



KHM51 and KHM61  
5 and 6 Speed Hand Mixer

**INSTRUCTIONS**

---

Batteur à main à 5 et 6 vitesses

**INSTRUCTIONS**

---

Batidora manual de 5 y 6 velocidades

**INSTRUCCIONES**



FOR THE WAY IT'S MADE.®

## Welcome to the world of KitchenAid®

We're committed to helping you create a lifetime of delicious meals for family and friends. To help ensure the longevity and performance of your appliance, keep this guide handy. It will empower you with the best way to use and care for your product. Your satisfaction is our #1 goal. Remember to register your product online at [www.kitchenaid.com](http://www.kitchenaid.com), or by mail using the attached Product Registration Card.



USA: 1.800.541.6390  
Canada: 1.800.807.6777

[KitchenAid.com](http://KitchenAid.com)  
[KitchenAid.ca](http://KitchenAid.ca)

# Table of Contents

<b>HAND MIXER SAFETY</b>	
Important Safeguards.....	4
Electrical Requirements.....	5
Proof of Purchase and Product Registration.....	5
<b>PARTS AND FEATURES</b> .....	6
<b>ACCESSORIES</b> .....	8
<b>SETTING UP YOUR HAND MIXER</b>	
Attaching the Accessories.....	9
Removing the Accessories.....	9
<b>USING YOUR HAND MIXER</b>	
Operating the Speed Control.....	10
Speed Control Guide – 5-Speed Hand Mixers.....	10
Speed Control Guide – 6-Speed Hand Mixers.....	11
<b>CLEANING YOUR HAND MIXER</b> .....	12
<b>TROUBLESHOOTING</b> .....	12
<b>WARRANTY</b> .....	13

## 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.
2. To protect against risk of electrical shock, do not put Hand Mixer in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Unplug Hand Mixer from the outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contacting moving parts. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from all accessories during operation to reduce the risk of injury to persons and/or damage to the Hand Mixer.
6. Do not operate the Hand Mixer with a damaged cord or plug, or after the Hand Mixer malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return the Hand Mixer to the nearest Authorized Service Center for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
7. The use of attachments not recommended or sold by KitchenAid may cause fire, electric shock, or injury.
8. Do not use the Hand Mixer outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter.
10. Do not let cord contact hot surface, including the stove.
11. Remove any accessories from Hand Mixer before washing.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

## Electrical Requirements

Volts: 120 A.C. only.

Hertz: 60 Hz

**NOTE:** This Hand Mixer has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way. This product is designed for household use only.

## Proof of Purchase & Product Registration

Always keep a copy of the sales receipt showing the date of purchase of your Hand Mixer. Proof of purchase will assure you of in-warranty service.

Before you use your Hand Mixer, please fill out and mail your product registration card packed with the unit. This card will enable us to contact you in the unlikely event of a product safety notification and assist us in complying with the provisions of the Consumer Product Safety Act. This card does not verify your warranty.

Please complete the following for your personal records:

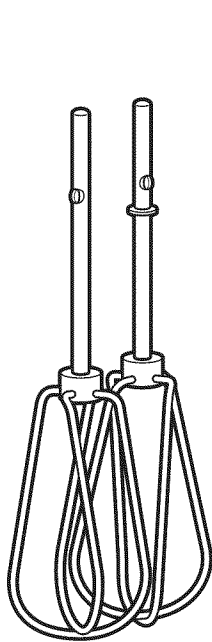
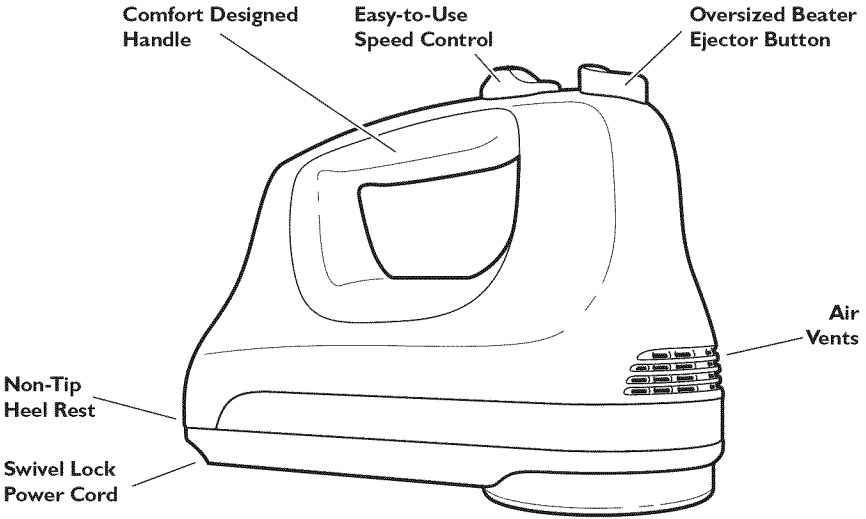
**Model Number** \_\_\_\_\_

**Serial Number** \_\_\_\_\_

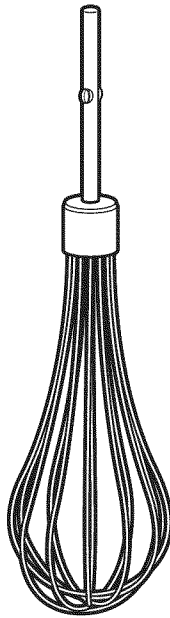
**Date Purchased** \_\_\_\_\_

**Store Name and Location** \_\_\_\_\_

# Parts and Features



**Stainless Steel Turbo Beater™ Accessory**



**Stainless Steel 12-Tine Whisk Accessory (included with 6-Speed models)**

# Parts and Features

Important parts and accessories included with your new Hand Mixer are highlighted below. Refer to the following pages for additional details on accessories included with your Hand Mixer.

## **Powerful DC Motor**

Provides powerful mixing action and is designed for quiet, long life operation.

## **Easy-To-Use Speed Control**

Features a positive “click” at each speed setting.

## **Comfort Designed Handle**

Angled handle reduces arm fatigue; rounded grip provides a comfortable fit for hands of all sizes.

## **Easy-To-Clean Design**

Smooth styling has no ingredient-trapping cracks or crevices. Makes cleanup easy.

## **Oversized Beater Ejection Button**

Makes for easy, single-handed ejection of beaters.

## **Swivel Lock Power Cord**

Round shape will not trap ingredients. Makes cleanup easy. Swivel lock the cord into left or right position to make mixing convenient at any angle.

## **Non-Tip Heel Rest**

Holds Hand Mixer stable when not in use.

## **Air Vents**

Positioned to prevent clogging from batters and other mixtures.

## **Turbo Beater™**

The smooth rounded wire design of the Turbo Beater accessory prevents clogging, even mixes rather than crushes ingredients, and makes clean up virtually effortless. Dishwasher-safe, high quality stainless steel.

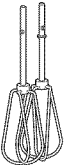
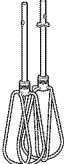





## **12-Tine Whisk**

High-quality stainless steel designed to produce fluffier whipped cream and egg whites. Included with 6-Speed models.

## **KitchenAid Brand Quality**

Your Hand Mixer is built and tested to meet KitchenAid standards for optimum performance and durability. We're so confident the quality of our products meets the exacting standards of KitchenAid that, if your Hand Mixer should fail within the first year of ownership, KitchenAid will arrange to deliver an identical or comparable replacement.

# Accessories

Accessory	Uses	Included with Model	
		KHM5 I	KHM6 I
Turbo Beater™ 	cookie dough cake batter	*	*
Artisan Turbo Beater™ 	cookie dough cake batter		
Liquid Blender Rod 	smoothies diet drink mixes chocolate milk iced tea milkshakes soups sauces		
Dough Hooks 	yeast bread doughs		
12-Tine Whisk 	whipped cream whipped egg whites sauces puddings		*
16-Tine Whisk 	whipped cream whipped egg whites sauces puddings		
Storage Bag 	to store accessories		

**To order these accessories**

In USA: visit [www.shopkitchenaid.com](http://www.shopkitchenaid.com), or call 1-800-541-6390

In Canada: call 1-800-807-6777



# Setting Up Your Hand Mixer

## Attaching the Accessories

Be sure to read and follow the specific instructions in this manual for proper use of this Hand Mixer.

