

KitchenAid®

COMMERCIAL BOWL LIFT

STAND MIXERS

KSMC895, KSM8990

PRODUCT GUIDE



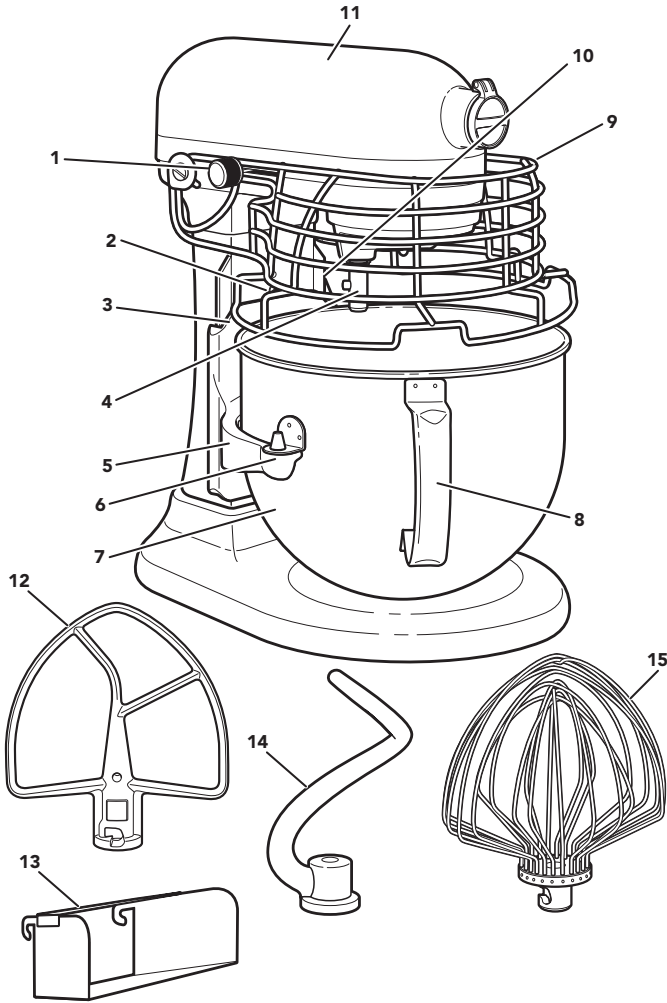
KitchenAid®

COMMERCIAL



W11547207A

PARTS AND FEATURES



- | | |
|--|---|
| 1. Speed Control Lever | 9. Bowl Guard* |
| 2. Beater Height Adjustment Screw | 10. Bowl Lift Lever (Not Shown) |
| 3. Spring Latch and Bowl Pin (Not Shown) | 11. Motor Head |
| 4. Beater Shaft | 12. Stainless Steel Flat Beater |
| 5. Bowl Support | 13. Removable Pouring Chute* |
| 6. Locating Pins | 14. Stainless Steel Spiral Dough Hook |
| 7. Stainless Steel Bowl | 15. 11-Wire Stainless Steel Elliptical Whip |
| 8. Bowl Handle (style may vary depending on model) | |

*Included with select models. Picture may vary from product depending on model.

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:

⚠ DANGER

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

⚠ WARNING

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

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions. Misuse of appliance may result in personal injury.
2. To protect against risk of electrical shock, do not put Stand Mixer Base 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 or 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. Unplug Stand Mixer from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.

5. Avoid contacting moving parts. Keep hands, hair, 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/attachments not recommended or sold by KitchenAid may cause fire, electrical shock, or injury to persons.
8. Do not use the Stand Mixer outdoors.
9. Do not let the cord hang over edge of table or counter.
10. Remove Flat Beater, Wire Whip, or Dough Hook from Stand Mixer before washing.
11. Allow the appliance to cool completely before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

The power rating for your Stand Mixer is printed on the trim brand or on the serial plate.

Model KSM7990 Only:

Voltage: 120 V~

Frequency: 60 Hz

Power: 500 Watt

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

A short power supply cord (or detachable power supply cord) should be used to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

GETTING STARTED

ACCESSORY GUIDE

ACCESSORY	USE TO MIX	SUGGESTED ITEMS
Flat Beater	Normal to heavy mixtures	Cakes, biscuits, creamed frostings, quick breads, candies, meat loaf, cookies, mashed potatoes, pie pastry
Wire Whip	Mixtures that need air incorporated	Eggs, sponge cakes, egg whites, angel food cakes, heavy cream, mayonnaise, boiled frostings, some candies
Dough Hook	Mixing and kneading yeast dough	Breads, coffee cakes, rolls, buns

IMPORTANT: Your KitchenAid Stand Mixer will mix faster and more thoroughly than most other electric Stand Mixers. Therefore, the mixing time in most recipes must be adjusted to avoid overbeating. With cakes, for example, beating time may be half as long as with other Stand Mixers.

SPEED CONTROL GUIDE

All speeds feature soft start operation, which minimizes splash-out and flour puff. The Stand Mixer will start slowly before increasing to the selected speed.

SPEED	USED FOR	DESCRIPTION
Stir	Stir	For slow stirring, combining, mashing, and starting all mixing procedures. Use to add flour and dry ingredients to batter, and add liquids to dry ingredients. Do not use stir speed to mix or knead yeast doughs.
2	Slow mixing	For slow mixing, mashing, and faster stirring. Use to mix and knead yeast doughs, heavy batters, and candies; start mashing potatoes or other vegetables; cut shortening into flour; mix thin or splashy batters.
4	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.
6	Beating, Creaming	For medium-fast beating (creaming) or whipping. Use to finish mixing cake, doughnut, and other batters. High speed for cake mixes.
8	Fast beating, Whipping	For whipping cream, egg whites, and boiled frostings.
10	Fast whipping	For whipping small amounts of cream, egg whites, or for final whipping of mashed potatoes.

NOTE: Use speed 2 to mix or knead yeast dough or fondants. Use of any other speed with heavy doughs may cause mixer to stop rotating to limit mixer damage. This is normal operation. If this occurs, turn the speed selector to off (Off/0), and then turn back on to a lower speed.

PRODUCT ASSEMBLY

⚠ 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.

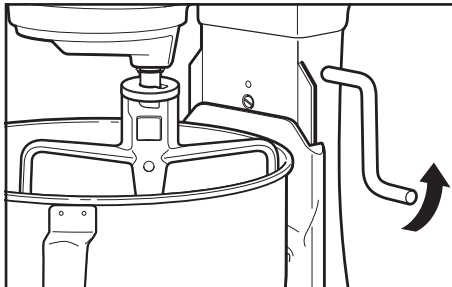
TO ATTACH BOWL

1. Turn speed control to off (Off/0).
2. Unplug Stand Mixer or disconnect power.
3. Place Bowl Lift Lever in down position.
4. Fit Bowl Supports over Locating Pins.
5. Press down on back of bowl until bowl pin snaps into spring latch.
6. Raise bowl before mixing.
7. Plug into a grounded 3 prong outlet or reconnect power.

TO REMOVE BOWL

1. Turn speed control to off (Off/0).
2. Unplug Stand Mixer or disconnect power.
3. Place Bowl Lift Lever in down position.
4. Remove Flat Beater, Wire Whip, or Dough Hook.
5. Grasp Bowl Handle and lift straight up and off Locating Pins.

TO RAISE BOWL



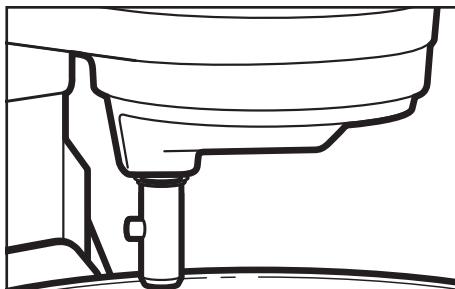
1. Rotate Bowl Lift Lever to straight-up position.
2. Bowl must always be in raised, locked position when mixing.

TO LOWER BOWL

Rotate lever back and down.

TO ATTACH FLAT BEATER, WIRE WHIP, OR DOUGH HOOK

1. Turn speed control to off (Off/0).
2. Unplug Stand Mixer or disconnect power.

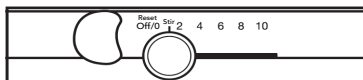


3. Slip Flat Beater on Beater Shaft and press upward as far as possible.
4. Turn Flat Beater to right, hooking Flat Beater over the pin on shaft.
5. Plug into a grounded 3 prong outlet or reconnect power.

TO REMOVE FLAT BEATER, WIRE WHIP, OR DOUGH HOOK

1. Turn speed control to off (Off/0).
2. Unplug Stand Mixer or disconnect power.
3. Press Flat Beater upward as far as possible and turn left.
4. Pull Flat Beater from Beater Shaft.
5. Plug into a grounded 3 prong outlet or reconnect power.

COMMERCIAL STAND MIXER SPEED CONTROL AND LEVER GUARD



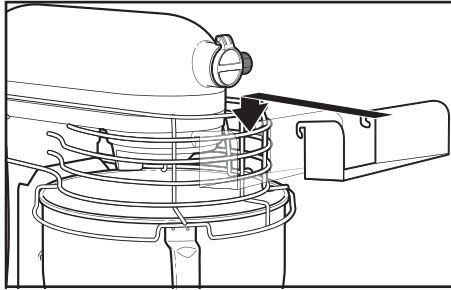
The soft start feature minimizes splash-out by starting the Stand Mixer slowly before increasing to the selected speed. To further reduce the potential for splash-out, always begin mixing using the stir speed, then gradually move to higher speeds as needed. See “Speed Control Guide” section.

AUTO-RESET MOTOR PROTECTION

If the Stand Mixer stops due to overload, slide the Speed Control Lever to off (Off/0). After a few minutes, the Stand Mixer will automatically reset. Slide the Speed Control Lever to the desired speed and continue mixing. If the Stand Mixer does not restart, see “Troubleshooting” section.

REMOVABLE POURING CHUTE*

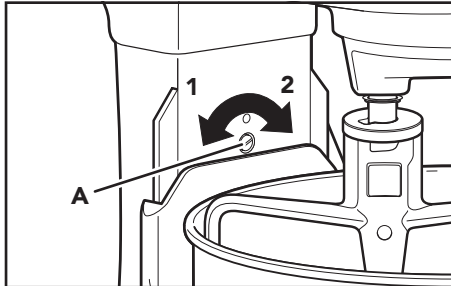
The removable Pouring Chute* is easily attached to the front of the guard as shown in the illustration. It provides a convenient way to add ingredients to the Stand Mixer Bowl.



BEATER TO BOWL CLEARANCE

Your Stand Mixer is adjusted at the factory so the Flat Beater just clears the bottom of the Bowl. If, for any reason, the Flat Beater hits the bottom of the Bowl or is too far away from the Bowl, you can correct the clearance easily.

1. Unplug Stand Mixer or disconnect power.
2. Place Bowl Lift Lever in down position.
3. Attach Flat Beater.
4. Adjust so Flat Beater just clears bottom surface of Bowl when in lifted position by Turning Screw (A) counterclockwise to raise the bowl and clockwise to lower the bowl. Just a slight turn is all that is required: the screw will not rotate more than 1/4 turn (90 degrees) in either direction. (The full range of adjustment is 1/2 turn, or 180 degrees.)
5. Place Bowl Lift Lever in up position to check clearance.
6. Repeat steps 4 and 5 if necessary.



