KitchenAid®

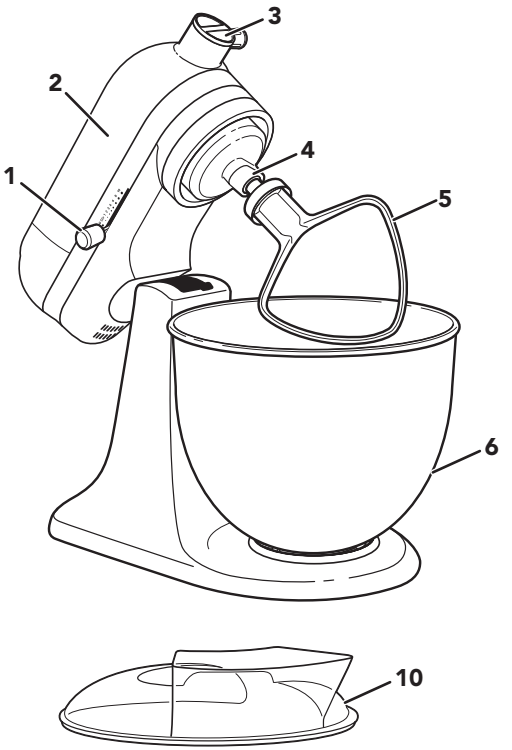
# 3.5 QUART TILT HEAD STAND MIXER

KSM3316X

PRODUCT GUIDE

**W11669153A**

# PARTS AND FEATURES



1. Speed Control
2. Motor Head
3. Attachment Hub
4. Beater Shaft
5. Flat Beater*
6. Bowl**
7. Wire Whip
8. Dough Hook
9. Flex Edge Beater*
10. Pouring Shield*

*Available as an accessory purchase with selected models only.
**Bowl type may vary. Bowls are also available for purchase as separate accessories.

# PRODUCT SAFETY

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

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

This is the safety alert symbol.

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

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

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

**⚠WARNING** — **You can be killed or seriously injured if you don’t follow instructions.**

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

# IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions. 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 or knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. Turn the appliance off (0), 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, electrical 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 beaters, Wire Whip, 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.

# 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

**Power:** 250 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

## ACCESSORY CHART BY MODEL

| MODEL | ACCESSORIES INCLUDED |
|---|---|
| KSM3306 | Glass bowl, Flex Edge beater, wire whip, dough hook |
| KSM3311 | Brushed stainless steel bowl (no handle), flat beater, wire whip, dough hook |
| KSM3316 | Polished stainless steel bowl with handle, flex edge beater, wire whip, dough hook |
| KSM3317 | Polished stainless steel bowl with handle, Flex Edge beater, wire whip, dough hook |

## ACCESSORY GUIDE

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

# SPEED CONTROL GUIDE

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

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

| SPEED | ACCESSORY | ACTION | DESCRIPTION |
|---|---|---|---|
| Stir | Flat Beater (5) Flex Edge Beater (9) | Stir | For starting all mixing procedures, slow stirring, combining, and mashing. |
| 1 | | | |

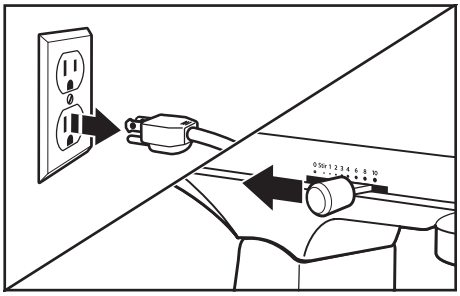
*Available as an accessory purchase with selected models only.

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

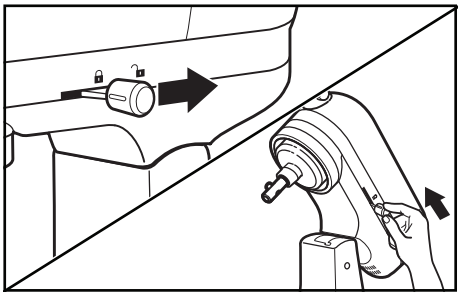
**NOTE:** To move the Speed Control Lever with ease, lift slightly up as you move it across the settings in either direction.

# PRODUCT ASSEMBLY

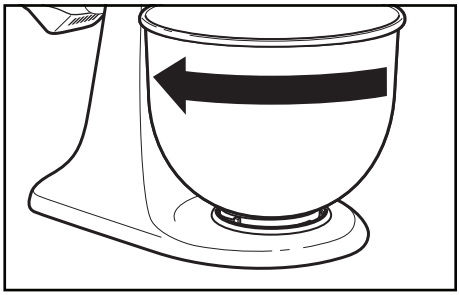
**1.** Unplug and turn the Stand Mixer off (0).



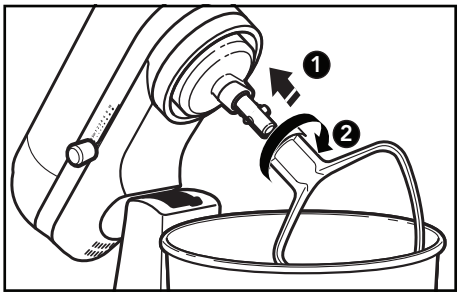
**2.** Unlock and lift the Motor Head. Then, lock the head to keep it lifted.



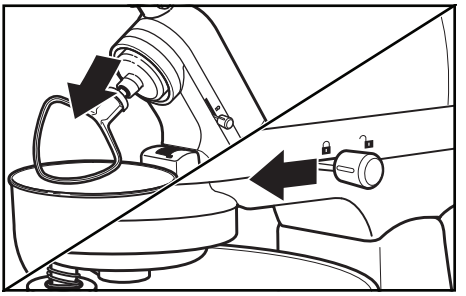
**3.** Place the bowl on the clamping plate and twist to lock in place.



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

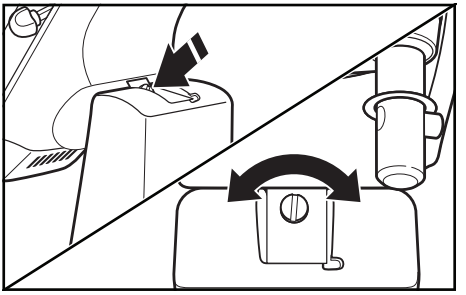


**5.** Unlock the Motor Head and move it down. Then, lock the head to keep it down. Before mixing, test lock by attempting to raise the Motor Head.

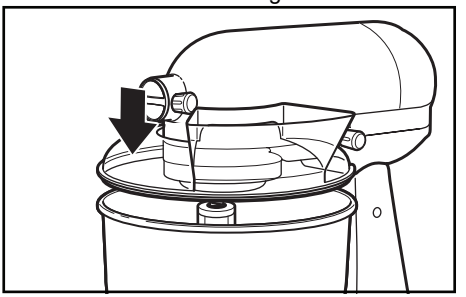


**(OPTIONAL) To adjust beater to bowl clearance:** Tilt and lock the Motor Head back. Turn the screw slightly counterclockwise (left) to raise the beater, or clockwise (right) to lower it.

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



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



*Available as an accessory purchase with selected models only.

