

# **KitchenAid®**

Bread Bowl with Baking Lid  
KSM2CB5B\*

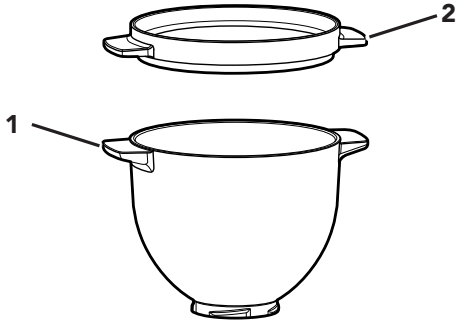


\*Stand Mixer sold separately.

\*Batteur sur socle vendu séparément.

\*La batidora con base se vende por separado.

## PARTS AND FEATURES



1 Bread Bowl\*

2 Baking Lid

\*Bread Bowl is compatible to fit all 4.5 and 5 quart Tilt Head Stand Mixers.

## PRODUCT SAFETY

### IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed. Please refer to the basic Important Safeguards as outlined in the Instructions manual included with your Stand Mixer.

### SAVE THESE INSTRUCTIONS

This product is designed for household use only.

# PRODUCT ASSEMBLY

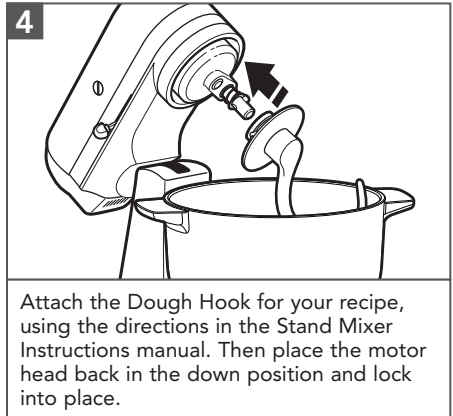
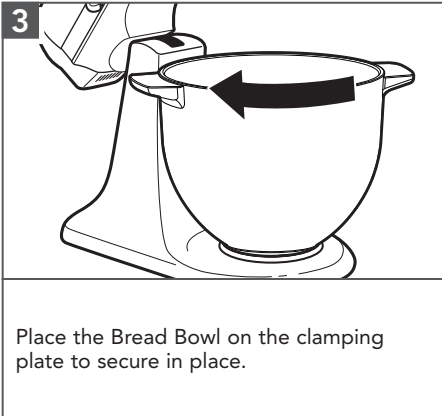
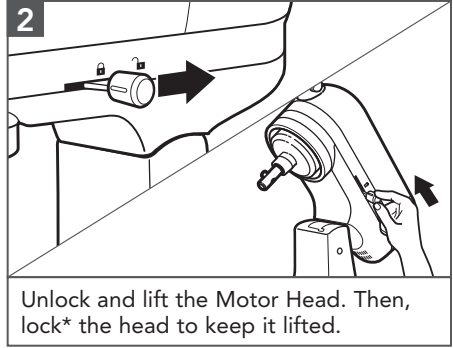
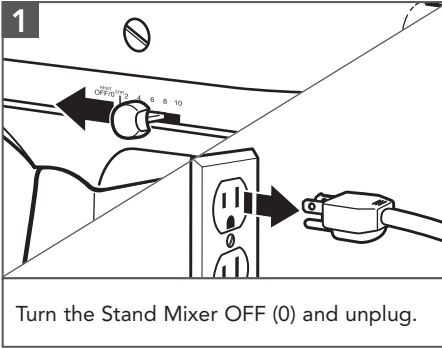
## ATTACHING THE BREAD BOWL

### Before First Use

Your Stand Mixer is individually adjusted at the factory for optimal performance. When using the Bread Bowl with Baking Lid, it may be necessary to readjust the beater-to-bowl clearance. Please refer to the Stand Mixer Instructions manual for complete information on adjusting the beater-to-bowl clearance, or call **1-800-541-6390** Monday through Friday 8-8 EST and we would be happy to assist you in making this adjustment.

**IMPORTANT:** Before use, wash with hot, soapy water; rinse and dry thoroughly. It is not necessary to season the Bread Bowl with Baking Lid before use.

**NOTE:** This Bread Bowl is designed to fit all 4.5 and 5 quart Tilt Head Stand Mixer models except model KN15E1X. The Bread Bowl with Baking Lid is oven safe (up to 500°F/260°C). Follow these instructions to attach the Bread Bowl to your Stand Mixer.

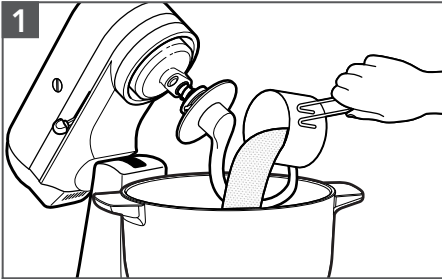


\*Locking option is available on selected models.

# PRODUCT USAGE

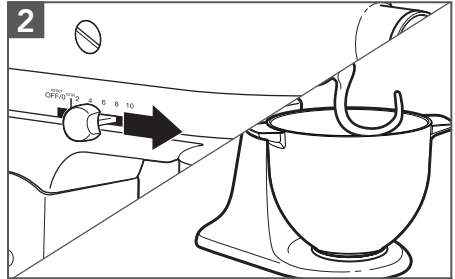
**NOTE:** Product usage steps based on insert recipe card. Recipe steps may vary based on different recipes in other recipe books. The Bread Bowl with Baking Lid is oven safe (up to 500°F/260°C).

## MIX AND KNEAD



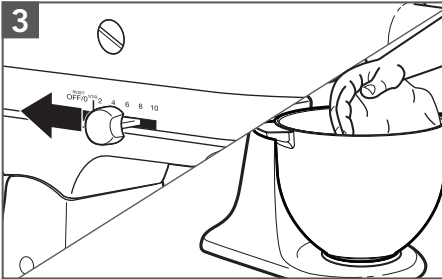
Once bowl and dough hook attachment are secured on Stand Mixer, you will add in ingredients into the Bread Bowl.

**NOTE:** See ingredient list on recipe insert.

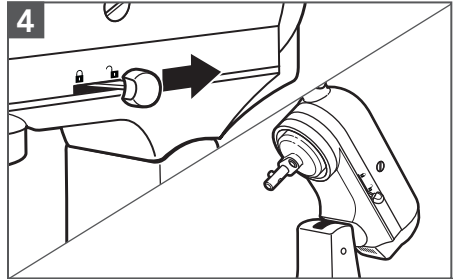


Turn the mixer to speed 2 to combine dry ingredients. After about 30 seconds, slowly stream in warm water. Allow the mixer to knead the ingredients for 1½ - 2½ minutes - or, until the dough pulls away from the bowl and forms a ball.

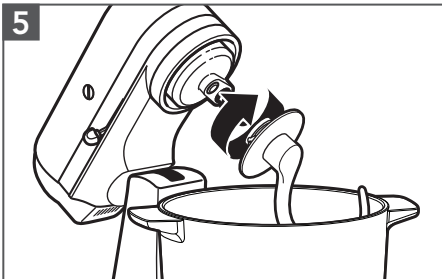
**NOTE:** The Bread Bowl is used for yeasted recipes only.



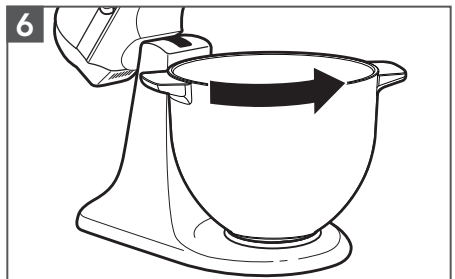
Turn the Stand Mixer OFF (0) and unplug. Remove dough from the Bread Bowl.



