

KST4054

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](http://www.kitchenaid.com) or by mail using the enclosed Product Registration Card.



## TABLE OF CONTENTS

<b>STIR TOWER ACCESSORY SAFETY</b> .....	4
Important safeguards.....	5
Electrical requirements .....	5
<b>PARTS AND FEATURES</b> .....	6
<b>SELECTING STIR SPEEDS</b> .....	6
<b>USING THE STIR TOWER</b>	
Before first use .....	7
Attaching the Stir Tower to the Multi-Cooker (sold separately).....	7
Installing the stirring attachments.....	8
Cooking with the Stir Tower .....	8
Tips and Tricks.....	9
<b>CARE AND CLEANING</b>	
Cleaning the Stir Tower.....	9
<b>TROUBLESHOOTING</b> .....	10
<b>WARRANTY AND SERVICE</b> .....	11

## PROOF OF PURCHASE & PRODUCT REGISTRATION

Always keep a copy of the itemized sales receipt showing the date of purchase of your Stir Tower. Proof of purchase will assure you of in-warranty service. Before you use your Stir Tower, please fill out and mail your product registration card packed with the unit, or register online at [www.kitchenaid.com](http://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. The completion and submission of product registration information is not required to obtain your product warranty. Please complete the following for your personal records:

**Model Number** \_\_\_\_\_

**Serial Number** \_\_\_\_\_

**Date Purchased** \_\_\_\_\_

**Store Name** \_\_\_\_\_

## 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 to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use potholders or oven mitts when handling the cooking bowl, lid, or attachments.
3. To avoid electrical shock do not immerse cord, plugs, or the Multi-Cooker base in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Disconnect from Multi-Cooker when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest Authorized Service Facility for examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by KitchenAid may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
10. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
11. Do not use appliance for other than intended use.
12. To disconnect, set all controls to "OFF," then separate from Multi-Cooker.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

This product is designed for household use only.

### Electrical requirements

Voltage: 120 VAC

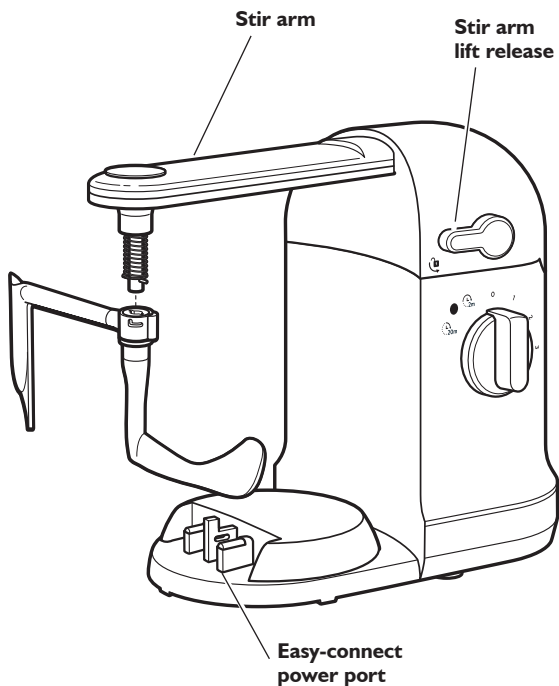
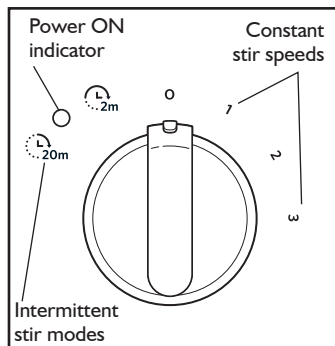
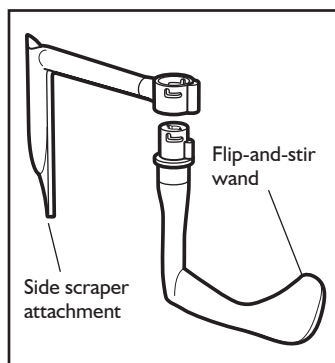
Frequency: 60 Hz

Wattage: 50 Watts

**NOTE:** This Stir Tower is designed for use only with the KitchenAid® Multi-Cooker.

# PARTS AND FEATURES



## Parts and accessories



## SELECTING STIR SPEEDS

Your Stir Tower features 3 stir speeds and 2 intermittent stir modes. The power ON indicator will be lit whenever the Stir Tower is on, including in intermittent modes.

### STIR SPEED SELECTOR

Setting	Speed	RPMS	Duration	Optimal for:
0	OFF	—	—	—
1	LOW	20	Constant ON	Risotto, soups, stir-fry
2	MEDIUM	45	Constant ON	Hot cereals, sauces
3	HIGH	75	Constant ON	Puddings, yogurt
2-Minute Intermittent 	LOW	20	ON for 15 seconds every 2 minutes	Searing and sauteeing
20-Minute Intermittent 	LOW	20	ON for 1 minute every 20 minutes	Slow cooking and stews

# USING THE STIR TOWER

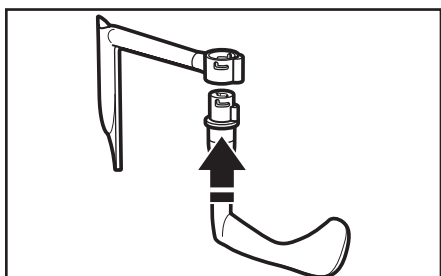
## Before first use

1. Remove all packaging materials, if present.
2. Wash the Side Scraper and Flip-and-stir wand attachments in hot, sudsy water. Dry thoroughly.

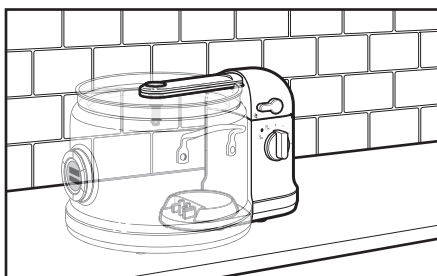
## Attaching the Stir Tower to the Multi-Cooker (sold separately)

Use the flip-and-stir wand by itself when cooking foods with larger pieces or when sautéing and frying in smaller quantities.

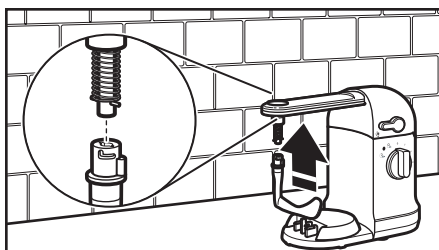
Add the side scraper blade when preparing soups, stews, and sauces to help circulate ingredients thoroughly.



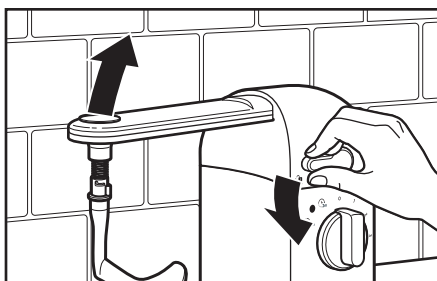
- 1 If using both attachments: Align the tab on the top of the flip-and-stir wand with the groove on the side scraper and slide into place.



