KitchenAid®

6

SPEED
VITESSES
VELOCIDADES

HAND MIXERS

INSTRUCTIONS AND RECIPES

BATTEURS À MAIN

INSTRUCTIONS ET RECETTES

BATIDORAS MANUALES

INSTRUCCIONES Y RECETAS



KHM620

U.S.A./En EE.UU.:
1-800-541-6390
Canada/En Canadá:
1-800-807-6777

KitchenAid®

FOR THE WAY IT'S MADE.®

W10250600A

KitchenAid.com
KitchenAid.ca

Proof of Purchase and 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 _____

Preuve d'achat et enregistrement du produit

Veuillez conserver une copie du coupon de caisse indiquant la date d'achat de votre Batteur à main. La preuve d'achat vous assure du service d'après-vente sous garantie.

Avant d'utiliser votre Batteur à main, veuillez remplir et poster la carte d'enregistrement du produit accompagnant l'appareil. Grâce à cette carte, nous pourrons vous appeler dans l'éventualité improbable d'un avis de sécurité et nous conformer plus facilement 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 du marchand et adresse _____

Comprobante de compra y registro del producto

Siempre conserve una copia del recibo de ventas que especifique la fecha de compra de su batidora manual. El comprobante de compra le asegurará el servicio técnico bajo garantía.

Antes de utilizar la batidora manual, complete y envíe por correo su tarjeta de registro del producto que viene junto con la unidad. Esta tarjeta nos permitirá contactarnos con usted en el improbable caso de notificación de algún problema de seguridad con el producto y nos ayudará a cumplir con las cláusulas de la Consumer Product Safety Act (Ley sobre la seguridad de los productos para el consumidor). Esta tarjeta no asegura su garantía.

Complete lo siguiente para su registro personal:

Número del modelo _____

Número de serie _____

Fecha de compra _____

Nombre de la tienda y dirección _____

Table of Contents

INTRODUCTION
Proof of Purchase & Product Registration ..... Inside Front Cover
Hand Mixer Safety 2
Important Safeguards 3
Electrical Requirements 3

FEATURES AND OPERATION
Hand Mixer Features 4
How to Use the Hand Mixer 5
To Attach Accessories 5
To Remove Accessories 6
To Operate the Speed Control 6
Speed Control Guide for 6-speed Hand Mixer 7
Accessories for your KitchenAid® Hand Mixer 8

CARE AND CLEANING
Care and Cleaning 8
Troubleshooting 9

RECIPES
Raspberry Cream Cheese Spread 9
Honey-Walnut Cream Cheese Spread 9
Mashed Potatoes 10
Savory Sweet Potatoes 10
Apple Waffles 11
Peach Coffee Cake 11
Whipped Cream 12
Lemon Pudding Cake 12
Oatmeal-Nut Snack Cake 13
Buttercream Frosting 13

Continued on next page

ENGLISH

Table of Contents

WARRANTY AND SERVICE INFORMATION
KitchenAid® Hand Mixer Warranty 14
Hassle-Free Replacement Warranty – 50 United States and District of Columbia 15
Hassle-Free Replacement Warranty – Canada 15
How to Arrange for Warranty Service in Puerto Rico 15
How to Arrange for Service after the Warranty Expires – All Locations 16
How to Arrange for Service Outside These Locations 16
How to Order Accessories and Replacement Parts 16

ENGLISH

Hand Mixer Safety

Your safety and the safety of others are very important.

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



This is the safety alert symbol.

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

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

⚠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 avoid risk of electrical shock, do not put Hand Mixer in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used near or by children.
4. Unplug Hand Mixer from 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 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 hand mixer before washing.
12. This product is designed for household use only.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Electrical Requirements

Volts: 120 A.C. only. Hertz: 60

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.



KHM620
Hand Mixer Features

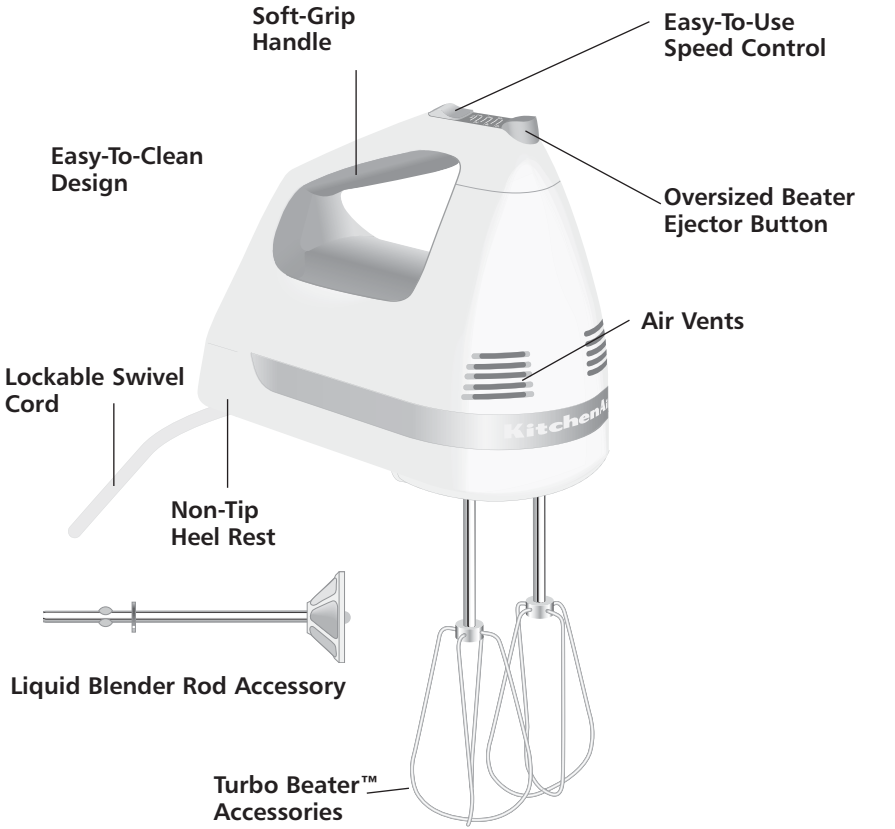
ENGLISH

The KitchenAid® 6-speed hand mixer offers a host of conveniences, including a powerful yet lightweight motor, intuitive speed control, and easy-to-clean design.

The Turbo Beater™ Accessories that come with your hand mixer have an open shape with no center post: this design permits thorough mixing with no clogging, little splashing, and minimal food collection.

Your hand mixer is designed to mix cookie doughs and cake batters, mash potatoes, and whip heavy cream and egg whites. With the optional dough hooks and liquid blender rod, the hand mixer can also knead yeast bread doughs and blend smoothies, milkshakes, soups, and sauces.

The KitchenAid® hand mixer is designed to deliver the same legendary quality and reliability that have been built into KitchenAid® Stand Mixers since 1919.



KHM620
Hand Mixer Features

Easy-To-Use Speed Control
Features a positive "click" at each speed setting.

Soft-Grip Handle
Elastomer grip provides comfort at all speeds.

Easy-To-Clean Design
Smooth styling has no ingredient-trapping cracks or crevices. Makes cleanup easy.

Oversized Beater Ejection Button
Makes for easy, single-handed ejection of beaters.

Lockable Swivel Cord
Round shape will not trap ingredients. Lockable swivel cord makes mixing convenient at any angle.

Non-Tip Heel Rest
Holds hand mixer stable when not in use.

Air Vents
Positioned to avoid clogging from batters and other mixtures.

Turbo Beater™ Accessories
Self-cleaning mixing action. Dishwasher-safe, high quality stainless steel.

Liquid Blender Rod
Designed to mix smoothies, diet drink mixes, chocolate milk, milkshakes, ice tea, soups, and sauces. Mixes from 8 to 32 oz (240 to 950 mL) of liquid.

KitchenAid Brand Quality
Your hand mixer is built and tested to meet KitchenAid standards for optimum performance and durability.

How To Use the Hand Mixer

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

⚠WARNING

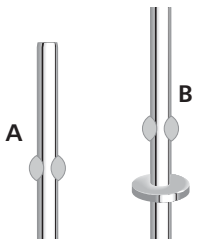
Injury Hazard

Unplug mixer before touching beaters.

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

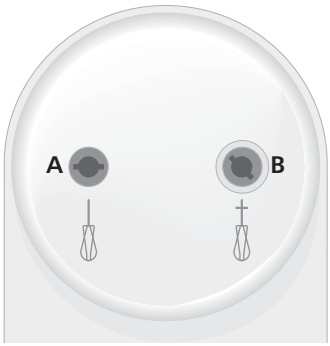
To Attach Accessories

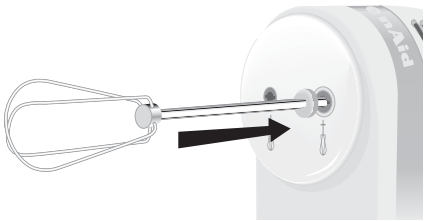
1. Make sure the Speed Control is in the "Off" position.
2. Unplug the hand mixer from the electrical outlet.
3. Each pair of accessories will have one accessory with a collar (B), and one without (A). The hand mixer has a specific opening for each. Single accessories, like the optional Pro Whisk or Liquid Blender Rod, will always have a collar (B).



How To Use the Hand Mixer

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

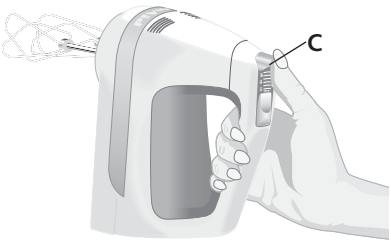




5. Insert the accessory without a collar (A) into the smaller opening (A) of the hand mixer. Line up the flanges on the accessory with the slots in the opening and push in until it locks into place.

To Remove Accessories

1. Make sure the Speed Control is in the "Off" position.
2. Unplug the hand mixer from the electrical outlet.
3. Press the Ejector Button (C) to release the accessories from the hand mixer, then remove them.



To Operate the Speed Control

⚠WARNING

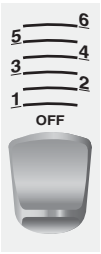
Injury Hazard

Unplug mixer before touching beaters.

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

1. Make certain the Speed Control is in the "Off" position by sliding it backward as far as possible. "OFF/O" will be visible on the speed control pad when the switch is in the "Off" position.
2. Plug the hand mixer into an electrical outlet.
3. Always start mixing at the lowest speed by sliding the Speed Control forward to the first position mark, which is Speed 1.
4. To increase the hand mixer speed, slide the Speed Control forward. To decrease the hand mixer speed, slide the Speed Control backward.
5. When the mixing job is finished, shut off the hand mixer by sliding the Speed Control backward as far as possible. Unplug the hand mixer before removing the accessories.

Speed Control Guide for 6-speed Hand Mixer



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

Speed 1 For slow stirring, combining, and starting all mixing procedures.

Speed 2 Use this speed to stir in nuts, chocolate chips, shredded cheese, onions, olives, and other chunky ingredients. Mix flour and other dry ingredients with liquids or other moist mixtures. Helps keep ingredients from splashing out of bowl.

Speed 3 Stir batters and gelatin mixtures. Combine heavy mixtures, such as cookie dough. Mix light cream cheese spreads. Mash potatoes.

Speed 4 Combine heavy cream cheese mixtures. Mash squash.

Speed 5 Blend butter and sugar. Mix muffins, quick breads, cake batters, and frostings.

Speed 6 Beat egg whites and meringue mixtures. Whip heavy cream and mousse mixtures.

NOTE: The Turbo Beater™ Accessories are not designed for mixing and kneading bread dough. Special dough hook attachments are available. See "Accessories for Your KitchenAid® Hand Mixer" for details and ordering information.

Accessories for Your KitchenAid® Hand Mixer

Liquid Blender Rod
A great way to mix up smoothies, diet drink mixes, chocolate milk, ice tea, and milkshakes. Also invaluable for soups and sauces that require light blending. The 8½" (21.6 cm) long Liquid Blender Rod attaches to the hand mixer like a regular beater and can mix from 8 to 32 oz (240 to 950 mL) of liquid. Hand wash with mild detergent.

Dough Hooks
A must-have attachment for the bread baker. The stainless steel Dough Hooks enable your hand mixer to knead yeast bread doughs, saving you untold time and effort. The Dough Hooks attach to the hand mixer like regular beaters and are dishwasher-safe for quick cleanup.

Pro Whisk
Designed to produce fluffier whipped cream and egg whites, the stainless steel Pro Whisk will also ensure smooth sauces and puddings. The Pro Whisk attaches to the hand mixer like a regular beater and is dishwasher safe for easy cleanup.

To order these accessories
In U.S.A:
visit KitchenAid.com,
or call 1-800-541-6390

In Canada:
call 1-800-807-6777

Care and Cleaning

⚠WARNING



Electrical Shock Hazard

Do not put in water.

Doing so can result in death or electrical shock.

⚠WARNING

Injury Hazard

Unplug mixer before touching beaters.

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

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

Turbo Beater™ Accessories, Dough Hooks*
Always remove accessories from hand mixer before cleaning. Wash in dishwasher, or by hand in warm, sudsy water. Rinse and wipe dry.

Liquid Blender Rod*
Always remove blender rod from hand mixer before cleaning. Hand wash in warm, sudsy water. Rinse, and wipe dry.

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

*These accessories are not included with all hand mixer models; see "Accessories for your KitchenAid® Hand Mixer" for details and information on ordering.

Troubleshooting

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

If your hand mixer should malfunction or fail to operate, check the following:

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

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

U.S.A./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 KitchenAid Warranty and Service section for additional details. Do not return the hand mixer to the retailer – they do not provide service.

Raspberry Cream Cheese Spread

- *1 package (8 oz) (225 g) light cream cheese*
- *3 tbs (45 mL) seedless raspberry preserves*
- *1/4 tsp (1 mL) grated orange peel*

Place all ingredients in small bowl. Beat on Speed 4 about 1 minute, or until smooth and creamy, scraping bowl once or twice. Serve with mini-bagels or crackers, if desired.

Yield: 10 servings (2 tbs [25 mL] per serving).

Per serving: About 64 cal., 2 g protein, 6 g carb, 4 g total fat, 2 g saturated fat, 8 mg cholesterol, 128 mg sodium.

