

# KitchenAid®

STAND MIXER

KSM180WSEG

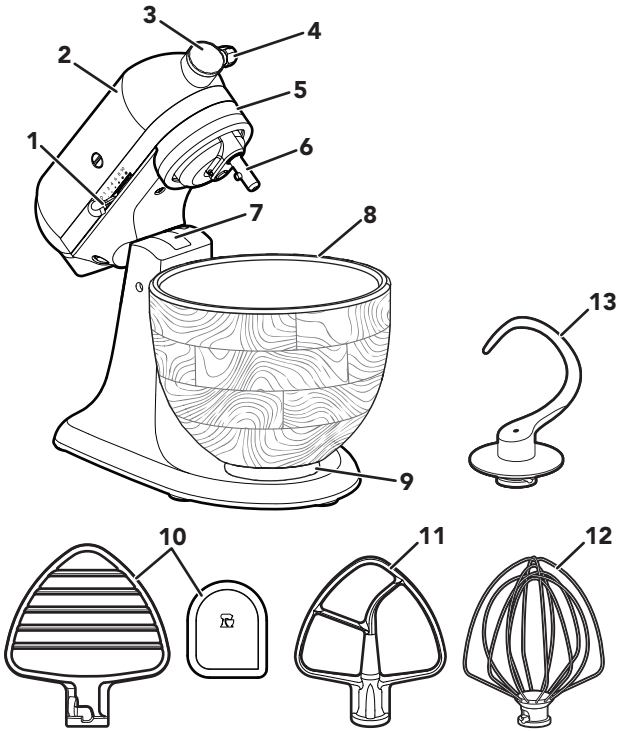
PRODUCT GUIDE



---

W11423745A

# 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 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) |  |

\*It is not included with the product. Available as an optional accessory.

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

\*\*\*Also available as an optional accessory.



# PRODUCT SAFETY

## Your safety and the safety of others are very important.

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



This is the safety alert symbol.

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

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

 **DANGER**

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

 **WARNING**

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

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

## IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions. Misuse of appliance may result in personal injury.
2. To protect against risk of electrical shock, do not put Stand Mixer in water or other liquid.
3. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. Turn the appliance off (0), 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/attachments not recommended or sold by KitchenAid may cause fire, electric shock or injury to persons.
8. Do not use the appliance 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.
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 KitchenAid or its service agent or by qualified personnel in order to avoid a hazard.
13. Do not use the appliance for any other use other than that for which it was designed. It could lead to possible injury.
14. Turn the appliance off (0), then unplug from the outlet when not in use, before assembling or disassembling accessories, before cleaning and before approaching parts that move in use.
15. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farmhouses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - bed and breakfast type environments.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

This product is designed for household use only.

## ELECTRICAL REQUIREMENTS

### **WARNING**

#### Electrical Shock Hazard



Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

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

KSM180WSEG

**Voltage:** 120 V~

**Frequency:** 60 Hz

**Power:** 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, meat loaf, 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:** Scraper assists in cleaning the Pastry Beater\*. It may also be useful in scraping ingredients from the bowl.

\*\*\*Also available as an optional accessory.

\*It is not included with the product. Available as an optional accessory.

# SPEED CONTROL GUIDE

SPEED	ACTION	ACCESSORY	DESCRIPTION
1	Stir	Flat Beater***	For starting all mixing procedures, slow stirring, and combining.
2	Stir	Pastry Beater*	Cut butter into flour to make pastry dough; Mash fruits and vegetables.
	Slow mixing	Flat Beater***	For slow mixing, mashing, and faster stirring.
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.

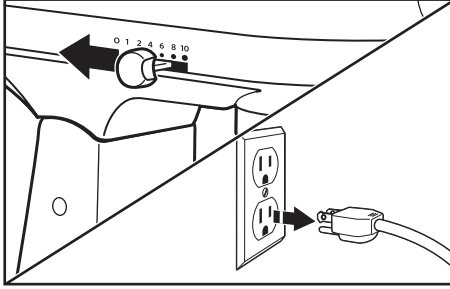
**IMPORTANT:** Do not exceed speed 2 when preparing yeast doughs as this may cause damage to the Stand Mixer.

\*\*\*Also available as an optional accessory.

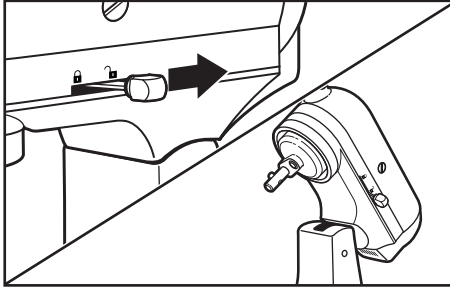
\*It is not included with the product. Available as an optional accessory.

# PRODUCT ASSEMBLY

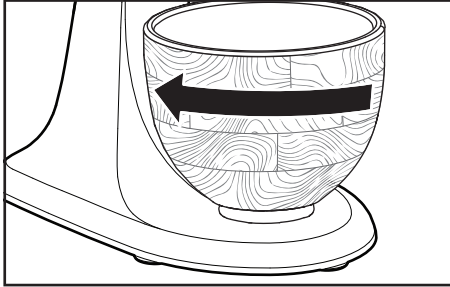
1. Turn the Stand Mixer off (0) and unplug.



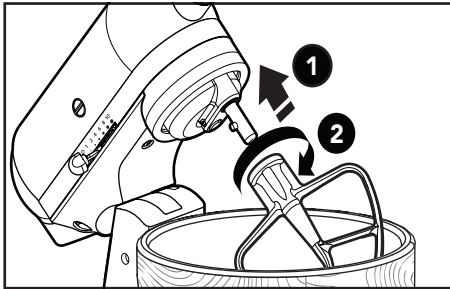
2. Unlock and lift the Motor Head. Then, lock the head to keep it lifted.



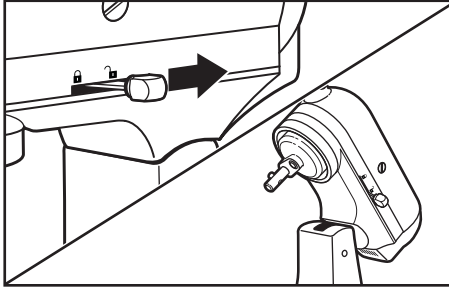
3. Place the Bowl on the Bowl Clamping Plate and twist clockwise (right) to lock in place.



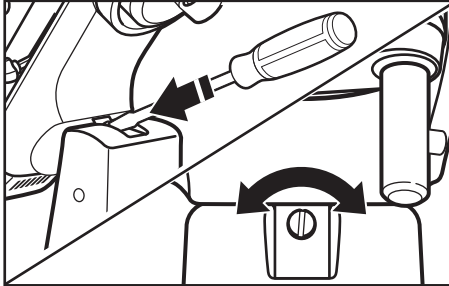
4. Slide the accessory over the shaft, aligning with the pin, then rotate clockwise (right) to hook it over the pin on the shaft.



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



**(OPTIONAL) To adjust Beater to Bowl Clearance:** Tilt back and lock the Motor Head. Locate the screw revealed under the Motor Head. Turn the screw slightly counterclockwise (left) to raise beater, or clockwise (right) to lower it.



**NOTE:** If you overadjust the screw, the Motor Head Locking Lever may not lock into place.

## **⚠ WARNING**

### **Electrical Shock Hazard**



**Plug into a grounded 3 prong outlet.**

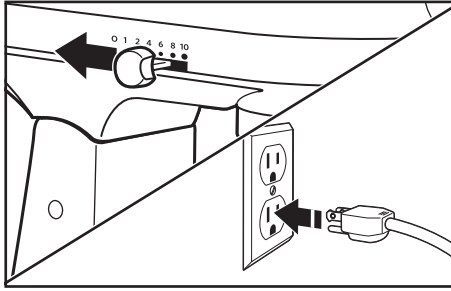
**Do not remove ground prong.**

**Do not use an adapter.**

**Do not use an extension cord.**

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

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



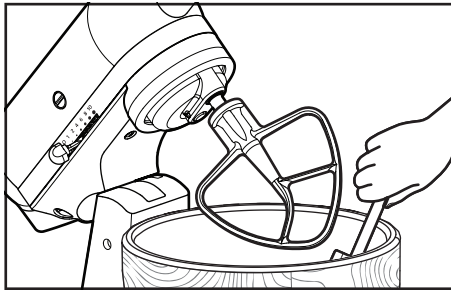
## **⚠ WARNING**

### **Injury Hazard**

**Unplug mixer before touching beaters.**

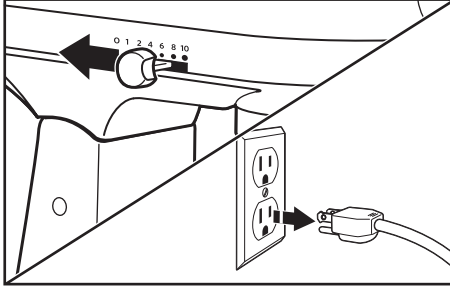
**Failure to do so can result in broken bones, cuts, or bruises.**

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

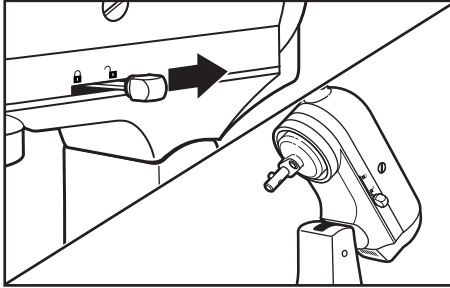


# PRODUCT DISASSEMBLY

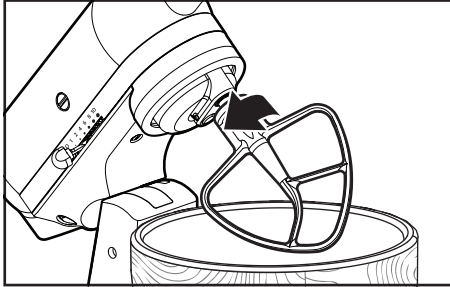
1. Turn the Stand Mixer off (0) and unplug.