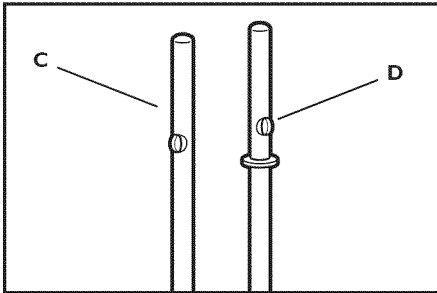
### **⚠ WARNING**

#### **Injury Hazard**

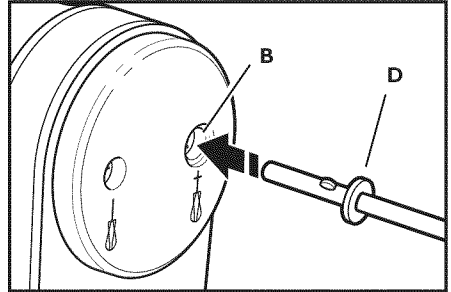
**Unplug mixer before touching beaters.**

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

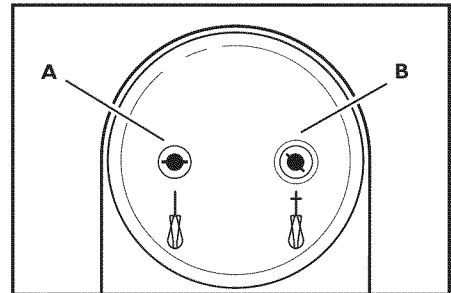
1. Make sure the Speed Control is in the "OFF" position.
2. Unplug the Hand Mixer from the electrical outlet.
3. Each pair of accessories (Turbo Beater™ accessories, optional Dough Hooks ) will have one accessory with a collar (D), and one without (C). The Hand Mixer has a specific opening for each. Single accessories, like the optional Whisk or Liquid Blender Rod, will always have a collar (D).



4. Insert the accessory with a collar (D) into the larger opening (B) of the Hand Mixer. Line up the flanges on the accessory with the slots in the opening and push in until it locks into place.

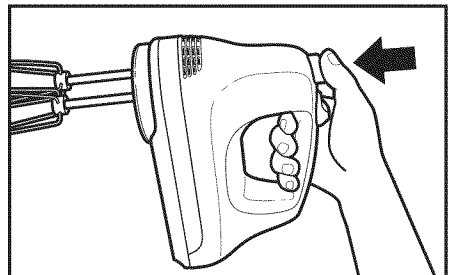


5. Insert the accessory without a collar (C) into the smaller opening (A) of the Hand Mixer. Line up the flanges on the accessory with the slots in the opening and push in until it locks into place.



## Removing the Accessories

1. Make sure the Speed Control is in the "OFF" position.
2. Unplug the Hand Mixer from the electrical outlet.
3. Press the Ejector Button to release the accessories from the Hand Mixer, then remove them.



# Using Your Hand Mixer

## Operating the Speed Control

### **⚠ WARNING**

#### **Injury Hazard**

**Unplug mixer before touching beaters.**

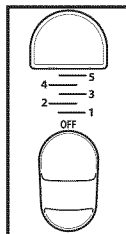
**Failure to do so can result in broken bones, cuts, or bruises.**

1. Make sure the Speed Control is in the "OFF" position by sliding it backward as far as possible. "OFF" will be visible on the speed control pad when the switch is in the "OFF" position.
2. Plug the Hand Mixer into an electrical outlet.
3. Always start mixing at the lowest speed by sliding the Speed Control forward to the first position mark, which is Speed 1.

4. To increase the Hand Mixer speed, slide the Speed Control forward. To decrease the Hand Mixer speed, slide the Speed Control backward.
5. When the mixing job is finished, shut off the Hand Mixer by sliding the Speed Control backward as far as possible. Unplug the Hand Mixer before removing the accessories.

## Speed Control Guide - 5-Speed Hand Mixers

The 5-Speed Hand Mixer should always be set on the lowest speed to start mixing. Move to higher speeds as needed.



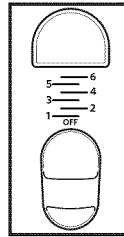
Speed	Description
1	For slow stirring, combining, and starting all mixing procedures. Use this speed to stir in nuts, chocolate chips, shredded cheese, onions, olives, and other chunky ingredients. Mix flour and other dry ingredients with liquids or other moist mixtures. Helps prevent ingredients from splashing out of bowl.
2	Stir batters and gelatin mixtures. Combine heavy mixtures, such as cookie dough. Mix light cream cheese spreads. Mash potatoes.
3	Combine heavy cream cheese mixtures. Mash squash.
4	Blend butter and sugar. Mix muffins, quick breads, cake batters, and frostings.
5	Beat egg whites and meringue mixtures. Whip heavy cream and mousse mixtures.

**NOTE:** The Turbo Beater™ Accessories are not designed for mixing and kneading bread dough. Special dough hook attachments are available. See "Accessories" section for details and ordering information.

# Using Your Hand Mixer

## Speed Control Guide - 6-Speed Hand Mixers

The 6-Speed Hand Mixer should always be set on the lowest speed to start mixing. Move to higher speeds as needed.



Speed	Description
1	For slow stirring, combining, and starting all mixing procedures.
2	Use this speed to stir in nuts, chocolate chips, shredded cheese, onions, olives, and other chunky ingredients. Mix flour and other dry ingredients with liquids or other moist mixtures. Helps prevent ingredients from splashing out of bowl.
3	Stir batters and gelatin mixtures. Combine heavy mixtures, such as cookie dough. Mix light cream cheese spreads. Mash potatoes.
4	Combine heavy cream cheese mixtures. Mash squash.
5	Blend butter and sugar. Mix muffins, quick breads, cake batters, and frostings.
6	Beat egg whites and meringue mixtures. Whip heavy cream and mousse mixtures.

**NOTE:** The Turbo Beater™ Accessories are not designed for mixing and kneading bread dough. Special dough hook attachments are available. See “Accessories” section for details and ordering information.

## Cleaning Your Hand Mixer

### **⚠ WARNING**



#### **Electrical Shock Hazard**

**Do not put in water.**

**Doing so can result in death or electrical shock.**

### **⚠ WARNING**

#### **Injury Hazard**

**Unplug mixer before touching beaters.**

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

Always unplug Hand Mixer before cleaning. Do not immerse Hand Mixer in water. Wipe Hand Mixer with a warm, sudsy cloth; then wipe clean with a damp cloth. Dry with a soft cloth.

### **Turbo Beater™ Accessories, Whisks\***

Always remove accessories from Hand Mixer before cleaning. Wash in dishwasher, or by hand in warm, sudsy water. Rinse and wipe dry.

### **Power Cord**

Wipe cord with a warm, sudsy cloth; then wipe clean with a damp cloth. Dry with a soft cloth.

\* Not included with all Hand Mixer models; see "Accessories" section for details and ordering information.

## Troubleshooting

First try the solutions suggested here and possibly avoid the cost of service.

### **If your Hand Mixer should malfunction or fail to operate, check the following:**

1. Is the Hand Mixer plugged in?
2. Is the fuse in the circuit to the Hand Mixer in working order? If you have a circuit breaker box, make sure the circuit is closed.
3. Try unplugging the Hand Mixer, then plug it back in.

If the problem cannot be fixed with the steps provided in this section, then contact KitchenAid or an Authorized Service Center.

**USA/Puerto Rico:** 1-800-541-6390,

**Canada:** 1-800-807-6777,

**Mexico:** 01-800-024-17-17

(JV Distribuciones)

or

01-800-902-31-00

(Industrias Birtman)

See the "Warranty" section for additional details. Do not return the Hand Mixer to the retailer – they do not provide service.

## KitchenAid® Hand Mixer Warranty for the 50 United States, the District of Columbia, Puerto Rico, and Canada

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

**Length of Warranty:**

One Year Full Warranty from date of purchase.

**KitchenAid Will Pay for Your Choice of:**

Hassle-Free Replacement of your Hand Mixer. See the next page for details on how to arrange for service, or call the Customer Satisfaction Center toll-free at **1-800-541-6390**.



OR

The replacement parts and repair labor costs to correct defects in materials and workmanship. Service must be provided by an Authorized KitchenAid Service Center.

**KitchenAid Will Not Pay for:**

- A.** Repairs when Hand Mixer is used in other than normal single family home use.
- B.** Damage resulting from accident, alteration, misuse or abuse.
- C.** Any shipping or handling costs to deliver your Hand Mixer to an Authorized Service Center.
- D.** Replacement parts or repair labor costs for Hand Mixers operated outside the 50 United States, District of Columbia, Puerto Rico, and Canada.

**DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES**

IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING TO THE EXTENT APPLICABLE WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE EXCLUDED TO THE EXTENT LEGALLY PERMISSIBLE. ANY IMPLIED WARRANTIES THAT MAY BE IMPOSED BY LAW ARE LIMITED TO ONE YEAR, OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. SOME STATES AND PROVINCES DO NOT ALLOW LIMITATIONS OR EXCLUSIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS LASTS, SO THE ABOVE LIMITATIONS OR EXCLUSIONS MAY NOT APPLY TO YOU.

