



KitchenAid®

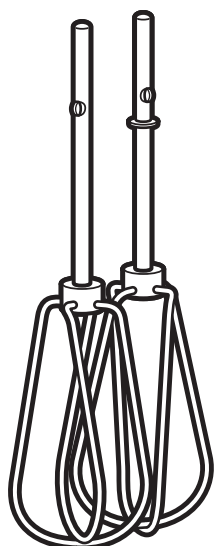
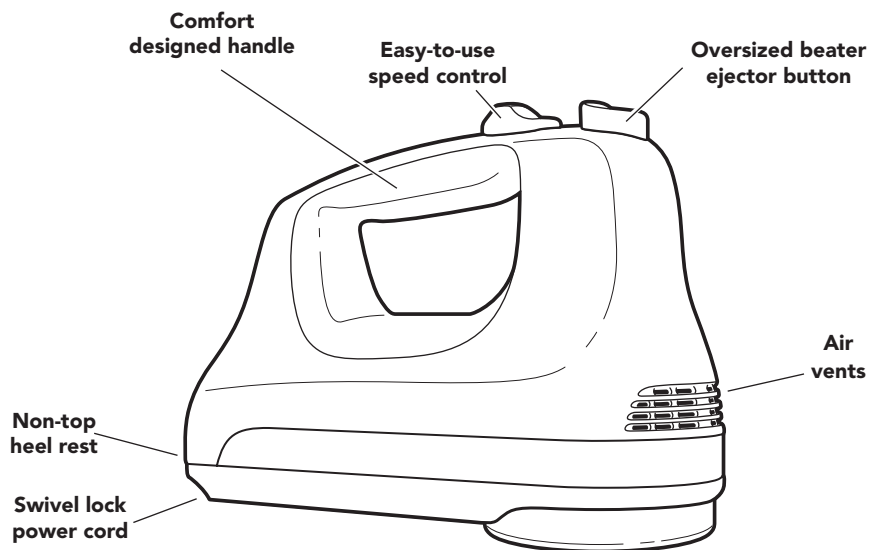
KHM31, KHM51, KHM61



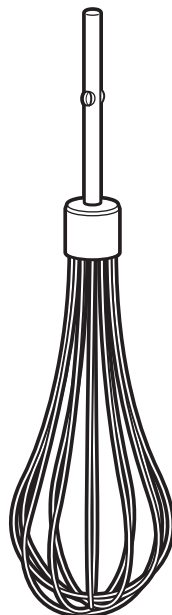


PARTS AND FEATURES

PARTS AND ACCESSORIES



Stainless Steel Turbo Beater™ accessory



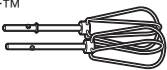
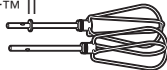
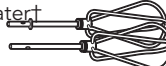
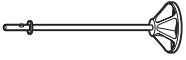



Stainless Steel 12-tine whisk accessory





PARTS AND FEATURES

ACCESSORY GUIDE

Accessory	Uses	Included with Model		
		KHM31	KHM51	KHM61
Turbo Beater™ 	cookie dough, cake batter	●	●	●
Turbo Beater™ II 	cookie dough, cake batter			
Artisan™ 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, puddings, whipped egg whites, sauces			●
Storage bag† 	to store accessories			

†Not sold as an accessory.

To order these accessories

In USA: visit www.shopkitchenaid.com, or call 1-800-541-6390.

In Canada: call 1-800-807-6777.

HAND MIXER SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word "DANGER" or "WARNING." These words mean:



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



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.

State of California Proposition 65 Warnings:

WARNING: This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause cancer.

WARNING: This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause birth defects or other reproductive harm.

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. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. Turn the appliance OFF, then unplug from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
5. Avoid contacting moving parts. Keep hands, hair, 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.



HAND MIXER SAFETY

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 the Hand Mixer before washing.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This product is designed for household use only.

ELECTRICAL REQUIREMENTS

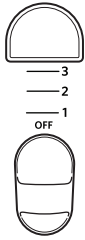
Volts: 120 A.C. only.

Hertz: 60 Hz

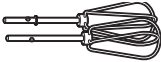
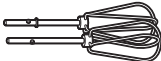
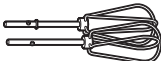
NOTE: This Hand Mixer has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not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

USING THE HAND MIXER

SPEED CONTROL GUIDE: 3-SPEED HAND MIXERS

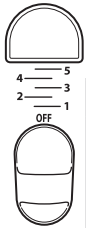


The 3-speed Hand Mixer should always be set on the lowest speed to start mixing. Move to higher speeds as needed.

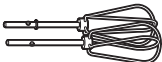
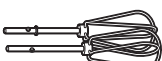
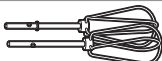
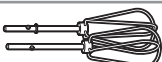

Speed	Attachment	Description
1		For slow stirring, combining, and starting all mixing procedures. Use this speed to stir in nuts, chocolate chips, shredded cheese, onions, olives, and other chunky ingredients. Mix flour and other dry ingredients with liquids or other moist mixtures. Helps avoid ingredient splash out.
2		Stir batters and gelatin mixtures. Combine heavy mixtures, such as cookie dough. Mix light cream cheese spreads. Mash potatoes. Combine heavy cream cheese mixtures. Mash squash. Blend butter and sugar. Mix muffins, quick breads, cake batters, and frostings.
3		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. See "Accessory guide" section to order special dough hooks.

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.

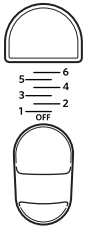
Speed	Attachment	Description
1		For slow stirring, combining, and starting all mixing procedures. Use this speed to stir in nuts, chocolate chips, shredded cheese, onions, olives, and other chunky ingredients. Mix flour and other dry ingredients with liquids or other moist mixtures. Helps avoid ingredient splash out.
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. See "Accessory guide" section to order special dough hooks.

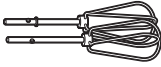
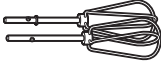
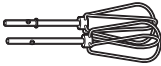
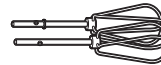
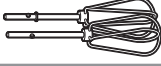
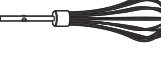
USING THE HAND MIXER

SPEED CONTROL GUIDE: 6-SPEED HAND MIXERS

ENGLISH



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

Speed	Attachment	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 avoid ingredient splash out.
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. See “Accessory guide” section to order special dough hooks.

OPERATING THE SPEED CONTROL

This KitchenAid® Hand Mixer will beat faster and more thoroughly than most other electric hand mixers. Therefore, the beating time in most recipes must be adjusted to avoid over beating. Beating time is faster due to larger beater sizes.

To help determine the ideal beating time, observe the batter or dough and beat only until it has the desired appearance described in your recipe, such as “smooth and creamy”. To select the best beating speeds, use the “Speed control guide” section.

