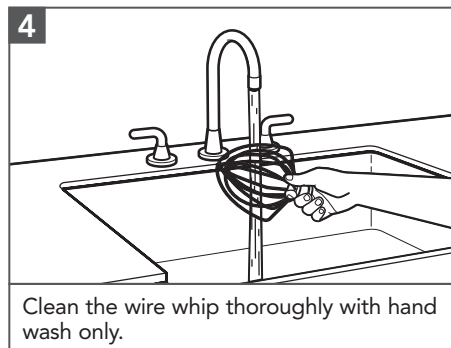
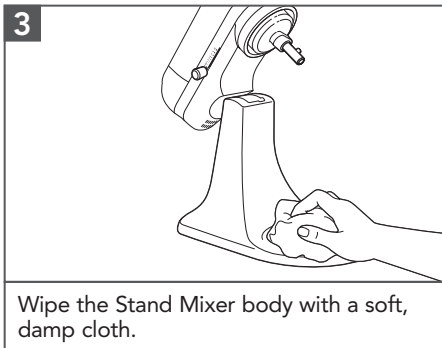
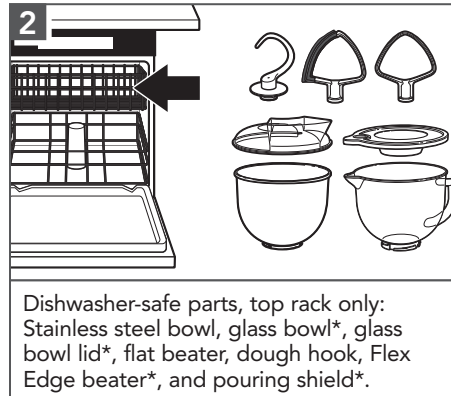
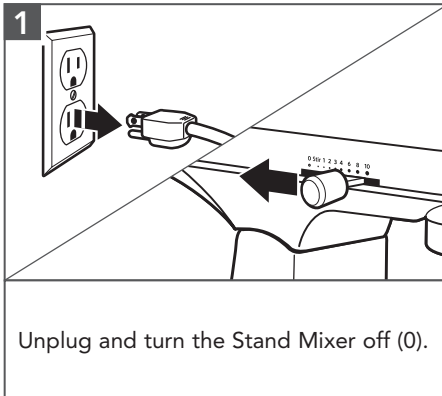
Insert attachment into attachment hub, making certain that attachment power shaft fits into the square attachment hub socket.



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

CARE AND CLEANING

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



GLASS BOWL CARE*


- To prevent potential damage:
 - Do not place hot bowl on wet or cold surface, or add cold water to a hot bowl.
- The glass bowl is both microwave- and dishwasher-safe.
- Do not use the glass bowl in the oven.
- The glass bowl lid is non-sealing, and is dishwasher-safe (top rack only).

*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 unit. This is normal.
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.
<p>DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	

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.

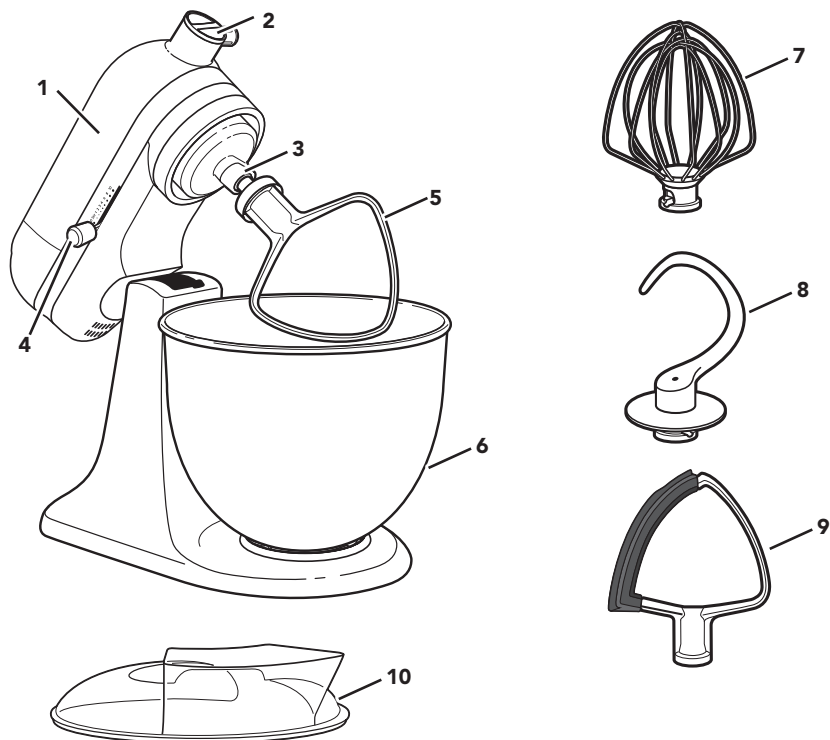
For service information in Canada:

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
- 2 Prise à accessoires
- 3 Arbre du batteur
- 4 Commande de vitesse
- 5 Batteur plat

- 6 Bol**
- 7 Fouet métallique
- 8 Crochet pétrisseur
- 9 Batteur à côté souple*
- 10 Écran verseur*

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

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

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 de l'eau ou tout 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 le 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 batteur 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.

