

GET READY



DISCOVER MORE AT [KITCHENAID.COM/QUICKSTART](https://www.kitchenaid.com/quickstart)

For exciting recipes, demo videos, product registration, and more — our quick start page has what you need to help you get the most from your new product.

RECIPES



GUIDES



VIDEOS



SUPPORT



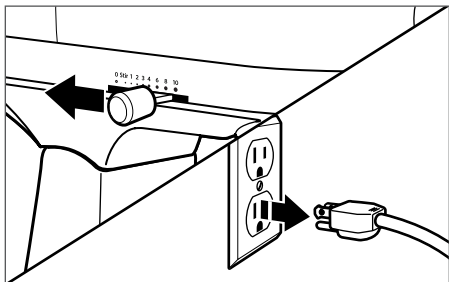
REGISTER



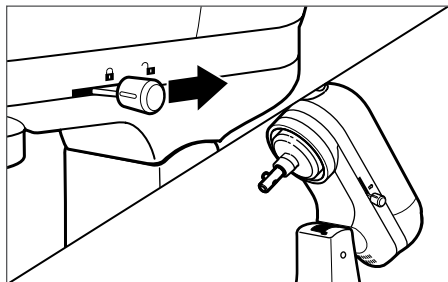
GET STARTED

QUICK START GUIDE

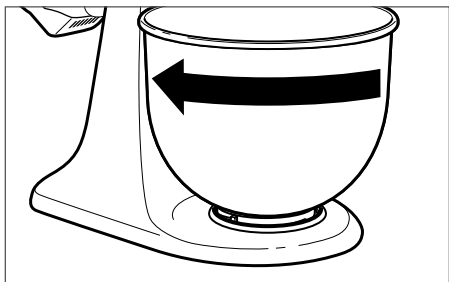
In a few easy steps you'll be on your way to enjoying something delicious!
For complete instructions and videos, go online to kitchenaid.com/quickstart.



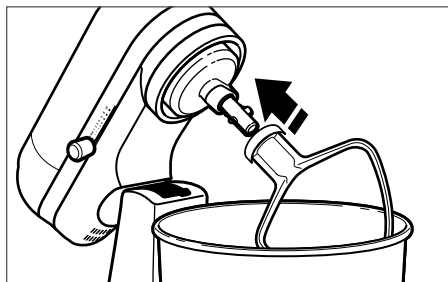
- 1. Check to be sure that the Stand Mixer is unplugged and the speed control is turned to "0".**
NOTE: To move the speed control lever with ease, lift slightly up as you move it across the settings in either direction.



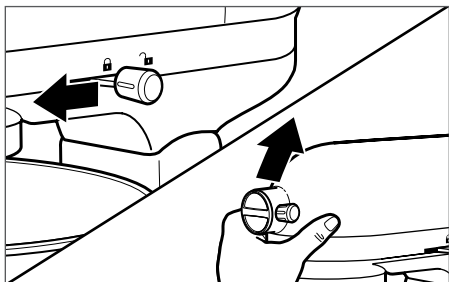
- 2. Raise the motor head:** Slide the locking lever to the unlock position and lift the motor head. Once lifted, ensure the locking lever is in the lock position to keep the motor head up.



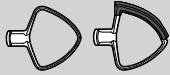


- 3. Attach the bowl:** Place the bowl on the bowl clamping plate and gently turn it in a clockwise direction to lock it into place.



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



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

ACCESSORY	USE TO MIX
FLAT BEATER* FLEX EDGE BEATER* 	Cookie dough, cake batter, guacamole, pulled meats
WIRE WHIP 	Whipped cream, egg whites, meringue
DOUGH HOOK 	Bread dough

*Select models only and accessories sold separately

AUX FOURNEAUX!



DÉCOUVREZ PLUS VISITEZ [KITCHENAID.COM/QUICKSTART](https://www.kitchenaid.com/quickstart)

Pour plus d'idées sur l'utilisation, de nouvelles recettes, voir des vidéos de démonstration, l'enregistrement du produit, et plus — notre page de démarrage rapide comprend tout ce dont vous avez besoin pour vous aider à profiter de votre nouveau produit.

