

KitchenAid®

STAND MIXER BOWL LIFT

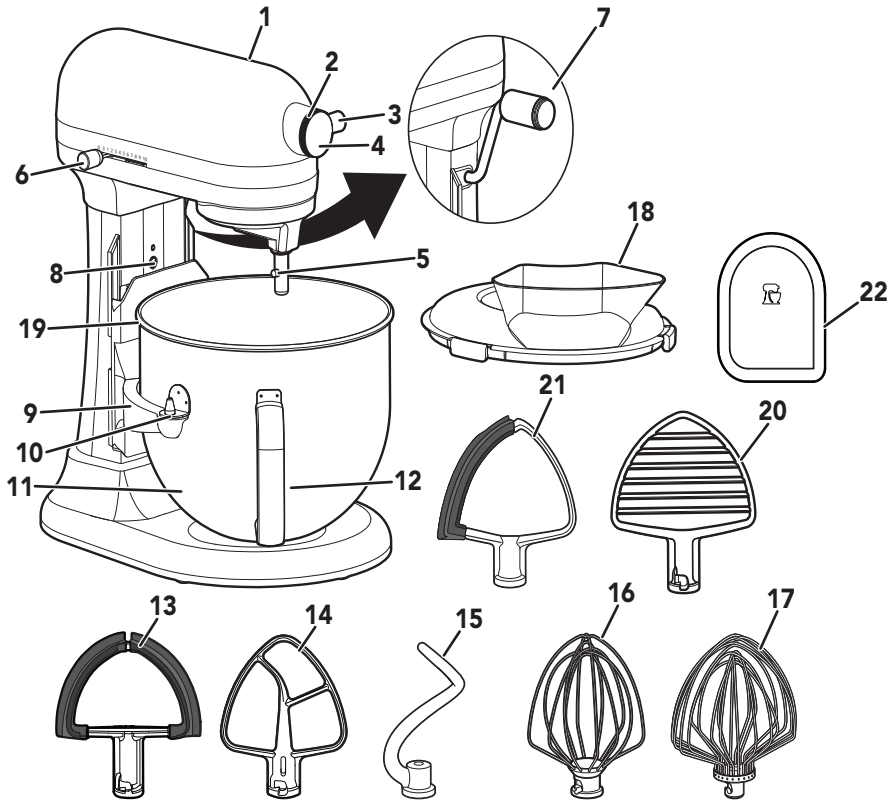
KSM70SN

PRODUCT GUIDE



W11669026A

PARTS AND FEATURES



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

*Bowl type may vary. Bowls are also available for purchase as separate accessories.
**Included with select models. Picture/Style may vary from product depending on model.

PRODUCT SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

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



This is the safety alert symbol.

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

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

⚠ DANGER

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

⚠ WARNING

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

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions. Misuse of appliance may result in personal injury.
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 or 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 (0), unplug from outlet and detach the attachment from appliance before cleaning and when not in use. Turn the appliance off (0) and make sure the motor stops completely before putting on or taking off parts.

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/attachments not recommended or sold by KitchenAid may cause fire, electric shock or injury to persons.
8. Do not use the Stand Mixer outdoors.
9. Do not let the cord hang over the edge of table or counter.
10. Remove the Flat Beater, Wire Whip, Pastry Beater, Flex Edge Beater, Double Flex Edge Beater or Spiral Dough Hook from the Stand Mixer before washing.
11. Allow the appliance to cool completely before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.

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. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience or 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.
14. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
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. Do not use the appliance for any other use other than that for which it was designed. It could lead to possible injury.

18. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farmhouses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This product is designed for household use only.

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.

GETTING STARTED

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.	1/2 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 4

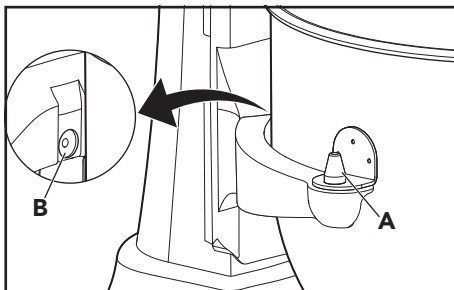
NOTE: Use speed 2 to mix or knead yeast doughs. Use of higher speed creates high potential for Stand Mixer failure. The PowerKnead Spiral Dough Hook efficiently kneads most yeast dough within 4 minutes.

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

PRODUCT ASSEMBLY

1. Turn the Stand Mixer off (0) and then Unplug.

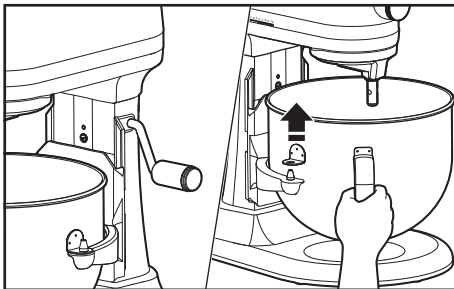
To attach the Bowl: Fit the Bowl Supports over Locating Pins and press down on back of the Bowl until Bowl Pin snaps into Spring Latch.



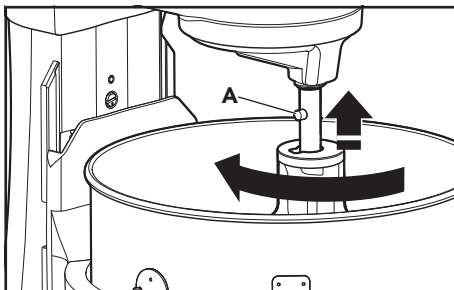
A. Spring Latch

B. Locating Pin

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

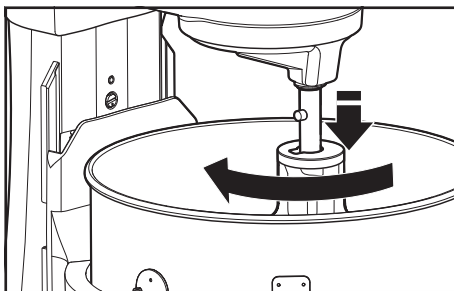


3. **To attach the Accessory:** Slip the accessory onto the shaft. Turn to hook it over the Pin on the shaft.