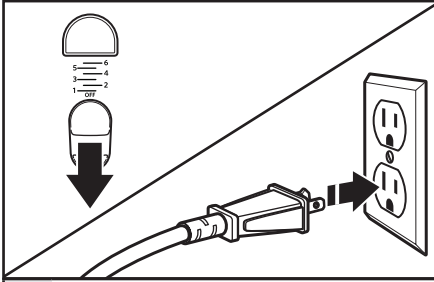
WARNING

Injury Hazard

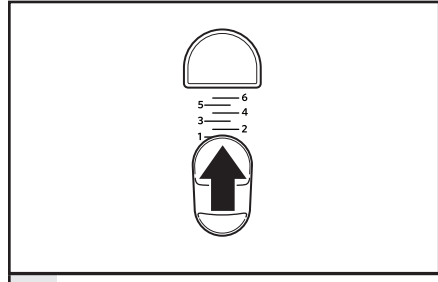
Unplug mixer before touching beaters.

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

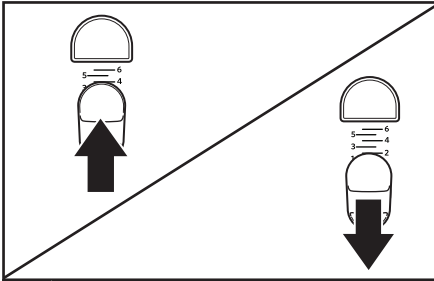
USING THE HAND MIXER



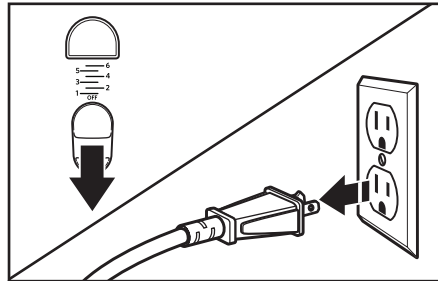
1 Make sure the Speed Control is in the "OFF" position by sliding it backward as far as possible. "OFF" will be visible on the speed control pad. Then plug the Hand Mixer into an electrical outlet.



2 Start mixing at the lowest speed by sliding the Speed Control forward to the first position mark, which is Speed 1.



3 To increase the Hand Mixer speed, slide the Speed Control forward.
To decrease the Hand Mixer speed, slide the Speed Control backward. See "Speed control guide" section.



4 When finished, slide speed control to "OFF". Unplug the Hand Mixer before removing the accessories.

SETTING UP THE HAND MIXER

ATTACHING THE ACCESSORIES

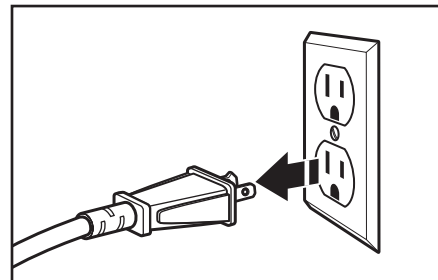
⚠ WARNING

Injury Hazard

Unplug mixer before touching beaters.

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

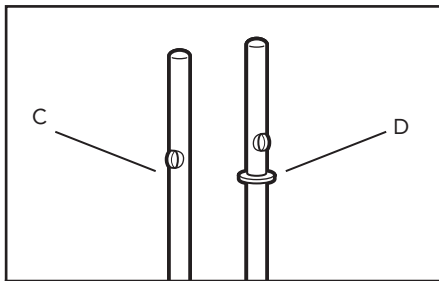
IMPORTANT: Be sure to read and follow the specific instructions in this manual for proper use of the Hand Mixer.



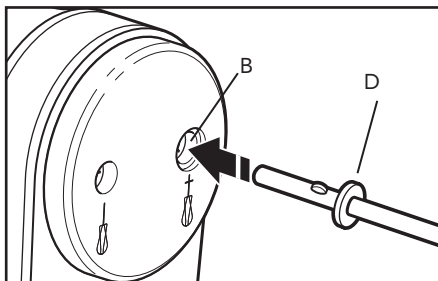
1 Make sure the Hand Mixer is unplugged from the electrical outlet.



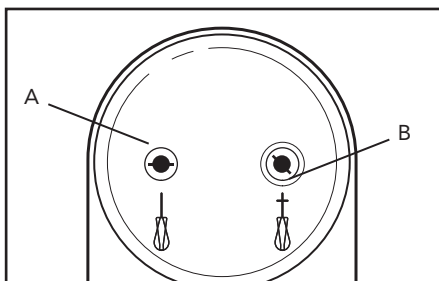
SETTING UP THE HAND MIXER



Paired accessories (beaters, optional dough hooks) include one accessory with a collar (D), and one without (C). Single accessories come with a collar (D) (liquid blending rod) or without (C) (whisk).



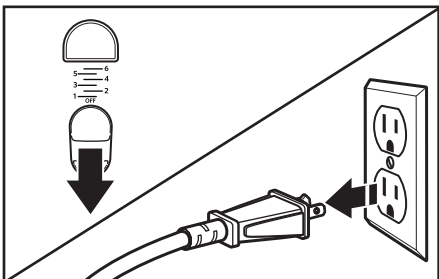
2 Insert the accessory shaft with the collar (D) into the larger opening (B) of the hand mixer. Align the flanges on the shaft with the slots in the opening. Push to lock into place.



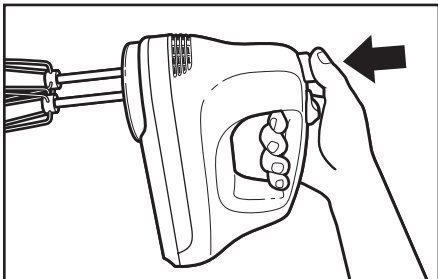
3 Insert the accessory without a collar (C) into the smaller opening (A). Align and push to lock into place.

NOTE: An accessory shaft without a collar may be used in either opening (A or B). Those with a collar may only be used in the larger opening (B).

REMOVING THE ACCESSORIES

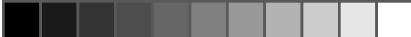


1 If the Hand Mixer is running, stop the Hand Mixer by sliding the Power switch to the "O" (Off) position. Then unplug from the electrical outlet.



2 Press the ejector button to release the accessories from the Hand Mixer, then remove them.






CARE AND CLEANING

CLEANING THE HAND MIXER BODY

⚠ WARNING

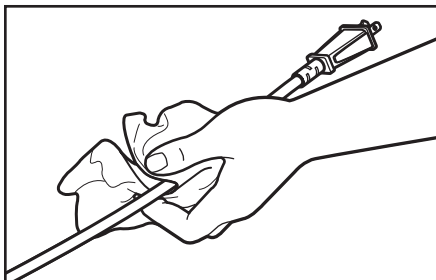


Electrical Shock Hazard
Do not put in water.
Doing so can result in death or electrical shock.

⚠ WARNING

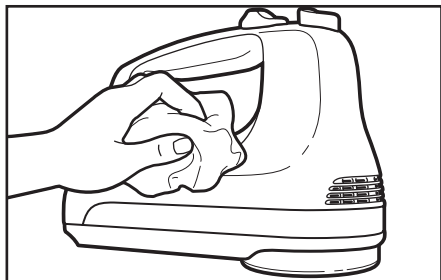
Injury Hazard
Unplug mixer before touching beaters.
Failure to do so can result in broken bones, cuts, or bruises.

NOTE: Do not immerse Hand Mixer in water.



1

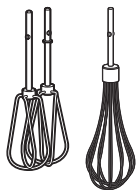
Always unplug Hand Mixer before cleaning. Wipe power cord and cord strap with damp cloth. Dry with a soft cloth.



