



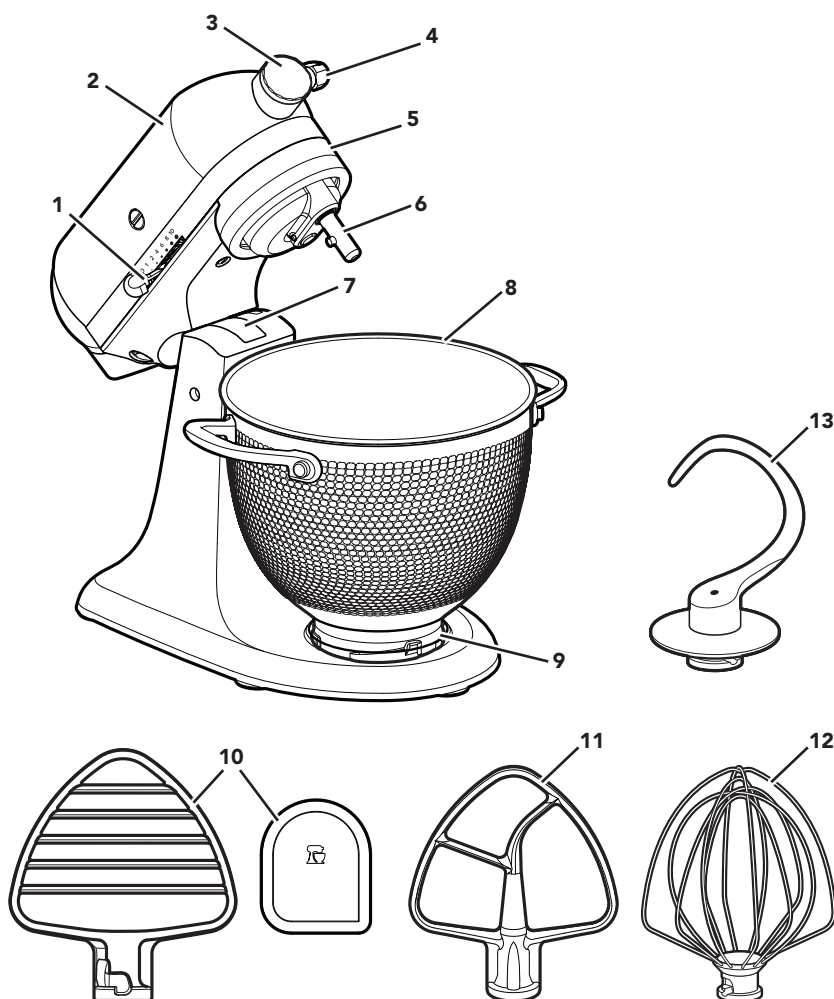
KitchenAid®

Stand Mixer
KSM180LELB





PARTS AND FEATURES



- | | | | |
|---|--|----|--|
| 1 | Speed Control Lever | 8 | Bowl |
| 2 | Motor Head | 9 | Bowl Clamping Plate |
| 3 | Attachment Hub | 10 | Stainless Steel Pastry Beater* and Nylon Scraper* ** |
| 4 | Attachment Knob | 11 | Stainless Steel Flat Beater* |
| 5 | Motor Head Locking Lever (not shown) | 12 | Stainless Steel Wire Whip* |
| 6 | Beater Shaft | 13 | Stainless Steel Dough Hook* |
| 7 | Beater Height Adjustment Screw (not shown) | | |

*Also available as an optional accessory.

**Can also be used to scrape your bowl.





PRODUCT SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

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



This is the safety alert symbol.

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

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



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



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 to “0” (OFF), then unplug from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts, and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
5. Avoid contacting moving parts. Keep hands, hair, 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. Return appliance to the nearest Authorized Service Facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
7. The use of accessories or attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
8. Do not use the Stand Mixer outdoors.
9. Do not let the cord hang over the edge of table or counter.
10. Remove the Flat Beater, Wire Whip, Pastry Beater, or Dough Hook from the Stand Mixer before washing.



PRODUCT SAFETY

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. The appliance is not intended for use by persons (including children) who suffer from reduced physical, sensory or mental capabilities or who lack the necessary experience or knowledge unless such persons are supervised or trained by a person authorized to operate the appliance.
14. Children must be supervised to ensure that they do not use the appliance as a toy.
15. Do not touch hot surfaces. The surface of the heating element is subject to residual heat after use. Use handles/knobs/buttons.
16. To protect against the risk of electric shock, do not immerse the cord, plug/socket, or appliance in water or other liquids.
17. 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.
18. Unplug the appliance from the outlet when not in use and before cleaning. Let the appliance cool down before adding or removing components and before cleaning.
19. This appliance is intended for use in the home and for similar applications, such as the following:
 - a) By kitchen staff in retail areas, offices and other work environments;
 - b) Country houses;
 - c) By clients in hotels, motels or other residential-type settings;
 - d) Bedroom or dining room settings.
20. Do not use the appliance for any other use other than that for which it was designed. It could lead to possible injury.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This product is designed for household use only.



PRODUCT SAFETY

ELECTRICAL REQUIREMENTS

⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

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

KSM180LELB

Voltage: 120 V~

Frequency: 60 Hz

Wattage: 325 W

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

CHOOSING THE RIGHT ACCESSORY

ACCESSORY	USE TO MIX	SUGGESTED ITEMS
Flat Beater*	Normal to heavy mixtures	Cakes, creamed frostings, candies, cookies, biscuits, pie pastry, meatloaf, mashed potatoes.
Pastry Beater*	Cut butter into flour	For pie dough, biscuits and other pastries, mashing fruits and vegetables, and shredding meats.
Wire Whip*	Mixtures that need air incorporated	Eggs, egg whites, heavy cream, boiled frostings, sponge cakes, mayonnaise, some candies.
Dough Hook*	Mixing and kneading yeast doughs	Breads, rolls, pizza dough, buns.

NOTE: Nylon Scraper assists in cleaning the Pastry Beater*. It may also be useful in scraping ingredients from the bowl.

*Also available as an optional accessory.



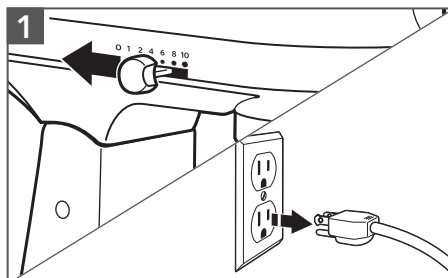
SPEED CONTROL GUIDE

SPEED	ACTION	ACCESSORY	DESCRIPTION
STIR	STIR	Flat Beater*	For starting all mixing procedures, slow stirring, and combining.
1			
2	STIR	Pastry Beater*	Cut butter into flour to make pastry dough; Mash fruits and vegetables.
		Flat Beater*	For slow mixing, mashing, and faster stirring.
	SLOW MIXING	Dough Hook*	To mix and knead yeast doughs, heavy batters, and candies; mix thin or splashy batters.
4	MIXING, BEATING	Flat Beater*	For mixing semi-heavy batters, such as cookies, or to combine sugar and shortening. Medium speed for cake mixes.
		Pastry Beater*	For shredding meats.
		Wire Whip*	For adding sugar to egg whites for meringues.
6	BEATING, CREAMING	Flat Beater*	For medium-fast beating (creaming), or whipping. Use to finish mixing cake, doughnut, and other batters. High speed for cake mixes.
		Wire Whip*	For medium-fast whipping of ingredients requiring incorporation of air, such as egg whites.
8	FAST BEATING, WHIPPING	Wire Whip*	For whipping cream, egg whites, and boiled frostings.

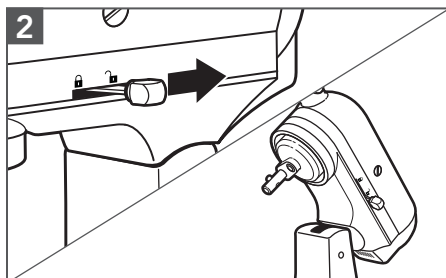
NOTE: The Speed Control Lever can be set to obtain speeds 1, 3, 5, 7 and 9 if a finer adjustment is required. To move the Speed Control Lever with ease, lift up slightly as you move it across the settings in either direction.

IMPORTANT: Do not exceed Speed 2 when preparing yeast doughs as this may cause damage to the Stand Mixer.

PRODUCT ASSEMBLY



Turn the Stand Mixer “0” (OFF) and unplug.



Unlock and lift the Motor Head. Then, lock** the head to keep it lifted.

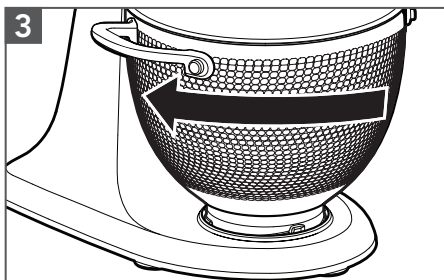
*Also available as an optional accessory.

**Locking option is available on select models.

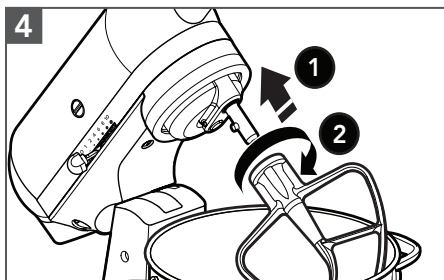




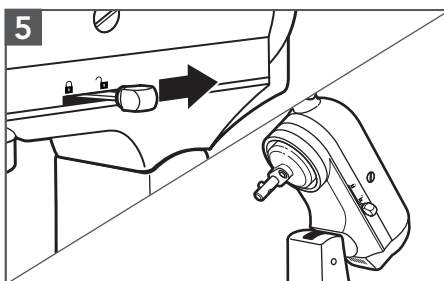
PRODUCT ASSEMBLY



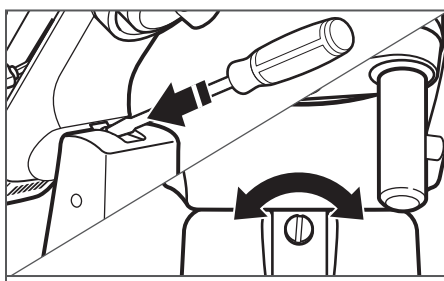
Place the Bowl on the Clamping Plate and twist to lock in place.