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 batteur, le fouet métallique ou le crochet pétrisseur du batteur sur socle avant de les laver.


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

Puissance : 250 W

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.

POUR COMMENCER

TABLEAU DES ACCESSOIRES PAR MODÈLE

Modèle	Accessoires inclus
KSM3306	Bol en verre, batteur à côté souple, fouet métallique et crochet pétrisseur
KSM3311	Bol en acier inoxydable brossé (sans poignée), batteur plat, fouet métallique et crochet pétrisseur
KSM3316	Bol en acier inoxydable poli avec poignée, batteur plat, fouet métallique et crochet pétrisseur
KSM3317	Bol en acier inoxydable poli avec poignée, batteur à côté souple, fouet métallique et crochet pétrisseur

FRANÇAIS

CHOIX DE L'ACCESSOIRE APPROPRIÉ

Accessoire	Utiliser pour mélanger	Description
Batteur plat (5) Batteur à côté souple* (9)	Mélanges normaux à lourds	Gâteaux, glaçages crémeux, confiseries, biscuits, pâtisseries, pain de viande, purée de pommes de terre
Fouet métallique (7)	Mélanges où de l'air doit être ajouté	Œufs, blancs d'œufs, crème fraîche épaisse, glaçages, gâteaux éponges, mayonnaise, certaines confiseries
Crochet pétrisseur (8)	Mélanger et pétrir la pâte au levain	Pains, pains mollets, pâte à pizza, brioche

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

GUIDE DE COMMANDE DE VITESSE

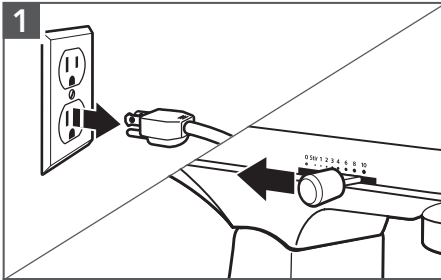
Toutes les vitesses sont munies de la fonction Soft Start® qui permet de faire démarrer le batteur sur socle à basse vitesse pour éviter que les ingrédients n'éclaboussent en dehors du bol ou que des nuages de farine ne se forment au début du mélange, puis augmente rapidement la vitesse jusqu'au réglage 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.

REMARQUE : N'utiliser que la vitesse 2 pour la préparation des pâtes à levure, car ceci pourrait endommager le batteur sur socle.

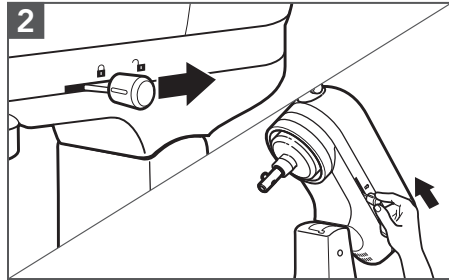
Vitesse	Accessoire	Action	Description
Remuer	Batteur plat (5) Batteur à côté souple* (9)	REMUER	Au début d'une préparation, remuer lentement, combiner et réduire en purée.
1			
2	Batteur plat (5)	Mélanger lentement	Pour mélanger lentement, écraser et remuer plus rapidement.
	Crochet pétrisseur (8)		Pour mélanger et pétrir les pâtes à base de levain, les pâtes épaisses et les confiseries; mélanger les pâtes légères ou susceptibles d'éclabousser.
4	Batteur à côté souple (9)	Mélanger, battre	Pour mélanger les pâtes semi-épaisses comme celles des biscuits ou le sucre à la graisse alimentaire. Vitesse moyenne utilisée pour les préparations à gâteaux.
	Fouet métallique (7)		Pour ajouter du sucre aux blancs d'œufs et produire de la meringue.
6	Batteur plat (5)	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.
	Fouet métallique (7)		Pour fouetter à vitesse moyenne à élevée des ingrédients nécessitant l'ajout d'air comme les blancs d'œufs.
8	Fouet métallique (7)	Battre rapidement, fouetter	Pour fouetter la crème, les blancs d'œufs et glaçages.
10	Fouet métallique (7)	Fouetter rapidement	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 : 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.

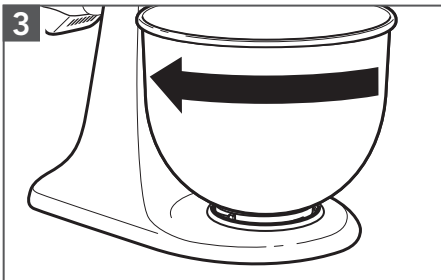
ASSEMBLAGE DU PRODUIT



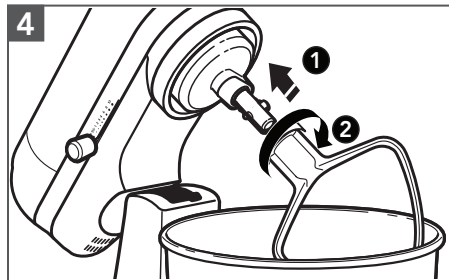
1 Débrancher le batteur sur socle, puis déplacer le bouton d'alimentation sur off (arrêt) (0).



