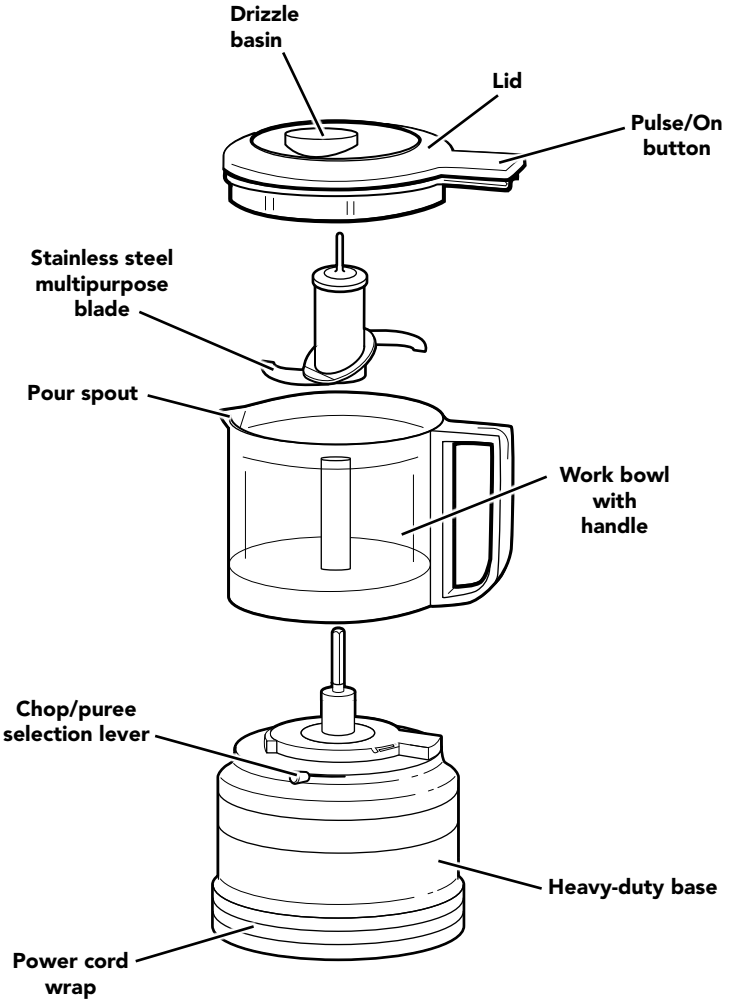
KitchenAid®

KFC3516

PARTS AND FEATURES

PARTS AND ACCESSORIES



MINI FOOD PROCESSOR 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 Mini Food Processor in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contacting moving parts.
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 attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.

MINI FOOD PROCESSOR SAFETY

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 Mini Food Processor. A scraper may be used but only when the Mini Food Processor 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 Mini Food Processor.
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.A.C.

Hertz: 60 Hz

NOTE: This Mini Food Processor 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.

TROUBLESHOOTING

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

1. Is the Mini Food Processor 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 Mini Food Processor, then plug it back into the outlet.
5. Is the fuse in the circuit to the Mini Food Processor 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 Mini Food Processor to the retailer. Retailers do not provide service.

USING THE MINI FOOD PROCESSOR

CHOP AND PUREE RECOMMENDATIONS CHART

Use the Mini Food Processor to chop raw fruits and 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 Mini Food Processor.

SUGGESTED FOOD	PREPARE FOR PROCESSING	AMOUNT	SETTING
RAW FRUITS & VEGETABLES	Cut into 1 inch pieces	**Up to 3 cups**	**Chop or Puree**
COOKED FRUITS & VEGETABLES	Cut into 1 inch pieces	**Up to 2.5 cups**	**Puree**
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**	**Puree**
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 Puree**
HERBS & 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**	**Puree**

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 Mini Food Processor.

USING THE MINI FOOD PROCESSOR

PREPARING THE MINI FOOD PROCESSOR FOR USE

⚠WARNING

Cut Hazard

Handle blades carefully.

Failure to do so can result in cuts.

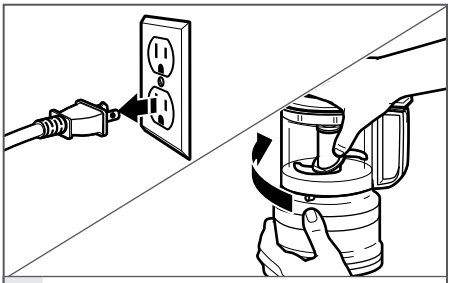
Before first use

Before using the Mini Food Processor for the first time, wash the work bowl, lid, and blade in hot, soapy water. Work bowl, lid, and blade may also be washed in the top rack of a dishwasher.

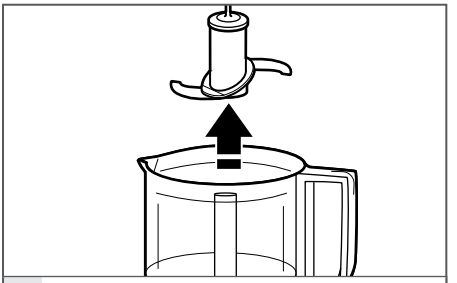
For convenient storage, always reassemble the Mini Food Processor after cleaning.

DISASSEMBLING THE MINI FOOD PROCESSOR

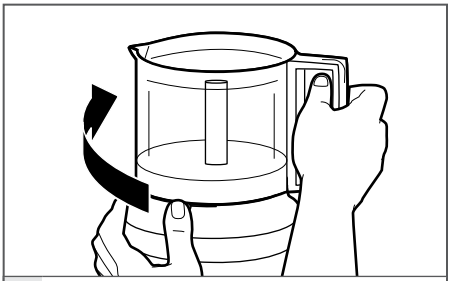
Follow these instructions to disassemble the Mini Food Processor for cleaning and when removing ingredients from the work bowl.



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



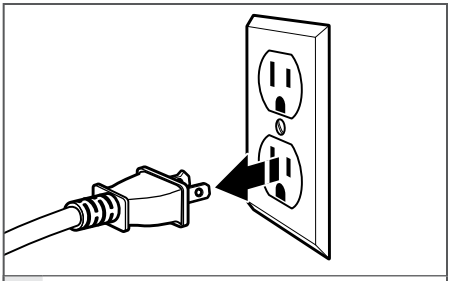
2 Pull the blade straight up to unlock and remove it from the work bowl.



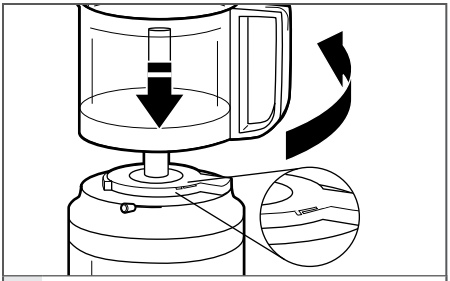
3 Hold the base steady with one hand, and use the other hand to rotate the work bowl clockwise to unlock and lift it off of the base.

USING THE MINI FOOD PROCESSOR

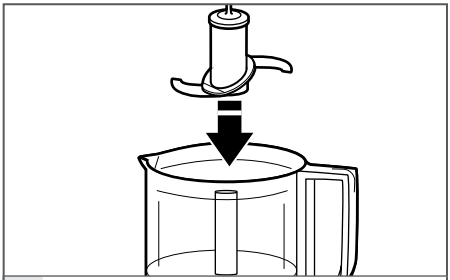
ASSEMBLING AND RUNNING THE MINI FOOD PROCESSOR



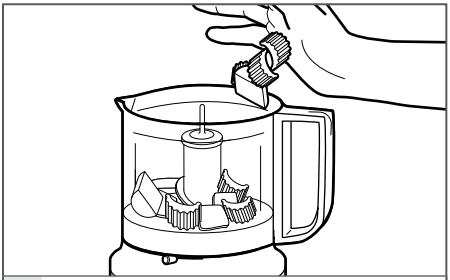
1 Be sure the Mini Food Processor is unplugged.



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.



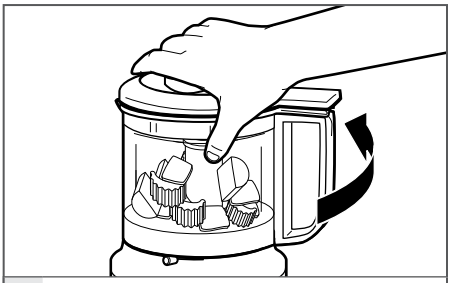
3 Fit the blade over the shaft in the center of the work bowl, rotate and press down until it locks into position.



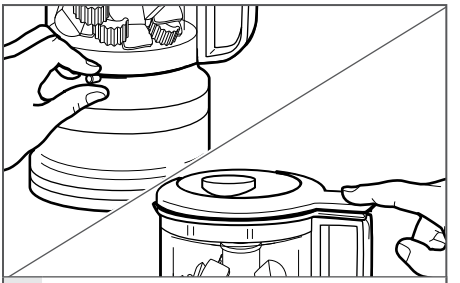
4 Place ingredients to be processed inside the work bowl. For uniform consistency of processed foods, cut fruits, vegetables, and meats into 1 inch pieces.

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

USING THE MINI FOOD PROCESSOR

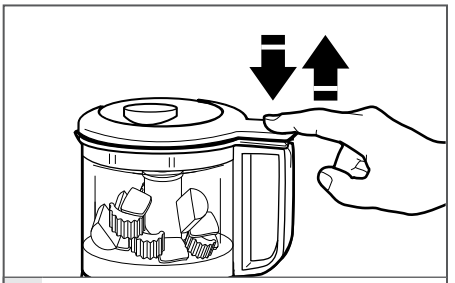


5 Place the lid on the work bowl with the lid handle facing front. Rotate the lid handle to the right. The lid will click when locked into place. Rotate the lid counterclockwise to lock into place.



6 Slide the Chop/Puree lever to your desired setting. Press down on the PULSE/ON button to start the Mini Food Processor.

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

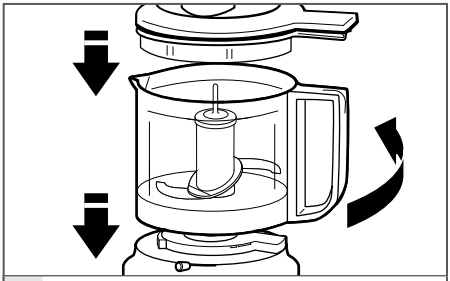


7 For a coarse chop, use a pulsing motion to rapidly press and release the PULSE/ON button until your desired results are achieved.

