

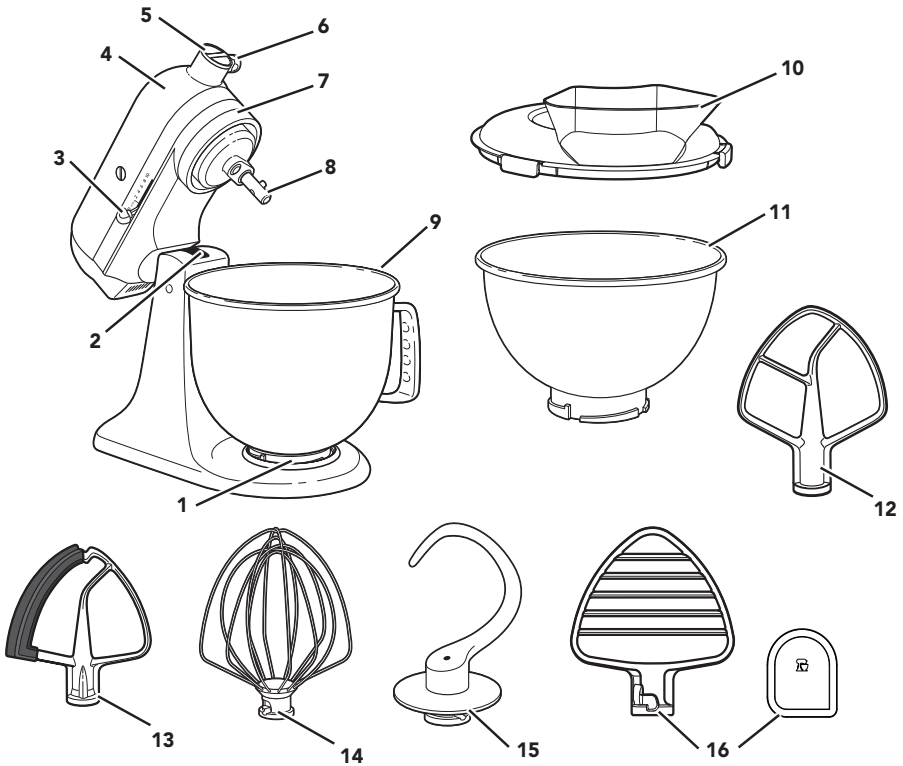
# KitchenAid®

---

Stand Mixer  
K45 Series,  
KSM45 - KSM200 Series



# PARTS AND FEATURES



- |          |   |           |                                 |
|----------|---|-----------|---------------------------------|
| <b>1</b> | Bowl Clamping Plate                           | <b>9</b>  | Bowl**                          |
| <b>2</b> | Beater Height Adjustment Screw<br>(not shown) | <b>10</b> | Pouring Shield*                 |
| <b>3</b> | Speed Control Lever                           | <b>11</b> | 2.8 L Stainless Steel Bowl*     |
| <b>4</b> | Motor Head                                    | <b>12</b> | Flat Beater*                    |
| <b>5</b> | Attachment Hub                                | <b>13</b> | Flex Edge Beater*               |
| <b>6</b> | Attachment Knob                               | <b>14</b> | Wire Whip                       |
| <b>7</b> | Motor Head (locking lever not shown)          | <b>15</b> | Dough Hook                      |
| <b>8</b> | Beater Shaft                                  | <b>16</b> | Pastry Beater* and Scraper*** * |

\*Included with select models only. Also available as an optional accessory.

\*\*The Bowl design and material depend on the Stand Mixer model.

\*\*\*Can also be used to scrape your Bowl.

# PRODUCT SAFETY

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

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



This is the safety alert symbol.

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

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



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



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

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

## IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. To protect against risk of electrical shock, do not put Stand Mixer in water or other liquid.
3. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. Turn the appliance OFF/0, then unplug from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts, and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
5. Avoid contacting moving parts. Keep hands, hair, and clothing, as well as spatulas and other utensils, away from beater during operation to reduce the risk of injury to persons and/or damage to the Stand Mixer.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest Authorized Service Facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
7. The use of accessories or attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
8. Do not use the Stand Mixer outdoors.

# PRODUCT SAFETY


9. Do not let the cord hang over the edge of table or counter.
10. Remove the Beaters, Pastry Beater, Wire Whip, or Dough Hook from the Stand Mixer before washing.

# SAVE THESE INSTRUCTIONS

This product is designed for household use only.

## ELECTRICAL REQUIREMENTS

**⚠ WARNING**



**Electrical Shock Hazard**

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

**Do not remove ground prong.**

**Do not use an adapter.**

**Do not use an extension cord.**

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

**Voltage:** 120 V

**Frequency:** 60 Hz

**Wattage:** 275 Watts MAX for models K45, KSM45-KSM80

300 Watts MAX for models KSM85-KSM110

325 Watts MAX for models KSM120-KSM200

**NOTE:** The power rating for your Stand Mixer is printed on the serial plate.

Do not use an extension cord. If the power supply cord is too short, have a qualified electrician or service technician install an outlet near the appliance.

The maximum rating is based on the attachment that draws the greatest load (power). Other recommended attachments may draw significantly less power.

# GETTING STARTED

## ACCESSORY GUIDE

ACCESSORY	USE TO MIX	SUGGESTED ITEMS
Flat Beater* Flex Edge Beater*	Normal to heavy mixtures	Cakes, creamed frostings, candies, cookies, biscuits, pie pastry, meatloaf, mashed potatoes.
Pastry Beater*	Cut butter into flour	For pie dough, biscuits and other pastries, mashing fruits and vegetables, and shredding meats.
Wire Whip	Mixtures that need air incorporated	Eggs, egg whites, heavy cream, boiled frostings, sponge cakes, mayonnaise, some candies.
Dough Hook	Mixing and kneading yeast doughs	Breads, rolls, pizza dough, buns.

\*Included with select models only. Also available as an optional accessory.

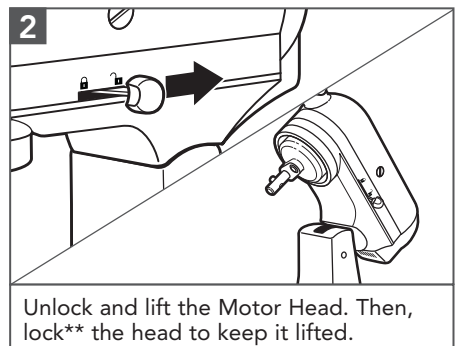
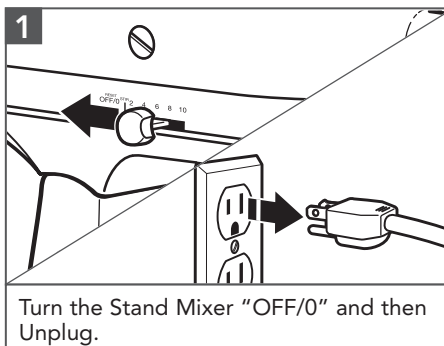
## SPEED CONTROL GUIDE

**Note:** The Speed Control Lever can be set to obtain speeds 1, 3, 5, 7, and 9 if a finer adjustment is required. Do not exceed Speed 2 when preparing yeast doughs as this may cause damage to the Stand Mixer.

SPEED	ACCESSORY	ACTION	DESCRIPTION
Stir 1	Flat Beater* Flex Edge Beater*	STIR	For starting all mixing procedures, slow stirring, and combining.
	Pastry Beater*		
2	Pastry Beater*	STIR	Cut butter into flour to make pastry dough; Mash fruits and vegetables.
	Flat Beater* Flex Edge Beater*	SLOW MIXING	For slow mixing, mashing, and faster stirring.
	Dough Hook		To mix and knead yeast doughs, heavy batters, and candies; mix thin or splashy batters.
4	Flat Beater* Flex Edge Beater*	MIXING, BEATING	For mixing semi-heavy batters, such as cookies, or to combine sugar and shortening. Medium speed for cake mixes.
	Pastry Beater*		For shredding meats.
	Wire Whip		For adding sugar to egg whites for meringues.
6	Flat Beater* Flex Edge Beater*	BEATING, CREAMING	For medium-fast beating (creaming), or whipping. Use to finish mixing cake, doughnut, and other batters. High speed for cake mixes.
	Wire Whip		For medium-fast whipping of ingredients requiring incorporation of air, such as egg whites.
8	Wire Whip	FAST BEATING, WHIPPING	For whipping cream, egg whites, and boiled frostings.

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

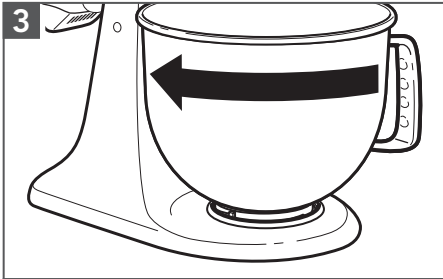
## PRODUCT ASSEMBLY



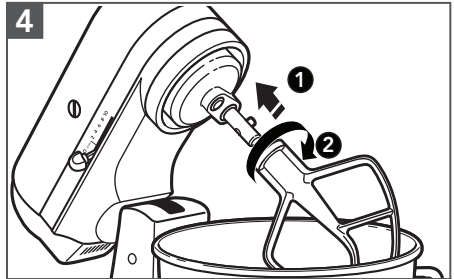
\*Included with select models only. Also available as an optional accessory.

\*\*Locking option is available on select models.

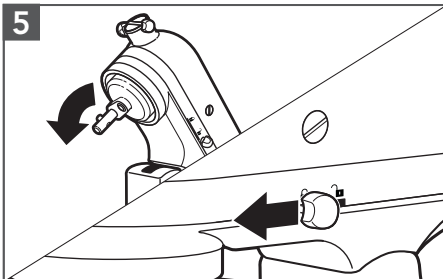
# PRODUCT ASSEMBLY



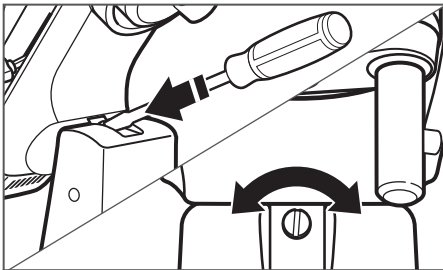
Place the Bowl\* on the Clamping Plate and twist to lock in place.