A. Turning Screw

NOTE: When properly adjusted, the Flat Beater will not strike on the bottom or side of the Bowl. If the Flat Beater or the Wire Whip is so close that it strikes the bottom of the Bowl, the Flat Beater or Wire Whip may wear.

*Included with select models. Picture may vary from product depending on model.

PRODUCT USAGE

⚠ WARNING

Injury Hazard

Unplug mixer before touching beaters.

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

NOTE: Do not scrape Bowl while Stand Mixer is operating.

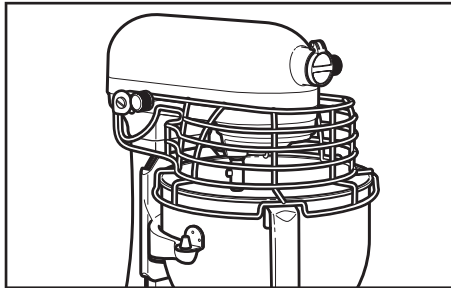
The Bowl and beater are designed to provide thorough mixing without frequent scraping. Scraping the Bowl once or twice during mixing is usually sufficient. Turn Stand Mixer off (Off/0) before scraping.

The Stand Mixer may warm up during use. Under heavy loads with extended mixing time, you may not be able to comfortably touch the top of the Stand Mixer. This is normal.

If the Stand Mixer becomes overloaded, it will automatically shut off to prevent damage. See “Auto-Reset Motor Protection” section.

USING THE BOWL GUARD*

If your Stand Mixer comes with a Bowl Guard*, make sure that the guard is returned to the down position before beginning to use the Stand Mixer. The Stand Mixer will not run if the Bowl Guard is not in the proper position.



MIXING TIPS

USING YOUR RECIPES WITH THE MIXER

There are a number of methods that can be used for making cake with your KitchenAid Stand Mixer.

For example, the “quick mix” method (sometimes referred to as the “dump” method) is ideal for simple cakes, such as yellow cake and white cake. This method calls for combining dry ingredients with most or all liquid ingredients in one step.

More elaborate cakes, such as a torte, should be prepared using the traditional cake mixing method. With this method, sugar and the shortening, butter, or margarine are thoroughly mixed (creamed) before other ingredients are added. For all cakes, mixing times may change because your KitchenAid Stand Mixer works more quickly than other mixers. In general, mixing a cake with the KitchenAid Stand Mixer will take about half the time called for in most cake recipes.

*Included with select models. Picture may vary from product depending on model.

To help determine the ideal mixing time, observe the batter or dough and mix only until it has the desired appearance described in your recipe, such as “smooth and creamy”.

To select the best mixing speeds, see “Speed Control Guide” section.

ADDING INGREDIENTS

Always add ingredients as close to side of Bowl as possible, not directly into moving beater.

NOTE: If ingredients in very bottom of bowl are not thoroughly mixed, then the Flat Beater is not far enough into the Bowl. See “Beater to Bowl Clearance”.

CAKE MIXES

When preparing packaged cake mixes, use speed 2 for low speed, speed 4 for medium speed, and speed 6 for high speed. For best results, mix for the time stated on the package directions.

ADDING NUTS, RAISINS, OR CANDIED FRUITS

In general, solid materials should be folded in the last few seconds of mixing on stir speed. The batter should be thick enough to prevent the fruit or nuts from sinking to the bottom of the pan during baking. Sticky fruits should be dusted with flour for better distribution in the batter.

LIQUID MIXTURES

Mixtures containing large amounts of liquid ingredients should be mixed at lower speeds to avoid splashing. Increase speed only after mixture has thickened.

BASIC WHITE BREAD

Ingredients:

- 1/3 cup (80 mL) low-fat milk
 - 2 tbs (30 mL) sugar
 - 2 tsp (10 mL) salt
 - 2 tbs (30 mL) butter or margarine
 - 1½ packages active dry yeast
 - 1 cup (240 mL) warm water (105°F to 115°F) [40°C to 46°C]
1. Place milk, sugar, salt, and butter in small saucepan. Heat over low heat until butter melts and sugar dissolves. Cool to lukewarm.
 2. Dissolve yeast in warm water in warmed mixer Bowl. Add lukewarm milk mixture and 4½ cups (1 L) flour. Attach Bowl and Dough Hook to mixer. Turn to speed 2 and mix about 1 minute.
 3. Continuing on speed 2, add remaining flour, 1/2 cup (120 mL) at a time, and mix about 1-1/2 minutes, or until dough starts to clean sides of bowl. Knead on speed 2 about 2 minutes longer, or until dough is smooth and elastic. Dough will be slightly sticky to the touch.
 4. Place dough in greased bowl, turning to grease top. Cover. Let rise in warm place, free from draft, about 1 hour, or until doubled in bulk.
 5. Punch dough down and divide in half. Shape each half into a loaf, and place in greased 8½ x 4½ x 2½" (21.25 x 11.25 x 6.25 cm) baking pans. Cover let rise in warm place, free from draft, about 1 hour, or until doubled in bulk.
 6. Bake at 400°F (200°C) for 30 minutes, or until golden brown. Remove from pans immediately and cool on wire racks.
 7. Yield: 32 servings (16 slices per loaf).
 8. Per serving: About 95 calories, 3 gm protein, 18 gm carb, 1 gm fat, 0 mg cholesterol, 148 mg sodium.

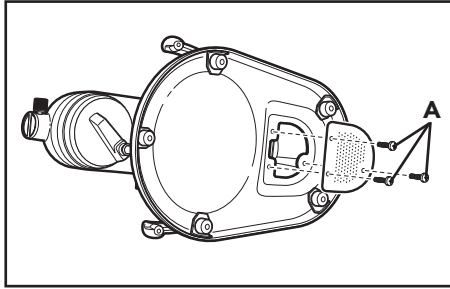
CARE AND CLEANING

IMPORTANT: Allow the appliance to cool completely before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.

1. Unplug the Stand Mixer before cleaning or disconnect power.
2. Stainless Steel Bowl, Flat Beater, Wire Whip, and spiral Dough Hook may be washed in an automatic dishwasher. Or, clean them thoroughly in hot sudsy water and rinse completely before drying. Do not store beaters on shaft.
3. The bowl is dishwasher-safe. It can also be hand-washed in hot sudsy water, rinsed thoroughly, and dried.
4. Wipe the Stand Mixer with a clean damp cloth. Do not use abrasive cleansers or scouring pads and do not immerse the Stand Mixer in water.
5. Wipe the Beater Shaft frequently, removing any residue that may accumulate.

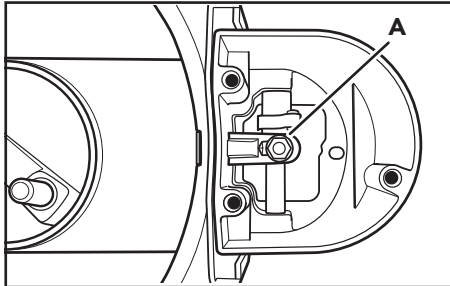
TO REMOVE THE BOWL SUPPORT FOR CLEANING

1. Unplug Stand Mixer or disconnect power.
2. Remove the Stand Mixer base by removing the 3 screws located on the bottom of the mixer. Remove the vent screen and the mixer base.



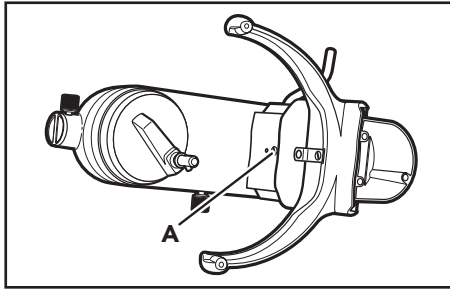
A. Screw

3. Remove the nut from the lifter rod located inside the column, then remove the washer and spring.
NOTE: Note the order that they were assembled (the washer goes between the spring and nut), for reassembly.



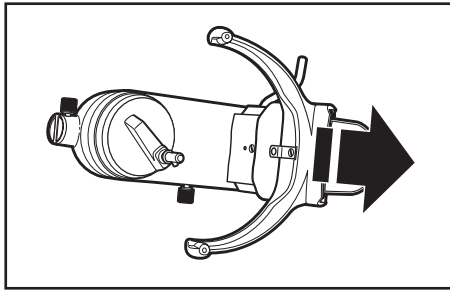
A. Nut

- Loosen the screw holding the bowl clip to the front of the Bowl Support – it is not necessary to remove the screw all of the way. This allows the Bowl Support to slide down.



A. Screw

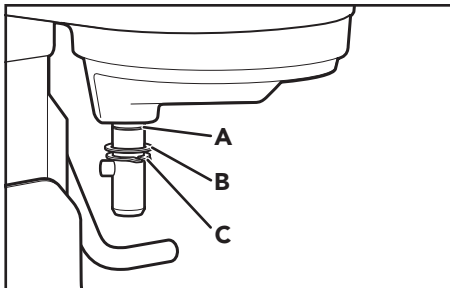
- Slide the Bowl Support down so that the tabs on the back of the Bowl Support line up with the slots in the column. Remove the Bowl Support by passing the tabs through the slots.



- Clean the Bowl Support and column with a mild detergent and a wash cloth. Do not use abrasive cleansers or scouring pads.
- To reassemble, reverse steps 1 through 6.

PLANETARY CLEANING INSTRUCTIONS

- Unplug the Stand Mixer or disconnect the power.
- Remove the retaining ring with retaining ring pliers, slide the ring and the washer down the shaft.



*A. Retaining Ring Groove
B. Washer
C. Retaining Ring*


- Clean the shaft, retaining ring, and washer with a mild detergent and wash cloth. Do not use abrasive cleaners or scouring pads. Do not immerse the Stand Mixer in water.

4. To reassemble, reverse steps 1 through 4, making sure retaining ring is fully seated into groove.

FLAT BEATER CLEANING INSTRUCTIONS

To clean the drain hole in the Flat Beater, use a small round brush, toothpick, or skewer to run through the hole.

TROUBLESHOOTING

	<h3>⚠ WARNING</h3>
	<p>Electrical Shock Hazard</p> <p>Plug into a grounded 3 prong outlet.</p> <p>Do not remove ground prong.</p> <p>Do not use an adapter.</p> <p>Do not use an extension cord.</p> <p>Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.</p>

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.
The Stand Mixer may emit a pungent odor, especially when new	This is common with electric motors.
If the Flat Beater hits the Bowl, stop the Stand Mixer	See “Beater to Bowl Clearance” section.
If your Stand Mixer should malfunction or fail to operate, please check the following	Is the Stand Mixer plugged in?
	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.
	Turn the Stand Mixer off (Off/0) for 10-15 seconds, then turn it back on. If the mixer still does not start, allow it to cool for 30 minutes before turning it back on.

If the problem is not due to one of the above items, see the “Limited Warranty And Service”. Do not return the Stand Mixer to the retailer, as they do not provide service.