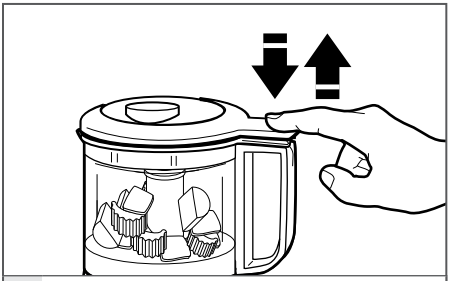
USING THE MINI FOOD PROCESSOR

USING THE DRIZZLE BASIN AND POUR SPOUT

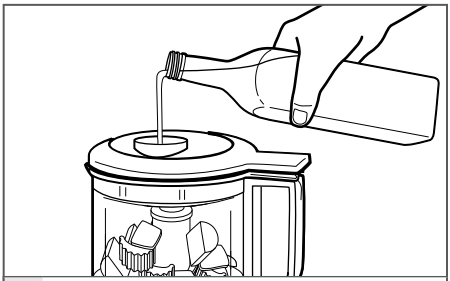
Use the drizzle basin to conveniently add liquid ingredients while processing, to make dressings, mayonnaises, emulsions, sauces, and more. Use the pour spout for easier serving.



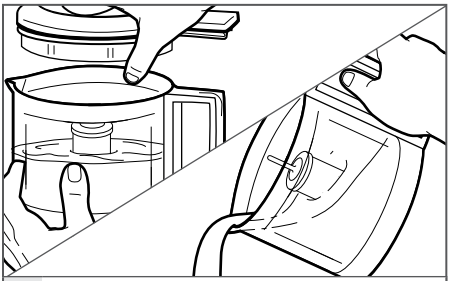
1 Place the lid on the work bowl with the lid handle facing front. Rotate the lid handle to the right. Rotate the lid counterclockwise to lock into place.



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 MINI FOOD PROCESSOR:

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

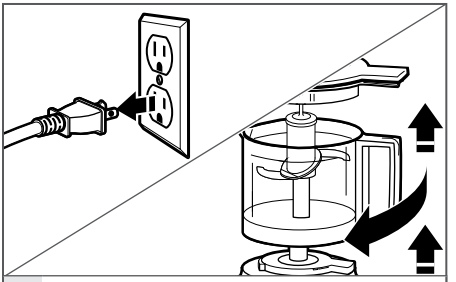
CARE AND CLEANING

⚠WARNING

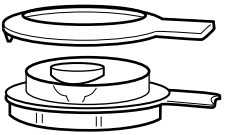
Cut Hazard

Handle blades carefully.

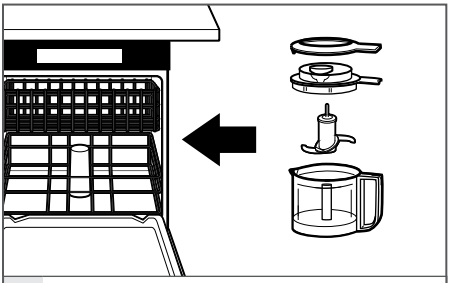
Failure to do so can result in cuts.



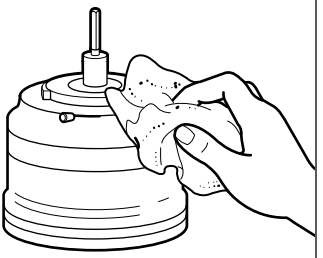
1 Unplug the Mini Food Processor. Remove the work bowl, lid, and blade.



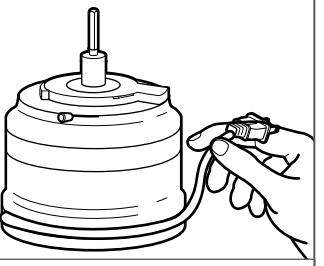
OPTIONAL: The lid ring can be removed for more detailed cleaning, if necessary.



2 The work bowl, lid, lid ring 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 Mini Food Processor after cleaning.

FOR DETAILED INFORMATION ON CLEANING THE MINI FOOD PROCESSOR:

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

WARRANTY AND SERVICE

KITCHENAID® MINI FOOD PROCESSOR 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 Mini Food Processors 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 Mini Food Processor. 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 Mini Food Processor 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 Mini Food Processor to an Authorized Service Center. **D.** Replacement parts or repair labor costs for Mini Food Processors 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 Mini Food Processor 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 Mini Food Processor returned to us. Your replacement unit will also be covered by our one year limited warranty.

If your Mini Food Processor 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 Mini Food Processor, use the carton, packing materials, and prepaid shipping label to pack up your original Mini Food Processor 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 Mini Food Processor should fail within the first year of ownership, we will replace your Mini Food Processor with an identical or comparable replacement. Your replacement unit will also be covered by our one year limited warranty.

If your Mini Food Processor 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 Mini Food Processor, use the carton, packing materials, and prepaid shipping label to pack up your original Mini Food Processor 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 Mini Food Processor for information on how to obtain service.

For service information in Canada:

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

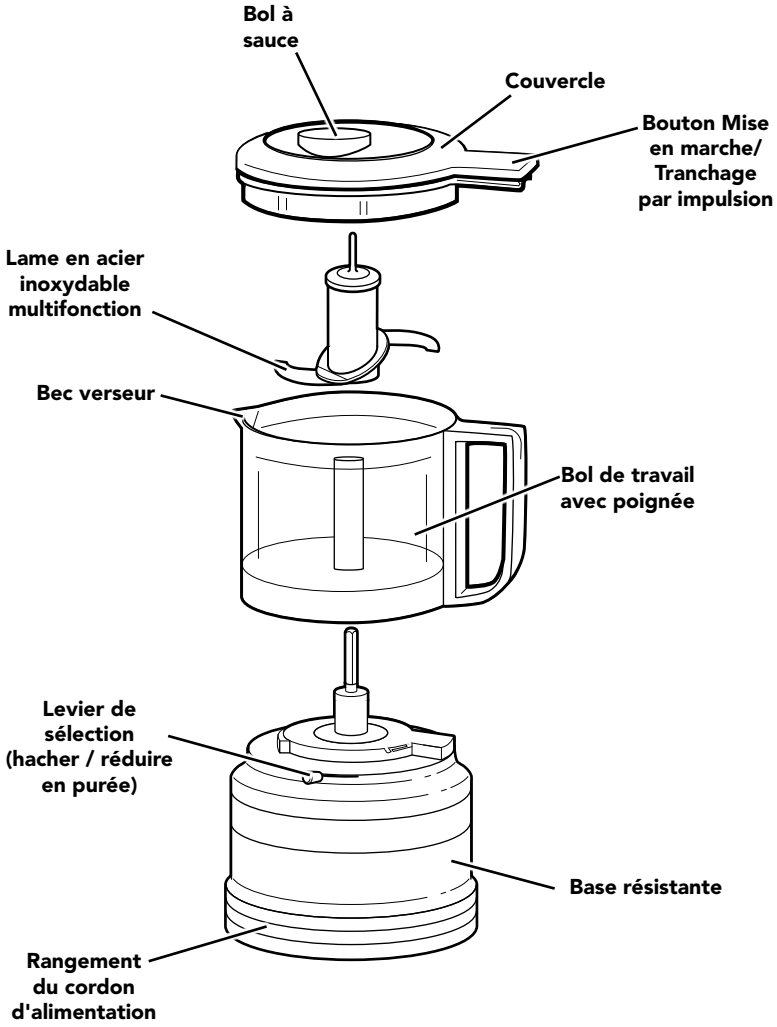
For service information in Mexico:

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

®/™ © 2016 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 MINI ROBOT CULINAIRE

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.

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 choc électrique, ne pas immerger le corps du moteur, le cordon ou la prise du mini robot culinaire dans de l'eau ou tout autre liquide.
3. Une surveillance attentive s'impose lorsqu'un appareil ménager est utilisé par ou à proximité d'enfants.
4. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'y ajouter des pièces ou d'en enlever et avant de le nettoyer.
5. Éviter tout contact avec les pièces en mouvement.
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.

SÉCURITÉ DU MINI ROBOT CULINAIRE

7. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par le fabricant peut causer un incendie, un choc 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 mini robot culinaire. On peut utiliser un grattoir, mais il doit être employé uniquement lorsque le mini robot culinaire 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 mini robot culinaire.
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 mini robot culinaire 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.

DÉPANNAGE

En cas de dysfonctionnement ou de non fonctionnement du mini robot culinaire, vérifier les points suivants :

1. Le mini robot culinaire 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 mini robot culinaire et le rebrancher dans la prise.
5. Le fusible dans le circuit du mini robot 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 mini robot culinaire chez le détaillant. Les détaillants n'assurent aucun service après-vente.

UTILISATION DU MINI ROBOT CULINAIRE

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

Utiliser le mini robot culinaire 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.

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 mini robot culinaire.

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 mini robot culinaire.

UTILISATION DU MINI ROBOT CULINAIRE

PRÉPARATION DU MINI ROBOT CULINAIRE EN VUE DE L'UTILISER

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de coupure

Manipulez les lames avec précaution.

Le non-respect de cette instruction peut causer des coupures.

Avant la première utilisation

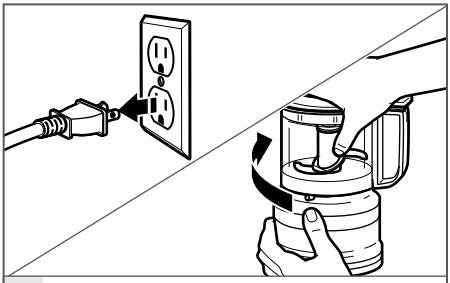
Avant d´utiliser le mini robot culinaire pour la première fois, laver le bol de travail, le couvercle et la lame dans de l'eau chaude savonneuse. Le bol de travail, le couvercle, et la lame peuvent aussi être lavés dans le panier supérieur du lave-vaisselle.

Pour un rangement pratique, réassembler toujours le mini robot culinaire après le nettoyage.

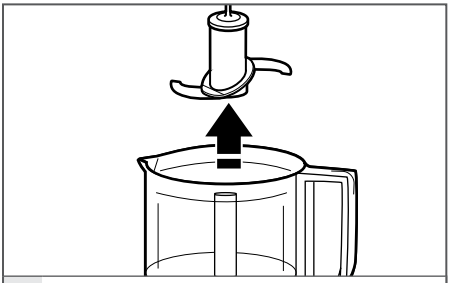
FRANÇAIS

DÉSASSEMBLAGE DU MINI ROBOT CULINAIRE

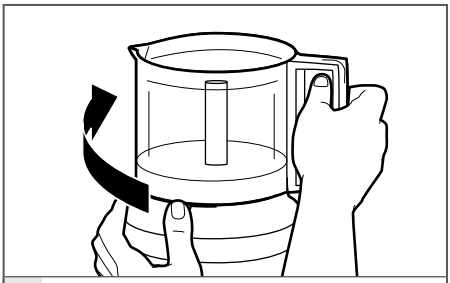
Suivre les instructions de désassemblage du mini robot culinaire pour le nettoyage et le retrait des aliments du bol de travail.



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



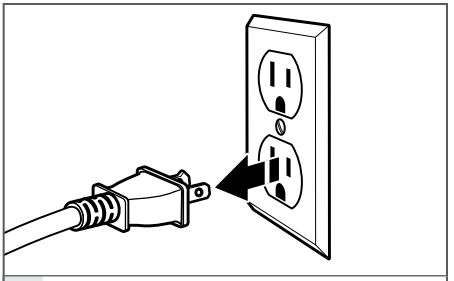
2 Relever tout droit la lame vers le haut pour la déverrouiller et la retirer du bol de travail.