# PRODUCT USAGE



## ⚠WARNING

**Electrical Shock Hazard**

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

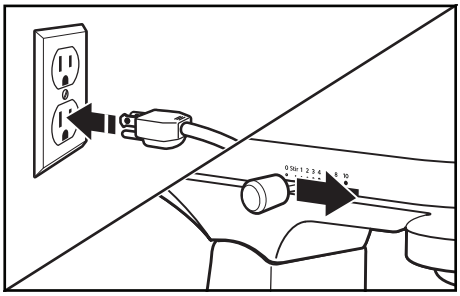
**Do not remove ground prong.**

**Do not use an adapter.**

**Do not use an extension cord.**

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

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



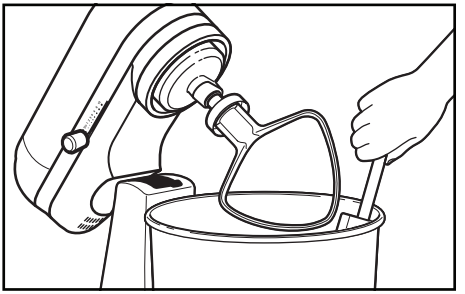
# ⚠WARNING

**Injury Hazard**

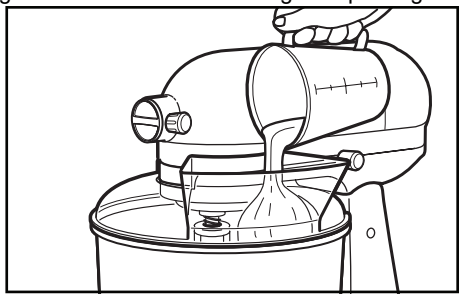
**Unplug mixer before touching beaters.**

**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.

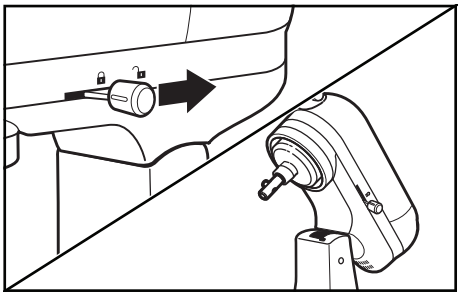


**(OPTIONAL):** Pour ingredients into the bowl through the pouring chute.

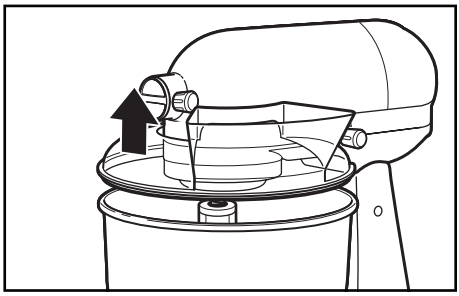


# PRODUCT DISASSEMBLY

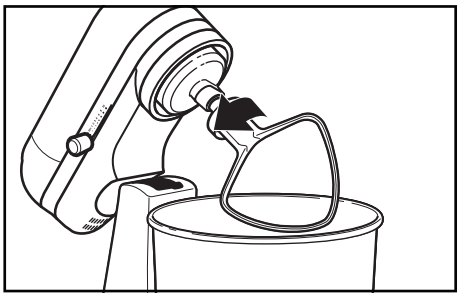
**1.** Turn the Stand Mixer off (0) and unplug. Unlock and lift the motor head. Then, lock the head to keep it lifted.



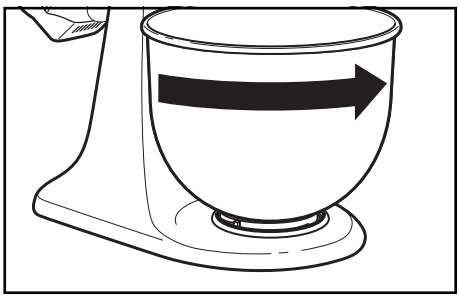
**(OPTIONAL):** Lift the front of the pouring shield* clear of the rim of the bowl. Pull away from the Stand Mixer.



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



**3.** Twist to unlock the bowl from the clamping plate.

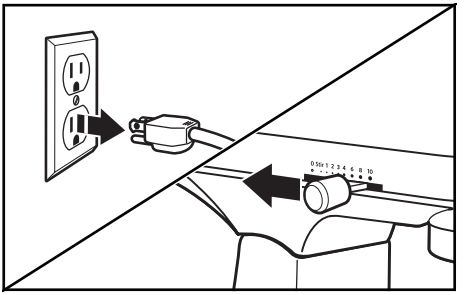


*Available as an accessory purchase with selected models only.

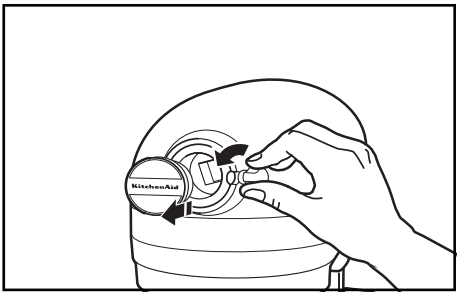
# OPTIONAL ATTACHMENTS

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.

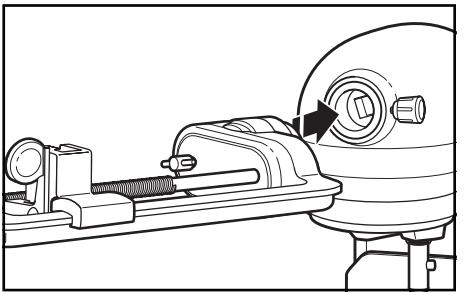
**1.** Unplug and turn the Stand Mixer off (0).



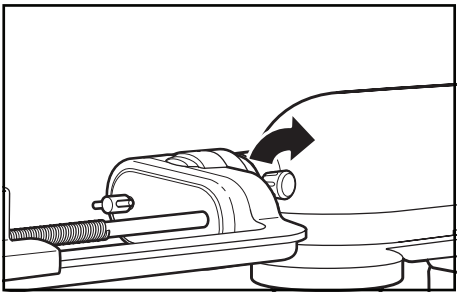
**2.** Remove the Attachment Hub cover.




**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.

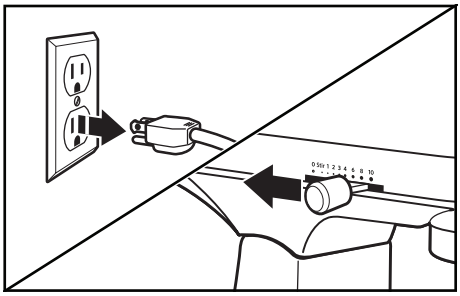


# CARE AND CLEANING

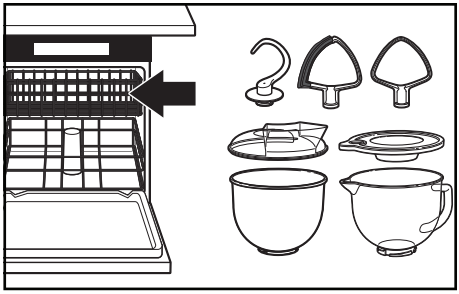
**IMPORTANT:** Allow the appliance to cool completely before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.

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

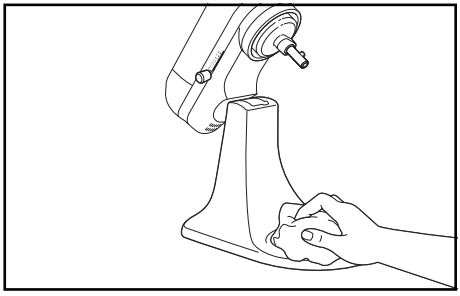
**1.** Unplug and turn the Stand Mixer off (0).



**2.** **Dishwasher-safe parts, top rack only:** Stainless steel bowl, glass bowl*, glass bowl lid*, Flat Beater, Dough Hook, Flex Edge Beater*, and pouring shield*.

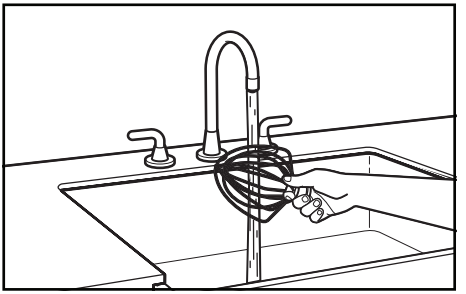


**3.** Wipe the Stand Mixer body with a soft, damp cloth.



*Available as an accessory purchase with selected models only.