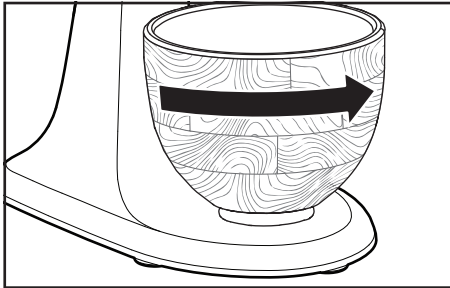
2. Unlock and lift the Motor Head. Then, lock the head to keep it lifted.



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



4. Twist to unlock the Bowl from the Bowl Clamping Plate.

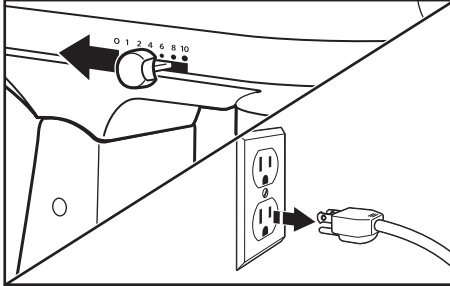




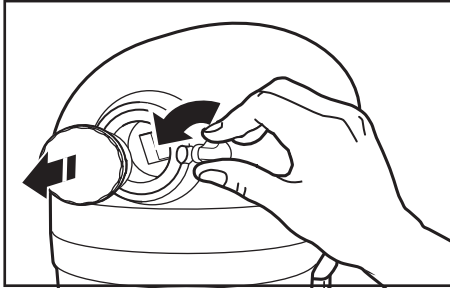
# OPTIONAL ATTACHMENTS

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.

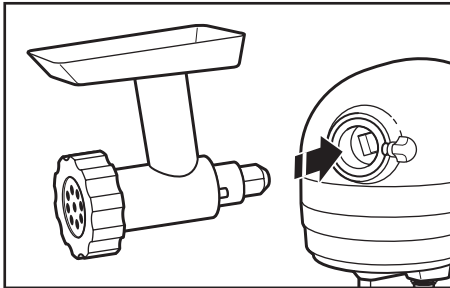
1. Turn the Stand Mixer off (0) and unplug.



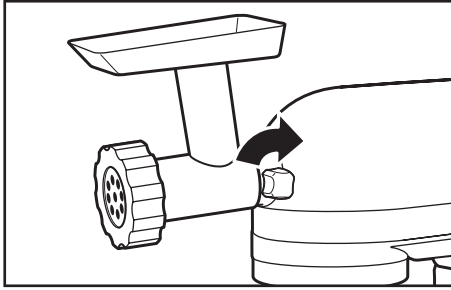
2. Remove the Attachment Hub cover.



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

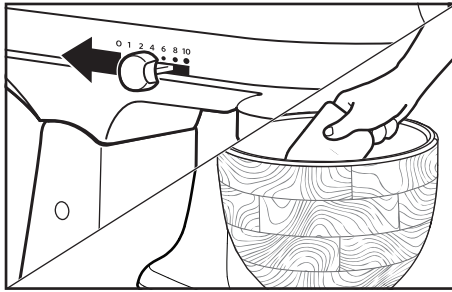


4. Tighten the Attachment Knob by turning it clockwise until the attachment is secured to the Stand Mixer.



## DOUGH SCRAPER USAGE

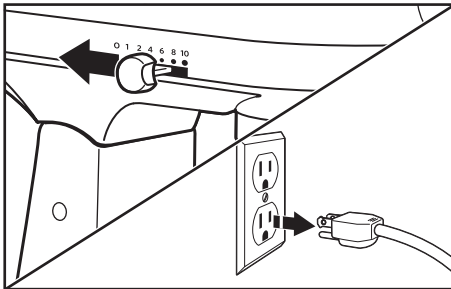
Turn the Stand Mixer off (0) and unplug. Remove dough from the Bread Bowl with the help of Scraper.



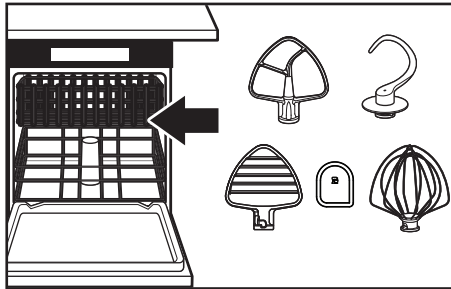
## CARE AND CLEANING

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

1. Turn the Stand Mixer off (0) and unplug.

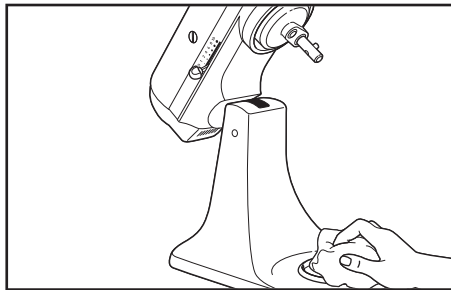


2. **Dishwasher-safe parts, top rack only:** Stainless Steel Flat Beater<sup>\*\*\*</sup>, Stainless Steel Pastry Beater<sup>\*</sup>, Scraper<sup>\*\*</sup>, Stainless Steel Wire Whip<sup>\*\*\*</sup>, and Stainless Steel Dough Hook<sup>\*\*\*</sup>. Or, clean them thoroughly in hot sudsy water and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



**NOTE:** Stainless Steel accessories are dishwasher-safe.

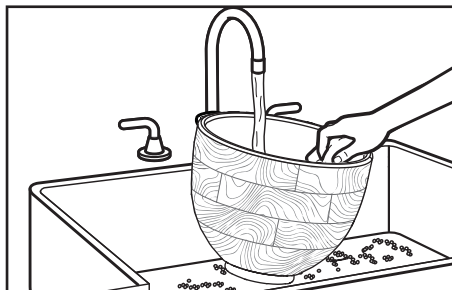
3. Wipe the Stand Mixer body with a soft, damp cloth.



## CLEANING THE WALNUT WOOD BOWL

Before first use, wash with warm soapy water.

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



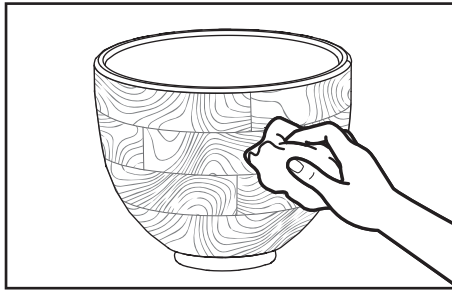
<sup>\*\*\*</sup>Also available as an optional accessory.

<sup>\*</sup>It is not included with the product. Available as an optional accessory.

<sup>\*\*</sup>Can also be used to scrape your Bowl.

### Walnut Wood Bowl Care:

**Interior and Exterior:** Clean the Bowl only by handwashing after each use, and dry it immediately. Do not leave the Bowl submerged in water for long periods of time. Use only gentle, non-abrasive detergents and avoid using steel scouring pads. For best care, regularly season Bowl after each use with food-safe mineral oil, manufactured food safe wood polish, or walnut oil. Wood is a natural material that shows signs of wear as you use it; marks won't affect its usage.



### IMPORTANT:

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

## TROUBLESHOOTING

### **⚠ WARNING**

#### Electrical Shock Hazard



**Plug into a grounded 3 prong outlet.**

**Do not remove ground prong.**

**Do not use an adapter.**

**Do not use an extension cord.**

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

PROBLEM	SOLUTION
If Stand Mixer warms up during use	Under heavy loads with extended mixing time periods, you may not be able to comfortably touch the top of the 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.

PROBLEM	SOLUTION
If your Stand Mixer should fail to operate, please check the following	Is the Stand Mixer plugged in?
	Is the fuse in the circuit to the Stand Mixer in working order? If you have a circuit breaker box, be sure the circuit is closed.
	Turn off the Stand Mixer for 10-15 seconds, then turn it back on. If the Stand Mixer still does not start, allow it to cool for 30 minutes before turning it back on.
If the problem cannot be corrected	See the "Limited Warranty and Service" section. Do not return the Stand Mixer to the retailer; retailers do not provide service.

## LIMITED WARRANTY AND SERVICE

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

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

**Length of Warranty: One Year Limited Warranty from date of delivery.**

#### 1. KitchenAid Will Pay for Your Choice of:



Hassle-Free Replacement of your product. See the "Arranging for Service" section in this warranty for details on how to arrange for service, or call the Customer eXperience Center toll-free at **1-800-541-6390**.