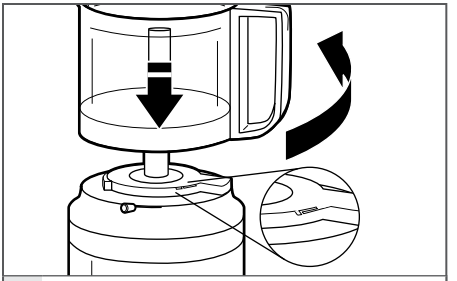
3 Stabiliser la base avec une main, puis avec l'autre main tourner le bol de travail en sens horaire pour le déverrouiller et l'enlever de la base.

UTILISATION DU MINI ROBOT CULINAIRE

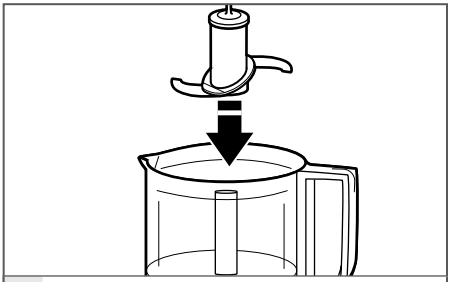
ASSEMBLAGE ET UTILISATION DU MINI ROBOT CULINAIRE



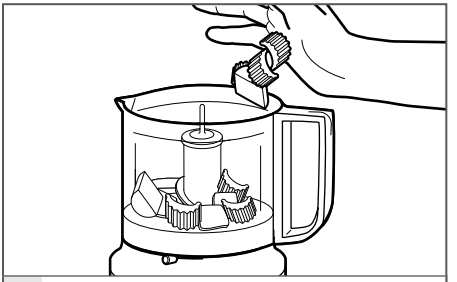
1 S’assurer que le mini robot culinaire est débranché.



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.



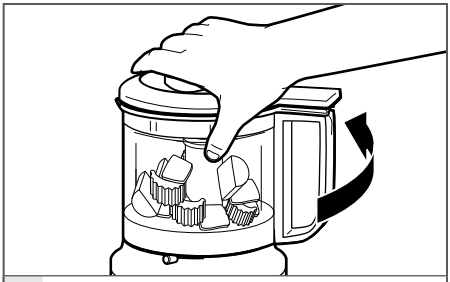
3 Fixer la lame sur l´arbre au centre du bol de travail, faire pivoter, et appuyer pour l’enclencher en position.



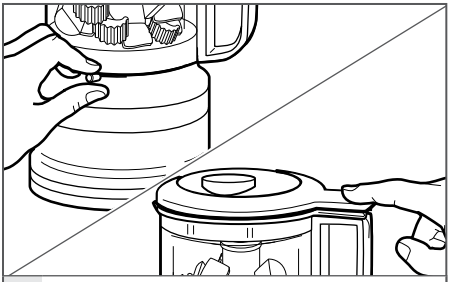
4 Mettre les ingrédients à broyer à l’intérieur du bol de travail. Pour obtenir une consistance uniforme des aliments transformés, couper les fruits, les légumes et les viandes en morceaux de 1 pouce.

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

UTILISATION DU MINI ROBOT CULINAIRE

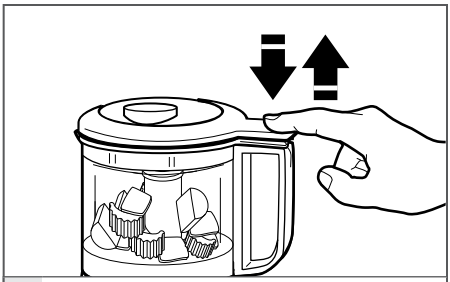


5 Placer le couvercle sur le bol de travail avec la poignée du couvercle orientée vers l'avant. Tourner la poignée du couvercle vers la droite. Le couvercle s'enclenche en position de verrouillage. Tourner la poignée en sens antihoraire pour le verrouiller.



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 mini robot culinaire.

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

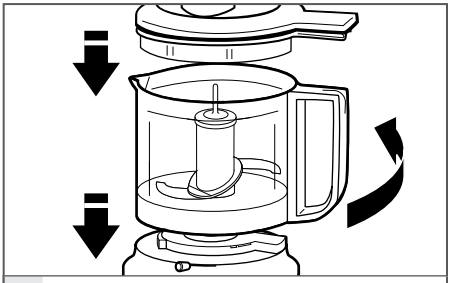


7 Pour hacher grossièrement, mélanger par impulsions en appuyant et relâchant rapidement le bouton Mise en marche/Tranchage par impulsions de manière répétitive jusqu'à l'obtention des résultats désirés.

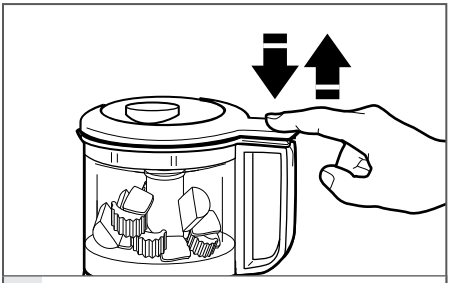
UTILISATION DU MINI ROBOT CULINAIRE

UTILISATION DU BOL À SAUCE ET DU BEC VERSEUR

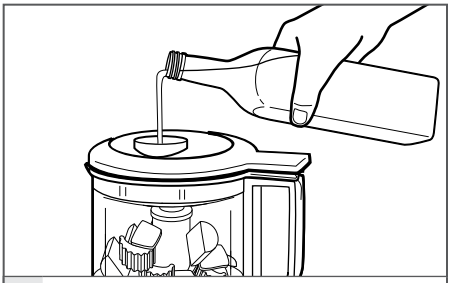
Utiliser le bol à sauce pour ajouter facilement des ingrédients liquides au mélange pour faire des vinaigrettes, des mayonnaises, des sauces émulsionnées, d'autres sauces, et bien plus. Utiliser le bec verseur pour verser facilement.



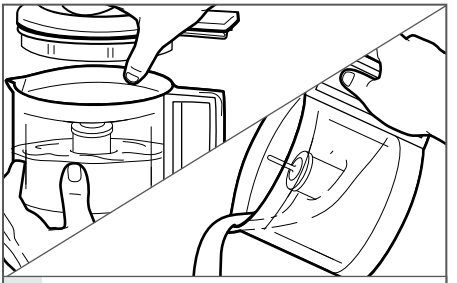
1 Placer le couvercle sur le bol de travail avec la poignée du couvercle orientée vers l'avant. Tourner la poignée du couvercle vers la droite. Tourner la poignée en sens antihoraire pour le verrouiller.



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 MINI ROBOT CULINAIRE :
Visiter kitchenaid.com/quickstart pour des instructions supplémentaires avec des vidéos, des recettes qui inspirent et des conseils sur la façon d'utiliser le mini robot culinaire.

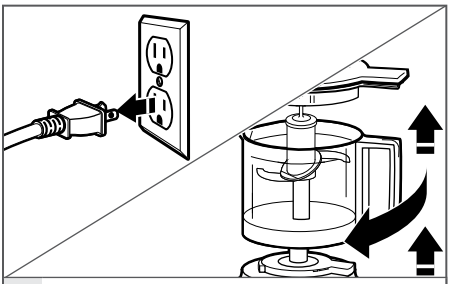
ENTRETIEN ET NETTOYAGE

⚠ AVERTISSEMENT

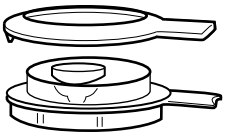
Risque de coupure

Manipulez les lames avec précaution.

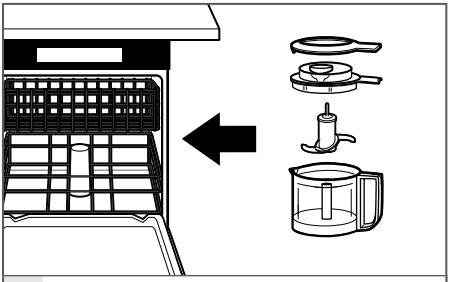
Le non-respect de cette instruction peut causer des coupures.



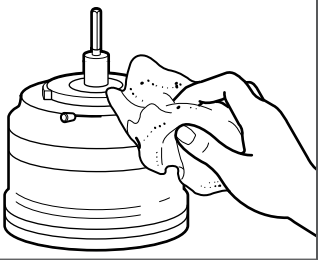
1 Débrancher le mini robot culinaire. Retirer le bol de travail, le couvercle et la lame.



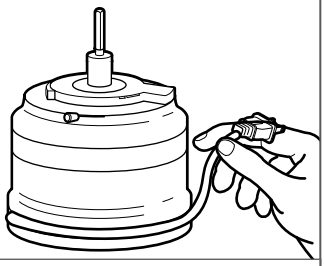
FACULTATIF : L'anneau du couvercle peut être enlevé pour un nettoyage approfondi, si nécessaire.



2 Le bol de travail, le couvercle, l'anneau du couvercle 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.



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



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

REMARQUE : Pour un rangement pratique, réassembler toujours le mini robot culinaire après le nettoyage.

POUR OBTENIR DES INFORMATIONS DÉTAILLÉES SUR LE NETTOYAGE DU MINI ROBOT CULINAIRE :
Visiter kitchenaid.com/quickstart pour des instructions supplémentaires avec des vidéos, des recettes qui inspirent et des conseils sur la façon d'utiliser le mini robot culinaire.

GARANTIE ET DÉPANNAGE

GARANTIE ET DÉPANNAGE DE MINI ROBOT CULINAIRE 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 mini robot culinaire 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 mini robot culinaire. 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 de pièces de rechange et de main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux et de fabrication. Le service doit être fourni par un centre de dépannage agréé KitchenAid.
KitchenAid ne paiera pas pour :	**A.** Les réparations lorsque le mini robot culinaire 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 mini robot culinaire à un centre de dépannage agréé. **D.** Le pièces de rechange ou frais de main d'œuvre pour le mini robot culinaire 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 mini robot culinaire 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 mini robot culinaire 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 mini robot culinaire 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 mini robot culinaire de rechange, utiliser le carton et les matériaux d'emballage pour emballer le mini robot culinaire 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 mini robot culinaire cesse de fonctionner au cours de la première année suivant son acquisition, KitchenAid Canada remplacera mini robot culinaire par un appareil de remplacement identique ou comparable. L'appareil de remplacement sera également couvert par notre garantie limitée d'un an.

Si mini robot culinaire 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 mini robot culinaire de rechange, utiliser le carton, les matériaux d'emballage et l'étiquette d'expédition prépayée pour emballer mini robot culinaire 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 :

our 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 mini robot culinaire 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.