2

Wipe Hand Mixer with a damp cloth. Dry with a soft cloth.

CLEANING THE ACCESSORIES



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

CLEANING THE STORAGE BAG



Machine wash warm, tumble dry low. Or wipe clean with a warm soapy cloth.





TROUBLESHOOTING

IF HAND MIXER MALFUNCTIONS OR FAILS TO OPERATE

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

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.



WARRANTY AND 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:	<ul style="list-style-type: none">A. Repairs when the 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.	



WARRANTY AND SERVICE

Hassle-Free Replacement Warranty – 50 United States, District of Columbia, and Puerto Rico

We're so confident the quality of our products meets the exacting standards of KitchenAid brand 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.

If your Hand Mixer should fail within the first year of ownership, simply call our toll-free Customer eXperience Center at **1-800-541-6390** Monday through Friday. Please have your original sales receipt available when you

call. Proof of purchase will be required to initiate the claim. Give the consultant your complete shipping address. (No P.O. Box numbers, please.)

When you receive your replacement Hand Mixer, use the carton, packing materials, and prepaid shipping label to pack up your original Hand Mixer and send it back to KitchenAid.

Hassle-Free Replacement Warranty – Canada

We're so confident the quality of our products meets the exacting standards of the KitchenAid brand that, if your Hand Mixer should fail within the first year of ownership, we will replace your Hand Mixer with an identical or comparable replacement. Your replacement unit will also be covered by our one year limited warranty.

If your Hand Mixer should fail within the first year of ownership, simply call our toll-free Customer eXperience Center at **1-800-807-6777** Monday through Friday. Please have your original sales receipt available when you call. Proof of purchase

will be required to initiate the claim. Give the consultant your complete shipping address.

When you receive your replacement Hand Mixer, use the carton, packing materials, and prepaid shipping label to pack up your original Hand Mixer and send it back to KitchenAid.

Arranging for Service after the Warranty Expires, or Ordering Accessories and Replacement Parts

In the United States and Puerto Rico:

For service information, or to order accessories or replacement parts, call toll-free at **1-800-541-6390** or write to:

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

Outside the United States and Puerto Rico:

Consult your local KitchenAid dealer or the store where you purchased the Hand Mixer for information on how to obtain service.

For service information in Canada:

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

For service information in Mexico:

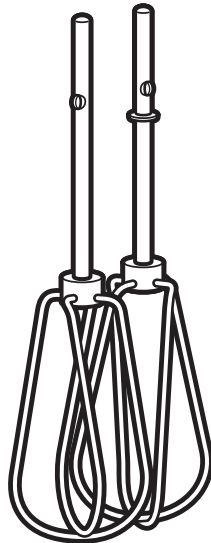
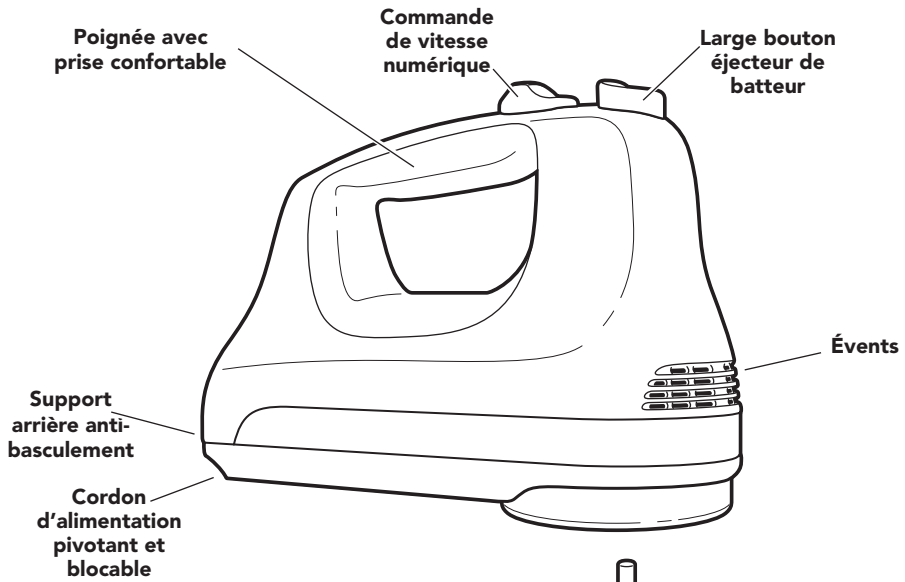
Call toll-free **01-800-0022-767**.



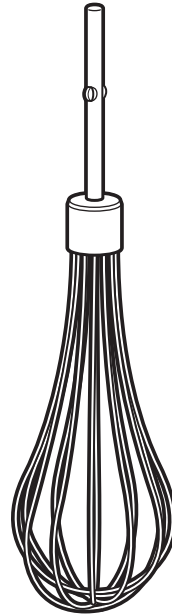


PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

PIÈCES ET ACCESSOIRES DU BATEUR À MAIN



Accessoire Turbo Beater™ en acier inoxydable



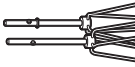
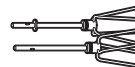
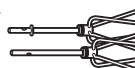

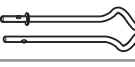


Accessoire Fouet à 12 tiges en acier inoxydable (fourni avec les modèles à 6 vitesses)



PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

GUIDE D'ACCESSOIRES

FRANÇAIS

Accessoire	Utilisations	Inclus avec le modèle		
		KHM31	KHM51	KHM61
Turbo Beater™ 	pâte à biscuits pâte à gâteaux	●	●	●
Turbo Beater™ II 	pâte à biscuits pâte à gâteaux			
Artisan™ Beater† 	pâte à biscuits pâte à gâteaux			
Manche mélangeur à liquide 	smoothies, mélanges de boissons, gazeuses, lait chocolaté, thé glacé, laits frappés, soupes, sauces			
Crochets à pâte 	pâtes de pain à la levure			
Fouet à 12 tiges 	crème fouettée, poudings blancs d'œufs fouettés, sauces			●
Sac de rangement† 	pour ranger les accessoires			

†Non disponible comme accessoire.

Pour commander ces accessoires

Aux É.-U. : visiter www.shopkitchenaid.com ou composer le 1-800-541-6390.

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

SÉCURITÉ DU BATTEUR À MAIN

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.

Avertissements de la proposition 65 de l'État de Californie :

AVERTISSEMENT : Ce produit contient au moins un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de cancers.

AVERTISSEMENT : Ce produit contient au moins un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de malformations et autres déficiences de naissance.

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. Cet appareil ne convient pas à une utilisation par des personnes (y compris des enfants) à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou possédant un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient placées sous supervision ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Une surveillance attentive s'impose lorsqu'un appareil ménager est utilisé par ou à proximité d'enfants. Les enfants doivent être placés sous surveillance afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
4. S'assurer que l'appareil est éteint et débranché de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'y ajouter des pièces ou d'en enlever et avant de la nettoyer. Pour débrancher, saisir la fiche et la retirer de la prise. Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation.



