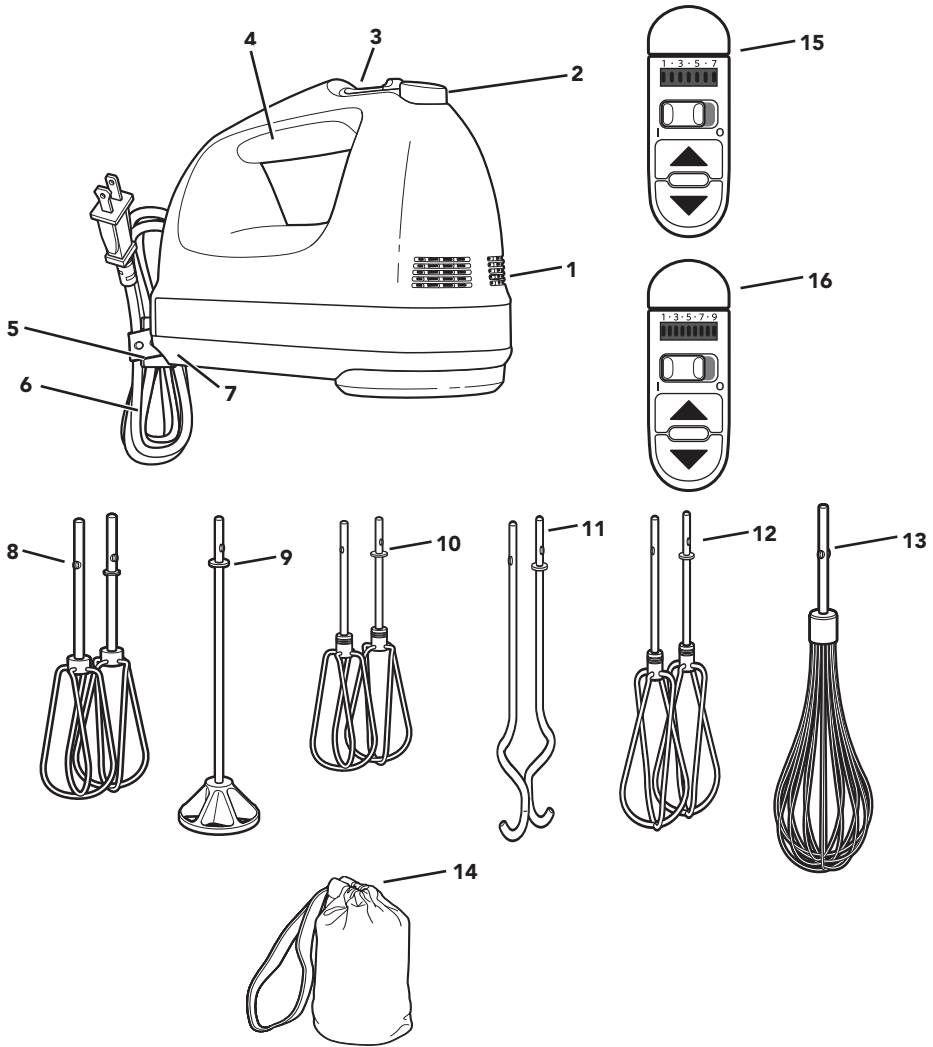


KitchenAid®

Hand Mixer
KHM7210-7212
KHM926
KHM7212Q
KHM9212
KHM927Q



PARTS AND FEATURES



- | | | | |
|----------|---------------------------------|-----------|-------------------------------|
| 1 | Air Vents | 9 | Liquid blender rod accessory* |
| 2 | Oversized Beater Ejector Button | 10 | Turbo Beater™ II accessory |
| 3 | Digital Speed Control | 11 | Dough hooks accessory |
| 4 | Soft grip handle | 12 | Artisan™ Beater accessory** |
| 5 | Cord strap* | 13 | 16-Tine pro whisk accessory |
| 6 | Swivel Lock Power Cord | 14 | Storage bag*** |
| 7 | Non-tip heel rest | 15 | 7 - Speed Control |
| 8 | Turbo Beater™ accessory | 16 | 9 - Speed Control |

*Included with 9 speed models.

**Included with Professional Models only.

***Included with exclusive models, see "Accessory Guide" section.

PRODUCT 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.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. To protect against the 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 the 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, and clothing, as well as spatulas and other utensils, away from beater during operation to reduce the risk of injury to persons and/or damage to the Hand Mixer.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Contact the manufacturer at their customer service telephone number for information on examination, repair, or adjustment.

PRODUCT SAFETY

7. The use of accessories or attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
8. Do not use the appliance outdoors.
9. Do not let the cord hang over the 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

Voltage: 120 V

Frequency: 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.

ACCESSORY GUIDE

Accessory	Uses	Included with Model					
		KHM7210	KHM7211	KHM7212Q	KHM926	KHM927Q	KHM9212
Turbo Beater™ (8)	Cookie dough, cakebatter		•				
Turbo Beater™ II (10)	Cookie dough, cakebatter	•		•	•	•	
Artisan™ Beater (12)	Cookie dough, cakebatter						•
Liquid blender rod (9)	Smoothies diet drink mixes chocolate milk iced tea milkshakes soups sauces				•	•	•
Dough hooks (11)	Mix pancake batter		•	•	•	•	•
16-tine pro Whisk (13)	Whipped cream, puddings whipped egg whites, sauces	•		•	•	•	•
Storage bag*	To store accessories		•		•**	•	•

*Not available as an accessory.

**Please note, the storage bag referenced is not included with model KHM926Q.

To order these accessories

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

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

SPEED CONTROL GUIDE

First, clean all parts and accessories (see “Care and Cleaning” section).

IMPORTANT: Hand Mixer should always be set on the lowest speed to start mixing. Move to higher speeds as needed. The speed setting indicator control will light up with the corresponding number for each speed.

Speed	Attachment	7 - Speed Hand Mixer
1	Turbo Beater™ (10)	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 the bowl.
2	Turbo Beater™ (10) Dough hook (11)	Mix pancake batter.
3	Turbo Beater™ (10)	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	Turbo Beater™ (10) Dough Hook (11)	Mix muffins, quick breads, batter breads, cake batters, and frostings. Blend butter and sugar.
6	16-tine Whisk (13)	Whip heavy cream and mousse mixtures.
7		Beat egg whites and meringue mixtures.

Speed	Attachment	9 - Speed Hand Mixer
1	Turbo Beater™ (10)	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. Helps prevent ingredients from splashing out of bowl.
2	Turbo Beater™ (10) Dough Hook (11)	Mix flour and other dry ingredients with liquids or other moist mixtures.
3	Turbo Beater™ (10)	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	Turbo Beater™ (10) Dough hook (11)	Mix batter breads. Blend butter and sugar. Mix frostings.
7	Turbo Beater™ (10)	Finish mixing cake and other batters. Whip heavy cream and mousse mixtures.
8	16-tine Whisk (13) Liquid blender rod (9)	Beat egg whites. Whip heavy cream and mousse mixtures.
9		Beat meringue mixtures.

NOTE: Beater accessories are not designed for mixing and kneading bread dough. Special dough hook attachments are available. See the “Accessory Guide” section for details and ordering information.

ASSEMBLING THE PRODUCT

ATTACHING THE ACCESSORIES

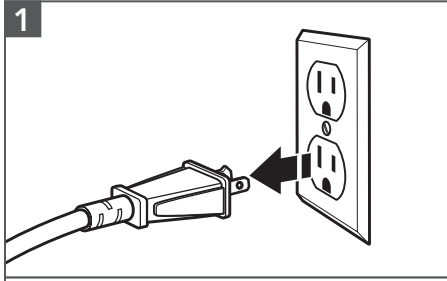
⚠ WARNING

Injury Hazard

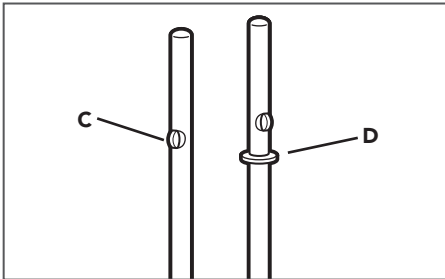
Unplug mixer before touching beaters.

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

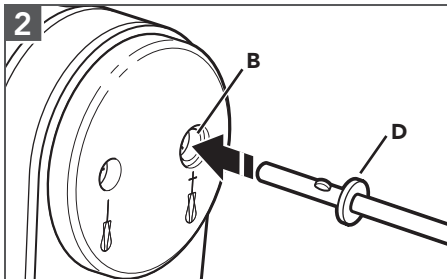
IMPORTANT: Read and follow the specific instructions in this manual for proper use of the Hand Mixer.



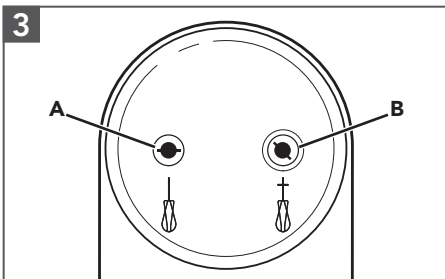
Before attaching any accessories, unplug the Hand Mixer from the electrical outlet.



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



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.