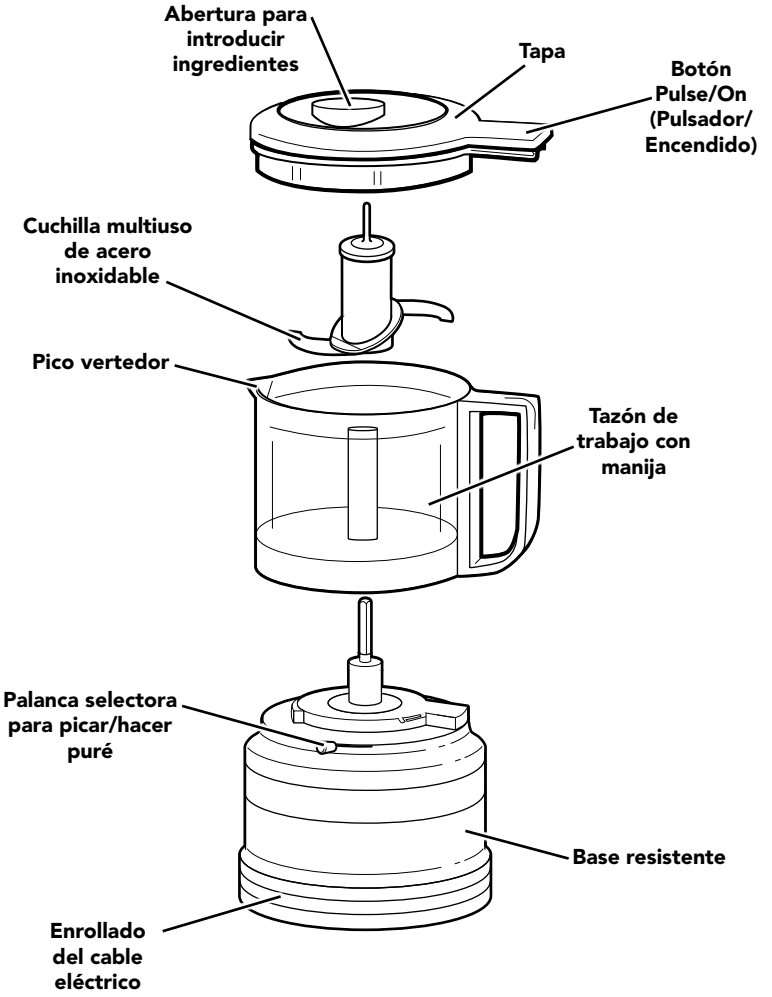
Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Mexique :

01-800-0022-767.

®/™ © 2016 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 DEL MINIPROCESADOR DE ALIMENTOS

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 choques eléctricos, no coloque el cuerpo del motor, el cable ni el enchufe eléctrico de este miniprocesador en agua ni en ningún otro líquido.
3. Se debe supervisar atentamente cuando cualquier electrodoméstico sea utilizado por niños o cerca de ellos.
4. Desenchufe del tomacorriente cuando no se esté en uso, antes de colocar o quitar partes y antes de la limpieza.
5. Evite tocar las piezas que estén en movimiento.

SEGURIDAD DEL MINIPROCESADOR DE ALIMENTOS

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 alimentos; esto reducirá el riesgo de lesiones graves a las personas o daños al miniprocesador de alimentos. Se puede utilizar un raspador, pero solo cuando el miniprocesador de alimentos 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.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Este producto ha sido diseñado únicamente para uso doméstico.

REQUISITOS ELÉCTRICOS

Voltios: 120 VCA

Hertzios: 60 Hz

NOTA: este miniprocesador de alimentos 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.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si el miniprocesador de alimentos falla o no funciona, revise lo siguiente:

1. ¿El miniprocesador de alimentos 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 miniprocesador de alimentos y, después, vuelva a enchufarlo en la toma.
5. ¿Está funcionando adecuadamente el fusible en el circuito que va a al miniprocesador de alimentos? 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 miniprocesador de alimentos al minorista. Los minoristas no proveen servicio técnico.

USO DEL MINIPROCESADOR DE ALIMENTOS

TABLA DE RECOMENDACIONES PARA PICAR Y HACER PURÉ

Use el miniprocesador de alimentos 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 miniprocesador de alimentos.

ESPAÑOL

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 miniprocesador de alimentos.

USO DEL MINIPROCESADOR DE ALIMENTOS

PREPARACIÓN DEL MINIPROCESADOR DE ALIMENTOS PARA EL USO

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Cortaduras

Manipule las cuchillas con cuidado.

No seguir esta instrucción puede ocasionar cortaduras.

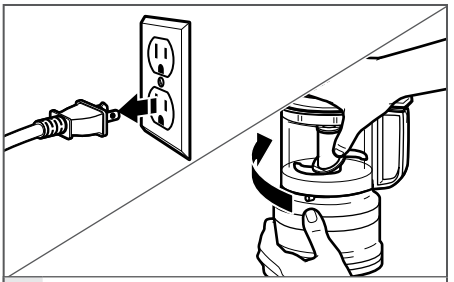
Antes del primer uso

Antes de usar el miniprocesador de alimentos por primera vez, lave el tazón de trabajo, la tapa y la cuchilla en agua jabonosa caliente. El tazón de trabajo, la tapa y la cuchilla pueden también lavarse en la canasta superior de la lavavajillas.

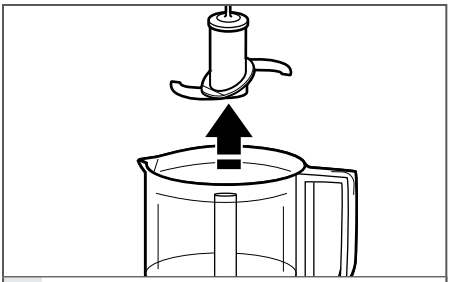
Para un almacenamiento cómodo, siempre vuelva a armar el miniprocesador de alimentos después de la limpieza.

CÓMO DESARMAR EL MINIPROCESADOR DE ALIMENTOS

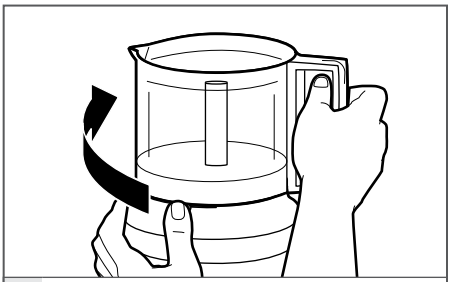
Siga estas instrucciones para desarmar el miniprocesador de alimentos para la limpieza y cuando retire ingredientes del tazón de trabajo.



1 Asegúrese de que el miniprocesador de alimentos 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.



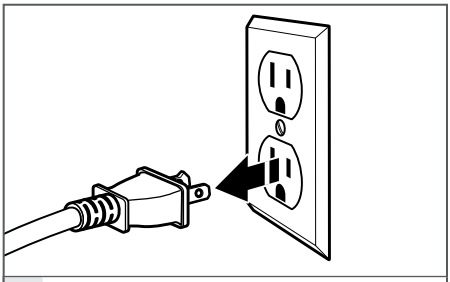
2 Tire de la cuchilla en forma recta hacia arriba para destrabarla y retirarla del tazón.



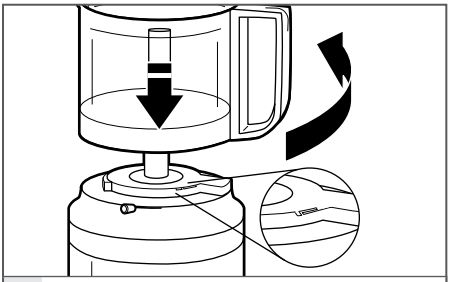
3 Sostenga la base con firmeza con una mano y use la otra mano para rotar el tazón de trabajo en sentido horario para destrabarlo y levantarlo fuera de la base.

USO DEL MINIPROCESADOR DE ALIMENTOS

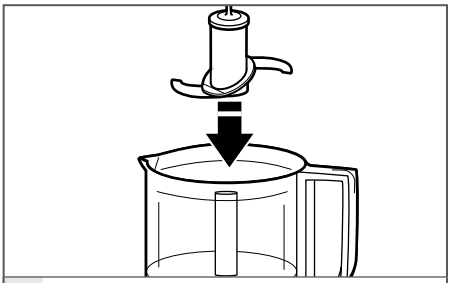
CÓMO ARMAR Y HACER FUNCIONAR EL MINIPROCESADOR DE ALIMENTOS



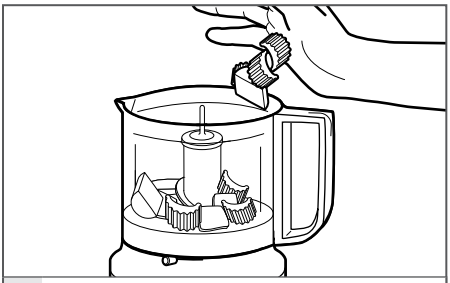
1 Asegúrese de que el miniprocesador de alimentos esté desenchufado.



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.



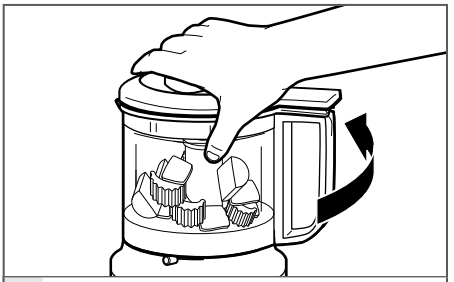
3 Haga encajar la cuchilla sobre el eje en el centro del tazón de trabajo; rótela y presione hacia abajo hasta que se trabe en su posición.



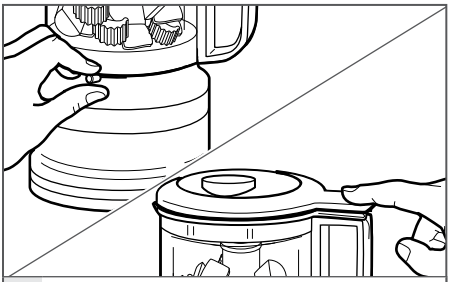
4 Coloque los ingredientes que van a procesarse dentro del tazón de trabajo. Para que los alimentos procesados tengan una consistencia uniforme, corte las frutas, las verduras y las carnes en trozos de 1 pulgada.

ESPAÑOL

USO DEL MINIPROCESADOR DE ALIMENTOS

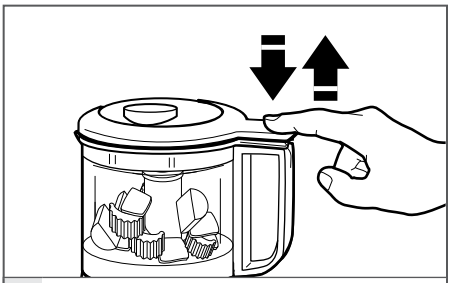


5 Coloque la tapa sobre el tazón de trabajo con la manija de la tapa orientada hacia el frente. Rote la manija de la tapa hacia la derecha. La tapa hará un clic cuando se trabe en su lugar. Rote la tapa en sentido antihorario para trabarla en su lugar.



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

NOTA: el tazón y la tapa deberán estar trabados en su lugar para que el miniprocesador de alimentos funcione.