**4.** Clean the Wire Whip thoroughly with hand wash only.



## GLASS BOWL CARE*

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

# 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. |
| The speed control lever does not move smoothly or easily | To move the Speed Control Lever with ease, lift slightly up as you move it across the settings in either direction. |

*Available as an accessory purchase with selected models only.

| 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. |

**NOTE:** If the problem cannot be corrected, See the “LIMITED WARRANTY AND SERVICE” section. Do not return the Stand Mixer to the retailer; retailers do not provide service.

# LIMITED WARRANTY AND SERVICE

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

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

**Length of Warranty: 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):**
   a) Commercial, non-residential, or multiple family use or use inconsistent with product instructions and manuals.
   b) Defects or damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire flood, or acts of God.
   c) Any shipping or handling costs to deliver your product to an Authorized Service Center.
   d) Replacement parts or repair labor costs for the product operated outside the 50 United States, District of Columbia, Puerto Rico, and Canada.
   e) 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.
   f) 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.
   g) 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).
   h) Products with original, factory-installed model/serial numbers removed, altered or not easily determined.
   i) Incidental or consequential damages resulting from product failure.
   j) 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 one year 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:**

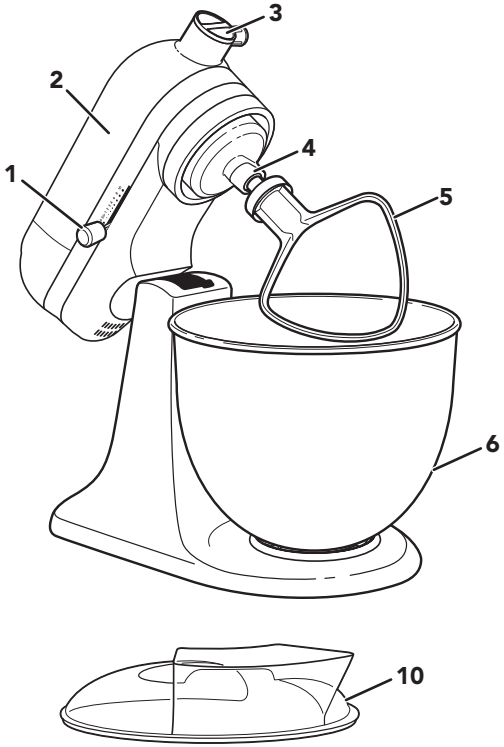
Call toll-free **1-800-807-6777**.

**For service information in Mexico:**

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

®/™ ©2025 KitchenAid. All rights reserved. The design of the stand mixer is a trademark in the U.S. and elsewhere. Used under license in Canada.

# PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES



1. Commande de vitesse
2. Tête du moteur
3. Prise à accessoires
4. Arbre du fouet
5. Batteur plat*
6. Bol**
7. Fouet métallique
8. Crochet pétrisseur
9. Batteur à côté souple*
10. Écran verseur*

*Offert comme accessoire à acheter pour les modèles sélectionnés seulement.
**Le type de bol peut varier. Les bols sont également offerts à l'achat comme accessoires séparés.

# SÉCURITÉ DU PRODUIT

### Votre sécurité et celle des autres est très importante.

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

Voici le symbole d'alerte de sécurité.

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

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

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

**⚠AVERTISSEMENT** — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.**

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

# 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 ou de connaissances, à moins qu'elles ne soient placées sous supervision ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
4. 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 batteur, le fouet métallique 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.

# CONSERVER CES INSTRUCTIONS

**Ce produit est conçu pour un usage domestique seulement.**

## SPÉCIFICATIONS ÉLECTRIQUES

**⚠AVERTISSEMENT**

**Risque de choc électrique**

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

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

**Ne pas utiliser un adaptateur.**

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

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

**Tension :** 120 V~

**Fréquence :** 60 Hz

**Puissance :** 250 W

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

Ne pas utiliser de câble 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

## TABLEAU DES ACCESSOIRES PAR MODÈLE

| MODÈLE | ACCESSOIRES INCLUS |
|---|---|
| KSM3306 | Bol en verre, batteur à côté souple, fouet métallique et crochet pétrisseur |
| KSM3311 | Bol en acier inoxydable brossé (sans poignée), batteur plat, fouet métallique et crochet pétrisseur |
| KSM3316 | Bol en acier inoxydable poli avec poignée, batteur à côté souple, fouet métallique et crochet pétrisseur |
| KSM3317 | Bol en acier inoxydable poli avec poignée, batteur à côté souple, fouet métallique et crochet pétrisseur |

## GUIDE D'ACCESSOIRES

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

# GUIDE DE RÉGLAGE DE VITESSE

Toutes les vitesses sont munies d'une fonction de démarrage en douceur (R) qui permet de faire démarrer le batteur sur socle à basse vitesse pour éviter que les ingrédients n'éclaboussent en dehors du bol ou que des « nuages de farine » ne se forment au début du mélange, puis augmente rapidement la vitesse jusqu'au réglage sélectionné. Il est possible de régler la commande de vitesse entre les vitesses indiquées dans le tableau (vitesses 1, 3, 5, 7 et 9) si un ajustement plus précis est nécessaire.

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

<table>
<tr><th>VITESSE</th><th>ACCESSOIRES</th><th>ACTION</th><th>DESCRIPTION</th></tr>
<tr><td>Remuer</td><td rowspan="2">Batteur plat (5)<br>Batteur à côté souple* (9)</td><td rowspan="2">Remuer</td><td rowspan="2">Au début d'une préparation, remuer lentement, combiner et réduire en purée.</td></tr>
<tr><td>1</td></tr>
<tr><td rowspan="2">2</td><td>Batteur plat (5)</td><td rowspan="2">Mélanger lentement</td><td>Pour mélanger lentement, écraser et remuer plus rapidement.</td></tr>
<tr><td>Crochet pétrisseur (8)</td><td>Pour mélanger et pétrir les pâtes à base de levain, les pâtes épaisses et les confiseries; mélanger les pâtes légères ou susceptibles d'éclabousser.</td></tr>
</table>

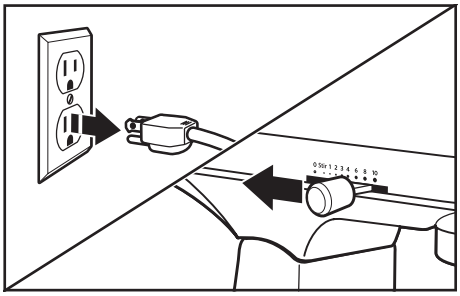
*Offert comme accessoire à acheter pour les modèles sélectionnés seulement.

| VITESSE | ACCESSOIRES | ACTION | DESCRIPTION |
|---|---|---|---|
| 4 | Batteur à côté souple (9) | Mélanger, battre | Pour mélanger les pâtes semi-épaisses comme celles des biscuits ou le sucre à la graisse alimentaire. Vitesse moyenne utilisée pour les préparations à gâteaux. |
| | Fouet métallique (7) | | Pour ajouter du sucre aux blancs d'œufs et produire de la meringue. |
| 6 | Batteur plat (5) | Battre, réduire en crème | Pour battre à vitesse moyenne à élevée (pour réduire en crème) et pour fouetter. Utiliser cette vitesse pour finir de mélanger les préparations à gâteaux, à beignets et autres types de pâtes. Vitesse élevée utilisée pour les préparations à gâteaux. |
| | Fouet métallique (7) | | Pour fouetter à vitesse moyenne à élevée des ingrédients nécessitant l'ajout d'air comme les blancs d'œufs. |
| 8 | Fouet métallique (7) | Battre rapidement, fouetter | Pour fouetter la crème, les blancs d'œufs et les glaçages. |
| 10 | Fouet métallique (7) | Fouetter rapidement | Utiliser cette vitesse pour fouetter de petites quantités de crème et de blancs d'œufs et pour le fouettage final de purées de pommes de terre. |

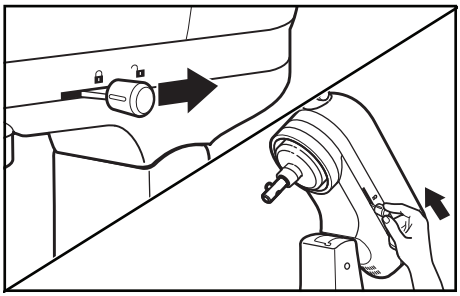
**REMARQUE :** Pour déplacer le levier de la commande de vitesse facilement, le lever légèrement vers le haut tout en le déplaçant d'un bord à l'autre des réglages.