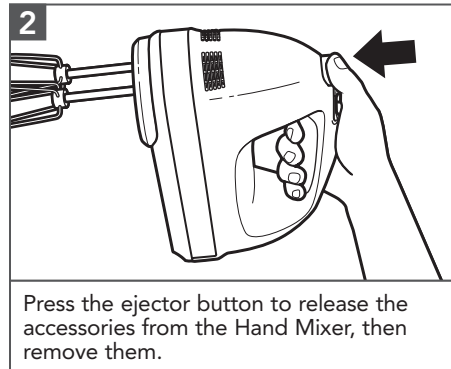
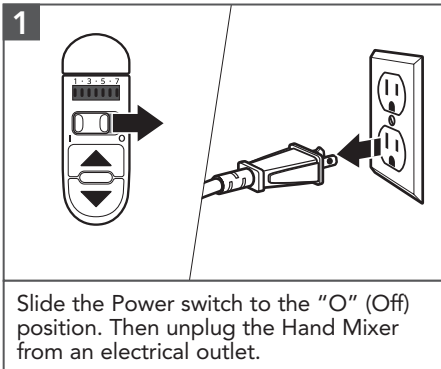


Insert the accessory without a collar (C) into the smaller opening (A). Align and push to lock into place.

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

ASSEMBLING THE PRODUCT

REMOVING THE ACCESSORIES



USING THE PRODUCT

OPERATING THE SPEED CONTROL

⚠ WARNING

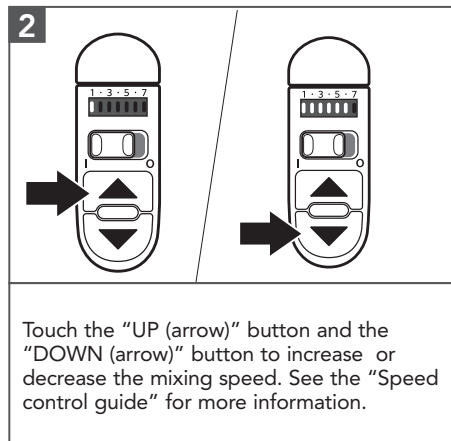
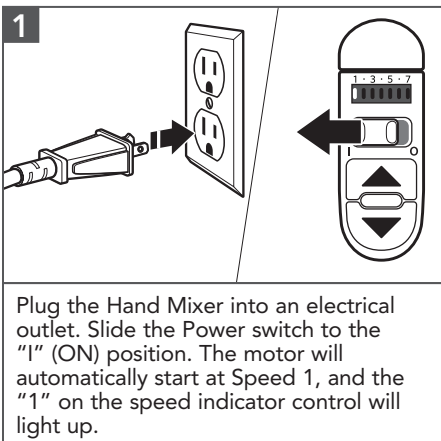
Injury Hazard

Unplug mixer before touching beaters.

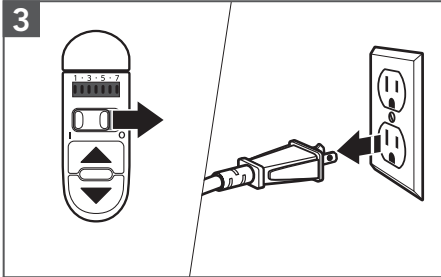
Failure to do so can result in broken bones, cuts, or bruises.

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.



USING THE PRODUCT



When finished, slide the Power switch to the "O" (Off) position. Then unplug the Hand Mixer from an electrical outlet.

CARE AND CLEANING

IMPORTANT: Do not immerse the Hand Mixer body in water or other liquids. Do not use abrasive cleansers or scouring pads to avoid scratching.

⚠️ WARNING



Electrical Shock Hazard

Do not put in water.

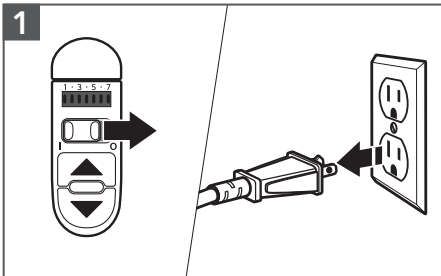
Doing so can result in death or electrical shock.

⚠️ WARNING

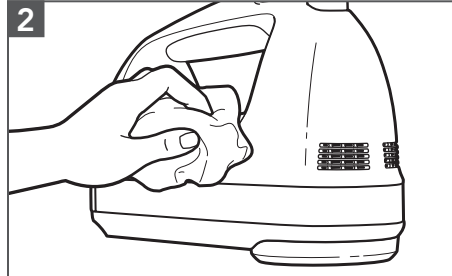
Injury Hazard

Unplug mixer before touching beaters.

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

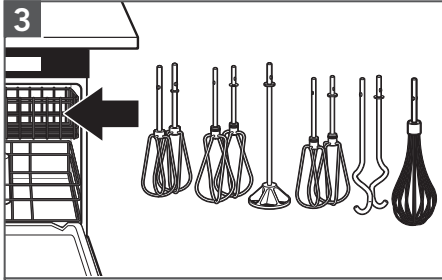


Slide the Power switch to the "O" (Off) position. Then unplug the Hand Mixer from an electrical outlet.



Wipe the Hand Mixer body with a soft, damp cloth.

CARE AND CLEANING



The following parts are dishwasher-safe, top rack only: Turbo Beater*, Artisan Beater* 16-Tine pro whisk*, Dough hooks* and Liquid blender rod*.



The storage bag can be washed in the washing machine on warm, tumble dry low. Or wipe clean with a warm soapy cloth.

TROUBLESHOOTING GUIDE

Problem	Solution
If the Hand Mixer fails to start:	Check if the Hand Mixer is securely plugged into an outlet.
	If you have a circuit breaker box, make sure the circuit is closed.
If the problem cannot be fixed	Then contact KitchenAid or an Authorized Service Center**.

Note: If the problem cannot be corrected, See the “Warranty and Service” section. Do not return the Hand Mixer to the retailer; retailers do not provide service.

*These parts can also be washed by hand in warm, soapy water and dry thoroughly.

**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)

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.

<p>Length of Warranty:</p>	<p>One Year Full Warranty from date of purchase.</p>
<p>KitchenAid Will Pay for Your Choice of:</p> 	<p>Hassle-Free Replacement of your Hand Mixer. See the next page for details on how to arrange for service, or call the Customer eXperience Center toll-free at 1-800-541-6390.</p> <p>OR</p> <p>The replacement parts and repair labor costs to correct defects in materials and workmanship. Service must be provided by an Authorized KitchenAid Service Center.</p>
<p>KitchenAid Will Not Pay for:</p>	<ul style="list-style-type: none"> A. Repairs when your 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 Mixer attachments operated outside the 50 United States, District of Columbia, Puerto Rico, and Canada.
<p>DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES</p> <p>IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING TO THE EXTENT APPLICABLE WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE EXCLUDED TO THE EXTENT LEGALLY PERMISSIBLE. ANY IMPLIED WARRANTIES THAT MAY BE IMPOSED BY LAW ARE LIMITED TO 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.</p> <p>IF THIS PRODUCT FAILS TO WORK AS WARRANTED, CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY SHALL BE REPAIR OR REPLACEMENT ACCORDING TO THE TERMS OF THIS LIMITED WARRANTY. KITCHENAID AND KITCHENAID CANADA DO NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state or province to province.</p>	

WARRANTY AND SERVICE

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

We're so confident the quality of our products meets the exacting standards of KitchenAid that, if your 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.

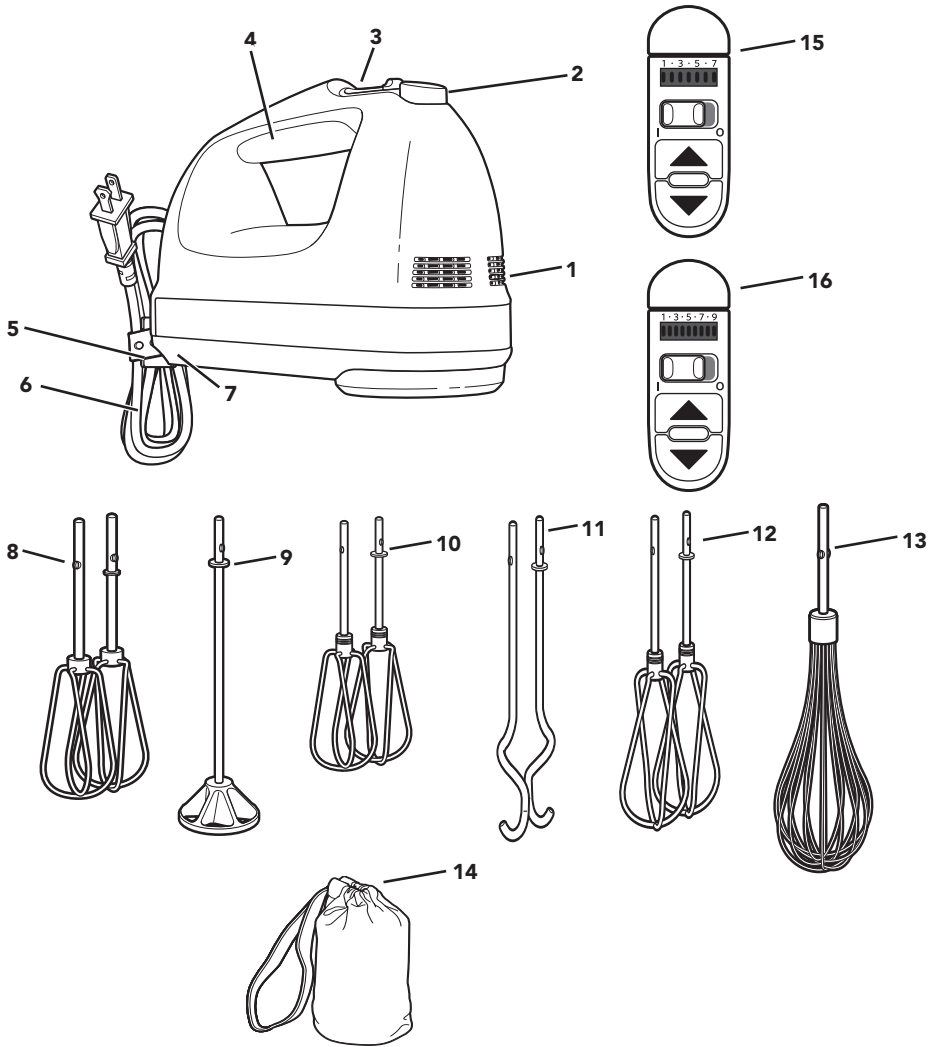
For service information in Canada:

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

For service information in Mexico:

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

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES



FRANÇAIS

- | | |
|---|---|
| <p>1 Évents</p> <p>2 Large bouton éjecteur de batteur</p> <p>3 Commande de vitesse numérique</p> <p>4 Poignée avec prise confortable</p> <p>5 Sangle de retenue du cordon*</p> <p>6 Cordon d'alimentation pivotant et blocable</p> <p>7 Support arrière antibasculement</p> <p>8 Accessoire Turbo Beater™</p> | <p>9 Manche mélangeur à liquide*</p> <p>10 Accessoire Turbo Beater™ II</p> <p>11 Crochets pétrisseurs</p> <p>12 Fouet Artisan™**</p> <p>13 Fouet professionnel à 16 tiges</p> <p>14 Sac de rangement***</p> |
| <p>15 7 – Commande de vitesse</p> | <p>16 9 – Commande de vitesse</p> |

*Fourni avec les modèles à 9 vitesses.

**Compris avec les modèles professionnels seulement.

***Compris avec les modèles exclusifs, voir la section « Guide d'accessoires ».

SÉCURITÉ DU PRODUIT

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 décharge électrique, ne pas immerger le batteur à main dans l'eau ou un 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 surveillés 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.
5. Éviter tout contact avec les pièces mobiles. Tenir les mains, cheveux, vêtements et spatules ou autres ustensiles à l'écart du batteur lors de son fonctionnement afin de réduire le risque de blessures corporelles ou d'endommagement du batteur à main.
6. Ne pas faire fonctionner un appareil si la prise ou le cordon est endommagé, si l'appareil ne fonctionne pas correctement, s'il tombe ou s'il est endommagé d'une quelconque façon. Communiquer par téléphone avec le service à la clientèle du fabricant pour obtenir des renseignements sur la vérification, la réparation et le réglage de l'appareil.

SÉCURITÉ DU PRODUIT

7. L'utilisation d'accessoires ou de pièces non recommandés ou non vendus par le fabricant peut causer un incendie, une décharge électrique ou des blessures corporelles.
8. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir.
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

Tension : 120 V

Fréquence : 60 Hz

REMARQUE : Ce batteur à main comporte une fiche polarisée (avec une lame plus large que l'autre). Pour réduire le risque de décharge 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.

GUIDE D'ACCESSOIRES

Accessoire	Utilisations	Inclus avec le modèle					
		KHM7210	KHM7211	KHM7212Q	KHM926	KHM927Q	KHM9212
Turbo Beater™ (8)	Pâte à biscuits, pâte à gâteaux		•				
Turbo Beater™ II (10)	Pâte à biscuits, pâte à gâteaux	•		•	•	•	
Fouet Artisan™ (12)	Pâte à biscuits, pâte à gâteaux						•
Manche mélangeur à liquide (9)	Smoothies, mélanges de boissons gazeuses, lait chocolaté, thé glacé, laits frappés, soupes, sauces				•	•	•
Crochets pétrisseurs (11)	Pour mélanger la pâte à crêpes plus efficacement		•	•	•	•	•
Fouet professionnel à 16 tiges (13)	Crème fouettée, poudings, blancs d'œufs en neige, sauces	•		•	•	•	•
Sac de rangement*	Pour entreposer les accessoires		•		•**	•	•

*Non disponible comme accessoire.

**Veuillez noter que le sac de rangement indiqué n'est pas offert avec le modèle KHM926Q.

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.

GUIDE DE COMMANDE DE VITESSE

Tout d'abord, nettoyer les pièces et accessoires (voir la section « Entretien et nettoyage »).

IMPORTANT : Le batteur à main doit toujours être réglé à la vitesse la plus faible pour commencer le mélange. On peut utiliser des vitesses supérieures au besoin – le témoin de réglage de vitesse associé au numéro de vitesse correspondant s'allume.

Vitesse	Accessoire	Batteur à main – 7 vitesses
1	Turbo Beater™ (10)	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 les autres ingrédients secs à des liquides ou d'autres mélanges humides. Aide à empêcher les ingrédients d'éclabousser du bol.
2	Turbo Beater™ (10) Crochet pétrisseur (11)	Pour mélanger la pâte à crêpes plus efficacement.
3	Turbo Beater™ (10)	Mélange 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	Turbo Beater™ (10) Crochet pétrisseur (11)	Pour mélanger les muffins, pains éclairs, pains moulés, pâtes à gâteaux et glaçages. Pour mélanger le beurre et le sucre.
6	Fouet à 16 tiges (13)	Pour fouetter les crèmes épaisses et les mousses.
7		Pour battre les blancs en neige et les préparations pour meringues.

Vitesse	Accessoire	Batteur à main – 9 vitesses
1	Turbo Beater™ (10)	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. Aide à empêcher les ingrédients d'éclabousser du bol.
2	Turbo Beater™ (10) Crochet pétrisseur (11)	Mélanger la farine et les autres ingrédients secs à des liquides ou d'autres mélanges humides.
3	Turbo Beater™ (10)	Pour mélanger la pâte à crêpes plus efficacement.
4		Mélange 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	Turbo Beater™ (10) Crochet pétrisseur (11)	Pour mélanger les pains moulés. Pour mélanger le beurre et le sucre. Pour mélanger les glaçages.
7	Turbo Beater™ (10)	Pour terminer le mélange des gâteaux et autres pâtes. Pour fouetter les crèmes épaisses et les mousses.
8	Fouet à 16 tiges (13) Manche mélangeur à liquide (9)	Pour battre les œufs en neige. Pour fouetter les crèmes épaisses et les mousses.
9		Pour battre les mélanges à meringue.

REMARQUE : Les accessoires de fouet ne sont pas conçus pour mélanger et pétrir la pâte à pain. On peut acheter des crochets pétrisseurs spéciaux. Voir la section « Guide d'accessoires » pour les détails et les renseignements sur la commande.

ASSEMBLAGE DE L'ARTICLE

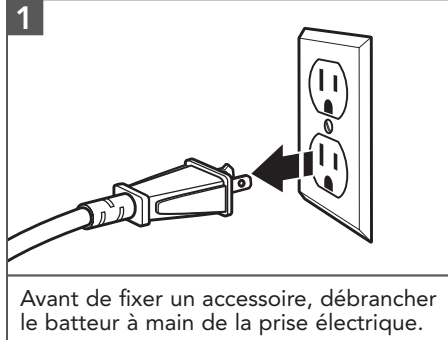
INSTALLATION DES ACCESSOIRES

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de blessure

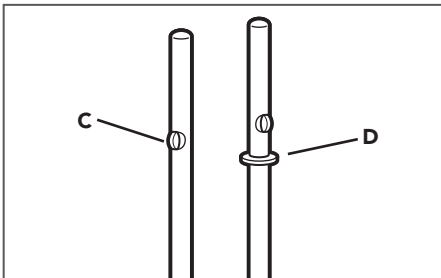
Débrancher le batteur avant de toucher aux fouets.

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

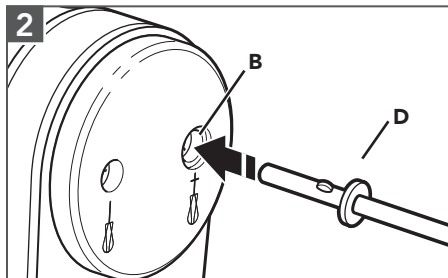


Avant de fixer un accessoire, débrancher le batteur à main de la prise électrique.

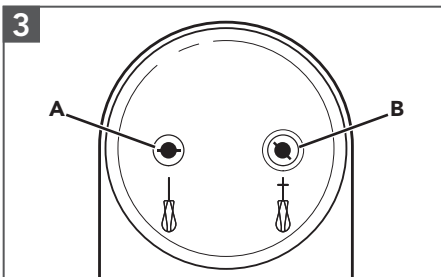
IMPORTANT : Lire et suivre les instructions spécifiques de ce manuel pour savoir comment utiliser correctement ce batteur à main.



Chaque ensemble d'accessoires (bateurs, crochets pétrisseurs facultatifs) comprend un accessoire avec bague (D), et un accessoire sans (C). L'accessoire unique comporte une bague (D) (manche mélangeur à liquide) ou n'en comporte pas (C).



Insérer l'axe de 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.