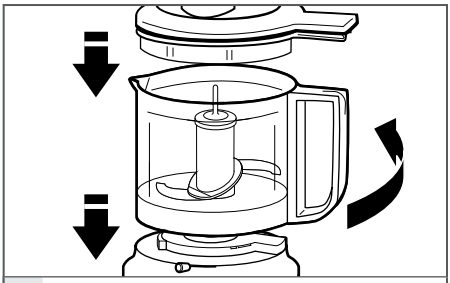


7 Para un picado grueso, use un movimiento por pulsos para presionar y soltar el botón PULSE/ON (Pulsador/Encendido) hasta lograr los resultados deseados.

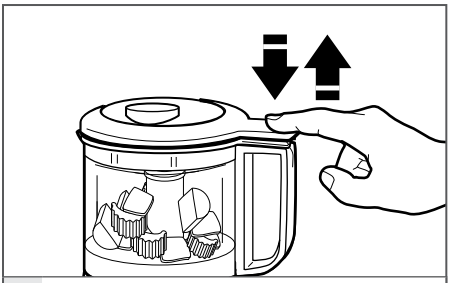
USO DEL MINIPROCESADOR DE ALIMENTOS

USO DE LA ABERTURA PARA INTRODUCIR INGREDIENTES Y EL PICO VERTEDOR

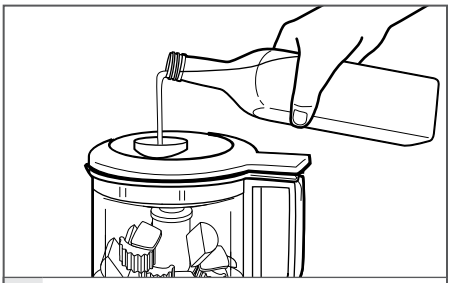
Use la abertura para introducir ingredientes para agregar con comodidad ingredientes líquidos durante el procesamiento, para preparar aderezos, mayonesas, emulsiones, salsas, etc. Use el pico vertedor para servir con mayor facilidad.



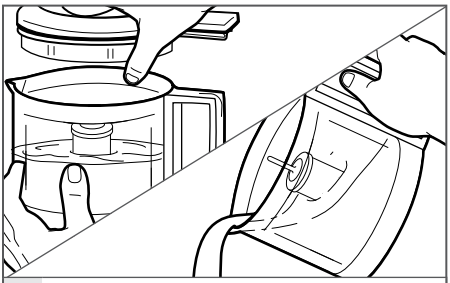
1 Coloque la tapa sobre el tazón de trabajo con la manija de la tapa orientada hacia el frente. Rote la manija de la tapa hacia la derecha. Rote la tapa en sentido antihorario para trabarla en su lugar.



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 DEL MINIPROCESADOR DE ALIMENTOS:
Visite kitchenaid.com/quickstart para ver instrucciones adicionales con videos, recetas inspiradoras y consejos sobre cómo usar el miniprocesador de alimentos.

ESPAÑOL

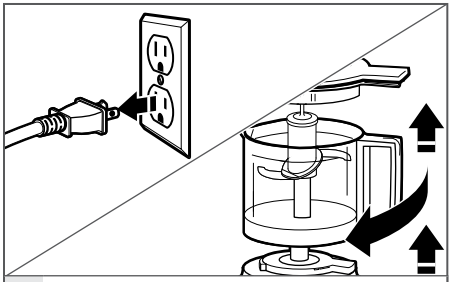
CUIDADO Y LIMPIEZA

⚠ ADVERTENCIA

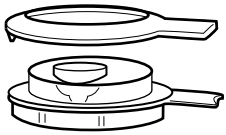
Peligro de Cortaduras

Manipule las cuchillas con cuidado.

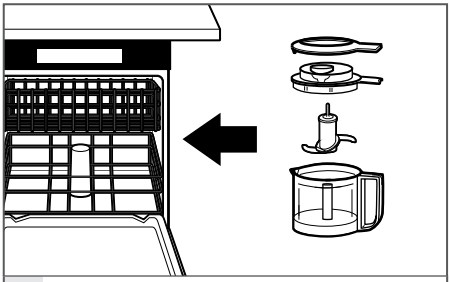
No seguir esta instrucción puede ocasionar cortaduras.



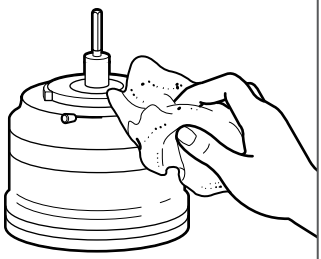
1 Desenchufe el miniprocesador de alimentos. Retire el tazón de trabajo, la tapa y la cuchilla.



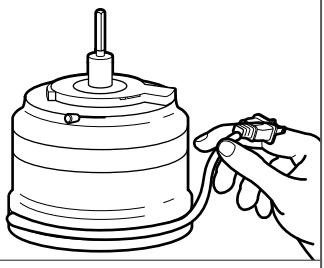
OPCIONAL: El aro de la tapa se puede retirar para una limpieza más detallada, de ser necesario.



2 El tazón de trabajo, la tapa, el aro de la tapa 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 miniprocesador de alimentos después de la limpieza.

PARA OBTENER INFORMACIÓN DETALLADA SOBRE LA LIMPIEZA DEL MINIPROCESADOR DE ALIMENTOS:
Visite kitchenaid.com/quickstart para ver instrucciones adicionales con videos, recetas inspiradoras y consejos sobre cómo usar el miniprocesador de alimentos.

GARANTÍA Y SERVICIO TÉCNICO

GARANTÍA DE KITCHENAID® PARA EL MINIPROCESADOR DE ALIMENTOS 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 miniprocesadores de alimentos 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 miniprocesador de alimentos. 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 miniprocesador de alimentos 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 miniprocesador de alimentos a un centro de servicio autorizado. **D.** Piezas de repuesto o costos de mano de obra para miniprocesadores de alimentos 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 miniprocesador de alimentos 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 miniprocesador de alimentos original a nosotros. La unidad de reemplazo estará también cubierta por nuestra garantía limitada de un año.

Si su miniprocesador de alimentos 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 miniprocesador de alimentos de reemplazo, use la caja, el material de embalaje y la etiqueta de envío prepago para embalar el miniprocesador de alimentos 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 miniprocesador de alimentos 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 miniprocesador de alimentos 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 miniprocesador de alimentos de reemplazo, use la caja, el material de embalaje y la etiqueta de envío prepago para embalar el miniprocesador de alimentos 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 miniprocesador de alimentos 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**.

®/™ © 2016 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

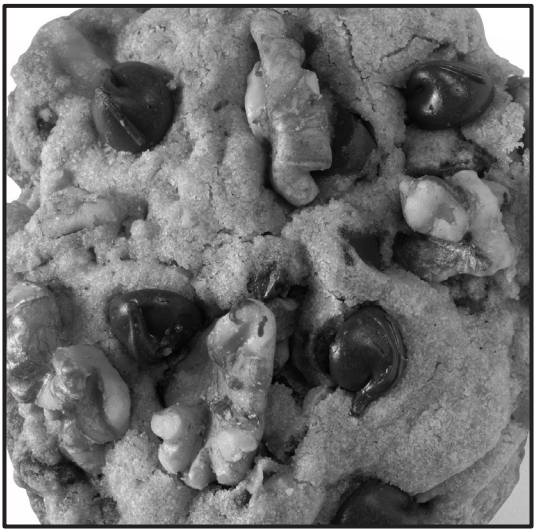
KitchenAid®
FOR THE WAY IT'S MADE.®

®/™ © 2016 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.

®/™ © 2016 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.

®/™ © 2016 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.

W10860724B 04/16



KHM51 and KHM61
5 and 6 Speed Hand Mixer

INSTRUCTIONS

Batteur à main à 5 et 6 vitesses

INSTRUCTIONS

Batidora manual de 5 y 6 velocidades

INSTRUCCIONES

KitchenAid®

FOR THE WAY IT'S MADE.®

Welcome to the world of KitchenAid®

We're committed to helping you create a lifetime of delicious meals for family and friends. To help ensure the longevity and performance of your appliance, keep this guide handy. It will empower you with the best way to use and care for your product. Your satisfaction is our #1 goal. Remember to register your product online at www.kitchenaid.com, or by mail using the attached Product Registration Card.

USA: 1.800.541.6390
Canada: 1.800.807.6777

KitchenAid.com
KitchenAid.ca

English

Table of Contents

HAND MIXER SAFETY
Important Safeguards....4
Electrical Requirements....5
Proof of Purchase and Product Registration....5

PARTS AND FEATURES....6

ACCESSORIES....8

SETTING UP YOUR HAND MIXER
Attaching the Accessories....9
Removing the Accessories....9

USING YOUR HAND MIXER
Operating the Speed Control....10
Speed Control Guide – 5-Speed Hand Mixers....10
Speed Control Guide – 6-Speed Hand Mixers....11

CLEANING YOUR HAND MIXER....12

TROUBLESHOOTING....12

WARRANTY....13

Find recipes and more at
www.kitchenaid.com

Your safety and the safety of others are very important.

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

This is the safety alert symbol.

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

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

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

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

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. To protect against risk of electrical shock, do not put Hand Mixer in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Unplug Hand Mixer from the outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contacting moving parts. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from all accessories during operation to reduce the risk of injury to persons and/or damage to the Hand Mixer.
6. Do not operate the Hand Mixer with a damaged cord or plug, or after the Hand Mixer malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return the Hand Mixer to the nearest Authorized Service Center for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
7. The use of attachments not recommended or sold by KitchenAid may cause fire, electric shock, or injury.
8. Do not use the Hand Mixer outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter.
10. Do not let cord contact hot surface, including the stove.
11. Remove any accessories from Hand Mixer before washing.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Electrical Requirements

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

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

Proof of Purchase & Product Registration

Always keep a copy of the sales receipt showing the date of purchase of your Hand Mixer. Proof of purchase will assure you of in-warranty service.

Before you use your Hand Mixer, please fill out and mail your product registration card packed with the unit. This card will enable us to contact you in the unlikely event of a product safety notification and assist us in complying with the provisions of the Consumer Product Safety Act. This card does not verify your warranty.

