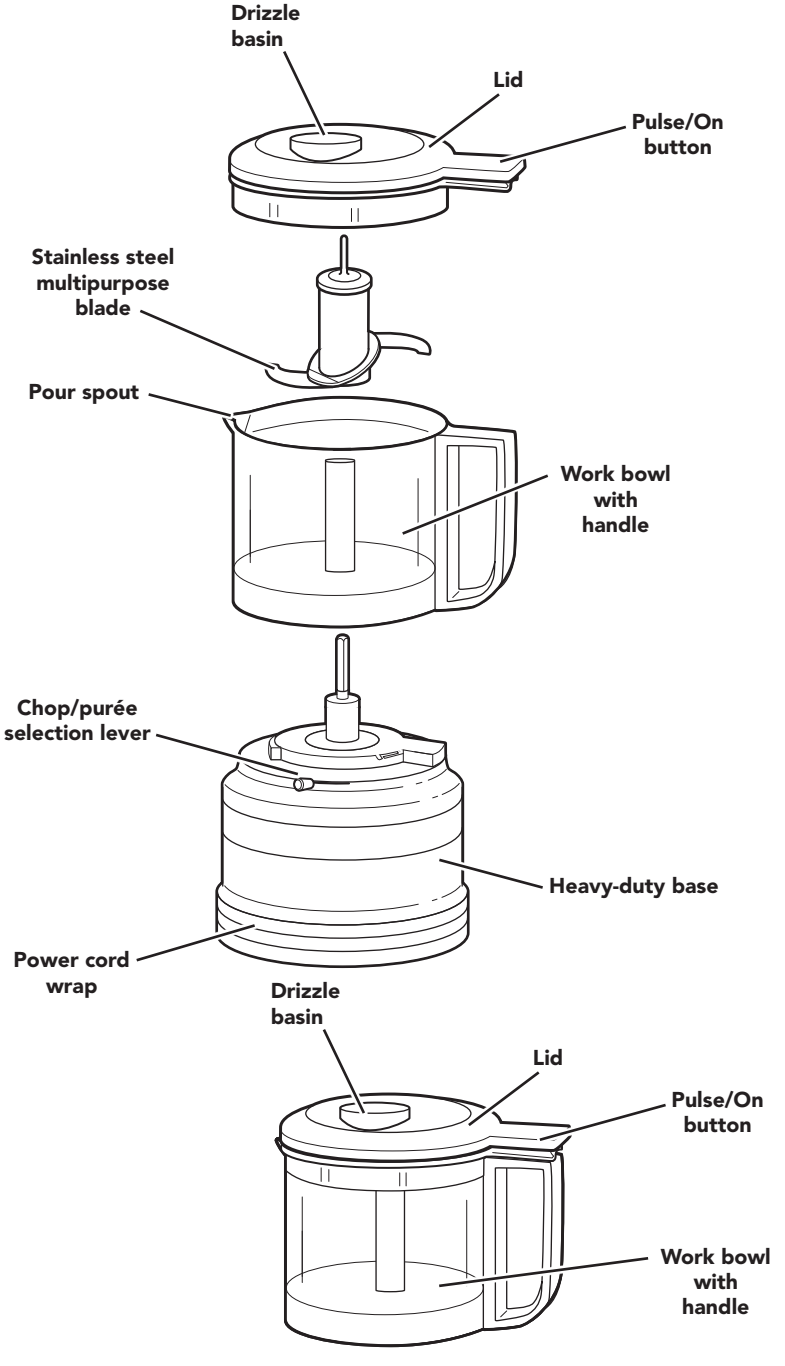
KitchenAid®

KFC3516

PARTS AND FEATURES

PARTS AND ACCESSORIES



FOOD CHOPPER 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.

State of California Proposition 65 Warnings:

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

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. To protect against risk of electrical shock do not put motor body, cord, or electrical plug of this Food Chopper in water or other liquid.
3. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.
4. Turn the appliance OFF, then unplug from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull fro the outlet. Never pull from the power cord.
5. Avoid contacting moving parts.

FOOD CHOPPER SAFETY

6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest Authorized Service Center for examination, repair or adjustment.
7. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter.
10. Keep hands and utensils away from the cutting blade while chopping food to reduce the risk of severe injury to person or damage to the Food Chopper. A scraper may be used but only when the Food Chopper is not running.
11. Blade is sharp. Handle carefully.
12. To reduce the risk of injury, never place cutting blade on base without first putting bowl properly in place.
13. Be certain cover is securely locked in place before operating the Food Chopper.
14. Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This product is designed for household use only

ELECTRICAL REQUIREMENTS

Volts: 120 V

Hertz: 60 Hz

NOTE: This Food Chopper has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electrical 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.

A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

USING THE FOOD CHOPPER

CHOP AND PURÉE RECOMMENDATIONS CHART

Use the Food Chopper to chop raw fruits, vegetables, or nuts and mince parsley, chives, or garlic for easy preparation in your favorite recipes. Purée cooked fruit or vegetables to make baby food, or to use as bases for soups or sauces. You can also make bread crumbs, or grind raw meat. Use the drizzle basin and pour spout to easily make mayonnaise or dressings.

NOTE: For best results, larger food items should be cut to approximately 1-inch cubes before processing. This step also allows processing of more food at a single time.

IMPORTANT: Do not process coffee beans or hard spices such as nutmeg, which may damage the Food Chopper.

SUGGESTED FOOD	PREPARE FOR PROCESSING	AMOUNT	SETTING
RAW FRUITS and VEGETABLES	Cut into 1-inch pieces	**Up to 3 cups**	**Chop or Purée**
COOKED FRUITS and VEGETABLES	Cut into 1-inch pieces	**Up to 2.5 cups**	**Purée**
LIQUIDS/EMULSIONS (SUCH AS MAYONNAISE OR SALAD DRESSINGS)	Place dry ingredients, or thicker wet ingredients in work bowl; then use the drizzle basin to add oils or liquids to the mixture during use.	**Up to 1.5 cups**	**Purée**
MEAT	Meat should be raw and cut into 1-inch pieces for best processing results.	**Up to 1/2 pound (227g) at one time**	**Chop or Purée**
HERBS and SPICES	Add herbs and spices as they are; no preparation needed.	**Up to 3 cups**	**Chop**
BREAD, COOKIES, OR CRACKERS	Break bread, crackers, or cookies into pieces that fit into the bowl before processing.	**Up to 3 cups**	**Chop**
NUTS	Add nuts as they are; no preparation needed.	**Up to 3 cups**	**Purée**

TIP: For better consistency or to achieve coarsely chopped results, use the Pulse operation.

Visit **Kitchenaid.com/quickstart** for additional Instructions with videos, inspiring recipes, and tips on how to use your Food Chopper.

USING THE FOOD CHOPPER

PREPARING THE FOOD CHOPPER FOR USE

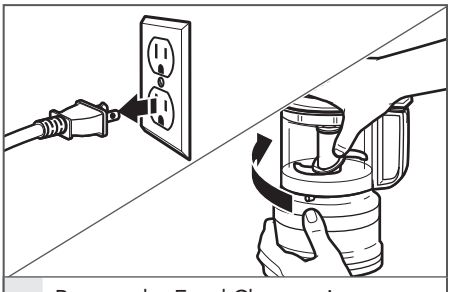
Before first use

Before using the Food Chopper for the first time, wash the work bowls, lids, and blade in hot, soapy water. Work bowls, lids, and blade may also be washed in the top rack of a dishwasher.

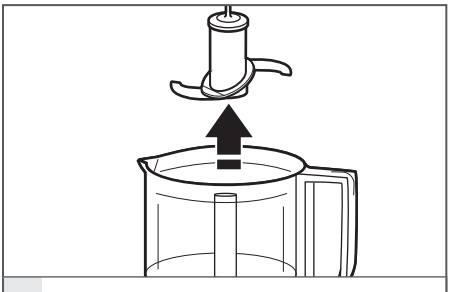
For convenient storage, always reassemble the Food Chopper after cleaning.

DISASSEMBLING THE FOOD CHOPPER

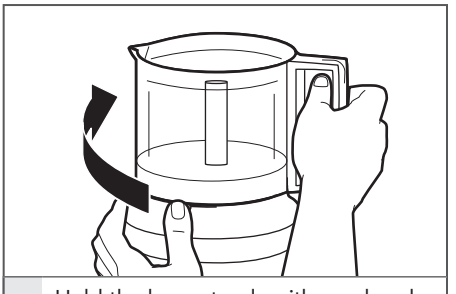
Follow these instructions to disassemble the Food Chopper for cleaning and when removing ingredients from the work bowl.



1 Be sure the Food Chopper is unplugged. Hold the lid as shown, and rotate it clockwise to unlock. Then, lift the lid off of the work bowl.



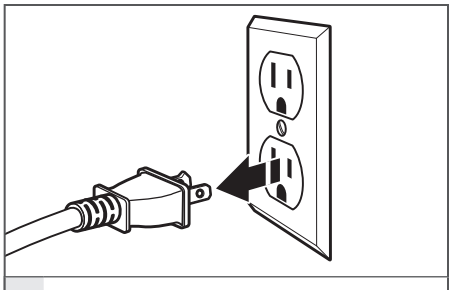
2 Pull the blade straight up to remove it from the work bowl.



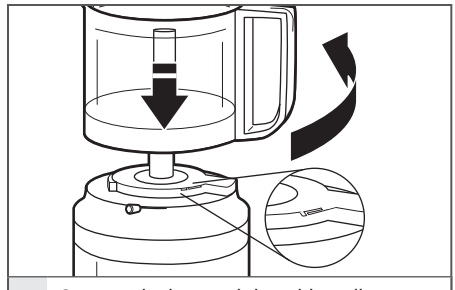
3 Hold the base steady with one hand, and use the other hand to rotate the work bowl clockwise to unlock and lift it off of the base.

USING THE FOOD CHOPPER

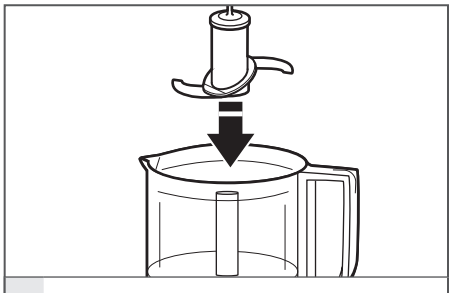
ASSEMBLING AND RUNNING THE FOOD CHOPPER



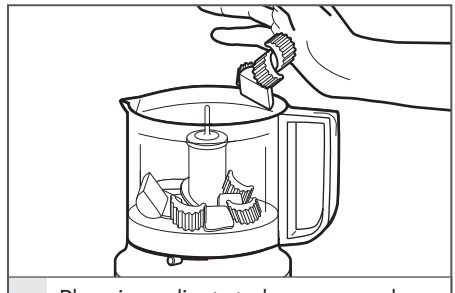
1 Be sure the Food Chopper is unplugged.



2 Start with the work bowl handle facing front on the base. Rotate the handle 90° counterclockwise to lock into place. When assembled properly, the handle will face the right side.



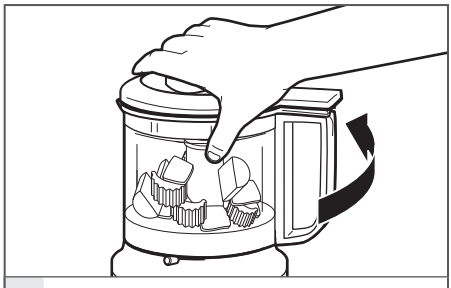
3 Fit the blade over the shaft in the center of the work bowl, rotate and press down until it rests at the bottom of the work bowl.



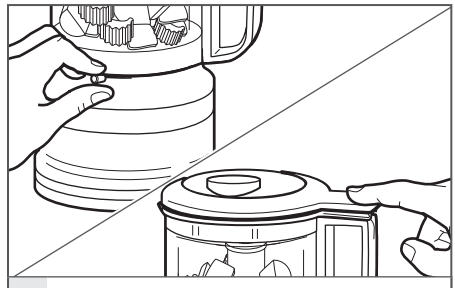
4 Place ingredients to be processed inside the work bowl. For uniform consistency of processed foods, cut fruits, vegetables, and meats into 1-inch pieces.

IMPORTANT: Do not process coffee beans or hard spices such as nutmeg, which may damage the Food Chopper.

USING THE FOOD CHOPPER

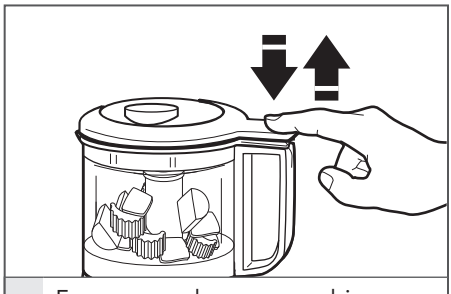


5	Place the lid on the work bowl with the lid handle facing front. Rotate the lid handle to the right. The lid will click when locked into place. Rotate the lid counterclockwise to lock into place.



6	Slide the Chop/Purée lever to your desired setting. Press down on the PULSE/ON button to start the Food Chopper.

NOTE: The work bowl and lid must be locked into place for the Food Chopper to operate.

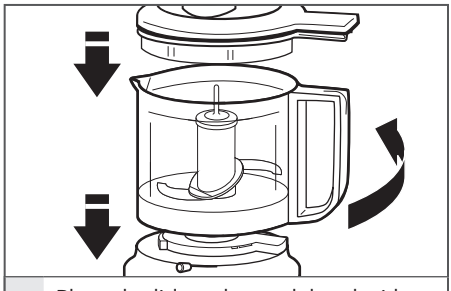


7	For a coarse chop, use a pulsing motion to rapidly press and release the PULSE/ON button until your desired results are achieved.

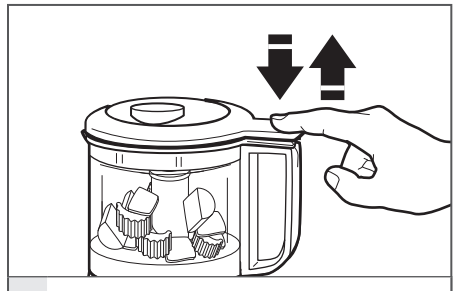
USING THE FOOD CHOPPER

USING THE DRIZZLE BASIN AND POUR SPOUT

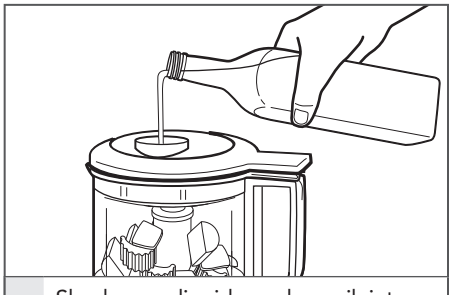
Use the drizzle basin to conveniently add liquid ingredients while processing, to make dressings, mayonnaises, emulsions, sauces, and more. Use the pour spout for easier serving.



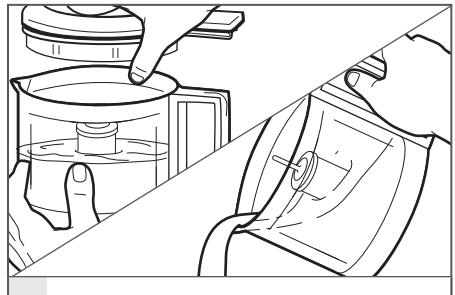
1 Place the lid on the work bowl with the lid handle facing front. Rotate the lid handle to the right. Rotate the lid counterclockwise to lock into place.



2 Press rapidly up and down on the handle PULSE/ON button to get your ingredients moving in the work bowl.



3 Slowly pour liquids, such as oil, into the drizzle basin. The liquid will be efficiently and thoroughly mixed into the ingredients as they spin inside the work bowl.

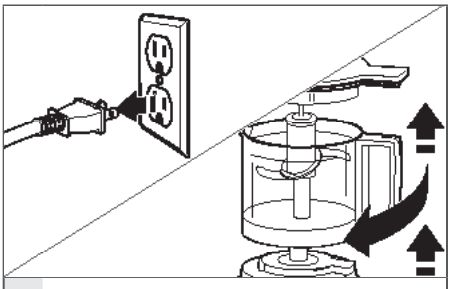


4 Once processing is complete, remove the lid to use the pour spout.

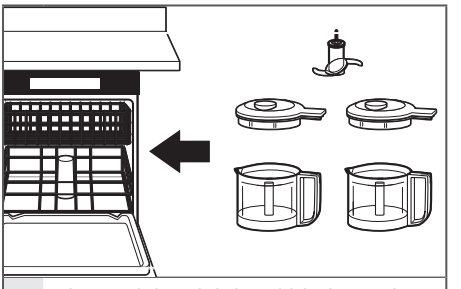
FOR DETAILED INFORMATION ON USING THE FOOD CHOPPER:

Visit **kitchenaid.com/quickstart** for additional instructions with videos, inspiring recipes, and tips on how to use your Food Chopper.

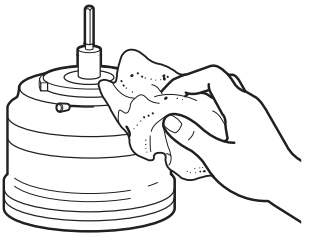
CARE AND CLEANING



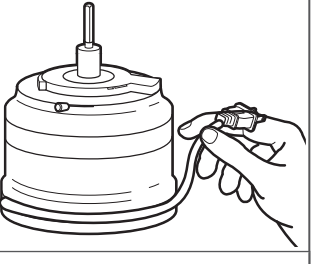
1 Unplug the Food Chopper. Remove the work bowl, lid, and blade.



2 The work bowl, lid and blade can be washed in the top dishwasher rack; or, wash all parts in hot, soapy water. Rinse and dry.



3 Wipe the base clean with a damp cloth. Do not use abrasive cleaners. Do not immerse the base in water.



4 Wrap the cord counterclockwise around the base for easy storage.

NOTE: For convenient storage, always reassemble the Food Chopper after cleaning.

