



Whirlpool KitchenAid 4KHM5DHH4 Operating Instructions And Recipes

3 & 5 speed hand mixers

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18

19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33
34
35
36
37
38
39
40
41
42
43
44
45
46
47
48
49
50
51
52
53
54
55
56
57
58
59
60
61
62
63
64

--

-

[Table of Contents](#)

-

Troubleshooting

•

Bookmarks

--

Available languages

EN

FR

Quick Links

[Download this manual](#)



This Owner's Manual is provided and hosted by Appliance Factory Parts.

WHIRLPOOL  **Appliance Factory Parts**
Experts in BBQ, Humidifier, & Appliance
1-800-955-1234

4KHM5DHH4

Owner's Manual

Shop genuine replacement parts for WHIRLPOOL

4KHM5DHH4

Find Your WHIRLPOOL Mixer Parts - Select From 47 Models

----- Manual continues below -----



[Table of Contents](#)

[Next Page](#)

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5

Chapters

English 4

Français 30

Summary of Contents for Whirlpool KitchenAid 4KHM5DHW4

[Page 1](#) This Owner's Manual is provided and hosted by Appliance Factory Parts. WHIRLPOOL 4KHM5DHW4 Owner's Manual Shop genuine replacement parts for WHIRLPOOL 4KHM5DHW4 Find Your WHIRLPOOL Mixer Parts - Select From 47 Models ----- Manual continues below -----
...

[Page 2](#) 3 & 5 SPEED HAND MIXERS INSTRUCTIONS AND RECIPES BATTEURS À MAIN 3 ET 5 VITESSES DIRECTIVES ET RECETTES 1-800-461-5681 Call our Consumer Interaction Centre with questions or comments Website: www.KitchenAid.ca Des questions ? Des commentaires ? Appelez notre Centre d'interaction aux consommateurs.

[Page 3](#) Product Registration Card Before you use your mixer, please Keep a copy of the sales receipt fill out and mail your product showing the date of purchase of your registration card packed with the mixer. Proof of purchase will assure Instructions and Recipes manual.

[Page 4: Table Of Contents](#)

Table of Contents Product Registration CardInside Front Cover Important Safeguards.....2 Electrical Requirements3 Mixer Features4 How to Use the Mixer6 To Attach Accessories.....6 To Remove Accessories.....6 To Operate the Speed Control7 Speed Control Guide for 3-Speed Mixer8 Speed Control Guide for 5-Speed Mixer8 ® ...

[Page 5: Important Safeguards](#)

IMPORTANT SAFEGUARDS When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following: 1. Read all instructions. 2. To protect against risk of electrical shock, do not put mixer in water or other liquid. 3. Close supervision is necessary when any appliance is used near or by children.

[Page 6: Electrical Requirements](#)

Electrical Requirements Volts: 120 A.C. only. Hertz: 60 NOTE: This 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.

[Page 7: Mixer Features](#)

4KHM3, 4KHM5TB & 4KHM5DH Hand Mixer Features The KitchenAid ® Classic 3-Speed, Classic Plus 5-Speed and Ultra Power ® 5-Speed Hand Mixers offer a host of conveniences, including a powerful yet lightweight motor, intuitive speed control, and easy-to-clean design. An electronic sensor automatically adjusts the mixer power to maintain a steady beater speed when the firmness of your mix changes.

[Page 8](#) 4KHM3, 4KHM5TB & 4KHM5DH Hand Mixer Features Easy-To-Use Speed Control Turbo Beater™ Accessories Features a positive “click” at each Self-cleaning mixing action. speed setting. Dishwasher-safe, high quality stainless steel. Comfort Designed Handle Angled handle reduces arm fatigue; Liquid Blender Rod rounded grip provides a comfortable Designed to mix smoothies, diet drink fit for hands of all sizes.

[Page 9: How To Use The Mixer](#)

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

[Page 10: To Operate The Speed Control](#)

To Operate the Speed Control 1. Make certain the Speed Control is WARNING in the “OFF” position by sliding it backward as far as possible. Injury Hazard “OFF/O” will be visible on the

speed control pad when the switch Unplug mixer before touching is in the "OFF"...

[Page 11: Speed Control Guide For 3-Speed Mixer](#)

Speed Control Guide for 3-Speed Mixer Speed 2 Mix muffins, quick breads, The Classic 3-Speed Hand cake batters, and frostings. Mash Mixer should always be set potatoes or squash. Blend butter and on the lowest speed to start sugar. Combine heavy mixtures, such mixing.