LIMITED WARRANTY AND SERVICE

KITCHENAID® PRODUCT WARRANTY FOR THE 50 UNITED STATES, THE DISTRICT OF COLUMBIA, PUERTO RICO, AND CANADA

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

Length of Warranty: Two Year Limited Warranty from date of delivery.

1. KitchenAid Will Pay for Your Choice of:



Hassle-Free Replacement of your product. See the "Arranging for Service" section in this warranty for details on how to arrange for service, or call the Customer eXperience Center toll-free at **1-800-541-6390**.

OR

The replacement parts and repair labor costs to correct defects in materials and workmanship that existed at the time this product was purchased. Service will be provided by an Authorized KitchenAid Service Center.

2. KitchenAid Will Not Pay for (What is Not Covered By This Limited Warranty):

- Commercial, non-residential, or multiple family use or use inconsistent with product instructions and manuals.
- Defects or damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire flood, or acts of God.
- Any shipping or handling costs to deliver your product to an Authorized Service Center.
- Replacement parts or repair labor costs for the product operated outside the 50 United States, District of Columbia, Puerto Rico, and Canada.
- Damages, defects, or repairs caused by unauthorized servicers or use of non-genuine or third-party parts; however, use of unauthorized service providers or non-genuine or third-party parts will not void this warranty.
- Cosmetic damage (e.g., scratches, dents, chips, and other damage to finishes), unless damage results from defects in materials and workmanship and is reported to KitchenAid within 30 days from date of delivery.
- Discoloration, rust or oxidation of surfaces resulting from caustic or corrosive environments (e.g., high salt concentrations, high moisture or humidity or exposure to chemicals).
- Products with original, factory-installed model/serial numbers removed, altered or not easily determined.
- Incidental or consequential damages resulting from product failure.
- Consumable parts or accessories.

3. DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES

Implied warranties, including any implied warranty of merchantability or implied warranty of fitness for a particular purpose, are limited to ten years or the shortest period allowed by law. Some states and provinces do not allow limitations on the duration of implied warranties of merchantability or fitness, so this limitation may not apply to you.

4. HOW STATE LAW APPLIES

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from state to state or province to province. Some states and provinces, such as California, do not allow for limitations on the date your warranty coverage begins, so this limitation may not apply to you.

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 product should fail within the first two years of ownership due to defects in materials or workmanship, KitchenAid will arrange to deliver an identical or comparable replacement to your door free of charge and arrange to have your original product returned to us. Your replacement unit will also be covered by our two years limited warranty.

If your product should fail within the two years 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 product, use the carton, packing materials, and prepaid shipping label to pack up your original product 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 product should fail within the two years of ownership due to defects in materials or workmanship, we will replace your product with an identical or comparable replacement. Your replacement unit will also be covered by our one year limited warranty.

If your product should fail within the first two years 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 product, use the carton, packing materials, and prepaid shipping label to pack up your original product 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 product for information on how to obtain service.

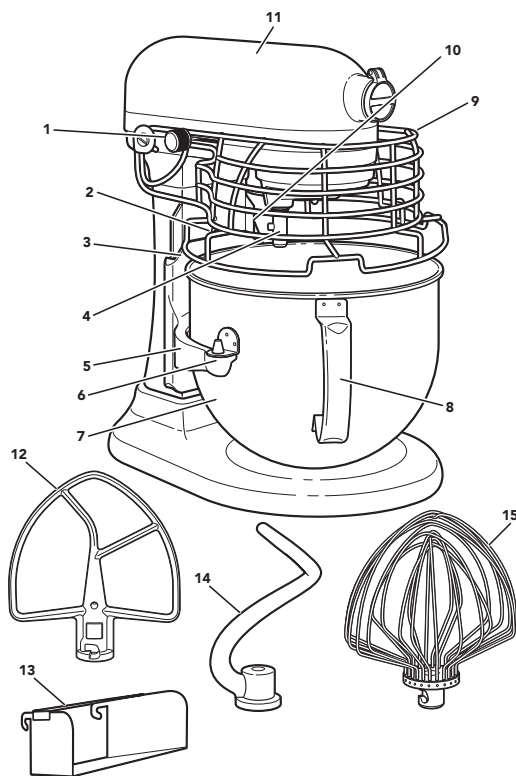
For service information in Canada:

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

For service information in Mexico:

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

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES



1. Levier de réglage de la vitesse
2. Vis de réglage de la hauteur du fouet
3. Loquet à ressort et piton du bol (non illustrés)
4. Arbre du fouet
5. Support du bol
6. Goupilles de positionnement
7. Bol en acier inoxydable
8. Poignée du bol (le style peut varier selon le modèle)
9. Écran de bol*
10. Levier lève-bol du bol (non illustré)
11. Tête du moteur
12. Fouet plat en acier inoxydable
13. Bec verseur amovible*
14. Crochet pétrisseur torsadé en acier inoxydable
15. Fouet elliptique en acier inoxydable à 11 fils métalliques

*Inclus avec certains modèles. Selon le modèle, l'illustration peut varier du produit réel.

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.

IMPORTANTES MESURES DE PROTECTION

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

1. Lire toutes les instructions. Une mauvaise utilisation de l'appareil peut causer des blessures.
2. Pour éviter tout risque de décharge électrique, ne pas immerger le socle du 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 ou 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 étroite est nécessaire lorsque l'appareil 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. Débrancher le batteur sur socle lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'installer des pièces ou d'en enlever et avant de le nettoyer.
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 et/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 non recommandés ou non vendus par KitchenAid peut causer un incendie, une décharge électrique ou des blessures.
8. Ne pas utiliser le batteur sur socle à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre par-dessus le bord d'une table ou d'un comptoir.
10. Retirer le fouet plat, le fouet métallique ou le crochet pétrisseur du batteur sur socle avant de les laver.
11. Attendre que l'appareil ait refroidi complètement avant d'installer ou de retirer des pièces, et avant de nettoyer l'appareil.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

⚠️ 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

La puissance nominale du batteur sur socle est imprimée sur la finition de la marque ou la plaque signalétique.

Modèle KSM7990 seulement :

Tension : 120 V~

Fréquence : 60 Hz

Puissance : 500 W

Ne pas utiliser de câble 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.

On doit utiliser un cordon d'alimentation court (ou détachable) afin de réduire le risque qu'une personne s'emmêle dans un cordon d'alimentation qui serait plus long ou trébuche dessus.

MISE EN PLACE

GUIDE D'ACCESSOIRES

ACCESSOIRES	UTILISER POUR MÉLANGER	ARTICLES ALIMENTAIRES SUGGÉRÉS
Fouet plat	Mélanges normaux à lourds	Gâteaux, biscuits, glaçages à la crème, pains rapides, bonbons, pain de viande, purée de pommes de terre, pâte à tarte
Fouet métallique	Mélanges où de l'air doit être ajouté	Œufs, gâteaux éponges, blancs d'œufs, gâteaux des anges, crème épaisse, mayonnaise, glaçages cuits, certains bonbons
Crochet pétrisseur	Mélanger et pétrir la pâte au levain	Pains, gâteaux au café, petits pains, brioches

IMPORTANT : Votre batteur sur socle KitchenAid mélange plus rapidement et plus efficacement que la plupart des autres batteurs sur socle électriques. Le temps de mélange doit donc être modifié pour la plupart des recettes afin d'éviter de mélanger la préparation pendant trop longtemps. Par exemple pour les gâteaux, le temps de mélange peut être deux fois moins long qu'avec d'autres batteurs sur socle.

GUIDE DE RÉGLAGE DE VITESSE

Toutes les vitesses sont dotées d'un système de démarrage progressif qui réduit les éclaboussures et les bouffées de farine. Le batteur sur socle démarre lentement avant d'atteindre la vitesse sélectionnée.

VITESSE	UTILISATION	DESCRIPTION
Stir (Remuer)	Remuer	Pour remuer lentement, incorporer, écraser les ingrédients et commencer toutes les procédures de mélange. Utiliser cette vitesse pour incorporer la farine et les ingrédients secs dans une pâte et pour incorporer des liquides dans des ingrédients secs. Ne pas utiliser la vitesse Stir (Remuer) pour mélanger ou pétrir les pâtes à base de levure.
2	Mélanger lentement	Pour mélanger lentement, écraser et remuer plus rapidement. Utiliser cette vitesse pour mélanger et pétrir les pâtes à base de levure, les pâtes épaisses et les confiseries; pour commencer à réduire en purée les pommes de terre et autres légumes; pour défaire le shortening dans la farine; pour mélanger les pâtes fines ou susceptibles de produire des éclaboussures.
4	Mélanger, battre	Pour mélanger les pâtes semi-épaisses comme celles des biscuits. Utiliser cette vitesse pour travailler le sucre et la graisse végétale, ainsi que pour incorporer le sucre dans les blancs d'œufs pour les meringues. Vitesse moyenne utilisée pour les préparations à gâteaux.
6	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.
8	Battre rapidement, fouetter	Pour fouetter la crème, les blancs d'œufs et les glaçages.
10	Fouetter rapidement	Utiliser cette vitesse pour fouetter de petites quantités de crème et de blancs d'œufs et pour le fouettage final de purées de pommes de terre.

REMARQUE : Utiliser la vitesse 2 pour mélanger ou pétrir les pâtes à base de levure ou à fondant. L'utilisation d'une autre vitesse avec des pâtes lourdes peut entraîner l'arrêt de la rotation du batteur afin de limiter les dommages causés au batteur. Ce phénomène est normal. Si cela se produit, mettre le sélecteur de vitesse sur arrêt (Off/0), puis le remettre sur une vitesse inférieure.

⚠ 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.

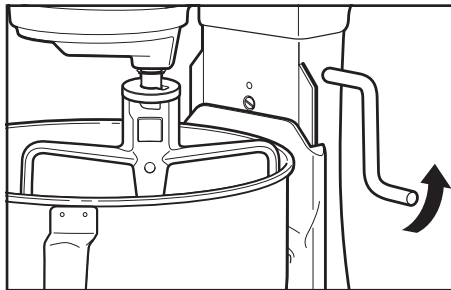
FIXER LE BOWL

1. Arrêter la commande de vitesse (Off/0).
2. Débrancher le batteur sur socle ou déconnecter la source de courant électrique.
3. Abaisser le levier lève-bol.
4. Placer les supports du bol sur les goupilles de positionnement.
5. Appuyer sur l'arrière du bol jusqu'à ce que son axe s'enclenche dans le verrou à ressort.
6. Soulever le bol avant de mélanger.
7. Brancher l'appareil sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre ou reconnecter la source de courant électrique.

RETRAIT DU BOL

1. Arrêter la commande de vitesse (Off/0).
2. Débrancher le batteur sur socle ou déconnecter la source de courant électrique.
3. Abaisser le levier lève-bol.
4. Retirer le fouet plat, le fouet métallique ou le crochet pétrisseur.
5. Saisir la poignée du bol et le soulever tout droit pour le dégager des goupilles de positionnement.