SÉCURITÉ DU BATTEUR À MAIN

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 lorsqu'ils 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.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

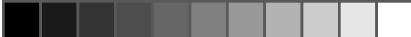
Ce produit est conçu uniquement pour un usage domestique.

SPÉCIFICATIONS ÉLECTRIQUES

Volts : 120 CA uniquement

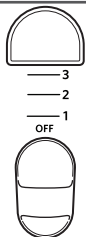
Hertz : 60 Hz

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.

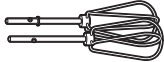
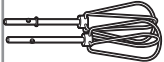
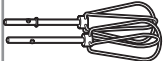


UTILISATION DU BATTEUR À MAIN

GUIDE DE RÉLANGE DE LA VITESSE : BATTEURS À MAIN À 3 VITESSES



Le batteur à main à 3 vitesses doit toujours être réglé à la vitesse la plus faible pour commencer le mélange. Passer à des vitesses supérieures si nécessaire.

Vitesse	Accessoire	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. Pour lier les préparations épaisses à base de fromage à la crème. Pour réduire en purée les courgettes. Pour mélanger le beurre et le sucre. Pour mélanger les muffins, pains éclairs, pâtes à gâteaux et glaçages.
3		Pour battre les blancs en neige et les préparations pour meringues. Pour fouetter les crèmes épaisses et les mousses.

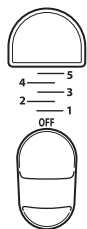
REMARQUE : Les Turbo Beater™ accessoires ne sont pas conçus pour mélanger et pétrir la pâte à pain. Voir la section "Guide de accessoires" on peut acheter des crochets pétrisseurs spéciaux.



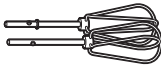
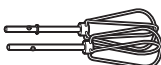
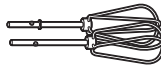
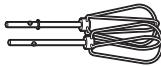
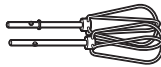


UTILISATION DU BATTEUR À MAIN

GUIDE DE RÉLANGE DE LA VITESSE : BATTEURS À MAIN À 5 VITESSES



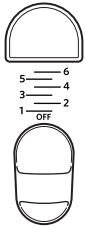
Le batteur à main à 5 vitesses doit toujours être réglé à la vitesse la plus faible pour commencer le mélange. Passer à des vitesses supérieures si nécessaire.

Vitesse	Accessoire	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.

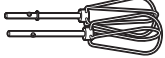
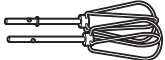
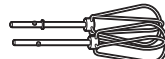
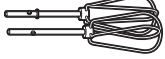
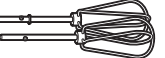

REMARQUE : Les Turbo Beater™ accessoires ne sont pas conçus pour mélanger et pétrir la pâte à pain. Voir la section "Guide de accessoires" on peut acheter des crochets pétrisseurs spéciaux.

UTILISATION DU BATTEUR À MAIN

GUIDE DE RÉLANGE 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	Accessoire	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 courgettes.
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 Turbo Beater™ accessoires ne sont pas conçus pour mélanger et pétrir la pâte à pain. Voir la section "Guide de accessoires" on peut acheter des crochets pétrisseurs spéciaux.

UTILISATION DE LA COMMANDE DE VITESSE

Votre batteur à main KitchenAid® mélangera plus rapidement et plus efficacement que la plupart des batteurs à main électriques. Le temps de mélange doit donc être ajusté pour la plupart des recettes afin d'éviter de mélanger la préparation pendant trop longtemps. Le temps de mélange est plus rapide en raison de la taille supérieure des batteurs. Pour déterminer le temps de mélange idéal, examiner la pâte et mélanger jusqu'à ce que l'on obtienne la consistance décrite dans votre recette – par exemple, "crémeuse et homogène". Pour sélectionner les vitesses de mélange idéales, consulter la section "Guide de contrôle de la vitesse".

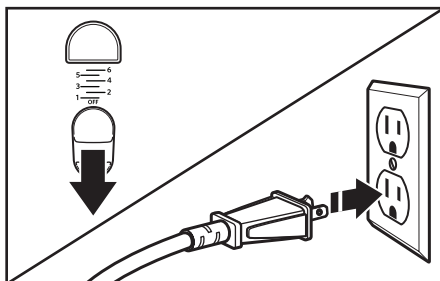
UTILISATION DU BATTEUR À MAIN

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de blessure

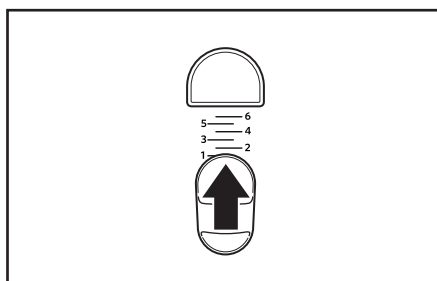
Débrancher le batteur avant de toucher aux fouets.

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



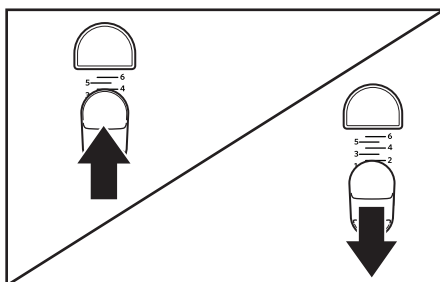
1

S'assurer que la commande de vitesse est à la position "OFF" (arrêt) en la faisant glisser vers l'arrière aussi loin que possible. Le mot "OFF" (arrêt) est visible sur la touche de commande de vitesse. Brancher le batteur à main dans une prise de courant électrique.



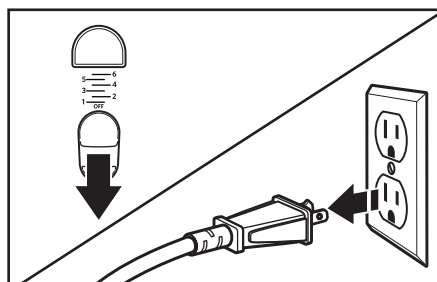
2

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.



3

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. Voir le "Guide de réglage de la vitesse".



4

Une fois le mélange terminé, faire glisser le commutateur de mise sous tension en "Off" (arrêt). Débrancher le batteur à main avant de retirer les accessoires.

ASSEMBLAGE DU BATTEUR À MAIN

FIXATION DES ACCESSOIRES

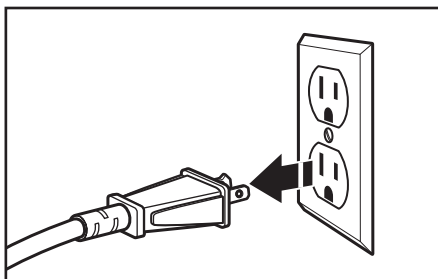
⚠️ AVERTISSEMENT

Risque de blessure

Débrancher le batteur avant de toucher aux fouets.

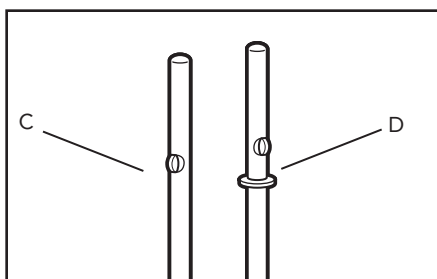
Le non-respect de cette instruction peut entraîner des fractures d'os, des coupures ou des bleus.