Honey-Walnut Cream Cheese Spread

- *1 package (8 oz) (225 g) light cream cheese*
- *2 tbs (25 mL) honey*
- *1/4 cup (50 mL) chopped walnuts*

Place cream cheese and honey in small bowl. Beat on Speed 4 about 1 minute, or until smooth and creamy, scraping bowl once or twice. Add walnuts. Beat on Speed 2 about 20 seconds, or until combined. Serve with mini-bagels or crackers, if desired.

Yield: 10 servings (2 tbs [25 mL] per serving).

Per serving: About 80 cal., 3 g protein, 5 g carb, 6 g total fat, 3 g saturated fat, 8 mg cholesterol, 128 mg sodium.

Mashed Potatoes

- *2 lbs (1 kg) (about 6 medium) russet potatoes, peeled, cut into quarters, and boiled*
- *1/4 cup (50 mL) margarine or butter, softened*
- *1/2 tsp (2 mL) salt*
- *1/8 tsp (0.5 mL) black pepper*
- *1/4-1/3 cup (50-75 mL) lowfat milk, warmed*

Drain potatoes well. Return to hot saucepan. Add margarine, salt, and pepper. Beat on Speed 3 about 20 seconds, or until potatoes are broken up. Continuing on Speed 3, slowly add milk. Beat about 45 seconds, or until smooth. Serve immediately.

Yield: 8 servings (about 1/2 cup [125 mL] per serving).

Per serving: About 137 cal., 3 g protein, 19 g carb, 6 g total fat, 1 g saturated fat, 0 mg cholesterol, 221 mg sodium.

VARIATIONS

Garlic Mashed Potatoes

Add 6 to 8 large, peeled cloves garlic to potatoes before boiling.

Yield: 8 servings (about 1/2 cup [125 mL] per serving).

Per serving: About 140 cal., 3 g protein, 20 g carb, 6 g total fat, 1 g saturated fat, 0 mg cholesterol, 222 mg sodium.

Carrot and Leek Mashed Potatoes

Add 2 medium carrots, cut into 1" (2.5 cm) pieces, and 1 medium leek, cut into 1" (2.5 cm) pieces, to potatoes before boiling. Cook until tender.

Yield: 10 to 12 servings (about 1/2 cup [125 mL] per serving).

Per serving: About 154 cal., 3 g protein, 23 g carb, 6 g total fat, 1 g saturated fat, 0 mg cholesterol, 231 mg sodium.

Pesto Mashed Potatoes

Prepare potatoes as directed. Add 1/4 cup (50 mL) prepared pesto. Beat on Speed 3 about 15 seconds, or until blended.

Yield: 8 servings (about 1/2 cup [125 mL] per serving).

Per serving: About 176 cal., 4 g protein, 20 g carb, 10 g total fat, 2 g saturated fat, 1 mg cholesterol, 276 mg sodium.

Savory Sweet Potatoes

- *2 lbs (1 kg) sweet potatoes (about 3 medium), scrubbed, unpeeled, and boiled*
- *1/3 cup (75 mL) thinly sliced green onions*
- *1/2 tsp (2 mL) dried marjoram leaves*
- *Dash cayenne pepper*
- *1/3 cup (75 mL) reduced-sodium chicken broth*
- *1/2 cup (125 mL) nonfat sour cream*

Drain potatoes well; cool slightly. Cut ends from potatoes. Slip off and discard peels.

Place potatoes, onions, marjoram, and pepper in large bowl. Beat on Speed 2 about 10 seconds, or until potatoes are broken up. Add broth. Beat on Speed 3 about 30 seconds, or until smooth. Add sour cream. Beat on Speed 1 about 20 seconds, or until blended. Serve immediately.

Yield: 8 servings (about 1/2 cup (125 mL) per serving).

Per serving: About 166 cal., 4 g protein, 36 g carb, 1 g total fat, 0 g saturated fat, 0 mg cholesterol, 50 mg sodium.

Apple Waffles

- *2 eggs, separated*
- *3 tbs (45 mL) margarine or butter, melted*
- *1 cup (250 mL) lowfat milk*
- *1 3/4 cups (425 mL) all-purpose flour*
- *1 tbs (15 mL) baking powder*
- *1/2 tsp (2 mL) cinnamon*
- *1 cup (250 mL) shredded apple*

Place egg whites in small bowl. Beat on Speed 6 about 40 seconds, or until stiff peaks form. Set aside.

Place egg yolks, margarine, and milk in medium bowl. Beat on Speed 1 about 20 seconds, or until blended. Add flour, baking powder, and cinnamon. Beat on Speed 2 about 30 seconds, or until blended. Beat on Speed 3 about 20 seconds, or until smooth. Add apple. Beat on Speed 1 about 15 seconds, or until combined. Add egg whites. Beat on Speed 2 about 15 seconds, or until blended.

Spray waffle iron with no-stick cooking spray. Heat according to manufacturer's directions. Pour about 1/3 cup (75 mL) batter for each waffle onto iron. Bake until steaming stops and waffles are golden brown.

Yield: 6 servings (1 waffle per serving).

Per serving: About 242 cal., 7 g protein, 34 g carb, 9 g total fat, 2 g saturated fat, 75 mg cholesterol, 239 mg sodium.

Peach Coffee Cake

- *1 medium ripe peach, peeled and chopped*
- *1/2 cup (125 mL) reduced-fat sour cream*
- *1/4 cup (50 mL) margarine or butter, softened*
- *1/2 cup (125 mL) sugar, divided*
- *1/4 cup (50 mL) fat-free egg substitute*
- *1 cup (250 mL) all-purpose flour*
- *1/2 tsp (2 mL) baking powder*
- *1/2 tsp (2 mL) baking soda*
- *1/4 tsp (1 mL) salt*
- *1 peach, peeled and sliced*

Spray 8" x 8" x 2" (20 cm x 20 cm x 5 cm) baking dish with no-stick cooking spray.

Place chopped peach in small bowl. Mash with fork. Add sour cream. Beat on Speed 1 about 1 minute, or until well mixed.

Place margarine and sugar, reserving 1 tbs (15 mL), in medium bowl. Beat on Speed 3 about 1 minute, or until fluffy. Add egg substitute. Beat on Speed 3 about 20 seconds, or until smooth. Add peach mixture, reserving 1/3 cup (75 mL). Beat on Speed 3 about 30 seconds, or until smooth. Add flour, baking powder, baking soda, and salt. Beat on Speed 2 about 30 seconds, or until blended. Beat on Speed 3 for 30 to 60 seconds, or just until smooth.

Pour batter into baking dish. Drizzle with reserved 1/3 cup (75 mL) peach mixture. Top with peach slices. Sprinkle with reserved 1 tbs (15 mL) sugar. Bake at 350°F (180°C) for 30 to 35 minutes, or until wooden pick inserted in center comes out clean. Cool slightly. Serve warm.

Yield: 9 servings.

Per serving: About 169 cal., 3 g protein, 26 g carb, 6 g total fat, 1 g saturated fat, 4 mg cholesterol, 227 mg sodium.

Whipped Cream

- *1 cup (250 mL) heavy cream*
- *2 tbs (25 mL) powdered sugar*
- *1/2 tsp (2 mL) vanilla*

Place cream in medium bowl. Beat on Speed 6 about 30 seconds, or until soft peaks form. Continuing on Speed 6, gradually add powdered sugar and vanilla. Beat about 30 seconds, or until stiff.

Yield: 16 servings (2 tbs [25 mL] per serving).

Per serving: About 48 cal., 0 g protein, 1 g carb, 5 g total fat, 3 g saturated fat, 17 mg cholesterol, 5 mg sodium.

VARIATIONS:

Amaretto Whipped Cream

Substitute 2 tbs (25 mL) amaretto liqueur for the vanilla.

Per serving: About 54 cal., 0 g protein, 2 g carb, 5 g total fat, 3 g saturated fat, 17 mg cholesterol, 6 mg sodium.

Cappuccino Whipped Cream

Add 2 tsp (10 mL) instant coffee granules or crystals to cream before whipping. Increase powdered sugar to 1/4 cup (50 mL).

Per serving: About 52 cal., 0 g protein, 2 g carb, 5 g total fat, 3 g saturated fat, 17 mg cholesterol, 6 mg sodium.

Spiced Whipped Cream

Add 1/4 tsp (1 mL) cinnamon and 1/8 tsp (0.5 mL) nutmeg with powdered sugar.

Per serving: About 48 cal., 0 g protein, 1 g carb, 5 g total fat, 3 g saturated fat, 17 mg cholesterol, 5 mg sodium.

Lemon Pudding Cake

- *3 eggs, separated*
- *3/4 cup (175 mL) lowfat milk*
- *1/4 cup (50 mL) fresh lemon juice*
- *1 tsp (5 mL) grated lemon peel*
- *1 cup (250 mL) sugar*
- *3/4 cup (175 mL) all-purpose flour*
- *1/4 tsp (1 mL) salt*

Place egg whites in medium bowl. Beat on Speed 6 for 1 to 1 1/2 minutes, or until stiff peaks form. Set aside.

Place egg yolks in large bowl. Beat on Speed 2 about 30 seconds. Add milk, lemon juice, and grated peel. Beat on Speed 2 about 30 seconds, or until combined. Add remaining ingredients. Beat on Speed 1 about 10 to 20 seconds, or until blended. Beat on Speed 2 about 1 minute, or until smooth and frothy. Fold in egg whites with spatula, just until combined.

Spoon batter into ungreased 1 1/2 qt (1 1/2 L) soufflé or casserole dish. Place dish in large, shallow baking pan. Add hot water to pan to 1" (2.5 cm) depth. Place in oven. Bake at 350°F (180°C) for 35 to 45 minutes, or until golden brown. Cool slightly. Serve warm.

Yield: 6 servings.

Per serving: About 241 cal., 6 g protein, 48 g carb, 3 g total fat, 1 g saturated fat, 109 mg cholesterol, 143 mg sodium.

Oatmeal-Nut Snack Cake

- *1 1/2 cups (375 mL) quick-cooking oats*
- *1 1/4 cups (300 mL) boiling water*
- *1/2 cup (125 mL) margarine or butter, softened*
- *1 1/2 cups (375 mL) firmly packed brown sugar*
- *2 eggs*
- *1 1/2 cups (375 mL) all-purpose flour*
- *1 tsp (5 mL) baking soda*
- *1/2 tsp (2 mL) baking powder*
- *1 tsp (5 mL) cinnamon*
- *1/4 tsp (1 mL) salt*
- *1/2 cup (125 mL) chopped walnuts*

Grease and flour 13" x 9" x 2" (33 cm x 23 cm x 5 cm) baking pan. Combine oats and boiling water in medium bowl. Let stand 10 minutes.

Place margarine, brown sugar, and eggs in large bowl. Beat on Speed 2 about 30 seconds, or until blended. Beat on Speed 3 about 1 minute, or until smooth and creamy. Add flour, baking soda, baking powder, cinnamon, and salt. Beat on Speed 2 about 30 seconds, or until blended. Beat on Speed 3 about 1 minute, or until well mixed. Add oatmeal. Beat on Speed 2 about 30 seconds, or until combined. Add walnuts. Beat on Speed 2 about 10 seconds, or until combined.

Spread batter in pan. Bake at 350°F (180°C) for 30 to 35 minutes, or until toothpick inserted in center comes out clean. Cool completely. Frost with Maple Buttercream Frosting (below), if desired.

Yield: 16 servings.

Per serving: About 235 cal., 4 g protein, 35 g carb, 9 g total fat, 2 g saturated fat, 27 mg cholesterol, 206 mg sodium.

Buttercream Frosting

- *1/4 cup (50 mL) butter, softened*
- *1/2 tsp (2 mL) vanilla*
- *2 tbs (25 mL) lowfat milk*
- *2 cups (500 mL) powdered sugar*

Place all ingredients in large bowl. Beat on Speed 4 for 30 to 60 seconds, or until smooth and creamy.

Yield: 16 servings (frosting for 13" x 9" x 2" [33 cm x 23 cm x 5 cm] cake).

Per serving: About 75 cal., 0 g protein, 13 g carb, 3 g total fat, 2 g saturated fat, 8 mg cholesterol, 30 mg sodium.

VARIATIONS

Maple Buttercream Frosting

Add 1/4 tsp (1 mL) maple extract.

Yield: 16 servings (frosting for 13" x 9" x 2" [33 cm x 23 cm x 5 cm] cake).

Per serving: About 75 cal., 0 g protein, 13 g carb, 3 g total fat, 2 g saturated fat, 8 mg cholesterol, 30 mg sodium.

KitchenAid® Hand Mixer Warranty

ENGLISH

Length of Warranty:	KitchenAid Will Pay For:	KitchenAid Will Not Pay For:
50 United States, the District of Columbia, Canada, and Puerto Rico: One-year limited warranty from date of purchase.	**50 United States, the District of Columbia and Canada:** Hassle-free replacement of your hand mixer. See the following page for details on how to arrange for replacement. OR **In Puerto Rico:** The replacement parts and repair labor costs to correct defects in materials and workmanship. Service must be provided by an Authorized KitchenAid Service Center. To arrange for service, follow the instructions.	A. Repairs when Hand Mixer is used in other than normal single family home use. B. Damage resulting from accident, alteration, misuse or abuse or use with products not approved by KitchenAid. C. Replacement parts or repair labor costs for hand mixer when operated outside the country of purchase.

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

IF THIS PRODUCT FAILS TO WORK AS WARRANTED, CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY SHALL BE REPAIR OR REPLACEMENT ACCORDING TO THE TERMS OF THIS LIMITED WARRANTY. KITCHENAID AND KITCHENAID CANADA DO NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state or province to province.

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

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 KitchenAid® 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 Friday, 8 a.m. to 8 p.m. (Eastern Time), or Saturday, 10 a.m. to 5 p.m. Give the consultant your complete shipping address. (No P.O. Box numbers, please.)

When you receive your replacement hand mixer, use the carton and packing materials to pack up your original hand mixer. In the carton, include your name and address on a sheet of paper along with a copy of the proof of purchase (register receipt, credit card slip, etc.).