Please complete the following for your personal records:

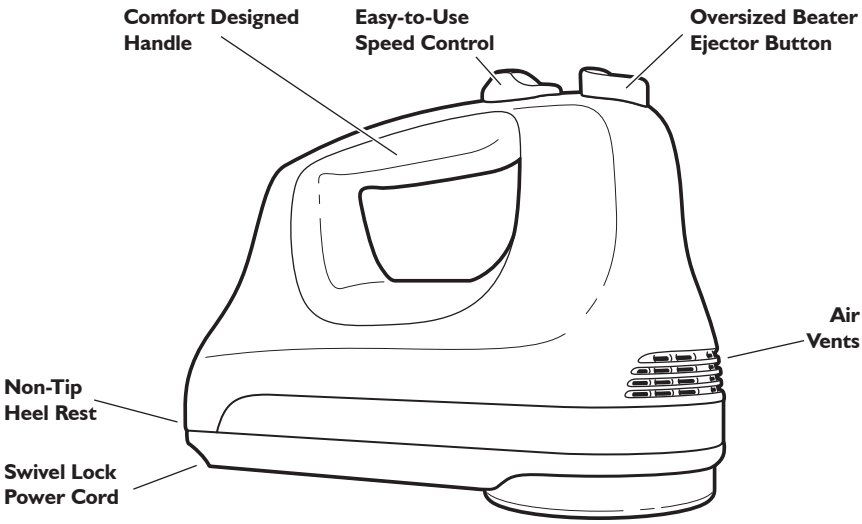
Model Number _____

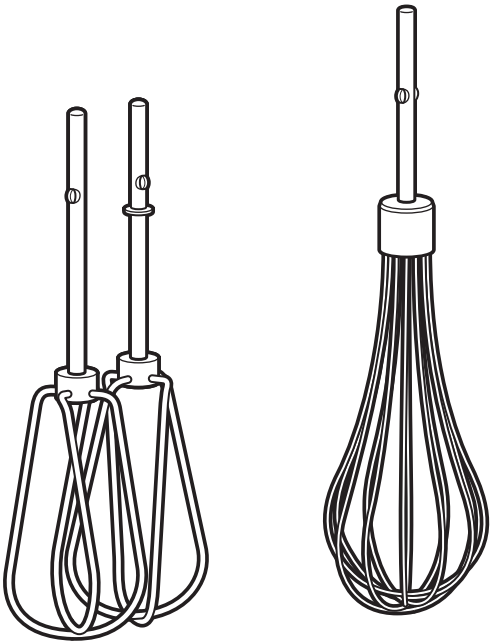
Serial Number _____

Date Purchased _____

Store Name and Location _____

Parts and Features





Stainless Steel Turbo Beater™ Accessory

Stainless Steel 12-Tine Whisk Accessory (included with 6-Speed models)

Parts and Features

Important parts and accessories included with your new Hand Mixer are highlighted below. Refer to the following pages for additional details on accessories included with your Hand Mixer.

Powerful DC Motor
Provides powerful mixing action and is designed for quiet, long life operation.

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

Comfort Designed Handle
Angled handle reduces arm fatigue; rounded grip provides a comfortable fit for hands of all sizes.

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

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

Swivel Lock Power Cord
Round shape will not trap ingredients. Makes cleanup easy. Swivel lock the cord into left or right position to make mixing convenient at any angle.

Non-Tip Heel Rest
Holds Hand Mixer stable when not in use.

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

Turbo Beater™
The smooth rounded wire design of the Turbo Beater accessory prevents clogging, even mixes rather than crushes ingredients, and makes clean up virtually effortless. Dishwasher-safe, high quality stainless steel.

12-Tine Whisk
High-quality stainless steel designed to produce fluffier whipped cream and egg whites. Included with 6-Speed models.

KitchenAid Brand Quality
Your Hand Mixer is built and tested to meet KitchenAid standards for optimum performance and durability. We're so confident the quality of our products meets the exacting standards of KitchenAid that, if your Hand Mixer should fail within the first year of ownership, KitchenAid will arrange to deliver an identical or comparable replacement.

Accessories

Accessory	Uses	Included with Model	
		KHM51	KHM61
Turbo Beater™	cookie dough cake batter	*	*
Artisan Turbo Beater™	cookie dough cake batter		
Liquid Blender Rod	smoothies diet drink mixes chocolate milk iced tea milkshakes soups sauces		
Dough Hooks	yeast bread doughs		
12-Tine Whisk	whipped cream whipped egg whites sauces puddings		*
16-Tine Whisk	whipped cream whipped egg whites sauces puddings		
Storage Bag	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

Attaching the Accessories

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

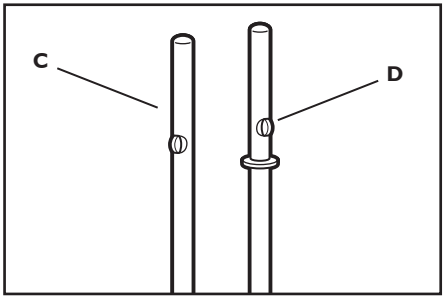
⚠WARNING

Injury Hazard

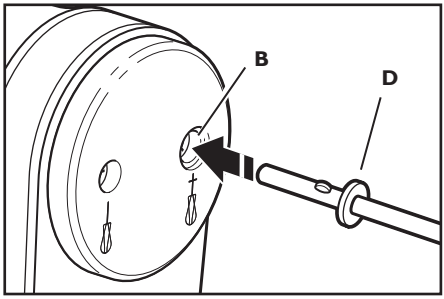
Unplug mixer before touching beaters.

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

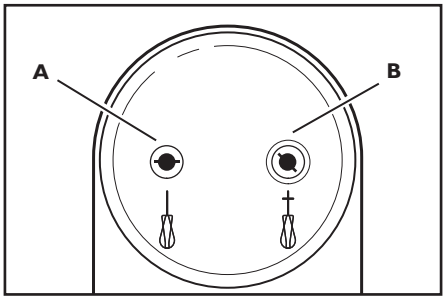
1. Make sure the Speed Control is in the "OFF" position.
2. Unplug the Hand Mixer from the electrical outlet.
3. Each pair of accessories (Turbo Beater™ accessories, optional Dough Hooks) will have one accessory with a collar (D), and one without (C). The Hand Mixer has a specific opening for each. Single accessories, like the optional Whisk or Liquid Blender Rod, will always have a collar (D).



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

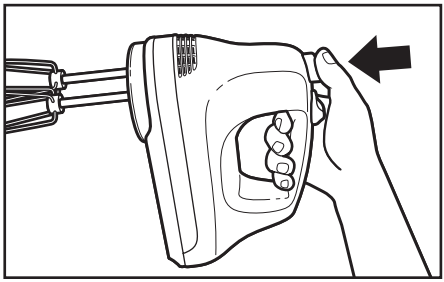


5. Insert the accessory without a collar (C) into the smaller opening (A) of the Hand Mixer. Line up the flanges on the accessory with the slots in the opening and push in until it locks into place.



Removing the Accessories

1. Make sure the Speed Control is in the "OFF" position.
2. Unplug the Hand Mixer from the electrical outlet.
3. Press the Ejector Button to release the accessories from the Hand Mixer, then remove them.



Operating the Speed Control

⚠WARNING

Injury Hazard

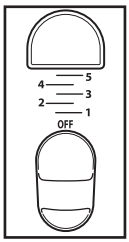
Unplug mixer before touching beaters.

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

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

Speed Control Guide - 5-Speed Hand Mixers

The 5-Speed Hand Mixer should always be set on the lowest speed to start mixing. Move to higher speeds as needed.

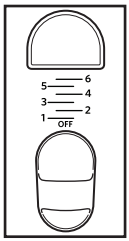


Speed	Description
1	For slow stirring, combining, and starting all mixing procedures. Use this speed to stir in nuts, chocolate chips, shredded cheese, onions, olives, and other chunky ingredients. Mix flour and other dry ingredients with liquids or other moist mixtures. Helps prevent ingredients from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

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

Speed Control Guide - 6-Speed Hand Mixers

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



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

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

Cleaning Your Hand Mixer

⚠WARNING

Electrical Shock Hazard

Do not put in water.

Doing so can result in death or electrical shock.

⚠WARNING

Injury Hazard

Unplug mixer before touching beaters.

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

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

Turbo Beater™ Accessories, Whisks*

Always remove accessories from Hand Mixer before cleaning. Wash in dishwasher, or by hand in warm, sudsy water. Rinse and wipe dry.

Power Cord

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

* Not included with all Hand Mixer models; see "Accessories" section for details and ordering information.

Troubleshooting

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

If your Hand Mixer should malfunction or fail to operate, check the following:

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

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

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

See the "Warranty" section for additional details. Do not return the Hand Mixer to the retailer – they do not provide service.

KitchenAid® Hand Mixer Warranty for the 50 United States, the District of Columbia, Puerto Rico, and Canada

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

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 Satisfaction 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 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 Mixers 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.

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

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

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

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

Hassle-Free Replacement Warranty – Canada

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

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

Or write to us at:
Customer eXperience Centre
KitchenAid Canada
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, ON L5N 0B7

Arranging for Service after the Warranty Expires, or Ordering Accessories and Replacement Parts

In the United States and Puerto Rico:

For service information, or to order accessories or replacement parts, call toll-free at **1-800-541-6390** or write to:
Customer Satisfaction Center,
KitchenAid Portable Appliances,
P.O. Box 218, St. Joseph, MI 49085-0218

Outside the United States and Puerto Rico:

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

For service information in Canada:

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

Or write to:
Customer eXperience Centre
KitchenAid Canada
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, ON L5N 0B7

Bienvenue dans le monde de KitchenAid®

Nous nous engageons à vous aider à créer de délicieux repas pour votre famille et vos amis, et ce durant tout le cycle de vie de l'appareil. Pour contribuer à la durabilité et à une bonne performance de votre appareil, conserver ce guide à portée de main. Il vous permettra d'utiliser et d'entretenir de votre produit de la meilleure manière qui soit. Votre satisfaction est notre objectif numéro 1. Ne pas oublier d'enregistrer votre produit en ligne sur www.kitchenaid.com ou par courrier à l'aide de la carte d'enregistrement du produit ci-jointe.

KITCHENAID
HASSLE-FREE REPLACEMENT WARRANTY
QUALITY

Français

É.-U. : 1.800.541.6390
Canada : 1.800.807.6777

KitchenAid.com
KitchenAid.ca

Table des matières

SÉCURITÉ DU BATTEUR À MAIN
Consignes de sécurité importantes 17
Spécifications électriques..... 18
Preuve d'achat et enregistrement du produit 18
PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES 19
ACCESSOIRES 21
ASSEMBLAGE DU BATTEUR À MAIN
Installation des accessoires 22
Retrait des accessoires 22
UTILISATION DU BATTEUR À MAIN
Utilisation de la commande de vitesse 23
Guide de réglage de la vitesse –Batteurs à main à 5 vitesses 23
Guide de réglage de la vitesse –Batteurs à main à 6 vitesses 24
NETTOYAGE DU BATTEUR À MAIN 25
DÉPANNAGE..... 25
GARANTIE..... 26

Découvrez d'autres recettes et plus encore sur
www.kitchenaid.com

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

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

Voici le symbole d'alerte de sécurité.