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



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.



(OPTIONAL) To adjust Beater to Bowl Clearance: Tilt back and lock* the Motor Head. Turn the screw slightly counterclockwise (left) to raise the beater, or clockwise (right) to lower it.
NOTE: If you overadjust the screw, the locking lever may not lock into place.

*Locking option is available on select models.



PRODUCT USAGE

⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard

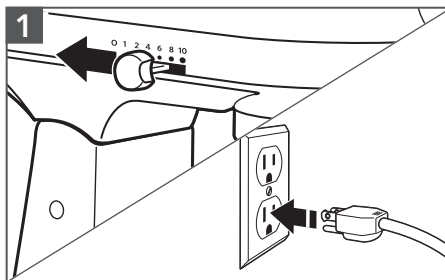
Plug into a grounded 3 prong outlet.

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.



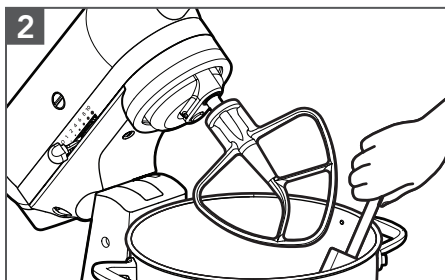
Plug it into a grounded 3 prong outlet. Start with lower speed to avoid splashing, and increase speed gradually. Refer to the "Speed Control Guide".

⚠ WARNING

Injury Hazard

Unplug mixer before touching beaters.

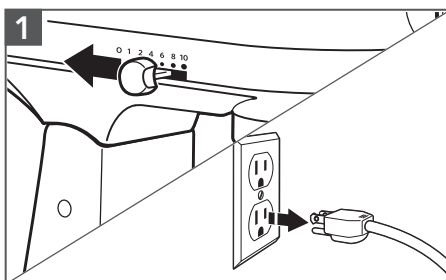
Failure to do so can result in broken bones, cuts, or bruises.



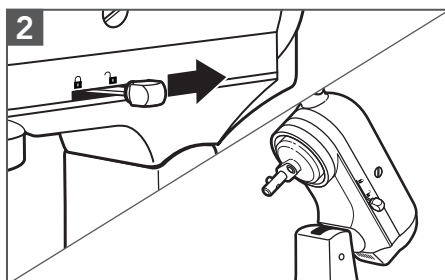
Do not scrape the Bowl while operating. Scraping the Bowl once or twice during mixing is usually sufficient.



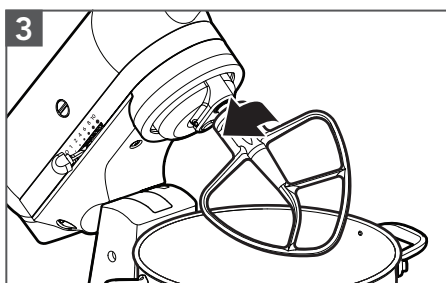
PRODUCT DISASSEMBLY



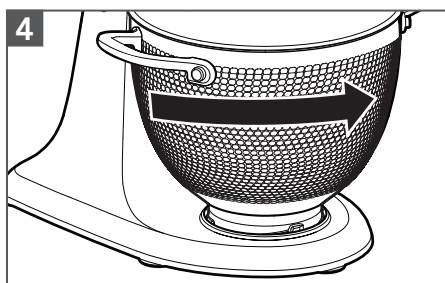
Turn the Stand Mixer “0” (OFF) and unplug.



Unlock and lift the Motor Head. Then, lock* the head to keep it lifted.



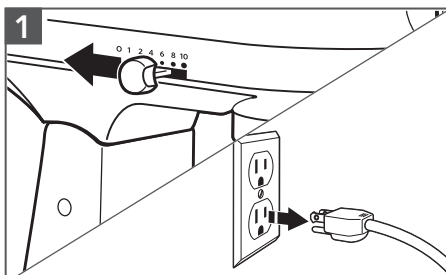
Press the accessory upward, turn it and pull it away from the Beater Shaft.



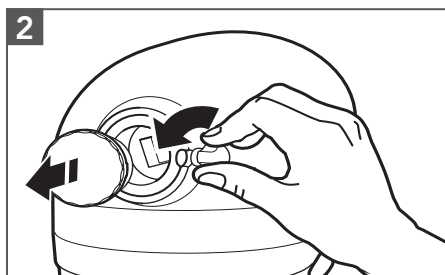
Twist to unlock the Bowl from the Clamping Plate.

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.



Turn the Stand Mixer “0” (OFF) and unplug.

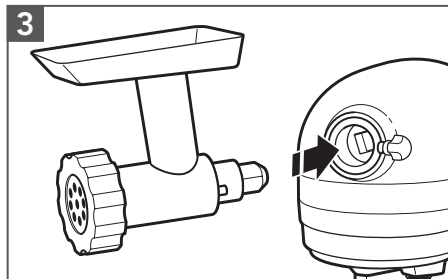


Remove the Attachment Hub cover.

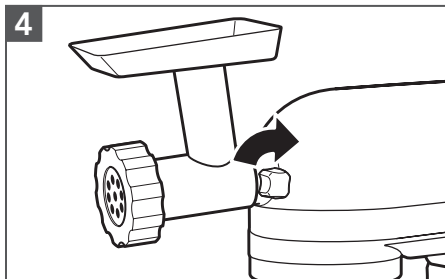
*Locking option is available on select models.



OPTIONAL ATTACHMENTS

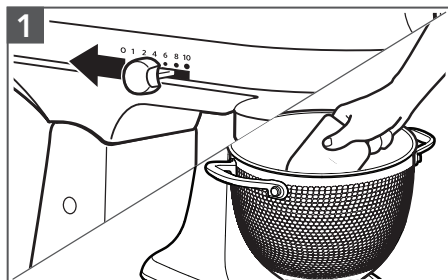


Insert attachment into Attachment Hub, making certain that attachment power shaft fits into the square Attachment Hub socket.



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

DOUGH SCRAPER USAGE



Turn the Stand Mixer "0" (OFF) and unplug. Remove dough from the Bread Bowl with the help of Nylon Scraper.

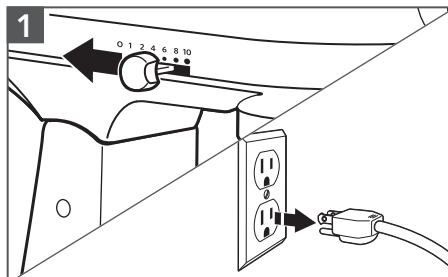
*Also available as an optional accessory.



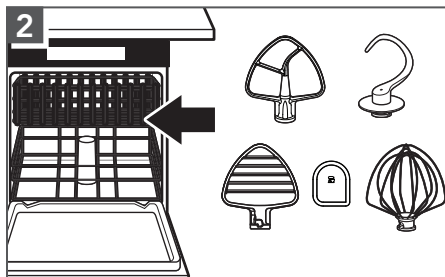


CARE AND CLEANING

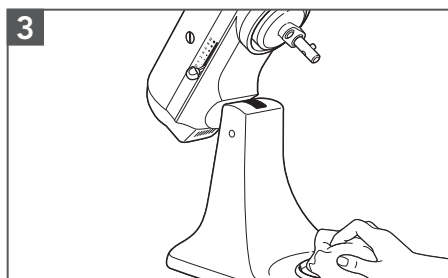
IMPORTANT: Do not immerse the Stand Mixer body in water or other liquids. Allow the appliance to cool completely before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.



Turn the Stand Mixer “0” (OFF) and unplug.



Dishwasher-safe parts, top rack only: Stainless Steel Flat Beater*, Stainless Steel Pastry Beater* and Nylon Scraper**, Stainless Steel Wire Whip*, and Stainless Steel Dough Hook*. Or, clean them thoroughly in hot sudsy water and rinse completely before drying. Do not store beaters on shaft.



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

NOTE: Stainless steel accessories are dishwasher-safe.

*Also available as an optional accessory.

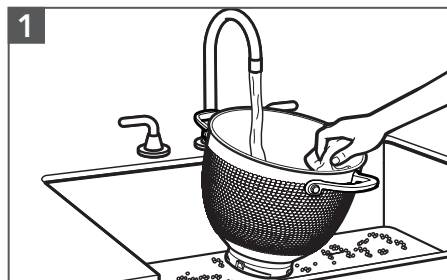
**Can also be used to scrape your bowl.



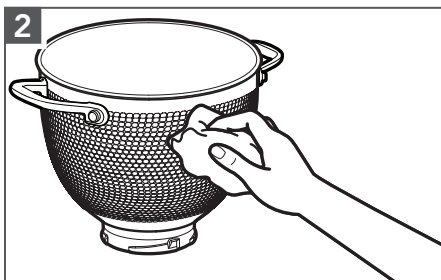
CARE AND CLEANING

CLEANING THE COPPER BOWL

Before first use, wash with warm soapy water.



IMPORTANT: Do not wash the Copper Bowl in the dishwasher. Copper Bowl is hand washable only.