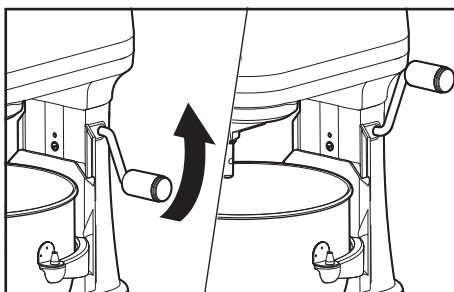
A. Pin

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

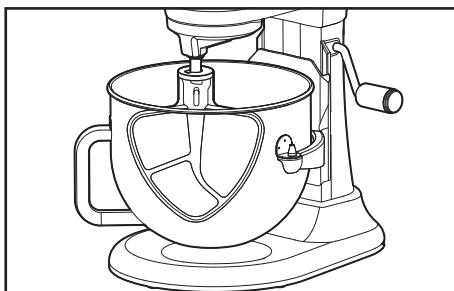


IMPORTANT: If the Bowl is not securely snapped into place, it will be unstable and wobble during use.

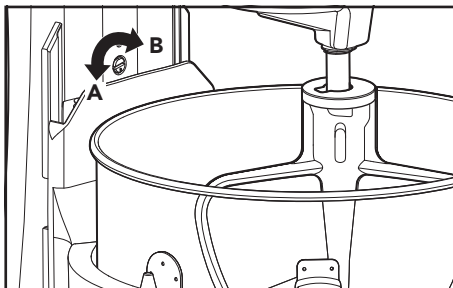
5. **To raise the Bowl:** Rotate the Bowl Lift Lever to the straight up position. The Bowl must always be in the raised position when mixing.



6. **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.



7. **(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.



A. Raise Bowl

B. Lower Bowl

IMPORTANT: When properly adjusted, the Flat Beater will not strike on the bottom or sides of the Bowl. If the Flat Beater or the Wire Whip is so close that it strikes the bottom of the Bowl, coating may wear off the beater or wires on the whip may wear.

PRODUCT 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 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" section.

⚠ 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.

USING THE POURING SHIELD

1. Turn the Stand Mixer off (0) 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.

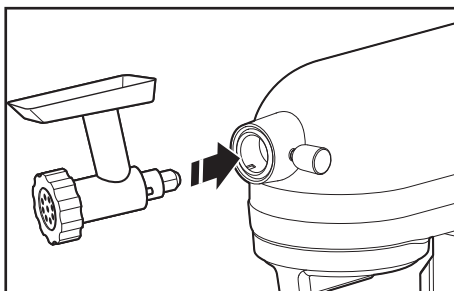
PRODUCT DISASSEMBLY

1. Turn the Stand Mixer off (0) 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.

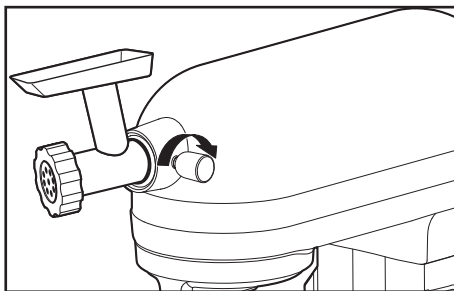
OPTIONAL ATTACHMENTS

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 off (0) 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 (right) until the attachment is secured to the Stand Mixer.



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

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 off (0) 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.

TROUBLESHOOTING

⚠ 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.

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

PROBLEM	SOLUTION
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 (0) and let Stand Mixer rest for 30 minutes before restarting.

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

LIMITED WARRANTY AND SERVICE

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

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

Length of Warranty: Two Year Limited Warranty from date of delivery.

1. KitchenAid Will Pay for Your Choice of:



Hassle-Free Replacement of your product. See the “Arranging for Service” section in this warranty 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 that existed at the time this product was purchased. Service will be provided by an Authorized KitchenAid Service Center.

2. KitchenAid Will Not Pay for (What is Not Covered By This Limited Warranty):

- Commercial, non-residential, or multiple family use or use inconsistent with product instructions and manuals.
- Defects or damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire flood, or acts of God.
- Any shipping or handling costs to deliver your product to an Authorized Service Center.
- Replacement parts or repair labor costs for the product operated outside the 50 United States, District of Columbia, Puerto Rico, and Canada.
- Damages, defects, or repairs caused by unauthorized servicers or use of non-genuine or third-party parts; however, use of unauthorized service providers or non-genuine or third-party parts will not void this warranty.
- Cosmetic damage (e.g., scratches, dents, chips, and other damage to finishes), unless damage results from defects in materials and workmanship and is reported to KitchenAid within 30 days from date of delivery.
- Discoloration, rust or oxidation of surfaces resulting from caustic or corrosive environments (e.g., high salt concentrations, high moisture or humidity or exposure to chemicals).
- Products with original, factory-installed model/serial numbers removed, altered or not easily determined.
- Incidental or consequential damages resulting from product failure.
- Consumable parts or accessories.

3. DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES

Implied warranties, including any implied warranty of merchantability or implied warranty of fitness for a particular purpose, are limited to ten years or the shortest period allowed by law. Some states and provinces do not allow limitations on the duration of implied warranties of merchantability or fitness, so this limitation may not apply to you.

4. HOW STATE LAW APPLIES

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from state to state or province to province. Some states and provinces, such as California, do not allow for limitations on the date your warranty coverage begins, so this limitation may not apply to you.

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 product should fail within the first two years of ownership due to defects in materials or workmanship, KitchenAid will arrange to deliver an identical or comparable replacement to your door free of charge and arrange to have your original product returned to us. Your replacement unit will also be covered by our two years limited warranty.

If your product should fail within the two years 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 product, use the carton, packing materials, and prepaid shipping label to pack up your original product 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 product should fail within the two years of ownership due to defects in materials or workmanship, we will replace your product with an identical or comparable replacement. Your replacement unit will also be covered by our one year limited warranty.

If your product should fail within the first two years 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 product, use the carton, packing materials, and prepaid shipping label to pack up your original product 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 product for information on how to obtain service.