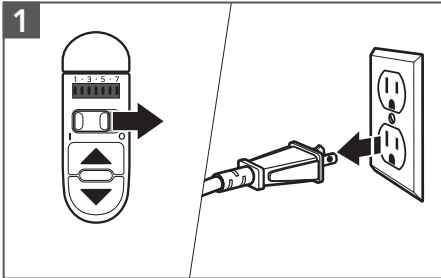


Insérer l'accessoire dépourvu de bague (C) dans la petite ouverture (A) de l'appareil. Aligner les deux parties et enfoncer le manche pour le verrouiller.

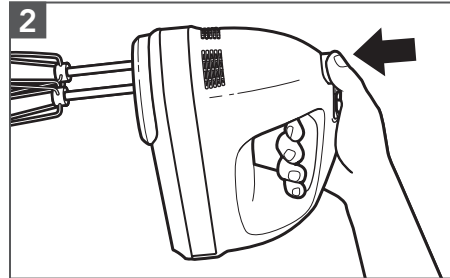
REMARQUE : Le manche sans bague peut être installé sur les deux ouvertures (A ou B). Le manche avec bague peut être installé uniquement sur l'ouverture la plus large (B).

ASSEMBLAGE DE L'ARTICLE

RETRAIT DES ACCESSOIRES



Faire glisser le commutateur de mise sous tension en position « O » (arrêt). Débrancher ensuite le batteur à main de la prise de courant électrique.



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

FRANÇAIS

UTILISATION DE L'ARTICLE

UTILISATION DE LA COMMANDE DE VITESSE

⚠ AVERTISSEMENT

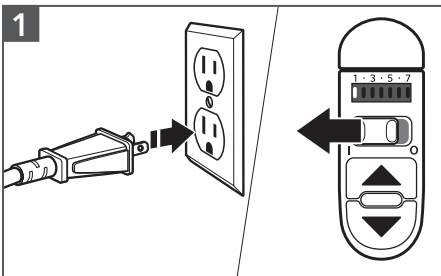
Risque de blessure

Débrancher le batteur avant de toucher aux fouets.

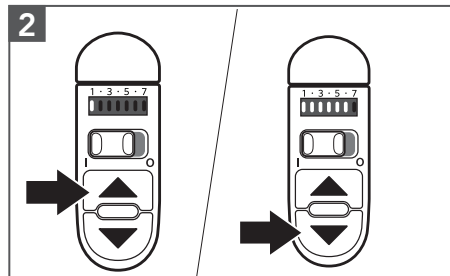
Le non-respect de cette instruction peut entraîner des fractures d'os, des coupures ou des bleus.

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 ».

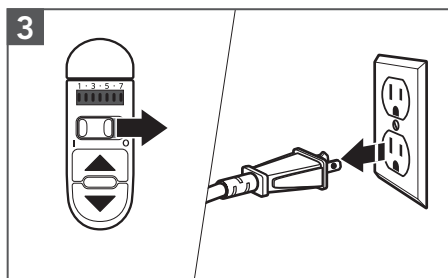


Brancher le batteur à main à une prise de courant électrique. Faire glisser le commutateur de mise sous tension en position « I » (marche). Le moteur démarre automatiquement à la vitesse 1, et le « 1 » du témoin de vitesse s'allume.



Appuyer sur la flèche vers le haut et la flèche vers le bas pour augmenter ou diminuer la vitesse de mélange. Voir le « Guide de contrôle de la vitesse » pour plus d'informations.

UTILISATION DE L'ARTICLE



Une fois terminé, faire glisser le commutateur de mise sous tension en position « O » (arrêt). Débrancher ensuite le batteur à main de la prise de courant électrique.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

IMPORTANT : Ne pas immerger le corps du batteur à main dans de l'eau ou tout autre liquide. Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs ou de tampons à récurer pour éviter de rayer la surface.

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

Ne pas mettre dans l'eau.

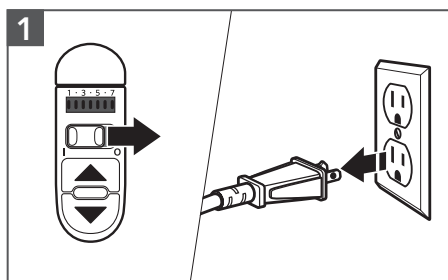
Le non-respect de cette instruction peut causer un décès ou un choc électrique.

⚠ AVERTISSEMENT

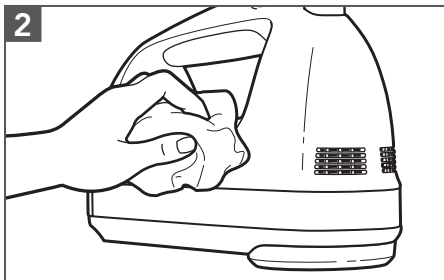
Risque de blessure

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.

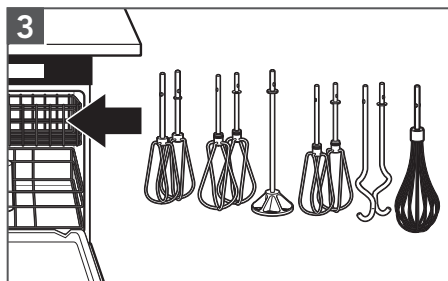


Faire glisser le commutateur de mise sous tension en position « O » (arrêt). Débrancher ensuite le batteur à main de la prise de courant électrique.

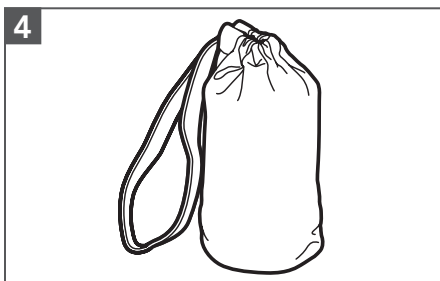


Essuyer le corps du batteur à main avec un linge doux et humide.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE



Les pièces suivantes sont lavables au lave-vaisselle, dans le panier supérieur uniquement : Turbo Beater*, fouet Artisan*, fouet professionnel à 16 tiges*, crochets pétrisseurs* et manche mélangeur à liquide*.



Le sac de rangement peut être lavé à la machine à l'eau tiède, à basse température. On peut aussi le nettoyer avec un chiffon tiède et savonneux.

FRANÇAIS

GUIDE DE DÉPANNAGE

Problème	Solution
Si le batteur à main ne se met pas en marche :	Vérifiez si le batteur à main est correctement branché à une prise électrique.
	S'il s'agit d'un circuit avec disjoncteur, s'assurer qu'il est fermé.
Si le problème ne peut être résolu	Prendre contact avec KitchenAid ou un centre de service agréé**.

Remarque : Si l'on ne parvient pas à corriger le problème, voir la section « Garantie et service ». Ne pas rapporter le batteur à main au revendeur – les revendeurs ne fournissent pas de service après-vente.

*Ces pièces peuvent également être lavées à la main dans de l'eau chaude savonneuse et bien sécher.

**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)

GARANTIE ET DÉPANNAGE

GARANTIE DU BATTEUR À MAIN KITCHENAID® POUR LES 50 ÉTATS DES ÉTATS-UNIS, LE DISTRICT FÉDÉRAL DE COLUMBIA, PORTO RICO ET LE CANADA

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

Durée de la garantie :	Garantie complète d'un an à compter de la date d'achat.
KitchenAid prendra en charge les éléments suivants à votre choix :	<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 1-800-541-6390 du Centre eXpérience à 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. L'intervention de dépannage doit être effectuée par un centre de dépannage KitchenAid agréé.</p>
KitchenAid ne paiera pas pour :	<p>A. Les réparations lorsque le batteur à main est utilisé à des fins autres qu'un usage domestique unifamilial normal.</p> <p>B. Les dommages causés par : accident, altération, mauvaise utilisation ou abus.</p> <p>C. Tout frais d'expédition ou de manutention pour livrer le batteur à main à un centre de dépannage agréé.</p> <p>D. Les frais des pièces de rechange ou de main-d'œuvre pour les accessoires du batteur à main lorsqu'il est utilisé à l'extérieur des 50 États des États-Unis, du district fédéral de Columbia, de Porto Rico et du Canada.</p>
CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS	
<p>LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS DANS LA MESURE APPLICABLE LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT EXCLUES DANS LA MESURE AUTORISÉE PAR LA LOI. TOUTE GARANTIE IMPLICITE POUVANT ÊTRE IMPOSÉE PAR LA LOI EST LIMITÉE À 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 ÊTRE APPLICABLES.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	

GARANTIE ET DÉPANNAGE

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

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits satisfait aux normes rigoureuses de KitchenAid que si le batteur à main cesse de fonctionner au cours de la première année suivant son acquisition, KitchenAid prendra les mesures nécessaires pour faire livrer gratuitement à votre porte un appareil de remplacement identique ou comparable et prendra les dispositions nécessaires pour que le batteur à main d'origine nous soit retourné. Les accessoires électriques de remplacement seront également couverts par notre garantie limitée d'un an.

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

acquisition, il vous suffit d'appeler notre Centre eXpérience clientèle au **1-800-541-6390**, du lundi au vendredi. Veuillez avoir l'original de votre reçu de vente à portée de main au moment de votre appel. Une preuve d'achat est indispensable pour que votre réclamation puisse être traitée. Il vous faudra fournir votre adresse de livraison complète au représentant. (ne pas utiliser de numéro de C.P.)

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.