RECETTES



GUIDES



VIDEOS



ASSISTANCE



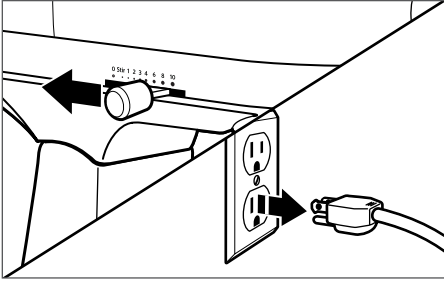
ENREGISTRER



PREMIERS PAS

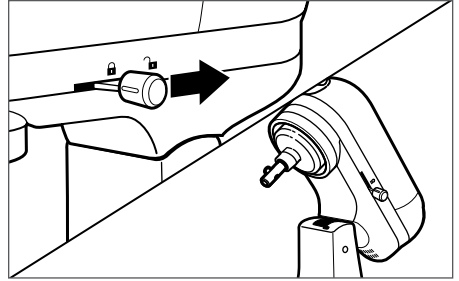
GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE

En quelques étapes rapides, vous vous apprêtez à savourer quelque chose de délicieux!
Rendez-vous sur kitchenaid.com/quickstart pour obtenir des instructions complètes et voir des vidéos de démonstration.

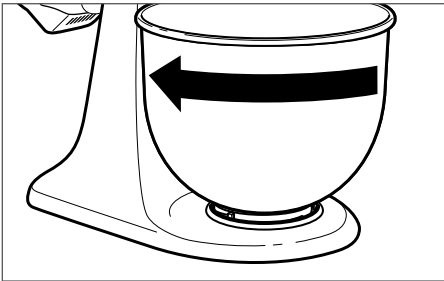


- 1. Vérifier que le batteur sur socle est débranché et que la commande de vitesse est sur « 0 ».**

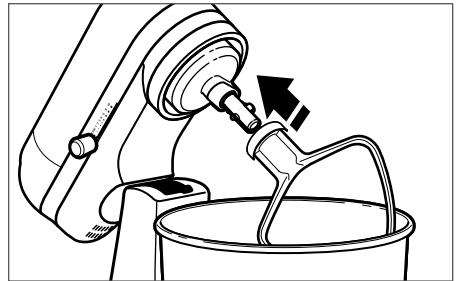
REMARQUE : Pour déplacer le levier de la commande de vitesse facilement, le lever légèrement vers le haut tout en le déplaçant d'un bord à l'autre des réglages.



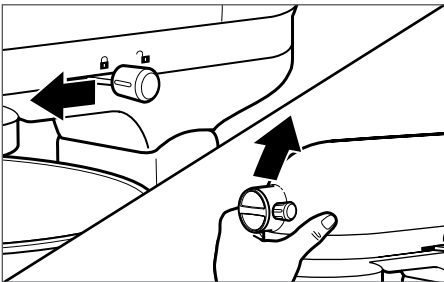
- 2. Soulever la tête du moteur :** Glisser le levier de fermeture à la position déverrouillée et soulever la tête du moteur. Une fois qu'elle est soulevée, vérifier que le levier de fermeture est en position verrouillée pour maintenir la tête du moteur en haut.



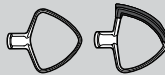


- 3. Ajouter le bol :** Placer le bol sur la plaque de fixation du bol et tourner doucement dans le sens horaire pour le verrouiller en place.



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



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

ACCESSOIRE	UTILISER POUR MÉLANGER
ARBRE DU BATTEUR* BATTEUR À CÔTÉ SOUPLE* 	Pâte à biscuit, préparation pour gâteau, guacamole, viandes effilochées
FOUET MÉTALLIQUE 	Crème fouettée, blanc d'œufs, meringue
CROCHET À PÂTE 	Pâte à pain

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

PREPÁRESE



DESCUBRA MÁS EN [KITCHENAID.COM/QUICKSTART](https://www.kitchenaid.com/quickstart)

Para más usos, recetas interesantes, videos con demostraciones, registro de productos, etc., nuestra página de guía rápida para comenzar tiene lo necesario para ayudarle a sacar el máximo provecho de su nuevo producto.