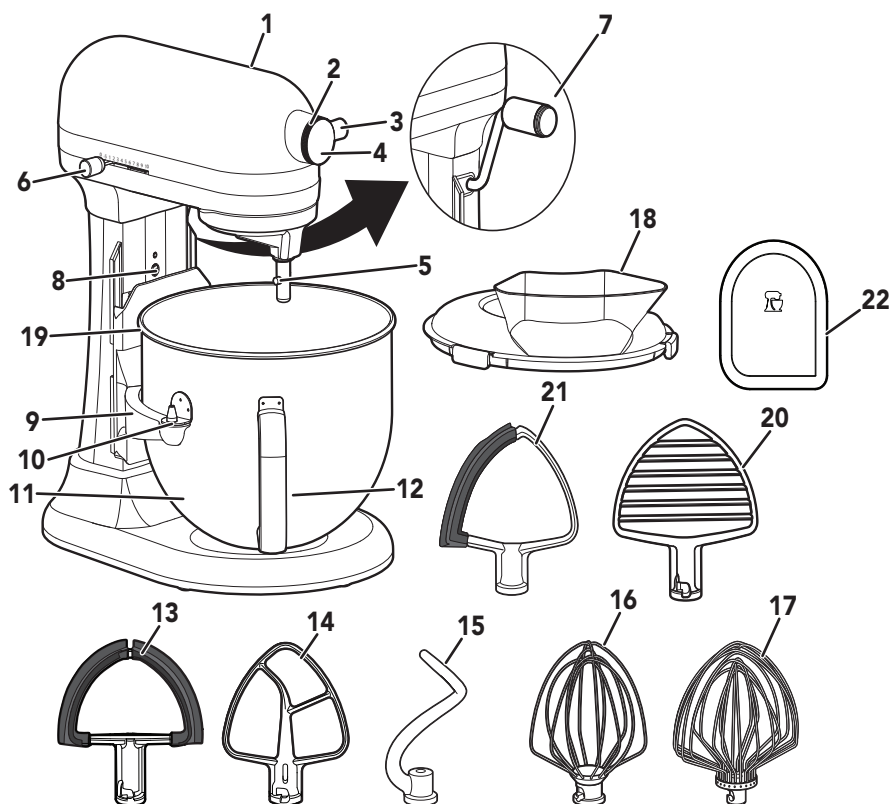
For service information in Canada:

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

*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.

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.

IMPORTANTES MESURES DE PROTECTION

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, certaines précautions élémentaires de sécurité doivent toujours être observées, notamment les suivantes :

1. Lire toutes les instructions. Une mauvaise utilisation de l'appareil peut causer des blessures.
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 ou 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 étroite est nécessaire lorsque l'appareil 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. Éteindre l'appareil (0), le débrancher de la prise et détacher l'accessoire de l'appareil avant de le nettoyer et lorsqu'il n'est pas utilisé. Éteindre l'appareil (0) et s'assurer que le moteur s'arrête complètement avant de poser ou de retirer des pièces.
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.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par KitchenAid peut causer un incendie, une décharge électrique ou des blessures.
8. Ne pas utiliser le batteur sur socle à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir.
10. Retirer le fouet plat, 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.
11. Attendre que l'appareil ait refroidi complètement avant d'installer ou de retirer des pièces, et avant de nettoyer l'appareil.

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.** 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 ou 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 étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
- 14.** Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- 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.** Ne pas utiliser l'appareil pour tout autre usage que celui pour lequel il est conçu. Il pourrait causer des blessures.
- 18.** Cet appareil est destiné à un usage domestique et à d'autres usages similaires comme :
 - espace de cuisine pour personnel de boutiques, bureaux et autres environnements professionnels;
 - fermes;
 - par les clients d'hôtels, de motels et d'autres types de résidences;
 - environnements de type chambres d'hôtes.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Ce produit est conçu pour un usage domestique seulement.

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.

MISE EN PLACE

GUIDE DES ACCESSOIRES/VITESSES

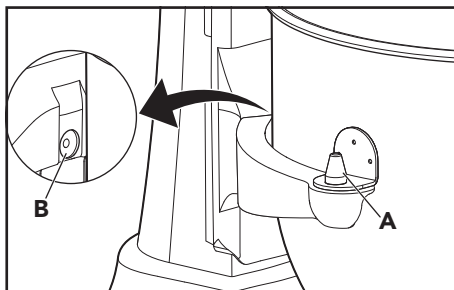
ACCESSOIRES	UTILISATION	DESCRIPTION	VITESSE
Fouet plat	Mélanger et plier les ingrédients	Plier des ingrédients délicats, des blancs d'œufs, de la crème, etc. Mélanger des gâteaux, du glaçage, des biscuits, etc.	$1/2$ Vitesse à pour plier vitesses 1-6 pour mélanger
Fouet à côté souple***, Fouet aux deux côtés souples***	Mélanger et crémier des ingrédients	Crémier 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) : Vitesses 1-3, Écraser des fruits/légumes : Jusqu'à la vitesse 2 Écraser des pommes de terre, hacher de la viande : Vitesse 4

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.

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

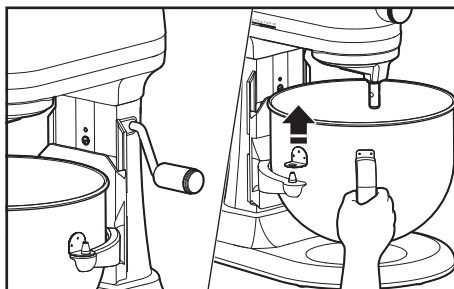
ASSEMBLAGE DU PRODUIT

1. Déplacer le bouton d'alimentation vers arrêt (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.

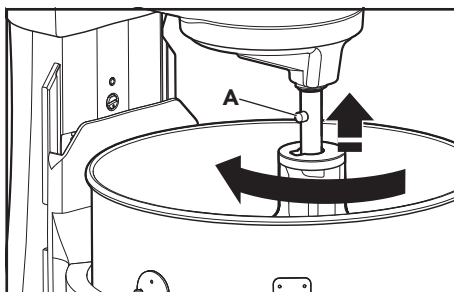


A. Goupille de positionnement
B. Loquet à ressort

2. **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.

