

KSM1CB
INSTRUCTIONS
INSTRUCTIONS
INSTRUCCIONES



KitchenAid®

WELCOME TO THE WORLD OF KITCHENAID.

We're committed to helping you create a lifetime of delicious meals for family and friends. To help ensure the longevity and performance of your appliance, keep this guide handy. It will empower you with the best way to use and care for your product. Your satisfaction is our #1 goal. Remember to register your product online at www.kitchenaid.com, or by mail using the enclosed Product Registration Card.



Join us in the kitchen at www.kitchenaid.com.

USA: 1.800.541.6390
Canada: 1.800.807.6777

KitchenAid.com
KitchenAid.ca

TABLE OF CONTENTS

PRECISE HEAT MIXING BOWL SAFETY	
Important safeguards.....	4
Electrical requirements	5
PARTS AND FEATURES	
Parts and accessories.....	6
Control panel display.....	7
ASSEMBLING THE PRECISE HEAT MIXING BOWL	
Before first use.....	8
Attaching the Precise Heat Mixing Bowl to Stand Mixer.....	8
Bowl-Lift Stand Mixer.....	8
Tilt-Head Stand Mixer	9
USING THE PRECISE HEAT MIXING BOWL	
Connecting the Precise Heat Mixing Bowl.....	10
Programming the manual mode	10
Using the temper mode	12
Using the sleep mode.....	13
Removing the Precise Heat Mixing Bowl from the Stand Mixer	14
TIPS FOR GREAT RESULTS	
Temperature guide for chocolate recipes.....	15
Temperature guide for other recipes	15
CARE AND CLEANING	
Cleaning the Precise Heat Mixing Bowl base	16
Cleaning the stainless steel bowl, lid, and accessories.....	16
TROUBLESHOOTING	17
WARRANTY AND SERVICE	18

PROOF OF PURCHASE & PRODUCT REGISTRATION

Always keep a copy of the itemized sales receipt showing the date of purchase of your Precise Heat Mixing Bowl. Proof of purchase will assure you of in-warranty service. Before you use your Precise Heat Mixing Bowl, please fill out and mail your product registration card packed with the unit, or register on-line at www.kitchenaid.com. This card will enable us to contact you in the unlikely event of a product safety notification and assist us in complying with the provisions of the Consumer Product Safety Act. This card does not verify your warranty. Please complete the following for your personal records:

Model Number _____

Serial Number _____

Date Purchased _____

Store Name _____

PRECISE HEAT MIXING BOWL SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

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



This is the safety alert symbol.

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

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

DANGER

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

WARNING

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

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

State of California Proposition 65 Warnings:

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

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against risk of electrical shock, do not put Precise Heat Mixing Bowl base in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from the outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
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 attachments not recommended or sold by KitchenAid may cause fire, electric shock, or injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.

PRECISE HEAT MIXING BOWL SAFETY

10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. This appliance is not intended for use with oil.
13. If LED indicator lights are flashing during or after cooking cycle, the Precise Heat Mixing Bowl may have lost power during the cooking cycle. Check food to be sure it is cooked to an internal temperature of at least 165°F (74°C).
14. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to “off,” then remove plug from wall outlet.
15. Do not use appliance for other than intended use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Electrical requirements

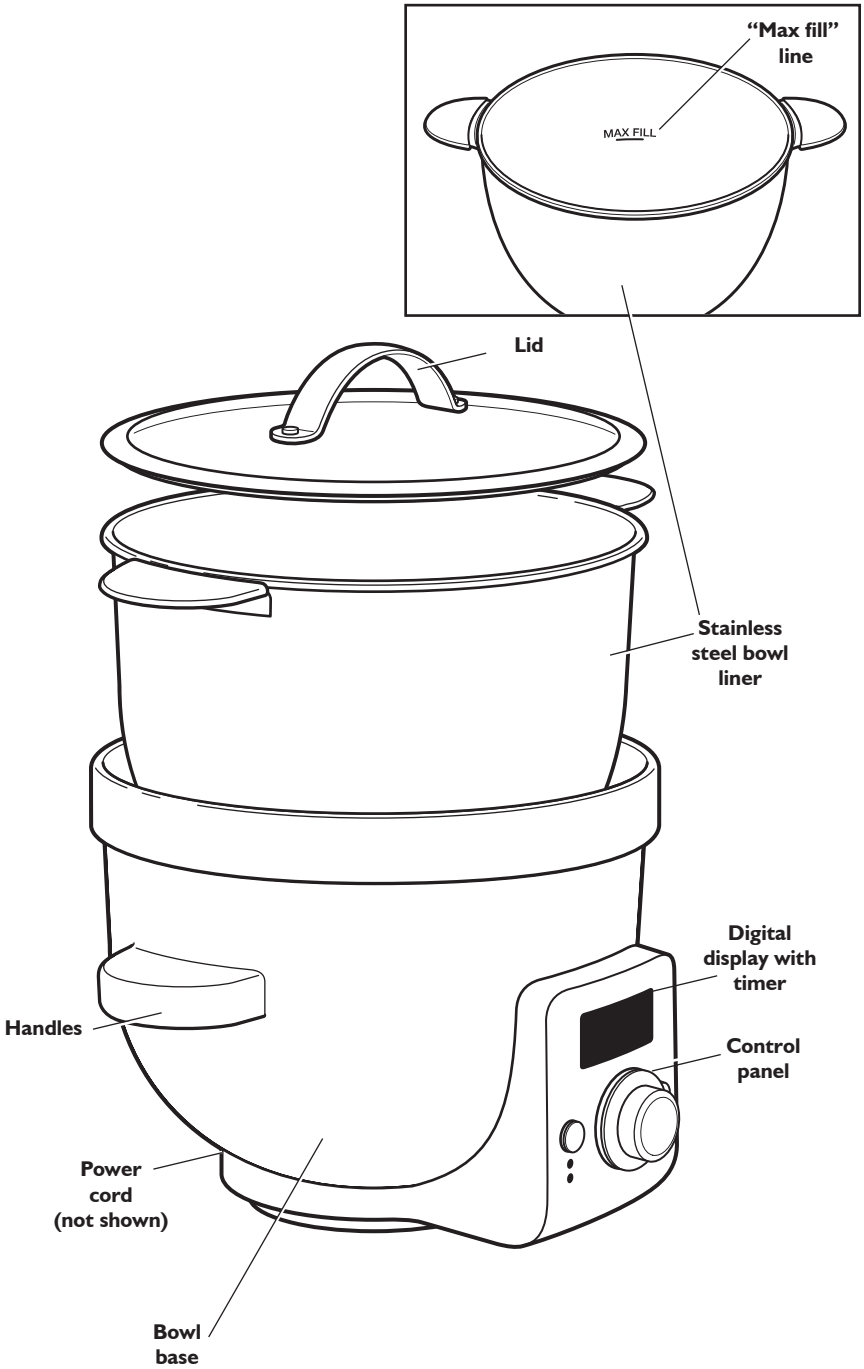
Volts: 120 VAC

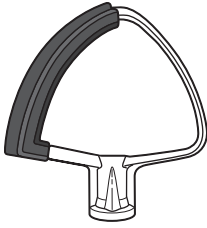
Hertz: 60 Hz

NOTE: This Precise Heat Mixing Bowl is equipped with a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electrical shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

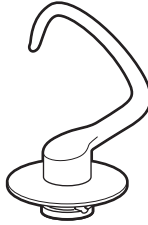
PARTS AND FEATURES

Parts and accessories

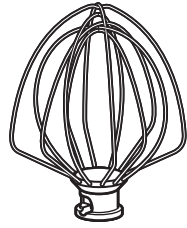




Flex edge beater

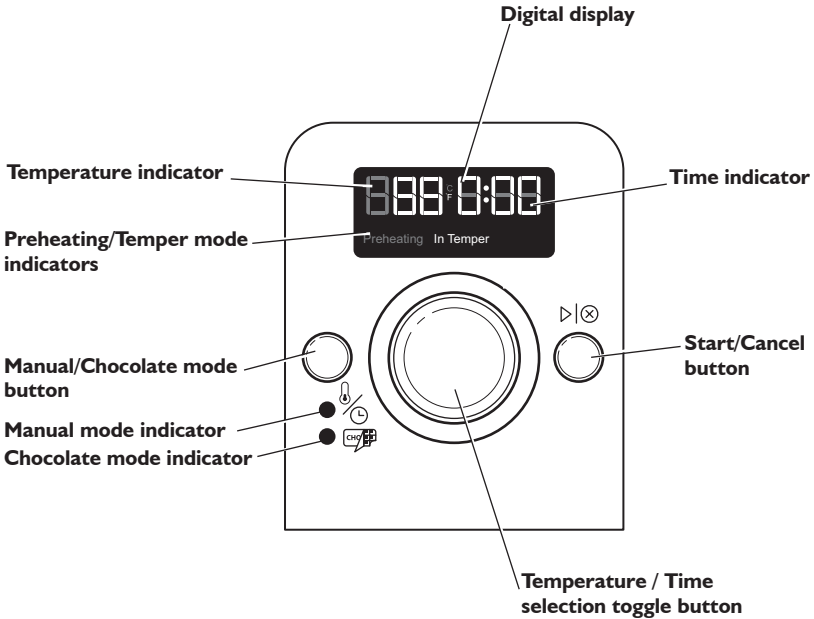


Dough hook



Wire whisk

Control panel display



ASSEMBLING THE PRECISE HEAT MIXING BOWL

Before first use

Before using your Precise Heat Mixing Bowl for the first time, wash the stainless steel bowl liner, lid, and stir accessory, soapy water, then rinse with clean water and dry. Do not use abrasive cleaners or scouring pads.

NOTE: These parts can also be washed in the top rack of the dishwasher.

The Precise Heat Mixing Bowl can either be used by itself, or attached to a KitchenAid® Stand Mixer with the lid removed. When using the Precise Heat Mixing Bowl alone, see the “Using the Precise Heat Mixing Bowl” section.

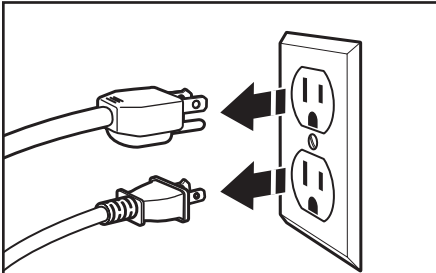
NOTE: When using the Precise Heat Mixing Bowl by itself, place it on a flat, level surface.

Attaching the Precise Heat Mixing Bowl to Stand Mixer

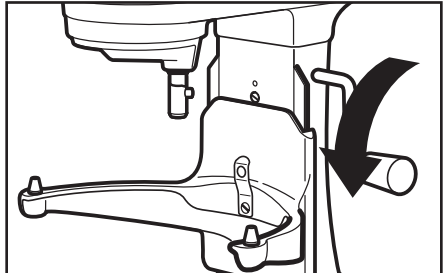
The Precise Heat Mixing Bowl can either be used by itself, or attached to a KitchenAid® Stand Mixer with the lid removed. Before attaching the Precise Heat Mixing Bowl to a Stand Mixer decide how to attach it by determining which model Stand Mixer you have.

Bowl-Lift Stand Mixer

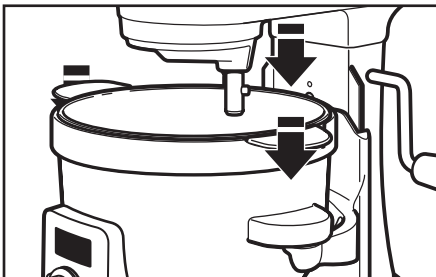
Use the handles to attach the Precise Heat Mixing Bowl to the Stand Mixer.



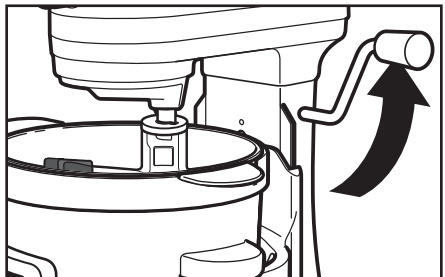
- 1** Be sure the Stand Mixer's speed control is OFF and Stand Mixer and Precise Heat Mixing Bowl are both unplugged.



- 2** Place the bowl-lift lever on the Stand Mixer in the down position.



- 3** Fit the handles on the Stand Mixer bowl support arms, and press down on the back of the Precise Heat Mixing Bowl to snap it into the bowl-lift.

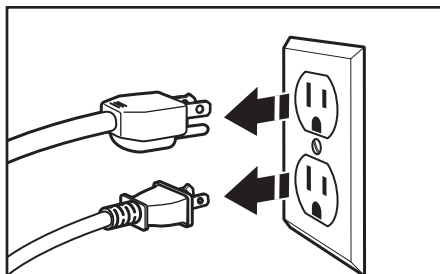


- 4** If desired, attach the appropriate accessory for your recipe. Then rotate the Stand Mixer bowl-lift lever back in the up position.

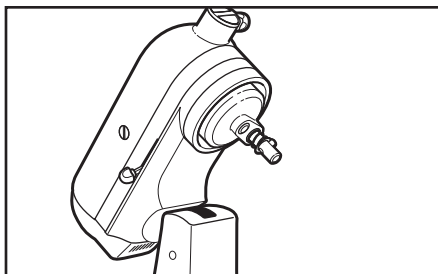
ASSEMBLING THE PRECISE HEAT MIXING BOWL

Tilt-Head Stand Mixer

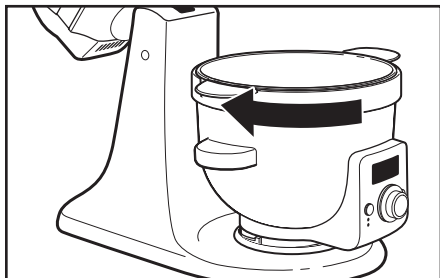
Use the attachment ring to the bowl clamping plate to attach the Precise Heat Mixing Bowl to the Stand Mixer.



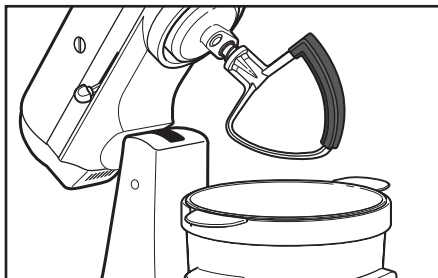
- 1** Be sure the Stand Mixer's speed control is OFF and Stand Mixer and Precise Heat Mixing Bowl are both unplugged.