FOR DETAILED INFORMATION ON CLEANING THE FOOD CHOPPER:

Visit **kitchenaid.com/quickstart** for additional instructions with videos, inspiring recipes, and tips on how to use your Food Chopper.

TROUBLESHOOTING

If your Food Chopper should malfunction or fail to operate, check the following:

1. Is the Food Chopper plugged in?
2. Make sure that the bowl and lid are properly aligned and locked in place.
3. Press the Pulse/On button with a rapid up and down motion. Do not hold down continuously.
4. Unplug the Food Chopper, then plug it back into the outlet.
5. Is the fuse in the circuit to the Food Chopper in working order? If you have a circuit breaker box, be sure the circuit is closed.

If the problem is not due to one of the above items, see the "Warranty and service" section.

Do not return the Food Chopper to the retailer. Retailers do not provide service.

WARRANTY AND SERVICE

KITCHENAID® FOOD CHOPPER WARRANTY FOR THE 50 UNITED STATES, THE DISTRICT OF COLUMBIA, PUERTO RICO, AND CANADA

This warranty extends to the purchaser and any succeeding owner for Food Choppers operated in the 50 United States, the District of Columbia, Puerto Rico, and Canada.

Length of Warranty:	One Year Full Warranty from date of purchase.
KitchenAid Will Pay for Your Choice of:	Hassle-Free Replacement of your Food Chopper. See the next page for details on how to arrange for service, or call the Customer eXperience Center toll-free at **1-800-541-6390.** OR The replacement parts and repair labor costs to correct defects in materials and workmanship. Service must be provided by an Authorized KitchenAid Service Center.
KitchenAid Will Not Pay for:	**A.** Repairs when your Food Chopper is used in other than normal single family home use. **B.** Damage resulting from accident, alteration, misuse or abuse. **C.** Any shipping or handling costs to deliver your Food Chopper to an Authorized Service Center. **D.** Replacement parts or repair labor costs for Food Choppers operated outside the 50 United States, District of Columbia, Puerto Rico, and Canada.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES

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

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

WARRANTY AND SERVICE

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

We're so confident the quality of our products meets the exacting standards of KitchenAid that, if your Food Chopper 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 Food Chopper returned to us. Your replacement unit will also be covered by our one year limited warranty.

If your Food Chopper should fail within the first year of ownership, simply call our toll-free Customer eXperience Center at **1-800-541-6390** Monday through Friday. Please have your original sales receipt available when you call.
Proof of purchase will be required to initiate the claim. Give the consultant your complete shipping address (no P.O. Box numbers, please.).

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

HASSLE-FREE REPLACEMENT WARRANTY – CANADA

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

If your Food Chopper should fail within the first year of ownership, simply call our toll-free Customer eXperience Centre at **1-800-807-6777** Monday through Friday. Please have your original sales receipt available when you call. Proof of purchase will be required to initiate the claim. Give the consultant your complete shipping address.

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

ARRANGING FOR SERVICE AFTER THE WARRANTY EXPIRES, OR ORDERING ACCESSORIES AND REPLACEMENT PARTS

In the United States and Puerto Rico:

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

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

Outside the United States and Puerto Rico:

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

For service information in Canada:

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

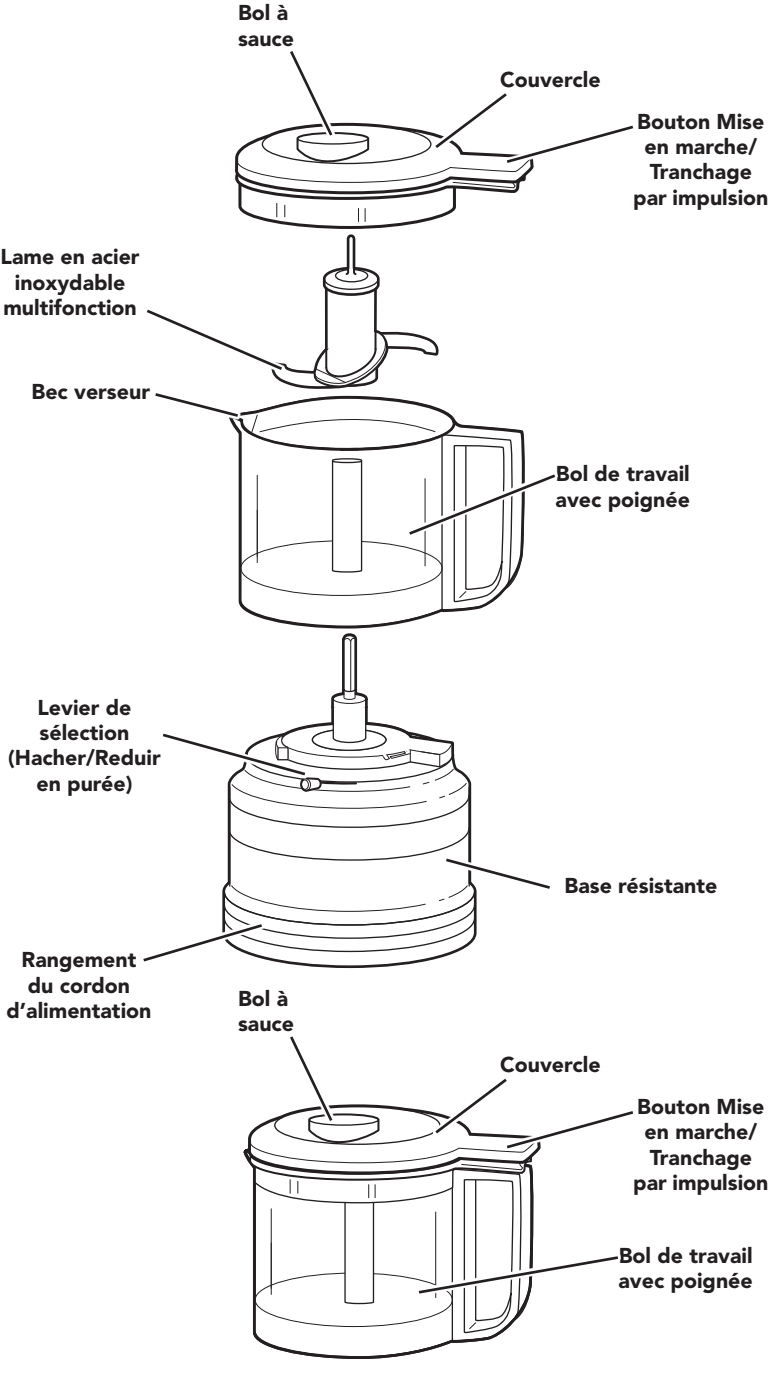
For service information in Mexico:

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

®/™ ©2018 KitchenAid. All rights reserved. KITCHENAID and the design of the Stand Mixer are trademarks in the U.S. and elsewhere. Used under license in Canada.

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

PIÈCES ET ACCESSOIRES



SÉCURITÉ DU HACHOIR

Votre sécurité est très importante, au même titre que celle d'autrui.

Plusieurs messages de sécurité importants apparaissent dans ce manuel ainsi que sur votre appareil. Lisez-les attentivement et respectez-les systématiquement.

Ce symbole est synonyme d'avertissement.

Il attire votre attention sur les risques potentiels susceptibles de provoquer des blessures mortelles ou graves à l'utilisateur ou d'autres personnes présentes.

Tous les messages de sécurité sont imprimés en regard du symbole d'avertissement ou après les mots « DANGER » ou « AVERTISSEMENT ». Ces mots signifient ce qui suit :

DANGER — **Vous risquez d'être mortellement ou gravement blessé si vous ne respectez pas immédiatement les instructions.**

AVERTISSEMENT — **Vous risquez d'être mortellement ou gravement blessé si vous ne respectez pas scrupuleusement les instructions.**

Tous les messages de sécurité vous indiquent en quoi consiste le danger potentiel, comment réduire le risque de blessures et ce qui peut arriver si vous ne respectez pas les instructions.

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

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

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il faut toujours observer certaines précautions élémentaires de sécurité, y compris les suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Pour éviter tout risque de décharge électrique, ne pas immerger le corps du moteur, le cordon ou la prise du hachoir dans de l'eau ou tout autre liquide.
3. Cet appareil ne convient pas à une utilisation par des personnes (y compris des enfants) à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou possédant un manque d'expérience ou de connaissances, à moins qu'elles ne soient placées sous supervision ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
4. S'assurer que l'appareil est éteint et débranché de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'y ajouter des pièces ou d'en enlever et avant de la nettoyer.
5. Éviter tout contact avec les pièces mobiles.

SÉCURITÉ DU HACHOIR

6. Ne pas faire fonctionner un appareil si le cordon ou la prise est endommagé(e), si l'appareil ne fonctionne pas correctement, s'il tombe ou s'il est endommagé d'une quelconque façon. Renvoyer l'appareil au centre de dépannage agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage électrique ou mécanique.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par le fabricant peut causer un incendie, une décharge électrique ou des blessures corporelles.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre par dessus le bord d'une table ou d'un plan de travail.
10. Garder les mains et les ustensiles à l'écart de la lame lors du hachage des aliments pour éviter toute blessure corporelle grave ou tout dommage au au hachoir. On peut utiliser un grattoir, mais il doit être employé uniquement lorsque le au hachoir ne fonctionne pas.
11. La lame est aiguisée. Manipuler avec précaution.
12. Pour réduire le risque de blessure, ne jamais placer la lame sur la base sans installer correctement le bol au préalable.
13. S'assurer que le couvercle est bien verrouillé avant de faire fonctionner le hachoir.
14. Ne pas tenter d'outrepasser le dispositif de verrouillage du couvercle.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Ce produit est uniquement conçu pour un usage domestique.

SPÉCIFICATIONS ÉLECTRIQUES

Volts : 120 V CA

Hertz : 60 Hz

REMARQUE : Ce hachoir comporte une fiche polarisée (avec une lame plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche ne peut être insérée dans une prise que dans un seul sens. Si la fiche ne s'enfonce pas complètement dans la prise, inverser la fiche. Si la fiche ne s'introduit toujours pas, appeler un électricien qualifié. Ne pas modifier la prise de quelque manière que ce soit.

Un cordon d'alimentation court est fourni – ceci élimine le risque d'emmêlement ou de trébuchement que peut susciter l'emploi d'un cordon d'alimentation long.

UTILISATION DU HACHOIR

TABLEAU DE RECOMMANDATIONS SUR LA QUANTITÉ À HACHER OU À RÉDUIRE EN PURÉE

Utiliser le hachoir pour hacher des fruits et légumes crus ou des noix, et pour émincer du persil, de la ciboulette ou de l'ail en vue de préparation facile des recettes favorites. Réduire en purée des fruits et légumes cuits pour faire de la nourriture de bébé ou pour une utilisation comme base des soupes ou sauces. Faire également des miettes de pain ou hacher de la viande crue. Utiliser le bol à sauce et le bec verseur pour faire facilement de la mayonnaise ou des vinaigrettes.

FRANÇAIS

REMARQUE : Pour obtenir les meilleurs résultats, les gros aliments doivent être coupés en cubes d'environ 1 pouce avant d'être transformés. Cette étape permet également la transformation de plus d'aliments au même moment.

IMPORTANT : Ne pas transformer des grains de café ou des épices dures telles que des noix de muscade, car ils peuvent endommager le hachoir .

ALIMENTS SUGGÉRÉS	PRÉPARATION POUR LA TRANSFORMATION	QUANTITÉ	RÉGLAGE
FRUITS ET LÉGUMES CRUS	Les couper en morceaux de 1 po (2,5 cm)	**Jusqu'à 3 tasses**	**Hacher ou réduire en purée**
FRUITS ET LÉGUMES CUITS	Les couper en morceaux de 1 po (2,5 cm)	**Jusqu'à 2,5 tasses**	**Réduire en purée**
LIQUIDES / SAUCES ÉMULSIONNÉES (TELS QUE LA MAYONNAISE OU LA VINAIGRETTE)	Placer les ingrédients secs ou les ingrédients humides épais dans le bol de travail; puis, utiliser le bol à sauce pour ajouter les huiles ou les liquides au mélange.	**Jusqu'à 1,5 tasse**	**Réduire en purée**
VIANDE	La viande doit être crue et coupée en pièces de 1 pouce pour obtenir les meilleurs résultats de transformation.	**Jusqu'à 1/2 livre (227 g) à la fois**	**Hacher ou réduire en purée**
HERBES ET ÉPICES	Ajouter des herbes et épices telles qu'elles sont; aucune préparation nécessaire.	**Jusqu'à 3 tasses**	**Hacher**
PAIN, BISCUITS OU CRAQUELINS	Rompre le pain, briser les craquelins ou les biscuits en pièces qui peuvent placées dans le bol avant la transformation.	**Jusqu'à 3 tasses**	**Hacher**
NOIX	Ajouter des noix telles qu'elles sont; aucune préparation nécessaire.	**Jusqu'à 3 tasses**	**Réduire en purée**

CONSEIL : Pour obtenir une meilleure consistance ou pour obtenir des résultats grossièrement hachés, utiliser l'opération de tranchage par impulsion.

Visiter KitchenAid.com/Quickstart pour des instructions supplémentaires avec des vidéos, des recettes qui inspirent et des conseils sur la façon d'utiliser le hachoir

UTILISATION DU HACHOIR

PRÉPARATION DU HACHOIR EN VUE DE L'UTILISER

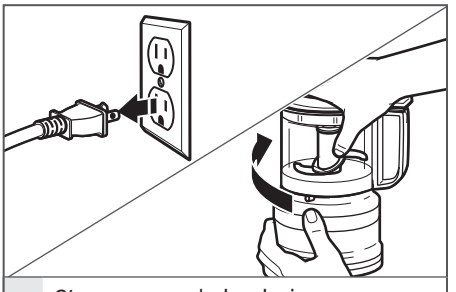
Avant la première utilisation

Avant d´utiliser le hachoir pour la première fois, laver les bols de travail, les couvercles, et la lame dans de l'eau chaude savonneuse. Le bol de travail, le couvercle, et la lame peuvent aussi être lavés dans le panier supérieur du lave-vaisselle.

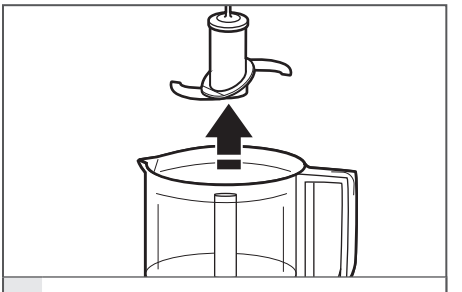
Pour un rangement pratique, réassembler toujours le hachoir après le nettoyage.

DÉSASSEMBLAGE DU HACHOIR

Suivre les instructions de désassemblage du hachoir pour le nettoyage et le retrait des aliments du bol de travail.



1 S'assurer que le hachoir est débranché. Tenir le couvercle comme indiqué et le tourner en sens horaire pour le déverrouiller. Enlever ensuite le couvercle du bol de travail.

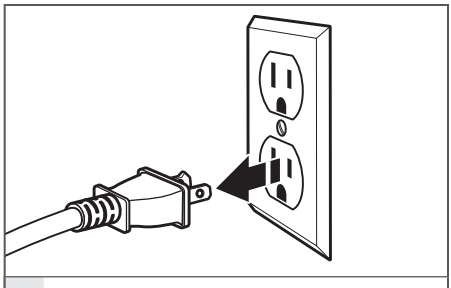


2 Relever tout droit la lame vers le haut pour la retirer du bol de travail.

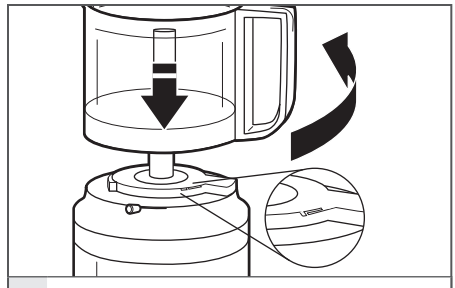
3 Stabiliser la base avec une main, puis avec l'autre main tourner le bol de travail en sens horaire pour le déverrouiller et l'enlever de la base.

UTILISATION DU HACHOIR

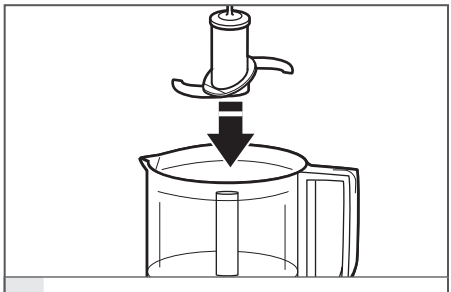
ASSEMBLAGE ET UTILISATION DU HACHOIR



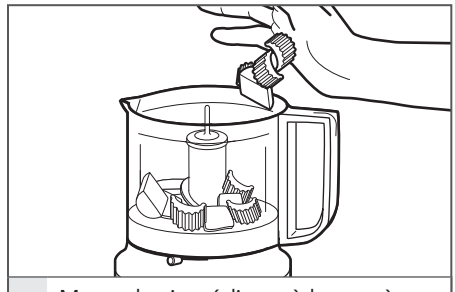
1 S'assurer que le hachoir est débranché.



2 Commencer avec la poignée du bol de travail orientée vers l'avant sur la base. Tourner la poignée de 90° en sens antihoraire pour le verrouiller. La poignée sera orientée vers le côté droit une fois le bol assemblé.



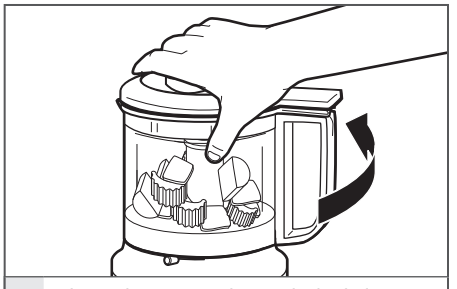
3 Fixer la lame sur l´arbre au centre du bol de travail, faire pivoter, et appuyer pour l'enclencher en position.