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



**Remove the accessory:** Press the accessory upward, turn it and pull it away from the beater shaft.

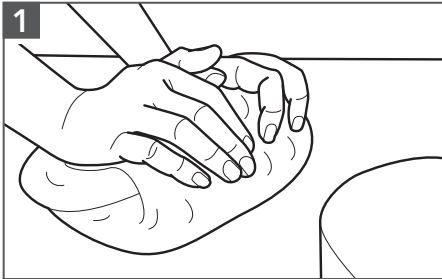


**Remove the Bread Bowl:** Twist to unlock the Bread Bowl from the clamping plate.

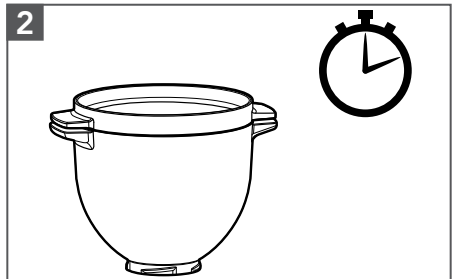
\*Locking option is available on selected models.

# PRODUCT USAGE

## PROOF



1  
If necessary, hand knead the dough on the counter so it forms a smooth round ball. Return to Bread Bowl.



2  
Place the dough in the bread bowl and dust the top of the dough with a bit of flour. Use a hand to turn and coat the dough in flour, then cover the bowl with the Baking Lid. Let the dough rise for 60 minutes. Use measurements marks\* on side of Bread Bowl for visual rising level.



3  
Uncover the bowl and gently pull the dough from the bowl onto a generously floured surface.

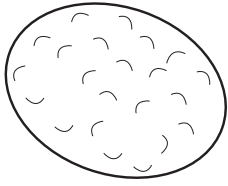


4  
With dough in a rough round in front of you, pinch the top of the dough, stretch it away from you, then fold it into the center of the dough like you are folding an envelope. Give the dough a slight twist and do the same thing to the portion now at the top. Continue turning, stretching and folding the dough into the center for three to four full circles. (You will notice it gets harder to stretch the dough as you work.)

\*Marks are for visual reference only and will depend on recipe size used.

# PRODUCT USAGE


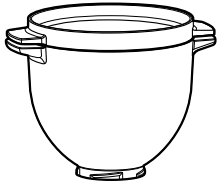
**5**



After the final stretch and fold, flip the dough over, fold side down. Gently place both hands on each side of the round and gently curl your right palm around the right edge while using your left hand to rotate the round on the surface. This action will smooth the dough into a round mound.

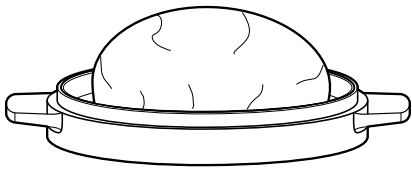
## RISE

**1**



Generously flour the inside of the Bread Bowl and the top of the dough. Return the dough, seam side down, to the Bread Bowl. Cover the bowl with the Baking Lid and allow it to rise for 30 more minutes.

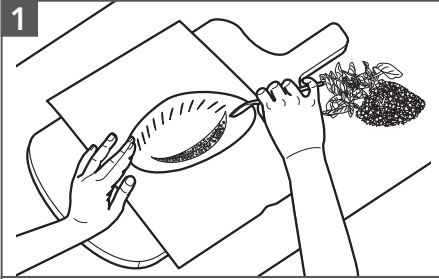
**2**



Once dough has risen, remove dough from the Bread Bowl and carefully invert the round from the Bread Bowl onto the Baking Lid (so the fold side is now facing up) being careful not to deflate it or disturb the shape.  
**TIP:** You can also use parchment paper on lid and place dough on top for easy removal after baking.

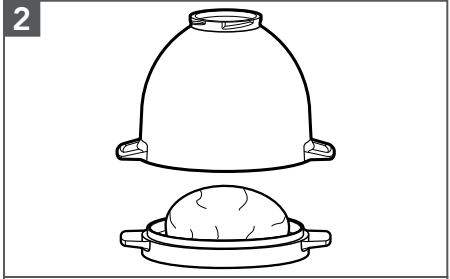
# PRODUCT USAGE

## SHAPE AND SCORE ON LID



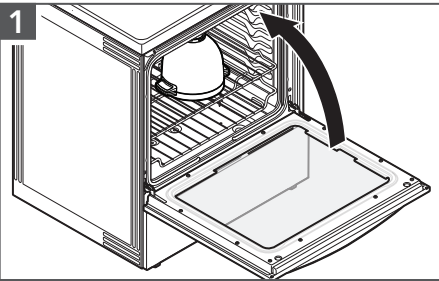
Shape and score the dough, using sharp knife or scoring tool.

**Optional:** Sprinkle flour on top of dough, egg wash, or herbs for customization.

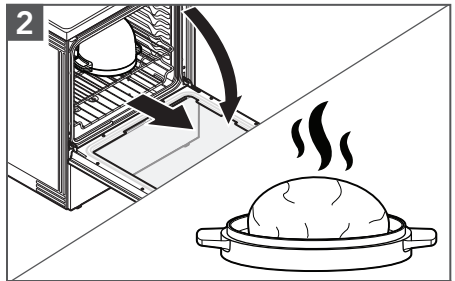


Gently place the Bread Bowl upside down on top of the dough and Baking Lid to secure in place.

## BAKE



Preheat oven to 450°F/232°C. Place the Bread Bowl with Baking Lid side down on middle oven rack and bake it for 30 minutes.



Remove the Bowl covering to expose the bread and finish baking for 10 more minutes, this will help brown the crust. Remove to a cooling rack and let cool completely before slicing.

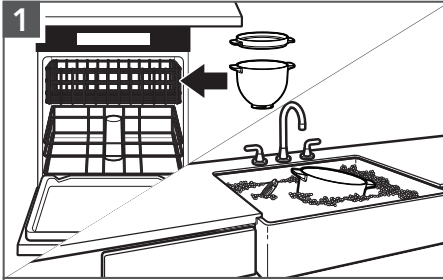
**NOTE:** Set your rack as close to the center of the oven as possible while still leaving enough height for the Bread Bowl with Baking Lid to fit.

**TIP:** Remove the Bread Bowl and bake for the last 8-10 minutes to get crispy brown crust.

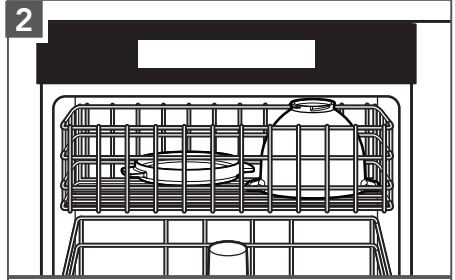
**TIP:** When inserting into oven, place lid side down on to rack.

**IMPORTANT:** Always use oven mitts when removing Bread Bowl or racks.

# CARE AND CLEANING



The Bread Bowl and lid may be washed in an automatic dishwasher on the top or bottom rack; or, clean thoroughly in hot sudsy water and rinse completely before drying.



The Bread Bowl should be placed upside down if washing in an automatic dishwasher.

## BREAD BOWL WITH BAKING LID CARE


- To remove baked-on food, soak the Bread Bowl in hot, soapy water for 15-20 minutes or as needed before placing it in the dishwasher.
- Always dry the Bread Bowl thoroughly before storing.
- After using the Bread Bowl with the Stand Mixer, some marks may appear where the Bread Bowl locks in to the base of the Stand Mixer. The marks are normal and can be removed by cleaning with an abrasive cleaner and sponge.
- You may also clean using an abrasive sponge and a baking soda and warm water mixture, vigorously scrub stains to reduce staining appearance.
- It is recommended to minimize sudden changes in the temperature of your ceramic. Ceramic must be heated or cooled gradually to avoid thermal shock and possible damage.
- When the Bread Bowl with Baking Lid is hot, do not place it in contact with anything cold, such as cold water or a cold surface. When you take it out of the oven, place it on a neutral surface and let fully cool.



# LIMITED WARRANTY AND SERVICE

KITCHENAID BREAD BOWL WITH BAKING LID LIMITED WARRANTY FOR THE 50 UNITED STATES, THE DISTRICT OF COLUMBIA, PUERTO RICO, AND CANADA

This warranty extends to the purchaser and any succeeding owner for the Bread Bowl with Baking Lid operated in the 50 United States, the District of Columbia, Puerto Rico, and Canada.