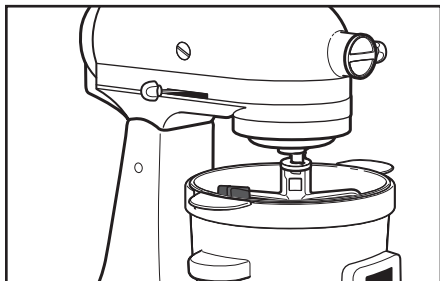
- 2** Tilt the Stand Mixer motor head back.



- 3** Place the Precise Heat Mixing Bowl on the clamping plate, and attach by turning gently in a clockwise direction.



- 4** If desired, attach the appropriate accessory for your recipe.



- 5** Place the Stand Mixer motor head back in the down position and lock into place.

USING THE PRECISE HEAT MIXING BOWL

Connecting the Precise Heat Mixing Bowl

⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard

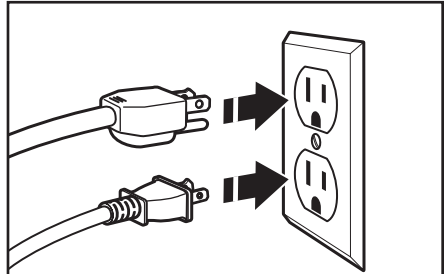
Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

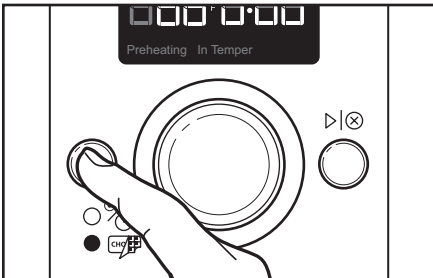
Do not use an extension cord.

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

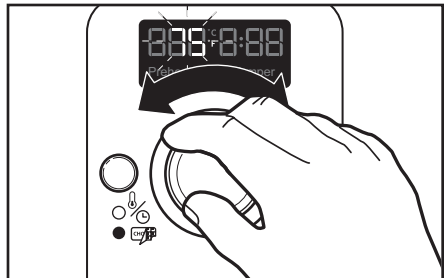


1 Plug in the Stand Mixer and the Precise Heat Mixing Bowl.

Programming the manual mode

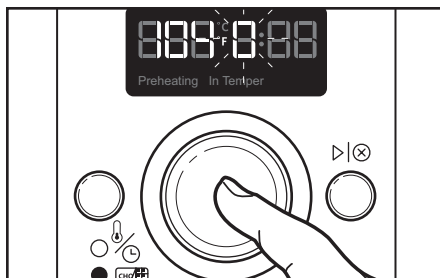


1 To program the time and temperature on your Precise Heat Mixing Bowl, press the MANUAL/CHOCOLATE mode button once. The Manual indicator and the temperature will flash.




2 While the temperature flashes, turn the TEMPERATURE/TIME selection toggle button to set your desired temperature.

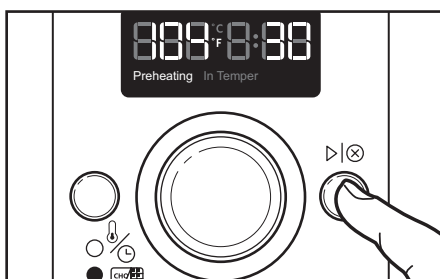
USING THE PRECISE HEAT MIXING BOWL



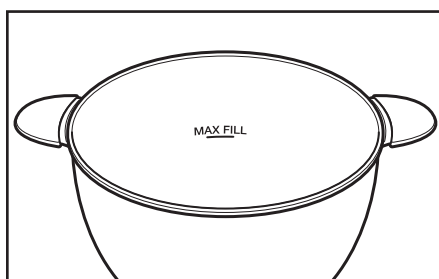
3 To set the timer, press TEMPERATURE/TIME selection toggle button once. While the hour position flashes, turn the TEMPERATURE/TIME selection toggle button to set your desired time.



4 Repeat step 3 to set the minutes. (Time can be selected in 1 minute increments up to 1 hour. Times longer than 1 hour are selected in 15 minute increments.)



5 When the time and temperature are programmed, press the START/CANCEL button. "Preheating" will display. When the desired temperature has been reached, a tone will sound 3 times and the timer will start to count down.



6 Put ingredients into the stainless steel bowl. Be sure not to fill past the "Max fill" line. If desired, place the lid on the bowl. The lid is used at higher temperatures to maintain consistent heat within the stainless steel bowl.

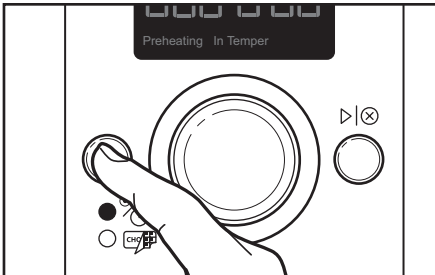
NOTE: To program the temperature without programming the timer, press the START/CANCEL button immediately after programming the temperature.

NOTE: When using the Precise Heat Mixing Bowl by itself, place it on a flat, level surface. The lid may be used at any time when using without the Stand Mixer.

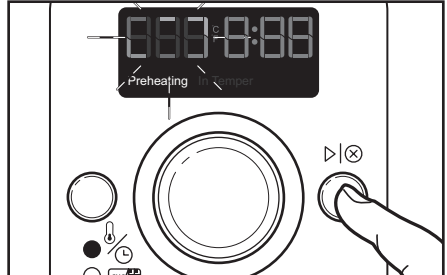
USING THE PRECISE HEAT MIXING BOWL

Using the temper mode

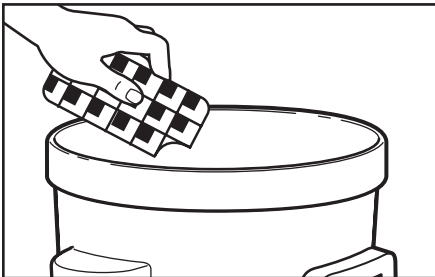
Tempering refers to the melting and cooling of chocolate to prepare it for dipping, recipes such as truffles, and molding chocolate candies. The tempering process gives chocolate a glossy, smooth finish and a “snap” when bitten into.



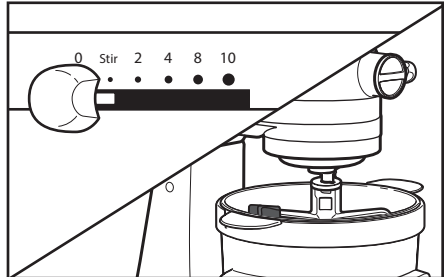
- 1** Press the MANUAL/CHOCOLATE mode button 2 times. The Chocolate indicator will flash and the temperature will display.



- 2** Press the START/CANCEL button. “Preheating” will display.

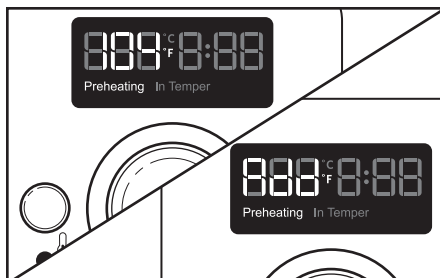


- 3** During preheating, add 3/4 of the chocolate into the Precise Heat Mixing Bowl. Be sure not to fill past the “Max fill” line. For best results, use chocolate made for melting, or add the chocolate in small pieces.

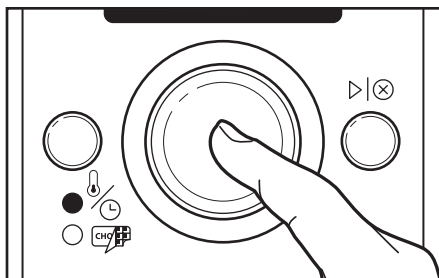


- 4** After approximately two minutes of preheating, the chocolate will begin to visibly melt. Begin stirring. Use the flex edge beater and the STIR setting on your Stand Mixer.

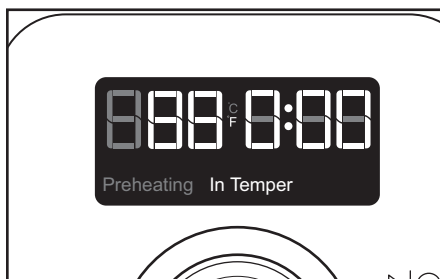
USING THE PRECISE HEAT MIXING BOWL



5 Once the Precise Heat Mixing Bowl is preheated, a tone will sound. The display will flash between "104°F" and "Add".



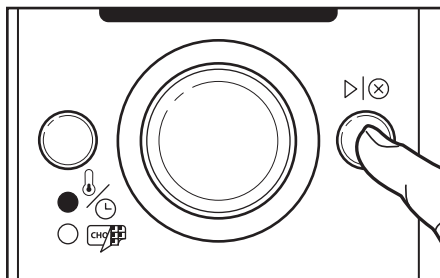
6 When you are ready to add the remaining chocolate, press the TEMPERATURE/TIME selection toggle button. Add the chocolate in small amounts until the desired temperature is reached. (See "Temperature guide for chocolate recipes.")



7 The temperature slowly reduces to cool the chocolate, as indicated on the digital display. The chocolate is ready for use when "In Temper" is displayed.

NOTE: The temperature will automatically hold for up to 10 hours, or until a button is pressed, or the Precise Heat Mixing Bowl is unplugged.

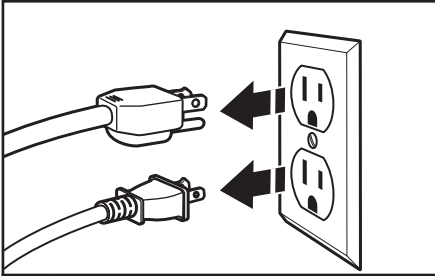
Using the sleep mode



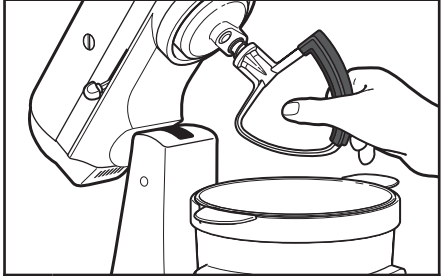
At the end of 10 hours the Precise Heat Mixing Bowl will automatically enter Sleep mode to conserve energy. To exit Sleep mode, press any button, and the Precise Heat Mixing Bowl is ready to use.

USING THE PRECISE HEAT MIXING BOWL

Removing the Precise Heat Mixing Bowl from the Stand Mixer

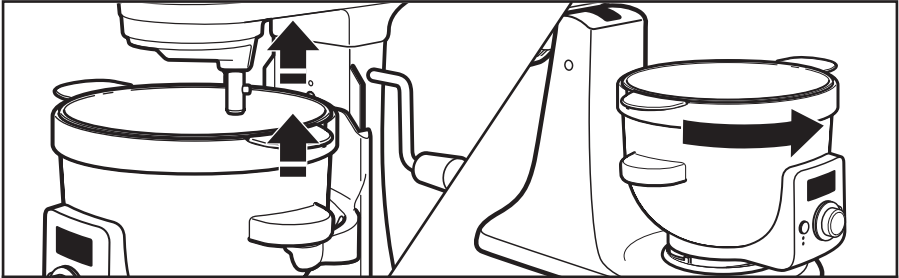


- 1** Be sure the Stand Mixer's speed control is OFF and Stand Mixer and Precise Heat Mixing Bowl are both unplugged.



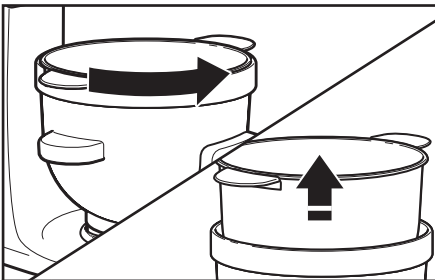
- 2** If necessary, remove any accessories from the Stand Mixer (see the "Instructions" manual that came with your Stand Mixer for more information).

IMPORTANT: Attachments may be hot. Allow them to cool before removing.



- 3** For Bowl-Lift Stand Mixers: place the bowl-lift lever on the Stand Mixer in the down position. Pull up on the Precise Heat Mixing Bowl to disengage the snap-lock, and lift to remove the Precise Heat Mixing Bowl from the bowl-lift arms.

For Tilt-Head Stand Mixers: Tilt the Stand Mixer motor head back. Turn the Precise Heat Mixing Bowl gently in a counterclockwise direction on the clamping plate to remove.



- 4** Remove the stainless steel bowl liner from inside the Precise Heat Mixing Bowl base, by turning to unlock, then lifting the liner out of the base.

TIPS FOR GREAT RESULTS

Temperature guide for chocolate recipes

Recipe	Temperature	Mode
Melt white or milk chocolate 12 oz / 340 g	117° F (47°C)	Refer to “Programming the manual mode” section
Melt dark chocolate 12 oz / 340 g	119°F (48°C)	Refer to “Programming the manual mode” section
Temper milk or dark chocolate 12 oz / 340 g	bring to 104°F (40°C), then gradually reduce to 86-88°F (30-31°C)	Refer to “Using the temper mode” section
Temper white chocolate 12 oz / 340 g	bring to 104°F (40°C), then gradually reduce to 80-82°F (27-28°C)	Refer to “Programming the manual mode” section

Temperature guide for other recipes

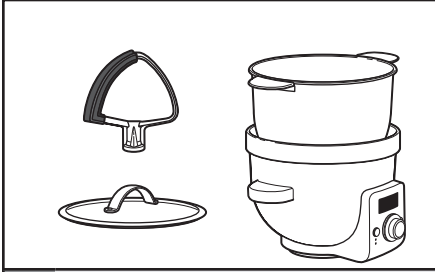
Recipe	Temperature
Melt marshmallows 10 oz / 284 g	113°F (45°C)
Melt soft cheese, 32 oz / 906 g	90-120°F (32-49°C)
Rising bread dough (Single batch*)	hold at 95-100°F (35-38°C)
Simmer water (2 cups)	194°F (90°C)
Slow cook**	as needed

* KitchenAid basic White Bread recipe, see Stand Mixer “Instructions” manual.