- 2 Place the stir tower on a sturdy, level surface such as a countertop, with enough space for the Multi-Cooker.

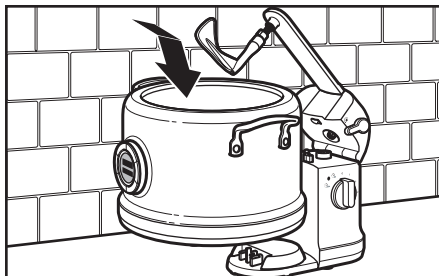


- 3 Align the pins on the Stir Tower shaft with the slots on the flip-and-stir wand. Press the wand up and rotate counterclockwise to lock into place.

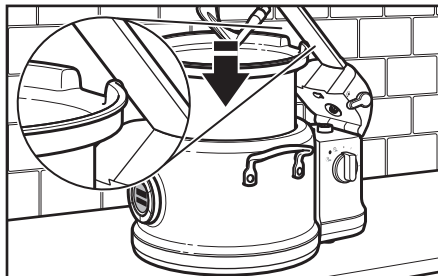


- 4 Raise the stir arm by pressing down on the release lever.

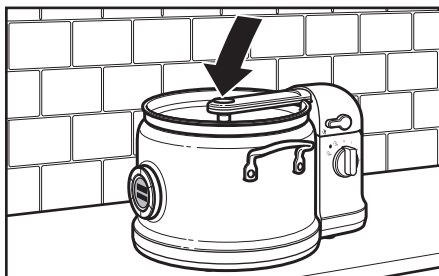
## USING THE STIR TOWER



- 5** With the lid removed, align the back of the Multi-Cooker with the front of the Stir Tower. Lower the Multi-Cooker onto the easy connect power port on the Stir Tower base.



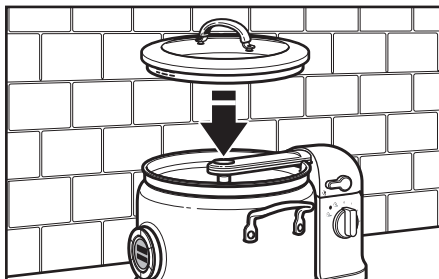
- 6** Place the cooking pot in the Multi-Cooker, aligning the notch in the cooking pot with the stir arm.



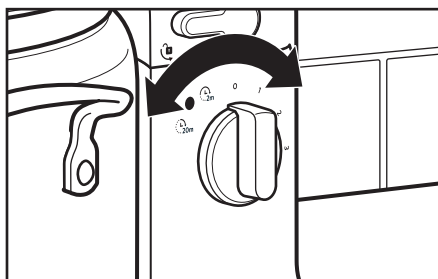
- 7** Lower the stir arm until it locks into place.

## Cooking with the Stir Tower

**NOTE:** For additional information on how to add ingredients and select cooking modes, see the instructions included with your Multi-Cooker, or visit [www.KitchenAid.com/quickstart](http://www.KitchenAid.com/quickstart).



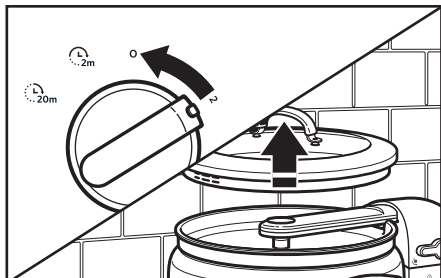
- 1** Add ingredients to the cooking pot, align the cut-out in the Multi-Cooker lid with the stir arm and cover the cooking pot.



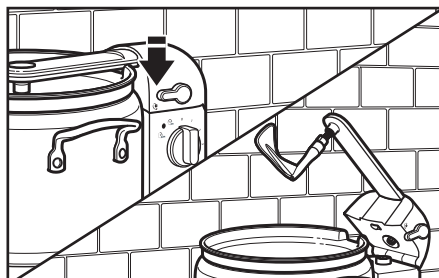
- 2** Once the cooking mode is set and started (see Multi-Cooker instructions), select the desired stir speed or intermittent stir mode. Power on indicator will light.



# USING THE STIR TOWER



- 3** When cooking has finished, set the Stir Tower to O (Off) and remove the lid from the pot using a hot pad or oven mitt. **NOTE:** The stir arm can become hot to the touch when cooking.



- 4** Press down on the release lever and raise the stir arm before removing the cooking pot.

## Tips and tricks

- For most food preparation, use the flip-and-stir wand only for best performance. When preparing larger quantities (near the MAX FILL line), or for foods like soups and stews, add the side scraper to help mix and circulate foods.
- For stirring risotto (Arborio) rice, it is recommended to stir at least 2–4 cups (380–760 g) of rice to get the best flipping and stirring performance
- Flip-and-stir wand is designed to stir/flip/incorporate 3–4 cups (0.75–1.0 L) of ingredients at a time.
- Use of the Stir Tower is not recommended when preparing smaller quantities of lighter or delicate ingredients such as mushrooms.
- The flip-and-stir wand is ideal for preparing foods ingredients such as onions, carrots, broccoli, potatoes (cubed), meatballs (2-3 oz./40-60 g each), small to medium shrimp, and sliced or cubed meats and poultry.

## CARE AND CLEANING

### Cleaning your Stir Tower

Remove the Stir Tower from the Multi-Cooker before cleaning.

- Allow Stir Tower and accessories to cool completely before cleaning.
- Do not use abrasive cleaners or metal scouring pads. They could scratch the surface.
- Stir Tower arm features a nonstick ceramic coating for easy cleaning.
- Wipe the outside of the Stir Tower with a clean, damp cloth and dry thoroughly. **NOTE:** The flip-and-stir wand and side scraper are dishwasher durable, but handwashing in hot, soapy water is recommended.

# TROUBLESHOOTING

## If your Stir Tower malfunctions or fails to operate

### **! 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.**

#### **Stir Tower not turning on:**

The Stir Tower is powered by the Multi-Cooker. Be sure that the Multi-Cooker is plugged into a grounded 3 prong outlet and seated properly on the easy-connect power port.

#### **Food not being stirred, or sticking to side of pot:**

For most cooking, use only the flip-and-stir wand.

For larger quantities or for foods like soups and stews, use both stirring attachments together.

#### **Motor shutting off:**

The stirring motor has built-in thermal overload protection. If food is too thick or heavy, try selecting a slower speed, or prepare a smaller quantity.

#### **Stir arm won't lock into place:**

If the stir arm does not go all the way down, rotate the attachments slightly before lowering the arm.

Be sure that the stir arm is aligned with the pouring spout.

#### **If the problem cannot be corrected:**

See the "KitchenAid Warranty and Service" sections. Do not return the Multi-Cooker to the retailer – retailers do not provide service.

