

KHM72 & KHM92

INSTRUCTIONS  
INSTRUCTIONS  
INSTRUCCIONES



**KitchenAid**

## 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.



Join us in the kitchen at [www.kitchenaid.com](http://www.kitchenaid.com).  
Scan with your mobile device for recipes, tips, and more.

## TABLE OF CONTENTS

<b>HAND MIXER SAFETY</b>	
Important Safeguards.....	4
Electrical Requirements.....	5
<b>PARTS AND FEATURES</b> .....	6
<b>ACCESSORY GUIDE</b> .....	7
<b>SETTING UP YOUR HAND MIXER</b>	
Attaching the Accessories.....	8
Removing the Accessories.....	9
<b>USING YOUR HAND MIXER</b>	
Operating the Speed Control.....	10
Speed Control Guide – 7-Speed Hand Mixers.....	11
Speed Control Guide – 9-Speed Hand Mixers.....	11
<b>CARE AND CLEANING</b>	
Cleaning the Hand Mixer body.....	12
Cleaning the beater, dough hook and whisk accessories.....	12
Cleaning the liquid blender rod.....	12
Cleaning the storage bag.....	12
<b>TROUBLESHOOTING</b> .....	13
<b>WARRANTY AND SERVICE</b> .....	14

## 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** \_\_\_\_\_

## 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

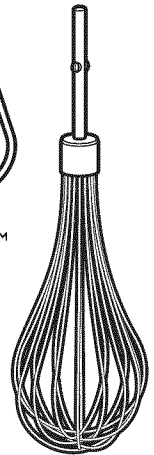
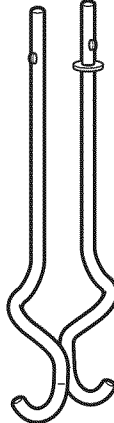
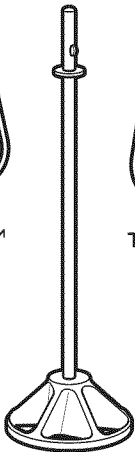
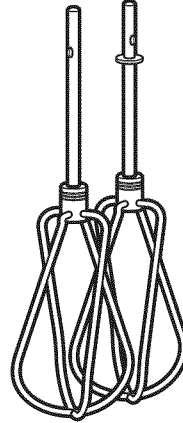
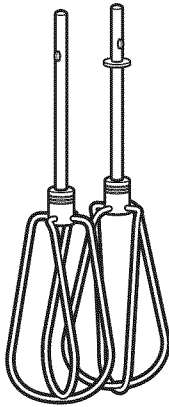
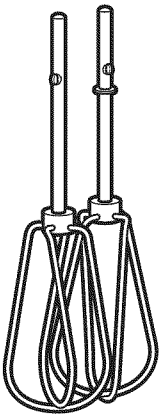
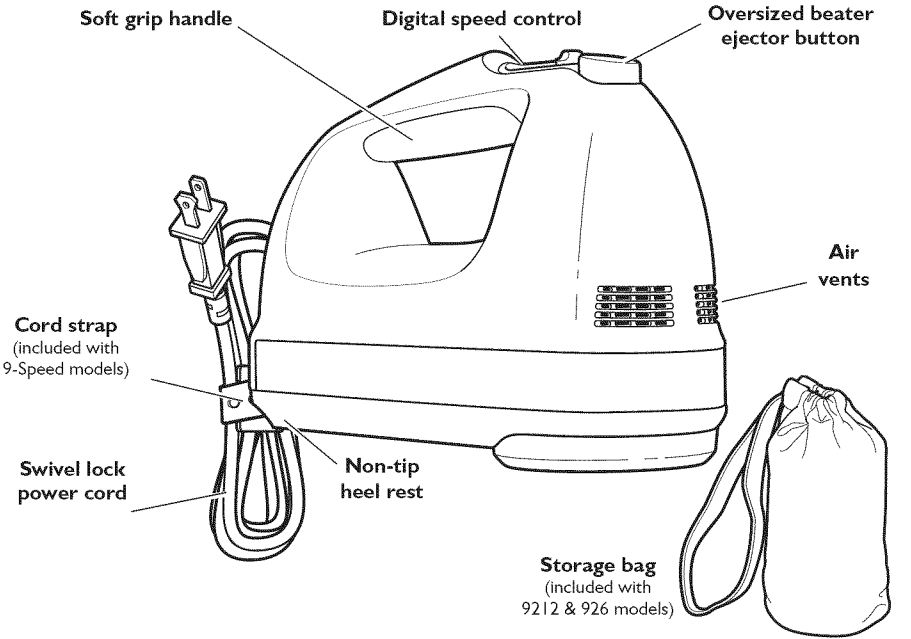
Volts: 120 A.C. only.

Hertz: 60 Hz

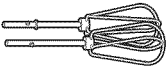
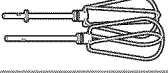
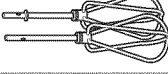

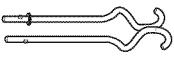
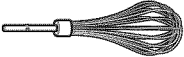

**NOTE:** This Hand Mixer has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do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

# PARTS AND FEATURES

## Hand Mixer parts and accessories



# ACCESSORY GUIDE

Accessory	Uses	Included with Model				
		KHM7210	KHM7211	KHM926	KHM929	KHM9212
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		*	*	*	*
16-Tine pro whisk 	whipped cream whipped egg whites sauces puddings	*		*	*	*
Storage bag* 	to store accessories			*		*

\*Not sold as an accessory.

### 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

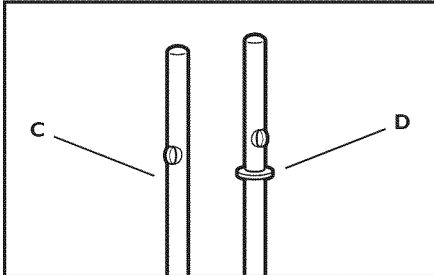
### **! WARNING**

#### Injury Hazard

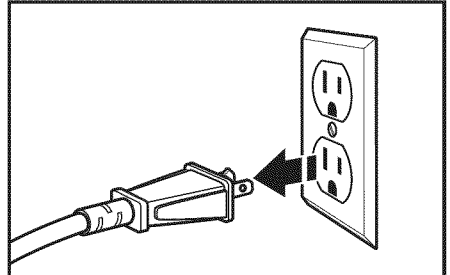
**Unplug mixer before touching beaters.**

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

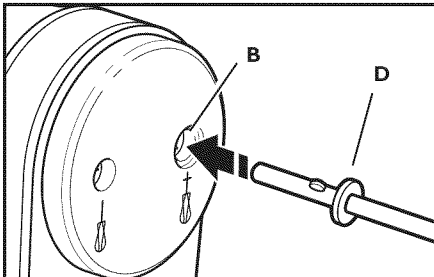
**IMPORTANT:** Be sure to read and follow the specific instructions in this manual for proper use of the Hand Mixer.