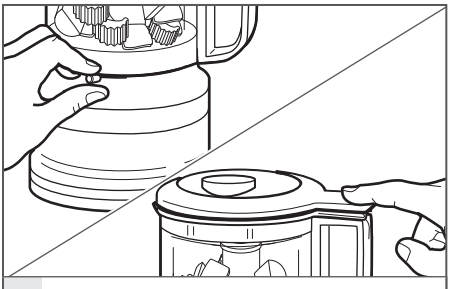
4 Mettre les ingrédients à broyer à l'intérieur du bol de travail. Pour obtenir une consistance uniforme des aliments transformés, couper les fruits, les légumes et les viandes en morceaux de 1 pouce.

IMPORTANT : Ne pas transformer des grains de café ou des épices dures telles que des noix de muscade, car ils peuvent endommager le hachoir.

UTILISATION DU HACHOIR

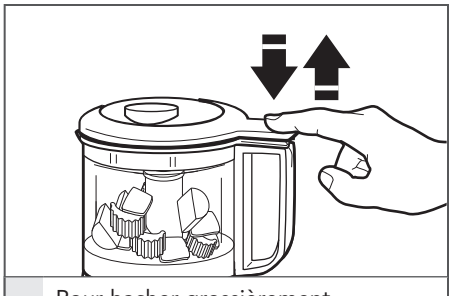


5	Placer le couvercle sur le bol de travail avec la poignée du couvercle orientée vers l'avant. Tourner la poignée du couvercle vers la droite. Le couvercle s'enclenche en position de verrouillage. Tourner la poignée en sens antihoraire pour le verrouiller.



6	Faire glisser le levier Hacher/Réduire en purée au réglage désiré. Appuyer sur le bouton Mise en marche/ Tranchage par impulsion pour démarrer le hachoir.

REMARQUE : Le bol de travail et le couvercle doivent s'enclencher en place pour que le hachoir puisse fonctionner.



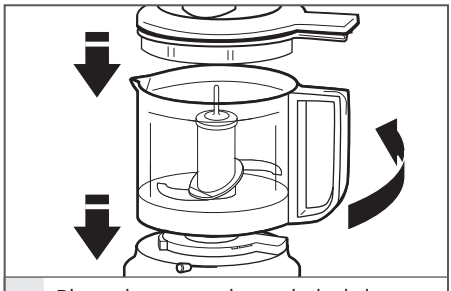
7	Pour hacher grossièrement, mélanger par impulsions en appuyant et relâchant rapidement le bouton Mise en marche/Tranchage par impulsions de manière répétitive jusqu'à l'obtention des résultats désirés.

UTILISATION DU HACHOIR

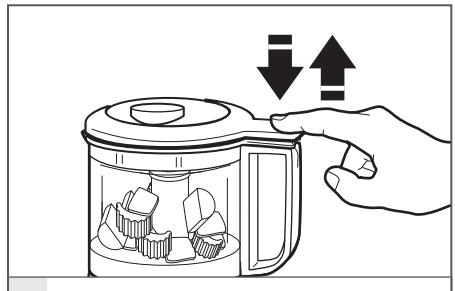
UTILISATION DU BOL À SAUCE ET DU BEC VERSEUR

Utiliser le bol à sauce pour ajouter facilement des ingrédients liquides au mélange pour faire des vinaigrettes, des mayonnaises, des sauces émulsionnées, d'autres sauces, et bien plus. Utiliser le bec verseur pour verser facilement.

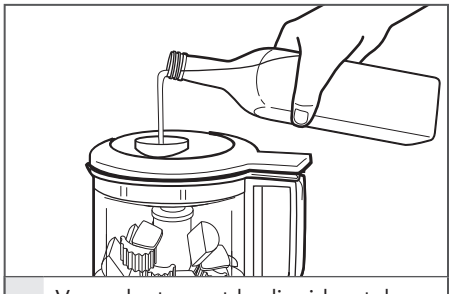
FRANÇAIS



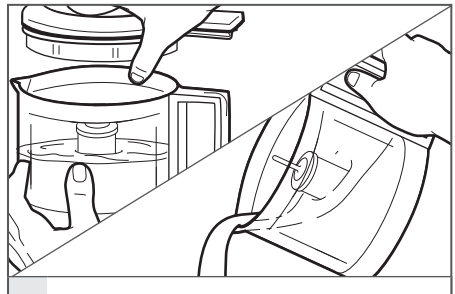
1 Placer le couvercle sur le bol de travail avec la poignée du couvercle orientée vers l'avant. Tourner la poignée du couvercle vers la droite. Tourner la poignée en sens antihoraire pour le verrouiller.



2 Appuyer et relâcher rapidement et de manière répétitive le bouton Mise en marche/Tranchage par impulsion de la poignée pour transformer les ingrédients dans le bol de travail.



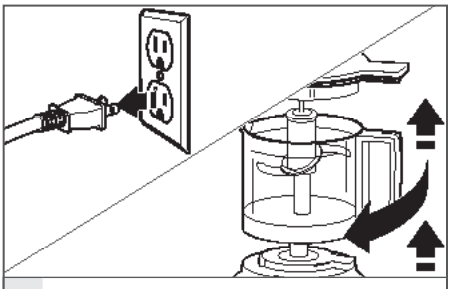
3 Verser lentement les liquides, tels que l'huile, dans le bol à sauce. Le liquide sera bien mélangé et de manière efficace avec les autres ingrédients dans le bol de travail pendant que le mini robot culinaire est en marche.



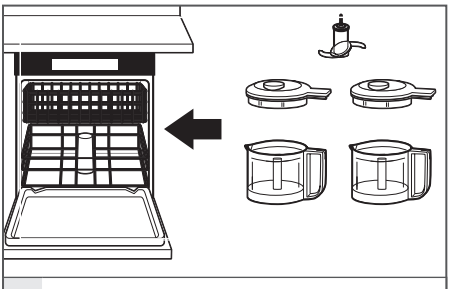
4 Une fois la transformation terminée, retirer le couvercle afin d'utiliser le bec verseur.

POUR OBTENIR DES INFORMATIONS DÉTAILLÉES SUR L'UTILISATION DU HACHOIR :
Visiter kitchenaid.com/quickstart pour des instructions supplémentaires avec des vidéos, des recettes qui inspirent et des conseils sur la façon d'utiliser le hachoir.

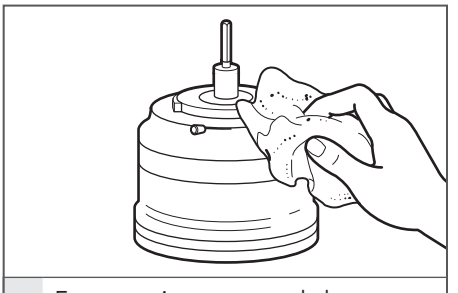
ENTRETIEN ET NETTOYAGE



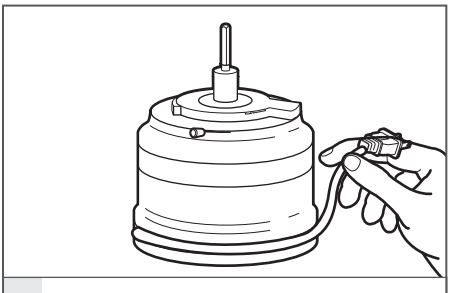
1 Débrancher le hachoir. Retirer le bol de travail, le couvercle et la lame.



2 Les bols de travail, les couvercles, les anneaux des couvercles, et la lame peuvent être lavés dans le panier supérieur du lave-vaisselle; ou, laver toutes les pièces dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher.



2 Essuyer soigneusement la base avec un chiffon humide. Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs. Ne pas plonger la base dans l´eau.



3 Enrouler le cordon en sens antihoraire autour de la base pour un rangement facile.

REMARQUE : Pour un rangement pratique, réassembler toujours le hachoir après le nettoyage.

POUR OBTENIR DES INFORMATIONS DÉTAILLÉES SUR LE NETTOYAGE DU HACHOIR:
Visiter **kitchenaid.com/quickstart** pour des instructions supplémentaires avec des vidéos, des recettes qui inspirent et des conseils sur la façon d'utiliser le hachoir.

DÉPANNAGE

En cas de dysfonctionnement ou de non fonctionnement du HACHOIR, vérifier les points suivants :

1. Le hachoir est-il branché?
2. S'assurer que le bol et le couvercle sont correctement alignés et bien verrouillés.
3. Appuyer et relâcher rapidement le bouton Mise en marche/Tranchage par impulsions de manière répétitive, ne pas appuyer sans relâcher.
4. Débrancher le hachoir et le rebrancher dans la prise.
5. Le fusible dans le circuit du hachoir culinaire est-il en état de marche? Si l'on possède un disjoncteur, s'assurer que le circuit est fermé.

Si le problème n'est pas attribuable à l'une des raisons indiquées ci-dessus, voir la section "Garantie et dépannage".

Ne pas renvoyer le hachoir chez le détaillant. Les détaillants n'assurent aucun service après-vente.

FRANÇAIS

GARANTIE ET DÉPANNAGE

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

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

Durée de la garantie :	Garantie complète d'un an à compter de la date d'achat.
KitchenAid prendra en charge les éléments suivants à votre choix :	KitchenAid prendra en charge les éléments suivants à votre choix : Remplacement sans difficulté du hachoir. Voir la page suivante pour plus de détails concernant la procédure à suivre pour un dépannage, ou appeler le numéro sans frais **1-800-541-6390** du Centre eXpérience clientèle. OU Les frais des pièces de rechange et de main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux et de fabrication. Le service doit être fourni par un centre de dépannage agréé KitchenAid.
KitchenAid ne paiera pas pour :	**A.** Les réparations lorsque le hachoir est utilisé à des fins autres qu'un usage domestique unifamilial normal. **B.** Les dommages causés par : accident, altération, mésusage ou abus. **C.** Tout frais d'expédition ou de manutention pour livrer le hachoir à un centre de dépannage agréé. **D.** Les pièces de rechange ou frais de main d'œuvre pour le hachoir lorsqu'il est utilisé à l'extérieur des 50 États des États-Unis, du district fédéral de Columbia, de Porto Rico et du Canada.

CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS

LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS DANS LA MESURE APPLICABLE LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT EXCLUES DANS LA MESURE AUTORISÉES PAR LA LOI. TOUTE GARANTIE IMPLICITE POUVANT ÊTRE IMPOSÉE PAR LA LOI EST LIMITÉE À UN AN, OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. CERTAINES JURIDICTIONS NE PERMETTENT PAS LA LIMITATION DE LA DURÉE DE VALIDITÉ DES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER; PAR CONSÉQUENT LES LIMITATIONS OU EXCLUSIONS STIPULÉES DANS LES PRÉSENTES PEUVENT NE PAS VOUS ÊTRE APPLICABLES.

SI CE PRODUIT NE FONCTIONNE PAS TEL QUE GARANTI, LE SEUL ET UNIQUE RECOURS DU CLIENT CONSISTE À EN OBTENIR LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT CONFORMÉMENT AUX TERMES DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE. KITCHENAID ET KITCHENAID CANADA DÉCLINENT TOUTE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'un État à l'autre ou d'une province à l'autre.

GARANTIE ET DÉPANNAGE

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

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits satisfait aux normes exigeantes de KitchenAid que si le hachoir cesse de fonctionner au cours de la première année suivant son acquisition, KitchenAid livrera gratuitement à votre porte un appareil de remplacement identique ou comparable et prendra les dispositions nécessaires pour que le hachoir d'origine nous soit retourné. L'appareil de remplacement sera également couvert par notre garantie limitée d'un an. Veuillez suivre ces instructions pour bénéficier de ce service de qualité.

Si votre hachoir cesse de fonctionner durant la première année suivant son acquisition, il vous suffit d'appeler notre Centre eXpérience clientèle au numéro sans frais **1-800-541-6390**, du lundi au vendredi. Veuillez avoir votre reçu de vente à portée de main au moment de votre appel. Une preuve d'achat est indispensable pour que votre réclamation puisse être traitée. Fournissez votre adresse de livraison complète au représentant (pas de boîte postale).

À réception du hachoir de rechange, utiliser le carton et les matériaux d'emballage pour emballer le hachoir d'origine.

FRANÇAIS

GARANTIE DE REMPLACEMENT SANS DIFFICULTÉ – CANADA

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits satisfait aux normes exigeantes de la marque KitchenAid que si le hachoir cesse de fonctionner au cours de la première année suivant son acquisition, KitchenAid Canada remplacera le hachoir par un appareil de remplacement identique ou comparable. L'appareil de remplacement sera également couvert par notre garantie limitée d'un an.

Si votre hachoir cesse de fonctionner durant la première année suivant son acquisition, il vous suffit d'appeler notre Centre d'eXpérience à la clientèle au **1-800-807-6777**, du lundi au vendredi. Veuillez avoir votre reçu de vente à portée de main au moment de votre appel. Une preuve d'achat est indispensable pour que votre réclamation puisse être traitée. Fournissez votre adresse de livraison complète au représentant.

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

OBTENIR UN DÉPANNAGE UNE FOIS LA GARANTIE EXPIRÉE OU COMMANDER DES ACCESSOIRES ET PIÈCES DE RECHANGE

Aux États-Unis et à Porto Rico :

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

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

En dehors des États-Unis et de Porto Rico :

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

Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Canada :

1-800-807-6777.

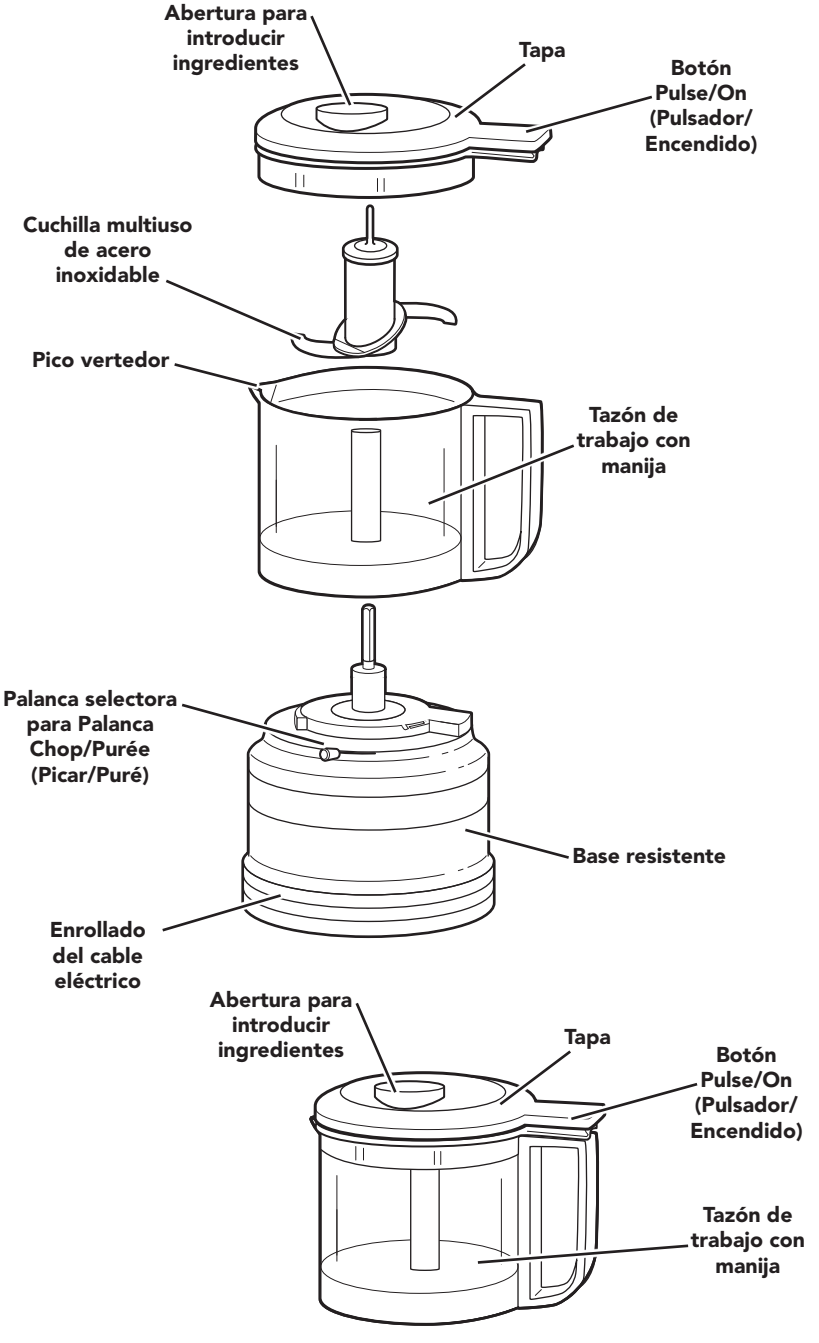
Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Mexique :

01-800-0022-767.

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

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

PIEZAS Y ACCESORIOS



SEGURIDAD DE LA PICADORA

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

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

Este es el símbolo de alerta de seguridad.

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

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

Estas palabras significan:

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

⚠ ADVERTENCIA — **Si no sigue las instrucciones, usted puede morir o sufrir una lesión grave.**

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

Advertencias de la Proposición 65 del estado de California:

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

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

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Al utilizar aparatos eléctricos, se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, entre las que se incluyen las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no coloque el cuerpo del motor, el cable ni el enchufe eléctrico de esta Picadora de alimentos en agua ni en ningún otro líquido.
3. Este electrodoméstico no ha sido diseñado para ser usado por personas (incluidos niños) con capacidad física, sensorial, o mental reducida, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que lo hagan bajo supervisión o siguiendo las instrucciones relativas al uso del aparato, a cargo de una persona responsable por su seguridad.
4. Apague el aparato, luego desconéctelo del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de armar o desarmar las piezas, y antes de limpiarlo.Para desconectarlo, agarre el enchufe y retírelo del tomacorriente.