Hassle-Free Replacement Warranty – Canada

We're so confident the quality of our products meets the exacting standards of the KitchenAid® brand that, if your hand mixer should fail within the first year of ownership, KitchenAid Canada will replace your hand mixer with an identical or comparable replacement. Your replacement unit will also be covered by our one year limited warranty. Please follow these instructions to receive this quality service.

If your KitchenAid® hand mixer should fail within the first year of ownership, take the hand mixer or ship collect to an Authorized KitchenAid Service Centre. In the carton include your name and complete shipping address along with a copy of the proof of purchase (register receipt, credit card slip, etc.). Your replacement hand mixer will be returned prepaid and insured. If you are unable to obtain satisfactory service in this manner call our toll-free Customer eXperience Centre at 1-800-807-6777.
Or write to us at:

Customer eXperience Centre
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, ON L5N 3A7

How To Arrange for Warranty Service in Puerto Rico

Your KitchenAid® hand mixer is covered by a one-year limited warranty from the date of purchase. KitchenAid will pay for replacement parts and labor costs to correct defects in materials and workmanship. Service must be provided by an Authorized KitchenAid Service Center.

Take the hand mixer or ship prepaid and insured to an Authorized KitchenAid Service Center. Your repaired hand mixer will be returned prepaid and insured. If you are unable to obtain satisfactory service in this manner, call toll-free 1-800-541-6390 to learn the location of a Service Center near you.

How To Arrange for Service after the Warranty Expires – All Locations

Before calling for service, please review the Troubleshooting section.

For service information in the 50 United States, District of Columbia, and Puerto Rico,
call toll-free 1-800-541-6390.

Or write to:
Customer Satisfaction Center
KitchenAid Portable Appliances
P.O. Box 218
St. Joseph, MI 49085-0218

Or contact an Authorized Service Center near you.

For service information in Canada,
call toll-free 1-800-807-6777.

Or write to:
Customer eXperience Centre
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, ON L5N 3A7

How To Arrange for Service Outside These Locations

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 Mexico,
call toll-free
01-800-024-17-17
(JV Distribuciones)

Or

01-800-902-31-00
(Industrias Birtman)

How To Order Accessories and Replacement Parts

To order accessories or replacement parts for your hand mixer in the 50 United States, District of Columbia, and Puerto Rico,
call toll-free 1-800-541-6390 Monday through Friday, 8 a.m. to 8 p.m. (Eastern Time), or Saturday, 10 a.m. to 5 p.m.

Or write to:
Customer Satisfaction Center,
KitchenAid Portable Appliances,
P.O. Box 218,
St. Joseph, MI 49085-0218

To order accessories or replacement parts for your hand mixer in Canada,
call toll-free 1-800-807-6777.

Or write to:
Customer eXperience Centre
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, ON L5N 3A7

To order accessories or replacement parts for your hand mixer in Mexico,
call toll-free
01-800-024-17-17
(JV Distribuciones)

Or

01-800-902-31-00
(Industrias Birtman)

Table des matières

INTRODUCTION
Preuve d'achat et enregistrement du produit ..... Deuxième de couverture
Sécurité du Batteur à main 18
Consignes de sécurité importantes 19
Contraintes électriques 19

CARACTÉRISTIQUES ET FONCTIONNEMENT
Caractéristiques du Batteur à main 20
Mode d'emploi du Batteur à main 21
Pour fixer les accessoires 21
Pour enlever les accessoires 22
Pour utiliser la commande de vitesse 22
Guide de commande de vitesse pour le Batteur à main à 6 vitesses 23
Accessoires pour le Batteur à main KitchenAid® 24

ENTRETIEN ET NETTOYAGE
Nettoyage du Batteur à main 25
Dépannage 25

RECETTES
Tartinade au fromage à la crème et aux framboises 26
Tartinade au fromage à la crème, au miel et aux noix 26
Purée de pommes de terre 27
Patates douces délicieuses 28
Gaufres aux pommes 28
Gâteau danois aux pêches 29
Crème fouettée 30
Gâteau pouding au citron 31
Collation aux flocons d'avoine et aux noix 32
Glaçage à la crème au beurre 32

Suite à la page suivante

Table des matières

INFORMATION SUR LA GARANTIE ET LES RÉPARATIONS
Garantie du Batteur à main KitchenAid® 33
Garantie de satisfaction totale et de remplacement - 50 États des États-Unis, et le district de Columbia 34
Garantie de satisfaction totale et de remplacement - Canada 34
Comment obtenir une réparation sous garantie à Puerto Rico 34
Comment obtenir une réparation hors garantie – tous les territoires 35
Comment obtenir une réparation en dehors de ces territoires 35
Comment commander des accessoires et des pièces de rechange 35

Sécurité du Batteur à main

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

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



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

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

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

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

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

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsqu'on utilise un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, notamment les suivantes.

1. Lire toutes les instructions.
2. Pour protéger contre les risques de secousse électrique, ne pas plonger le Batteur à main dans l'eau ou tout autre liquide.
3. Il est nécessaire de surveiller de près l'utilisation de cet appareil par ou à proximité d'enfants.
4. Débrancher le Batteur à main de la prise quand on n'utilise pas l'appareil, avant de monter ou d'enlever des pièces et avant de nettoyer.
5. Éviter d'entrer en contact avec des pièces en mouvement. Éloigner mains, cheveux, vêtements ainsi que spatules et autres ustensiles des accessoires pendant que l'appareil fonctionne pour réduire le risque de blessures à personnes et/ou de dommages au Batteur à main.
6. Ne pas utiliser le Batteur à main si la fiche ou le cordon est abîmé, s'il présente un problème de fonctionnement, s'il est tombé ou s'il est endommagé de quelque manière que ce soit. Rapporter le Batteur à main au centre de service autorisé le plus proche pour examen, réparation, ou réglage électrique ou mécanique.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par KitchenAid peut causer un incendie, une secousse électrique ou des blessures.
8. Ne pas utiliser le Batteur à main à l'extérieur.
9. Ne pas laisser pendre le cordon de la table ou du comptoir.
10. Faire en sorte que le cordon électrique ne touche pas de surface chaude, y compris la cuisinière.
11. Enlever les accessoires du Batteur à main avant de le laver.
12. Cet appareil est pour usage domestique uniquement.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Contraintes électriques

Tension : 120 volts c.a. seulement
Fréquence : 60 Hz

NOTA: Ce Batteur à main possède une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche ne peut rentrer dans une prise polarisée que d'une seule façon. Tourner la fiche si elle ne rentre pas entièrement dans la prise. Si elle ne rentre toujours pas, consulter un électricien qualifié. Ne pas modifier la fiche de quelque manière que ce soit.



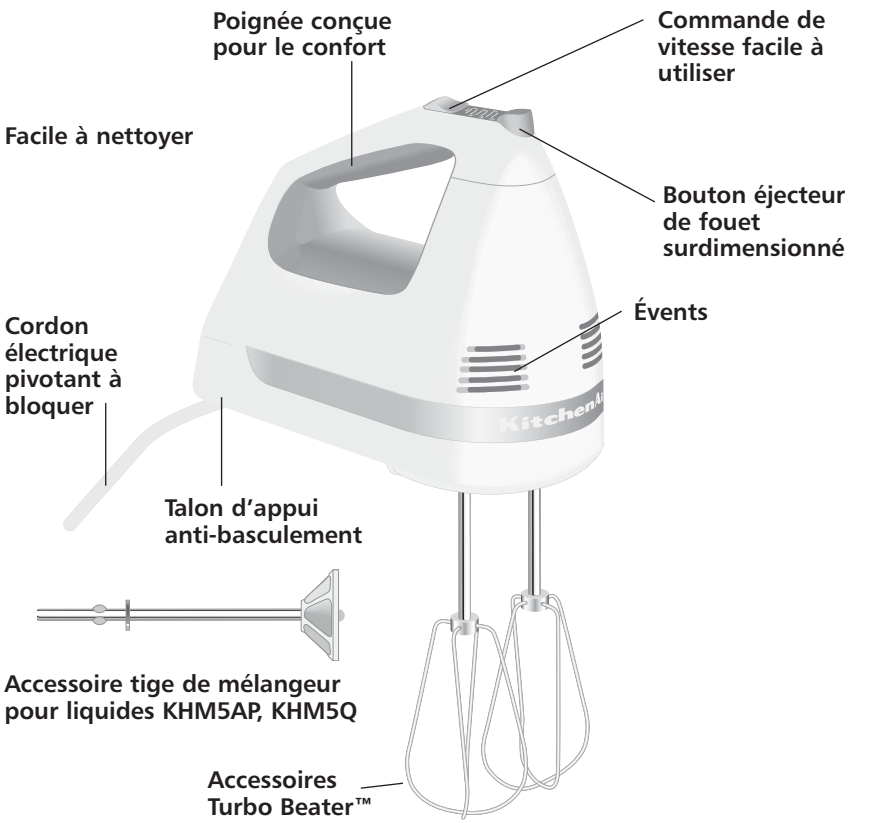
KHM620
Caractéristiques du Batteur à main

Les batteurs à main KitchenAid® à 6 vitesse offrent plusieurs éléments pratiques, y compris un moteur léger, mais puissant, une commande de vitesse intuitive et un design facile à nettoyer.

Les accessoires Turbo Beater™ qui accompagnent le Batteur à main ont une forme ouverte sans tige centrale : ce design permet de bien mélanger sans boucher, avec peu d'éclaboussures et peu d'aliments à se ramasser.

Le Batteur à main est conçu pour mélanger les pâtes à biscuits et les pâtes à gâteaux, faire de la purée de pommes de terre et battre la crème et les blancs d'œufs. Avec les crochets pétrisseurs et la tige de mélangeur pour liquides en option, le Batteur à main peut aussi pétrir la pâte levée et mélanger le yogourt fouetté, les laits fouettés, les soupes et les sauces.

Le Batteur à main KitchenAid® est conçu pour fournir la même qualité et la même fiabilité légendaires qui sont intégrées dans les batteurs sur socle KitchenAid® depuis 1919.



KHM620
Caractéristiques du Batteur à main

Commande de vitesse facile à utiliser
Offre un "clic" positif à chaque réglage de vitesse.

Poignée confortable
La poignée en élastomère offre une prise confortable à toutes les vitesses.

Facile à nettoyer
Le style lisse ne laisse aucune craquelure ou crevasse pour accrocher les ingrédients. Facilite le nettoyage.

Bouton éjecteur de fouet surdimensionné
Permet d'éjecter facilement les fouets d'une main.

Cordon électrique pivotant à bloquer
La forme arrondie n'accroche pas les ingrédients.Le cordon électrique pivotant à bloquer facilite le mélange à n'importe quel angle.

Talon d'appui anti-basculement
Maintient le Batteur à main en position stable quand on ne l'utilise pas.

Évents
Placés pour empêcher le blocage causé par les pâtes et autres mélanges.

Accessoires Turbo Beater™
Mélange auto-nettoyant. Acier inoxydable de haute qualité, se lave au lave-vaisselle.

Tige de mélangeur pour liquides
Conçu pour mélanger les yogourts fouettés, les préparations pour boissons diététiques, le chocolat au lait, les laits fouettés, le thé glacé, les soupes et les sauces. Mélange entre 240 à 950 mL (8 et 32 oz) de liquide.

Qualité de la marque KitchenAid
Votre Batteur à main est construit et testé pour satisfaire aux normes de KitchenAid pour performance et durabilité optimales.

Mode d'emploi du Batteur à main

Ne pas manquer de lire et de suivre les instructions spécifiques de ce manuel pour utiliser correctement ce Batteur à main.

⚠AVERTISSEMENT

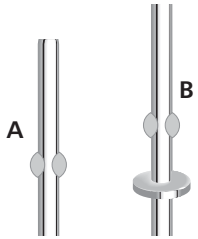
Risque de blessure

Débrancher le batteur avant de toucher aux fouets.

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

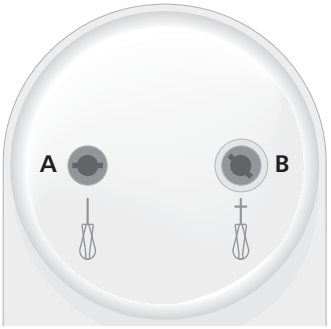
Pour fixer les accessoires

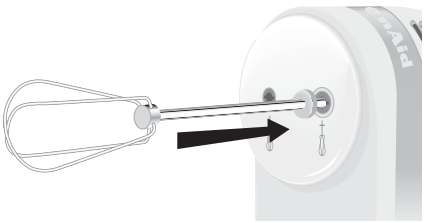
1. S'assurer que la commande de vitesse est en position "Off".
2. Débrancher le Batteur à main de la prise.
3. Chaque paire d'accessoires aura un accessoire avec bague (B) et un sans (A). Le Batteur à main possède une ouverture spécifique pour chaque. Les accessoires seuls comme le Fouet professionnel ou la tige de mélangeur pour liquides en option, auront toujours une bague (B).



Mode d'emploi du Batteur à main

4. Insérer l'accessoire avec une bague (B) dans la plus grande ouverture (B) du Batteur à main. Aligner les collets sur l'accessoire avec les fentes dans l'ouverture et pousser jusqu'à ce qu'il se verrouille en place.

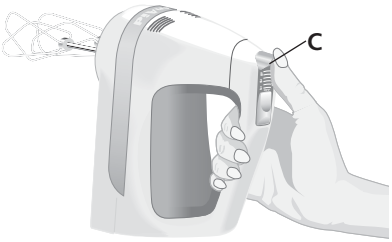




5. Insérer l'accessoire sans bague (A) dans la plus petite ouverture (A) du Batteur à main. Aligner les collets sur l'accessoire avec les fentes dans l'ouverture et pousser jusqu'à ce qu'il se verrouille en place.

Pour enlever les accessoires

1. S'assurer que la commande de vitesse est en position "Off".
2. Débrancher le Batteur à main de la prise.
3. Appuyer sur le bouton éjecteur (C) pour libérer les accessoires du Batteur à main, les enlever ensuite.



Pour utiliser la commande de vitesse

⚠AVERTISSEMENT

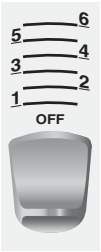
Risque de blessure

Débrancher le batteur avant de toucher aux fouets.