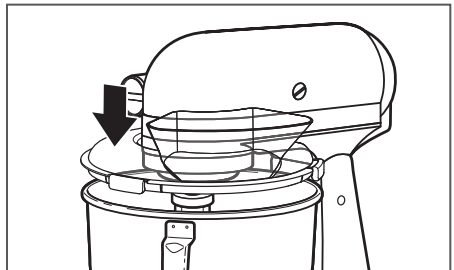
Slide and rotate the accessory, aligning over the pin on the shaft.



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



**(OPTIONAL) To adjust Beater to Bowl Clearance:** Tilt and lock\*\* the Motor Head back. Turn the screw slightly counterclockwise (left) to raise the beater, or clockwise (right) to lower it.  
**NOTE:** If you over-adjust the screw, the Bowl Lock Lever may not lock into place.



**(OPTIONAL) Place the Pouring Shield\*\*\*:** From the front of the Stand Mixer, place the Pouring Shield onto the bowl so that the Motor Shield Head covers the u-shaped gap in the shield. This will position the Pouring Chute just to the right of the Attachment Hub as you face the mixer. Press lightly so that the Easy Snap tabs snap the shield onto the Bowl.

\*The Bowl design and material depend on the Stand Mixer model.

\*\*Locking option is available on select models.

\*\*\*Included with select models only. Also available as an optional accessory.

# PRODUCT USAGE

## ⚠️ WARNING



### Electrical Shock Hazard

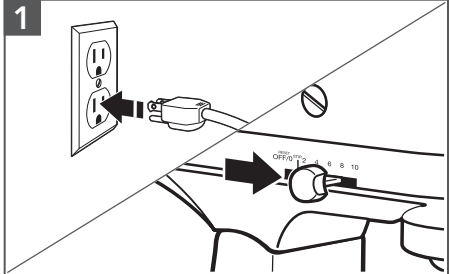
**Plug into a grounded 3 prong outlet.**

**Do not remove ground prong.**

**Do not use an adapter.**

**Do not use an extension cord.**

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



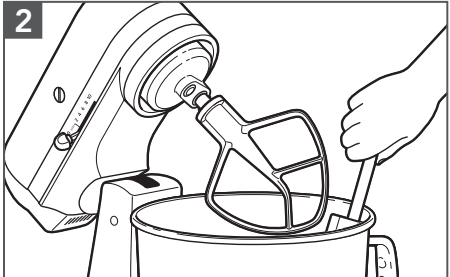
Plug it into a grounded 3 prong outlet. Start with lower speed to avoid splashing, and increase speed gradually. Refer to the "Speed Control Guide".

## ⚠️ WARNING

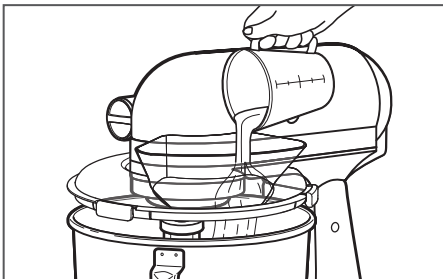
### Injury Hazard

**Unplug mixer before touching beaters.**

**Failure to do so can result in broken bones, cuts, or bruises.**



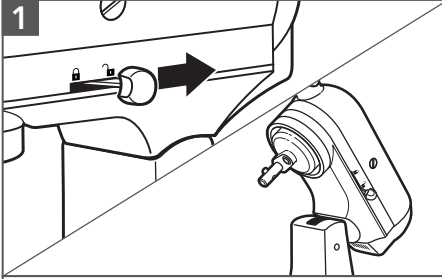
Do not scrape the Bowl\* while operating. Scraping the Bowl\* once or twice during mixing is usually sufficient.



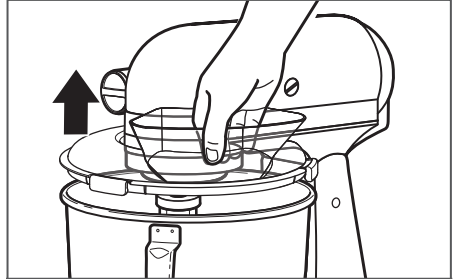
**(OPTIONAL):** Pour ingredients into the Bowl\* through the Pouring Chute.

\*The Bowl design and material depend on the Stand Mixer model.

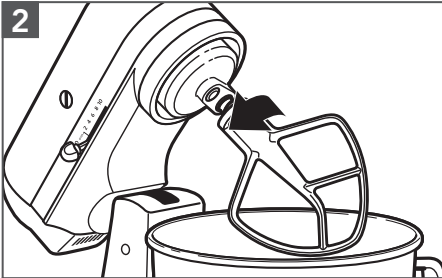
# PRODUCT DISASSEMBLY



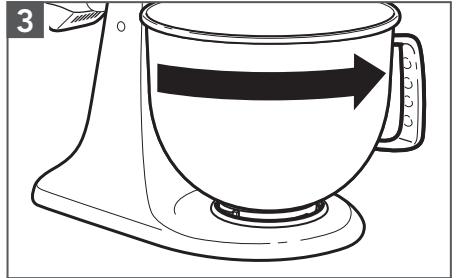
Turn the Stand Mixer "OFF/0" and unplug. Unlock and lift the Motor Head. Then, lock\* the head to keep it lifted.



(OPTIONAL): Lift the front of the Pouring Shield\*\* clear of the rim of the Bowl\*\*\*. Pull away from the Stand Mixer.



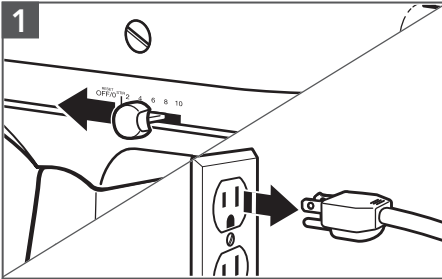
Press the accessory upward, turn it and pull it away from the Beater Shaft.



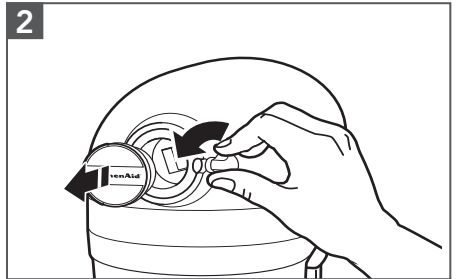
Twist to unlock the Bowl\*\*\* from the Clamping Plate.

# OPTIONAL ATTACHMENTS

KitchenAid offers a wide range of optional attachments such as the Spiralizer, Pasta Cutters, or Food Grinder that may be attached to the Stand Mixer attachment power hub as shown here.



Turn the Stand Mixer "OFF/0" and then Unplug.



Remove the Attachment Hub cover.

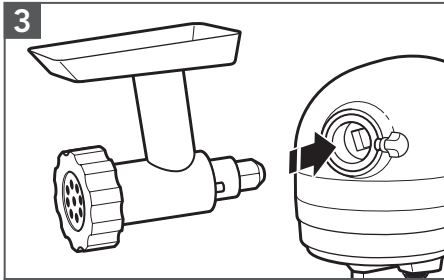
\*Locking option is available on select models.

\*\*Included with select models only. Also available as an optional accessory.

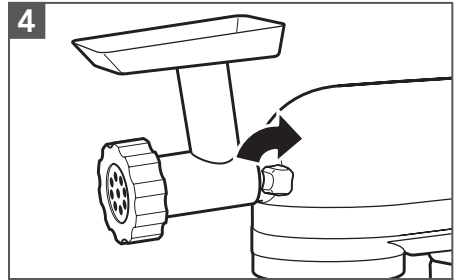
\*\*\*The Bowl design and material depend on the Stand Mixer model.



## OPTIONAL ATTACHMENTS



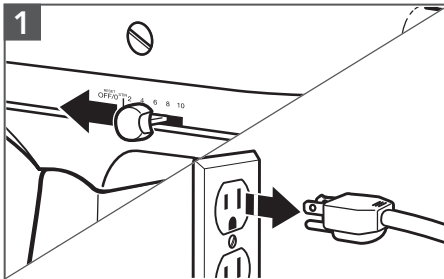
Insert attachment into Attachment Hub, making certain that attachment power shaft fits into the square Attachment Hub socket.



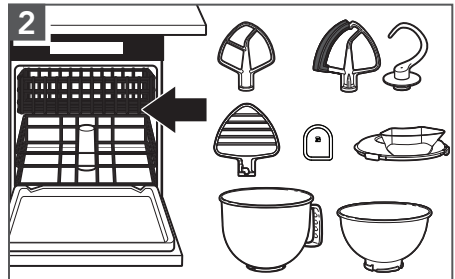
Tighten the Attachment Knob by turning it clockwise until the attachment is secured to the Stand Mixer.

## CARE AND CLEANING

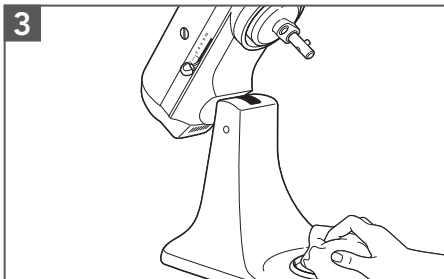
**IMPORTANT:** Do not immerse the Stand Mixer body in water or other liquids.



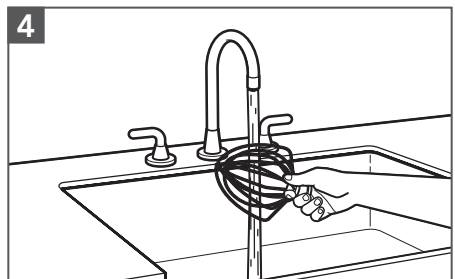
Turn the Stand Mixer "OFF/0" and then Unplug.



Dishwasher-safe parts, top rack only:  
Stainless Steel Bowl, Bowl\*, Flat Beater\*\*, Dough Hook, Flex Edge Beater\*\*, Pouring Shield\*\*, Pastry Beater\*\*, and Scraper\*\*.



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




Clean the Wire Whip thoroughly with hot sudsy water and hand wash only.

