KitchenAid®

TILT HEAD STAND MIXER

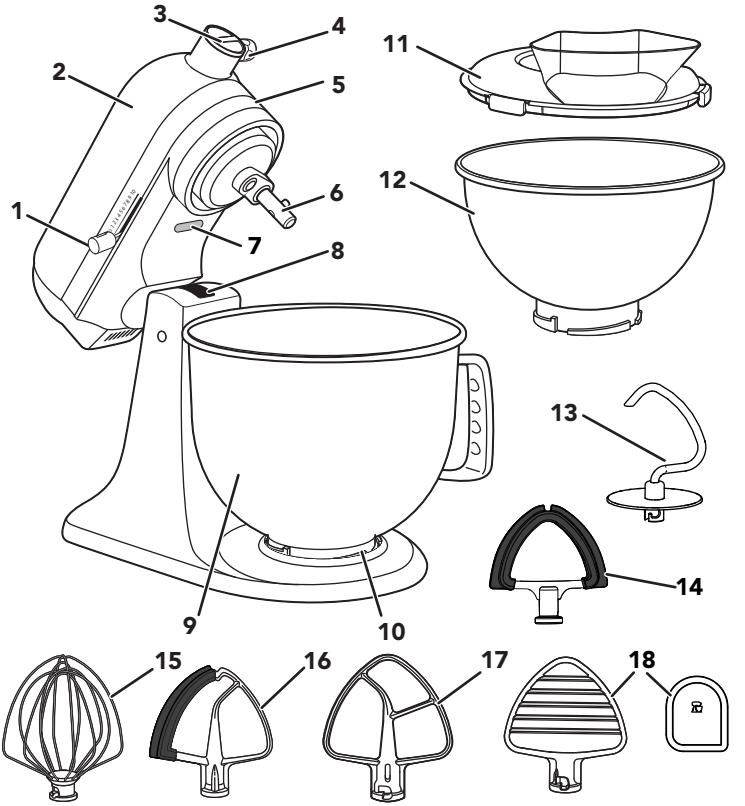
KSM50PKV

PRODUCT GUIDE



W11769852B

PARTS AND FEATURES



1. Speed Control Lever
2. Motor Head
3. Attachment Hub
4. Attachment Knob
5. Motor Head Locking Lever (not shown)
6. Beater Shaft
7. Bowl Light
8. Beater Height Adjustment Screw (not shown)
9. Bowl*
10. Bowl Clamping Plate
11. Pouring Shield**
12. 2.8 L (3 qt) Stainless Steel Bowl**
13. Dough Hook
14. Double Flex Edge Beater**
15. Wire Whip
16. Flex Edge Beater**
17. Flat Beater
18. Pastry Beater** and Scraper***

*The Bowl design, size and material depend on the Stand Mixer model.
**Included with select models only. Also available as optional accessory.
***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:

⚠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 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. 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. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the KitchenAid, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
8. The use of accessories/attachments not recommended or sold by KitchenAid may cause fire, electrical shock, or injury to persons.
9. Do not use the appliance outdoors.
10. Do not let the cord hang over the edge of table or counter.
11. Remove Flat Beater, Flex Edge Beater, Wire Whip, or Dough Hook from Stand Mixer before washing.
12. Never leave the appliance unattended while it is in operation.
13. Allow the appliance to cool completely before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
14. To avoid product damage, do not use the Stand Mixer Bowls in areas of high heat such as an oven, microwave, or on a stovetop.
15. Refer to the “Care and Cleaning” section for instructions on cleaning the surfaces in contact with food.
16. This appliance incorporates a functional earth, at filter board for functional purpose only. (KSM50PKV models only)

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: 50/60 Hz

NOTE: If the plug does not fit in the outlet, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way. Do not use an adapter.

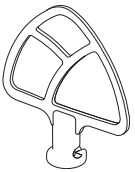
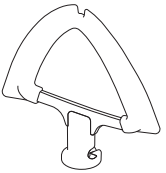
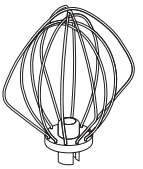
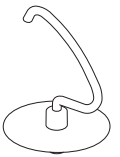
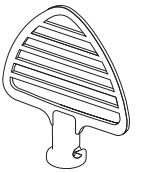
Do not use an extension cord. If the power supply cord is too short, have a qualified electrician or service technician install an outlet near the appliance.

GETTING STARTED

BEFORE FIRST USE

IMPORTANT: Fully tighten the Attachment Knob to prevent the Hub Cover from falling into the Bowl when mixing.

ACCESSORY RECOMMENDATIONS

				
Flat Beater	**Flex Edge Beater****	**Wire Whip**	**Dough Hook**	**Pastry Beater****
■ Creaming butter/sugar ■ Cookie dough ■ Cake batter ■ Chunky batter ■ Muffins ■ American buttercream ■ Cream cheese frosting ■ Ganache ■ Mashed potatoes ■ Folding batters and fruit	■ Creaming butter/sugar ■ Cookie batter ■ Cake batter ■ Muffin batter ■ American buttercream ■ Cream cheese frosting	■ Whipped cream ■ Marshmallows ■ Swiss, Italian, French Buttercream ■ Icing ■ Meringue ■ Homemade butter ■ Mashed potatoes ■ Mayonnaise ■ Salad dressings	■ White bread ■ Wheat bread ■ Challah ■ Brioche ■ Sourdough ■ Egg pasta dough ■ Fondant	■ Pastry dough ■ Pie crust ■ Biscuits ■ Beans ■ Avocado ■ Cooked fruit ■ Egg salad ■ Potato salad ■ Cooked chicken, pork, beef

NOTE: Scraper*** assists in cleaning the Pastry Beater**. It may also be useful in scraping ingredients from the Bowl.

**Included with select models only. Also available as optional accessory.
***Can also be used to scrape your Bowl.

Speed	Action	Flat Beater	Flex Edge Beater**	Wire Whip	Dough Hook	Pastry Beater**
1/2 or 1	Stir	Start all mixing procedures, slow, stirring, and combining.				
2	Slow Mixing	For slow mixing, mashing, and faster stirring or while mixing thin or splashy batters.			For mixing and kneading yeast doughs, dense batters, and candies.	For cutting butter into flour to make pastry dough, mash fruits, and vegetables, muddle.
4	Mixing, Beating	For slow mixing, mashing, and faster stirring or while mixing thin or splashy batters.		For adding sugar to egg whites for meringues.		For shredding meats
6	Beating, Creaming Whipping	For medium-fast beating (creaming), or whipping. Use to finish mixing cakes, doughnuts, and other batters.		For medium-fast whipping of ingredients requiring incorporation of air, such as egg whites		
8–10	Fast beating, Whipping.	For whipping or beating cake mixes.		For whipping cream, egg whites, and boiled frostings		

NOTE: The Speed Control Lever can be set between the speeds listed in the above chart to obtain speeds 3, 5, 7, and 9 if a finer adjustment is required. To move Speed Control Lever with ease, lift up slightly as you move it across the settings in either direction.

IMPORTANT: Do not exceed speed 2 when preparing yeast doughs as this may cause damage to the Stand Mixer.

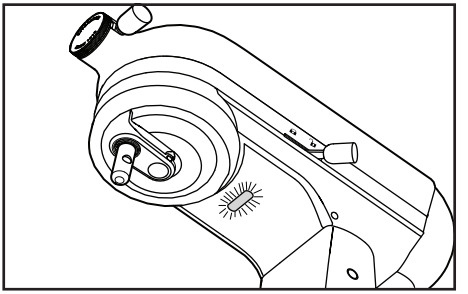
SPEED CONTROL GUIDE

Mode	Purpose
Classic Mode	Allows for the selection of 11 preset speeds.
Precision Mode	Allows you to smoothly glide between speeds.

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

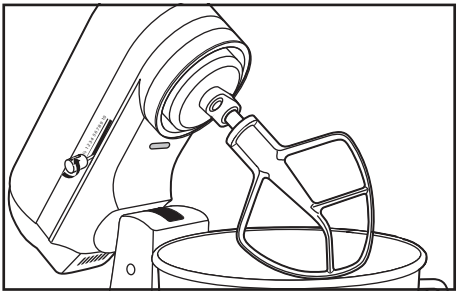
AUTOMATIC/MANUAL ACTIVATION OF THE BOWL LIGHT

1. Lowering the Stand Mixer Head will automatically turn on the Bowl Light.
2. The Bowl Light will automatically turn on when the Mixer is operated.
3. The Bowl Light will stay on for the full duration of mixing.
4. In Manual Activation, the Bowl Light can be activated without operating the Mixer.



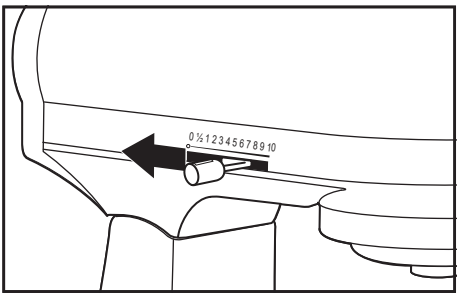
DEACTIVATION OF THE BOWL LIGHT

1. The Bowl Light will automatically dim when the Mixer Head is raised. Turn the Speed Lever either to the left or right in a counterclockwise direction to restore to its full intensity.
2. After five (5) minutes, when the switch is in the Off (0) position, the light will automatically turn off.
3. The Bowl Light will automatically turn off when the Mixer is unplugged.

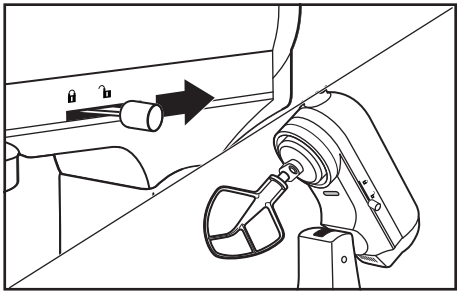


PRODUCT ASSEMBLY

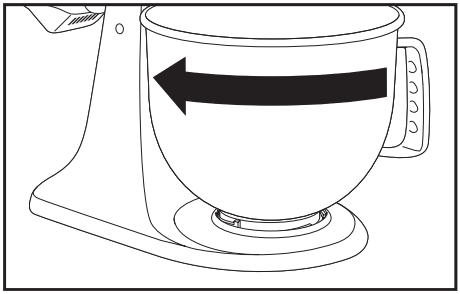
1. Turn the Stand Mixer Off (0) and then Unplug.



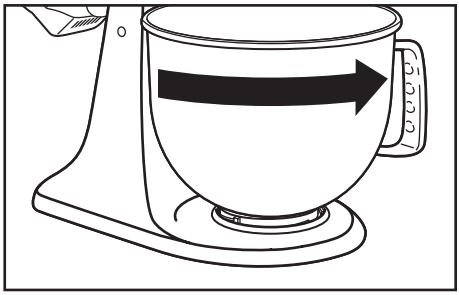
2. Unlock and lift the Motor Head. Then, lock**** the head to keep it lifted.