## Replacement parts

The following parts are available to order as extra or replacement parts for the Stir Tower accessory:

<b>Part Name</b>	<b>Part Number</b>
Scraping Blade	W10726707
Flipping Wand	W10726709

# WARRANTY AND SERVICE

## KitchenAid® Stir Tower 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 Stir Towers operated in the 50 United States, the District of Columbia, Puerto Rico, and Canada.

English

**Length of Warranty:**

One Year Full Warranty from date of purchase.

**KitchenAid Will Pay for Your Choice of:**

Hassle-Free Replacement of your Stir Tower. See the next page for details on how to arrange for service, or call the Customer eXperience Center toll-free at **1-800-541-6390**.

OR

The replacement parts and repair labor costs to correct defects in materials and workmanship. Service must be provided by an Authorized KitchenAid Service Center.



**KitchenAid Will Not Pay for:**

- A.** Repairs when Stir Tower 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 Stir Tower to an Authorized Service Center.
- D.** Replacement parts or repair labor costs for Stir Tower operated outside the 50 United States, District of Columbia, Puerto Rico, and Canada.

**DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES**

IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING TO THE EXTENT APPLICABLE WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE EXCLUDED TO THE EXTENT LEGALLY PERMISSIBLE. ANY IMPLIED WARRANTIES THAT MAY BE IMPOSED BY LAW ARE LIMITED TO ONE YEAR, OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. SOME STATES AND PROVINCES DO NOT ALLOW LIMITATIONS OR EXCLUSIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS LASTS, SO THE ABOVE LIMITATIONS OR EXCLUSIONS MAY NOT APPLY TO YOU.

IF THIS PRODUCT FAILS TO WORK AS WARRANTED, CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY SHALL BE REPAIR OR REPLACEMENT ACCORDING TO THE TERMS OF THIS LIMITED WARRANTY. KITCHENAID AND KITCHENAID CANADA DO NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state or province to province.

## WARRANTY AND SERVICE

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

---

We're so confident the quality of our products meets the exacting standards of KitchenAid that, if your Stir Tower 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 Stir Tower returned to us. Your replacement unit will also be covered by our one year limited warranty. If your Stir Tower 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 Stir Tower, use the carton, packing materials, and prepaid shipping label to pack up your original Stir Tower 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 Stir Tower should fail within the first year of ownership, we will replace your with an identical or comparable replacement. Your replacement unit will also be covered by our one year limited warranty.

If your Stir Tower 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 Stir Tower, use the carton, packing materials, and prepaid shipping label to pack up your original Stir Tower 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 Stir Tower 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 durant tout le cycle de vie de l'appareil. Pour contribuer à la durabilité et à une bonne performance de votre appareil, conserver 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 [www.kitchenaid.ca](http://www.kitchenaid.ca) ou par courrier à l'aide de la carte d'enregistrement du produit ci-jointe.



## TABLE DES MATIÈRES

<b>SÉCURITÉ DU BRAS DE MÉLANGE</b> .....	15
Consignes de sécurité importantes .....	16
Spécifications électriques.....	16
<b>PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES</b> .....	17
<b>SÉLECTION DES VITESSES DE MÉLANGE</b> .....	17
<b>UTILISATION DU BRAS DE MÉLANGE</b>	
Avant la première utilisation.....	18
Fixation du bras de mélange au multicuiseur (vendu séparément) .....	18
Installation des accessoires de mélange.....	19
Cuisson avec le bras de mélange.....	19
Conseils et astuces .....	20
<b>ENTRETIEN ET NETTOYAGE</b>	
Nettoyage du bras de mélange.....	20
<b>DÉPANNAGE</b> .....	21
<b>GARANTIE ET SERVICE</b> .....	22

## PREUVE D'ACHAT ET ENREGISTREMENT DU PRODUIT

Toujours conserver une copie détaillée du ticket de caisse indiquant la date d'achat du bras du mélange. La preuve d'achat vous garantit le bénéfice du service après-vente. Avant d'utiliser le multicuiseur, remplir et poster la carte d'enregistrement du produit fournie avec celui-ci, ou enregistrer le produit en ligne sur [www.kitchenaid.ca](http://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 du Consumer Product Safety Act. Il n'est pas nécessaire d'avoir envoyé les renseignements concernant l'enregistrement du produit pour bénéficier de la garantie du produit. 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

**Afin de réduire le risque d'incendie, de choc électrique et/ou de blessures corporelles lors de l'utilisation d'appareils électriques, certaines précautions élémentaires de sécurité doivent être systématiquement respectées – notamment :**

1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher de surface chaude. Utiliser des maniques ou des mitaines de four pour manipuler le bol de cuisson, le couvercle ou les accessoires.
3. Afin d'éviter tout choc électrique, ne pas immerger le cordon, les prises ou le socle du multicuiseur dans de l'eau ou dans tout autre liquide.
4. Une surveillance attentive s'impose lorsqu'un appareil ménager est utilisé par ou à proximité d'enfants.
5. Débrancher la prise lorsque le multicuiseur n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Attendre que l'appareil ait refroidi avant d'installer ou de retirer des pièces.
6. Ne pas faire fonctionner un appareil dont le cordon ou la prise est endommagé(e), lorsque l'appareil ne fonctionne pas correctement ou lorsqu'il a été endommagé d'une quelconque façon. Retourner l'appareil au centre de dépannage agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par KitchenAid peut causer des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas placer sur ou près d'un brûleur électrique ou à gaz chaud, ou dans un four chaud.
10. Prendre d'extrêmes précautions lorsqu'on déplace un appareil ménager contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
11. Ne pas utiliser l'appareil pour un autre usage que celui pour lequel il est conçu.
12. Pour la mise hors tension, régler toutes les commandes sur la position "OFF" (arrêt) puis retirer le bras du multicuiseur.

## CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Ce produit est conçu uniquement pour un usage domestique.

### Spécifications électriques

Tension : 120 VCA

Fréquence : 60 Hz

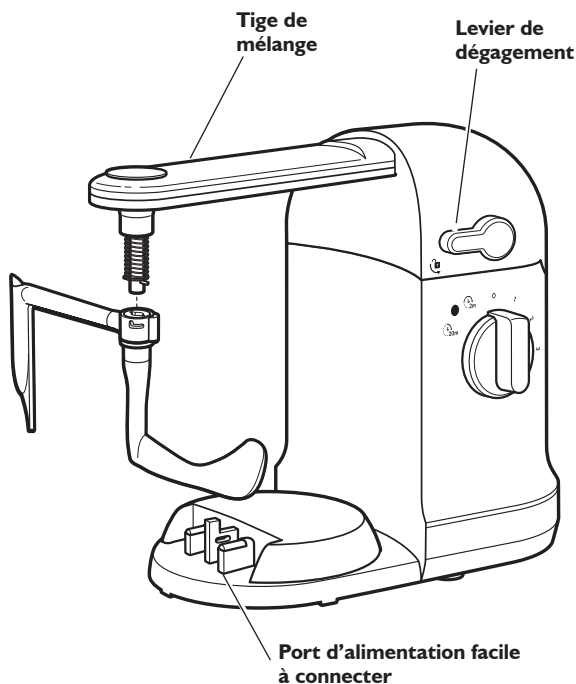
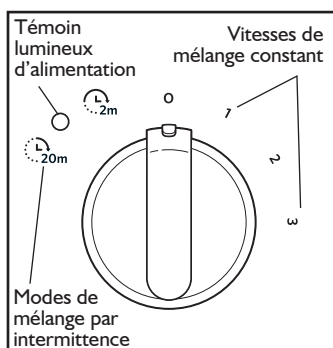
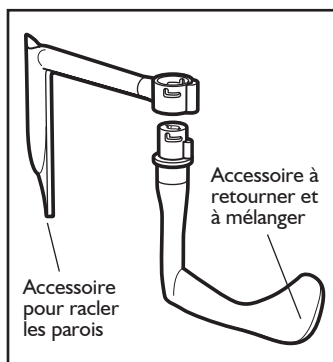
Puissance : 50 Watts

**REMARQUE :** Ce bras de mélange est conçu pour être utilisé uniquement avec le multicuiseur KitchenAid®.



# PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

## Pièces et accessoires



Français

## SÉLECTION DES VITESSES DE MÉLANGE

Le bras de mélange possède 3 vitesses de mélange et 2 modes de mélange par intermittence. Le témoin lumineux d'alimentation est allumé à chaque fois que le bras de mélange en marche, y compris en mode de mélange par intermittence.

### SÉLECTION DES VITESSES DE MÉLANGE

Réglage	Vitesse	Tours/minute	Durée	Idéal pour :
0	Arrêt	—	—	—
1	Basse	20	Mélange constant	Risotto, soupes, sautés
2	Moyenne	45	Mélange constant	Céréales chaudes, sauces
3	Élevée	75	Mélange constant	Poudings, yogourts
Intermittence 2 minutes	Basse	20	15 secondes de mélange toutes les 2 minutes	Rôtissage et sautés
Intermittence 20 minutes	Basse	20	1 minute de mélange toutes les 20 minutes	Cuisson lente et ragoûts

# UTILISATION DU BRAS DE MÉLANGE

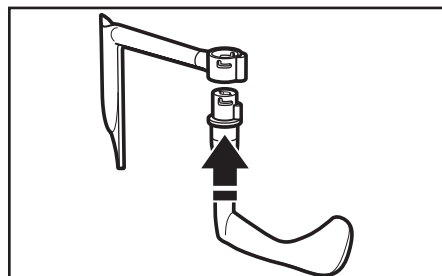
## Avant la première utilisation

1. Retirer tous les matériaux d'emballage le cas échéant.
2. Laver la lame à racler les parois et la palette à retourner et mélanger dans de l'eau chaude et savonneuse. Sécher complètement.

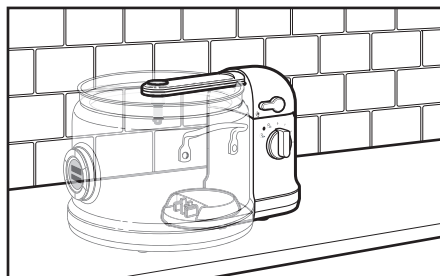
## Fixation du bras de mélange au multicuiseur (vendu séparément)

Utiliser uniquement la palette à retourner et à mélanger lorsque l'on cuit des aliments en gros morceaux ou lorsque l'on fait sauter et frire en petites quantités.

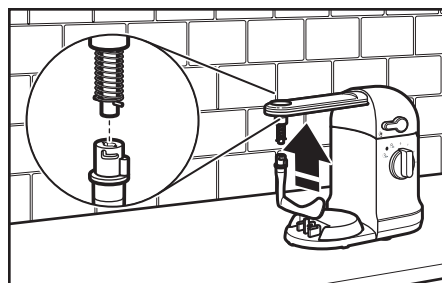
Ajouter la lame à racler les parois lorsque l'on prépare des soupes, des ragoûts et des sauces pour bien faire circuler les ingrédients.



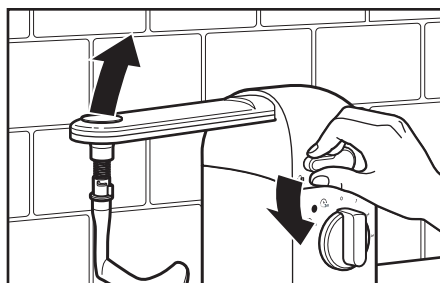
- 1** Si l'on utilise les deux accessoires : Aligner la patte située au sommet de la palette à retourner et à mélanger sur la rainure de la lame à racler les parois, et faire coulisser en place.



- 2** Placer le bras de mélange sur une surface horizontale robuste comme par exemple un comptoir, en laissant suffisamment d'espace pour le multicuiseur.

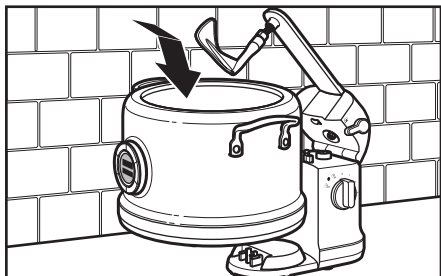


- 3** Aligner les axes situés sur l'arbre du bras de mélange avec les encoches de la palette à retourner et à mélanger. Enfoncer la palette vers le haut et la verrouiller en place en la faisant tourner dans le sens antihoraire.

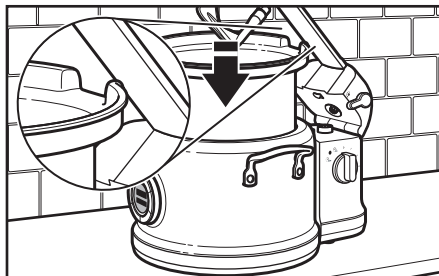


- 4** Soulever la tige de mélange en appuyant sur le levier de dégagement vers le bas.

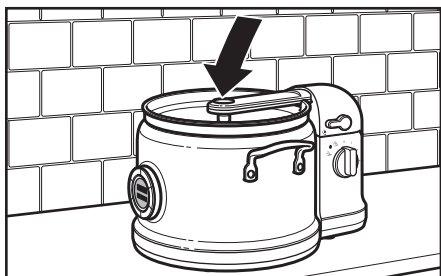
# UTILISATION DU BRAS DE MÉLANGE



- 5 Retirer le couvercle et aligner l'arrière du multicuiseur sur l'avant du bras de mélange. Abaisser le multicuiseur sur le port d'alimentation facile à connecter situé sur le socle du bras de mélange.



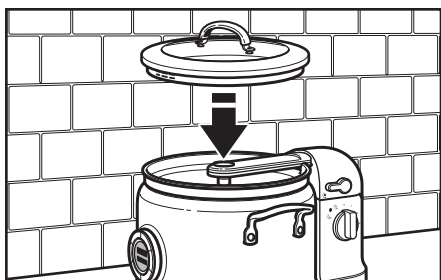
- 6 Placer le récipient de cuisson dans le multicuiseur en alignant l'encoche du récipient de cuisson sur la tige de mélange.