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

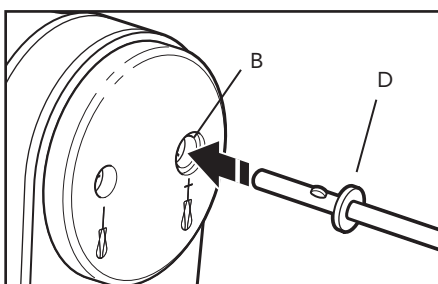


Débrancher le batteur à main de la prise de courant électrique.

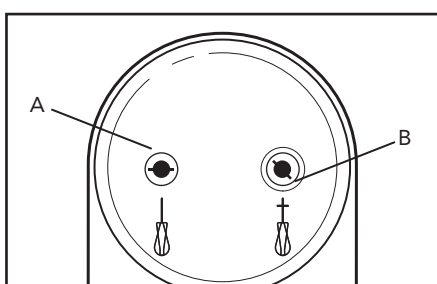
1



Chaque ensemble d'accessoires (batteurs, crochets pétrisseurs facultatifs) comprend un accessoire avec bague (D), et un accessoire sans (C). Les accessoires uniques comportent une bague (D) (manche mélangeur à liquide) ou n'en comportent pas (C) (fouet).



2 Insérer l'accessoire comportant une bague (D) dans la grande ouverture (B) du batteur à main. Aligner les petites extrusions sur le manche avec les encoches de l'ouverture. Enfoncer le manche pour le verrouiller.



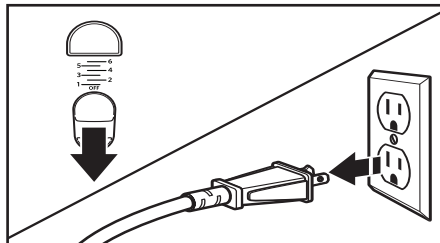
3 Insérer l'accessoire dépourvu de bague (C) dans la petite ouverture (A) de l'appareil. Aligner les deux parties et enfoncer le manche pour le verrouiller.

REMARQUE : Le manche sans bague peut être installé sur les deux ouvertures (A ou B). Le manche avec bague peut être installé uniquement sur l'ouverture la plus large (B).

ASSEMBLAGE DU BATTEUR À MAIN

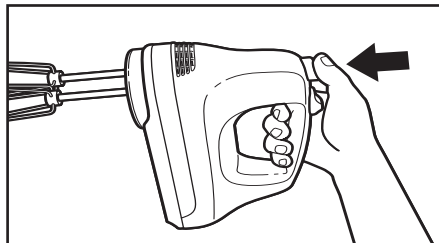
RETRAIT DES ACCESSOIRES

FRANÇAIS



1

Si le batteur à main est en cours d'utilisation, arrêter l'appareil en faisant glisser le commutateur de mise sous tension "OFF" (arrêt). Débrancher le batteur à main de la prise de courant électrique.



2

Appuyer sur le bouton éjecteur pour relâcher les accessoires du batteur à main puis les retirer.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

NETTOYAGE DU LOGEMENT DU BATTEUR À MAIN

⚠ 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.

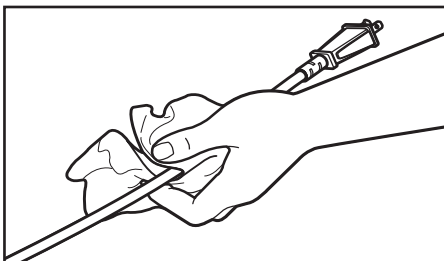
⚠ AVERTISSEMENT

Risque de blessure

Débrancher le batteur avant de toucher aux fouets.

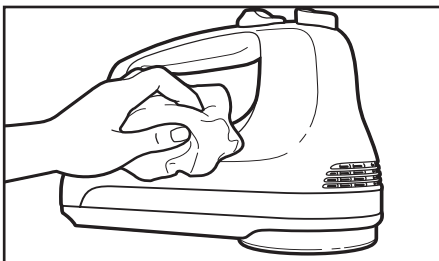
Le non-respect de cette instruction peut entraîner des fractures d'os, des coupures ou des bleus.

REMARQUE : Ne pas immerger le batteur à main dans l'eau.



1

Toujours débrancher le batteur à main avant de le nettoyer. Essuyer le cordon d'alimentation et l'attache-cordon avec un chiffon humide. Sécher avec un chiffon doux.



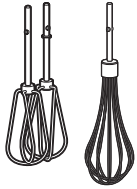
2

Essuyer le batteur à main avec un chiffon humide. Sécher avec un chiffon doux.



ASSEMBLAGE DU BATTEUR À MAIN

NETTOYAGE DU ACCESSOIRES



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

NETTOYAGE DU SAC DE RANGEMENT



Essuyer le sac de rangement avec un chiffon humecté d'eau tiède et savonneuse; essuyer ensuite avec un chiffon humide. Sécher avec un chiffon doux.

DÉPANNAGE

SI LE BATTEUR À MAIN FONCTIONNE MAL OU NE FONCTIONNE PAS

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

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)

ou

01-800-902-31-00

(Industrias Birtman)

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




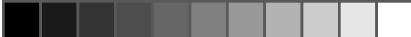
GARANTIE ET DÉPANNAGE

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

FRANÇAIS

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 :	Garantie complète d'un an à compter de la date d'achat.
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 :	<ul style="list-style-type: none">A. Les réparations lorsque le batteur à main est utilisé à des fins autres que l'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 réparation agréé.D. Le coût des pièces de rechange ou de la main d'œuvre pour un batteur à main 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 DANS LA MESURE APPLICABLE LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT EXLUES DANS LA MESURE AUTORISÉE 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 ET DÉPANNAGE

Garantie de remplacement sans difficulté – 50 États des États-Unis, district fédéral de Columbia et Porto Rico

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits satisfait aux normes exigeantes de KitchenAid que si le batteur à main cesse de fonctionner au cours de la première année suivant son acquisition, KitchenAid livrera 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.

Si le batteur à main cesse de fonctionner durant la première année suivant son acquisition, il vous suffit d'appeler notre Centre d'eXpérience à la

clientèle au **1-800-541-6390**, du lundi au vendredi. 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)

Après avoir reçu le batteur à main de rechange, utiliser le carton, les matériaux d'emballage et l'étiquette d'expédition prépayée pour emballer le batteur à main d'origine et la renvoyer à KitchenAid.

Garantie de remplacement sans difficulté – Canada

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits satisfait aux normes exigeantes 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 remplacement identique ou comparable. L'appareil de remplacement sera également couvert par notre garantie limitée d'un an.

Si le batteur à main cesse de fonctionner durant la première année suivant son acquisition, il vous suffit d'appeler notre Centre d'eXpérience à la

clientèle au **1-800-807-6777**, du lundi au vendredi. 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.

Après avoir reçu le batteur à main de rechange, utiliser le carton, les matériaux d'emballage et l'étiquette d'expédition prépayée pour emballer le batteur à main d'origine et la renvoyer à KitchenAid.