3. Place the Bowl on Bowl Clamping Plate. Turn Bowl gently in clockwise direction to lock in place.

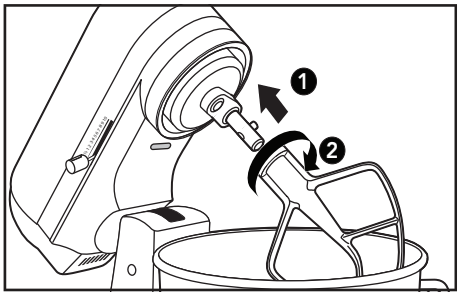


4. **To remove Bowl:** Repeat steps 1 and 2. Turn Bowl gently counterclockwise.



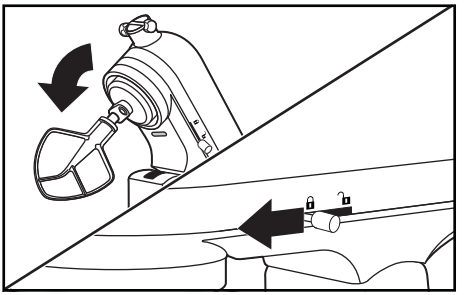
NOTE: Motor Head should always be in locked position when using the Stand Mixer.

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

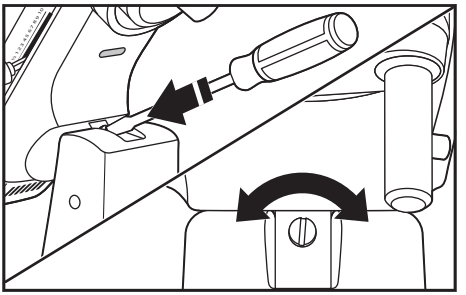


****Locking option is available on select models.

6. 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.

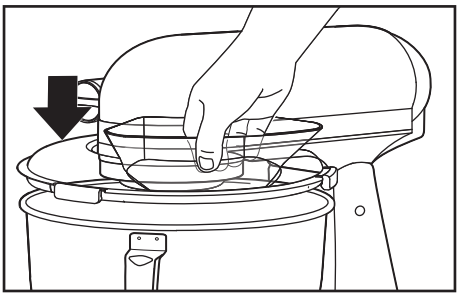


(OPTIONAL) To adjust Beater to Bowl Clearance: Tilt and lock**** the Motor Head back. Turn the screw slightly counterclockwise (left) to raise the beater, or clockwise to lower it.



NOTE: If you over-adjust the screw, the Bowl Lock Lever may not lock into place.

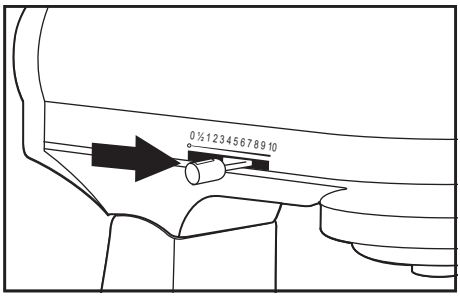
(OPTIONAL) Place the Pouring Shield**: From the front of the Stand Mixer, place the Pouring Shield** onto the bowl so that the Motor Head covers the U-shaped gap in the shield. This will position the Pouring Chute just to the right of the Attachment Hub as you face the Mixer. Press lightly so that the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



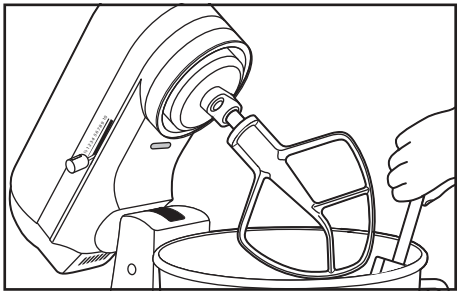
****Locking option is available on select models.
**Included with select models only. Also available as optional accessory.

PRODUCT USAGE

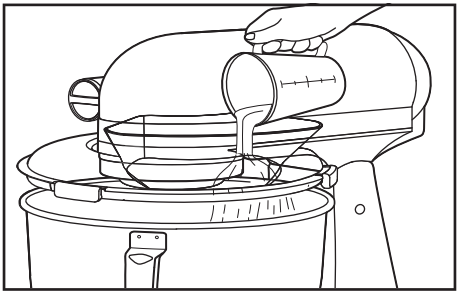
1. Plug it into a grounded 3 prong outlet. Start with lower speed to avoid splashing, and increase speed gradually. Refer to the “Speed Control Guide”.



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

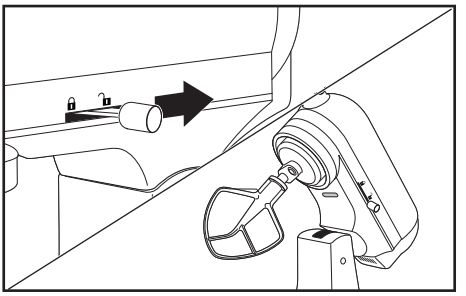


(OPTIONAL): Pour ingredients into the Bowl through the Pouring Chute.

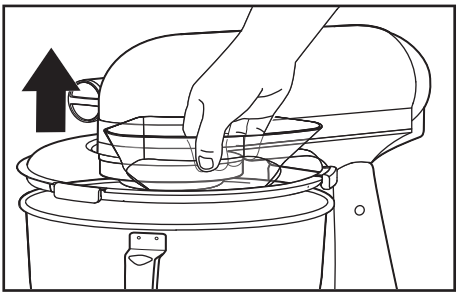


PRODUCT DISASSEMBLY

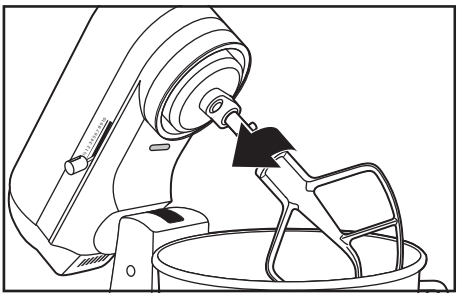
1. Turn the Stand Mixer to Off (0) and unplug. Unlock and lift the Motor Head. Then, lock**** the head to keep it lifted.



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

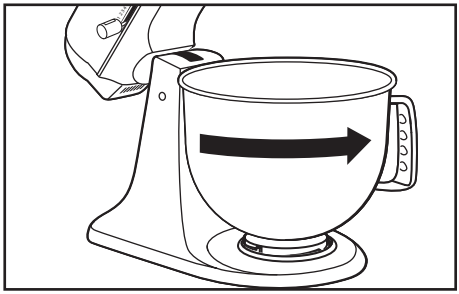


2. Press the accessory upward, turn it and pull it away from the Beater Shaft.



****Locking option is available on select models.
**Included with select models only. Also available as optional accessory.

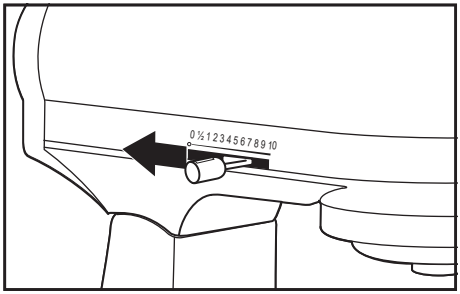
3. Twist to unlock the Bowl from the Clamping Plate.



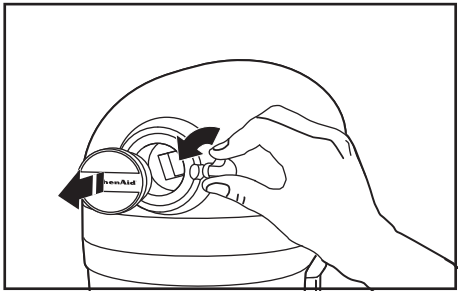
OPTIONAL ATTACHMENTS

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

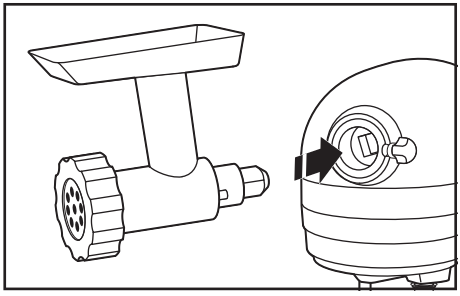
1. Turn the Stand Mixer Off (0) and then Unplug.



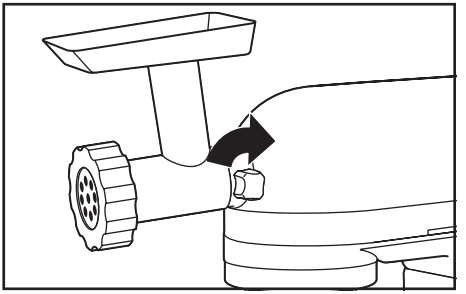
2. Remove the Attachment Hub cover.



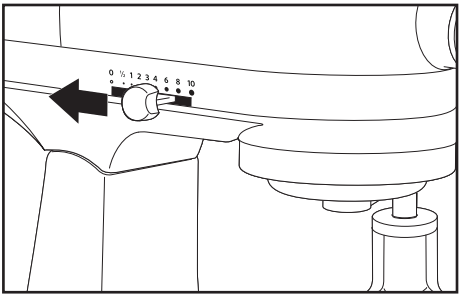
3. Insert attachment into Attachment Hub, making certain that attachment power shaft fits into the square Attachment Hub socket.



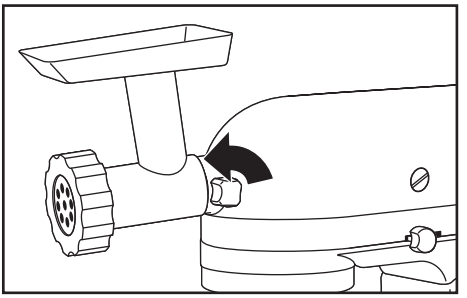
4. Tighten the Attachment Knob by turning it clockwise until the attachment is secured to the Stand Mixer.



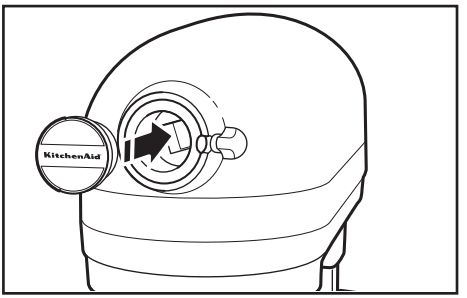
5. **To remove:** Turn speed control to Off (0). Unplug Stand Mixer.



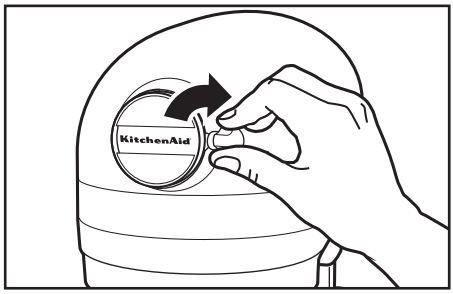
6. Loosen Attachment Knob by turning it counterclockwise. Rotate attachment slightly back and forth while pulling out.