Copper Bowl Care: Copper Exterior:

Copper is a natural material. Variation in color after use is expected, and this patina finish will vary for each bowl. If using a commercial copper cleaner to polish, follow manufacturer's directions and buff with a soft dry cloth.

IMPORTANT

- Scrubbing too hard may scratch the copper finish.
- Avoid harsh or abrasive detergents.
- Do not use steel wool or steel scouring pads.



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.
If Speed Control Lever does not move smoothly or easily:	To move the Speed Control Lever with ease, lift up slightly as you move it across the settings in either direction.
If your Stand Mixer should fail to operate, please check the following:	Is the Stand Mixer plugged in?
	Is the fuse in the circuit to the Stand Mixer in working order? If you have a Circuit Breaker Box, be sure the circuit is closed.
	Turn off the Stand Mixer for 10-15 seconds, then turn it back on. If the Stand Mixer still does not start, allow it to cool for 30 minutes before turning it back on.
If the problem cannot be corrected:	See the "Warranty and Service" section. Do not return the Stand Mixer to the retailer; retailers do not provide service.



WARRANTY AND SERVICE

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

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

Length of Warranty:	One Year Full Warranty from date of purchase.
KitchenAid Will Pay for Your Choice of: 	Hassle-Free Replacement of your Stand Mixer. See the next page for details on how to arrange for service, or call the Customer eXperience Center toll-free at 1-800-541-6390 . OR The replacement parts and repair labor costs to correct defects in materials and workmanship. Service must be provided by an Authorized KitchenAid Service Center.
KitchenAid Will Not Pay for:	A. Repairs when your Stand Mixer is used in other than normal single family home use. B. Damage resulting from accident, alteration, misuse or abuse. C. Any shipping or handling costs to deliver your Stand Mixer to an Authorized Service Center. D. Replacement parts or repair labor costs for Stand Mixer attachments operated outside the 50 United States, District of Columbia, Puerto Rico, and Canada.
DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING TO THE EXTENT APPLICABLE WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE EXCLUDED TO THE EXTENT LEGALLY PERMISSIBLE. ANY IMPLIED WARRANTIES THAT MAY BE IMPOSED BY LAW ARE LIMITED TO ONE YEAR, OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. SOME STATES AND PROVINCES DO NOT ALLOW LIMITATIONS OR EXCLUSIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS LASTS, SO THE ABOVE LIMITATIONS OR EXCLUSIONS MAY NOT APPLY TO YOU. IF THIS PRODUCT FAILS TO WORK AS WARRANTED, CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY SHALL BE REPAIR OR REPLACEMENT ACCORDING TO THE TERMS OF THIS LIMITED WARRANTY. KITCHENAID AND KITCHENAID CANADA DO NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state or province to province.	





WARRANTY AND SERVICE

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

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

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

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

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

HASSLE-FREE REPLACEMENT WARRANTY—CANADA

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

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

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

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

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

In the United States and Puerto Rico:

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

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

Outside the United States and Puerto Rico:

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

For service information in Canada:

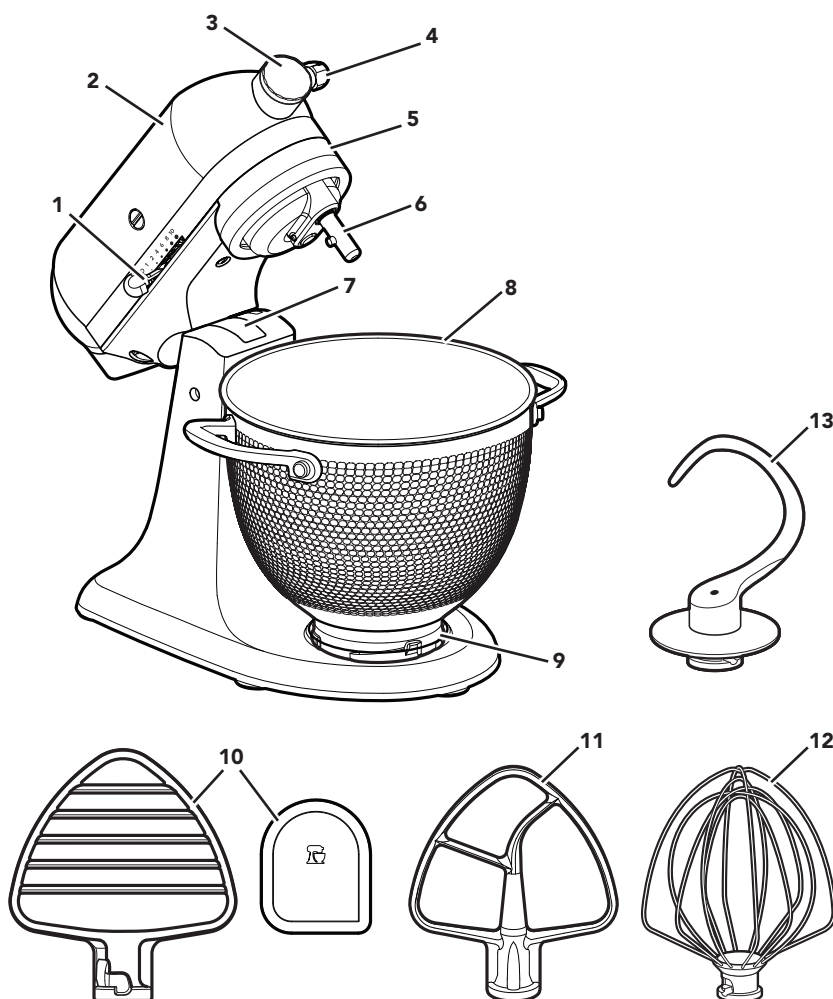
Call toll-free **1-800-807-6777**.

For service information in Mexico:

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



PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES



- 1 Levier de réglage de la vitesse
- 2 Tête du moteur
- 3 Prise à accessoires
- 4 Bouton à accessoires
- 5 Levier de verrouillage de tête du moteur (non illustré)
- 6 Arbre du fouet
- 7 Vis de réglage de la hauteur du batteur (non illustrée)

- 8 Bol
- 9 Plaque de serrage du bol
- 10 Batteur à pâtisserie en acier inoxydable* et grattoir en nylon* **
- 11 Batteur en acier inoxydable*
- 12 Fouet en acier inoxydable*
- 13 Crochet pétrisseur en acier inoxydable*

*Également disponible en tant qu'accessoire en option.

**Peut aussi être utilisé pour gratter votre bol.





SÉCURITÉ DU PRODUIT

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

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



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

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

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

Ces mots signifient :

! DANGER

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

! AVERTISSEMENT

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

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

1. Lire toutes les instructions.
2. Pour éviter tout risque de décharge électrique, ne pas immerger le batteur sur socle dans 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, commande en position «0» (arrêt/OFF), et débranché de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'y ajouter des pièces ou d'en enlever et avant de la nettoyer. Pour débrancher, saisir la fiche et la retirer de la prise. Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation.
5. Éviter tout contact avec les pièces mobiles. Tenir les mains, cheveux, vêtements et spatules ou autres ustensiles à l'écart du fouet lors de son fonctionnement afin de réduire le risque de blessures corporelles ou d'endommagement du batteur sur socle.
6. Ne pas faire fonctionner un appareil si 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 ou de pièces non recommandés ou non vendus par le fabricant peut causer un incendie, une décharge électrique ou des blessures corporelles.



SÉCURITÉ DU PRODUIT

8. Ne pas utiliser le batteur sur socle à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir.
10. Retirer le fouet plat, le fouet métallique, le batteur à pâtisserie ou le crochet pétrisseur 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. L'appareil ne convient pas à une utilisation par des personnes (y compris des enfants) souffrant de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou possédant un manque de connaissance, sauf si une telle personne est supervisée ou formée à l'utilisation de l'appareil par une autre personne autorisée.
14. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils n'utilisent pas l'appareil comme s'il s'agissait d'un jouet.
15. Ne pas toucher les surfaces chaudes. La surface de l'élément chauffant peut rester chaude après utilisation. Utiliser les poignées/boutons.
16. 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.
17. 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.
18. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant tout nettoyage. Laisser l'appareil refroidir avant d'ajouter ou de retirer des pièces et avant le nettoyage.
19. L'appareil est conçu pour être utilisé à la maison et dans des situations semblables comme;
 - a) Par le personnel de cuisine de surfaces commerciales, de bureaux et d'autres environnements de travail;
 - b) Dans une maison de campagne;
 - c) Par les clients d'hôtels, de motels et d'autres milieux résidentiels semblables;
 - d) Dans une chambre à coucher ou une salle à manger.
20. Ne pas utiliser l'appareil pour tout autre usage que celui pour lequel il est conçu. Il pourrait causer des blessures.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Ce produit est conçu uniquement pour un usage domestique.





SÉCURITÉ DU PRODUIT

SPÉCIFICATIONS ÉLECTRIQUES

AVERTISSEMENT

Risque de choc électrique

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

Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

Ne pas utiliser un adaptateur.

Ne pas utiliser un câble de rallonge.

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

KSM180LELB

Tension : 120 V~

Fréquence : 60 Hz

Puissance : 325 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.

FRANÇAIS

POUR COMMENCER

CHOIX DE L'ACCESSOIRE APPROPRIÉ

ACCESSOIRE	UTILISER POUR MÉLANGER	ARTICLES ALIMENTAIRES SUGGÉRÉS
Fouet plat*	Mélanges normaux à lourds	Gâteaux, glaçages crémeux, confiseries, biscuits, pâtisseries, pain de viande, purée de pommes de terre.
Batteur à pâtisserie*	Couper le beurre dans la farine	Pour la pâte à beigne, à biscuits et à autres pâtisseries, fruits et légumes écrasés et viandes déchiquetées.
Fouet métallique*	Mélanges où de l'air doit être ajouté	Œufs, blancs d'œufs, crème fraîche épaisse, glaçages, gâteaux éponges, mayonnaise, certaines confiseries.
Crochet pétrisseur*	Mélanger et pétrir la pâte au levain	Pains, pains mollets, pâte à pizza, brioche.