Obtenir un dépannage une fois la garantie expirée ou commander des accessoires et pièces de rechange

Aux États-Unis et à Porto Rico :

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

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

En dehors des États-Unis et de Porto Rico :

Consulter le revendeur KitchenAid local ou le détaillant auprès duquel batteur à main a été acheté pour connaître la marche à suivre en cas d'intervention de dépannage nécessaire.

Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Canada:

1-800-807-6777.

Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Mexique:

01-800-0022-767.

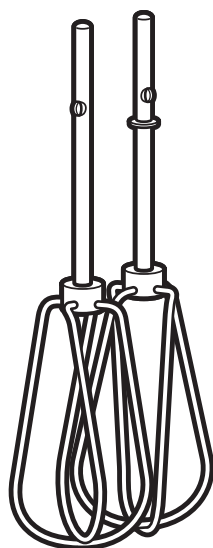
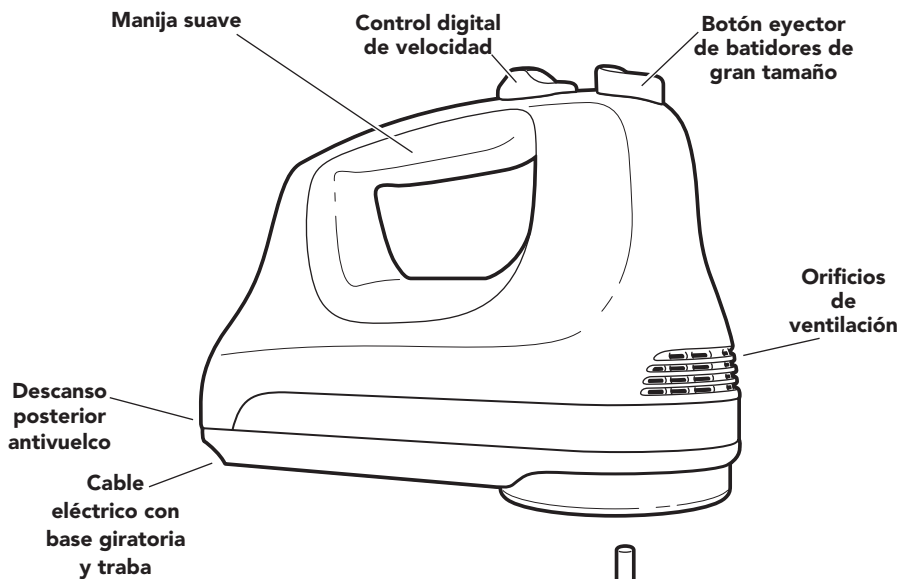
®/™ ©2018 KitchenAid. Tous droits réservés. KITCHENAID et la forme du batteur sur socle sont des marques de commerce aux É.-U. et dans d'autres pays.



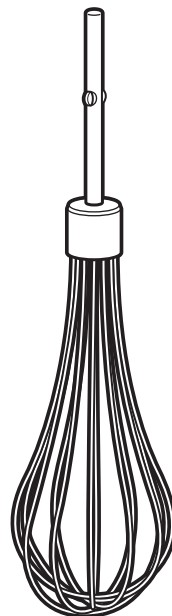


PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS PARA LA BATIDORA MANUAL



Accesorio Turbo Beater™ de acero inoxidable

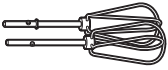
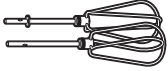
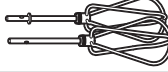






Accesorio – Batidor de 12 alambres de acero inoxidable (incluido con los modelos de 6 velocidades)



CÓMO USAR LA BATIDORA MANUAL

GUÍA DE LOS ACCESORIOS

Accesorio	Usos	Incluidos con el modelo		
		KHM31	KHM51	KHM61
Turbo Beater™ 	masa de galletas, masa de pasteles	●	●	●
Turbo Beater™ II 	masa de galletas, masa de pasteles			
Artisan™ Beater† 	masa de galletas, masa de pasteles			
Varilla mezcladora para líquidos 	licuados, mezclas de bebidas dietéticas, leche de chocolate, té helado, batidos, sopas, salsas			
Ganchos para masa 	pan de levadura masas			
Batidor de 12 alambres 	crema batida, claras de huevo batidas, salsas, budines			●
Bolsa para almacenaje† 	para guardar accesorios			

†No se vende como accesorio.

Para pedir estos accesorios

En EE.UU: visite www.shopkitchenaid.com o llame al 1-800-541-6390.
En Canadá: llame al 1-800-807-6777.



SEGURIDAD DE LA BATIDORA MANUAL

Su seguridad y la seguridad de los demás es muy importante.

Hemos incluido muchos mensajes importantes de seguridad en este manual y en su electrodoméstico. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

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

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

Estas palabras significan:

! PELIGRO

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

! ADVERTENCIA

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

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

Advertencias de la Proposición 65 del estado de California:

ADVERTENCIA: Este producto contiene una o más sustancias químicas identificadas por el estado de California como causantes de cáncer.

ADVERTENCIA: Este producto contiene una o más sustancias químicas identificadas por el estado de California como causantes de defectos congénitos o algún otro tipo de daños en la función reproductora.

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. Este electrodoméstico no ha sido diseñado para ser usado por personas (incluidos niños) con capacidad física, sensorial, o mental reducida, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que lo hagan bajo supervisión o siguiendo las instrucciones relativas al uso del aparato, a cargo de una persona responsable por su seguridad. Se debe supervisar atentamente cuando cualquier electrodoméstico sea utilizado por niños o cerca de ellos. Los niños deben estar bajo supervisión para garantizar de que no jueguen con el aparato.



SEGURIDAD DE LA BATIDORA MANUAL

4. Apague el aparato, luego desconéctelo del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de armar o desarmar las piezas, y antes de limpiarlo. Para desconectarlo, agarre el enchufe y retírelo del tomacorriente. Nunca tire el cable de alimentación.
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.

Medidas Importantes de Seguridad requeridas para el cumplimiento de las regulaciones en México:

12. Si el cordón de alimentación es dañado, este debe de ser reemplazado por el fabricante o su agente de servicio o por personal calificado para evitar el riesgo.
13. El aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas o carezcan de experiencia o conocimiento a menos que dichas personas reciban supervisión o capacitación del funcionamiento del aparato por una persona responsable.
14. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen el aparato como juguete.
15. Este aparato se destina para utilizarse en aplicaciones de uso doméstico y similar como los siguientes:
 - a) Por el personal de cocina 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 dé al aparato un uso diferente de aquel para el cual que fue diseñado. Podría dar lugar a posibles lesiones.

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES
ESTE PRODUCTO HA SIDO DISEÑADO
ÚNICAMENTE PARA USO DOMÉSTICO.**





SEGURIDAD DE LA BATIDORA MANUAL

REQUISITOS ELÉCTRICOS

Tensión: 120 V~
Frecuencia: 60 Hz
Potencia: 60 W

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.

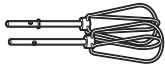
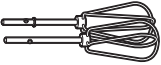
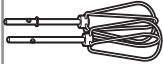
CÓMO USAR LA BATIDORA MANUAL

GUÍA PARA EL CONTROL DE VELOCIDAD - BATIDORAS MANUALES DE 3 VELOCIDADES



La batidora manual de 3 velocidades debe fijarse siempre en la velocidad más baja para comenzar a mezclar. Avance hacia velocidades más altas de ser necesario.