** See the “Recipes” book that came with the Precise Heat Mixing Bowl.

CARE AND CLEANING

Cleaning the Precise Heat Mixing Bowl base

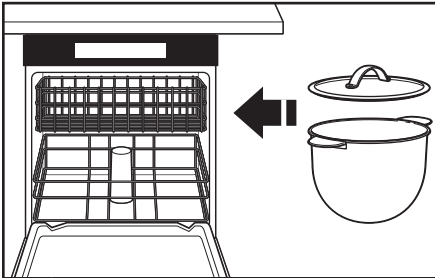


- 1 Remove the stainless steel bowl liner, lid, and any accessories from the Precise Heat Mixing Bowl base before cleaning.

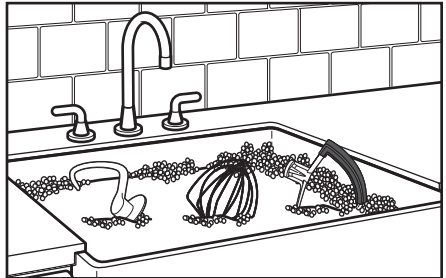


- 2 Wipe the exterior and base of the Precise Heat Mixing Bowl with a soft cloth. If needed, use a mild hand dishwashing liquid and a soft, damp cloth to clean. Dry thoroughly.

Cleaning the stainless steel bowl, lid, and accessories



- 1 Wash the stainless steel bowl liner and lid, in the top rack of the dishwasher, or wash by hand in hot, soapy water, then rinse with warm water. Dry all parts thoroughly before reassembling the Precise Heat Mixing Bowl.



- 2 Wash the wire whisk, dough hook, or flex edge beater by hand in hot, soapy water, then rinse with warm water.

TROUBLESHOOTING

1. If the digital display is not illuminated:
 - Check to see whether the Precise Heat Mixing Bowl is plugged into an outlet. If it is, check the fuse or circuit breaker on the electrical circuit the bowl is connected to and make sure the circuit is closed.
 2. If all the lights on the digital display are flashing:
 - The Precise Heat Mixing Bowl was not in place when the Start/Cancel button was pressed. Check that the bowl is properly attached for your model of Stand Mixer.
 3. If the display shows “Er1” on the digital display:
 - The Precise Heat Mixing Bowl sensed that an interruption occurred with the Bowl Temperature Sensor (BTS). Unplug the bowl and plug back in to see if that will reset the unit.
- If the display shows “Er2” on the digital display:
- The BTS has sensed an abnormal temperature. Unplug the Precise Heat Mixing Bowl and allow it to be brought to room temperature before plugging it back in.
4. If the Temperature indicator flashes quickly 3 times when selecting the desired Temperature setting:
 - The dial was rotated past the maximum temperature setting. Turn dial the other way to reduce the Temperature selection.

If the problem cannot be corrected using the steps above, see the “Warranty and service” section. Do not return the Precise Heat Mixing Bowl to the retailer; retailers do not provide service.

WARRANTY AND SERVICE

KitchenAid® Stand Mixer Attachment Warranty for the 50 United States, the District of Columbia, Puerto Rico, and Canada

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

Length of Warranty:	One Year Full Warranty from date of purchase.
KitchenAid Will Pay for Your Choice of:	Hassle-Free Replacement of your Stand Mixer Attachment. See the next page for details on how to arrange for service, or call the Customer eXperience Center toll-free at 1-800-541-6390 . OR The replacement parts and repair labor costs to correct defects in materials and workmanship. Service must be provided by an Authorized KitchenAid Service Center.
KitchenAid Will Not Pay for:	<ul style="list-style-type: none">A. Repairs when Stand Mixer Attachment is used in other than normal single family home use.B. Damage resulting from accident, alteration, misuse or abuse.C. Any shipping or handling costs to deliver your Stand Mixer Attachment to an Authorized Service Center.D. Replacement parts or repair labor costs for Stand Mixer Attachment. operated outside the 50 United States, District of Columbia, Puerto Rico, and Canada.
DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING TO THE EXTENT APPLICABLE WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE EXCLUDED TO THE EXTENT LEGALLY PERMISSIBLE. ANY IMPLIED WARRANTIES THAT MAY BE IMPOSED BY LAW ARE LIMITED TO ONE YEAR, OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. SOME STATES AND PROVINCES DO NOT ALLOW LIMITATIONS OR EXCLUSIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS LASTS, SO THE ABOVE LIMITATIONS OR EXCLUSIONS MAY NOT APPLY TO YOU. IF THIS PRODUCT FAILS TO WORK AS WARRANTED, CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY SHALL BE REPAIR OR REPLACEMENT ACCORDING TO THE TERMS OF THIS LIMITED WARRANTY. KITCHENAID AND KITCHENAID CANADA DO NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state or province to province.	



Hassle-Free Replacement Warranty – 50 United States, District of Columbia, and Puerto Rico

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

If your Stand Mixer attachment should fail within the first year of ownership, simply call our toll-free Customer eXperience Center at **1-800-541-6390** Monday through Friday. Please have your original sales receipt available when you call. Proof of purchase will be required to initiate the claim. Give the consultant your complete shipping address. (No P.O. Box numbers, please.)

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

Hassle-Free Replacement Warranty – Canada

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

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

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

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

Arranging for Service after the Warranty Expires, or Ordering Accessories and Replacement Parts

In the United States and Puerto Rico:

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

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

Outside the United States and Puerto Rico:

Consult your local KitchenAid dealer or the store where you purchased the Stand Mixer attachment 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**.

BIENVENUE DANS LE MONDE DE KITCHENAID.

Nous nous engageons à vous aider à créer de délicieux repas pour votre famille et vos amis, et ce pendant de longues années. Pour contribuer à la durabilité et à une bonne performance de votre appareil, conservez ce guide à portée de main. Il vous permettra d'utiliser et d'entretenir votre produit de la meilleure manière qui soit. Votre satisfaction est notre objectif numéro 1. N'oubliez pas d'enregistrer votre produit en ligne sur le site Internet www.kitchenaid.ca, ou par courrier à l'aide de la carte d'enregistrement du produit ci-jointe.



Rejoignez-nous au coin-cuisine sur www.kitchenaid.ca.

TABLE DES MATIÈRES

SÉCURITÉ DU BOL MÉLANGEUR À CHALEUR PRÉCISE	
Consignes de sécurité importantes	22
Spécifications électriques.....	23
PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES	
Pièces et accessoires	24
Affichage du panneau de commande.....	25
ASSEMBLAGE DU BOL MÉLANGEUR À CHALEUR PRÉCISE	
Avant la première utilisation	26
Fixation du bol mélangeur à chaleur précise au batteur sur socle.....	26
Batteur sur socle avec lève-bol.....	26
Batteur sur socle à tête inclinable.....	27
UTILISATION DU BOL MÉLANGEUR À CHALEUR PRÉCISE	
Raccordement du bol mélangeur à chaleur précise.....	28
Programmation du mode manuel.....	29
Utilisation du mode Tempérage	30
Utilisation du mode Veille.....	32
Retrait du bol mélangeur à chaleur précise du batteur sur socle	32
CONSEILS D'UTILISATION POUR BON RÉSULTANTS	
Guide de température pour les recettes à base de chocolat	34
Guide de température pour les autres recettes.....	34
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	
Nettoyage du socle du bol mélangeur à chaleur précise.....	35
Nettoyage du bol en acier inoxydable, du couvercle et des accessoires.....	35
DÉPANNAGE	36
GARANTIE ET SERVICE	37

PREUVE D'ACHAT ET ENREGISTREMENT DU PRODUIT

Toujours conserver une copie détaillée du ticket de caisse indiquant la date d'achat du bol mélangeur à chaleur précise. La preuve d'achat vous garantit le bénéfice du service après-vente. Avant d'utiliser le bol mélangeur à chaleur précise, remplir et poster la carte d'enregistrement du produit fournie avec celui-ci, ou enregistrer le produit en ligne sur www.kitchenaid.ca. Grâce à cette carte, nous pourrions vous contacter dans l'éventualité improbable d'un avis de sécurité concernant le produit; ceci nous aidera aussi à nous conformer aux dispositions de la Consumer Product Safety Act (loi sur la sécurité des produits de consommation). Cette carte ne confirme pas votre garantie. Veuillez remplir ce qui suit pour vos dossiers personnels :

Numéro de modèle _____

Numéro de série _____

Date d'achat _____

Nom du magasin _____

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

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



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

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

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

⚠ DANGER

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

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

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

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

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher de surface chaude. Utiliser les poignées ou les boutons.
3. Pour éviter tout risque de choc électrique, ne pas immerger le socle du bol mélangeur à chaleur précise dans de l'eau ou tout autre liquide.
4. Une surveillance attentive s'impose lorsqu'un appareil ménager est utilisé par des enfants ou à proximité d'enfants.
5. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'y ajouter des pièces ou d'en enlever, et avant de le nettoyer.
6. Ne pas faire fonctionner un appareil si le cordon ou la prise est endommagé(e), si l'appareil ne fonctionne pas correctement, s'il tombe ou s'il est endommagé d'une quelconque façon. Renvoyer l'appareil au centre de dépannage 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, un choc électrique ou des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre sur le côté d'une table ou d'un comptoir, ou toucher une surface chaude.
10. Ne pas placer au-dessus ou à proximité d'un brûleur électrique ou à gaz chaud, ou dans un four chaud.
11. Prendre d'extrêmes précautions lorsqu'on déplace un appareil ménager contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
12. Cet appareil n'est pas conçu pour utilisation avec de l'huile.
13. Si les témoins lumineux DEL clignotent pendant ou après un programme de cuisson, cela peut signifier qu'une coupure de courant est survenue durant le programme de cuisson du bol mélangeur à chaleur précise. Contrôler les aliments pour s'assurer qu'ils sont cuits à une température interne de 165°F (74°C) minimum.
14. Toujours brancher la prise sur l'appareil avant de brancher le cordon sur la prise murale. Pour la mise hors tension, tourner et placer toutes les commandes en position "off" (arrêt), puis débrancher la fiche de la prise murale.
15. Ne pas utiliser l'appareil pour un autre usage que celui pour lequel il est conçu.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Spécifications électriques

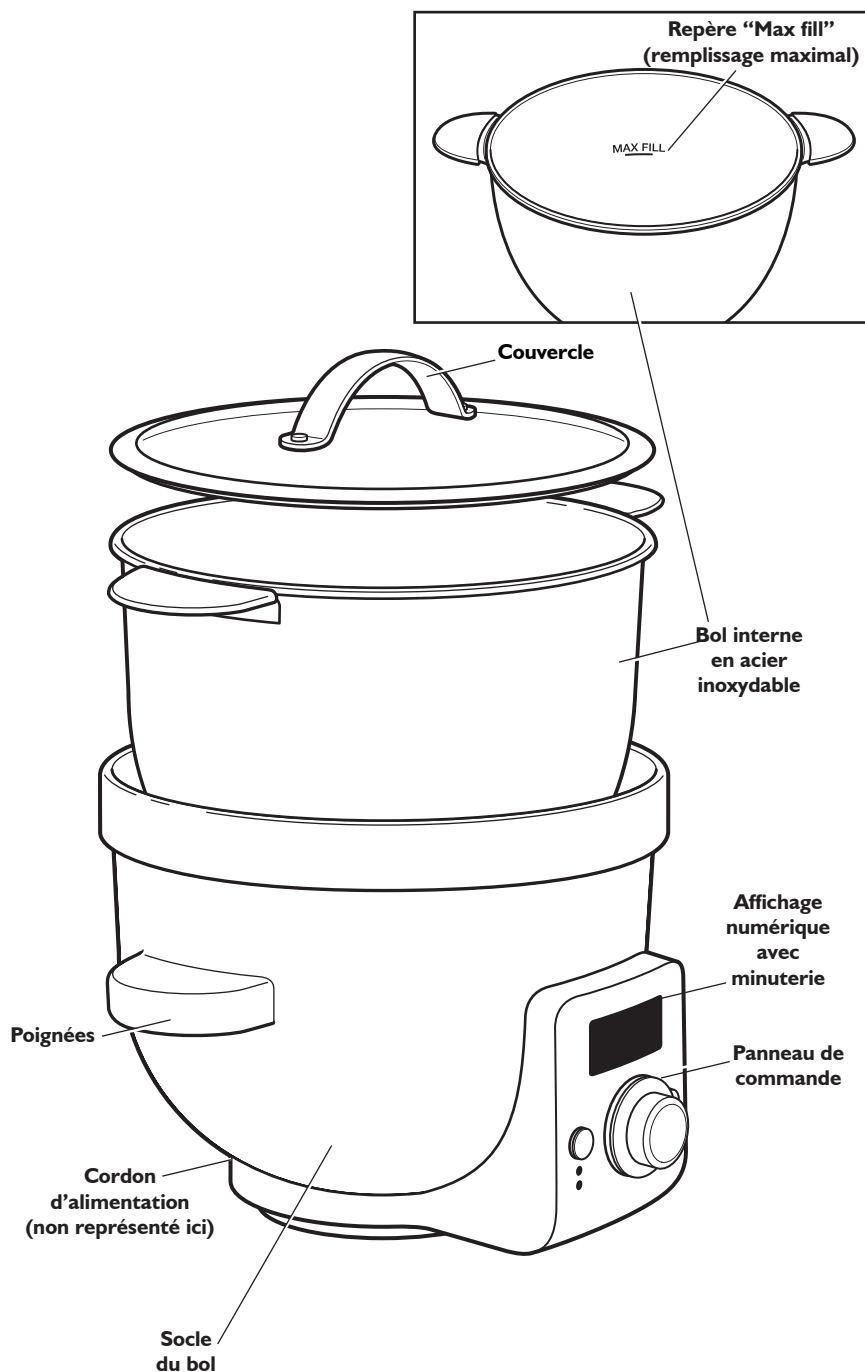
Volts : 120 V CA

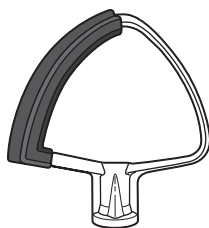
Hertz : 60 Hz

REMARQUE : Ce bol mélangeur à chaleur précise comporte une fiche polarisée (avec une lame plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche ne peut être insérée dans une prise que dans un seul sens. Si la fiche ne s'enfonce pas complètement dans la prise, inverser la fiche. Si la fiche ne s'introduit toujours pas, appeler un électricien qualifié. Ne pas modifier la prise de quelque manière que ce soit.