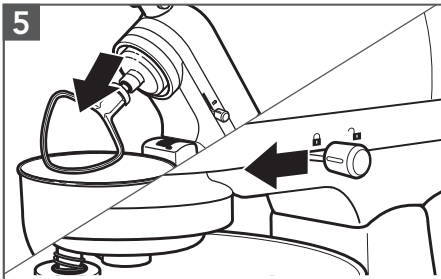
2 Déverrouiller et lever la tête du moteur. Verrouiller ensuite la tête pour la garder levée.



3 Placer le bol sur la plaque de serrage et faire tourner pour le verrouiller en place.

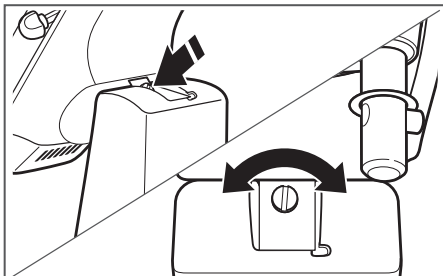


4 Glisser et faire pivoter l'accessoire afin de l'aligner sur la goupille de l'arbre.

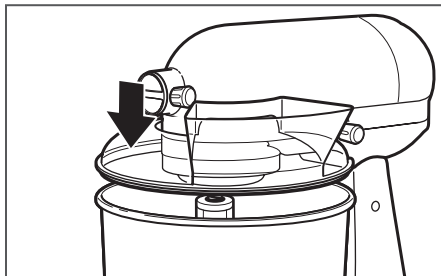


5 Déverrouiller la tête du moteur et l'abaisser. Verrouiller ensuite la tête pour la garder abaissée. Avant de mélanger, vérifier le verrouillage en essayant de lever la tête du moteur.

ASSEMBLAGE DU PRODUIT



(FACULTATIF) Pour régler le dégagement du batteur par rapport au bol : Incliner et verrouiller la tête du moteur vers l'arrière. Tourner la vis légèrement dans le sens antihoraire (gauche) pour lever le batteur ou dans le sens horaire (droit) pour le baisser.
REMARQUE : Le surajustement de la vis pourrait empêcher le levier de verrouillage de fonctionner correctement.



(FACULTATIF) Ajouter 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.

UTILISATION DU PRODUIT

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

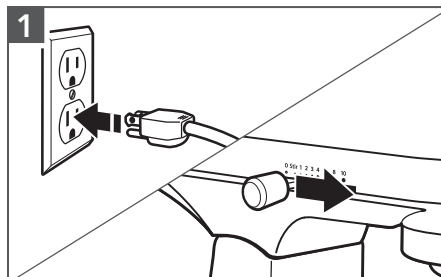
Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

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.



Brancher l'appareil à 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 ».

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

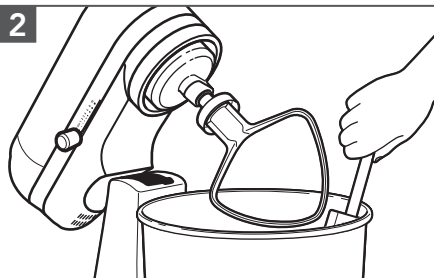
UTILISATION DU PRODUIT

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de blessure

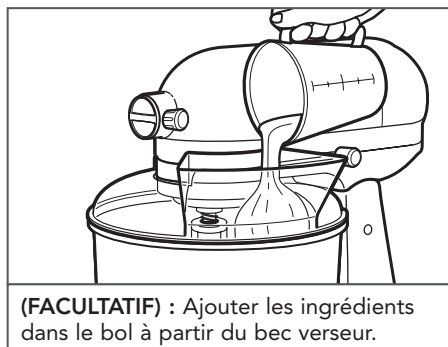
Débrancher le batteur avant de toucher aux fouets.

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



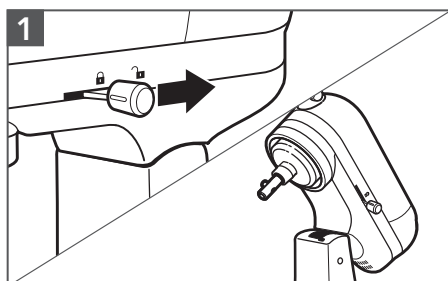
Ne pas gratter les parois du bol pendant le fonctionnement. Il n'est généralement pas nécessaire de gratter les parois du bol plus d'une à deux fois pendant le mélange.

FRANÇAIS

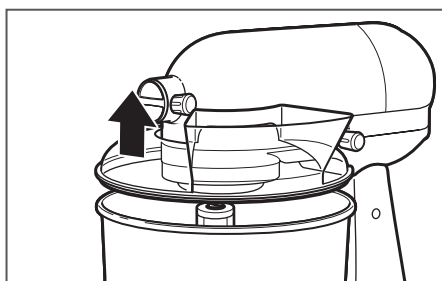


(FACULTATIF) : Ajouter les ingrédients dans le bol à partir du bec verseur.

DÉSASSEMBLER LE PRODUIT



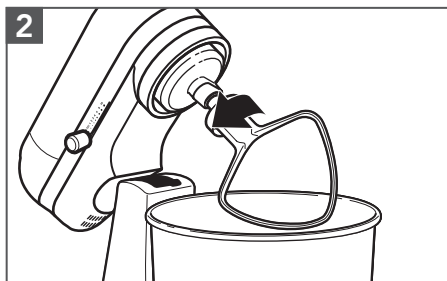
Déplacer le bouton d'alimentation sur off (arrêt) (0), puis débrancher le batteur sur socle. Déverrouiller et lever la tête du moteur. Verrouiller ensuite la tête pour la garder levée.