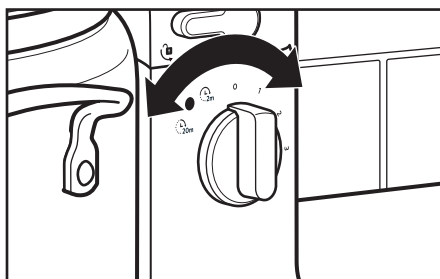
- 7 Abaisser la tige de mélange jusqu'à ce qu'elle se verrouille en place.

## Cuisson avec le bras de mélange

**REMARQUE :** Pour en savoir plus sur l'ajout des ingrédients et la sélection des modes de cuisson, consulter les instructions fournies avec le multicuiseur, ou visiter [www.KitchenAid.com/quickstart](http://www.KitchenAid.com/quickstart).

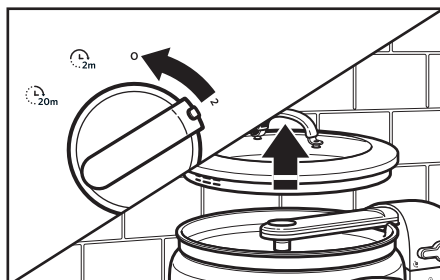


- 1 Verser les ingrédients dans le récipient de cuisson, aligner l'ouverture du couvercle du multicuiseur sur la tige de mélange et couvrir le récipient de cuisson.



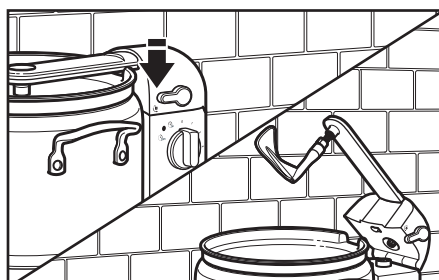
- 2 Une fois le mode de cuisson réglé et lancé (voir les instructions du multicuiseur), sélectionner la vitesse de mélange souhaitée ou le mode de mélange par intermittence. Le témoin lumineux d'alimentation s'allume.

# UTILISATION DU BRAS DE MÉLANGE



- 3** Lorsque la cuisson est terminée, régler le bras de mélange sur O (arrêt) et retirer le couvercle du pot à l'aide de maniques ou de mitaines de four.

**REMARQUE :** La tige du bras de mélange peut être chaude au toucher durant la cuisson.



- 4** Soulever la tige de mélange en appuyant sur le levier de dégagement vers le bas avant de retirer le récipient de cuisson.

## Conseils et astuces

- Pour la plupart des préparations alimentaires, utiliser uniquement la palette à retourner et à mélanger pour obtenir les meilleurs résultats. Lorsque l'on prépare de plus grosses quantités (proches de la ligne de remplissage maximal) ou pour des aliments tels que les soupes ou les ragoûts, ajouter la lame à racler les parois pour mieux mélanger et faire circuler les aliments.
- Pour mélanger le riz pour risotto (riz Arborio), il est conseillé de mélanger au minimum 2 à 4 tasses (380 à 760 g) de riz pour obtenir les meilleurs résultats de mélange et de retournement.
- La palette à retourner et à mélanger a été conçue pour retourner, mélanger et incorporer 3 à 4 tasses (0,75 à 1 L) d'ingrédients à la fois.
- L'usage du bras de mélange n'est pas conseillé pour préparer des petites quantités d'ingrédients légers ou délicats tels que les champignons.
- La palette à retourner et à mélanger est parfaite pour préparer des ingrédients tels que les oignons, les carottes, les brocolis, les pommes de terre (coupées en dés), les boulettes de viande (2-3 oz/40-60 g chacune), les crevettes petites à moyennes ainsi que la viande et la volaille tranchée ou coupée en dés.

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

### Nettoyage du bras de mélange

Retirer le bras de mélange du multicuiseur avant le nettoyage.

- Laisser le bras de mélange et les accessoires refroidir complètement avant de les nettoyer.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ou de tampons à récurer métalliques. Ils pourraient rayer la surface.
- La tige du bras de mélange comporte un revêtement antiadhésif en céramique pour un nettoyage facile.
- Essuyer l'extérieur du bras de mélange avec un linge propre et humide puis sécher soigneusement.

**REMARQUE :** La lame à racler les parois et la palette à retourner et mélanger sont lavables au lave-vaisselle, mais il est conseillé de les laver à la main dans de l'eau chaude et savonneuse.

## Si le bras de mélange fonctionne mal ou ne fonctionne pas

### ⚠ 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.**

- **Le bras de mélange ne démarre pas :**

Le bras de mélange est activé par le multicuiseur. Veiller à ce que le multicuiseur soit branché sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre et correctement installé sur le port d'alimentation facile à connecter.

- **Les aliments ne se mélangent pas ou adhèrent à la paroi du récipient :**  
Pour la plupart des préparations, utiliser uniquement la palette à retourner et à mélanger.  
Pour préparer de plus grosses quantités d'ingrédients, ou des aliments tels que les soupes et les ragoûts, utiliser ensemble les deux accessoires de mélange.
- **Le moteur s'éteint :**  
Le moteur de mélange est équipé d'un système embarqué de disjonction thermique. Si les aliments sont trop épais ou trop lourds, essayer une vitesse de mélange plus faible, ou préparer une quantité moindre d'aliments.
- **La tige de mélange ne se verrouille pas en place :**  
Si la tige de mélange ne s'enfonce pas jusqu'au bout, faire pivoter légèrement les accessoires avant d'abaisser la tige.  
Veiller à ce que la tige de mélange soit alignée avec le bec verseur.
- **Si le problème ne peut être résolu :**  
Voir les sections "Garantie KitchenAid et dépannage". Ne pas rapporter le multicuiseur au vendeur; les détaillants n'assurent aucun service après vente.

## Pièces de rechange

Les pièces suivantes sont disponibles sur commande en tant que pièces supplémentaires ou de rechange pour le bras de mélange en option :

Nom de la pièce	Référence
Lame à racler	WI0726707
Palette à retourner	WI0726709

## Garantie et dépannage du bras de mélange 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 bras de mélange lorsqu'il est utilisé dans les 50 États des États-Unis, le district fédéral de Columbia, Porto Rico et au Canada.