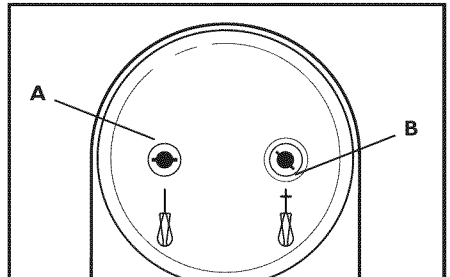
Paired accessories (beaters, optional dough hooks) include one accessory with a collar (D), and one without (C). Single accessories come with a collar (D) (liquid blending rod) or without (C) (whisk).



**1** Unplug the Hand Mixer from the electrical outlet.



**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.



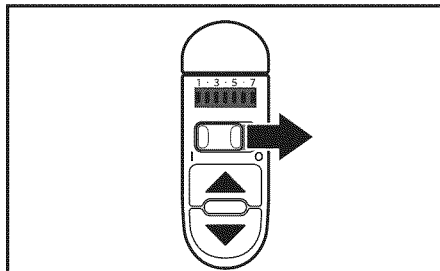
**3** Insert the accessory without a collar (C) into the smaller opening (A). Align and push to lock into place.

**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).

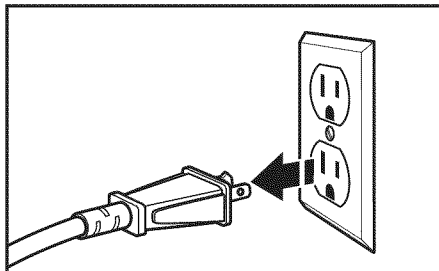


# SETTING UP YOUR HAND MIXER

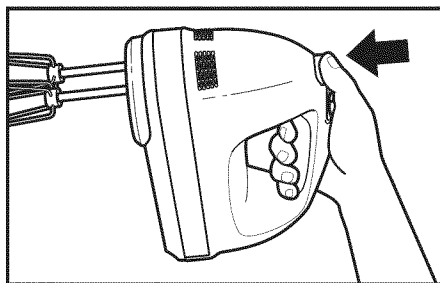
## Removing the accessories



- 1 If the Hand Mixer is running, stop the Hand Mixer by sliding the Power switch to the "O" (Off) position.



- 2 Unplug the Hand Mixer from the electrical outlet.



- 2 Press the Ejector Button to release the accessories from the Hand Mixer, then remove them.

# USING YOUR HAND MIXER

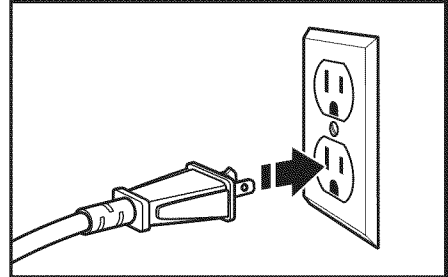
## Operating the Speed Control

### **⚠ WARNING**

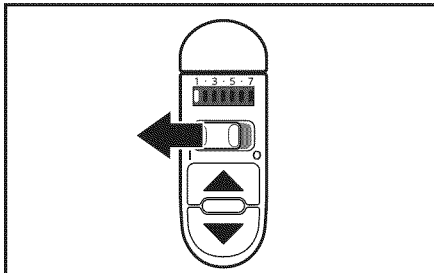
#### **Injury Hazard**

**Unplug mixer before touching beaters.**

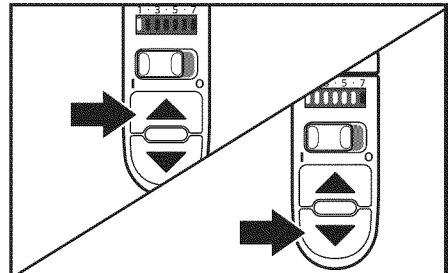
**Failure to do so can result in broken bones, cuts, or bruises.**



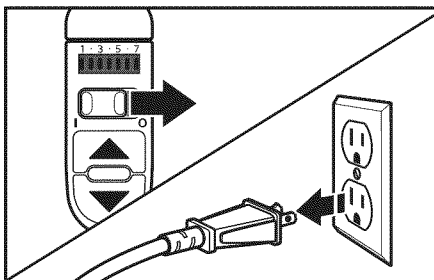
**1** Plug the Hand Mixer into an electrical outlet.



**2** Slide the Power switch to the "I" (ON) position. The motor will automatically start at Speed 1, and the "1" on the Speed Indicator control will light up.



**3** Touch the "UP (arrow)" button to increase the mixing speed to the desired setting. If necessary, touch the "DOWN (arrow)" button to decrease the mixing speed. See the "Speed Control Guide" for more information.

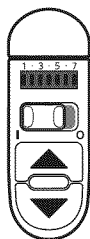


**4** When mixing job is finished, slide the Power switch to the "O" (Off) position. Unplug the Hand Mixer before removing accessories.

**NOTE:** The Hand Mixer automatically starts at Speed 1 every time it is turned on, regardless of the Speed setting at the time the mixer is shut off.

# USING YOUR HAND MIXER

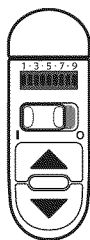
## Speed Control Guide - 7-Speed Hand Mixers



The 7-Speed Hand Mixer always starts on the lowest speed (Speed 1). Move to higher speeds as needed, the Speed Setting indicator control will light up with the corresponding number for each speed.

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	Mix pancake batter.
3	Combine heavy mixtures, such as cookie dough. Mix light cream cheese spreads. Stir batters and gelatin mixtures.
4	Combine heavy cream cheese mixtures. Mash potatoes or squash.
5	Mix muffins, quick breads, batter breads, cake batters, and frostings. Blend butter and sugar.
6	Whip heavy cream and mousse mixtures.
7	Beat egg whites and meringue mixtures.

## Speed Control Guide - 9-Speed Hand Mixers



The 9-Speed Hand Mixer always starts on the lowest speed (Speed 1). Move to higher speeds as needed, the Speed Setting indicator control will light up with the corresponding number for each speed.

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	Mix flour and other dry ingredients with liquids or other moist mixtures.
3	Mix pancake batter.
4	Combine heavy mixtures, such as cookie dough. Mix light cream cheese spreads. Stir batters and gelatin mixtures.
5	Mix muffins and quick breads. Combine heavy cream cheese mixtures. Mash potatoes or squash.
6	Mix batter breads. Blend butter and sugar. Mix frostings.
7	Finish mixing cake and other batters. Whip heavy cream and mousse mixtures.
8	Beat egg whites.
9	Beat meringue mixtures.

**NOTE:** 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.

# 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.

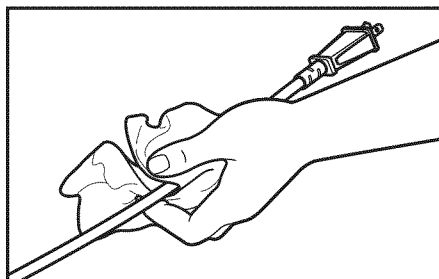
### ⚠ WARNING

#### Injury Hazard

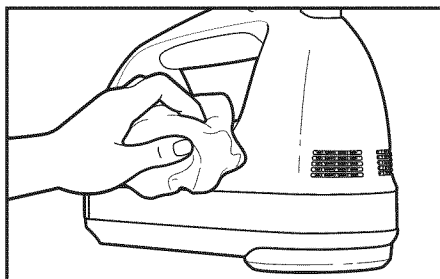
Unplug mixer before touching beaters.