# ASSEMBLAGE DU PRODUIT

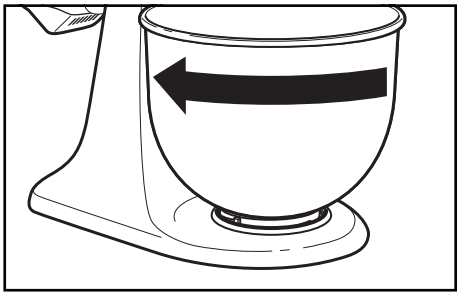
**1.** Débrancher le batteur sur socle, puis déplacer le bouton d'alimentation sur arrêt (0).



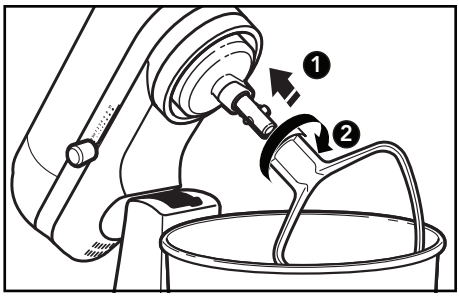
**2.** Déverrouiller et lever la tête du moteur. Verrouiller ensuite la tête pour la garder levée.



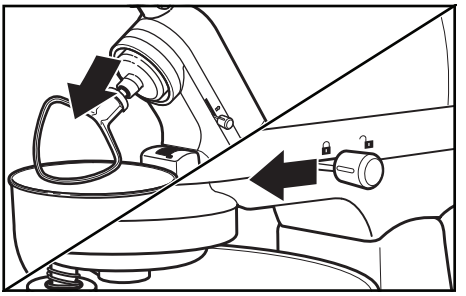
**3.** Placer le bol sur la plaque de serrage et faire tourner pour le verrouiller en place.



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

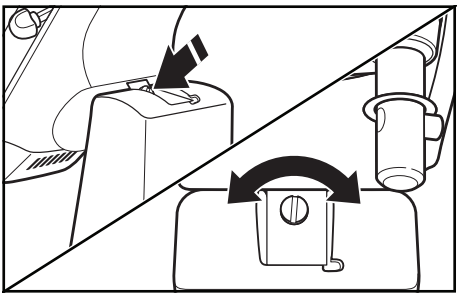


**5.** Déverrouiller la tête du moteur et l'abaisser. Verrouiller ensuite la tête pour la garder abaissée. Avant de mélanger, vérifier le verrouillage en essayant de lever la tête du moteur.

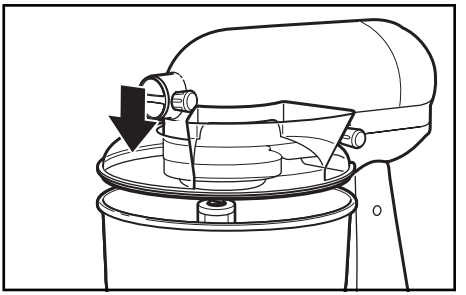


**(FACULTATIF) Pour régler le dégagement du fouet par rapport au bol :** Incliner et verrouiller la tête du moteur vers l'arrière. Tourner la vis légèrement dans le sens antihoraire (gauche) pour lever le fouet ou dans le sens horaire (droit) pour le baisser.

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



**(FACULTATIF) Ajouter l'écran verseur* :** Glisser l'écran verseur* à partir de l'avant du batteur sur socle, par-dessus le bol. Le pourtour inférieur de l'écran verseur* s'adapte à l'intérieur du bol.



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

# UTILISATION DU PRODUIT



## ⚠AVERTISSEMENT

**Risque de choc électrique**

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

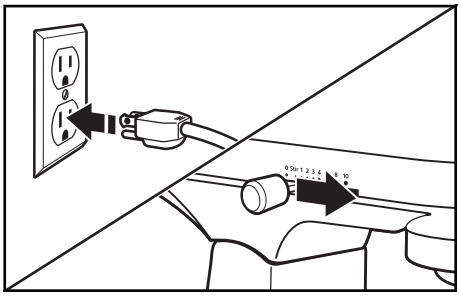
**Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.**

**Ne pas utiliser un adaptateur.**

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

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

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



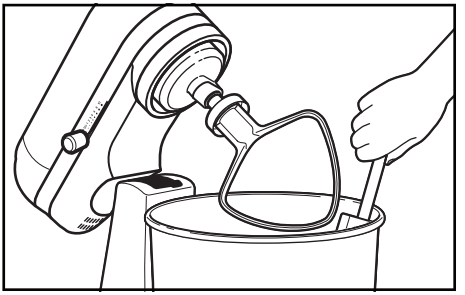
## ⚠ AVERTISSEMENT

**Risque de blessure**

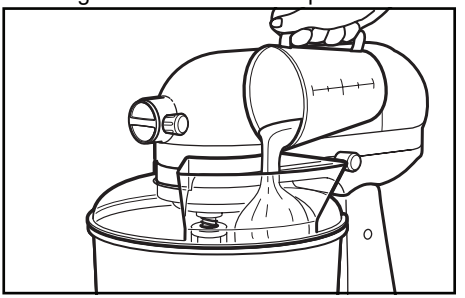
**Débrancher le batteur avant de toucher aux fouets.**

**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.

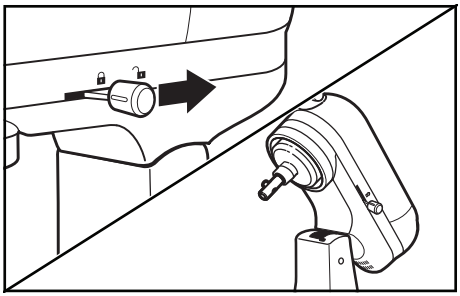


**(FACULTATIF) :** Ajouter les ingrédients dans le bol à partir du bec verseur.

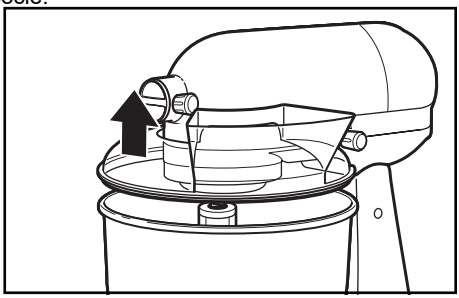


# DÉMONTAGE DU PRODUIT

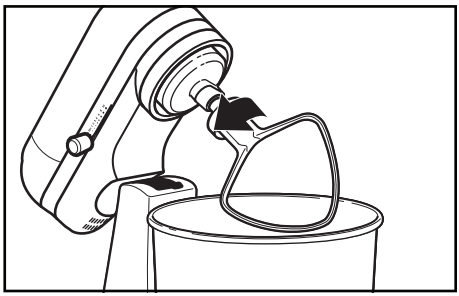
**1.** Déplacer le bouton d'alimentation sur arrêt (0), puis débrancher le batteur sur socle. Déverrouiller et lever la tête du moteur. Verrouiller ensuite la tête pour la garder levée.



