



For model /  
Para modelo:  
BPKM-800 IN

## STAND MIXER User Manual BATIDORA DE PEDESTAL Manual de uso

### Congratulations!

You have just purchased a Koblentz® Stand Mixer. Please read this manual carefully before operating the machine. Model and serial number may be found on the package. You should record both model and serial numbers and keep them in a safe place for future use. Keep this manual.

### ¡Felicidades!

Acaba de adquirir una Batidora de pedestal Koblentz®. Favor de leer detenidamente este manual antes de operar esta máquina. Los números de modelo y serie se pueden encontrar en la parte posterior del empaque. Ud. debe anotar ambos números y guardarlos en un lugar seguro para futura referencia. Conserve este manual.

**Read all instructions before using this Stand Mixer.**

**Antes de operar este aparato, lea cuidadosamente las instrucciones de uso.**

**Electrical Rating / Características Eléctricas: 120 V~ 60 Hz 800 Watts**

#### Thorne Electric, Co.

P.O. BOX 18363,  
San Antonio, TX.  
78218-0363 U.S.A.  
Tel: (210) 590-1226  
Fax: (210) 590-1258  
1 (800) 548-5741

#### Koblentz Eléctrica, S.A. de C.V.

Av. Ciencia No. 28,  
Parque Industrial Cuamatla  
Cuautitlán Izcalli, Edo. de México,  
México, C.P. 54730  
Tel. (55) 5864-0300

#### Canada Call:

Tel: (210) 590 1226



Visit our website [www.koblentz.com](http://www.koblentz.com)

MADE IN CHINA / HECHO EN CHINA

## CONTENTS

|                                    |   |                             |   |
|------------------------------------|---|-----------------------------|---|
| Important safety instructions..... | 1 | Speed Guide.....            | 4 |
| Warning.....                       | 1 | Maintenance & cleaning..... | 4 |
| Polarized outlet .....             | 1 | Troubleshooting.....        | 4 |
| Components.....                    | 2 | Warranty.....               | 5 |
| Operation.....                     | 3 |                             |   |

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

**Read all instructions before using this Hand Mixer.**  
**Save these instructions.**

### WARNING

**This hand mixer is only for domestic use.**

1. Read all instructions carefully.
2. Adult supervision is necessary when the mixer is being used about children.
3. To avoid electric shock, do not submerge the cable or the motor base of the Stand mixer in water or other liquids.
4. Do not allow the cable to hang from the edge of the table, or touch hot surfaces.
5. If the power cord is damaged, it should be replaced by the manufacturer, service technician or a qualified person to avoid a risk.
6. The use of accessories not recommended by the manufacturer may cause risks or injuries.
7. Before turning on the mixer, make sure it is correctly assembled.
8. Disconnect the mixer from power when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
9. To disconnect the mixer, always disconnect from the plug and never pull the cable.
10. This appliance should not be used outdoor.
11. Do not operate the mixer if malfunctioning or with any damaged accessory.
12. Avoid any contact with moving parts. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from the mixer while the appliance is in operation to reduce the risk of personal injury and/or damage to the mixer. A spatula or scraper can be used when the mixer is not in operation.
13. Prevent children from using this appliance. This mixer is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental abilities, or due to lack of experience and knowledge, unless they have received supervision or instructions on the use of the appliance by a person responsible for their safety.
14. Children should be supervised to ensure that they do not use the appliances as toy.
15. This appliance is intended for use in household and similar applications such as the following:
  - a) By kitchen staff in areas of stores, offices or other work environments
  - b) Country houses
  - c) By customers in hotels, motels or other residential environments
  - d) Bedroom or dining room type environments.
16. Do not use the mixer for a different use than indicated.
17. Do not leave the mixer unattended while running.
18. Turn off the appliance and disconnect it from the power supply before changing accessories or approaching to moving parts during operation.
19. Do not operate the mixer empty or without immersing the hook or beater into the food.

## POLARIZED OUTLET

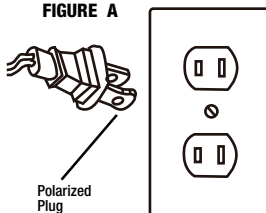
This appliance is for use on a 120 V~ circuit, and has a polarized plug as shown in figure A.