RELEVER LE BOL



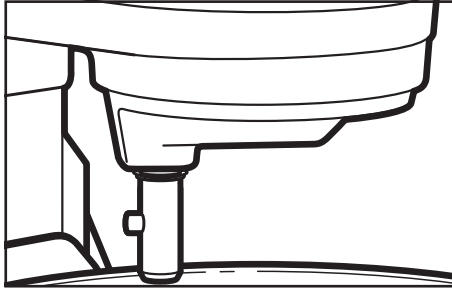
1. Faire pivoter le levier lève-bol pour le placer en position relevée.
2. Le bol doit toujours être en position relevée lors du mélange.

ABAISSER LE BOL

Tourner le levier vers l'arrière et vers le bas.

FIXER LE FOUET PLAT, LE FOUET MÉTALLIQUE OU LE CROCHET PÉTRISSEUR

1. Arrêter la commande de vitesse (Off/0).
2. Débrancher le batteur sur socle ou déconnecter la source de courant électrique.

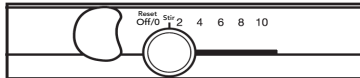


3. Glisser le fouet plat sur l'arbre du batteur et pousser vers le haut aussi loin que possible.
4. Tourner le fouet plat vers la droite, en accrochant le fouet plat sur la goupille de l'arbre.
5. Brancher l'appareil sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre ou reconnecter la source de courant électrique.

RETIRER LE FOUET PLAT, LE FOUET MÉTALLIQUE OU LE CROCHET PÉTRISSEUR

1. Arrêter la commande de vitesse (Off/0).
2. Débrancher le batteur sur socle ou déconnecter la source de courant électrique.
3. Pousser le fouet plat vers le haut aussi loin que possible et tourner à gauche.
4. Retirer le fouet plat de l'arbre du batteur.
5. Brancher l'appareil sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre ou reconnecter la source de courant électrique.

COMMANDE DE VITESSE ET ÉCRAN DU LEVIER DU BATTEUR SUR SOCLE COMMERCIAL



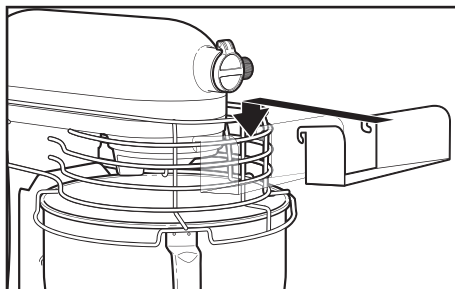
La fonction de démarrage progressif réduit les éclaboussures en démarrant le batteur sur socle lentement avant d'atteindre la vitesse sélectionnée. Pour réduire davantage le risque d'éclaboussures, toujours commencer à mélanger en utilisant la vitesse Stir (remuer), puis passer progressivement à des vitesses plus élevées si nécessaire. Voir la section « Guide de vitesse ».

RÉINITIALISATION AUTOMATIQUE DE LA PROTECTION DU MOTEUR

Si le batteur sur socle s'arrête en raison d'une surcharge, faire glisser le levier de réglage de vitesse sur arrêt (Off/0). Après quelques minutes, le batteur sur socle se réinitialise automatiquement. Faire glisser le levier de réglage de vitesse jusqu'à la vitesse souhaitée et continuer à mélanger. Si le batteur sur socle ne redémarre pas, voir la section « Dépannage ».

RETIRER LE BEC VERSEUR*

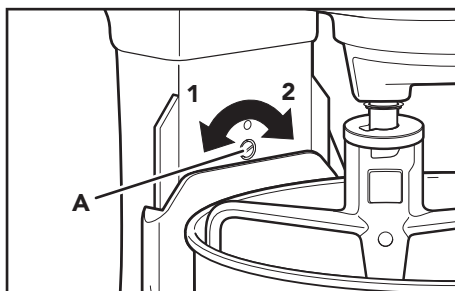
Bec verseur amovible* Se fixe facilement à l'avant de l'écran comme indiqué sur l'illustration. Il offre un moyen pratique d'ajouter des ingrédients dans le bol du batteur sur socle.



ESPACE ENTRE LE FOUET ET LE BOL

Votre batteur sur socle est réglé en usine afin qu'il y ait un léger dégagement entre le fouet plat et le fond du bol. L'espace peut facilement être modifié si, pour une raison quelconque, le fouet plat touche le fond du bol ou est trop éloigné du bol.

1. Débrancher le batteur sur socle ou déconnecter la source de courant électrique.
2. Abaisser le levier lève-bol.
3. Fixer le fouet plat.
4. Régler de façon à ce que le fouet plat dégage juste la surface inférieure du bol en position relevée en tournant la vis (A) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour relever le bol et dans le sens des aiguilles d'une montre pour l'abaisser. Une légère rotation suffit : la vis ne tourne pas de plus de 1/4 de tour (90 degrés) dans un sens ou dans l'autre. (La plage de réglage complète est de 1/2 tour, soit 180 degrés.)
5. Placer le levier lève-bol en position haute pour vérifier l'espace libre.
6. Répéter les étapes 4 et 5 si nécessaire.



A. Vis tournante

REMARQUE : Lorsqu'il est bien ajusté, le fouet plat ne frappe ni le fond ni les parois du bol. Si le fouet plat ou le fouet métallique est si proche qu'il heurte le fond du bol, le fouet plat ou le fouet métallique peut s'user.

*Inclus avec certains modèles. L'image peut différer du produit en fonction du modèle.

UTILISATION DU PRODUIT

⚠ 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.

REMARQUE : Ne pas gratter les parois du bol pendant que le batteur sur socle fonctionne.

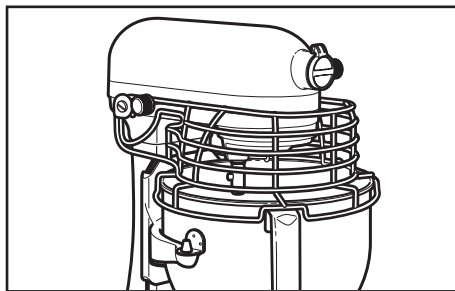
Le bol et le batteur plat sont conçus pour permettre un mélange en profondeur sans avoir à gratter les parois fréquemment. Il n'est généralement pas nécessaire de gratter les parois du bol plus d'une à deux fois pendant le mélange. Éteindre (Off/0) le batteur sur socle avant de gratter le bol.

Il est possible que 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 du batteur soit désagréable au toucher. Ceci est normal.

Si le batteur sur socle est surchargé, il s'éteint automatiquement pour éviter tout dommage. Voir la section « Réinitialisation automatique de la protection du moteur ».

UTILISATION DE L'ÉCRAN DU BOL*

Si votre batteur sur socle est équipé d'un écran de bol* S'assurer que l'écran est ramené en position basse avant de commencer à utiliser le batteur sur socle. Le batteur sur socle ne fonctionnera pas si l'écran du bol n'est pas dans la bonne position.



CONSEILS POUR MÉLANGER

UTILISATION DE VOS RECETTES AVEC LE MÉLANGEUR

Il existe plusieurs méthodes pour préparer des gâteaux avec le batteur sur socle KitchenAid.

Par exemple, la méthode « Mélange rapide » est idéale pour les gâteaux simples, comme le gâteau jaune et le gâteau blanc. Cette méthode consiste à combiner les ingrédients secs avec la plupart ou la totalité des ingrédients liquides en une seule étape.

*Inclus avec certains modèles. L'image peut varier du produit en fonction du modèle.

Les gâteaux plus élaborés, comme la tarte, doivent être préparés en utilisant la méthode traditionnelle de mélange des gâteaux. Avec cette méthode, le sucre et la graisse végétale, le beurre ou la margarine sont soigneusement mélangés (crémés) avant que les autres ingrédients ne soient ajoutés. Pour tous les gâteaux, les durées de mélange peuvent varier, car le batteur sur socle KitchenAid fonctionne plus rapidement que les autres batteurs. En général, le mélange d'un gâteau avec le batteur sur socle KitchenAid prend environ la moitié du temps prévu dans la plupart des recettes de gâteaux.

Pour déterminer le temps de mélange idéal, observer la pâte et la mélanger seulement jusqu'à ce qu'elle ait l'aspect souhaité dans votre recette, par exemple « lisse et crémeuse ».

Pour sélectionner les meilleures vitesses de mélange, voir la section « Guide de réglage de vitesse ».

AJOUT DES INGRÉDIENTS

Toujours ajouter les ingrédients le plus près possible de la paroi du bol, et non directement dans le batteur en mouvement.

REMARQUE : Si les ingrédients au fond du bol ne sont pas bien mélangés, c'est que le fouet plat n'est pas assez enfoncé dans le bol. Voir la section « Espace entre le fouet et le bol ».

PRÉPARATION POUR GÂTEAUX

Lors de l'utilisation de préparations pour gâteaux commerciaux, utiliser la vitesse 2 pour la vitesse lente, la vitesse 4 pour la vitesse moyenne et la vitesse 6 pour la vitesse rapide. Pour obtenir les meilleurs résultats, mélanger pendant la durée indiquée sur le mode d'emploi.

AJOUTER DES NOIX, DES RAISINS SECS OU DES FRUITS CONFITS

En général, les ingrédients solides doivent être ajoutés dans les dernières secondes du mélange à la vitesse Stir (Remuer). La pâte doit être suffisamment épaisse pour éviter que les fruits ou les noix ne tombent au fond du moule pendant la cuisson. Les fruits collants doivent être saupoudrés de farine pour obtenir une meilleure répartition dans la pâte.

MÉLANGES LIQUIDES

Les mélanges contenant de grandes quantités d'ingrédients liquides doivent être mélangés à des vitesses plus faibles pour éviter les éclaboussures. N'augmenter la vitesse que lorsque le mélange a épaissi.

PAIN BLANC DE BASE

Ingrédients :

- 1/3 tasse (80 ml) de lait faible en gras
 - 2 c. à table (30 ml) de sucre
 - 2 c. à thé (10 ml) de sel
 - 2 c. à table (30 ml) de beurre ou de margarine
 - 1 1/2 paquet de levure sèche active
 - 1 tasse (240 ml) d'eau tiède (105 °F à 115 °F) [40 °C à 46 °C]
1. Mettre le lait, le sucre, le sel et le beurre dans une petite casserole. Chauffer à feu doux jusqu'à ce que le beurre fonde et que le sucre se dissolve. Laisser refroidir jusqu'à tiède.
 2. Dissoudre la levure dans l'eau tiède dans le bol du batteur chauffé. Ajouter le mélange de lait tiède et 4 1/2 tasses (1 L) de farine. Fixer le bol et le crochet pétrisseur sur le batteur. Placer le batteur à la vitesse 2 et mélanger pendant 1 minute.
 3. En continuant à la vitesse 2, ajouter le reste de la farine, 1/2 tasse (120 ml) à la fois, et mélanger environ 1 1/2 minute, ou jusqu'à ce que la pâte commence à nettoyer les parois du bol. Pétrir à la vitesse 2 pendant environ 2 minutes supplémentaires, ou jusqu'à ce que la pâte soit lisse et élastique. La pâte sera légèrement collante au toucher.