7. Replace Attachment Hub cover.



8. Tighten Attachment Knob by turning it clockwise until Attachment Hub cover is completely secured to Stand Mixer.



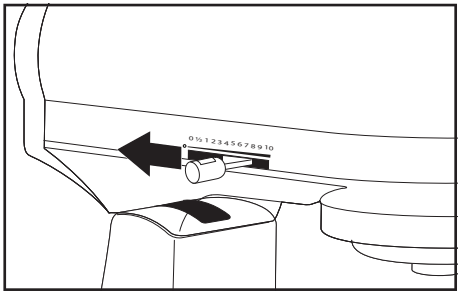
IMPORTANT: Fully tighten the Attachment Knob to prevent the Hub Cover from falling into the Bowl when mixing.

NOTE: See the Use and Care Guide of each specific attachment for recommended speed settings and operating times.

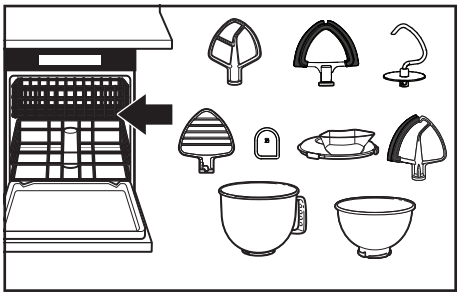
CARE AND CLEANING

IMPORTANT: Allow the appliance to cool completely before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance. Do not immerse the Stand Mixer body in water or other liquids.

1. Turn the Stand Mixer Off (0) and then Unplug.



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



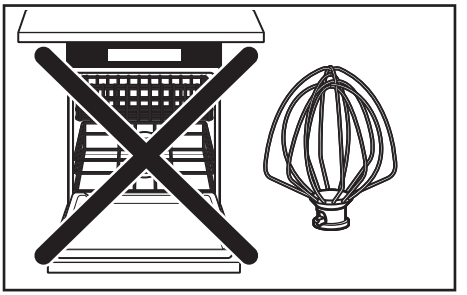
**Included with select models only. Also available as optional accessory.
***Can also be used to scrape your Bowl.

IMPORTANT: The Wire Whip is only dishwasher-safe for models KSM200, KSM180, KSM185, and KSM193, KSM50PKV. For all other models: Wash it thoroughly in hot sudsy water and rinse completely before drying. Do not store Wire Whip on shaft.

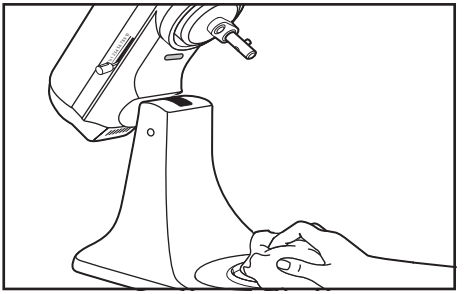
IMPORTANT: If an accessory starts to show signs of corrosion it might be the result of fly rust in the dishwasher. These stains on the surface of your product could be caused by prolonged exposure to salt and moisture in the dishwasher. Acidic foods can also cause corrosion to your stainless-steel products.

SOLUTION: Corrosion stains can be easily removed with a soft cloth and a mild washing-up liquid or with a stainless-steel cleaning product. The stains do not affect the safety or performance of your accessories.

NOTE: If you choose not to remove the stains, the damage may become permanent.



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



TROUBLESHOOTING



⚠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	Heavy loads should not exceed speed 2. 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 Stand Mixer emits a pungent odor	This is common with electric motors, especially when new.
If the Flat Beater hits the Bowl	Stop the Stand Mixer. See the “Beater to Bowl Clearance” section and adjust the Beater to Bowl clearance.
If your Stand Mixer should 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 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.
If the problem cannot be corrected	See the “Limited Warranty and Service” section. Do not return the Mixer to the retailer; retailers 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: One 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):**
   a) Commercial, non-residential, or multiple family use or use inconsistent with product instructions and manuals.
   b) Defects or damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire, flood, or acts of God.
   c) Any shipping or handling costs to deliver your product to an Authorized Service Center.
   d) Replacement parts or repair labor costs for the product operated outside the 50 United States, District of Columbia, Puerto Rico, and Canada.
   e) 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.
   f) 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.
   g) 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).
   h) Products with original, factory-installed model/serial numbers removed, altered or not easily determined.
   i) Incidental or consequential damages resulting from product failure.
   j) 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 one year 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 year 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 one year limited warranty.

If your product 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 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 first year 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 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 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.

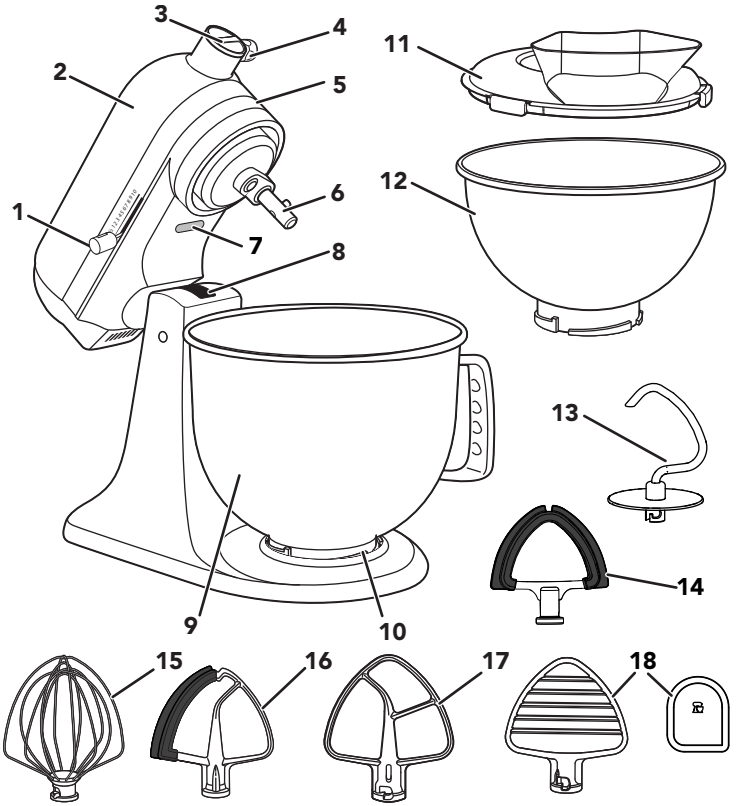
For service information in Canada:

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. Tête du moteur
3. Prise à accessoires
4. Bouton à accessoires
5. Levier de verrouillage de tête du moteur (non illustré)
6. Arbre du fouet
7. Éclairage du bol
8. Vis de réglage de la hauteur du batteur (non illustrée)
9. Bol*
10. Plaque de serrage du bol
11. Bouclier verseur**
12. Bol en acier inoxydable de 2,8 L (3 pte)**
13. Crochet pétrisseur
14. Fouet aux deux côtés souples**
15. Fouet métallique
16. Fouet à côté souple**
17. Fouet plat
18. Batteur à pâtisserie** et grattoir***

*La conception, la taille et le matériau du bol dépendent du modèle du batteur sur socle.
**Compris avec certains modèles. Aussi disponible comme accessoire en option.
***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.

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 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 s'impose lorsqu'on utilise un appareil ménager 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, que la commande est en position d'arrêt (0) et qu'il est 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. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par KitchenAid, son agent de réparation ou toute autre personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par KitchenAid peut causer un incendie, une décharge électrique ou des blessures.
9. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
10. Ne pas laisser le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir.
11. Retirer le fouet plat, le batteur à bord souple, le fouet métallique ou le crochet pétrisseur du batteur sur socle avant de les laver.
12. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.

13. Attendre que l'appareil ait refroidi complètement avant d'installer ou de retirer des pièces, et avant de nettoyer l'appareil.
14. Pour éviter d'endommager le produit, ne pas utiliser les bols pour batteur sur socle dans des endroits où il fait très chaud, comme dans un four et un four à micro-ondes ou sur la cuisinière.
15. Consulter la section « Entretien et nettoyage » pour obtenir des instructions sur le nettoyage des surfaces en contact avec des aliments.
16. Cet appareil est muni d'une mise à la terre sur la carte de filtrage à des fins fonctionnelles seulement. (modèle KSM50PKV seulement)

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Ce produit est conçu pour un usage domestique seulement.

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 : 50 à 60 Hz

REMARQUE : Si cette fiche ne convient pas à la prise, contacter un électricien qualifié. Ne pas modifier la fiche de quelque manière que ce soit. Ne pas utiliser d'adaptateur.

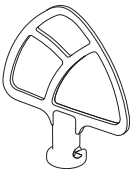
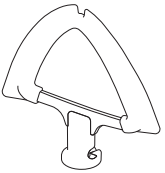
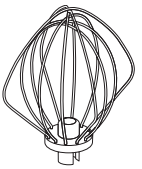
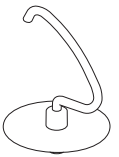
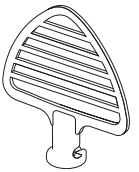
Ne pas utiliser de câble de rallonge. Si le cordon d'alimentation électrique est trop court, faire installer une prise près de l'appareil électroménager par un électricien ou un technicien de service qualifié.

MISE EN PLACE

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

IMPORTANT : Serrer complètement le bouton de fixation pour empêcher le couvercle de la prise de tomber dans le bol lors du mélange.

RECOMMANDATIONS POUR LES ACCESSOIRES

				
Fouet plat	**Fouet à côté souple****	**Fouet métallique**	**Crochet pétrisseur**	**Batteur à pâtisserie****
■ Réduire en crème le beurre/ sucre ■ Pâte à biscuit ■ Pâte à gâteaux ■ Pâte granuleuse ■ Muffins ■ Crème au beurre américaine ■ Glaçage au fromage à la crème ■ Ganache ■ Purée de pommes de terre ■ Combiner pâte et fruits	■ Réduire en crème le beurre/sucre ■ Pâte à biscuits ■ Pâte à gâteaux ■ Pâte à muffins ■ Crème au beurre américaine ■ Glaçage au fromage à la crème	■ Crème fouettée ■ Guimauves ■ Crème au beurre suisse, italienne et française ■ Glaçage ■ Meringue ■ Beurre maison ■ Purée de pommes de terre ■ Mayonnaise ■ Vinaigrette pour salade	■ Pain blanc ■ Pain de blé ■ Pain de sabbat ■ Brioche ■ Pain au levain ■ Pâte pour pâtes aux œufs ■ Fondant	■ Pâte pour pâtisserie ■ Fond de tarte ■ Biscuits ■ Haricots ■ Avocat ■ Fruits cuits ■ Salade d'œufs ■ Salade de pommes de terre ■ Poulet, porc et bœuf cuits

REMARQUE : Grattoir*** Aide au nettoyage du batteur à pâtisserie**. Il peut aussi être utilisé pour racler les ingrédients du bol.