[Page 12: Accessories For Your Kitchenaid](#)

® Accessories for your KitchenAid Hand Mixer Liquid Blender Rod Dough Hooks A great way to mix up smoothies, diet A must-have attachment for the bread drink mixes, chocolate milk, ice tea, baker! The stainless steel Dough and milkshakes. Also invaluable for Hooks enable your mixer to knead soups and sauces that require light yeast bread doughs, saving you...

[Page 13: Kitchenaid ® Hand Mixer Warranty](#)

KitchenAid ® Hand Mixer Warranty Length of KitchenAid Canada KitchenAid Canada Warranty: Will Pay For: Will Not Pay For: One Year Full warranty Replacement parts and A. Repairs when mixer is from date of purchase. repair labour costs to used in other than correct defects in materials normal single-family and workmanship.

[Page 14: How To Arrange For Out-Of-Warranty Service](#)

How To Arrange For Out-Of-Warranty Service • First review the Troubleshooting • Take the mixer or ship prepaid and section below. insured to a designated KitchenAid • Then, consult your telephone Service Centre. Your repaired mixer directory for a designated will be returned prepaid and KitchenAid Service Centre near you.

[Page 15: Recipes](#)

Raspberry Cream Cheese Spread 1 package (8 oz.)(225 g) Place all ingredients in small bowl. Beat on Speed 1 light cream cheese about 1 minute, or until smooth and creamy, 3 tablespoons (45 ml) scraping bowl once or twice. Serve with mini-bagels seedless raspberry or crackers, if desired.

[Page 16](#) Beer Cheese Bread // cups (650-850 ml) Attach dough hooks to mixer. Combine 2 cups all-purpose flour (500 ml) flour, yeast, sugar, and salt in large bowl. 1 package active dry Set aside. yeast Place beer and margarine in small saucepan. Heat 2 tablespoons (25 ml) over medium heat until margarine melts.

[Page 17](#) Basic White Bread 1 cup (250 ml) lowfat Attach dough hooks to mixer. Combine 2 cups milk (500 ml) flour and yeast in large bowl. Set aside. 1 tablespoon (15 ml) Place milk, sugar, salt, and margarine in small sugar saucepan.

[Page 18](#) Mashed Potatoes 2 pounds (1 kg) (about Drain potatoes well. Return to hot saucepan. Add 6 medium) russet margarine, salt, and pepper. Beat on Speed 1 about potatoes, peeled, cut 20 seconds, or until potatoes are broken up. into quarters, and Continuing on Speed 1, slowly add milk.

[Page 19](#) Squash and Apple Bake 1 cup (250 ml) Spray 1-quart (1 litre) casserole dish with no-stick reduced-sodium cooking spray. chicken broth Place broth and cloves in large skillet or Dutch oven. /teaspoon (1 ml) Add squash, cut side down. Bring to a boil. Reduce cloves heat to medium-low.

[Page 20](#) Savory Sweet Potatoes 2 pounds (1 kg) sweet Drain potatoes well; cool slightly. Cut ends from potatoes (about 3 potatoes. Slip off and discard peels. medium), scrubbed, Place potatoes, onions, marjoram, and pepper in unpeeled, and boiled large bowl. Beat on Speed 1 about 10 seconds, or /...

[Page 21](#) Cheese and Salsa Crostini 2 egg whites Place egg whites in medium bowl. Beat on Speed 3 for 1 to 1 / minutes, or until stiff peaks form. Add /cup (50 ml) finely chopped green onions, olives, and cheeses. Beat on Speed 1 for 10 onions to 20 seconds, or until combined.

[Page 22](#) Skillet Chicken Florentine 2 medium shallots, Spray large nonstick skillet with no-stick cooking chopped spray. Heat over medium heat. Add shallots. Cook 4 ounces (115 g) light about 5 minutes, or until tender. Add 2 tablespoons cream cheese (25 ml) water, if necessary,

to prevent browning./...

Page 23 Peach Coffeecake 1 medium ripe peach, Spray 8x8x2-inch (200x200x50 mm) baking dish peeled and chopped with no-stick cooking spray./cup (125 ml) Place chopped peach in small bowl. Mash with fork. reduced-fat Add sour cream. Beat on Speed 1 about 1 minute, sour cream or until well mixed.

Page 24 Chocolate Chip Cookies 1 cup (250 ml) sugar Place sugar, brown sugar, margarine, eggs, and vanilla in large bowl. Beat on Speed 1 for 1 to 1/1 cup (250 ml) firmly packed brown sugar minutes, or until smooth. 1 cup (250 ml) Add flour, baking soda, and salt.