<b>Length of Warranty:</b>	Five Years Limited Warranty from date of purchase.
<p><b>KitchenAid Will Pay for Your Choice of:</b></p> 	<p>Hassle-Free Replacement of your Bread Bowl with Baking Lid. See the next page for details on how to arrange for service, or call the Customer eXperience Center toll-free at <b>1-800-541-6390</b>.</p> <p>OR</p> <p>The replacement parts and repair labor costs to correct defects in materials and workmanship. Service must be provided by an Authorized KitchenAid Service Center.</p>
<b>KitchenAid Will Not Pay for:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>A.</b> Repairs when your Bread Bowl with Baking Lid is used in other than normal single family home use.</li> <li><b>B.</b> Damage resulting from accident, alteration, misuse or abuse.</li> <li><b>C.</b> Any shipping or handling costs to deliver your Bread Bowl with Baking Lid to an Authorized Service Center.</li> <li><b>D.</b> Replacement parts or repair labor costs for Bread Bowl with Baking Lid operated outside the 50 United States, District of Columbia, Puerto Rico, and Canada.</li> </ul>
<b>DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES</b>	
<p>IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING TO THE EXTENT APPLICABLE WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE EXCLUDED TO THE EXTENT LEGALLY PERMISSIBLE. ANY IMPLIED WARRANTIES THAT MAY BE IMPOSED BY LAW ARE LIMITED TO FIVE YEARS, OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. SOME STATES AND PROVINCES DO NOT ALLOW LIMITATIONS OR EXCLUSIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS LASTS, SO THE ABOVE LIMITATIONS OR EXCLUSIONS MAY NOT APPLY TO YOU.</p>	
<p>IF THIS PRODUCT FAILS TO WORK AS WARRANTED, CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY SHALL BE REPAIR OR REPLACEMENT ACCORDING TO THE TERMS OF THIS LIMITED WARRANTY. KITCHENAID AND KITCHENAID CANADA DO NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state or province to province.</p>	

# LIMITED WARRANTY AND SERVICE

## HASSLE-FREE REPLACEMENT WARRANTY – 50 UNITED STATES, DISTRICT OF COLUMBIA, AND PUERTO RICO

---

We're so confident the quality of our products meets the exacting standards of KitchenAid that, if your Bread Bowl with Baking Lid should fail within the first five years of ownership, KitchenAid will arrange to deliver an identical or comparable replacement to your door free of charge and arrange to have your original Bread Bowl with Baking Lid returned to us. Your replacement unit will also be covered by our five-year limited warranty.

If your Bread Bowl with Baking Lid should fail within the first five years of ownership, simply call our toll-free Customer

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

When you receive your replacement Bread Bowl with Baking Lid, use the carton, packing materials, and prepaid shipping label to pack up your original Bread Bowl with Baking Lid 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 Bread Bowl with Baking Lid should fail within the first five years of ownership, we will replace your Bread Bowl with Baking Lid with an identical or comparable replacement. Your replacement unit will also be covered by our five-year limited warranty.

If your Bread Bowl with Baking Lid should fail within the first five years of ownership, simply call our toll-free Customer

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

When you receive your replacement Bread Bowl with Baking Lid, use the carton, packing materials, and prepaid shipping label to pack up your original Bread Bowl with Baking Lid 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 Bread Bowl with Baking Lid for information on how to obtain service.

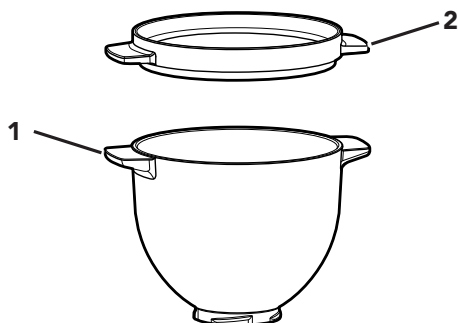
### For service information in Canada:

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

### For service information in Mexico:

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

## PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES



1 Bol à pain\*

2 Couvercle de cuisson

\*Le bol à pain est compatible avec tous les batteurs sur socle à tête inclinable de 4,5 et 5 pintes.

## SÉCURITÉ DU PRODUIT

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il faut toujours observer certaines précautions élémentaires. Consulter les consignes de sécurité importantes du guide d'instructions fourni avec le batteur sur socle.

## CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Ce produit est conçu uniquement pour un usage domestique.

# ASSEMBLAGE DU PRODUIT

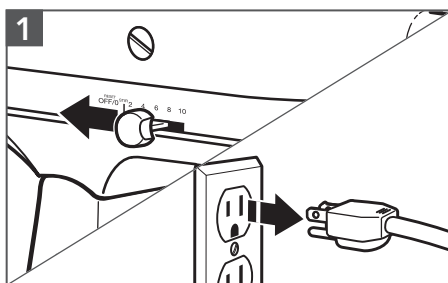
## FIXER LE BOL À PAIN

### Avant la première utilisation

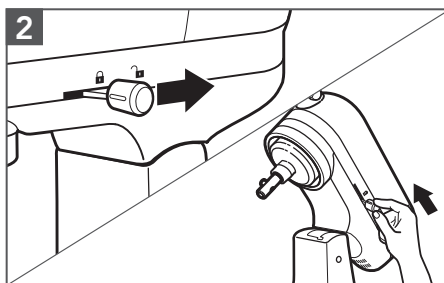
Ce batteur sur socle a été réglé individuellement à l'usine pour assurer une performance optimale. Lors de l'utilisation du bol à pain avec couvercle de cuisson, il peut être nécessaire de réajuster l'espacement bol-batteur. Consulter le manuel d'instruction du batteur sur socle pour obtenir des informations complètes sur la façon d'ajuster l'espacement bol-batteur ou composer le **1 800 541-6390** du lundi au vendredi de 8 h à 20 h HNE, nous nous ferons un plaisir de vous aider à effectuer cet ajustement.

**IMPORTANT :** Avant utilisation, laver avec de l'eau chaude et savonneuse; rincer et sécher complètement. Il n'est pas nécessaire d'apprêter le bol à pain avec couvercle de cuisson avant son utilisation.

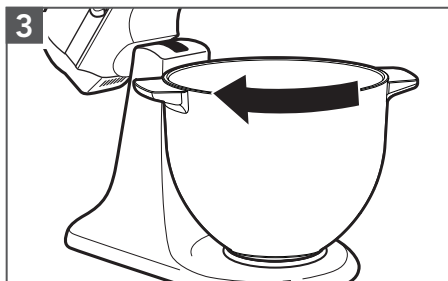
**REMARQUE :** Ce bol à pain est conçu pour tous les modèles de batteurs sur socle à tête inclinable de 4,5 et 5 pintes, sauf le modèle KN15E1X. Le bol à pain avec couvercle de cuisson peut être utilisé au four (jusqu'à 500 °F/260 °C). Suivez ces instructions pour fixer le bol à pain au batteur sur socle.



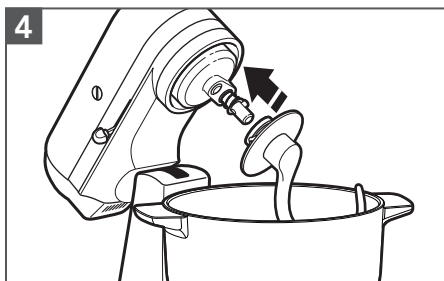
1 Déplacer le bouton d'alimentation sur OFF (arrêt) (0), puis débrancher le batteur sur socle.



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



3 Placer le bol à pain sur la plaque de serrage pour le verrouiller en place.



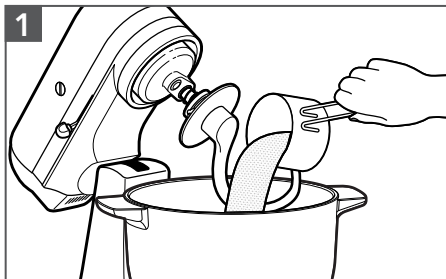
4 Fixer le crochet pétrisseur adapté à votre recette en suivant les instructions figurant dans le guide d'instructions du batteur sur socle. Rabattre ensuite la tête du moteur et verrouiller en place.

