



FARBERWARE®

Stand Mixer

Model number: SM3481RBR, SM3481RBG

UPC: 190858924815, 190858914816

Customer Assistance

1-855-451-2897 (US)



Please consider the option to recycle the packaging material.



IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- **Read all instructions before use.**
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- **WARNING** - to protect against electric shock, fire and personal injury:
 - do not immerse cord, plug or appliance in water or other liquids;
 - do not immerse the appliance or any electrical components in water or any other liquids;
 - always switch off and unplug the appliance before cleaning.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from wall outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Call our toll-free customer assistance number for information on examination, repair, or adjustment.
- The use of accessory attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injuries to persons.
- Do not use outdoors or in a damp area.
- Do not let cord hang over edge of table or counter.
- Do not place the appliance close to the edge of the countertop.
- **CAUTION! Avoid contacting moving parts.** Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from beaters/whisk/dough hook during operation to reduce the risk of injury to persons, or damage to the mixer. A scraper may be used but must be used only when the appliance is not running
- Keep hands and utensils out of bowl to reduce the risk of injury to persons or damage to the mixer.
- Keep hands and utensils away from moving parts while processing food to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the appliance. A scraper may be used but must be used only when the appliance is not running.
- Remove beaters from mixer before washing.
- Only low speed should be used with heavy bread dough or batter.
- Do not fill the mixing bowl more than half of its capacity.
- Do not use appliance for other than intended use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!



IMPORTANT SAFEGUARDS

- Bowl must be properly in place before operating appliance.
- To reduce the risk of personal injury, always unplug the appliance before inserting or removing attachments.
- Exceeding speeds recommended by the manufacturer may result in fire, electric shock or injuries to persons (↳ Accessories/Speed control/Hints and tips).
- Do not insert hand or fingers to the pouring chute at any time.
- Never attempt to remove the bowl from the base during operation.

ADDITIONAL SAFEGUARDS

This appliance is for **HOUSEHOLD USE ONLY**.

WARNING:

- **DO NOT OPERATE THIS APPLIANCE, IF THE POWER CORD SHOWS DAMAGE OR IF APPLIANCE WORKS INTERMITTENTLY OR STOPS WORKING ENTIRELY.**
- A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- If an extension cord is used:
 - The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
 - If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding 3-wire cord; and
 - The longer cord should be arranged so that it does not drape over the countertop or table top where it can be pulled on by children or tripped over.

GROUNDING INSTRUCTIONS

- This appliance must be grounded while in use. Do not remove or ignore the grounding pin during use.

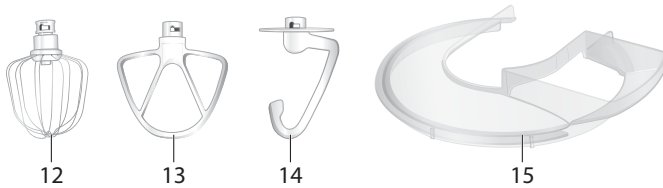
WARNING:

- To ensure continued protection against risk of electric shock, connect to properly grounded outlets only.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!



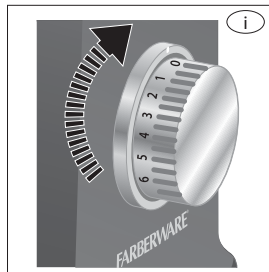
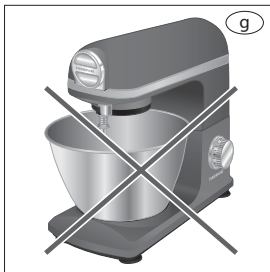
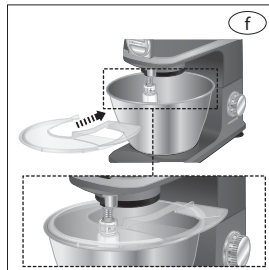
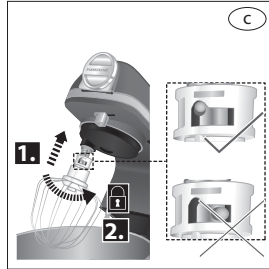
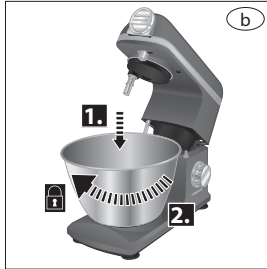
PARTS



- | | |
|------------------------------|--|
| 1. Cover | 9. Clamping plate |
| 2. Head | 10. Mixing bowl |
| 3. Hinge [Head/base] | 11. Drive shaft |
| 4. Release lever [Head/base] | 12. Whisk |
| 5. Speed control knob | 13. Flat beater |
| 6. Power cord with plug | 14. Dough hook |
| 7. Anti-slip feet | 15. Splashing guard with pouring chute |
| 8. Base | |



ILLUSTRATIONS





OPERATION

Before first use

- Remove all packaging materials and/or other transportation means.
- Check package content to verify it is complete and undamaged. Do not operate the appliance if the content is incomplete or appears damaged. Return it immediately to Walmart.

Danger of suffocation!

- Packaging materials are not toys. Always keep plastic bags, foils and foam parts away from babies and children. Packaging material could block airways and prevent breathing.
- Clean your appliance and all accessories thoroughly before using for the first time (↳ Cleaning and Maintenance).

Accessories

This appliance comes with accessories, to be used according to your needs and food to be processed.