Page 25 Whipped Cream 1 cup (250 ml) heavy Place cream in medium bowl. Beat on Speed 3 cream about 30 seconds, or until soft peaks form. 2 tablespoons (25 ml) Continuing on Speed 3, gradually add powdered powdered sugar sugar and vanilla. Beat about 30 seconds, or until/...

Page 26 Meringue Dessert Tarts 4 egg whites Place egg whites in large bowl. Beat on Speed 3 about 30 seconds, or until frothy. Add cream of/teaspoon (0.5 ml) cream of tartar tartar. Beat on Speed 3 about 1 minute, or until soft/...

Page 27 Lemon Pudding Cake 3 eggs, separated Place egg whites in medium bowl. Beat on Speed 3 for 1 to 1/minutes, or until stiff peaks form. Set/cup (175 ml) lowfat milk aside./cup (50 ml) fresh Place egg yolks in large bowl.

Page 28 Oatmeal-Nut Snack Cake/cups (375 ml) quick- Grease and flour 13x9x2-inch (330x230x50 mm) cooking oats baking pan. Combine oats and boiling water in/cups (300 ml) medium bowl. Let stand 10 minutes. boiling water Place margarine, brown sugar, and eggs in large/...

Page 29: Carte D'enregistrement Du Produit

Carte d'enregistrement du produit Avant d'utiliser votre batteur, Gardez une copie du reçu de caisse veuillez remplir la carte indiquant la date d'achat du batteur. d'enregistrement du produit jointe au Une preuve d'achat est requise pour manuel « Directives et recettes » et bénéficier du service après-vente nous retourner celle-ci par la poste.

Page 30 Table des matières Carte d'enregistrement du produit26 Consignes de sécurité importantes.....28 Alimentation électrique.....29 Caractéristiques des batteurs à main.....30 Utilisation du batteur.....32 Assemblage des accessoires32 Retrait des accessoires.....33 Utilisation de la commande de vitesse.....33 Guide de réglage de la vitesse du batteur 3 vitesses.....34 Guide de réglage de la vitesse du batteur 5 vitesses.....35 ® ...

Page 31: Consignes De Sécurité Importantes

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est important d'observer en tout temps certaines précautions élémentaires, notamment : 1. Veuillez lire toutes les directives. 2. N'immergez pas le batteur dans l'eau ni tout autre liquide pour éviter les risques de choc électrique.

Page 32: Alimentation Électrique

Alimentation électrique Volts : 120 c.a. uniquement. Hertz : 60 REMARQUE : Ce batteur a une fiche polarisée (une des lames est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, il n'y a qu'une façon d'introduire cette fiche dans une prise polarisée.

Page 33: Caractéristiques Des Batteurs À Main

Caractéristiques des batteurs à main 4KHM3, 4KHM5TB et 4KHM5DH Les batteurs à main Classic 3 vitesses, Classic Plus 5 vitesses et Ultra Power ® 5 vitesses de KitchenAid ® offrent une foule de caractéristiques pratiques, entre autres un moteur léger mais puissant, une commande de vitesse intuitive et un modèle facile à...

Page 34 Caractéristiques des batteurs à main 4KHM3, 4KHM5TB et 4KHM5DH Commande de vitesse Fouets Turbo Beater™ facile à utiliser Action de mélange autonettoyante. Chaque réglage de vitesse est Acier inoxydable de haute qualité confirmé par un clic. lavable au lave-vaisselle. Poignée confort Tige pour mélange liquide La poignée inclinée réduit la fatigue

Conçue pour mélanger les yogourts...

[Page 35: Utilisation Du Batteur](#)

Utilisation du batteur Assurez-vous de lire et de suivre les directives spécifiques du présent manuel pour une utilisation adéquate du batteur. AVERTISSEMENT Risque de blessure Débrancher le batteur avant de 4. Insérez l'accessoire muni d'une touche aux fouets. bague (D) dans la grande Le non-respect de cette ouverture (B) du batteur à...

[Page 36: Retrait Des Accessoires](#)

Utilisation du batteur Retrait des accessoires 1. Assurez-vous que la commande de vitesse est en position « OFF » (Arrêt). 2. Débranchez le batteur de la prise de courant. 3. Appuyez sur le bouton éjecteur (E) pour dégager les accessoires du batteur, puis retirez-les.

[Page 37: Guide De Réglage De La Vitesse Du Batteur 3 Vitesses](#)

Guide de réglage de la vitesse du batteur 3 vitesses Vitesse 2 Pour mélanger les Le batteur à main Classic préparations à muffins, les pains 3 vitesses devrait toujours éclair, les pâtes à gâteau et les être réglé à la vitesse la glaçages.