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

**NOTE:** Do not immerse Hand Mixer in water.

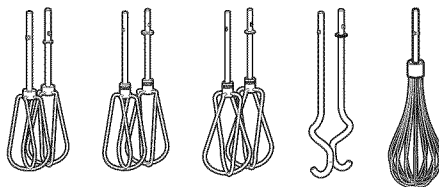


1 Always unplug Hand Mixer before cleaning. Wipe power cord and cord strap with a warm, soapy cloth; then wipe clean with a damp cloth. Dry with a soft cloth.



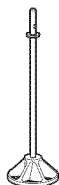
2 Wipe Hand Mixer with a warm, soapy cloth; then wipe clean with a damp cloth. Dry with a soft cloth.

## Cleaning the beater, dough hook and whisk 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 liquid blender rod



Always remove blender rod from Hand Mixer before cleaning. Hand wash in warm, soapy water. Rinse, and dry with a soft cloth.

## Cleaning the storage bag



Wipe storage bag with a warm, soapy cloth; then wipe clean with a damp cloth. Dry with a soft cloth.

## 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.

<b>Length of Warranty:</b>	One Year Full Warranty from date of purchase.
<b>KitchenAid Will Pay for Your Choice of:</b>	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 <b>1-800-541-6390</b> . 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.
<b>KitchenAid Will Not Pay for:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>A. Repairs when Hand Mixer is used in other than normal single family home use.</li><li>B. Damage resulting from accident, alteration, misuse or abuse.</li><li>C. Any shipping or handling costs to deliver your Hand Mixer to an Authorized Service Center.</li><li>D. Replacement parts or repair labor costs for Hand Mixers operated outside the 50 United States, District of Columbia, Puerto Rico, and Canada.</li></ul>
<b>DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES</b> 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.)

## 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, simply call our toll-free Customer Satisfaction Center at **1-800-807-6777** 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.)

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 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.



Rejoignez-nous au coin cuisine sur [www.kitchenaid.com](http://www.kitchenaid.com).  
Scannez ici avec votre appareil portable pour accéder à des recettes,  
des conseils et plus encore.



## TABLE DES MATIÈRES

### SÉCURITÉ DU BATTEUR À MAIN

Consignes de sécurité importantes .....	18
Spécifications électriques.....	19

### PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES .....

	20
--	----

### GUIDE D'ACCESSOIRES.....

	21
--	----

### ASSEMBLAGE DU BATTEUR À MAIN

Fixation des accessoires .....	22
Retrait des accessoires .....	23

### UTILISATION DU BATTEUR À MAIN

Utilisation de la commande de vitesse .....	24
Guide de réglage de la vitesse –Batteurs à main à 7 vitesses .....	25
Guide de réglage de la vitesse –Batteurs à main à 9 vitesses .....	26

### ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyage du logement du batteur à main.....	27
Nettoyage du batteur, crochet pétrisseur et fouet .....	27
Nettoyage du manche mélangeur à liquide .....	27
Nettoyage du sac de rangement.....	27

### DÉPANNAGE.....

	28
--	----

### GARANTIE ET DÉPANNAGE.....

	29
--	----

## 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 \_\_\_\_\_

## 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 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

## Spécifications électriques

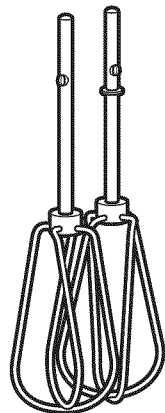
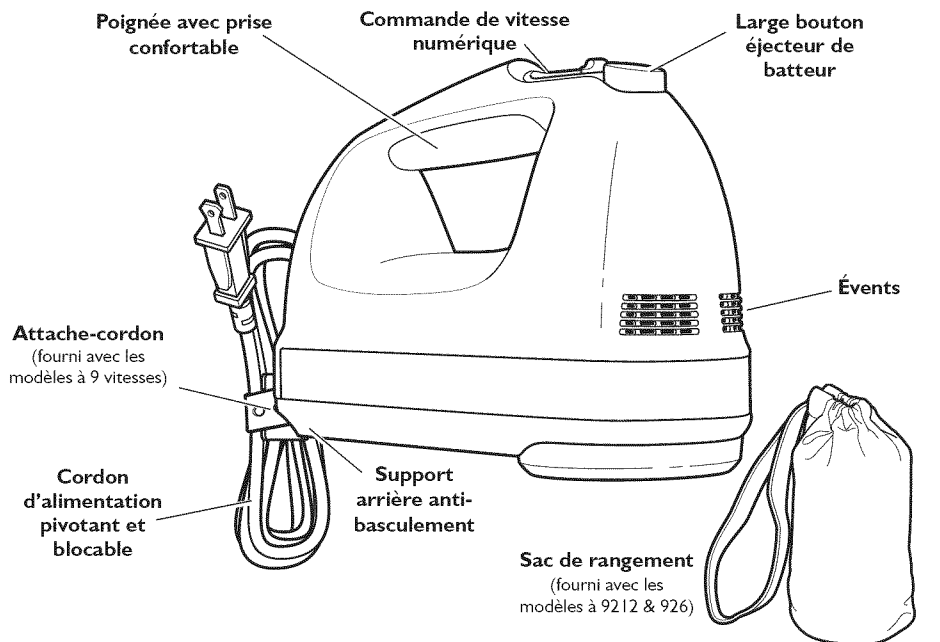
Volts : 120 CA uniquement

Hertz : 60 Hz

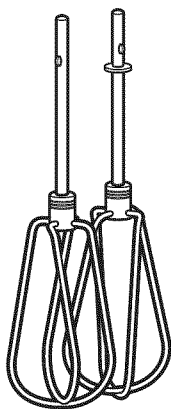
**REMARQUE :** Ce batteur à main comporte une fiche polarisée (avec une lame plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche ne peut être insérée dans une prise polarisée que dans un seul sens. Si la fiche ne s'enfonce pas complètement dans la prise, inverser la fiche. 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.

# PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

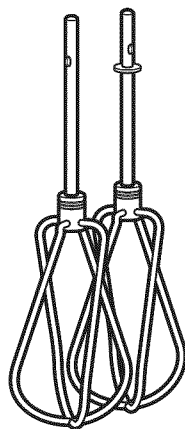
## Pièces et accessoires du batteur à main



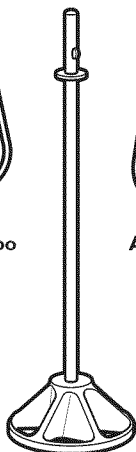
**Accessoire Turbo Beater™**



**Accessoire Turbo Beater™ II**

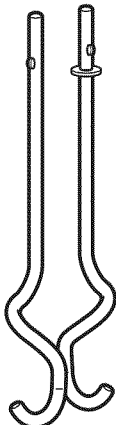


**Accessoire Artisan Beater™**  
(fourni avec les modèles professionnels uniquement)

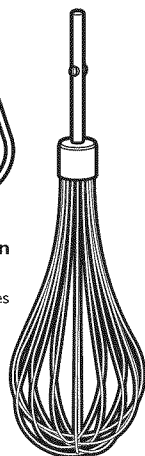


**Manche mélangeur à liquide**

(fourni avec les modèles à 9 vitesses)

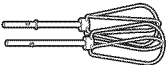
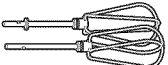
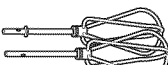


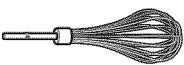



**Crochets pétrisseurs**



**Fouet professionnel à 16 tiges**

# GUIDE D'ACCESSOIRES

Accessoire	Utilisations	Inclus avec le modèle				
		KHM7210	KHM7211	KHM926	KHM929	KHM9212
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 professionnel à 16 tiges 	crème fouettée blancs d'œufs fouettés sauces poudings	*		*	*	*
Sac de rangement* 	pour ranger les accessoires			*		*

\*Non disponible comme accessoire.

## 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

## Fixation des accessoires

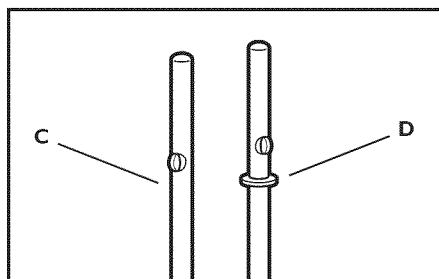
### **⚠ AVERTISSEMENT**

#### Risque de blessure

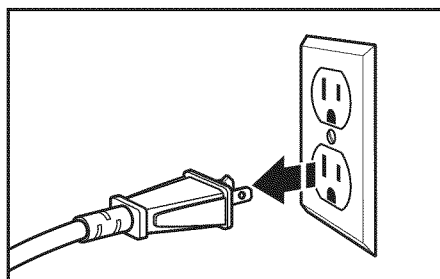
Débrancher le batteur avant de toucher aux fouets.

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

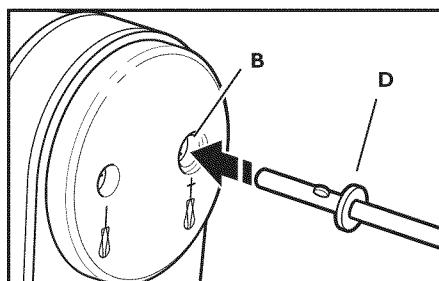
**IMPORTANT :** Veiller à lire et suivre les instructions spécifiques de ce manuel pour savoir comment utiliser correctement ce batteur à main.



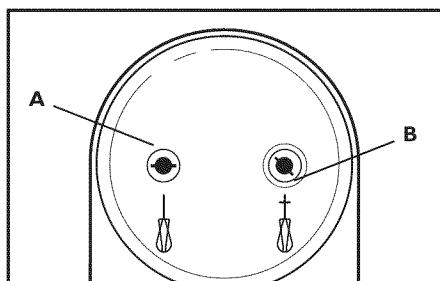
Chaque ensemble d'accessoires (batteurs, crochets pétrisseurs facultatifs) comprend un accessoire avec bague (D), et un accessoire sans (C). Les accessoires uniques comportent une bague (D) (manche mélangeur à liquide) ou n'en comportent pas (C) (fouet).



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



**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.

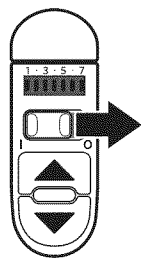


**3** Insérer l'accessoire dépourvu de bague (C) dans la petite ouverture (A) de l'appareil. Aligner les deux parties et enfoncer le manche pour le verrouiller.

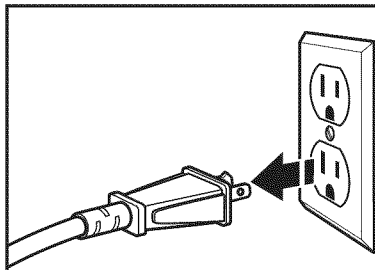
**REMARQUE :** Le manche sans bague peut être installé sur les deux ouvertures (A ou B). Le manche avec bague peut être installé uniquement sur l'ouverture la plus large (B).

# ASSEMBLAGE DU BATTEUR À MAIN

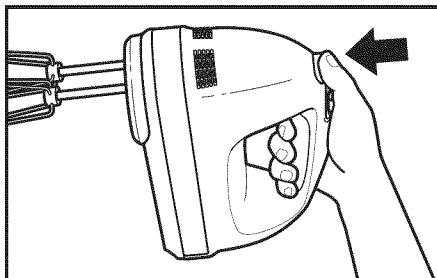
## Retrait des accessoires



- 1 Si le batteur à main est en cours d'utilisation, arrêter l'appareil en faisant glisser le commutateur de mise sous tension en position "0" (arrêt).



- 2 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.

# UTILISATION DU BATTEUR À MAIN

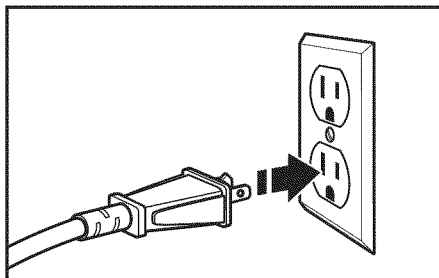
## Utilisation de la commande de vitesse

### **AVERTISSEMENT**

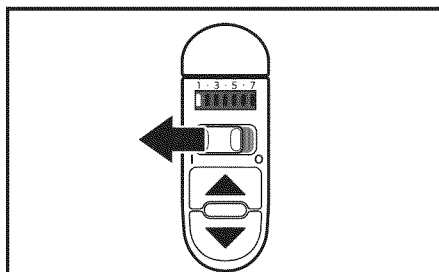
#### Risque de blessure

Débrancher le batteur avant de toucher aux fouets.

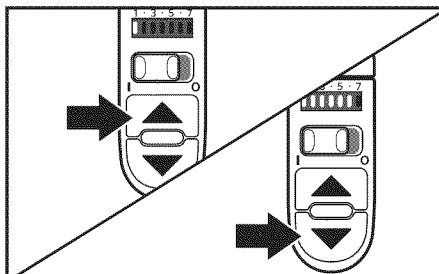
Le non-respect de cette instruction peut entraîner des fractures d'os, des coupures ou des bleus.



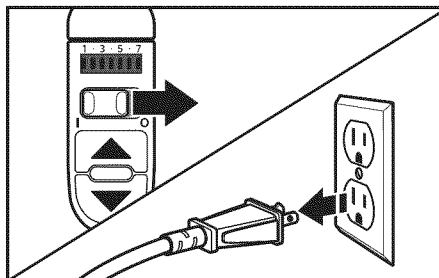
1 Brancher le batteur à main dans une prise de courant électrique.