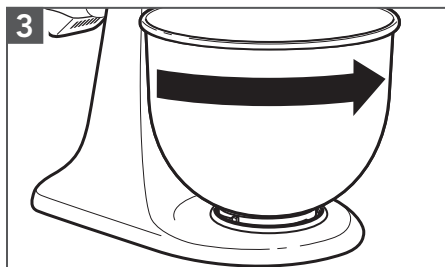
(FACULTATIF) : Lever le devant de l'écran verseur* pour le dégager du bord du bol. Le retirer du batteur sur socle.

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

DÉSSASSEMBLER LE PRODUIT



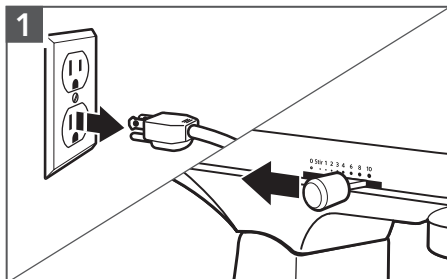
2 Pousser l'accessoire vers le haut, le faire tourner, puis le retirer de l'arbre du batteur.



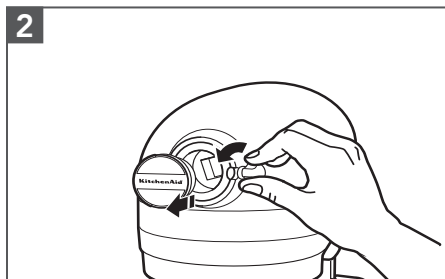
3 Faire tourner le bol afin de le déverrouiller de la plaque de serrage.

ACCESSOIRES EN OPTION

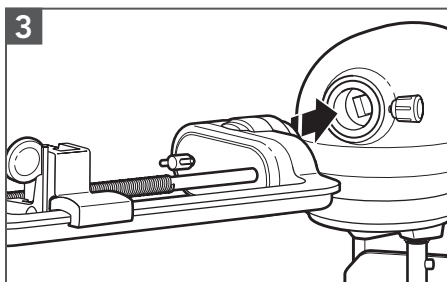
KitchenAid® offre une grande variété d'accessoires en option comme le spiraliseur, les couteaux à pâte ou les broyeurs d'aliments qui peuvent être fixés à l'arbre de commande du batteur sur socle comme illustré ici.



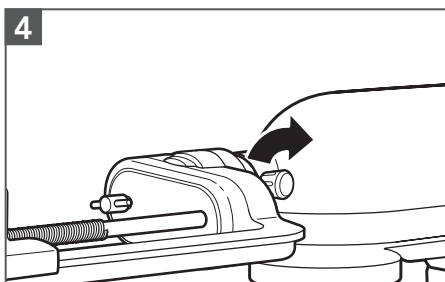
1 Débrancher le batteur sur socle, puis déplacer le bouton d'alimentation sur off (arrêt) (0).



2 Retirer le couvercle de la prise à accessoires.



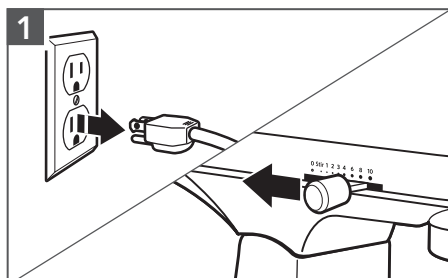
3 Insérer l'accessoire dans la prise à accessoires, en s'assurant que l'arbre de commande s'adapte à la douille de prise carrée.



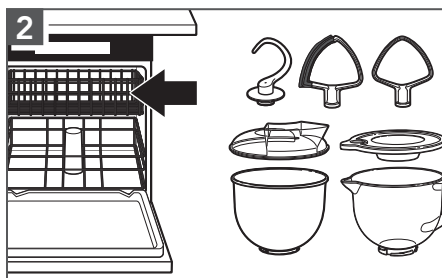
4 Serrer le bouton à accessoires en le tournant dans le sens horaire jusqu'à ce que l'accessoire soit fixé au batteur sur socle.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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

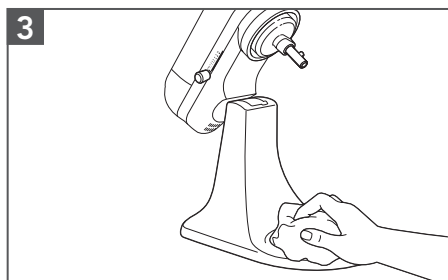


Débrancher le batteur sur socle, puis déplacer le bouton d'alimentation sur off (arrêt) (0).

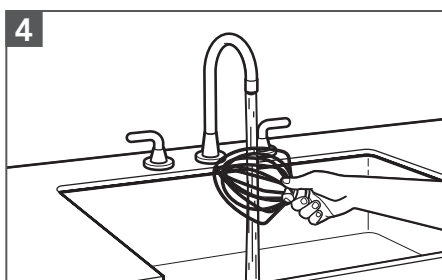


Pièces allant au lave-vaisselle, panier supérieur uniquement : bol en acier inoxydable, bol en verre*, couvercle du bol en verre*, batteur plat, crochet pétrisseur, batteur à côté souple* et écran verseur*.