\*The Bowl design and material depend on the Stand Mixer model.

\*\*Included with select models only. Also available as an optional accessory.

# TROUBLESHOOTING GUIDE



## ⚠️ WARNING

### Electrical Shock Hazard

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

**Do not remove ground prong.**

**Do not use an adapter.**

**Do not use an extension cord.**

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


Problem	Solution
If Stand Mixer warms up during use:	Under heavy loads with extended mixing time periods, you may not be able to comfortably touch the top of the unit. This is normal.
If the Flat Beater hits the Bowl:	Stop the Stand Mixer. See the "Product Assembly" section and adjust the Beater to Bowl Clearance.
The Speed Control Lever does not move smoothly or easily:	To move the Speed Control Lever with ease, lift slightly up as you move it across the settings in either direction.
If your Stand Mixer should fail to operate, please check the following:	<p>Is the Stand Mixer plugged in?</p> <p>Is the fuse in the circuit to the Stand Mixer in working order? If you have a Circuit Breaker Box, be sure the circuit is closed.</p> <p>Turn off the Stand Mixer for 10-15 seconds, then turn it back on. If the Stand Mixer still does not start, allow it to cool for 30 minutes before turning it back on.</p>

**Note:** If the problem cannot be corrected, See the "Warranty and Service" section. Do not return the Stand Mixer to the retailer; retailers do not provide service.

# WARRANTY AND SERVICE

## KITCHENAID STAND MIXER WARRANTY FOR THE 50 UNITED STATES, THE DISTRICT OF COLUMBIA, PUERTO RICO, AND CANADA

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

<b>Length of Warranty:</b>	One Year Full Warranty from date of purchase.
<p><b>KitchenAid Will Pay for Your Choice of:</b></p> 	<p>Hassle-Free Replacement of your Stand Mixer. See the next page for details on how to arrange for service, or call the Customer eXperience Center toll-free at <b>1-800-541-6390</b>.</p> <p>OR</p> <p>The replacement parts and repair labor costs to correct defects in materials and workmanship. Service must be provided by an Authorized KitchenAid Service Center.</p>
<b>KitchenAid Will Not Pay for:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>A.</b> Repairs when your Stand Mixer is used in other than normal single family home use.</li> <li><b>B.</b> Damage resulting from accident, alteration, misuse or abuse.</li> <li><b>C.</b> Any shipping or handling costs to deliver your Stand Mixer to an Authorized Service Center.</li> <li><b>D.</b> Replacement parts or repair labor costs for Stand Mixer attachments operated outside the 50 United States, District of Columbia, Puerto Rico, and Canada.</li> </ul>
<p><b>DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES</b></p> <p>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.</p> <p>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.</p>	

# 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 Stand Mixer should fail within the first year of ownership, KitchenAid will arrange to deliver an identical or comparable replacement to your door free of charge and arrange to have your original Stand Mixer returned to us. Your replacement unit will also be covered by our one year limited warranty.

If your Stand Mixer should fail within the first year of ownership, simply call our

toll-free Customer eXperience Center at **1-800-541-6390** Monday through Friday. Please have your original sales receipt available when you call. Proof of purchase will be required to initiate the claim. Give the consultant your complete shipping address (no P.O. Box numbers, please).

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

## HASSLE-FREE REPLACEMENT WARRANTY—CANADA

---

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

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

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

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

## ARRANGING FOR SERVICE AFTER THE WARRANTY EXPIRES, OR ORDERING ACCESSORIES AND REPLACEMENT PARTS

---

### In the United States and Puerto Rico:

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

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

### Outside the United States and Puerto Rico:

Consult your local KitchenAid dealer or the store where you purchased the Stand Mixer for information on how to obtain service.

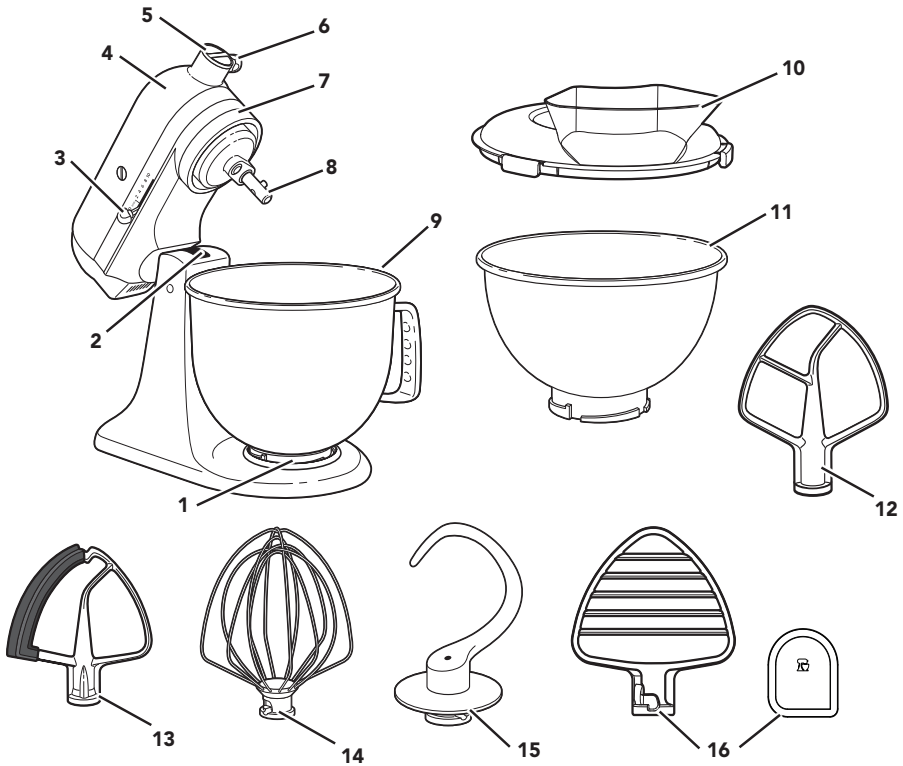
#### For service information in Canada:

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

#### For service information in Mexico:

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

# PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES



- 1 Plaque de serrage du bol
- 2 Vis de réglage de la hauteur du batteur (non illustrée)
- 3 Levier de réglage de la vitesse
- 4 Tête du moteur
- 5 Prise à accessoires
- 6 Bouton à accessoires
- 7 Tête du moteur (levier de verrouillage non illustré)

- 8 Arbre du fouet
- 9 Bol\*\*
- 10 Écran verseur\*
- 11 Bol en acier inoxydable de 2,8 L\*
- 12 Fouet plat\*
- 13 Batteur à côté souple\*
- 14 Fouet métallique
- 15 Crochet pétrisseur
- 16 Batteur à pâtisserie\* et grattoir\*\*\* \*

\*Compris avec certains modèles. Également disponible en tant qu'accessoire en option.

\*\*La conception et le matériau du bol dépendent du modèle du batteur sur socle.

\*\*\*Peut aussi être utilisé pour gratter votre bol.

# SÉCURITÉ DU PRODUIT

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

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



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

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

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

Ces mots signifient :

**⚠ DANGER**

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

**⚠ AVERTISSEMENT**

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

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

## **CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES**

**Lors de l'utilisation d'appareils électriques, certaines précautions élémentaires de sécurité doivent toujours être observées, incluant les suivantes :**

1. Lire toutes les instructions.
2. Pour éviter tout risque de décharge électrique, ne pas immerger le batteur sur socle dans de l'eau ou tout autre liquide.
3. Cet appareil ne convient pas à une utilisation par des personnes (y compris des enfants) à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou possédant un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient placées sous supervision ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Une surveillance attentive s'impose lorsqu'un appareil ménager est utilisé par ou à proximité d'enfants. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
4. S'assurer que l'appareil est éteint, commande en position OFF/0 (arrêt/0), et débranché de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'y ajouter des pièces ou d'en enlever et avant de la nettoyer. Pour débrancher, saisir la fiche et la retirer de la prise. Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation.
5. Éviter tout contact avec les pièces mobiles. Tenir les mains, cheveux, vêtements et spatules ou autres ustensiles à l'écart du fouet lors de son fonctionnement afin de réduire le risque de blessures corporelles ou d'endommagement du batteur sur socle.
6. Ne pas faire fonctionner un appareil si le cordon ou la prise est endommagé, si l'appareil ne fonctionne pas correctement, s'il tombe ou s'il est endommagé d'une quelconque façon. Retourner l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage électrique ou mécanique.
7. L'utilisation d'accessoires ou de pièces non recommandés ou non vendus par le fabricant peut causer un incendie, une décharge électrique ou des blessures corporelles.

# SÉCURITÉ DU PRODUIT

8. Ne pas utiliser le batteur sur socle à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir.
10. Retirer le batteur, le fouet métallique ou le crochet pétrisseur du batteur sur socle avant de les laver.

## CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Ce produit est conçu uniquement pour un usage domestique.

### SPÉCIFICATIONS ÉLECTRIQUES

**⚠ AVERTISSEMENT**



**Risque de choc électrique**

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

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

**Ne pas utiliser un adaptateur.**

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

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

**Tension :** 120 V

**Fréquence :** 60 Hz

**Puissance :** 275 watts MAX pour les modèles K45, KSM45-KSM80  
300 watts MAX pour les modèles KSM85-KSM110  
325 watts MAX pour les modèles KSM120-KSM200

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

Ne pas utiliser de rallonge. Si le cordon d'alimentation électrique est trop court, faire installer une prise près de l'appareil électroménager par un électricien ou un technicien de service qualifié.

La valeur nominale maximum est basée sur l'accessoire qui consomme le plus de courant. D'autres accessoires recommandés peuvent tirer beaucoup moins de puissance.

## POUR COMMENCER

### CHOIX DE L'ACCESSOIRE APPROPRIÉ

Accessoire	Utiliser pour mélanger	Articles alimentaires suggérés
Fouet plat* Fouet à côté souple*	Mélanges normaux à lourds	Gâteaux, glaçages crémeux, confiseries, biscuits, pâtisseries, pain de viande, purée de pommes de terre.
Batteur à pâtisserie*	Couper le beurre dans la farine	Pour la pâte à beigne, à biscuits et à autres pâtisseries, fruits et légumes écrasés et viandes déchiquetées.
Fouet métallique	Mélanges où de l'air doit être ajouté	Œufs, blancs d'œufs, crème fraîche épaisse, glaçages, gâteaux éponges, mayonnaise, certaines confiseries.
Crochet pétrisseur	Mélanger et pétrir la pâte au levain	Pains, pains mollets, pâte à pizza, brioche.