SEGURIDAD DE LA PICADORA

5. Evite tocar las piezas que estén en movimiento.
6. No utilice ningún electrodoméstico con un cable o enchufe dañado, si el aparato no ha funcionado correctamente, si se ha caído o si está dañado de alguna forma. Devuelva el aparato al lugar de servicio técnico autorizado más cercano para la inspección, la reparación o el ajuste eléctrico o mecánico
7. El uso de aditamentos no recomendados o vendidos por el fabricante puede provocar un incendio, un choque eléctrico o una lesión.
8. No lo use al aire libre.
9. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador.
10. Mantenga las manos y los utensilios lejos de la cuchilla de corte mientras pica los alimentos; esto reducirá el riesgo de lesiones serias a personas o daños a la picadora de alimentos. Se puede utilizar una espátula solamente cuando la picadora no esté funcionando.
11. La cuchilla es filosa. Manipúlela con cuidado.
12. Para reducir el riesgo de lesiones, nunca coloque la cuchilla de corte en la base sin primero haber colocado el tazón en su lugar adecuadamente.
13. Cerciórese de que la cubierta esté trabada de manera segura en su lugar antes de hacer funcionar el miniprocesador de alimentos.
14. No intente quitar el mecanismo de bloqueo de la cubierta.

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

15. Si el cordón de alimentación es dañado, este debe de ser reemplazado por el fabricante o su agente de servicio o por personal calificado para evitar el riesgo.
16. El aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas o carezcan de experiencia o conocimiento a menos que dichas personas reciban supervisión o capacitación del funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
17. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen el aparato como juguete.
18. Tenga cuidado si el líquido caliente se vierte dentro del procesador de alimentos o licuadora ya que este puede expulsarse fuera del aparato debido a un vapor repentino.
19. Este aparato se destina para utilizarse en aplicaciones de uso doméstico y similar como los siguientes:
    a) Por el personal de cocina en áreas de tiendas, oficinas u otros entornos de trabajo
    b) Casas de campo
    c) Por clientes en hoteles, moteles u otros entornos de tipo residencial
    d) Entornos tipo dormitorio o comedor.
20. No dé al aparato un uso diferente de aquel para el cual que fue diseñado. Podría dar lugar a posibles lesiones.
21. Apagar el aparato y desconectar de la fuente de alimentación antes de cambiar accesorios o acercarse a partes que tienen movimiento durante el uso del aparato.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Este producto ha sido diseñado únicamente para uso doméstico.

SEGURIDAD DE LA PICADORA

REQUISITOS ELÉCTRICOS

Voltios: 120 V~

Hertzios: 60 Hz

Potencia: 245 W de acuerdo a NOM (Norma Oficial Mexicana)

NOTA: esta picadora tiene un enchufe polarizado (una hoja es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de choque eléctrico, este enchufe encajará en un contacto polarizado solamente de una manera. Si el enchufe no encaja por completo en el contacto, dé vuelta el enchufe. Si aun así no encaja, póngase en contacto con un electricista competente. No modifique el enchufe de ninguna manera.

Se provee un cable de suministro de energía corto para reducir el riesgo de enredarse o de tropezarse con un cable más largo.

ESPAÑOL

USO DE LA PICADORA

TABLA DE RECOMENDACIONES PARA PICAR Y HACER PURÉ

Use el picadora para picar frutas y verduras crudas o frutos secos, perejil, cebolletas o ajo para facilitar la preparación de sus recetas preferidas. Prepare puré con frutas o verduras cocidas para alimentar al bebé o para usar como base para sopas o salsas. También se puede hacer pan rallado o moler carne cruda. Use la abertura superior para introducir ingredientes y el pico vertedor para preparar fácilmente mayonesa o aderezos.

NOTA: para obtener resultados óptimos, los alimentos de mayor tamaño se deben cortar en cubos de aproximadamente 1 pulgada antes de procesar; este paso también permite procesar más alimentos simultáneamente.

IMPORTANTE: No procese granos de café ni especias duras como la nuez moscada; eso puede dañar el picadora.

ALIMENTOS SUGERIDOS	PREPARACIÓN PARA PROCESAR	CANTIDAD	AJUSTE
FRUTAS Y VERDURAS CRUDAS	Corte en trozos de 1 pulgada	**Hasta 3 tazas**	**Picar o hacer puré**
FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS	Corte en trozos de 1 pulgada	**Hasta 2,5 tazas**	**Hacer puré**
LÍQUIDOS/EMULSIONES (COMO MAYONESA O ADEREZOS PARA ENSALADA)	Coloque los ingredientes secos, o los ingredientes húmedos más gruesos, en el tazón de trabajo; después, use la abertura para introducir ingredientes para agregar aceite o líquidos a la mezcla durante el funcionamiento.	**Hasta 1,5 tazas**	**Hacer puré**
CARNES	La carne debe estar cruda y cortada en trozos de 1 pulgada para obtener resultados de procesamiento óptimos.	**Hasta 1/2 libra (227 g) por vez**	**Picar o hacer puré**
HIERBAS Y ESPECIAS	Agregue las hierbas y las especias tal como están; no se requiere preparación.	**Hasta 3 tazas**	**Picar**
PAN, GALLETAS DULCES O SALADAS	Rompa el pan, las galletas dulces o saladas en trozos que quepan en el tazón antes de procesar.	**Hasta 3 tazas**	**Picar**
FRUTOS SECOS	Agregue los frutos secos tal como están; no se requiere preparación.	**Hasta 3 tazas**	**Hacer puré**

SUGERENCIA: Para una mejor consistencia o para obtener resultados de picado grueso, haga funcionar con Pulse (Pulsador).

Visite KitchenAid.com/Quickstart para ver instrucciones adicionales con videos, recetas inspiradoras y consejos sobre cómo usar el picadora.

USO DE LA PICADORA

PREPARACIÓN DE LA PICADORA PARA EL USO

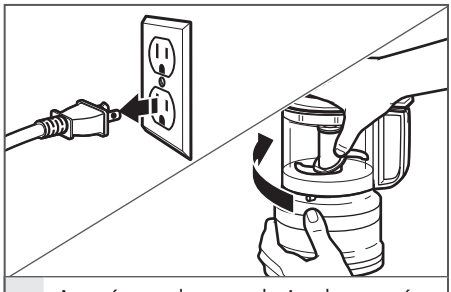
Antes del primer uso

Antes de usar el picadora por primera vez, lave los tazónes de trabajo, las tapas y la cuchilla en agua jabonosa caliente. Los tazónes de trabajo, las tapas y la cuchilla pueden también lavarse en la canasta superior de la lavavajillas.

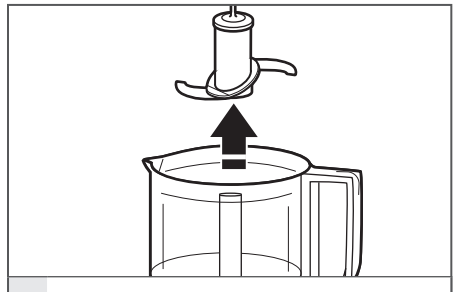
Para un almacenamiento cómodo, siempre vuelva a armar el picadora después de la limpieza.

CÓMO DESARMAR EL PICADORA

Siga estas instrucciones para desarmar el picadora para la limpieza y cuando retire ingredientes del tazón de trabajo.



1 Asegúrese de que el picadora esté desenchufado. Sostenga la tapa como se muestra y rótela en sentido horario para destrabarla. Después, levante la tapa y retírela del tazón de trabajo.

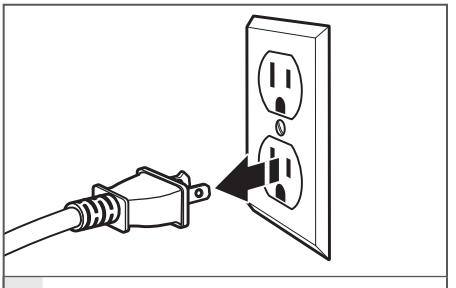


2 Tire de la cuchilla rectamente hacia arriba para retirarla del bol de trabajo.

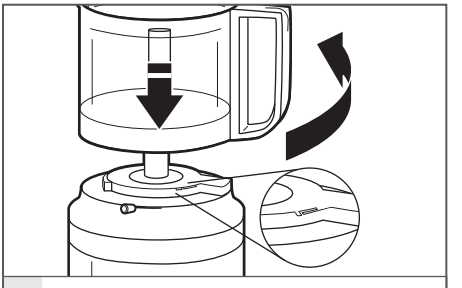
3 Sostenga la base con firmeza con una mano y use la otra mano para rotar el tazón de trabajo en sentido horario para destrabarlo y levantarlo fuera de la base.

USO DE LA PICADORA

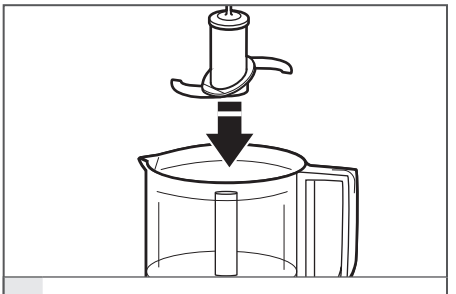
CÓMO ARMAR Y HACER FUNCIONAR EL MINIPROCESADOR DE ALIMENTOS



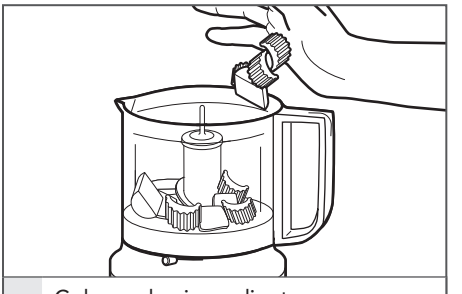
1 Asegúrese de que el picadora esté desenchufado.



2 Comience con la manija del tazón de trabajo orientada hacia el frente sobre la base. Rote la manija 90° en sentido antihorario para trabarla en su lugar. Cuando esté correctamente armada, la manija estará orientada hacia el lado derecho.



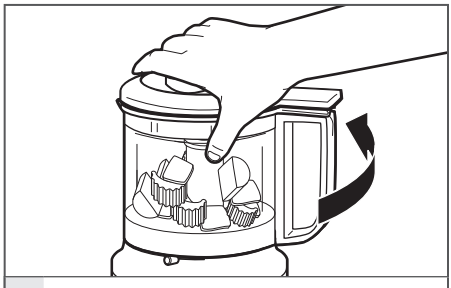
3 Coloque la cuchilla sobre el eje en el centro del bol de trabajo; rótela y presione hacia abajo hasta que encaje en la parte inferior del bol.



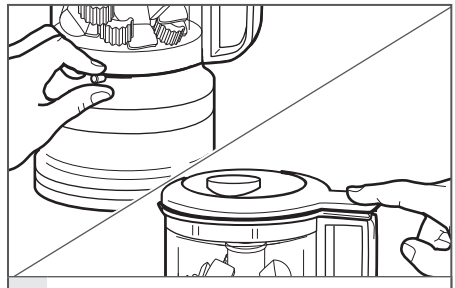
4 Coloque los ingredientes que van a procesarse dentro del tazón de trabajo. Para que los alimentos procesados tengan una consistencia uniforme, corte las frutas, las verduras y las carnes en trozos de 1 pulgada.

IMPORTANTE: No procese granos de café ni especias duras como la nuez moscada; eso puede dañar el picadora. No pique alimentos durante más de 30 segundos de manera continua.

USO DE LA PICADORA

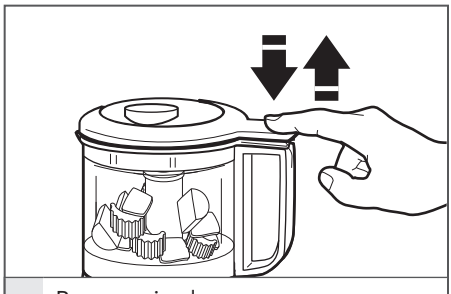


5 Coloque la tapa sobre el tazón de trabajo con la manija de la tapa orientada hacia el frente. Rote la manija de la tapa hacia la derecha. La tapa hará un clic cuando se trabe en su lugar. Rote la tapa en sentido antihorario para trabarla en su lugar.



6 Deslice la palanca Chop/Puree (Picar/Puré) hasta el ajuste deseado. Presione el botón PULSE/ON (Pulsador/Encendido) para poner en funcionamiento el picadora.

NOTA: el tazón y la tapa deberán estar trabados en su lugar para que el picadora.



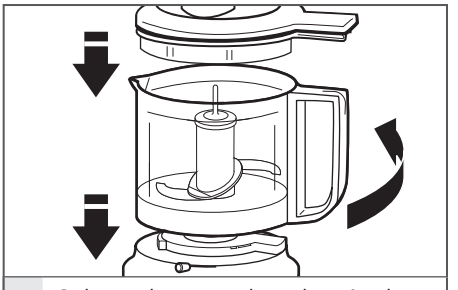
7 Para un picado grueso, use un movimiento por pulsos para presionar y soltar el botón PULSE/ON (Pulsador/Encendido) hasta lograr los resultados deseados.

ESPAÑOL

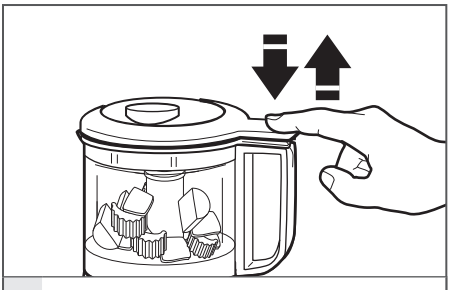
USO DE LA PICADORA

USO DE LA ABERTURA PARA INTRODUCIR INGREDIENTES Y EL PICO VERTEDOR

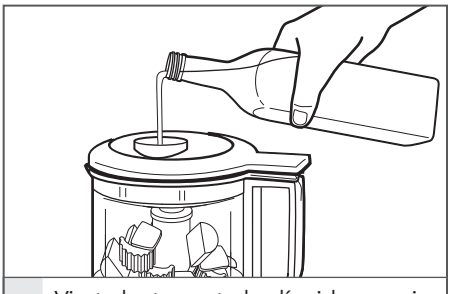
Use la abertura para introducir ingredientes para agregar con comodidad ingredientes líquidos durante el procesamiento, para preparar aderezos, mayonesas, emulsiones, salsas, etc. Use el pico vertedor para servir con mayor facilidad.



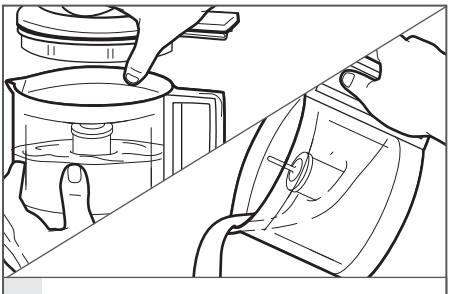
1 Coloque la tapa sobre el tazón de trabajo con la manija de la tapa orientada hacia el frente. Rote la manija de la tapa hacia la derecha. Rote la tapa en sentido antihorario para trabarla en su lugar.



2 Presione rápidamente hacia arriba y hacia abajo sobre el botón PULSE/ON (Pulsador/Encendido) de la manija para que los ingredientes se muevan dentro del tazón de trabajo.



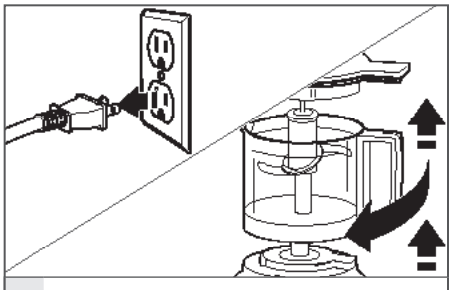
3 Vierta lentamente los líquidos, p. ej. aceite, en la abertura para introducir ingredientes. El líquido se mezclará con eficiencia y por completo con los ingredientes a medida que giren dentro del tazón de trabajo.



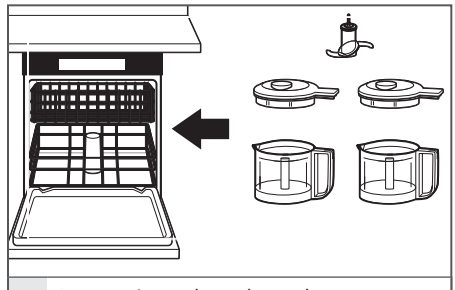
4 Una vez que el procesamiento esté completo, retire la tapa para usar el pico vertedor.

PARA OBTENER INFORMACIÓN DETALLADA SOBRE EL USO DE LA PICADORA:
Visite **kitchenaid.com/quickstart** para ver instrucciones adicionales con videos, recetas inspiradoras y consejos sobre cómo usar el picadora.

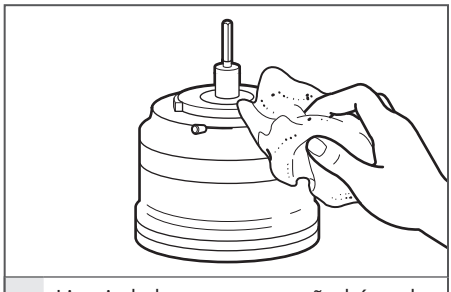
CUIDADO Y LIMPIEZA



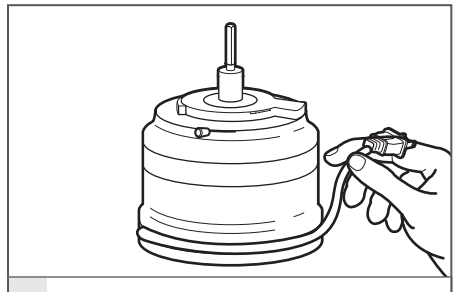
1 Desenchufe el picadora. Retire el tazón de trabajo, la tapa y la cuchilla.



2 Los tazónes de trabajo, las tapas, el aro de las tapas y la cuchilla se pueden lavar en la canasta superior de la lavavajillas; o bien, lave todas las piezas en agua jabonosa caliente. Enjuague y seque.