4. Placer la pâte dans un bol graissé, en la tournant pour graisser le dessus. Couvrir. Laisser lever dans un endroit chaud, à l'abri des courants d'air, pendant environ 1 heure ou jusqu'à ce que le volume ait doublé.
5. Abaisser la pâte à l'aide d'un coup de poing et la diviser en deux. Façonner chaque moitié en pain et placer dans des moules graissés de 8 ½ x 4 ½ x 2 ½ po (21,25 x 11,25 x 6,25 cm). Couvrir, laisser lever dans un endroit chaud, à l'abri des courants d'air, pendant environ 1 heure ou jusqu'à ce que le volume ait doublé.
6. Cuire au four à 400 °F (200 °C) pendant 30 minutes, ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Démouler immédiatement et laisser refroidir sur des grilles.
7. Donne : 32 portions (16 tranches par miches).
8. Par portion : Environ 95 calories, 3 g de protéines, 18 g de glucides, 1 g de lipides, 0 mg de cholestérol, 148 mg de sodium.

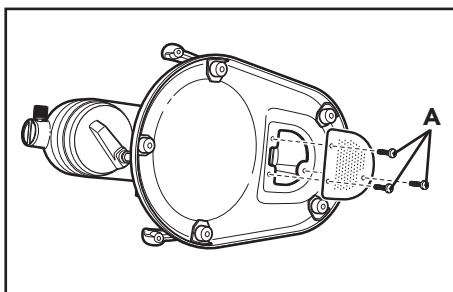
ENTRETIEN ET NETTOYAGE

IMPORTANT : Attendre que l'appareil ait refroidi complètement avant d'installer ou de retirer des pièces, et avant de nettoyer l'appareil.

1. Débrancher le batteur sur socle avant de le nettoyer ou de le mettre hors tension.
2. Le bol en acier inoxydable, fouet plat, fouet métallique et crochet pétrisseur en spirale peuvent être lavés au lave-vaisselle automatique. On peut aussi les laver soigneusement à l'eau chaude savonneuse et les rincer complètement avant de les sécher. Ne pas laisser les batteurs sur l'arbre.
3. Le bol est résistant au lave-vaisselle. Il peut aussi être lavé à la main dans de l'eau chaude savonneuse, rincé à fond et séché.
4. Essuyer le batteur sur socle avec un linge propre et humide. Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ou de tampons à récurer et ne pas immerger le batteur sur socle dans l'eau.
5. Essuyer régulièrement l'arbre du batteur pour éliminer tout résidu qui pourrait s'y accumuler.

RETIRER LE SUPPORT DU BOL POUR LE NETTOYER

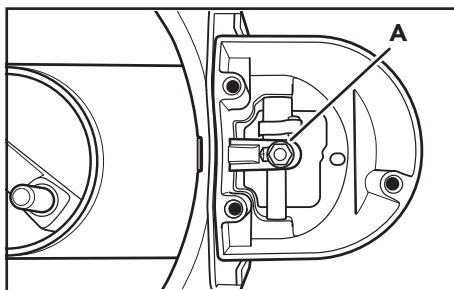
1. Débrancher le batteur sur socle ou déconnecter la source de courant électrique.
2. Retirer la base du batteur sur socle en enlevant les 3 vis situées sur la partie inférieure du batteur. Retirez l'écran de ventilation et la base du batteur.



A. Vis

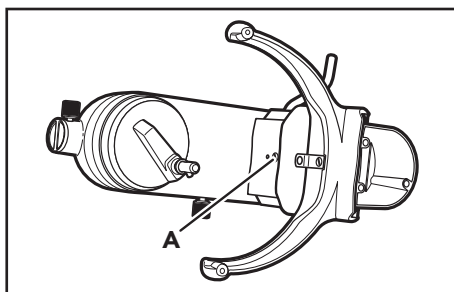
- Retirer l'écrou de la tige de levage située à l'intérieur de la colonne, puis retirer la rondelle et le ressort.

REMARQUE: Noter l'ordre dans lequel ils ont été assemblés (la rondelle se place entre le ressort et l'écrou), pour le remontage.



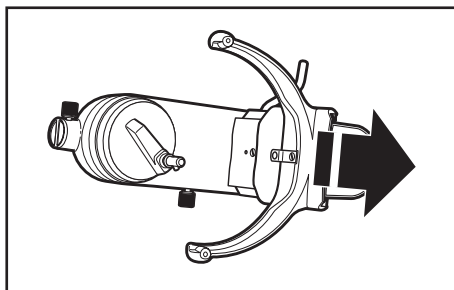
A. Écrou

- Desserrer la vis qui maintient la fixation du bol à l'avant du support du bol – il n'est pas nécessaire de retirer la vis jusqu'au bout. Cela permet au support du bol de glisser vers le bas.



A. Vis

- Faire glisser le support du bol vers le bas de manière à ce que les languettes situées à l'arrière du support du bol s'alignent sur les fentes de la colonne. Retirer le support du bol en faisant passer les languettes dans les fentes.

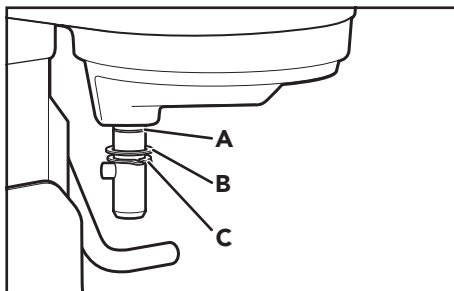


- Nettoyer le support du bol et la colonne avec un détergent doux et un chiffon. Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ou de tampons à récurer.
- Pour le remontage, inverser les étapes 1 à 6.

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE DES PLANÉTAIRES

- Débrancher le batteur sur socle ou déconnecter la source de courant électrique.

- Retirer l'anneau de retenue à l'aide d'une pince à anneau de retenue, faire glisser l'anneau et la rondelle le long de l'arbre.



- A. Rainure de la bague de retenue
- B. Rondelle
- C. Bague de retenue

- Nettoyer l'arbre, l'anneau de retenue et la rondelle à l'aide d'un détergent doux et d'un chiffon. Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs ou de tampons à récurer. Ne pas immerger le batteur sur socle dans l'eau.
- Pour le remontage, inverser les étapes 1 à 4, en veillant à ce que l'anneau de retenue soit complètement inséré dans la rainure.

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE DU FOUET PLAT

Pour nettoyer l'orifice de vidange du fouet plat, utiliser une petite brosse ronde, un cure-dent ou une brochette pour passer dans l'orifice.

DÉPANNAGE

	<h3>⚠ AVERTISSEMENT</h3>
	<p>Risque de choc électrique</p> <p>Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.</p> <p>Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.</p> <p>Ne pas utiliser un adaptateur.</p> <p>Ne pas utiliser un câble de rallonge.</p> <p>Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou un choc électrique.</p>

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.
Il est possible que le batteur sur socle produise une odeur âcre, surtout lorsqu'il est neuf.	Ce phénomène est fréquent avec les moteurs électriques.

PROBLÈME	SOLUTION
Si le fouet plat frappe contre le bol, arrêter le batteur sur socle.	Voir la section « Espace entre le fouet et le bol ».
Si le batteur sur socle fonctionne mal ou 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 le circuit est raccordé à un disjoncteur, s'assurer que le circuit est fermé.
	Éteindre (Off/0) le batteur sur socle pendant 10 à 15 secondes, puis le rallumer. Si le batteur ne démarre pas, le laisser refroidir pendant 30 minutes avant de le remettre en marche.

Si le problème n'est pas attribuable à l'une des raisons indiquées ci-dessus, voir la section « Garantie limitée et dépannage ». Ne pas retourner le batteur sur socle au détaillant, les détaillants n'assurent pas de service après-vente.

GARANTIE LIMITÉE ET SERVICE

GARANTIE DU PRODUIT KITCHENAID® POUR LES 50 ÉTATS DES ÉTATS-UNIS, LE DISTRICT FÉDÉRAL DE COLOMBIAN, PORTO RICO ET LE CANADA

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

Durée de la garantie : Garantie limitée de deux ans à compter de la date de livraison.

1. KitchenAid prendra en charge les éléments suivants à votre choix :



Remplacement sans difficulté du produit. Voir la section « Obtenir un service de dépannage » de la garantie pour plus de détails concernant la procédure à suivre pour un dépannage, ou appeler le Customer eXperience Center au **1 800 541-6390**.

OU

Les frais de pièces de rechange et de main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux et de fabrication qui existaient au moment où ce produit a été acheté. L'intervention de dépannage sera effectuée par un centre de dépannage KitchenAid agréé.

2. KitchenAid ne paiera pas pour (ce qui n'est pas couvert par cette garantie limitée) :

- a) Usage commercial, non résidentiel ou par plusieurs familles, ou non-respect des instructions et manuels qui accompagnent le produit.
- b) Les défaillances ou dommages résultant d'un accident, d'une modification, d'une mauvaise utilisation, d'un abus, d'un incendie, d'une inondation ou d'un cas de force majeure.
- c) Tous frais d'expédition ou de manutention pour livrer le produit à un centre de dépannage agréé.
- d) Les frais des pièces de rechange ou de main-d'œuvre pour le produit lorsqu'il est utilisé à l'extérieur des 50 États des États-Unis, du district fédéral de Columbia, de Porto Rico et du Canada.
- e) Dommages, défauts ou réparations causés par une personne d'entretien non autorisée ou l'utilisation de pièces qui ne sont pas d'origine ou d'un tiers; cependant, l'utilisation de fournisseurs de services non autorisés ou de pièces qui ne sont pas d'origine ou de tiers n'annulera pas la garantie.
- f) Défauts d'apparence (p. ex., les éraflures, traces de choc, fissures ou tout autre dommage) subis par le fini, à moins que ces dommages ne résultent de vices de matériaux ou de fabrication et ne soient signalés à KitchenAid dans les 30 jours suivant la date de livraison.
- g) Décoloration, rouille ou oxydation des surfaces résultant d'environnements chaotiques ou corrosifs (p. ex., des concentrations élevées de sel, un haut degré d'humidité ou une exposition à des produits chimiques).
- h) Produits dont les numéros de série et de modèle originaux ont été enlevés, modifiés ou ne peuvent pas être facilement identifiés.
- i) Dommages fortuits ou indirects causés par la défaillance du produit.
- j) Pièces et accessoires consommables.

3. CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES

Les garanties implicites, y compris les garanties implicites de qualité marchande ou d'aptitude à un usage particulier, sont limitées à dix ans ou à la plus courte période autorisée par la loi. Certains États et certaines provinces ne permettent pas de limitation sur la durée des garanties implicites de qualité marchande ou d'aptitude à un usage particulier, de sorte que la limitation ci-dessus peut ne pas être applicable dans votre cas.

4. FAÇON DONT LES LOIS DES ÉTATS S'APPLIQUENT

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. Certaines provinces et certains États, comme la Californie, ne permettent pas de limitation sur la date de début de la couverture de la garantie, de sorte que cette limitation peut ne pas être applicable dans votre cas.

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

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits satisfait aux normes exigeantes de KitchenAid que si le produit cesse de fonctionner au cours des deux années suivant son acquisition en raison de vices de matériaux et de fabrication, KitchenAid livrera gratuitement à votre porte un appareil de remplacement identique ou comparable et prendra les dispositions nécessaires pour que le produit d'origine nous soit retourné. L'appareil de remplacement sera également couvert par notre garantie limitée de deux ans.