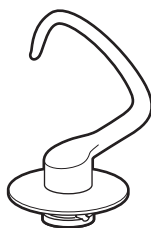
PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

Pièces et accessoires

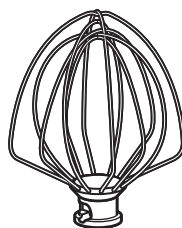




Batteur à côté souple

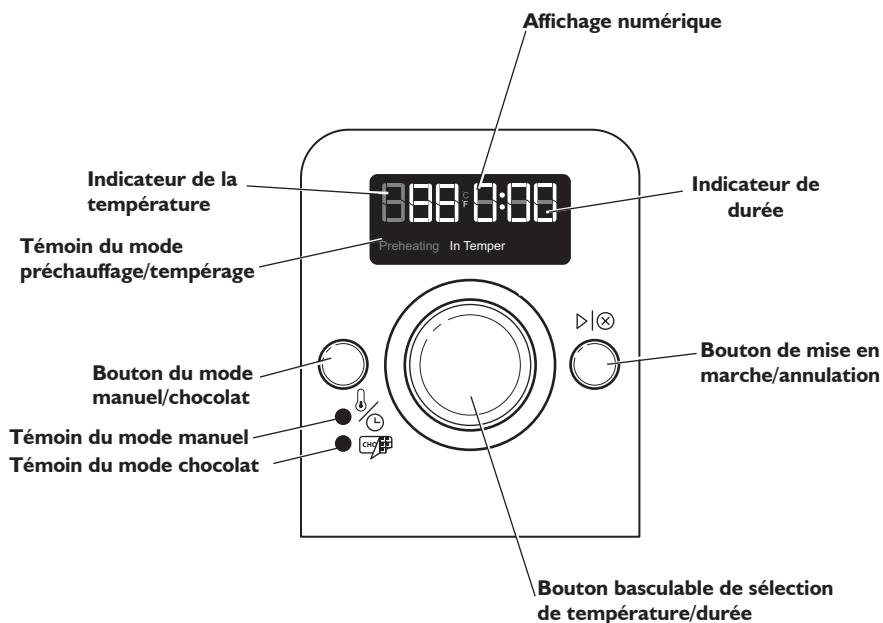


Crochet pétrisseur



Fouet métallique

Affichage du panneau de commande



ASSEMBLAGE DU BOL MÉLANGEUR À CHALEUR PRÉCISE

Avant la première utilisation

Avant d'utiliser le bol mélangeur à chaleur précise pour la première fois, laver le bol interne en acier inoxydable, le couvercle et l'accessoire de mélange à l'eau chaude et savonneuse, puis rincer dans une eau propre et sécher.

Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs ou de tampons à récurer.

REMARQUE : Ces parties peuvent également être lavées dans le panier supérieur du lave-vaisselle.

Le bol mélangeur à chaleur précise peut s'utiliser seul ou s'attacher sans couvercle à un batteur sur socle KitchenAid®. Pour utilisation du bol de mélange à chaleur précise seul, consulter la section "Utilisation du bol mélangeur à chaleur précise".

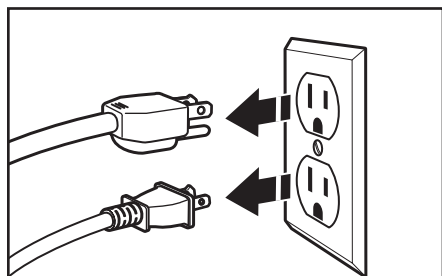
REMARQUE : Lorsque l'on utilise le bol de mélange à chaleur précise seul, le placer sur une surface plane et horizontale.

Fixation du bol mélangeur à chaleur précise au batteur sur socle

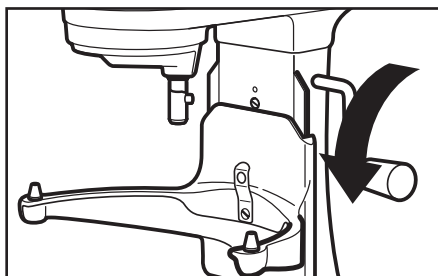
Le bol mélangeur à chaleur précise peut s'utiliser seul ou s'attacher sans couvercle à un batteur sur socle KitchenAid®. Avant d'attacher le bol mélangeur à chaleur précise à un batteur sur socle, déterminer la manière de l'attacher selon le modèle de batteur sur socle utilisé.

Batteur sur socle avec lève-bol

Fixer le bol mélangeur à chaleur précise au batteur sur socle à l'aide des poignées.

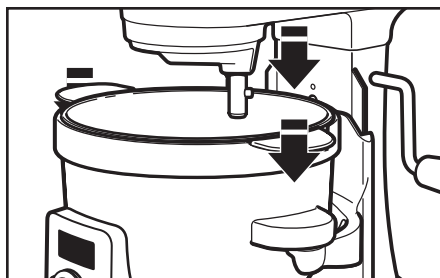


- 1 S'assurer que la commande de vitesse du batteur sur socle est placée sur OFF (arrêt) et que le batteur sur socle et le bol mélangeur à chaleur précise sont tous les deux débranchés.

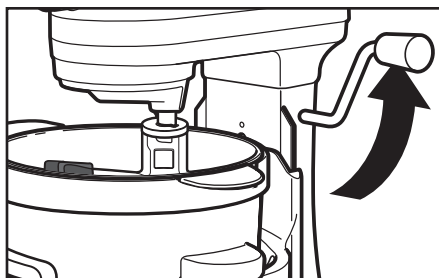


- 2 Abaisser la manette de levage du bol du batteur sur socle.

ASSEMBLAGE DU BOL MÉLANGEUR À CHALEUR PRÉCISE



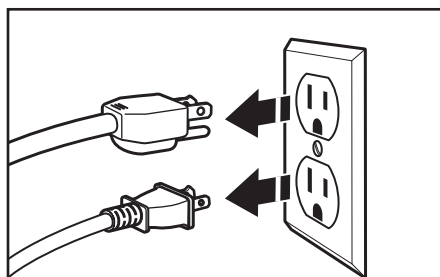
3 Placer les poignées sur les bras de soutien du batteur sur socle et appuyer sur l'arrière du bol mélangeur à chaleur précise pour l'emboîter dans l'élévateur de bol.



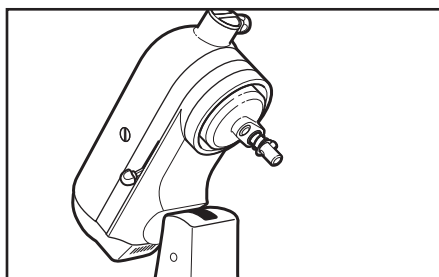
4 Si désiré, attacher l'accessoire qui convient à votre recette. Ensuite, relever la manette de levage du bol du batteur sur socle.

Batteur sur socle à tête inclinable

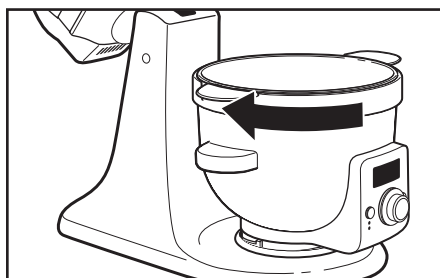
Fixer la bague de fixation sur la plaque de serrage pour fixer le bol mélangeur à chaleur précise au batteur sur socle.



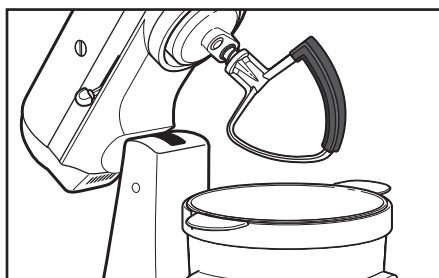
1 S'assurer que la commande de vitesse du batteur sur socle est placée sur OFF (arrêt) et que le batteur sur socle et le bol mélangeur à chaleur précise sont tous les deux débranchés.



2 Incliner la tête du moteur du batteur sur socle vers l'arrière.

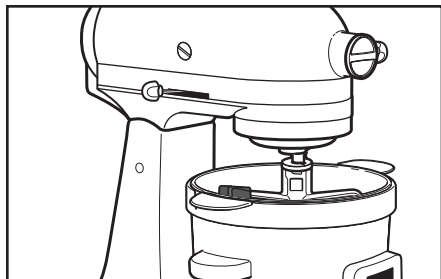


3 Placer le bol mélangeur à chaleur précise sur la plaque de serrage et fixer en le tournant délicatement dans le sens horaire.



4 Si désiré, attacher l'accessoire qui convient à votre recette.

ASSEMBLAGE DU BOL MÉLANGEUR À CHALEUR PRÉCISE



- 5** Rabattre ensuite la tête du moteur du batteur sur socle en position basse et verrouiller en place.

UTILISATION DU BOL MÉLANGEUR À CHALEUR PRÉCISE

Raccordement du bol mélangeur à chaleur précise

AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

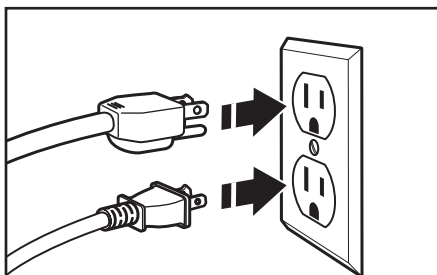
Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

Ne pas utiliser un adaptateur.

Ne pas utiliser un câble de rallonge.

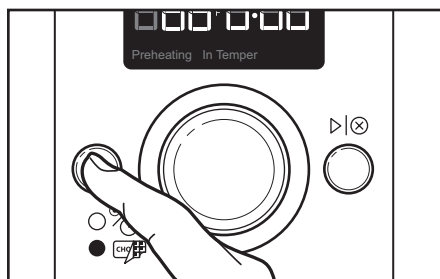
Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou un choc électrique.



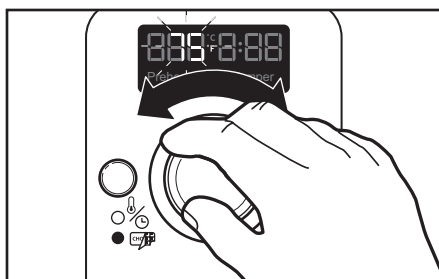
- 1** Brancher le batteur sur socle et le bol mélangeur à chaleur précise.

UTILISATION DU BOL MÉLANGEUR À CHALEUR PRÉCISE

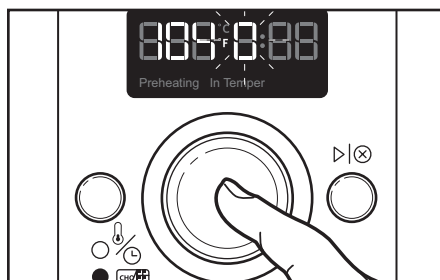
Programmation du mode manuel



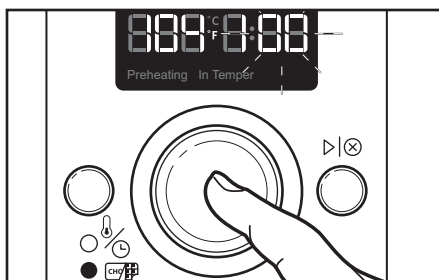
- 1** Pour programmer la durée et la température sur le bol mélangeur à chaleur précise, appuyer une fois sur le bouton du mode manuel/chocolat. Le témoin Manual (manuel) et la température clignotent.



- 2** Alors que la température clignote sur l'affichage, tourner le bouton basculable de sélection de température/durée pour régler la température souhaitée.

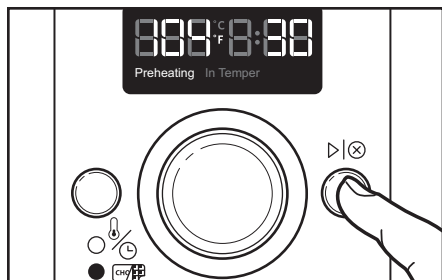


- 3** Pour régler la minuterie, appuyer une fois sur le bouton basculable de sélection de température/durée. Alors que l'emplacement de la durée clignote sur l'affichage, tourner le bouton basculable de sélection de température/durée pour régler la durée souhaitée.



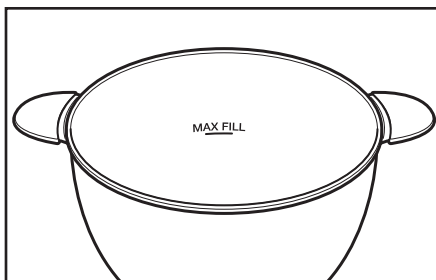
- 4** Répéter l'étape 3 pour régler les minutes. (La durée peut être sélectionnée par tranches allant de 1 minute à 1 heure. Les durées supérieures à 1 heure sont sélectionnées par tranches de 15 minutes.)

UTILISATION DU BOL MÉLANGEUR À CHALEUR PRÉCISE



- 5** Une fois la durée et la température programmées, appuyer sur le bouton de mise en marche/annulation. "Preheating" (préchauffage) s'affiche. Une fois la température désirée atteinte, un signal sonore retentit 3 fois et la minuterie lance le compte à rebours.

REMARQUE : Pour programmer la température sans programmer la minuterie, appuyer sur le bouton mise en marche/annulation immédiatement après la programmation de la température.

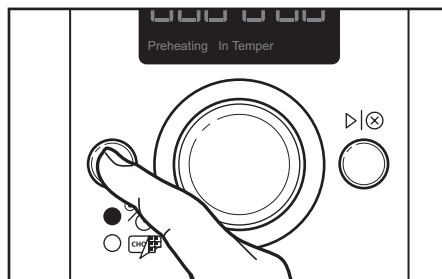


- 6** Placer les ingrédients dans le bol en acier inoxydable. S'assurer de ne pas remplir au-delà du repère "Max fill" (remplissage maximal). Si désiré, placer le couvercle sur le bol. Le couvercle est utilisé à des températures plus élevées afin de maintenir une chaleur uniforme à l'intérieur du bol en acier inoxydable.