OR

The replacement parts and repair labor costs to correct defects in materials and workmanship that existed at the time this product was purchased. Service will be provided by an Authorized KitchenAid Service Center.

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

- Commercial, non-residential, or multiple family use or use inconsistent with product instructions and manuals.
- Defects or damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire flood, or acts of God.
- Any shipping or handling costs to deliver your product to an Authorized Service Center.
- Replacement parts or repair labor costs for the product operated outside the 50 United States, District of Columbia, Puerto Rico, and Canada.
- Damages, defects, or repairs caused by unauthorized servicers or use of non-genuine or third-party parts; however, use of unauthorized service providers or non-genuine or third-party parts will not void this warranty.
- Cosmetic damage (e.g., scratches, dents, chips, and other damage to finishes), unless damage results from defects in materials and workmanship and is reported to KitchenAid within 30 days from date of delivery. Additionally, any such Cosmetic damage to the Walnut Wood Bowl must be reported within 90 days from the date of delivery.
- Discoloration, rust or oxidation of surfaces resulting from caustic or corrosive environments (e.g., high salt concentrations, high moisture or humidity or exposure to chemicals).
- Products with original, factory-installed model/serial numbers removed, altered or not easily determined.
- Incidental or consequential damages resulting from product failure.
- Consumable parts or accessories.

#### 3. DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES

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

#### 4. HOW STATE LAW APPLIES

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

## **HASSLE-FREE REPLACEMENT WARRANTY – 50 UNITED STATES, DISTRICT OF COLUMBIA, AND PUERTO RICO**

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

If your product 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 product, use the carton, packing materials, and prepaid shipping label to pack up your original product and send it back to KitchenAid.

## **HASSLE-FREE REPLACEMENT WARRANTY – CANADA**

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

If your product should fail within the first 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 product, use the carton, packing materials, and prepaid shipping label to pack up your original product and send it back to KitchenAid.

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

### **In the United States and Puerto Rico:**

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

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

### **Outside the United States and Puerto Rico:**

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

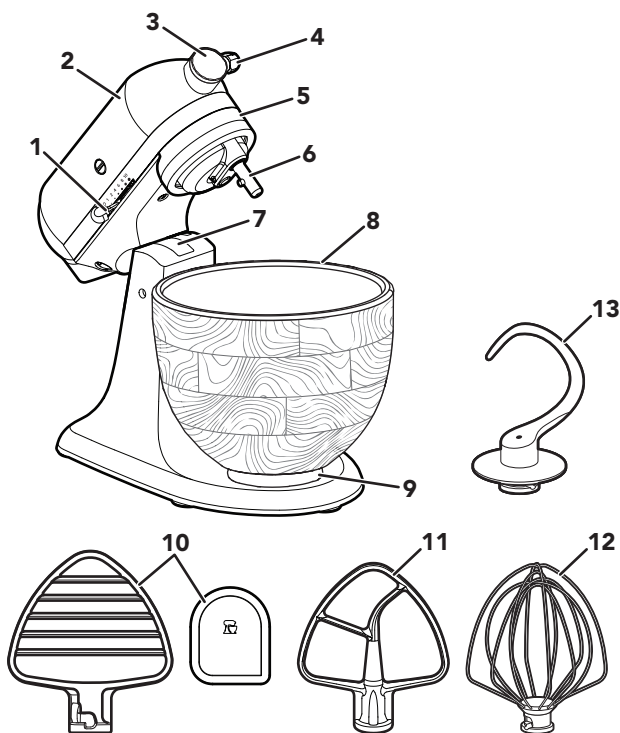
### **For service information in Canada:**

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

### **For service information in Mexico:**

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

# PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES



1. 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\* \*\*
11. Batteur plat en acier inoxydable\*\*\*
12. Fouet métallique en acier inoxydable \*\*\*
13. Crochet pétrisseur en acier inoxydable

\*Il n'est pas compris avec ce produit. Disponible en tant qu'accessoire en option.

\*\*Peut aussi être utilisé pour gratter votre bol.

\*\*\*Également disponible en tant qu'accessoire en option.

# 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.

## **IMPORTANTES MESURES DE PROTECTION**

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

1. Lire toutes les instructions. Une mauvaise utilisation de l'appareil peut causer des blessures.
2. Pour éviter tout risque de décharge électrique, ne pas immerger le batteur sur socle dans 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 étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
4. S'assurer que l'appareil est éteint, commande en position éteint (0), et débranché de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'y ajouter des pièces ou d'en enlever et avant de la nettoyer. Pour débrancher, saisir la fiche et la retirer de la prise. 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 non recommandés ou non vendus par KitchenAid peut causer un incendie, une décharge électrique ou des blessures.
8. Ne pas utiliser l'appareil 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.

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

Si le cordon fourni est endommagé, il doit être remplacé par KitchenAid ou son agent de service ou par du personnel qualifié afin d'éviter tout danger.

13. Ne pas utiliser l'appareil pour tout autre usage que celui pour lequel il est conçu. Il pourrait causer des blessures.

14. S'assurer que l'appareil est éteint (0), puis le débrancher de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de monter ou de démonter des accessoires, avant de le nettoyer et avant d'approcher des pièces qui sont mobiles pendant l'utilisation.


15. Cet appareil est destiné à un usage domestique et à d'autres usages similaires comme :

- espace de cuisine pour personnel de boutiques, bureaux et autres environnements professionnels;
- fermes;
- par les clients d'hôtels, de motels et d'autres types de résidences;
- environnements de type chambres d'hôtes.

# CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Ce produit est conçu pour un usage domestique seulement.

## SPÉCIFICATIONS ÉLECTRIQUES

	<b>⚠ AVERTISSEMENT</b>
	<b>Risque de choc électrique</b>
	<b>Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.</b>
	<b>Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.</b>
	<b>Ne pas utiliser un adaptateur.</b>
	<b>Ne pas utiliser un câble de rallonge.</b>
	<b>Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou un choc électrique.</b>

KSM180WSEG

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.

## MISE EN PLACE

### CHOIX DE L'ACCESSOIRE APPROPRIÉ

ACCESSOIRES	UTILISER POUR MÉLANGER	ARTICLES ALIMENTAIRES SUGGÉRÉS
Batteur 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 aide au nettoyage du batteur à pâtisserie\*. Il peut aussi être utilisé pour racler les ingrédients du bol.

## GUIDE DE RÉGLAGE DE VITESSE

VITESSE	ACTION	ACCESSOIRES	DESCRIPTION
1	Remuer	Batteur plat***	Au début d'une préparation, remuer lentement et combiner.
2	Remuer	Batteur à pâtisserie*	Couper le beurre dans la farine pour préparer la pâte à pâtisserie; écraser les fruits et légumes.
	Mélanger lentement	Batteur plat***	Pour mélanger lentement, écraser et remuer plus rapidement.
		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.

\*\*\*Également disponible en tant qu'accessoire en option.

\*Il n'est pas compris avec ce produit. Disponible en tant qu'accessoire en option.

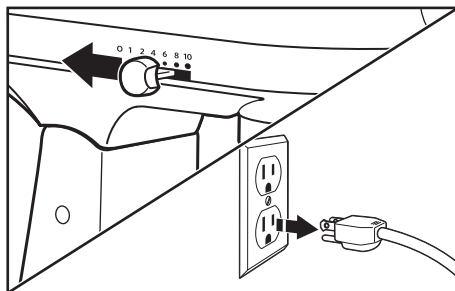
VITESSE	ACTION	ACCESSOIRES	DESCRIPTION
4	Mélanger, battre	Batteur plat***	Pour mélanger les pâtes semi-épaisses comme celles des biscuits ou le sucre à la graisse alimentaire. Vitesse moyenne utilisée pour les préparations à gâteaux.
		Batteur à pâtisserie*	Pour hacher les viandes.
		Fouet métallique***	Pour ajouter du sucre aux blancs d'œufs et produire de la meringue.
6	Battre, réduire en crème	Batteur 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 les 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

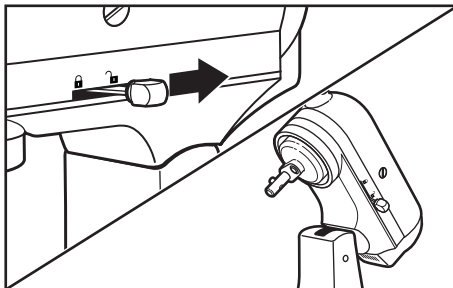
- Déplacer le bouton d'alimentation vers arrêt (0), puis débrancher le batteur sur socle.



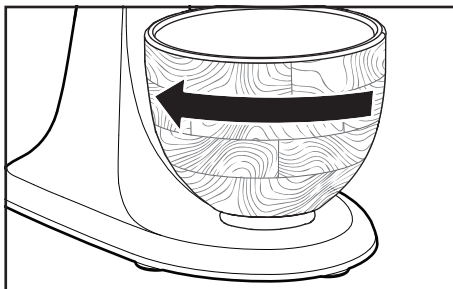
\*\*\*Également disponible en tant qu'accessoire en option.

