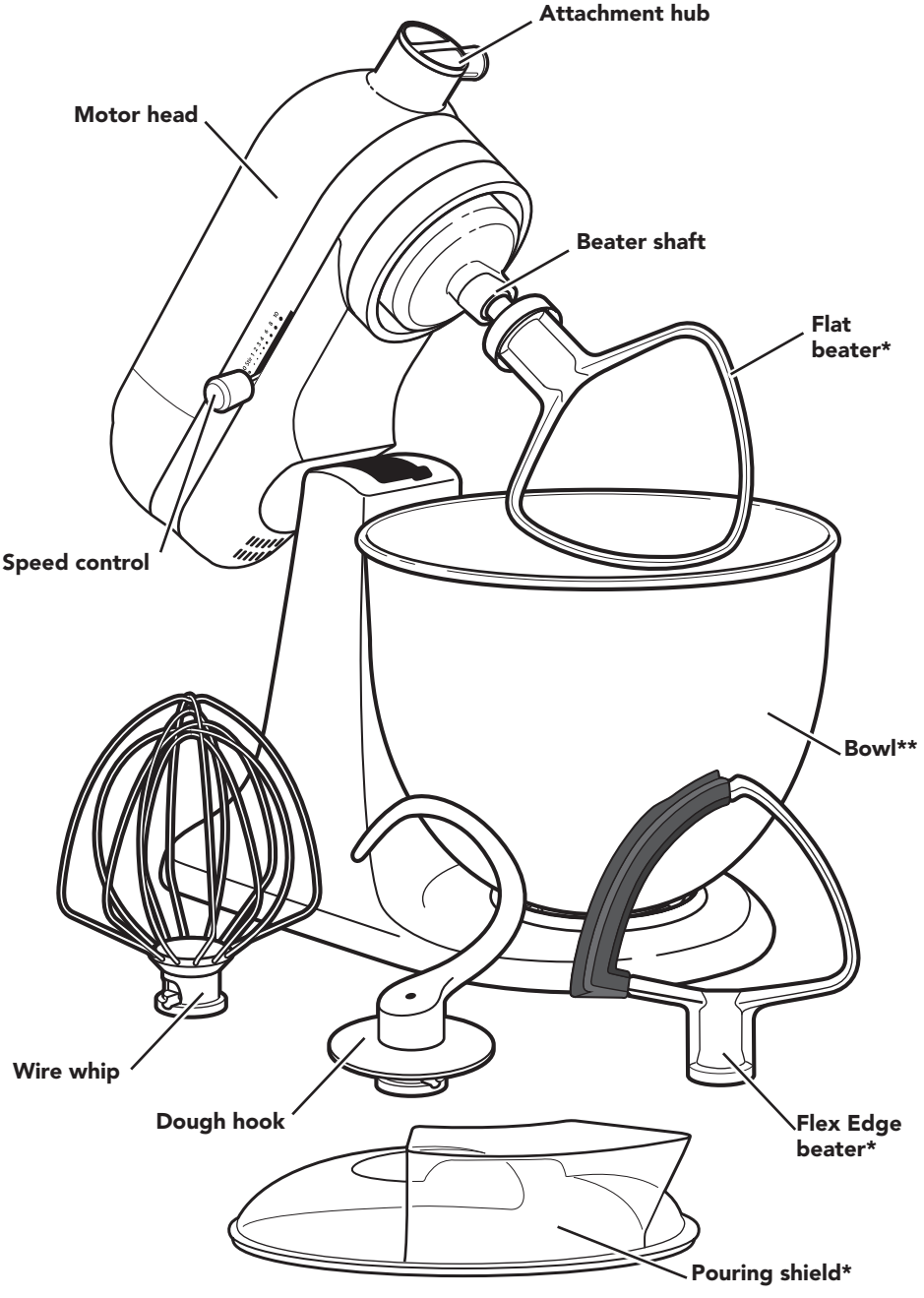
KitchenAid®

KSM3311X
KSM3316X

PARTS AND FEATURES

PARTS AND ACCESSORIES



* Select models only and accessories sold separately.

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

STAND MIXER 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.

State of California Proposition 65 Warnings:

WARNING: This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause cancer.

WARNING: This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause birth defects or other reproductive harm.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. To avoid risk of electrical shock, do not put Stand Mixer in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Unplug the Stand Mixer from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
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 has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest Authorized Service Facility for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessories not recommended or sold by KitchenAid 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.

STAND MIXER SAFETY

10. Do not let the cord contact hot surfaces, including the stove.
11. Remove the flat beater, wire whip, or spiral dough hook from the Stand Mixer before washing.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

THIS PRODUCT IS DESIGNED FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

ELECTRICAL REQUIREMENTS

⚠WARNING

Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

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

Voltage: 120 V

Frequency: 60 Hz

Wattage: 250 Watts

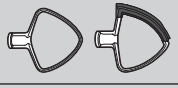
NOTE: The power rating for your Stand Mixer is printed on the serial plate.

Do not use an extension cord. If the power supply cord is too short, have a qualified electrician or serviceman 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.

USING THE STAND MIXER

CHOOSING THE RIGHT ACCESSORY

ACCESSORY	USE TO MIX	DESCRIPTION
FLAT BEATER* FLEX EDGE BEATER* 	Normal to heavy mixtures	Cakes, Creamed frostings, Candies, Cookies, Biscuits, Pie pastry, Meat loaf, Mashed potatoes
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

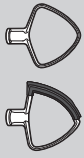
* Select models only and accessories sold separately.

USING THE STAND MIXER

SPEED CONTROL GUIDE

All speeds have the Soft Start® feature which automatically starts the Stand Mixer at a lower speed to help avoid ingredient splash-out and "flour puff" at start-up, then quickly increases to the selected speed for optimal performance.

NOTE: The speed control can be set between the speeds listed in the chart to obtain speeds 1, 3, 5, 7, and 9 if a finer adjustment is required. Do not exceed Speed 2 when preparing yeast doughs as this may cause damage to the Stand Mixer.

SPEED	ACCESSORY	ACTION	DESCRIPTION
STIR 1		STIR	For starting all mixing procedures, slow stirring, combining, and mashing. Use to add flour and dry ingredients to batter, and to add liquids to dry ingredients. Do not use Speed 1 to mix or knead yeast doughs.
2		SLOW MIXING	For slow mixing, mashing, and faster stirring. Use to mix and knead yeast doughs, heavy batters, and candies; start mashing potatoes or other vegetables; cut shortening into flour; mix thin or splashy batters.
4		MIXING, BEATING	For mixing semi-heavy batters, such as cookies. Use to combine sugar and shortening, and to add sugar to egg whites for meringues. Medium speed for cake mixes.
6		BEATING, CREAMING	For medium-fast beating (creaming), or whipping. Use to finish mixing cake, doughnut, and other batters. High speed for cake mixes.
8		FAST BEATING, WHIPPING	For whipping cream, egg whites, and boiled frostings.
10		FAST WHIPPING	For whipping small amounts of cream, or egg whites; for final whipping of mashed potatoes.

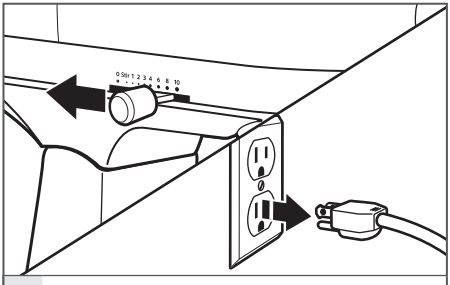
NOTE: To move the speed control lever with ease, lift slightly up as you move it across the settings in either direction.

FOR DETAILED INFORMATION ON USING THE STAND MIXER:

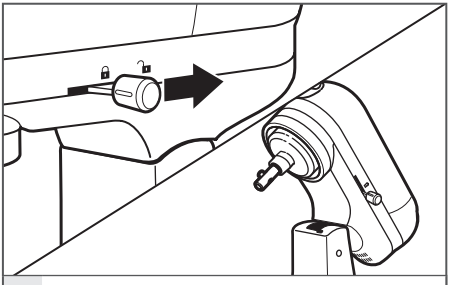
Visit kitchenaid.com/quickstart for additional Instructions with videos, inspiring recipes, and tips on how to use your Stand Mixer.

USING THE STAND MIXER

ASSEMBLING THE STAND MIXER

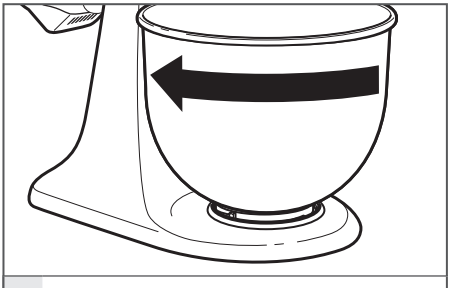


1 Check to be sure that the Stand Mixer is unplugged, and the speed control is turned to "0".

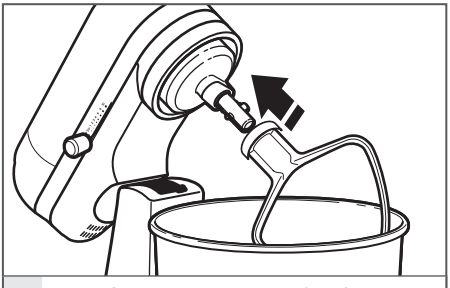


2 **Raise the motor head:** Slide the locking lever to the unlock position and lift the motor head. Once lifted, slide the locking lever to the lock position to keep the motor head up.

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



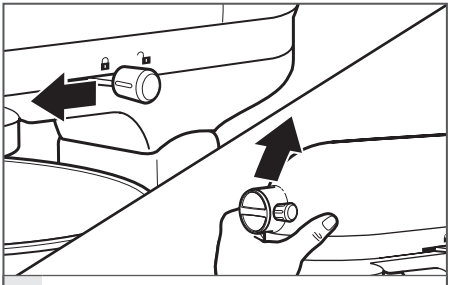
3 **Attach the bowl:** Place the bowl on the bowl clamping plate and gently turn it in a clockwise direction to lock it into place.



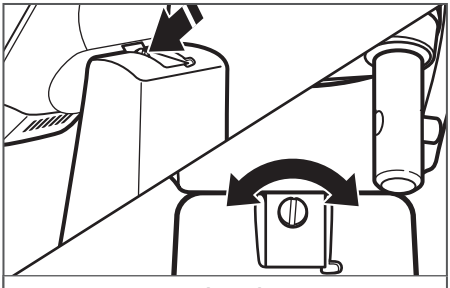
4 **Attach any accessory:** Slip the accessory onto the beater shaft and press upward as far as possible. Turn the accessory counterclockwise to hook the accessory over the pin on the shaft.