FRANÇAIS

GARANTIE DE REMPLACEMENT SANS DIFFICULTÉ POUR LE 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, nous remplacerons le batteur à main par un appareil de rechange identique ou comparable. Les accessoires électriques de remplacement seront également couverts 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 eXpérience clientèle

au **1-800-807-6777** (numéro sans frais), du lundi au samedi. Veuillez avoir l'original de votre reçu de vente à portée de main au moment de votre appel. Une preuve d'achat est indispensable pour que votre réclamation puisse être traitée. Il vous faudra fournir votre adresse de livraison complète au représentant.

Après avoir reçu le 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 DES PIÈCES DE RECHANGE

Aux États-Unis et à Porto Rico :

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

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

En dehors des États-Unis et de Porto Rico :

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

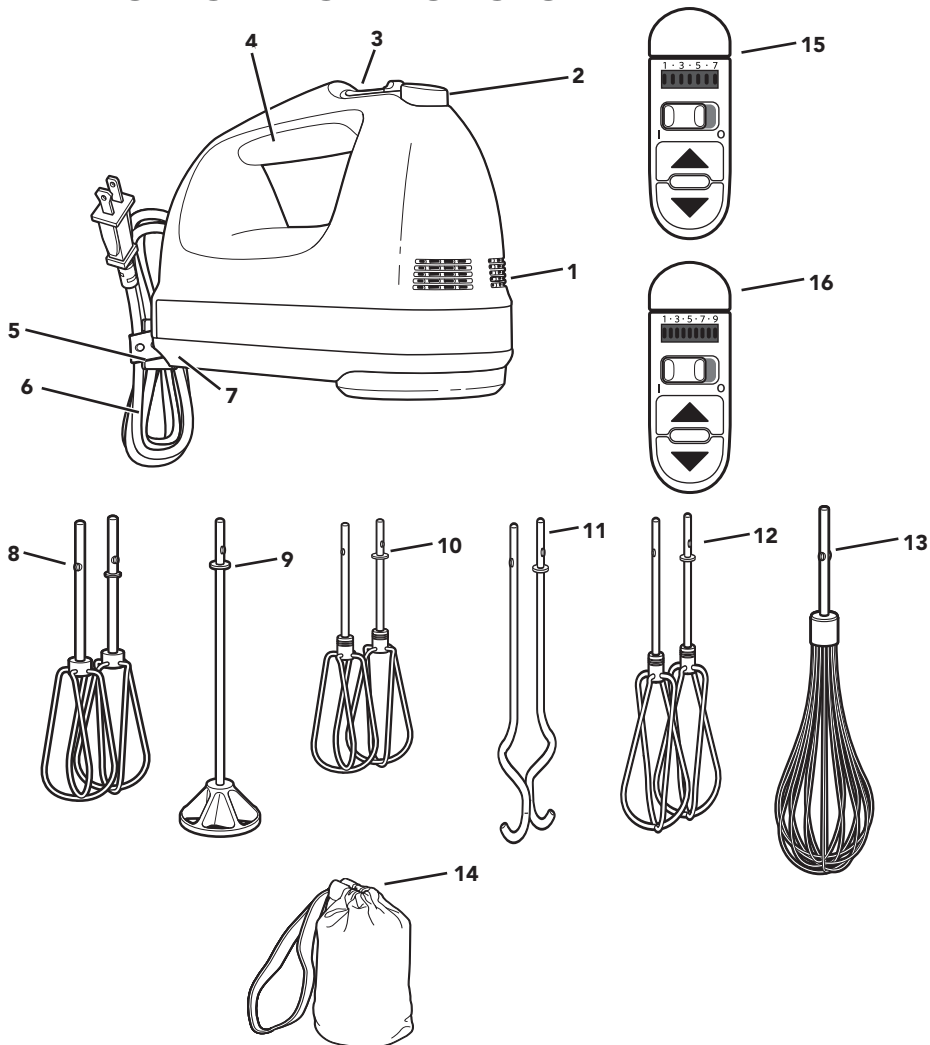
Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Canada :

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

Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Mexique :

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

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS



- | | | | |
|----------|---|-----------|---|
| 1 | Orificios de ventilación | 9 | Accesorio – Varilla mezcladora para líquidos* |
| 2 | Botón eyector de batidores de gran tamaño | 10 | Accesorio Turbo Beater™II |
| 3 | Control digital de velocidad | 11 | Accesorio – Ganchos para masa |
| 4 | Manija suave | 12 | Accesorio – Batidora Artisan™** |
| 5 | Banda para el cable* | 13 | Accesorio – Batidora de 16 alambres |
| 6 | Cable eléctrico con bloqueo antigiro | 14 | Bolsa de almacenamiento*** |
| 7 | Descanso posterior antivuelco | 15 | Control de 7 velocidades |
| 8 | Accesorio Turbo Beater™ | 16 | Control de 9 velocidades |

*Incluido con los modelos de 9 velocidades.

**Incluido solo con modelos profesionales.

***Incluido con modelos exclusivos, consulte la sección "Guía para los accesorios".

SEGURIDAD DEL PRODUCTO

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.

MEDIDAS DE PRECAUCIÓN IMPORTANTES

Al utilizar electrodomésticos 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 sumerja la batidora de mano 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 electrodoméstico, a cargo de una persona responsable por su seguridad. Se debe supervisar atentamente cuando cualquier electrodoméstico se utilice por niños o cerca de ellos. Los niños deben estar bajo supervisión para garantizar que no jueguen con el aparato.
4. Apague el electrodoméstico, luego desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de armar o desarmar las piezas, y antes de limpiarlo. Para desenchufarlo, tome el enchufe y retírelo del tomacorriente. Nunca tire del cable eléctrico.
5. Evite tocar las piezas que estén en movimiento. Mantenga las manos, el cabello y la ropa, así como también las espátulas y otros utensilios, lejos del batidor durante el funcionamiento, para reducir el riesgo de heridas a personas y/o daños a la batidora de mano.

SEGURIDAD DEL PRODUCTO

6. No utilice ningún electrodoméstico cuyo cable o enchufe esté dañado, si el aparato no ha funcionado correctamente, si se ha caído o dañado de alguna forma. Llame al número de teléfono de atención al cliente del fabricante para obtener información sobre revisión, reparación o ajuste del producto.
7. El uso de aditamentos o accesorios no recomendados ni vendidos por el fabricante puede provocar un incendio, choque eléctrico o lesiones.
8. No utilice el electrodoméstico 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 cocina.
11. Quite todos los accesorios de la batidora de mano 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. La Licuadora debe desconectarse siempre de la fuente de alimentación si no se atiende su funcionamiento, y antes de su ensamble, desensamble o limpieza.
16. No permita el uso de la licuadora por los niños sin la supervisión de un adulto.
17. Apagar el aparato y desconectar de la fuente de alimentación antes de cambiar accesorios o acercarse a partes que tienen movimiento durante el uso del aparato.
18. 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.
19. No dé al aparato un uso diferente de aquel para el cual fue diseñado. Podría dar lugar a posibles lesiones.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Este producto ha sido diseñado únicamente para uso doméstico.

SEGURIDAD DEL PRODUCTO

REQUISITOS ELÉCTRICOS

Tensión: 120 V

Frecuencia: 60 Hz

NOTA: Esta batidora de mano tiene un enchufe polarizado (una hoja es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de choque eléctrico, este enchufe

encajará en un tomacorriente polarizado solamente de una manera. Si el enchufe no encaja por completo en el contacto, dé vuelta el enchufe. Si aún así no encaja, póngase en contacto con un electricista competente. No modifique el enchufe de ninguna manera.

GUÍA PARA LOS ACCESORIOS

ESPAÑOL

Accesorio	Usos	Artículos incluidos con el modelo					
		KHM7210	KHM7211	KHM7212Q	KHM926	KHM927Q	KHM9212
Turbo Beater™ (8)	Masa para galletas, masa para pasteles		•				
Turbo Beater™ II (10)	Masa para galletas, masa para pasteles	•		•	•	•	
Batidor Artisan™ (12)	Masa para galletas, masa para pasteles						•
Varilla mezcladora para líquidos (9)	Licuados, bebidas dietéticas, batidos, leche chocolatada, té helado, malteadas, sopas, salsas				•	•	•
Ganchos para masa (11)	Para mezclar masa para panqueques		•	•	•	•	•
Batidora profesional de 16 alambres (13)	Crema batida, budines, claras de huevo batidas, salsas	•		•	•	•	•
Bolsa de almacenamiento*	Para guardar accesorios		•		•**	•	•

*No disponible como accesorio.

**Téngase en cuenta que la bolsa para almacenaje a que se hace referencia no se incluye con el modelo KHM926Q.

Para pedir estos accesorios

En Estados Unidos: visite www.shopkitchenaid.com o llame al 1-800-541-6390.

En Canadá: llame al 1-800-807-6777.

GUÍA PARA EL CONTROL DE VELOCIDADES

Primero, limpie todas las piezas y accesorios (consulte la sección “Cuidado y limpieza”).

IMPORTANTE: La batidora de mano debe fijarse siempre en la velocidad más baja para comenzar a mezclar. 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	Aditamentos	Batidora de mano de 7 velocidades
1	Turbo Beater™ (10)	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	Turbo Beater™ (10) Gancho para masa (11)	Para mezclar masa para panqueques.
3	Turbo Beater™ (10)	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	Turbo Beater™ (10) Gancho para masa (11)	Para mezclar masa para panecillos, panes rápidos, panes, pasteles y glaseados. Para mezclar mantequilla y azúcar.
6	Batidora de 16 alambres (13)	Para batir mezclas densas de crema y mousses.
7		Para batir mezclas con claras de huevo y merengue.