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

1. S'assurer que la commande de vitesse est en position "Off" en la faisant glisser vers l'arrière aussi loin que possible. "OFF/O" sera visible sur la commande de vitesse quand le bouton est en position "Off".
2. Brancher le Batteur à main dans une prise électrique.
3. Toujours commencer à mélanger à la vitesse la plus basse en faisant glisser la commande de vitesse vers l'avant à la marque de première position qui est la 1ère vitesse.
4. Pour augmenter la vitesse du Batteur à main, faire glisser la commande de vitesse vers l'avant. Pour réduire la vitesse du Batteur à main, faire glisser la commande de vitesse vers l'arrière.
5. Quand le mélange est fini, arrêter le Batteur à main en faisant glisser la commande de vitesse aussi loin que possible vers l'arrière. Débrancher le Batteur à main avant d'enlever les accessoires.

Guide de commande de vitesse pour le Batteur à main à 6 vitesses



Le Batteur à main à 6 vitesses doit toujours être réglé sur la vitesse la plus basse pour commencer le mélange. Aller aux vitesses supérieures comme nécessaire.

1ère vitesse Pour remuer ou combiner lentement et pour commencer toutes les procédures de mélange.

2e vitesse Utiliser cette vitesse pour remuer noix, grains de chocolat, fromage râpé en filaments, oignons, olives et autres ingrédients en morceaux. Mélanger la farine et les autres ingrédients secs avec des liquides ou d'autres mélanges mouillés. Aide à empêcher les ingrédients à s'éclabousser hors du bol.

3e vitesse Mélanger pâte à frire et préparations de gélatine. Combiner les préparations lourdes comme la pâte à biscuits. Mélanger les trempettes au fromage à la crème léger. Faire de la purée de pommes de terre.

4e vitesse Combiner les préparations épaisses avec fromage à la crème. Faire de la purée de courge.

5e vitesse Mélanger beurre et sucre. Mélanger les muffins, les pains rapides, les pâtes à gâteaux, et le glaçage.

6e vitesse Battre les blancs d'œufs et les préparations de meringue. Fouetter les mélanges crème riche et mousse.

REMARQUE : Les accessoires Turbo Beater™ ne sont pas conçus pour mélanger et pétrir la pâte à pain. Accessoires spéciaux crochets pétrisseurs sont disponibles. Voir "Accessoires pour le Batteur à main KitchenAid®" pour détails et comment commander.

Accessoires pour le Batteur à main KitchenAid®

Tige de mélangeur pour liquides
Une façon excellente de mélanger le yogourt fouetté, les préparations pour boissons diététiques, le chocolat au lait, le thé glacé et les laits fouettés. Excellent aussi pour les soupes et sauces qui doivent être mélangées doucement. La tige de mélangeur pour liquides mesure 21,6 cm (8½") de longueur, s'attache au Batteur à main comme un fouet ordinaire et peut mélanger de 240 à 950 mL (8 à 32 oz) de liquide. Laver à la main avec un détergent doux.

Crochets pétrisseurs
Un accessoire indispensable pour le boulanger. Les crochets pétrisseurs en acier inoxydable permettent au Batteur à main de pétrir les pâtes levées, économisant beaucoup de temps et de travail. Les crochets pétrisseurs s'attachent au Batteur à main comme des fouets ordinaires et vont au lave-vaisselle pour un nettoyage rapide.

Fouet professionnel
Conçu pour produire de la crème fouettée et des blancs d'œufs plus onctueux, le Fouet professionnel en acier inoxydable garantit sauces et poudings homogènes. Le Fouet professionnel s'attache au Batteur à main comme un fouet normal et va au lave-vaisselle pour un nettoyage facile.

Pour commander ces accessoires
Aux U.S.A.:
aller sur KitchenAid.com,
ou appeler le 1-800-541-6390

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

Entretien et nettoyage

⚠AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

Ne pas immerger dans l'eau.

Cela pourrait entraîner la mort ou un choc électrique.

⚠AVERTISSEMENT

Risque de blessure

Débrancher le batteur avant de toucher aux fouets.

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

Toujours débrancher le Batteur à main avant de le nettoyer. Ne pas plonger le Batteur à main dans l'eau. Essuyer le Batteur à main avec un torchon savonneux tiède puis essuyer avec un torchon humide. Sécher avec un torchon souple.

Accessoires Turbo Beater™, Crochets pétrisseurs*
Toujours enlever les accessoires du Batteur à main avant de le laver. Laver au lave-vaisselle ou à la main dans de l'eau savonneuse tiède. Rincer et sécher.

Tige de mélangeur pour liquides*
Toujours enlever la tige de mélangeur du Batteur à main avant de le laver. Laver à la main dans de l'eau savonneuse tiède. Rincer et sécher.

Cordon électrique
Essuyer le cordon avec un torchon savonneux tiède puis essuyer avec un torchon humide. Sécher avec un torchon souple.

* Ces accessoires ne sont pas compris avec tous les modèles de Batteur à main ; voir "Accessoires pour le Batteur à main KitchenAid®" pour détails et comment commander.

Dépannage

Essayer d'abord les solutions suggérées ici pour peut-être éviter le coût du dépannage.

Vérifier ce qui suit si le Batteur à main fonctionne mal ou ne marche pas:
1. Est-ce que le Batteur à main est branché?
2. Est-ce que le fusible du circuit du Batteur à main est en état de marche? Si on a un boîtier disjoncteur, s'assurer que le circuit est fermé.
3. Essayer de débrancher le Batteur à main puis de le rebrancher.

Si le problème ne peut pas être résolu en suivant les étapes fournies dans cette section, veuillez communiquer avec KitchenAid ou avec un centre de réparations autorisé.

U.S.A./ Puerto 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)

Consultez la section Garantie et réparations des produits KitchenAid pour obtenir plus de détails. Ne retournez pas le Batteur à main chez le détaillant, car celui-ci n'offre pas de service de réparation.

Tartinade au fromage à la crème et aux framboises

1 paquet de 225 g (8 oz) de fromage à la crème léger
45 mL (3 c. à soupe) de framboises en conserve sans pépins
1 mL (1/4 c. à thé) d'écorce d'orange râpée

Mettez tous les ingrédients dans un petit bol. Battez à la vitesse 4 pendant environ 1 minute ou jusqu'à obtention d'une consistance lisse et crémeuse, en raclant les parois du bol une ou deux fois. Servez avec des mini-bagels ou des craquelins si désiré.

Donne 10 portions de 25 mL (2 c. à soupe).

Par portion : Environ 64 calories, 2 g de protéines, 6 g de glucides, 4 g de matières grasses totales, 2 g de graisses saturées, 8 mg de cholestérol, 128 mg de sodium.

Tartinade au fromage à la crème, au miel et aux noix

1 paquet de 225 g (8 oz) de fromage à la crème léger
25 mL (2 c. à soupe) de miel
50 mL (1/4 tasse) de noix hachées

Mettez le fromage à la crème et le miel dans un petit bol. Battez à la vitesse 4 pendant environ 1 minute, ou jusqu'à obtention d'une consistance lisse et crémeuse, en raclant les parois du bol une ou deux fois. Ajoutez les noix. Battez à la vitesse 2 pendant environ 20 secondes, ou jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Servez avec des mini-bagels ou des craquelins si désiré.

Donne 10 portions de 25 mL (2 c. à soupe).

Par portion : Environ 80 calories, 3 g de protéines, 5 g de glucides, 6 g de matières grasses totales, 3 g de graisses saturées, 8 mg de cholestérol, 128 mg de sodium.

Purée de pommes de terre

1 kg (2 lb) de pommes de terre (environ 6 moyennes) jaunes, pelées, coupées en quatre et bouillies
50 mL (1/4 tasse) de margarine ou de beurre, ramolli
2 mL (1/2 c. à thé) de sel
0,5 mL (1/8 c. à thé) de poivre noir
50-75 mL (1/4-1/3 tasse) de lait faible en gras, réchauffé

Égouttez bien les pommes de terre. Remettez-les dans la casserole chaude. Ajoutez la margarine, le sel et le poivre. Battez à la vitesse 3 pendant environ 20 secondes, ou jusqu'à ce que les pommes de terre se défassent. Continuez de battre à la vitesse 3 en ajoutant lentement le lait. Battez pendant environ 45 secondes, ou jusqu'à obtention d'une consistance lisse. Servez immédiatement.

Donne 8 portions de 125 mL (1/2 tasse) environ.

Par portion : Environ 137 calories, 3 g de protéines, 19 g de glucides, 6 g de matières grasses totales, 1 g de graisses saturées, 0 mg de cholestérol, 221 mg de sodium.

VARIANTES:

Purée de pommes de terre à l'ail

Ajoutez de 6 à 8 grosses gousses d'ail pelées aux pommes de terre avant de les faire bouillir.

Donne 8 portions de 125 mL (1/2 tasse) environ.

Par portion : Environ 140 calories, 3 g de protéines, 20 g de glucides, 6 g de matières grasses totales, 1 g de graisses saturées, 0 mg de cholestérol, 222 mg de sodium.

Purée de pommes de terre, de carottes et de poireaux

Ajoutez 2 carottes moyennes coupées en morceaux de 2,5 cm (1") et 1 poireau moyen coupé en morceaux de 2,5 cm (1") aux pommes de terre avant de les faire bouillir. Faites cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres.

Donne 10-12 portions de 125 mL (1/2 tasse) environ.

Par portion : Environ 154 calories, 3 g de protéines, 23 g de glucides, 6 g de matières grasses totales, 1 g de graisses saturées, 0 mg de cholestérol, 231 mg de sodium.

Purée de pommes de terre au pesto

Préparez les pommes de terre selon les directives. Ajoutez 50 mL (1/4 tasse) de pesto. Battez à la vitesse 3 pendant environ 15 secondes, ou jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

Donne 8 portions de 125 mL (1/2 tasse) environ.

Par portion : Environ 176 calories, 4 g de protéines, 20 g de glucides, 10 g de matières grasses totales, 2 g de graisses saturées, 1 mg de cholestérol, 276 mg de sodium.

Patates douces délicieuses

- *1 kg (2 lb) de patates douces (environ 3 moyennes), brossées, non pelées et bouillies*
- *75 mL (1/3 tasse) d'oignons verts, émincés*
- *2 mL (1/2 c. à thé) de feuilles de marjolaine séchées*
- *1 pincée de poivre de Cayenne*
- *75 mL (1/3 tasse) de bouillon de poulet à faible teneur en sodium*
- *125 mL (1/2 tasse) de crème sure sans gras*

Égouttez bien les patates ; laissez refroidir légèrement. Coupez l'extrémité des patates. Décollez la pelure et la jeter.

Mettez les patates, les oignons, la marjolaine et le poivre dans un grand bol. Battez à la vitesse 2 pendant environ 10 secondes, ou jusqu'à ce que les patates se défassent. Ajoutez le bouillon. Battez à la vitesse 3 pendant environ 30 secondes, ou jusqu'à obtention d'une consistance lisse. Ajoutez la crème sure. Battez à la vitesse 1 pendant environ 20 secondes, ou jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Servez immédiatement.

Donne 8 portions de 125 mL (1/2 tasse) environ.

Par portion : Environ 166 calories, 4 g de protéines, 36 g de glucides, 1 g de matières grasses totales, 0 g de graisses saturées, 0 mg de cholestérol, 50 mg de sodium.

Gaufres aux pommes

- *2 oeufs, jaunes et blancs séparés*
- *45 mL (3 c. à soupe) de margarine ou de beurre, fondu*
- *250 mL (1 tasse) de lait faible en gras*
- *425 mL (1 tasse 3/4) de farine tout usage*
- *15 mL (1 c. à soupe) de poudre à pâte*
- *2 mL (1/2 c. à thé) de cannelle*
- *250 mL (1 tasse) de pommes râpées*

Mettez les blancs d'oeufs dans un petit bol. Battez à la vitesse 6 pendant environ 40 secondes, ou jusqu'à la formation de pics fermes. Mettez de côté.

Mettez les jaunes d'oeufs, la margarine et le lait dans un bol moyen. Battez à la vitesse 1 pendant environ 20 secondes, ou jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Ajoutez la farine, la poudre à pâte et la cannelle. Battez à la vitesse 2 pendant environ 30 secondes, ou jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Battez à la vitesse 3 pendant environ 20 secondes, ou jusqu'à obtention d'une consistance lisse. Ajoutez les pommes. Battez à la vitesse 1 pendant environ 15 secondes, ou jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Ajoutez les blancs d'oeufs. Battez à la vitesse 2 pendant environ 15 secondes, ou jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

Vaporisez le gaufrier d'aérosol de cuisson antiadhésif. Chauffez selon les directives du fabricant. Versez environ 75 mL (1/3 tasse) de pâte pour chaque gaufre dans le gaufrier. Faites cuire jusqu'à ce que la vapeur cesse et que la gaufre soit dorée.

Donne 6 portions (1 gaufre par portion).

Par portion : Environ 242 calories, 7 g de protéines, 34 g de glucides, 9 g de matières grasses totales, 2 g de graisses saturées, 75 mg de cholestérol, 239 mg de sodium.

Gâteau danois aux pêches

1 pêche moyenne mûre, pelée et hachée
125 mL (1/2 tasse) de crème sure faible en gras
50 mL (1/4 tasse) de margarine ou de beurre, ramolli
125 mL (1/2 tasse) de sucre, divisé
50 mL (1/4 tasse) de succédané d'oeuf sans gras
250 mL (1 tasse) de farine tout usage
2 mL (1/2 c. à thé) de poudre à pâte
2 mL (1/2 c. à thé) de bicarbonate de sodium
1 mL 1/4 c. à thé) de sel
1 pêche, pelée et tranchée

Vaporisez un plat de cuisson de 20 cm x 20 cm x 5 cm (8" x 8" x 2") d'aérosol de cuisson antiadhésif.

Mettez la pêche hachée dans un petit bol. Écrasez à la fourchette. Ajoutez la crème sure. Battez à la vitesse 1 pendant environ 1 minute, ou jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé.