USING THE STAND MIXER

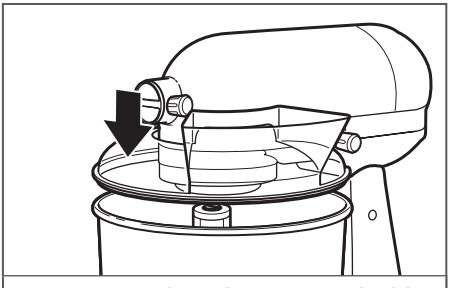
ASSEMBLING THE STAND MIXER



5 **Lower the motor head:** Slide the locking lever to the unlock position and guide the motor head down. Make sure motor head is completely down, then slide the locking lever to the lock position. Before mixing, test lock by attempting to raise motor head.



(OPTIONAL) To adjust beater to bowl clearance: Tilt the motor head back; then turn the screw slightly counterclockwise (left) to raise the beater, or clockwise (right) to lower the beater. Adjust the beater so that it just clears the surface of the bowl. If you over adjust the screw, the bowl lock lever may not lock into place.



(OPTIONAL) Place the pouring shield*: Slide the pouring shield* from the front of the Stand Mixer over the bowl until the pouring shield* is centered. The bottom rim of the pouring shield* fits inside of the bowl. The pouring chute will be just to the right of the attachment hub as you face the Stand Mixer.

IMPORTANT: Your Stand Mixer is adjusted at the factory so that the flat beater just clears the bottom of the bowl. If, for any reason, the flat beater hits the bottom of the bowl or is too far away from the bowl, you can easily correct the clearance.

NOTE: 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.

* Select models only and accessories sold separately.

USING THE STAND MIXER

OPERATING THE STAND MIXER

NOTE: The Stand Mixer may warm up during use. Under heavy loads with extended mixing time, the top of the unit may become hot. This is normal.

⚠WARNING

Electrical Shock Hazard

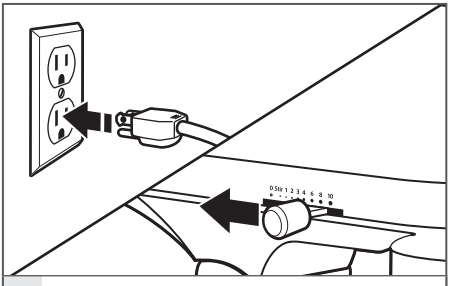
Plug into a grounded 3 prong outlet.

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. Always set the speed control lever on lowest speed to start, then gradually increase speed to avoid splashing ingredients. See the "Speed control guide" to select the best speed for your recipe.

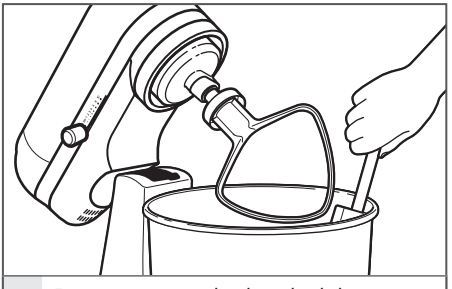
NOTE: To move the speed control lever with ease, lift slightly up as you move it across the settings in either direction.

⚠WARNING

Injury Hazard

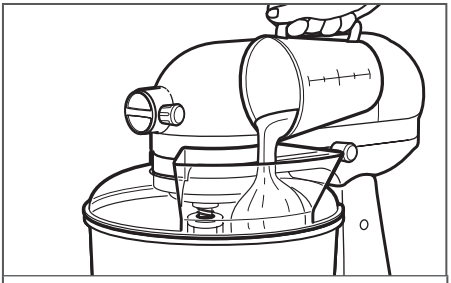
Unplug mixer before touching beaters.

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



2 Do not scrape the bowl while the Stand Mixer is operating. The bowl and beaters are designed to provide thorough mixing without frequent scraping. Scraping the bowl once or twice during mixing is usually sufficient.

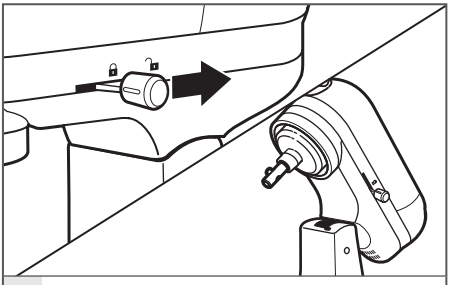
USING THE STAND MIXER



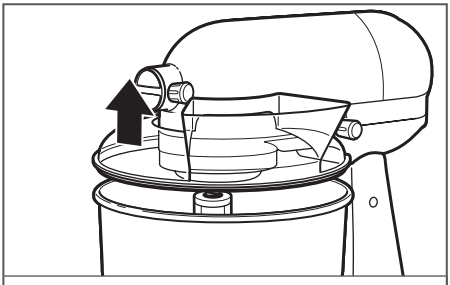
(OPTIONAL) Pour ingredients into the bowl through the pouring chute.

NOTE: The pouring shield* can be used to avoid ingredients splashing out of the bowl when mixing as well as to easily pour ingredients in the bowl while mixing.

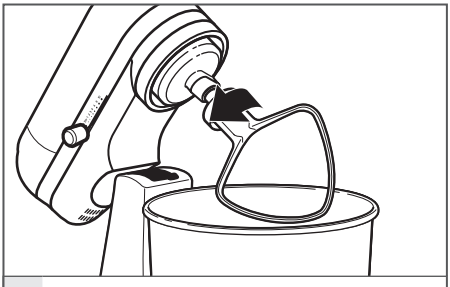
DISASSEMBLING THE STAND MIXER



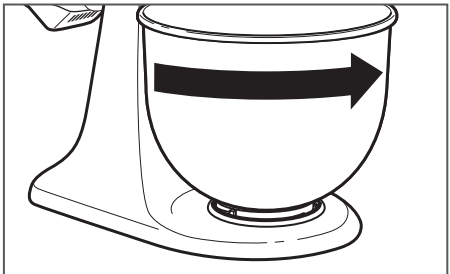
1 **Raise the motor head:** Check to be sure that the Stand Mixer is unplugged, and the speed control is turned to "0"; then slide the locking lever to the unlock position and lift the motor head. Once lifted, slide the locking lever to the lock position to keep the motor head up.



(**OPTIONAL) Remove the pouring shield*:** Lift the front of the pouring shield* clear of the rim of the bowl, and pull away from the Stand Mixer.



2 **Remove the accessory:** Turn the speed control to "0", unplug the Stand Mixer, and tilt the motor head back; then, press the accessory upward as far as possible, turn the accessory clockwise and pull it away from the beater shaft.



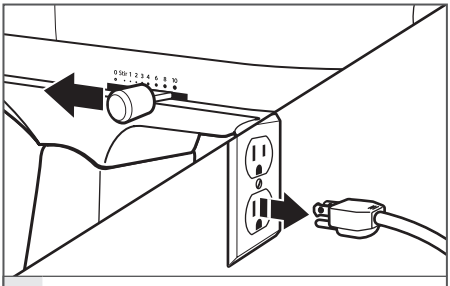
3 **Remove the bowl:** Gently turn the bowl counterclockwise to release it from the bowl clamping plate.

* Select models only and accessories sold separately.

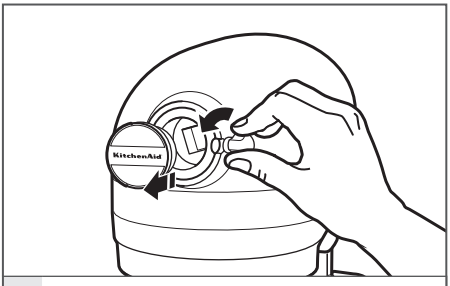
USING THE STAND MIXER

OPTIONAL ATTACHMENTS

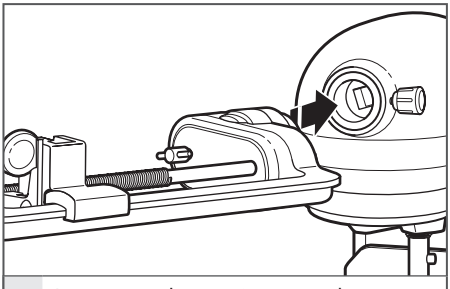
KitchenAid offers a wide range of optional attachments such as the spiralizer, pasta cutters, or food grinder that may be attached to the Stand Mixer attachment power hub as shown here.



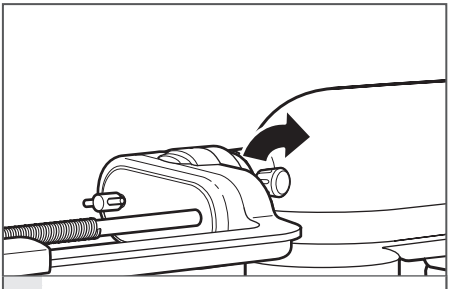
1 Check to be sure that the Stand Mixer is unplugged, and the speed control is turned to "0".



2 Turn the attachment knob counterclockwise to remove attachment hub cover.



3 Insert attachment into attachment hub, making certain that attachment power shaft fits into the square attachment hub socket. It may be necessary to rotate the attachment back and forth. When it is in the proper position, the pin on the attachment will fit into the notch on the hub rim.

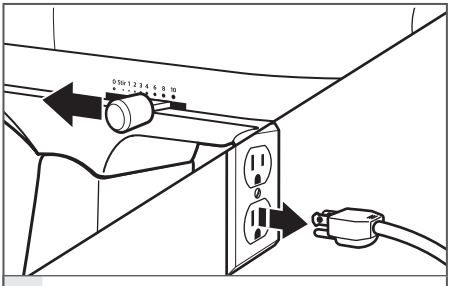


4 Tighten the attachment knob by turning it clockwise until the attachment is completely secured to the Stand Mixer. See the Instructions manual that came with your attachment for detailed directions on using the attachment.

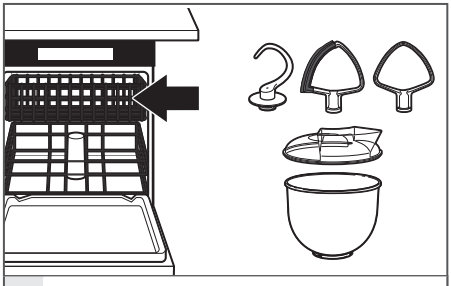
CARE AND CLEANING

CLEANING THE STAND MIXER

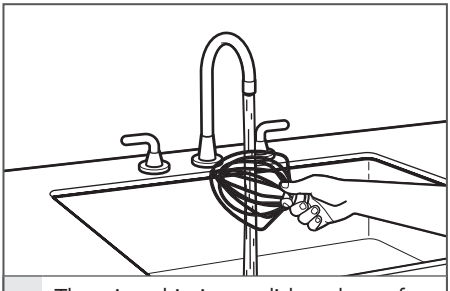
IMPORTANT: Do not wash the wire whip in the dishwasher. Do not immerse the Stand Mixer body in water or other liquids. These parts should be hand washed.