FRANÇAIS



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




Laver le fouet à la main seulement.

ENTRETIEN DU BOL EN VERRE*

- Pour prévenir les dommages potentiels :
 - Ne pas placer un bol chaud sur une surface humide ou froide, ne pas ajouter d'eau froide dans un bol chaud.
- Le bol en verre peut être mis au four à micro-ondes et au lave-vaisselle.
- Ne pas utiliser le bol en verre au four.
- Le couvercle du bol en verre ne possède pas de joint et peut être lavé au lave-vaisselle (panier du haut seulement).

*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 de l'unité soit désagréable au toucher. Ceci est normal.
Si le batteur 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 batteur.
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.

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 :	<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 :	<ul style="list-style-type: none">A. Les réparations lorsque le batteur sur socle 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 batteur sur socle à un centre de réparation agréé.D. Les frais des pièces de rechange ou de main-d'œuvre pour les accessoires du batteur sur socle lorsqu'il est utilisé à l'extérieur des 50 États des États-Unis, du district fédéral de Columbia, de Porto Rico et du Canada.
CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS	
<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	

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 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 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 :

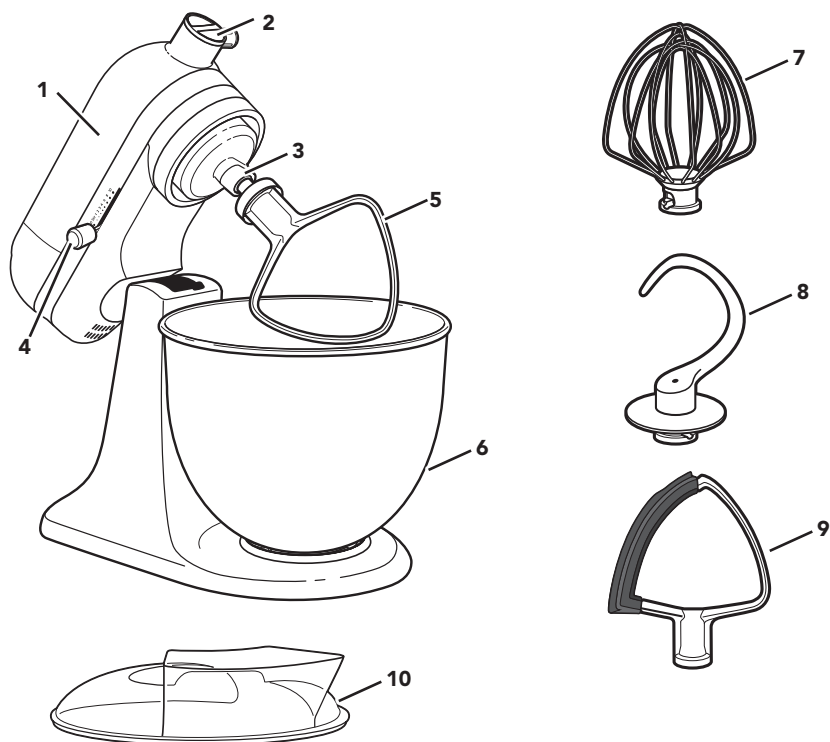
Composer sans frais le **1 800 807-6777**.

Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Mexique :

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

®/™ ©2019 KitchenAid. Tous droits réservés. KITCHENAID et la forme du batteur sur socle sont des marques de commerce aux É.-U. et ailleurs. Utilisé sous licence au Canada.

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS



- 1 Cabeza del motor
- 2 Receptáculo para aditivos
- 3 Eje del batidor
- 4 Control de velocidad
- 5 Batidor plano

- 6 Tazón**
- 7 Batidor de alambre
- 8 Gancho para masa
- 9 Batidor con borde flexible*
- 10 Escudo vertedor*

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

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

ESPAÑOL

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 ponga 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 aparato, 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 aparato, luego desconéctelo 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.

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 los batidores, el batidor de alambre o el gancho para masa de la batidora con base antes de lavarlos.


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

Vataje: 250 vatios

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 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.

CÓMO COMENZAR

TABLA DE ACCESORIOS POR MODELO

Modelo	Accesorios incluidos
KSM3306	Tazón de vidrio, batidor de borde flexible, batidor de alambre, gancho para masa
KSM3311	Tazón de acero inoxidable pulido (sin asa), batidor plano, batidor de alambre, gancho para masa
KSM3316	Tazón de acero inoxidable pulido con asa, batidor plano, batidor de alambre, gancho para masa
KSM3317	Tazón de acero inoxidable pulido con asa, batidor con borde flexible, batidor de alambre, gancho para masa

SELECCIÓN DEL ACCESORIO ADECUADO

Accesorio	Usar para mezclar	Descripción
Batidor plano (5) Batidor con borde flexible* (9)	Mezclas normales a pesadas	Tortas, coberturas de crema, dulces, galletas, masa de tarta, pastel de carne, puré de papas
Batidor de alambre (7)	Mezclas que requieren incorporación de aire	Huevos, claras de huevo, crema espesa, glaseados hervidos, bizcochos, mayonesa, algunos dulces
Gancho para masa (8)	Mezclado y amasado de masas con levadura	Panes, bollos, masa de pizza