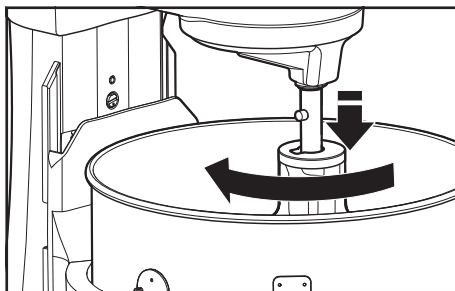


3. **Installation des accessoires :** Insérer l'accessoire sur l'arbre. Le tourner pour l'accrocher sur la goupille de l'arbre.



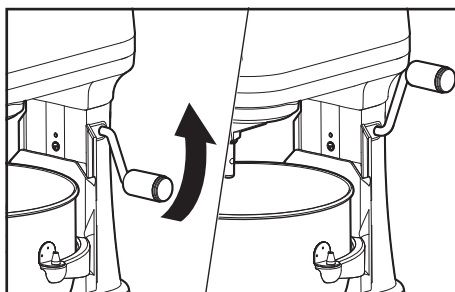
A. Broche

4. **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.

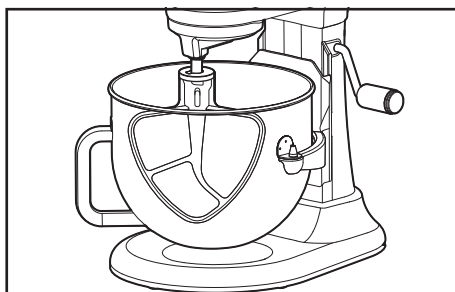


IMPORTANT: Si le bol n'est pas bien emboîté, il sera instable et peut tanguer durant son utilisation.

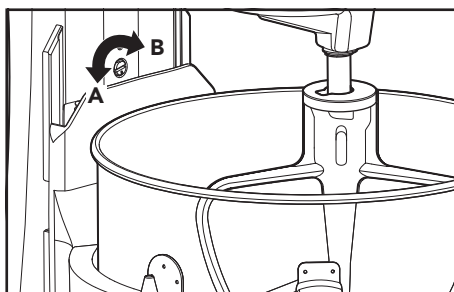
5. **Relever le bol :** Faire pivoter le levier de lève-bol pour le placer en position redressée. Le bol doit toujours être en position relevée lors du mixage.



6. **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.



7. **(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.



A. Relever le bol
B. Abaisser le bol

IMPORTANT: Lorsqu'il est bien 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.

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 la section « 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.

UTILISATION DE L'ÉCRAN VERSEUR

1. Déplacer le bouton d'alimentation vers arrêt (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.

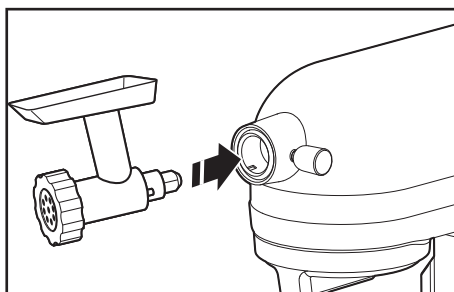
DÉMONTAGE DU PRODUIT

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

ACCESSOIRES EN OPTION

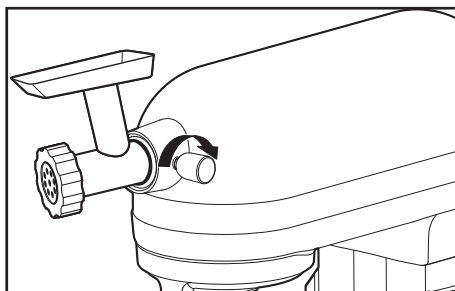
KitchenAid offre une grande variété d'accessoires en option comme le spiraliseur, les couteaux à pâte ou les broyeurs d'aliments qui peuvent être fixés à l'arbre de commande du batteur sur socle.

1. Déplacer le bouton d'alimentation vers arrêt (0), 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.



****Offert seulement sur les modèles sélectionnés et vendus séparément.

2. Serrer le bouton à accessoires en le tournant dans le sens horaire (droit) 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. 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 arrêt (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 aux deux côtés souples****, Crochet pétrisseur en spirale, fouet elliptique à 11 fils métalliques****, 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.

****Offert seulement sur les modèles sélectionnés et vendus séparément.

⚠️ 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 le circuit est raccordé à 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 arrêt (0) et laisser le mélangeur sur socle reposer pendant 30 minutes avant de recommencer.

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

GARANTIE LIMITÉE ET SERVICE

GARANTIE DU PRODUIT KITCHENAID® POUR LES 50 ÉTATS DES ÉTATS-UNIS, LE DISTRICT FÉDÉRAL DE COLOMBIAN, PORTO RICO ET LE CANADA

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

Durée de la garantie : Garantie limitée de deux ans à compter de la date de livraison.

1. KitchenAid prendra en charge les éléments suivants à votre choix :



Remplacement sans difficulté du produit. Voir la section « Obtenir un service de dépannage » de la garantie pour plus de détails concernant la procédure à suivre pour un dépannage, ou appeler le Customer eXperience Center au **1 800 541-6390**.

OU

Les frais de pièces de rechange et de main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux et de fabrication qui existaient au moment où ce produit a été acheté. L'intervention de dépannage sera effectuée par un centre de dépannage KitchenAid agréé.