Velocidad	Accesorio	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. Para combinar mezclas densas de queso crema. Para hacer puré de calabaza. Para mezclar mantequilla y azúcar. Para mezclar masa para panecillos, panes rápidos, masas para pasteles y glaseados
3		Para batir mezclas con claras de huevo y merengue. Para batir mezclas densas de crema y mousses.

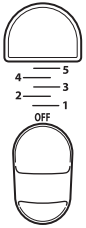
NOTA: Los accesorios Turbo Beater™ no han sido diseñados para mezclar y amasar masa de pan. Vea la sección "Guía de los accesorios" para obtener ganchos especiales para masa.



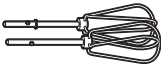
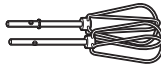
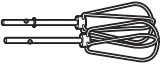
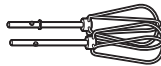
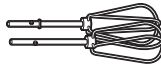


CÓMO USAR LA BATIDORA MANUAL

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.

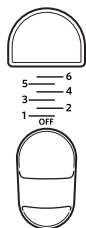
Velocidad	Accesorio	Descripción
1		Para revolver lentamente, combinar y comenzar todos los procedimientos de mezclado. Use esta velocidad para agregar frutos secos, pepitas de chocolate, queso rallado, cebollas, aceitunas y otros ingredientes secos con líquidos u otras mezclas húmedas. Evita que los 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. Vea la sección "Guía de los accesorios" para obtener ganchos especiales para masa.



CÓMO USAR LA BATIDORA MANUAL

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	Accesorio	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		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. Vea la sección "Guía de los accesorios" para obtener ganchos especiales para masa.

CÓMO FUNCIONA EL CONTROL DE VELOCIDADES

Esta batidora de mano KitchenAid® batirá de manera más rápida y a fondo que la mayoría de las batidoras de mano. En consecuencia, el tiempo de batido en la mayoría de las recetas se deberá ajustar para evitar batir en exceso. El tiempo de batido es más prolongado debido a que el tamaño de los batidores es más grande. Para ayudar a determinar el tiempo de batido ideal, observe la masa para rebozar o la masa y bátala solamente hasta que esta tenga la apariencia deseada y descrita en la receta, tal como "suave y cremosa". Para seleccionar las mejores velocidades de batido, use la sección "Guía de control de velocidades".

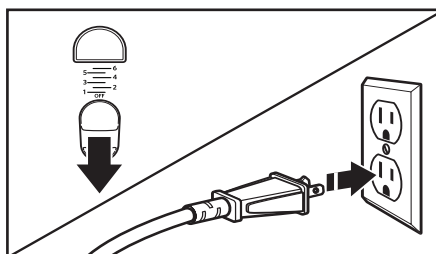
CÓMO USAR LA BATIDORA MANUAL

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Lesiones

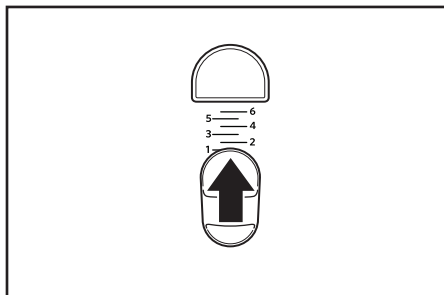
Desenchufe la batidora antes de tocar los batidores.

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



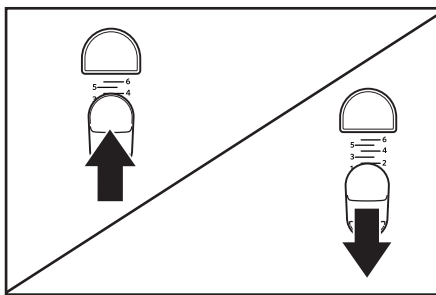
Cerciórese de que el control de velocidad esté "OFF" (Apagado) deslizando hacia atrás lo más que pueda. La palabra "OFF" (Apagado) estará visible en el botón del control de velocidad cuando el interruptor en "OFF" (Apagado). Enchufe la batidora manual en un contacto eléctrico.

1



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.

2

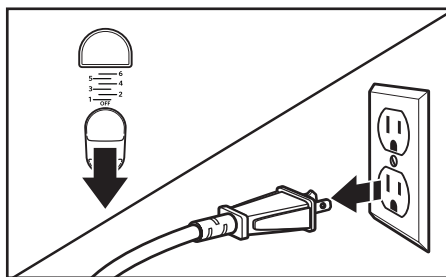


Para aumentar la velocidad de la batidora a mano, deslice el control de velocidad hacia delante. Para disminuir la velocidad de la batidora a mano, deslice el control de velocidad hacia atrás. Vea "Guía para el control de velocidad" para más información.

3



CÓMO USAR LA BATIDORA MANUAL



4 Cuando haya terminado el trabajo de mezclado, deslice el interruptor de encendido hacia de "Off" (Apagado). Desenchufe la batidora manual antes de quitar los accesorios.

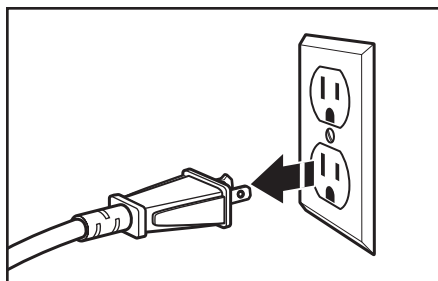
CÓMO SUJETAR LOS ACCESORIOS

⚠ ADVERTENCIA

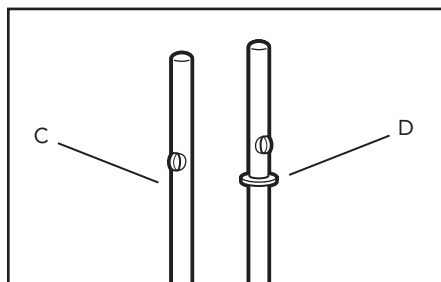
Peligro de Lesiones

Desenchufe la batidora antes de tocar los batidores.

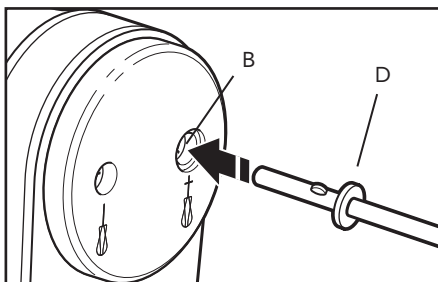
No seguir esta instrucción puede ocasionar fracturas de huesos, cortaduras o magulladuras.



1 Desenchufe la batidora manual del contacto eléctrico.



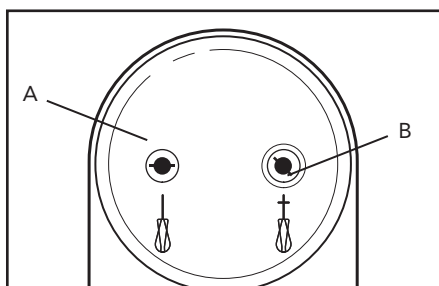
Los accesorios que vienen en pares (batidores, ganchos opcionales para masa) incluyen un accesorio con collarín (D) y uno sin él (C). Los accesorios que vienen solos tienen un collarín (D) (varilla mezcladora para líquidos) o no lo tienen (C) (el batidor).