2 Faire glisser le commutateur de mise sous tension en position "I" (marche). Le moteur démarre automatiquement à la vitesse 1, et le "I" du témoin de vitesse s'allume.



3 Appuyer sur le bouton "à flèche vers le haut" pour augmenter la vitesse de mélange au réglage souhaité. Si nécessaire, appuyer sur le bouton "à flèche vers le bas" pour réduire la vitesse de mélange. Voir le "Guide de réglage de la vitesse" pour plus d'informations.

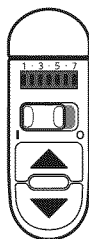


4 Une fois le mélange terminé, faire glisser le commutateur de mise sous tension en position "O" (arrêt). Débrancher le batteur à main avant de retirer les accessoires.

**REMARQUE :** Le batteur à main démarre automatiquement à la vitesse 1 chaque fois qu'il est mis en marche, quelle que soit le réglage de vitesse effectué au moment de l'arrêt du batteur.



## Guide de réglage de la vitesse – Batteurs à main à 7 vitesses



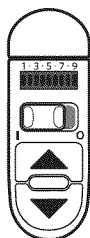
Le batteur à main à 7 vitesses doit toujours être réglé à la vitesse la plus faible (vitesse 1). On peut utiliser des vitesses supérieures au besoin – le témoin de réglage de vitesse associé au numéro de vitesse correspondant s'allume.

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 la pâte à crêpes plus efficacement.
3	Pour mélanger les préparations lourdes telles les pâtes à biscuits. Pour lier les trempettes légères de fromage à la crème. Pour mélanger les pâtes et les préparations à base de gélatine.
4	Pour lier les préparations épaisses à base de fromage à la crème. Pour réduire en purée les pommes de terre ou les écraser.
5	Pour mélanger les muffins, pains éclairs, pains moulés, pâtes à gâteaux et glaçages. Pour mélanger le beurre et le sucre.
6	Pour fouetter les crèmes épaisses et les mousses.
7	Pour battre les blancs en neige et les préparations pour meringues.

**REMARQUE :** Les batteurs 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 réglage de la vitesse –Batteurs à main à 9 vitesses



Le batteur à main à 9 vitesses doit toujours être réglé à la vitesse la plus faible (vitesse 1). On peut utiliser des vitesses supérieures au besoin – le témoin de réglage de vitesse associé au numéro de vitesse correspondant s'allume.

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 la farine et autres ingrédients secs à des liquides ou autres mélanges humides.
3	Pour mélanger la pâte à crêpes plus efficacement.
4	Pour mélanger les préparations lourdes telles les pâtes à biscuits. Pour lier les trempettes légères de fromage à la crème. Pour mélanger les pâtes et les préparations à base de gélatine.
5	Pour mélanger les muffins et les pains éclair. Pour lier les préparations épaisses à base de fromage à la crème. Pour réduire en purée les pommes de terre ou les écraser.
6	Pour mélanger les pains moulés. Pour mélanger le beurre et le sucre. Pour mélanger les glaçages.
7	Pour terminer le mélange des gâteaux et autres pâtes. Pour fouetter les crèmes épaisses et les mousses.
8	Pour battre les œufs en neige.
9	Pour battre les mélanges à meringue.

**REMARQUE :** Les batteurs 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.

## 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.

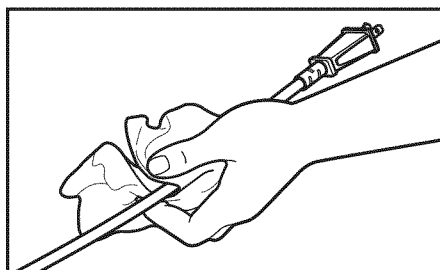
### ⚠ AVERTISSEMENT

Risque de blessure

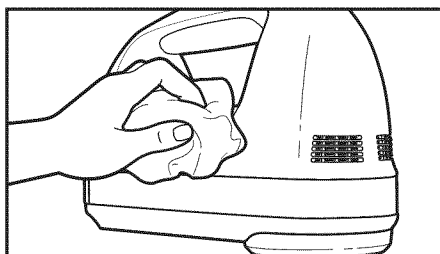
Débrancher le batteur avant de toucher aux fouets.

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.

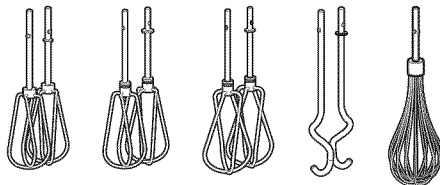


**1** Toujours débrancher le batteur à main avant de le nettoyer. Essuyer le cordon d'alimentation et l'attache-cordon avec un chiffon humecté d'eau tiède et savonneuse, puis essuyer avec un chiffon humide. Sécher avec un chiffon doux.



**2** Essuyer le batteur à main avec un chiffon humecté d'eau tiède et savonneuse; essuyer ensuite avec un chiffon humide. Sécher avec un chiffon doux.

## Nettoyage du batteur, crochet pétrisseur et fouet



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 manche mélangeur à liquide



Toujours retirer le manche mélangeur à liquide du batteur à main avant de le nettoyer. Laver à la main dans une eau tiède et savonneuse. Rincer et sécher avec un linge doux.

## 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.

## 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" 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 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.

<b>Durée de la garantie :</b>	Garantie complète d'un an à compter de la date d'achat.
<b>KitchenAid prendra en charge les éléments suivants à votre choix :</b>	<p>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 <b>1-800-541-6390</b> du centre de satisfaction de la clientèle.</p> <p>OU</p> <p>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.</p>
 <b>KitchenAid ne paiera pas pour :</b>	<ul style="list-style-type: none"><li><b>A.</b> Les réparations lorsque le batteur à main est utilisé à des fins autres que l'usage unifamilial normal.</li><li><b>B.</b> Les dommages causés par : accident, altération, mésusage ou abus.</li><li><b>C.</b> Tout frais d'expédition ou de manutention pour livrer le batteur à main à un centre de réparation agréé.</li><li><b>D.</b> 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.</li></ul>
<b>CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS</b> LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS DANS LA MESURE APPLICABLE LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT 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 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 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.

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)

## 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 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 **1-800-807-6777**, 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)

Si le service que vous obtenez de cette manière n'est pas satisfaisant, appelez notre centre de service à la clientèle au numéro sans frais **1-800-807-6777**.

Ou écrivez-nous à :  
Centre eXpérience 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,  
KitchenAid Portable Appliances,  
P.O. Box 218, St. Joseph, MI 49085-0218

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

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

**Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Canada :**  
**1-800-807-6777**

Ou écrire à l'adresse suivante :  
Centre eXpérience 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.



Únase a nosotros en la cocina, vaya a [www.kitchenaid.com](http://www.kitchenaid.com).  
Escanee con su aparato móvil para ver recetas, consejos y demás.