Velocidad	Aditamentos	Batidora de mano de 9 velocidades
1	Turbo Beater™ (10)	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. Evita que los ingredientes se salpiquen fuera del tazón.
2	Turbo Beater™ (10) Gancho para masa (11)	Mezcle harina y otros ingredientes secos con líquidos u otras mezclas húmedas.
3	Turbo Beater™ (10)	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	Turbo Beater™ (10) Gancho para masa (11)	Para mezclar panes. Para mezclar mantequilla y azúcar. Para mezclar glaseados.
7	Turbo Beater™ (10)	Para terminar de mezclar los ingredientes de los pasteles y otras masas. Para batir mezclas densas de crema y mousses.
8	Batidor de 16 alambres (13)	Para batir claras de huevo. Para batir mezclas densas de crema y mousses.
9	Varilla mezcladora para líquidos (9)	Para batir mezclas con merengue.

NOTA: Los accesorios del batidor no han sido diseñados para mezclar y amasar masa de pan. Hay disponibles ganchos especiales para masa. Consulte la sección “Guía para los accesorios” para obtener detalles e información de pedidos.

CÓMO ENSAMBLAR EL PRODUCTO

CÓMO CONECTAR LOS ACCESORIOS

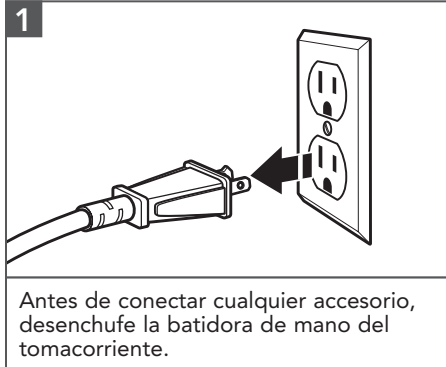
⚠️ ADVERTENCIA

Peligro de Lesiones

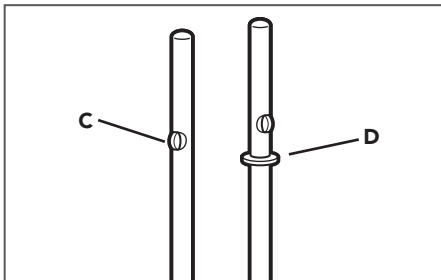
Desenchufe la batidora antes de tocar los batidores.

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

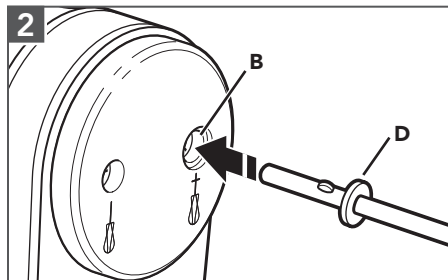
IMPORTANTE: Lea y siga las instrucciones específicas en este manual para el uso adecuado de la batidora de mano.



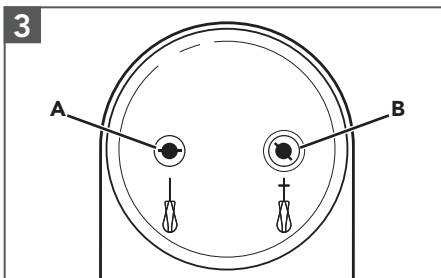
ESPAÑOL



Los accesorios que vienen en pares (batidores, ganchos opcionales para masa) incluyen un accesorio con collarín (D) y uno sin él (C). El accesorio individual viene con un collarín (D) (varilla mezcladora para líquidos) o sin él (C) (batidor).



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

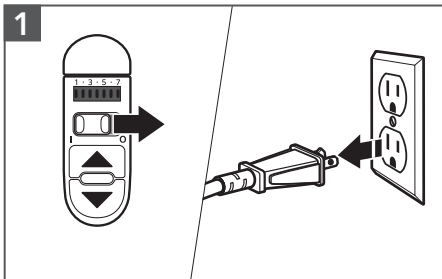


Inserte el accesorio sin collarín (C) dentro de la abertura más pequeña (A). Alinee y presione para trabar en su lugar.

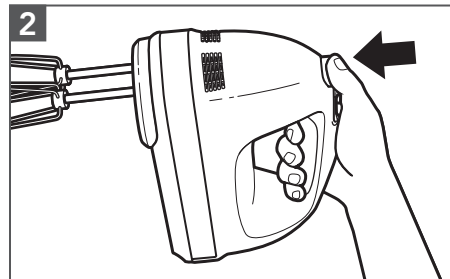
NOTA: El eje sin collarín de un accesorio puede usarse en cualquiera de las dos aberturas (A o B). Los que tienen un collarín pueden usarse solamente en la abertura más grande (B).

CÓMO ENSAMBLAR EL PRODUCTO

CÓMO QUITAR LOS ACCESORIOS



Deslice el interruptor de encendido hacia la posición de "O" (Apagado). Luego, desenchufe la batidora de mano del tomacorriente.



Presione el botón eyector para liberar los accesorios de la batidora de mano y retírelos.

CÓMO USAR EL PRODUCTO

CÓMO FUNCIONA EL CONTROL DE VELOCIDADES

⚠ ADVERTENCIA

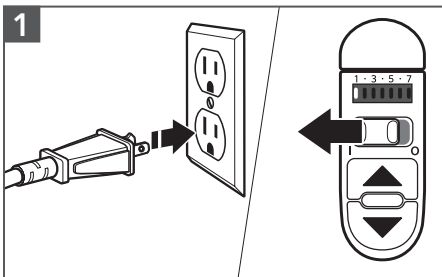
Peligro de Lesiones

Desenchufe la batidora antes de tocar los batidores.

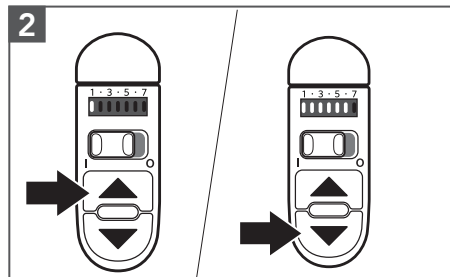
No seguir esta instrucción puede ocasionar fracturas de huesos, cortaduras o magulladuras.

Su batidora de mano KitchenAid® mezclará más rápido y a fondo que la mayoría de las batidoras de mano eléctricas. Por lo tanto, el tiempo de mezclado en la mayoría de las recetas se deberá ajustar para evitar mezclar en exceso. El tiempo de mezclado es más rápido gracias al tamaño más grande de los batidores.

Para ayudar a determinar el tiempo de mezclado ideal, observe la mezcla o la masa, y mezcle solamente hasta ver la apariencia descrita en su receta, como "suave y cremoso". Para seleccionar las mejores velocidades de mezclado, consulte la sección "Guía para el control de velocidades".

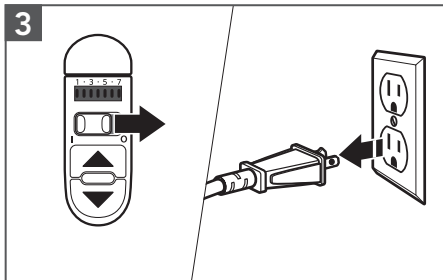


Enchufe la batidora de mano. Deslice el interruptor de encendido hacia la posición de "I" (Encendido). El motor comenzará a funcionar automáticamente en la velocidad 1, y se encenderá el número "1" en el control indicador de velocidad.



Toque la flecha hacia arriba y la flecha hacia abajo para aumentar o disminuir la velocidad de batido. Para obtener más información, consulte la "Guía para el control de velocidades".

CÓMO USAR EL PRODUCTO



Cuando haya terminado, deslice el interruptor de encendido hacia la posición de "O" (Apagado). Luego, desenchufe la batidora de mano del tomacorriente.

CUIDADO Y LIMPIEZA

IMPORTANTE: No sumerja el cuerpo de la batidora de mano en agua ni otros líquidos. No use limpiadores ni esponjas abrasivos para evitar rayaduras.

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Choque Eléctrico

No poner en el agua.

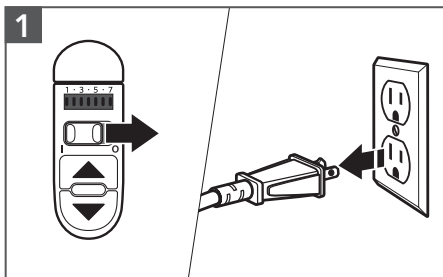
No seguir esta instrucción puede ocasionar la muerte o choque eléctrico.

⚠ ADVERTENCIA

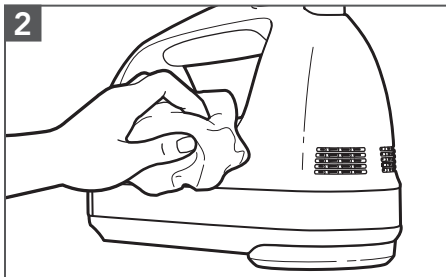
Peligro de Lesiones

Desenchufe la batidora antes de tocar los batidores.