2. KitchenAid ne paiera pas pour (ce qui n'est pas couvert par cette garantie limitée) :

- Usage commercial, non résidentiel ou par plusieurs familles, ou non-respect des instructions et manuels qui accompagnent le produit.
- Les défaillances ou dommages résultant d'un accident, d'une modification, d'une mauvaise utilisation, d'un abus, d'un incendie, d'une inondation ou d'un cas de force majeure.
- Tous frais d'expédition ou de manutention pour livrer le produit à un centre de dépannage agréé.
- Les frais des pièces de rechange ou de main-d'œuvre pour le produit lorsqu'il est utilisé à l'extérieur des 50 États des États-Unis, du district fédéral de Columbia, de Porto Rico et du Canada.
- Dommages, défauts ou réparations causés par une personne d'entretien non autorisée ou l'utilisation de pièces qui ne sont pas d'origine ou d'un tiers; cependant, l'utilisation de fournisseurs de services non autorisés ou de pièces qui ne sont pas d'origine ou de tiers n'annulera pas la garantie.
- Défauts d'apparence (p. ex., les éraflures, traces de choc, fissures ou tout autre dommage) subis par le fini, à moins que ces dommages ne résultent de vices de matériaux ou de fabrication et ne soient signalés à KitchenAid dans les 30 jours suivant la date de livraison.
- Décoloration, rouille ou oxydation des surfaces résultant d'environnements caustiques ou corrosifs (p. ex., des concentrations élevées de sel, un haut degré d'humidité ou une exposition à des produits chimiques).
- Produits dont les numéros de série et de modèle originaux ont été enlevés, modifiés ou ne peuvent pas être facilement identifiés.
- Dommages fortuits ou indirects causés par la défaillance du produit.
- Pièces et accessoires consommables.

3. CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES

Les garanties implicites, y compris les garanties implicites de qualité marchande ou d'aptitude à un usage particulier, sont limitées à dix ans ou à la plus courte période autorisée par la loi. Certains États et certaines provinces ne permettent pas de limitation sur la durée des garanties implicites de qualité marchande ou d'aptitude à un usage particulier, de sorte que la limitation ci-dessus peut ne pas être applicable dans votre cas.

4. FAÇON DONT LES LOIS DES ÉTATS S'APPLIQUENT

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. Certaines provinces et certains États, comme la Californie, ne permettent pas de limitation sur la date de début de la couverture de la garantie, de sorte que cette limitation peut ne pas être applicable dans votre cas.

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

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits satisfait aux normes exigeantes de KitchenAid que si le produit cesse de fonctionner au cours des deux années suivant son acquisition en raison de vices de matériaux et de fabrication, KitchenAid livrera gratuitement à votre porte un appareil de remplacement identique ou comparable et prendra les dispositions nécessaires pour que le produit d'origine nous soit retourné. L'appareil de remplacement sera également couvert par notre garantie limitée de deux ans.

Si votre produit cesse de fonctionner durant les deux années suivant son acquisition, il vous suffit d'appeler notre Customer eXperience Center sans frais 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 produit de rechange, utiliser le carton, les matériaux d'emballage et l'étiquette d'expédition prépayée pour emballer le produit 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 produit cesse de fonctionner au cours des deux années suivant son acquisition en raison de vices de matériaux et de fabrication, nous remplacerons le produit par un appareil de remplacement identique ou comparable. Le produit de remplacement sera également couvert par notre garantie limitée d'un an.

Si votre produit cesse de fonctionner durant les deux années suivant son acquisition, il vous suffit d'appeler notre Customer eXperience Center sans frais 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 produit de rechange, utiliser le carton, les matériaux d'emballage et l'étiquette d'expédition prépayée pour emballer le produit 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 l'adresse suivante :

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 local ou le détaillant auprès duquel le produit a été acheté pour savoir comment obtenir un dépannage.

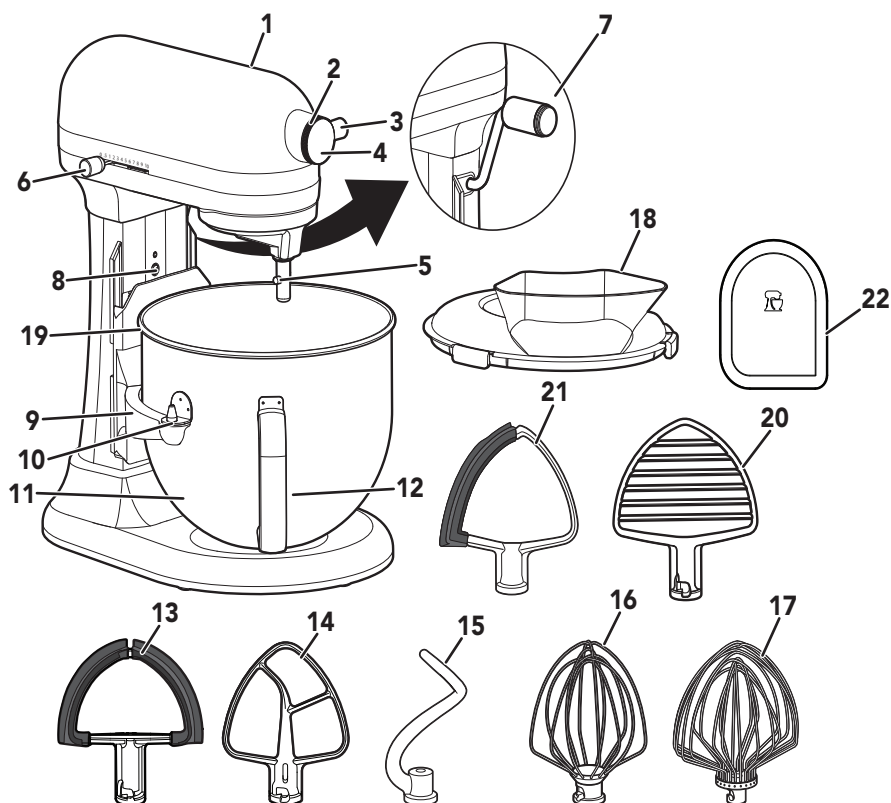
Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Canada :

composer le numéro sans frais **1 800 807-6777**.

Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Mexique :

composer le numéro sans frais **01 800 0022-767**.