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.

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

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

toll-free Customer Satisfaction Center at **1-800-541-6390** Monday through Saturday. 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 Hand Mixer, use the carton and packing materials to pack up your original Hand Mixer. In the carton, include your name and address on a sheet of paper along with a copy of the proof of purchase (register receipt, credit card slip, etc.).

## 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 Hand Mixer should fail within the first year of ownership, KitchenAid Canada will replace your Hand Mixer with an identical or comparable replacement. Your replacement unit will also be covered by our one year limited warranty. Please follow these instructions to receive this quality service.

If your Hand Mixer should fail within the first year of ownership, take the Hand Mixer or ship collect to an Authorized KitchenAid Service Centre. In the carton include

your name and complete shipping address along with a copy of the proof of purchase (register receipt, credit card slip, etc.). Your replacement Hand Mixer will be returned prepaid and insured. If you are unable to obtain satisfactory service in this manner call our toll-free Customer Interaction Centre at **1-800-807-6777**.

Or write to us at:  
Customer eXperience Centre  
KitchenAid Canada  
200 - 6750 Century Ave.  
Mississauga, ON L5N 0B7

## 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 Satisfaction Center, KitchenAid Portable 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 Hand Mixer for information on how to obtain service.

### For service information in Canada:

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

Or write to:  
Customer eXperience Centre  
KitchenAid Canada  
200 - 6750 Century Ave.  
Mississauga, ON L5N 0B7

## Bienvenue dans le monde de KitchenAid®

Nous nous engageons à vous aider à créer de délicieux repas pour votre famille et vos amis, et ce durant tout le cycle de vie de l'appareil. Pour contribuer à la durabilité et à une bonne performance de votre appareil, conserver ce guide à portée de main. Il vous permettra d'utiliser et d'entretenir de votre produit de la meilleure manière qui soit. Votre satisfaction est notre objectif numéro 1. Ne pas oublier d'enregistrer votre produit en ligne sur [www.kitchenaid.com](http://www.kitchenaid.com) ou par courrier à l'aide de la carte d'enregistrement du produit ci-jointe.



É.-U. : 1.800.541.6390  
Canada : 1.800.807.6777

[KitchenAid.com](http://KitchenAid.com)  
[KitchenAid.ca](http://KitchenAid.ca)

# Table des matières

<b>SÉCURITÉ DU BATTEUR À MAIN</b>	
Consignes de sécurité importantes .....	17
Spécifications électriques.....	18
Preuve d'achat et enregistrement du produit .....	18
<b>PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES</b> .....	19
<b>ACCESSOIRES</b> .....	21
<b>ASSEMBLAGE DU BATTEUR À MAIN</b>	
Installation des accessoires .....	22
Retrait des accessoires .....	22
<b>UTILISATION DU BATTEUR À MAIN</b>	
Utilisation de la commande de vitesse .....	23
Guide de réglage de la vitesse –Batteurs à main à 5 vitesses .....	23
Guide de réglage de la vitesse –Batteurs à main à 6 vitesses .....	24
<b>NETTOYAGE DU BATTEUR À MAIN</b> .....	25
<b>DÉPANNAGE</b> .....	25
<b>GARANTIE</b> .....	26

Découvrez d'autres recettes et plus encore sur  
[www.kitchenaid.com](http://www.kitchenaid.com)



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

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



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

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

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

**⚠ DANGER**

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

**⚠ AVERTISSEMENT**

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

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

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il faut toujours observer certaines précautions élémentaires de sécurité, y compris les suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Pour éviter tout risque de choc électrique, ne pas immerger le batteur à main dans de l'eau ou tout autre liquide.
3. Une surveillance attentive s'impose lorsqu'un appareil ménager est utilisé par ou à proximité d'enfants.
4. Débrancher le batteur à main lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'y ajouter des pièces ou d'en enlever et avant de le nettoyer.
5. Éviter tout contact avec les pièces en mouvement. Tenir les mains, cheveux, vêtements et spatules ou autres ustensiles à l'écart de tous les accessoires lorsque ces derniers sont utilisés afin de réduire le risque de blessures corporelles et (ou) d'endommagement du batteur à main.
6. Ne pas faire fonctionner le batteur à main si le cordon ou la prise est endommagé(e), si le batteur à main est tombé ou s'il a été endommagé d'une quelconque façon. Retourner le batteur à main au centre de réparation agréé le plus proche pour le faire inspecter ou réparer, ou pour effectuer un réglage mécanique ou électrique.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par KitchenAid peut causer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
8. Ne pas utiliser le batteur à main à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre par dessus le bord d'une table ou d'un plan de travail.
10. Ne pas laisser le cordon entrer en contact avec une surface chaude, y compris la cuisinière
11. Retirer tous les accessoires du batteur à main avant de le nettoyer.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

## Spécifications électriques

Volts : 120 CA uniquement.

Hertz : 60 Hz

**REMARQUE :** Ce batteur à main comporte une fiche polarisée (avec une lame plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche ne peut être insérée dans une prise polarisée que dans un seul sens. Si la fiche ne s'enfonce pas complètement dans la prise, inverser la fiche. Si la fiche ne s'introduit toujours pas, appeler un électricien qualifié. Ne pas modifier la prise de quelque manière que ce soit. Ce produit est conçu uniquement pour un usage domestique.

## Preuve d'achat et enregistrement du produit

Veuillez toujours conserver une copie du reçu de caisse indiquant la date d'achat du batteur à main. La preuve d'achat vous garantit le bénéfice du service après-vente.

Avant d'utiliser le batteur à main, remplir et poster la carte d'enregistrement du produit fournie avec l'appareil. Grâce à cette carte, nous pourrions vous contacter dans l'éventualité improbable d'un avis de sécurité concernant le produit; ceci nous aidera aussi à nous conformer aux dispositions de la Loi sur la sécurité des produits de consommation. Cette carte ne confirme pas votre garantie.

Veuillez remplir ce qui suit pour vos dossiers personnels :

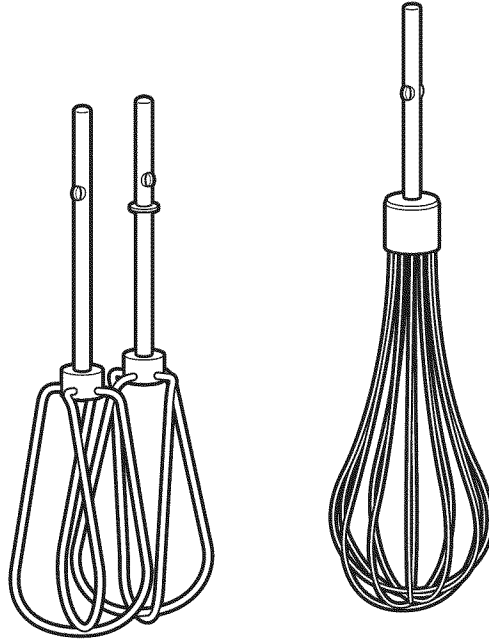
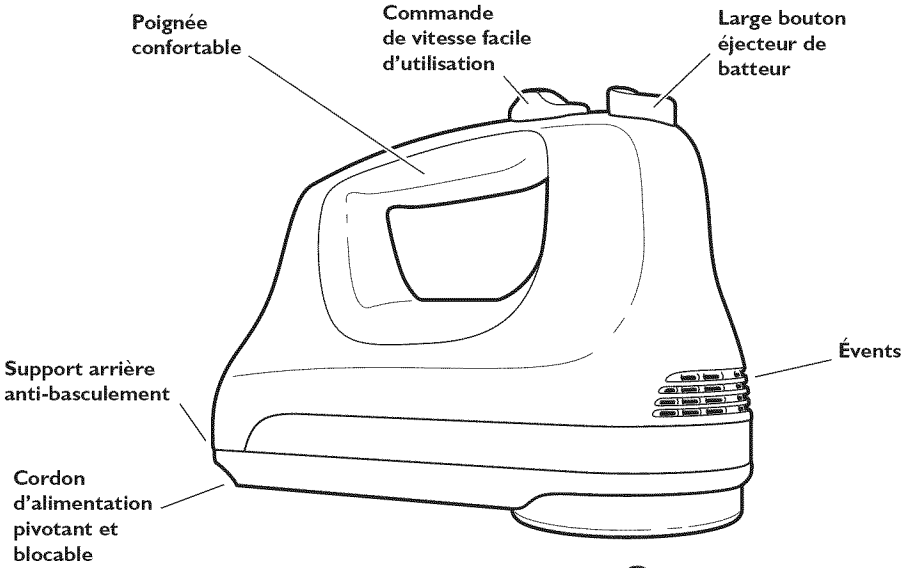
**Numéro de modèle** \_\_\_\_\_

**Numéro de série** \_\_\_\_\_

**Date d'achat** \_\_\_\_\_

**Nom et adresse du magasin** \_\_\_\_\_

# Pièces et caractéristiques



Accessoire Turbo Beater™ en acier inoxydable

Fouet en acier inoxydable à 12 tiges (fourni avec les modèles à 6 vitesses)

## Pièces et caractéristiques

Les pièces et accessoires importants fournis avec votre nouveau batteur à main sont décrits ci-dessous. Consulter les pages suivantes pour de plus amples renseignements sur les accessoires fournis avec le batteur à main.