\*Il n'est pas compris avec ce produit. Disponible en tant qu'accessoire en option.

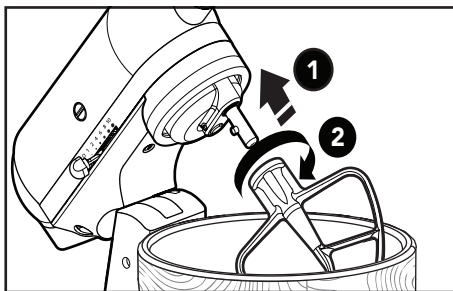
2. Déverrouiller et lever la tête du moteur. Verrouiller ensuite la tête pour la garder levée.



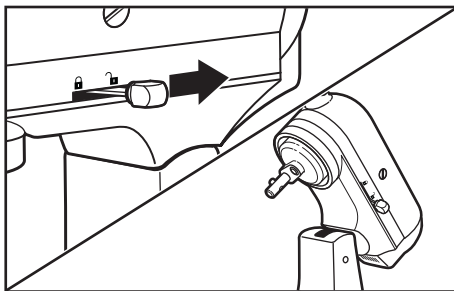
3. Placer le bol sur la plaque de serrage du bol et faire tourner en sens horaire (vers la droite) pour le verrouiller en place.



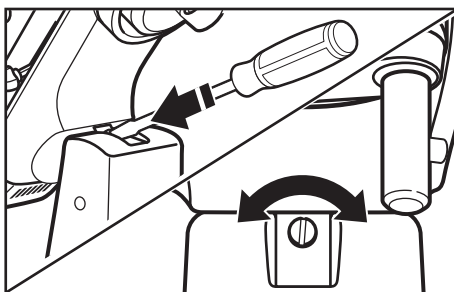
4. Faire glisser l'accessoire sur l'arbre, en l'alignant avec la goupille, puis tourner dans le sens horaire (vers la droite) pour l'accrocher sur la goupille de l'arbre.



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



**(FACULTATIF) Pour régler le dégagement du fouet par rapport au bol :** Incliner et verrouiller la tête du moteur vers l'arrière. Localiser la vis dévotée sous la tête du moteur. Tourner la vis légèrement dans le sens antihoraire (gauche) pour lever le fouet ou dans le sens horaire (droit) pour le baisser.



**REMARQUE :** Le surajustement de la vis pourrait empêcher le levier de verrouillage de la tête du moteur de fonctionner correctement.

## ⚠ AVERTISSEMENT



### Risque de choc électrique

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

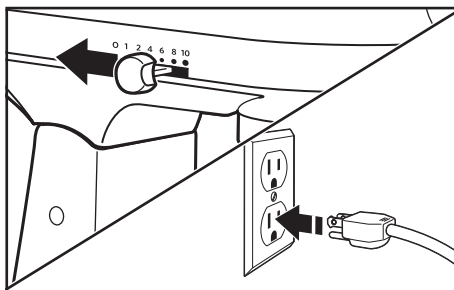
Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

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 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 la section « guide de réglage de la vitesse ».



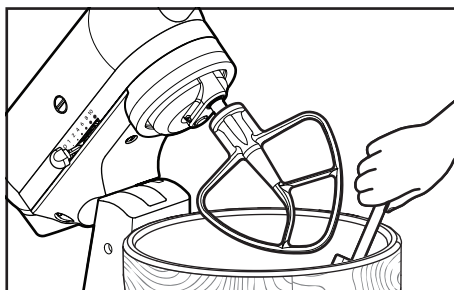
## ⚠ AVERTISSEMENT

### Risque de blessure

Débrancher le batteur avant de toucher aux fouets.

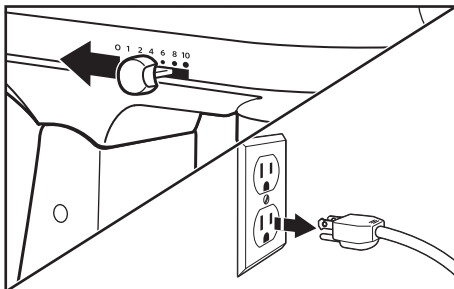
**Le non-respect de cette instruction peut entraîner des fractures d'os, des coupures ou des bleus.**

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

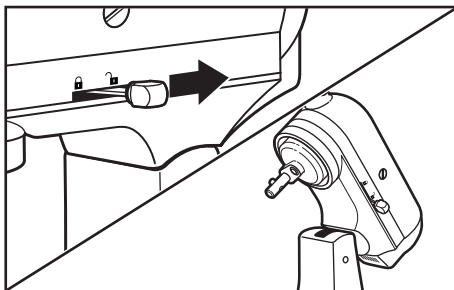


# DÉMONTAGE DU PRODUIT

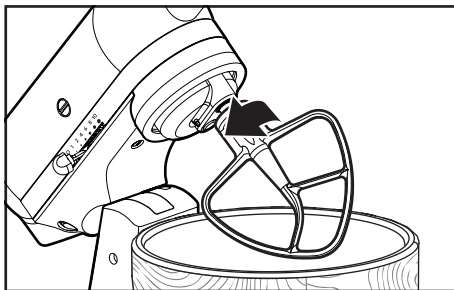
1. Déplacer le bouton d'alimentation vers arrêt (0), puis débrancher le batteur sur socle.



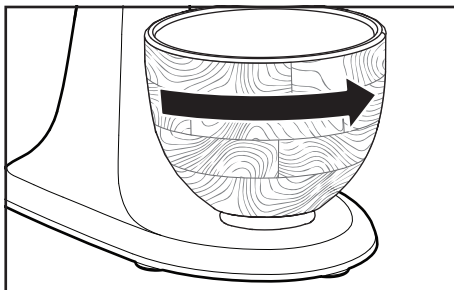
2. Déverrouiller et lever la tête du moteur. Verrouiller ensuite la tête pour la garder levée.



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



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

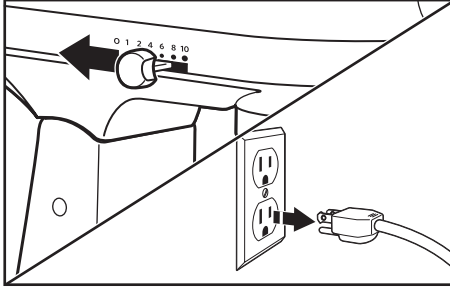




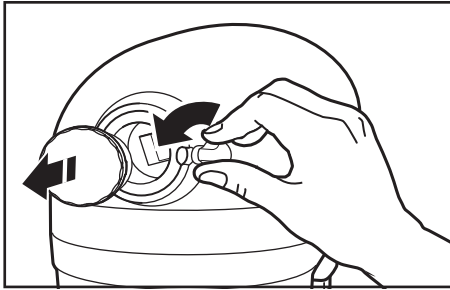
# ACCESSOIRES EN OPTION

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

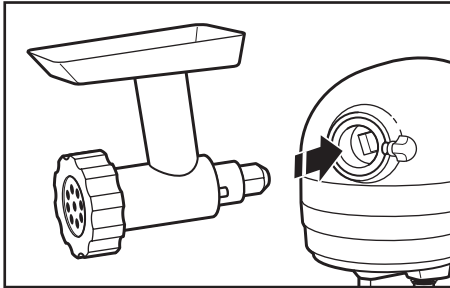
1. Déplacer le bouton d'alimentation vers arrêt (0), puis débrancher le batteur sur socle.



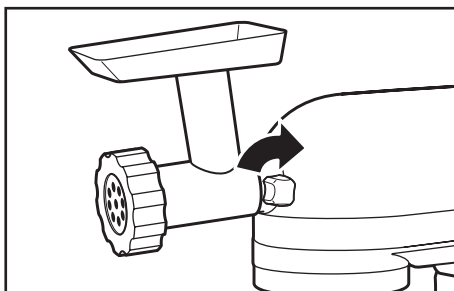
2. Retirer le couvercle de la prise à accessoires.



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

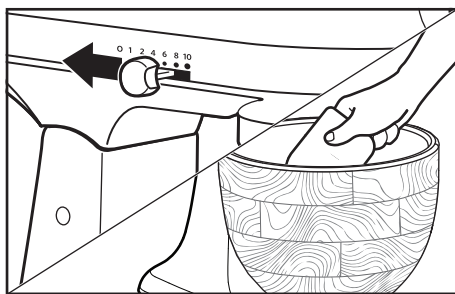


4. Serrer le bouton à accessoires en le tournant dans le sens horaire jusqu'à ce que l'accessoire soit fixé au batteur sur socle.



## UTILISATION DU GRATTOIR À PÂTE

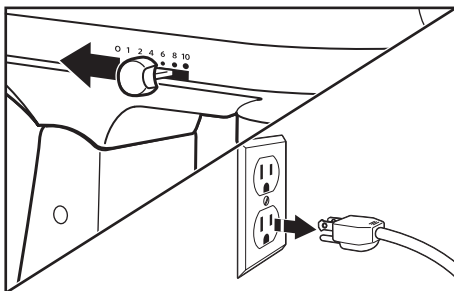
Déplacer le bouton d'alimentation vers arrêt (0), puis débrancher le batteur sur socle. Retirer la pâte du bol à pain à l'aide du grattoir.