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

# UTILISATION DU PRODUIT

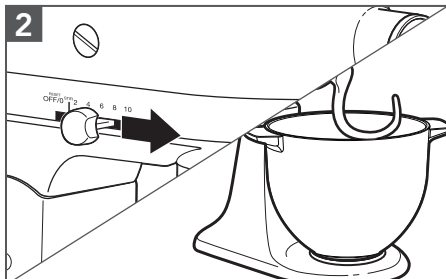
**REMARQUE :** Les étapes d'utilisation du produit sont basées sur la carte de recette insérée. Les étapes des recettes peuvent varier en fonction des différentes recettes d'autres livres de recettes. Le bol à pain avec couvercle de cuisson peut aller au four (jusqu'à 500 °F/260 °C).

## MÉLANGER ET PÉTRIR



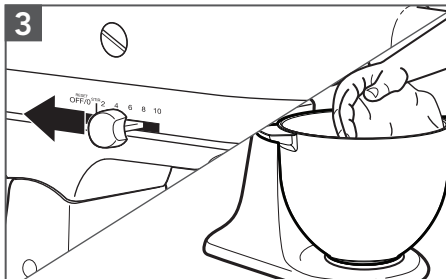
Une fois que le bol et le crochet pétrisseur sont fixés sur le batteur sur socle, ajouter des ingrédients dans le bol à pain.

**REMARQUE :** Voir la liste des ingrédients de la recette insérée.

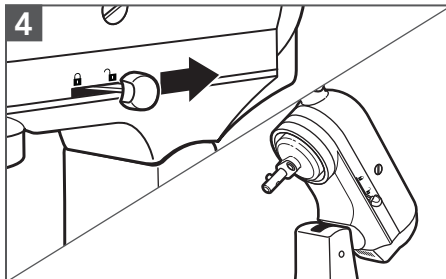


Placer le batteur à la vitesse 2 pour mélanger les ingrédients secs. Après environ 30 secondes, ajouter lentement l'eau chaude. Laisser le batteur pétrir les ingrédients pendant 1 ½ à 2 ½ minutes ou jusqu'à ce que la pâte se détache du bol et forme une boule.

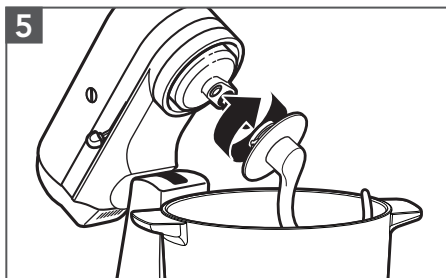
**REMARQUE :** Le bol à pain est utilisé uniquement pour les recettes à la levure.



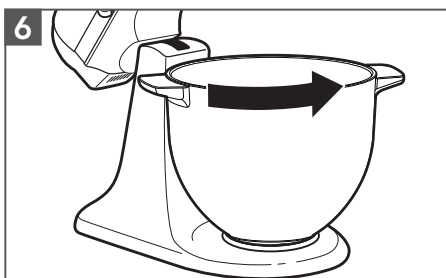
Déplacer le bouton d'alimentation sur OFF (arrêt) (0), puis débrancher le batteur sur socle. Retirer la pâte du bol à pain.



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



**Retrait des accessoires :** Pousser l'accessoire vers le haut, le faire tourner, puis le retirer de l'arbre du batteur.

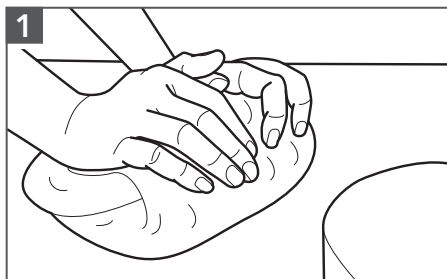


**Retrait du bol à pain :** Faire tourner le bol à pain afin de le déverrouiller de la plaque de serrage.

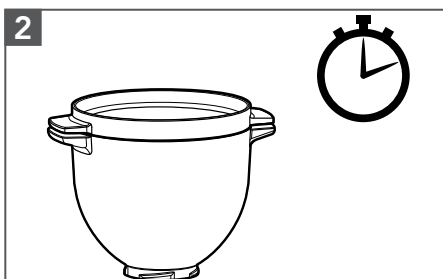
\*L'option de verrouillage est offerte sur les modèles sélectionnés.

# UTILISATION DU PRODUIT

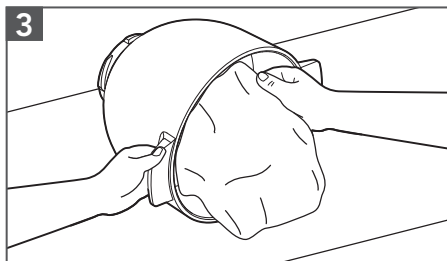
## FAIRE LEVER



1  
Si nécessaire, pétrir à la main la pâte sur le comptoir pour qu'elle forme une boule ronde et lisse. Retourner la pâte dans le bol à pain.



2  
Placer la pâte dans le bol à pain et saupoudrez le dessus de la pâte d'un peu de farine. Utiliser une main pour retourner la pâte et la recouvrir de farine, puis couvrir le bol avec le couvercle de cuisson. Laisser la pâte lever pendant 60 minutes. Se référer aux marques de mesure\* sur le côté du bol à pain pour le niveau de levage visuel de la pâte.



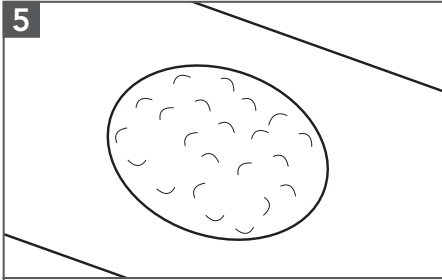
3  
Découvrir le bol et retirer doucement la pâte du bol pour la déposer sur une surface recouverte d'une généreuse couche de farine.



4  
Placer la pâte moulée en forme de boule grossière devant vous, puis pincer le haut de la pâte et l'étirer dans la direction opposée à soi, puis la replier vers le centre de la pâte, comme plier une enveloppe. Faire pivoter légèrement la pâte et effectuer la même procédure avec la partie qui se trouve maintenant en haut. Continuer à tourner, à étirer et à plier la pâte vers le centre pour trois ou quatre tours complets. (Remarquer qu'il devient de plus en plus difficile d'étirer la pâte au fur et à mesure de la travailler.)

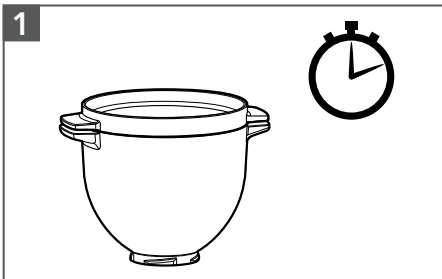
\*Les marques sont à titre indicatif uniquement et dépendent de la taille de la recette utilisée.

# UTILISATION DU PRODUIT

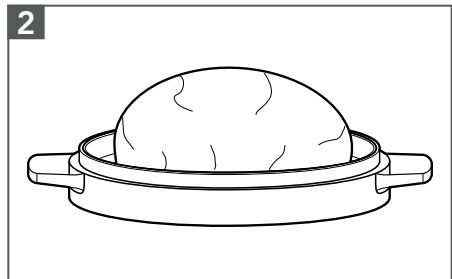


Après avoir étiré et plié la pâte pour la dernière fois, retourner la pâte pour placer le côté plié vers le bas. Placer délicatement les mains de chaque côté du rond et entourer doucement la paume de la main droite sur le contour droit tout en utilisant la main gauche pour faire tourner le rond sur la surface. Cette action permet de façonner la pâte en une boule ronde.

## LEVÉE



Ajouter une généreuse quantité de farine dans le bol à pain et sur le dessus de la pâte. Placer la pâte, joints en dessous, dans le bol à pain. Couvrir le bol avec le Couvercle de cuisson et laisser lever pendant 30 autres minutes.

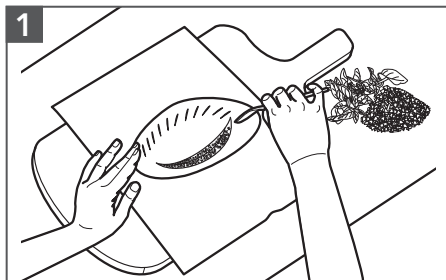


Une fois que la pâte a levé, retirer la pâte du bol à pain et retourner délicatement la partie ronde du bol à pain sur le Couvercle de cuisson (de sorte que le côté du pli soit maintenant tourné vers le haut) en faisant attention de ne pas le dégonfler ou de déranger la forme.