Mettez la margarine et le sucre, en réservant 15 mL (1 c. à soupe) dans un bol moyen. Battez à la vitesse 3 pendant environ 1 minute, ou jusqu'à obtention d'un mélange mousseux. Ajoutez le succédané d'oeuf. Battez à la vitesse 3 pendant environ 20 secondes, ou jusqu'à obtention d'une consistance lisse. Ajoutez le mélange de pêches, en réservant 75 mL (1/3 tasse). Battez à la vitesse 3 pendant environ 30 secondes, ou jusqu'à obtention d'une consistance lisse. Ajoutez la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate de sodium et le sel. Battez à la vitesse 2 pendant environ 30 secondes, ou jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Battez à la vitesse 3 de 30 à 60 secondes, ou jusqu'à obtention d'une consistance lisse.

Versez la pâte dans le plat de cuisson. Nappez du mélange de pêches réservé (75 mL / 1/3 tasse). Garnissez de tranches de pêche. Saupoudrez du sucre réservé (15 mL / 1 c. à soupe). Faites cuire à 180 °C (350 °F) de 30 à 35 minutes, ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en sorte propre. Laissez refroidir légèrement. Servez chaud.

Donne 9 portions.

Par portion : Environ 169 calories, 3 g de protéines, 26 g de glucides, 6 g de matières grasses totales, 1 g de graisses saturées, 4 mg de cholestérol, 227 mg de sodium.

Crème fouettée

250 mL (1 tasse) de crème épaisse
25 mL (2 c. à soupe) de sucre à glacer
2 mL (1/2 c. à thé) de vanille

Mettez la crème dans un bol moyen. Battez à la vitesse 6 pendant environ 30 secondes, ou jusqu'à la formation de pics mous. En continuant de battre à la vitesse 6, ajoutez graduellement le sucre à glacer et la vanille. Battez pendant environ 30 secondes, ou jusqu'à la formation de pics fermes.

Donne 16 portions de 25 mL (2 c. à soupe).

Par portion : Environ 48 calories, 0 g de protéines, 1 g de glucides, 5 g de matières grasses totales, 3 g de graisses saturées, 17 mg de cholestérol, 5 mg de sodium.

VARIANTES :

Crème fouettée à l'amaretto

Remplacez la vanille par 25 mL (2 c. à soupe) d'amaretto.

Par portion : Environ 54 calories, 0 g de protéines, 2 g de glucides, 5 g de matières grasses totales, 3 g de graisses saturées, 17 mg de cholestérol, 6 mg de sodium.

Crème fouettée au cappuccino

Ajoutez 10 mL (2 c. à thé) de grains de café instantané à la crème avant de fouetter. Augmentez la quantité de sucre à glacer à 50 mL (1/4 tasse).

Par portion : Environ 52 calories, 0 g de protéines, 2 g de glucides, 5 g de matières grasses totales, 3 g de graisses saturées, 17 mg de cholestérol, 6 mg de sodium.

Crème fouettée épicée

Ajoutez 1 mL (1/4 c. à thé) de cannelle et 0,5 mL (1/8 c. à thé) de muscade au sucre à glacer.

Par portion : Environ 48 calories, 0 g de protéines, 1 g de glucides, 5 g de matières grasses totales, 3 g de graisses saturées, 17 mg de cholestérol, 5 mg de sodium.

Gâteau pouding au citron

3 oeufs, jaunes et blancs séparés
175 mL (3/4 tasse) de lait faible en gras
50 mL (1/4 tasse) de jus de citron frais
5 mL (1 c. à thé) d'écorce de citron, râpée
250 mL (1 tasse) de sucre
175 mL (3/4 tasse) de farine tout usage
1 mL (1/4 c. à thé) de sel

Mettez les blancs d'oeufs dans un bol moyen. Battez à la vitesse 6 de 1 minute à 1 minute 1/2, ou jusqu'à la formation de pics fermes. Mettez de côté.

Mettez les jaunes d'oeufs dans un grand bol. Battez à la vitesse 2 pendant environ 30 secondes. Ajoutez le lait, le jus de citron et l'écorce râpée. Battez à la vitesse 2 pendant environ 30 secondes, ou jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Ajoutez le reste des ingrédients. Battez à la vitesse 1 pendant environ 10 à 20 secondes, ou jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Battez à la vitesse 2 pendant environ 1 minute, ou jusqu'à obtention d'un mélange lisse et mousseux. Incorporez les blancs d'oeufs et remuez à l'aide d'une spatule jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

Versez la pâte dans un moule à soufflé ou une cocotte de 1,5 L (1 pinte 1/2) non graissé à l'aide d'une cuiller. Mettez le moule à soufflé dans un grand moule peu profond contenant 2,5 cm (1") d'eau chaude. Mettez au four. Faites cuire à 180 °C (350 °F) de 35 à 45 minutes, ou jusqu'à ce que le gâteau soit doré. Laissez refroidir légèrement. Servez chaud.

Donne 6 portions.

Par portion : Environ 241 calories, 6 g de protéines, 48 g de glucides, 3 g de matières grasses totales, 1 g de graisses saturées, 109 mg de cholestérol, 143 mg de sodium.

Collation aux flocons d'avoine et aux noix

- *375 mL (1 tasse 1/2) de flocons d'avoine à cuisson rapide*
- *300 mL (1 tasse 1/4) d'eau bouillante*
- *125 mL (1/2 tasse) de margarine ou de beurre, ramolli*
- *375 mL (1 tasse 1/2) de cassonade, bien tassée*
- *2 oeufs*
- *375 mL (1 tasse 1/2) de farine tout usage*
- *5 mL (1 c. à thé) de bicarbonate de sodium*
- *2 mL (1/2 c. à thé) de poudre à pâte*
- *5 mL (1 c. à thé) de cannelle*
- *1 mL (1/4 c. à thé) de sel*
- *125 mL (1/2 tasse) de noix hachées*

Graissez et saupoudrez de farine un moule de 33 cm x 23 cm x 5 cm (13" x 9" x 2"). Combinez les flocons d'avoine et l'eau bouillante dans un bol moyen. Laissez reposer 10 minutes.

Mettez la margarine, la cassonade et les oeufs dans un grand bol. Battez à la vitesse 2 pendant environ 30 secondes, ou jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Battez à la vitesse 3 pendant environ 1 minute, ou jusqu'à obtention d'un mélange lisse et crémeux. Ajoutez la farine, le bicarbonate de sodium, la poudre à pâte, la cannelle et le sel. Battez à la vitesse 2 pendant environ 30 secondes, ou jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Battez à la vitesse 3 pendant environ 1 minute, ou jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé. Ajoutez les flocons d'avoine. Battez à la vitesse 2 pendant environ 30 secondes, ou jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Ajoutez les noix. Battez à la vitesse 2 pendant environ 10 secondes, ou jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

Étendez la pâte dans le moule. Faites cuire à 180 °C (350 °F) de 30 à 35 minutes, ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en sorte propre. Laissez refroidir complètement. Garnissez de glaçage à la crème au beurre et à l'érable (voir ci-dessous) si désiré.

Donne 16 portions.

Par portion : Environ 235 calories, 4 g de protéines, 35 g de glucides, 9 g de matières grasses totales, 2 g de graisses saturées, 27 mg de cholestérol, 206 mg de sodium.

Glaçage à la crème au beurre

- *50 mL (1/4 tasse) de beurre, ramolli*
- *2 mL (1/2 c. à thé) de vanille*
- *25 mL (2 c. à soupe) de lait faible en gras*
- *500 mL (2 tasses) de sucre à glacer*

Mettez tous les ingrédients dans un grand bol. Battez à la vitesse 4 de 30 à 60 secondes, ou jusqu'à obtention d'un mélange lisse et crémeux.

Donne 16 portions (glaçage pour un gâteau de 33 cm x 23 cm x 5 cm [13" x 9" x 2"]).

Par portion : Environ 75 calories, 0 g de protéines, 13 g de glucides, 3 g de matières grasses totales, 2 g de graisses saturées, 8 mg de cholestérol, 30 mg de sodium.

VARIANTE:

Glaçage à la crème au beurre et à l'érable

Ajoutez 1 mL (1/4 c. à thé) d'extrait d'érable.

Donne 16 portions (glaçage pour un gâteau de 33 cm x 23 cm x 5 cm [13" x 9" x 2"]).

Par portion : Environ 75 calories, 0 g de protéines, 13 g de glucides, 3 g de matières grasses totales, 2 g de graisses saturées, 8 mg de cholestérol, 30 mg de sodium.

Garantie du Batteur à main KitchenAid®

Durée de la garantie :	KitchenAid prendra en charge :	KitchenAid ne prendra pas en charge :
50 États des États-Unis, le district fédéral de Columbia, le Canada et Puerto Rico : Garantie limitée d'un an à compter de la date d'achat.	**50 États des États-Unis, district fédéral de Columbia et Canada :** Garantie de satisfaction totale et de remplacement de votre Batteur à main. Consultez la page suivante pour obtenir des détails sur la façon de remplacer le Batteur à main. OU **À Puerto Rico :** Les coûts des pièces de rechange et de main-d'œuvre pour corriger les défauts de matériaux et de fabrication. Le service après-vente doit être assuré par un Centre de réparation autorisé KitchenAid. Pour obtenir une réparation, suivez les directives.	A. Les réparations découlant de l'utilisation du Batteur à main dans un contexte autre qu'un foyer unifamilial normal. B. Les dommages attribuables aux causes suivantes : un accident, une modification, la mauvaise utilisation/un emploi abusif ou une utilisation non approuvée par KitchenAid. C. Les coûts des pièces de rechange ou de main-d'oeuvre pour le Batteur à main si ce dernier est utilisé à l'extérieur du pays d'achat.

EXONÉRATION DE GARANTIE TACITE, LIMITATION DES RECOURS LES GARANTIES TACITES, Y COMPRIS DANS LA MESURE APPLICABLE LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN EMPLOI PARTICULIER, SONT EXCLUES DANS LA MESURE AUTORISÉE PAR LA LOI. TOUTE GARANTIE TACITE IMP0SÉE PAR LA LOI EST LIMITÉE À UN AN, OU LA DURÉE MINIMUM PERMISE PAR LA LOI. PUISQUE CERTAINES JURIDICTIONS NE PERMETTENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DE DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN EMPLOI PARTICULIER, LES LIMITATIONS CI-DESSUS PEUVENT DONC NE PAS S'APPLIQUER À VOUS.

SI CET APPAREIL NE FONCTIONNE PAS COMME GARANTI, LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DES CLIENTS EST LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT SELON LES DISPOSITIONS DE LA GARANTIE LIMITÉE. KITCHENAID ET KITCHENAID CANADA N'ASSUMENT AUCUNE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS. Cette garantie vous confère des droits spécifiques auxquels peuvent s'ajouter d'autres droits variant d'un État ou d'une province à l'autre.

Garantie de satisfaction totale et de remplacement - 50 États des États-Unis, et le district de Columbia

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits satisfait aux normes exigeantes de KitchenAid que, si le Batteur à main cesse de fonctionner au cours de la première année, KitchenAid livrera gratuitement un appareil identique ou comparable à votre porte et s'occupera de récupérer le Batteur à main originel. L'appareil de rechange sera aussi couvert par notre garantie limitée d'un an. Veuillez suivre ces instructions pour recevoir ce service de qualité.

Si le Batteur à main KitchenAid® cesse de fonctionner durant la première année, il suffit d'appeler le numéro sans frais 1-800-541-6390 du Centre de satisfaction de la clientèle du lundi au vendredi de 8 h à 20 h (heure de l'Est) ou le samedi de 10 h à 17 h. Fournissez votre adresse de livraison complète au représentant. (Pas de boîte postale).

Quand vous recevez le Batteur à main de rechange, veuillez utiliser le carton et les matériaux d'emballage pour emballer le Batteur à main originel. Écrivez vos nom et adresse sur une feuille de papier et mettez-la dans le carton avec une copie de la preuve d'achat (reçu de caisse, facture de règlement par carte de crédit, etc.)

Garantie de satisfaction totale et de remplacement - Canada

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits satisfait aux normes exigeantes de KitchenAid que, si le Batteur à main cesse de fonctionner au cours de la première année, KitchenAid le remplacera par un appareil identique ou comparable. L'appareil de rechange sera aussi couvert par notre garantie limitée d'un an. Veuillez suivre ces instructions pour recevoir ce service de qualité.

Si le Batteur à main KitchenAid® cesse de fonctionner au cours de la première année, apportez-le ou retournez-le port dû à un Centre de réparation KitchenAid autorisé. Écrivez vos nom et adresse complète sur une feuille de papier et mettez-la dans le carton avec une copie de la preuve d'achat (reçu de caisse, facture de règlement par carte de crédit, etc.) Le Batteur à main de rechange sera expédié port prépayé et assuré. Si le service ne s'avère pas satisfaisant, appelez le numéro sans frais du Centre pour l'eXpérience de la clientèle : 1-800-807-6777. Ou écrivez à :

Centre pour l'eXpérience de la clientèle
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, ON L5N 3A7

Comment obtenir une réparation sous garantie à Puerto Rico

Le Batteur à main KitchenAid® est couvert par une garantie limitée d'un an à partir de la date d'achat. KitchenAid prendra en charge les coûts des pièces de rechange et de fabrication pour corriger les défauts de matériaux et de fabrication. Le service après-vente doit être assuré par un Centre de réparation autorisé KitchenAid.

Apportez le Batteur à main ou retournez-le port payé et assuré à un Centre de réparation autorisé de KitchenAid. Le Batteur à main réparé vous sera retourné port prépayé et assuré. S'il est impossible d'obtenir des réparations satisfaisantes de cette manière, appelez le numéro sans frais 1-800-541-6390 pour obtenir l'adresse d'un Centre de réparation près de chez vous.

Comment obtenir une réparation hors garantie – tous les territoires

Avant d'appeler pour faire réparer l'appareil, consultez la section Dépannage.

Pour obtenir de l'information sur les réparations dans les 50 États des États-Unis, le district fédéral de Columbia et Puerto Rico, appelez le numéro sans frais 1-800-541-6390.

Ou écrivez à :
Centre de satisfaction de la clientèle
KitchenAid Portable Appliances
P.O. Box 218
St. Joseph, MI 49085-0218

Ou contactez un centre de réparation autorisé près de chez vous.

Pour obtenir de l'information sur les réparations au Canada, appelez le numéro sans frais 1-800-807-6777.