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

GUÍA DE CONTROL DE VELOCIDAD

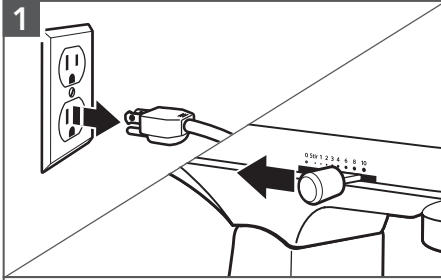
Todas las velocidades cuentan con tecnología Soft Start®, lo que permite que la batidora con base arranque con una velocidad más baja, para ayudar a evitar que se salpiquen los ingredientes y se hagan nubes de harina al comienzo del mezclado, luego aumenta rápidamente hasta alcanzar la velocidad seleccionada. 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.

NOTA: Utilice la velocidad 2 solo cuando prepare masas con levadura, ya que puede dañar la batidora con base.

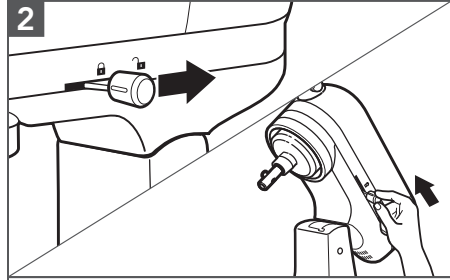
Velocidad	Accesorio	Acción	Descripción
Revolver	Batidor plano (5) Batidor con borde flexible (9)	REVOLVER	Para iniciar todos los procedimientos de mezclado, revolver lentamente, combinar y hacer puré.
1			
2	Batidor plano (5)	Mezclado lento	Para mezclar lentamente, hacer puré y revolver más rápido.
	Gancho para masa (8)		Para mezclar y amasar masas con levadura, masas pesadas y dulces; mezclar masas finas o que salpican.
4	Batidor con borde flexible (9)	Mezclado, batido	Para mezclar masas semipesadas, como las de galletas, o para mezclar azúcar con manteca vegetal. Velocidad media para mezclas de pasteles.
	Batidor de alambre (7)		Para añadir azúcar a las claras de huevo para preparar merengue.
6	Batidor plano (5)	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.
	Batidor de alambre (7)		Para batir a velocidad media-rápida ingredientes que necesitan mezclarse con aire, como claras de huevo.
8	Batidor de alambre (7)	Batido rápido, batido	Para batir crema, claras de huevo y glaseados hervidos.
10	Batidor de alambre (7)	Batido rápido	Para batir pequeñas cantidades de crema o claras de huevo, o para terminar de batir el puré de papas.

NOTA: Para mover con facilidad la palanca de control de velocidades, levántela ligeramente mientras la mueve por los ajustes en cualquiera de las dos direcciones.

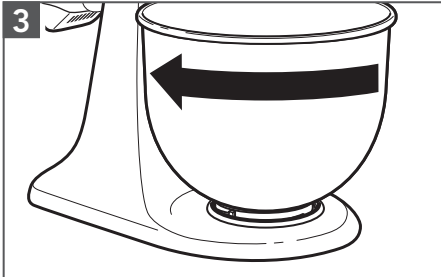
MONTAJE DEL PRODUCTO



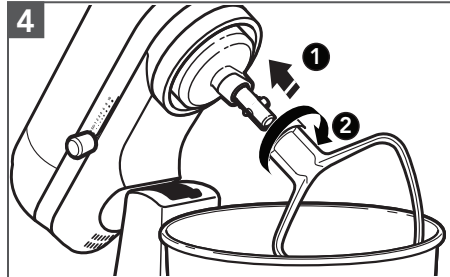
1
Desenchufe y ponga la batidora con base en la posición off (0) (Apagado [0]).



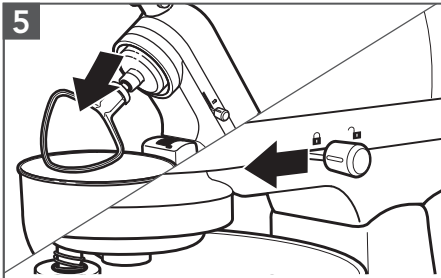
2
Desbloquee y levante la cabeza del motor. Luego, bloquee la cabeza del motor para mantenerla levantada.



3
Coloque el tazón en la placa de fijación y gírelo para que encaje en su lugar.

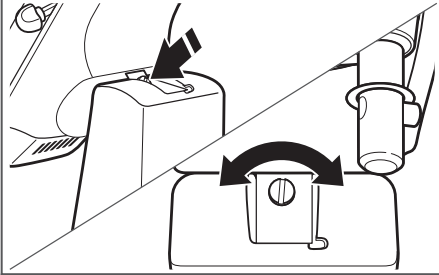


4
Deslice y gire el accesorio, alinéelo sobre la clavija del eje.



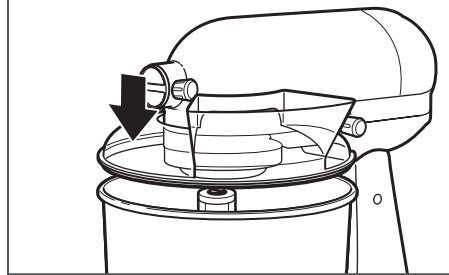
5
Desbloquee la cabeza del motor y bájela. Luego, bloquee la cabeza para que se mantenga abajo. Antes de mezclar, intente levantar la cabeza del motor para comprobar que está bloqueada.