\*Compris avec certains modèles. Également disponible en tant qu'accessoire en option.

# GUIDE DE COMMANDE DE VITESSE

**Remarque :** Il est possible de régler la commande de vitesse (vitesses 1, 3, 5, 7 et 9) si un ajustement plus précis est nécessaire. Ne pas dépasser la vitesse 2 si l'on prépare des pâtes à levure, car ceci pourrait endommager le batteur sur socle.

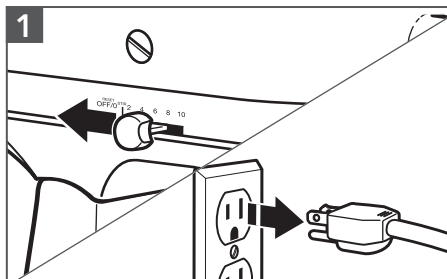
Vitesse	Accessoire	Mesures	Description
Remuer	Fouet plat*	Remuer	Au début d'une préparation, remuer lentement et combiner.
1	Fouet à côté souple*		
2	Batteur à pâtisserie*	Remuer	Couper le beurre dans la farine pour préparer la pâte à pâtisserie; écraser les fruits et légumes.
	Fouet plat*	Mélanger lentement	Pour mélanger lentement, écraser et remuer plus rapidement.
	Fouet à côté souple*		Pour mélanger et pétrir les pâtes à base de levain, les pâtes épaisses et les confiseries; mélanger les pâtes légères ou susceptibles d'éclabousser.
4	Crochet pétrisseur	Mélanger, battre	Pour mélanger les pâtes semi-épaisses comme celles des biscuits ou le sucre à la graisse alimentaire. Vitesse moyenne utilisée pour les préparations à gâteaux.
	Fouet plat*		Pour hacher les viandes.
	Fouet à côté souple*		Pour ajouter du sucre aux blancs d'œufs et produire de la meringue.
6	Fouet métallique	Battre, réduire en crème	Pour battre à vitesse moyenne à élevée (pour réduire en crème) et pour fouetter. Utiliser cette vitesse pour finir de mélanger les préparations à gâteaux, à beignets et autres types de pâtes. Vitesse élevée utilisée pour les préparations à gâteaux.
	Fouet plat*		Pour fouetter à vitesse moyenne à élevée des ingrédients nécessitant l'ajout d'air comme les blancs d'œufs.
8	Fouet métallique	Battre rapidement, fouetter	Pour fouetter la crème, les blancs d'œufs et glaçages.

**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.

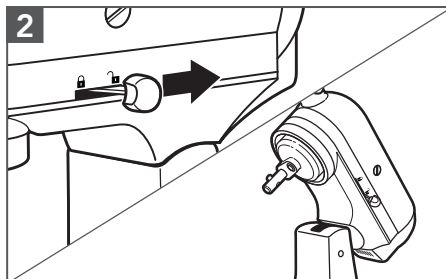
\*Compris avec certains modèles. Également disponible en tant qu'accessoire en option.



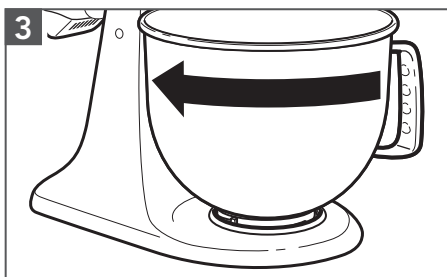
# ASSEMBLAGE DU PRODUIT



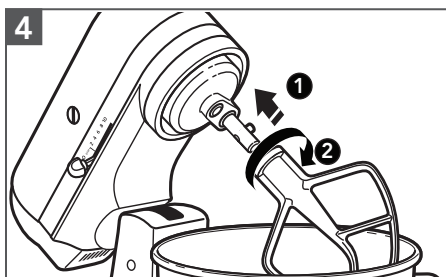
Débrancher le batteur sur socle, puis déplacer le bouton d'alimentation sur OFF (arrêt) (0).



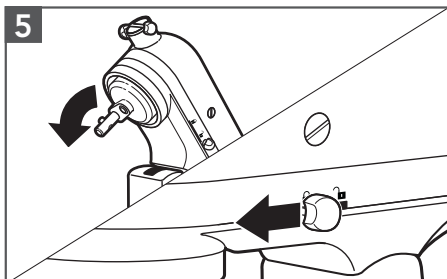
Déverrouiller et lever la tête du moteur. Verrouiller\*\* ensuite la tête pour la garder levée.



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



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

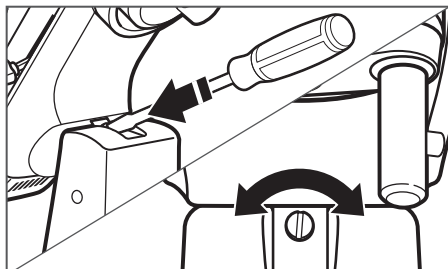


Déverrouiller la tête du moteur et l'abaisser. Verrouiller\*\* ensuite la tête pour la garder abaissée. Avant de mélanger, vérifier le verrouillage en essayant de lever la tête du moteur.

\*La conception et le matériau du bol dépendent du modèle du batteur sur socle.

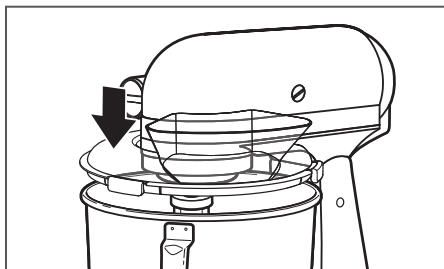
\*\*L'option de verrouillage est offerte sur les modèles sélectionnés.

## ASSEMBLAGE DU PRODUIT



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

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



(FACULTATIF) Ajouter l'**écran verseur\*\*\*** : À partir du devant du mélangeur sur socle, placer l'écran verseur sur le bol pour que la forme en U des couvercles de la tête du moteur se trouve dans l'écran. Ceci positionnera le bec verseur légèrement sur la droite de la prise à accessoires lorsqu'on fait face au mélangeur. Enfoncer légèrement pour que les onglets à fermeture pratique fixent le bol en place.

\*\*L'option de verrouillage est offerte sur les modèles sélectionnés.

\*\*\*Compris avec certains modèles. Également disponible en tant qu'accessoire en option.

# UTILISATION DU PRODUIT

## ⚠️ AVERTISSEMENT



### Risque de choc électrique

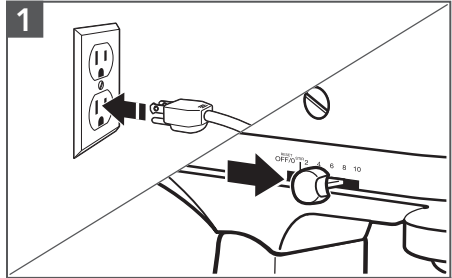
Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

Ne pas utiliser un adaptateur.

Ne pas utiliser un câble de rallonge.

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



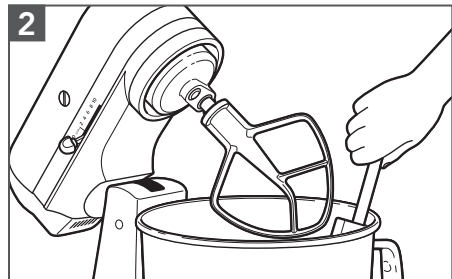
Brancher l'appareil à une prise à 3 alvéoles reliée à la terre. Commencer avec une vitesse inférieure pour éviter les éclaboussures et augmenter progressivement la vitesse. Consulter le « guide de réglage de la vitesse ».

## ⚠️ AVERTISSEMENT

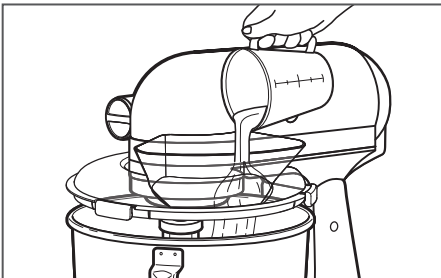
### Risque de blessure

Débrancher le batteur avant de toucher aux fouets.

Le non-respect de cette instruction peut entraîner des fractures d'os, des coupures ou des bleus.



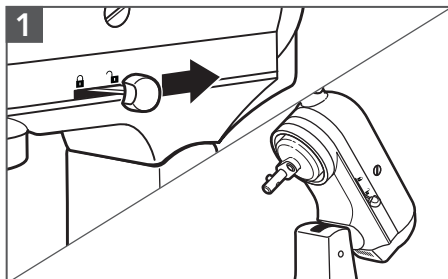
Ne pas gratter les parois du bol\* pendant le fonctionnement. Il n'est généralement pas nécessaire de gratter les parois du bol\* plus d'une à deux fois pendant le mélange.



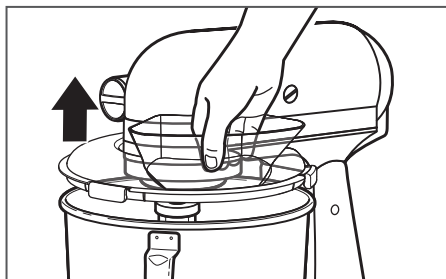
(FACULTATIF) : Ajouter les ingrédients dans le bol\* à partir du bec verseur.

\*La conception et le matériau du bol dépendent du modèle du batteur sur socle.