1 Turn Stand Mixer off and unplug before cleaning. Wipe the Stand Mixer body with a soft, damp cloth. Do not use household/commercial cleaners. Wipe off the beater shaft frequently to remove any accumulation of residue. Do not immerse in water.



2 The bowl, flat beater, dough hook, Flex Edge beater, and pouring shield* may be washed in a dishwasher (top shelf only); or, clean them thoroughly in hot, sudsy water and rinse completely before drying. Do not store beaters on the shaft.



3 The wire whip is not dishwasher safe. Clean it thoroughly in hot, sudsy water and rinse completely before drying. Do not store the wire whip on the shaft.

FOR DETAILED INFORMATION ON CLEANING THE STAND MIXER:

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

* Select models only and accessories sold separately.

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.

If your Stand Mixer should malfunction, please check the following:

1. The Stand Mixer may warm 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.
2. The Stand Mixer may emit a pungent odor, especially when new. This is common with electric motors.
3. If the flat beater hits the bowl, stop the Stand Mixer. See the "Assembling the Stand Mixer" section and adjust the beater to bowl clearance.
4. 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.
5. 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**.

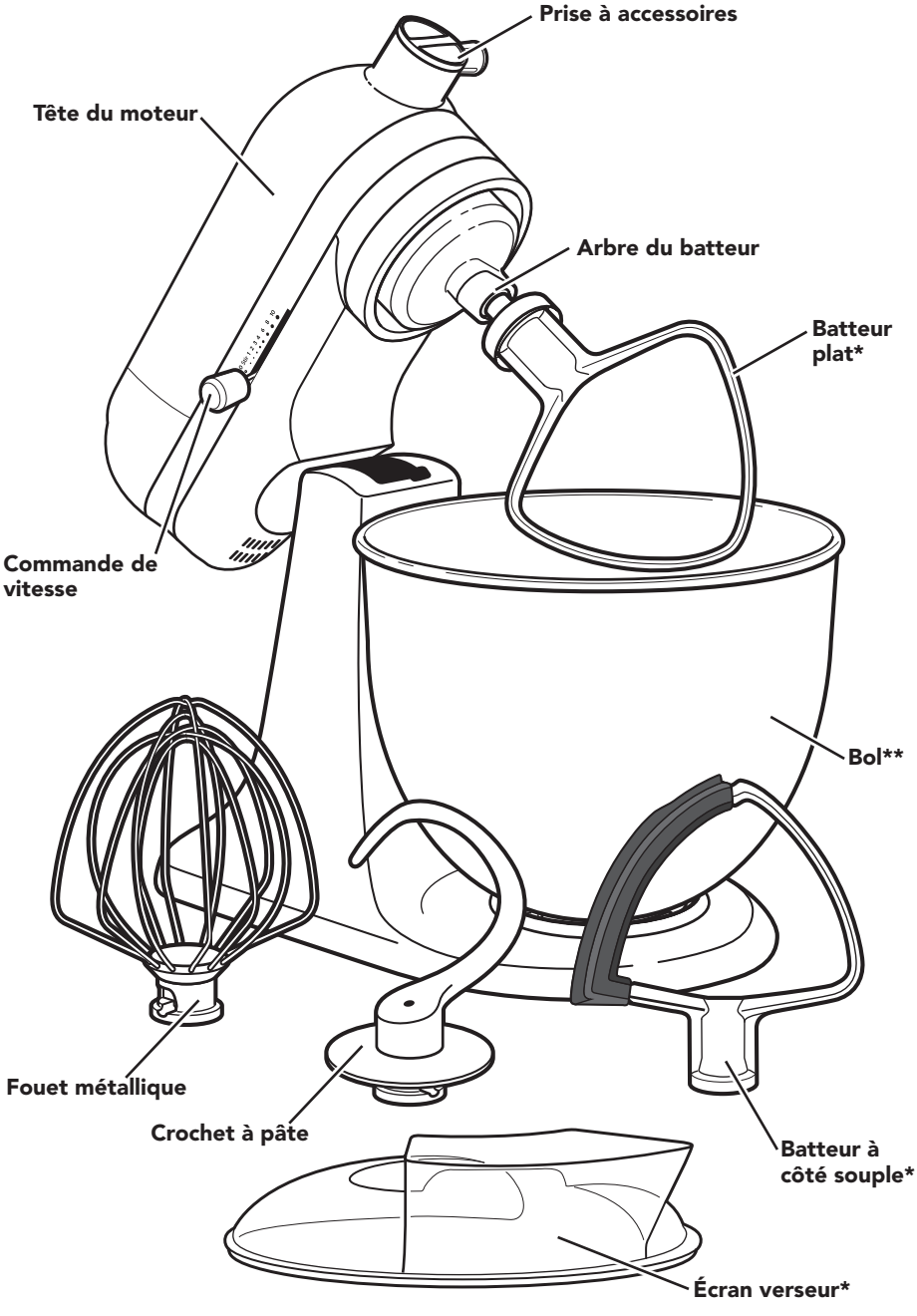
For service information in Mexico:

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

®/™ © 2016 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.

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

PIÈCES ET ACCESSOIRES



* Avec certains modèles seulement et en tant qu'accessoires vendus séparément.

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

SÉCURITÉ DU BATTEUR SUR SOCLE

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.

Avertissements de la proposition 65 de l'État de Californie :

AVERTISSEMENT : Ce produit contient au moins un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de cancers.

AVERTISSEMENT : Ce produit contient au moins un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de malformations et autres déficiences de naissance.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

1. Lire toutes les instructions.
2. Pour éviter tout risque de choc électrique, ne pas immerger le batteur sur socle dans de l'eau ou tout autre liquide.
3. Une surveillance attentive s'impose lorsqu'un appareil ménager est utilisé par ou à proximité d'enfants.
4. Débrancher le batteur sur socle lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'installer des pièces ou d'en enlever et avant de le nettoyer.
5. Éviter tout contact avec les pièces en mouvement. Tenir les mains, cheveux, vêtements et spatules ou autres ustensiles à l'écart du batteur lors de son fonctionnement afin de réduire le risque de blessures corporelles ou d'endommagement du batteur sur socle.

SÉCURITÉ DU BATTEUR SUR SOCLE

6. Ne pas faire fonctionner un appareil dont le cordon ou la prise est endommagé, lorsque l'appareil ne fonctionne pas correctement ou lorsqu'il a été endommagé d'une quelconque façon. Retourner l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par KitchenAid peut provoquer un incendie, un choc 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. Ne pas laisser le cordon entrer en contact avec une surface chaude, y compris la cuisinière.
11. Retirer le batteur plat, le fouet métallique ou le crochet pétrisseur torsadé du batteur sur socle avant de les laver.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

CE PRODUIT EST CONÇU POUR UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT.

SPÉCIFICATIONS ÉLECTRIQUES

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de choc électrique

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

Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

Ne pas utiliser un adaptateur.

Ne pas utiliser un câble de rallonge.

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

Tension : 120 V

Fréquence : 60 Hz

Puissance : 250 W

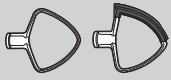
REMARQUE : La puissance nominale du batteur sur socle est imprimée sur la plaque signalétique.

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

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

UTILISER LE BATTEUR SUR SOCLE

CHOIX DE L'ACCESSOIRE APPROPRIÉ

ACCESSOIRE	UTILISER POUR MÉLANGER	DESCRIPTION
ARBRE DU BATTEUR BATTEUR À CÔTÉ SOUPLE* 	Mélange normal à lourd	Gâteaux, glaçages crémeux, confiseries, biscuits, pâtisseries, pain de viande, purée de pommes de terre
FOUET MÉTALLIQUE	Mélange où de l'air doit être ajouté	Œufs, blancs d'œufs, crème fraîche épaisse, glaçages, gâteaux éponges, mayonnaise, certaines confiseries
CROCHET À PÂTE	Mélanger et pétrir la pâte au levain	Pains, pains mollets, pâte à pizza, brioche

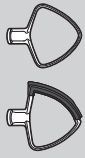
GUIDE DE COMMANDE DE VITESSE

Toutes les vitesses comportent la fonction Soft Start® : celle-ci démarre automatiquement le batteur sur socle à basse vitesse pour éviter que les ingrédients n'éclaboussent en dehors du bol ou que des nuages de farine ne se forment au début du mélange, puis augmente rapidement la vitesse jusqu'au réglage sélectionné pour une performance optimale.

REMARQUE : Il est possible de régler la commande de vitesse entre les vitesses indiquées dans le tableau (vitesses 1, 3, 5, 7 et 9) si un ajustement plus précis est nécessaire. Ne pas dépasser la vitesse 2 si l'on prépare des pâtes à levure, car ceci pourrait endommager le batteur sur socle.

* Avec certains modèles seulement et en tant qu'accessoires vendus séparément.

UTILISER LE BATTEUR SUR SOCLE

VITESSE	ACCESSOIRE	ACTION	DESCRIPTION
REMUER 1		REMUER	Au début d'une préparation, remuer lentement, combiner et réduire en purée. Utiliser cette vitesse pour incorporer la farine et les ingrédients secs dans une pâte et incorporer des liquides dans des ingrédients secs. Ne pas utiliser la vitesse 1 pour mélanger ou pétrir les pâtes à base de levure.
2		MÉLANGE LENT	Pour mélanger lentement, écraser et remuer plus rapidement. Utiliser cette vitesse pour mélanger et pétrir les pâtes à base de levain, les pâtes épaisses et les confiseries; pour commencer à réduire en purée les pommes de terre ou autres légumes; pour sabler le shortening avec la farine; pour mélanger les pâtes légères ou celles susceptibles d'éclabousser.
4		MÉLANGER, BATTRE	Pour mélanger les pâtes semi-épaisses comme celles des biscuits. Utiliser cette vitesse pour travailler le sucre et le shortening, ainsi que pour incorporer le sucre dans les blancs d'œufs pour les meringues. Vitesse moyenne utilisée pour les préparations à gâteaux.
6		BATTRE, RÉDUIRE EN CRÈME	Pour battre à vitesse moyenne à élevée (pour réduire en crème) et pour fouetter. Utiliser cette vitesse pour finir de mélanger les préparations à gâteaux, à beignets et autres types de pâtes. Vitesse élevée utilisée pour les préparations à gâteaux.
8		BATTRE RAPIDEMENT, FOUETTER	Pour fouetter la crème, les blancs d'œufs et glaçages.
10		FOUETTER RAPIDEMENT	Utiliser cette vitesse pour fouetter de petites quantités de crème et de blancs d'œufs et pour le fouettage final de purées de pommes de terre.