REMARQUE : Lors de l'utilisation du bol mélangeur à chaleur précise seul, le placer sur une surface plane et horizontale. Le couvercle est utilisable à tout moment lorsqu'il est utilisé sans le batteur sur socle.

Utilisation du mode Tempérage

Lorsque l'on fait fondre et refroidir du chocolat pour en faire une trempette ou l'utiliser dans la confection de truffes ou le moulage de bonbons au chocolat, cela s'appelle le tempérage. Le processus de tempérage donne au chocolat un aspect lisse et onctueux, ainsi qu'une consistance croquante.

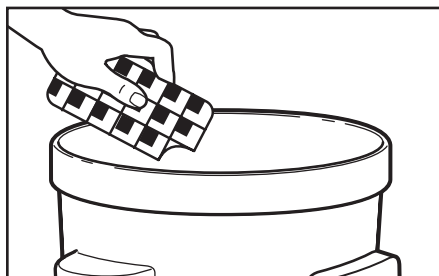


- 1** Appuyer 2 fois sur le bouton du mode manuel/chocolat. Le témoin du mode chocolat clignote et la température s'affiche.

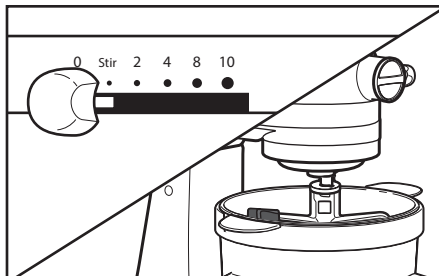


- 2** Appuyer sur le bouton de mise en marche/annulation. "Preheating" (préchauffage) s'affiche.

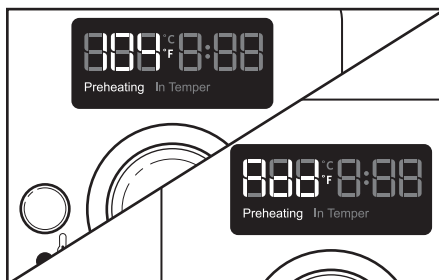
UTILISATION DU BOL MÉLANGEUR À CHALEUR PRÉCISE



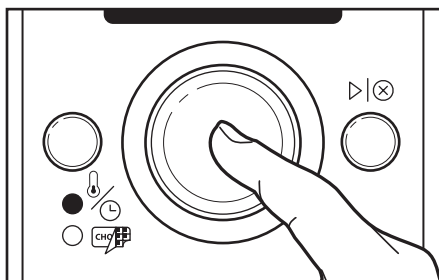
- 3** Durant le préchauffage, ajouter les 3/4 du chocolat dans le bol mélangeur à chaleur précise et remuer. S'assurer de ne pas remplir au-delà du repère "Max fill" (remplissage maximal). Pour les meilleurs résultats, utiliser du chocolat à fondre, ou couper le chocolat en petits morceaux avant de l'ajouter.



- 4** Au bout de deux minutes de préchauffage environ, le chocolat se met à fondre visiblement. Commencer à remuer. Utiliser le batteur à côté souple et le réglage STIR (remuer) du batteur sur socle.



- 5** Lorsque le bol mélangeur à chaleur précise est préchauffé, un signal sonore retentit. L'affichage clignote en indiquant alternativement "104°F" et "Add" (ajouter).



- 6** Dès que l'on est prêt à ajouter le reste du chocolat, appuyer sur le bouton basculable de sélection de température/durée. Ajouter le chocolat en petites quantités jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte. (Voir le "Guide de température pour les recettes à base de chocolat.")

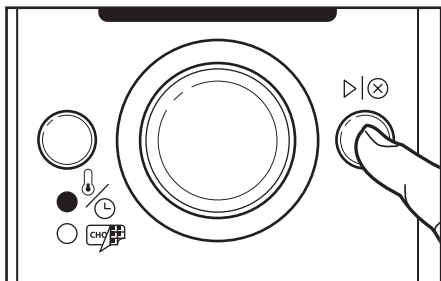


- 7** La température diminue progressivement pour refroidir le chocolat, comme indiqué sur l'affichage numérique. Le chocolat est prêt à l'emploi lorsque "In Temper" (à température) s'affiche.

REMARQUE : La température se maintient automatiquement à hauteur de 10 heures, ou jusqu'à ce que l'on appuie sur un bouton ou que l'on débranche le bol mélangeur à chaleur précise.

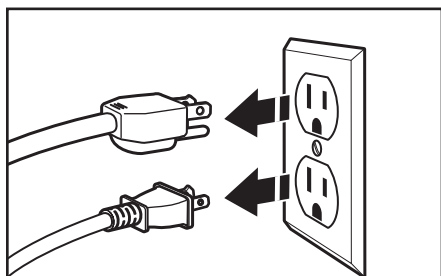
UTILISATION DU BOL MÉLANGEUR À CHALEUR PRÉCISE

Utilisation du mode Veille

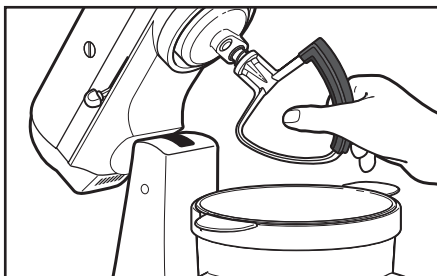


À la fin de la période de 10 heures, le bol mélangeur à chaleur précise se met automatiquement en mode Veille pour économiser de l'énergie. Pour quitter le mode Veille, appuyer sur n'importe quel bouton et le bol mélangeur à chaleur précise est prêt à l'emploi.

Retrait du bol mélangeur à chaleur précise du batteur sur socle

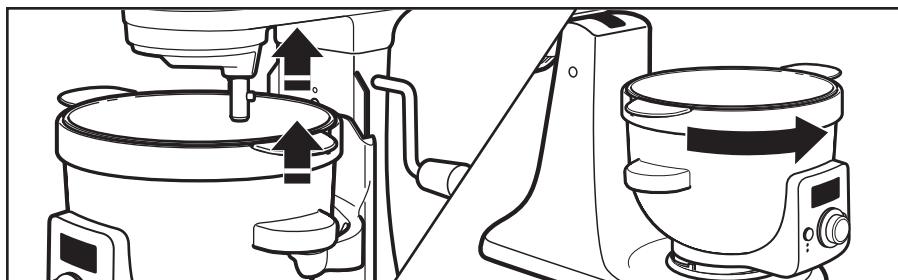


- 1 S'assurer que la commande de vitesse du batteur sur socle est placée sur OFF (arrêt) et que le batteur sur socle et le bol mélangeur à chaleur précise sont tous les deux débranchés.



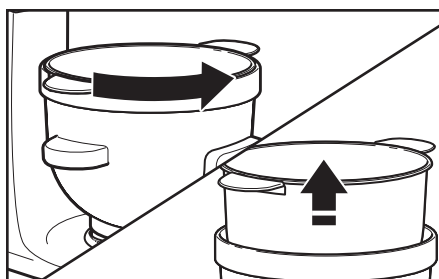
- 2 Si nécessaire, retirer tout accessoire du batteur sur socle (pour plus de renseignements, consulter le manuel "Instructions" fourni avec le batteur sur socle).

IMPORTANT : Les accessoires peuvent être chauds. Les laisser refroidir avant de les retirer.



- 3** Pour les batteurs sur socle avec lève-bol : Abaisser la manette de levage du bol du batteur sur socle. Soulever le bol mélangeur à chaleur précise pour dégager le loquet à ressort, et soulever le bol mélangeur à chaleur précise pour le retirer des bras de l'élévateur de bol.

Pour les batteurs sur socle à tête inclinable : Incliner la tête du moteur du batteur sur socle vers l'arrière. Tourner délicatement le bol mélangeur à chaleur précise dans le sens antihoraire afin de le retirer de la plaque de serrage.



- 4** Retirer le bol interne en acier inoxydable du socle du bol mélangeur à chaleur précise en le faisant tourner pour le déverrouiller, puis en le soulevant hors du socle.

CONSEILS D'UTILISATION POUR BON RÉSULTANTS

Guide de température pour les recettes à base de chocolat

Recette	Température	Mode
Pour faire fondre du chocolat blanc ou du chocolat au lait 340 g / 12 oz	47°C (117°F)	Voir la section "Programmation du mode manuel"
Pour faire fondre du chocolat noir 340 g / 12 oz	48°C (119°F)	Voir la section "Programmation du mode manuel"
Pour tempérer du chocolat au lait ou du chocolat noir 340 g / 12 oz	faire fondre à 40°C (104°F), puis réduire progressivement la température à 30-31°C (86-88°F)	Voir la section "Utilisation du mode Tempéragé"
Pour tempérer du chocolat blanc 340 g / 12 oz	faire fondre à 40°C (104°F), puis réduire progressivement la température à 27-28°C (80-82°F)	Voir la section "Utilisation du mode Tempéragé"

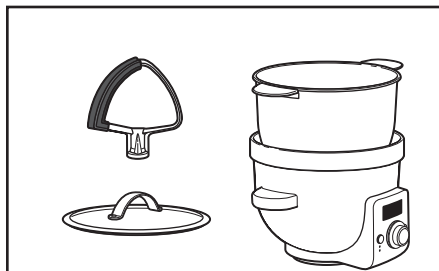
Guide de température pour les autres recettes

Recette	Température
Pour faire fondre de la guimauve 284 g / 10 oz	45°C (113°F)
Pour faire fondre du fromage à pâte molle 906 g / 32 oz	32-49°C (90-120°F)
Pour faire lever de la pâte à pain (lot unique*)	maintenir à 35-38°C (95-100°F)
Pour faire frémir de l'eau (2 cups)	90°C (194°F)
Pour faire mijoter**	autant que nécessaire

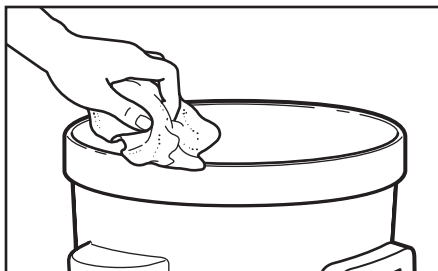
* Recette standard de pain blanc KitchenAid, consulter le manuel "Instructions" du batteur sur socle.

** Consulter le livre de recettes fourni avec le bol mélangeur à chaleur précise.

Nettoyage du socle du bol mélangeur à chaleur précise

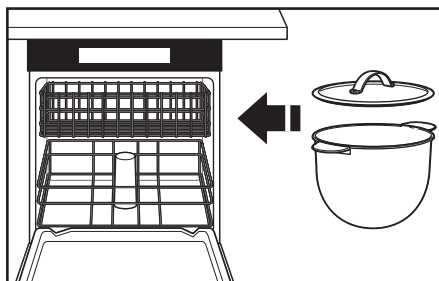


- 1** Retirer le bol interne en acier inoxydable, le couvercle et tout accessoire du socle du bol mélangeur à chaleur précise avant le nettoyage.

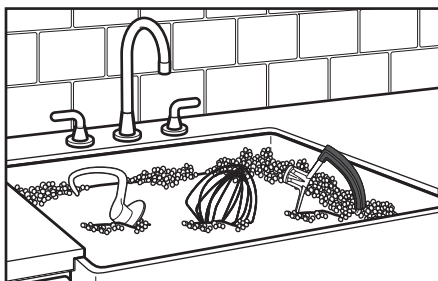


- 2** Essuyer l'extérieur et le socle du bol mélangeur à chaleur précise avec un chiffon doux. Si nécessaire, nettoyer à l'aide d'un nettoyant à vaisselle liquide doux et d'un chiffon doux humide. Sécher complètement.

Nettoyage du bol en acier inoxydable, du couvercle et des accessoires



- 1** Laver le bol interne en acier inoxydable et le couvercle dans le panier supérieur du lave-vaisselle, ou les laver à la main dans une eau chaude et savonneuse, puis rincer à l'eau tiède. Bien sécher toutes les pièces avant de procéder au réassemblage du bol mélangeur à chaleur précise.




- 2** Laver le fouet métallique, le crochet pétrisseur ou le batteur à côté souple à la main dans une eau chaude et savonneuse, puis rincer à l'eau tiède.

1. Si l'affichage numérique n'est pas allumé :
 - Vérifier que le bol est branché à une prise. Si tel est le cas, inspecter le fusible ou le coupe-circuit du circuit électrique auquel le bol est raccordé et s'assurer que le circuit est fermé.
 2. Si toutes les lumières de l'affichage numérique clignotent :
 - Le bol n'était pas en place lorsque l'on a appuyé sur le bouton de mise en marche/annulation. Vérifier que le bol a été fixé correctement au modèle de batteur sur socle utilisé.
 3. Si "Er1" apparaît sur l'affichage numérique :
 - Une interruption du Capteur de Température du Bol (CTB) a été détectée par le bol mélangeur à chaleur précise. Débrancher le bol et le rebrancher pour voir si cette manœuvre réinitialise l'appareil.
- Si "Er2" apparaît sur l'affichage numérique :
- Le CTB a détecté une température anormale. Débrancher le bol mélangeur à chaleur précise et le laisser refroidir à température ambiante avant de le rebrancher.
4. Si le témoin de température clignote rapidement 3 fois lors de la sélection du réglage de température souhaité :
 - Le bouton rotatif a été tourné au-delà du réglage maximal de température. Tourner le bouton rotatif dans l'autre sens pour diminuer la température sélectionnée.

Si l'on ne parvient pas à corriger le problème après avoir suivi les étapes ci-dessus, consulter la section "Garantie et service". Ne pas rapporter le bol mélangeur à chaleur précise au revendeur – les revendeurs ne fournissent pas de service après-vente.