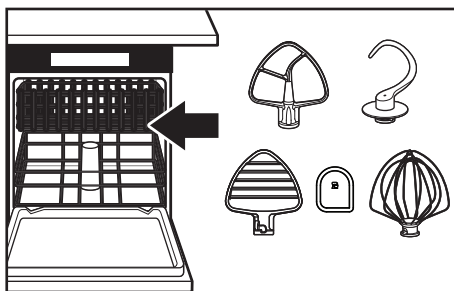
## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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

1. Déplacer le bouton d'alimentation vers arrêt (0), puis débrancher le batteur sur socle.

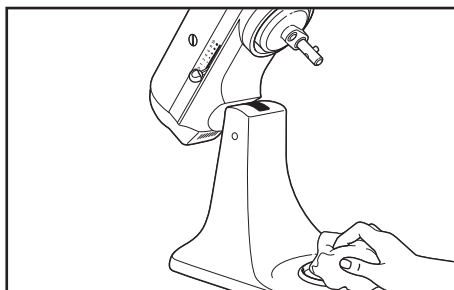


2. **Pièces allant au lave-vaisselle, panier supérieur uniquement** : Fouet plat en acier inoxydable\*\*\* Batteur à pâtisserie en acier inoxydable\*, Grattoir\*\* \*\*, Fouet en acier inoxydable\*\*\* Et Crochet pétrisseur en acier inoxydable\*\*\* On peut aussi les laver soigneusement à l'eau chaude savonneuse et les rincer complètement avant de les sécher. Ne pas laisser les batteurs sur l'arbre.



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

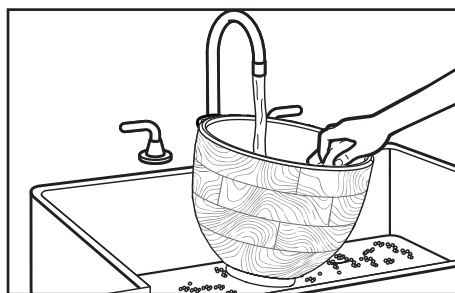
3. Essuyer le corps du batteur sur socle avec un linge doux et humide.



## NETTOYAGE DU BOL EN BOIS DE NOYER

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

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



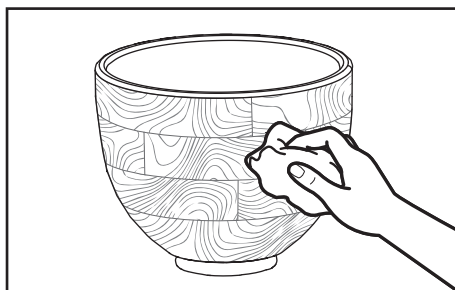
\*\*\*Également disponible en tant qu'accessoire en option.

\*Il n'est pas compris avec ce produit. Disponible en tant qu'accessoire en option.

\*\*Peut aussi être utilisé pour gratter votre bol.

## Entretien du bol en bois de noyer :

**Intérieur et extérieur :** Laver le bol uniquement à la main après chaque utilisation et le sécher immédiatement. Ne pas laisser le bol tremper dans l'eau pendant une longue période. Utiliser seulement un détergent doux et non abrasif. Ne pas utiliser de tampon en laine d'acier. Pour offrir les meilleurs soins, traiter régulièrement le bol à l'huile minérale sécuritaire pour les aliments après chaque utilisation, à la cire d'abeille ou à l'huile de noix. Le bois est un matériel naturel qui s'use à l'usage; les marques d'usure ne nuiront pas à son utilisation.



### IMPORTANT :

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

## DÉPANNAGE

### **⚠ AVERTISSEMENT**

#### Risque de choc électrique

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

**Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.**

**Ne pas utiliser un adaptateur.**

**Ne pas utiliser un câble de rallonge.**

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



PROBLÈME	SOLUTION
Si le batteur sur socle chauffe durant son utilisation	Lorsque l'on mélange des préparations épaisses pendant une période prolongée, il se peut que le dessus de l'unité soit désagréable au toucher. Ceci est normal.
Si le 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.

PROBLÈME	SOLUTION
Si le batteur sur socle ne fonctionne pas, vérifier ce qui suit	Le batteur sur socle est-il branché?
	Le fusible du circuit alimentant le batteur sur socle est-il en bon état? Si le circuit est raccordé à un disjoncteur, s'assurer que le circuit est fermé.
	Éteindre le batteur sur socle pendant 10 à 15 secondes puis le rallumer. Si le batteur sur socle ne démarre pas, le laisser refroidir pendant 30 minutes avant de le remettre en marche.
S'il n'est pas possible de résoudre le problème	Voir la section « Garantie limitée et service ». Ne pas rapporter le batteur sur socle au revendeur – les revendeurs ne fournissent pas de service après-vente.

## GARANTIE LIMITÉE ET SERVICE

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

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

**Durée de la garantie : Garantie limitée d'un an à compter de la date de livraison.**

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



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

OU

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

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

- Usage commercial, non résidentiel ou par plusieurs familles, ou non-respect des instructions et manuels qui accompagnent le produit.
- Les défaillances ou dommages résultant d'un accident, d'une modification, d'une mauvaise utilisation, d'un abus, d'un incendie, d'une inondation ou d'un cas de force majeure.
- Tous frais d'expédition ou de manutention pour livrer le produit à un centre de dépannage agréé.
- Les frais des pièces de rechange ou de main-d'œuvre pour le produit lorsqu'il est utilisé à l'extérieur des 50 États des États-Unis, du district fédéral de Columbia, de Porto Rico et du Canada.
- Dommages, défauts ou réparations causés par une personne d'entretien non autorisée ou l'utilisation de pièces qui ne sont pas d'origine ou d'un tiers; cependant, l'utilisation de fournisseurs de services non autorisés ou de pièces qui ne sont pas d'origine ou de tiers n'annulera pas la garantie.
- Défauts d'apparence (p. ex., les éraflures, traces de choc, fissures ou tout autre dommage) subis par le fini, à moins que ces dommages ne résultent de vices de matériaux ou de fabrication et ne soient signalés à KitchenAid dans les 30 jours suivant la date de livraison. De plus, tout dommage d'apparence subi par le bol en bois de noyer doit être signalé dans les 90 jours suivant la date de livraison.
- Décoloration, rouille ou oxydation des surfaces résultant d'environnements caustiques ou corrosifs (p. ex., des concentrations élevées de sel, un haut degré d'humidité ou une exposition à des produits chimiques).
- Produits dont les numéros de série et de modèle originaux ont été enlevés, modifiés ou ne peuvent pas être facilement identifiés.
- Dommages fortuits ou indirects causés par la défaillance du produit.
- Pièces et accessoires consommables.

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

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

#### 4. FAÇON DONT LES LOIS DES ÉTATS S'APPLIQUENT

Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'un État à l'autre ou d'une province à l'autre. Certaines provinces et certains États, comme la Californie, ne permettent pas de limitation sur la date de début de la couverture de la garantie, de sorte que cette limitation peut ne pas être applicable dans votre cas.

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

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

Si votre produit cesse de fonctionner durant la première année suivant son acquisition, il vous suffit d'appeler notre Customer eXperience Center sans frais au **1 800 541-6390**, du lundi au vendredi. Veuillez avoir l'original de votre reçu de vente à portée de main au moment de votre appel. Une preuve d'achat est indispensable pour que votre réclamation puisse être traitée. Fournissez votre adresse de livraison complète au représentant (aucune boîte postale).

Après avoir reçu le produit de rechange, utiliser le carton, les matériaux d'emballage et l'étiquette d'expédition prépayée pour emballer le produit d'origine et 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 exigeantes de la marque KitchenAid que si le produit cesse de fonctionner au cours de la première année suivant son acquisition en raison de vices de matériaux et de fabrication, nous remplacerons le produit par un appareil de remplacement identique ou comparable. L'accessoire de remplacement sera également couvert par notre garantie limitée d'un an.

Si votre produit cesse de fonctionner durant la première année suivant son acquisition, il vous suffit d'appeler notre Customer eXperience Center sans frais au **1 800 807-6777**, du lundi au vendredi. Veuillez avoir l'original de votre reçu de vente à portée de main au moment de votre appel. Une preuve d'achat est indispensable pour que votre réclamation puisse être traitée. Il vous faudra fournir votre adresse de livraison complète au représentant.