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS



- | | |
|--|---|
| 1. Cabezal del motor | 12. Asa del tazón* |
| 2. Receptáculo para aditamentos | 13. Batidor doble con borde flexible** |
| 3. Perilla para aditamentos | 14. Batidor plano |
| 4. Tapa de receptáculo | 15. Gancho para masa en espiral |
| 5. Eje del batidor | 16. Batidor de alambre** |
| 6. Palanca de control de velocidad | 17. Batidor elíptico de acero inoxidable de 11 alambres** |
| 7. Palanca del elevador de tazón | 18. Protector de vertido** |
| 8. Tornillo para regular la altura del batidor | 19. Seguro con muelle y pinza del tazón (no se muestran) |
| 9. Soporte del tazón | 20. Batidor de hojalde** |
| 10. Clavijas de ubicación | 21. Batidor con borde flexible** |
| 11. Tazón* | 22. Raspador** |

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

**Incluido con algunos modelos. La imagen/estilo puede variar con respecto al producto según el modelo.

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.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Para la utilización de electrodomésticos eléctricos es importante seguir en todo momento y observar las precauciones e instrucciones de seguridad que siguen:

1. Lea todas las instrucciones. El uso indebido de un electrodoméstico puede dar como resultado lesiones personales.
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 es apto para que lo utilicen personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia o conocimiento, a menos que se encuentre bajo supervisión o instrucción, respecto al uso del mismo, de una persona responsable de su seguridad. Se debe supervisar atentamente cuando se utilice cualquier electrodoméstico cerca de niños. Los niños deben estar bajo supervisión para garantizar que no jueguen con el electrodoméstico.
4. Apague el electrodoméstico (0), desenchúfelo del tomacorriente y separe el accesorio del electrodoméstico antes de limpiarlo y cuando no esté en uso. Apague el electrodoméstico (0) y asegúrese de que el motor pare completamente antes de meter o sacar las piezas.
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 o daños a la batidora.
6. No utilice ningún electrodoméstico cuyo cable o enchufe esté dañado, si el electrodoméstico no ha funcionado correctamente o si se ha caído o dañado de alguna forma. Devuelva el electrodoméstico al lugar de servicio técnico autorizado más cercano para la inspección, la reparación o el ajuste eléctrico o mecánico.
7. El uso de aditamentos/accesorios no recomendados ni vendidos por KitchenAid puede provocar un incendio, choque eléctrico o lesión a las personas.
8. No utilice la batidora con base en exteriores.
9. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador.
10. Retire el batidor plano, el batidor de alambre, 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 con base antes de lavarla.
11. Deje que el electrodoméstico se enfríe completamente antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiarlo.

Medidas de seguridad importantes requeridas para el cumplimiento de la normativa en México:

- 12.** Si se ha dañado el cable de suministro, deberá ser reemplazado por el fabricante, por el representante de servicio o por personal calificado para evitar peligros.
- 13.** Este electrodoméstico no es apto para que lo utilicen personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia o conocimiento, a menos que se encuentre bajo supervisión o instrucción, respecto al uso del mismo, de una persona responsable de su seguridad. Se debe supervisar atentamente cuando se utilice cualquier electrodoméstico cerca de niños.
- 14.** Los niños deben estar bajo supervisión para garantizar que no jueguen con el electrodoméstico.
- 15.** Para protegerse contra el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe/enchufe ni el electrodoméstico en agua u otros líquidos.
- 16.** No use el dispositivo para ningún otro uso que no sea para el que fue diseñado. El uso inadecuado del aparato puede provocar posibles lesiones personales.
- 17.** No use el electrodoméstico para ningún otro uso que no sea para el que fue diseñado. Podría ocasionar una posible lesión.
- 18.** Este electrodoméstico no solo está diseñado para uso doméstico sino también en aplicaciones similares tales como:
 - Áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo;
 - granjas;
 - hoteles, moteles y otros ambientes de tipo residencial para los clientes;
 - ambientes tipo casa de huéspedes.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Este producto está diseñado únicamente para uso dentro del hogar.

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 un 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 utilice un cable de extensión. Si el cable de suministro eléctrico es demasiado corto, haga que un electricista o un técnico de servicio competente instale un tomacorriente cerca del electrodoméstico.

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

INTRODUCCIÓN

GUÍA DE ACCESORIOS/VELOCIDAD

ACCESORIO	USAR PARA	DESCRIPCIÓN	VELOCIDAD
Batidor plano	Mezclar e incorporar ingredientes	Incorporar ingredientes delicados, claras de huevo, crema, etc. Batir pasteles, merengues, galletas, etc.	$1/2$ velocidad para incorporar velocidades 1-6 para mezclar
Batidor con borde flexible***, Batidor doble con 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 de repostería***	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 4

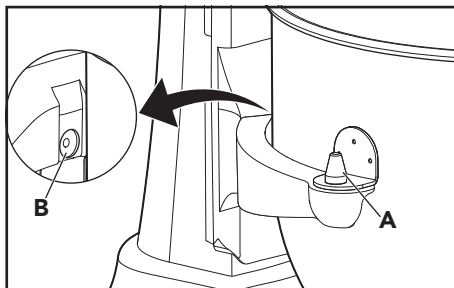
NOTA: Use la velocidad 2 para mezclar o amasar masas con levadura. El uso de la velocidad más alta crea un alto potencial de falla de la batidora. El gancho para masa en espiral PowerKnead amasa eficazmente la mayoría de las masas con levadura en menos de 4 minutos.

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

MONTAJE DEL PRODUCTO

1. Apague la batidora con base (0) y luego desenchufe.

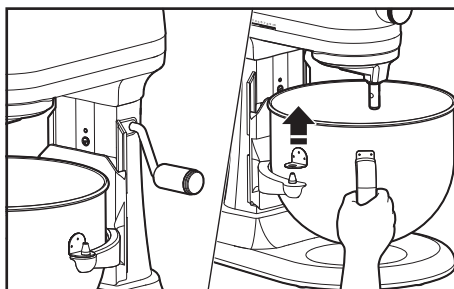
Para colocar el tazón: Encaje los soportes del tazón sobre las clavijas de ubicación y presione la parte posterior del tazón hasta que la clavija del tazón encaje a presión en el seguro con resorte.