**Compris avec certains modèles. Aussi disponible comme accessoire en option.
***Peut aussi être utilisé pour gratter votre bol.

Vitesse	Action	Fouet plat	Batteur à bord plat**	Fouet métallique	Crochet pétrisseur	Batteur à pâtisserie**
1/2 ou 1	Remuer	Au début de toute préparation, remuer lentement et combiner.				
2	Mélanger lentement	Mélanger lentement, écraser et remuer plus rapidement ou mélanger les pâtes fines ou susceptibles de produire des éclaboussures.			Mélanger et pétrir les pâtes à base de levain, les pâtes épaisses et les confiseries.	Couper le beurre dans la farine pour préparer la pâte à pâtisserie; écraser les fruits et légumes; mélanger.
4	Mélanger, battre	Mélanger lentement, écraser et remuer plus rapidement ou mélanger les pâtes fines ou susceptibles de produire des éclaboussures.		Ajouter du sucre aux blancs d'œufs et produire de la meringue.		Hacher les viandes.
6	Battre, réduire en crème, fouetter	Battre à vitesse moyenne à élevée (réduire en crème) et fouetter. Utiliser cette vitesse pour finir de mélanger les préparations à gâteaux, à beignets et autres types de pâtes.		Fouetter à vitesse moyenne à élevée des ingrédients nécessitant l'ajout d'air, comme les blancs d'œufs.		
8 à 10	Battre rapidement, fouetter	Fouetter ou battre les préparations à gâteaux.		Fouetter la crème, les blancs d'œufs et les glaçages.		

REMARQUE : Il est possible de régler le levier de commande de vitesse entre les vitesses indiquées dans le tableau ci-dessus (vitesses 3, 5, 7 et 9) si un réglage plus précis est nécessaire. 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.

IMPORTANT : Ne pas dépasser la vitesse 2 si l'on prépare des pâtes à levure, car ceci pourrait endommager le batteur sur socle.

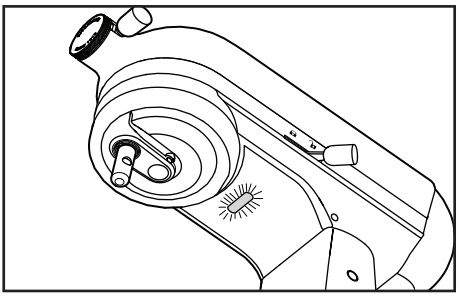
**Compris avec certains modèles. Aussi disponible comme accessoire en option.

GUIDE DE RÉGLAGE DE VITESSE

Mode	Fonction
Mode classique (Classic)	Permet la sélection de 11 vitesses préréglées.
Mode précision (Precision)	Permet un passage en douceur entre les vitesses.

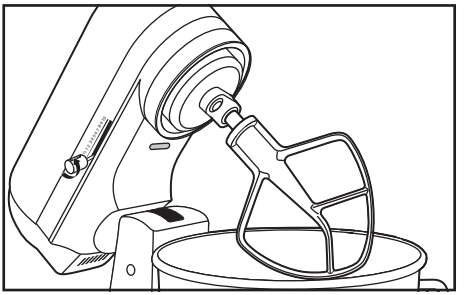
ACTIVATION MANUELLE/AUTOMATIQUE DE L'ÉCLAIRAGE DU BOL

1. Abaisser la tête du batteur sur socle allume automatiquement l'éclairage du bol.
2. L'éclairage du bol s'allume automatiquement lorsque le batteur est en marche.
3. L'éclairage du bol reste allumé pendant toute la durée de fonctionnement.
4. Avec l'activation manuelle, l'éclairage du bol peut être activé sans faire fonctionner le batteur.



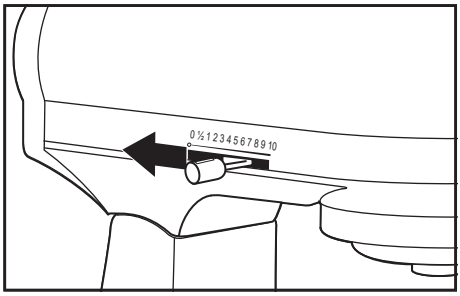
DÉSACTIVATION DE L'ÉCLAIRAGE DU BOL

1. L'éclairage du bol s'éteint automatiquement lorsque la tête du batteur est relevée. Tourner le levier de vitesse vers la gauche ou la droite dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour rétablir la pleine intensité.
2. Après cinq (5) minutes, lorsque le commutateur est en position arrêt (0), l'éclairage s'éteint automatiquement.
3. L'éclairage du bol s'éteint automatiquement lorsque le batteur est débranché.

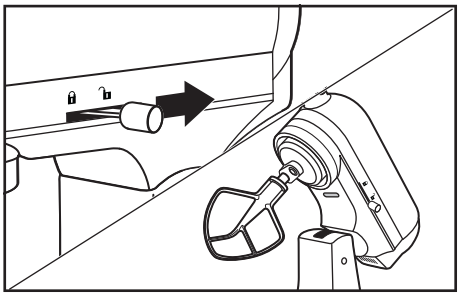


ASSEMBLAGE DU PRODUIT

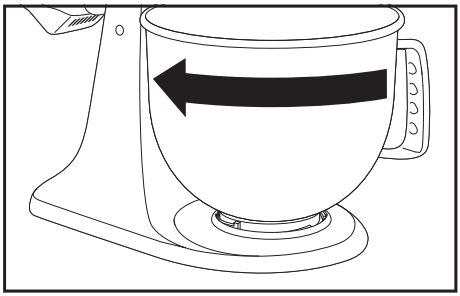
1. Déplacer le bouton d'alimentation vers arrêt (0), puis débrancher le batteur sur socle.



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

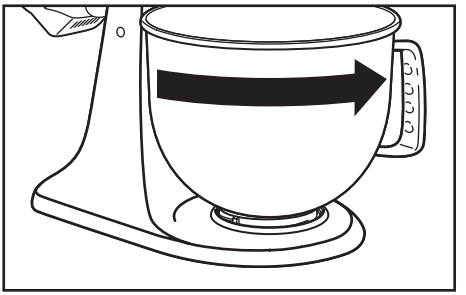


3. Placer le bol sur la plaque de serrage du bol. Tourner doucement le bol dans le sens horaire pour le verrouiller en place.



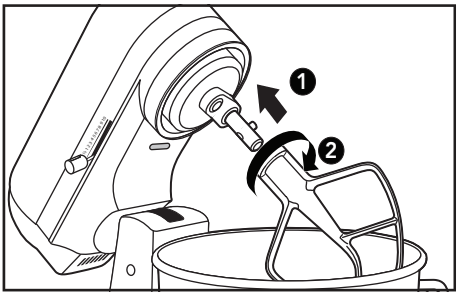
****L'option de verrouillage est offerte sur les modèles sélectionnés.

4. **Retrait du bol :** Répéter les étapes 1 et 2. Tourner doucement le bol dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

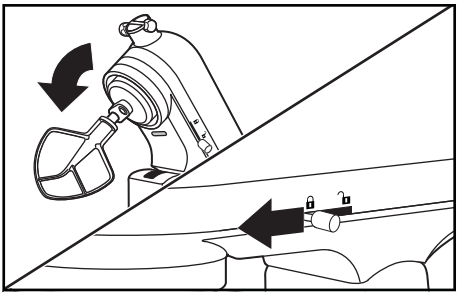


REMARQUE : La tête du moteur doit toujours être en position verrouillée lors de l'utilisation du batteur sur socle.

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

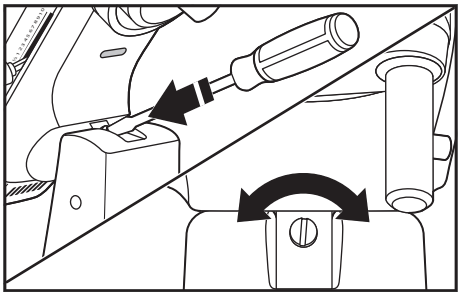


6. Déverrouiller la tête du moteur et l'abaisser. Verrouiller ensuite**** la tête pour la garder descendue. Avant de mélanger, vérifier le verrouillage en essayant de lever la tête du moteur.



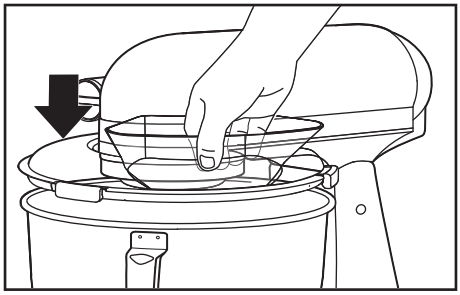
(FACULTATIF) Pour régler le dégagement du fouet par rapport au bol : Incliner et verrouiller**** la tête du moteur vers l'arrière. Tourner la vis légèrement dans le sens antihoraire (gauche) pour lever le fouet ou dans le sens horaire pour le baisser.

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



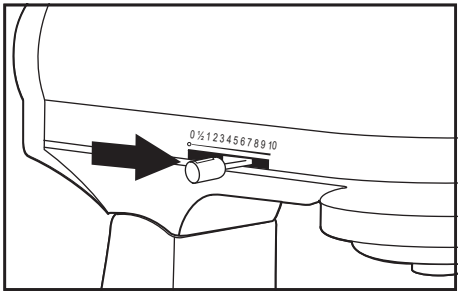
REMARQUE : Le surajustement de la vis pourrait empêcher le levier de verrouillage de fonctionner correctement.

(FACULTATIF) Ajouter l'écran verseur**: Placer l'écran verseur à partir de l'avant du batteur sur socle** 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 batteur. Enfoncer légèrement pour que les onglets à fermeture pratique fixent le bol en place.



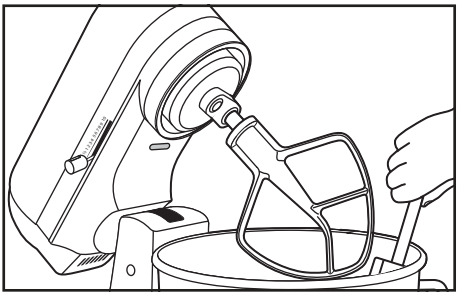
UTILISATION DU PRODUIT

1. 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 ».

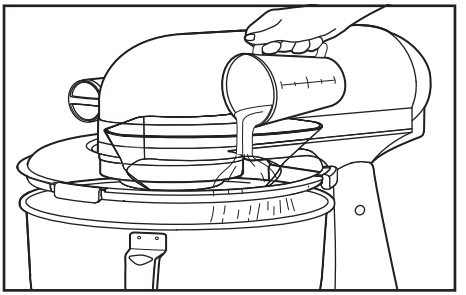


**Compris avec certains modèles. Aussi disponible comme accessoire en option.

2. 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.

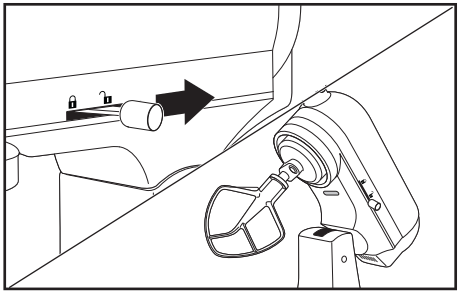


(FACULTATIF) : Ajouter les ingrédients dans le bol à partir du bec verseur.