Si votre produit cesse de fonctionner durant les deux années suivant son acquisition, il vous suffit d'appeler notre Customer eXperience Center sans frais 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 produit de rechange, utiliser le carton, les matériaux d'emballage et l'étiquette d'expédition prépayée pour emballer le produit 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 exigeantes de la marque KitchenAid que si le produit cesse de fonctionner au cours des deux années suivant son acquisition en raison de vices de matériaux et de fabrication, nous remplacerons le produit par un appareil de remplacement identique ou comparable. Le produit de remplacement sera également couvert par notre garantie limitée d'un an.

Si votre produit cesse de fonctionner durant les deux années suivant son acquisition, il vous suffit d'appeler notre Customer eXperience Center sans frais 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 produit de rechange, utiliser le carton, les matériaux d'emballage et l'étiquette d'expédition prépayée pour emballer le produit 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 l'adresse suivante :

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

En dehors des États-Unis et de Porto Rico :

Consulter le revendeur KitchenAid local ou le détaillant auprès duquel le produit a été acheté pour savoir comment obtenir un dépannage.

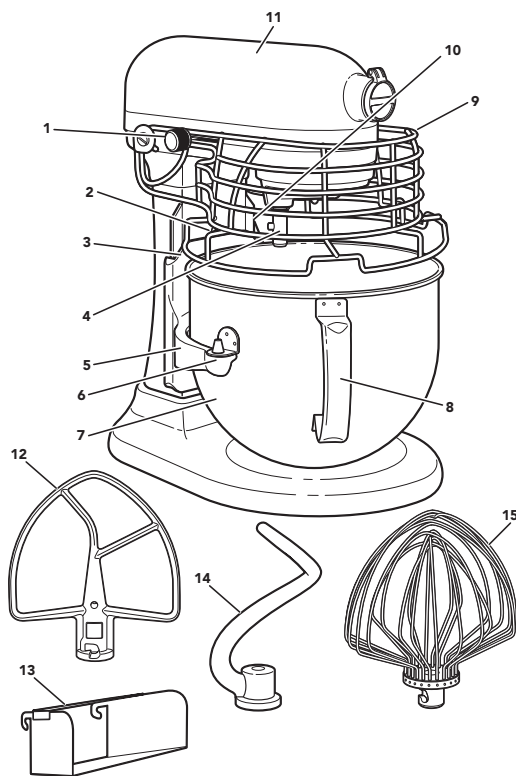
Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Canada :

composer le numéro sans frais **1 800 807-6777**.

Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Mexique :

composer le numéro sans frais **01 800 0022-767**.

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS



- | | |
|---|--|
| 1. Palanca de control de velocidad | 9. Protector de tazón* |
| 2. Tornillo para regular la altura del batidor | 10. Palanca de elevación del tazón (no se muestra) |
| 3. Seguro con muelle y pinza del tazón (no se muestran) | 11. Cabezal del motor |
| 4. Eje del batidor | 12. Batidor plano de acero inoxidable |
| 5. Soporte del tazón | 13. Vertedor extraíble* |
| 6. Clavijas de ubicación | 14. Gancho para masa en espiral de acero inoxidable |
| 7. Tazón de acero inoxidable | 15. Batidor elíptico de acero inoxidable de 11 alambres |
| 8. Manija del tazón (el estilo puede variar según el modelo) | |

*Incluido con determinados modelos. La imagen puede variar con respecto al producto según el modelo.

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.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES


Para la utilización de electrodomésticos eléctricos es importante seguir en todo momento y observar las precauciones e instrucciones de seguridad que siguen:

1. Lea todas las instrucciones. El uso indebido de un electrodoméstico puede dar como resultado lesiones personales.
2. Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico no ponga la base de la batidora con base en agua ni en ningún otro líquido.

3. Este electrodoméstico no es apto para que lo utilicen personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia o conocimiento, a menos que se encuentre bajo supervisión o instrucción, respecto al uso del mismo, de una persona responsable de su seguridad. Se debe supervisar atentamente cuando se utilice cualquier electrodoméstico cerca de niños. Los niños deben estar bajo supervisión para garantizar que no jueguen con el electrodoméstico.
4. Desenchufe la batidora con base del contacto de pared cuando no esté en uso, antes de colocar o quitar partes y antes de la limpieza.
5. Evite tocar las piezas que estén en movimiento. Mantenga las manos, el pelo, la ropa, así como las espátulas y otros utensilios alejados de la batidora durante el funcionamiento para reducir el riesgo de lesiones a las personas y/o daños a la batidora con base.
6. No utilice ningún electrodoméstico cuyo cable o enchufe esté dañado, si el electrodoméstico no ha funcionado correctamente o si se ha caído o dañado de alguna forma. Devuelva el electrodoméstico al lugar de servicio técnico autorizado más cercano para la inspección, la reparación o el ajuste eléctrico o mecánico.
7. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por KitchenAid puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones a las personas.
8. No utilice la batidora con base en exteriores.
9. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador.
10. Retire el batidor plano, el batidor de alambre o el gancho para masa de la batidora con base antes de lavarla.
11. Deje que el electrodoméstico se enfríe completamente antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiarlo.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

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 un choque eléctrico.

Tensión: 120 V~

Frecuencia: 60 Hz

La potencia nominal de su batidora con base está impresa en la marca del embellecedor o en la placa de serie.

Modelo KSM7990 solamente:

Tensión: 120 V~

Frecuencia: 60 Hz

Potencia: 500 vatios

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

Deberá usarse un cable corto de suministro eléctrico (o un cable desmontable de suministro eléctrico) para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo.

INTRODUCCIÓN

GUÍA DE ACCESORIOS

ACCESORIO	USO PARA MEZCLAR	ELEMENTOS SUGERIDOS
Batidor plano	Mezclas normales a pesadas	Tortas, galletas, cremas heladas, panes rápidos, dulces, pastel de carne, galletas, puré de papas, masa para tartas
Batidor de alambre	Mezclas que requieren incorporación de aire	Huevos, bizcochos, claras de huevo, pasteles del ángel, nata espesa, mayonesa, glaseados hervidos, algunos caramelos
Gancho para masa	Mezclado y amasado de masas con levadura	Panes, pasteles de café, panecillos, bollos

IMPORTANTE: Su batidora con base KitchenAid mezclará más rápido y más a fondo que la mayoría de las demás batidoras con base eléctricas. Por lo tanto, el tiempo de mezclado en la mayoría de las recetas se deberá ajustar para evitar batir en exceso. Con las tortas, por ejemplo, el tiempo de batido puede ser la mitad que con otras batidoras con base.

GUÍA DE CONTROL DE VELOCIDAD

Todas las velocidades cuentan con un funcionamiento de arranque suave, que minimiza las salpicaduras y el resoplido de harina. La batidora con base arrancará lentamente antes de aumentar a la velocidad seleccionada.

VELOCIDAD	USAR PARA	DESCRIPCIÓN
Revolver	Revolver	Para agitar lentamente, combinar, machacar e iniciar todos los procedimientos de mezcla. Use esta velocidad cuando agregue harina a la masa, y para agregar líquidos a ingredientes secos. No use la velocidad de revolver para mezclar o amasar masas con levadura.
2	Mezclado lento	Para mezclar lentamente, hacer puré o revolver más rápido. Use esta velocidad para mezclar y amasar masas fermentadas, masas densas y confites, comenzar a machacar papas u otras verduras, incorporar la manteca en la harina y mezclar masas delgadas o más líquidas.
4	Mezclar, batir	Para mezclar masas semidensas, como para galletas. Use esta velocidad para mezclar azúcar y manteca, y para agregar azúcar y para añadir azúcar a claras de huevo para preparar merengue. Velocidad media para mezclas de pasteles.
6	Batir, hacer cremoso	Para batido a velocidad media a rápida (para preparar crema) o espumado. Úsela para terminar de preparar mezcla para tortas, rosquillas y otras mezclas. Velocidad alta para mezclas de pasteles.
8	Batido rápido, batido	Para batir crema, claras de huevo y glaseados hervidos.
10	Batido rápido	Para batir cantidades pequeñas de crema, claras de huevo o para el batido final del puré de papas.

NOTA: Utilice la velocidad 2 para mezclar o amasar masa de levadura o fondant. El uso de cualquier otra velocidad con masas pesadas puede hacer que la batidora deje de girar para limitar los daños. Ese es el funcionamiento normal. Si esto ocurre, gire el selector de velocidad a la posición de apagado (Off/0) y, a continuación, vuelva a encenderlo a una velocidad inferior.

MONTAJE 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 un choque eléctrico.

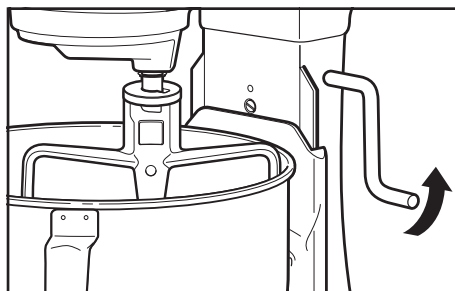
PARA FIJAR EL TAZÓN

1. Desactive el control de velocidad (Off/0).
2. Desenchufe la batidora con base o desconecte la corriente.
3. Coloque la palanca de elevación del tazón en posición baja.
4. Coloque los soportes del tazón sobre las clavijas de ubicación.
5. Presione hacia abajo la parte posterior del tazón hasta que la clavija del tazón encaje en el seguro con muelle.
6. Levante el tazón antes de mezclar.
7. Enchufe en un tomacorriente de 3 clavijas con conexión a tierra o reconecte la energía.

PARA RETIRAR EL TAZÓN

1. Desactive el control de velocidad (Off/0).
2. Desenchufe la batidora con base o desconecte la corriente.
3. Coloque la palanca de elevación del tazón en posición baja.
4. Retire el batidor plano, el batidor de alambre o el gancho para masa.
5. Sujete la manija del tazón y levante directamente hacia arriba para sacarlo de las clavijas de ubicación.

PARA LEVANTAR EL TAZÓN



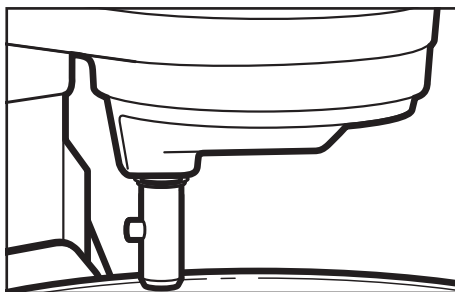
1. Gire la palanca de elevación del tazón a la posición recta.
2. El tazón debe estar siempre en posición elevada y bloqueada al mezclar.

PARA BAJAR EL TAZÓN

Gire la palanca hacia atrás y hacia abajo.