REMARQUE : Le grattoir en nylon aide au nettoyage du batteur à pâtisserie*. Il peut aussi être utilisé pour racle les ingrédients du bol.

*Également disponible en tant qu'accessoire en option.



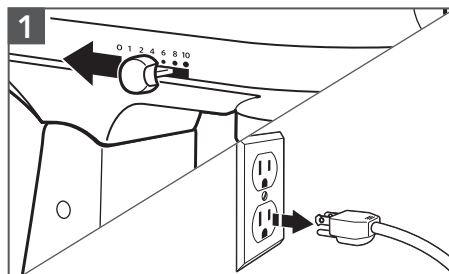
GUIDE DE COMMANDE DE VITESSE

VITESSE	MESURES	ACCESSOIRE	DESCRIPTION
REMUER	REMUER	Fouet plat*	Au début d'une préparation, remuer lentement et combiner.
1			
2	REMUER	Batteur à pâtisserie*	Couper le beurre dans la farine pour préparer la pâte à pâtisserie; écraser les fruits et légumes.
		Fouet plat*	Pour mélanger lentement, écraser et remuer plus rapidement.
	MÉLANGER LENTEMENT	Crochet pétrisseur*	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	MÉLANGER, BATTRE	Fouet plat*	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.
		Batteur à pâtisserie*	Pour hacher les viandes.
		Fouet métallique*	Pour ajouter du sucre aux blancs d'œufs et produire de la meringue.
6	BATTRE, RÉDUIRE EN CRÈME	Fouet plat*	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*	Pour fouetter à vitesse moyenne à élevée des ingrédients nécessitant l'ajout d'air comme les blancs d'œufs.
8	BATTRE RAPIDEMENT, FOUETTER	Fouet métallique*	Pour fouetter la crème, les blancs d'œufs et glaçages.

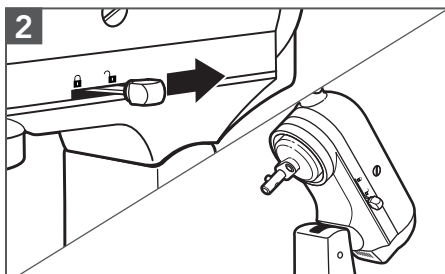
REMARQUE : Il est possible de régler le levier de commande de vitesse (vitesses 1, 3, 5, 7 et 9) si un ajustement plus précis est nécessaire. Pour déplacer le levier de la commande de vitesse facilement, le lever légèrement vers le haut tout en le déplaçant d'un bord à l'autre des réglages.

IMPORTANT : Ne pas dépasser la vitesse 2 si l'on prépare des pâtes à levure, car ceci pourrait endommager le batteur sur socle.

ASSEMBLAGE DU PRODUIT



Débrancher le batteur sur socle, puis déplacer le bouton d'alimentation sur «0» (arrêt/OFF)).



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

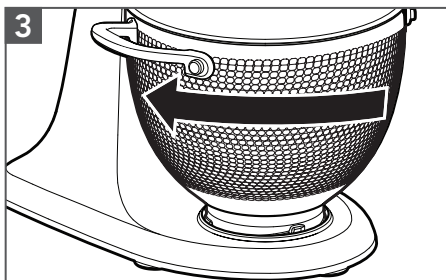
*Également disponible en tant qu'accessoire en option.

**L'option de verrouillage est offerte sur les modèles sélectionnés.

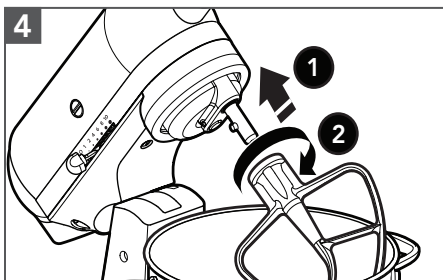




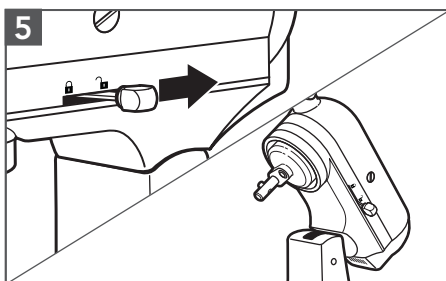
ASSEMBLAGE DU PRODUIT



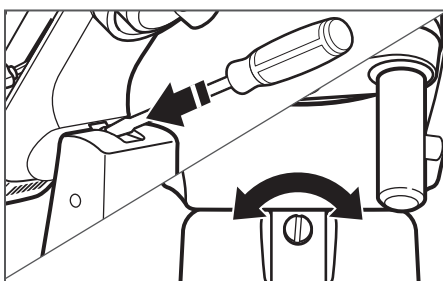
Placer le bol sur la plaque de serrage et faire tourner pour le verrouiller en place.



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



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.



(FACULTATIF) Pour régler le dégagement du fouet 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.

*L'option de verrouillage est offerte sur les modèles sélectionnés.



UTILISATION DU PRODUIT

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

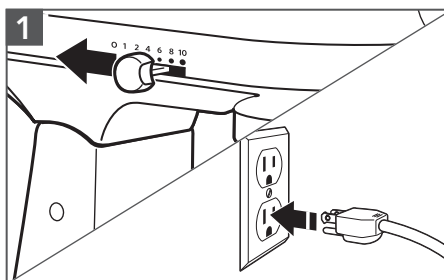
Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

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.



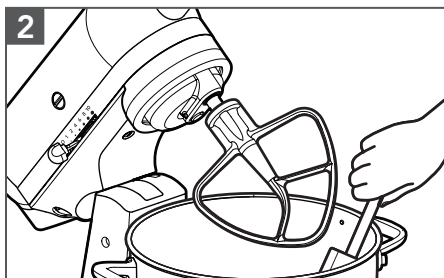
Brancher l'appareil à une prise à 3 alvéoles reliée à la terre. Commencer avec une vitesse inférieure pour éviter les éclaboussures et augmenter progressivement la vitesse. Consulter le « guide de réglage de la vitesse ».

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de blessure

Débrancher le batteur avant de toucher aux fouets.

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

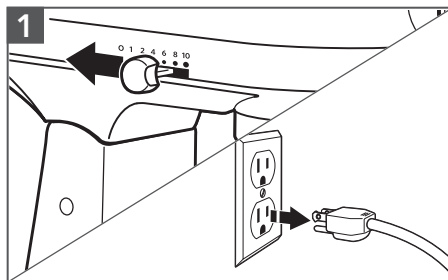


Ne pas gratter les parois du bol pendant le fonctionnement. Il n'est généralement pas nécessaire de gratter les parois du bol plus d'une à deux fois pendant le mélange.

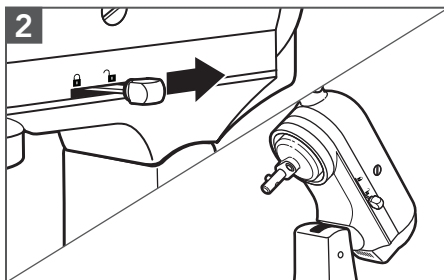




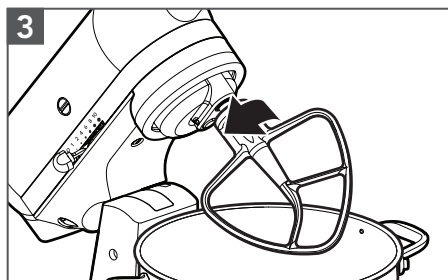
DÉSASSEMBLER LE PRODUIT



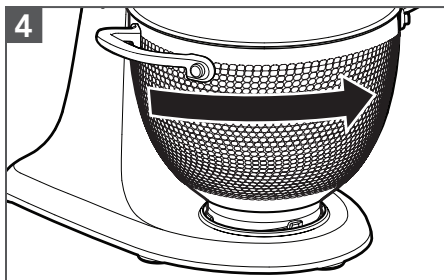
Débrancher le batteur sur socle, puis déplacer le bouton d'alimentation sur «0» (arrêt/OFF).



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



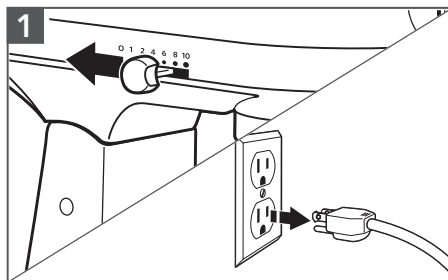
Pousser l'accessoire vers le haut, le faire tourner, puis le retirer de l'arbre du batteur.



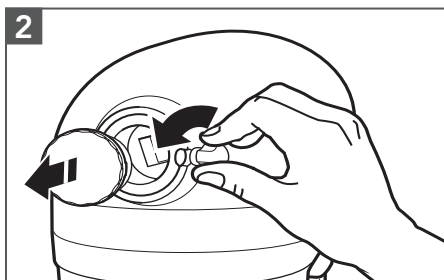
Faire tourner le bol afin de le déverrouiller de la plaque de serrage.

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.



Débrancher le batteur sur socle, puis déplacer le bouton d'alimentation sur «0» (arrêt/OFF).

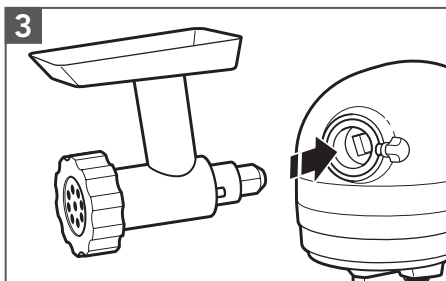


Retirer le couvercle de la prise à accessoires.