Garantie et dépannage de l'accessoire du batteur sur socle KitchenAid® pour les 50 États des États-Unis, le district fédéral de Columbia, Porto Rico et le Canada

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

Durée de la garantie :	Garantie complète d'un an à compter de la date d'achat.
KitchenAid prendra en charge les éléments suivants à votre choix : 	Un remplacement satisfaction totale du accessoire du batteur sur socle. Voir la page suivante pour plus de détails concernant la procédure à suivre pour un dépannage, ou appeler le numéro sans frais 1-800-541-6390 du centre de satisfaction de la clientèle. OU Les frais de pièces de rechange et de main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux et de fabrication. Le service doit être fourni par un centre de réparation agréé KitchenAid.
KitchenAid ne paiera pas pour :	<ul style="list-style-type: none"> A. Les réparations lorsque le accessoire du batteur sur socle est utilisé à des fins autres que l'usage unifamilial normal. B. Les dommages causés par : accident, altération, mésusage ou abus. C. Tout frais d'expédition ou de manutention pour livrer le accessoire du batteur sur socle à un centre de réparation agréé. D. Le coût des pièces de rechange ou de la main d'œuvre pour le accessoire du batteur sur socle. utilisé à l'extérieur des 50 États des États-Unis, du district fédéral de Columbia, de Porto Rico et du Canada.
<p>CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS DANS LA MESURE APPLICABLE LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT EXLUES DANS LA MESURE AUTORISÉE PAR LA LOI. TOUTE GARANTIE IMPLICITE POUVANT ÊTRE IMPOSÉE PAR LA LOI EST LIMITÉE À UN AN, OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. CERTAINES JURIDICTIONS NE PERMETTENT PAS LA LIMITATION DE LA DURÉE DE VALIDITÉ DES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER; PAR CONSÉQUENT, LES LIMITATIONS OU EXCLUSIONS STIPULÉES DANS LES PRÉSENTES PEUVENT NE PAS VOUS ÊTRE APPLICABLES.</p> <p>SI CE PRODUIT NE FONCTIONNE PAS TEL QUE GARANTI, LE SEUL ET UNIQUE RECOURS DU CLIENT CONSISTE À EN OBTENIR LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT CONFORMÉMENT AUX TERMES DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE. KITCHENAID ET KITCHENAID CANADA DÉCLINENT TOUTE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'un État à l'autre ou d'une province à l'autre.</p>	

Garantie de remplacement sans difficulté – 50 États des États-Unis, district fédéral de Columbia et Porto Rico

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

Si le accessoire du batteur sur socle cesse de fonctionner durant la première année suivant son acquisition, il vous suffit

d'appeler notre Centre d'eXpérience à la clientèle au **1-800-541-6390**, du lundi au vendredi. Veuillez avoir votre reçu de vente à portée de main au moment de votre appel. Une preuve d'achat est indispensable pour que votre réclamation puisse être traitée. Fournissez votre adresse de livraison complète au représentant. (Pas de boîte postale)

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

Garantie de remplacement sans difficulté – Canada

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

Si le accessoire du batteur sur socle cesse de fonctionner durant la première année suivant son acquisition, il vous suffit

d'appeler notre Centre d'eXpérience à la clientèle au **1-800-807-6777**, du lundi au vendredi. Veuillez avoir votre reçu de vente à portée de main au moment de votre appel. Une preuve d'achat est indispensable pour que votre réclamation puisse être traitée. Fournissez votre adresse de livraison complète au représentant.

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

Obtenir un dépannage une fois la garantie expirée ou commander des accessoires et pièces de rechange

Aux États-Unis et à Porto Rico :

our des informations sur le service de dépannage ou pour commander des accessoires ou des pièces de rechange, composer le numéro sans frais **1-800-541-6390** ou écrire à :

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

En dehors des États-Unis et de Porto Rico :

Consulter le revendeur KitchenAid local ou le détaillant auprès duquel le accessoire du batteur sur socle a été acheté pour connaître la marche à suivre en cas d'intervention de dépannage nécessaire.

Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Canada:
1-800-807-6777.

Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Mexique:
01-800-0022-767.

BIENVENIDO AL MUNDO DE KITCHENAID.

Estamos comprometidos a ayudarle a crear deliciosas comidas para su familia y amistades por toda la vida. Para ayudar a asegurar la larga duración y el desempeño de su aparato, mantenga esta guía a mano. Esta le proveerá información sobre la mejor manera de usar y cuidar su producto. Su satisfacción es nuestra meta número 1. Recuerde registrar su producto en línea en www.kitchenaid.com. o por correo electrónico usando la Tarjeta de registro del producto.



Español

Únase a nosotros en la cocina, visite www.kitchenaid.com.

USA: 1.800.541.6390
Canada: 1.800.807.6777

KitchenAid.com
KitchenAid.ca

ÍNDICE

SEGURIDAD DEL TAZÓN PARA MEZCLAR DE TEMPERATURA EXACTA	
Salvaguardias importantes	41
Requisitos eléctricos	42
PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS	
Piezas y accesorios	43
Pantalla del panel de control.....	44
ENSAMBLAJE DEL TAZÓN PARA MEZCLAR DE TEMPERATURA EXACTA	
Antes del primer uso	45
Fijación del tazón para mezclar de temperatura exacta a la batidora con base	45
Batidora con base y tazón que se levanta.....	45
Batidora con base de cabeza reclinable.....	46
USO DEL TAZÓN PARA MEZCLAR DE TEMPERATURA EXACTA	
Cómo conectar el tazón para mezclar de temperatura exacta.....	48
Cómo programar el modo manual.....	48
Cómo utilizar el modo Temper (Templado).....	50
Cómo utilizar el modo Sleep (Suspensión).....	51
Cómo quitar el tazón para mezclar de temperatura exacta de la batidora con base	52
CONSEJOS PARA OBTENER RESULTADOS IDEALES	
Guía de temperatura para recetas con chocolate	53
Guía de temperatura para otras recetas.....	54
CUIDADO Y LIMPIEZA	
Limpieza de la base del tazón para mezclar de temperatura exacta	54
Limpieza del tazón de acero inoxidable, la tapa y los accesorios	55
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	55
GARANTÍA Y SERVICIO	56

COMPROBANTE DE COMPRA Y REGISTRO DEL PRODUCTO

Guarde siempre una copia del recibo de compra, que muestre todos los artículos comprados y fecha de compra de su tazón para mezclar de temperatura exacta. El comprobante de compra le asegurará el servicio técnico bajo la garantía. Antes de usar el tazón para mezclar de temperatura exacta, llene y envíe la tarjeta de registro de su producto, que fue empacada con la unidad, o regístrelo en línea, en www.kitchenaid.com. Esta tarjeta nos permitirá contactarle en el caso improbable de que haya una notificación de seguridad relacionada con el producto, y nos ayudará a cumplir con lo dispuesto en Consumer Product Safety Act (Ley de seguridad de productos al consumidor). Esta tarjeta no confirma su garantía. Complete lo siguiente para su información personal:

Número de modelo _____

Número de serie _____

Fecha de compra _____

Nombre de la tienda _____

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 advertencia 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.

Advertencias de la Proposición 65 del estado de California:

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

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

SALVAGUARDAS IMPORTANTES

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

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Use las manijas o perillas.
3. Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no ponga la base del tazón para mezclar de temperatura exacta en agua ni en ningún otro líquido.
4. Es necesario supervisar cuidadosamente a los niños cuando usen cualquier aparato o cuando éste se use cerca de ellos.
5. Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de colocar o quitar piezas y antes de la limpieza.
6. No utilice ningún aparato con un cable o enchufe dañado, si el aparato no ha funcionado correctamente, si se ha caído o si está dañado de alguna forma. Devuelva el aparato al lugar de servicio técnico autorizado más cercano para su inspección, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
7. El uso de accesorios no recomendados o no vendidos por KitchenAid puede provocar un incendio, choque eléctrico o lesiones.
8. No lo use al aire libre.
9. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador ni que toque superficies calientes.

10. No lo coloque cerca ni sobre un quemador caliente eléctrico o a gas ni tampoco dentro de un horno caliente.
11. Deberá tenerse extremo cuidado cuando se mueva un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
12. Este aparato no fue diseñado para usarse con aceite.
13. Si las luces indicadoras LED están destellando durante o luego del ciclo de cocción, el tazón para mezclar de temperatura exacta puede haber perdido potencia durante el ciclo de cocción. Controle los alimentos para asegurarse de que se cocinen a una temperatura interna de al menos 165 °F (74 °C).
14. Siempre enchufe primero el aparato y luego enchufe el cable en el tomacorriente de pared. Para desconectar, gire cualquier control hacia "off" (Apagado) y quite el enchufe del tomacorriente de pared.
15. No dé al aparato un uso diferente de aquél para el cual fue diseñado.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Requisitos eléctricos

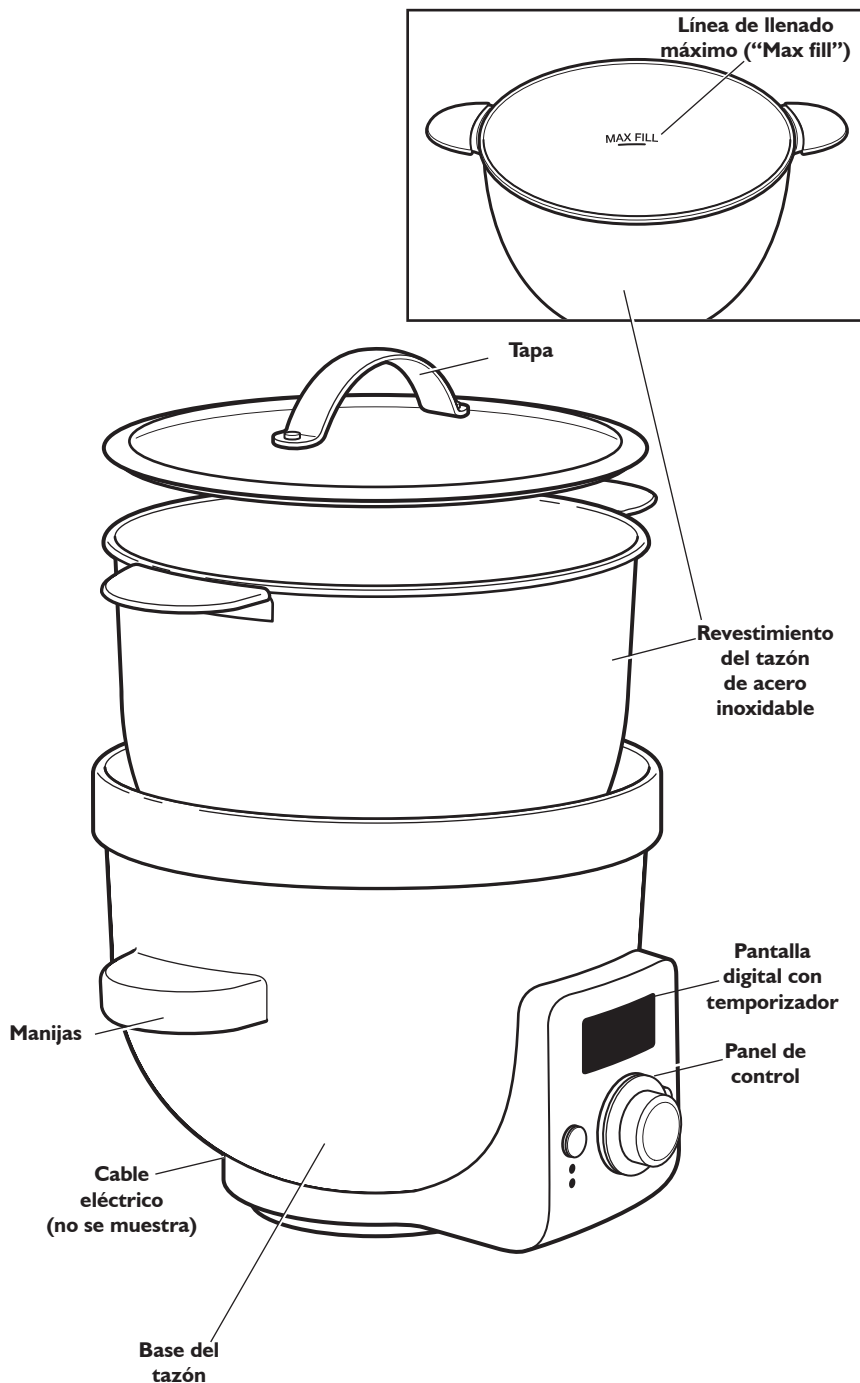
Voltios: 120 VCA

Hertzios: 60 Hz

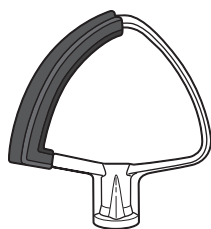
NOTA: Este tazón para mezclar de temperatura exacta tiene un enchufe polarizado (una hoja es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de choque eléctrico, este enchufe encajará en un tomacorriente polarizado solamente de una manera. Si el enchufe no encaja por completo en el tomacorriente, dé vuelta el enchufe. Si aun así no encaja, póngase en contacto con un electricista calificado. No modifique el enchufe de ninguna manera.

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

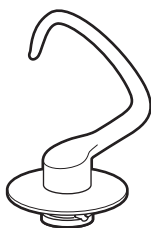
Piezas y accesorios



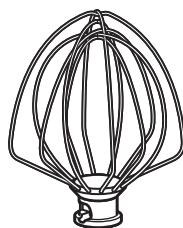
PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS



**Batidor de
borde flexible**

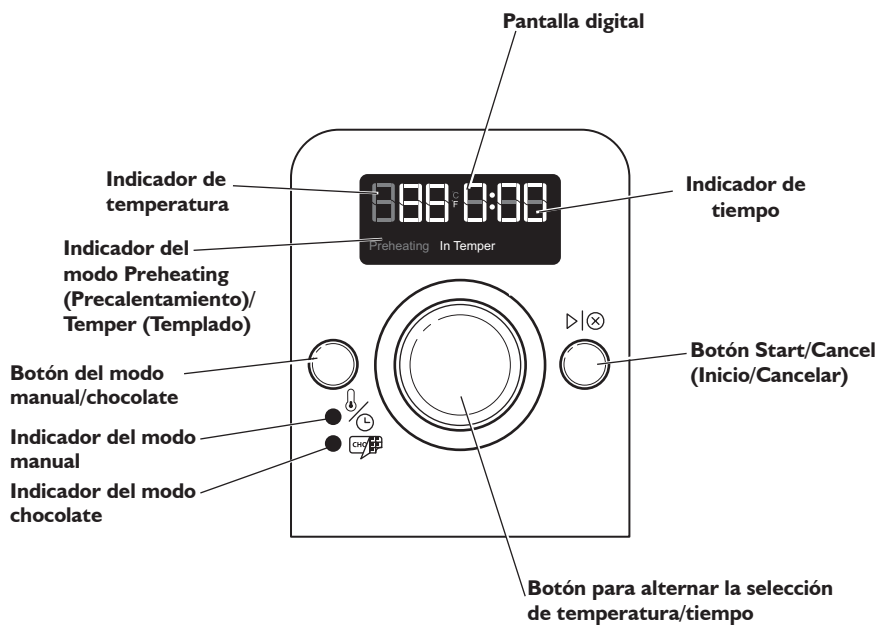


**Gancho para
masa**



**Batidor de
alambre**

Pantalla del panel de control



Antes del primer uso

Antes de usar el tazón para mezclar de temperatura exacta por primera vez, lave el revestimiento del tazón de acero inoxidable, la tapa y el accesorio para revolver en agua con jabón, luego enjuague con agua limpia y seque. No use limpiadores ni estropajos abrasivos.