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

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

##### **Aux États-Unis et à Porto Rico :**

Pour des informations sur le service de dépannage ou pour commander des accessoires ou des pièces de rechange, composer le numéro sans frais **1 800 541-6390** Ou écrire à l'adresse suivante :

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

##### **En dehors des États-Unis et de Porto Rico :**

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

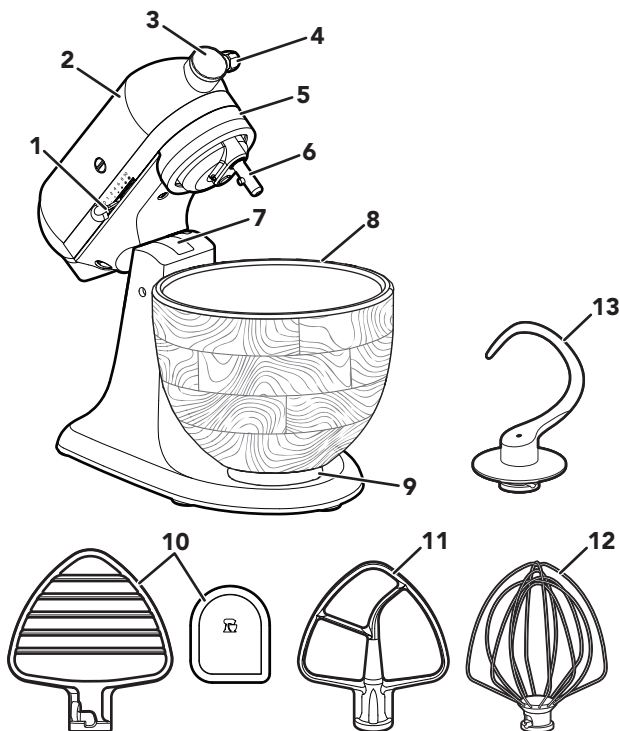
##### **Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Canada :**

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

##### **Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Mexique :**

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

# PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS



- |  |  |
|--|--|
| 1. Palanca de control de velocidad                             | 8. Tazón   |
| 2. Cabezal del motor   | 9. Placa de sujeción del tazón                               |
| 3. Receptáculo para aditamentos                                | 10. Batidor de repostería de acero inoxidable* y Raspador*** |
| 4. Perilla para aditamentos                                    | 11. Batidor plano de acero inoxidable***                     |
| 5. Palanca de bloqueo del cabezal del motor (no se muestra)    | 12. Batidor de alambre de acero inoxidable***                |
| 6. Eje del batidor   | 13. Gancho para masa de acero inoxidable***                  |
| 7. Tornillo para ajustar la altura del batidor (no se muestra) |  |

\*No incluido con el producto. Disponible como accesorio opcional.

\*\*Puede usarse también para raspar su tazón.

\*\*\*También disponible como accesorio opcional.

# 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.

## SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

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

1. Lea todas las instrucciones. El uso indebido de un electrodoméstico puede dar como resultado lesiones personales.
2. Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no ponga la batidora con base en agua ni en ningún otro líquido.



- 3.** Este electrodoméstico no es apto para que lo utilicen personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia o conocimiento, a menos que se encuentre bajo supervisión o instrucción, respecto al uso del mismo, de una persona responsable de su seguridad. Se debe supervisar atentamente cuando se utilice cualquier electrodoméstico cerca de niños. Los niños deben estar bajo supervisión para garantizar que no jueguen con el electrodoméstico.
- 4.** Apague el electrodoméstico (0) antes de limpiarlo o de montar o desmontar las piezas, luego desconéctelo del tomacorriente si no se encuentra en uso. Para desenchufarlo, tome el enchufe y retírelo del tomacorriente. Nunca tire del cable eléctrico.
- 5.** Evite tocar las piezas que estén en movimiento. Mantenga las manos, el cabello y la ropa, así como también las espátulas y otros utensilios, lejos del batidor durante el funcionamiento, para reducir el riesgo de heridas a personas y/o daños a la batidora con base.
- 6.** No utilice ningún electrodoméstico cuyo cable o enchufe esté dañado, si el electrodoméstico no ha funcionado correctamente o si se ha caído o dañado de alguna forma. Devuelva el electrodoméstico al lugar de servicio técnico autorizado más cercano para la inspección, la reparación o el ajuste eléctrico o mecánico.
- 7.** El uso de aditamentos/accesorios no recomendados ni vendidos por KitchenAid puede provocar un incendio, choque eléctrico o lesión a las personas.
- 8.** No utilice el electrodoméstico en exteriores.
- 9.** No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador.
- 10.** Retire el batidor plano, el batidor de alambre, el batidor de masa o el gancho para masa de la batidora con base antes de lavar.
- 11.** Deje que el electrodoméstico se enfríe completamente antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiarlo.

## **12. Medidas de seguridad importantes requeridas para el cumplimiento de la normativa en México:**

Si se daña el cable de suministro eléctrico, deberá sustituirlo KitchenAid, su agente de servicios o personal calificado para evitar peligros.

- 13.** No use el electrodoméstico para ningún otro uso que no sea para el que fue diseñado. Podría ocasionar una posible lesión.
- 14.** Apague el electrodoméstico (0), luego desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de armar o desarmar accesorios, antes de limpiar y antes de acercarse a las partes que se mueven durante el uso.
- 15.** Este electrodoméstico no solo está diseñado para uso doméstico sino también en aplicaciones similares tales como:
  - áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo;
  - granjas;
  - hoteles, moteles y otros ambientes de tipo residencial para los clientes;
  - ambientes tipo casa de huéspedes.

# **CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES**

**Este producto está diseñado únicamente para uso dentro del hogar.**

## ⚠️ ADVERTENCIA

### Peligro de choque Eléctrico



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

**No quite la terminal de conexión a tierra.**

**No use un adaptador.**

**No use un cable eléctrico de extensión.**

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

KSM180WSEG

**Tensión:** 120 V~

**Frecuencia:** 60Hz

**Potencia:** 325 W

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

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

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

## INTRODUCCIÓN

### CÓMO SELECCIONAR EL ACCESORIO ADECUADO

ACCESORIO	USO PARA MEZCLAR	ELEMENTOS SUGERIDOS
Batidor plano***	Mezclas normales a pesadas	Tortas, coberturas de crema, dulces, galletas, masa de tarta, pastel de carne, puré de papas
Batidor de repostería*	Cortar la mantequilla en la harina	Para masa de pie, 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, coberturas hervidas, tartas esponjosas, mayonesa, algunos confites
Gancho para masa***	Mezclado y amasado de masas con levadura	Panes, bollos, masa de pizza

\*\*\*También disponible como accesorio opcional.

\*No incluido con el producto. Disponible como accesorio opcional.

**NOTA:** El raspador ayuda a limpiar el batidor de repostería\*. Puede también ser útil para raspar ingredientes del tazón.

## GUÍA DE CONTROL DE VELOCIDAD

VELOCIDAD	ACCIÓN	ACCESORIO	DESCRIPCIÓN
1	Revolver	Batidor plano***	Para iniciar todos los procedimientos de mezclado, revolver lentamente y combinar.
2	Revolver	Batidor de repostería*	Cortar la mantequilla en harina para hacer una masa de hojaldre; machaque frutas y verduras.
	Mezclado lento	Batidor plano***	Para mezclar lentamente, hacer puré o revolver más rápido.
		Gancho para masa***	Para mezclar y amasar masas con levadura, masas pesadas y dulces; mezclar masas finas o que salpican.
4	Mezclar, batir	Batidor plano***	Para mezclar masas semipesadas, como las de galletas, o para mezclar azúcar con manteca vegetal. Velocidad media para mezclas de pasteles.
		Batidor de repostería*	Para desmenuzar carnes.
		Batidor de alambre***	Para añadir azúcar a las claras de huevo para preparar merengue.
6	Batir, hacer cremoso	Batidor plano***	Para batido a velocidad media a rápida (para preparar crema) o espumado. Úsela para terminar de preparar mezcla para tortas, rosquillas y otras mezclas. 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:** La palanca de control de velocidades puede ajustarse para obtener las velocidades 1, 3, 5, 7 y 9 si se requiere un ajuste más fino. Para mover con facilidad la palanca de control de velocidades, levántela ligeramente mientras la mueve por los ajustes en cualquiera de las dos direcciones.

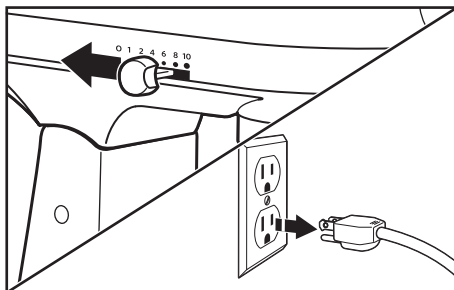
**IMPORTANTE:** No exceda la velocidad 2 al preparar masas con levadura, ya que se puede dañar la batidora con base.

\*No incluido con el producto. Disponible como accesorio opcional.

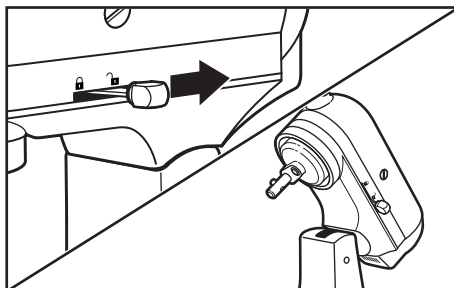
\*\*\*También disponible como accesorio opcional.

# MONTAJE DEL PRODUCTO

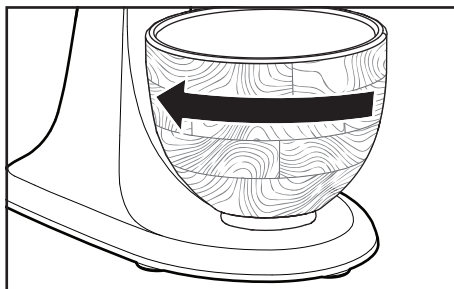
1. Apague la batidora con base (0) y luego desenchufe.