REMARQUE : Pour déplacer le levier de la commande de vitesse facilement, le lever légèrement vers le haut tout en le déplaçant d'un bord à l'autre des réglages.

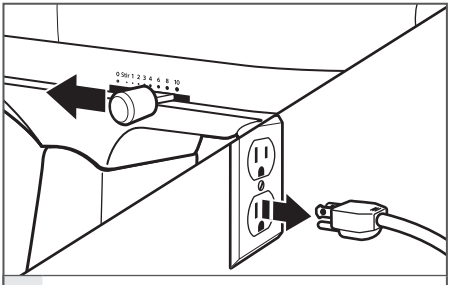
POUR OBTENIR DES RENSEIGNEMENTS DÉTAILLÉS SUR L'UTILISATION DU BATTEUR SUR SOCLE :

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

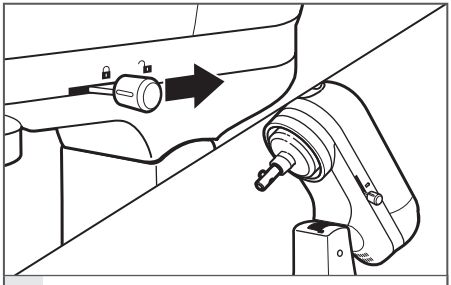
FRANÇAIS

UTILISER LE BATTEUR SUR SOCLE

ASSEMBLER LE BATTEUR SUR SOCLE

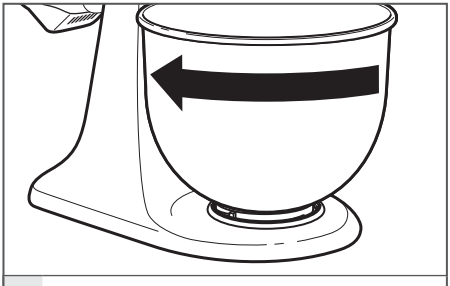


1 Vérifier pour être certain que le batteur sur socle est débranché et que la commande de vitesse est à « 0 ».

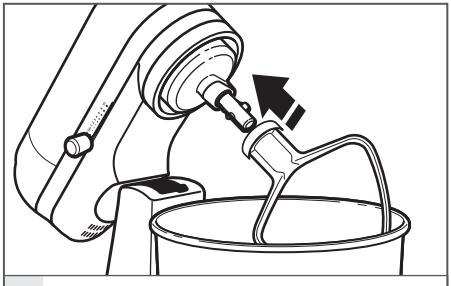


2 **Soulever la tête du moteur :** Glisser le levier de fermeture à la position déverrouillée et soulever la tête du moteur. Une fois soulevée, glisser le levier de fermeture à la position verrouillée pour maintenir la tête du moteur en haut.

REMARQUE : Pour déplacer le levier de la commande de vitesse facilement, le lever légèrement vers le haut tout en le déplaçant d'un bord à l'autre des réglages.



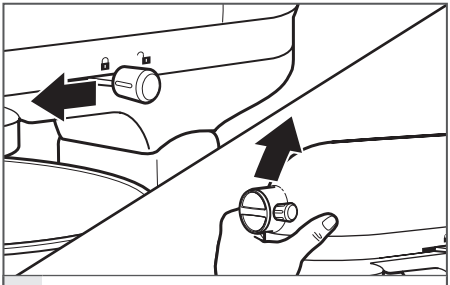
3 **Ajouter le bol :** Placer le bol sur la plaque de fixation du bol et tourner doucement dans le sens horaire pour le verrouiller en place.



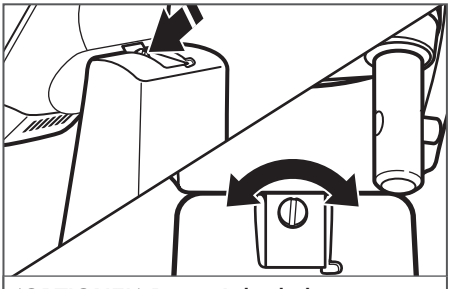
4 **Ajouter un accessoire :** Insérer l'accessoire sur l'arbre du batteur et l'enfoncer vers le haut aussi loin que possible. Faire tourner l'accessoire en sens antihoraire pour le verrouiller sur la goupille de l'arbre.

UTILISER LE BATTEUR SUR SOCLE

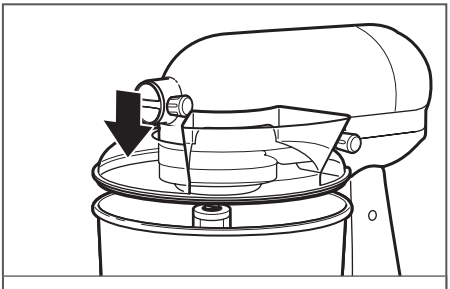
ASSEMBLER LE BATTEUR SUR SOCLE



5 **Abaisser la tête du moteur :** Glisser le levier de fermeture à la position déverrouillée et abaisser la tête du moteur. Vérifier que la tête du moteur est complètement abaissée, puis glisser le levier à la position verrouillée. Avant de mélanger, vérifier le verrouillage en essayant de soulever la tête.



(OPTIONEL) Pour régler le batteur avec le dégagement du bol : Incliner la tête de moteur vers l'arrière, puis tourner légèrement la vis dans le sens antihoraire (gauche) pour soulever le batteur ou horaire (droite) pour l'abaisser. Régler le batteur pour qu'il ne touche pas à la surface du bol. Le surajustement de la vis pourrait empêcher le levier de verrouillage de fonctionner correctement.



(OPTIONEL) Ajouter l'écran verseur*: Glisser l'écran verseur* à partir de l'avant du mélangeur sur socle, par-dessus le bol, jusqu'à ce qu'il soit centré*. Le pourtour inférieur de l'écran verseur* s'adapte à l'intérieur du bol. Le bec verseur se situera légèrement sur la droite de la prise à accessoires lorsqu'on fait face au batteur sur socle.

IMPORTANT : Votre batteur sur socle a subi un ajustement en usine afin qu'il y ait un léger dégagement entre le batteur plat et le fond du bol. Le dégagement peut être facilement rectifié si, pour une raison quelconque, le batteur plat frappe le fond du bol ou s'il est trop loin du bol.

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

* Avec certains modèles seulement et en tant qu'accessoires vendus séparément.

UTILISER LE BATTEUR SUR SOCLE

METTRE EN MARCHE LE BATTEUR SUR SOCLE

REMARQUE : Il est possible que 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 devienne chaud. Ceci est normal.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de choc électrique

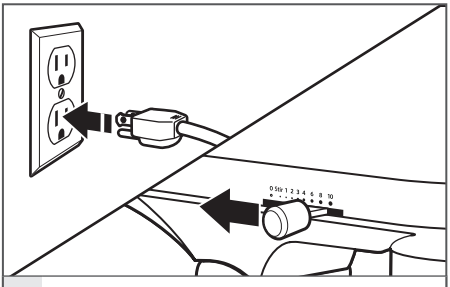
Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

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. Toujours régler la commande de vitesse à la plus basse vitesse pour commencer, puis augmenter graduellement la vitesse pour éviter que les ingrédients n'éclaboussent. Consulter le « Guide de commande de vitesse » pour sélectionner la vitesse appropriée pour votre recette.

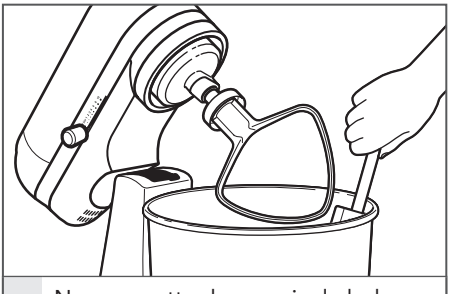
REMARQUE : Pour déplacer le levier de la commande de vitesse facilement, le lever légèrement vers le haut tout en le déplaçant d'un bord à l'autre des réglages.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de blessure

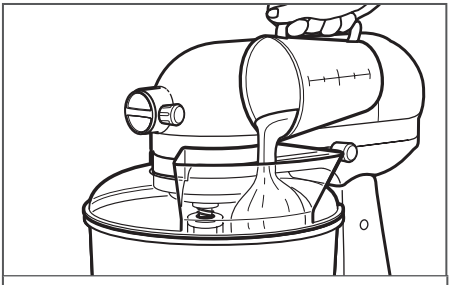
Débrancher le batteur avant de toucher aux fouets.

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 que le batteur sur socle fonctionne. Le bol et les batteurs plats sont conçus pour permettre un mélange en profondeur sans avoir à gratter les parois fréquemment. Il n'est généralement pas nécessaire de gratter les parois du bol plus d'une à deux fois pendant le mélange.

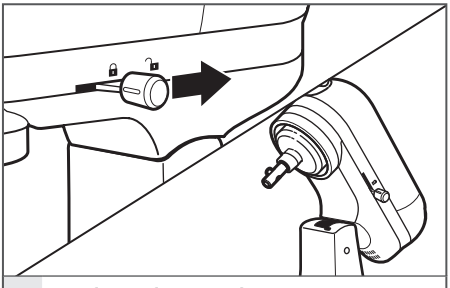
UTILISER LE BATTEUR SUR SOCLE



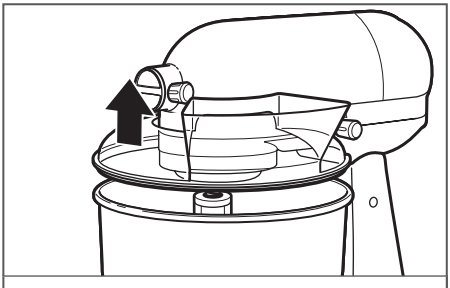
(OPTIONEL) Ajouter les ingrédients dans le bol à partir du bec verseur.

REMARQUE : L'écran verseur* peut être utilisé pour éviter que les ingrédients n'éclaboussent à l'extérieur du bol et pour faciliter l'ajout d'ingrédients dans le bol pendant le fonctionnement.

DÉMONTER LE BATTEUR SUR SOCLE.