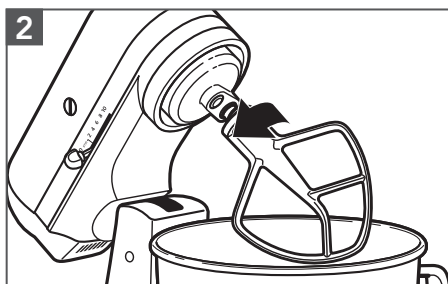
## DÉMONTAGE DU PRODUIT



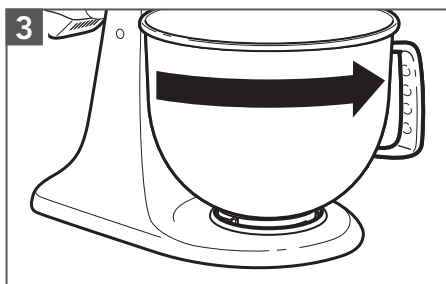
Déplacer le bouton d'alimentation sur OFF (arrêt) (0), puis débrancher le batteur sur socle. Déverrouiller et lever la tête du moteur. Verrouiller\* ensuite la tête pour la garder levée.



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



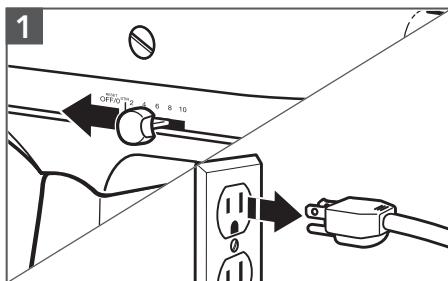
Pousser l'accessoire vers le haut, le faire tourner, puis le retirer de l'arbre du batteur.



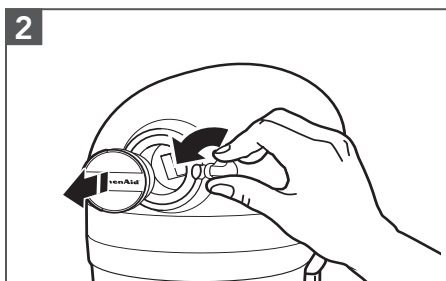
Faire tourner le bol\*\*\* afin de le déverrouiller de la plaque de serrage.

## ACCESSOIRES EN OPTION

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



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



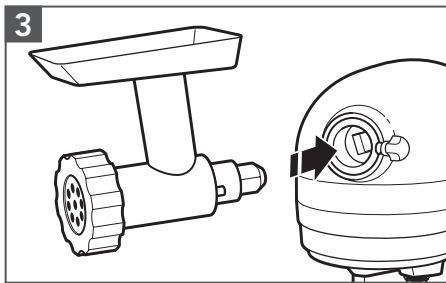
Retirer le couvercle de la prise à accessoires.

\*L'option de verrouillage est offerte sur les modèles sélectionnés.

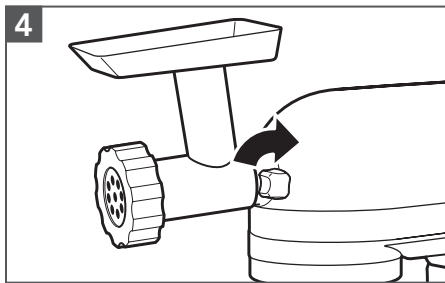
\*\*Compris avec certains modèles. Également disponible en tant qu'accessoire en option.

\*\*\*La conception et le matériau du bol dépendent du modèle du batteur sur socle.

## ACCESSOIRES EN OPTION



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

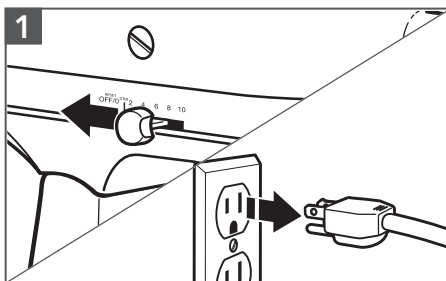


Serrer le bouton à accessoires en le tournant dans le sens horaire jusqu'à ce que l'accessoire soit fixé au batteur sur socle.

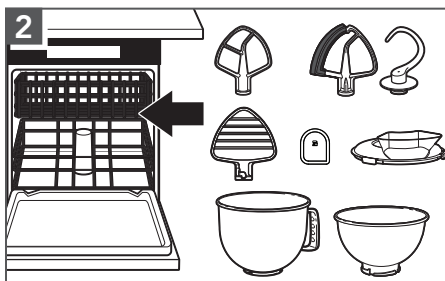
FRANÇAIS

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

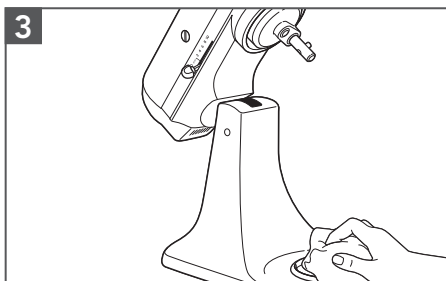
**IMPORTANT** : Ne pas immerger le corps du batteur sur socle dans de l'eau ou tout autre liquide.



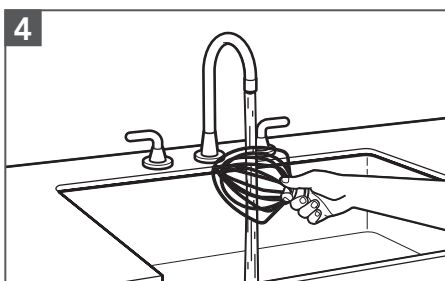
Débrancher le batteur sur socle, puis déplacer le bouton d'alimentation sur OFF (arrêt) (0).



Pièces allant au lave-vaisselle, panier supérieur uniquement : bol en acier inoxydable, bol\*, batteur plat\*\*, crochet pétrisseur, batteur à côté souple\*\*, écran verseur\*\*, Batteur à pâtisserie\*\* et grattoir\*\*.



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




Bien nettoyer à la main le fouet métallique à l'aide d'eau chaude savonneuse seulement.

\*La conception et le matériau du bol dépendent du modèle du batteur sur socle.

\*\*Compris avec certains modèles. Également disponible en tant qu'accessoire en option.

# GUIDE DE DÉPANNAGE

	<b>⚠ AVERTISSEMENT</b>
	<b>Risque de choc électrique</b>
	<b>Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.</b>
	<b>Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.</b>
	<b>Ne pas utiliser un adaptateur.</b>
<b>Ne pas utiliser un câble de rallonge.</b>	
<b>Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou un choc électrique.</b>	

Problème	Solution
Si le batteur sur socle chauffe durant son utilisation :	Lorsque l'on mélange des préparations épaisses pendant une période prolongée, il se peut que le dessus de l'unité soit désagréable au toucher. Ceci est normal.
Si le fouet plat frappe le bol :	Arrêter le batteur sur socle. Consulter la section « Assemblage du produit » pour effectuer le réglage du dégagement entre le bol et le fouet.
Le levier de la commande de vitesse ne se déplace pas aisément ou facilement :	Pour déplacer le levier de la commande de vitesse facilement, le lever légèrement vers le haut tout en le déplaçant d'un bord à l'autre des réglages.
Si le batteur sur socle ne fonctionne pas, vérifier ce qui suit :	Le batteur sur socle est-il branché?
	Le fusible du circuit alimentant le batteur sur socle est-il en bon état? Si l'on possède un disjoncteur, s'assurer que le circuit est fermé.
	Éteindre le batteur sur socle pendant 10 à 15 secondes puis le rallumer. Si le batteur sur socle ne démarre pas, le laisser refroidir pendant 30 minutes avant de le remettre en marche.


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

# GARANTIE ET SERVICE

## GARANTIE DU BATTEUR SUR SOCLE KITCHENAID POUR LES 50 ÉTATS DES ÉTATS-UNIS, LE DISTRICT FÉDÉRAL DE COLUMBIA, PORTO RICO ET LE CANADA

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

FRANÇAIS

<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> 	Remplacement sans difficulté du batteur sur socle. Voir la page suivante pour plus de détails concernant la procédure à suivre pour un dépannage, ou appeler le numéro sans frais <b>1 800 541-6390</b> du Centre eXpérience à la clientèle. OU Le coût des pièces de rechange et de la main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux et de fabrication. L'intervention de dépannage doit être effectuée par un centre de dépannage KitchenAid agréé.
<b>KitchenAid ne paiera pas pour :</b>	<b>A.</b> Les réparations lorsque le batteur sur socle est utilisé à des fins autres qu'un usage domestique unifamilial normal. <b>B.</b> Les dommages causés par : accident, altération, mauvaise utilisation ou abus. <b>C.</b> Tous frais d'expédition ou de manutention pour livrer le batteur sur socle à un centre de réparation agréé. <b>D.</b> Les frais des pièces de rechange ou de main-d'œuvre pour les accessoires du batteur sur socle lorsqu'ils sont utilisés à l'extérieur des 50 États des États-Unis, du district fédéral de Columbia, de Porto Rico et du Canada.
<b>CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS</b> LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS DANS LA MESURE APPLICABLE LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT EXCLUES 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 ÊTRE APPLICABLES. 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.	

# GARANTIE ET SERVICE

## GARANTIE DE REMPLACEMENT SANS DIFFICULTÉ POUR LES 50 ÉTATS DES ÉTATS-UNIS, LE DISTRICT FÉDÉRAL DE COLUMBIA ET PORTO RICO

---

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

Si votre batteur sur socle cesse de fonctionner durant la première année

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

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

## GARANTIE DE REMPLACEMENT SANS DIFFICULTÉ POUR LE CANADA

---

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

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

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

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

## OBTENIR UN DÉPANNAGE UNE FOIS LA GARANTIE EXPIRÉE OU COMMANDER DES ACCESSOIRES ET DES PIÈCES DE RECHANGE

---

### Aux États-Unis et à Porto Rico :

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

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

### En dehors des États-Unis et de Porto Rico :

Consulter le revendeur KitchenAid ou le détaillant auprès duquel le batteur sur socle a été acheté pour obtenir des informations sur le service de dépannage.

### Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Canada :

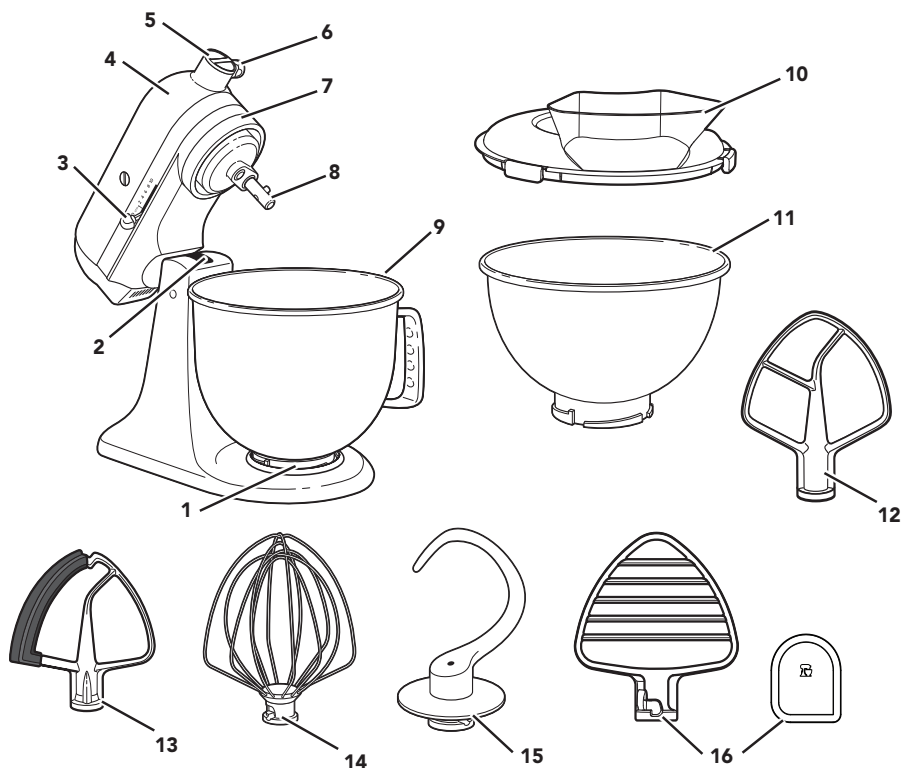
Composer sans frais le **1 800 807-6777**.

Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Mexique :

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



# PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS



ESPAÑOL

- |   |   |    |                                      |
|---|---|----|--------------------------------------|
| 1 | Placa de fijación del tazón                                 | 8  | Eje del batidor                      |
| 2 | Tornillo para ajustar la altura del batidor (no se muestra) | 9  | Tazón**                              |
| 3 | Palanca de control de velocidad                             | 10 | Escudo vertedor*                     |
| 4 | Cabeza del motor  | 11 | Tazón de acero inoxidable de 2.8 L*  |
| 5 | Receptáculo para aditamentos                                | 12 | Batidor plano*                       |
| 6 | Perilla para aditamentos                                    | 13 | Batidor con borde flexible*          |
| 7 | Cabeza del motor (palanca de bloqueo no se muestra)         | 14 | Batidor de alambre                   |
|   |   | 15 | Gancho para masa                     |
|   |   | 16 | Batidor de hojaldre* y raspador*** * |

\* Incluido solo con modelos selectos. También disponible como accesorio opcional.

\*\* El diseño y el material del tazón dependen del modelo de la batidora con base.

\*\*\* Puede usarse también para raspar su tazón.

# SEGURIDAD DEL PRODUCTO

## Su seguridad y la seguridad de los demás es muy importante.

Hemos incluido muchos mensajes importantes de seguridad en este manual y en su electrodoméstico. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo le llama la atención sobre peligros potenciales que pueden ocasionar la muerte o una lesión a usted y a los demás.

Todos los mensajes de seguridad irán a continuación del símbolo de advertencia de seguridad y de la palabra "PELIGRO" o "ADVERTENCIA".

Estas palabras significan:

**! PELIGRO**

**Si no sigue las instrucciones de inmediato, usted puede morir o sufrir una lesión grave.**

**! ADVERTENCIA**

**Si no sigue las instrucciones, usted puede morir o sufrir una lesión grave.**

Todos los mensajes de seguridad le dirán el peligro potencial, le dirán cómo reducir las posibilidades de sufrir una lesión y lo que puede suceder si no se siguen las instrucciones.

## MEDIDAS DE PRECAUCIÓN IMPORTANTES

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

1. Lea todas las instrucciones.
2. Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no ponga la batidora con base en agua ni en ningún otro líquido.
3. Este electrodoméstico no ha sido diseñado para ser usado por personas (incluidos niños) con capacidad física, sensorial, o mental reducida, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que lo hagan bajo supervisión o siguiendo las instrucciones relativas al uso del aparato, a cargo de una persona responsable por su seguridad. Se debe supervisar atentamente a los niños cuando usen cualquier electrodoméstico o cuando estos se usen cerca de ellos. Los niños deben ser supervisados para garantizar que no jueguen con el electrodoméstico.
4. Apague el electrodoméstico, luego desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de armar o desarmar las piezas, y antes de limpiarlo. Para desenchufarlo, tome el enchufe y retírelo del tomacorriente. Nunca tire del cable eléctrico.
5. Evite tocar las piezas que estén en movimiento. Mantenga las manos, el cabello y la ropa, así como también las espátulas y otros utensilios, lejos del batidor durante el funcionamiento, para reducir el riesgo de heridas a personas y/o daños a la batidora con base.
6. No utilice ningún electrodoméstico con un cable o enchufe dañado, si el electrodoméstico no ha funcionado correctamente, si se ha caído o si está dañado de alguna forma. Devuelva el aparato al lugar de servicio técnico autorizado más cercano para la inspección, la reparación o el ajuste eléctrico o mecánico.
7. El uso de aditamentos o accesorios no recomendados ni vendidos por el fabricante puede provocar un incendio, choque eléctrico o lesiones.

# SEGURIDAD DEL PRODUCTO


- No utilice la batidora con base en exteriores.
- No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador.
- Retire los batidores, el batidor de alambre o el gancho para masa de la batidora con base antes de lavarlos.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Este producto está diseñado únicamente para uso doméstico.

### REQUISITOS ELÉCTRICOS

**⚠ ADVERTENCIA**



**Peligro de Choque Eléctrico**

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

No quite la terminal de conexión a tierra.

No use un adaptador.

No use un cable eléctrico de extensión.

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

**Tensión:** 120 V

**Frecuencia:** 60 Hz

**Vataje:** 275 vatios MÁX. para modelos K45, KSM45-KSM80

300 vatios MÁX. para modelos KSM85-KSM110

325 vatios MÁX. para modelos KSM120-KSM200

**NOTA:** La clasificación de potencia para su batidora con base está impresa en la placa con el número de serie.

No use un cable de extensión. Si el cable de suministro eléctrico es demasiado corto, haga que un electricista o técnico de servicio calificado instale un tomacorriente cerca del electrodoméstico.

La clasificación máxima está basada en el accesorio que requiere la mayor carga (potencia). Otros accesorios recomendados pueden requerir una potencia significativamente menor.

## CÓMO COMENZAR

### AL SELECCIONAR EL ACCESORIO ADECUADO

Accesorio	Usar para mezclar	Artículos sugeridos
Batidor plano* Batidor con borde flexible*	Mezclas normales a pesadas	Pasteles, glaseados cremosos, dulces, galletas, panecillos, masa de tarta, pastel de carne, puré de papas.
Batidor para hojaldre*	Corte la mantequilla en la harina	Para masa de tarta, galletas y otros pasteles, triturar frutas y verduras, y desmenuzar carnes.
Batidor de alambre	Mezclas que requieren incorporación de aire	Huevos, claras de huevo, crema espesa, glaseados hervidos, bizcochos, mayonesa, algunos dulces.
Gancho para masa	Mezclado y amasado de masas con levadura	Panes, bollos, masa de pizza.

\* Incluido solo con modelos selectos. También disponible como accesorio opcional.

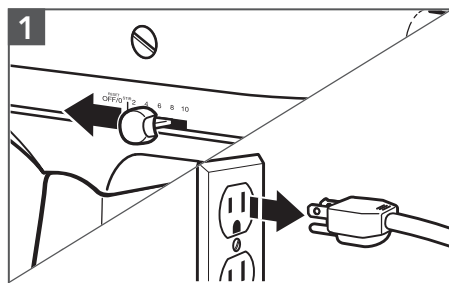
# GUÍA PARA EL CONTROL DE VELOCIDADES

**Nota:** Si se necesita un ajuste más preciso, el control de velocidad puede fijarse en las velocidades 1, 3, 5, 7 y 9. No exceda la velocidad 2 al preparar masas con levadura, ya que se puede dañar la batidora con base.

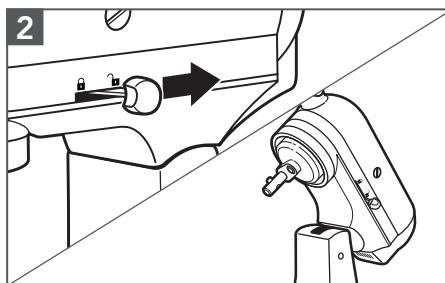
Velocidad	Accesorio	Acción	Descripción
Revolver	Batidor plano* Batidor con borde flexible*	Revolver	Para iniciar todos los procedimientos de mezclado, revolver lentamente y combinar.
1			
2	Batidor para hojaldre*	Revolver	Cortar la mantequilla en harina para hacer una masa de hojaldre; machaque frutas y verduras.
	Batidor plano* Batidor con borde flexible*	Mezclado lento	Para mezclar lentamente, hacer puré y revolver más rápido.
Gancho para masa	Para mezclar y amasar masas con levadura, masas pesadas y dulces; mezclar masas finas o que salpican.		
4	Batidor plano* Batidor con borde flexible*	Mezclar, batir	Para mezclar masas semipesadas, como las de galletas, o para mezclar azúcar con manteca vegetal. Velocidad media para mezclas de pasteles.
	Batidor para hojaldre*		Para triturar carnes.
	Batidor de alambre		Para añadir azúcar a las claras de huevo para preparar merengue.
6	Batidor plano* Batidor con borde flexible*	Batir, hacer cremoso	Para batir a velocidad media-rápida (hacer cremoso) o batir. Para terminar de batir mezclas para pasteles, donas y otras masas. Velocidad alta para mezclas de pasteles.
	Batidor de alambre		Para batir a velocidad media-rápida ingredientes que necesitan mezclarse con aire, como claras de huevo.
8	Batidor de alambre	Batido rápido	Para batir crema, claras de huevo y glaseados hervidos.