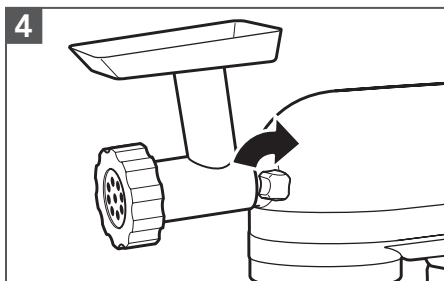
*L'option de verrouillage est offerte sur les modèles sélectionnés.



ACCESSOIRES EN OPTION

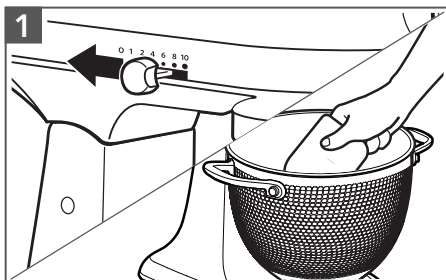


Insérer l'accessoire dans la prise à accessoires, en s'assurant que l'arbre de commande s'adapte à la douille de prise carrée.



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

UTILISATION DU GRATTOIR À PÂTE



Déplacer le bouton d'alimentation sur «0» (arrêt/OFF), puis débrancher le batteur sur socle. Retirer la pâte du bol à pain à l'aide du grattoir en nylon.

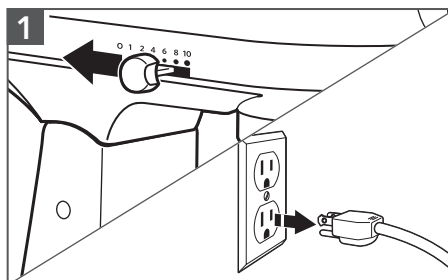
*Également disponible en tant qu'accessoire en option.



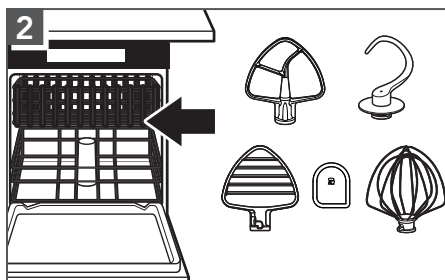


ENTRETIEN ET NETTOYAGE

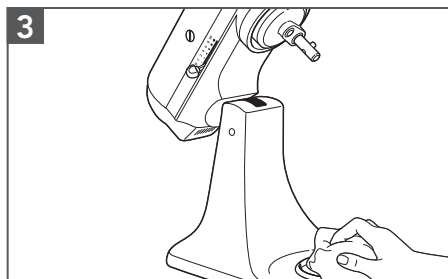
IMPORTANT : Ne pas immerger le corps du batteur sur socle dans de l'eau ou tout autre liquide. Attendre que l'appareil ait refroidi complètement avant d'installer ou de retirer des pièces, et avant de nettoyer l'appareil.



Débrancher le batteur sur socle, puis déplacer le bouton d'alimentation sur «0» (arrêt/OFF).



Pièces allant au lave-vaisselle, panier supérieur uniquement :
Batteur en acier inoxydable*, batteur à pâtisserie en acier inoxydable* et grattoir en nylon* **, fouet en acier inoxydable* et crochet pétrisseur en acier inoxydable*. On peut aussi les laver soigneusement à l'eau chaude savonneuse et les rincer complètement avant de les sécher. Ne pas laisser les batteurs sur l'arbre.



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

REMARQUE : Les accessoires en acier inoxydable peuvent être lavés au lave-vaisselle.

FRANÇAIS

*Également disponible en tant qu'accessoire en option.

**Peut aussi être utilisé pour gratter votre bol.



ENTRETIEN ET NETTOYAGE

NETTOYAGE DU BOL EN CUIVRE

Avant la première utilisation, laver à l'eau savonneuse tiède.



IMPORTANT : Ne pas laver le bol en cuivre au lave-vaisselle. Le bol en cuivre ne peut être lavé qu'à la main.



Entretien du bol en cuivre : Extérieur en cuivre :

Le cuivre est une matière naturelle. Il faut s'attendre à des variations de couleur après l'utilisation. De plus, la patine varie d'un bol à l'autre. Si un nettoyant commercial est utilisé pour polir le cuivre, suivre les directives du fabricant et essuyer à l'aide d'un tissu doux et sec.

IMPORTANT

- Le fini du cuivre pourrait être endommagé si l'on frotte trop fort.
- Éviter les détergents abrasifs ou puissants.
- Ne pas utiliser de tampons en laine d'acier.



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.

FRANÇAIS

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 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.
Si le levier de la commande de vitesse ne se déplace pas aisément ou facilement :	Pour déplacer le levier de la commande de vitesse facilement, le lever légèrement vers le haut tout en le déplaçant d'un bord à l'autre des réglages.
Si le batteur sur socle ne fonctionne pas, vérifier ce qui suit :	Le batteur sur socle est-il branché?
	Le fusible du circuit alimentant le batteur sur socle est-il en bon état? Si l'on possède un disjoncteur, s'assurer que le circuit est fermé.
	Éteindre le batteur sur socle pendant 10 à 15 secondes puis le rallumer. Si le batteur sur socle ne démarre pas, le laisser refroidir pendant 30 minutes avant de le remettre en marche.
Si 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 SERVICE

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

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

Durée de la garantie :	Garantie complète d'un an à compter de la date d'achat.
KitchenAid prendra en charge les éléments suivants à votre choix : 	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. OU Le coût des pièces de rechange et de la main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux et de fabrication. L'intervention de dépannage doit être effectuée par un centre de dépannage KitchenAid agréé.
KitchenAid ne paiera pas pour :	A. Les réparations lorsque le 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. Tous 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'ils sont utilisés 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 LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS DANS LA MESURE APPLICABLE LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT EXCLUES DANS LA MESURE AUTORISÉE PAR LA LOI. TOUTE GARANTIE IMPLICITE POUVANT ÊTRE IMPOSÉE PAR LA LOI EST LIMITÉE À UN AN OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. CERTAINES JURIDICTIONS NE PERMETTENT PAS LA LIMITATION DE LA DURÉE DE VALIDITÉ DES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER; PAR CONSÉQUENT, LES LIMITATIONS OU EXCLUSIONS STIPULÉES DANS LES PRÉSENTES PEUVENT NE PAS ÊTRE APPLICABLES. SI CE PRODUIT NE FONCTIONNE PAS TEL QUE GARANTI, LE SEUL ET UNIQUE RECOURS DU CLIENT CONSISTE À EN OBTENIR LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT CONFORMÉMENT AUX TERMES DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE. KITCHENAID ET KITCHENAID CANADA DÉCLINENT TOUTE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'un État à l'autre ou d'une province à l'autre.	





GARANTIE ET SERVICE

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

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits satisfait aux normes 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. L'accessoire de remplacement sera également couvert 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. L'accessoire de remplacement sera également couvert 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 :

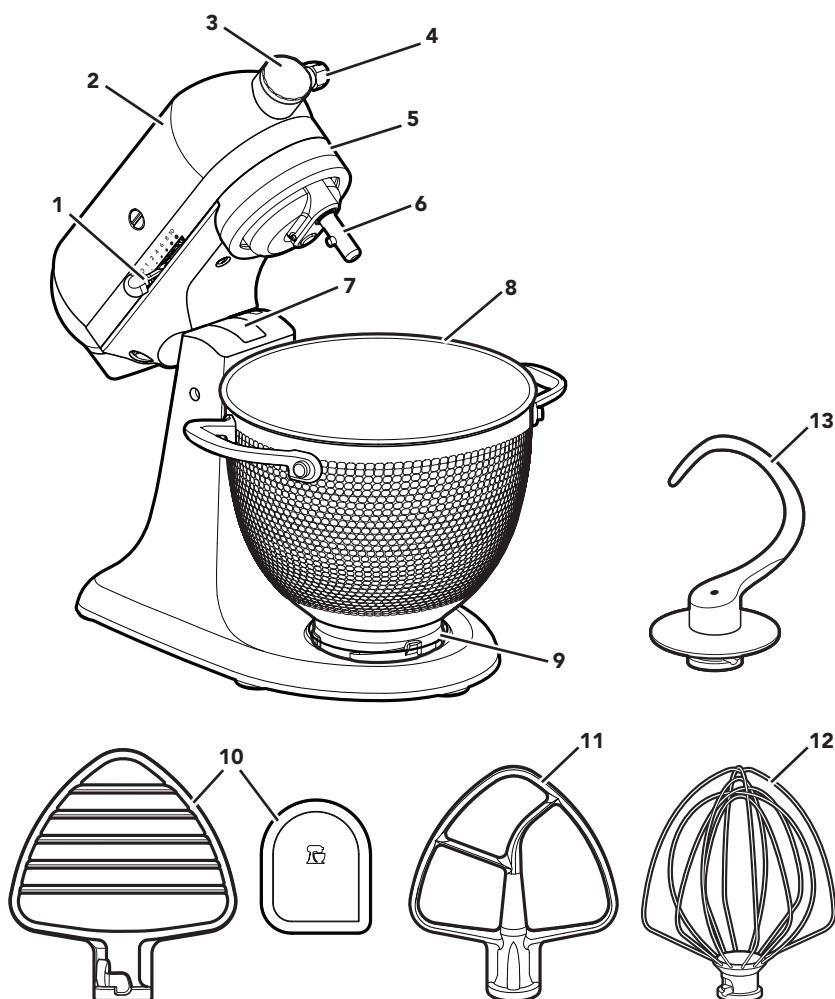
Composer sans frais le **1 800 807-6777**.

Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Mexique :

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



PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS



- 1 Palanca de control de velocidad
- 2 Cabeza del motor
- 3 Receptáculo para aditamentos
- 4 Perilla para aditamentos
- 5 Palanca de bloqueo de la cabeza del motor (no se muestra)
- 6 Eje del batidor
- 7 Tornillo para ajustar la altura del batidor (no se muestra)

- 8 Tazón
- 9 Placa de fijación del tazón
- 10 Batidor de hojalbre de acero inoxidable* y Raspador de nailon * **
- 11 Batidor plano de acero inoxidable*
- 12 Batidor de alambre de acero inoxidable*
- 13 Gancho para masa de acero inoxidable*

*También disponible como accesorio opcional.

** Puede usarse también para raspar su tazón.

30





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 a los niños cuando usen cualquier electrodoméstico o cuando estos se usen cerca de ellos. Los niños deben ser supervisados para garantizar que no jueguen con el electrodoméstico.
4. Apague el electrodoméstico, luego desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de armar o desarmar las piezas, y antes de limpiarlo. Para desenchufarlo, tome el enchufe y retírelo del tomacorriente. Nunca tire del cable eléctrico.
5. Evite tocar las piezas que estén en movimiento. Mantenga las manos, el cabello y la ropa, así como también las espátulas y otros utensilios, lejos del batidor durante el funcionamiento, para reducir el riesgo de heridas a personas y/o daños a la batidora con base.
6. No utilice ningún electrodoméstico con un cable o enchufe dañado, si el electrodoméstico no ha funcionado correctamente, si se ha caído o si está dañado de alguna forma. Devuelva el aparato al lugar de servicio técnico autorizado más cercano para la inspección, la reparación o el ajuste eléctrico o mecánico.
7. El uso de aditamentos o accesorios no recomendados ni vendidos por el fabricante puede provocar un incendio, choque eléctrico o lesiones.
8. No utilice la batidora con base en exteriores.
9. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador.



SEGURIDAD DEL PRODUCTO

10. Retire el batidor plano, el batidor de alambre, el batidor de masa o el gancho para masa de la batidora de pie antes de lavar.
11. Deje que el aparato se enfríe completamente antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiar el aparato.

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

12. Si el cordón de alimentación es dañado, este debe de ser reemplazado por el fabricante o su agente de servicio o por personal calificado para evitar el riesgo.
13. El aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas o carezcan de experiencia o conocimiento a menos que dichas personas reciban supervisión o capacitación del funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
14. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen el aparato como juguete.
15. No toque las superficies calientes. La superficie del elemento de calefacción está sujeta a calor residual después de su uso. Utilice las agarraderas/asas o perillas/botones.
16. Para proteger en contra el riesgo de descargas eléctricas, no sumerja el cordón, la clavija/enchufe ó el aparato en agua u otro líquido.
17. No utilice el aparato para otro uso que el intencionado. El use indebido del aparato puede dar lugar a posibles lesiones personales.
18. Desenchufe el aparato de la toma de corriente cuando no se utilice y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de poner o quitar componentes, y antes de limpiar el aparato.
19. Este aparato se destina para utilizarse en aplicaciones de uso doméstico y similar como los siguientes:
 - a) Por el personal de cocina en áreas de tiendas, oficinas u otros entornos de trabajo;
 - b) Casas de campo;
 - c) Por clientes en hoteles, moteles u otros entornos de tipo residencial;
 - d) Entornos tipo dormitorio o comedor.
20. No dé al aparato un uso diferente de aquel para el cual que fue diseñado. Podría dar lugar a posibles lesiones.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Este producto está diseñado únicamente para uso doméstico.





SEGURIDAD DEL PRODUCTO

REQUISITOS ELÉCTRICOS

**ADVERTENCIA**



Peligro de Choque Eléctrico

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

No quite la terminal de conexión a tierra.

No use un adaptador.

No use un cable eléctrico de extensión.

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

KSM180LELB

Tensión: 120 V~

Frecuencia: 60 Hz

Vataje: 325 W

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

No use un cable 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.

ESPAÑOL

CÓMO COMENZAR

AL SELECCIONAR EL ACCESORIO ADECUADO

ACCESORIO	USAR PARA MEZCLAR	ARTÍCULOS SUGERIDOS
Batidor plano*	Mezclas normales a pesadas	Pasteles, glaseados cremosos, dulces, galletas, panecillos, masa de tarta, pastel de carne, puré de papas.
Batidor para hojaldre*	Corte la mantequilla en la harina	Para masa de tarta, galletas y otros pasteles, triturar frutas y verduras, y desmenuzar carnes.
Batidor de alambre*	Mezclas que requieren incorporación de aire	Huevos, claras de huevo, crema espesa, glaseados hervidos, bizcochos, mayonesa, algunos dulces.
Gancho para masa*	Mezclado y amasado de masas con levadura	Panes, bollos, masa de pizza.

NOTA: El raspador de nailon ayuda en la limpieza del batidor de hojaldre*. Puede también ser útil para raspar ingredientes del tazón.

*También disponible como accesorio opcional.





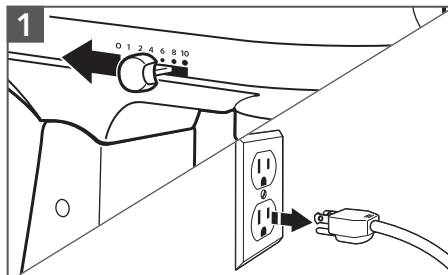
GUÍA PARA EL CONTROL DE VELOCIDADES

VELOCIDAD	ACCIÓN	ACCESORIO	DESCRIPCIÓN
REVOLVER	REVOLVER	Batidor plano*	Para iniciar todos los procedimientos de mezclado, revolver lentamente y combinar.
1			
2	REVOLVER	Batidor para hojaldre*	Cortar la mantequilla en harina para hacer una masa de hojaldre; machaque frutas y verduras.
	MEZCLADO LENTO	Batidor plano*	Para mezclar lentamente, hacer puré y revolver más rápido.
		Gancho para masa*	Para mezclar y amasar masas con levadura, masas pesadas y dulces; mezclar masas finas o que salpican.
4	MEZCLADO, BATIDO	Batidor plano*	Para mezclar masas semipesadas, como las de galletas, o para mezclar azúcar con manteca vegetal. Velocidad media para mezclas de pasteles.
		Batidor para hojaldre*	Para triturar carnes.
		Batidor de alambre*	Para añadir azúcar a las claras de huevo para preparar merengue.
6	BATIDO, PREPARACIÓN DE CREMAS	Batidor plano*	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*	Para batir a velocidad media-rápida ingredientes que necesitan mezclarse con aire, como claras de huevo.
8	BATIDO RÁPIDO, BATIDO	Batidor de alambre*	Para batir crema, claras de huevo y glaseados hervidos.

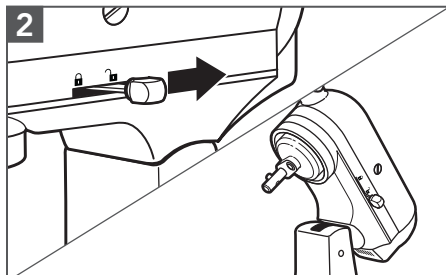
NOTA: Si se necesita un ajuste más preciso, la palanca de control de velocidad puede fijarse en las velocidades 1, 3, 5, 7 y 9. Para mover con facilidad la palanca de control de velocidades, levántela ligeramente mientras la mueve por los ajustes en cualquiera de las dos direcciones.

IMPORTANTE: No exceda la velocidad 2 al preparar masas con levadura, ya que se puede dañar la batidora con base.

MONTAJE DEL PRODUCTO



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



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

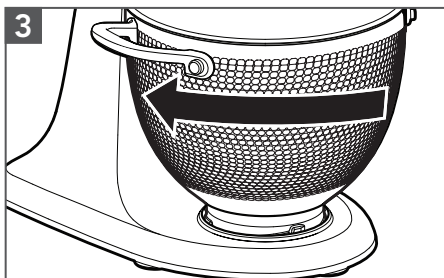
*También disponible como accesorio opcional.

**La opción de bloqueo está disponible en modelos seleccionados.

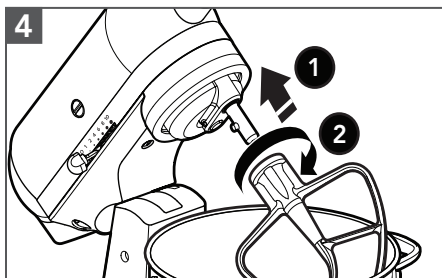




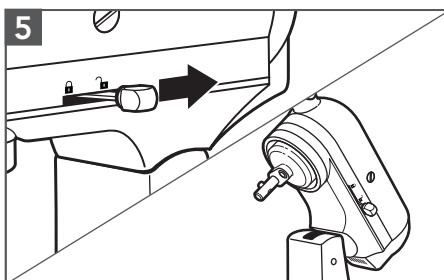
MONTAJE DEL PRODUCTO



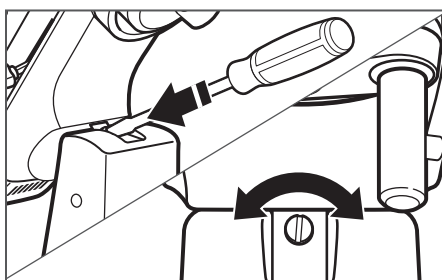
Coloque el tazón en la placa de fijación y gírelo para que encaje en su lugar.



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



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



(OPCIONAL) Para ajustar la distancia entre el batidor y el tazón: Inclíne 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 no se trabé.