RECETAS



GUÍAS



VIDEOS



SOPORTE
TÉCNICO



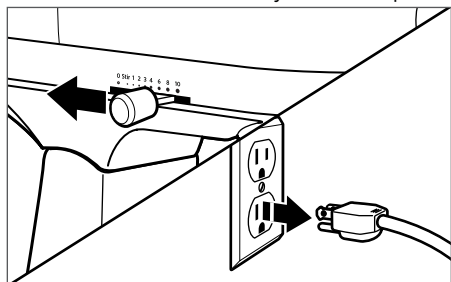
REGISTRO



PARA COMENZAR

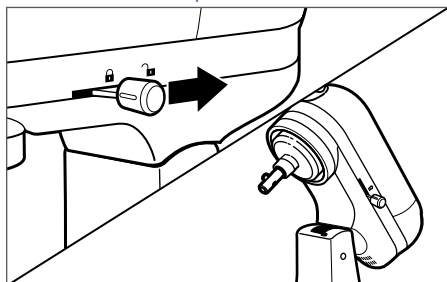
GUÍA RÁPIDA PARA COMENZAR

¡En unos pocos pasos sencillos, usted estará encaminada para disfrutar algo delicioso!
Para ver instrucciones y videos completos, visite kitchenaid.com/quickstart en Internet.

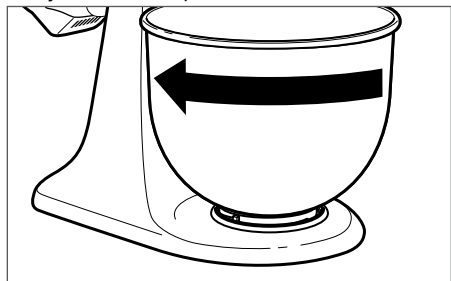


1. Verifique que la batidora con base esté desconectada y el control de velocidad esté ajustado en "0".

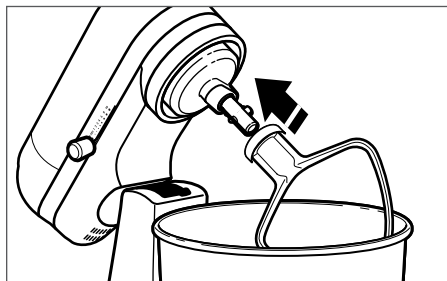
NOTA: Para mover con facilidad la palanca de control de velocidades, levántela ligeramente mientras la mueve por los ajustes en cualquiera de las dos direcciones.



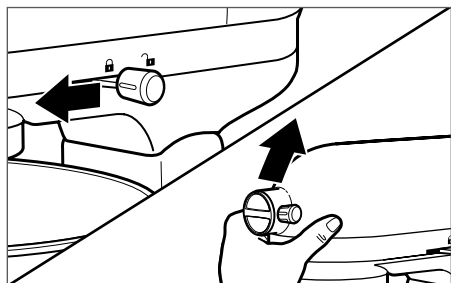
2. **Levante la cabeza con motor:** Deslice la palanca de bloqueo a la posición de desbloqueo y levante la cabeza con motor. Cuando esté levantada, asegúrese de que la palanca de bloqueo esté en la posición de bloqueo para mantener el cabezal del motor levantado.



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



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



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

ACCESORIO	USAR PARA MEZCLAR
BATIDOR PLANO BATIDOR CON BORDE LIMPIADOR FLEXIBLE*	Masa para galletas, batido para pasteles, guacamole, carnes desmenuzadas
BATIDOR DE ALAMBRE	Crema batida, claras, merengue
GANCHO PARA MASA	Masa para pan

*Solo en modelos selectos; esos accesorios también se venden por separado.