3 Limpie la base con un paño húmedo. No use productos de limpieza abrasivos. No sumerja la base en agua.



4 Enrolle el cable en sentido antihorario alrededor de la base para simplificar el almacenamiento.

NOTA: para un almacenamiento cómodo, siempre vuelva a armar el picadora después de la limpieza.

PARA OBTENER INFORMACIÓN DETALLADA SOBRE LA LIMPIEZA DE LA PICADORA:
Visite kitchenaid.com/quickstart para ver instrucciones adicionales con videos, recetas inspiradoras y consejos sobre cómo usar el picadora.

ESPAÑOL

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si el picadora falla o no funciona, revise lo siguiente:

1. ¿El picadora está enchufado?
2. Cerciórese de que el tazón y la tapa estén debidamente alineados y trabados en su lugar.
3. Presione el botón Pulse/On (Pulsador/Encendido) con un movimiento rápido hacia arriba y hacia abajo; no mantenga presionado continuamente. No pique ningún alimento durante más de 30 segundos de manera continua.
4. Desenchufe el picadora y, después, vuelva a enchufarlo en la toma.
5. ¿Está funcionando adecuadamente el fusible en el circuito que va a al picadora? Si tiene una caja de cortacircuitos, asegúrese de que el circuito esté cerrado.

Si el problema no se debe a lo mencionado anteriormente, consulte la sección "Garantía y servicio".

No devuelva el picadora al minorista. Los minoristas no proveen servicio técnico.

GARANTÍA Y SERVICIO TÉCNICO

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

Esta garantía se extiende al comprador y a cualquier propietario posterior para picadora usados en los 50 estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia, Puerto Rico y Canadá.

Duración de la garantía:	Un año de garantía completa a partir de la fecha de compra.
KitchenAid pagará por lo siguiente, a su elección:	Reemplazo sin dificultades de su picadora. Consulte la página siguiente para obtener detalles acerca de cómo obtener el servicio o llame al Centro para la eXperiencia del cliente, sin cargo, al **1-800-541-6390.** O BIEN El costo de las piezas de repuesto y de la mano de obra de reparación para corregir los defectos de los materiales y la mano de obra. El servicio deberá ser provisto por un centro de servicio autorizado por KitchenAid.
KitchenAid no pagará por:	**A.** Reparaciones cuando su picadora haya sido utilizado para fines ajenos al uso doméstico normal de una sola familia. **B.** Daños causados por accidente, alteración, uso indebido o abuso. **C.** Cualquier gasto de envío o manipulación para entregar el picadora a un centro de servicio autorizado. **D.** Piezas de repuesto o costos de mano de obra para picadora utilizados fuera de los 50 estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia, Puerto Rico y Canadá.

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE RECURSOS

LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUIDAS EN LA MEDIDA QUE CORRESPONDA LAS GARANTÍAS DE COMERCIABILIDAD O DE IDONEIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR, QUEDAN EXCLUIDAS EN LA MEDIDA EN QUE ESTÉ PERMITIDO POR LEY. TODA GARANTÍA IMPLÍCITA QUE SEA IMPUESTA POR LEY SERÁ LIMITADA A UN AÑO O AL PERÍODO MÁS CORTO PERMITIDO POR LEY. ALGUNOS ESTADOS Y PROVINCIAS NO PERMITEN LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ACERCA DE CUÁNTO DEBE DURAR UNA GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD O DE IDONEIDAD, DE MODO QUE LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ARRIBA MENCIONADAS PUEDEN NO APLICARSE EN SU CASO.

SI ESTE PRODUCTO NO FUNCIONA COMO SE HA GARANTIZADO, EL ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO DEL CLIENTE SERÁ EL DE REPARARLO O REEMPLAZARLO SEGÚN LOS TÉRMINOS DE ESTA GARANTÍA LIMITADA. KITCHENAID Y KITCHENAID CANADA NO SE RESPONSABILIZARÁN POR DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted tenga también otros derechos, los cuales varían de un estado a otro o de una provincia a otra.

GARANTÍA Y SERVICIO TÉCNICO

GARANTÍA DE REEMPLAZO SIN DIFICULTADES – EN LOS 50 ESTADOS DE ESTADOS UNIDOS, EL DISTRITO DE COLUMBIA Y PUERTO RICO

Confiamos tanto en que la calidad de nuestros productos cumple con las exigentes normas de KitchenAid que, si el picadora presentara alguna falla durante el primer año después de la compra, KitchenAid se encargará de entregar un reemplazo idéntico o comparable en su domicilio sin cargo y organizará la devolución de su picadora original a nosotros. La unidad de reemplazo estará también cubierta por nuestra garantía limitada de un año.

Si su picadora fallara durante el primer año después de la compra, simplemente llame a nuestro Centro para la eXperiencia del cliente al **1-800-541-6390**, de lunes a viernes. Tenga a mano el recibo de compra original cuando llame. Se requerirá el comprobante de compra para iniciar un proceso de reclamo. Proporcione al asesor su dirección de envío completa (no use números de apartados postales).

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

GARANTÍA DE REEMPLAZO SIN DIFICULTADES – EN CANADÁ

Confiamos tanto en que la calidad de nuestros productos cumple con las exigentes normas de la marca KitchenAid que, si su picadora presentara alguna falla durante los primeros diez años después de la compra, se lo reemplazaremos con un producto idéntico o un reemplazo similar. La unidad de reemplazo estará también cubierta por nuestra garantía limitada de un año.

Si su picadora fallara durante el primer año después de la compra, simplemente llame a nuestro Centro para la eXperiencia del cliente al **1-800-807-6777** de lunes a viernes. Tenga a mano el recibo de compra original cuando llame. Se requerirá el comprobante de compra para iniciar un proceso de reclamo. Proporcione al asesor su dirección de envío completa.

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

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

En los Estados Unidos y Puerto Rico:

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

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

Fuera de los Estados Unidos y Puerto Rico:

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

Para obtener información acerca del servicio en Canadá:

llame sin costo al **1-800-807-6777**.

Para obtener información acerca del servicio en México:

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

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

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

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

USA: 1.800.541.6390 | KitchenAid.com
CANADA: 1.800.807.6777 | KitchenAid.ca
MEXICO: KitchenAid.com.mx
LATIN AMERICA: KitchenAid-latam.com

KitchenAid®

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

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

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

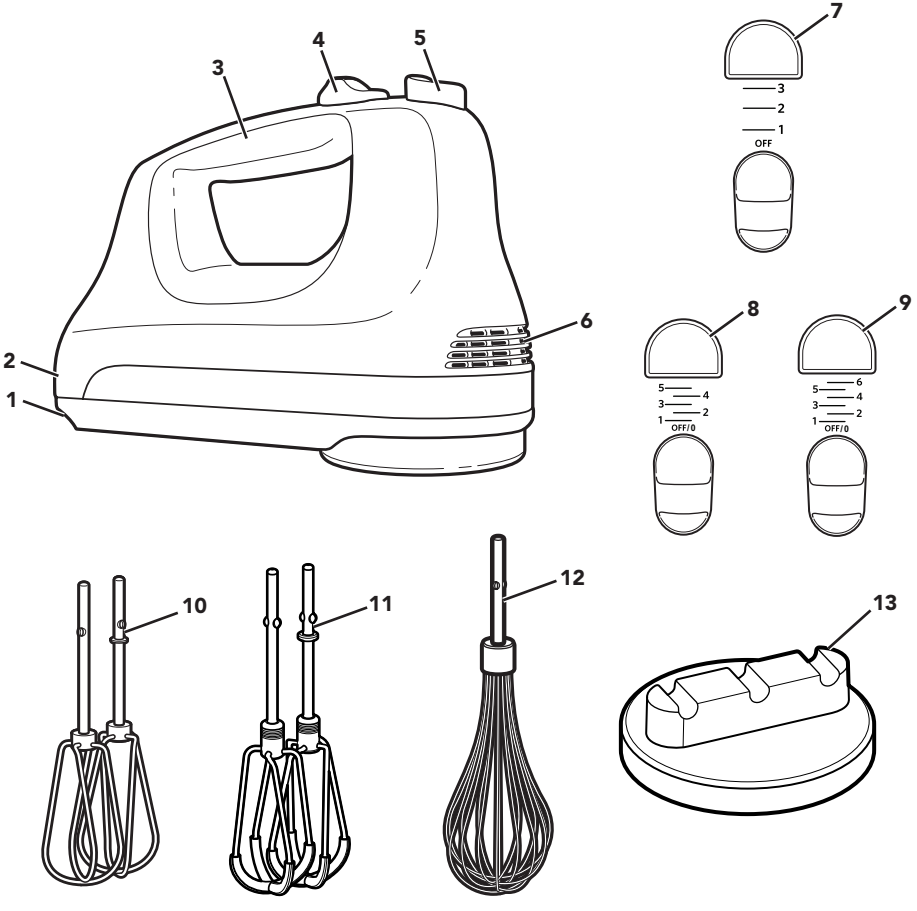
W11225535A

06/18

KitchenAid®

Hand Mixer
KHM31, KHM51 and KHM61

PARTS AND FEATURES



1 Swivel Lock Power Cord

2 Non-Tip Heel Rest

3 Comfort Designed Handle

4 Easy-to-Use Speed Control

5 Oversized Beater Ejector Button

6 Air Vents

7 3-Speed Control

8 5-Speed Control

9 6-Speed Control

10 Stainless Steel Turbo Beater™ Accessory

11 Flex Edge Beaters*

12 Stainless Steel 16-Tine Pro Whisk*

13 Integrated Storage Clip*

*Accessories available with select models.

PRODUCT SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

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

This is the safety alert symbol.

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

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

⚠ DANGER — **You can be killed or seriously injured if you don’t immediately follow instructions.**

⚠ WARNING — **You can be killed or seriously injured if you don’t follow instructions.**

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. To protect against the risk of electrical shock do not put Hand Mixer in water or other liquid.
3. This appliance is not intended for use by children or by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. Turn the appliance OFF/0, then unplug from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
5. Avoid contacting moving parts. Keep hands, hair, and clothing, as well as spatulas and other utensils, away from Beater during operation to reduce the risk of injury to persons and/or damage to the Hand Mixer.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest Authorized Service Facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
7. The use of accessories or attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
8. Never leave the appliance unattended while it is in operation.
9. Do not use the appliance outdoors.
10. Do not let the cord hang over the edge of table or counter.

PRODUCT SAFETY

11. Do not let the cord contact hot surface, including the stove.
12. Remove any accessories from the Hand Mixer before washing.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This product is designed for household use only.

ELECTRICAL REQUIREMENTS

Voltage: 120 V

Frequency: 60 Hz

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

ACCESSORY GUIDE

Accessory	Uses	Included with Model		
		KHM31	KHM51	KHM61
Turbo Beater™	Cookie dough, Cake batter	●	●	●
Flex Edge Beaters*	Cake batter, Pancake batter, Cookie dough, Cheese spreads, Frosting, Mashed potatoes, Brownie mixes			●
16-Tine Pro Whisk*	Whipped cream, Puddings, Whipped egg whites, Sauces			●
Storage Clip*	To store accessories			●

To order these accessories

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

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

*Accessories available with select models.

SPEED CONTROL GUIDE

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

IMPORTANT: Hand Mixer should always be set on the lowest speed to start mixing. Move to higher speeds as needed.

3-Speed Hand Mixer	5-Speed Hand Mixer	6-Speed Hand Mixer	Attachment	Uses
1	1	1	Turbo Beater™, Flex Edge Beater	For slow stirring, combining, and starting all mixing procedures. Use this speed to stir in nuts, chocolate chips, shredded cheese, onions, olives, and other chunky ingredients. Helps prevent ingredients from splashing out of bowl.
	2	2	Turbo Beater™, Flex Edge Beater	Mix flour and other dry ingredients with liquids or other moist mixtures.
			Turbo Beater™, Flex Edge Beater	Mix pancake batter.
2	3	3	Turbo Beater™, Flex Edge Beater	Combine heavy mixtures, such as cookie dough. Mix light cream cheese spreads. Stir batters and gelatin mixtures.
			Turbo Beater™, Flex Edge Beater	Mix muffins and quick breads. Combine heavy cream cheese mixtures. Mash potatoes or squash.
	4	4	Turbo Beater™, Flex Edge Beater	Mix batter breads. Blend butter and sugar. Mix frostings.
3		5	Turbo Beater™, Flex Edge Beater	Finish mixing cake and other batters. Whip heavy cream and mousse mixtures.
	5	6	Turbo Beater™, 16-Tine Pro Whisk	Beat egg whites. Whip heavy cream and mousse mixtures.
			Turbo Beater™, 16-Tine Pro Whisk	Beat meringue mixtures.

NOTE: The Turbo Beater™ accessories are not designed for mixing and kneading bread dough.

PRODUCT ASSEMBLY

ATTACHING THE ACCESSORIES

⚠WARNING

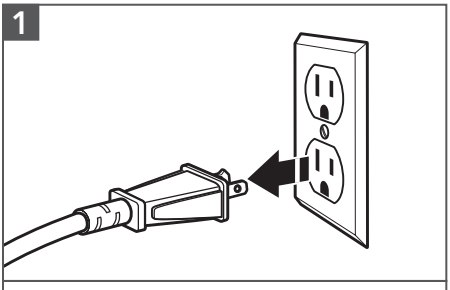
Injury Hazard

Unplug mixer before touching beaters.

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

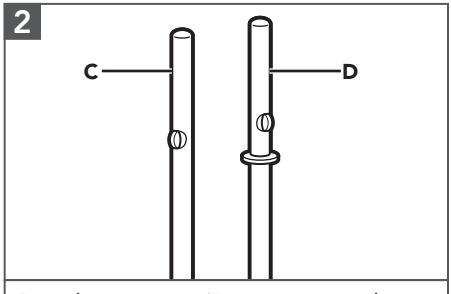
IMPORTANT: Be sure to read and follow the specific instructions in this manual for proper use of the Hand Mixer.

1



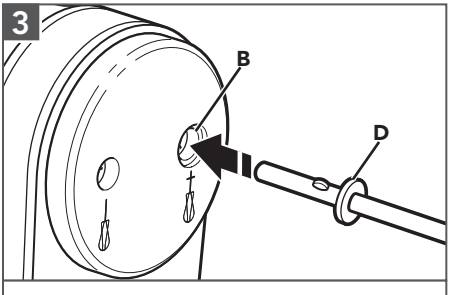
Before attaching an Accessory, make sure the Hand Mixer is unplugged from the electrical outlet.

2



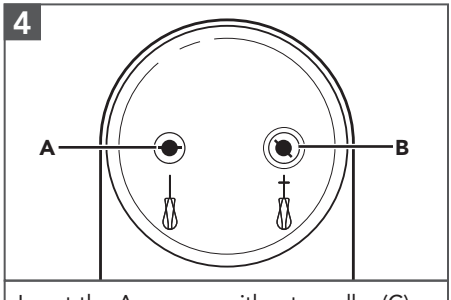
Paired accessories (Beaters, optional Dough Hooks) include one accessory with a collar (D) and one without (C). The single accessory comes with a collar (D) (Liquid Blending Rod) or without (C) (Whisk).

3



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

4



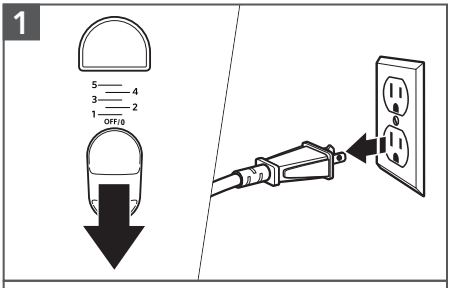
Insert the Accessory without a collar (C) into the smaller opening (A). Align and push to lock into place.

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

PRODUCT DISASSEMBLY

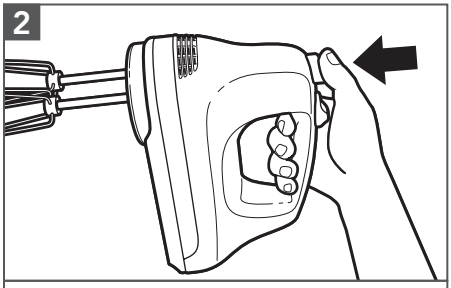
REMOVING THE ACCESSORIES

1



First, stop the Hand Mixer by sliding the Speed Control to the "OFF/0" position. Then unplug from the electrical outlet.

2



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

PRODUCT USAGE

OPERATING THE SPEED CONTROL

⚠WARNING

Injury Hazard

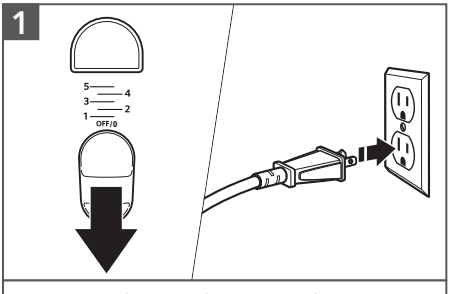
Unplug mixer before touching beaters.

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

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

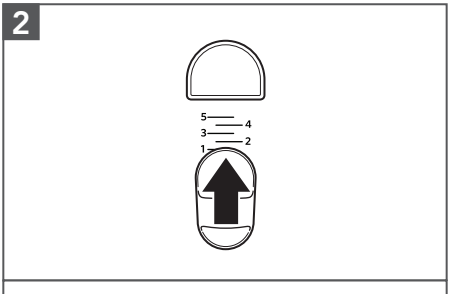
To help determine the ideal beating time, observe the batter or dough and beat only until it has the desired appearance described in your recipe, such as "smooth and creamy". To select the best beating speeds, see the "Speed Control Guide" section.

1



First, turn the Hand Mixer to the "OFF/0" position. Then plug into an electrical outlet.