ESPAÑOL

*La opción de bloqueo está disponible en modelos seleccionados.



USO DEL PRODUCTO

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Choque Eléctrico

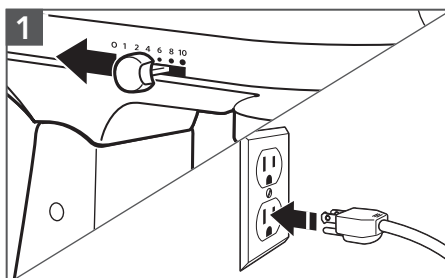
Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.

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.



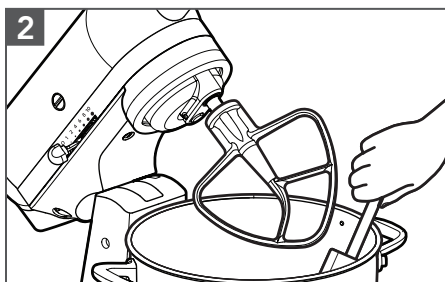
Conecte el producto a un tomacorriente de 3 terminales con conexión a tierra. Comience con la velocidad más baja para evitar salpicaduras e incremente la velocidad gradualmente. Consulte la "Guía de control de velocidad".

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Lesiones

Desenchufe la batidora antes de tocar los batidores.

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

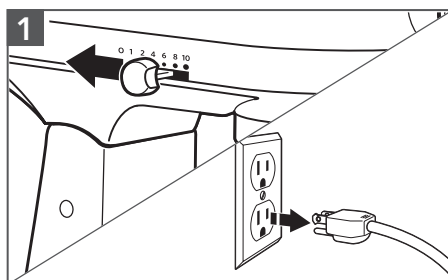


No raspe el tazón mientras la batidora con base esté funcionando. Por lo general raspar el tazón una o dos veces durante el mezclado es suficiente.

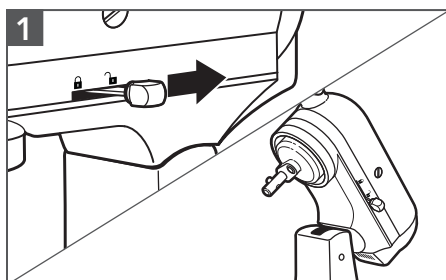




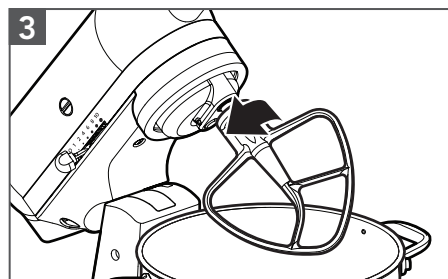
DESMONTAR EL PRODUCTO



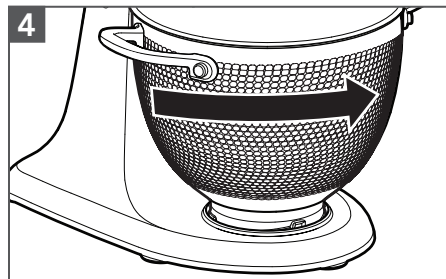
Desenchufe y ponga la batidora con base en la posición "0" (Apagado [OFF]).



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



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

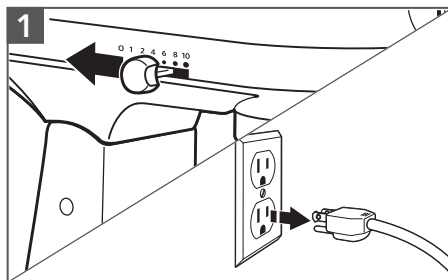


Gire para desbloquear el tazón de la placa de fijación.

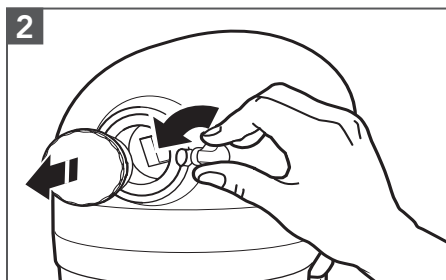
ESPAÑOL

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 "0" (Apagado [OFF]).



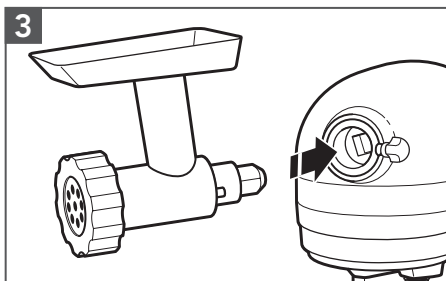
Quite la tapa del receptáculo para accesorios.

*La opción de bloqueo está disponible en modelos seleccionados.

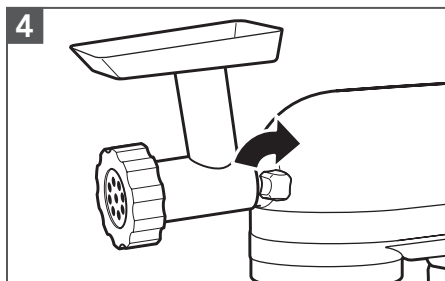




ADITAMENTOS OPCIONALES

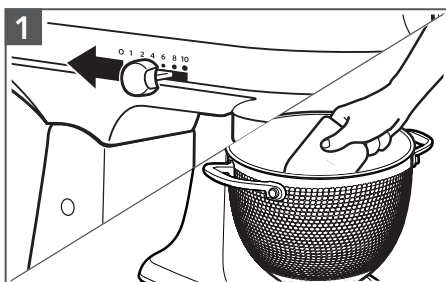


3
Inserte el aditamento en su receptáculo, y asegúrese de que el eje de potencia del aditamento encaje dentro de la cavidad cuadrada del receptáculo para aditamentos.



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

USO DEL RASPADOR DE MASA



1
Coloque la batidora de pedestal en la posición "0" (Apagado [OFF]) y desenchufe. Retire la masa del tazón para pan con la ayuda de un raspador de nailon.

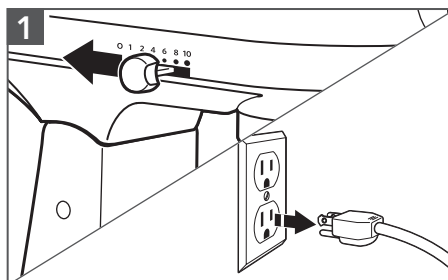
*También disponible como accesorio opcional.



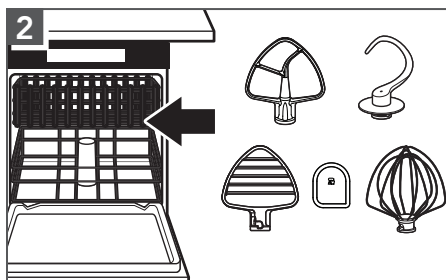


CUIDADO Y LIMPIEZA

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



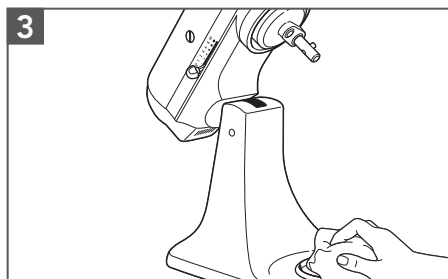
Desenchufe y ponga la batidora con base en la posición "0" (Apagado [OFF]).



Piezas aptas para lavavajillas, solo en la canasta superior:

Batidor plano de acero inoxidable*, batidor de masa de acero inoxidable* y raspador de nailon* **, batidor de alambre de acero inoxidable* y gancho para masa de acero inoxidable*. O bien, lávelos a fondo en agua caliente jabonosa y enjuáguelos por completo antes de secarlos. No deje los batidores sobre el eje cuando no se utilicen.

ESPAÑOL



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

NOTA: Es seguro lavar los accesorios de acero inoxidable en el lavavajillas.

*También disponible como accesorio opcional.

**Puede usarse también para raspar su tazón.



CUIDADO Y LIMPIEZA

LIMPIEZA DEL TAZÓN DE COBRE

Antes del primer uso, lavar con agua tibia jabonosa.



IMPORTANTE: No lave el tazón de cobre en una lavavajillas. El tazón de cobre solo puede lavarse a mano.



Cuidado del tazón de cobre:

Exterior de cobre:

El cobre es un material natural. Se espera una variación en el color después del uso, y este acabado de pátina variará para cada tazón. Si usa un limpiador de cobre comercial para pulir, siga las instrucciones del fabricante y pula con un paño suave y seco.

IMPORTANTE

- Frotar con demasiada fuerza puede rayar el acabado de cobre.
- Evite los detergentes fuertes o abrasivos.
- No utilice estropajos de acero ni estropajos de acero.





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.
Si palanca de control de velocidad no se mueve bien o con facilidad:	Para mover con facilidad la palanca de control de velocidades, levántela ligeramente mientras la mueve por los ajustes en cualquiera de las dos direcciones.
Si su batidora con base no funciona, revise lo siguiente:	¿Está enchufada la batidora con base?
	¿Está funcionando adecuadamente el fusible en el circuito que va a la batidora con base? Si tiene una caja de disyuntores, asegúrese de que el circuito esté cerrado.
	Apague la batidora con base durante 10 a 15 segundos y vuelva a encenderla. Si la batidora con base todavía no se enciende, deje que se enfríe durante 30 minutos antes de volver a encenderla.
Si no puede corregirse el problema:	Consulte la sección "Garantía Y Servicio". No devuelva la batidora con base a la tienda, ellos no brindan servicio técnico.



GARANTÍA Y SERVICIO

GARANTÍA 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: Garantía completa de un año a partir de la fecha de compra.