Accessory	Usage
Mixing bowl (10)	Hold ingredients to be mixed/whipped
Whisk (12)	For light mixtures that need air incorporated, e. g. for eggs, egg whites, cakes, heavy cream, mayonnaise Use at speed setting 5, 6 or P Do not use for heavy mixtures as the whisk may break
Flat beater (13)	For normal to heavy mixtures, e. g. for cakes, biscuits, creamed frostings, quick breads, meat loaf, mashed potatoes, pie pastry Use at speed setting 3 or 4
Dough hook (14)	For mixing and kneading heavy dough (e. g. yeast doughs), e. g. for breads, coffee cakes, rolls, buns Use at speed setting 1 or 2
Splashing guard (15)	The bottom rim of the splashing guard fits inside the bowl. It prevents from mixture splashing. Pour ingredients into the bowl through the pouring chute, as close to the bowl wall as possible



OPERATION

Assembly

WARNING:

- Always disconnect the plug **(6)** from the wall outlet before attaching or removing accessories to/from the appliance. Allow moving parts of the appliance to stop completely before handling.
- Incorrect assembly may lead to an unstable setup and might cause injuries.
- Place the appliance on a clean, flat and heat resistant surface.
- Lift the release lever **(4)** on the back of the appliance and then lift the head **(2)** until it locks in place (ill. **(a)**).
- Insert the bowl **(10)** on the clamping plate **(9)** and turn clockwise to lock it in place (ill. **(b)**).
- Insert the required attachment **(12, 13, 14)** onto the drive shaft **(11)**. Push up and turn it counterclockwise until it locks in place (ill. **(c)**).
- Lift the release lever **(4)** on the back of the appliance and then lower the head **(2)** until it locks in place (ill. **(d)**). Ensure the attachment **(12, 13, 14)** does not touch the bowl **(10)**.

WARNING:

- Do not use the appliance if the attachment **(12, 13, 14)** touches the bowl **(10)**. Risk of injuries and damage to the appliance (↳ Troubleshooting).
- Do not use the appliance without the bowl **(10)** securely in place (ill. **(e)**).
- Never place the pouring chute on the opposite side of the speed control knob **(5)**.
- In case of liquid mixtures, slide the splashing guard **(15)** onto the bowl **(10)** with the pouring chute on the side of the speed control knob **(5)** (ill. **(f)**). Ensure the bottom rim of the splashing guard **(15)** sits properly in place onto the bowl **(10)**.

NOTE:

- Do not use the appliance without any attachment **(12, 13, 14)** on the drive shaft **(11)** (ill. **(g)**).
- Do not store the attachments **(12, 13, 14)** on the drive shaft **(11)**.
- Never attempt to remove the bowl **(10)** from the clamping plate **(9)** during operation.
- To disassemble, repeat previous steps in reverse order of assembly.



OPERATION

Speed control

The speed of this appliance can be adjusted according to your needs and food to be processed. The following table is a suggestion for selecting mixing speeds.

Speed	Function	Possible use
1	Stirring	For slow stirring, combining, mashing, starting all mixing procedures. Use to add flour and dry ingredients to batter, add liquids to dry ingredients and combine heavy mixtures
2	Slow mixing	For slow mixing, mashing, faster stirring. Use to mix heavy batters, start mashing potatoes or other vegetables, cut shortening into flour, mix thin or splashy batters and mix and knead yeast dough
3	Mixing, beating	For mixing semi-heavy batters, such as cookies. Use to combine sugar and shortening and to add sugar to egg whites for meringues. Medium speed for cake mixes
4	Beating, creaming	For medium fast beating (creaming) or whipping. Use to finish mixing cake, doughnut and other batters. High speed for cake mixes
5	Fast beating, whipping	For whipping cream, egg whites and boiled frostings
6	Fast whipping	For whipping small amounts of cream or egg whites
P	Fast whipping	For mixing at accelerated speed. Turn the speed control knob (5) counterclockwise to start operation, release to stop operation

USING THE APPLIANCE

This appliance can be used for mixing and whipping foods such as dough, cream and eggs.

NOTE:

- The appliance has a rated power of 600W. Before plugging it into the wall outlet, ensure that the electrical circuit is not overloaded with other appliances. This appliance should always be operated on a separate 120V ~ 60Hz wall outlet.
- Do not connect the appliance to a wall outlet unless it is fully assembled.



USING THE APPLIANCE

- Place the appliance on a clean, flat and stable surface.
- Assemble the appliance according to the required intended use (↳ Assembly).

WARNING:

- Make sure all attachments are in place and free from obstruction or residue before operation.
 - Do not use the appliance without attachment or if an attachment shows wear or damage. Attach or replace before using the appliance again.
 - Bind/cover hair and wear fitted clothes when using this appliance to avoid risk of injury from entanglement.
- Ensure all accessories and attachments are securely attached to the appliance and the speed control knob (5) is set to the 0 position.
 - Insert the plug (6) into a wall outlet (ill. (h)).
 - Set the speed control knob (5) to the required speed to start operation (ill. (i)).

NOTE:

- Alternatively, turn and hold the speed control knob (5) counterclockwise to the P position to start operation at accelerated speed, if required. Release the speed control knob (5) to stop operation; the speed control knob (5) returns to the 0 position automatically.
 - Do not operate the appliance continuously for more than 10 minutes for mixing/whipping. Allow the appliance at least 15 minutes to cool down between operation cycles. Operate the appliance for a maximum of 10 consecutive times, after which, allow the appliance to cool down for at least 15 minutes before the next use. Do not exceed the maximum operation times.
- Once operation is complete, set the speed control knob (5) to the 0 position to stop operation and then disconnect the plug (6) from the wall outlet (ill. (j)).

WARNING:

- Always disconnect the plug (6) from the wall outlet before attaching or removing accessories to/from the appliance. Allow moving parts of the appliance to stop completely before handling.

Mixing/Whipping

WARNING:

- Never attempt to remove the bowl (10) from the clamping plate (9) during operation.
 - Do not exceed 3.3 lbs. of mixture/ingredients within the bowl (10).
- Once the attachment (12, 13, 14) starts rotating, progressively pour ingredients into the bowl (10) through the pouring chute (15), if required (ill. (k)). Follow the recipe instructions.