## ÍNDICE

<b>SEGURIDAD DE LA BATIDORA MANUAL</b>	
Salvaguardias importantes .....	34
Requisitos eléctricos .....	35
<b>PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS</b> .....	36
<b>GUÍA PARA LOS ACCESORIOS</b> .....	37
<b>CÓMO PREPARAR LA BATIDORA MANUAL</b>	
Cómo sujetar los accesorios.....	38
Cómo quitar los accesorios.....	39
<b>CÓMO USAR LA BATIDORA MANUAL</b>	
Cómo funciona el control de velocidades .....	40
Guía para el control de velocidad-Batidoras manuales de 7 velocidades .....	41
Guía para el control de velocidad-Batidoras manuales de 9 velocidades .....	42
<b>CUIDADO Y LIMPIEZA</b>	
Limpieza del cuerpo de la batidora manual .....	43
Limpieza del batidor, el gancho para masa y los batidores de alambre .....	43
Limpieza de la varilla mezcladora para líquidos.....	43
Limpieza de la bolsa de almacenaje .....	43
<b>SOLUCIÓN DE PROBLEMAS</b> .....	44
<b>GARANTÍA Y SERVICIO</b> .....	45

## 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 disposiciones 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 \_\_\_\_\_

## 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

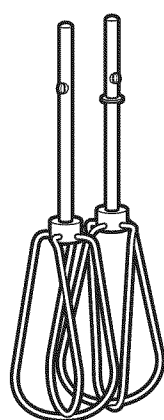
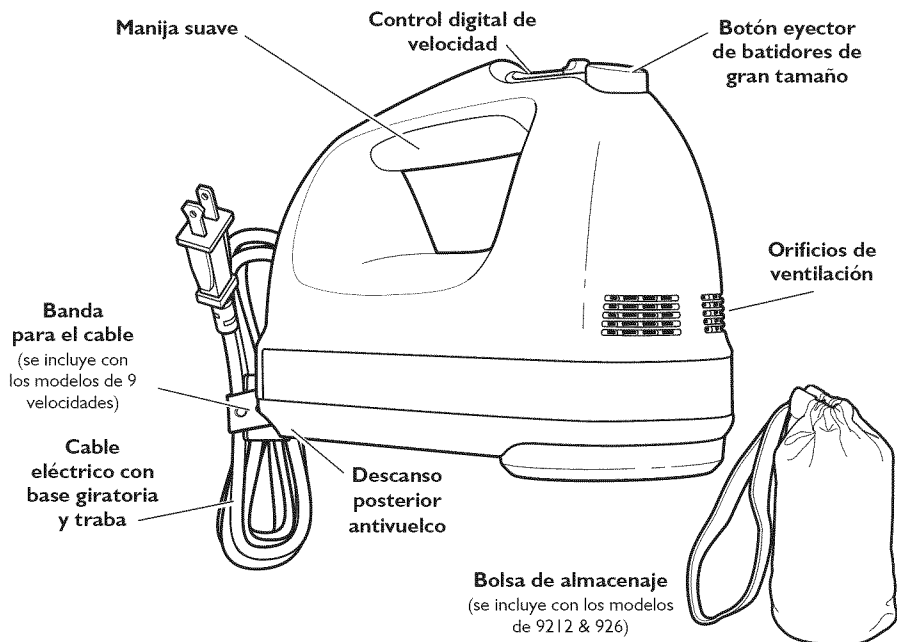
Voltios: 120 CA solamente.

Hertzios: 60 Hz

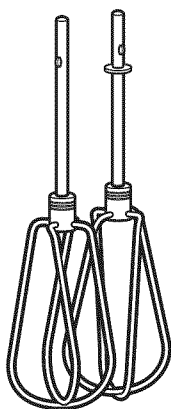
**NOTA:** Esta batidora manual tiene un enchufe polarizado (una hoja es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de choque eléctrico, este enchufe encajará en un contacto polarizado solamente de una manera. Si el enchufe no encaja por completo en el contacto, dé vuelta el enchufe. Si aun así no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

# PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

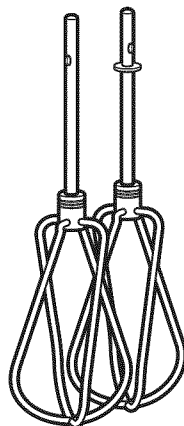
## Piezas y accesorios de la batidora manual



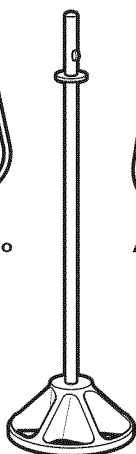
Accesorio Turbo Beater™



Accesorio Turbo Beater™ II

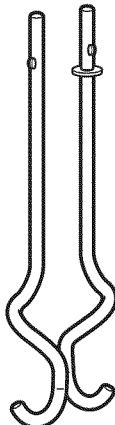


Accesorio Artisan Beater™  
(se incluye solamente con los modelos Professional)

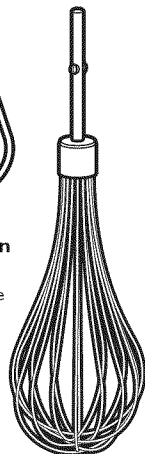


Accesorio – Varilla mezcladora para líquidos

(se incluye con los modelos de 9 velocidades)

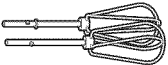
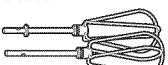
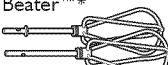
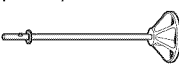
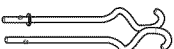




Accesorio – Ganchos para masa



Accesorio – Batidor de 16 alambres

# GUÍA PARA LOS ACCESORIOS

Accesorio	Usos	Artículos incluidos con el modelo				
		KHM7210	KHM7211	KHM926	KHM929	KHM9212
Batidor Turbo Beater™ 	masa de galletas masa de pasteles		*		*	
Batidor Turbo Beater™ II 	masa de galletas masa de pasteles	*		*		
Batidor 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 profesional de 16 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](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

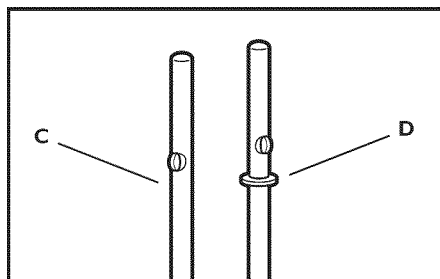
### **! ADVERTENCIA**

#### Peligro de Lesiones

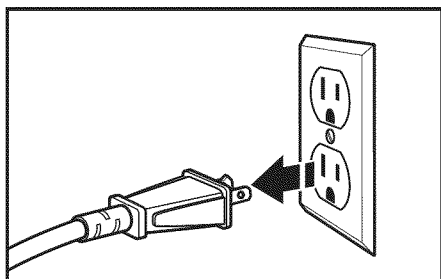
Desenchufe la batidora antes de tocar los batidores.

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

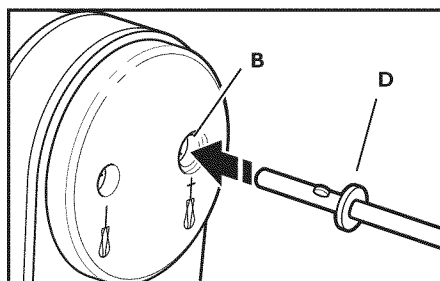
**IMPORTANTE:** Cerciórese de leer y seguir las instrucciones específicas en este manual para el uso adecuado de la batidora manual.