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

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

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

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

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

1. Lire toutes les instructions.
2. Pour éviter tout risque de choc électrique, ne pas immerger le batteur à main dans de l'eau ou tout autre liquide.
3. Une surveillance attentive s'impose lorsqu'un appareil ménager est utilisé par ou à proximité d'enfants.
4. Débrancher le batteur à main lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'y ajouter des pièces ou d'en enlever et avant de le nettoyer.
5. Éviter tout contact avec les pièces en mouvement. Tenir les mains, cheveux, vêtements et spatules ou autres ustensiles à l'écart de tous les accessoires lorsque ces derniers sont utilisés afin de réduire le risque de blessures corporelles et (ou) d'endommagement du batteur à main.
6. Ne pas faire fonctionner le batteur à main si le cordon ou la prise est endommagé(e), si le batteur à main est tombé ou s'il a été endommagé d'une quelconque façon. Retourner le batteur à main au centre de réparation agréé le plus proche pour le faire inspecter ou réparer, ou pour effectuer un réglage mécanique ou électrique.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par KitchenAid peut causer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
8. Ne pas utiliser le batteur à main à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre par dessus le bord d'une table ou d'un plan de travail.
10. Ne pas laisser le cordon entrer en contact avec une surface chaude, y compris la cuisinière
11. Retirer tous les accessoires du batteur à main avant de le nettoyer.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Spécifications électriques

Volts : 120 CA uniquement.
Hertz : 60 Hz

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

Preuve d'achat et enregistrement du produit

Veuillez toujours conserver une copie du reçu de caisse indiquant la date d'achat du batteur à main. La preuve d'achat vous garantit le bénéfice du service après-vente.

Avant d'utiliser le batteur à main, remplir et poster la carte d'enregistrement du produit fournie avec l'appareil. Grâce à cette carte, nous pourrons vous contacter dans l'éventualité improbable d'un avis de sécurité concernant le produit; ceci nous aidera aussi à nous conformer aux dispositions de la Loi sur la sécurité des produits de consommation. Cette carte ne confirme pas votre garantie.

Veuillez remplir ce qui suit pour vos dossiers personnels :

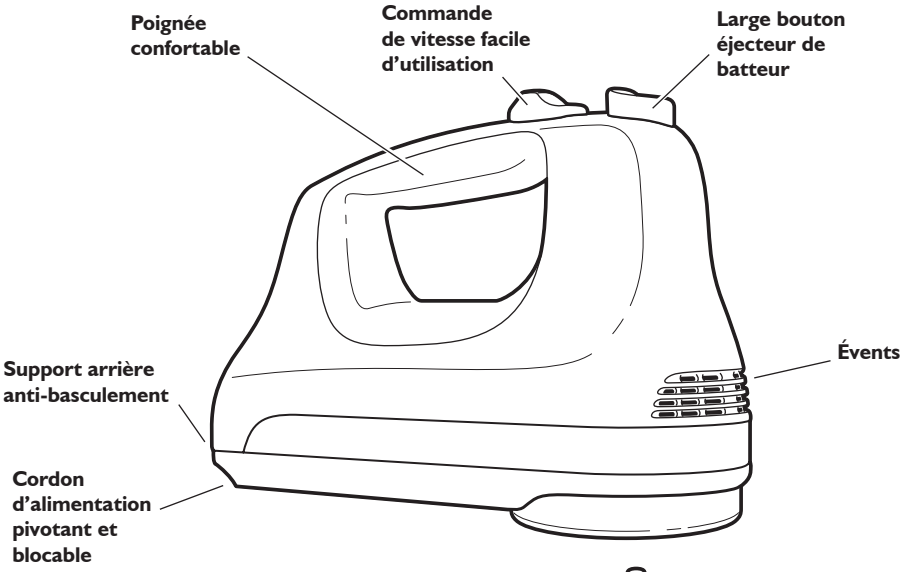
Numéro de modèle _____

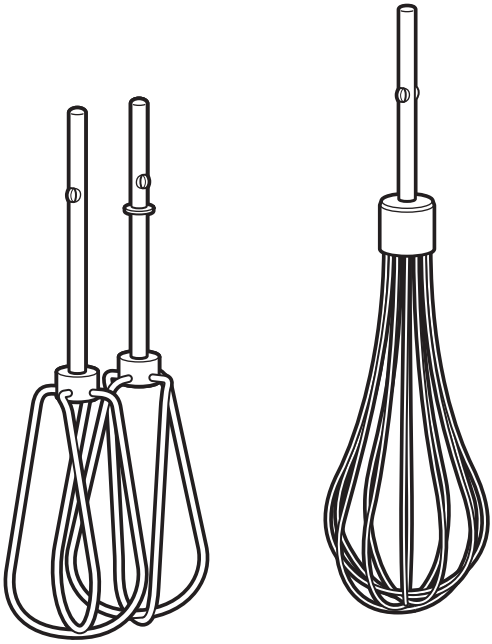
Numéro de série _____

Date d'achat _____

Nom et adresse du magasin _____

Pièces et caractéristiques





Accessoire Turbo Beater™ en acier inoxydable

Fouet en acier inoxydable à 12 tiges (fourni avec les modèles à 6 vitesses)

Français

Pièces et caractéristiques

Les pièces et accessoires importants fournis avec votre nouveau batteur à main sont décrits ci-dessous. Consulter les pages suivantes pour de plus amples renseignements sur les accessoires fournis avec le batteur à main.

Moteur CC puissant
Il permet un mélange puissant et est conçu pour fonctionner durablement et en silence.

Commande de vitesse facile d'utilisation
Émet un déclic de confirmation à chaque changement de vitesse.

Poignée confortable
La poignée inclinée soulage le bras; sa structure arrondie offre une prise confortable pour des mains de toutes tailles.

Design facile à nettoyer
La structure lisse de l'appareil ne comporte aucune rainure susceptible de retenir des aliments. Facilite le nettoyage.

Large bouton éjecteur de batteur
Permet l'éjection facile des batteurs, et ce d'une seule main.

Cordon d'alimentation pivotant et blocable
Le design arrondi permet d'éviter que les ingrédients s'incrustent sur l'appareil. Facilite le nettoyage. Bloquer le cordon d'alimentation en position en le faisant pivoter vers la gauche ou la droite pour faciliter le mélange, quelle que soit l'inclinaison de la main.

Support arrière anti-basculement
Maintient le batteur en place lorsqu'il n'est pas utilisé.

Évents
Positionnés de façon à empêcher toute obstruction par des morceaux de pâte ou autres préparations.

Turbo Beater™
Le design métallique arrondi de l'accessoire Turbo Beater empêche toute agglomération et permet de mélanger uniformément les ingrédients plutôt que de les écraser, tout en faisant du nettoyage un jeu d'enfants. Acier inoxydable de haute qualité, lavable au lave-vaisselle.

Fouet à 12 tiges
L'acier inoxydable de haute qualité est conçu pour donner une consistance plus aérée à la crème fouettée et aux œufs en neige. Fourni avec les modèles à 6 vitesses.

Qualité de marque Kitchenaid
Votre batteur à main est connu et testé pour répondre aux normes KitchenAid pour une performance et une durabilité optimales. 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 dispositions nécessaires pour vous livrer un appareil de remplacement identique ou comparable.

Accessoire	Utilisation	Inclus avec le modèle	
		KHM51	KHM61
Turbo Beater™	pâte à biscuits, pâte à gâteaux	*	*
Turbo Beater™ artisan	pâte à biscuits, pâte à gâteaux		
Manche mélangeur à liquide	smoothies, mélanges de boissons gazeuses, lait chocolaté, thé glacé, laits frappés, soupes, sauces		
Crochets pétrisseurs	pâtes de pain à la levure		
Fouet à 12 tiges	crème fouettée, blancs d'oeufs en neige, sauces crèmes-desserts		*
Fouet à 16 tiges	crème fouettée, blancs d'oeufs en neige, sauces crèmes-desserts		
Sac 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

Installation des accessoires

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

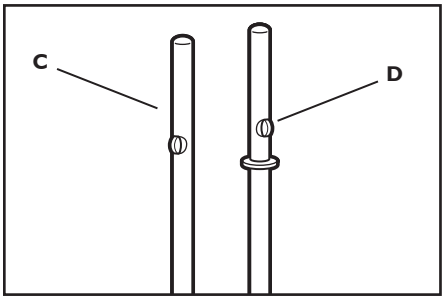
⚠ AVERTISSEMENT

Risque de blessure

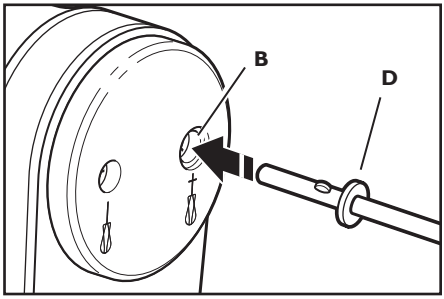
Débrancher le batteur avant de toucher aux fouets.

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

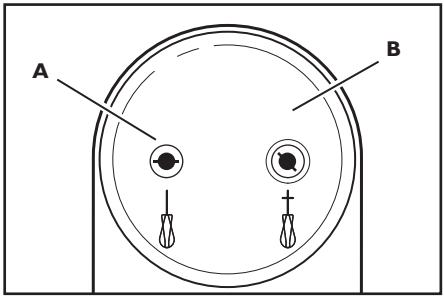
1. S'assurer que la commande de vitesse est à la position "OFF" (arrêt).
2. Débrancher le batteur à main de la prise de courant électrique.
3. Chaque ensemble d'accessoires (accessoires Turbo BeaterTM, crochets pétrisseurs facultatifs) comprend un accessoire avec bague (D), et un accessoire sans (C). Le batteur à main comporte une ouverture distincte pour chacun. Les accessoires uniques, comme le fouet ou le manche mélangeur à liquide, comportent toujours une bague.



4. Insérer l'accessoire comportant une bague (D) dans la grande ouverture (B) du batteur à main. Aligner les bords de l'accessoire avec les encoches de l'ouverture et enfoncer l'accessoire jusqu'à ce qu'il s'emboîte.

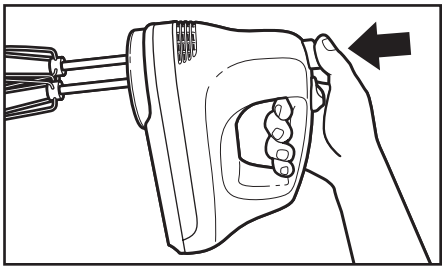


5. Insérer l'accessoire dépourvu de bague (C) dans la petite ouverture (A) du batteur à main. Aligner les bords de l'accessoire avec les encoches de l'ouverture et enfoncer l'accessoire jusqu'à ce qu'il s'emboîte.



Retrait des accessoires

1. S'assurer que la commande de vitesse est à la position "OFF" (arrêt).
2. Débrancher le batteur à main de la prise de courant électrique.
3. Appuyer sur le bouton éjecteur pour relâcher les accessoires du batteur à main puis les retirer.



Utilisation de la commande de vitesse

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de blessure

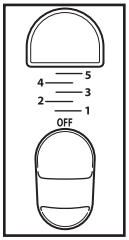
Débrancher le batteur avant de toucher aux fouets.