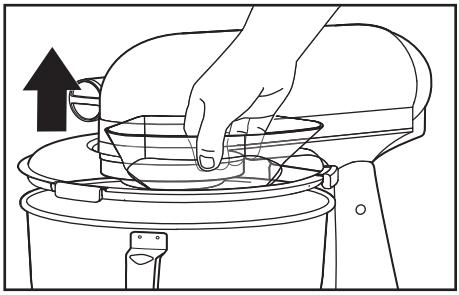


DÉMONTAGE DU PRODUIT

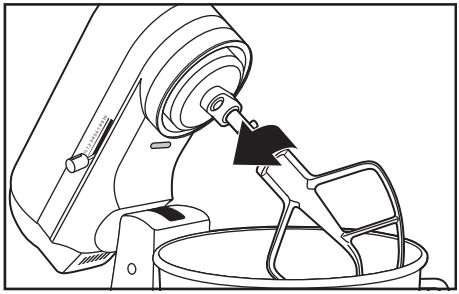
1. Déplacer le bouton d'alimentation vers arrêt (0), puis débrancher le batteur sur socle. Déverrouiller et lever la tête du moteur. Verrouiller ensuite**** la tête pour la garder levée.



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

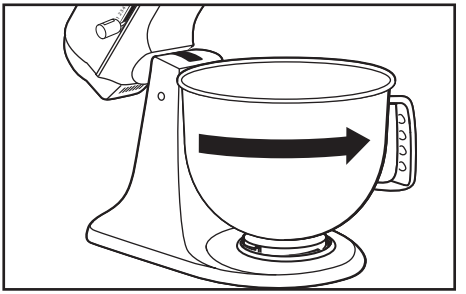


2. Pousser l'accessoire vers le haut, le faire tourner, puis le retirer de l'arbre du batteur.



****L'option de verrouillage est offerte sur les modèles sélectionnés.
**Compris avec certains modèles. Aussi disponible comme accessoire en option.

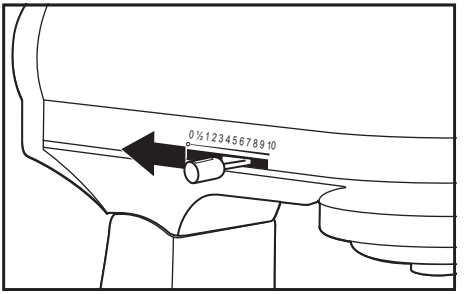
3. Faire tourner le bol afin de le déverrouiller de la plaque de serrage.



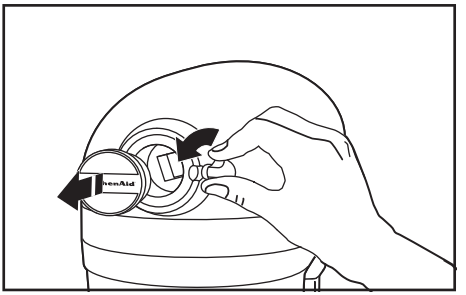
ACCESSOIRES EN OPTION

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.

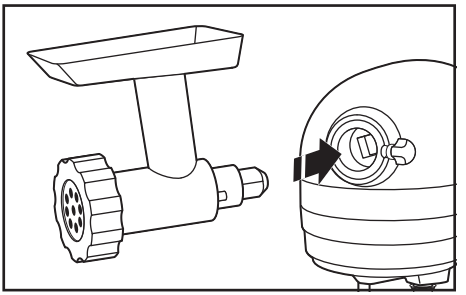
1. Déplacer le bouton d'alimentation vers arrêt (0), puis débrancher le batteur sur socle.



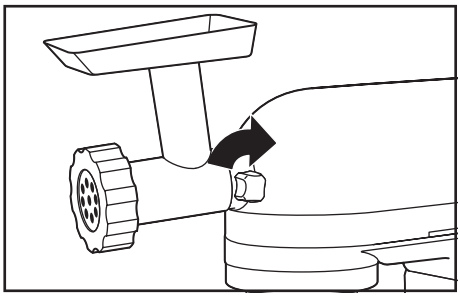
2. Retirer le couvercle de la prise à accessoires.



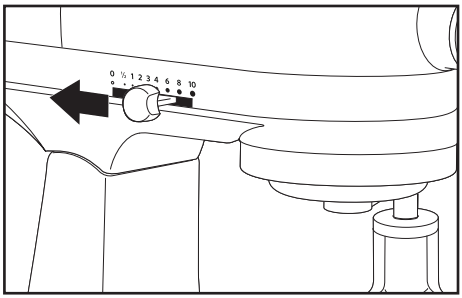
3. Insérer l'accessoire dans la prise à accessoires, en s'assurant que l'arbre de commande s'adapte à la douille de prise carrée.



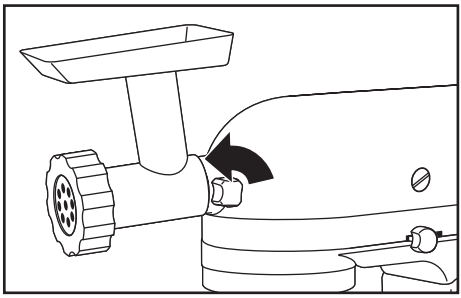
4. Serrer le bouton à accessoires en le tournant dans le sens horaire jusqu'à ce que l'accessoire soit fixé au batteur sur socle.



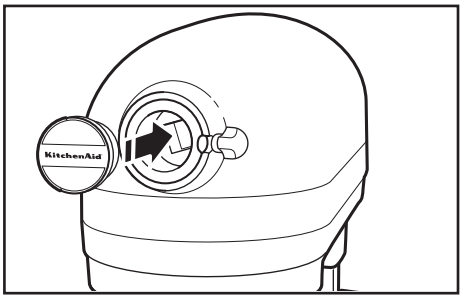
5. **Pour enlever :** Arrêter la commande de vitesse (0). Débrancher le batteur sur socle.



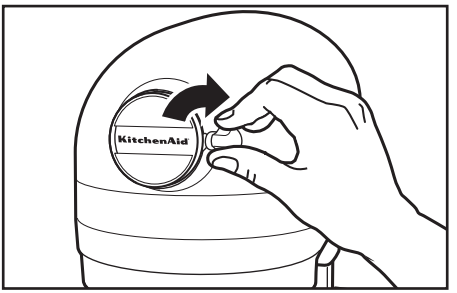
6. Desserrer le bouton de fixation en la dévissant dans le sens antihoraire. Faire tourner légèrement l'accessoire d'avant en arrière tout en le retirant.



7. Replacer le couvercle de la prise à accessoires.



8. Serrer le bouton à accessoires en le tournant dans le sens horaire jusqu'à ce que le couvercle de la prise à accessoire soit parfaitement fixé au batteur sur socle.



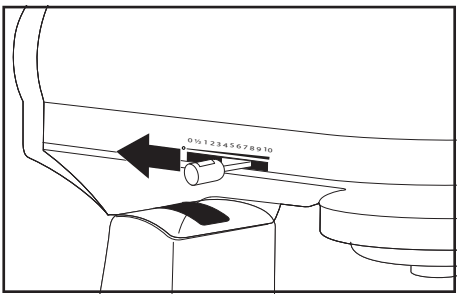
IMPORTANT : Serrer complètement le bouton de fixation pour empêcher le couvercle de la prise de tomber dans le bol lors du mélange.

REMARQUE : Consulter le Guide d'utilisation et d'entretien de chaque accessoire pour obtenir les recommandations de vitesse d'utilisation et de durée d'utilisation.

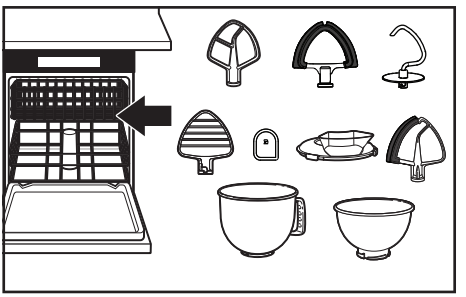
ENTRETIEN ET NETTOYAGE

IMPORTANT : Attendre que l'appareil ait refroidi complètement avant d'installer ou de retirer des pièces, et avant de nettoyer l'appareil. Ne pas immerger le corps du batteur sur socle dans de l'eau ou tout autre liquide.

1. Déplacer le bouton d'alimentation vers arrêt (0), puis débrancher le batteur sur socle.



2. **Pièces allant au lave-vaisselle, panier supérieur seulement :** Bol en acier inoxydable, fouet plat, crochet à pâte, fouet à côté souple**, fouet aux deux côtés souples**, bouclier verseur**, batteur à pâtisserie** et grattoir***, fouet métallique.



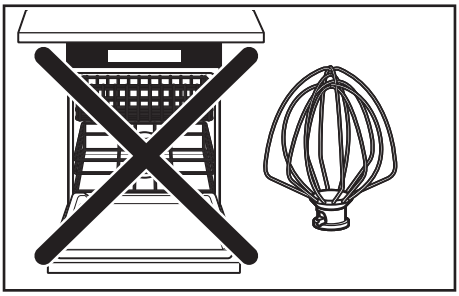
**Compris avec certains modèles. Aussi disponible comme accessoire en option.
***Peut aussi être utilisé pour gratter votre bol.

IMPORTANT: Le fouet métallique est lavable au lave-vaisselle seulement pour les modèles KSM200, KSM180, KSM185 et KSM193, KSM50PKV. Pour tous les autres modèles : Laver soigneusement à l'eau chaude savonneuse et rincer complètement avant de sécher. Ne pas ranger le fouet métallique en le laissant sur l'arbre.

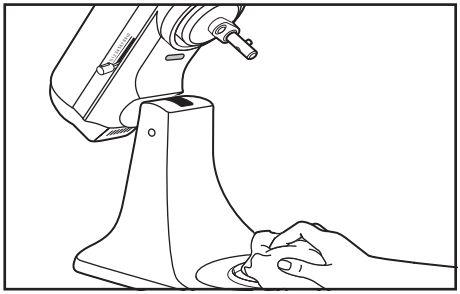
IMPORTANT: Si un accessoire commence à montrer des signes de corrosion, cela peut être dû à la rouille de surface dans le lave-vaisselle. Ces taches sur la surface de votre produit peuvent être causées par une exposition prolongée au sel et à l'humidité dans le lave-vaisselle. Les aliments acides peuvent aussi causer de la corrosion sur vos produits en acier inoxydable.

SOLUTION: Les taches de corrosion peuvent être facilement éliminées avec un chiffon doux et un savon à vaisselle doux ou avec un produit de nettoyage pour acier inoxydable. Les taches n'affectent pas la sécurité ou la performance de vos accessoires.

REMARQUE: Les taches qui ne sont pas éliminées peuvent causer des dommages permanents.



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



DÉPANNAGE



⚠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.