Keep your machine safe from high and low voltages

A temporary adapter may be used to connect this plug to non-polarized outlet. Temporary adapter should be used only until a properly polarized outlet can be installed by a qualified electrician.

NOTE: In Canada, the use of a temporary adapter is not permitted by the Canadian Electrical Code.

FIGURE A



### WARNING

Improper connection can cause a risk of electric shock, check with a qualified electrician that the correct contact is properly polarized. Do not modify the plug of the machine, if the plug does not fit into the outlet, install one by calling a qualified electrician.

## GARANTÍA

**KOBLENZ ELÉCTRICA, S.A. DE C.V.** garantiza este producto por término de dos años en todas sus partes y mano de obra contra cualquier defecto de fabricación a partir de la fecha de entrega y tratándose de productos que requieran de enseñanza o adiestramiento en su manejo de instalación de aditamentos, accesorios, implementos o dispositivos a partir de la fecha en que hubiera quedado operando normalmente después de su instalación en el domicilio que señale el consumidor bajo las siguientes condiciones:

1. Para hacer efectiva la garantía, no deben exigirse mayores requisitos que la presentación del producto acompañado de la póliza correspondiente debidamente sellada y fechada por el establecimiento que lo vendió o la factura, recibo o comprobante, en el que consten los datos específicos del producto objeto de la compraventa.
- Nota: Si el sello del establecimiento que lo vendió no especifica la fecha en la que el consumidor recibió el producto, el consumidor deberá presentar la factura, recibo o comprobante objeto de la compraventa respectiva.
2. La empresa se compromete a reparar o cambiar el producto así como las piezas y componentes defectuosos del mismo sin ningún cargo para el consumidor. Los gastos de transportación que se deriven de su cumplimiento serán cubiertos por el fabricante o importador.
3. El tiempo de reparación en ningún caso será mayor de 30 días, contados a partir de recepción del producto en cualquiera de los sitios en donde pueda hacerse efectiva ésta garantía.
4. En cualquiera de los centros de servicio autorizados podrá adquirirse consumibles, refacciones y partes.
5. Este producto es exclusivo para uso doméstico. No es para uso comercial o industrial.

### ESTA GARANTÍA NO ES VÁLIDA EN LOS SIGUIENTES CASOS:

- a) Cuando el producto ha sido utilizado en condiciones distintas de las normales.
- b) Cuando el producto no ha sido operado de acuerdo con el instructivo de uso en idioma español proporcionado.
- c) Cuando el producto ha sido alterado o reparado por personas no autorizadas por la empresa.

El consumidor podrá solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia casa comercial donde adquirió el producto.

NOTA: En caso de que la presente garantía se extravíara, el consumidor puede recurrir a su proveedor para que le expida otra póliza de garantía previa presentación de la nota o factura respectiva.

Producto \_\_\_\_\_ Marca \_\_\_\_\_  
 Modelo \_\_\_\_\_ No. de Serie \_\_\_\_\_  
 Nombre del distribuidor \_\_\_\_\_  
 Calle y número \_\_\_\_\_ Colonia o poblado \_\_\_\_\_  
 Ciudad / código postal \_\_\_\_\_ Fecha de entrega \_\_\_\_\_  
 Sello y firma \_\_\_\_\_

### Importado por:

Koblenz Eléctrica, S.A. de C.V.  
 Av. Ciencia No. 28,  
 Parque Industrial Cuamatla  
 Cuautitlán Izcalli, Edo. de México,  
 México, C.P. 54730 Tel. (55) 5864-0300

Visite nuestro sitio de internet:  
[www.koblenz.com.mx](http://www.koblenz.com.mx)

Modelo: BPKM-800 IN

### CENTROS DE SERVICIO, REFACCIONES Y CONSUMIBLES

Para mayores informes sobre un  
**Centro de Servicio Autorizado** cercano a tu domicilio  
 Visita nuestro sitio web: [www.koblenz.com.mx](http://www.koblenz.com.mx) Escríbenos en Whatsapp: 55 7955 2874

|                                   |                                                                                                                                                |                                                                         |
|-----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| Edo. de México<br>(55)58-64-03-00 | Koblenz Eléctrica, S.A. de C.V.<br>Av. Ciencia No. 28, Parque Industrial Cuamatla,<br>Cuautitlán Izcalli, Edo. de México, México<br>C.P. 54730 | Encuétranos en:<br>Facebook Twitter YouTube Instagram<br>@KoblenzMexico |
|-----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|