MONTAJE DEL PRODUCTO



(OPCIONAL) Para ajustar la distancia entre el batidor y el tazón: Incline hacia atrás y bloquee la cabeza del motor. Gire el tornillo ligeramente hacia la izquierda para levantar el batidor o hacia la derecha para bajarlo.

NOTA: Si ajusta demasiado el tornillo, es posible que la palanca de bloqueo del tazón no se trabe.



(OPCIONAL) Coloque 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.

ESPAÑOL

USO DEL PRODUCTO

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Choque Eléctrico

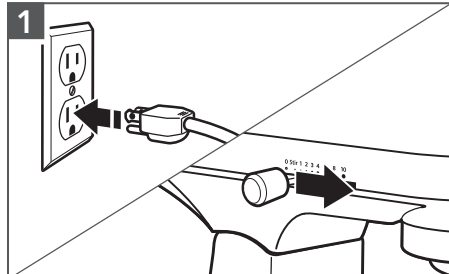
Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.

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.



Conecte el producto a un tomacorriente de 3 terminales con conexión a tierra. Comience con la velocidad más baja para evitar salpicaduras y vaya aumentando de a poco. Consulte la "Guía de control de velocidad".

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

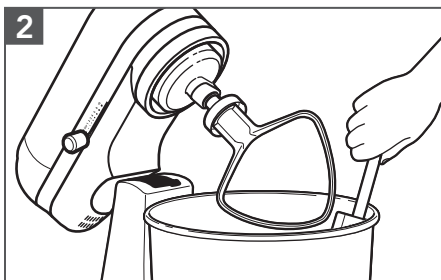
USO DEL PRODUCTO

⚠ ADVERTENCIA

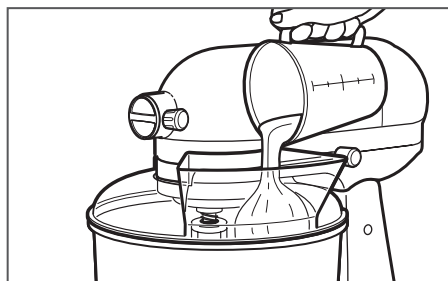
Peligro de Lesiones

Desenchufe la batidora antes de tocar los batidores.

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

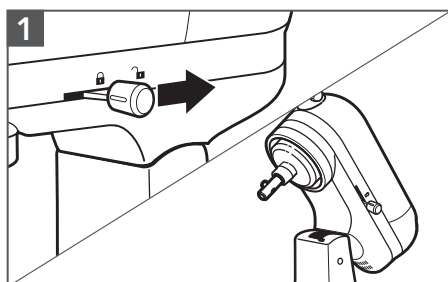


No raspe el tazón mientras la batidora con base esté funcionando. Por lo general raspar el tazón una o dos veces durante el mezclado es suficiente.

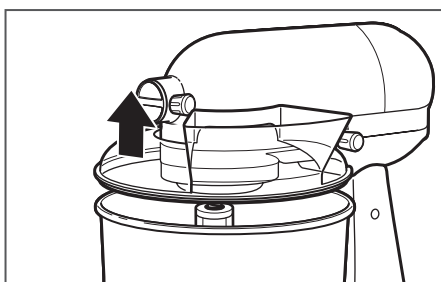


(OPCIONAL): Vierta los ingredientes en el tazón a través del conducto para verter.

DESMONTAR EL PRODUCTO



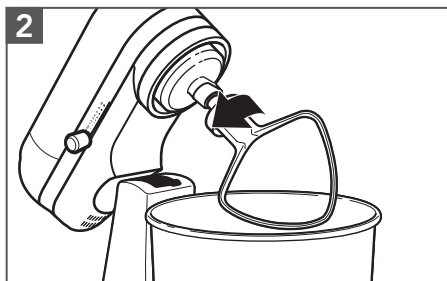
Coloque la batidora con base en la posición off (0) (Apagado [0]) y desenchufe. Desbloquee y levante la cabeza del motor. Luego, bloquee la cabeza del motor para mantenerla levantada.



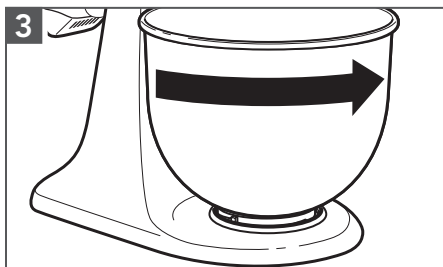
(OPCIONAL): Levante la parte frontal del escudo vertedor*, sáquela del borde del tazón. Sáquelo de la batidora con base.

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

DESMONTAR EL PRODUCTO



Presione el accesorio hacia arriba, gírelo y sáquelo del eje del batidor.

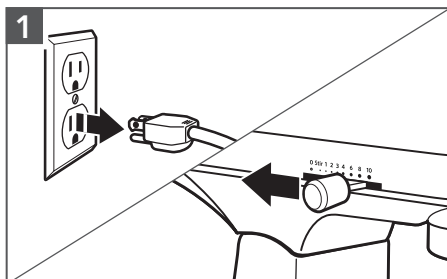


Gire para desbloquear el tazón de la placa de fijación.