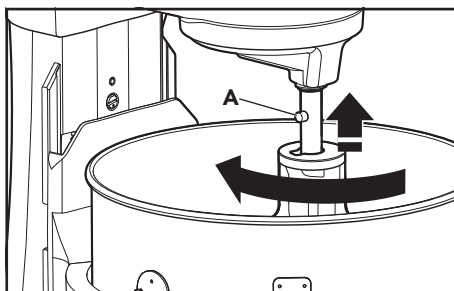
A. Clavija de ubicación

B. Seguro con resorte

2. **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.

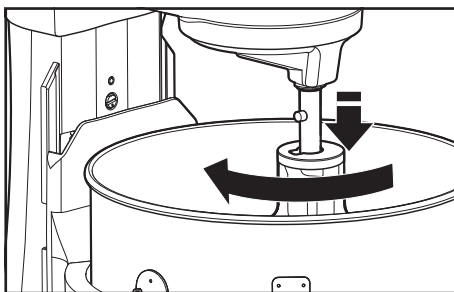


3. **Para colocar el accesorio:** Deslice el accesorio sobre el eje. Gírelo para fijarlo sobre la clavija del eje.



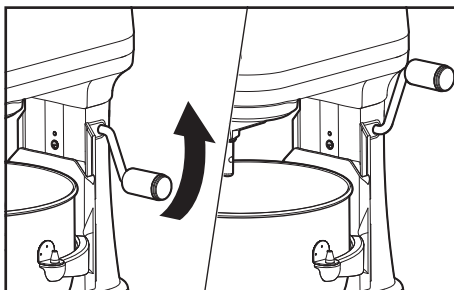
A. Clavija

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

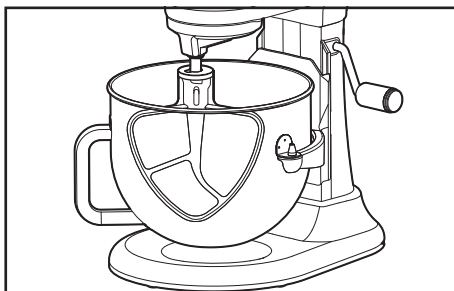


IMPORTANTE: Si el tazón no encaja firmemente en su lugar, quedará inestable y se tambaleará durante el uso.

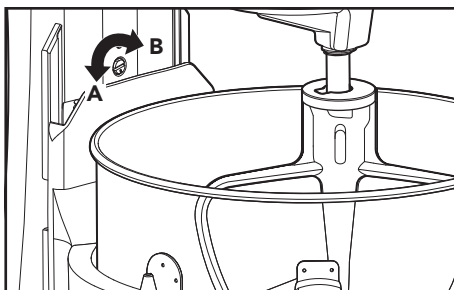
5. **Para levantar el tazón:** Gire la palanca para levantar el tazón hasta que quede en posición vertical. El tazón siempre debe estar levantado cuando esté mezclando.



6. **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.



7. (OPCIONAL) Para ajustar la separación entre el batidor y el tazón: Baje el tazón. Gire el tornillo ligeramente en sentido antihorario (izquierda) para subir el batidor, o en sentido horario (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.



A. Levantar el tazón

B. Bajar 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 batidor de alambre están tan cerca que golpean el fondo del tazón, los revestimientos de los batidores o los alambres se desgastarán.

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 un 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 sección "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, basta con raspar el tazón una o dos veces durante la mezcla.

CÓMO USAR EL PROTECTOR DE VERTIDO

1. Apague la batidora con base (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 protector de vertido en el tazón de manera que el cabezal del motor cubra el espacio en forma de "U" en el protector. Esto posicionará el conducto para verter justo a la derecha del receptáculo para aditamentos cuando la persona esté de frente a la batidora. Presione ligeramente para que las lengüetas encajen el protector en el tazón.
4. Vierta los ingredientes en el tazón por el conducto para verter.

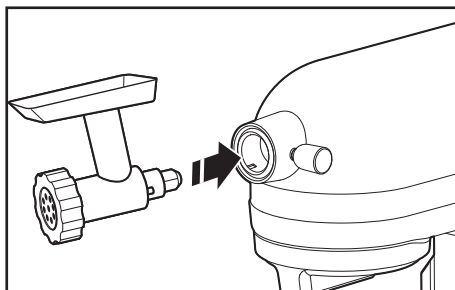
DESMONTAJE DEL PRODUCTO

1. Apague la batidora con base (0) y luego desenchufe.
2. Levante el frente del protector de vertido**** alejándolo del borde del tazón. Sáquelo de la batidora con base. Baje el tazón y raspe.

ACCESORIOS OPCIONALES

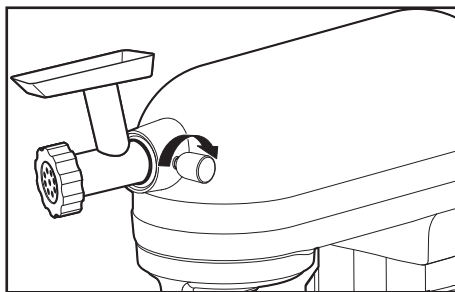
KitchenAid ofrece una amplia variedad de aditamentos opcionales, como el aditamento para corte en espiral, los cortadores de pasta, los molinillos de alimentos, que se pueden fijar en el receptáculo para aditamentos de la batidora con base.

1. Apague la batidora con base (0) y luego desenchufe. Desatornille la tapa de receptáculo. Inserte el accesorio en su receptáculo, y asegúrese de que el eje de potencia del accesorio encaje dentro de la cavidad cuadrada del receptáculo para accesorios.



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

2. Ajuste la perilla del accesorios girándola en sentido horario (hacia la derecha), hasta que el accesorio 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. Deje que el electrodoméstico se enfríe completamente antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiarlo.

1. Apague la batidora con base (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 con borde flexible****, Batidor doble con borde flexible****, Gancho para masa en espiral, Batidor elíptico de 11 alambres****, Batidor de repostería****, Raspador****, y Protector de vertido****.

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

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

⚠️ 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 un choque eléctrico.

PROBLEMA	SOLUCIÓN
Si la batidora con base se calienta durante el uso	Con las mezclas densas que requieren periodos 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 la palanca de control de velocidad con facilidad, levántela ligeramente hacia arriba mientras la desplaza por los ajustes en cualquier dirección.
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 de apagado (0) y permita que la batidora descansa por 30 minutos antes de reiniciar.