## GUÍA DE VELOCIDADES

### VELOCIDAD TIPO DE MEZCLADO

- 0 — Apagado
- 1 — Utilice para revolver ingredientes líquidos o cuando mezcle ingredientes líquidos y secos.
- 2 — Utilice cuando requiera combinar todos los ingredientes juntos o un mezclado más rápido.
- 3 — Ideal para mezclas como pasteles.
- 4 — Ideal para cubiertas de pasteles o cremas para postres.
- 5 — Ideal para hacer puré de papas y/o claras de huevo.
- 6 — Ideal para masas más pesadas y espesas como masa de pizza.

## MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

### LIMPIEZA:

Desenchufe el cable de tomacorrientes y retire las varillas de batir/amasar enjuague con agua y jabón y limpie la batidora con un paño húmedo.



**NUNCA SUMERJA LA BATIDORA EN AGUA**



Evite el uso de productos abrasivos que dañen el acabado de su batidora

## PROBLEMAS Y SOLUCIONES

| PROBLEMA                                           | CAUSAS Y SOLUCIONES                                                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>La batidora no enciende</b>                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>Revise que el cable tomacorriente este enchufado a la alimentación eléctrica.</li> </ul>                                                 |
| <b>El motor de la batidora se fuerza demasiado</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Evite usar mezclas muy espesas.</li> </ul>                                                                                               |
| Accesorio opcional<br><b>Molino de carne</b>       | <ul style="list-style-type: none"> <li>Colocar correctamente en el soporte el accesorio</li> </ul>                                                                              |
| <b>Se atasca la carne</b>                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>Revisar si los trozos son lo suficientemente pequeños para el tubo de alimentación y revisar que no contenga huesos o nervios</li> </ul> |
| <b>Se mueve la batidora</b>                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>Revisar la superficie la cual debe de ser plana y lisa.</li> </ul>                                                                       |

## COMPONENTS

- Input to place compatible accessories
- Stainless steel bowl
- Mixer body
- Locking press button
- Switch knob
- Mixing hook
- Dough hook
- Wire hook
- Anti splash lid

### Optional Accessory

- Meat grinder
- Cutting Plate
- Food tray
- Meatball filling accessory
- Sausage accessory

NOTE: The components may vary depending the version of the mixer purchased.

### Optional Accessory



## OPERATION

### IMPORTANT TO DO BEFORE USE

1. Wash accessories in hot water with soap. Rinse and let dry.
2. Make sure the speed control is in position (0) and is disconnected from the power outlet.

### USE WITH ACCESSORIES



1. Press the unlock button to lift the mixer.



2. Place the splash guard in frontal position



3. Put the accessory in the mixer, be sure to place the accessory as indicated in the image and turn it to secure it.



4. Connect to power and choose the speed

To avoid splashing, place the mixer over the ingredients before turning it on, then turn on the mixer.

### USE AND ASSEMBLY OF THE MEAT GRINDER (Optional)



1. Remove the front lid following the indicator arrow.



2. Place the meat grinder as shown in the picture and rotate until you hear a click.



3. Place the food tray



4. Turn the nut to open and change the cutting plate according to your preference, close again.



5. Place the bowl under the meat grinder and preferably use speed 1 and 2



6. To remove be sure to turn off the mixer, press the unlock button for the meat grinder, turn and remove, once this is done put the front lid back on.

**! IMPORTANT:** Do not use the meat grinder while an accessory is placed in the mixer.

## OPERACIÓN

### ANTES DEL PRIMER USO

1. Lave los accesorios en agua caliente con jabón. Enjuague y deje secar.
2. Asegúrese de que el control de velocidades se encuentre en la posición (0) y que esté desconectado del toma corriente.