**ASTUCE :** L'on peut également utiliser du papier sulfurisé sur le couvercle et placer la pâte dessus pour un retrait facile après la cuisson.

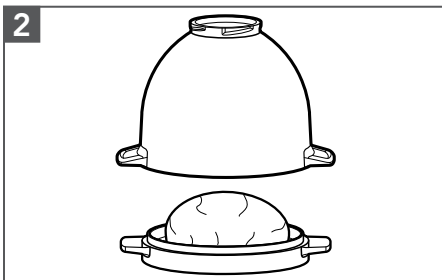
# UTILISATION DU PRODUIT

## FAÇONNER ET MARQUER SUR LE COUVERCLE



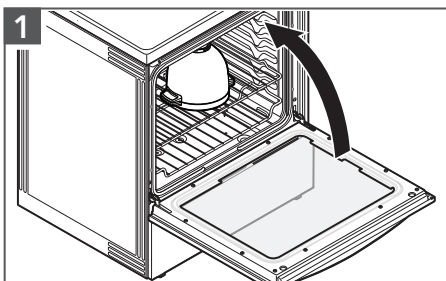
Façonner et marquer la pâte à l'aide d'un couteau tranchant ou d'un outil.

**Facultatif :** Saupoudrer de la farine sur la pâte, appliquer de la dorure d'œuf ou ajouter des herbes, selon les besoins.

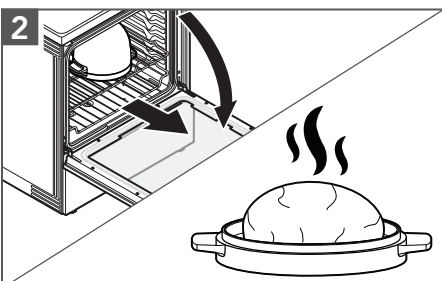


Placer délicatement le bol à pain à l'envers sur la pâte et le Couverture de cuisson pour le fixer en place.

## CUISSON AU FOUR



Préchauffer le four à 450 °F/232 °C.  
Placer le Bol à pain avec couvercle de cuisson vers le bas sur la grille centrale du four et faire cuire pendant 30 minutes.



Retirer le couvercle du bol pour exposer le pain et terminer la cuisson pendant 10 minutes de plus, cela aidera à dorer la croûte. Déposer le pain sur une grille et le laisser refroidir complètement avant de le trancher.

**REMARQUE :** Placer la grille aussi près du centre du four que possible tout en laissant suffisamment d'espace pour que le bol avec couvercle puisse y être déposé.

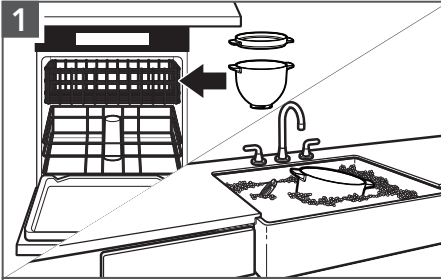
**ASTUCE :** Retirer le bol et continuer à cuire le pain au four pendant les 8 à 10 dernières minutes pour obtenir une croûte brune croustillante.

**ASTUCE :** Lors de l'insertion dans le four, placer le couvercle vers le bas sur la grille.

**IMPORTANT :** Toujours utiliser des gants isolants lors du retrait des bol à pain ou des grilles.



# ENTRETIEN ET NETTOYAGE



Le bol à pain et le couvercle sont lavables au lave-vaisselle dans le panier supérieur ou inférieur. Il est également possible de les nettoyer avec soin à l'eau chaude savonneuse et de les rincer complètement avant de les sécher.



Le bol à pain doit être placé à l'envers dans le cas d'un lavage au lave-vaisselle.

FRANÇAIS


## ENTRETIEN DU BOL À PAIN AVEC COUVERCLE DE CUISSON

- Pour éliminer les résidus alimentaires ayant adhéré pendant la cuisson, laisser tremper le bol à pain dans de l'eau chaude et savonneuse pendant 15 à 20 minutes, ou au besoin, avant de le mettre au lave-vaisselle.
- Toujours sécher complètement le bol à pain avant de le ranger.
- Suite à l'utilisation du bol à pain avec le batteur sur socle, des marques peuvent apparaître à l'endroit où le bol à pain se verrouille sur le socle du batteur. Les marques sont normales, mais il est possible de les effacer à l'aide d'un nettoyant abrasif et d'une éponge.
- L'on peut également nettoyer le bol avec une éponge abrasive et un mélange d'eau chaude et de bicarbonate de sodium. Frotter vigoureusement les taches pour réduire l'apparence tachée.
- Il est recommandé de minimiser les changements brusques de température de la céramique. La céramique doit être chauffée ou refroidie progressivement pour éviter les chocs thermiques et les dommages éventuels.
- Lorsque le Bol à pain avec couvercle de cuisson est chaud, ne le placez pas en contact avec quelque chose de froid comme de l'eau froide ou une surface froide. Lorsque vous le sortez du four, placez-le sur une surface neutre et laissez-le complètement refroidir.

# GARANTIE LIMITÉE ET SERVICE

GARANTIE DU BOL À PAIN AVEC COUVERCLE DE CUISSON KITCHENAID POUR LES 50 ÉTATS DES ÉTATS-UNIS, LE DISTRICT FÉDÉRAL DE COLUMBIA, PORTO RICO ET LE CANADA

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

<b>Durée de la garantie :</b>	Garantie limitée de cinq ans à partir de la date d'achat.
<b>KitchenAid prendra en charge les éléments suivants à votre choix :</b> 	Remplacement sans difficulté du Bol à pain avec couvercle de cuisson. Voir la page suivante pour plus de détails concernant la procédure à suivre pour un dépannage, ou appeler le numéro sans frais <b>1 800 541-6390</b> du Centre eXpérience à la clientèle. OU Le coût des pièces de rechange et de la main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux et de fabrication. L'intervention de dépannage doit être effectuée par un centre de dépannage KitchenAid agréé.
<b>KitchenAid ne paiera pas pour :</b>	<b>A.</b> Les réparations lorsque le Bol à pain avec couvercle de cuisson est utilisé hors du cadre d'un usage unifamilial normal. <b>B.</b> Les dommages causés par : accident, altération, mauvaise utilisation ou abus. <b>C.</b> Tous frais d'expédition ou de manutention pour livrer le Bol à pain avec couvercle de cuisson à un centre de dépannage agréé. <b>D.</b> Les frais des pièces de rechange ou de main d'œuvre pour le Bol à pain avec couvercle de cuisson lorsqu'il est utilisé à l'extérieur des 50 États des États-Unis, du district fédéral de Columbia, de Porto Rico et du Canada.
<b>CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS</b> LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS DANS LA MESURE APPLICABLE LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT EXCLUES DANS LA MESURE AUTORISÉE PAR LA LOI. TOUTE GARANTIE IMPLICITE POUVANT ÊTRE IMPOSÉE PAR LA LOI EST LIMITÉE À CINQ ANS OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. CERTAINES JURIDICTIONS NE PERMETTENT PAS LA LIMITATION DE LA DURÉE DE VALIDITÉ DES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER; PAR CONSÉQUENT, LES LIMITATIONS OU EXCLUSIONS STIPULÉES DANS LES PRÉSENTES PEUVENT NE PAS ÊTRE APPLICABLES. SI CE PRODUIT NE FONCTIONNE PAS TEL QUE GARANTI, LE SEUL ET UNIQUE RECOURS DU CLIENT CONSISTE À EN OBTENIR LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT CONFORMÉMENT AUX TERMES DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE. KITCHENAID ET KITCHENAID CANADA DÉCLINENT TOUTE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'un État à l'autre ou d'une province à l'autre.	