KitchenAid pagará por lo siguiente, a su elección:



Reemplazo sin dificultades de su batidora con base. Consulte la página siguiente para obtener detalles acerca de cómo obtener servicio técnico o llame sin cargo al Centro para la experiencia del cliente al **1-800-541-6390**.

O BIEN

El costo de las piezas de repuesto y de la mano de obra de reparación para corregir los defectos de los materiales y de la mano de obra. El servicio debe ser proporcionado por un centro de servicio autorizado por KitchenAid.

KitchenAid no pagará por:

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

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE RECURSOS

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

SI ESTE PRODUCTO NO FUNCIONA COMO SE HA GARANTIZADO, EL ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO DEL CLIENTE SERÁ EL DE REPARARLO O REEMPLAZARLO SEGÚN LOS TÉRMINOS DE ESTA GARANTÍA LIMITADA. KITCHENAID Y KITCHENAID CANADÁ NO ASUMEN NINGUNA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y puede que también tenga otros derechos que varíen de un estado a otro o de una provincia a otra.





GARANTÍA Y SERVICIO

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

Confiamos tanto en que la calidad de nuestros productos cumple con las exigentes normas de KitchenAid que, si 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 también estará 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 una reclamación. Proporcione al consultor su dirección de envío completa (no números de apartado postal).

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

GARANTÍA DE REEMPLAZO SIN DIFICULTADES: CANADÁ

Confiamos tanto en que la calidad de nuestros productos cumple con las exigentes normas de KitchenAid que, si la batidora con base presentara alguna falla durante el primer año de compra, reemplazaremos su batidora con base con una idéntica o un reemplazo comparable. La unidad de reemplazo también estará 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 una reclamación. 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 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 costo al **1-800-807-6777**.

Para obtener información acerca del servicio en México:

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



GARANTÍA Y SERVICIO

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

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

Comercializador/ Importadores/Garantes de los productos garantizados:	En Colombia: Whirlpool Colombia S.A.S. En Ecuador: Whirlpool Ecuador S.A. En El Salvador: Whirlpool El Salvador S.A. de C.V. En Guatemala: Whirlpool Guatemala S.A. En México: Whirlpool México, S. de R.L. de C.V. En Puerto Rico: Whirlpool Corporation. En Panamá, Costa Rica, Honduras, Nicaragua, esta Garantía no es válida sin la firma y el sello del Distribuidor correspondiente, quien será responsable directo frente al consumidor final y por lo tanto revestirá el carácter de Garante.	
Término de la garantía:	Un (1) año en todos sus componentes y mano de obra a partir de la fecha en que el consumidor reciba a conformidad el producto.	
KitchenAid cubrirá	La mano de obra calificada y piezas de repuestos necesarias para la reparación y el buen funcionamiento del producto garantizado, siempre que éste deba ser intervenido debido a inconvenientes o fallas de funcionamiento del mismo o de sus componentes y cuando la falla se presente en condiciones normales de uso.	
Esta Garantía no comprende:		
A. Daños ocasionados por la instalación incorrecta, inapropiada o ilegal del producto o por la instalación y/o corrección de una instalación deficiente efectuada por terceros no autorizados por el Garante. B. Daños ocasionados al producto y/o a cualquier otra parte y/o repuesto del producto por voltaje inadecuado, instalaciones eléctricas defectuosas y/o fluctuaciones de corriente eléctrica. C. Daños ocasionados por elementos extraños al producto (Ej: utensilios de cocina). D. Daños por el uso indebido de limpiadores químicos o abrasivos, no destinados o recomendados para la limpieza de electrodomésticos. E. Daños en partes de vidrio, porcelana, partes plásticas, de hule o de goma, pintura y en general los daños de las partes estéticas del producto, causadas por el deterioro normal del producto o su mal uso. F. Daños causados u ocasionados por: el deterioro normal del producto o uso incorrecto o mal uso; accidente o cualquier hecho de la naturaleza o humano que pueda ser considerado como caso fortuito o fuerza mayor; golpes, caídas y/o rayaduras; transporte y/o a la manipulación de un tercero no autorizado; roedores, insectos o cualquier otro animal.		





GARANTÍA Y SERVICIO

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

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

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

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

CERTIFICADO DE GARANTÍA DE PEQUEÑOS ELECTRODOMÉSTICOS DE LA MARCA KITCHENAID

Derechos del Beneficiario / Titular:

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

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

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

Nota importante:

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



GARANTÍA Y SERVICIO

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

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

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

CERTIFICADO DE GARANTÍA DE PEQUEÑOS ELECTRODOMÉSTICOS DE LA MARCA KITCHENAID

Para hacer efectiva esta garantía:

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





GARANTÍA Y SERVICIO

México

Lugar donde también podrá obtener las partes, componentes, consumibles y accesorios originales.
Dirección: Antigua Carretera a Roma Km 9, Col. El Milagro, Apodaca, N.L. México 66634
Línea telefónica gratuita nacional: 01800-0022-767
Horarios de Atención: Lunes a Viernes de 8:00 h a 19:00 h, Sábado de 8:00 h a 17:00 h, Domingo de 10:00 h a 17:00 h
www.kitchenaid.com.mx
Para México: los gastos de transportación dentro de nuestra red de servicio derivados del cumplimiento de la garantía son sin costo alguno.

El Salvador, Costa Rica, Panamá, Honduras y Nicaragua

Lo invitamos a revisar los datos del Garante en el sello colocado por el Distribuidor. Si tiene alguna consulta respecto de los Distribuidores oficiales o sus datos, contáctenos a través de los medios señalados a continuación:
En El Salvador: Línea telefónica +503 22119002.
Dirección: Calle Alegría y Boulevard Santa Elena - Edificio Interlalia - Nivel 2 - Antiguo Cuscatlán, San Salvador, El Salvador.
En Costa Rica: Línea gratuita nacional 08-000-571-029
En Panamá: Línea gratuita nacional : 008-000-570-081
Horarios de atención: Lunes a viernes de 8:00 a.m. a 6:00 p.m. y sábados de 8:00 a.m. a 2:00 p.m.
E-mail: kitchenaid_cam@whirlpool.com
Sitio web: www.kitchenaid-ca.com

Guatemala

Dirección: 18 Calle 24 - 69 Zona 10 Empresarial Zona Pradera Torre 3 Nivel 14 - Ciudad de Guatemala, Guatemala
Línea única nacional: (502) 24700858
Horarios de atención: Lunes a Viernes de 8:00 a.m. a 6:00 p.m.
Sábados de 8:00 a.m. a 2:00 p.m.
E-mail: kitchenaid_cam@whirlpool.com
www.kitchenaid-ca.com

Colombia

Dirección: Calle 99 No. 10 - 19 Piso 6, Bogotá D.C.
En Bogotá: 4049191
Línea telefónica gratuita nacional: 01-8000 115243
Horarios de atención: Lunes a Viernes de 8:00 a.m. a 6:00 p.m. y sábados de 8:00 a.m. a 2:00 p.m.
E-mail: contactocolombia@whirlpool.com
Sitio web: www.kitchenaid.com.co

Venezuela

Por favor, lo invitamos a chequear los datos del Garante en el sello colocado por el Distribuidor. Si tiene alguna consulta respecto de los Distribuidores oficiales o sus datos, contáctenos a través de los medios señalados a continuación.
Línea telefónica gratuita nacional : 800 9447 565
Horario de atención: lunes a viernes de 8:00 am a 5:00 pm
E-mail: contactovenezuela@whirlpool.com

Ecuador

Dirección: Av. De las Américas s/n Eugenio Almazan, Edificio Las Américas, Guayaquil, Ecuador.
Línea telefónica gratuita nacional 1800 344782
Horarios de atención: Lunes a viernes de 8:00 a.m. a 6:00 p.m. y sábados de 8:00 a.m. a 2:00 p.m.
E-mail: contactoecuador@whirlpool.com
Sitio web: www.kitchenaid.com.ec

Puerto Rico

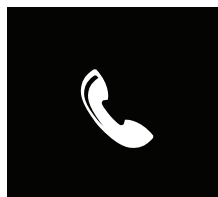
Dirección: Corporate Office Park #42 Road #20 Suite 203 - Guaynabo - San Juan 00966
En la Ciudad de San Juan: 1-787-999-7400
Horario de atención: Lunes a viernes de 8:00 am a 5:00 pm
E-mail: contactopuertorico@whirlpool.com
Sitio web: www.kitchenaid.com

República Dominicana

Lo invitamos a revisar los datos del Garante en el sello colocado por el Distribuidor. Si tiene alguna consulta respecto de los Distribuidores oficiales o sus datos, contáctenos a través de los medios señalados a continuación:
Línea de atención: 1-809-200-9990
Horario de atención: lunes a viernes de 8:00 am a 5:00 pm
E-mail: contactorepublicadominicana@whirlpool.com
Consulte también nuestros sitios web: www.kitchenaid.com.do



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



PRODUCT QUESTIONS OR RETURNS

QUESTIONS SUR LE PRODUIT OU LES RETOURS

PREGUNTAS SOBRE EL PRODUCTO O DEVOLUCIONES

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

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

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

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



KitchenAid®

®/™ ©2022 KitchenAid. All rights reserved. KITCHENAID and the design of the stand mixer are trademarks in the U.S. and elsewhere. Used under license in Canada.

Tous droits réservés. KITCHENAID et la forme de l'écran verseur sont des marques de commerce aux É.-U. et ailleurs. Utilisé sous licence au Canada.

Todos los derechos reservados. KITCHENAID y el diseño de la batidora con base son marcas registradas en EE. UU. y en otros países. Usado bajo licencia en Canadá.

W11555038A

01/22