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

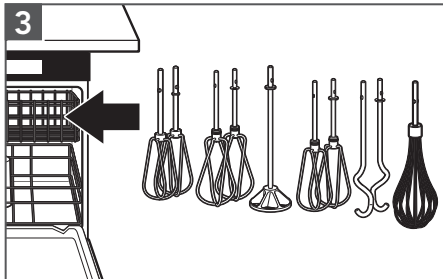


Deslice el interruptor de encendido hacia la posición de "O" (Apagado). Luego, desenchufe la batidora de mano del tomacorriente.



Limpie el cuerpo de la batidora de mano con un paño suave y húmedo.

CUIDADO Y LIMPIEZA



Las siguientes piezas pueden lavarse en el lavavajillas, pero solo en la canasta superior: Turbo Beater*, batidor Artisan*, batidor profesional de 16 alambres*, ganchos para masa* y varilla mezcladora para líquidos*.



La bolsa de almacenamiento se puede lavar en la lavadora con agua tibia y secar a baja temperatura. O bien, se puede limpiar con un paño húmedo y con jabón.

GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Solución
Si la batidora de mano no comienza a funcionar:	Revise que la batidora de mano este correctamente enchufada en el tomacorriente.
	Si tiene una caja de cortacircuitos, cerciórese que el circuito esté cerrado.
Si no se puede arreglar el problema	Comuníquese con KitchenAid o con un Centro de servicio técnico autorizado**.

Nota: Si no puede corregirse el problema, consulte la sección "Garantía y servicio de KitchenAid". No devuelva la batidora de mano a la tienda, ellos no brindan servicio técnico.

*Estas piezas también se pueden lavar a mano con agua tibia y jabonosa, y se deben secar bien.

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

Canadá: 1-800-807-6777,

México: 01-800-024-17-17

(JV Distribuciones)

o


01-800-902-31-00

(Industrias Birtman)

GARANTÍA Y SERVICIO TÉCNICO

GARANTÍA DE KITCHENAID® PARA LA BATIDORA DE MANO EN LOS 50 ESTADOS DE LOS ESTADOS UNIDOS, EL DISTRITO DE COLUMBIA, PUERTO RICO Y CANADÁ

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

<p>Duración de la garantía:</p>	<p>Un año de garantía completa a partir de la fecha de compra.</p>
<p>KitchenAid pagará por lo siguiente, a su elección:</p> 	<p>Reemplazo sin dificultades de su batidora de mano. Consulte la página siguiente para obtener información sobre cómo obtener servicio técnico o llame sin cargo al Centro para la eXperiencia del cliente al 1-800-541-6390. O BIEN</p> <p>El costo de las piezas de repuesto y de la mano de obra de reparación para corregir los defectos de los materiales y de la mano de obra. El servicio deberá ser provisto por un centro de servicio autorizado por KitchenAid.</p>
<p>KitchenAid no pagará por:</p>	<ul style="list-style-type: none"> A. Reparaciones cuando su batidora de mano haya sido empleada para fines ajenos al uso doméstico normal de una sola familia. B. Daños causados por accidente, alteración, uso indebido o abuso. C. Cualquier gasto de envío o manejo para llevar la batidora de mano a un centro de servicio técnico autorizado. D. Piezas de repuesto o costos de mano de obra para las batidoras de mano operadas fuera de los 50 estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia, Puerto Rico y Canadá.
<p>EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE RECURSOS</p> <p>LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUIDAS EN LA MEDIDA QUE CORRESPONDA LAS GARANTÍAS DE COMERCIABILIDAD O DE IDONEIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR, QUEDAN EXCLUIDAS EN LA MEDIDA EN QUE ESTÉ PERMITIDO POR LEY. TODA GARANTÍA IMPLÍCITA QUE SEA IMPUESTA POR LEY SERÁ LIMITADA A 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 DE IDONEIDAD, 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>	

ESPAÑOL

GARANTÍA Y SERVICIO TÉCNICO

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 la marca KitchenAid que, si la batidora de mano 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 de mano original a nosotros. La unidad de reemplazo estará también cubierta por nuestra garantía limitada de un año.

Si su batidora de mano presenta alguna falla 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 use números de apartados postales.)

Cuando reciba la batidora manual de reemplazo, use la caja, el material de embalaje y la etiqueta de envío prepago para embalar la batidora manual original y devolverla a KitchenAid.

GARANTÍA DE REEMPLAZO SIN DIFICULTADES: CANADÁ

Confiamos tanto en que la calidad de nuestros productos cumple con las exigentes normas de KitchenAid que, si la batidora manual presentara alguna falla durante el primer año de compra, reemplazaremos su batidora manual con una idéntica o un reemplazo comparable. La unidad de reemplazo estará también cubierta por nuestra garantía limitada de un año.

Si su batidora de mano presenta alguna falla durante el primer año de adquisición, simplemente llame sin cargo

al 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 reciba la batidora manual de reemplazo, use la caja, el material de embalaje y la etiqueta de envío prepago para embalar la batidora manual original y devolverla a KitchenAid.

CÓMO OBTENER SERVICIO TÉCNICO DESPUÉS DE QUE EXPIRE LA GARANTÍA O CÓMO PEDIR ACCESORIOS Y PIEZAS DE REPUESTO

En los Estados Unidos y Puerto Rico:

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

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

Fuera de los Estados Unidos y Puerto Rico:

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

Para obtener información acerca del servicio en Canadá:

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


Para obtener información acerca del servicio en México:

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

GARANTÍA Y SERVICIO

CERTIFICADO DE GARANTÍA DE PEQUEÑOS ELECTRODOMÉSTICOS DE LA MARCA KITCHENAID GARANTÍA VÁLIDA SÓLO EN EL PAÍS DE ADQUISICIÓN DEL PRODUCTO GARANTIZADO

IMPORTANTE: Este Certificado o Tarjeta de Garantía debería presentarse junto a la factura o boleta de compra o recepción original del producto garantizado. Para Colombia: la factura será exigible sólo en los casos en que la normativa local así lo permita.

<p>Comercializador/ Importadores/Garantes de los productos garantizados:</p>	<p>En Colombia: Whirlpool Colombia S.A.S. En Ecuador: Whirlpool Ecuador S.A. En El Salvador: Whirlpool El Salvador S.A. de C.V. En Guatemala: Whirlpool Guatemala S.A. En México: Whirlpool México, S. de R.L. de C.V. En Puerto Rico: Whirlpool Corporation. En Panamá, Costa Rica, Honduras, Nicaragua, esta Garantía no es válida sin la firma y el sello del Distribuidor correspondiente, quien será responsable directo frente al consumidor final y por lo tanto revestirá el carácter de Garante.</p>	
<p>Término de la garantía:</p>	<p>Un (1) año en todos sus componentes y mano de obra a partir de la fecha en que el consumidor reciba a conformidad el producto.</p>	
<p>KitchenAid cubrirá</p>	<p>La mano de obra calificada y piezas de repuestos necesarias para la reparación y el buen funcionamiento del producto garantizado, siempre que éste deba ser intervenido debido a inconvenientes o fallas de funcionamiento del mismo o de sus componentes y cuando la falla se presente en condiciones normales de uso.</p>	
<p>Esta Garantía no comprende:</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Daños ocasionados por la instalación incorrecta, inapropiada o ilegal del producto o por la instalación y/o corrección de una instalación deficiente efectuada por terceros no autorizados por el Garante. B. Daños ocasionados al producto y/o a cualquier otra parte y/o repuesto del producto por voltaje inadecuado, instalaciones eléctricas defectuosas y/o fluctuaciones de corriente eléctrica. C. Daños ocasionados por elementos extraños al producto (Ej: utensilios de cocina). D. Daños por el uso indebido de limpiadores químicos o abrasivos, no destinados o recomendados para la limpieza de electrodomésticos. E. Daños en partes de vidrio, porcelana, partes plásticas, de hule o de goma, pintura y en general los daños de las partes estéticas del producto, causadas por el deterioro normal del producto o su mal uso. F. Daños causados u ocasionados por: el deterioro normal del producto o uso incorrecto o mal uso; accidente o cualquier hecho de la naturaleza o humano que pueda ser considerado como caso fortuito o fuerza mayor; golpes, caídas y/o rayaduras; transporte y/o a la manipulación de un tercero no autorizado; roedores, insectos o cualquier otro animal. 		

ESPAÑOL

GARANTÍA Y SERVICIO

- G. Fallas en los bombillos o lámparas en aquellos productos que tengan iluminación interna.
- H. Reparaciones del producto por alguna persona NO autorizada por el Garante y/o uso de piezas NO originales.
- I. Los gastos de fletes / transporte y/o entrega del producto a los efectos de la reparación del producto cuando los mismos no hayan sido autorizados por el Garante.
- J. La reposición de accesorios que acompañen al producto.

Las especificaciones técnicas, condiciones de instalación, uso y mantenimiento del producto, así como las de su reparación y el modo de hacer efectiva la Garantía otorgada en el presente Certificado de Garantía - incluyendo los contactos para la adquisición o compra de repuestos legítimos – se encuentran detalladas en este Manual de Uso. La solicitud de cumplimiento de ésta Garantía se podrá efectuar de forma personal y/o telefónica y/o por correo electrónico al Centro de Atención al Cliente del Garante.

Para México la garantía no es efectiva en los siguientes casos:

- A. Cuando el producto ha sido utilizado en condiciones distintas a las normales.
- B. Cuando el producto no ha sido operado de acuerdo con su correspondiente Manual de Uso y Cuidado.
- C. Cuando el producto ha sido alterado o reparado por personas o establecimientos no autorizados por Whirlpool.