<b>Durée de la garantie :</b>	Garantie complète d'un an à compter de la date d'achat.
<b>KitchenAid prendra en charge les éléments suivants à votre choix :</b>	<p>Un remplacement satisfaction totale du bras de mélange. Voir la page suivante pour plus de détails concernant la procédure à suivre pour un dépannage, ou appeler le numéro sans frais <b>1-800-541-6390</b> du centre de satisfaction de la clientèle.</p> <p>OU</p> <p>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.</p>
<b>KitchenAid ne paiera pas pour :</b>	<p><b>A.</b> Les réparations lorsque le bras de mélange. est utilisé à des fins autres que l'usage unifamilial normal.</p> <p><b>B.</b> Les dommages causés par : accident, altération, mésusage ou abus.</p> <p><b>C.</b> Tout frais d'expédition ou de manutention pour livrer le bras de mélange à un centre de réparation agréé.</p> <p><b>D.</b> Le coût des pièces de rechange ou de la main d'œuvre pour le bras de mélange. utilisé à l'extérieur des 50 États des États-Unis, du district fédéral de Columbia, de Porto Rico et du Canada.</p>
<b>CLAUDE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS</b>	
<p>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 bras de mélange 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 bras de mélange d'origine nous soit retourné. L'appareil de remplacement sera également couvert par notre garantie limitée d'un an.

Si le bras de mélange 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 bras de mélange de rechange, utiliser le carton, les matériaux d'emballage et l'étiquette d'expédition prépayée pour emballer le bras de mélange 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 bras de mélange cesse de fonctionner au cours de la première année suivant son acquisition, KitchenAid Canada remplacera le bras de mélange par un appareil de remplacement identique ou comparable. L'appareil de remplacement sera également couvert par notre garantie limitée d'un an.

Si le bras de mélange 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 bras de mélange de rechange, utiliser le carton, les matériaux d'emballage et l'étiquette d'expédition prépayée pour emballer le bras de mélange 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 Bras de mélanges,  
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 bras de mélange 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 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 electrodoméstico, 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](http://www.kitchenaid.com), o bien por correo usando la Tarjeta de registro del producto.





## ÍNDICE

<b>SEGURIDAD DEL ACCESORIO DE BRAZO MEZCLADOR</b> .....	26
Salvaguardias importantes .....	27
Requisitos eléctricos .....	27
<b>PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS</b> .....	28
<b>SELECCIÓN DE LAS VELOCIDADES DE MEZCLADO</b> .....	28
<b>CÓMO UTILIZAR EL BRAZO MEZCLADOR</b>	
Antes del primer uso .....	29
Cómo conectar el brazo mezclador a la olla multifunción (se vende por separado) .....	29
Cómo instalar los accesorios de mezclado .....	30
Cómo cocinar con el brazo mezclador .....	30
Consejos y trucos .....	31
<b>CUIDADO Y LIMPIEZA</b>	
Limpieza del brazo mezclador .....	31
<b>SOLUCIÓN DE PROBLEMAS</b> .....	32
<b>GARANTÍA Y SERVICIO</b> .....	33

## COMPROBANTE DE COMPRA Y REGISTRO DEL PRODUCTO

Siempre guarde una copia del recibo de compra en el cual se muestra la fecha de compra de su brazo mezclador. El comprobante de compra le asegurará el servicio bajo la garantía. Antes de usar el brazo mezclador, complete y envíe por correo la tarjeta de registro de su producto, que fue empacada con la unidad, o regístrelo en línea, en [www.kitchenaid.com](http://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). No se requiere completar y enviar la información de registro del producto para obtener la garantía del mismo. 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.

# SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Quando use aparatos eléctricos, siempre deberá tomar precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, choque eléctrico o lesiones a personas, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Utilice agarraderas para ollas o guantes para horno al manipular el recipiente de cocción, la tapa o los accesorios.
3. Para evitar un choque eléctrico, no sumerja el cable, los enchufes ni la base de la olla multifunción 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 la olla multifunción cuando no esté en uso y antes de la limpieza. Deje que se enfríe antes de colocar o quitar piezas.
6. No opere ningún aparato que tenga un cable o enchufe dañado, que haya funcionado mal o que se haya dañado de alguna manera. Devuelva el aparato al lugar más cercano de servicio autorizado para su inspección, reparación o ajuste.
7. El uso de accesorios de acoplamiento no recomendados por KitchenAid puede ocasionar heridas.
8. No lo use al aire libre.
9. No la coloque cerca ni sobre un quemador caliente eléctrico o a gas ni tampoco dentro de un horno caliente.
10. Deberá tenerse extremo cuidado cuando se mueva un aparato que contenga aceite caliente u otro líquido caliente.
11. No dé al aparato un uso diferente de aquél para el cual fue diseñado.
12. Para desconectar, coloque todos los controles en la posición "OFF" (Apagado) y retírelo de la olla multifunción.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Este producto ha sido diseñado únicamente para uso doméstico.

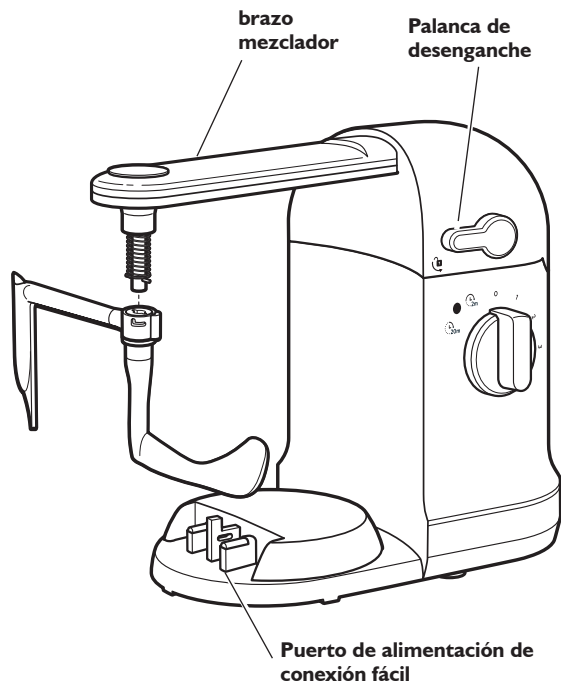
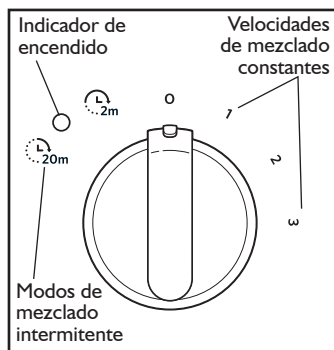
### Requisitos eléctricos

Voltaje: 120 VCA  
Frecuencia: 60 Hz  
Vataje: 50 vatios

**NOTA:** Este brazo mezclador está diseñado para utilizarse solo con la olla multifunción de KitchenAid®.

# PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS



## Piezas y accesorios



## SELECCIÓN DE LAS VELOCIDADES DE MEZCLADO

El brazo mezclador cuenta con 3 velocidades de mezclado y 2 modos de mezclado intermitente. El indicador de encendido se iluminará siempre que el brazo mezclador esté encendido, incluso en los modos intermitentes.