Ou écrivez à :
Centre pour l'eXpérience de la clientèle
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, ON L5N 3A7

FRANÇAIS

Comment obtenir une réparation en dehors de ces territoires

Demandez à votre distributeur local KitchenAid ou au détaillant où le Batteur à main a été acheté où le faire réparer.

Pour obtenir de l'information sur les réparations au Mexique,
appelez le numéro sans frais
01-800-024-17-17
(JV Distribuciones)
ou
01-800-902-31-00
(Industrias Birtman)

Comment commander des accessoires et des pièces de rechange

Pour commander des accessoires ou des pièces de rechange pour le Batteur à main dans les 50 États des États-Unis, dans le district fédéral de Columbia et à Puerto-Rico,
appelez sans frais le 1-800-541-6390 du lundi au vendredi, de 8 h à 20 h (heure de l'Est), le samedi de 10 h à 17 h.

Ou écrivez à :
Centre de satisfaction de la clientèle
KitchenAid Portable Appliances
P.O. Box 218
St. Joseph, MI 49085-0218

Pour commander des accessoires ou des pièces de rechange pour le Batteur à main au Canada, appelez le numéro sans frais 1-800-807-6777.

Ou écrivez à :
Centre pour l'eXpérience de la clientèle
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, ON L5N 3A7

Pour commander des accessoires ou des pièces de rechange pour le Batteur à main au Mexique,
appelez le numéro sans frais
01-800-024-17-17
(JV Distribuciones)
ou
01-800-902-31-00
(Industrias Birtman)

Índice

INTRODUCCIÓN
Comprobante de compra y registro del producto .....En el interior de la portada
Seguridad de la batidora manual 38
Medidas de seguridad importantes 39
Requisitos eléctricos 39

CARACTERÍSTICAS Y FUNCIONAMIENTO
Características de la batidora manual 40
Cómo utilizar la batidora manual 41
Para colocar los accesorios 41
Para retirar los accesorios 42
Para operar el control de la velocidad 42
Guía para el control de la velocidad de la batidora manual de 6 velocidades 43
Accesorios para la batidora manual KitchenAid® 44

CUIDADO Y LIMPIEZA
Limpieza de la batidora manual 45
Solución de problemas 45

RECETAS
Pasta para untar de queso crema con frambuesas 46
Pasta para untar de queso crema con nueces y miel 46
Puré de papas 47
Batatas sabrosas 48
Waffles de manzana 48
Pastel de durazno para el café 49
Crema batida 50
Budín de limón 51
Bocadillos dulces de nueces y harina de avena 52
Glaseado de crema de mantequilla 53

Continúa en la página siguiente

Índice

INFORMACIÓN SOBRE LA GARANTÍA Y EL SERVICIO TÉCNICO
Garantía de la batidora manual KitchenAid® 54
Garantía de reemplazo sin dificultades en los 50 estados de los Estados Unidos y en el Distrito de Columbia 55
Garantía de reemplazo sin dificultades en Canadá 55
Cómo obtener el servicio de garantía en Puerto Rico 55
Cómo obtener el servicio una vez vencida la garantía – Todos los lugares 56
Cómo obtener el servicio técnico en otros lugares 56
Cómo solicitar accesorios y repuestos 56

Seguridad de la batidora manual

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

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



Este es el símbolo de 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.

ESPAÑOL

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando utilice electrodomésticos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Para protegerse del riesgo de descargas eléctricas, no coloque la Batidora manual en agua ni en otro líquido.
3. Es necesario que supervise de cerca cuando algún electrodoméstico está siendo utilizado cerca de los niños o está siendo utilizado por estos.
4. Desenchufe la Batidora manual cuando no esté en uso, antes de colocarle o quitarle las piezas y antes de limpiarla.
5. Evite el contacto con las piezas móviles. Para reducir los riesgos de lesiones a personas y de daños a la batidora manual, mantenga las manos, el cabello, la vestimenta, las espátulas y otros utensilios alejados de todos los accesorios cuando ésta esté en funcionamiento.
6. No utilice la batidora manual con un cable o un enchufe dañado, luego de un mal funcionamiento ni si se ha caído o dañado 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 accesorios no recomendados o vendidos por KitchenAid puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
8. No utilice la batidora manual en exteriores.
9. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mesada.
10. No deje que el cable entre en contacto con superficies calientes como la cocina.
11. Retire todos los accesorios de la batidora manual antes de lavarla.
12. Este producto está diseñado para ser utilizado sólo para uso doméstico.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Requisitos eléctricos

Voltios: Sólo C.A. de 120. Hertz: 60

NOTA: Esta batidora manual posee un enchufe polarizado (una de las clavijas es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descargas eléctricas, este enchufe encajará en el tomacorriente polarizado sólo de una manera. Si el enchufe no encaja en el tomacorriente, coloque el enchufe a la inversa. Si el enchufe aún no encaja, contáctese con un electricista autorizado. No modifique el enchufe de ninguna manera.



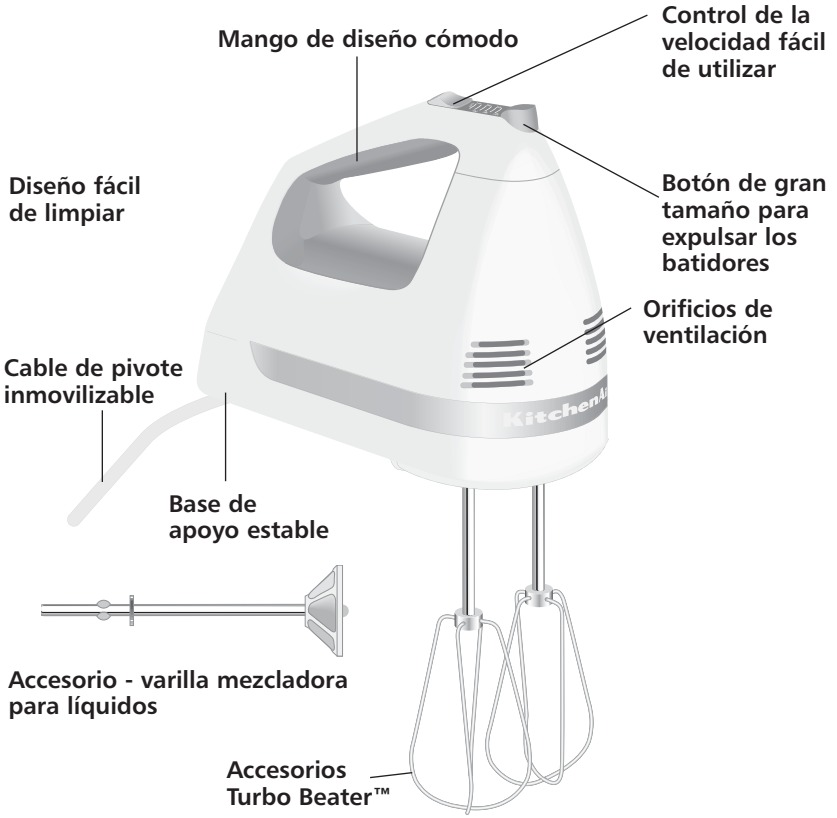
Características de la batidora manual KHM620

La batidora manual KitchenAid® de 6 velocidades ofrece muchísimas comodidades tales como un motor potente pero liviano, un control de velocidad intuitivo y un diseño fácil de limpiar.

Los accesorios Turbo Beater™ que vienen con su batidora manual tienen una forma abierta sin poste central: este diseño permite mezclar exhaustivamente, sin atascos, con pocas salpicaduras y una acumulación de alimentos mínima.

Su batidora manual está diseñada para mezclar masas para galletas dulces y mezclas para pasteles, para hacer puré de papas, batir crema espesa y claras de huevo. Con los ganchos para masa y la varilla mezcladora para líquidos opcionales, la batidora manual también puede amasar masas para pan con levadura y mezclar batidos, malteadas, sopas y salsas.

La batidora manual KitchenAid® está diseñada para brindar la misma calidad y confiabilidad legendarias con la que se fabrican las batidoras de pie KitchenAid® desde 1919.



Características de la batidora manual KHM620

Control de la velocidad fácil de utilizar
Presenta un "clic" positivo en cada velocidad.

Mango de diseño cómodo
El mango de elastómero es cómodo para todas las velocidades.

Diseño fácil de limpiar
El diseño liso no tiene hendiduras ni grietas en donde los ingredientes puedan quedar atrapados. Facilita la limpieza.

Botón de gran tamaño para expulsar los batidores
Facilita la expulsión de los batidores con una sola mano.

Cable de pivote inmovilizable
La forma redondeada hará que los ingredientes no queden atrapados. Facilita la limpieza.

Base de apoyo estable
Mantiene la batidora manual estable cuando no está en uso.

Orificios de ventilación
Están ubicados de manera tal que no se obstruyan con la pasta y otras mezclas.

Accesorios Turbo Beater™
Acción de mezclado autolimpiante. Pueden lavarse en el lavaplatos, acero inoxidable de alta calidad.

Varilla mezcladora para líquidos
Diseñada para mezclar batidos (smoothies), preparados con bebidas dietéticas, leche chocolatada, malteadas, té helado, sopas y salsas. Mezcla de 8 a 32 oz (de 240 a 950 ml) de líquido.

Calidad de la marca KitchenAid
Su batidora manual está fabricada y probada para cumplir con las normas de KitchenAid para un funcionamiento y una durabilidad óptimos.

Cómo utilizar la batidora manual

Asegúrese de leer y seguir las instrucciones específicas incluidas en este manual para utilizar correctamente la batidora manual.

⚠ADVERTENCIA

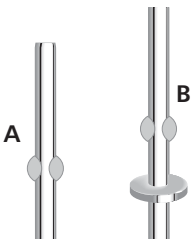
Peligro de Lesiones

Desenchufe la batidora antes de tocar los batidores.

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

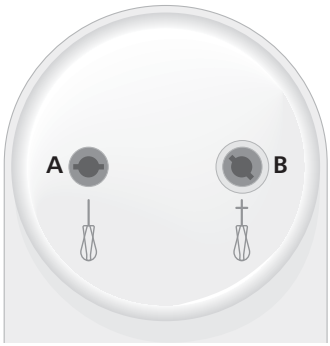
Para colocar los accesorios

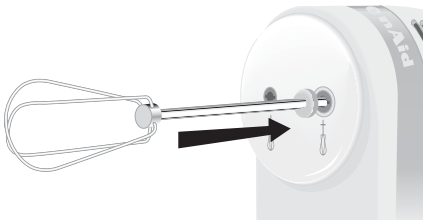
1. Asegúrese de que el control de la velocidad esté en la posición "Off" (Apagado).
2. Desenchufe la batidora manual del tomacorriente.
3. Cada par de accesorios tendrán un accesorio con un anillo (B) y uno sin anillo (A). La batidora manual tiene un orificio específico para cada uno. Los accesorios individuales, como el batidor de mano profesional o la varilla mezcladora para líquidos opcionales, siempre tendrán un anillo (B).



Cómo utilizar la batidora manual

4. Inserte el accesorio con el anillo (B) en el orificio más grande (B) de la batidora manual. Alinee los bordes del accesorio con las ranuras del orificio y presione hasta que se trabe en su lugar.

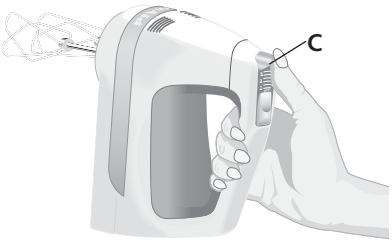




5. Inserte el accesorio sin anillo (A) en el orificio más pequeño (A) de la batidora manual. Alinee los bordes del accesorio con las ranuras del orificio y presione hasta que se trabe en su lugar.

Para retirar los accesorios

1. Asegúrese de que el control de la velocidad esté en la posición "Off" (APAGADO).
2. Desenchufe la batidora manual del tomacorriente.
3. Presione el botón expulsor (C) para liberar los accesorios de la batidora manual, luego retírelos.



ESPAÑOL

Para operar el control de la velocidad

⚠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. Asegúrese de que el control de la velocidad esté en la posición "Off" (Apagado) deslizándolo hacia atrás hasta donde sea posible. Se verá "OFF/O" (Apagado/O) en la almohadilla del control de la velocidad cuando el interruptor esté en la posición "Off" (Apagado).
2. Enchufe la batidora manual en un tomacorriente.
3. Siempre comience a mezclar a la velocidad más baja deslizando el Control de la velocidad hacia adelante hasta la primera marca que corresponde a la velocidad 1.
4. Para aumentar la velocidad de la batidora manual, deslice el Control de la velocidad hacia adelante. Para disminuir la velocidad de la batidora manual, deslice el Control de la velocidad hacia atrás.
5. Cuando el proceso de mezclado haya finalizado, apague la batidora manual deslizando el control de la velocidad hacia atrás tanto como sea posible. Desenchufe la batidora manual antes de retirar los accesorios.

Guía para el control de la velocidad de la batidora manual de 6 velocidades



La batidora manual de 6 velocidades siempre debe estar en la velocidad más baja para comenzar a mezclar. Mueva el control de la velocidad hasta las velocidades más altas según sea necesario.

Velocidad 1 Para revolver lentamente, ligar e iniciar todos los procesos de mezclado.

Velocidad 2 Utilice esta velocidad para revolver nueces, trocitos de chocolate, queso rallado, cebollas, aceitunas y otros ingredientes cortados en trozos. Para mezclar harina y otros ingredientes secos con líquidos u otras mezclas húmedas. Ayuda a evitar salpicaduras de los ingredientes fuera del bol.

Velocidad 3 Para revolver masas y mezclas de gelatina. Para ligar mezclas espesas, como por ejemplo, masa para galletas dulces. Para mezclar pastas para untar de queso crema de bajo contenido graso. Para hacer puré de papas.

Velocidad 4 Para ligar mezclas espesas de queso crema. Para hacer puré de calabaza.

Velocidad 5 Para mezclar mantequilla y azúcar. Para mezclar muffins, panes rápidos, mezclas para pasteles y glaseados.

Velocidad 6 Para batir claras de huevo y merengues. Para batir cremas espesas y mousses.

NOTA: Los accesorios Turbo Beater™ no están diseñados para mezclar ni amasar masas para pan. Están disponibles los ganchos para masa como accesorios especiales. Vea la sección "Accesorios para la batidora manual KitchenAid®" para obtener detalles e información para realizar pedidos.