### **Moteur CC puissant**

Il permet un mélange puissant et est conçu pour fonctionner durablement et en silence.

### **Commande de vitesse facile d'utilisation**

Émet un déclic de confirmation à chaque changement de vitesse.

### **Poignée confortable**

La poignée inclinée soulage le bras; sa structure arrondie offre une prise confortable pour des mains de toutes tailles.

### **Design facile à nettoyer**

La structure lisse de l'appareil ne comporte aucune rainure susceptible de retenir des aliments. Facilite le nettoyage.

### **Large bouton éjecteur de batteur**

Permet l'éjection facile des batteurs, et ce d'une seule main.

### **Cordon d'alimentation pivotant et blocable**

Le design arrondi permet d'éviter que les ingrédients s'incrument sur l'appareil. Facilite le nettoyage. Bloquer le cordon d'alimentation en position en le faisant pivoter vers la gauche ou la droite pour faciliter le mélange, quelle que soit l'inclinaison de la main.

### **Support arrière anti-basculement**

Maintient le batteur en place lorsqu'il n'est pas utilisé.

### **Évents**

Positionnés de façon à empêcher toute obstruction par des morceaux de pâte ou autres préparations.

### **Turbo Beater™**

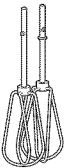
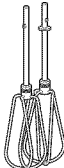

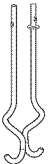



Le design métallique arrondi de l'accessoire Turbo Beater empêche toute agglomération et permet de mélanger uniformément les ingrédients plutôt que de les écraser, tout en faisant du nettoyage un jeu d'enfants. Acier inoxydable de haute qualité, lavable au lave-vaisselle.

### **Fouet à 12 tiges**

L'acier inoxydable de haute qualité est conçu pour donner une consistance plus aérée à la crème fouettée et aux œufs en neige. Fourni avec les modèles à 6 vitesses.

### **Qualité de marque Kitchenaid**

Votre batteur à main est connu et testé pour répondre aux normes KitchenAid pour une performance et une durabilité optimales. Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits satisfait aux normes rigoureuses de KitchenAid que si le batteur à main cesse de fonctionner au cours de la première année suivant son acquisition, KitchenAid prendra les dispositions nécessaires pour vous livrer un appareil de remplacement identique ou comparable.

Accessoire	Utilisation	Inclus avec le modèle	
		KHM5 I	KHM6 I
Turbo Beater™ 	pâte à biscuits, pâte à gâteaux	*	*
Turbo Beater™ artisan 	pâte à biscuits, pâte à gâteaux		
Manche mélangeur à liquide 	smoothies, mélanges de boissons gazeuses, lait chocolaté, thé glacé, laits frappés, soupes, sauces		
Crochets pétrisseurs 	pâtes de pain à la levure		
Fouet à 12 tiges 	crème fouettée, blancs d'œufs en neige, sauces crèmes-desserts		*
Fouet à 16 tiges 	crème fouettée, blancs d'œufs en neige, sauces crèmes-desserts		
Sac de rangement 	pour entreposer les accessoires		

### Pour commander ces accessoires

Aux É.-U. : visiter [www.shopkitchenaid.com](http://www.shopkitchenaid.com), ou composer le 1-800-541-6390

Au Canada : composer le 1-800-807-6777

# Assemblage du batteur à main

## Installation des accessoires

Veiller à lire et suivre les instructions détaillées de ce manuel pour savoir comment utiliser correctement ce batteur à main.

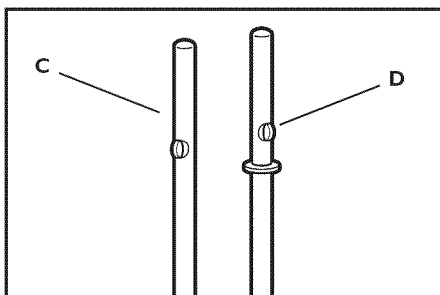
### **⚠ AVERTISSEMENT**

#### **Risque de blessure**

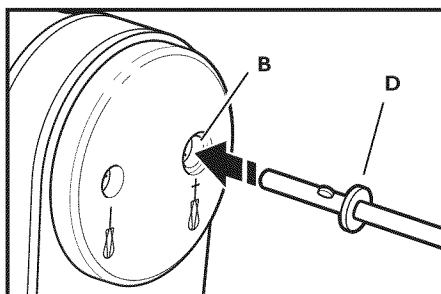
**Débrancher le batteur avant de toucher aux fouets.**

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

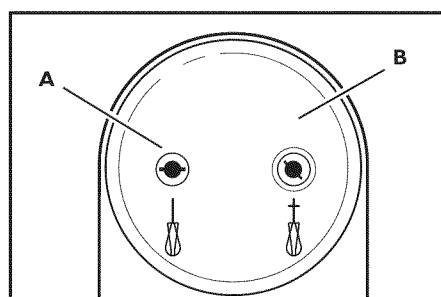
1. S'assurer que la commande de vitesse est à la position "OFF" (arrêt).
2. Débrancher le batteur à main de la prise de courant électrique.
3. Chaque ensemble d'accessoires (accessoires Turbo Beater™, crochets pétrisseurs facultatifs) comprend un accessoire avec bague (D), et un accessoire sans (C). Le batteur à main comporte une ouverture distincte pour chacun. Les accessoires uniques, comme le fouet ou le manche mélangeur à liquide, comportent toujours une bague.



4. Insérer l'accessoire comportant une bague (D) dans la grande ouverture (B) du batteur à main. Aligner les bords de l'accessoire avec les encoches de l'ouverture et enfoncer l'accessoire jusqu'à ce qu'il s'emboîte.

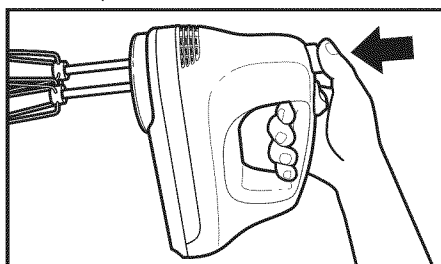


5. Insérer l'accessoire dépourvu de bague (C) dans la petite ouverture (A) du batteur à main. Aligner les bords de l'accessoire avec les encoches de l'ouverture et enfoncer l'accessoire jusqu'à ce qu'il s'emboîte.



## Retrait des accessoires

1. S'assurer que la commande de vitesse est à la position "OFF" (arrêt).
2. Débrancher le batteur à main de la prise de courant électrique.
3. Appuyer sur le bouton éjecteur pour relâcher les accessoires du batteur à main puis les retirer.



# Utilisation du batteur à main

## Utilisation de la commande de vitesse

### **⚠ AVERTISSEMENT**

#### Risque de blessure

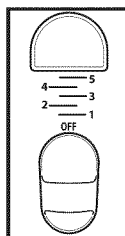
**Débrancher le batteur avant de toucher aux fouets.**

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

1. S'assurer que la commande de vitesse est à la position "OFF" (arrêt) en la faisant glisser vers l'arrière aussi loin que possible. Le mot "OFF" (arrêt) est visible sur la touche de commande de vitesse lorsque le commutateur est à la position "OFF" (arrêt).
2. Brancher le batteur à main dans une prise de courant électrique.
3. Toujours commencer le mélange à la vitesse la plus faible en faisant glisser la commande de vitesse vers l'avant jusqu'à l'indication de première position, c'est-à-dire la vitesse 1.
4. Pour augmenter la vitesse du batteur à main, faire glisser la commande de vitesse vers l'avant. Pour réduire la vitesse du batteur à main, faire glisser la commande de vitesse vers l'arrière.
5. Une fois la préparation terminée, éteindre le batteur à main en faisant glisser la commande vers l'arrière aussi loin que possible. Débrancher le batteur à main avant de retirer les accessoires.