PARA ACOPLAR EL BATIDOR PLANO, EL BATIDOR DE ALAMBRE O EL GANCHO PARA MASA

1. Desactive el control de velocidad (Off/0).
2. Desenchufe la batidora con base o desconecte la corriente.

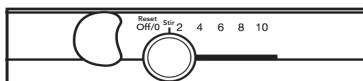


3. Deslice el batidor plano sobre el eje del batidor y presione hacia arriba todo lo que pueda.
4. Gire el batidor plano hacia la derecha, enganchándolo sobre el pasador del eje.
5. Enchufe en un tomacorriente de 3 clavijas con conexión a tierra o reconecte la energía.

PARA RETIRAR EL BATIDOR PLANO, EL BATIDOR DE ALAMBRE O EL GANCHO PARA MASA

1. Desactive el control de velocidad (Off/0).
2. Desenchufe la batidora con base o desconecte la corriente.
3. Presione el batidor plano hacia arriba todo lo posible y gire a la izquierda.
4. Tire del batidor plano desde el eje del batidor.
5. Enchufe en un tomacorriente de 3 clavijas con conexión a tierra o reconecte la energía.

CONTROL DE VELOCIDAD DE LA BATIDORA CON BASE COMERCIAL Y PROTECTOR DE PALANCA



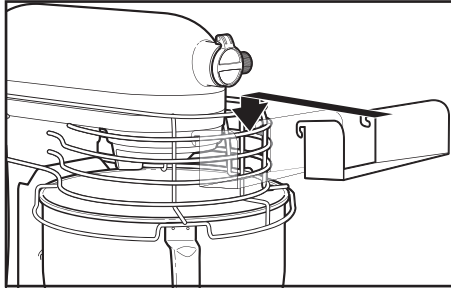
La función de arranque suave minimiza las salpicaduras al arrancar la batidora con base lentamente antes de aumentar a la velocidad seleccionada. Para reducir aún más la posibilidad de salpicaduras, comience siempre a mezclar utilizando la velocidad de agitación y, a continuación, pase gradualmente a velocidades más altas según sea necesario. Consulte la sección "Guía de control de velocidad".

PROTECCIÓN DEL MOTOR CON REINICIO AUTOMÁTICO

Si la batidora con base se detiene debido a una sobrecarga, deslice la palanca de control de velocidad a la posición de apagado (Off/0). Transcurridos unos minutos, la batidora con base se reiniciará automáticamente. Deslice la palanca de control de velocidad hasta la velocidad deseada y continúe mezclando. Si la batidora con base no se reinicia, consulte la sección "Solución de problemas".

VERTEDOR EXTRAÍBLE*

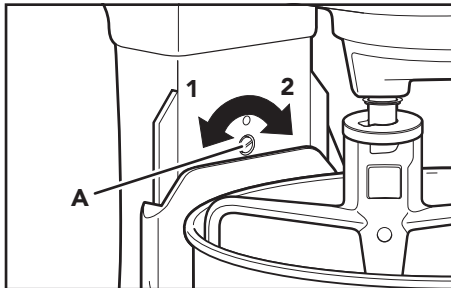
Vertedor extraíble* se fija fácilmente a la parte delantera del protector como se muestra en la ilustración. Proporciona una forma cómoda de añadir ingredientes al tazón de la batidora con base.



DISTANCIA ENTRE EL BATIDOR Y EL TAZÓN

Su batidora con base se ajusta de fábrica de modo que el agitador plano casi toca el fondo del tazón. Si, por cualquier razón, el batidor plano golpea el fondo del tazón o está demasiado alejado de este, puede corregir la distancia fácilmente.

1. Desenchufe la batidora con base o desconecte la corriente.
2. Coloque la palanca de elevación del tazón en posición baja.
3. Coloque el batidor plano.
4. Ajuste de modo que el batidor plano apenas sobresalga de la superficie inferior del tazón cuando esté en posición elevada girando el tornillo (A) en sentido antihorario para elevar el tazón y en sentido horario para bajarlo. Basta con un ligero giro: el tornillo no girará más de 1/4 de vuelta (90 grados) en cualquier dirección. (El rango completo de ajuste es de 1/2 vuelta, o 180 grados.)
5. Coloque la palanca de elevación del tazón en posición hacia arriba para comprobar la holgura.
6. Repita los pasos 4 y 5 si es necesario.



A. Tornillo giratorio

NOTA: Cuando se ajusta correctamente, el batidor plano no golpeará el fondo ni los lados del tazón. Si el batidor plano o el batidor de alambre están tan cerca que golpean el fondo del tazón, el batidor plano o el batidor de alambre pueden desgastarse.

*Incluido con determinados modelos. La imagen puede variar con respecto al producto según el modelo.

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Lesiones

Desenchufe la batidora antes de tocar los batidores.

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

NOTA: No raspe el tazón mientras la batidora está en funcionamiento.

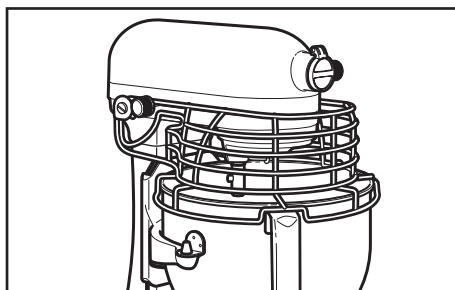
El tazón y los batidores se han diseñado para proveer un mezclado a fondo sin necesidad de raspar el tazón frecuentemente. Por lo general, basta con raspar el tazón una o dos veces durante la mezcla. Apague la batidora con base (Off/0) antes de raspar.

La batidora con base se puede calentar durante el uso. Con las mezclas densas que requieren períodos de mezclado prolongados, quizás no pueda tocar la parte superior de la batidora con base cómodamente. Esto es normal.

Si la batidora con base se sobrecarga, se apagará automáticamente para evitar daños. Consulte la sección “Protección del motor con reinicio automático”.

USANDO EL PROTECTOR DE TAZÓN*

Si su batidora con base viene con protector de tazón*, asegúrese de que la protección vuelve a la posición baja antes de empezar a utilizar la batidora con base. La batidora con base no funcionará si el protector del tazón no está en la posición correcta.



CONSEJOS PARA MEZCLAR

USANDO SUS RECETAS CON LA BATIDORA

Existen varios métodos para hacer pasteles con su batidora con base KitchenAid.

Por ejemplo, el método de “mezcla rápida” (a veces denominado método de “volcado”) es ideal para tortas sencillas, como la torta amarilla y la torta blanca. Este método consiste en combinar los ingredientes secos con la mayoría o todos los ingredientes líquidos en un solo paso.

*Incluido con determinados modelos. La imagen puede variar con respecto al producto según el modelo.

Los pasteles más elaborados, como una torta, deben prepararse utilizando el método tradicional de mezcla de pasteles. Con este método, el azúcar y la manteca, mantequilla o margarina se mezclan bien (se hacen crema) antes de añadir los demás ingredientes. Para todos los pasteles, los tiempos de mezclado pueden variar debido a que su batidora con base KitchenAid trabaja más rápido que otras batidoras. En general, mezclar un pastel con la batidora con base KitchenAid le llevará aproximadamente la mitad del tiempo que se pide en la mayoría de las recetas de pasteles.

Para ayudar a determinar el tiempo de mezclado ideal, observe la mezcla o la masa, y mezcle solamente hasta ver la apariencia descrita en su receta, como “suave y cremoso”.

Para seleccionar las mejores velocidades de mezcla, consulte la sección “Guía de control de velocidad”.

AÑADIR INGREDIENTES

Añada siempre los ingredientes lo más cerca posible del borde del tazón, no directamente sobre el batidor en movimiento.

NOTA: Si los ingredientes del fondo del tazón no se mezclan bien, es que el batidor plano no ha penetrado lo suficiente en el tazón. Consulte “Separación entre batidor y tazón”.

MEZCLAS PARA BIZCOCHO

Cuando prepare mezclas para pasteles envasadas, utilice la velocidad 2 para velocidad baja, la 4 para velocidad media y la 6 para velocidad alta. Para obtener mejores resultados, mezcle durante el tiempo indicado en las instrucciones del envase.

AÑADIR FRUTOS SECOS, PASAS O FRUTAS CONFITADAS

En general, los materiales sólidos deben plegarse en los últimos segundos de la mezcla a velocidad de revolver. La masa debe ser lo suficientemente espesa como para evitar que la fruta o los frutos secos se hundan en el fondo del molde durante la cocción. Las frutas pegajosas deben espolvorearse con harina para que se distribuyan mejor en la masa.

MEZCLAS LÍQUIDAS

Las mezclas que contengan grandes cantidades de ingredientes líquidos deben mezclarse a velocidades más bajas para evitar salpicaduras. Aumente la velocidad solo cuando la mezcla se haya espesado.

PAN BLANCO BÁSICO

Ingredientes:

- 1/3 de taza (80 ml) de leche desnatada
 - 2 cucharadas (30 ml) de azúcar
 - 2 cucharadas (10 ml) de sal
 - 2 cucharadas (30 ml) de mantequilla o margarina
 - 1 1/2 paquetes de levadura seca
 - 1 taza (240 ml) de agua tibia (105°F a 115°F [40°C a 46°C])
1. Ponga la leche, el azúcar, la sal y la mantequilla en un cazo pequeño. Calentar a fuego lento hasta que la mantequilla se derrita y el azúcar se disuelva. Deje enfriar hasta que esté tibia.
 2. Disuelva la levadura en agua tibia en el tazón caliente de la batidora. Añada la mezcla de leche tibia y 4 1/2 tazas (1 L) de harina. Acople el tazón y el gancho para masa a la batidora. Gire a velocidad 2 y mezcle aproximadamente 1 minuto.
 3. Siguiendo a velocidad 2, añada el resto de la harina, 1/2 taza (120 ml) cada vez, y mezcle aproximadamente 1-1/2 minutos, o hasta que la masa empiece a limpiar las paredes del tazón. Amase a velocidad 2 unos 2 minutos más, o hasta que la masa esté lisa y elástica. La masa estará ligeramente pegajosa al tacto.

4. Coloque la masa en un tazón engrasado, dándole la vuelta para engrasar la parte superior. Cubrir. Deje leudar en un lugar cálido, sin corrientes de aire, aproximadamente 1 hora, o hasta que duplique su volumen.
5. Perfore la masa y divídala por la mitad. Forme cada mitad en una hogaza y colóquelas en moldes engrasados de $8\frac{1}{2} \times 4\frac{1}{2} \times 2\frac{1}{2}$ " (21,25 x 11,25 x 6,25 cm). Cubra y deje leudar en un lugar cálido, sin corrientes de aire, aproximadamente 1 hora, o hasta que duplique su volumen.
6. Hornee a 400 °F (200 °C) durante 30 minutos, o hasta que se doren. Retire de los moldes inmediatamente y déjelas enfriar sobre rejillas de alambre.
7. Rinde: 32 raciones (16 rebanadas por hogaza).
8. Por porción: Unas 95 calorías, 3 g de proteínas, 18 g de carbohidratos, 1 g de grasa, 0 mg de colesterol, 148 mg de sodio.