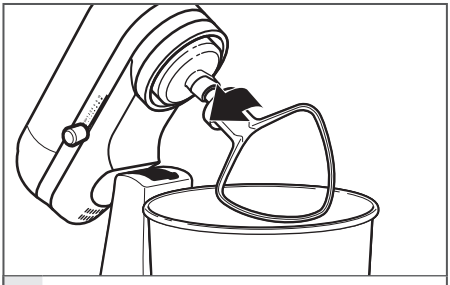
1 **Soulever la tête du moteur :** Vérifier que le batteur sur socle est débranché et que la commande de vitesse est sur « 0 »; puis glisser le levier de verrouillage à la position déverrouillée et soulever la tête du moteur. Une fois soulevée, glisser le levier de fermeture à la position verrouillée pour maintenir la tête du moteur en haut.



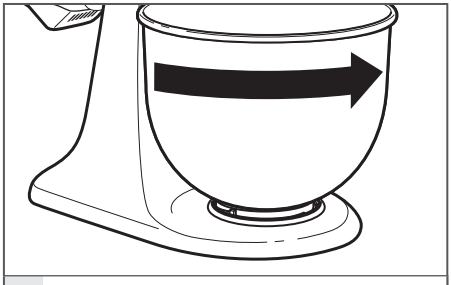
(OPTIONEL) Retirer l'écran verseur*: Soulever l'avant de l'écran verseur* pour que le pourtour dépasse du bol, puis le retirer du batteur sur socle.

*Clé vendue séparément

UTILISER LE BATTEUR SUR SOCLE



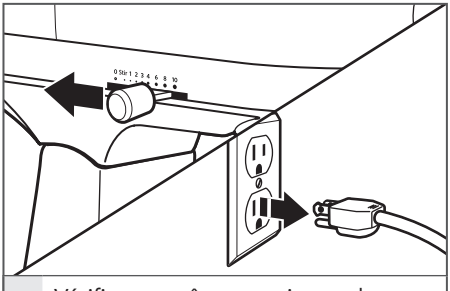
2 **Retirer les accessoires :** Placer la commande de vitesse sur « 0 », débrancher le batteur sur socle et incliner la tête du moteur vers l'arrière; pousser ensuite l'accessoire vers le haut aussi loin que possible. Faire tourner l'accessoire en sens horaire, puis l'enlever de l'arbre du batteur.



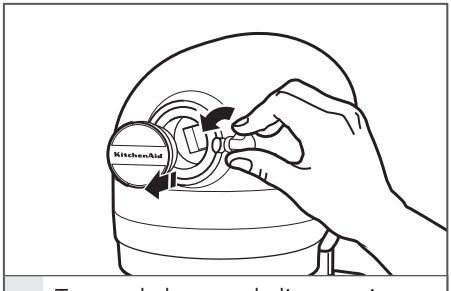
3 **Retirer le bol :** Faire doucement tourner le bol dans le sens antihoraire pour le dégager de la plaque de fixation du bol.

ACCESSOIRES OPTIONNELS

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

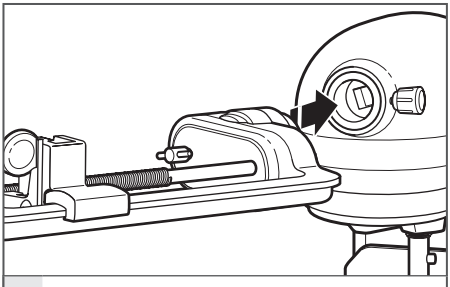


1 Vérifier pour être certain que le batteur sur socle est débranché et que la commande de vitesse est à « 0 ».

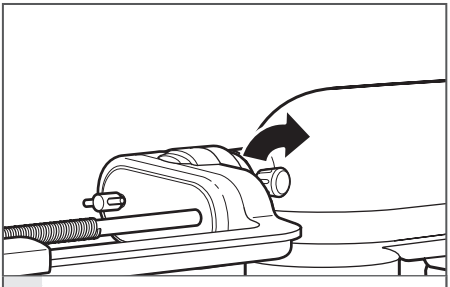


2 Tourner le bouton de l'accessoire dans le sens antihoraire pour retirer le couvercle de la prise à accessoires.

UTILISER LE BATTEUR SUR SOCLE



3 Insérer l'accessoire dans la prise à accessoires, en s'assurant que l'arbre de commande s'adapte à la douille de prise carrée. Il faudra peut-être faire pivoter l'accessoire en l'insérant. Lorsqu'il est en position correcte, le goujon de l'accessoire s'adapte à l'encoche du pourtour de la prise.

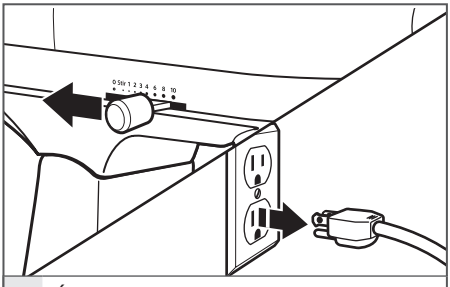


4 Serrer le bouton à accessoires en le tournant dans le sens horaire jusqu'à ce que l'accessoire soit parfaitement fixé au batteur sur socle. Consulter le manuel d'instructions fourni avec votre accessoire pour obtenir des indications précises sur son utilisation.

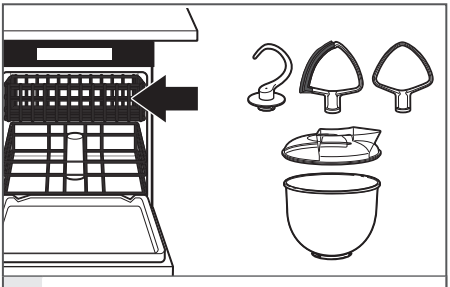
ENTRETIEN ET NETTOYAGE

NETTOYER LE BATTEUR SUR SOCLE

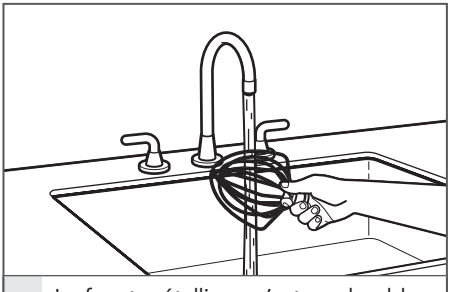
IMPORTANT : Ne pas laver le fouet métallique au lave-vaisselle. Ne pas immerger le corps du batteur sur socle dans de l'eau ou tout autre liquide. Ces pièces devraient être lavées à la main.



1 Éteindre le batteur sur socle et le débrancher avant de le nettoyer. Essuyer le corps du mélangeur sur socle avec un linge doux et humide. Ne pas utiliser de nettoyants commerciaux ou à usage domestique. Essuyer souvent l'arbre du batteur pour enlever l'accumulation de résidus. Ne pas immerger dans l'eau.



2 Le bol, le batteur plat, le crochet à pâte, le batteur à côté souple et l'écran verseur* (tablette du haut seulement) peuvent être lavés au lave-vaisselle; ou à l'eau chaude savonneuse et rincés complètement avant d'être séchés. Ne pas ranger les batteurs en les laissant sur l'arbre.



3 Le fouet métallique n'est pas lavable au lave-vaisselle. Laver soigneusement à l'eau chaude savonneuse et rincer complètement avant de sécher. Ne pas ranger le fouet métallique en le laissant sur l'arbre.

POUR OBTENIR DES RENSEIGNEMENTS DÉTAILLÉS SUR LE NETTOYAGE DU BATTEUR SUR SOCLE :

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

*Clé vendue séparément

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.

Si le batteur sur socle fonctionne mal, vérifier ce qui suit :

1. Il est possible que 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.
2. Il est possible que le batteur sur socle produise une odeur âcre, surtout lorsqu'il est neuf. Ce phénomène est fréquent avec les moteurs électriques.
3. Si le fouet plat frappe contre le bol, arrêter le batteur sur socle. Consulter la section « Assembler le batteur sur socle » pour effectuer le réglage du dégagement entre le bol et le batteur.
4. 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.
5. Si le batteur sur socle fonctionne mal ou 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 se met pas en route, le laisser refroidir pendant 30 minutes avant de le remettre en marche.

Si le problème ne peut être résolu :
Voir la section « Garantie et service ».
Ne pas rapporter le batteur sur socle au revendeur – les revendeurs ne fournissent pas de service après-vente.

GARANTIE ET DÉPANNAGE

GARANTIE ET DÉPANNAGE DE 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 :	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 clientèle. OU Les frais de pièces de rechange et de main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux et de fabrication. Le service doit être fourni par un centre de dépannage agréé KitchenAid.
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, mésusage ou abus. **C.** Tout frais d'expédition ou de manutention pour livrer le batteur sur socle à un centre de dépannage agréé. **D.** Le pièces de rechange ou frais de main d'œuvre pour le batteur sur socle lorsqu'il est utilisé à l'extérieur des 50 États des États-Unis, du district fédéral de Columbia, de Porto Rico et du Canada.

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

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 AUTORISÉES 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 VOUS ÊTRE APPLICABLES.

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

GARANTIE ET DÉPANNAGE

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

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits satisfait aux normes exigeantes de KitchenAid que si le batteur sur socle cesse de fonctionner au cours de la première année suivant son acquisition, KitchenAid livrera 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'appareil de remplacement sera également couvert par notre garantie limitée d'un an. Veuillez suivre ces instructions pour bénéficier de ce service de qualité.

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 numéro sans frais **1-800-541-6390**, du lundi au vendredi. Veuillez avoir 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. (Pas de boîte postale)

À réception du batteur sur socle de rechange, utiliser le carton et les matériaux d'emballage pour emballer le batteur sur socle d'origine.

GARANTIE DE REMPLACEMENT SANS DIFFICULTÉ – CANADA

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits satisfait aux normes exigeantes de la marque KitchenAid que si batteur sur socle cesse de fonctionner au cours de la première année suivant son acquisition, KitchenAid Canada remplacera batteur sur socle par un appareil de remplacement identique ou comparable. L'appareil de remplacement sera également couvert par notre garantie limitée d'un an.

Si batteur sur socle cesse de fonctionner durant la première année suivant son acquisition, il vous suffit d'appeler notre Centre d'eXpérience à la clientèle au **1-800-807-6777**, du lundi au vendredi. Veuillez avoir 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.

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

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

Aux États-Unis et à Porto Rico :

our 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 local ou le détaillant auprès batteur sur socle a été acheté pour connaître la marche à suivre en cas d'intervention de dépannage nécessaire.

Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Canada :

1-800-807-6777.