## Guide de contrôle de la vitesse –Batteurs à main à 5 vitesses

Le batteur à main à 5 vitesses doit toujours être réglé à la vitesse la plus faible pour commencer le mélange. Passer à des vitesses supérieures si nécessaire.



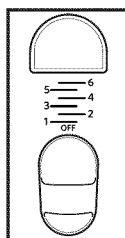
Vitesse	Description
1	Pour remuer lentement, lier, écraser les ingrédients et commencer toutes les procédures de mélange. Utiliser cette vitesse pour introduire dans le mélange des noix, des pépites de chocolat, du fromage râpé, des oignons, des olives et autres ingrédients de grande taille. Mélanger la farine et autres ingrédients secs à des liquides ou autres mélanges humides. Aide à empêcher les ingrédients d'éclabousser du bol.
2	Pour mélanger les pâtes et les préparations à base de gélatine. Mélange les préparations lourdes telles les pâtes à biscuits. Pour lier les trempettes légères de fromage à la crème. Pour réduire en purée les pommes de terre.
3	Pour lier les préparations épaisses à base de fromage à la crème. Pour réduire en purée les courgettes.
4	Pour mélanger le beurre et le sucre. Pour mélanger les muffins, pains éclairs, pâtes à gâteaux et glaçages.
5	Pour battre les blancs en neige et les préparations pour meringues. Pour fouetter les crèmes épaisses et les mousses.

**REMARQUE :** Les accessoires Turbo Beater™ ne sont pas conçus pour mélanger et pétrir la pâte à pain. On peut acheter des crochets pétrisseurs spéciaux. Voir la section "Accessoires" pour plus d'informations et pour savoir comment commander.

# Utilisation du batteur à main

## Guide de contrôle de la vitesse – Batteurs à main à 6 vitesses

Le batteur à main à 6 vitesses doit toujours être réglé à la vitesse la plus faible pour commencer le mélange. Passer à des vitesses supérieures si nécessaire.



Vitesse	Description
1	Pour remuer lentement, lier, écraser les ingrédients et commencer toutes les procédures de mélange.
2	Utiliser cette vitesse pour introduire dans le mélange des noix, des pépites de chocolat, du fromage râpé, des oignons, des olives et autres ingrédients de grande taille. Mélanger la farine et autres ingrédients secs à des liquides ou autres mélanges humides. Aide à empêcher les ingrédients d'éclabousser du bol.
3	Pour mélanger les pâtes et les préparations à base de gélatine. Mélange les préparations lourdes telles les pâtes à biscuits. Pour lier les trempettes légères de fromage à la crème. Pour réduire en purée les pommes de terre.
4	Pour lier les préparations épaisses à base de fromage à la crème. Pour réduire en purée les pommes de terre.
5	Pour mélanger le beurre et le sucre. Pour mélanger les muffins, pains éclairs, pâtes à gâteaux et glaçages.
6	Pour battre les blancs en neige et les préparations pour meringues. Pour fouetter les crèmes épaisses et les mousses.

**REMARQUE :** Les accessoires Turbo Beater™ ne sont pas conçus pour mélanger et pétrir la pâte à pain. On peut acheter des crochets pétrisseurs spéciaux. Voir la section "Accessoires" pour plus d'informations et pour savoir comment commander.



## **⚠ AVERTISSEMENT**



**Risque de choc électrique**

**Ne pas mettre dans l'eau.**

**Le non-respect de cette instruction peut causer un décès ou un choc électrique.**

## **⚠ AVERTISSEMENT**

**Risque de blessure**

**Débrancher le batteur avant de toucher aux fouets.**

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

Toujours débrancher le batteur à main avant de le nettoyer. Ne pas immerger le batteur à main dans l'eau. Essuyer le batteur à main avec un chiffon humecté d'eau tiède et moussante; essuyer ensuite avec un chiffon humide. Sécher avec un chiffon doux.

## **Accessoires Turbo Beater™, Fouets\***

Toujours retirer les accessoires du batteur à main avant de le nettoyer. Laver au lave-vaisselle ou à la main dans une eau moussante tiède. Rincer et sécher.

## **Cordon d'alimentation**

Essuyer le cordon avec un chiffon humecté d'eau tiède et moussante, puis essuyer avec un chiffon humide. Sécher avec un chiffon doux.

\* Ces accessoires ne sont pas compris avec tous les modèles de batteur à main; voir la section "Accessoires" pour plus de détails et pour savoir comment commander.

## Dépannage

Essayer d'abord les solutions suggérées ici – cela vous permettra peut-être d'éviter une intervention de dépannage.

### **En cas de dysfonctionnement ou de non fonctionnement du batteur à main, vérifier les points suivants :**

1. Le batteur à main est-il branché?
2. Le fusible du circuit alimentant le batteur à main est-il en bon état? Si l'on possède un disjoncteur, s'assurer que le circuit est fermé.
3. Essayer de débrancher le batteur à main puis de le rebrancher.

Si l'on ne parvient pas à corriger le problème en suivant les étapes indiquées dans cette section, contacter KitchenAid ou un centre de dépannage agréé.

**É.-U./Porto Rico :** 1-800-541-6390,

**Canada :** 1-800-807-6777,

**Mexique :** 01-800-024-17-17

(JV Distribuciones)

or

01-800-902-31-00

(Industrias Birtman)

Voir la section "Garantie" pour plus de détails. Ne pas retourner le batteur à main au détaillant car les détaillants n'assurent pas de service après-vente.

## Garantie du batteur à main KitchenAid® pour les 50 États des États-Unis, le district fédéral de Columbia, Porto Rico et le Canada

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

**Durée de la garantie :** One Year Full Warranty from date of purchase.

**KitchenAid prendra en charge les éléments suivants à votre choix :**



Un remplacement satisfaction totale du batteur à main. Voir la page suivante pour plus de détails concernant la procédure à suivre pour un dépannage, ou appeler le numéro sans frais **1 800-541-6390** du centre de satisfaction de la clientèle.

OU

Les frais de pièces de rechange et de main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux et de fabrication. Le service doit être fourni par un centre de réparation agréé KitchenAid.

**KitchenAid ne paiera pas pour :**

- A.** Les réparations lorsque le batteur à main est utilisé hors du cadre d'un usage unifamilial normal.
- B.** Les dommages causés par : accident, altération, mésusage ou abus.
- C.** Tout frais d'expédition ou de manutention pour livrer le batteur à main à un centre de dépannage agréé.
- D.** Les frais des pièces de rechange ou de main d'œuvre pour le batteur à main lorsqu'il est utilisé à l'extérieur des 50 États des États-Unis, du district fédéral de Columbia, de Porto Rico et du Canada.

### **CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS**

LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES PROLONGÉES APPLICABLES DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT EXCLUES DE LA PRÉSENTE GARANTIE, ET CE DANS LES LIMITES AUTORISÉES PAR LA LOI. TOUTE GARANTIE IMPLICITE POUVANT ÊTRE IMPOSÉE PAR LA LOI EST LIMITÉE À UN AN, OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. CERTAINES JURIDICTIONS NE PERMETTENT PAS LA LIMITATION DE LA DURÉE DE VALIDITÉ DES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER; PAR CONSÉQUENT LES LIMITATIONS OU EXCLUSIONS STIPULÉES DANS LES PRÉSENTES PEUVENT NE PAS VOUS 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 de remplacement sans difficulté – pour les 50 États des États-Unis, le district fédéral de Columbia et Porto Rico

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

Si le batteur à main cesse de fonctionner durant la première année suivant son

acquisition, il vous suffit d'appeler le Centre de satisfaction clientèle au numéro sans frais **1 800-541-6390**, du lundi au samedi. Veuillez avoir 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. (Pas de boîte postale)

À réception du batteur à main de rechange, utilisez le carton et les matériaux d'emballage pour emballer le batteur à main d'origine. Veuillez indiquer vos nom et adresse sur une feuille de papier et insérez-la dans le carton avec une copie de votre preuve d'achat (reçu de caisse, facture de règlement par de carte de crédit etc.).

### Garantie de remplacement sans difficulté - Canada

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits satisfait aux normes rigoureuses de la marque KitchenAid® que si le batteur à main cesse de fonctionner au cours de la première année suivant son acquisition, KitchenAid Canada remplacera le batteur à main par un appareil de rechange identique ou comparable. L'appareil de remplacement sera également couvert par notre garantie limitée d'un an. Veuillez suivre ces instructions pour bénéficier de ce service de qualité.