USING THE APPLIANCE

NOTE:

- Some ingredients may first be added to the bowl **(10)** before securing the bowl **(10)** to the clamping plate **(9)**. Follow the recipe instructions.
- If the bowl **(10)** sides need scrapping during operation, first set the speed control knob **(5)** to the **0** position to stop operation. Allow moving parts of the appliance to stop completely before handling.
- Once the right consistency is reached, set the speed control knob **(5)** to the **0** position to stop operation, and then disconnect the plug **(6)** from the wall outlet.

NOTE:

- If the appliance is operated under heavy load for a long period of time or too many cycles, it will turn off to protect from overheating. The appliance will stop. Set the speed control knob **(5)** to the **0** position to switch off the appliance, and then disconnect the plug **(6)** from the wall outlet. Wait at least 20 minutes before plugging the appliance to a wall outlet again and restart normal operation.

HINTS AND TIPS

- Operate the appliance for only as long as needed to reach the right consistency.
- To stop an operation cycle, turn the speed control knob **(5)** clockwise to the **0** position.
- Do not operate the appliance continuously for more than 10 minutes for mixing/whipping. Allow the appliance at least 15 minutes to cool down between operation cycles. Operate the appliance for a maximum of 10 consecutive times, after which, allow the appliance to cool down for at least 15 minutes before the next use. Do not exceed the maximum operation times.
- Do not overfill the bowl **(10)**.
- Do not use the bowl **(10)** for storing food.
- Do not use the bowl **(10)** in a microwave or an oven.
- Never attempt to remove the bowl **(10)** from the clamping plate **(9)** during operation.
- Start on speed setting **1** and increase to desired speed, depending on the recipe.
- Use the speed setting **1** or **2** when preparing yeast dough. Using any other speed may damage the appliance.
- Always add ingredients as close to the sides of the bowl **(10)** as possible, not directly into the moving attachment **(12, 13, 14)**.
- Mixtures containing large amounts of liquid ingredients should be mixed at lower speeds to avoid splashing. Increase speed only after the mixture has thickened. Use the splashing guard **(15)**, if required.



HINTS AND TIPS

- When mixing thin batters, use medium speeds and frequently stop the mixer to scrape the sides of the bowl **(10)** with a spatula.
- When whipping egg whites or cream, watch carefully to avoid overwhipping. To avoid splashing, gradually turn to designated speed and whip to desired consistency.
- With heavy mixtures, do not operate the appliance for more than 10 minutes. Allow it to cool down for 15 minutes before using again.
- It is recommended to clean all accessories used after each use.

CLEANING AND MAINTENANCE

Proper maintenance will ensure many years of service from your appliance. Clean the appliance after every use. The appliance contains no user serviceable parts and requires little maintenance. Leave any servicing or repairs to qualified personnel.

WARNING:

- Always place the speed control knob **(5)** in the **0** position and disconnect the plug **(6)** from the wall outlet before cleaning. Allow all parts of the appliance to cool down completely.

NOTE:

- Do not immerse the power cord with plug **(6)** or appliance into water or any other liquids. Do not use abrasive cleaners, steel wool or scouring pads. Dry all parts thoroughly after cleaning, before using or storing the appliance. Ensure that no water enters the appliance housing.
 - Ensure all moving parts of the appliance come to a stop before attempting to remove accessories and attachments.
- Remove accessories and attachments in reverse order of assembly (↳ Assembly).
 - Carefully clean the head **(2)** and base **(8)** with a damp cloth.
 - Wash the bowl **(10)**, whisk **(12)**, flat beater **(13)**, dough hook **(14)**, splashing guard **(15)** with hot soapy water. Rinse and dry carefully.
 - Dry all parts thoroughly after cleaning and before using the appliance.

NOTE:

- Dry all parts and surfaces thoroughly before use. Make sure that all parts and surfaces are completely dry before connecting the appliance to a wall outlet.

Storage

- Before storage, always make sure the appliance is completely cool, clean and dry.
- It is recommended to store the appliance in a dry place.
- Store the appliance on a stable shelf or in a cupboard. To avoid accidents, ensure that both the appliance and its power cord are beyond reach of children or pets.



TROUBLESHOOTING

Problem	Cause	Solution
The appliance is not working	Appliance not plugged in	Insert the plug into the wall outlet
	Wall outlet not energized	Check fuses and circuit breaker
	Malfunctioning appliance	Set the speed control knob to the 0 position, unplug the appliance from the wall outlet and contact qualified personnel to check and repair the appliance
	Overheated motor	Set the speed control knob to the 0 position, unplug the appliance from the wall outlet and allow the appliance to cool down for at least 20 minutes. Restart cycle
The head cannot be fully pushed down/cannot lock	Foreign item blocking the head/base hinge	Remove item from the hinge. If the problem persists, do not use the appliance and contact qualified personnel to check and repair the appliance
Rotating attachment touches the bowl during operation	Misaligned drive shaft	Set the speed control knob to the 0 position, unplug the appliance from the wall outlet and contact qualified personnel to check and repair the appliance
Drive shaft rotates very slowly or does not rotate	Too much food in the bowl / Motor is overloaded	Remove the bowl from the clamping plate. Remove some food, shake the bowl to redistribute the ingredients and then restart cycle. Turn and hold the speed control knob counterclockwise to the P position for a few seconds and then release it in order to break up large parts. Repeat until desired result is reached

If additional assistance is needed, please contact our Customer Assistance at 1-855-451-2897 (US).

TECHNICAL DATA

Rated voltage:

120V ~ 60Hz

Rated power input:

600W MAX.



CUSTOMER ASSISTANCE

If you have a claim under this warranty, please call our Customer Assistance Number. For faster service, please have the model number and product name ready for the operator to assist you. This number can be found on the bottom of your appliance and on the front page of this manual.