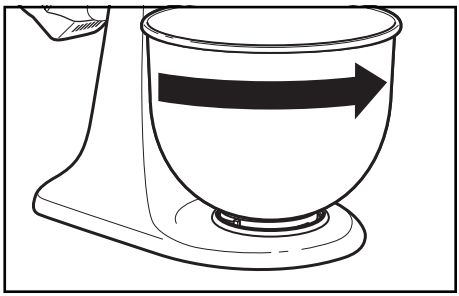
**(FACULTATIF) :** Lever le devant de l'écran verseur* pour le dégager du bord du bol. Le retirer du batteur sur socle.



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



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

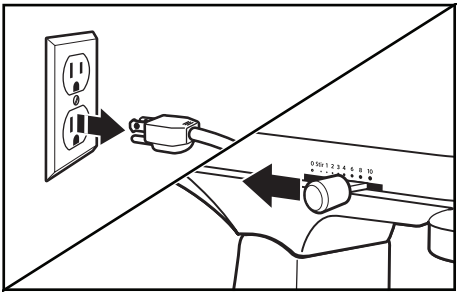


*Offert comme accessoire à acheter pour les modèles sélectionnés seulement.

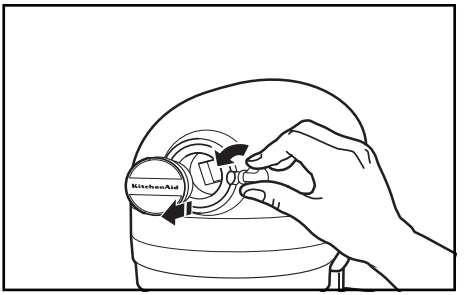
# ACCESSOIRES EN OPTION

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

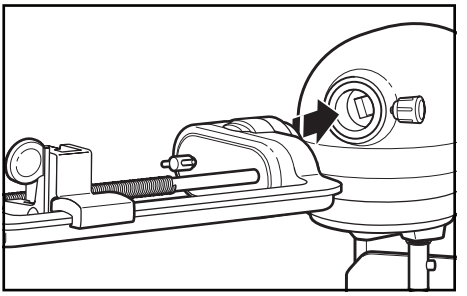
**1.** Débrancher le batteur sur socle, puis déplacer le bouton d'alimentation sur arrêt (0).



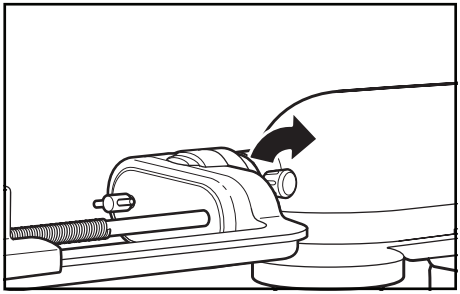
**2.** Retirer le couvercle de la prise à accessoires.




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



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

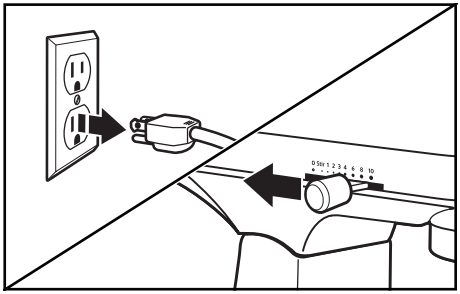


# ENTRETIEN ET NETTOYAGE

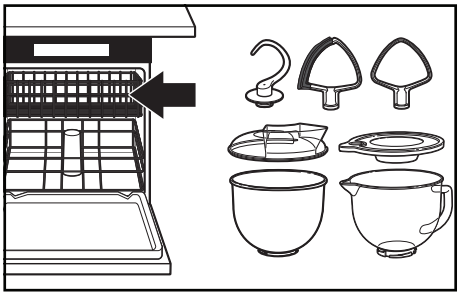
**IMPORTANT :** Attendre que l'appareil ait refroidi complètement avant d'installer ou de retirer des pièces, et avant de nettoyer l'appareil.

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

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

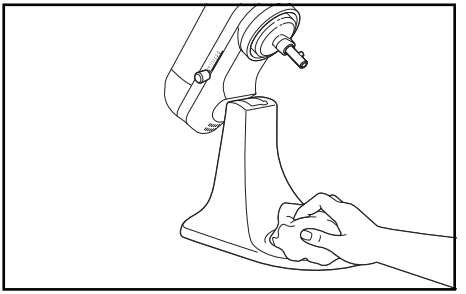


**2.** **Pièces allant au lave-vaisselle, panier supérieur uniquement :** Bol en acier inoxydable, bol en verre*, bol en verre*, couvercle du bol en verre, batteur plat, crochet pétrisseur, batteur à côté souple* et écran verseur*

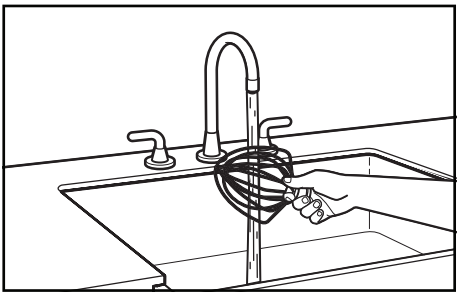


*Offert comme accessoire à acheter pour les modèles sélectionnés seulement.

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



**4.** Laver le fouet à la main seulement.



## ENTRETIEN DU BOL EN VERRE*

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

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

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

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

# GARANTIE LIMITÉE ET SERVICE

**GARANTIE DU PRODUIT KITCHENAID® POUR LES 50 ÉTATS DES ÉTATS-UNIS, LE DISTRICT FÉDÉRAL DE COLUMBIA, 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 numéro sans frais **1 800 541-6390** du Customer eXperience Center.

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) :**
   a) Usage commercial, non résidentiel ou par plusieurs familles, ou non-respect des instructions et manuels qui accompagnent le produit.
   b) 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.
   c) Tous frais d'expédition ou de manutention pour livrer le produit à un centre de dépannage agréé.
   d) 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.
   e) Dommages, défectuosités 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.
   f) 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.
   g) 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).
   h) Produits dont les numéros de série et de modèle originaux ont été enlevés, modifiés ou ne peuvent pas être facilement identifiés.
   i) Dommages fortuits ou indirects causés par la défaillance du produit.
   j) Pièces et accessoires consomptibles.
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, ont limitées à d'un an 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 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 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. Le produit 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 Centre eXpérience clientèle au **1 800 541-6390**, du lundi au vendredi. Veuillez avoir l'original de votre reçu de vente à portée de main au moment de votre appel. Une preuve d'achat est indispensable pour que votre réclamation puisse être traitée. Fournissez votre adresse de livraison complète au représentant (aucune boîte postale).

Après avoir reçu le 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. Le produit 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 Centre eXpérience clientèle au **1 800 807-6777**, du lundi au vendredi. Veuillez avoir l'original de votre reçu de vente à portée de main au moment de votre appel. Une preuve d'achat est indispensable pour que votre réclamation puisse être traitée. Il vous faudra fournir votre adresse de livraison complète au représentant.