**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.

## MONTAJE DEL PRODUCTO



Desenchufe y ponga la batidora con base en la posición OFF(0) (Apagado [0]).

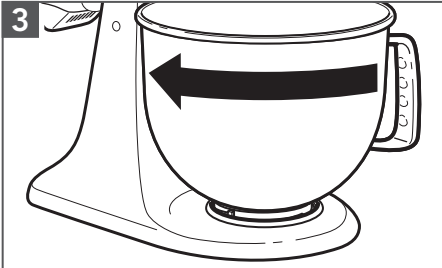


Desbloquee y levante la cabeza del motor. Luego, bloquee\*\* la cabeza del motor para mantenerla levantada.

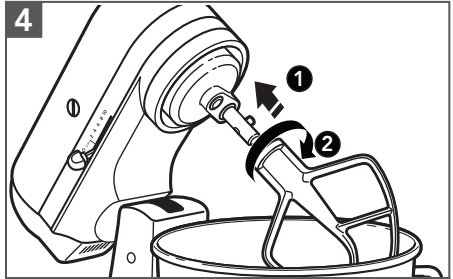
\* Incluido solo con modelos selectos. También disponible como accesorio opcional.

\*\*La opción de bloqueo está disponible en modelos seleccionados.

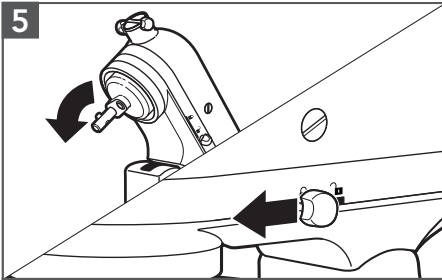
# MONTAJE DEL PRODUCTO



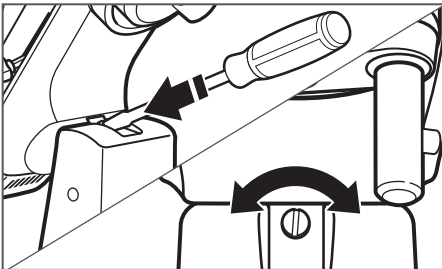
3 Coloque el tazón\* en la placa de fijación y gírelo para que encaje en su lugar.



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

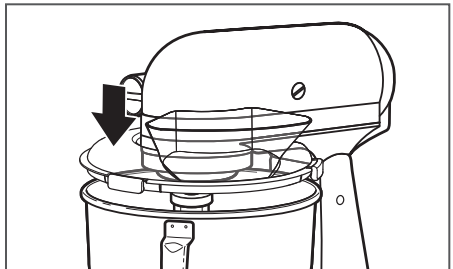


5 Desbloquee la cabeza del motor y bájela. Luego, bloquee\*\* la cabeza para que se mantenga abajo. Antes de mezclar, intente levantar la cabeza del motor para comprobar que está bloqueada.



(OPCIONAL) Para ajustar la distancia entre el batidor y el tazón: Incline hacia atrás y bloquee la cabeza del motor. Gire el tornillo ligeramente hacia la izquierda para levantar el batidor o hacia la derecha para bajarlo.

**NOTA:** Si ajusta demasiado el tornillo, es posible que la palanca de bloqueo del tazón no se trabe.



(OPCIONAL) Coloque el escudo vertedor\*\*\*: Desde la parte frontal de la batidora de base, coloque el escudo vertedor en el tazón de manera que la cabeza del motor cubra el espacio en forma de "u" en el escudo. Esto posicionará el conducto para verter justo a la derecha del eje del accesorio cuando usted esté de frente a la batidora. Presione ligeramente para que las lengüetas de ajuste fácil encajen el escudo en el tazón.

\*El diseño y el material del tazón dependen del modelo de la batidora con base.

\*\*La opción de bloqueo está disponible en modelos seleccionados.

\*\*\*Incluido solo con modelos selectos. También disponible como accesorio opcional.

# USO DEL PRODUCTO

## ⚠️ ADVERTENCIA



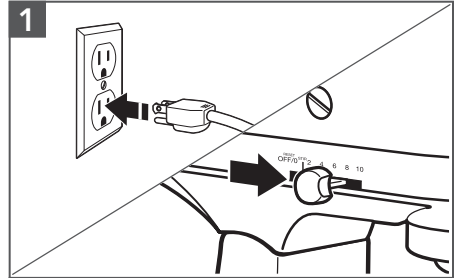
**Peligro de Choque Eléctrico**  
Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.

No quite la terminal de conexión a tierra.

No use un adaptador.

No use un cable eléctrico de extensión.

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



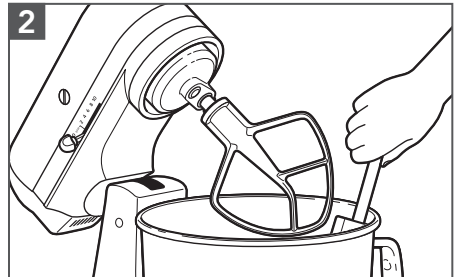
Conecte el producto a un tomacorriente de 3 terminales con conexión a tierra. Comience con la velocidad más baja para evitar salpicaduras e incremente la velocidad gradualmente. Consulte la "Guía de control de velocidad".

## ⚠️ ADVERTENCIA

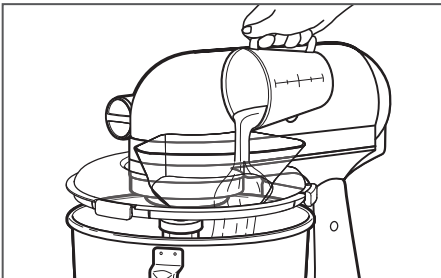
**Peligro de Lesiones**

Desenchufe la batidora antes de tocar los batidores.

No seguir esta instrucción puede ocasionar fracturas de huesos, cortaduras o magulladuras.



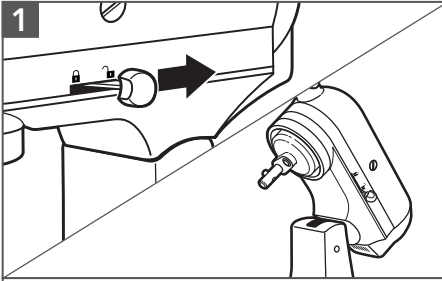
No raspe el tazón\* mientras la batidora con base esté funcionando. Por lo general raspar el tazón\* una o dos veces durante el mezclado es suficiente.



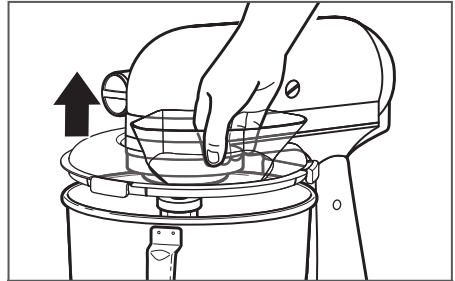
(OPCIONAL): Vierta los ingredientes en el tazón\* a través del conducto para verter.

\*El diseño y el material del tazón dependen del modelo de la batidora con base.

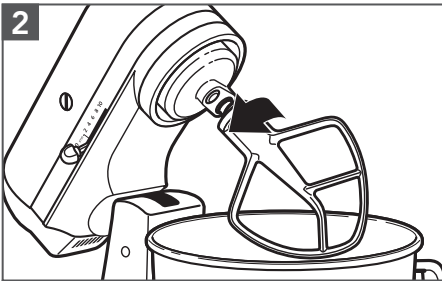
# DESMONTAR EL PRODUCTO



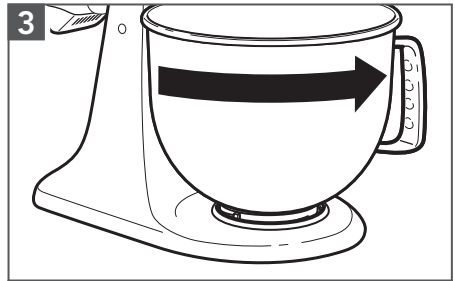
Coloque la batidora de pedestal en la posición "OFF/0" (Apagado) y desenchufe. Desbloquee y levante la cabeza del motor. Luego, bloquee\* la cabeza del motor para mantenerla levantada.



(OPCIONAL): Levante la parte frontal del escudo vertedor\*\*, sáquela del borde del tazón\*\*\*. Sáquelo de la batidora con base.



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

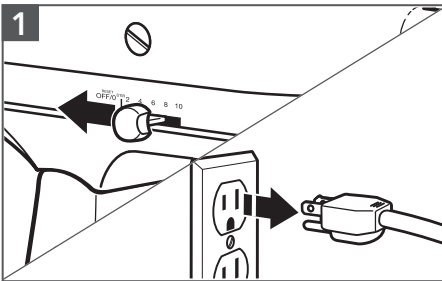


Gire para desbloquear el tazón\*\*\* de la placa de fijación.

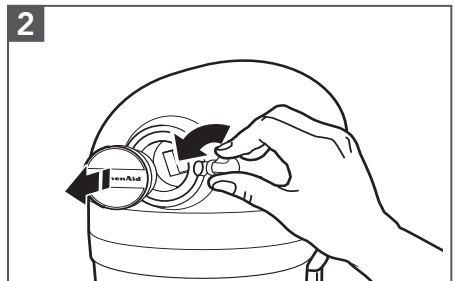
ESPAÑOL

# ADITAMENTOS OPCIONALES

KitchenAid ofrece una amplia variedad de aditamentos opcionales, como el aditamento para corte en espiral, los cortadores de pasta, los molinillos de alimentos, que se pueden fijar en el receptáculo para aditamentos de la batidora con base, como se muestra aquí.



Desenchufe y ponga la batidora con base en la posición OFF(0) (Apagado [0]).



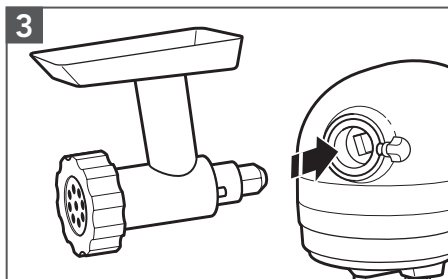
Quite la tapa del receptáculo para accesorios.