NOTA: Estas piezas pueden lavarse también en la parrilla superior de la lavavajillas.

El tazón para mezclar de temperatura exacta puede usarse solo o sujeto a la batidora con base de KitchenAid® sin la tapa. Cuando use el tazón para mezclar de temperatura exacta, vea la sección “Uso del tazón para mezclar de temperatura exacta”.

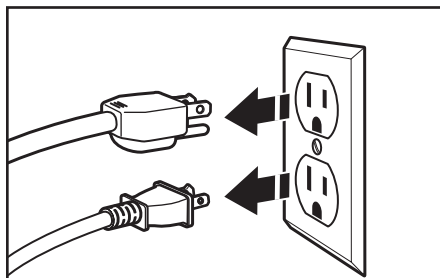
NOTA: Al usar solo el tazón para mezclar de temperatura exacta, colóquelo sobre una superficie plana y nivelada.

Fijación del tazón para mezclar de temperatura exacta a la batidora con base

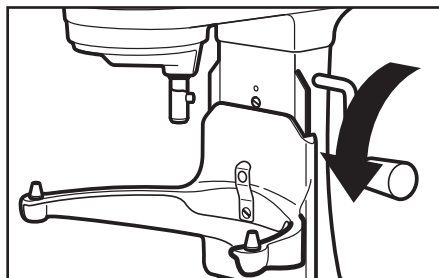
El tazón para mezclar de temperatura exacta puede usarse solo o sujeto a la batidora con base de KitchenAid® sin la tapa. Antes de fijar el tazón para mezclar de temperatura exacta a una batidora con base, decida cómo fijarlo según el modelo de batidora con base que posee.

Batidora con base y tazón que se levanta

Use las manijas para fijar el tazón para mezclar de temperatura exacta a la batidora con base.

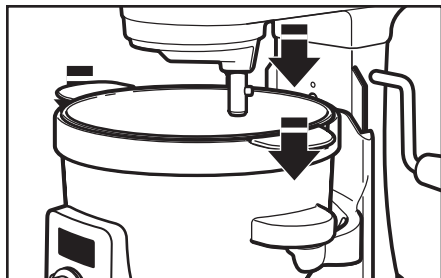


1 Asegúrese de que el control de velocidad de la batidora con base se encuentre en la posición OFF (Apagado) y que tanto la batidora con base como el tazón para mezclar de temperatura exacta estén desenchufados.

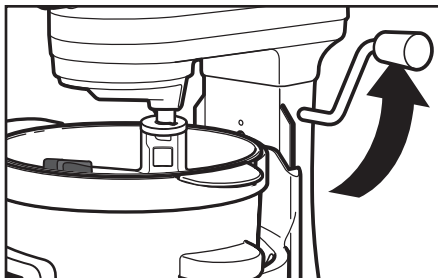


2 Coloque la palanca para elevar el tazón de la batidora con base en posición hacia abajo.

ENSAMBLAJE DEL TAZÓN PARA MEZCLAR DE TEMPERATURA EXACTA



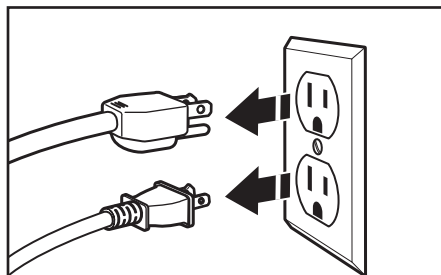
- 3** Coloque las manijas en los brazos de soporte del tazón de la batidora con base y presione hacia abajo en la parte posterior del tazón para mezclar de temperatura exacta para que encaje a presión en la palanca para elevar el tazón.



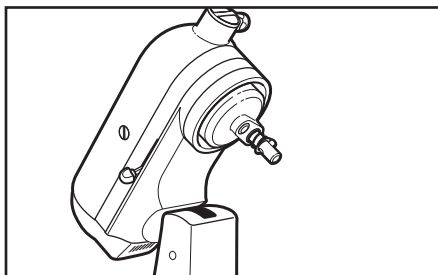
- 4** Si lo desea, fije el accesorio apropiado para su receta. Luego gire la palanca para elevar el tazón de la batidora con base de vuelta en posición elevada.

Batidora con base de cabeza reclinable

Use el aro de fijación a la placa de fijación del tazón para fijar el tazón para mezclar de temperatura exacta a la batidora con base.

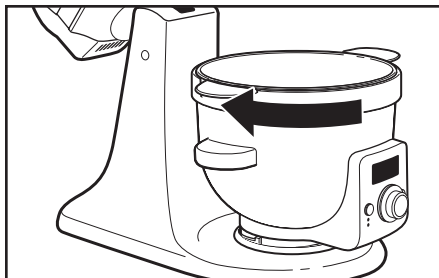


- 1** Asegúrese de que el control de velocidad de la batidora con base se encuentre en la posición OFF (Apagado) y que tanto la batidora con base como el tazón para mezclar de temperatura exacta estén desenchufados.

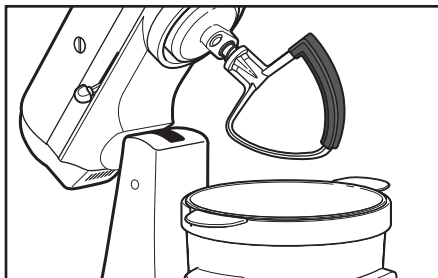


- 2** Incline la cabeza del motor de la batidora con base hacia atrás.

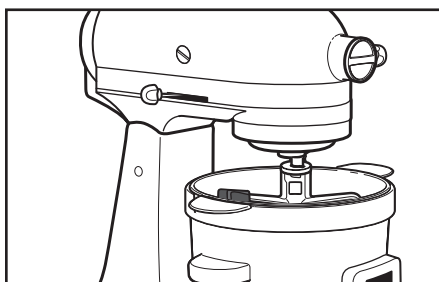
ENSAMBLAJE DEL TAZÓN PARA MEZCLAR DE TEMPERATURA EXACTA



- 3** Coloque el tazón para mezclar de temperatura exacta en la placa de fijación y fije girando suavemente en el sentido de las agujas del reloj.



- 4** Si lo desea, fije el accesorio apropiado para su receta.



- 5** Coloque la cabeza del motor de la batidora con base hacia atrás en posición hacia abajo y encaje en su lugar.

USO DEL TAZÓN PARA MEZCLAR DE TEMPERATURA EXACTA

Cómo conectar el tazón para mezclar de temperatura exacta

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Choque Eléctrico

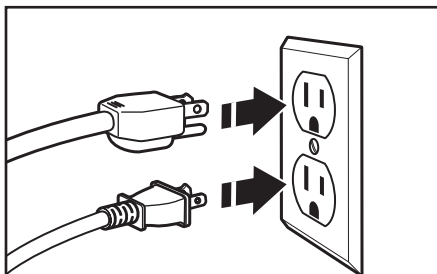
Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.

No quite la terminal de conexión a tierra.

No use un adaptador.

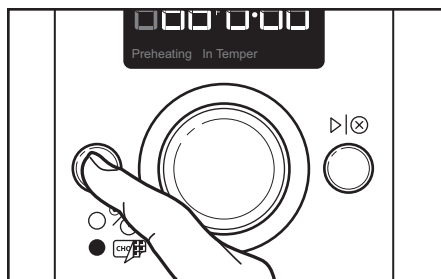
No use un cable eléctrico de extensión.

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

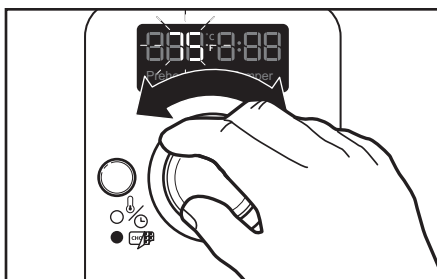


1 Enchufe la batidora con base y el tazón para mezclar de temperatura exacta.

Cómo programar el modo manual

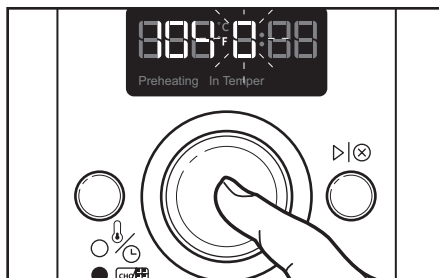


1 Para programar el tiempo y la temperatura en el tazón para mezclar de temperatura exacta, presione el botón del modo **MANUAL/CHOCOLATE** una vez. El indicador Manual y la temperatura destellarán.




2 Mientras la temperatura destella, gire el botón para alternar la selección **TEMPERATURE/TIME** (Temperatura/tiempo) a fin de fijar la temperatura deseada.

USO DEL TAZÓN PARA MEZCLAR DE TEMPERATURA EXACTA



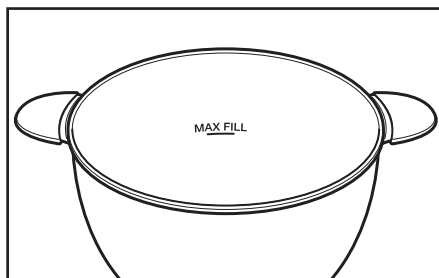
3 Para fijar el temporizador, presione el botón para alternar la selección TEMPERATURE/TIME (Temperatura/tiempo) una vez. Mientras la hora destella, gire el botón para alternar la selección TEMPERATURE/TIME (Temperatura/tiempo) a fin de fijar la temperatura deseada.



4 Repita el paso 3 para fijar los minutos. (El tiempo puede seleccionarse en incrementos de 1 minuto hasta 1 hora. Los tiempos mayores a 1 hora se seleccionan en incrementos de 15 minutos.)



5 Cuando el tiempo y la temperatura ya están programados, presione el botón START/CANCEL (Inicio/Cancelar). Se mostrará la leyenda "Preheating" (Precalentando). Cuando se ha alcanzado la temperatura deseada, un tono sonará 3 veces y el temporizador comenzará la cuenta regresiva.



6 Coloque los ingredientes en el tazón de acero inoxidable. Asegúrese de no llenarlo más allá de la línea de llenado máximo ("Max fill"). Si lo desea, coloque la tapa sobre el tazón. La tapa se usa a temperaturas más altas para mantener un calor uniforme dentro del tazón de acero inoxidable.

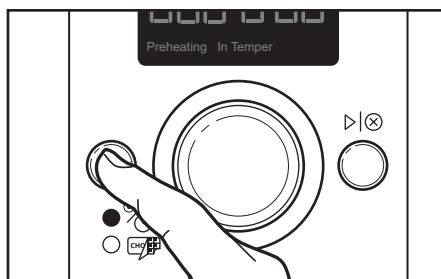
NOTA: Para programar la temperatura sin programar el temporizador, presione el botón START/CANCEL (Inicio/Cancelar) de forma inmediata después de programar la temperatura.

NOTA: Al usar solo el tazón para mezclar de temperatura exacta, colóquelo sobre una superficie plana y nivelada. La tapa puede usarse en cualquier momento aun sin la batidora con base.

USO DEL TAZÓN PARA MEZCLAR DE TEMPERATURA EXACTA

Cómo utilizar el modo Temper (Templado)

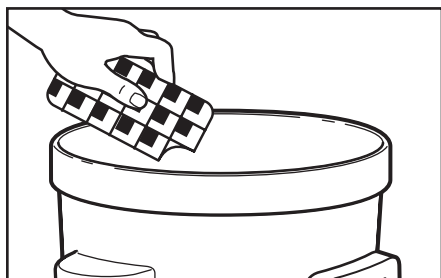
El templado se refiere al proceso de derretir y enfriar el chocolate con el fin de prepararlo para sumergirlo, para recetas tales como trufas, y para moldear dulces de chocolate. El proceso de templado da al chocolate un acabado brillante y suave y un “crujido” cuando se muerde.)



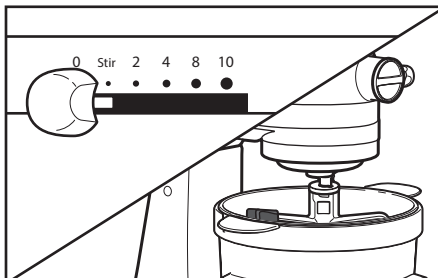
- 1** Presione el botón del modo MANUAL/CHOCOLATE 2 veces. El indicador de Chocolate destellará y se mostrará la temperatura en pantalla.



- 2** Presione el botón START/CANCEL (Inicio/Cancelar). Se mostrará la leyenda “Preheating” (Precaentamiento).

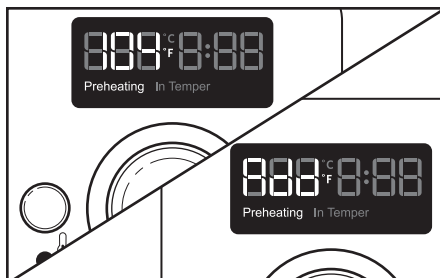


- 3** Durante el precalentamiento, agregue 3/4 de chocolate al tazón para mezclar de temperatura exacta y revuelva. Asegúrese de no llenarlo más allá de la línea de llenado máximo (“Max fill”). Para obtener resultados ideales, utilice chocolate elaborado para derretir o agregue el chocolate en trozos pequeños.