Si votre batteur à main cesse de fonctionner durant la première année suivant son acquisition, apportez ou réexpédiez le batteur à main ou l'expédier port dû vers un Centre de réparation KitchenAid agréé. Veuillez indiquer vos nom et adresse d'expédition

complets dans le carton et joignez une copie de votre preuve d'achat (reçu de caisse, facture de règlement par de carte de crédit etc.). Votre batteur à main de rechange sera retourné port payé et assuré. Si le service que vous obtenez de cette manière n'est pas satisfaisant, contactez notre centre de service à la clientèle au numéro sans frais **1-800-807-6777**.

Ou écrivez-nous à :

Centre pour l'eXpérience de la clientèle  
KitchenAid Canada  
200 - 6750 Century Ave.  
Mississauga, ON L5N 0B7

### Obtenir un dépannage une fois la garantie expirée ou commander des accessoires et 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 Satisfaction Center,  
Appareils portatifs KitchenAid,  
P.O. Box 218, St. Joseph, MI 49085-0218

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

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

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

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

Ou écrire à l'adresse suivante :  
Centre pour l'eXpérience de la clientèle  
KitchenAid Canada  
200 - 6750 Century Ave.  
Mississauga, ON L5N 0B7

## Bienvenido al mundo de KitchenAid®

Estamos comprometidos a ayudarle a crear deliciosas comidas para su familia y amistades por toda la vida. Para ayudar a asegurar la larga duración y el desempeño de su aparato, mantenga esta guía a la mano. Ésta le proveerá información sobre la mejor manera de usar y cuidar su producto. Su satisfacción es nuestra meta número 1. Recuerde registrar su producto en línea en [www.kitchenaid.com](http://www.kitchenaid.com), o bien por correo usando la Tarjeta de registro del producto adjunta.



USA: 1.800.541.6390  
Canada: 1.800.807.6777  
[KitchenAid.com](http://KitchenAid.com)  
[KitchenAid.ca](http://KitchenAid.ca)

# Índice

<b>SEGURIDAD DE LA BATIDORA MANUAL</b>	
Salvaguardias importantes .....	31
Requisitos eléctricos .....	32
Prueba de compra y registro del producto .....	32
<b>PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS</b> .....	33
<b>ACCESORIOS</b> .....	35
<b>CÓMO PREPARAR LA BATIDORA MANUAL</b>	
Cómo sujetar los accesorios .....	36
Cómo quitar los accesorios .....	36
<b>CÓMO USAR LA BATIDORA MANUAL</b>	
Cómo funciona el control de velocidades .....	37
Guía para el control de velocidad de las batidoras manuales de 5 velocidades .....	37
Guía para el control de velocidad de las batidoras manuales de 6 velocidades .....	38
<b>LIMPIEZA DE LA BATIDORA MANUAL</b> .....	39
<b>SOLUCIÓN DE PROBLEMAS</b> .....	39
<b>GARANTÍA</b> .....	40

Encuentre recetas y demás en  
[www.kitchenaid.com](http://www.kitchenaid.com)

## 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 advertencia de seguridad.

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

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

Estas palabras significan:

**⚠ PELIGRO**

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

**⚠ ADVERTENCIA**

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

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

## SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

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

1. Lea todas las instrucciones.
2. Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no ponga la batidora manual en agua ni en ningún otro líquido.
3. Es necesario supervisar cuidadosamente a los niños cuando usen cualquier aparato o cuando éste se use cerca de ellos.
4. Desenchufe la batidora manual del contacto cuando no esté en uso, antes de colocar o quitar partes y antes de la limpieza.
5. Evite tocar las partes que estén en movimiento. Mantenga las manos, el cabello y la ropa, así como también las espátulas y otros utensilios, lejos de los accesorios durante el funcionamiento, para reducir el riesgo de heridas a personas y/o daños a la batidora manual.
6. No utilice la batidora manual con un cable o enchufe dañado, si la batidora manual no ha funcionado correctamente, si se ha caído o si está dañada de alguna forma. Devuelva la batidora manual al centro de servicio técnico autorizado más cercano para su inspección, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
7. El uso de aditamentos no recomendados o no vendidos por KitchenAid puede provocar un incendio, choque eléctrico o lesiones.
8. No utilice la batidora manual en exteriores.
9. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador.
10. No permita que el cable toque las superficies calientes, incluida la estufa.
11. Quite los accesorios de la batidora manual antes de lavarlos.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

## Requisitos eléctricos

Voltios: 120 CA solamente.

Hertzios: 60 Hz

**NOTA:** Esta batidora manual tiene un enchufe polarizado (una hoja es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de choque eléctrico, este enchufe encajará en un contacto polarizado solamente de una manera. Si el enchufe no encaja por completo en el contacto, dé vuelta el enchufe. Si aun así no encaja, póngase en contacto con un electricista competente. No modifique el enchufe de ninguna manera. Este producto ha sido diseñado únicamente para uso doméstico.

## Prueba de compra y registro del producto

Guarde siempre una copia del recibo de compra, en el cual se muestra la fecha de compra de su batidora manual. La prueba de compra le asegurará el servicio bajo la garantía.

Antes de utilizar su batidora manual, llene y envíe por correo la tarjeta de registro del producto, que fue empacada con la unidad. Esta tarjeta nos permitirá contactarlo en el caso improbable de una notificación acerca de la seguridad del producto y nos asistirá para cumplir con las medidas de Consumer Product Safety Act (Ley de seguridad de productos al consumidor). Esta tarjeta no confirma su garantía.

Sírvase completar lo siguiente para su información personal:

**Número de modelo** \_\_\_\_\_

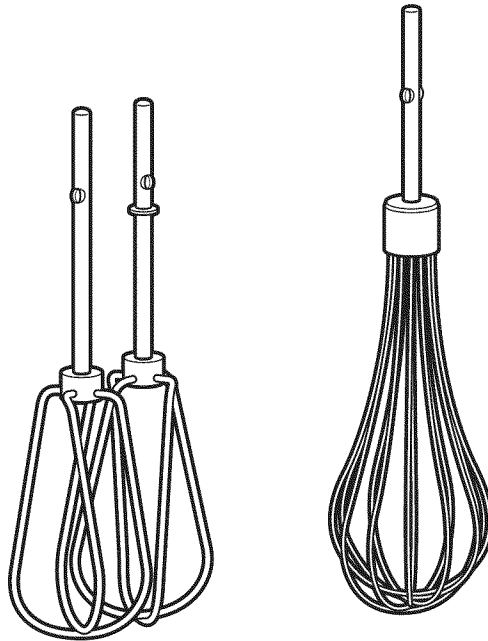
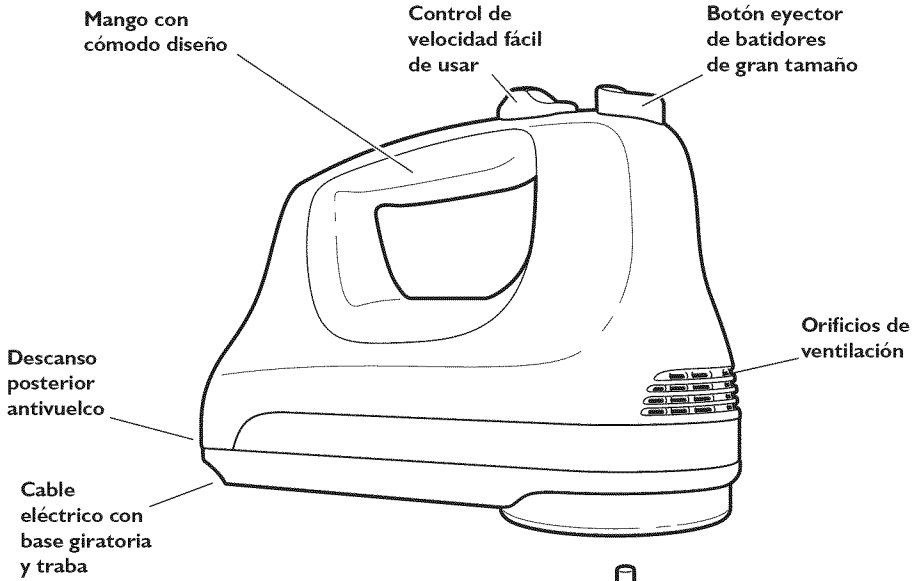
**Número de serie** \_\_\_\_\_

**Fecha de compra** \_\_\_\_\_

**Nombre y ubicación de la tienda** \_\_\_\_\_



# Piezas y características



Accesorio de acero inoxidable Turbo Beater™

Accesorio batidor de acero inoxidable con 12 alambres (incluido con los modelos de 6 velocidades)

## Piezas y características

Las partes y los accesorios importantes que se han incluido con su nueva batidora manual se describen a continuación. Consulte las páginas siguientes para obtener detalles adicionales acerca de los accesorios que se incluyen con su batidora manual.