# GARANTIE LIMITÉE ET SERVICE

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

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits satisfait aux normes rigoureuses de KitchenAid que si le Bol à pain avec couvercle de cuisson ne peut plus être utilisé au cours de la première année suivant son acquisition, KitchenAid prendra les mesures nécessaires pour faire livrer gratuitement à votre porte un bol de remplacement identique ou comparable et prendra les dispositions nécessaires pour que le Bol à pain avec couvercle de cuisson d'origine nous soit retourné. Votre accessoire de remplacement sera également couvert par notre garantie limitée de cinq ans.

Si votre Bol à pain avec couvercle de cuisson n'est plus en état d'être utilisé durant les cinq

premières années 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 Bol à pain avec couvercle de cuisson de rechange, utiliser le carton, les matériaux d'emballage et l'étiquette d'expédition prépayée pour emballer le Bol à pain avec couvercle de cuisson d'origine et le 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 Bol à pain avec couvercle de cuisson n'est plus en état d'être utilisé au cours des cinq premières années suivant son acquisition, KitchenAid Canada le remplacera par un Bol à pain avec couvercle de cuisson de remplacement identique ou comparable. Votre accessoire de remplacement sera également couvert par notre garantie limitée de cinq ans.

Si votre Bol à pain avec couvercle de cuisson n'est plus en état d'être utilisé durant les cinq premières années 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 Bol à pain avec couvercle de cuisson de rechange, utiliser le carton, les matériaux d'emballage et l'étiquette d'expédition prépayée pour emballer le Bol à pain avec couvercle de cuisson d'origine et le renvoyer à KitchenAid.

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

### Aux États-Unis et à Porto Rico :

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

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

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

Consulter le revendeur KitchenAid ou le détaillant auprès duquel le Bol à pain avec couvercle de cuisson a été acheté pour obtenir des informations sur le service de dépannage.

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

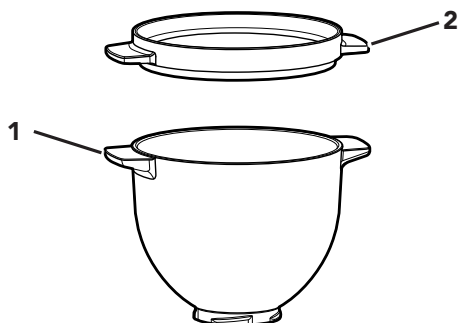
Composer sans frais le **1 800 807-6777**.

**Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Mexique :**

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



## PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS



1 Tazón para pan\*

2 Tapa para hornear

\*El tazón para pan es compatible para adaptarse a los modelos de la batidora con base de cabeza inclinable de 4,5 y 5 cuartos de galón.

## SEGURIDAD DEL PRODUCTO

# MEDIDAS DE PRECAUCIÓN IMPORTANTES

Al utilizar electrodomésticos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad. Consulte las Medidas de precaución importantes y básicas indicadas en el Manual de instrucciones incluido con su batidora con base.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Este producto está diseñado únicamente para uso doméstico.

# MONTAJE DEL PRODUCTO

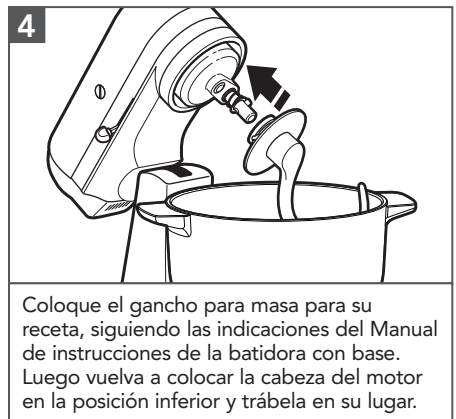
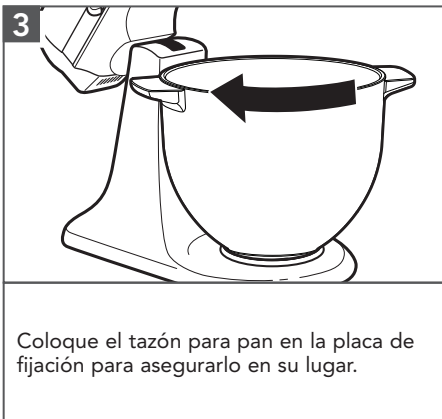
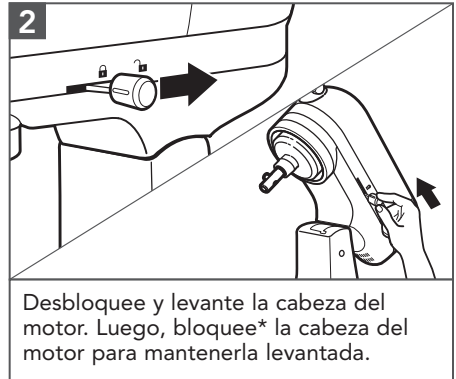
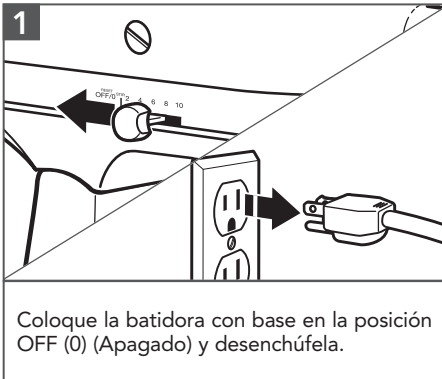
## CÓMO COLOCAR EL TAZÓN PARA PAN

### Antes del primer uso

Su batidora con base ha sido ajustada individualmente en la fábrica para lograr un funcionamiento óptimo. Al usar el tazón para pan con la tapa para hornear, tal vez sea necesario ajustar el espacio entre el batidor y el tazón. Consulte el Manual de instrucciones de la batidora con base para obtener información completa acerca de cómo ajustar el espacio entre el batidor y el tazón, o llame al **1-800-541-6390** de lunes a viernes de 8:00 a.m. a 8:00 p.m., hora del Este, y estaremos encantados de asistirlo para hacer ese ajuste.

**IMPORTANTE:** Antes de su uso, lave con agua caliente y jabonosa, enjuague y seque bien. No es necesario curar el tazón para pan con tapa para hornear antes de usarlo.

**NOTA:** Este tazón para pan está diseñado para adaptarse a los modelos de la batidora con base de cabeza inclinable de 4,5 y 5 cuartos de galón excepto el modelo KN15E1X. El tazón para pan con tapa para hornear puede usarse en el horno (hasta 500 °F/260 °C). Siga estas instrucciones para colocar el tazón para pan en su batidora con base.

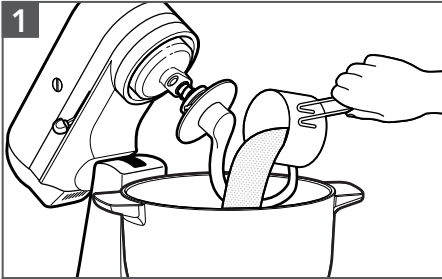


\*La opción de bloqueo está disponible en modelos seleccionados.

# USO DEL PRODUCTO

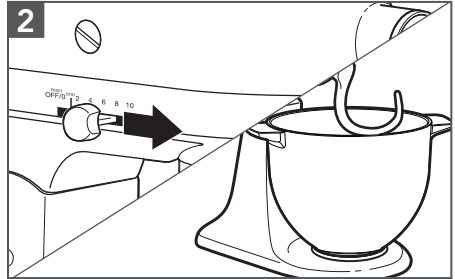
**NOTA:** Pasos de uso del producto según la tarjeta de receta insertada. Los pasos de la receta pueden variar con base en diferentes recetas que se encuentren en otros recetarios. El tazón para pan con tapa para hornear puede usarse en el horno (hasta 500 °F/260 °C).

## MEZCLAR Y AMASAR



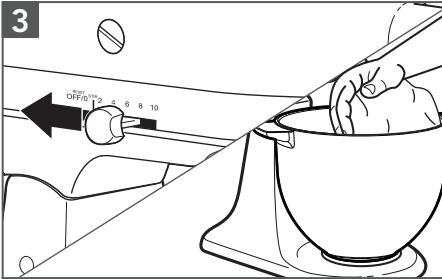
Una vez que el tazón y el gancho para masa están sujetos en la batidora de pie, agregará los ingredientes en el tazón para pan.