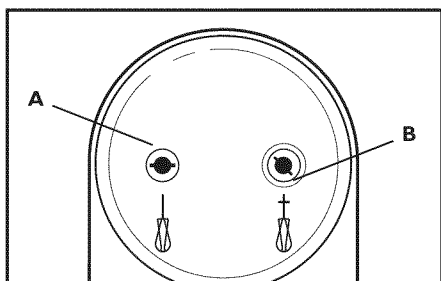
Los accesorios que vienen en pares (batidores, ganchos opcionales para masa) incluyen un accesorio con collarín (D) y uno sin él (C). Los accesorios que vienen solos tienen un collarín (D) (varilla mezcladora para líquidos) o no lo tienen (C) (el batidor).



1 Desenchufe la batidora manual del contacto eléctrico.



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.

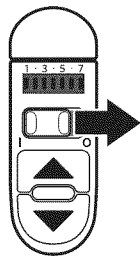


3 Inserte el accesorio sin collarín (C) dentro de la abertura más pequeña (A). Alinee y empuje hacia dentro para trabar en su lugar.

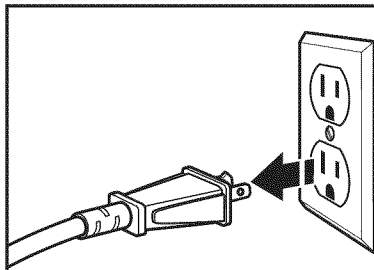
**NOTA:** El eje sin collarín de un accesorio puede usarse en cualquiera de las dos aberturas (A o B). Los que tienen un collarín pueden usarse solamente en la abertura más grande (B).

# CÓMO PREPARAR LA BATIDORA MANUAL

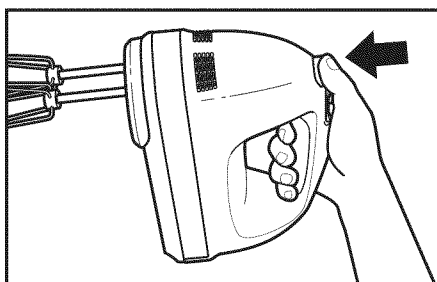
## Cómo quitar los accesorios



- 1** Si está funcionando la batidora manual, deténgala deslizando el interruptor de encendido a la posición de "0" (Apagado).



- 2** Desenchufe la batidora manual del contacto eléctrico.



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

# CÓMO USAR LA BATIDORA MANUAL

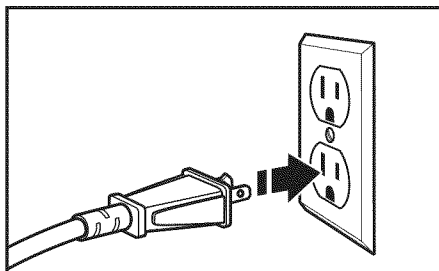
## Cómo funciona el control de velocidades

### ⚠ ADVERTENCIA

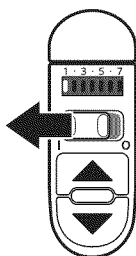
#### Peligro de Lesiones

Desenchufe la batidora antes de tocar los batidores.

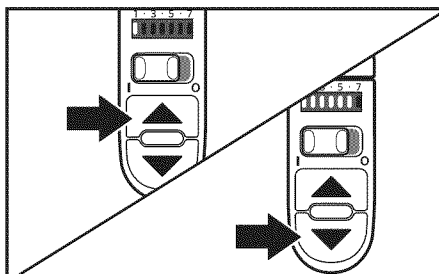
No seguir esta instrucción puede ocasionar fracturas de huesos, cortaduras o magulladuras.



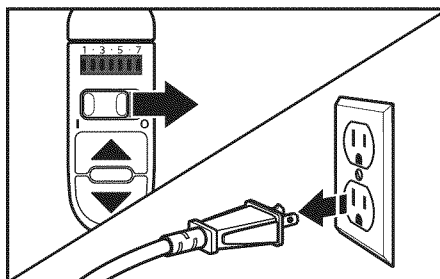
1 Enchufe la batidora manual en un contacto eléctrico.



2 Deslice el interruptor de encendido hacia la posición de "I" (ENCENDIDO). El motor comenzará a funcionar automáticamente en la velocidad 1, y se encenderá el número "1" en el control indicador de velocidad.



3 Toque el botón (la flecha) hacia ARRIBA para incrementar la velocidad de mezclado hacia el ajuste deseado. Si es necesario, toque el botón (la flecha) hacia ABAJO para disminuir la velocidad de mezclado. Para obtener más información, vea la "Guía para el control de velocidad".



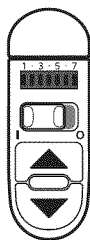
4 Cuando haya terminado el trabajo de mezclado, deslice el interruptor de encendido hacia la posición de "O" (Apagado). Desenchufe la batidora manual antes de quitar los accesorios.

**NOTA:** La batidora manual comienza a funcionar automáticamente en la velocidad 1 cada vez que se enciende, sin importar el ajuste de velocidad en el que se encuentre cuando se apague.



# CÓMO USAR LA BATIDORA MANUAL

## Guía para el control de velocidad - Batidoras manuales de 7 velocidades



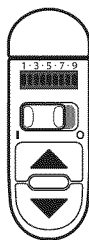
La batidora manual de 7 velocidades comienza a funcionar siempre en la velocidad más baja (Velocidad 1). Según sea necesario, mueva hacia velocidades más altas; el control del indicador de ajuste de velocidad se encenderá con el número correspondiente para cada velocidad.

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 mezclar masa para panqueques.
3	Para combinar mezclas densas, tales como masa para galletas. Para mezclar queso crema ligero para untar. Para revolver masas y mezclas con gelatina.
4	Para combinar mezclas densas de queso crema. Para hacer puré con papas o calabaza.
5	Para mezclar masa para panecillos, panes rápidos, panes, pasteles y glaseados. Para mezclar mantequilla y azúcar.
6	Para batir mezclas densas de crema y mousses.
7	Para batir mezclas con claras de huevo y merengue.

**NOTA:** Los batidores no han sido diseñados para mezclar ni amasar masa de pan. Hay disponibles ganchos especiales para masa. Vea la sección “Accesorios” para obtener más detalles e información para pedir.

# CÓMO USAR LA BATIDORA MANUAL

## Guía para el control de velocidad - Batidoras manuales de 9 velocidades



La batidora manual de 9 velocidades comienza a funcionar siempre en la velocidad más baja (Velocidad 1). Según sea necesario, mueva hacia velocidades más altas; el control del indicador de ajuste de velocidad se encenderá con el número correspondiente para cada velocidad.