CERTIFICADO DE GARANTÍA DE PEQUEÑOS ELECTRODOMÉSTICOS DE LA MARCA KITCHENAID

Derechos del Beneficiario / Titular:

- El Garante se compromete a reparar el producto garantizado en un plazo de treinta (30) días hábiles contados a partir de la fecha de la solicitud de reparación, salvo eventuales demoras en el embarque de repuestos, cuando los mismos provengan del extranjero o en la falta de provisión y/o existencia de los mismos por razones externas al Garante. En todo caso, se informará al Beneficiario / Titular oportunamente sobre las eventuales demoras que pudieran afectar el plazo de reparación del producto garantizado.
- El Beneficiario / Titular de la Garantía contenida en el presente Certificado podrá ceder la misma junto al producto garantizado durante el término de su vigencia; en este caso, el Garante sólo reconocerá al nuevo Beneficiario de ella, el tiempo de vigencia pendiente, siempre y cuando el usuario muestre el comprobante de compra para validar la vigencia de la garantía.

Las condiciones de validez de la garantía están sujetas a que el producto garantizado:

- Sea utilizado en condiciones normales en un todo de acuerdo con las especificaciones, términos y condiciones indicadas en el Manual de Uso del que este Certificado de Garantía es parte integrante.
- Sea instalado y usado conforme a las instrucciones y recomendaciones establecidas en el Manual de Uso.
- Sea mantenido protegido de los efectos del clima (Ej: calor, humedad, frío, lluvia).

Nota importante:

El Garante no se hace responsable por ningún daño y/o perjuicio material y/o personal, directo y/o indirecto que pudiesen sufrir el adquirente, consumidor y/o terceros en relación al producto garantizado, originados en el no seguimiento de las indicaciones establecidas en el Manual de Uso del producto garantizado por la presente y del cual este Certificado de Garantía forma parte integrante, y en especial originadas en el no cumplimiento de las normas y reglamentaciones de control vigentes en relación a las instalaciones domiciliarias.

GARANTÍA Y SERVICIO

La presente Garantía no constituye y en ningún caso podrá ser interpretada como una prórroga o plazo adicional en los términos y condiciones de la garantía legal del producto establecida por la ley local. La presente Garantía no extiende ni otorga al Beneficiario/Titular de ésta, más derechos que aquellos expresamente señalados en este documento. Ello sin perjuicio de la Garantía Legal que cada país reconozca, la que será efectiva según los términos y plazos de la ley local aplicable en caso de divergencias.

La Garantía otorgada a través del presente Certificado de Garantía reviste el carácter de legal únicamente por el plazo estipulado localmente por ley como tal. En tal sentido, reviste el carácter de convencional respecto del plazo otorgado más allá del término mínimo exigido por la normativa aplicable en cada país.

IDENTIFICACION E INDIVIDUALIZACION DEL PRODUCTO	
Nombre del comprador/beneficiario de la garantía:	
Documento de identidad:	
Dirección/ Teléfono:	
Nombre del distribuidor/ Almacén:	Producto:
Dirección/ Teléfono:	Modelo:
Ciudad y País de compra:	Serie No:
Fecha de compra:	Factura No:
Fecha de entrega:	Marca:
Tamaño o capacidad (si aplica):	Material y color predeterminado

ESPAÑOL

CERTIFICADO DE GARANTÍA DE PEQUEÑOS ELECTRODOMÉSTICOS DE LA MARCA KITCHENAID

Para hacer efectiva esta garantía:

- Este documento deberá ser presentado para cualquier trámite relacionado con la garantía de productos adquiridos dentro de los países que se mencionan a continuación. Si usted compró su producto en otro país, acuda a la casa comercial/distribuidor donde fue adquirido.
- El consumidor deberá mantener este documento en su poder y en un lugar seguro. En caso de extravío de la póliza, el consumidor deberá presentar su comprobante de compra para hacer válida la garantía.
- El consumidor podrá solicitar que se haga efectiva la garantía que ampara este certificado al distribuidor donde adquirió el producto, presentando su producto con esta póliza llenada con los datos solicitados en la sección "Individualización del producto garantizado" y debidamente sellada por el distribuidor que la vendió.
- El consumidor podrá solicitar que se haga efectiva la garantía que ampara esta póliza al fabricante del producto en los domicilios y/o teléfonos siguientes:

GARANTÍA Y SERVICIO

<p>México</p> <p>Lugar donde también podrá obtener las partes, componentes, consumibles y accesorios originales. Dirección: Antigua Carretera a Roma Km 9, Col. El Milagro, Apodaca, N.L. México 66634 Línea telefónica gratuita nacional: 01800-0022-767 Horarios de Atención: Lunes a Viernes de 8:00 h a 19:00 h, Sábado de 8:00 h a 17:00 h, Domingo de 10:00 h a 17:00 h www.kitchenaid.com.mx Para México: los gastos de transportación dentro de nuestra red de servicio derivados del cumplimiento de la garantía son sin costo alguno.</p>	<p>El Salvador, Costa Rica, Panamá, Honduras y Nicaragua</p> <p>Lo invitamos a revisar los datos del Garante en el sello colocado por el Distribuidor. Si tiene alguna consulta respecto de los Distribuidores oficiales o sus datos, contáctenos a través de los medios señalados a continuación: En El Salvador: Línea telefónica +503 22119002. Dirección: Calle Alegría y Boulevard Santa Elena - Edificio Interlalia - Nivel 2 -Antiguo Cuscatlán, San Salvador, El Salvador. En Costa Rica: Línea gratuita nacional 08-000-571-029 En Panamá: Línea gratuita nacional : 008-000-570-081 Horarios de atención: Lunes a viernes de 8:00 a.m. a 6:00 p.m. y sábados de 8:00 a.m. a 2:00 p.m. E-mail: kitchenaid_cam@whirlpool.com Sitio web: www.kitchenaid-ca.com</p>
<p>Guatemala</p> <p>Dirección: 18 Calle 24 – 69 Zona 10 Empresarial Zona Pradera Torre 3 Nivel 14 - Ciudad de Guatemala, Guatemala Línea única nacional: (502) 24700858 Horarios de atención: Lunes a Viernes de 8:00 a.m. a 6:00 p.m. Sábados de 8:00 a.m. a 2:00 p.m. E-mail: kitchenaid_cam@whirlpool.com www.kitchenaid-ca.com</p>	<p>Colombia</p> <p>Dirección: Calle 99 No. 10 - 19 Piso 6, Bogotá D.C. En Bogotá: 4049191 Línea telefónica gratuita nacional: 01-8000 115243 Horarios de atención: Lunes a Viernes de 8:00 a.m. a 6:00 p.m. y sábados de 8:00 a.m. a 2:00 p.m. E-mail: contactocolombia@whirlpool.com Sitio web: www.kitchenaid.com.co</p>
<p>Venezuela</p> <p>Por favor, lo invitamos a chequear los datos del Garante en el sello colocado por el Distribuidor. Si tiene alguna consulta respecto de los Distribuidores oficiales o sus datos, contáctenos a través de los medios señalados a continuación. Línea telefónica gratuita nacional : 800 9447 565 Horario de atención: lunes a viernes de 8:00 am a 5:00 pm E-mail: contactovenezuela@whirlpool.com</p>	<p>Ecuador</p> <p>Dirección: Av. De las Américas s/n Eugenio Almazan, Edificio Las Américas, Guayaquil, Ecuador. Línea telefónica gratuita nacional 1800 344782 Horarios de atención: Lunes a viernes de 8:00 a.m. a 6:00 p.m. y sábados de 8:00 a.m. a 2:00 p.m. E-mail: contactoecuador@whirlpool.com Sitio web: www.kitchenaid.com.ec</p>
<p>Puerto Rico</p> <p>Dirección: Corporate Office Park #42 Road #20 Suite 203 - Guaynabo - San Juan 00966 En la Ciudad de San Juan: 1-787-999-7400 Horario de atención: Lunes a viernes de 8:00 am a 5:00 pm E-mail: contactopuertorico@whirlpool.com Sitio web: www.kitchenaid.com</p>	<p>República Dominicana</p> <p>Lo invitamos a revisar los datos del Garante en el sello colocado por el Distribuidor. Si tiene alguna consulta respecto de los Distribuidores oficiales o sus datos, contáctenos a través de los medios señalados a continuación: Línea de atención: 1-809-200-9990 Horario de atención: lunes a viernes de 8:00 am a 5:00 pm E-mail: contactorepublicadominicana@whirlpool.com Consulte también nuestros sitios web: www.kitchenaid.com.do</p>

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



PRODUCT QUESTIONS OR RETURNS

QUESTIONS SUR LE PRODUIT OU LES RETOURS

PREGUNTAS SOBRE EL PRODUCTO O DEVOLUCIONES

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

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

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

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



KitchenAid®

®/™ ©2019 KitchenAid. All rights reserved. KITCHENAID and the design of the stand mixer are trademarks in the U.S. and elsewhere. Used under license in Canada.

Tous droits réservés. KITCHENAID et la forme du batteur sur socle sont des marques de commerce aux É.-U. et dans d'autres pays. Utilisé sous licence au Canada.

Todos los derechos reservados. KITCHENAID y el diseño de la batidora con base son marcas registradas en EE.UU. y en otras partes. Usada en Canadá bajo licencia.