Model Number: _____ Product Name: _____

Customer Assistance Number 1-855-451-2897 (US)

Keep these numbers for future reference!

Two-year limited warranty

What does your warranty cover?

- Any defect in material or workmanship.

For how long after the original purchase?

- Two years.

What will we do?

- Provide you with a new one.
- For those items still under warranty but no longer available, WAL-MART reserves the right to replace with a similar FARBERWARE branded product of equal or greater value.

How do you make a warranty claim?

- Save your receipt.
- Properly pack your unit. We recommend using the original carton and packing materials.
- Return the product to your nearest Walmart store or call Customer Assistance at 1-855-451-2897 (US).

What does your warranty not cover?

- Parts subject to wear, including, without limitation, glass parts, glass containers, cutter/strainer, blades, seals, gaskets, clutches, motor brushes, and/or agitators, etc.
- Commercial use or any other use not found in printed directions.
- Damage from misuse, abuse, or neglect, including failure to clean product regularly in accordance with manufacturer's instructions.

How does state law relate to this warranty?

- This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state or province to province.
- This warranty is in lieu of any other warranty or condition, whether express or implied, written or oral, including, without limitation, any statutory warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose.
- WAL-MART, FARBERWARE and the product manufacturer expressly disclaim all responsibility for special, incidental, and consequential damages or losses caused by use of this appliance. Any liability is expressly limited to an amount equal to the purchase price paid whether a claim, however instituted, is based on contract, indemnity, warranty, tort (including negligence), strict liability, or otherwise. Some states or provinces do not allow this exclusion or limitation of incidental or consequential losses, so the foregoing disclaimer may not apply to you.

What if you encounter a problem with this product while using it outside the country of purchase?

- The warranty is valid only in the country of purchase and if you follow the warranty claim procedure as noted.

FARBERWARE®

© 2017 Farberware Licensing Company, LLC. All Rights Reserved. Copyrights and Trademarks of Farberware Licensing Company, LLC, including FARBERWARE®, are used under license from Farberware Licensing Company, LLC.



FARBERWARE®

ROBOT DE COCINA

Número de modelo: SM3481RBR, SM3481RBG

UPC: 190858924815, 190858914816

Atención al cliente

1-855-451-2897 (EE.UU.)



Por favor, considere la opción de reciclar el material de embalaje.



MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

- **Lea todas las instrucciones antes de usar.**
- No toque la superficie caliente. Utilice las asas o las perillas.
- **ADVERTENCIA** - para proteger contra descarga eléctrica, fuego y lesiones personales:
 - no sumerja el cable o el enchufe en agua o cualquier otro líquido;
 - no sumerja el artefacto ni sus componentes eléctricos en agua u otro líquido;
 - siempre apague y desenchufe el aparato antes de la limpieza;
- Es necesaria la supervisión cuando el producto es utilizado por o cerca de niños.
- Desenchufe del tomacorriente de la pared cuando no esté en uso, antes de poner o quitar piezas y antes de limpiar. Deje que se enfríe antes de colocar o retirar piezas y antes de limpiar el artefacto.
- No utilice el artefacto con el cable o el enchufe dañado ni si el artefacto funciona mal o si se ha dañado de alguna manera. Llame a nuestro servicio de asistencia al cliente sin costo para informaciones sobre revisión, reparación o ajuste.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar un incendio, descarga eléctrica o lesiones personales.
- No utilice en exteriores o en un lugar húmedo.
- No permita que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o encimera.
- No coloque el artefacto cerca del borde de la encimera.
- **¡CUIDADO! Evite entrar en contacto con piezas móviles.** Mantenga las manos, el cabello, la ropa, así como las espátulas y otros utensilios alejados de los batidores / varillas / gancho para amasar durante el funcionamiento para reducir el riesgo de lesiones a personas o daños al robot de cocina. Se puede utilizar una espátula, pero sólo debe ser utilizada cuando el aparato no esté funcionando.
- Mantenga las manos y los utensilios fuera del tazón para evitar riesgo de lesiones y daños al robot de cocina.
- Asegúrese de mantener las manos o cualquier otro utensilio fuera del alcance de las piezas en movimiento cuando esté procesando alimentos para reducir el riesgo de lesiones graves o daños al artefacto. Se puede utilizar una espátula, pero sólo debe ser utilizada cuando el aparato no esté funcionando.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES



MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

- Retirar las varillas del mezclador antes del lavado.
- Sólo se debe utilizar velocidad baja con masa de pan o pasta pesada.
- No llene el tazón, más allá de la mitad de su capacidad.
- No utilice este artefacto para fines que no sean los previstos.
- El tazón debe estar colocado correctamente antes de operar el aparato.
- Para reducir el riesgo de lesiones personales, desenchufe siempre el aparato antes de insertar o quitar los accesorios.
- Exceder la velocidad recomendada por el fabricante puede provocar incendio, descargas eléctricas o lesiones personales (Accesorios / Control de velocidad / Sugerencias).
- No introduzca la mano o los dedos en el conducto para verter alimentos en ningún momento.
- Nunca intente quitar el tazón de la base durante el funcionamiento.

MEDIDAS ADICIONALES

Este producto está destinado **EXCLUSIVAMENTE A UN USO DOMÉSTICO**.