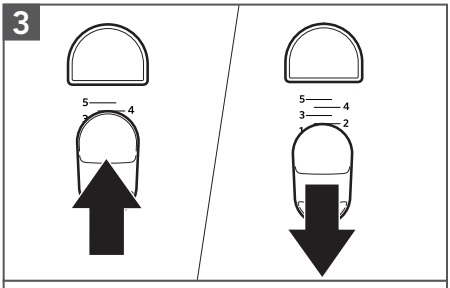
2



Always start mixing at the lowest speed, which is Speed 1.

PRODUCT USAGE

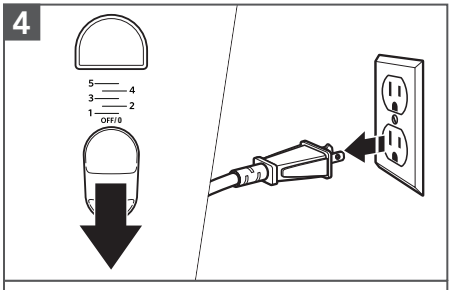
3



To increase the speed, slide the Speed Control forward.

To decrease the speed, slide the Speed Control backward.

4



When finished, turn the Hand Mixer to the "OFF/0" position. Then unplug from the electrical outlet.

CARE AND CLEANING

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

⚠WARNING

Electrical Shock Hazard

Do not put in water.

Doing so can result in death or electrical shock.

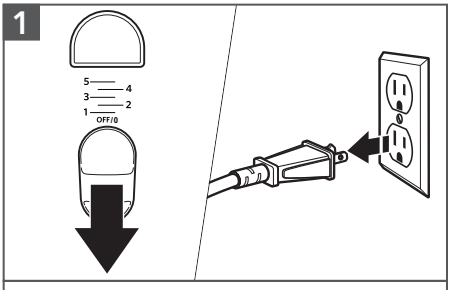
⚠WARNING

Injury Hazard

Unplug mixer before touching beaters.

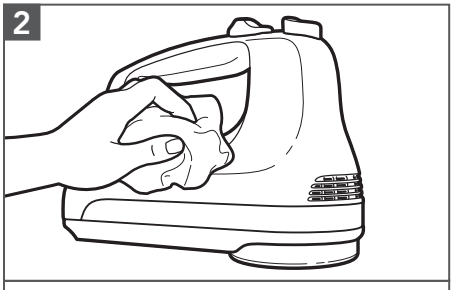
Failure to do so can result in broken bones, cuts, or bruises.

1



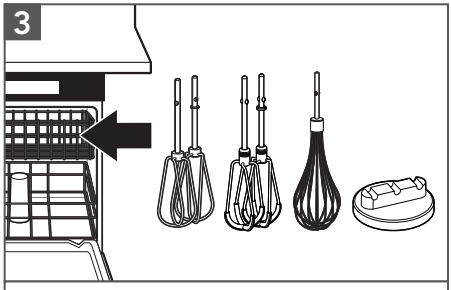
Turn the Hand Mixer to the "OFF/0" position. Then unplug from an electrical outlet.

2

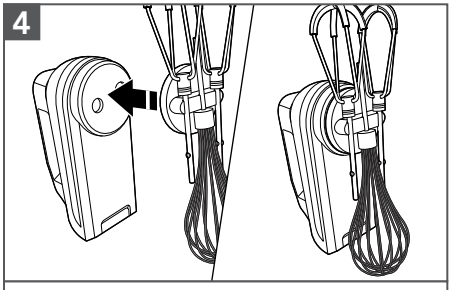


Wipe the Hand Mixer body with a soft, damp cloth.

CARE AND CLEANING



The following parts are dishwasher-safe, top rack only: Turbo Beater*, Flex Edge Beaters*, 16-Tine Pro Whisk*, and Storage Clip*.



After cleaning of the Flex Edge Beaters* and 16-Tine Pro Whisk*, fix those to the Integrated Storage Clip* and assemble the Clip onto the bottom of the Hand Mixer.

TROUBLESHOOTING GUIDE

Problem	Solution
If the Hand Mixer fails to start:	Check if the Hand Mixer is securely plugged into an outlet.
	If you have a circuit breaker box, make sure the circuit is closed.
If the problem cannot be corrected:	Contact KitchenAid or an Authorized Service Center**. See the “Warranty and Service” section. Do not return the Hand Mixer to the retailer; retailers do not provide service.

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

****USA/Puerto Rico:** 1-800-541-6390,
Canada: 1-800-807-6777,
Mexico: 01-800-024-17-17
(JV Distribuciones)
or
01-800-902-31-00
(Industrias Birtman)

WARRANTY AND SERVICE

KITCHENAID® HAND MIXER WARRANTY FOR THE 50 UNITED STATES, THE DISTRICT OF COLUMBIA, PUERTO RICO, AND CANADA

This warranty extends to the purchaser and any succeeding owner for Hand Mixer operated in the 50 United States, the District of Columbia, Puerto Rico, and Canada.

Length of Warranty:	One Year Full Warranty from date of purchase.
KitchenAid Will Pay for Your Choice of:	Hassle-Free Replacement of your Hand Mixer. See the next page for details on how to arrange for service, or call the Customer eXperience Center toll-free at **1-800-541-6390.** OR The replacement parts and repair labor costs to correct defects in materials and workmanship. Service must be provided by an Authorized KitchenAid Service Center.
KitchenAid Will Not Pay for:	**A.** Repairs when your Hand Mixer is used in other than normal single family home use. **B.** Damage resulting from accident, alteration, misuse or abuse. **C.** Any shipping or handling costs to deliver your Hand Mixer to an Authorized Service Center. **D.** Replacement parts or repair labor costs for Hand Mixer attachments operated outside the 50 United States, District of Columbia, Puerto Rico, and Canada.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES

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

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

WARRANTY AND SERVICE

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

We're so confident the quality of our products meets the exacting standards of KitchenAid brand that, if your Hand Mixer should fail within the first year of ownership, KitchenAid will arrange to deliver an identical or comparable replacement to your door free of charge and arrange to have your original Hand Mixer returned to us. Your replacement unit will also be covered by our one year limited warranty.

If your Hand Mixer should fail within the first year of ownership, simply call our toll-free Customer eXperience Center at **1-800-541-6390** Monday through Friday. Please have your original sales receipt available when you call. Proof of purchase will be required to initiate the claim. Give the consultant your complete shipping address. (No P.O. Box numbers, please.)

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

HASSLE-FREE REPLACEMENT WARRANTY – CANADA

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

If your Hand Mixer should fail within the first year of ownership, simply call our toll-free Customer eXperience Center at **1-800-807-6777** Monday through Friday. Please have your original sales receipt available when you call. Proof of purchase will be required to initiate the claim. Give the consultant your complete shipping address.

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

ARRANGING FOR SERVICE AFTER THE WARRANTY EXPIRES, OR ORDERING ACCESSORIES AND REPLACEMENT PARTS

In the United States and Puerto Rico:

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

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

Outside the United States and Puerto Rico:

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

For service information in Canada:

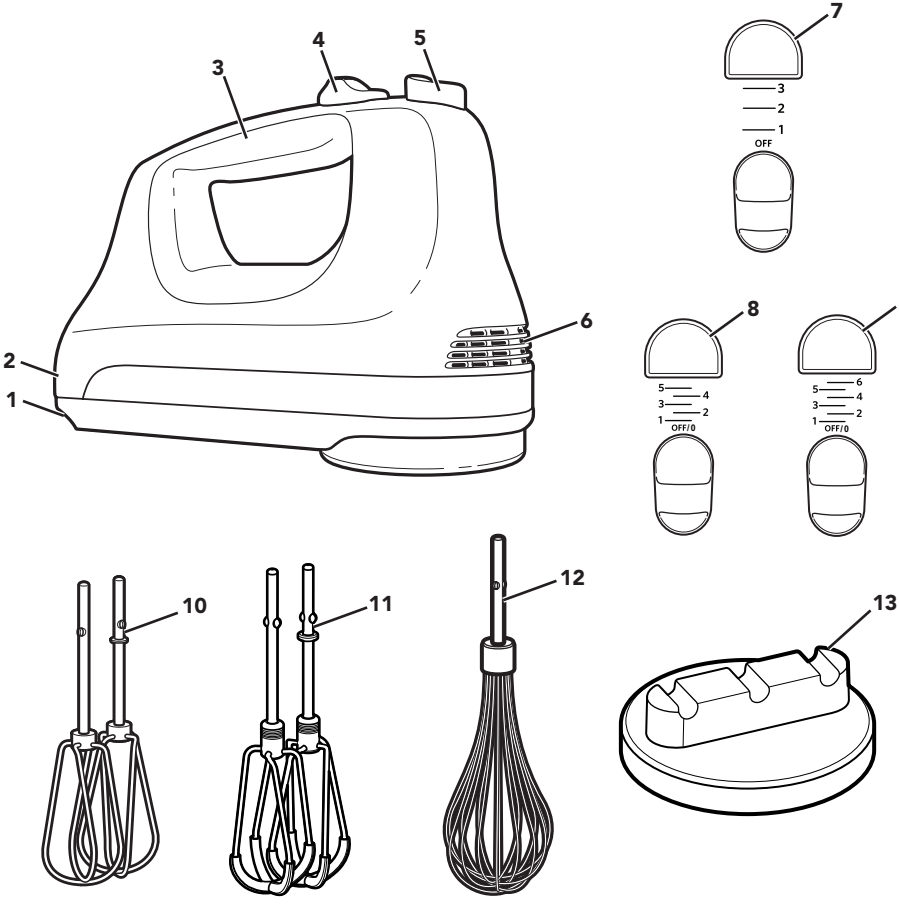
Call toll-free **1-800-807-6777**.

For service information in Mexico:

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

®/™ ©2020 KitchenAid. All rights reserved. Used under license in Canada.

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES



1 Cordon d'alimentation pivotant et blocable

2 Support arrière anti-basculement

3 Poignée confortable

4 Commande de vitesse facile à utiliser

5 Large bouton éjecteur de batteur

6 Évents

7 3 – Commande de vitesse

8 5 – Commande de vitesse

9 6 – Commande de vitesse

10 Accessoire Turbo Beater™ en acier inoxydable

11 Batteurs à côté souple*

12 Fouet professionnel à 16 tiges en acier inoxydable*

13 Clip de rangement intégré*

*Accessoires compris avec certains modèles

SÉCURITÉ DU PRODUIT

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

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

Voici le symbole d'alerte de sécurité.

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

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

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

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

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, certaines précautions élémentaires de sécurité doivent toujours être observées, incluant les suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Pour éviter tout risque de décharge électrique, ne pas immerger le batteur à main dans l'eau ou un autre liquide.
3. L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants ou des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou ne possédant pas suffisamment d'expérience. Une surveillance attentive s'impose lorsqu'on utilise un appareil ménager à proximité d'enfants. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
4. S'assurer que l'appareil est éteint, commande en position OFF/0 (arrêt/0), et débranché de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'y ajouter des pièces ou d'en enlever et avant de la nettoyer. Pour débrancher, saisir la fiche et la retirer de la prise. Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation.
5. Éviter tout contact avec les pièces mobiles. Tenir les mains, cheveux, vêtements et spatules ou autres ustensiles à l'écart du batteur lors de son fonctionnement afin de réduire le risque de blessures corporelles ou d'endommagement du batteur à main.
6. Ne pas faire fonctionner un appareil si le cordon ou la prise est endommagé, si l'appareil ne fonctionne pas correctement, s'il tombe ou s'il est endommagé d'une quelconque façon. Retourner l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage électrique ou mécanique.
7. L'utilisation d'accessoires ou de pièces non recommandés ou non vendus par le fabricant peut causer un incendie, une décharge électrique ou des blessures corporelles.
8. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
9. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.

SÉCURITÉ DU PRODUIT

10. Ne pas laisser le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir.
11. Ne pas laisser le cordon entrer en contact avec une surface chaude, y compris la cuisinière.
12. Retirer tous les accessoires du batteur à main avant de le nettoyer.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Ce produit est conçu uniquement pour un usage domestique.

FRANÇAIS

SPÉCIFICATIONS ÉLECTRIQUES

Tension : 120 V

Fréquence : 60 Hz

REMARQUE : Ce batteur à main comporte une fiche polarisée (avec une lame plus large que l'autre). Pour réduire le risque de décharge électrique, cette fiche ne peut être insérée dans une prise polarisée que dans un seul sens. Si la fiche ne s'enfonce pas complètement dans la prise, inverser la fiche. Si la fiche ne s'introduit toujours pas, appeler un électricien qualifié. Ne pas modifier la fiche de quelque manière que ce soit.

GUIDE D'ACCESSOIRES

Accessoire	Utilisations	Inclus avec le modèle		
		KHM31	KHM51	KHM61
Turbo Beater™	Pâte à biscuit, pâte à gâteau	●	●	●
Batteurs à côté souple*	Pâte à gâteau, pâte à crêpes, pâte à biscuits, fromage à tartiner, glaçage, purée de pommes de terre, mélanges à brownie			●
Fouet professionnel à 16 tiges*	Crème fouettée, poudings, blancs d'œufs en neige, sauces			●
Clip de rangement*	Pour entreposer les accessoires			●

Pour commander ces accessoires
Aux É.-U. : visiter www.shopkitchenaid.com ou composer le 1-800-541-6390.
Au Canada : composer le 1-800-807-6777.

*Accessoires compris avec certains modèles

GUIDE DE COMMANDE DE VITESSE

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

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

<table>
<tr><th>Batteur à main à 3 vitesses</th><th>Batteur à main à 5 vitesses</th><th>Batteur à main à 6 vitesses</th><th>Accessoire</th><th>Utilisations</th></tr>
<tr><td rowspan="3">1</td><td>1</td><td>1</td><td>Turbo Beater™, Fouet à côté souple</td><td>Pour remuer lentement, lier, écraser les ingrédients et commencer toutes les procédures de mélange. Utiliser cette vitesse pour introduire dans le mélange des noix, des pépites de chocolat, du fromage râpé, des oignons, des olives et autres ingrédients de grande taille. Aide à empêcher les ingrédients d'éclabousser du bol.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">2</td><td rowspan="2">2</td><td>Turbo Beater™, Fouet à côté souple</td><td>Mélanger la farine et les autres ingrédients secs à des liquides ou d'autres mélanges humides.</td></tr>
<tr><td>Turbo Beater™, Fouet à côté souple</td><td>Pour mélanger la pâte à crêpes plus efficacement.</td></tr>
<tr><td rowspan="4">2</td><td rowspan="2">3</td><td rowspan="2">3</td><td>Turbo Beater™, Fouet à côté souple</td><td>Mélange les préparations lourdes telles les pâtes à biscuits. Pour lier les trempettes légères de fromage à la crème. Pour mélanger les pâtes et les préparations à base de gélatine.</td></tr>
<tr><td>Turbo Beater™, Fouet à côté souple</td><td>Pour mélanger les muffins et les pains éclair. Pour lier les préparations épaisses à base de fromage à la crème. Pour réduire en purée les pommes de terre ou les écraser.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">4</td><td>4</td><td>Turbo Beater™, Fouet à côté souple</td><td>Pour mélanger les pains moulés. Pour mélanger le beurre et le sucre. Pour mélanger les glaçages.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">3</td><td>5</td><td>Turbo Beater™, Fouet à côté souple</td><td>Pour terminer le mélange des gâteaux et autres pâtes. Pour fouetter les crèmes épaisses et les mousses.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">5</td><td rowspan="2">6</td><td>Turbo Beater™, fouet professionnel à 16 tiges</td><td>Pour battre les œufs en neige. Pour fouetter les crèmes épaisses et les mousses.</td></tr>
<tr><td>Turbo Beater™, fouet professionnel à 16 tiges</td><td>Pour battre les mélanges à meringue.</td></tr>
</table>

REMARQUE : Les accessoires Turbo Beater™ ne sont pas conçus pour mélanger et pétrir la pâte à pain.

ASSEMBLAGE DU PRODUIT

INSTALLATION DES ACCESSOIRES

⚠ AVERTISSEMENT

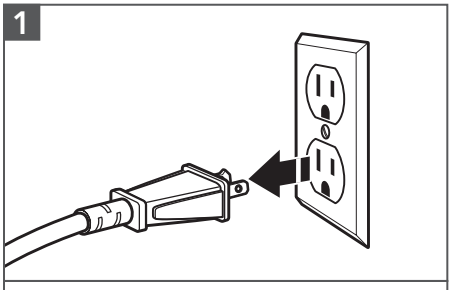
Risque de blessure

Débrancher le batteur avant de toucher aux fouets.

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

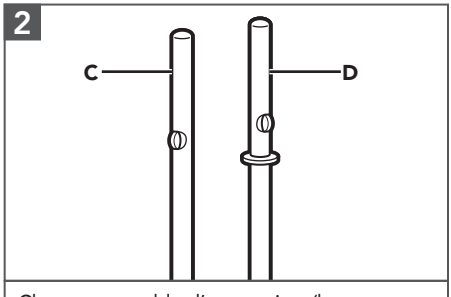
IMPORTANT : Veiller à lire et suivre les instructions spécifiques de ce manuel pour savoir comment utiliser correctement ce batteur à main.

1



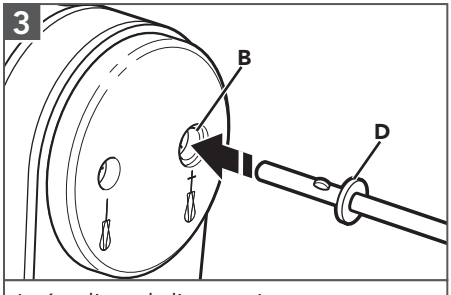
Avant de fixer un accessoire, s'assurer que le batteur à main est débranché de la prise électrique.