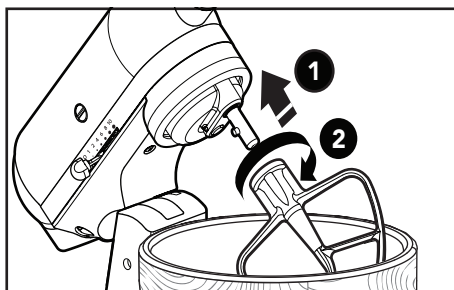
2. Destrahe y levante el cabezal del motor. Luego, bloquee el cabezal del motor para mantenerlo levantado.



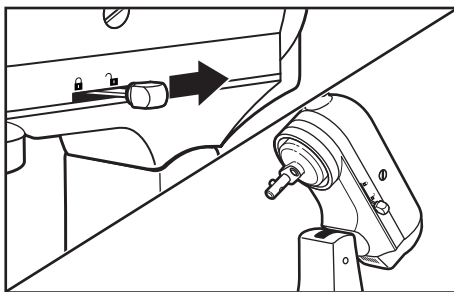
3. Coloque el tazón en la placa de sujeción y gírela en sentido horario (derecha) para fijarla en su sitio.



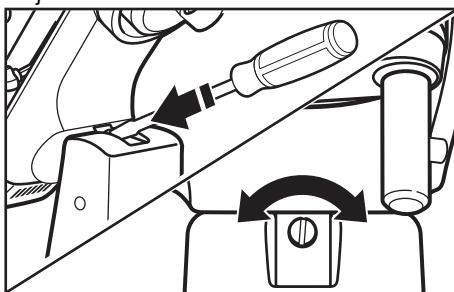
4. Deslice el accesorio sobre el eje, alineándolo con el pasador, luego gírela en el sentido horario (derecha) para engancharlo sobre el pasador en el eje.



5. Desbloquee el cabezal del motor y desplácelo hacia abajo. Luego, bloquee el cabezal del motor para mantenerlo bajado. Antes de mezclar, pruebe el bloqueo intentando elevar el cabezal del motor.



**(OPCIONAL) Para ajustar la separación entre el batidor y el tazón:** Incline y bloquee el cabezal del motor hacia atrás. Localice el tornillo expuesto bajo el cabezal del motor. Gire el tornillo ligeramente en sentido antihorario (izquierda) para subir el batidor, o en sentido horario (derecha) para bajarlo.



**NOTA:** Si ajusta demasiado el tornillo, es posible que la palanca de bloqueo del cabezal del motor no encaje en su lugar.

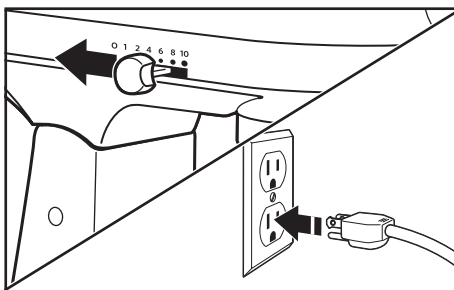
## ⚠ ADVERTENCIA



### Peligro de choque Eléctrico

- Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.
- No quite la terminal de conexión a tierra.
- No use un adaptador.
- No use un cable eléctrico de extensión.
- No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, incendio o un choque eléctrico.

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

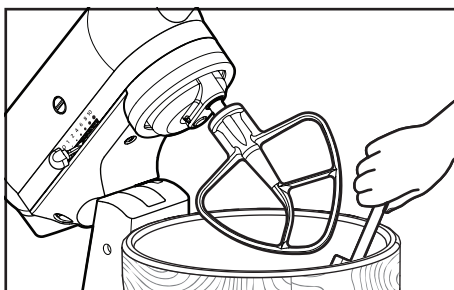


## ⚠ ADVERTENCIA

### Peligro de Lesiones

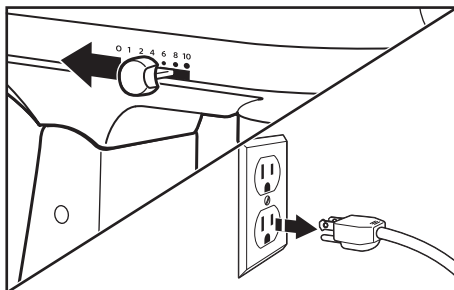
- Desenchufe la batidora antes de tocar los batidores.
- No seguir esta instrucción puede ocasionar fracturas de huesos, cortaduras o magulladuras.

2. No raspe el tazón mientras la batidora con base esté funcionando. Por lo general, basta con raspar el tazón una o dos veces durante la mezcla.

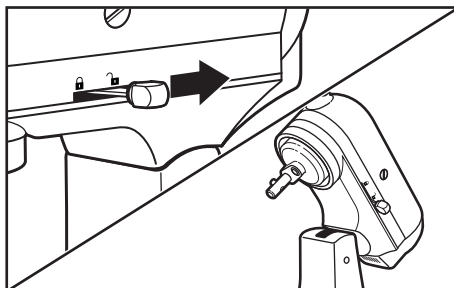


# DESMONTAJE DEL PRODUCTO

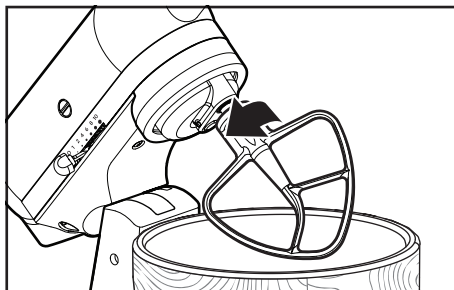
1. Apague la batidora con base (0) y luego desenchufe.



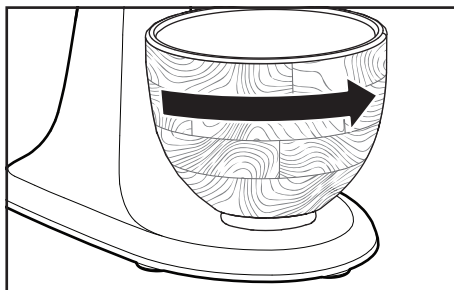
2. Destrahe y levante el cabezal del motor. Luego, bloquee el cabezal del motor para mantenerlo levantado.



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



4. Gire para desbloquear el tazón de la placa de sujeción.

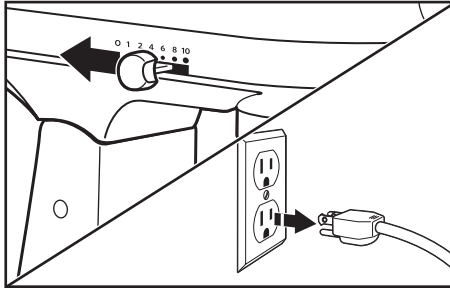




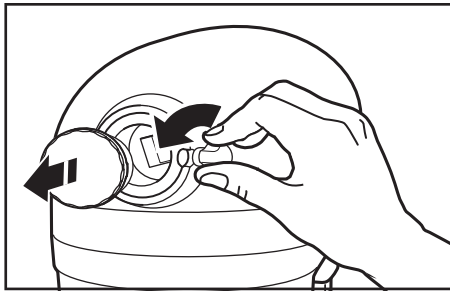
# ACCESORIOS OPCIONALES

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

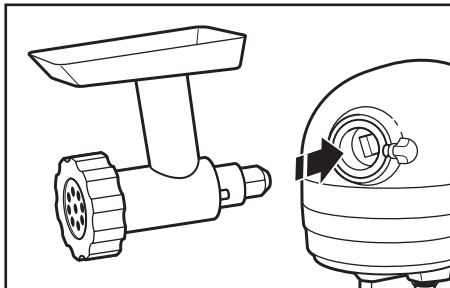
1. Apague la batidora con base (0) y luego desenchufe.



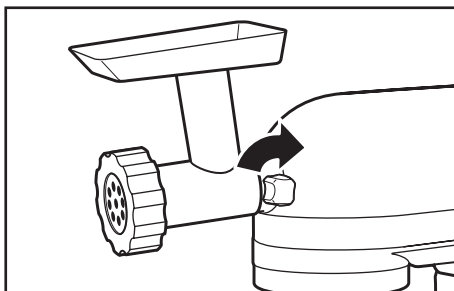
2. Quite la tapa del receptáculo para accesorios.



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

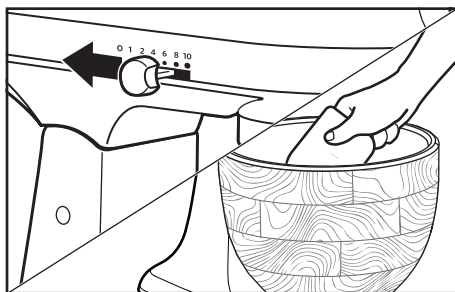


4. Ajuste la perilla de los accesorios girándola en sentido horario, hasta que el accesorio quede fijado a la batidora con base.



## USO DEL RASPADOR DE MASA

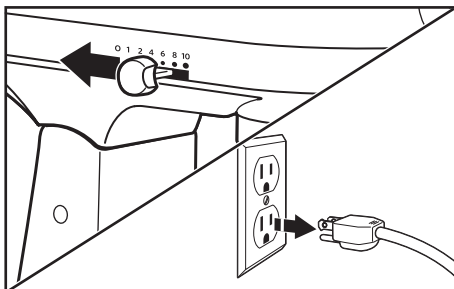
Apague la batidora con base (0) y luego desenchufe. Retire la masa del tazón para pan con la ayuda del raspador.