**NOTA:** Vea la lista de ingredientes en el inserto de la receta.

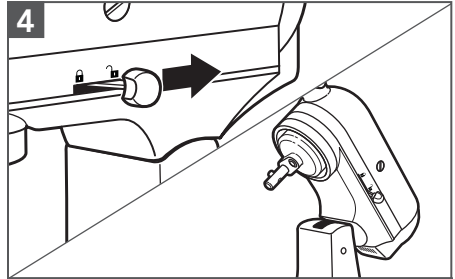


Ponga la batidora a velocidad 2 para combinar los ingredientes secos. Después de unos 30 segundos, vierta lentamente el agua caliente. Deje que la batidora amase los ingredientes durante 1½ - 2½ minutos, o hasta que la masa se separe del tazón y forme una bola.

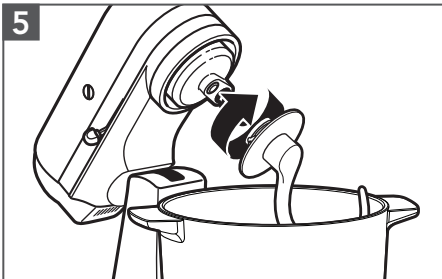
**NOTA:** El tazón para pan se usa únicamente para recetas con levadura.



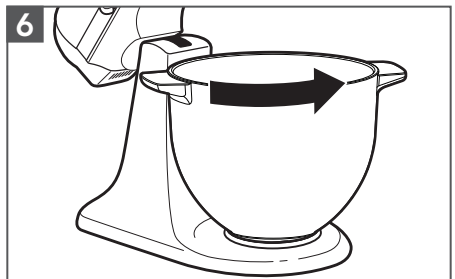
Coloque la batidora con base en la posición OFF (0) (Apagado) y desenchúfela. Retire la masa del tazón para pan.



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



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

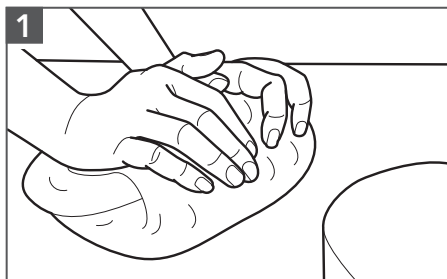


**Quite el tazón para pan:** Gire para desbloquear el tazón para pan de la placa de fijación.

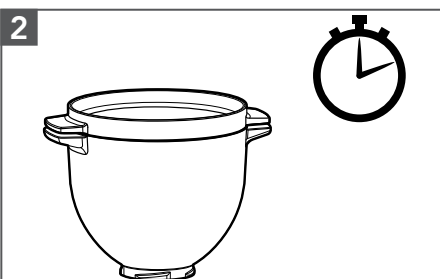
\*La opción de bloqueo está disponible en modelos seleccionados.

# USO DEL PRODUCTO

LEUDE

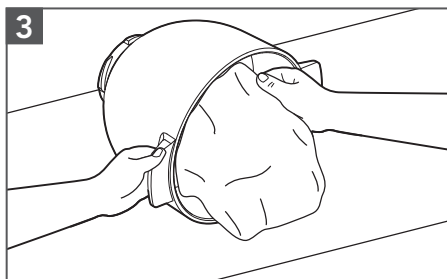


De ser necesario, amase a mano sobre la encimera para que forme una bola redonda y suave. Regrese al tazón para pan.



Coloque la masa en el tazón para pan y espolvoree un poco de harina por encima de ella. Use una mano para voltear y cubrir la masa en harina, luego cubra el tazón con la tapa. Déjela que suba durante 60 minutos.

Use marcas de medidas\* en el costado del tazón para pan para ver el nivel de elevación.



Destape el recipiente y saque suavemente la masa del recipiente y colóquela sobre una superficie enharinada generosamente.



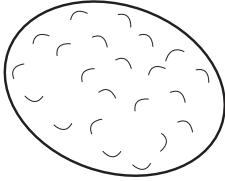
Con la masa en forma de bola rugosa frente a usted, pellizque la parte superior de la masa, estírela hacia afuera y luego dóblela en el centro de la masa como si estuviera doblando un sobre. Dé un ligero giro a la masa y haga lo mismo con la porción ahora en la parte superior. Continúe girando, estirando y doblando la masa hacia el centro de tres a cuatro vueltas completas. (Notará que se vuelve más difícil estirar la masa mientras trabaja).

\*Las marcas son únicamente para usar como referencia y dependerán de la receta que se use.



# USO DEL PRODUCTO

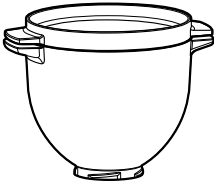
5



Después de estirar y doblar por última vez, voltee la masa con los pliegues hacia abajo. Coloque suavemente ambas manos a cada lado de la bola y rice suavemente su palma derecha alrededor del borde derecho mientras usa su mano izquierda para girar la bola en la superficie. Esta acción suavizará la masa y quedará como un montículo redondo.

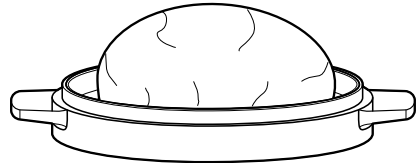
## ELEVE

1



Enharine generosamente dentro del tazón para pan y la parte superior de la masa. Regrese la masa con la juntura hacia abajo en el tazón para pan. Cubra el tazón con la Tapa para hornear y permita que se suba por 30 minutos más.

2

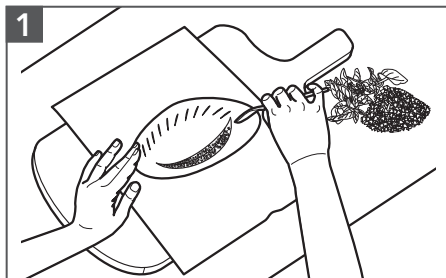


Una vez que la masa haya subido, retire la masa del bol para pan e invierta con cuidado la bola del tazón para pan sobre la Tapa para hornear (de modo que el lado del pliegue quede ahora hacia arriba) teniendo cuidado de no desinflar ni alterar la forma.

**CONSEJO:** También puede usar papel pergamino sobre la tapa y poner la masa arriba para quitarlo fácilmente después de hornear.

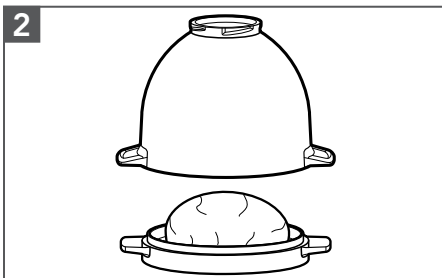
# USO DEL PRODUCTO

## FORMA Y MARCADO EN LA TAPA



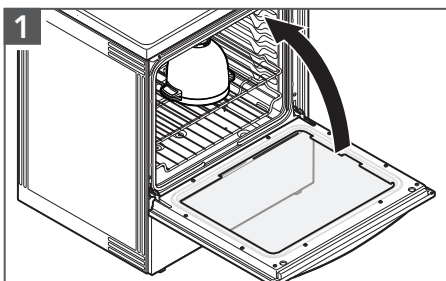
Dé forma y marque la masa con un cuchillo afilado o una herramienta de incisión.

**Opcional:** Espolvoree harina sobre la masa, huevo batido o hierbas para personalizar.

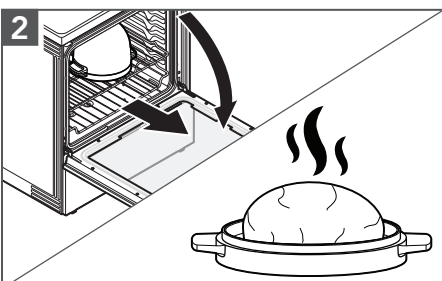


Coloque suavemente el tazón para pan boca abajo sobre la masa y tápelo para asegurarlo en su lugar.

## HORNEE



Precaliente el horno a 450 °F/232 °C. Coloque el Tazón para pan con tapa para hornear con la tapa hacia abajo en la rejilla del horno central y hornee por 30 minutos.