Après avoir reçu le 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 :**

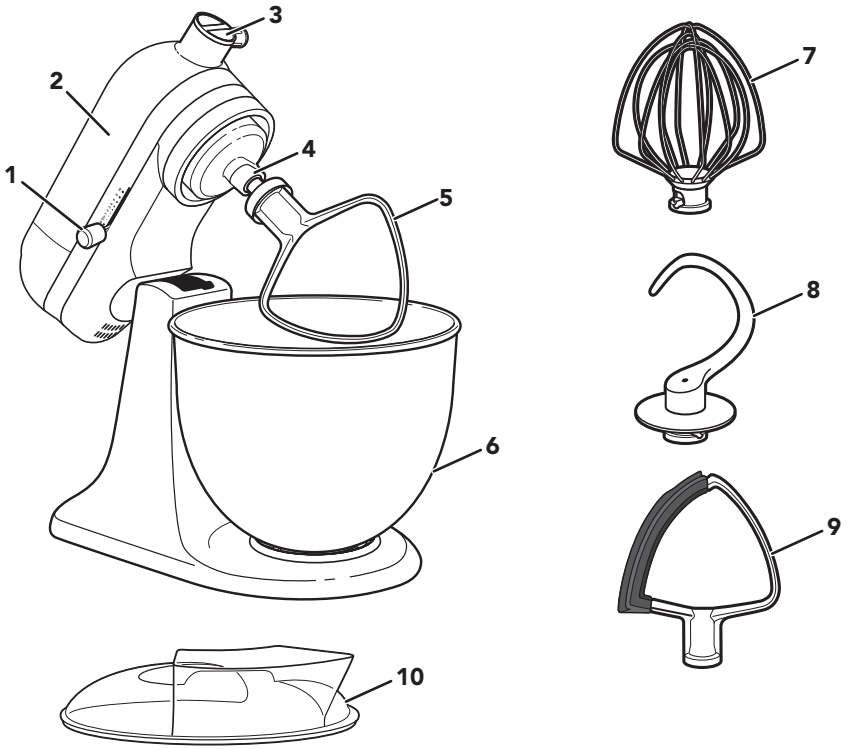
Composer sans frais le **1 800 807-6777**.

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

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

®/™ © 2025 KitchenAid. Tous droits réservés. La forme du batteur sur socle est une marque de commerce aux É.-U. et dans d'autres pays. Utilisé sous licence au Canada.

# PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS




1. Control de Velocidad
2. Cabezal del motor
3. Receptáculo para aditamentos
4. Eje del batidor
5. Batidor plano*
6. Tazón**
7. Batidor de alambre
8. Gancho para masa
9. Batidor con borde flexible*
10. Escudo vertedor*

*Disponible solo con modelos específicos como accesorio que se compra por separado.
** El tipo de tazón puede variar. Los tazones también se encuentran disponibles para la compra como accesorios separados.

# 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 accesorios no recomendados o vendidos por KitchenAid puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones 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 los batidores, el batidor de alambre o el gancho para masa de la batidora con base antes de lavarla.
11. Deje que el electrodoméstico se enfríe completamente antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiarlo.

# CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

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

## REQUISITOS ELÉCTRICOS

**⚠ADVERTENCIA**

**Peligro de choque Eléctrico**

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

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

**No use un adaptador.**

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

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

**Tensión:** 120 V~

**Frecuencia:** 60Hz

**Potencia:** 250 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

## TABLA DE ACCESORIOS POR MODELO

| MODELO | ACCESORIOS INCLUIDOS |
|---|---|
| KSM3306 | Tazón de vidrio, batidor de borde flexible, batidor de alambre, gancho para masa |
| KSM3311 | Tazón de acero inoxidable pulido (sin asa), batidor plano, batidor de alambre, gancho para masa |
| KSM3316 | Tazón de acero inoxidable pulido con asa, agitador de borde flexible, agitador de alambre, gancho para masa |
| KSM3317 | Tazón de acero inoxidable pulido con asa, agitador de borde flexible, agitador de alambre, gancho para masa |

## GUÍA DE ACCESORIOS

| ACCESORIO | USO PARA MEZCLAR | DESCRIPCIÓN |
|---|---|---|
| Batidor plano (5) Batidor con borde flexible* (9) | Mezclas normales a pesadas | Tortas, coberturas de crema, dulces, galletas, masa de tarta, pastel de carne, puré de papas |
| Batidor de alambre (7) | Mezclas que requieren incorporación de aire | Huevos, claras de huevo, crema espesa, coberturas hervidas, tartas esponjosas, mayonesa, algunos confites |
| Gancho para masa (8) | Mezclado y amasado de masas con levadura | Panes, bollos, masa de pizza |

# GUÍA DE CONTROL DE VELOCIDAD

Todas las velocidades disponen de una función de encendido suave Soft Start(R) que permite que la batidora con base arranque a una velocidad más baja, evitando que los ingredientes salpiquen y se forme una “nube de harina” al arrancar, para luego aumentar a la velocidad seleccionada. Si se necesita un ajuste más preciso, puede fijarse el control de velocidad entre las velocidades indicadas en la tabla para obtener las velocidades 1, 3, 5, 7 y 9.

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

<table>
<tr><th>VELOCIDAD</th><th>ACCESORIO</th><th>ACCIÓN</th><th>DESCRIPCIÓN</th></tr>
<tr><td>Revolver</td><td rowspan="2">Batidor plano (5) Batidor con borde flexible (9)</td><td rowspan="2">Revolver</td><td rowspan="2">Para iniciar todos los procedimientos de mezclado, revolver lentamente, combinar y hacer puré.</td></tr>
<tr><td>1</td></tr>
<tr><td rowspan="2">2</td><td>Batidor plano (5)</td><td rowspan="2">Mezclado lento</td><td>Para mezclar lentamente, hacer puré o revolver más rápido.</td></tr>
<tr><td>Gancho para masa (8)</td><td>Para mezclar y amasar masas con levadura, masas pesadas y dulces; mezclar masas finas o que salpican.</td></tr>
</table>

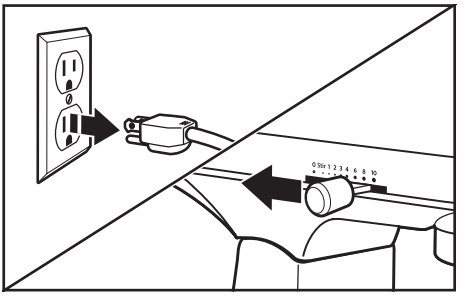
*Disponible solo con modelos específicos como accesorio que se compra por separado.

| VELOCIDAD | ACCESORIO | ACCIÓN | DESCRIPCIÓN |
|---|---|---|---|
| 4 | Batidor con borde flexible (9) | Mezclar, batir | Para mezclar masas semipesadas, como las de galletas, o para mezclar azúcar con manteca vegetal. Velocidad media para mezclas de pasteles. |
| | Batidor de alambre (7) | | Para añadir azúcar a las claras de huevo para preparar merengue. |
| 6 | Batidor plano (5) | Batir, hacer cremoso | 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 (7) | | Para batir a velocidad media-rápida ingredientes que necesitan mezclarse con aire, como claras de huevo. |
| 8 | Batidor de alambre (7) | Batido rápido, batido | Para batir crema, claras de huevo y glaseados hervidos. |
| 10 | Batidor de alambre (7) | Batido rápido | Para batir cantidades pequeñas de crema, claras de huevo o para el batido final del puré de papas. |

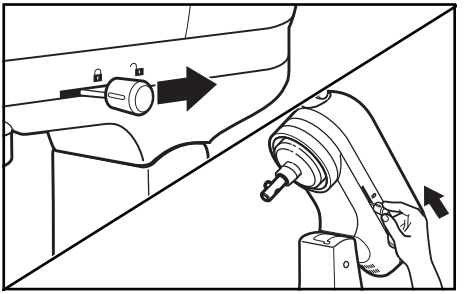
**NOTA:** Para mover la palanca de control de velocidad con facilidad, levántela ligeramente hacia arriba mientras la desplaza por los ajustes en cualquier dirección.

# MONTAJE DEL PRODUCTO

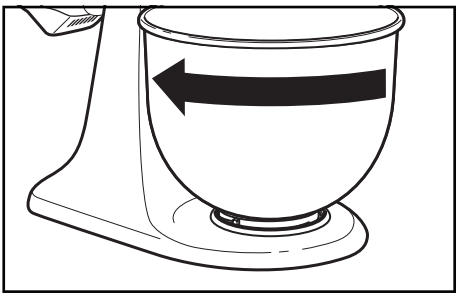
**1.** Desenchufe y ponga la batidora con base en la posición Apagado (0).