### SELECTOR DE VELOCIDAD DE MEZCLADO

Ajuste	Velocidad	RPMs	Duración	Óptima para:
0	APAGADO	—	—	—
1	BAJA	20	Encendido constante	Risotto, sopas, alimentos sofritos
2	MEDIA	45	Encendido constante	Cereales calientes, salsas
3	ALTA	75	Encendido constante	Budines, yogur
Intermitencia de 2 minutos 	BAJA	20	Encendido durante 15 segundos cada 2 minutos	Soasar y dorar
Intermitencia de 20 minutos 	BAJA	20	Encendido durante 1 minuto cada 20 minutos	Cocción lenta y guisados

# CÓMO UTILIZAR EL BRAZO MEZCLADOR

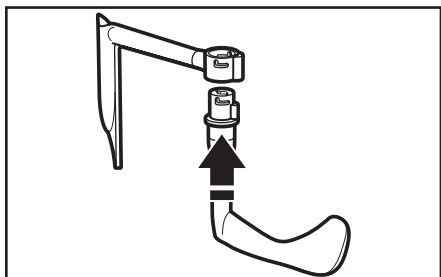
## Antes del primer uso

1. Quite todos los materiales de empaque, si hubiera.
2. Lave la espátula lateral y la varilla para revolver y mezclar con agua caliente jabonosa. Seque completamente.

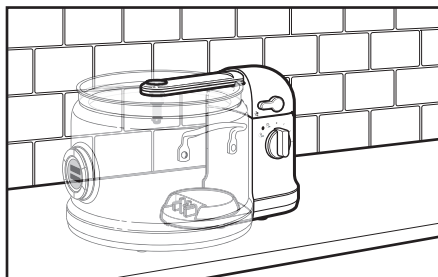
## Cómo conectar el brazo mezclador a la olla multifunción (se vende por separado)

Utilice la varilla para revolver y mezclar por sí mismo para cocinar alimentos con trozos más grandes o para dorar y freír en cantidades pequeñas.

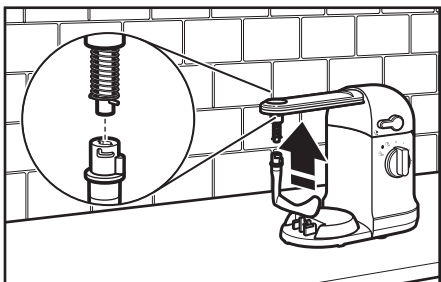
Agregue la espátula lateral al preparar sopas, guisados y salsas para mejorar la circulación de los ingredientes en general.



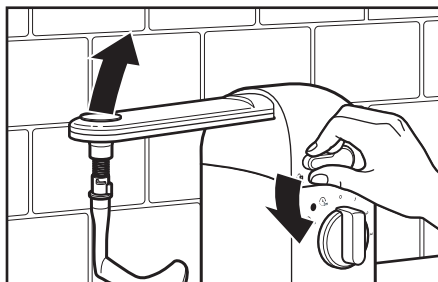
- 1 En el caso de que utilice ambos accesorios: Alinee la lengüeta ubicada en la parte superior de la varilla para revolver y mezclar con la ranura ubicada sobre la espátula lateral y deslícela hasta su lugar.



- 2 Coloque el brazo mezclador sobre una superficie resistente y nivelada, como por ejemplo un mostrador, donde quepa la olla multifunción.

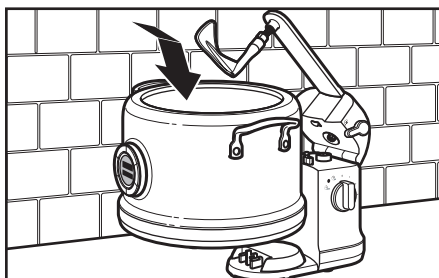


- 3 Alinee las chavetas del eje del brazo mezclador con las ranuras de la varilla para revolver y mezclar. Presione la varilla hacia arriba y gírela en el sentido contrario al de las agujas del reloj para trabe en su lugar.

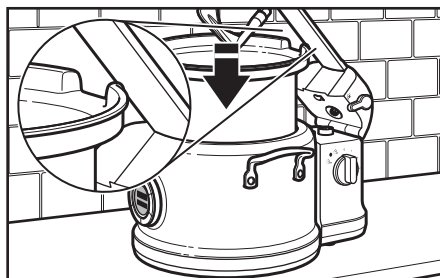


- 4 Levante el brazo mezclador presionando la palanca de desenganche hacia abajo.

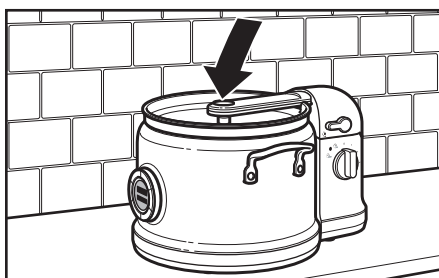
# CÓMO UTILIZAR EL BRAZO MEZCLADOR



- 5** Sin la tapa, alinee la parte posterior de la olla multifunción con el frente del brazo mezclador. Baje la olla multifunción hasta el puerto de alimentación de conexión fácil en la base del brazo mezclador.



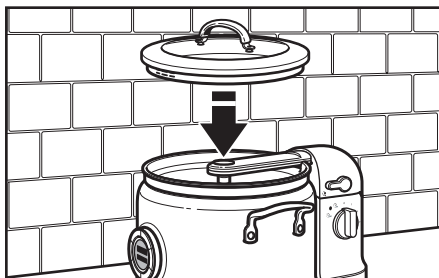
- 6** Coloque el recipiente de cocción en la olla multifunción, alineando la muesca del recipiente con el brazo mezclador.



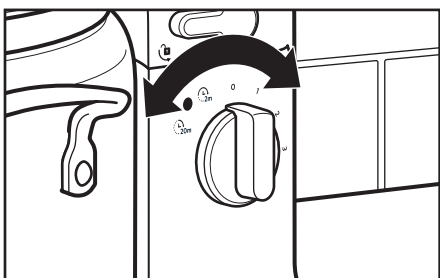
- 7** Baje el brazo mezclador hasta que trabaje.

## Cómo cocinar con el brazo mezclador

**NOTA:** Para obtener información adicional sobre cómo agregar ingredientes y seleccionar los modos de cocción, consulte las instrucciones que vienen con la olla multifunción, o visite [www.KitchenAid.com/quickstart](http://www.KitchenAid.com/quickstart)

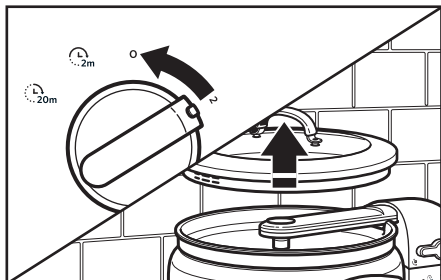


- 1** Agregue los ingredientes al recipiente de cocción, alinee el recorte de la tapa de la olla multifunción con el brazo mezclador y tape el recipiente.