[Page 38: Guide De Réglage De La Vitesse Du Batteur 5 Vitesses](#)

Guide de réglage de la vitesse du batteur 5 vitesses Les batteurs à main Classic Vitesse 3 Pour combiner les Plus 5 vitesses et Ultra mélanges de fromage à la crème Power ® 5 vitesses devraient épais. Pour réduire les courges toujours être réglés à...

[Page 39: Accessoires Pour Votre Batteur À Main Kitchenaid](#)

Accessoires pour votre batteur à main KitchenAid ® Tige pour mélange liquide Crochets pétrisseurs Excellent accessoire pour mélanger les Accessoire essentiel pour le boulanger yogourts frappés, les mélanges pour maison ! Les crochets pétrisseurs en boissons diètes, le lait au chocolat, le acier inoxydable permettent de pétrir thé...

[Page 40: Garantie Du Batteur À Main Kitchenaid](#)

Garantie du batteur à main KitchenAid ® Durée de la KitchenAid Canada KitchenAid Canada garantie: assumera les frais n'assumera pas les suivants : frais suivants : Garantie totale d'un an à Les pièces de rechange et A. Les réparations si le compter de la date les frais de main-d'oeuvre batteur est utilisé...

[Page 41: Comment Vous Prévaloir Du Service Après-Vente Couvert Par La Garantie](#)

Comment vous prévaloir du service après-vente couvert par la garantie Consultez d'abord la section Apportez le batteur ou envoyez-le en « Dépannage » ; il est possible qu'une port payé et assuré à un Centre de réparation ne soit pas nécessaire. service après-vente KitchenAid autorisé.

[Page 42: Dépannage](#)

Dépannage - Essayez de débrancher le batteur, AVERTISSEMENT puis attendez 15 à 20 minutes avant de le rebrancher. - Si le problème ne provient d'aucune des causes ci-dessus, consultez les sections « Comment vous prévaloir du service après-vente ». - Ne retournez pas le batteur au détaillant.

[Page 43: Recettes](#)

Tartinade au fromage à la crème et aux framboises 1 paquet de 225 g Mettez tous les ingrédients dans un petit bol. Battez (8 oz) de fromage à la à la vitesse 1 pendant environ 1 minute ou jusqu'à crème léger obtention d'une consistance lisse et crémeuse, en 45 mL (3 c.

[Page 44](#) Mousse de saumon à l'aneth 2 enveloppes (30 mL) Vaporisez un moule de 1 litre (1 pinte) d'aérosol de de gélatine non cuisson antiadhésif. Dans une petite casserole, aromatisée saupoudrez la gélatine sur l'eau. Laissez reposer 5 175 mL (/...

[Page 45](#) Pain au fromage et à la bière 650-850 mL (2 tasses / Fixez les crochets pétrisseurs sur le batteur. tasses /) de farine Mélangez 500 mL (2 tasses) de farine et la levure tout usage dans un grand bol. Mettez de côté. 1 paquet de levure Mettez le lait, le sucre, le sel et la

margarine dans sèche active...

Page 46 Pain blanc 250 mL (1 tasse) de lait Fixez les crochets pétrisseurs sur le batteur. faible en gras Mélangez 500 mL (2 tasses) de farine et la levure 15 mL (1 c. à soupe) dans un grand bol. Mettez de côté. de sucre Mettez le lait, le sucre, le sel et la margarine dans 5 mL (1 c.

Page 47 Purée de pommes de terre 1 kg (2 lb) de pommes Égouttez bien les pommes de terre. Remettez-les de terre (environ 6 dans la casserole chaude. Ajoutez la margarine, le moyennes) jaunes, sel et le poivre. Battez à la vitesse 1 pendant environ pelées, coupées en 20 secondes, ou jusqu'à...

Page 48 Purée de pommes de terre SUITE Purée de pommes de terre, de carottes et de poireaux Ajoutez 2 carottes moyennes coupées en morceaux de 25 mm (1 po) et 1 poireau moyen coupé en morceaux de 25 mm (1 po) aux pommes de terre avant de les faire bouillir.

Page 49 Courges et pommes au four 250 mL (1 tasse) de Vaporisez une cocotte de 1 litre (1 pinte) d'aérosol bouillon de poulet à de cuisson antiadhésif. faible teneur en Mettez le bouillon et les clous de girofle dans une sodium grande poêle ou un faitout.