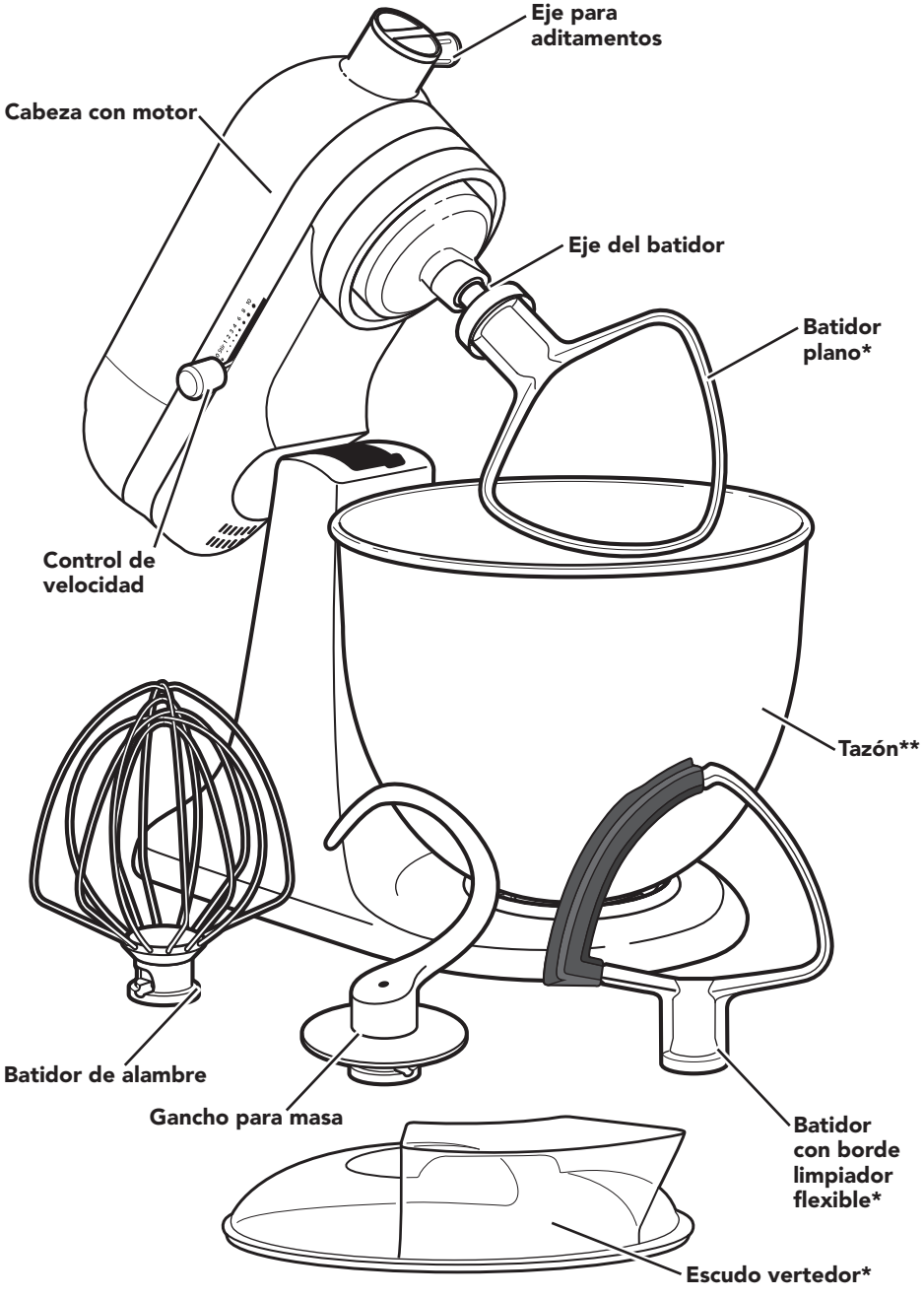
Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Mexique :

01-800-0022-767.

®/™ © 2016 KitchenAid. Tous droits réservés. La forme du batteur sur socle est une marque de commerce aux É.-U. et ailleurs. Utilisé sous licence au Canada.

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

PIEZAS Y ACCESORIOS



* Avec certains modèles seulement et en tant qu'accessoires vendus séparément.

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

SEGURIDAD DE LA BATIDORA CON BASE

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

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

Este es el símbolo de alerta de seguridad.

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

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

Estas palabras significan:

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

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

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

ESPAÑOL

Advertencias de la Proposición 65 del estado de California:

ADVERTENCIA: Este producto contiene una o más sustancias químicas identificadas por el estado de California como causantes de cáncer.

ADVERTENCIA: Este producto contiene una o más sustancias químicas identificadas por el estado de California como causantes de defectos congénitos o algún otro tipo de daños en la función reproductora.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

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

1. Lea todas las instrucciones.
2. Para evitar el riesgo de choque eléctrico, no ponga la batidora con base en agua ni en ningún otro líquido.
3. Es necesario supervisar cuidadosamente a los niños cuando usen cualquier aparato o cuando éste se use cerca de ellos.
4. Desenchufe la batidora con base del contacto de pared cuando no esté en uso, antes de colocar o quitar partes y antes de la limpieza.
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.

SEGURIDAD DE LA BATIDORA CON BASE

6. No opere ningún aparato que tenga un cable o enchufe dañado, que haya funcionado mal o que se haya dañado de alguna manera. Devuelva el aparato al lugar más cercano de servicio autorizado para su examen, reparación o ajuste.
7. El uso de accesorios no recomendados o no vendidos por KitchenAid puede provocar un incendio, choque eléctrico o lesiones.
8. No utilice la batidora con base en exteriores.
9. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador.
10. No permita que el cable toque las superficies calientes, incluida la estufa.
11. Retire el batidor plano, el batidor de alambre o el gancho para masa en espiral de la batidora con base antes de lavarlos.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

ESTE PRODUCTO HA SIDO DISEÑADO ÚNICAMENTE PARA USO DOMÉSTICO.

REQUISITOS ELÉCTRICOS

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Choque Eléctrico

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

No quite la terminal de conexión a tierra.

No use un adaptador.

No use un cable eléctrico de extensión.

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

Tensión: 120 V

Frecuencia: 60 Hz

Vatiaje: 250 vatios

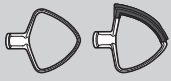
NOTA: La clasificación de potencia para su batidora con base está impresa en la placa con el número de serie.

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

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

CÓMO USAR LA BATIDORA CON BASE

SELECCIÓN DEL ACCESORIO ADECUADO

ACCESORIO	USAR PARA MEZCLAR	DESCRIPCIÓN
BATIDOR PLANO* BATIDOR CON BORDE LIMPIADOR FLEXIBLE* 	Mezclas normales a densas	Pasteles, glaseados cremosos, dulces, galletas, masa de tarta, pastel de carne, puré de papas
BATIDOR DE ALAMBRE	Mezclas que requieren la incorporación de aire	Huevos, claras de huevo, crema espesa, glaseados hervidos, bizcochos, mayonesa, algunos dulces
GANCHO PARA MASA	Cómo mezclar y amasar las masas con levadura	Panes, panecillos, masa de pizza, bollos

ESPAÑOL

GUÍA PARA EL CONTROL DE VELOCIDAD

Todas las velocidades incluyen la característica Soft Start®, la cual pone la batidora con base en marcha en una velocidad más baja automáticamente, para ayudar a evitar que se salpiquen los ingredientes y se hagan nubes de harina al comienzo del mezclado, luego aumenta rápidamente hasta alcanzar la velocidad seleccionada para un desempeño óptimo.

NOTA: Si se necesita un ajuste más preciso, puede fijarse el control de velocidad entre las velocidades indicadas en la tabla para obtener las velocidades 1, 3, 5, 7 y 9. No exceda la velocidad 2 al preparar masas con levadura, ya que se puede dañar la batidora con base.

* Avec certains modèles seulement et en tant qu'accessoires vendus séparément.

CÓMO USAR LA BATIDORA CON BASE

VELOCIDAD	ACCESORIO	ACCIÓN	DESCRIPCIÓN
REVOLVER 1		REVOLVER	Para iniciar todos los procedimientos de mezclado, revolver lentamente, combinar y hacer puré. Use esta velocidad cuando agregue harina a la masa, y para agregar líquidos a ingredientes secos. No use la velocidad 1 para mezclar o amasar mezclas con levadura.
2		MEZCLADO LENTO	Para mezclar lentamente, hacer puré o revolver más rápido. Use esta velocidad para mezclar y amasar masas con levadura, y masas y dulces densos; comenzar a hacer puré de papas u otros vegetales; incorporar manteca a la harina; mezclar masas ligeras o que puedan salpicar.
4		MEZCLADO, BATIDO	Para mezclar masas semidensas, tales como para galletas. Use esta velocidad para combinar azúcar y manteca, y para agregar azúcar a claras de huevo para preparar merengues. Velocidad media para mezclas de pasteles.
6		BATIDO, HACER CREMOSO	Para batir a velocidad media-rápida (hacer cremoso) o batir. Use esta velocidad para terminar de batir masas para pastel, donas y otro tipo de batidos para rebozar. Velocidad alta para mezclas de pasteles.
8		BATIDO RÁPIDO, BATIR	Para batir crema, claras de huevo y glaseados hervidos.
10		BATIR RÁPIDO	Para batir pequeñas cantidades de crema o claras de huevo, o para terminar de batir el puré de papas.

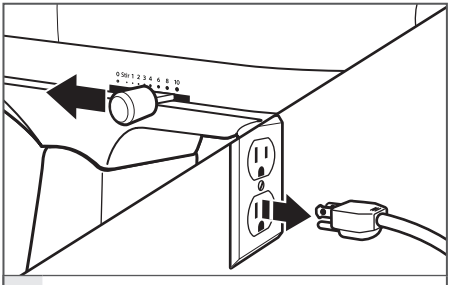
NOTA: Para mover con facilidad la palanca de control de velocidades, levántela ligeramente mientras la mueve por los ajustes en cualquiera de las dos direcciones.

PARA OBTENER INFORMACIÓN DETALLADA SOBRE EL USO DE LA BATIDORA CON BASE:

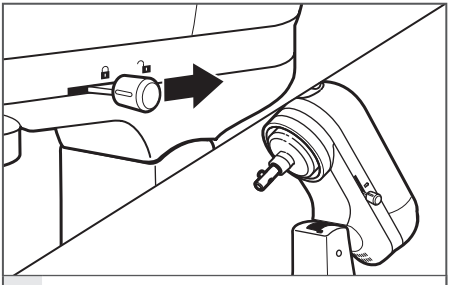
Visite kitchenaid.com/quickstart para ver instrucciones adicionales con videos, recetas inspiradoras y consejos sobre cómo usar la batidora con base.