Accesorios para su batidora manual KitchenAid®

Varilla mezcladora para líquidos
Una forma ideal de mezclar batidos (smoothies), preparados con bebidas dietéticas, leche chocolatada, té helado y malteadas. También muy útil para sopas y salsas que deben mezclarse en forma ligera. La varilla mezcladora para líquidos de 8½" (21,6 cm) de largo se coloca en la batidora manual como un batidor común y puede mezclar de 8 a 32 oz (de 240 a 950 ml) de líquido. Lávela a mano con un detergente suave.

Ganchos para masa
¡Un accesorio imprescindible para todo aquel que hace panes! Los ganchos para masa de acero inoxidable hacen posible que su batidora manual amase masas para pan con levadura, lo que le permite ahorrar tiempo y esfuerzo incalculables. Los ganchos para masa se colocan en la batidora manual como los batidores comunes y se pueden lavar en el lavaplatos para una limpieza rápida.

Batidor de mano profesional
El batidor de mano profesional de acero inoxidable, diseñado para hacer crema batida y claras de huevo más esponjosas, también le garantizará salsas y budines homogéneos. El batidor de mano profesional se coloca en la batidora manual como un batidor común y se pueden lavar en el lavaplatos para una fácil limpieza.

Para solicitar estos accesorios
En EE.UU.:
visite KitchenAid.com
o llame al 1-800-541-6390

En Canadá:
llame al 1-800-807-6777

Cuidado y limpieza

⚠ADVERTENCIA



Peligro de Choque Eléctrico

No poner en el agua.

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

⚠ADVERTENCIA

Peligro de Lesiones

Desenchufe la batidora antes de tocar los batidores.

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

Siempre desenchufe la batidora manual antes de limpiarla. No sumerja la batidora manual en agua. Límpiela con un trapo humedecido en agua jabonosa tibia y luego, con un trapo húmedo. Seque con un trapo suave.

Accesorios Turbo Beater™, ganchos para masa*
Siempre retire los accesorios de la batidora manual antes de limpiarlos. Lávelos en el lavaplatos o a mano con agua jabonosa tibia. Enjuague y séquelos.

Varilla mezcladora para líquidos*
Siempre retire la varilla mezcladora de la batidora manual antes de limpiarla. Lávela a mano con agua jabonosa tibia. Enjuague y séquela.

Cable de alimentación
Limpie el cable con un trapo humedecido en agua jabonosa tibia y luego, con un trapo húmedo. Seque con un trapo suave.

*Estos accesorios no se incluyen con todos los modelos de batidoras manuales, vea la sección "Accesorios para la Batidora manual KitchenAid®" para obtener detalles e información para realizar pedidos.

Solución de problemas

Primero intente las soluciones sugeridas a continuación y posiblemente, evitará el costo del servicio técnico.

Si su batidora manual falla o no funciona, verifique lo siguiente:
1. ¿La batidora manual está enchufada?
2. ¿El fusible del circuito de la batidora manual funciona bien? Si tiene una caja del interruptor de circuitos, asegúrese de que el circuito esté cerrado.
3. Pruebe desenchufar y volver a enchufar la batidora manual.

Si el problema no se resuelve con los pasos dados en esta sección, contáctese con KitchenAid o con el Centro de servicio técnico autorizado.

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)

Para obtener más detalles, consulte la sección de Garantía KitchenAid y servicio técnico. No devuelva la batidora manual a la tienda donde la compró; ellos no brindan el servicio técnico.

Pasta para untar de queso crema con frambuesas

- *1 paquete (225 g) (8 oz) de queso crema de bajo contenido graso*
- *3 cucharadas (45 mL) de conserva de frambuesa sin semillas*
- *1/4 de cucharadita (1 mL) de cáscara de naranja rallada*

Colocar todos los ingredientes en un bol pequeño. Batir a velocidad 4 durante 1 minuto aproximadamente o hasta lograr una pasta cremosa y homogénea. Raspar el bol una o dos veces. Servir con mini bagels o galletas, si así lo desea.

Rinde: 10 porciones (2 cucharadas [25 mL] por porción).

Cada porción: contiene aproximadamente 64 cal., 2 g de proteínas, 6 g de hidratos de carbono, 4 g de grasas totales, 2 g de grasas saturadas, 8 mg de colesterol, 128 mg de sodio.

Pasta para untar de queso crema con nueces y miel

- *1 paquete (225 g) (8 oz) de queso crema de bajo contenido graso*
- *2 cucharadas (25 mL) de miel*
- *1/4 de taza (50 mL) de nueces picadas*

Colocar el queso crema y la miel en un bol pequeño. Batir a velocidad 4 durante 1 minuto aproximadamente o hasta lograr una pasta cremosa y homogénea. Raspar el bol una o dos veces. Añadir las nueces. Batir a velocidad 2 durante 20 segundos aproximadamente o hasta que se liguen. Servir con mini bagels o galletas, si así lo desea.

Rinde: 10 porciones (2 cucharadas [25 mL] por porción).

Cada porción: contiene aproximadamente 80 cal., 3 g de proteínas, 5 g de hidratos de carbono, 6 g de grasas totales, 3 g de grasas saturadas, 8 mg de colesterol, 128 mg de sodio.

Puré de papas

2 libras (1 kg) (aproximadamente 6 medianas) de papas russet, peladas, cortadas en cuartos y hervidas
1/4 de taza (50 mL) de margarina o mantequilla, blanda
1/2 cucharadita (2 mL) de sal
1/8 de cucharadita (0,5 mL) de pimienta negra
1/4-1/3 de taza (50-75 mL) de leche de bajo contenido en grasas, tibia

Escurrir bien las papas. Volver a colocarlas en la cacerola caliente. Añadir la margarina, la sal y la pimienta. Batir a velocidad 3 durante 20 segundos aproximadamente o hasta deshacer las papas. Continuar batiendo a velocidad 3 y añadir la leche lentamente. Batir durante 45 segundos aproximadamente o hasta lograr una consistencia homogénea. Servir inmediatamente.

Rinde: 8 porciones (aproximadamente 1/2 taza [125 mL] por porción).

Cada porción: contiene aproximadamente 137 cal., 3 g de proteínas, 19 g de hidratos de carbono, 6 g de grasas totales, 1 g de grasas saturadas, 0 mg de colesterol, 221 mg de sodio.

VARIANTES:

Puré de papas con ajo

Antes de que las papas hiervan, añadir de 6 a 8 dientes de ajo grandes pelados.

Rinde: 8 porciones (aproximadamente 1/2 taza [125 mL] por porción).

Cada porción: contiene aproximadamente 140 cal., 3 g de proteínas, 20 g de hidratos de carbono, 6 g de grasas totales, 1 g de grasas saturadas, 0 mg de colesterol, 222 mg de sodio.

Puré de papas con puerro y zanahorias

Antes de que las papas hiervan, añadir 2 zanahorias medianas cortadas en pedacitos de 1" (2,5 cm) y 1 puerro mediano cortado en pedacitos de 1" (2,5 cm). Cocinar hasta que estén tiernos.

Rinde: de 10 a 12 porciones (aproximadamente 1/2 taza [125 mL] por porción).

Cada porción: contiene aproximadamente 154 cal., 3 g de proteínas, 23 g de hidratos de carbono, 6 g de grasas totales, 1 g de grasas saturadas, 0 mg de colesterol, 231 mg de sodio.

Puré de papas al pesto

Preparar las papas según las instrucciones. Añadir 1/4 de taza (50 mL) de pesto preparado. Batir a velocidad 3 durante 15 segundos aproximadamente o hasta que se mezcle.

Rinde: 8 porciones (aproximadamente 1/2 taza [125 mL] por porción).

Cada porción: contiene aproximadamente 176 cal., 4 g de proteínas, 20 g de hidratos de carbono, 10 g de grasas totales, 2 g de grasas saturadas, 1 mg de colesterol, 276 mg de sodio.

Batatas sabrosas

- *2 libras (1 kg) de batatas (aproximadamente 3 medianas), bien lavadas, sin pelar y hervidas*
- *1/3 de taza (75 mL) de cebolletas cortadas en rebanadas finas*
- *1/2 cucharadita (2 mL) de hojas secas de mejorana*
- *Una pizca de pimienta de Cayena*
- *1/3 de taza (75 mL) de caldo de gallina con bajo contenido de sodio*
- *1/2 taza (125 mL) de crema agria sin grasa*

Escurrir bien las batatas, enfriar levemente. Cortar los extremos de las batatas. Desprender las cáscaras y desecharlas.

Colocar las batatas, las cebolletas, la mejorana y la pimienta en un bol grande. Batir a velocidad 2 durante 10 segundos aproximadamente o hasta deshacer las batatas. Añadir el caldo. Batir a velocidad 3 durante 30 segundos aproximadamente o hasta lograr una consistencia homogénea. Añadir la crema agria. Batir a velocidad 1 durante 20 segundos aproximadamente o hasta que se mezcle. Servir inmediatamente.

Rinde: 8 porciones (aproximadamente 1/2 taza (125 mL) por porción).

Cada porción: contiene aproximadamente 166 cal., 4 g de proteínas, 36 g de hidratos de carbono, 1 g de grasas totales, 0 g de grasas saturadas, 0 mg de colesterol, 50 mg de sodio.

Waffles de manzana

- *2 huevos, separados*
- *3 cucharadas (45 mL) de margarina o mantequilla, derretida*
- *1 taza (250 mL) de leche de bajo contenido en grasas*
- *1 3/4 tazas (425 mL) de harina común*
- *1 cucharada (15 mL) de polvo de hornear*
- *1/2 cucharadita (2 mL) de canela*
- *1 taza (250 mL) de manzana rallada*

Colocar las claras de huevo en un bol pequeño. Batir a velocidad 6 durante 40 segundos aproximadamente o hasta que se formen picos rígidos. Dejar a un lado.

Colocar las yemas de los huevos, la margarina y la leche en un bol mediano. Batir a velocidad 1 durante 20 segundos aproximadamente o hasta que se mezclen. Añadir la harina, el polvo de hornear y la canela. Batir a velocidad 2 durante 30 segundos aproximadamente o hasta que se mezclen. Batir a velocidad 3 durante 20 segundos aproximadamente o hasta lograr una consistencia homogénea. Añadir la manzana. Batir a velocidad 1 durante 15 segundos aproximadamente o hasta que se liguen. Añadir las claras de huevo. Batir a velocidad 2 durante 15 segundos aproximadamente o hasta que se mezclen.

Rociar la plancha para waffles con aceite antiadherente en aerosol. Calentar de acuerdo con las instrucciones del fabricante. Verter sobre la plancha aproximadamente 1/3 de taza (75 mL) de la mezcla para cada waffle. Hornear hasta que no salga más vapor y los waffles estén dorados.

Rinde: 6 porciones (1 waffle por porción).

Cada porción: contiene aproximadamente 242 cal., 7 g de proteínas, 34 g de hidratos de carbono, 9 g de grasas totales, 2 g de grasas saturadas, 75 mg de colesterol, 239 mg de sodio.

Pastel de durazno para el café

- *1 durazno maduro mediano, pelado y picado*
- *1/2 taza (125 mL) de crema agria reducida en grasas*
- *1/4 de taza (50 mL) de margarina o mantequilla, blanda*
- *1/2 taza (125 mL) de azúcar, dividida en dos partes*
- *1/4 de taza (50 mL) de algún sustituto del huevo sin grasa*
- *1 taza (250 mL) de harina común*
- *1/2 cucharadita (2 mL) de polvo de hornear*
- *1/2 cucharadita (2 mL) de bicarbonato de sodio*
- *1/4 de cucharadita (1 mL) de sal*
- *1 durazno, pelado y cortado en rodajas*

Rociar un recipiente para hornear de 8" x 8" x 2" (20 cm x 20 cm x 5 cm) con aceite antiadherente en aerosol.

Colocar el durazno picado en trozos en un bol pequeño. Pisar con un tenedor. Añadir la crema agria. Batir a velocidad 1 durante 1 minuto aproximadamente o hasta que queden bien mezclados.

Colocar la margarina y el azúcar en un bol mediano. Reservar 1 cucharada (15 mL). Batir a velocidad 3 durante 1 minuto aproximadamente o hasta lograr una mezcla esponjosa. Añadir el sustituto del huevo. Batir a velocidad 3 durante 20 segundos aproximadamente o hasta lograr una consistencia homogénea. Añadir la mezcla del durazno y reservar 1/3 de taza (75 mL). Batir a velocidad 3 durante 30 segundos aproximadamente o hasta lograr una consistencia homogénea. Añadir la harina, el polvo de hornear, el bicarbonato de sodio y la sal. Batir a velocidad 2 durante 30 segundos aproximadamente o hasta que se mezclen. Batir a velocidad 3 de 30 a 60 segundos o hasta lograr una consistencia homogénea.

Verter la mezcla en el recipiente para hornear. Salpicar con 1/3 de taza (75 mL) de la mezcla de durazno reservada. Cubrir con las rodajas de durazno. Rociar con 1 cucharada (15 mL) del azúcar reservada. Hornear a 350°F (180°C) entre 30 y 35 minutos o hasta que al insertar un palillo de madera, éste salga limpio. Enfriar levemente. Servir tibio.

Rinde: 9 porciones.

Cada porción: contiene aproximadamente 169 cal., 3 g de proteínas, 26 g de hidratos de carbono, 6 g de grasas totales, 1 g de grasas saturadas, 4 mg de colesterol, 227 mg de sodio.

Crema batida

1 taza (250 mL) de crema espesa
2 cucharadas (25 mL) de azúcar impalpable
1/2 cucharadita (2 mL) de vainilla

Colocar la crema en un bol mediano. Batir a velocidad 6 durante 30 segundos aproximadamente o hasta que se formen picos blandos. Continuar a velocidad 6; agregar gradualmente el azúcar impalpable y la vainilla. Batir durante 30 segundos aproximadamente o hasta que se formen picos rígidos.

Rinde: 16 porciones (2 cucharadas [25 mL] por porción).