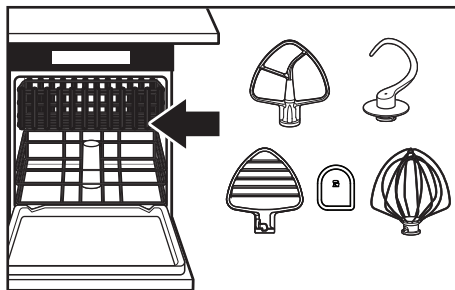
## CUIDADO Y LIMPIEZA

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

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

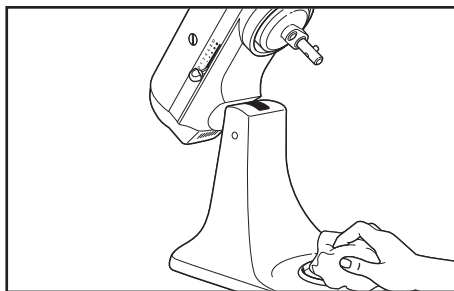


2. **Piezas aptas para lavavajillas, solo en la canasta superior:** Batidor plano de acero inoxidable\*\*\*, Batidor de repostería de acero inoxidable\*, Raspador\*\*\*, Batidor de alambre de acero inoxidable\*\*\*, y Gancho para masa de acero inoxidable\*\*\*. O bien, lávelos a fondo en agua caliente jabonosa y enjuáguelos por completo antes de secarlos. No deje los batidores sobre el eje cuando no se utilicen.



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

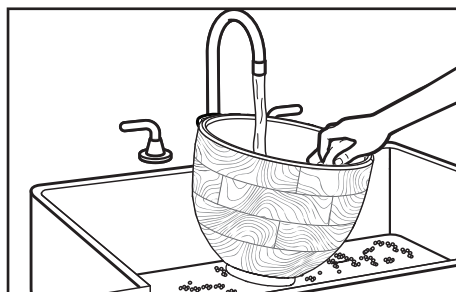
3. Limpie el cuerpo de la batidora con un paño suave y húmedo.



## LIMPIEZA DEL TAZÓN DE MADERA DE NOGAL

Antes del primer uso, lavar con agua tibia jabonosa.

**IMPORTANTE:** No lave el tazón de madera en un lavavajillas. El tazón de madera solo se puede lavar a mano.



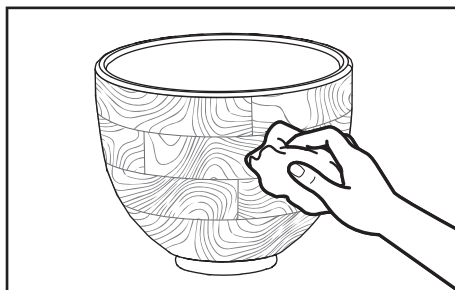
\*\*\*También disponible como accesorio opcional.

\*No incluido con el producto. Disponible como accesorio opcional.

\*\*Puede usarse también para raspar su tazón.

### Cuidado del tazón de madera de nogal:

**Interior y exterior:** Limpie el tazón únicamente lavándolo a mano después de cada uso, y séquelo inmediatamente. No deje el tazón sumergido en el agua durante mucho tiempo. Utilice únicamente detergentes suaves y no abrasivos y evite utilizar estropajos de acero. Para un mejor cuidado, sazone el tazón después de cada uso con aceite mineral apto para alimentos, pulimento de madera fabricado para alimentos o aceite de nuez. La madera es un material natural que muestra signos de desgaste a medida que se utiliza; las marcas no afectarán a su uso.



### IMPORTANTE:

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

## 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 un choque eléctrico.**



PROBLEMA	SOLUCIÓN
Si la batidora con base se calienta durante el uso	Con las mezclas densas que requieren períodos de mezclado prolongados, quizás no pueda tocar la parte superior de la unidad cómodamente. Esto es normal.
Si el batidor plano golpea el tazón	Detenga la batidora con base. Consulte la sección "Montaje del producto" y ajuste la distancia entre el batidor y el tazón.
La palanca de control de velocidades 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.

PROBLEMA	SOLUCIÓN
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 se puede solucionar el problema	Consulte la sección "Garantía limitada y servicio". No devuelva la batidora con base a la tienda, ellos no brindan servicio técnico.

## GARANTÍA LIMITADA Y SERVICIO

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

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

**Duración de la garantía: Garantía limitada de un año a partir de la fecha de entrega.**

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



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

O BIEN

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

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

- Uso comercial, no residencial o familiar múltiple o uso diferente del indicado en las instrucciones y manuales del producto.
- Defectos o daños causados por accidente, uso indebido, abuso, alteración incendio, inundación, actos fortuitos.
- Cualquier gasto de envío o manejo para llevar el producto a un centro de servicio autorizado.
- Piezas de repuesto o costos de mano de obra de reparación para el producto operado fuera de los 50 estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia, Puerto Rico y Canadá.
- Daños, defectos o reparaciones causados por servicios no autorizados o uso de piezas no originales o de terceros; sin embargo, el uso de proveedores de servicios no autorizados o piezas no originales o de terceros no anulará esta garantía.
- Daños estéticos, (es decir, rayaduras, abolladuras, desportilladuras u otro daño al acabado), a menos que estos se deban a defectos en los materiales o la mano de obra, y se le informe a KitchenAid en un lapso de 30 días a partir de la fecha de compra. Además, cualquier daño cosmético al tazón de madera de nogal debe informarse dentro de los 90 días posteriores a la fecha de entrega.
- Cambio de color, herrumbre u óxido de superficies causados por ambientes cáusticos o corrosivos, (por ejemplo, altas concentraciones de sal, alta humedad o condensación o exposición a sustancias químicas).
- Productos con números de modelo/serie originales instalados de fábrica que se hayan removido, alterado o que no se puedan identificar con facilidad.
- Daños incidentales o consecuentes derivados de la falla del producto.
- Piezas consumibles o accesorios.

3. EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS

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

#### 4. CÓMO SE APLICA LA LEY ESTATAL

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

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

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

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

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

#### **GARANTÍA DE REEMPLAZO SIN DIFICULTADES: CANADÁ**

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

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

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

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

##### **En Estados Unidos y Puerto Rico:**

Para obtener información sobre el servicio o solicitar accesorios o piezas de recambio, llame al número gratuito **1-800-541-6390** o escriba a:

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

##### **Fuera de Estados Unidos y Puerto Rico:**

Consulte al distribuidor local de KitchenAid o a la tienda donde compró su producto para pedir información sobre cómo obtener el servicio.

##### **Para obtener información acerca del servicio en Canadá:**

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

##### **Para obtener información acerca del servicio en México:**

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

## **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:**

1. 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.
2. 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.
3. Daños ocasionados por elementos extraños al producto (Ej: utensilios de cocina).
4. Daños por el uso indebido de limpiadores químicos o abrasivos, no destinados o recomendados para la limpieza de electrodomésticos.
5. 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.
6. 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.
7. Fallas en los bombillos o lámparas en aquellos productos que tengan iluminación interna.
8. Reparaciones del producto por alguna persona NO autorizada por el Garante y/o uso de piezas NO originales.
9. 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.
10. 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:**

1. Cuando el producto ha sido utilizado en condiciones distintas a las normales.
2. Cuando el producto no ha sido operado de acuerdo con su correspondiente Manual de Uso y Cuidado.
3. 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.

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:

<p><b>México</b> 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 <a href="http://www.kitchenaid.com.mx">www.kitchenaid.com.mx</a> Para México: los gastos de transportación dentro de nuestra red de servicio derivados del cumplimiento de la garantía son sin costo alguno.</p>	<p><b>El Salvador, Costa Rica, Panamá, Honduras y Nicaragua</b> 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: <a href="mailto:kitchenaid_cam@whirlpool.com">kitchenaid_cam@whirlpool.com</a> Sitio Web: <a href="http://www.kitchenaid-ca.com">www.kitchenaid-ca.com</a></p>
<p><b>Guatemala</b> 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: <a href="mailto:kitchenaid_cam@whirlpool.com">kitchenaid_cam@whirlpool.com</a> <a href="http://www.kitchenaid-ca.com">www.kitchenaid-ca.com</a></p>	<p><b>Colombia</b> 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: <a href="mailto:contactocolombia@whirlpool.com">contactocolombia@whirlpool.com</a> Sitio Web: <a href="http://www.kitchenaid.com.co">www.kitchenaid.com.co</a></p>



**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](mailto: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](mailto:contactoecuador@whirlpool.com)

Sitio Web: [www.kitchenaid.com.ec](http://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](mailto:contactopuertorico@whirlpool.com)

Sitio Web: [www.kitchenaid.com](http://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](mailto:contactorepublicadominicana@whirlpool.com)

Consulte también nuestros sitios

web: [www.kitchenaid.com.do](http://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®

\* /™ ©2024 KitchenAid. All rights reserved. Used under license in Canada.  
KITCHENAID and the design of the stand mixer are trademarks in the U.S. and elsewhere.