CÓMO USAR LA BATIDORA CON BASE

CÓMO ENSAMBLAR LA BATIDORA CON BASE

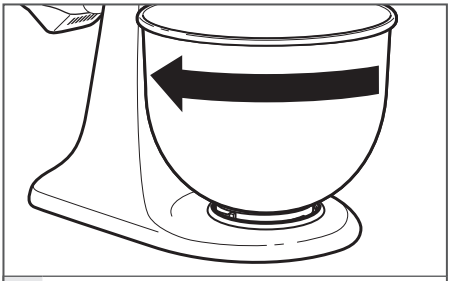


1 Verifique que la batidora con base esté desconectada y el control de velocidad esté ajustado en "0".

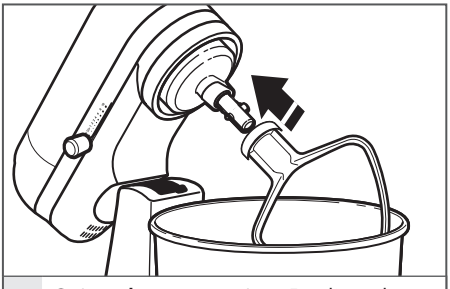


2 **Levante la cabeza con motor:** Deslice la palanca de bloqueo a la posición de desbloqueo y levante la cabeza con motor. En cuanto esté levantada, deslice la palanca de bloqueo a la posición de bloqueo para mantener la cabeza con motor levantada.

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



3 **Fije el tazón:** Coloque el tazón en la placa de sujeción del tazón y gírelo con cuidado en la dirección de las agujas del reloj para fijarlo en su lugar.

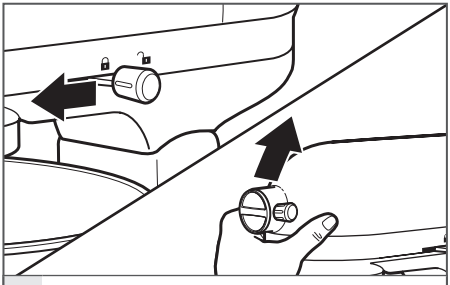


4 **Sujete los accesorios:** Deslice el accesorio sobre el eje del batidor y presione hacia arriba hasta donde sea posible. Gire el accesorio en el sentido opuesto a las agujas del reloj para fijar el accesorio sobre la clavija del eje.

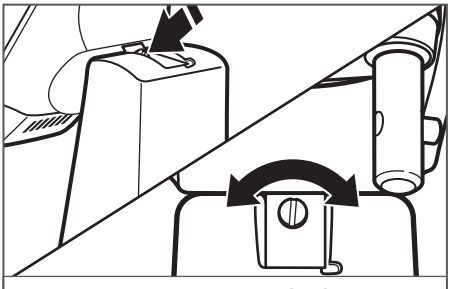
ESPAÑOL

CÓMO USAR LA BATIDORA CON BASE

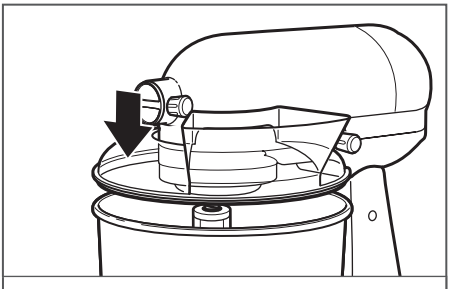
CÓMO ENSAMBLAR LA BATIDORA CON BASE



5 **Baje la cabeza con motor:** Deslice la palanca de bloqueo a la posición de desbloqueo y guíe la cabeza con motor hacia abajo. Asegúrese de que la cabeza con motor esté completamente bajada y deslice la palanca de bloqueo a la posición de bloqueo. Antes de mezclar, intente levantar la cabeza para comprobar que está bloqueada.



(OPCIONAL) Para ajustar la distancia entre el batidor y el tazón: Gire la cabeza con motor hacia atrás; gire el tornillo ligeramente en el sentido opuesto a las agujas del reloj (izquierda) para levantar el batidor o en el sentido de las agujas del reloj (derecha) para bajar el batidor. Ajuste el batidor para dejar un espacio antes de la superficie del tazón. Si ajusta demasiado el tornillo, la palanca del tazón puede no bloquearse en su lugar.



(OPCIONAL) Coloque el escudo vertedor*: Deslice el escudo vertedor* desde la parte frontal de la batidora con base sobre el tazón hasta que esté centrado. La parte inferior del borde del escudo vertedor* deberá encajar dentro del tazón. El conducto para verter estará a la derecha del eje del aditamento cuando usted esté de frente a la batidora con base.

IMPORTANTE: Su batidora con base se ajusta de fábrica de modo que el batidor plano casi toca el fondo del tazón. Si, por cualquier razón, el batidor plano golpea el fondo del tazón o está demasiado alejado de este, puede corregir la distancia fácilmente.

NOTA: 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 está tan cerca que golpea el fondo del tazón, el batidor o el batidor de alambre se desgastará.

* Avec certains modèles seulement et en tant qu'accessoires vendus séparément.

CÓMO USAR LA BATIDORA CON BASE

USO DE LA BATIDORA CON BASE

NOTA: La batidora con base se puede calentar durante el uso. Con cargas pesadas y tiempo de mezclado extendido, la parte superior de la unidad se puede calentar. Eso es normal.

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Choque Eléctrico

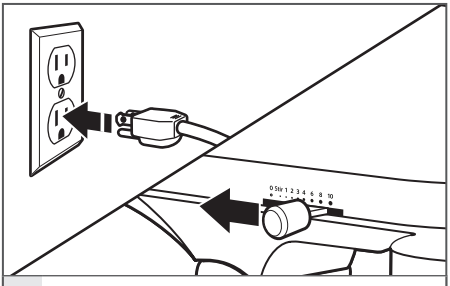
Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.

No quite la terminal de conexión a tierra.

No use un adaptador.

No use un cable eléctrico de extensión.

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



1 Enchufe la batidora con base en un tomacorriente de 3 terminales con descarga a tierra. Ajuste siempre la palanca de control de velocidad en la velocidad más baja para iniciar, después aumente la velocidad gradualmente para evitar salpicar ingredientes. Consulte la "Guía depara el control de velocidad" para seleccionar la mejor velocidad para su receta.

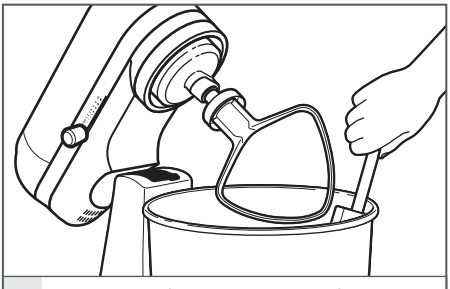
NOTA: Para mover con facilidad la palanca de control de velocidades, levántela ligeramente mientras la mueve por los ajustes en cualquiera de las dos direcciones.

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Lesiones

Desenchufe la batidora antes de tocar los batidores.

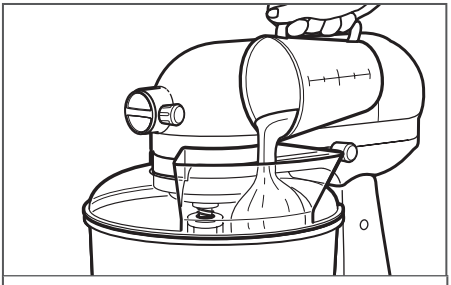
No seguir esta instrucción puede ocasionar fracturas de huesos, cortaduras o magulladuras.



2 No raspe el tazón mientras la batidora con base esté funcionando. El tazón y los batidores se han diseñado para proveer un mezclado a fondo sin necesidad de raspar el tazón frecuentemente. Por lo general raspar el tazón una o dos veces durante el mezclado es suficiente.

ESPAÑOL

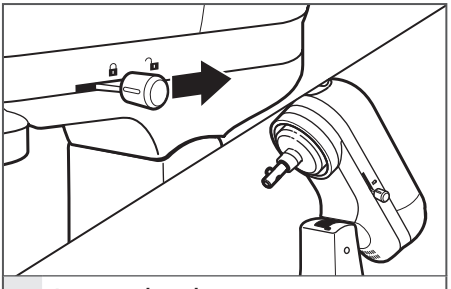
CÓMO USAR LA BATIDORA CON BASE



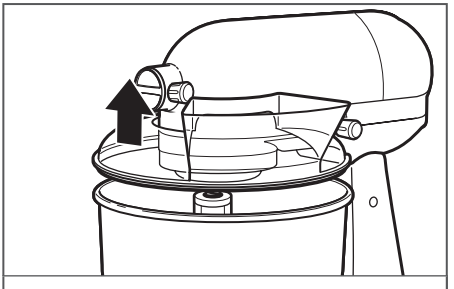
(OPCIONAL) Vierta los ingredientes en el tazón a través del conducto para verter.

NOTA: Puede utilizar el escudo vertedor* para evitar salpicar ingredientes fuera del tazón al mezclar, además de usarlo para verter ingredientes fácilmente en el tazón mientras mezcla.

DESENSAMBLADO DE LA BATIDORA CON BASE



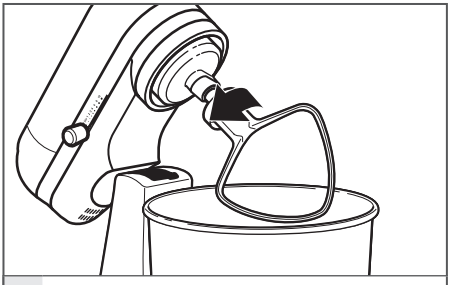
1 **Levante la cabeza con motor:** Verifique que la batidora con base esté desconectada y el control de velocidad esté ajustado en "0"; después deslice la palanca de bloqueo a la posición de desbloqueo y levante la cabeza con motor. En cuanto esté levantada, deslice la palanca de bloqueo a la posición de bloqueo para mantener la cabeza con motor levantada.



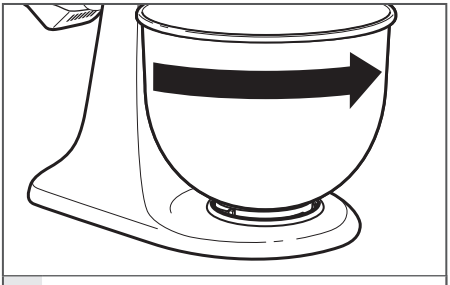
(OPCIONAL) Retire el escudo vertedor*: Levante la parte frontal del escudo vertedor* hasta separarla del borde del tazón y sáquelo de la batidora con base.

*El accesorio se vende por separado

CÓMO USAR LA BATIDORA CON BASE



2 **Quite los accesorios:** Ajuste el control de velocidad en "0", desconecte la batidora con base y gire la cabeza de motor hacia atrás; después, presione el accesorio hacia arriba tanto como sea posible y gire el accesorio en el sentido de las agujas del reloj para retirarlo del eje del batidor.