PRECAUCIÓN:

- **NO UTILICE ESTE APARATO SI EL CABLE DE ALIMENTACIÓN PRESENTA DAÑOS O SI EL APARATO FUNCIONA DE MANERA INTERMITENTE O DEJA DE FUNCIONAR COMPLETAMENTE.**
- Se incluye un cable de alimentación eléctrica corto para reducir el riesgo de lesión resultante de enredarse en o tropezar con un cable largo.
- Hay disponibles extensiones más largas que pueden ser utilizadas con el cuidado correspondiente.
- Si se utiliza un cable de alimentación eléctrica largo:
 - La potencia nominal indicada del cable o de la extensión debe ser al menos igual a la del aparato.
 - Si el aparato es del tipo con conexión a tierra, la extensión debe ser un cable de 3 conductores; y
 - El cable más largo debe ser colocado de modo que no pase sobre el borde de la encimera o la mesa donde pueda ser jalado por los niños o donde se pueda tropezar sobre ellos sin intención.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES



INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA

- Este aparato debe ser conectado a tierra cuando se use. No quite o ignore el pin de conexión a tierra durante el uso.

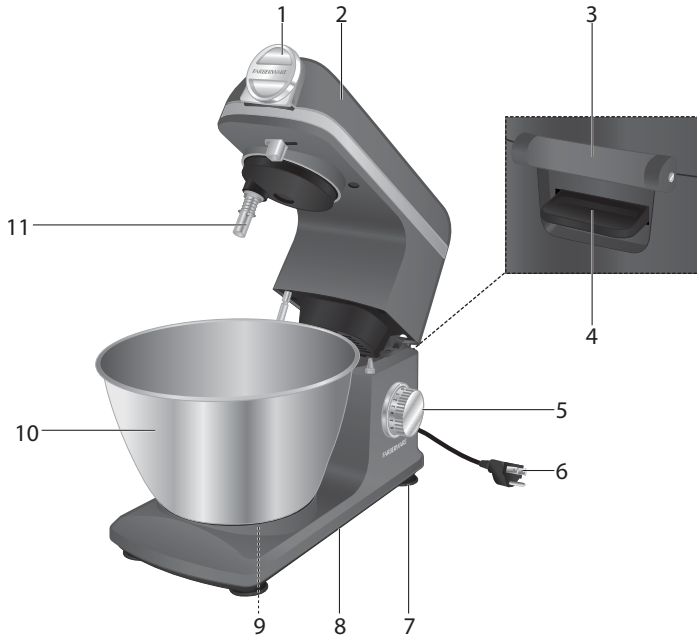
ADVERTENCIA:

- Para asegurar la protección continuada contra riesgo de descarga eléctrica, conecte sólo salidas conectadas apropiadamente a tierra.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES



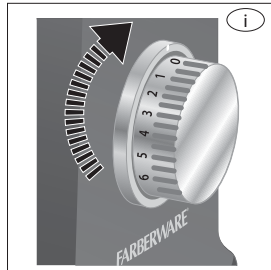
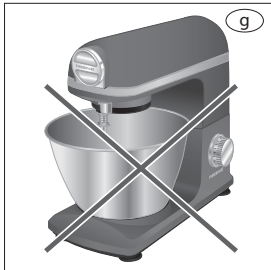
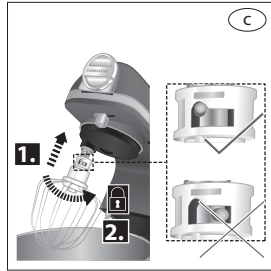
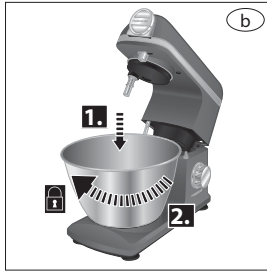
PARTS



- | | |
|--|--|
| 1. Tapa | 9. Placa de sujeción |
| 2. Cabeza | 10. Tazón de mezcla |
| 3. Bisagra [Cabeza/base] | 11. Eje de transmisión |
| 4. Palanca de liberación [Cabeza/base] | 12. Varillas |
| 5. Perilla de control de velocidad | 13. Batidor plano |
| 6. Cable eléctrico con enchufe | 14. Gancho para amasar |
| 7. Patas antideslizantes | 15. Protector de salpicaduras con conducto para verter alimentos |
| 8. Base | |



ILUSTRACIONES





FUNCIONAMIENTO

Antes del primer uso

- Retire todos los materiales de embalaje, etiquetas y/o calcomanías de su aparato.
- Compruebe que el contenido del paquete esté completo y que no haya daños. No utilice el aparato si el contenido del paquete incompleto o parece estar dañado. Lleve la unidad inmediatamente al Walmart.

¡Peligro de asfixia!

- Los embalajes no son juguetes. Siempre mantenga las bolsas de plástico, láminas y piezas de espuma de poliestireno lejos de los bebés y los niños. El material de embalaje podría bloquear las vías respiratorias e impedir la respiración.
- Limpie el artefacto y todos los accesorios antes de utilizarlos por primera vez (↳ Limpieza y mantenimiento).

Accesorios

Este aparato viene con accesorios, para ser utilizados de acuerdo a sus necesidades y a los alimentos a ser procesados.

Accesorios	Uso
Tazón de mezcla (10)	Mantener los ingredientes para ser mezclados/batidos
Varillas (12)	Para mezclas ligeras que necesitan aire incorporado, p. ej. para huevos, claras de huevo, tortas, crema, mayonesa Utilice el ajuste de velocidad 5, 6 o P No utilice para mezclas pesadas ya que el batidor puede romperse
Batidor plano (13)	Para mezclas normales a pesadas, p. ej., para pasteles, galletas, helados cremosos, panes rápidos, pastel de carne, puré de patatas, pastelería 3 o 4
Gancho para amasar (14)	Para mezclar y amasar masa pesada (p. ej., masa con levadura), p. ej. para panes, pasteles de café, rollos, bollos use el ajuste de velocidad 1 o 2
Protector contra salpicaduras (15)	El borde inferior del protector de salpicaduras encaja dentro del tazón. Evita que la mezcla salpique. Vierta los ingredientes al tazón a través del conducto para verter alimentos, lo más cerca posible de la pared del tazón