\*La opción de bloqueo está disponible en modelos seleccionados.

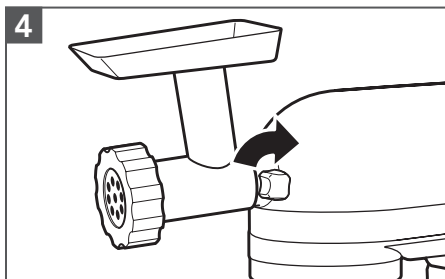
\*\* Incluido solo con modelos selectos. También disponible como accesorio opcional.

\*\*\*El diseño y el material del tazón dependen del modelo de la batidora con base.

## ADITAMENTOS OPCIONALES



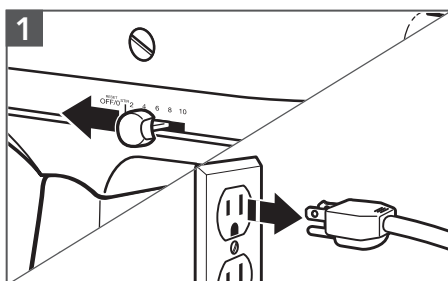
Inserte el aditamento en su receptáculo, y asegúrese de que el eje de potencia del aditamento encaje dentro de la cavidad cuadrada del receptáculo para aditamentos.



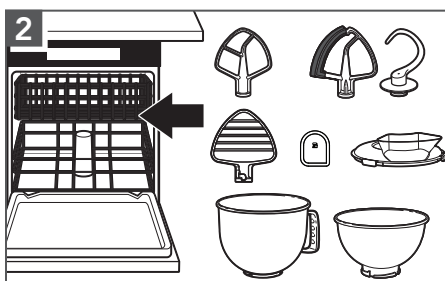
Ajuste la perilla del aditamento girándola hacia la derecha, hasta que el aditamento quede fijado a la batidora con base.

## CUIDADO Y LIMPIEZA

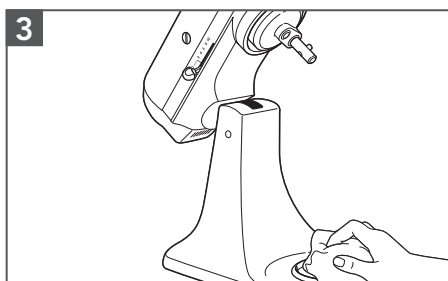
**IMPORTANTE:** No sumerja el cuerpo de la batidora con base en agua u otros líquidos.



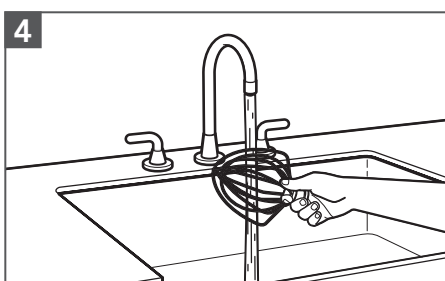
Desenchufe y ponga la batidora con base en la posición OFF(0) (Apagado [0]).



Piezas aptas para lavavajillas, solo en la canasta superior: Tazón de acero inoxidable, tazón\*, batidor plano\*\*, gancho para masa, batidor con borde flexible\*\*, escudo vertedor\*\*, Batidor de hojalde\*\* y raspador\*\*.



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




Limpie el batidor de alambre completamente con agua caliente con jabón y lave a mano solamente.

\*El diseño y el material del tazón dependen del modelo de la batidora con base.

\*\* Incluido solo con modelos selectos. También disponible como accesorio opcional.



# GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



## ⚠️ ADVERTENCIA

**Peligro de Choque Eléctrico**

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

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

**No use un adaptador.**

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

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

ESPAÑOL


Problema	Solución
Si la batidora con base se calienta durante el uso:	Con las mezclas densas que requieren períodos de mezclado prolongados, quizás no pueda tocar la parte superior de la unidad cómodamente. Esto es normal.
Si el batidor plano golpea el tazón:	Detenga la batidora con base. Consulte la sección "Montaje del producto" y ajuste la distancia entre el batidor y el tazón.
La palanca de control de velocidad no se mueve bien o con facilidad:	Para mover con facilidad la palanca de control de velocidades, levántela ligeramente mientras la mueve por los ajustes en cualquiera de las dos direcciones.
Si su batidora con base no funciona, revise lo siguiente:	¿Está enchufada la batidora con base?
	¿Está funcionando adecuadamente el fusible en el circuito que va a la batidora con base? Si tiene una caja de disyuntores, asegúrese de que el circuito esté cerrado.
	Apague la batidora con base durante 10 a 15 segundos y vuelva a encenderla. Si la batidora con base todavía no se enciende, deje que se enfríe durante 30 minutos antes de volver a encenderla.

**Nota:** Si no puede corregirse el problema, consulte la sección "Garantía y servicio". No devuelva la batidora con base a la tienda, ellos no brindan servicio técnico.

# GARANTÍA Y SERVICIO

GARANTÍA DE KITCHENAID PARA LA BATIDORA CON BASE EN LOS 50 ESTADOS DE LOS ESTADOS UNIDOS, EL DISTRITO DE COLUMBIA, PUERTO RICO Y CANADÁ

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

<b>Duración de la garantía:</b>	Garantía completa de un año a partir de la fecha de compra.
<b>KitchenAid pagará por lo siguiente, a su elección:</b>	<p>Reemplazo sin dificultades de su batidora con base. Consulte la página siguiente para obtener detalles acerca de cómo obtener servicio técnico o llame sin cargo al Centro para la experiencia del cliente al <b>1-800-541-6390</b>.</p> <p>O BIEN</p> <p>El costo de las piezas de repuesto y de la mano de obra de reparación para corregir los defectos de los materiales y de la mano de obra. El servicio debe ser proporcionado 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 batidora haya sido empleada para fines ajenos al uso doméstico normal de una sola 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 la batidora con base a un centro de servicio autorizado.</li><li><b>D.</b> Piezas de repuesto o costos de mano de obra para las batidoras con base operadas 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, INCLUIDAS EN LA MEDIDA QUE CORRESPONDA LAS GARANTÍAS DE COMERCIABILIDAD O DE IDONEIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR, QUEDAN EXCLUIDAS EN LA MEDIDA EN QUE ESTÉ PERMITIDO POR LEY. TODA GARANTÍA IMPLÍCITA QUE SEA IMPUESTA POR LEY SERÁ LIMITADA A UN AÑO O AL PERÍODO MÁS CORTO PERMITIDO POR LEY. ALGUNOS ESTADOS Y PROVINCIAS NO PERMITEN LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ACERCA DE CUÁNTO DEBE DURAR UNA GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD O DE IDONEIDAD, 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 CANADÁ NO ASUMEN NINGUNA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y puede que también tenga otros derechos que varíen de un estado a otro o de una provincia a otra.</p>	

# GARANTÍA Y SERVICIO

## GARANTÍA DE REEMPLAZO SIN DIFICULTADES: EN LOS 50 ESTADOS DE LOS ESTADOS UNIDOS, EL DISTRITO DE COLUMBIA Y PUERTO RICO

---

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

Si su batidora con base fallara durante el primer año de compra, simplemente llame

a nuestro Centro para la eXperiencia del cliente al **1-800-541-6390**, de lunes a viernes. Tenga a mano el recibo de compra original cuando llame. Se requerirá el comprobante de compra para iniciar una reclamación. Proporcione al consultor su dirección de envío completa (no números de apartado postal).

Cuando reciba la batidora con base de reemplazo, use la caja, el material de embalaje y la etiqueta de envío prepago para embalar la batidora con base original y devolverla a KitchenAid.

## GARANTÍA DE REEMPLAZO SIN DIFICULTADES: CANADÁ

---

Confiamos tanto en que la calidad de nuestros productos cumple con las exigentes normas de KitchenAid que, si la batidora con base presentara alguna falla durante el primer año de compra, reemplazaremos su batidora con base con una idéntica o un reemplazo comparable. La unidad de reemplazo también estará cubierta por nuestra garantía limitada de un año.

Si su batidora con base fallara durante el primer año de compra, simplemente

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

Cuando reciba la batidora con base de reemplazo, use la caja, el material de embalaje y la etiqueta de envío prepago para embalar la batidora con base original y devolverla a KitchenAid.

## CÓMO OBTENER SERVICIO TÉCNICO DESPUÉS DE QUE EXPIRE LA GARANTÍA O CÓMO PEDIR ACCESORIOS Y PIEZAS DE REPUESTO

---

### En los Estados Unidos y Puerto Rico:

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

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

### Fuera de los Estados Unidos y Puerto Rico:

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

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

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

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

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

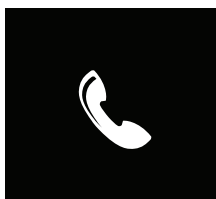
# NOTES

# NOTES

# NOTES

# NOTES

DISCOVER MORE. DÉCOUVREZ PLUS. DESCUBRA MÁS.  
[KITCHENAID.COM/QUICKSTART](https://kitchenaid.com/quickstart)



PRODUCT QUESTIONS OR RETURNS

QUESTIONS SUR LE PRODUIT OU LES RETOURS

PREGUNTAS SOBRE EL PRODUCTO O DEVOLUCIONES

USA: 1.800.541.6390 | [KitchenAid.com](https://kitchenaid.com)

CANADA: 1.800.807.6777 | [KitchenAid.ca](https://kitchenaid.ca)

MEXICO: [KitchenAid.com.mx](https://kitchenaid.com.mx)

LATIN AMERICA: [KitchenAid-Latam.com](https://kitchenaid-latam.com)



**KitchenAid<sup>®</sup>**

®/™ ©2021 KitchenAid. All rights reserved. KITCHENAID and the design of the stand mixer are trademarks in the U.S. and elsewhere. Used under license in Canada.

Tous droits réservés. KITCHENAID et la forme de l'écran verseur sont des marques de commerce aux É.-U. et ailleurs. Utilisé sous licence au Canada.

Todos los derechos reservados. KITCHENAID y el diseño de la batidora con base son marcas registradas en EE. UU. y en otros países. Usado bajo licencia en Canadá.