### **Motor potente de CC**

Provee una acción de mezclado poderosa y se ha diseñado para una vida útil prolongada y un funcionamiento silencioso.

### **Control de velocidad fácil de usar**

Con cada ajuste de velocidad se produce un chasquido para confirmar.

### **Mango con cómodo diseño**

El mango en ángulo ayuda a que el brazo se canse menos; con su forma redondeada, provee un encaje comfortable para las manos de cualquier tamaño.

### **Diseño fácil de limpiar**

El diseño liso no tiene rajaduras ni grietas que atrapen los ingredientes. Esto hace fácil la limpieza.

### **Botón eyector de gran tamaño de batidores**

Hace que el sacar los batidores sea fácil y pueda hacerse con una sola mano.

### **Cable eléctrico con base giratoria y traba**

La forma redonda no permite que se ensucien los ingredientes. Esto hace fácil la limpieza. Gire y trabe el cable hacia la derecha o hacia la izquierda, para poder mezclar con comodidad en cualquier ángulo.

### **Descanso posterior antivuelco**

Mantiene estable la batidora manual mientras no se está usando.

### **Orificios de ventilación**

Ubicados para evitar que se obstruyan con masas y otras mezclas.

### **Turbo Beater™**

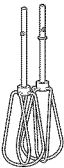
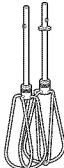

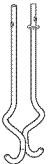



El diseño suave y redondeado de los alambres del accesorio Turbo Beater evita atascos, mezcla los ingredientes uniformemente en vez de deshacerlos en trozos desiguales, y hace que la limpieza sea prácticamente sin esfuerzo. Acero inoxidable de gran calidad, apto para lavavajillas.

### **Batidor de 12 alambres**

Hecho de acero inoxidable de gran calidad, ha sido diseñado para producir cremas batidas y claras de huevo más esponjosas. Se incluye con los modelos de 6 velocidades.

### **Calidad de la marca KitchenAid**

Su batidora manual ha sido fabricada y probada para satisfacer los estándares de KitchenAid para un óptimo desempeño y durabilidad. Confiamos tanto en que la calidad de nuestros productos cumple con las exigentes normas de KitchenAid que, si la batidora manual presentara alguna falla durante el primer año de compra, KitchenAid la reemplazará con una idéntica o un reemplazo comparable.

Accesorio	Usos	Incluidos con el modelo	
		KHM5 I	KHM6 I
Turbo Beater™ 	cookie dough cake batter	*	*
Batidor Artisan Turbo Beater™ 	cookie dough cake batter		
Varilla mezcladora para líquidos 	smoothies diet drink mixes chocolate milk iced tea milkshakes soups sauces		
Ganchos para masa 	yeast bread doughs		
Batidor de 12 alambres 	whipped cream whipped egg whites sauces puddings		*
Batidor de 16 alambres 	whipped cream whipped egg whites sauces puddings		
Bolsa para almacenaje 	to store accessories		

### Para pedir estos accesorios

En EE.UU: visite [www.shopkitchenaid.com](http://www.shopkitchenaid.com) o llame al 1-800-541-6390

En Canadá: llame al 1-800-807-6777

# Cómo preparar la batidora manual

## Cómo sujetar los accesorios

Cerciórese de leer y seguir las instrucciones específicas en este manual para el uso adecuado de esta batidora manual.

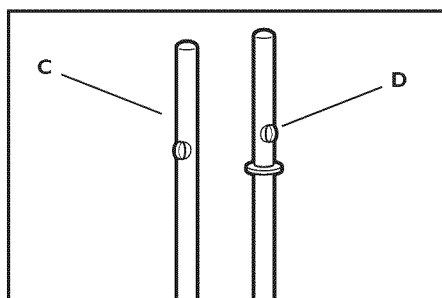
### **⚠ ADVERTENCIA**

#### **Peligro de Lesiones**

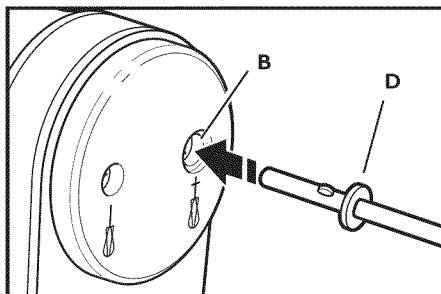
**Desenchufe la batidora antes de tocar los batidores.**

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

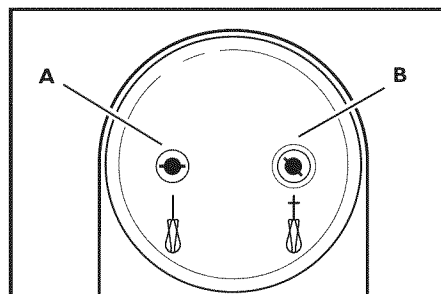
1. Cerciórese de que el control de velocidades esté en la posición de "OFF" (Apagado).
2. Desenchufe la batidora manual del contacto eléctrico.
3. Cada par de accesorios (accesorios Turbo Beater™, ganchos para masa opcionales) tiene un accesorio con collar (D) y uno sin collar (C). La batidora manual tiene una abertura específica para cada uno. Los accesorios que vienen solos, como el batidor plano opcional o la varilla mezcladora para líquidos, tienen un collar (D).



4. Inserte el accesorio con collar (D) en la abertura más grande (B) de la batidora manual. Alinee las pestañas en el accesorio con las ranuras en la abertura; empuje hasta que encaje en su lugar.

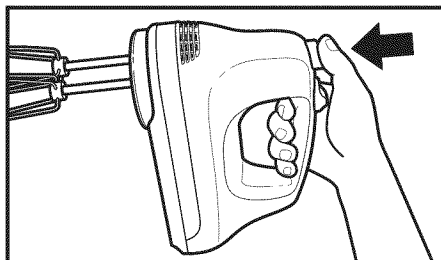


5. Inserte el accesorio sin collar (C) en la abertura más pequeña (A) de la batidora manual. Alinee las pestañas en el accesorio con las ranuras en la abertura; empuje hasta que encaje en su lugar.



## Cómo quitar los accesorios

1. Cerciórese de que el control de velocidades esté en la posición de "OFF" (Apagado).
2. Desenchufe la batidora manual del contacto eléctrico.
3. Presione el botón eyector para liberar los accesorios de la batidora manual y sáquelos.



## Cómo funciona el control de velocidades

### ⚠ ADVERTENCIA

#### Peligro de Lesiones

**Desenchufe la batidora antes de tocar los batidores.**

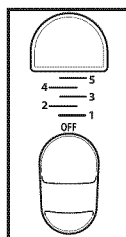
**No seguir esta instrucción puede ocasionar fracturas de huesos, cortaduras o magulladuras.**

1. Cerciérese de que el control de velocidad esté en la posición "OFF" (Apagado) deslizando hacia atrás lo más que pueda. La palabra "OFF" (Apagado) estará visible en el botón del control de velocidad cuando el interruptor esté en la posición "OFF" (Apagado).

2. Enchufe la batidora manual en un contacto eléctrico.
3. Comience siempre mezclando a la velocidad más baja, deslizando el control de velocidad hacia delante hacia la marca de la primera posición, que es la velocidad 1.
4. Para aumentar la velocidad de la batidora a mano, deslice el control de velocidad hacia delante. Para disminuir la velocidad de la batidora a mano, deslice el control de velocidad hacia atrás.
5. Cuando se haya terminado el mezclado, apague la batidora deslizando el control de velocidad hacia atrás, lo más lejos posible. Desenchufe la batidora manual antes de quitar los accesorios.

## Guía para el control de velocidad - Batidoras manuales de 5 velocidades

La batidora manual de 5 velocidades debe fijarse siempre en la velocidad más baja para comenzar a mezclar. Avance hacia velocidades más altas de ser necesario.

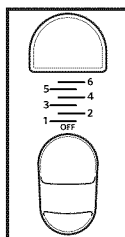


Velocidad	Descripción
1	Para revolver lentamente, combinar y comenzar todos los procedimientos de mezclado. Use esta velocidad para agregar frutos secos, pepitas de chocolate, queso rallado, cebollas, aceitunas y otros ingredientes en trozos. Mezcle harina y otros ingredientes secos con líquidos u otras mezclas húmedas. Evita que los ingredientes se salpiquen fuera del tazón.
2	Para revolver masas y mezclas con gelatina. Para combinar mezclas densas, tales como masa para galletas. Para mezclar queso crema ligero para untar. Para hacer puré de papas.
3	Para combinar mezclas densas de queso crema. Para hacer puré de calabaza.
4	Para mezclar mantequilla y azúcar. Para mezclar masa para panecillos, panes rápidos, masas para pasteles y glaseados.
5	Para batir mezclas con claras de huevo y merengue. Para batir mezclas densas de crema y mousses.