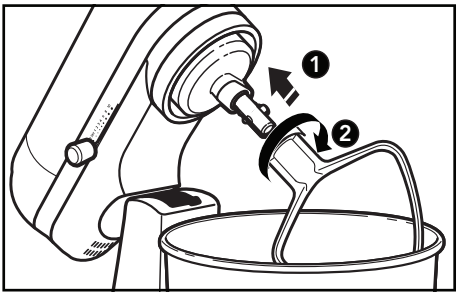
**2.** Desbloquee y levante el cabezal del motor. Luego, bloquee el cabezal del motor para mantenerlo levantado.



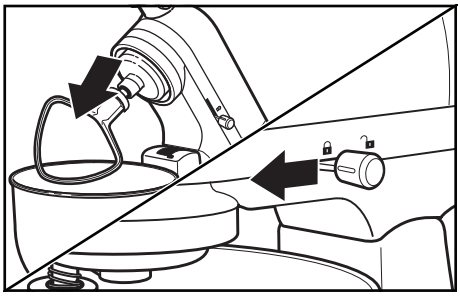
**3.** Coloque el tazón en la placa de fijación y gírelo para que encaje en su lugar.



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

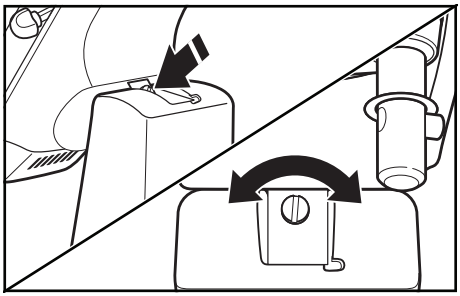


**5.** Desbloquee el cabezal del motor y desplácelo hacia abajo. Luego, bloquee el cabezal del motor para mantenerlo bajado. Antes de mezclar, pruebe el bloqueo intentando elevar el cabezal del motor.

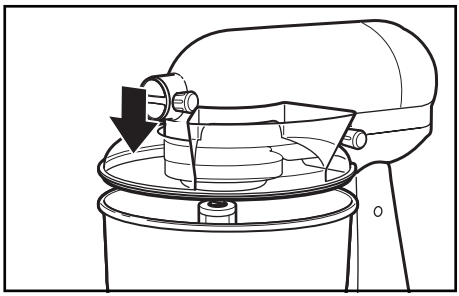


**(OPCIONAL) Para ajustar la distancia entre el batidor y el tazón:** Incline y bloquee el cabezal del motor hacia atrás. Gire el tornillo ligeramente en sentido antihorario (izquierda) para subir el batidor, o en sentido horario (derecha) para bajarlo.

**NOTA:** Si ajusta el tornillo en exceso, es posible que la palanca de bloqueo del tazón no se bloquee en su lugar.



**(OPCIONAL) Coloque el escudo vertedor*:** Deslice el escudo vertedor* desde la parte delantera de la batidora con base sobre el tazón. El reborde inferior del escudo vertedor* encaja dentro del tazón.



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

# USO DEL PRODUCTO

## ⚠ADVERTENCIA

**Peligro de choque Eléctrico**

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

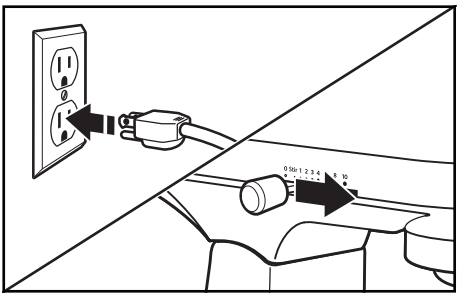
**No quite la terminal de conexión a tierra.**

**No use un adaptador.**

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

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

**1.** 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”.



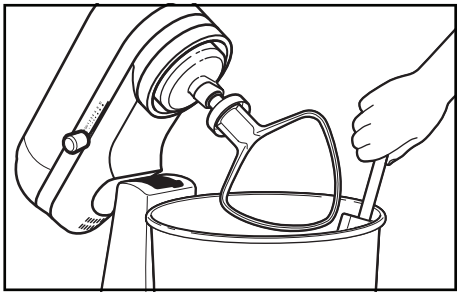
# ⚠ ADVERTENCIA

**Peligro de Lesiones**

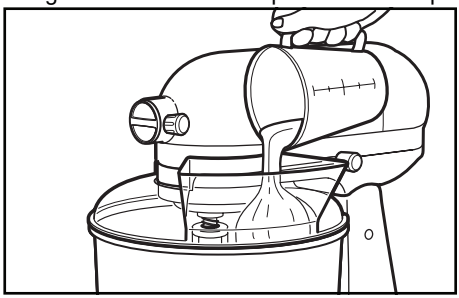
**Desenchufe la batidora antes de tocar los batidores.**

**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.

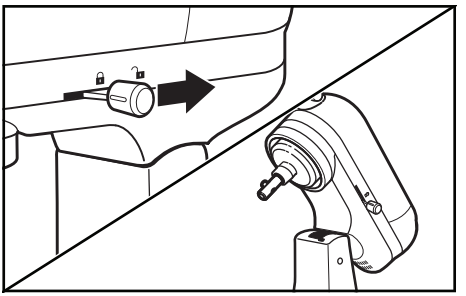


**(OPCIONAL):** Vierta los ingredientes en el tazón por el conducto para verter.

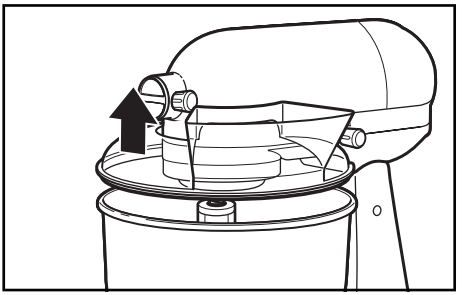


# DESMONTAJE DEL PRODUCTO

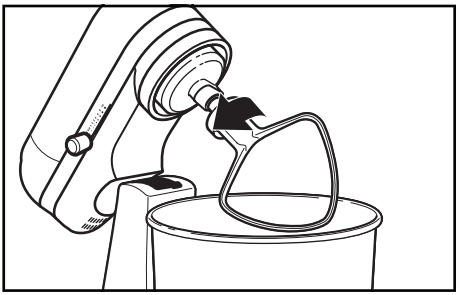
**1.** Apague la batidora con base (0) y luego desenchufe. Desbloquee y levante el cabezal del motor. Luego, bloquee el cabezal del motor para mantenerlo levantado.



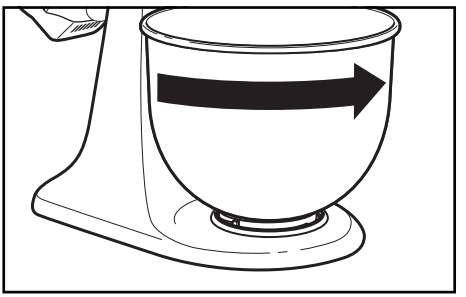
**(OPCIONAL):** Levante la parte delantera del escudo vertedor* fuera del reborde del tazón. Sáquelo de la batidora con base.



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



**3.** Gire para desbloquear el tazón de la placa de fijación.

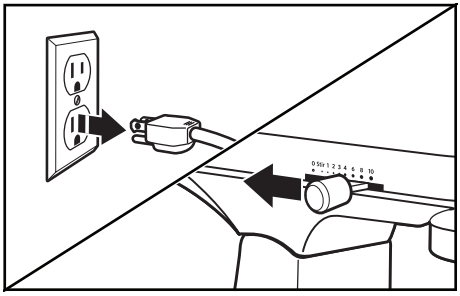


*Disponible solo con modelos específicos como accesorio que se compra por separado.