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	Mezcle harina y otros ingredientes secos con líquidos u otras mezclas húmedas.
3	Para mezclar masa para panqueques.
4	Para combinar mezclas densas, tales como masa para galletas. Para mezclar queso crema ligero para untar. Para revolver masas y mezclas con gelatina.
5	Para mezclar panecillos y panes rápidos. Para combinar mezclas densas de queso crema. Para hacer puré con papas o calabaza.
6	Para mezclar panes. Para mezclar mantequilla y azúcar. Para mezclar glaseados.
7	Para terminar de mezclar los ingredientes de los pasteles y otras masas. Para batir mezclas densas de crema y mousses.
8	Para batir claras de huevo.
9	Para batir mezclas con merengue.

**NOTE:** 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.

## 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.

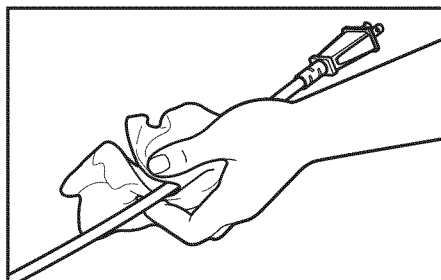
### ⚠ ADVERTENCIA

#### Peligro de Lesiones

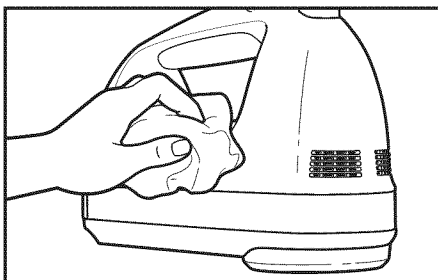
Desenchufe la batidora antes de tocar los batidores.

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

**NOTA:** No sumerja la batidora manual en el agua.

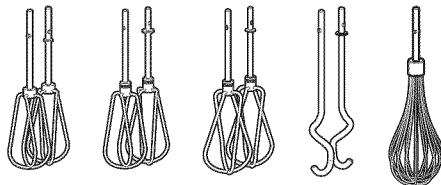


**1** Siempre desenchufe la batidora manual antes de la limpieza. Limpie el cable eléctrico y la banda para el cable con un paño tibio con jabón; luego pásese un paño húmedo. Seque con un paño suave.



**2** Limpie la batidora manual con un paño tibio jabonoso y luego pásese un paño húmedo. Seque con un paño suave.

## Limpieza del batidor, el gancho para masa y los batidores de alambre



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 varilla mezcladora para líquidos



Quite siempre la varilla mezcladora para líquidos de la batidora manual antes de limpiarla. Lave a mano en agua tibia jabonosa. Enjuague y seque con un paño suave.

## Limpieza de la bolsa de almacenaje



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

## 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” 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 50 estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia y Puerto Rico

---

Confiamos tanto en que la calidad de nuestros productos cumple con las exigentes normas de KitchenAid que, si 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. Sírvase 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. Sírvase 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.)

### 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. Sírvase 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 1-800-807-6777, de lunes a sábado.

Sírvase 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.)

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

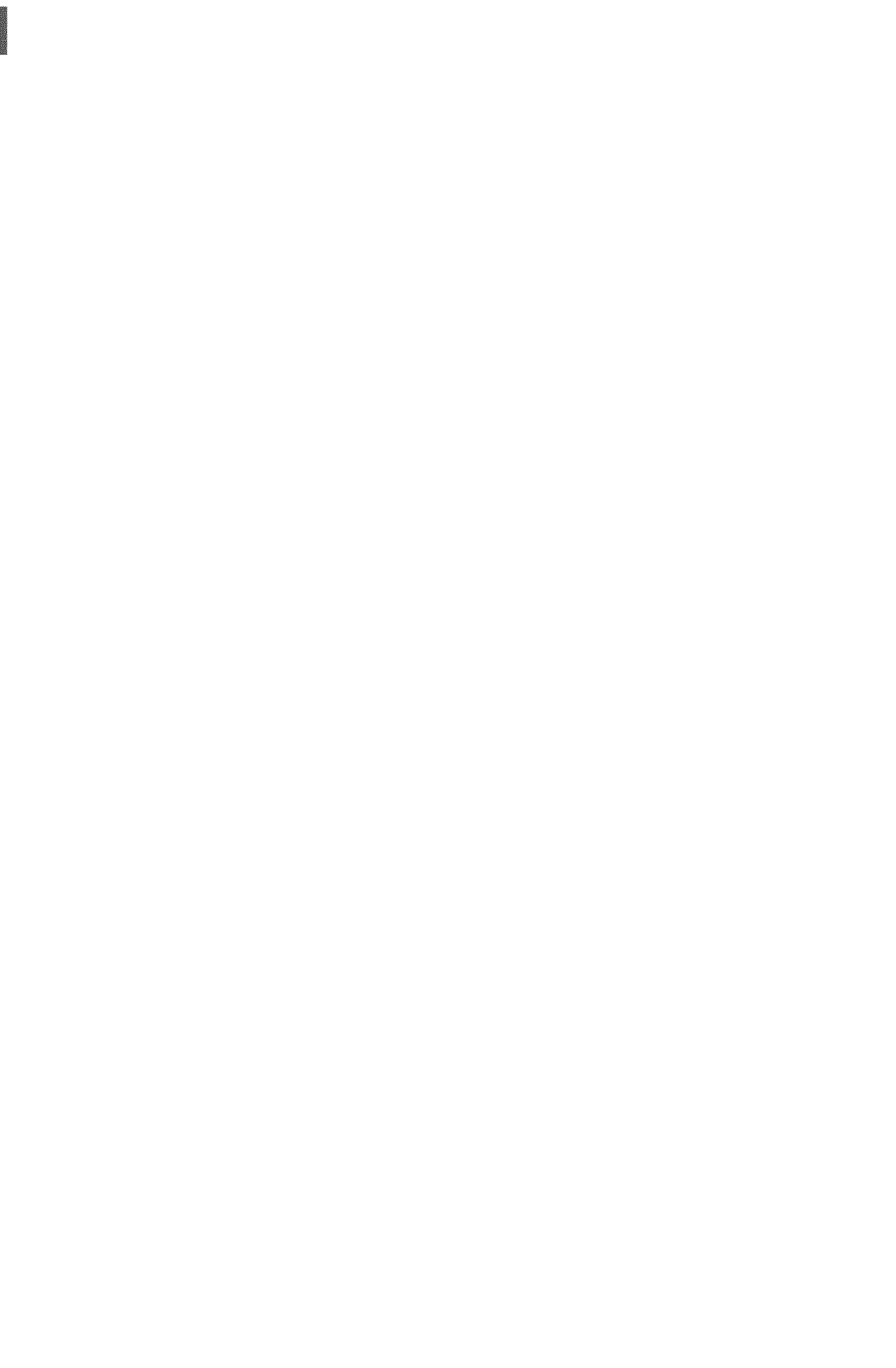
#### Fuera de los Estados Unidos y Puerto Rico:

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



**KitchenAid**

®/™ © 2012 KitchenAid. All rights reserved. Used under license in Canada.

®/™ © 2012 KitchenAid. Tous droits réservés. Utilisé sous licence au Canada.

®/™ © 2012 KitchenAid. Todos los derechos reservados. Usada en Canadá bajo licencia.