2



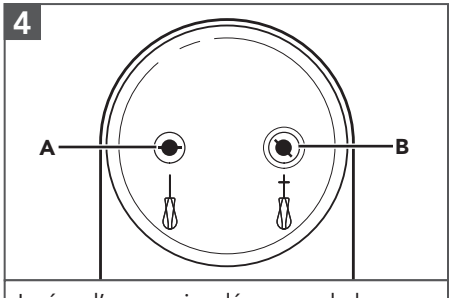
Chaque ensemble d'accessoires (batteurs, crochets pétrisseurs facultatifs) comprend un accessoire avec bague (D), et un accessoire sans (C). L'accessoire unique comporte une bague (D) (manche mélangeur à liquide) ou n'en comporte pas (C) (fouet).

3



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

4



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

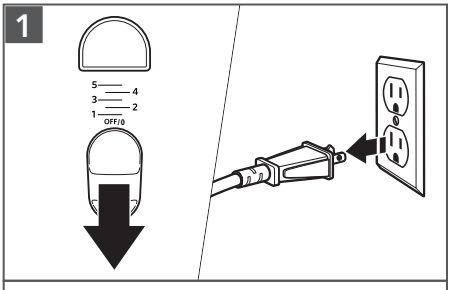
REMARQUE : Le manche sans bague peut être installé sur les deux ouvertures (A ou B). Le manche avec bague peut être installé uniquement sur l'ouverture la plus large (B).

FRANÇAIS

DÉMONTAGE DU PRODUIT

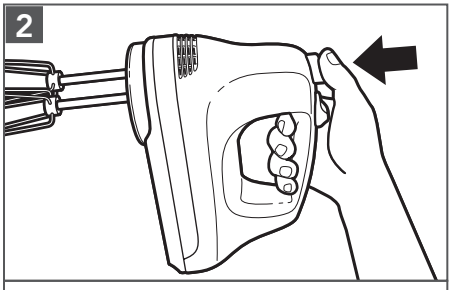
RETRAIT DES ACCESSOIRES

1



Arrêter d'abord l'appareil en faisant glisser la commande de vitesse en position d'arrêt – « OFF/0 » (arrêt/0). Débrancher ensuite le batteur à main de la prise de courant.

2



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

UTILISATION DU PRODUIT

UTILISATION DE LA COMMANDE DE VITESSE

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de blessure

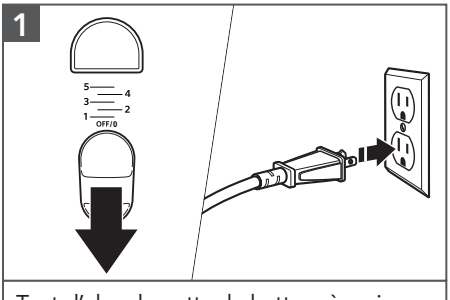
Débrancher le batteur avant de toucher aux fouets.

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

Votre batteur à main KitchenAid® mélangera plus rapidement et plus efficacement que la plupart des batteurs à main électriques. Le temps de mélange doit donc être ajusté pour la plupart des recettes afin d'éviter de mélanger la préparation pendant trop longtemps. Le temps de mélange est plus rapide en raison de la taille supérieure des batteurs.

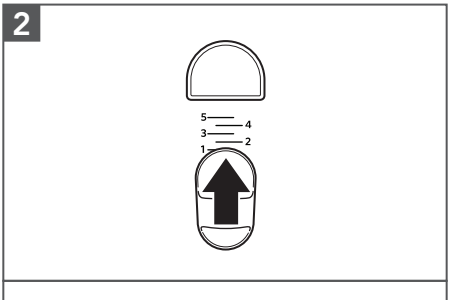
Pour déterminer le temps de mélange idéal, examiner la pâte et mélanger jusqu'à ce que l'on obtienne la consistance décrite dans votre recette – par exemple, « crémeuse et homogène ». Pour sélectionner les vitesses de mélange idéales, consulter la section « Guide de contrôle de la vitesse ».

1



Tout d'abord, mettre le batteur à main en position d'arrêt – commande sur « OFF/0 » (arrêt/0). Brancher ensuite le batteur à main dans une prise de courant électrique.

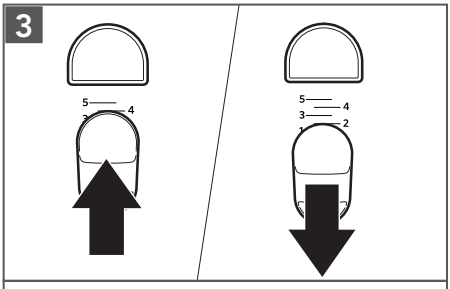
2



Commencer toujours à mélanger à la vitesse la plus basse, soit la vitesse 1.

UTILISATION DU PRODUIT

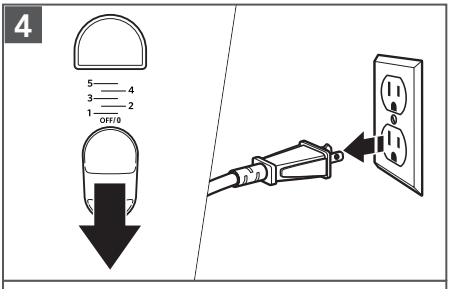
3



Pour augmenter la vitesse du batteur à main, faire glisser la commande de vitesse vers l'avant.

Pour diminuer la vitesse du batteur à main, faire glisser la commande de vitesse vers l'arrière.

4



Une fois terminé, mettre le batteur à main en position d'arrêt – commande sur «OFF/0» (arrêt/0). Débrancher ensuite le batteur à main de la prise de courant.

FRANÇAIS

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de choc électrique

Ne pas mettre dans l'eau.

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

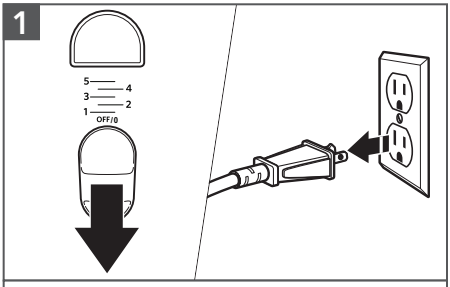
⚠ AVERTISSEMENT

Risque de blessure

Débrancher le batteur avant de toucher aux fouets.

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

1

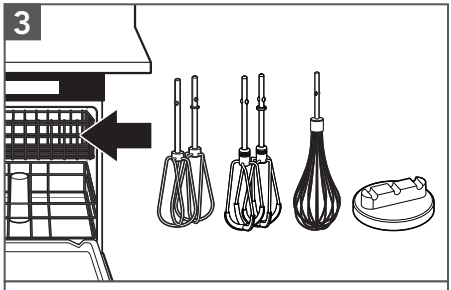


Mettre le batteur à main en position d'arrêt – commande sur «OFF/0» (arrêt/0). Débrancher ensuite le batteur à main de la prise de courant.

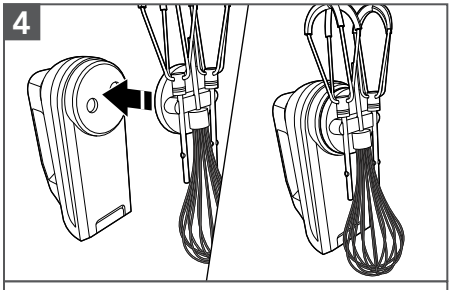
2

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

ENTRETIEN ET NETTOYAGE



Les pièces suivantes sont lavables au lave-vaisselle, dans le panier supérieur uniquement : Turbo Beater*, fouets à côté souple*, fouet professionnel à 16 tiges* et clip de rangement*.



Après avoir nettoyé les fouets à côté souple* et le fouet professionnel à 16 tiges*, fixez-les au clip de rangement intégré* et assemblez le clip au bas du batteur à main.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Problème	Solution
Si le batteur à main ne se met pas en marche :	Vérifiez si le batteur à main est correctement branché à une prise électrique.
	S'il s'agit d'un circuit avec disjoncteur, s'assurer qu'il est fermé.
Si le problème ne peut être résolu :	Prendre contact avec KitchenAid ou un centre de service agréé**. Voir la section « Garantie et service ». Ne pas rapporter le batteur à main au revendeur – les revendeurs ne fournissent pas de service après-vente.

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

****É.-U./Porto Rico :** 1-800-541-6390,
Canada : 1-800-807-6777,
Mexique : 01-800-024-17-17
(JV Distribuciones)
ou
01-800-902-31-00
(Industrias Birtman)

GARANTIE ET SERVICE

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

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

Durée de la garantie :	Garantie complète d'un an à compter de la date d'achat.
KitchenAid prendra en charge les éléments suivants à votre choix :	Un remplacement satisfaction totale du batteur à main. Voir la page suivante pour plus de détails concernant la procédure à suivre pour un dépannage, ou appeler le numéro sans frais **1 800 541-6390** du Centre eXpérience à la clientèle**.** OU Les frais de pièces de rechange et de main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux et de fabrication. L'intervention de dépannage doit être effectuée par un centre de dépannage KitchenAid agréé.
KitchenAid ne paiera pas pour :	**A.** Les réparations lorsque le batteur à main est utilisé à des fins autres qu'un usage domestique unifamilial normal. **B.** Les dommages causés par : accident, altération, mauvaise utilisation ou abus. **C.** Tout frais d'expédition ou de manutention pour livrer le batteur à main à un centre de dépannage agréé. **D.** Les frais des pièces de rechange ou de main-d'œuvre pour les accessoires du batteur à main lorsqu'il est utilisé à l'extérieur des 50 États des États-Unis, du district fédéral de Columbia, de Porto Rico et du Canada.

CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS

LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS DANS LA MESURE APPLICABLE LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT EXCLUES DANS LA MESURE AUTORISÉE PAR LA LOI. TOUTE GARANTIE IMPLICITE POUVANT ÊTRE IMPOSÉE PAR LA LOI EST LIMITÉE À UN AN OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. CERTAINES JURIDICTIONS NE PERMETTENT PAS LA LIMITATION DE LA DURÉE DE VALIDITÉ DES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER; PAR CONSÉQUENT, LES LIMITATIONS OU EXCLUSIONS STIPULÉES DANS LES PRÉSENTES PEUVENT NE PAS ÊTRE APPLICABLES.

SI CE PRODUIT NE FONCTIONNE PAS TEL QUE GARANTI, LE SEUL ET UNIQUE RECOURS DU CLIENT CONSISTE À EN OBTENIR LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT CONFORMÉMENT AUX TERMES DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE. KITCHENAID ET KITCHENAID CANADA DÉCLINENT TOUTE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'un État à l'autre ou d'une province à l'autre.

GARANTIE ET SERVICE

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

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

Si votre batteur à main cesse de fonctionner durant la première année suivant son acquisition, il vous suffit d'appeler notre Centre eXpérience clientèle au **1-800-541-6390**, du lundi au vendredi. Veuillez avoir l'original de votre reçu de vente à portée de main au moment de votre appel. Une preuve d'achat est indispensable pour que votre réclamation puisse être traitée. Il vous faudra fournir votre adresse de livraison complète au représentant. (Aucune boîte postale.)

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

GARANTIE DE REMPLACEMENT SANS DIFFICULTÉ POUR LE CANADA

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits satisfait aux normes rigoureuses de la marque KitchenAid que si le batteur à main cesse de fonctionner au cours de la première année suivant son acquisition, nous remplacerons le batteur à main par un appareil de rechange identique ou comparable. L'appareil de remplacement sera également couvert par notre garantie limitée d'un an.

Si votre batteur à main cesse de fonctionner durant la première année suivant son acquisition, il vous suffit d'appeler notre Centre eXpérience clientèle au **1-800-807-6777**, du lundi au vendredi. Veuillez avoir l'original de votre reçu de vente à portée de main au moment de votre appel. Une preuve d'achat est indispensable pour que votre réclamation puisse être traitée. Il vous faudra fournir votre adresse de livraison complète au représentant.

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

OBTENIR UN DÉPANNAGE UNE FOIS LA GARANTIE EXPIRÉE OU COMMANDER DES ACCESSOIRES ET DES PIÈCES DE RECHANGE

Aux États-Unis et à Porto Rico :

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

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

En dehors des États-Unis et de Porto Rico :

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

Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Canada :

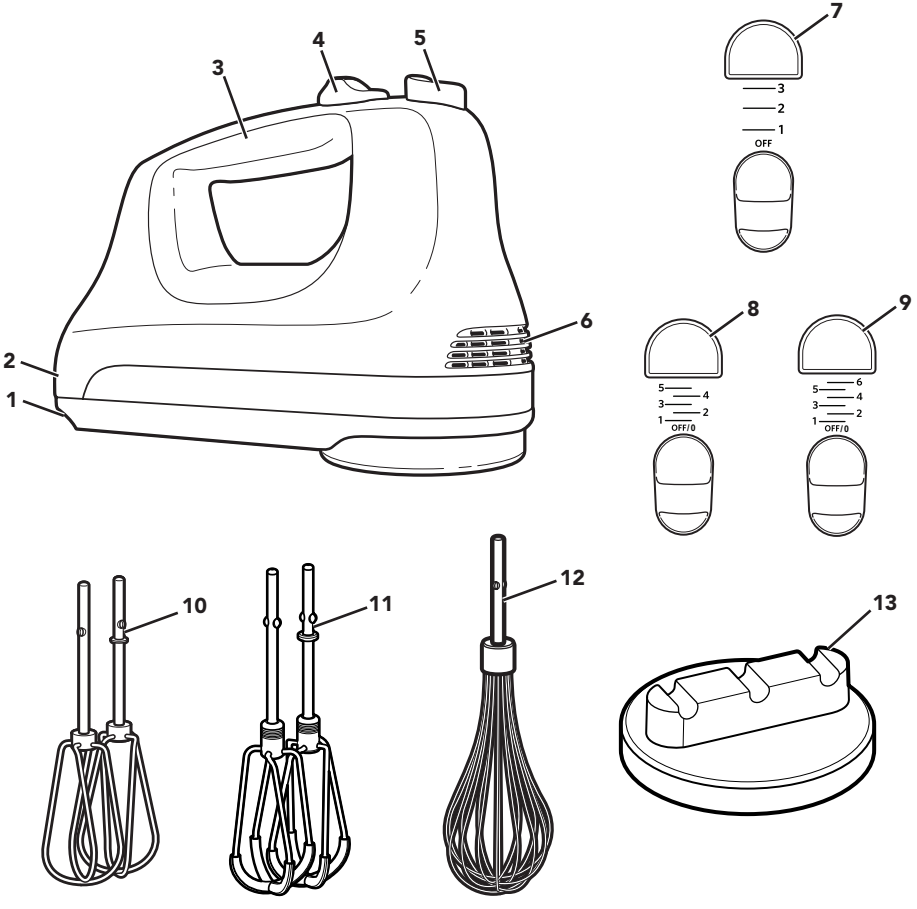
Composer sans frais le **1 800 807-6777**.

Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Mexique :

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

®/™ ©2020 KitchenAid. Tous droits réservés. Utilisé sous licence au Canada.

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS



ESPAÑOL

1 Cable eléctrico con bloqueo antigiro

2 Descanso posterior antivuelco

3 Mango con diseño cómodo

4 Control de velocidades fácil de usar

5 Botón eyector de batidores de gran tamaño

6 Orificios de ventilación

7 Control de 3 velocidades

8 Control de 5 velocidades

9 Control de 6 velocidades

10 Accesorio de acero inoxidable Turbo Beater™

11 Batidores con borde flexible*

12 Batidora profesional de 16 alambres de acero inoxidable*

13 Sujetador de almacenamiento integrado*

*Accesorios disponibles en algunos modelos.

SEGURIDAD DEL PRODUCTO

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

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

Este es el símbolo de alerta de seguridad.

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

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

Estas palabras significan:

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

⚠ ADVERTENCIA — **Si no sigue las instrucciones, usted puede morir o sufrir una lesión grave.**

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

MEDIDAS DE PRECAUCIÓN IMPORTANTES

Al utilizar electrodomésticos eléctricos, se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, entre las que se incluyen las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no sumerja la batidora de mano en agua ni en ningún otro líquido.
3. Este electrodoméstico no está diseñado para ser usado por niños o personas con capacidad física, sensorial o mental disminuida o que tengan falta de experiencia o conocimiento. Se debe supervisar atentamente cuando se utilice cualquier electrodoméstico cerca de niños. Los niños deben ser supervisados para garantizar que no jueguen con el electrodoméstico.
4. Apague el electrodoméstico, luego desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de armar o desarmar las piezas, y antes de limpiarlo. Para desenchufarlo, tome el enchufe y retírelo del tomacorriente. Nunca tire del cable eléctrico.
5. Evite tocar las piezas que estén en movimiento. Mantenga las manos, el cabello y la ropa, así como también las espátulas y otros utensilios, lejos del batidor durante el funcionamiento, para reducir el riesgo de heridas a personas y/o daños a la batidora de mano.
6. No utilice ningún electrodoméstico con un cable o enchufe dañado, si el electrodoméstico no ha funcionado correctamente, si se ha caído o si está dañado de alguna forma. Devuelva el aparato al lugar de servicio técnico autorizado más cercano para la inspección, la reparación o el ajuste eléctrico o mecánico.
7. El uso de aditamentos o accesorios no recomendados ni vendidos por el fabricante puede provocar un incendio, choque eléctrico o lesiones.

SEGURIDAD DEL PRODUCTO

8. Nunca deje el electrodoméstico sin supervisión mientras está en funcionamiento.
9. No utilice el electrodoméstico en exteriores.
10. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador.
11. No permita que el cable toque las superficies calientes, incluida la estufa.
12. Quite todos los accesorios de la batidora de mano antes de lavarlos.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Este producto está diseñado únicamente para uso doméstico.

ESPAÑOL

REQUISITOS ELÉCTRICOS

Tensión: 120 V

Frecuencia: 60 Hz

NOTA: Esta batidora de mano tiene un enchufe polarizado (una hoja es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de choque eléctrico, este enchufe encajará en un tomacorriente polarizado solamente de una manera. Si el enchufe no encaja por completo en el tomacorriente, dé vuelta el enchufe. Si aun así no encaja, póngase en contacto con un electricista competente. No modifique el enchufe de ninguna manera.