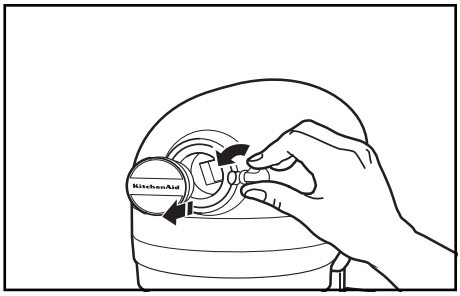
# ACCESORIOS OPCIONALES

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.

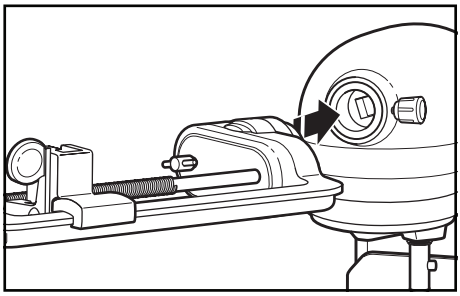
**1.** Desenchufe y ponga la batidora con base en la posición Apagado (0).



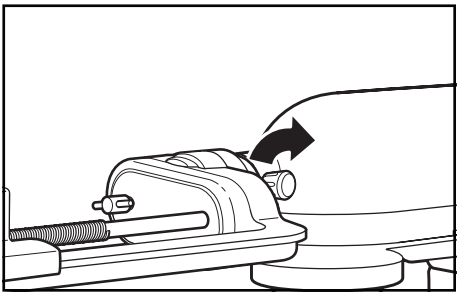
**2.** Quite la tapa del receptáculo para accesorios.




**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 del accesorios girándola en sentido horario, hasta que el accesorio quede fijado a la batidora con base.

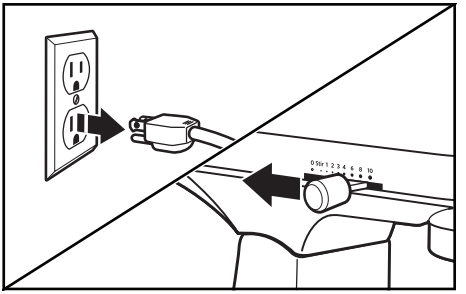


# CUIDADO Y LIMPIEZA

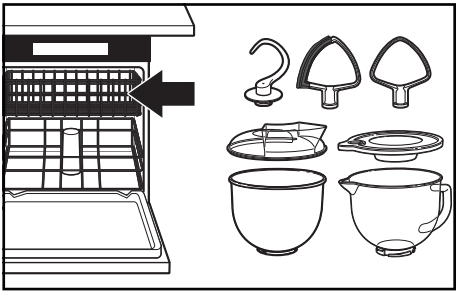
**IMPORTANTE:** Deje que el electrodoméstico se enfríe completamente antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiarlo.

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

**1.** Desenchufe y ponga la batidora con base en la posición Apagado (0).

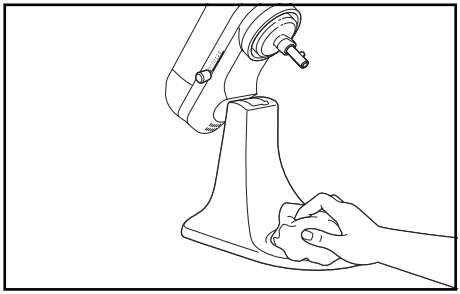


**2.** **Piezas aptas para lavavajillas, solo en la canasta superior:** Tazón de acero inoxidable, tazón de vidrio*, glass bowl lid*, Batidor plano, Gancho para masa, Batidor con borde flexible*, and pouring shield*.

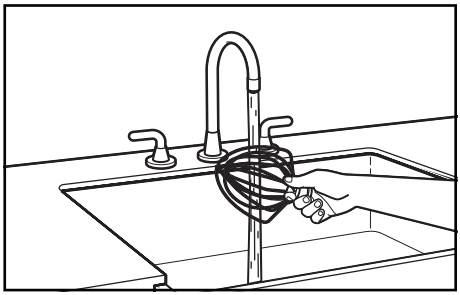


*Disponible solo con modelos específicos como accesorio que se compra por separado.

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



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



## CUIDADO DEL TAZÓN DE VIDRIO*

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

*Disponible solo con modelos específicos como accesorio que se compra 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 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 velocidad no se mueve bien o con facilidad | Para mover la palanca de control de velocidad con facilidad, levántela ligeramente hacia arriba mientras la desplaza por los ajustes en cualquier dirección. |
| Si su batidora con base no funciona, revise lo siguiente | ¿Está enchufada la batidora con base? |
| | ¿Está funcionando adecuadamente el fusible en el circuito que va a la batidora con base? Si tiene una caja de disyuntores, asegúrese de que el circuito esté cerrado. |
| | Apague la batidora con base durante 10 a 15 segundos y vuelva a encenderla. Si la batidora con base todavía no se enciende, deje que se enfríe durante 30 minutos antes de volver a encenderla. |

**NOTA:** Si no puede corregirse el problema, consulte la sección “GARANTÍA LIMITADA Y SERVICIO”. No devuelva la batidora con base a la tienda, ellos no brindan servicio técnico.

# GARANTÍA LIMITADA Y SERVICIO

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

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

**Duración de la garantía: 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 Customer eXperience Center al **1-800-541-6390**.

O BIEN

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

2. **KitchenAid no pagará (lo que no está cubierto por esta garantía limitada):**
   a) Uso comercial, no residencial o familiar múltiple o uso diferente del indicado en las instrucciones y manuales del producto.
   b) Defectos o daños causados por accidente, uso indebido, abuso, alteración incendio, inundación, actos fortuitos.
   c) Cualquier gasto de envío o manejo para llevar el producto a un centro de servicio autorizado.
   d) 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.
   e) 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.
   f) 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.
   g) 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).
   h) Productos con números de modelo/serie originales instalados de fábrica que se hayan removido, alterado o que no se puedan identificar con facilidad.
   i) Daños incidentales o consecuentes derivados de la falla del producto.
   j) 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 un año 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 LOS ESTADOS UNIDOS, EL DISTRITO DE COLUMBIA Y PUERTO RICO

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

Si su producto fallara después de la compra, simplemente llame a nuestro Centro para la eXperiencia del cliente 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 Centro para la eXperiencia del cliente 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 los Estados Unidos y Puerto Rico:**

Para obtener información acerca del servicio técnico o para pedir accesorios o piezas de repuesto, llame sin costo al **1-800-541-6390** o escriba a:

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

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

Consulte 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 sin costo al **1-800-807-6777**.

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

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

®/™ ©2025 KitchenAid. Todos los derechos reservados. El diseño de la batidora es una marca comercial en EE. UU. y en otros países. Usado bajo licencia en Canadá.

# NOTES

# NOTES

# NOTES

# NOTES

# NOTES

## DISCOVER MORE. DÉCOUVREZ PLUS. DESCUBRA MÁS.
## KITCHENAID.COM/QUICKSTART

PRODUCT QUESTIONS OR RETURNS

QUESTIONS SUR LE PRODUIT OU LES RETOURS

PREGUNTAS SOBRE EL PRODUCTO O DEVOLUCIÓNES

USA: 1.800.541.6390 | KitchenAid.com
CANADA: 1.800.807.6777 | KitchenAid.ca
MEXICO: 800 0022 767 | KitchenAid.com.mx
LATIN AMERICA: KitchenAid-Latam.com

KitchenAid®

®/™ ©2025 KitchenAid. All rights reserved. The design of the stand mixer is a trademark in the U.S. and elsewhere. Used under license in Canada.

**W11669153A** 03/25