FUNCIONAMIENTO

Montaje

ADVERTENCIA:

- Desconecte siempre el enchufe **(6)** del enchufe de pared antes de poner o quitar accesorios en el artefacto/del artefacto. Deje que todas las partes en movimiento del aparato se detengan completamente antes de manipular.
 - Un montaje incorrecto puede conducir a una instalación inestable y podría causar lesiones.
-
- Coloque el aparato sobre una superficie limpia, plana y resistente al calor.
 - Levante la palanca de liberación **(4)** en la parte posterior del aparato y, a continuación, levante la cabeza **(2)**
 - hasta que encaje en su lugar (fig. **(a)**).
 - Coloque el tazón **(10)** en la placa de sujeción **(9)** y gírelo hacia la derecha para asegurarlo en su lugar (fig. **(b)**).
 - Insertar el accesorio necesario **(12, 13, 14)** en el eje de transmisión **(11)**. Empuje hacia arriba y gírelo hacia la izquierda hasta que encaje en su lugar (fig. **(c)**).
 - Levante la palanca de liberación **(4)** en la parte posterior del aparato y luego baje la cabeza **(2)** hasta que encaje en su lugar (fig. **(d)**). Asegúrese de que el accesorio **(12, 13, 14)** no toque el tazón **(10)**.

ADVERTENCIA:

- No utilice el aparato si el accesorio **(12, 13, 14)** toca el tazón **(10)**. Riesgos de daños en el artefacto (↳ Resolución de problemas.)
 - No utilice el aparato sin que el tazón **(10)** esté seguro en su lugar (fig. **(e)**).
 - Nunca coloque el conducto de vaciado en el lado opuesto de la perilla de control de velocidad **(5)**.
-
- En el caso de mezclas líquidas, deslice el protector de salpicaduras **(15)** sobre el tazón **(10)** con el conducto de vaciado en el lado de la perilla de control de velocidad **(5)** (fig. **(f)**). Asegúrese de que el borde inferior del protector de salpicaduras **(15)** esté colocado correctamente en su lugar en el tazón **(10)**.

NOTA:

- No utilice el aparato sin ningún accesorio **(12, 13, 14)** en el eje de transmisión **(11)** (fig. **(g)**).
 - No guarde los accesorios **(12, 13, 14)** en el eje de transmisión **(11)**.
 - Nunca intente extraer el tazón **(10)** de la placa de sujeción **(9)** durante el funcionamiento.
-
- Para desmontar, repita los pasos anteriores en orden inverso al del ensamblaje.



FUNCIONAMIENTO

Control de velocidad

La velocidad de este aparato puede ser ajustada de acuerdo a sus necesidades y alimentos a ser procesados. La siguiente tabla es una sugerencia para seleccionar las velocidades de mezcla.

Velocidad	Función	Posible uso
1	Agitación	Para agitar lentamente, combinar, aplastar, comenzar todos los procedimientos de mezcla. Utilice para agregar harina e ingredientes secos para batir, añadir líquidos a los ingredientes secos y combinar las mezclas pesadas
2	Mezcla lenta	Para mezclar lentamente, aplastar, agitar más rápido. Utilice para mezclar masas gruesas, empiece a aplastar patatas u otras verduras, cortar manteca en harina, mezclar masas finas o masas que salpican y mezclar y amasar masas con levadura
3	Mezclar, batir	Para mezclar masas semi-pesadas, como galletas. Utilice para combinar azúcar y manteca y para agregar azúcar a las claras de huevo para los merengues. Velocidad media para mezclas de pastelería
4	Batir, hacer cremas	Para el batido medio. Utilice para terminar de mezclar pasteles, buñuelos y otras masas. Alta velocidad para mezclas de pasteles
5	Batido rápido	Para batir nata, claras de huevo y coberturas hervidas
6	Batido rápido	For whipping small amounts of cream or egg whites
P	Batido rápido	Para mezclar a velocidad acelerada Gire la perilla de control de velocidad (5) hacia la izquierda para iniciar la operación, suelte para detener la operación

USO DEL APARATO

Este aparato se puede utilizar para mezclar y batir alimentos como masas, cremas y huevos.

NOTA:

- El aparato tiene una potencia de 600W. Antes de conectarlo a la toma de corriente, asegúrese de que el circuito eléctrico no esté sobrecargado con otros aparatos. Este electrodoméstico siempre debe ser operado en una toma de corriente de 120V~ 60Hz aparte.



USO DEL APARATO

- No conecte el aparato a la red eléctrica antes de que esté completamente montado.
- Coloque el aparato sobre una superficie plana, seca y estable.
- Monte el aparato de acuerdo con el uso requerido (↳ Montaje).

ADVERTENCIA:

- Asegúrese de que todos los accesorios estén en su lugar y libres de obstrucciones o residuos antes de la operación.
- No utilice el aparato sin accesorios ni si un accesorio muestra desgaste o daño. Fije o reemplace antes de volver a usar el aparato.
- Ate/cubra el cabello y use ropa ajustada cuando use este aparato para evitar el riesgo de lesiones por atrapamiento.
- Asegúrese de que todos los complementos y accesorios estén firmemente sujetos al aparato y que la perilla de control de velocidad (5) esté en la posición 0.
- Conecte el enchufe (6) con una toma de corriente (fig. (h)).
- Ajuste la perilla de control (5) a la velocidad requerida para iniciar la operación (fig. (i)).