Retire la tapa del tazón para exponer el pan y termine de hornear por 10 minutos más, esto ayudará a dorar la corteza. Retire a una rejilla de enfriamiento y deje enfriar completamente antes de rebanar.

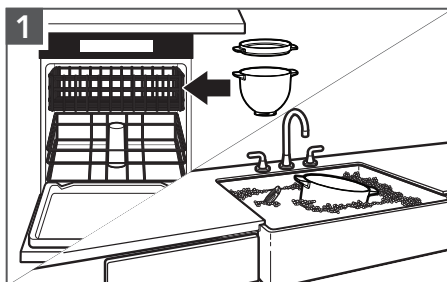
**NOTA:** Ponga su rejilla lo más cerca posible del centro del horno mientras deja suficiente altura para que quepa el Tazón para pan con tapa para hornear.

**CONSEJO:** Retire el tazón para pan y hornee por lo menos entre 8 y 10 minutos para obtener una corteza café y crujiente.

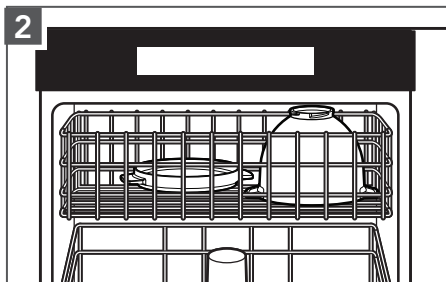
**CONSEJO:** Cuando lo inserte en el horno, coloque la tapa hacia abajo sobre la rejilla.

**IMPORTANTE:** Use siempre guantes de cocina al extraer las tazón para pan o parrillas.

# CUIDADO Y LIMPIEZA



El tazón para pan y la tapa pueden lavarse en la canasta superior o inferior de una lavavajillas automática; o bien, limpiarse completamente en agua caliente con jabón y enjuagarse totalmente antes de secarlo.



El tazón para pan debe colocarse boca abajo si se lava en una lavavajillas automática.

ESPAÑOL

## CUIDADO DEL TAZÓN PARA PAN CON TAPA PARA HORNEAR

- Para quitar alimentos endurecidos a causa del horneado, ponga en remojo el tazón para pan en agua caliente con jabón durante 15 a 20 minutos o según sea necesario, antes de colocarlo en la lavavajillas.
- Siempre seque completamente el tazón para pan antes de guardarlo.
- Luego de usar el tazón para pan en la batidora con base, es posible que aparezcan algunas marcas donde el tazón se traba a la base. Las marcas son normales y se pueden quitar con un limpiador y una esponja abrasivos.
- También puede limpiar con una esponja abrasiva y una mezcla de bicarbonato de sodio y agua tibia, frote vigorosamente las manchas para reducir la apariencia de las manchas.
- Se recomienda minimizar los cambios bruscos de temperatura de su cerámica. La cerámica debe calentarse o enfriarse gradualmente para evitar un choque térmico y posibles daños.
- Cuando el Tazón para pan con tapa para hornear esté caliente, no lo ponga en contacto con nada frío, como agua o una superficie fría. Cuando lo saque del horno, póngalo en una superficie neutra y deje que se enfríe completamente.

# GARANTÍA LIMITADA Y SERVICIO

GARANTÍA DE KITCHENAID PARA EL TAZÓN PARA PAN CON TAPA PARA HORNEAR EN LOS 50 ESTADOS DE ESTADOS UNIDOS, EL DISTRITO DE COLUMBIA, PUERTO RICO Y CANADÁ

Esta garantía se extiende al comprador y a cualquier propietario posterior del Tazón para pan con tapa para hornear que se utilice en los 50 estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia y Canadá.

**Duración de la garantía:**

Cinco años de garantía limitada desde la fecha de compra.

**KitchenAid pagará por lo siguiente, a su elección:**

Reemplazo sin complicaciones de su Tazón para pan con tapa para hornear. Consulte la página siguiente para obtener detalles acerca de cómo obtener servicio técnico o llame sin cargo al Centro para la experiencia del cliente al **1-800-541-6390**.

O BIEN

El costo de las piezas de repuesto y de la mano de obra de reparación para corregir los defectos de los materiales y de la mano de obra.

El servicio debe ser proporcionado por un centro de servicio autorizado por KitchenAid.

**KitchenAid no pagará por:**

- A.** Reparaciones cuando su Tazón para pan con tapa para hornear haya sido utilizado para fines ajenos al uso doméstico normal de una sola familia.
- B.** Daños causados por accidente, alteración, uso indebido o abuso.
- C.** Cualquier gasto de envío o manipulación para llevar el Tazón para pan con tapa para hornear a un centro de servicio técnico autorizado.
- D.** Piezas de repuesto o costos de mano de obra para tazones para pan Artisan operados fuera de los 50 estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia, Puerto Rico y Canadá.

**EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE RECURSOS**

LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUIDAS EN LA MEDIDA QUE CORRESPONDA LAS GARANTÍAS DE COMERCIABILIDAD O DE IDONEIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR, QUEDAN EXCLUIDAS EN LA MEDIDA EN QUE ESTÉ PERMITIDO POR LEY. TODA GARANTÍA IMPLÍCITA QUE SEA IMPUESTA POR LEY SERÁ LIMITADA A CINCO AÑOS O AL PERÍODO MÁS CORTO PERMITIDO POR LEY. ALGUNOS ESTADOS Y PROVINCIAS NO PERMITEN LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ACERCA DE CUÁNTO DEBE DURAR UNA GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD O DE IDONEIDAD, DE MODO QUE LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ARRIBA MENCIONADAS PUEDEN NO APLICARSE EN SU CASO.

SI ESTE PRODUCTO NO FUNCIONA COMO SE HA GARANTIZADO, EL ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO DEL CLIENTE SERÁ EL DE REPARARLO O REEMPLAZARLO SEGÚN LOS TÉRMINOS DE ESTA GARANTÍA LIMITADA. KITCHENAID Y KITCHENAID CANADÁ NO ASUMEN NINGUNA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y puede que también tenga otros derechos que varíen de un estado a otro o de una provincia a otra.

# GARANTÍA LIMITADA Y SERVICIO

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

---

Confiamos tanto en que la calidad de nuestros productos cumple con las exigentes normas de KitchenAid que, si el Tazón para pan con tapa para hornear presentara alguna falla durante el primer año de compra, KitchenAid hará arreglos para entregar un reemplazo idéntico o comparable a su domicilio sin cargo y gestionará la devolución del tazón de cerámica original a nosotros. La unidad de reemplazo estará también cubierta por nuestra garantía limitada de cinco años.

Si su Tazón para pan con tapa para hornear presentara alguna falla durante el primer año de compra, simplemente llame sin cargo

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

Cuando reciba el Tazón para pan con tapa para hornear de reemplazo, use la caja, el material de embalaje y la etiqueta de envío prepago para embalar el Tazón para pan con tapa para hornear original y devolverlo a KitchenAid.

## GARANTÍA DE REEMPLAZO SIN DIFICULTADES: CANADÁ

---

Confiamos tanto en que la calidad de nuestros productos cumple con las exigentes normas de KitchenAid que, si el Tazón para pan con tapa para hornear presentara alguna falla durante los primeros cinco años de la compra, lo reemplazaremos por uno idéntico o comparable. La unidad de reemplazo estará también cubierta por nuestra garantía limitada de cinco años.

Si su Tazón para pan con tapa para hornear presentara alguna falla durante el primer año de compra, simplemente llame sin

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

Cuando reciba el Tazón para pan con tapa para hornear de reemplazo, use la caja, el material de embalaje y la etiqueta de envío prepago para embalar el Tazón para pan con tapa para hornear 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 a su distribuidor local de KitchenAid o a la tienda donde compró el Tazón para pan con tapa para hornear para obtener información sobre el servicio técnico.

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

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

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

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





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



PRODUCT QUESTIONS OR RETURNS

QUESTIONS SUR LE PRODUIT OU LES RETOURS

PREGUNTAS SOBRE EL PRODUCTO O DEVOLUCIONES

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

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

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

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



# KitchenAid<sup>®</sup>

®/™ ©2021 KitchenAid. All rights reserved. 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.