### USO CON ACCESORIOS PARA BATIR



1. Presione el boton de desbloqueo para levantar la batidora.



2. Coloque la tapa anti-salpicaduras de manera en que la boquilla quede en posición frontal.



3. Coloque el accesorio deseado en la batidora, asegure de colocar el accesorio conforme a lo indicado en la imagen y gire para asegurarlo.



4. Conéctese a la energía y elija la velocidad adecuada.

Para evitar salpicaduras, coloque la batidora sobre los ingredientes antes de encenderla, baje y encienda la batidora.

### USO Y ARMADO DEL MOLINO DE CARNE (Opcional)



1. Retire la tapa hacia arriba siguiendo la flecha indicadora.



2. Colocar el molino de carne como se muestra en la imagen y gire hasta escuchar un clic.



3. Coloque la bandeja para carne.



4. Gire la tuerca para abrir y cambiar el disco según su preferencia, vuelva a cerrar.



5. Coloque el tazón debajo del molino de carne y use de preferencia la velocidad 1 y 2



6. Para retirar asegúrese de apagar la batidora, presione el botón de desbloqueo para el molino, gire y retire, una vez hecho esto coloque de nuevo la tapa.

**! IMPORTANTE:** No use el molino de carne mientras otro accesorio este colocado en la batidora.



## COMPONENTES DE SU BATIDORA

1. Entrada para colocar accesorios compatibles
2. Tazón de acero inoxidable
3. Cuerpo de batidora
4. Botón de desbloqueo
5. Perilla de velocidades
6. 1 Mezclador
7. 1 Amasador
8. 1 Batidor
9. Tapa anti-salpicaduras

### Accesorio opcional

10. Molino de carne
11. Discos para moler carne
12. Bandeja para carne
13. Empujador de carne
14. Accesorio para albondigas
15. Accesorio para embutidos

NOTA: Los componentes pueden variar dependiendo de la versión de la batidora adquirida.

### Accesorio opcional



## SPEED GUIDE

| VELOCITY | MIXING TYPE                                                                     |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------|
| 0        | Off                                                                             |
| 1        | Use when stirring liquid ingredients or when mixing dry and liquid ingredients. |
| 2        | Use when a recipe call for combining ingredients together.                      |
| 3        | Use when preparing cake mixes.                                                  |
| 4        | Use when whipping cream for desserts.                                           |
| 5        | Use to mash potatoes and whipping egg whites.                                   |
| 6        | Use for heavier doughs like pizza dough.                                        |

## MAINTENANCE & CLEANING

### CLEANING:

Unplug the power cord and remove the beaters rinse them with soap and water, clean the mixer with a damp cloth.



NEVER IMMERSE THE STAND MIXER IN WATER

Avoid the use of abrasive products that damage the finish of your stand mixer.



## TROUBLESHOOTING

| PROBLEM                                            | CAUSES & SOLUTIONS                                                                                                                                                   |
|----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>The mixer does not turn on</b>                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Check that the power cord is plugged into the power supply.</li> </ul>                                                        |
| <b>The motor of the blender is forced too much</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Avoid using very thick mixtures.</li> </ul>                                                                                   |
| <b>Optional accessory Meat grinder</b>             | <ul style="list-style-type: none"> <li>Place the accessory correctly on the support.</li> </ul>                                                                      |
| <b>Meat gets stuck</b>                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>Check that if the pieces are small enough for the tube feeding and checking that does not contain bones or nerves.</li> </ul> |
| <b>The mixer moves</b>                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>Check that surface which should be flat and smooth.</li> </ul>                                                                |

## WARRANTY

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from state to state.

This product is warranted against malfunctions and defects in material and workmanship for a period of one year for domestic use.

### THIS WARRANTY SHALL NOT APPLY

To any products or parts there of which have been damaged by tampering, misuse or abuse or which have been altered or repaired by an unauthorized person or service center.

### THIS WARRANTY SHALL NOT APPLY

To brushes or accessories since their life depends upon the amount of use.

### FOR REPAIR

The inoperative machine must be delivered with shipping and delivery charges prepaid together with satisfactory evidence of the purchase date to the dealer from whom it was purchased or an authorized service center. Koblenz will either repair or replace, at its election, all defective machines during the warranty period.