NOTA:

- Alternativamente, gire y sostenga la perilla de control de velocidad (5) en sentido antihorario a la posición P para iniciar la operación a velocidad acelerada, si es necesario. Suelte el mando de control de velocidad (5) para detener el funcionamiento; el botón de control de velocidad (5) vuelve automáticamente a la posición 0.
- No opere el aparato continuamente por más de 10 segundos para mezclar/batir. Dejar enfriar el artefacto por lo menos 15 minutos entre ciclos de operación. Opere el aparato máximo 10 veces consecutivas, después de las cuales hay que dejar que se enfríe durante al menos 15 minutos antes del siguiente uso. No exceda la cantidad máxima de operaciones.
- Una vez finalizada la operación, coloque la perilla de control de velocidad (5) en la posición 0 para detener la operación y luego desconecte el enchufe (6) de la toma de corriente (fig. (j)).

ADVERTENCIA:

- Desconecte siempre el enchufe (6) del enchufe de pared antes de poner o quitar accesorios en el artefacto/del artefacto. Deje que todas las partes en movimiento del aparato se detengan completamente antes de manipular.

Mezclar/batir

ADVERTENCIA:

- Nunca intente extraer el tazón (10) de la placa de sujeción (9) durante el funcionamiento.
- No exceder 3.3 lbs. de mezcla en el tazón (10).



USO DEL APARATO

- Una vez que el accesorio (**12, 13, 14**) comienza a girar, vierta progresivamente los ingredientes en el tazón (**10**) a través del conducto para verter alimentos (**15**), si se requiere (fig. **(k)**). Siga las instrucciones de la receta.

NOTA:

- Algunos ingredientes pueden añadirse primero al tazón (**10**) antes de asegurar el tazón (**10**) en la placa de sujeción (**9**). Siga las instrucciones de la receta.
- Si los lados del tazón (**10**) necesitan raspado durante el funcionamiento, primero coloque la perilla de control de velocidad (**5**) en la posición **0** para detener la operación. Deje que todas las partes en movimiento del aparato se detengan completamente antes de manipular.
- Una vez que se alcance la consistencia correcta, ajuste la perilla de control de velocidad (**5**) a la posición **0** para detener el funcionamiento y, a continuación, desconecte el enchufe (**6**) de la toma de corriente.

NOTA:

- Si el aparato funciona con mucha carga durante un largo período de tiempo o con ciclos demasiado largos, se apagará para protegerlo de sobrecalentamiento. El aparato se detendrá. Ajuste la perilla de control (**5**) a la posición **0** para apagar el aparato y luego desconecte el enchufe (**6**) de la toma de corriente. Espere al menos 20 minutos antes de enchufar de nuevo el aparato a una toma de corriente y reinicie el funcionamiento normal.

CONSEJOS Y SUGERENCIAS

- Opere el aparato sólo el tiempo que necesite para alcanzar la consistencia correcta.
- Para detener un ciclo de operación, gire la perilla de control de velocidad (**5**) hacia la derecha a la posición **0**.
- No opere el aparato continuamente por más de 10 minutos para mezclar/batir. Dejar enfriar el artefacto por lo menos 15 minutos entre ciclos de operación. Opere el aparato máximo 10 veces consecutivas, después de las cuales hay que dejar que se enfríe durante al menos 15 minutos antes del siguiente uso. No exceda la cantidad máxima de operaciones.
- No llene excesivamente el tazón (**10**).
- No utilice el tazón (**10**) para guardar alimentos.
- No utilice el tazón (**10**) en un microondas o en el horno.
- Nunca intente extraer el tazón (**10**) de la placa de sujeción (**9**) durante el funcionamiento.
- Comience en el ajuste de velocidad 1 y aumente a la velocidad deseada, dependiendo de la receta.



CONSEJOS Y SUGERENCIAS

- Utilice el ajuste de velocidad **1** ó **2** para preparar la masa con levadura. El uso de otras velocidades puede dañar la unidad.
- Siempre agregue los ingredientes lo más cerca posible de los lados del tazón **(10)**, no directamente en el accesorio móvil **(12, 13, 14)**.
- Las mezclas que contienen grandes cantidades de ingredientes líquidos deben mezclarse a velocidades más bajas para evitar salpicaduras. Aumente la velocidad recién después de que la mezcla se haya espesado. Utilice el protector contra salpicaduras **(15)**, si es necesario.
- Cuando mezcle masas finas, utilice velocidades medias y detenga con frecuencia el robot de cocina para raspar los lados del tazón **(10)** con una espátula.
- Al batir las claras de huevo o la crema, observe con cuidado para evitar sobrebatir. Para evitar salpicaduras, gire gradualmente a la velocidad designada y bata a la consistencia deseada.
- Con mezclas pesadas no opere el aparato por más de 10 minutos. Deje que se enfríe durante 15 minutos antes de volver a usar.
- Se recomienda limpiar todos los accesorios usados después de cada operación.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Un mantenimiento apropiado asegurará muchos años de servicio de su aparato. Limpie el aparato después de cada uso. El aparato no contiene piezas reparables por el usuario y requiere poco mantenimiento. Deje todo mantenimiento o reparación a personal cualificado.

PRECAUCIÓN:

- Ajuste la perilla de control **(5)** a la posición **0** y desconecte el enchufe **(6)** de la toma de corriente antes de la limpieza. Permitir que todas las partes del artefacto se enfríen completamente.

NOTA:

- No sumerja el cable de alimentación con enchufe **(6)** o el artefacto en agua u otros líquidos. Nunca utilice productos de limpieza abrasivos, esponja de acero u esponjitas para fregar. Seque bien todas las piezas después de la limpieza, antes de usar o guardar el dispositivo. Asegúrese de que no entre agua en la carcasa del aparato.
- Asegúrese de que todas las partes móviles del aparato se detengan antes de intentar quitar los accesorios y los complementos.
- Retire los accesorios y los complementos en orden inverso al del ensamblaje (Montaje).
- Limpie cuidadosamente la cabeza **(2)** y la base **(8)** con un paño húmedo.