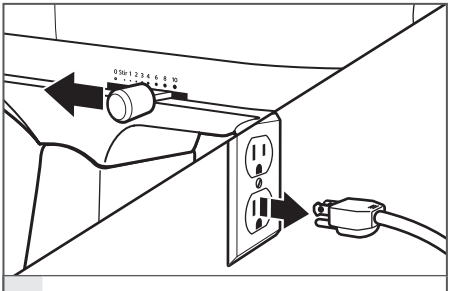


3 **Retire el tazón:** Gire el tazón cuidadosamente en el sentido opuesto a las agujas del reloj para liberarlo de la placa de sujeción del tazón.

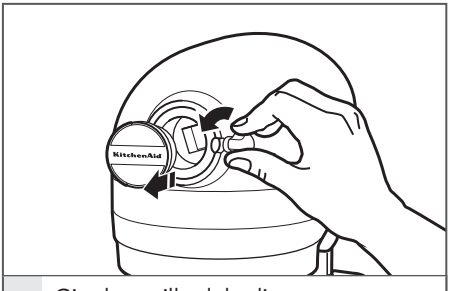
ESPAÑOL

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 eje del motor de aditamentos de la batidora con base, como se muestra aquí.

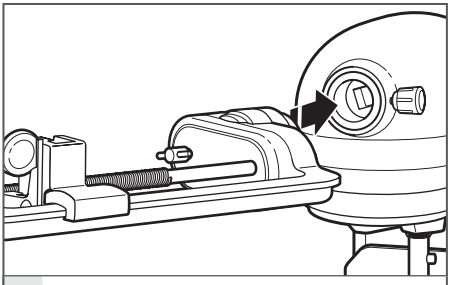


1 Verifique que la batidora con base esté desconectada y el control de velocidad esté ajustado en "0".

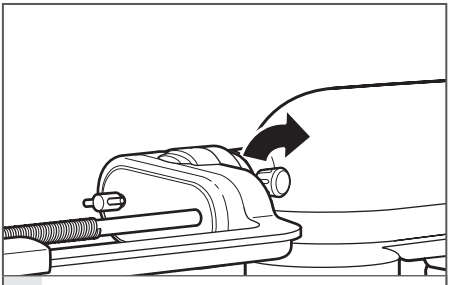


2 Gire la perilla del aditamento en el sentido contrario a las agujas del reloj para quitar la cubierta del receptáculo para aditamentos.

CÓMO USAR LA BATIDORA CON BASE



3 Inserte el aditamento en el receptáculo de este, asegurándose de que el eje de potencia del aditamento encaje dentro de la cavidad cuadrada del receptáculo para aditamentos. Puede ser necesario girar el aditamento hacia atrás y hacia adelante. Cuando está en la posición correcta, la clavija del aditamento encajará en la muesca del borde del receptáculo.

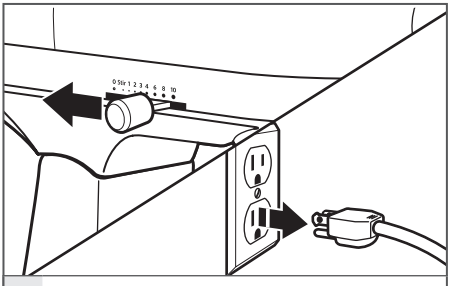


4 Apriete la perilla del aditamento girándola hacia la derecha, hasta que el aditamento esté asegurado por completo a la batidora con base. Consulte el Manual de instrucciones que viene con su aditamento para obtener instrucciones detalladas sobre cómo utilizarlo.

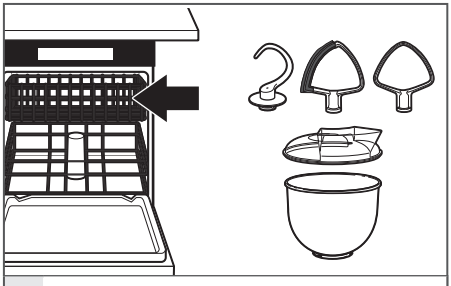
CUIDADO Y LIMPIEZA

LIMPIEZA DE LA BATIDORA CON BASE

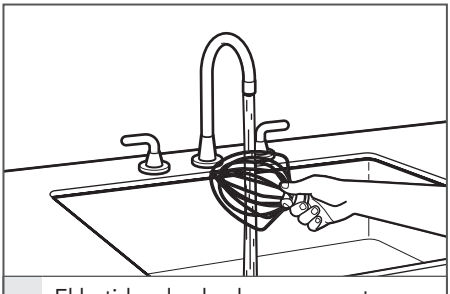
IMPORTANTE: No lave el batidor de alambre en una lavavajillas. No sumerja el cuerpo de la batidora con base en el agua u otros líquidos. Estas piezas se deben lavar a mano.



1 Apague la batidora con base y desconéctela antes de limpiarla. Limpie el cuerpo de la batidora con base con un paño suave húmedo. No use limpiadores domésticos ni comerciales. Limpie el eje del batidor frecuentemente para quitar las acumulaciones de residuos. No la sumerja en el agua.



2 El tazón, batidor plano, gancho para masa, batidor con bode limpiador flexible y escudo vertedor* (solo en el estante superior) se pueden lavar en lavavajillas; también los puede lavar a fondo en agua jabonosa caliente y enjuagarlos antes de dejarlos secar. No deje los batidores sobre el eje cuando no se utilicen.



3 El batidor de alambre no es apto para lavavajillas. Lávelos a fondo en agua caliente jabonosa y enjuáguelos por completo antes de secarlos. No almacene el batidor de alambre en el eje.

PARA OBTENER INFORMACIÓN DETALLADA SOBRE LA LIMPIEZA DE LA BATIDORA CON BASE:

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

ESPAÑOL

*El accesorio se vende por separado

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.

Si su batidora con base funciona mal, revise lo siguiente:

1. La batidora con base se puede calentar durante el uso. Con las mezclas densas que requieren períodos de mezclado prolongados, quizás no pueda tocar la parte superior de la unidad cómodamente. Eso es normal.
2. La batidora con base podrá emitir un olor cáustico, especialmente cuando es nueva. Esto es común en los motores eléctricos.
3. Si el batidor plano golpea el tazón, detenga la batidora con base. Consulte la sección "Cómo ensamblar la batidora con base" y ajuste la distancia entre el batidor y el tazón.
4. La palanca de control de velocidad no se mueve suave o fácilmente. Para mover con facilidad la palanca de control de velocidades, levántela ligeramente mientras la mueve por los ajustes en cualquiera de las dos direcciones.
5. Si su batidora con base falla o no funciona, sírvase revisar 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 cortacircuitos, 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 se puede corregir el problema: Consulte la sección "Garantía y servicio". No devuelva la batidora con base a la tienda, ellos no brindan servicio técnico.

GARANTÍA Y SERVICIO

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

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

Duración de la garantía:	Un año de garantía completa a partir de la fecha de compra.
KitchenAid pagará por lo siguiente, a su elección:	Reemplazo sin dificultades de su batidora con base. Consulte la siguiente página para obtener detalles acerca de cómo obtener el servicio o llame al Centro para la eXperiencia del cliente, sin cargo, al **1-800-541-6390**. O BIEN Los costos de las piezas de repuesto y del trabajo de reparación para corregir los defectos en los materiales y la mano de obra. El servicio deberá ser provisto por un Centro de servicio autorizado por KitchenAid.
KitchenAid no pagará por:	**A.** Reparaciones cuando su batidora con base se use para fines ajenos al uso doméstico normal de una familia. **B.** Daños causados por accidente, alteración, uso indebido o abuso. **C.** Cualquier gasto de envío o manejo para llevar el batidora con base a un centro de servicio autorizado. **D.** Piezas de repuesto o costos de mano de obra para batidora con base operados fuera de los cincuenta estados de Estados Unidos y Distrito de Columbia, Puerto Rico y Canadá.

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE RECURSOS

LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO EN LA MEDIDA QUE CORRESPONDA LAS GARANTÍAS DE COMERCIABILIDAD O DE CAPACIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR, SON EXCLUIDAS EN LA MEDIDA EN QUE SEA LEGALMENTE PERMISIBLE. TODA GARANTÍA 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 CAPACIDAD, DE MODO QUE LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ARRIBA MENCIONADAS PUEDEN NO APLICARSE EN SU CASO.

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

GARANTÍA Y SERVICIO

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

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

Si el batidora con base fallara durante el primer año de compra, simplemente llame a nuestro Centro para la eXperiencia del cliente al **1-800-541-6390**, de lunes a viernes. Tenga a mano el recibo de compra original cuando llame. Se requerirá el comprobante de compra para iniciar un proceso de reclamo. Proporcione al asesor su dirección de envío completa. (No proporcionar números de apartados postales)

Cuando usted reciba el batidora con base de reemplazo, use la caja y los materiales de empaque y la etiqueta de envío prepagado para empacar el batidora con base original y envíela a KitchenAid.

GARANTÍA DE REEMPLAZO SIN DIFICULTADES – EN CANADÁ

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

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

Cuando usted reciba el batidora con base de reemplazo, use la caja y los materiales de empaque y la etiqueta de envío prepagado para empacar el batidora con base original y envíela 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:

Centro para la eXperiencia del cliente,
KitchenAid Small Appliances,
P.O. Box 218, St. Joseph, MI 49085-0218

Fuera de los Estados Unidos y Puerto Rico:

Consulte a su distribuidor local de KitchenAid o a la tienda donde compró el 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.**

®/™ © 2016 KitchenAid. Todos los derechos reservados. El diseño de la batidora con base es una marca registrada en EE.UU. y en otras partes. Usada en Canadá bajo licencia.

DISCOVER MORE AND REGISTER YOUR PRODUCT.
DÉCOUVREZ DE NOUVELLES CHOSES
ET ENREGISTREZ VOTRE PRODUIT.
DESCUBRA MÁS Y REGISTRE SU PRODUCTO.

KITCHENAID.COM/QUICKSTART

PRODUCT QUESTIONS OR RETURNS
QUESTIONS SUR LE PRODUIT OU LES RETOURS
PREGUNTAS SOBRE EL PRODUCTO O DEVOLUCIÓNES

USA: 1.800.541.6390 | KitchenAid.com
CANADA: 1.800.807.6777 | KitchenAid.ca

KitchenAid®
FOR THE WAY IT'S MADE.®

®/™ © 2016 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.

®/™ © 2016 KitchenAid. Tous droits réservés. La forme du batteur sur socle est une marque de commerce aux É.-U. et ailleurs. Utilisé sous licence au Canada.

®/™ © 2016 KitchenAid. Todos los derechos reservados. El diseño de la batidora con base es una marca registrada en EE.UU. y en otras partes. Usada en Canadá bajo licencia.

W10882018A 04/16