2 Inserte el eje del accesorio con collarín (D) en la abertura más grande (B) de la batidora manual. Alinee las aletas que están sobre el eje con las ranuras que están en la abertura. Empuje para trabar en su lugar.



CÓMO USAR LA BATIDORA MANUAL

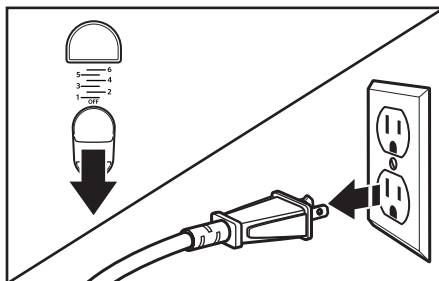


3

Inserte el accesorio sin collarín (C) dentro de la abertura más pequeña (A). Alinee y empuje hacia dentro para trabar en su lugar.

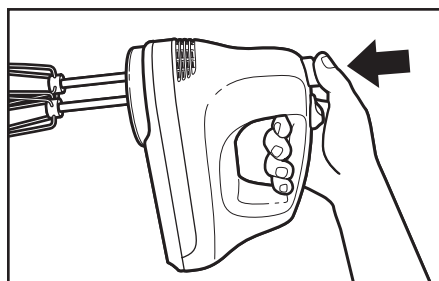
NOTA: El eje sin collarín de un accesorio puede usarse en cualquiera de las dos aberturas (A o B). Los que tienen un collarín pueden usarse solamente en la abertura más grande (B).

CÓMO QUITAR LOS ACCESORIOS



1

Si está funcionando la batidora manual, deténgala deslizando el interruptor de encendido de "OFF" (Apagado). Desenchufe la batidora manual del contacto eléctrico.



2

Presione el botón eyector para liberar los accesorios de la batidora manual y sáquelos.

CUIDADO Y LIMPIEZA

LIMPIEZA DEL CUERPO DE LA BATIDORA MANUAL

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Choque Eléctrico

No poner en el agua.

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

⚠ ADVERTENCIA

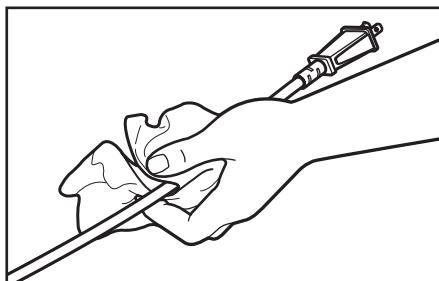
Peligro de Lesiones

Desenchufe la batidora antes de tocar los batidores.

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

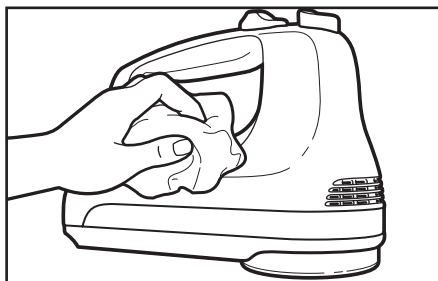
NOTA: No sumerja la batidora manual en el agua.

CUIDADO Y LIMPIEZA



1

Siempre desenchufe la batidora manual antes de la limpieza. Limpie el cable eléctrico y la banda para el cable un paño húmedo. Seque con un paño suave.

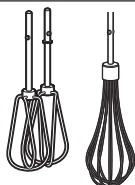


2

Limpie la batidora manual con un paño húmedo. Seque con un paño suave.

ESPAÑOL

LIMPIEZA DE LOS ACCESORIOS



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

LIMPIEZA DE LA BOLSA DE ALMACENAJE



Limpie la bolsa de almacenaje con un paño tibio jabonoso y luego pásele un paño húmedo. Seque con un paño suave.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

SI LA BATIDORA MANUAL FUNCIONA MAL O NO FUNCIONA

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

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)

o bien

01-800-902-31-00

(Industrias Birtman)

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

GARANTÍA Y SERVICIO

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:	<p>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.</p> <p>O BIEN</p> <p>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.</p>
KitchenAid no pagará por:	<ul style="list-style-type: none">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	
<p>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.</p> <p>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.</p>	



GARANTÍA Y SERVICIO

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 manual presentara alguna falla durante el primer año de compra, KitchenAid se encargará de entregar un reemplazo idéntico o comparable a su domicilio sin cargo y arreglará la devolución del batidora manual original a nosotros. La unidad de reemplazo estará también cubierta por nuestra garantía limitada de un año.

Si su batidora manual fallara durante el primer año de compra, simplemente llame a nuestro Centro para la eXperiencia del cliente al

1-800-541-6390, de lunes a viernes. Tenga a mano el recibo de compra original cuando llame. Se requerirá el comprobante de compra para iniciar un proceso de reclamo. Proporcione al asesor su dirección de envío completa. (No proporcionar números de apartados postales)

Cuando usted reciba la batidora manual de reemplazo, use la caja y los materiales de empaque y la etiqueta de envío prepagado para empacar el batidora manual original y envíela a KitchenAid.

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 uno idéntico o similar. La unidad de reemplazo estará también cubierta por nuestra garantía limitada de un año.

Si su batidora manual fallara durante el primer año de compra, simplemente llame a nuestro Centro para

la eXperiencia del cliente al **1-800-807-6777**, de lunes a viernes. Tenga a mano el recibo de compra original cuando llame. Se requerirá el comprobante de compra para iniciar un proceso de reclamo. Proporcione al asesor su dirección de envío completa.

Cuando usted reciba la batidora manual de reemplazo, use la caja y los materiales de empaque y la etiqueta de envío prepagado para empacar la batidora manual original y envíela a KitchenAid.

Cómo obtener servicio técnico después de que expire la garantía o cómo pedir accesorios y piezas de repuesto

En los Estados Unidos y Puerto Rico:

Para obtener información acerca del servicio técnico o para pedir accesorios o piezas de repuesto, llame sin costo al **1-800-541-6390** o escriba a:

Centro para la eXperiencia del cliente,
KitchenAid Small 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**.

Para obtener información acerca del servicio en México:

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





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



PRODUCT QUESTIONS OR RETURNS
QUESTIONS SUR LE PRODUIT OU LES RETOURS
PREGUNTAS SOBRE EL PRODUCTO O DEVOLUCIONES

USA: 1.800.541.6390 | KitchenAid.com
CANADA: 1.800.807.6777 | KitchenAid.ca



KitchenAid®

®/™ ©2018 KitchenAid. All rights reserved. KITCHENAID and the design of the stand mixer are trademarks in the U.S. and elsewhere.

®/™ ©2018 KitchenAid. Tous droits réservés. KITCHENAID et la forme du batteur sur socle sont des marques de commerce aux É.-U. et dans d'autres pays.

®/™ ©2018 KitchenAid. Todos los derechos reservados. KITCHENAID y el diseño de la batidora con base son marcas registradas en EE.UU. y en otras partes.

W10586270C

04/18