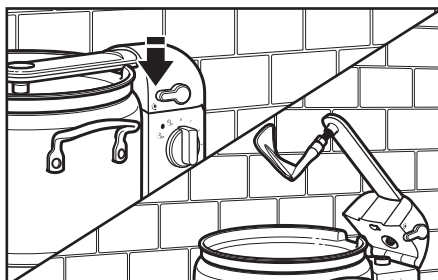


- 2** Una vez configurado e iniciado el modo de cocción (consulte las instrucciones de la olla multifunción), seleccione la velocidad de mezclado o el modo de mezclado intermitente deseado. El indicador de encendido se iluminará.

# CÓMO UTILIZAR EL BRAZO MEZCLADOR



- 3** Una vez terminada la cocción, coloque el brazo mezclador en O (Apagado) y retire la tapa del recipiente utilizando una agarradera o un guante para horno. **NOTA:** El brazo mezclador puede ponerse caliente para el tacto al cocinar.



- 4** Presione la palanca de desenganche hacia abajo y levante el brazo mezclador antes de retirar el recipiente de cocción.

## Consejos y trucos

- Para la mayoría de las preparaciones de alimentos, utilice la varilla para revolver y mezclar solo para un mejor rendimiento. Al preparar cantidades más grandes (cerca de la línea de llenado máximo), o para alimentos como sopas y guisados, agregue la espátula lateral para que los alimentos se mezclen y circulen mejor.
- Para mezclar arroz tipo risotto (Arborio), se recomienda mezclar de 2 a 4 tazas (de 380 a 760 g) de arroz como mínimo para revolver y mezclar mejor.
- La varilla para revolver y mezclar está diseñada para mezclar/revolver/incorporar entre 3 y 4 tazas (de 0,75 a 1 L) de ingredientes por vez.
- No se recomienda utilizar el brazo mezclador para preparar pequeñas cantidades de ingredientes livianos o delicados, como por ejemplo champiñones.
- La varilla para revolver y mezclar es ideal para preparar alimentos con ingredientes tales como cebolla, zanahoria, brócoli, papa (cortada en cubos), albóndigas (2 a 3 onzas/40 a 60 g cada una), camarones pequeños a medianos y carne o pollo cortado en tiras o en cubos

## CUIDADO Y LIMPIEZA

### Limpieza del brazo mezclador

- Quite el brazo mezclador de la olla multifunción antes de limpiarlo.
- Espere a que el brazo mezclador y los accesorios se enfríen por completo antes de limpiarlos.
  - No use limpiadores abrasivos ni estropajos de metal. Estos podrían rayar la superficie.
  - El brazo mezclador tiene un revestimiento de cerámica antiadherente que facilita su limpieza.
  - Limpie el exterior del brazo mezclador con un paño limpio y húmedo y séquelo completamente. **NOTA:** La varilla para revolver y mezclar y la espátula lateral se pueden lavar en lavavajilla, pero se recomienda lavarlas a mano con agua caliente y jabón.

## Si su brazo mezclador funciona mal o no funciona

### **⚠ 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.**

- **El brazo mezclador no enciende:**

El brazo mezclador recibe la alimentación de la olla multifunción. Verifique que la olla multifunción esté conectada a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales y correctamente asentada sobre el puerto de alimentación de conexión fácil.

- **Los alimentos no se mezclan o se pegan a las paredes del recipiente:**

Para la mayoría de las recetas, utilice solo la varilla para revolver y mezclar. Para cantidades más grandes o alimentos como sopas y guisados, utilice ambos accesorios de mezclado juntos.

- **El motor se apaga:**

El motor de mezclado cuenta con protección de sobrecarga térmica incorporada. Si los alimentos son demasiado espesos o pesados, intente seleccionando una velocidad más baja, o prepare cantidades más pequeñas.

- **El brazo mezclador no traba en su lugar**

Si el brazo mezclador no baja del todo, gire los accesorios levemente antes de bajar el brazo.

Verifique que el brazo mezclador esté alineado con el pico vertedor.

- **Si no se puede corregir el problema:**

Consulte las secciones "Garantía y servicio de KitchenAid". No devuelva la olla multifunción a la tienda; los vendedores no proveen servicio técnico.

## Piezas de repuesto

Las siguientes piezas están disponibles para su pedido como piezas extra o de repuesto para el accesorio opcional de brazo mezclador:

<b>Nombre de la pieza</b>	<b>Número de pieza</b>
Espátula	W10726707
Varilla que da vueltas	W10726709



## Garantía del brazo mezclador 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 las teteras eléctricas usadas en los 50 estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia, Puerto Rico y Canadá.

<b>Duración de la garantía:</b>	Un año de garantía completa a partir de la fecha de compra.
<b>KitchenAid pagará por lo siguiente, a su elección:</b>	<p>Reemplazo sin dificultades para su brazo mezclador. 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.</p> <p><b>O BIEN</b></p> <p>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.</p>
<b>KitchenAid no pagará por:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li><b>A.</b> Reparaciones cuando su brazo mezclador se use para fines ajenos al uso doméstico normal de una familia.</li><li><b>B.</b> Daños causados por accidente, alteración, uso indebido o abuso.</li><li><b>C.</b> Cualquier gasto de envío o manejo para llevar el brazo mezclador a un centro de servicio autorizado.</li><li><b>D.</b> Piezas de repuesto o costos de mano de obra para brazos mezcladores operados fuera de los 50 estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia, Puerto Rico y Canadá.</li></ul>
<b>EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE RECURSOS</b> <p>LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO EN LA MEDIDA QUE CORRESPONDA LAS GARANTÍAS DE COMERCIALIZACIÓN 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 COMERCIALIZACIÓN O CAPACIDAD, DE MODO QUE LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ARRIBA MENCIONADAS PUEDEN NO APLICARSE EN SU CASO.</p> <p>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.</p>	



# GARANTÍA Y SERVICIO

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

---

Confiamos tanto en que la calidad de nuestros productos cumple con las exigentes normas de KitchenAid que, si el brazo mezclador 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 se el brazo mezclador original a nosotros. La unidad de reemplazo estará también cubierta por nuestra garantía limitada de un año.

Si su brazo mezclador sfallara 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 brazo mezclador de reemplazo, use la caja y los materiales de empaque y la etiqueta de envío prepago para empacar el brazo mezclador 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 brazo mezclador presentara alguna falla durante el primer año de compra, KitchenAid Canada reemplazará su brazo mezclador con uno idéntico o similar. La unidad de reemplazo estará también cubierta por nuestra garantía limitada de un año.

Si su brazo mezclador sfallara 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 brazo mezclador de reemplazo, use la caja y los materiales de empaque y la etiqueta de envío prepago para empacar el brazo mezclador 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 brazo mezclador 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**<sup>®</sup>  
FOR THE WAY IT'S MADE.<sup>®</sup>

®/™ © 2014 KitchenAid. All rights reserved. Used under license in Canada.

®/™ © 2014 KitchenAid. Tous droits réservés. Utilisé sous licence au Canada.

®/™ © 2014 KitchenAid. Todos los derechos reservados. Usada en Canadá bajo licencia.