PROBLÈME	SOLUTION
Si le batteur sur socle chauffe durant son utilisation	Les charges lourdes ne doivent pas dépasser la vitesse 2. 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 batteur sur socle produit une odeur âcre	Ce phénomène est fréquent avec les moteurs électriques, surtout lorsqu'ils sont neufs.
Si le fouet plat frappe le bol	Arrêter le batteur sur socle. Consulter la section « Espace entre le fouet et le bol » pour effectuer le réglage du dégagement entre le bol et le fouet.
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 le circuit est raccordé à 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.
S'il n'est pas possible de résoudre le problème	Voir la section « Garantie limitée et service ». Ne pas rapporter le batteur au vendeur – les détaillants n'assurent aucun service après-vente.

GARANTIE LIMITÉE ET SERVICE

GARANTIE DU PRODUIT KITCHENAID® POUR LES 50 ÉTATS DES ÉTATS-UNIS, LE DISTRICT FÉDÉRAL DE COLUMBIA, 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 d'un an 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 numéro sans frais **1 800 541-6390** du Customer eXperience Center.

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, défectuosités 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 caustiques 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 consomptibles.

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, ont limitées à d'un an 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 FÉDÉRAL DE COLUMBIA ET PORTO RICO

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits satisfait aux normes exigeantes de KitchenAid que si le produit cesse de fonctionner au cours de la première année 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. Le produit de remplacement sera également couvert par notre garantie limitée d'un an.

Si votre produit 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 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 de la première année 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 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 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.

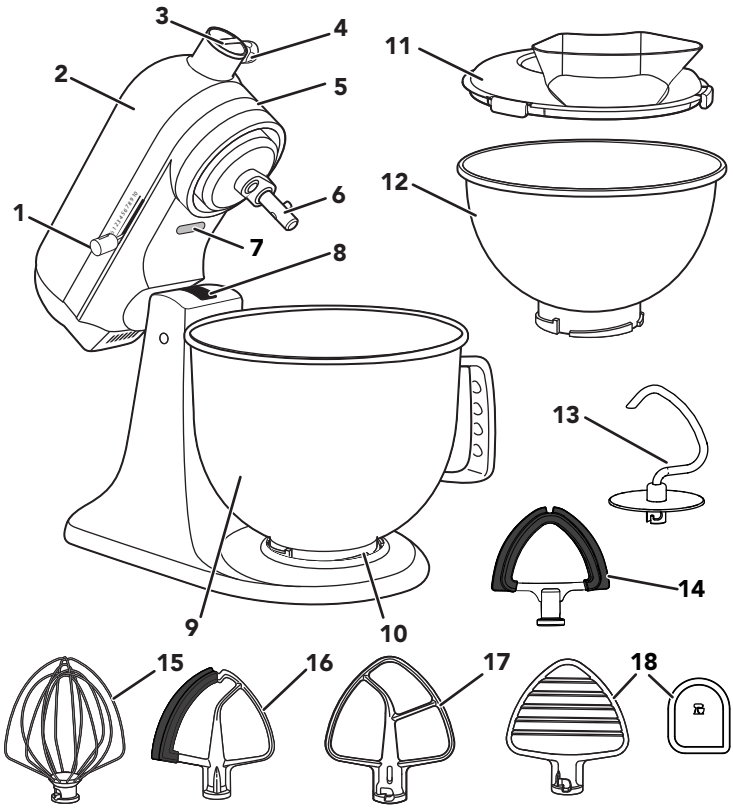
Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Canada :

Composer 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



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

*El diseño, tamaño y el material del tazón dependen del modelo de la batidora con base.
**Incluido solo con modelos selectos. También disponible como accesorio opcional.
***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.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Para la utilización de electrodomésticos eléctricos siempre deben seguirse precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones. El uso indebido de un electrodoméstico puede ocasionar lesiones individuales.
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 capacidades físicas, sensoriales, mentales reducidas, 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 cuando se utilice cualquier electrodoméstico cerca de niños. Los niños deben estar bajo supervisión para asegurarse de que no jueguen con el electrodoméstico.
4. Apague el electrodoméstico (0) antes de limpiarlo o de montar o desmontar las piezas, luego desconéctelo del tomacorriente si no se encuentra en uso. 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 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 su inspección, reparación, o ajuste eléctrico o mecánico.
7. Si se ha dañado el cable de suministro eléctrico, deberá ser reemplazado por KitchenAid, el agente de servicio o una persona similarmente calificada con el fin de evitar riesgos.
8. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por KitchenAid puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones a las personas.
9. No utilice el electrodoméstico en exteriores.
10. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador.
11. Retire el batidor plano, el batidor con borde flexible, el batidor de alambre o el gancho para masa de la batidora con base antes de lavarla.
12. Nunca deje el electrodoméstico sin supervisión mientras está en funcionamiento.

13. Espere hasta que el electrodoméstico se enfríe completamente antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiarlo.
14. Para evitar dañar el producto, no use los tazones de la batidora en áreas donde haya mucho calor, tales como un horno, microondas o superficie de cocción.
15. Consulte la sección “Cuidado y limpieza” para obtener las instrucciones sobre la limpieza de superficies en contacto con los alimentos.
16. Este electrodoméstico incorpora una toma de tierra funcional, en la placa del filtro, con fines exclusivamente funcionales. (solo modelos KSM50PKV)

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Este producto está diseñado únicamente para uso dentro del hogar.

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.

Voltaje: 120 V~

Frecuencia: 50/60 Hz

NOTA: Si el enchufe no encaja en el tomacorriente, comuníquese con un electricista calificado. No modifique el enchufe de ninguna manera. No use un adaptador.

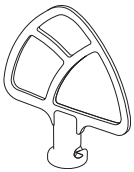
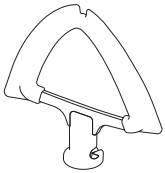
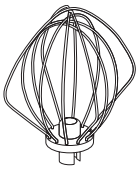
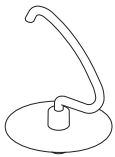
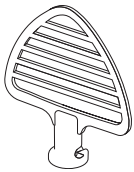
No utilice un cable de extensión. Si el cable de suministro eléctrico es demasiado corto, haga que un electricista o un técnico de servicio competente instale un tomacorriente cerca del electrodoméstico.

INTRODUCCIÓN

ANTES DEL PRIMER USO

IMPORTANTE: Apriete completamente la perilla del aditamento para evitar que la tapa del receptáculo caiga en el tazón cuando mezcle.

RECOMENDACIONES PARA ACCESORIOS

				
Batidor plano	**Batidor con borde flexible****	**Batidor de alambre**	**Gancho para masa**	**Batidor para hojaldre****
■ Manteca cremosa/ azúcar ■ Masa de galletas ■ Masa de pasteles ■ Masa gruesa ■ Panecillos ■ Crema de manteca americana ■ Glaseado de queso crema ■ Ganache ■ Puré de papas. ■ Masas plegadas con fruta	■ Manteca cremosa/ azúcar ■ Masa de galletas ■ Masa de pasteles ■ Masa para muffins ■ Crema de manteca americana ■ Glaseado de queso crema	■ Crema batida ■ Malvaviscos ■ Crema de manteca suiza, italiana y francesa ■ Glaseado ■ Merengues ■ Manteca casera ■ Puré de papas. ■ Mayonesa ■ Aderezo para ensalada	■ Pan blanco ■ Pan de trigo ■ Challah ■ Brioche ■ Masa madre ■ Masa para pasta de huevo ■ Fondant	■ Masa para hojaldre ■ Corteza para pai ■ Panecillos ■ Frijoles ■ Aguacate ■ Fruta cocida ■ Ensalada de huevo ■ Ensalada de papa ■ Pollo, cerdo y ternera cocidos

NOTA: Raspador*** ayuda a la limpieza del batidor para hojaldre**. Puede también ser útil para raspar ingredientes del tazón.

**Incluido solo con modelos selectos. También disponible como accesorio opcional.
***Puede usarse también para raspar su tazón.

Velocidad	Acción	Batidor plano	Batidor con borde plano**	Batidor de alambre	Gancho para masa	Batidor para hojaldre**
1/2 o 1	Revolver	Iniciar todos los procedimientos de mezclado, revolver lentamente y combinar.				
2	Mezclado lento	Para mezclar lentamente, hacer puré y revolver más rápido o mientras se mezclan masas finas o que salpican.			Para mezclar y amasar masas de levadura, masas densas y caramelos.	Para cortar la manteca dentro de la harina y hacer masa de hojaldre, puré de frutas y verduras, machacar.
4	Mezclar, batir	Para mezclar lentamente, hacer puré y revolver más rápido o mientras se mezclan masas finas o que salpican.		Para añadir azúcar a las claras de huevo para preparar merengue.		Para triturar carnes
6	Batir, hacer cremoso	Para batido a velocidad media a rápida (para preparar crema) o espumado. Use para terminar de preparar mezcla para tortas, rosquillas y otras mezclas.		Para batir a velocidad media-rápida ingredientes que necesitan mezclarse con aire, como claras de huevo.		
8–10	Batido rápido, batido	Para batir o mezclas de pasteles.		Para batir crema, claras de huevo y glaseados hervidos		

NOTA: Si se necesita un ajuste más preciso, puede fijarse la palanca de control de velocidad entre las velocidades indicadas en la tabla para obtener las velocidades 3, 5, 7 y 9. Para mover con facilidad la palanca de control de velocidades, levántela ligeramente mientras la mueve por los ajustes en cualquiera de las dos direcciones.

IMPORTANTE: No exceda la velocidad 2 al preparar masas con levadura, ya que se puede dañar la batidora con base.

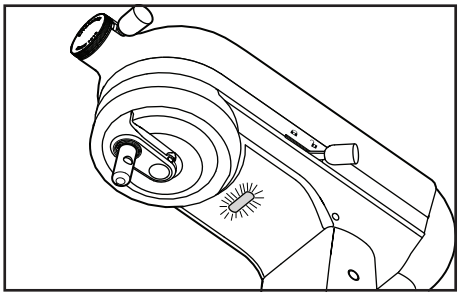
**Incluido solo con modelos selectos. También disponible como accesorio opcional.

GUÍA DE CONTROL DE VELOCIDAD

Modo	Propósito
Modo clásico (Classic)	Permite la selección de 11 velocidades específicas.
Modo precisión (Precision)	Permite deslizar entre velocidades.

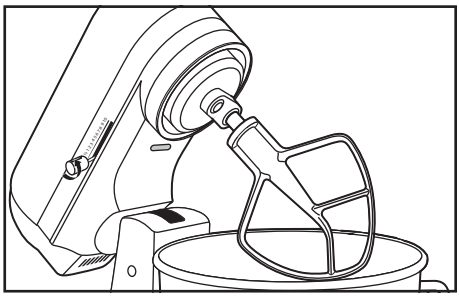
ACTIVACIÓN AUTOMÁTICA/MANUAL DE LA LUZ DEL TAZÓN

1. Al bajar el cabezal de la batidora con base, se encenderá automáticamente la luz del tazón.
2. La luz del tazón se encenderá automáticamente cuando se opere la batidora.
3. La luz del tazón estará encendida durante todo el proceso de mezcla.
4. Con su activación manual, la luz del tazón se puede activar sin necesidad de operar la batidora.