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Lave el tazón (10) , las varillas (12) , el batidor plano (13) , el gancho para amasar (14) , el protector contra salpicaduras (15) con agua caliente y jabón. Enjuague y seque cuidadosamente.
- Seque bien todas las piezas después de la limpieza, antes de usar el aparato.

NOTA:

- Seque todas las piezas y superficies a fondo antes de su uso. Asegúrese de que todas las piezas y las superficies estén completamente secas antes de conectar el aparato a una toma de corriente.

Almacenamiento

- Antes de guardar, siempre asegúrese de que el aparato se enfríe por completo, y que esté limpio y seco.
- Se recomienda guardar el aparato en un lugar seco.
- Guarde el aparato en un estante estable o en un armario. Para evitar accidentes, asegúrese de que tanto el aparato como el cable de alimentación está fuera del alcance de niños o mascotas.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa	Solución
El aparato no funciona	El aparato no está conectado	Conecte el enchufe a la toma de corriente
	Toma de corriente no energizada	Compruebe los fusibles y disyuntores
	Malfunctioning appliance	Fije la perilla de control de velocidad en la posición 0 , desenchufe el artefacto de la toma de pared y póngase en contacto con personal cualificado para revisar y reparar el artefacto
	Motor recalentado	Fije la perilla de control de velocidad en la posición 0 , desenchufe el
La cabeza no se puede empujar completamente hacia abajo/ no se puede bloquear	Elemento extraño bloquea la bisagra de la cabeza / base	Eliminar elemento de la bisagra. Si el problema persiste, no utilice el aparato y póngase en contacto con personal cualificado para verificar y reparar el aparato



SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa	Solución
El accesorio giratorio toca el tazón durante el funcionamiento	Eje de transmisión desalineado	Fije la perilla de control de velocidad en la posición 0 , desenchufe el artefacto de la toma de pared y póngase en contacto con personal cualificado para revisar y reparar el artefacto
El eje de transmisión gira muy lentamente o no gira	Demasiada comida en el tazón / Motor sobrecargado	Retire el tazón de la placa de sujeción. Retire un poco de comida, agite el tazón para redistribuir los ingredientes y luego reinicie el ciclo. Gire y mantenga presionada la perilla de control de velocidad en sentido antihorario hasta la posición P durante unos segundos y luego suéltela para romper pedazos grandes. Repita hasta que consiga el resultado deseado

Si requiere asistencia adicional, por favor póngase en contacto con Atención al Cliente 1-855-451-2897 (EE.UU.).

DATOS TÉCNICOS

Tensión nominal: 120V ~ 60Hz Potencia nominal de entrada: 600W MAX.



ASISTENCIA AL CLIENTE

Si tuviera una queja respecto a esta garantía, por favor llame a nuestro número de asistencia al cliente. Para un servicio más rápido, por favor tenga el número de modelo y nombre del producto preparados para que el operador pueda asistirle. Puede encontrar este número en la parte inferior de su aparato y en la página frontal de este manual.

Número de modelo: _____ Nombre del producto: _____

Número de asistencia al cliente 1-855-451-2897 (EE.UU.)

¡Guarde estos números para referencia futura!

Garantía limitada de dos años

¿Qué cubre su garantía?

- Cualquier defecto material o de fabricación.

Por cuanto tiempo después de la compra?

- Dos años.

¿Qué haremos?

- Proporcionarle un producto nuevo.
- Para los artículos bajo garantía pero descatalogados, WAL-MART se reserva el derecho de sustituirlos por productos de marca FARBERWARE similares o de valor superior.

¿Como hacer su reclamación de garantía?

- Guarde su comprobante de compra.
- Embale correctamente su aparato. Recomendamos usar la caja y los materiales de embalaje originales.
- Devuelva su producto a su tienda Walmart más próxima o llame a asistencia al cliente al Assistance at 1-855-451-2897 (EE.UU.).

¿Qué no cubre su garantía?

- Partes sujetas a desgaste, incluyendo, no exclusivamente, partes de cristal, contenedores de cristal, colador/cortador, hojas de corte, sellos, juntas, cepillos de motor o agitadores, etc.
- Uso comercial o cualquier otro uso no especificado en las instrucciones impresas.
- Daños por uso indebido, abuso, negligencia, incluyendo el no limpiar el aparato regularmente de acuerdo con las instrucciones del fabricante.

¿Como se comporta la ley estatal en relación a esta garantía?

- Esta garantía le aporta derechos legales específicos, y puede también tener otros derechos que varían dependiendo de su estado o provincia.
- Esta garantía está en lugar de cualquier otra garantía o condición, ya sea expresa o implícita, escrita u oral, incluyendo no exhaustivamente cualquier garantía reglamentaria o condición mercantil o adecuabilidad para un propósito en particular.
- WAL-MART, FARBERWARE y el fabricante del producto renuncian expresamente a cualquier responsabilidad para daños especiales, incidentales y sus consecuentes pérdidas causadas por el uso de este aparato. Cualquier responsabilidad está expresamente limitada a una cantidad igual al precio dencompra pagado ya esté la reclamación, establecida en cualquier forma, basada o no en contrato, indemnización, garantía, agravio (incluyendo negligencia), responsabilidad estricta. Algunos estados o provincias no permiten esta exclusión o limitación de pérdidas incidentales o consecuenciales, por lo tanto la renuncia precedente puede no ser aplicable en su caso.

¿Qué pasa si encuentra un problema con este producto al usarlo fuera del país de compra?

- La garantía es válida solo en el país de compra, y si sigue el proceso de reclamación de garantía tal como se describe.

FARBERWARE®

© 2017 Farberware Licensing Company, Todos los derechos reservados. Copyrights y marcas registradas de Farberware Licensing Company, LLC, incluyendo FARBERWARE™ y FARBERWARE®, se utilizan bajo licencia de Farberware Licensing Company, LLC.