GUÍA PARA LOS ACCESORIOS

Accesorio	Usos	Artículos incluidos con el modelo		
		KHM31	KHM51	KHM61
Turbo Beater™	Masa de galletas, mezcla para pasteles	●	●	●
Batidores con borde flexible*	Mezcla para pasteles, mezcla para panqueques, mesa para galletas, queso para untar, merengue, puré de papas, mezcla para brownies			●
Batidora profesional de 16 alambres*	Crema batida, budines, claras de huevo batidas, salsas			●
Sujetador de almacenamiento*	Para guardar accesorios			●

Para pedir estos accesorios
En Estados Unidos: visite www.shopkitchenaid.com o llame al 1-800-541-6390.
En Canadá: llame al 1-800-807-6777.

*Accesorios disponibles en algunos modelos.

GUÍA PARA EL CONTROL DE VELOCIDADES

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

IMPORTANTE: La batidora de mano debe fijarse siempre en la velocidad más baja para comenzar a mezclar. Avance hacia velocidades más altas según sea necesario.

<table>
<tr><th>Batidora de mano de 3 velocidades</th><th>Batidora de mano de 5 velocidades</th><th>Batidora de mano de 6 velocidades</th><th>Aditamentos</th><th>Usos</th></tr>
<tr><td rowspan="3">1</td><td>1</td><td>1</td><td>Turbo Beater™, Batidor con borde flexible</td><td>Para revolver lentamente, combinar y comenzar todos los procedimientos de mezclado. Use esta velocidad para agregar frutos secos, pepitas de chocolate, queso rallado, cebollas, aceitunas y otros ingredientes en trozos. Evita que los ingredientes se salpiquen fuera del tazón.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">2</td><td rowspan="2">2</td><td>Turbo Beater™, Batidor con borde flexible</td><td>Para mezclar harina y otros ingredientes secos con líquidos u otras mezclas húmedas.</td></tr>
<tr><td>Turbo Beater™, Batidor con borde flexible</td><td>Para mezclar masa para panqueques.</td></tr>
<tr><td rowspan="4">2</td><td rowspan="2">3</td><td rowspan="2">3</td><td>Turbo Beater™, Batidor con borde flexible</td><td>Para combinar mezclas densas, tales como masa para galletas. Para mezclar queso para untar ligero. Para revolver masas y mezclas con gelatina.</td></tr>
<tr><td>Turbo Beater™, Batidor con borde flexible</td><td>Para mezclar panecillos y panes rápidos. Para combinar mezclas densas de queso crema.
Para hacer puré con papas o calabaza.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">4</td><td>4</td><td>Turbo Beater™, Batidor con borde flexible</td><td>Para mezclar panes. Para mezclar mantequilla y azúcar. Para mezclar glaseados.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">3</td><td>5</td><td>Turbo Beater™, Batidor con borde flexible</td><td>Para terminar de mezclar los ingredientes de los pasteles y otras masas. Para batir mezclas densas de crema y mousses.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">5</td><td rowspan="2">6</td><td>Turbo Beater™, Batidora profesional de 16 alambres</td><td>Para batir claras de huevo. Para batir mezclas densas de crema y mousses.</td></tr>
<tr><td>Turbo Beater™, Batidora profesional de 16 alambres</td><td>Para batir mezclas con merengue.</td></tr>
</table>

NOTA: Los accesorios Turbo Beater™ no se diseñaron para mezclar ni amasar masa de pan.

MONTAJE DEL PRODUCTO

CÓMO CONECTAR LOS ACCESORIOS

⚠ ADVERTENCIA

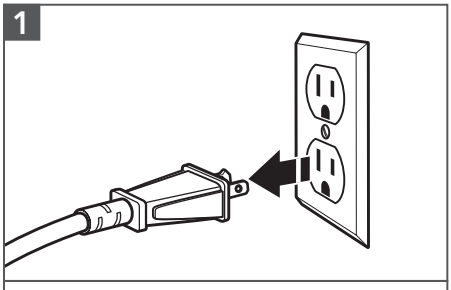
Peligro de Lesiones

Desenchufe la batidora antes de tocar los batidores.

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

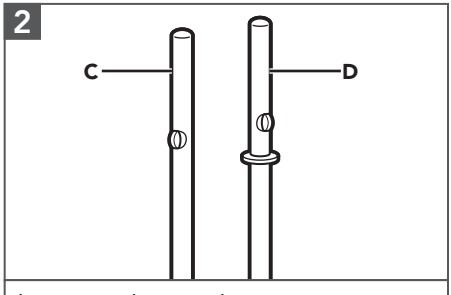
IMPORTANTE: Cerciórese de leer y seguir las instrucciones específicas en este manual para el uso adecuado de la batidora de mano.

1



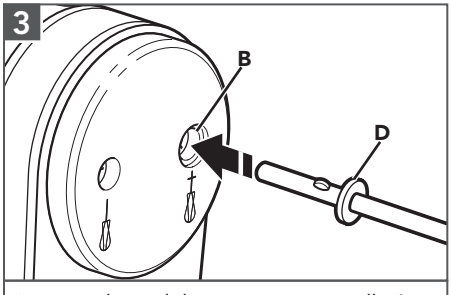
Antes de conectar un accesorio, asegúrese de que la batidora de mano esté desenchufada del tomacorriente.

2



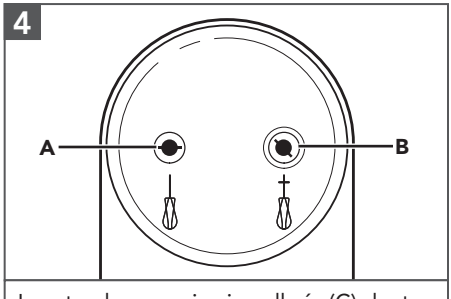
Los accesorios que vienen en pares (batidores, ganchos opcionales para masa) incluyen un accesorio con collarín (D) y uno sin él (C). El accesorio individual viene con un collarín (D) (varilla mezcladora para líquidos) o sin él (C) (batidor).

3



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

4



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

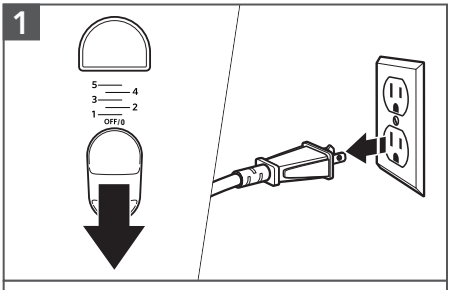
NOTA: El eje sin collarín de un accesorio puede usarse en cualquiera de las dos aberturas (A o B). Los que tienen un collarín pueden usarse solamente en la abertura más grande (B).

ESPAÑOL

DESMONTAR EL PRODUCTO

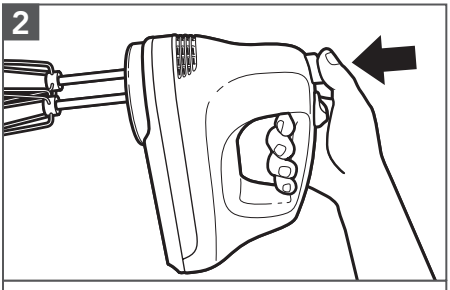
CÓMO QUITAR LOS ACCESORIOS

1



Primero, detenga la batidora de mano deslizando el interruptor de encendido a la posición de "OFF/0" (Apagado). Luego desconecte del enchufe.

2



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

USO DEL PRODUCTO

CÓMO FUNCIONA EL CONTROL DE VELOCIDADES

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Lesiones

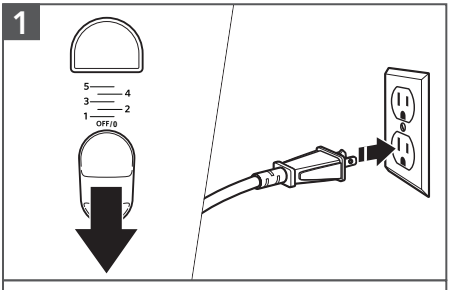
Desenchufe la batidora antes de tocar los batidores.

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

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

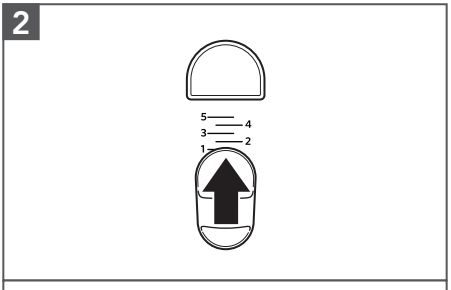
Para ayudar a determinar el tiempo de mezclado ideal, observe la mezcla o la masa, y mezcle solamente hasta ver la apariencia descrita en su receta, como "suave y cremoso". Para seleccionar las mejores velocidades de mezclado, consulte la sección "Guía para el control de velocidades".

1



Primero, coloque el control de velocidades de la batidora de mano en la posición de "OFF/0" (Apagado). Luego, enchúfela en un tomacorriente.

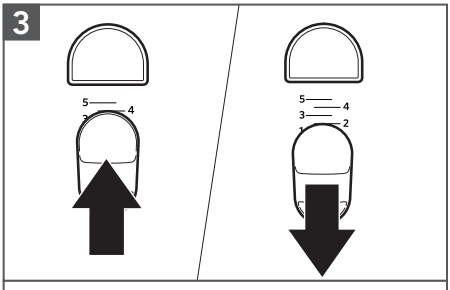
2



Siempre comience a mezclar con la velocidad más baja, que es la Velocidad 1.

USO DEL PRODUCTO

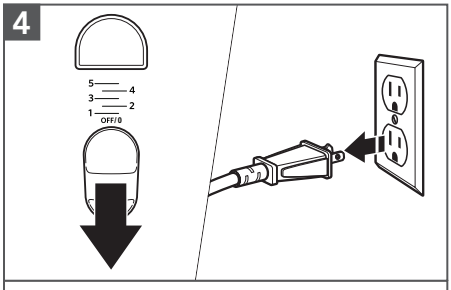
3



Para aumentar la velocidad, deslice el control de velocidades hacia delante.

Para disminuir la velocidad, deslice el control de velocidades hacia atrás.

4



Cuando haya terminado, coloque el control de velocidades de la batidora de mano en la posición de "OFF/0" (Apagado). Luego desconecte del enchufe.

ESPAÑOL

CUIDADO Y LIMPIEZA

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

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Choque Eléctrico

No poner en el agua.

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

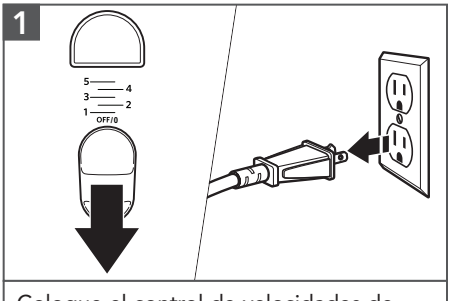
⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Lesiones

Desenchufe la batidora antes de tocar los batidores.

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

1

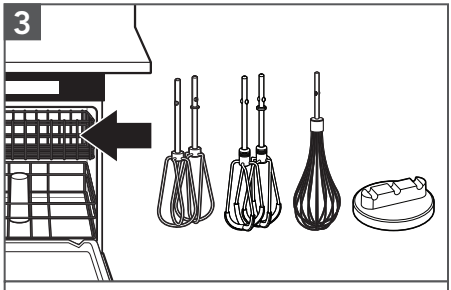


Coloque el control de velocidades de la batidora de mano en la posición de "OFF/0" (Apagado). Luego desenchúfela del tomacorriente.

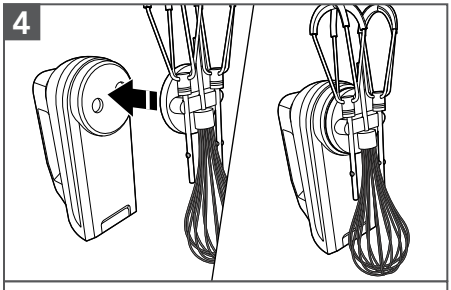
2

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

CUIDADO Y LIMPIEZA



Las siguientes piezas pueden lavarse en el lavavajillas, pero solo en la canasta superior: Turbo Beater*, Batidores con borde flexible*, Batidora profesional de 16 alambres*, y Clip de almacenamiento*.



Después de limpiar los batidores con bordes flexibles* y la batidora profesional de 16 alambres*, fíjelos en el sujetador de almacenamiento integrado* y ensamble el sujetador en la parte inferior de la batidora de mano.

GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Solución
Si la batidora de mano no comienza a funcionar:	Revise que la batidora de mano este correctamente enchufada en el tomacorriente.
	Si tiene una caja de cortocircuitos, cerciórese de que el circuito esté cerrado.
Si no se puede solucionar el problema:	Comuníquese con KitchenAid o con un Centro de servicio técnico autorizado**. Consulte la sección “Garantía y servicio”. No devuelva la batidora de mano a la tienda, ellos no brindan servicio técnico.

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

****En EE. UU./Puerto Rico:** 1-800-541-6390,
Canadá: 1-800-807-6777,
México: 01-800-024-17-17
(JV Distribuciones)
o
01-800-902-31-00
(Industrias Birtman)

GARANTÍA Y SERVICIO

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

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

Duración de la garantía:	Un año de garantía completa a partir de la fecha de compra.
KitchenAid pagará por lo siguiente, a su elección:	Reemplazo sin dificultades de su batidora de mano. Consulte la página siguiente para obtener detalles acerca de cómo obtener servicio técnico o llame sin cargo al Centro para la experiencia del cliente al **1-800-541-6390.** O BIEN Los costos de las piezas de repuesto y del trabajo de reparación para corregir los defectos en los materiales y la mano de obra. El servicio debe ser proporcionado por un centro de servicio autorizado por KitchenAid.
KitchenAid no pagará por:	**A.** Reparaciones cuando su batidora de mano haya sido empleada para fines ajenos al uso doméstico normal de una sola familia. **B.** Daños causados por accidente, alteración, uso indebido o abuso. **C.** Cualquier gasto de envío o manejo para llevar la batidora de mano a un centro de servicio técnico autorizado. **D.** Piezas de repuesto o costos de mano de obra para las batidoras de mano operadas fuera de los 50 estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia, Puerto Rico y Canadá.

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE RECURSOS

LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUIDAS EN LA MEDIDA QUE CORRESPONDA LAS GARANTÍAS DE COMERCIABILIDAD O DE IDONEIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR, QUEDAN EXCLUIDAS EN LA MEDIDA EN QUE ESTÉ PERMITIDO POR LEY. TODA GARANTÍA IMPLÍCITA QUE SEA IMPUESTA POR LEY SERÁ LIMITADA A UN AÑO O AL PERÍODO MÁS CORTO PERMITIDO POR LEY. ALGUNOS ESTADOS Y PROVINCIAS NO PERMITEN LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ACERCA DE CUÁNTO DEBE DURAR UNA GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD O DE IDONEIDAD, DE MODO QUE LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ARRIBA MENCIONADAS PUEDEN NO APLICARSE EN SU CASO.

SI ESTE PRODUCTO NO FUNCIONA COMO SE HA GARANTIZADO, EL ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO DEL CLIENTE SERÁ EL DE REPARARLO O REEMPLAZARLO SEGÚN LOS TÉRMINOS DE ESTA GARANTÍA LIMITADA. KITCHENAID Y KITCHENAID CANADÁ NO ASUMEN NINGUNA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y puede que también tenga otros derechos que varíen de un estado a otro o de una provincia a otra.

GARANTÍA Y SERVICIO

GARANTÍA DE REEMPLAZO SIN DIFICULTADES: EN LOS 50 ESTADOS DE ESTADOS UNIDOS, EL DISTRITO DE COLUMBIA Y PUERTO RICO

Confiamos tanto en que la calidad de nuestros productos cumple con las exigentes normas de la marca KitchenAid que, si la batidora de mano presentara alguna falla durante el primer año de compra, KitchenAid hará arreglos para entregar un reemplazo idéntico o comparable a su domicilio sin cargo y gestionará la devolución de su batidora de mano original a nosotros. La unidad de reemplazo también estará cubierta por nuestra garantía limitada de un año.

Si su batidora de mano presenta alguna falla durante el primer año de compra, simplemente llame a nuestro Centro para la eXperiencia del cliente al **1-800-541-6390**, de lunes a viernes. Tenga a mano el recibo de compra original cuando llame. Se requerirá el comprobante de compra para iniciar una reclamación. Proporcione al asesor su dirección de envío completa. (No use números de apartados de correo).

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

GARANTÍA DE REEMPLAZO SIN DIFICULTADES: CANADÁ

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

Si su batidora de mano presenta alguna falla durante el primer año de compra, simplemente llame a nuestro Centro para la eXperiencia del cliente al **1-800-807-6777**, de lunes a viernes. Tenga a mano el recibo de compra original cuando llame. Se requerirá el comprobante de compra para iniciar una reclamación. Proporcione al asesor su dirección de envío completa.

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

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

En los Estados Unidos y Puerto Rico:

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

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

Fuera de los Estados Unidos y Puerto Rico:

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

Para obtener información acerca del servicio en Canadá:

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

Para obtener información acerca del servicio en México:

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

®/™ ©2020 KitchenAid. Todos los derechos reservados. Usado bajo licencia en Canadá.

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

PRODUCT QUESTIONS OR RETURNS

QUESTIONS SUR LE PRODUIT OU LES RETOURS

PREGUNTAS SOBRE EL PRODUCTO O DEVOLUCIÓNES

USA: 1.800.541.6390 | KitchenAid.com
CANADA: 1.800.807.6777 | KitchenAid.ca
MEXICO: KitchenAid.com.mx
LATIN AMERICA: KitchenAid-Latam.com

KitchenAid®

®/™ ©2020 KitchenAid. All rights reserved. Used under license in Canada.
Tous droits réservés. Utilisé sous licence au Canada.
Todos los derechos reservados. Usado bajo licencia en Canadá.

W11483223B 12/20