The foregoing obligations are in lieu of all other obligations and liabilities including negligence and state Koblenz's entire and exclusive liability and purchaser's exclusive remedy. Koblenz will in no event be liable for any direct, indirect, special, incidental or consequential damages or losses whatsoever.

Koblenz's liability under no circumstances will exceed the contract price for the goods or parts for which liability is claimed.

Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitation or exclusion may not apply for you.

## CONTENIDO

|                                              |   |                               |    |
|----------------------------------------------|---|-------------------------------|----|
| Instrucciones importantes de seguridad ..... | 6 | Guía de velocidades.....      | 9  |
| Advertencias.....                            | 6 | Mantenimiento y limpieza..... | 9  |
| Modelo con conexión polarizada .....         | 6 | Problemas y soluciones.....   | 9  |
| Componentes de su batidora.....              | 7 | Garantía.....                 | 10 |
| Operación.....                               | 8 |                               |    |

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

**Lea las instrucciones antes de usar esta batidora de pedestal. Conserve este instructivo.**

## ADVERTENCIAS

**Este aparato es únicamente para uso doméstico.**

1. Lea atentamente todas las instrucciones.
2. Es necesaria la supervisión de adultos cuando la batidora esté siendo usada cerca de niños.
3. Para evitar una descarga eléctrica, no sumerja el cable, ni la base del motor de la batidora en agua o en otros líquidos.
4. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa, ni toque superficies calientes.
5. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, técnico de servicio o una persona calificada para evitar un riesgo.
6. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar riesgos o lesiones.
7. Antes de encender la batidora, asegúrese que esté correctamente ensamblada.
8. Desconecte la batidora de la corriente cuando no esté en uso, antes de colocarle o retirar piezas y antes de limpiarla.
9. Para desconectar la batidora, Siempre desconecte de la clavija y nunca jale del cable.
10. Este aparato no se debe utilizar a la interperie.
11. No opere la batidora en mal funcionamiento o con algún accesorio dañado.
12. Evite cualquier contacto con piezas o partes móviles. Mantenga las manos, el cabello, la ropa, así como también espátulas y otros utensilios alejados de la batidora mientras el artefacto esté en funcionamiento para reducir el riesgo de lesiones personales y/o daños a la batidora. Se puede usar una espátula o raspador cuando el artefacto no esté en funcionamiento.
13. Evite que los niños utilicen este aparato. Este aparato no está diseñado para ser usado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
14. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
15. Esta aparato se destina para utilizarse en aplicaciones de uso doméstico y similar como las siguientes:
  - a) Por el personal de cocinas en áreas de tiendas, oficinas u otros entornos de trabajo
  - b) Casas de campo
  - c) Por clientes en hoteles, moteles u otros entornos de tipo residencial
  - d) Entornos tipo dormitorio o comedor.
16. No use la batidora para un uso diferente al indicado.
17. No deje la batidora sin supervisión mientras esté en marcha.
18. Apague el aparato y desconéctelo del suministro de luz antes de cambiar accesorios o acercarse a las piezas que se mueven durante el uso.
19. No operar la batidora sin sumergir el aditamento en la comida o por un periodo mayor al estipulado en la sección "Operación", ya que se puede sobrecalentar el motor.

## MODELO CON CONEXIÓN POLARIZADA

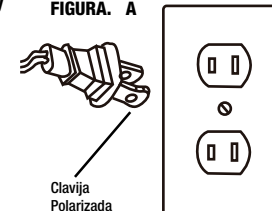
Esta máquina está diseñada para utilizarse en un circuito nominal de 120 V~ y tiene una clavija polarizada como se ilustra en la Figura A.

Cuide su máquina de altos y bajos voltajes

Un adaptador puede utilizarse temporalmente para conectar la clavija a un contacto no polarizado.

El adaptador temporal solo podrá utilizarse mientras un electricista calificado instala un contacto polarizado como el que se ilustra en la Figura A.

FIGURA. A



Clavija Polarizada

## ADVERTENCIA

Una conexión inapropiada puede provocar riesgo de choque eléctrico, revise por medio de un electricista capacitado que el contacto que se utilizará esté debidamente polarizado. No modifique la clavija de la máquina, si la clavija no ajusta en el contacto, instale uno llamando a un electricista capacitado.