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

GARANTÍA LIMITADA Y SERVICIO

GARANTÍA DE PRODUCTO DE KITCHENAID® EN LOS 50 ESTADOS DE ESTADOS UNIDOS, DISTRITO DE COLUMBIA, PUERTO RICO Y CANADÁ

Esta garantía limitada se extiende al comprador original y a cualquier propietario subsiguiente para el producto operado en los 50 estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia, Puerto Rico y Canadá.

Duración de la garantía: Dos años de Garantía limitada a partir de la fecha de entrega.

1. KitchenAid pagará por lo siguiente, a su elección:



Reemplazo sin complicaciones de su producto. Consulte la sección "Cómo obtener servicio técnico" en esta garantía para obtener detalles acerca de la obtención de servicio técnico o llame sin cargo a nuestro Customer eXperience Center al **1-800-541-6390**.

O BIEN

Las piezas de repuesto y los costos de mano de obra de reparación para corregir los defectos de materiales y mano de obra existentes en el momento de la compra de este producto. El servicio será proporcionado por un Centro de servicio autorizado por KitchenAid.

2. KitchenAid no pagará (lo que no está cubierto por esta garantía limitada):

- Uso comercial, no residencial o familiar múltiple o uso diferente del indicado en las instrucciones y manuales del producto.
- Defectos o daños causados por accidente, uso indebido, abuso, alteración incendio, inundación, actos fortuitos.
- Cualquier gasto de envío o manejo para llevar el producto a un Centro de servicio autorizado.
- Piezas de repuesto o costos de mano de obra de reparación para el producto operado fuera de los 50 estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia, Puerto Rico y Canadá.
- Daños, defectos o reparaciones causados por servicios no autorizados o uso de piezas no originales o de terceros; sin embargo, el uso de proveedores de servicios no autorizados o piezas no originales o de terceros no anulará esta garantía.
- Daños estéticos, (es decir, rayaduras, abolladuras, desportilladuras u otro daño al acabado), a menos que estos se deban a defectos en los materiales o la mano de obra, y se le informe a KitchenAid en un lapso de 30 días a partir de la fecha de compra.
- Cambio de color, herrumbre u óxido de superficies causados por ambientes cáusticos o corrosivos, (por ejemplo, altas concentraciones de sal, alta humedad o condensación o exposición a sustancias químicas).
- Productos con números de modelo/serie originales instalados de fábrica que se hayan removido, alterado o que no se puedan identificar con facilidad.
- Daños incidentales o consecuentes derivados de la falla del producto.
- Piezas consumibles o accesorios.

3. EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS

Las garantías implícitas, incluso cualquier garantía implícita de comerciabilidad o garantía implícita de adecuación para un propósito particular, están limitadas a diez años o al período más corto permitido por ley. Algunos estados y provincias no permiten la limitación de la duración de las garantías implícitas de comerciabilidad o capacidad, de modo que la limitación antes indicada quizá no le corresponda.

4. CÓMO SE APLICA LA LEY ESTATAL

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que también tenga otros derechos que varíen de un estado a otro o de una provincia a otra. Algunos estados y provincias, como California, no permiten limitaciones en la fecha de inicio de la cobertura de la garantía, por lo que es posible que esta limitación no se aplique en su caso.

GARANTÍA DE REEMPLAZO SIN DIFICULTADES: EN LOS 50 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 el producto presentara alguna falla durante el primer año de compra, KitchenAid tomará medidas para entregar un reemplazo idéntico o comparable a su domicilio sin cargo y gestionará la devolución de su producto original a nosotros. La unidad de reemplazo estará también cubierta por nuestra garantía limitada de dos años.

Si su producto fallara en el plazo de dos años después de la compra, simplemente llame a nuestro Customer eXperience Center sin cargo al **1-800-541-6390**, de lunes a viernes. Tenga a la mano el recibo de compra original cuando llame. Se requerirá el comprobante de compra para iniciar un reclamo. Proporcione al consultor su dirección de envío completa (no números de apartado postal).

Cuando reciba su producto de reemplazo, use la caja, el material de embalaje y la etiqueta de envío prepagada para empacar su producto original y devolverlo a KitchenAid.

GARANTÍA DE REEMPLAZO SIN DIFICULTADES: CANADÁ

Estamos tan seguros de que la calidad de nuestros productos cumple con los exigentes estándares de la marca KitchenAid que, si su producto fallara durante los primeros dos años de propiedad debido a defectos en materiales o mano de obra, lo sustituiremos por un producto idéntico o comparable. La unidad de reemplazo también estará cubierta por nuestra garantía limitada de un año.

Si su producto fallara en el plazo de dos años después de la compra, simplemente llame a nuestro Customer eXperience Center sin cargo al **1-800-807-6777**, de lunes a viernes. Tenga a la mano el recibo de compra original cuando llame. Se requerirá el comprobante de compra para iniciar un reclamo. Proporcione al asesor su dirección de envío completa.

Cuando reciba su producto de reemplazo, use la caja, el material de embalaje y la etiqueta de envío prepagada para empacar su producto original y devolverlo a KitchenAid.

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

En Estados Unidos y Puerto Rico:

Para obtener información sobre el servicio o solicitar accesorios o piezas de recambio, llame al número gratuito **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 al distribuidor local de KitchenAid o a la tienda donde compró su producto para pedir información sobre cómo obtener el servicio.

Para obtener información acerca del servicio en Canadá:

Llame gratis al **1-800-807-6777**.

Para obtener información acerca del servicio en México:

Llame gratis al **01-800-0022-767**.

DISCOVER MORE. DÉCOUVREZ PLUS. DESCUBRA MÁS.
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

CANADA: 1.800.807.6777 | KitchenAid.ca

MEXICO: KitchenAid.com.mx

LATIN AMERICA: KitchenAid-Latam.com

KitchenAid®

* /™ ©2024 KitchenAid. All rights reserved. The design of the stand mixer is a trademark in the U.S. and elsewhere. Used under license in Canada.