Page 50 Patates douces délicieuses 1 kg (2 lb) de patates Égouttez bien les patates ; laissez refroidir douces (environ 3 légèrement. Coupez l'extrémité des patates. moyennes), brossées, Décollez la pelure et la jeter. non pelées et Mettez les patates, les oignons, la marjolaine et le bouillies poivre dans un grand bol.

Page 51 Brunch saucisses et oeufs 500 g (1 lb) de saucisses Vaporisez un plat de cuisson de 330 mm x 230 mm italiennes à la dinde, x 50 mm (13 po x 9 po x 2 po) d'aérosol de cuisson coupées en tranches antiadhésif.

Page 52 Crostini au fromage et à la salsa 2 blancs d'oeufs Mettez les blancs d'oeufs dans un bol moyen. Battez à la vitesse 3 de 1 minute à 1 minute/, ou 50 mL (/tasse) d'oignons verts jusqu'à la formation de pics fermes. Ajoutez les finement hachés oignons, les olives et le fromage.

Page 53 Poulet florentine à la poêle 2 échalotes moyennes, Vaporisez une grande poêle antiadhésive d'aérosol hachées de cuisson antiadhésif. Chauffez à feu moyen. 115 g (4 oz) de fromage Ajoutez les échalotes. Faites cuire pendant environ à la crème léger 5 minutes, ou jusqu'à ce que les échalotes soient 50 mL (/...

Page 54 Gaufres aux pommes 2 oeufs, jaunes et Mettez les blancs d'oeufs dans un petit bol. Battez à blancs séparés la vitesse 3 pendant environ 40 secondes, ou 45 mL (3 c. à soupe) de jusqu'à la formation de pics fermes. Mettez de côté. margarine ou de Mettez les jaunes d'oeufs, la margarine et le lait beurre, fondu...

Page 55 Gâteau danois aux pêches 1 pêche moyenne Vaporisez un plat de cuisson de 200 mm x 200 mm mûre, pelée et x 50 mm (8 po x 8 po x 2 po) d'aérosol de cuisson hachée antiadhésif. 125 mL (/...

Page 56 Biscuits aux brisures de chocolat 250 mL (1 tasse) de sucre Mettez le sucre, la cassonade, la margarine, les oeufs et la vanille dans un grand bol. Battez à la 250 mL (1 tasse) de cassonade, bien vitesse 1 de 1 à 1 minute/...

Page 57 Crème fouettée 250 mL (1 tasse) de Mettez la crème dans un bol moyen. Battez à la crème épaisse vitesse 3 pendant environ 30 secondes, ou jusqu'à 25 mL (2 c. à soupe) de la formation de pics mous. En continuant de battre sucre à...

Page 58 Tartelettes à la meringue 4 blancs d'oeufs Mettez les blancs d'oeufs dans un grand bol. Battez à la vitesse 3 pendant environ 30 secondes, ou 0,5 mL (/c. à thé) de crème de tarte jusqu'à obtention d'un mélange mousseux. Ajoutez 175 mL (/...

Page 59 Tartelettes à la meringue SUITE Garniture à la mousse Mettez les brisures de chocolat et l'eau dans une au chocolat petite casserole. Chauffez à feu doux jusqu'à 175 mL (/tasse) de obtention d'un mélange lisse de chocolat fondu en brisures de chocolat remuant constamment.

[Page 60](#) Gâteau pouding au citron 3 oeufs, jaunes et Mettez les blancs d'oeufs dans un bol moyen. blancs séparés Battez à la vitesse 3 de 1 minute à 1 minute/, ou 175 mL (/tasse) de lait jusqu'à la formation de pics fermes. Mettez de côté. faible en gras Mettez les jaunes d'oeufs dans un grand bol.

[Page 61](#) Collation aux flocons d'avoine et aux noix 375 mL (1 tasse/) de Graissez et saupoudrez de farine un moule de flocons d'avoine à 330 mm x 230 mm x 50 mm (13 po x 9 po x 2 po). cuisson rapide Combinez les flocons d'avoine et l'eau bouillante 300 mL (1 tasse...

[Page 62](#) Glaçage à la crème au beurre 50 mL (/tasse) de Mettez tous les ingrédients dans un grand bol. beurre, ramolli Battez à la vitesse 3 de 30 à 60 secondes, ou 2 mL (/c. à thé) de jusqu'à...

[Page 64](#) ® FOR THE WAY IT'S MADE. ® BIEN PENSÉ. BIEN FABRIQUÉ. ® ® Registered Trademark/™ Trademark of KitchenAid, U.S.A., KitchenAid Canada Licensee in Canada © 2003. All rights reserved. ® Marque déposée / ™ Marque de commerce de KitchenAid, U.S.A., emploi licencié...