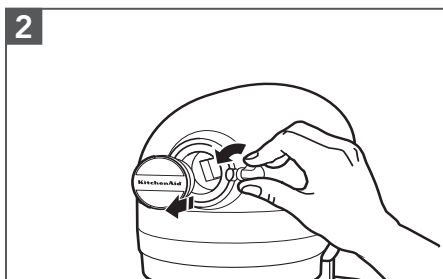
ESPAÑOL

ADITAMENTOS OPCIONALES

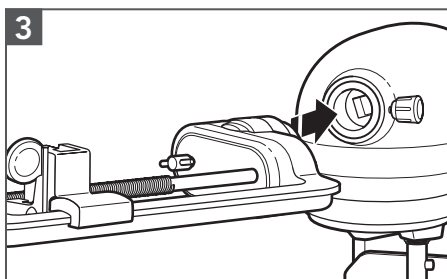
KitchenAid® ofrece una amplia variedad de aditamentos opcionales, como el aditamento para corte en espiral, los cortadores de pasta, los molinillos de alimentos, que se pueden fijar en el receptáculo para aditamentos de la batidora con base, como se muestra aquí.



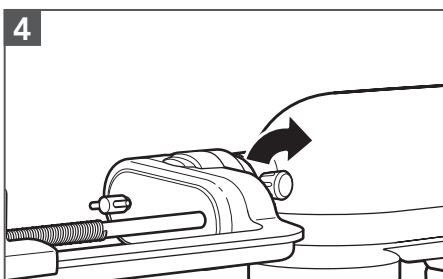
Desenchufe y ponga la batidora con base en la posición off (0) (Apagado [0]).



Quite la cubierta del receptáculo para aditamentos.



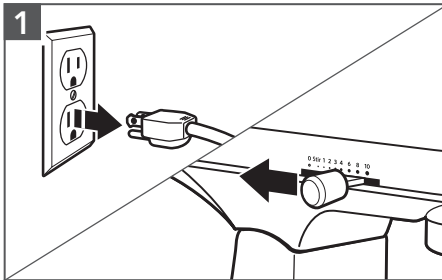
Inserte el aditamento en su receptáculo, asegurándose de que el eje de potencia del aditamento encaje dentro de la cavidad cuadrada del receptáculo para aditamentos.



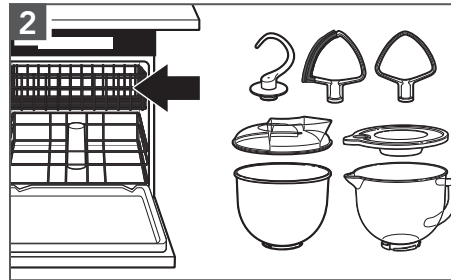
Ajuste la perilla del aditamento girándola hacia la derecha, hasta que el aditamento quede fijado a la batidora con base.

CUIDADO Y LIMPIEZA

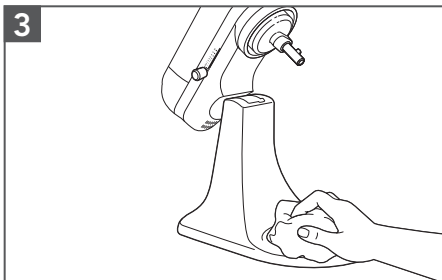
IMPORTANTE: No sumerja el cuerpo de la batidora con base en agua u otros líquidos.



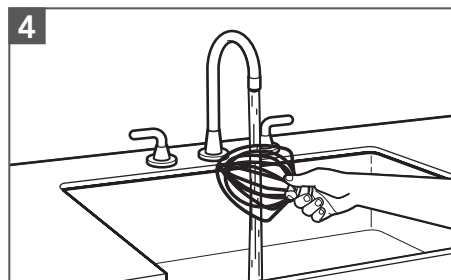
Desenchufe y ponga la batidora con base en la posición off (0) (Apagado [0]).



Piezas aptas para lavavajillas, solo en la canasta superior: Tazón de acero inoxidable, tazón de vidrio*, tapa del tazón de vidrio*, batidor plano, gancho para masa, batidor con borde flexible* y escudo vertedor*.



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




Lave el batidor de alambre de forma minuciosa y a mano solamente.

CUIDADO DEL TAZÓN DE VIDRIO*

- Para evitar potenciales daños:
 - No coloque el tazón caliente sobre una superficie húmeda o fría, así como tampoco añada agua fría a un tazón caliente.
- El tazón de vidrio es apto para horno microondas y lavavajillas.
- No lo use en el horno.
- La tapa del tazón de vidrio no es hermética y la puede lavar en el lavavajillas (en la rejilla superior solamente).

*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.

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 unidad cómodamente. Esto es normal.
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:	<p>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</p> <p>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.</p>
	
KitchenAid no pagará por:	<ul style="list-style-type: none">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	
<p>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.</p> <p>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.</p>	

GARANTÍA Y SERVICIO TÉCNICO

GARANTÍA DE REEMPLAZO SIN DIFICULTADES – EN LOS CINCUENTA ESTADOS DE 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.

ESPAÑOL

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**.

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 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 en Canadá bajo licencia.