**NOTA:** Los accesorios Turbo Beater™ no han sido diseñados para mezclar y amasar masa de pan. Hay disponibles ganchos especiales para masa. Vea la sección "Accesorios" para obtener más detalles e información para pedir.

## Guía para el control de velocidad - Batidoras manuales de 6 velocidades

La batidora manual de 6 velocidades debe fijarse siempre en la velocidad más baja para comenzar a mezclar. Avance hacia velocidades más altas de ser necesario.



Velocidad	Descripción
1	Para revolver lentamente, combinar y comenzar todos los procedimientos de mezclado.
2	Use esta velocidad para agregar frutos secos, pepitas de chocolate, queso rallado, cebollas, aceitunas y otros ingredientes en trozos. Mezcle harina y otros ingredientes secos con líquidos u otras mezclas húmedas. Evita que los ingredientes se salpiquen fuera del tazón.
3	Para revolver masas y mezclas con gelatina. Para combinar mezclas densas, tales como masa para galletas. Para mezclar queso crema ligero para untar. Para hacer puré de papas.
4	Para combinar mezclas densas de queso crema. Para hacer puré de calabaza.
5	Para mezclar mantequilla y azúcar. Para mezclar masa para panecillos, panes rápidos, masas para pasteles y glaseados.
6	Beat egg whites and meringue mixtures. Whip heavy cream and mousse mixtures.

**NOTA:** Los accesorios Turbo Beater™ no han sido diseñados para mezclar y amasar masa de pan. Hay disponibles ganchos especiales para masa. Vea la sección "Accesorios" para obtener más detalles e información para pedir.

### **! ADVERTENCIA**



#### **Peligro de Choque Eléctrico**

**No poner en el agua.**

**No seguir esta instrucción puede ocasionar la muerte o choque eléctrico.**

### **! ADVERTENCIA**

#### **Peligro de Lesiones**

**Desenchufe la batidora antes de tocar los batidores.**

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

Siempre desenchufe la batidora manual antes de la limpieza. No sumerja la batidora manual en el agua. Limpie la batidora manual con un paño tibio jabonoso y luego pásese un paño húmedo. Seque con un paño suave.

### **Accesorios Turbo Beater™, Batidores\***

Quite siempre los accesorios de la batidora manual antes de lavarlos. Lávelos en la lavavajillas o a mano en agua tibia jabonosa. Enjuague y seque.

### **Cable eléctrico**

Limpie el cable con un paño tibio con jabón, luego pásese un paño húmedo. Seque con un paño suave.

\* Estos accesorios no se incluyen con todos los modelos de batidoras manuales; vea la sección "Accesorios" para obtener detalles e información para hacer pedidos.

## Solución de problemas

En primer lugar, pruebe las soluciones sugeridas aquí y posiblemente se evite el gasto del servicio técnico.

### **Si su batidora manual falla o no funciona, revise lo siguiente:**

1. ¿Está enchufada la batidora manual?
2. ¿Está funcionando adecuadamente el fusible en el circuito que va a la batidora manual? Si tiene una caja de cortacircuitos, cerciórese que el circuito esté cerrado.
3. Intente desenchufar la batidora manual y vuelva a enchufarla.

Si el problema no puede resolverse siguiendo los pasos provistos en esta sección, póngase en contacto con KitchenAid o un Centro de servicio autorizado.

**En EE.UU./Puerto Rico:** 1-800-541-6390,

**En Canadá:** 1-800-807-6777,

**En México:** 01-800-024-17-17

(JV Distribuciones)

or

01-800-902-31-00

(Industrias Birtman)

Vea la sección "Garantía" para obtener más detalles. No devuelva la batidora manual a la tienda – en la misma no brindan servicio técnico.

## Garantía de la batidora manual KitchenAid® para los 50 estados de Estados Unidos, el distrito de Columbia, Puerto Rico y Canadá

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

**Duración de la garantía:** Un año de garantía completa a partir de la fecha de compra.

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



Reemplazo sin dificultades para su batidora manual. Consulte la siguiente página para obtener detalles acerca de cómo obtener el servicio o llame al Centro para la satisfacción del cliente, sin cargo, al **1-800-541-6390**. O BIEN

Los costos de las piezas de repuesto y del trabajo de reparación para corregir los defectos en los materiales y la mano de obra. El servicio deberá ser provisto por un centro de servicio autorizado por KitchenAid.

**KitchenAid no pagará por:**

- A.** Reparaciones cuando su batidora manual se use para fines ajenos al uso doméstico normal de una familia.
- B.** Daños causados por accidente, alteración, uso indebido o abuso.
- C.** Cualquier gasto de envío o manejo para llevar la batidora manual a un centro de servicio autorizado.
- D.** Piezas de repuesto o costos de mano de obra para batidoras manuales operadas 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, INCLUYENDO EN LA MEDIDA QUE CORRESPONDA LAS GARANTÍAS DE COMERCIABILIDAD O DE CAPACIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR, SON EXCLUIDAS EN LA MEDIDA EN QUE SEA LEGALMENTE PERMISIBLE. TODA GARANTÍA QUE SEA IMPUESTA POR LEY SERÁ LIMITADA A UN AÑO O AL PERÍODO MÁS CORTO PERMITIDO POR LEY. ALGUNOS ESTADOS Y PROVINCIAS NO PERMITEN LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ACERCA DE CUÁNTO DEBE DURAR UNA GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD O CAPACIDAD, 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 CANADA NO SE RESPONSABILIZARÁN POR DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES. Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y es posible que usted tenga también otros derechos, los cuales varían de un estado a otro o de una provincia a otra.



## Garantía de reemplazo sin dificultades – En los cincuenta 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 la batidora con base 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 de su batidora manual original a nosotros. La unidad de reemplazo estará también cubierta por nuestra garantía limitada de un año. Sírvese seguir estas instrucciones para recibir este servicio de calidad.

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

a nuestro Centro de satisfacción del cliente al **1-800-541-6390**, de lunes a sábado. Sírvese tener a mano el recibo de compra original cuando llame. Se requerirá la prueba de compra para iniciar un proceso de reclamo. Proporcione al asesor su dirección de envío completa. (No números de apartados postales, por favor.)

Cuando usted reciba la batidora manual de reemplazo, use la caja y los materiales de empaque para empacar la batidora manual original. En la caja, incluya su nombre y domicilio en una hoja de papel junto con la copia del comprobante de compra (recibo de la caja registradora, recibo de pago de la tarjeta de crédito, etc.).

## Garantía de reemplazo sin dificultades - en Canadá

Confiamos tanto en que la calidad de nuestros productos cumple con las exigentes normas de KitchenAid® que, si la batidora manual presentara alguna falla durante el primer año de compra, KitchenAid® Canada reemplazará su batidora manual con una idéntica o un reemplazo comparable. La unidad de reemplazo estará también cubierta por nuestra garantía limitada de un año. Sírvese seguir estas instrucciones para recibir este servicio de calidad.

Si su batidora manual presentara alguna falla durante el primer año de compra, llévela o envíela a cobro revertido a un Centro de servicio autorizado por KitchenAid®. En la

caja, incluya su nombre y domicilio de envío completo en una hoja de papel junto con la copia del comprobante de compra (recibo de la caja registradora, recibo de pago de la tarjeta de crédito, etc.). Su batidora manual de reemplazo será devuelta con porte prepagado y asegurado. Si no puede obtener un servicio satisfactorio de esta manera, llame a nuestro número gratuito del Centro de interacción del cliente al **1-800-807-6777**.

O bien escribanos a:  
Customer eXperience Centre  
KitchenAid Canada  
200 - 6750 Century Ave.  
Mississauga, ON L5N 0B7

### 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 Satisfaction Center,  
KitchenAid Portable Appliances,  
P.O. Box 218, St. Joseph, MI 49085-0218

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

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

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

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

O bien escriba a:  
Customer eXperience Centre  
KitchenAid Canada  
200 - 6750 Century Ave.  
Mississauga, ON L5N 0B7





FOR THE WAY IT'S MADE.®

- ® Registered trademark/™ Trademark/The shape of the mixer is a registered trademark of KitchenAid, U.S.A.
- ® Marque déposée/™ Marque déposée/La forme du batteur est une marque déposée de KitchenAid, Etats-Unis
- ® Marca registrada/™ Marca de comercio/La forma de la batidora es una marca de comercio de KitchenAid, U.S.A.

**W10434746A**

© 2012

All rights reserved.

Tous droits réservés.

Todos los derechos reservados.