Cada porción: contiene aproximadamente 48 cal., 0 g de proteínas, 1 g de hidratos de carbono, 5 g de grasas totales, 3 g de grasas saturadas, 17 mg de colesterol, 5 mg de sodio.

VARIANTES:

Crema batida de amaretto

Sustituir la vainilla por 2 cucharadas (25 mL) de licor de amaretto.

Cada porción: contiene aproximadamente 54 cal., 0 g de proteínas, 2 g de hidratos de carbono, 5 g de grasas totales, 3 g de grasas saturadas, 17 mg de colesterol, 6 mg de sodio.

Crema batida de capuchino

Antes de batir la crema, añadir 2 cucharaditas (10 mL) de gránulos o cristales de café instantáneo. Aumentar el azúcar impalpable a 1/4 de taza (50 mL).

Cada porción: contiene aproximadamente 52 cal., 0 g de proteínas, 2 g de hidratos de carbono, 5 g de grasas totales, 3 g de grasas saturadas, 17 mg de colesterol, 6 mg de sodio.

Crema batida saborizada

Añadir 1/4 de cucharadita (1 mL) de canela y 1/8 de cucharadita (0,5 mL) de nuez moscada con azúcar impalpable.

Cada porción: contiene aproximadamente 48 cal., 0 g de proteínas, 1 g de hidratos de carbono, 5 g de grasas totales, 3 g de grasas saturadas, 17 mg de colesterol, 5 mg de sodio.

Budín de limón

- *3 huevos, separados*
- *3/4 de taza (175 mL) de leche de bajo contenido en grasas*
- *1/4 de taza (50 mL) de jugo de limón fresco*
- *1 cucharadita (5 mL) de ralladura de cáscara de limón*
- *1 taza (250 mL) de azúcar*
- *3/4 de taza (175 mL) de harina común*
- *1/4 de cucharadita (1 mL) de sal*

Colocar las claras de huevo en un bol mediano. Batir a velocidad 6 de 1 a 1 1/2 minutos o hasta que se formen picos rígidos. Dejar a un lado.

Colocar las yemas de huevo en un bol grande. Batir a velocidad 2 durante 30 segundos aproximadamente. Añadir la leche, el jugo de limón y la ralladura de cáscara de limón. Batir a velocidad 2 durante 30 segundos aproximadamente o hasta que se liguen. Añadir los ingredientes restantes. Batir a velocidad 1 de 10 a 20 segundos aproximadamente o hasta que se mezclen. Batir a velocidad 2 durante 1 minuto aproximadamente o hasta lograr una mezcla homogénea y espumosa. Con una espátula, incorporar las claras de huevo con movimientos suaves hasta que se liguen.

Colocar la mezcla con una cuchara en una fuente o molde para suflé sin engrasar de 1 1/2 litros (1 1/2 cuartos de galón). Colocar el recipiente en una fuente para horno grande poco profunda. Añadir agua caliente a la fuente hasta una profundidad de 1" (2,5 cm). Colocar en el horno. Hornear a 350°F (180°C) entre 35 y 45 minutos o hasta que se dore. Enfriar levemente. Servir tibio.

Rinde: 6 porciones.

Cada porción: contiene aproximadamente 241 cal., 6 g de proteínas, 48 g de hidratos de carbono, 3 g de grasas totales, 1 g de grasas saturadas, 109 mg de colesterol, 143 mg de sodio.

Bocadillos dulces de nueces y harina de avena

- *1 1/2 tazas (375 mL) de avena de cocción rápida*
- *1 1/4 tazas (300 mL) de agua hirviendo*
- *1/2 taza (125 mL) de margarina o mantequilla, blanda*
- *1 1/2 tazas (375 mL) de azúcar moreno bien compactado*
- *2 huevos*
- *1 1/2 tazas (375 mL) de harina común*
- *1 cucharadita (5 mL) de bicarbonato de sodio*
- *1/2 cucharadita (2 mL) de polvo de hornear*
- *1 cucharadita (5 mL) de canela*
- *1/4 de cucharadita (1 mL) de sal*
- *1/2 taza (125 mL) de nueces picadas*

Engrasar y enharinar una fuente para horno de 13" x 9" x 2" (33 cm x 23 cm x 5 cm). Ligar la avena y el agua hirviendo en un bol mediano. Dejar reposar 10 minutos.

Colocar la margarina, el azúcar moreno y los huevos en un bol grande. Batir a velocidad 2 durante 30 segundos aproximadamente o hasta que se mezclen. Batir a velocidad 3 durante 1 minuto aproximadamente o hasta lograr una consistencia homogénea y cremosa. Añadir la harina, el bicarbonato de sodio, el polvo de hornear, la canela y la sal. Batir a velocidad 2 durante 30 segundos aproximadamente o hasta que se mezclen. Batir a velocidad 3 durante 1 minuto aproximadamente o hasta que queden bien mezclados. Añadir la harina de avena. Batir a velocidad 2 durante 30 segundos aproximadamente o hasta que se liguen. Añadir las nueces. Batir a velocidad 2 durante 10 segundos aproximadamente o hasta que se liguen.

Extender la mezcla en la fuente. Hornear a 350°F (180°C) entre 30 y 35 minutos o hasta que al insertar un palillo, éste salga limpio. Dejar enfriar completamente. Cubrir con el glaseado de crema de mantequilla de arce (ver a continuación), si así lo desea.

Rinde: 16 porciones.

Cada porción: contiene aproximadamente 235 cal., 4 g de proteínas, 35 g de hidratos de carbono, 9 g de grasas totales, 2 g de grasas saturadas, 27 mg de colesterol, 206 mg de sodio.

Glaseado de crema de mantequilla

1/4 de taza (50 mL) de mantequilla, blanda
1/2 cucharadita (2 mL) de vainilla
2 cucharadas (25 mL) de leche de bajo contenido en grasas
2 tazas (500 mL) de azúcar impalpable

Colocar todos los ingredientes en un bol grande. Batir a velocidad 4 de 30 a 60 segundos o hasta lograr una consistencia homogénea y cremosa.

Rinde: 16 porciones (glaseado para un pastel de 13" x 9" x 2" (33 cm x 23 cm x 5 cm).

Cada porción: contiene aproximadamente 75 cal., 0 g de proteínas, 13 g de hidratos de carbono, 3 g de grasas totales, 2 g de grasas saturadas, 8 mg de colesterol, 30 mg de sodio.

VARIANTES

Glaseado de crema de mantequilla de arce

Añadir 1/4 de cucharadita (1 mL) de extracto de arce.

Rinde: 16 porciones (glaseado para un pastel de 13" x 9" x 2" (33 cm x 23 cm x 5 cm).

Cada porción: contiene aproximadamente 75 cal., 0 g de proteínas, 13 g de hidratos de carbono, 3 g de grasas totales, 2 g de grasas saturadas, 8 mg de colesterol, 30 mg de sodio.

Garantía de la batidora manual KitchenAid®

Duración de la garantía:	KitchenAid pagará por:	KitchenAid no pagará por:
50 estados de los Estados Unidos, el Distrito de Columbia, Canadá y Puerto Rico: Un año de garantía limitada a partir de la fecha de compra.	**50 estados de los Estados Unidos, el Distrito de Columbia y Canadá:** El reemplazo de su batidora manual sin dificultades. Consulte la siguiente página para obtener los detalles sobre cómo realizar el reemplazo. O **En Puerto Rico:** Los costos de los repuestos y del trabajo de reparación para corregir los defectos en los materiales y la mano de obra. El servicio técnico debe ser provisto por un Centro de servicio técnico de KitchenAid autorizado. Para solicitar un servicio técnico, siga las instrucciones.	A. Las reparaciones cuando la Batidora manual sea utilizada con otro fin que no sea el uso doméstico normal de una familia. B. Los daños como consecuencia de un accidente, alteración, mal uso, abuso o uso con productos no aprobados por KitchenAid. C. Los costos de repuestos o de mano de obra de reparación para la batidora manual cuando ha sido utilizada fuera del país donde fue comprada.

LA EXENCIÓN DE RESPONSABILIDAD DE LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE LIMITACIÓN DE LOS RECURSOS
INCLUYENDO GARANTÍAS EN LA MEDIDA EN QUE SE APLIQUEN A LA COMERCIABILIDAD O APTITUD CON UN FIN DETERMINADO, SON EXCLUIDAS EN LA MEDIDA PERMISIBLE POR LEY. CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA QUE PUEDA SER IMPUESTA POR LEY ESTÁ LIMITADA A UN AÑO O AL PERÍODO MÁS CORTO PERMITIDO POR LEY. ALGUNOS ESTADOS Y PROVINCIAS NO PERMITEN LIMITACIONES NI EXCLUSIONES EN RELACIÓN CON LA DURACIÓN DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD O DE APTITUD, DE MANERA TAL QUE LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ANTERIORES PUEDEN QUE NO SE APLIQUEN EN SU CASO.

SI ESTE PRODUCTO NO FUNCIONA SEGÚN SE GARANTIZA, EL ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO DEL CLIENTE SERÁ LA REPARACIÓN O EL REEMPLAZO SEGÚN LOS TÉRMINOS Y LAS CONDICIONES DE ESTA GARANTÍA LIMITADA. KITCHENAID Y KITCHENAID CANADÁ NO ASUMEN NINGUNA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS INCIDENTALES O CONSIGUIENTES. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted goce de otros derechos que varían de estado en estado o de provincia en provincia.

Garantía de reemplazo sin dificultades - 50 estados de los Estados Unidos y el Distrito de Columbia

Confiamos tanto en que la calidad de nuestros productos cumple con las exigentes normas de KitchenAid, que si su batidora manual presentara alguna falla durante el primer año, le enviaremos un reemplazo sin cargo idéntico o comparable a su domicilio y arreglaremos la devolución de su batidora manual original. El reemplazo de su unidad también estará cubierto por nuestra garantía limitada de un año. Siga estas instrucciones para recibir este servicio de calidad.

Si su batidora manual KitchenAid® presentara alguna falla durante el primer año, simplemente llame gratis a nuestro Centro de satisfacción al cliente al 1-800-541-6390, de lunes a viernes de 8 a.m. a 8 p.m. (Hora del Este), o los sábados, de 10 a.m. a 5 p.m. Proporcione al asesor su dirección completa para el envío. (No se aceptan números de casillas postales).

Cuando reciba la unidad de reemplazo de su batidora manual, utilice la caja y los materiales de embalaje para embalar su batidora manual original. En la caja, escriba su nombre y dirección en un papel junto con la copia del comprobante de compra (recibo de compra, ticket de la tarjeta de crédito, etc.)

Garantía de reemplazo sin dificultades en Canadá

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

Si su batidora manual KitchenAid® presentara alguna falla durante el primer año, lleve la batidora manual o mándela con envío a cobrar a un Centro de servicio técnico KitchenAid® autorizado. En la caja, escriba su nombre y dirección postal en un papel junto con la copia el comprobante de compra (recibo de compra, ticket de la tarjeta de crédito, etc.) Su batidora manual de reemplazo se le entregará de forma prepaga y asegurada. Si no queda satisfecho con el servicio, llame de manera gratuita a nuestro Centro para la eXperiencia del cliente al 1-800-807-6777. O escríbanos a:

Customer eXperience Centre
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, ON L5N 3A7

Cómo obtener el servicio de garantía en Puerto Rico

Su batidora manual KitchenAid® tiene garantía limitada de un año a partir de la fecha de compra. KitchenAid pagará los repuestos y la mano de obra para corregir defectos en los materiales y en la mano de obra. El servicio técnico debe ser provisto por un Centro de servicio técnico de KitchenAid autorizado.

Lleve la batidora manual o mándela con envío asegurado a cobrar a un Centro de servicio técnico de KitchenAid autorizado. Su batidora manual reparada se le entregará de forma prepaga y asegurada. Si no queda satisfecho con el servicio, llame de manera gratuita al 1-800-541-6390 para averiguar la ubicación del Centro de servicio técnico más cercano.

Cómo obtener el servicio una vez vencida la garantía – Todos los lugares

Antes de llamar al servicio técnico, revise la sección de Solución de problemas.

Para obtener información sobre el servicio técnico en los 50 estados de los Estados Unidos, Distrito de Columbia y Puerto Rico,
llame de manera gratuita al
1-800-541-6390.

O escriba a:
Customer Satisfaction Center
KitchenAid Portable Appliances
P.O. Box 218
St. Joseph, MI 49085-0218

O contáctese con un Centro de servicio técnico autorizado cercano a su domicilio.

Para obtener información sobre el servicio técnico en Canadá
llame de manera gratuita al
1-800-807-6777.

O escriba a:
Customer eXperience Centre
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, ON L5N 3A7

Cómo obtener el servicio técnico en otros lugares

ESPAÑOL

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

Para obtener información sobre el servicio técnico en México,
llame de manera gratuita al
01-800-024-17-17
(JV Distribuciones)

o

01-800-902-31-00
(Industrias Birtman)

Como solicitar accesorios y repuestos

Para solicitar accesorios o repuestos para su batidora manual en los 50 estados de los Estados Unidos, Distrito de Columbia y Puerto Rico,
llame de manera gratuita al
1-800-541-6390, de lunes a viernes, de 8 a.m. a 8 p.m. (Hora del Este) o los sábados, de 10 a. m. a 5 p. m.

O escriba a:
Customer Satisfaction Center,
KitchenAid Portable Appliances,
P.O. Box 218,
St. Joseph, MI 49085-0218

Para solicitar accesorios o repuestos para su batidora manual en Canadá
llame de manera gratuita al 1-800-807-6777.

O escriba a:
Customer eXperience Centre
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, ON L5N 3A7

Para solicitar accesorios o repuestos para su batidora manual en México,
llame de manera gratuita al
01-800-024-17-17
(JV Distribuciones)

o

01-800-902-31-00
(Industrias Birtman)

® Registered trademark/Marque déposée/Marca registrada KitchenAid, U.S.A.

™ Trademark/Marque de commerce/Marca de comercio de KitchenAid, U.S.A.

KitchenAid Canada licensee in Canada/Emploi licencié par KitchenAid Canada au Canada/
Usada en Canadá bajo licencia de KitchenAid Canada.

© 2009. All rights reserved. Tous droits réservés. Todos los derechos reservados.



BIEN PENSÉ. BIEN FABRIQUÉ.®

W10250600A

3/09