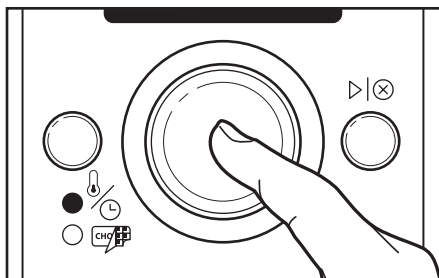


- 4** Luego de aproximadamente dos minutos de precalentamiento, el chocolate comenzará a derretirse visiblemente. Comience a revolver. Use el batidor de borde flexible y el ajuste STIR (Revolver) de su batidora con base.

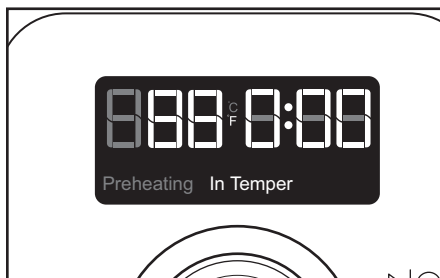
USO DEL TAZÓN PARA MEZCLAR DE TEMPERATURA EXACTA



5 Una vez que el tazón para mezclar de temperatura exacta esté precalentado, se oirá un tono. La pantalla destellará entre "104 °F" (40 °C) y "Add" (Agregar).



6 Cuando esté listo para agregar el resto de chocolate, presione el botón para alternar la selección TEMPERATURE/TIME (Temperatura/tiempo). Agregue el chocolate en pequeñas cantidades hasta alcanzar la temperatura deseada. (Vea la "Guía de temperatura para recetas con chocolate".)

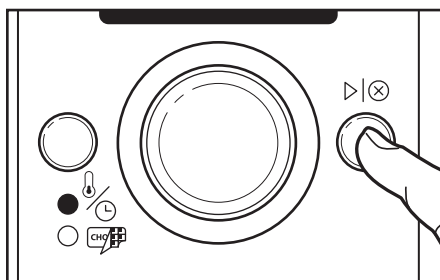


7 La temperatura se reducirá lentamente para enfriar el chocolate, tal como lo indica la pantalla digital. El chocolate está listo para usar cuando la pantalla muestra "In Temper" (En templado).

NOTA: La temperatura se mantendrá en forma automática por hasta 10 horas, o hasta que se presione un botón, o cuando se desenchufe el tazón para mezclar de temperatura exacta.

Español

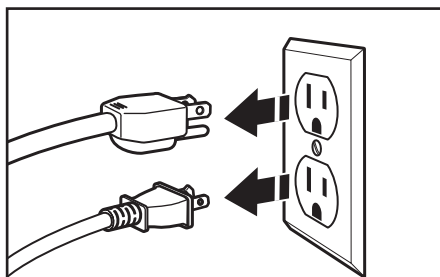
Cómo utilizar el modo Sleep (Suspensión)



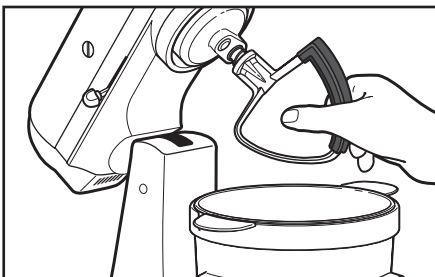
Luego de 10 horas, el tazón para mezclar de temperatura exacta entrará automáticamente en modo Sleep (Suspensión) para ahorrar energía. Para salir del modo Sleep (Suspensión) presione cualquier botón y el tazón para mezclar de temperatura exacta estará listo para usar.

USO DEL TAZÓN PARA MEZCLAR DE TEMPERATURA EXACTA

Cómo quitar el tazón para mezclar de temperatura exacta de la batidora con base

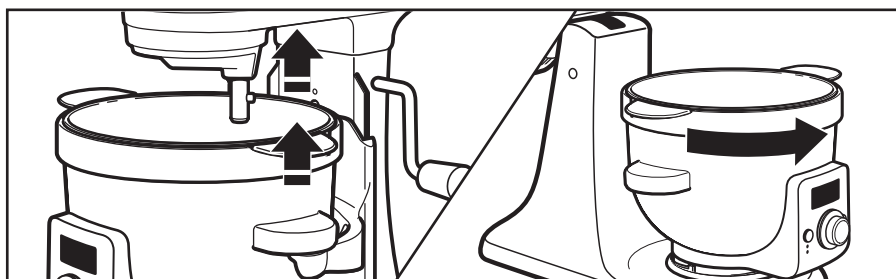


- 1** Asegúrese de que el control de velocidad de la batidora con base se encuentre en la posición OFF (Apagado) y que tanto la batidora con base como el tazón para mezclar de temperatura exacta estén desenchufados.



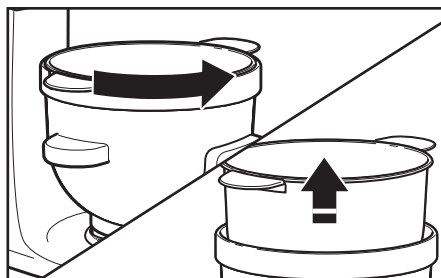
- 2** De ser necesario, quite todos los accesorios de la batidora con base (vea el manual de "Instrucciones" que vino con su batidora con base para obtener más información).

IMPORTANT: Los accesorios pueden estar calientes. Déjelos enfriar antes de quitarlos.



- 3** Para batidoras con base y tazón que se levanta: coloque la palanca para elevar el tazón de la batidora con base en posición hacia abajo. Jale el tazón para mezclar de temperatura exacta hacia arriba para desenganchar la traba a presión y levante para quitar el tazón para mezclar de temperatura exacta de los brazos para elevar el tazón.

Para batidoras con base de cabeza reclinable: incline la cabeza del motor de la batidora con base hacia atrás. Gire el tazón para mezclar de temperatura exacta suavemente en sentido contrario a las agujas del reloj sobre la placa de fijación para quitarlo.



- 4** Quite el revestimiento del tazón de acero inoxidable desde el interior de la base del tazón para mezclar de temperatura exacta girándolo para destrabar; luego jale el revestimiento hacia afuera de la base.

CONSEJOS PARA OBTENER RESULTADOS IDEALES

Guía de temperatura para recetas con chocolate

Receta	Temperatura	Modo
Derretir chocolate blanco o chocolate con leche 340 g / 12 oz	47°C (117° F)	Consulte la sección "Cómo programar el modo manual"
Derretir chocolate negro 340 g / 12 oz	48°C (119°F)	Consulte la sección "Cómo programar el modo manual"
Templar chocolate con leche o chocolate negro 340 g / 12 oz	Calentar a 40 °C (104 °F), luego reducir gradualmente entre 30 a 31 °C (86 a 88 °F)	Consulte la sección "Cómo utilizar el modo Temper (Templado)"
Templar chocolate blanco 340 g / 12 oz	Calentar a 40 °C (104 °F), luego reducir gradualmente entre 27 a 28 °C (80 a 82 °F)	Consulte la sección "Cómo utilizar el modo Temper (Templado)"

CONSEJOS PARA OBTENER RESULTADOS IDEALES

Guía de temperatura para otras recetas

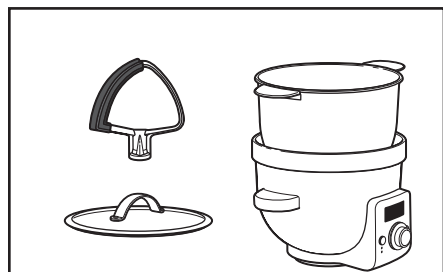
Receta	Temperatura
Derretir malvaiscos 284 g / 10 oz	45°C (113°F)
Derretir queso blando 906 g / 32 oz	32-49°C (90-120°F)
Leudar masa de pan (solo lote*)	Mantener entre 35 a 38 °C (95 a 100 °F)
Hervir agua a fuego lento (2 cups)	194°F (90°C)
Cocción lenta**	según sea necesario

* Receta básica para pan blanco de KitchenAid, vea el manual de “Instrucciones” de la batidora con base.

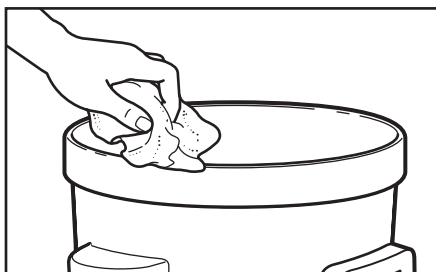
** Vea el libro de “Recetas” que vino con el tazón para mezclar de temperatura exacta.

CUIDADO Y LIMPIEZA

Limpieza de la base del tazón para mezclar de temperatura exacta

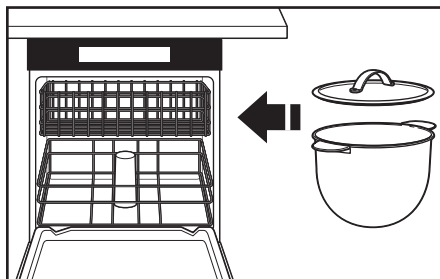


- 1 Quite el revestimiento del tazón de acero inoxidable, la tapa y todos los accesorios de la base del tazón para mezclar de temperatura exacta antes de limpiar.

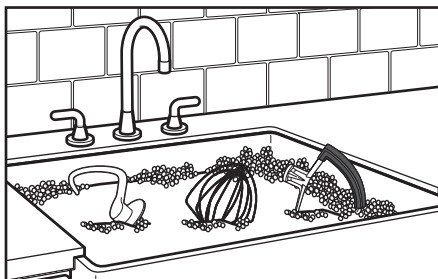


- 2 Limpie el exterior y la base del tazón para mezclar de temperatura exacta con un paño suave. De ser necesario, use algún limpiador líquido suave para vajilla de lavado a mano con un paño suave y húmedo para limpiar. Seque meticulosamente.

Limpieza del tazón de acero inoxidable, la tapa y los accesorios



1 Lave el revestimiento del tazón de acero inoxidable y la tapa en la parrilla superior de la lavavajillas o a mano en agua caliente con jabón; luego enjuague con agua tibia. Seque todas las piezas meticolosamente antes de volver a ensamblar el tazón para mezclar de temperatura exacta.



2 Lave el batidor de alambre, el gancho para masa o el batidor de borde flexible a mano en agua caliente con jabón; luego enjuague con agua tibia.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

1. Si la pantalla digital no se ilumina:

- Verifique si el tazón está enchufado en el tomacorriente. Si lo está, revise el fusible o el cortacircuitos del circuito eléctrico al que está conectado el tazón y asegúrese de que el circuito esté cerrado.

2. Si todas las luces de la pantalla digital están destellando:

- El tazón no estaba en su lugar cuando se presionó el botón Start/Cancel (Inicio/Cancelar). Verifique que el tazón esté correctamente fijado para su modelo de batidora con base.

3. Si la pantalla muestra "Er1" (Error 1) en la pantalla digital:

- El tazón para mezclar de temperatura exacta ha detectado una interrupción en el Sensor de temperatura del tazón (STT). Desenchufe el tazón y vuelva a enchufarlo para ver si ello reajusta la unidad.

Si la pantalla muestra "Er2" (Error 2) en la pantalla digital:

- El STT ha detectado una temperatura anormal. Desenchufe el tazón para mezclar de temperatura exacta y deje que alcance la temperatura ambiente antes de volverlo a enchufar.

4. Si el indicador de temperatura destella rápidamente 3 veces cuando selecciona el ajuste de temperatura deseado:

- El cuadrante ha sido girado más allá del ajuste de temperatura máxima. Gire el cuadrante en la dirección contraria para reducir la selección de temperatura.

Si el problema no se puede corregir siguiendo los pasos antes mencionados, vea la sección "Garantía y servicio técnico". No devuelva el tazón para mezclar de temperatura exacta a la tienda; los vendedores no proveen servicio técnico.

GARANTÍA Y SERVICIO

Garantía del aditamento para batidora con base KitchenAid® para los 50 estados de Estados Unidos, el distrito de Columbia, Puerto Rico y Canadá

Esta garantía se extiende al comprador y a cualquier propietario subsiguiente para los aditamentos para batidoras con base usadas en los 50 estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia, Puerto Rico y Canadá.

Duración de la garantía: Un año de garantía completa a partir de la fecha de compra.

KitchenAid pagará por lo siguiente, a su elección:



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

O BIEN

Los costos de las piezas de repuesto y del trabajo de reparación para corregir los defectos en los materiales y la mano de obra. El servicio deberá ser provisto por un centro de servicio autorizado por KitchenAid.

KitchenAid no pagará por:

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

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE RECURSOS

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

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

Garantía de reemplazo sin dificultades – En los cincuenta estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia y Puerto Rico

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

Si el aditamento para batidora con base fallara durante el primer año de compra, simplemente llame a nuestro Centro para la

eXperiencia del cliente al **1-800-541-6390**, de lunes a viernes. Tenga a mano el recibo de compra original cuando llame. Se requerirá el comprobante de compra para iniciar un proceso de reclamo. Proporcione al asesor su dirección de envío completa. (No proporcionar números de apartados postales)

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

Garantía de reemplazo sin dificultades – en Canadá

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

Si el aditamento para batidora con base fallara durante el primer año de compra, simplemente llame a nuestro Centro para la

eXperiencia del cliente al **1-800-807-6777**, de lunes a viernes. Tenga a mano el recibo de compra original cuando llame. Se requerirá el comprobante de compra para iniciar un proceso de reclamo. Proporcione al asesor su dirección de envío completa.

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

Cómo obtener servicio técnico después de que expire la garantía o cómo pedir accesorios y piezas de repuesto

En los Estados Unidos y Puerto Rico:

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

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

Fuera de los Estados Unidos y Puerto Rico:

Consulte a su distribuidor local de KitchenAid o a la tienda donde compró el aditamento para batidora con base para obtener información sobre el servicio técnico.

Para obtener información acerca del servicio en Canadá:

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

Para obtener información acerca del servicio en México:

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

KitchenAid[®]
FOR THE WAY IT'S MADE.[®]

®/™ © 2014 KitchenAid. All rights reserved. The design of the stand mixer is a trademark in the U.S. and elsewhere. Used under license in Canada.

®/™ © 2014 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.

®/™ © 2014 KitchenAid. Todos los derechos reservados. El diseño de la batidora con base es una marca registrada en EE.UU. y en otras partes. Usada en Canadá bajo licencia.