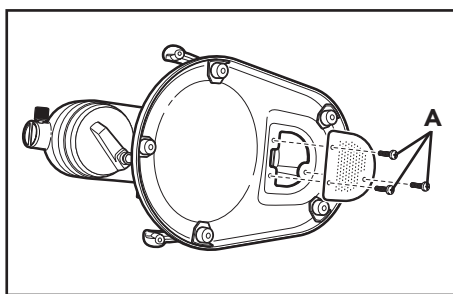
CUIDADO Y LIMPIEZA

IMPORTANTE: Deje que el electrodoméstico se enfríe completamente antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiarlo.

1. Desenchufe la batidora con base antes de limpiarla o desconéctela de la corriente.
2. El tazón de acero inoxidable, el batidor plano, el batidor de alambre y el gancho para masa en espiral pueden lavarse en un lavavajillas automático. O bien, lávelos a fondo en agua caliente jabonosa y enjuáguelos por completo antes de secarlos. No deje los batidores sobre el eje cuando no se utilicen.
3. El tazón se puede lavar en el lavavajillas. También se puede lavar a mano con agua jabonosa caliente, aclarar a fondo y secar.
4. Limpie el cuerpo de la batidora con base con un paño suave y húmedo. No utilice limpiadores abrasivos ni estropajos y no sumerja la batidora con base en agua.
5. Limpie el eje del batidor con frecuencia, quitando cualquier residuo que se pueda acumular.

PARA RETIRAR EL SOPORTE DEL TAZÓN PARA SU LIMPIEZA

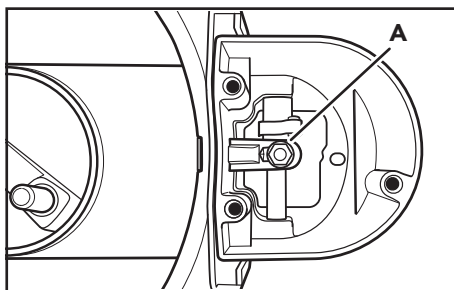
1. Desenchufe la batidora con base o desconecte la corriente.
2. Retire la base de la batidora con base quitando los 3 tornillos situados en la parte inferior de la batidora. Retire la rejilla de ventilación y la base de la batidora.



A. Tornillo

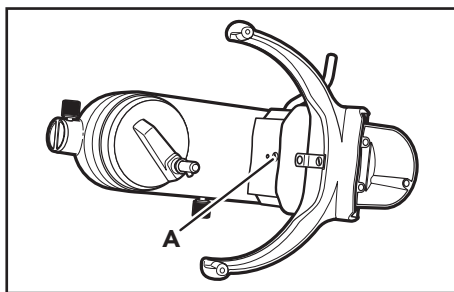
3. Retire la tuerca de la varilla del elevador situada en el interior de la columna y, a continuación, retire la arandela y el muelle.

NOTA: Anote el orden en que fueron montados (la arandela va entre el muelle y la tuerca), para volver a montarlos.



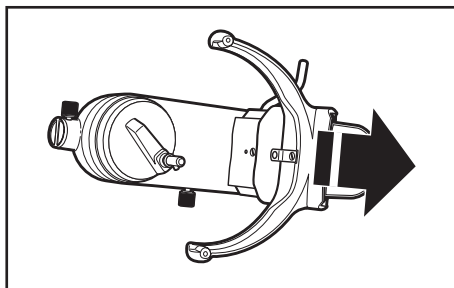
A. Tuerca

4. Afloje el tornillo que sujeta la pinza del tazón a la parte delantera del soporte del tazón; no es necesario quitar el tornillo del todo. Esto permite que el soporte del tazón se deslice hacia abajo.



A. Tornillo

5. Deslice el soporte del tazón hacia abajo de modo que las lengüetas de la parte posterior del soporte del tazón se alineen con las ranuras de la columna. Retire el soporte del tazón pasando las lengüetas por las ranuras.

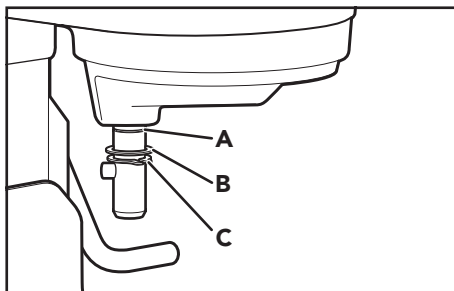


6. Limpie el soporte del tazón y la columna con un detergente suave y un paño. No use limpiadores abrasivos ni estropajos con jabón.
7. Para volver a montar, invierta los pasos del 1 al 6.

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA DEL PLANETARIO

1. Desenchufe la batidora con base o desconecte la alimentación.

- Retire el anillo de retención con unos alicates para anillos de retención, deslice el anillo y la arandela por el eje.



- A. Ranura del anillo de retención*
B. Arandela
C. Anillo de retención

- Limpie el eje, el anillo de retención y la arandela con un detergente suave y un paño. No use limpiadores abrasivos ni estropajos con jabón. No sumerja la batidora con base en agua.
- Para volver a montar, invierta los pasos del 1 al 4, asegurándose de que el anillo de retención está completamente asentado en la ranura.

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA DEL BATIDOR PLANO

Para limpiar el orificio de vaciado del batidor plano, utilice un cepillo redondo pequeño, un palillo o una brocheta para pasarlo por el orificio.

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 un choque eléctrico.



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.
La batidora con base podrá emitir un olor cáustico, especialmente cuando es nueva	Esto es común en los motores eléctricos.

PROBLEMA	SOLUCIÓN
Si el batidor plano golpea el tazón, detenga la batidora con base	Consulte la sección “Separación entre batidor y tazón”.
Si su batidora con base no se enciende o funciona de manera incorrecta, 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 (Off/0) durante 10-15 segundos, después vuelva a encenderla. Si la batidora todavía no se enciende, deje que se enfríe durante 30 minutos antes de volver a encenderla.

Si el problema no se debe a uno de los puntos anteriores, consulte “Garantía limitada y servicio”. No devuelva la batidora con base a la tienda, ellos no brindan servicio técnico.

GARANTÍA LIMITADA Y SERVICIO

GARANTÍA DE PRODUCTO DE KITCHENAID® EN LOS 50 ESTADOS DE ESTADOS UNIDOS, DISTRITO DE COLUMBIA, PUERTO RICO Y CANADÁ

Esta garantía limitada se extiende al comprador original y a cualquier propietario subsiguiente para el producto operado en los 50 estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia, Puerto Rico y Canadá.

Duración de la garantía: Dos años de Garantía limitada a partir de la fecha de entrega.

1. KitchenAid pagará por lo siguiente, a su elección:



Reemplazo sin complicaciones de su producto. Consulte la sección “Cómo obtener servicio técnico” en esta garantía para obtener detalles acerca de la obtención de servicio técnico o llame sin cargo a nuestro Customer eXperience Center al **1-800-541-6390**.

O BIEN

Las piezas de repuesto y los costos de mano de obra de reparación para corregir los defectos de materiales y mano de obra existentes en el momento de la compra de este producto. El servicio será proporcionado por un Centro de servicio autorizado por KitchenAid.

2. KitchenAid no pagará (lo que no está cubierto por esta garantía limitada):

- Uso comercial, no residencial o familiar múltiple o uso diferente del indicado en las instrucciones y manuales del producto.
- Defectos o daños causados por accidente, uso indebido, abuso, alteración incendio, inundación, actos fortuitos.
- Cualquier gasto de envío o manejo para llevar el producto a un Centro de servicio autorizado.
- Piezas de repuesto o costos de mano de obra de reparación para el producto operado fuera de los 50 estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia, Puerto Rico y Canadá.
- Daños, defectos o reparaciones causados por servicios no autorizados o uso de piezas no originales o de terceros; sin embargo, el uso de proveedores de servicios no autorizados o piezas no originales o de terceros no anulará esta garantía.
- Daños estéticos, (es decir, rayaduras, abolladuras, desportilladuras u otro daño al acabado), a menos que estos se deban a defectos en los materiales o la mano de obra, y se le informe a KitchenAid en un lapso de 30 días a partir de la fecha de compra.
- Cambio de color, herrumbre u óxido de superficies causados por ambientes cáusticos o corrosivos, (por ejemplo, altas concentraciones de sal, alta humedad o condensación o exposición a sustancias químicas).
- Productos con números de modelo/serie originales instalados de fábrica que se hayan removido, alterado o que no se puedan identificar con facilidad.
- Daños incidentales o consecuentes derivados de la falla del producto.
- Piezas consumibles o accesorios.

3. **EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS**

Las garantías implícitas, incluso cualquier garantía implícita de comerciabilidad o garantía implícita de adecuación para un propósito particular, están limitadas a diez años o al período más corto permitido por ley. Algunos estados y provincias no permiten la limitación de la duración de las garantías implícitas de comerciabilidad o capacidad, de modo que la limitación antes indicada quizá no le corresponda.

4. CÓMO SE APLICA LA LEY ESTATAL

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que también tenga otros derechos que varíen de un estado a otro o de una provincia a otra. Algunos estados y provincias, como California, no permiten limitaciones en la fecha de inicio de la cobertura de la garantía, por lo que es posible que esta limitación no se aplique en su caso.

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

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

Si su producto fallara en el plazo de dos años después de la compra, simplemente llame a nuestro Customer eXperience Center sin cargo al **1-800-541-6390**, de lunes a viernes. Tenga a la mano el recibo de compra original cuando llame. Se requerirá el comprobante de compra para iniciar un reclamo. Proporcione al consultor su dirección de envío completa (no números de apartado postal).

Cuando reciba su producto de reemplazo, use la caja, el material de embalaje y la etiqueta de envío prepagada para empacar su producto original y devolverlo a KitchenAid.

GARANTÍA DE REEMPLAZO SIN DIFICULTADES: CANADÁ

Estamos tan seguros de que la calidad de nuestros productos cumple con los exigentes estándares de la marca KitchenAid que, si su producto fallara durante los primeros dos años de propiedad debido a defectos en materiales o mano de obra, lo sustituiremos por un producto idéntico o comparable. La unidad de reemplazo también estará cubierta por nuestra garantía limitada de un año.

Si su producto fallara en el plazo de dos años después de la compra, simplemente llame a nuestro Customer eXperience Center sin cargo al **1-800-807-6777**, de lunes a viernes. Tenga a la mano el recibo de compra original cuando llame. Se requerirá el comprobante de compra para iniciar un reclamo. Proporcione al asesor su dirección de envío completa.

Cuando reciba su producto de reemplazo, use la caja, el material de embalaje y la etiqueta de envío prepagada para empacar su producto original y devolverlo a KitchenAid.

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

En Estados Unidos y Puerto Rico:

Para obtener información sobre el servicio o solicitar accesorios o piezas de recambio, llame al número gratuito **1-800-541-6390** o escriba a:

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

Fuera de Estados Unidos y Puerto Rico:

Consulte al distribuidor local de KitchenAid o a la tienda donde compró su producto para pedir información sobre cómo obtener el servicio.

Para obtener información acerca del servicio en Canadá:

Llame gratis al **1-800-807-6777**.

Para obtener información acerca del servicio en México:

Llame gratis al **01-800-0022-767**.

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®

®/™ ©2024 KitchenAid. All rights reserved.

The design of the stand mixer is a trademark in the U.S. and elsewhere. Used under license in Canada.