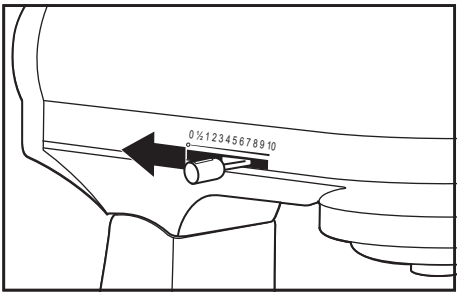
DESACTIVACIÓN DE LA LUZ DEL TAZÓN

1. La luz del tazón se atenuará automáticamente cuando se eleve el cabezal de la batidora. Gire la palanca de velocidad hacia la izquierda o la derecha en sentido antihorario para restaurar toda su intensidad.
2. Después de cinco (5) minutos, cuando el interruptor esté en la posición de apagado (0), la luz se apùagará automáticamente.
3. La luz del tazón se apagará automáticamente cuando se desconecte la batidora.

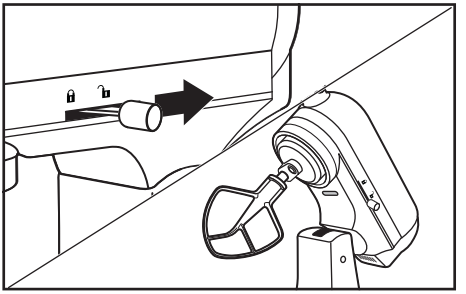


PARA ARMAR EL PRODUCTO

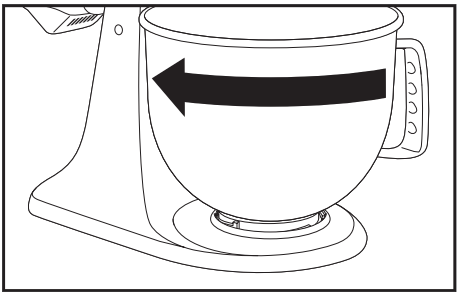
1. Apague la batidora con base (0) y luego desenchufe.



2. Desbloquee y levante el cabezal del motor. Luego, bloquee**** el cabezal para mantenerlo levantado.

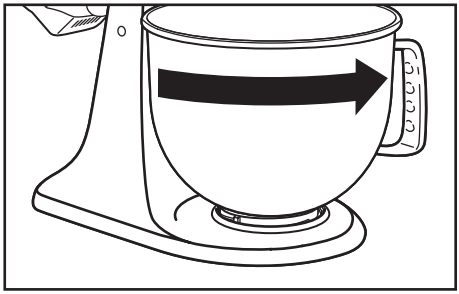


3. Coloque el tazón sobre su placa de fijación. Gire despacio el tazón hacia la derecha para bloquearlo en su lugar.



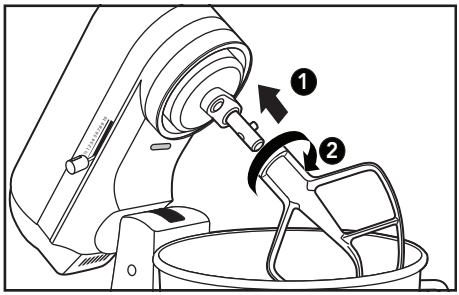
****La opción de bloqueo está disponible en modelos seleccionados.

4. **Para retirar el tazón:** Repita los pasos 1 y 2. Gire el tazón suavemente hacia la izquierda.

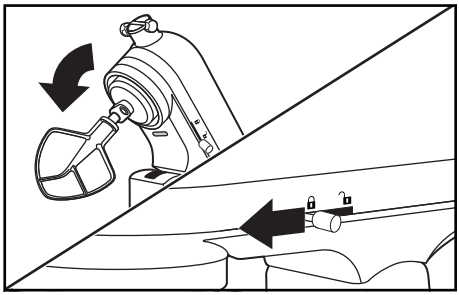


NOTA: La cabeza del motor debe estar siempre en posición bloqueada cuando use la batidora con base.

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

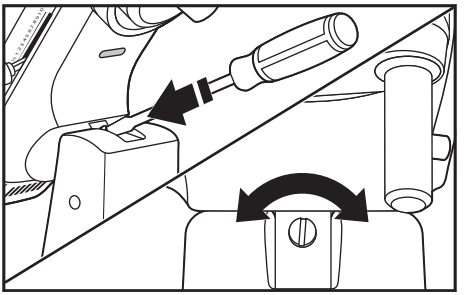


6. Desbloquee el cabezal del motor y desplácelo hacia abajo. Luego, bloquee**** el cabezal para mantenerlo bajado. Antes de mezclar, pruebe el bloqueo intentando elevar el cabezal del motor.



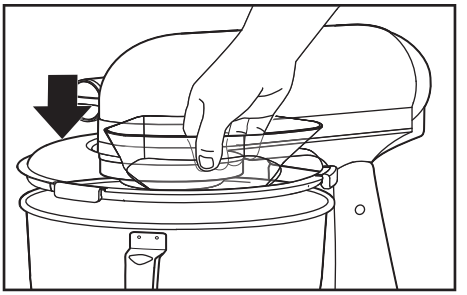
(OPCIONAL) Para ajustar la separación entre el batidor y el tazón: Incline y bloquee**** la parte trasera del cabezal del motor. Gire el tornillo ligeramente en sentido antihorario (izquierda) para subir el batidor, o en sentido horario para bajarlo.

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



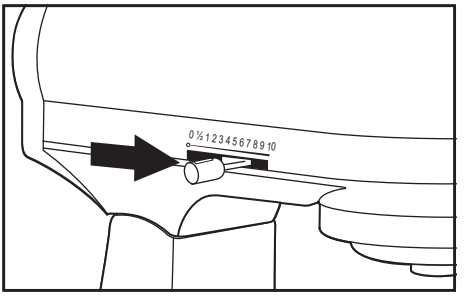
NOTA: Si ajusta el tornillo en exceso, es posible que la palanca de bloqueo del tazón no se bloquee en su lugar.

(OPCIONAL) Coloque el escudo vertedor**: Desde la parte frontal de la batidora con base, coloque el escudo vertedor** en el tazón de manera que el cabezal del motor cubra el espacio en forma de “U” en el protector. Esto posicionará el conducto para verter justo a la derecha del receptáculo para aditamentos cuando la persona esté de frente a la batidora. Presione ligeramente para que las lengüetas de ajuste fácil encajen el protector en el tazón.



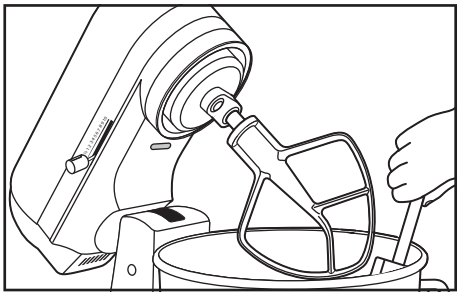
USO DEL PRODUCTO

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

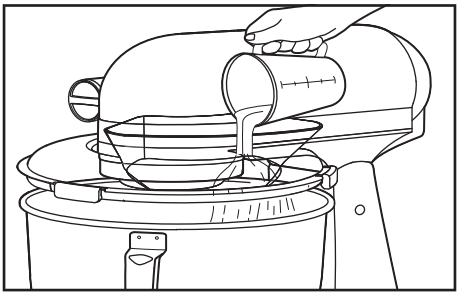


**Incluido solo con modelos selectos. También disponible como accesorio opcional.

2. No raspe el tazón mientras la batidora con base esté funcionando. Por lo general, basta con raspar el tazón una o dos veces durante la mezcla.

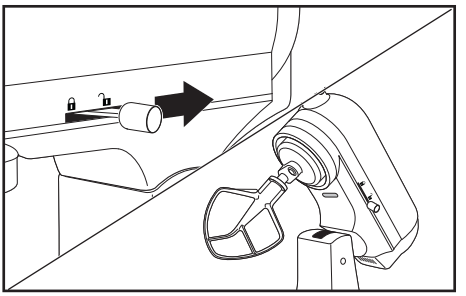


(OPCIONAL): Vierta los ingredientes en el tazón a través del conducto para verter.

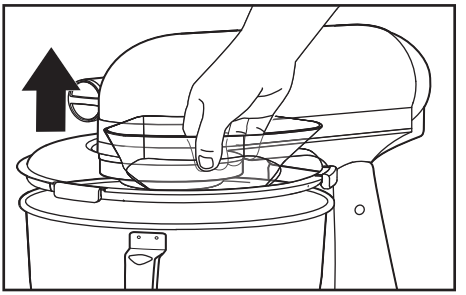


CÓMO DESARMAR PRODUCTO

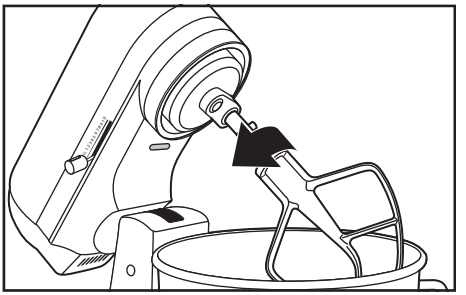
1. Apague la batidora con base (0) y luego desenchufe. Desbloquee y levante el cabezal del motor. Luego, bloquee**** el cabezal para mantenerlo levantado.



(OPCIONAL): Levante la parte delantera del escudo vertedor** despejando el borde del tazón. Sáquelo de la batidora con base.

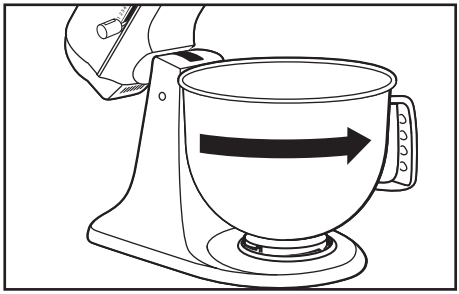


2. Presione el accesorio hacia arriba, gírelo y sáquelo del eje del batidor.



****La opción de bloqueo está disponible en modelos seleccionados.
**Incluido solo con modelos selectos. También disponible como accesorio opcional.

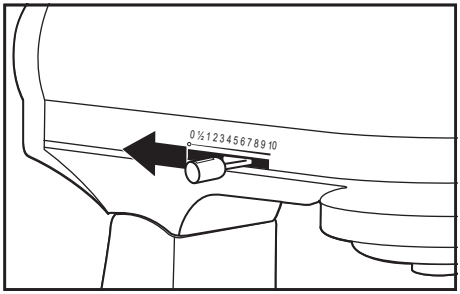
3. Gire para destrabar el tazón de la placa de fijación.



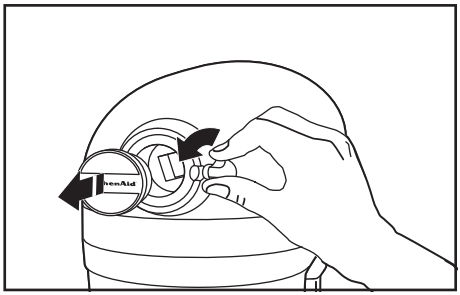
ACCESORIOS OPCIONALES

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

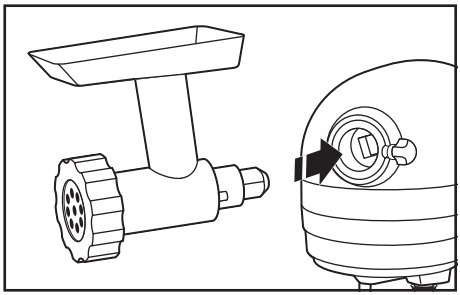
1. Apague la batidora con base (0) y luego desenchufe.



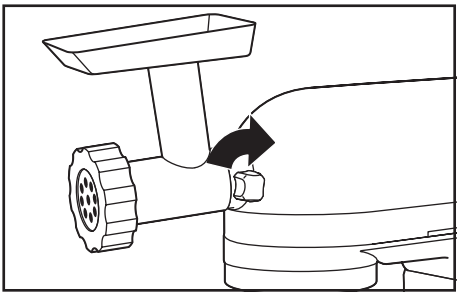
2. Quite la tapa del receptáculo para accesorios.



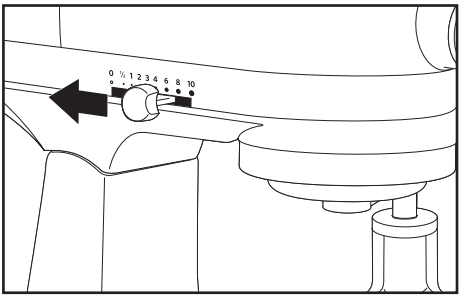
3. Inserte el accesorio en su receptáculo, y asegúrese de que el eje de potencia del accesorio encaje dentro de la cavidad cuadrada del receptáculo para accesorios.



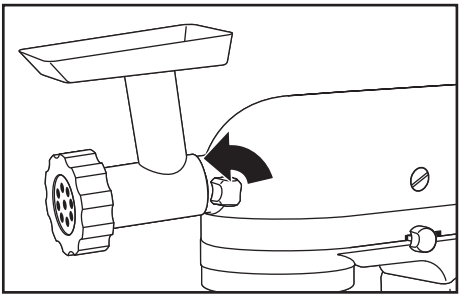
4. Ajuste la perilla del accesorios girándola hacia la derecha, hasta que el aditamento quede fijado a la batidora con base.



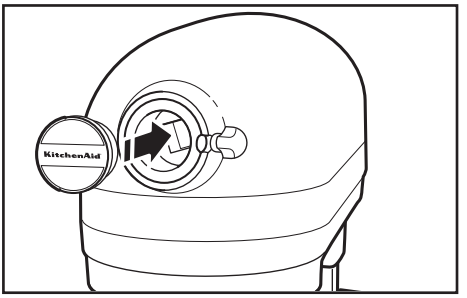
5. **Para quitar:** Desactive el control de velocidad (0). Desenchufe la batidora con base.



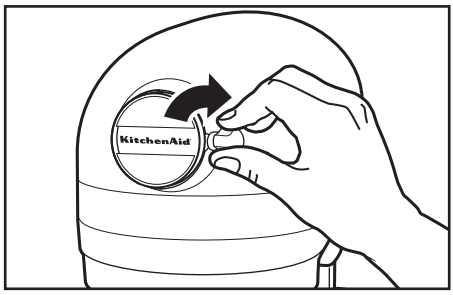
6. Afloje la perilla del aditamento girándola hacia la izquierda. Gire el aditamento ligeramente hacia atrás y hacia adelante, al mismo tiempo que lo jala hacia afuera.



7. Vuelva a colocar la cubierta del receptáculo del aditamento.



8. Apriete la perilla del aditamento girándola hacia la derecha, hasta que la tapa del receptáculo para aditamentos esté asegurada por completo a la batidora con base.



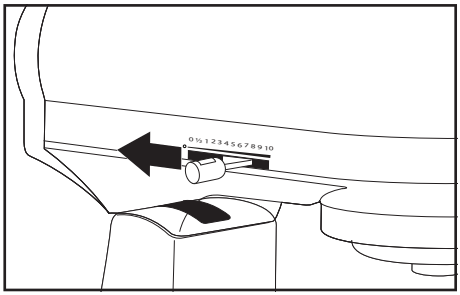
IMPORTANTE: Apriete completamente la perilla del aditamento para evitar que la tapa del receptáculo caiga en el tazón cuando mezcle.

NOTA: Consulte el Manual de uso y cuidado de cada accesorio específico para conocer los ajustes de velocidad y los tiempos de funcionamiento recomendados.

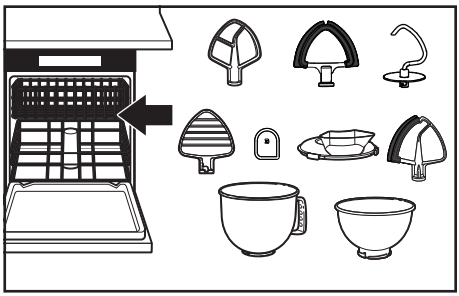
CUIDADO Y LIMPIEZA

IMPORTANTE: Espere hasta que el electrodoméstico se enfríe completamente antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiarlo. No sumerja el cuerpo de la batidora con base en agua u otros líquidos.

1. Apague la batidora con base (0) y luego desenchufe.



2. **Piezas aptas para lavavajillas, solo en la canasta superior:** Tazón de acero inoxidable, batidor plano, gancho para masa, batidor con borde flexible**, batidor doble con borde flexible**, escudo vertedor**, batidor para hojaldre**, y raspador***, batidor de alambre.



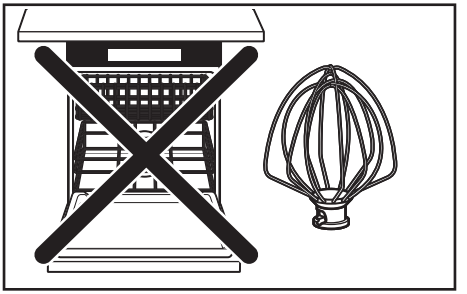
**Incluido solo con modelos selectos. También disponible como accesorio opcional.
***Puede usarse también para raspar su tazón.

IMPORTANT: E El batidor de alambre solo es apto para lavavajillas para los modelos KSM200, KSM180, KSM185 y KSM193, KSM50PKV. Todos los demás modelos: Lávelos a fondo en agua caliente jabonosa y enjuáguelos por completo antes de secarlos. No almacene el agitador de alambre en el eje.

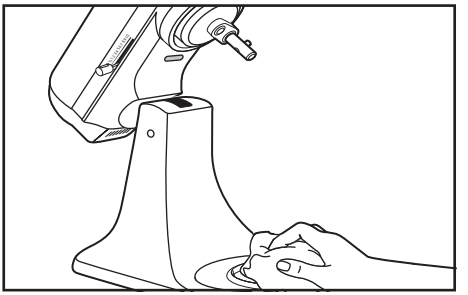
IMPORTANTE: Si un accesorio comienza a mostrar signos de corrosión, podría ser el resultado de la oxidación en el lavavajillas. Estas manchas en la superficie de su producto podrían ser causadas por una exposición prolongada a la sal y la humedad en el lavavajillas. Los alimentos ácidos también pueden causar corrosión en sus productos de acero inoxidable.

SOLUCIÓN: Las manchas de corrosión se pueden eliminar fácilmente con un paño suave y un líquido de lavado poco agresivo o con un producto de limpieza para acero inoxidable. Las manchas no afectan la seguridad o el rendimiento de sus productos accesorios.

NOTA: Si opta por no eliminar las manchas, el daño puede volverse permanente.



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



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	Las mezclas densas no deben sobrepasar la velocidad 2. 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 la batidora con base emite un olor acre:	Esto es común en los motores eléctricos, especialmente cuando son nuevos.
Si el batidor plano golpea el tazón	Detenga la batidora con base. Consulte la sección “Espacio entre el batidor y el tazón” y ajuste la distancia entre ellos.
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.
Si no se puede solucionar el problema	Consulte la sección “Garantía limitada y servicio”. No devuelva la batidora a la tienda; las tiendas minoristas no proveen 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: Garantía limitada de un año 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):**
   a) Uso comercial, no residencial o familiar múltiple o uso diferente del indicado en las instrucciones y manuales del producto.
   b) Defectos o daños causados por accidente, uso indebido, abuso, alteración, incendio, inundación, actos fortuitos.
   c) Cualquier gasto de envío o manejo para llevar el producto a un centro de servicio autorizado.
   d) 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.
   e) 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.
   f) 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.
   g) 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).
   h) Productos con números de modelo/serie originales instalados de fábrica que se hayan removido, alterado o que no se puedan identificar con facilidad.
   i) Daños incidentales o consecuentes derivados de la falla del producto.
   j) 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 un año 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 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 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 también estará cubierta por nuestra garantía limitada de un año.

Si su producto fallara después de la compra, simplemente llame a nuestro Centro para la eXperiencia del cliente sin cargo al **1-800-541-6390**, de lunes a viernes. Tenga a mano el recibo de compra original cuando llame. Se requerirá el comprobante de compra para iniciar un 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 el primer año 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 después de la compra, simplemente llame a nuestro Centro para la eXperiencia del cliente sin cargo al **1-800-807-6777**, de lunes a viernes. Tenga a mano el recibo de compra original cuando llame. Se requerirá el comprobante de compra para iniciar un 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 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 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 sin costo al **1-800-807-6777**.

Para obtener información acerca del servicio en México:

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

NOTES

NOTES

NOTES

NOTES

NOTES

NOTES

DISCOVER MORE. DÉCOUVREZ PLUS. DESCUBRA MÁS.
KITCHENAID.COM/QUICKSTART



PRODUCT QUESTIONS OR RETURNS

QUESTIONS SUR LE PRODUIT OU LES RETOURS

PREGUNTAS SOBRE EL PRODUCTO O DEVOLUCIÓNES

USA: 1.800.541.6390 | KitchenAid.com
CANADA: 1.800.807.6777 | KitchenAid.ca
MEXICO: 800 0022 767 | KitchenAid.com.mx
LATIN AMERICA: KitchenAid-Latam.com

KitchenAid®

®/™ ©2026 KitchenAid. All rights reserved.
The design of the Stand Mixer is a trademark in the U.S. and elsewhere. Used under license in Canada.

Tous droits réservés. La forme du batteur sur socle est une marque de commerce aux É.-U. et dans d'autres pays. Utilisé sous licence au Canada.

Todos los derechos reservados. El diseño de la batidora es una marca comercial en EE. UU. y en otros países. Usado bajo licencia en Canadá.

W11769852B 03/26