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

1. S'assurer que la commande de vitesse est à la position "OFF" (arrêt) en la faisant glisser vers l'arrière aussi loin que possible. Le mot "OFF" (arrêt) est visible sur la touche de commande de vitesse lorsque le commutateur est à la position "OFF" (arrêt).
2. Brancher le batteur à main dans une prise de courant électrique.
3. Toujours commencer le mélange à la vitesse la plus faible en faisant glisser la commande de vitesse vers l'avant jusqu'à l'indication de première position, c'est-à-dire la vitesse 1.
4. Pour augmenter la vitesse du batteur à main, faire glisser la commande de vitesse vers l'avant. Pour réduire la vitesse du batteur à main, faire glisser la commande de vitesse vers l'arrière.
5. Une fois la préparation terminée, éteindre le batteur à main en faisant glisser la commande vers l'arrière aussi loin que possible. Débrancher le batteur à main avant de retirer les accessoires.

Guide de contrôle de la vitesse –Batteurs à main à 5 vitesses

Le batteur à main à 5 vitesses doit toujours être réglé à la vitesse la plus faible pour commencer le mélange. Passer à des vitesses supérieures si nécessaire.

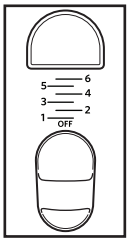


Vitesse	Description
1	Pour remuer lentement, lier, écraser les ingrédients et commencer toutes les procédures de mélange. Utiliser cette vitesse pour introduire dans le mélange des noix, des pépites de chocolat, du fromage râpé, des oignons, des olives et autres ingrédients de grande taille. Mélanger la farine et autres ingrédients secs à des liquides ou autres mélanges humides. Aide à empêcher les ingrédients d'éclabousser du bol.
2	Pour mélanger les pâtes et les préparations à base de gélatine. Mélange les préparations lourdes telles les pâtes à biscuits. Pour lier les trempettes légères de fromage à la crème. Pour réduire en purée les pommes de terre.
3	Pour lier les préparations épaisses à base de fromage à la crème. Pour réduire en purée les courgettes.
4	Pour mélanger le beurre et le sucre. Pour mélanger les muffins, pains éclairs, pâtes à gâteaux et glaçages.
5	Pour battre les blancs en neige et les préparations pour meringues. Pour fouetter les crèmes épaisses et les mousses.

REMARQUE : Les accessoires Turbo Beater™ ne sont pas conçus pour mélanger et pétrir la pâte à pain. On peut acheter des crochets pétrisseurs spéciaux. Voir la section "Accessoires" pour plus d'informations et pour savoir comment commander.

Guide de contrôle de la vitesse – Batteurs à main à 6 vitesses

Le batteur à main à 6 vitesses doit toujours être réglé à la vitesse la plus faible pour commencer le mélange. Passer à des vitesses supérieures si nécessaire.



Vitesse	Description
1	Pour remuer lentement, lier, écraser les ingrédients et commencer toutes les procédures de mélange.
2	Utiliser cette vitesse pour introduire dans le mélange des noix, des pépites de chocolat, du fromage râpé, des oignons, des olives et autres ingrédients de grande taille. Mélanger la farine et autres ingrédients secs à des liquides ou autres mélanges humides. Aide à empêcher les ingrédients d'éclabousser du bol.
3	Pour mélanger les pâtes et les préparations à base de gélatine. Mélange les préparations lourdes telles les pâtes à biscuits. Pour lier les trempettes légères de fromage à la crème. Pour réduire en purée les pommes de terre.
4	Pour lier les préparations épaisses à base de fromage à la crème. Pour réduire en purée les pommes de terre.
5	Pour mélanger le beurre et le sucre. Pour mélanger les muffins, pains éclairs, pâtes à gâteaux et glaçages.
6	Pour battre les blancs en neige et les préparations pour meringues. Pour fouetter les crèmes épaisses et les mousses.

REMARQUE : Les accessoires Turbo Beater™ ne sont pas conçus pour mélanger et pétrir la pâte à pain. On peut acheter des crochets pétrisseurs spéciaux. Voir la section "Accessoires" pour plus d'informations et pour savoir comment commander.

Nettoyage du batteur à main

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de choc électrique

Ne pas mettre dans l'eau.

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

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de blessure

Débrancher le batteur avant de toucher aux fouets.

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

Toujours débrancher le batteur à main avant de le nettoyer. Ne pas immerger le batteur à main dans l'eau. Essuyer le batteur à main avec un chiffon humecté d'eau tiède et moussante; essuyer ensuite avec un chiffon humide. Sécher avec un chiffon doux.

Accessoires Turbo Beater™, Fouets*

Toujours retirer les accessoires du batteur à main avant de le nettoyer. Laver au lave-vaisselle ou à la main dans une eau moussante tiède. Rincer et sécher.

Cordon d'alimentation

Essuyer le cordon avec un chiffon humecté d'eau tiède et moussante, puis essuyer avec un chiffon humide. Sécher avec un chiffon doux.

* Ces accessoires ne sont pas compris avec tous les modèles de batteur à main; voir la section "Accessoires" pour plus de détails et pour savoir comment commander.

Français

Dépannage

Essayer d'abord les solutions suggérées ici – cela vous permettra peut-être d'éviter une intervention de dépannage.

En cas de dysfonctionnement ou de non fonctionnement du batteur à main, vérifier les points suivants :

1. Le batteur à main est-il branché?
2. Le fusible du circuit alimentant le batteur à main est-il en bon état? Si l'on possède un disjoncteur, s'assurer que le circuit est fermé.
3. Essayer de débrancher le batteur à main puis de le rebrancher.

Si l'on ne parvient pas à corriger le problème en suivant les étapes indiquées dans cette section, contacter KitchenAid ou un centre de dépannage agréé.

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

Voir la section "Garantie" pour plus de détails. Ne pas retourner le batteur à main au détaillant car les détaillants n'assurent pas de service après-vente.

Garantie 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 :	One Year Full Warranty from date of purchase.
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 de satisfaction de la clientèle. OU Les frais de pièces de rechange et de main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux et de fabrication. Le service doit être fourni par un centre de réparation agréé KitchenAid.
KitchenAid ne paiera pas pour :	**A.** Les réparations lorsque le batteur à main est utilisé hors du cadre d'un usage unifamilial normal. **B.** Les dommages causés par : accident, altération, mésusage 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 le 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 LES GARANTIES PROLONGÉES APPLICABLES DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT EXCLUES DE LA PRÉSENTE GARANTIE, ET CE DANS LES LIMITES 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 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. Veuillez suivre ces instructions pour bénéficier de ce service de qualité.

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

À réception du batteur à main de rechange, utilisez le carton et les matériaux d'emballage pour emballer le batteur à main d'origine. Veuillez indiquer vos nom et adresse sur une feuille de papier et insérez-la dans le carton avec une copie de votre preuve d'achat (reçu de caisse, facture de règlement par de carte de crédit etc.).

Garantie de remplacement sans difficulté - Canada

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits satisfait aux normes rigoureuses de la marque KitchenAid® que si le batteur à main cesse de fonctionner au cours de la première année suivant son acquisition, KitchenAid Canada remplacera le batteur à main par un appareil de rechange identique ou comparable. L'appareil de remplacement sera également couvert par notre garantie limitée d'un an. Veuillez suivre ces instructions pour bénéficier de ce service de qualité.

Si votre batteur à main cesse de fonctionner durant la première année suivant son acquisition, apportez ou réexpédiez le batteur à main ou l'expédier port dû vers un Centre de réparation KitchenAid agréé. Veuillez indiquer vos nom et adresse d'expédition complets dans le carton et joignez une copie de votre preuve d'achat (reçu de caisse, facture de règlement par de carte de crédit etc.). Votre batteur à main de rechange sera retourné port payé et assuré. Si le service que vous obtenez de cette manière n'est pas satisfaisant, contactez notre centre de service à la clientèle au numéro sans frais **1-800-807-6777**.

Ou écrivez-nous à :

Centre pour l'eXpérience de la clientèle
KitchenAid Canada
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, ON L5N 0B7

Obtenir un dépannage une fois la garantie expirée ou commander des accessoires et pièces de rechange

Aux États-Unis et à Porto Rico :

Pour des informations sur le service de dépannage ou pour commander des accessoires ou des pièces de rechange, composer le numéro sans frais **1-800-541-6390** ou écrire à :
Customer Satisfaction Center,
Appareils portatifs KitchenAid,
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 main a été acheté pour obtenir des informations sur le service de dépannage.

Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Canada :

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

Ou écrire à l'adresse suivante :
Centre pour l'eXpérience de la clientèle
KitchenAid Canada
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, ON L5N 0B7

Bienvenido al mundo de KitchenAid®

Estamos comprometidos a ayudarle a crear deliciosas comidas para su familia y amistades por toda la vida. Para ayudar a asegurar la larga duración y el desempeño de su aparato, mantenga esta guía a la mano. Ésta le proveerá información sobre la mejor manera de usar y cuidar su producto. Su satisfacción es nuestra meta número 1. Recuerde registrar su producto en línea en www.kitchenaid.com, o bien por correo usando la Tarjeta de registro del producto adjunta.

KITCHENAID
HASSLE-FREE REPLACEMENT WARRANTY
QUALITY

Español

USA: 1.800.541.6390
Canada: 1.800.807.6777

KitchenAid.com
KitchenAid.ca

Índice

SEGURIDAD DE LA BATIDORA MANUAL
Salvaguardias importantes 31
Requisitos eléctricos 32
Prueba de compra y registro del producto 32

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS 33

ACCESORIOS 35

CÓMO PREPARAR LA BATIDORA MANUAL
Cómo sujetar los accesorios 36
Cómo quitar los accesorios 36

CÓMO USAR LA BATIDORA MANUAL
Cómo funciona el control de velocidades 37
Guía para el control de velocidad de las batidoras manuales de 5 velocidades 37
Guía para el control de velocidad de las batidoras manuales de 6 velocidades 38

LIMPIEZA DE LA BATIDORA MANUAL 39

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS 39

GARANTÍA 40

Encuentre recetas y demás en
www.kitchenaid.com

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

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

Este es el símbolo de advertencia de seguridad.

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

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

Estas palabras significan:

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

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

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

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

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

1. Lea todas las instrucciones.
2. Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no ponga la batidora manual en agua ni en ningún otro líquido.
3. Es necesario supervisar cuidadosamente a los niños cuando usen cualquier aparato o cuando éste se use cerca de ellos.
4. Desenchufe la batidora manual del contacto cuando no esté en uso, antes de colocar o quitar partes y antes de la limpieza.
5. Evite tocar las partes que estén en movimiento. Mantenga las manos, el cabello y la ropa, así como también las espátulas y otros utensilios, lejos de los accesorios durante el funcionamiento, para reducir el riesgo de heridas a personas y/o daños a la batidora manual.
6. No utilice la batidora manual con un cable o enchufe dañado, si la batidora manual no ha funcionado correctamente, si se ha caído o si está dañada de alguna forma. Devuelva la batidora manual al centro de servicio técnico autorizado más cercano para su inspección, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
7. El uso de aditamentos no recomendados o no vendidos por KitchenAid puede provocar un incendio, choque eléctrico o lesiones.
8. No utilice la batidora manual en exteriores.
9. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador.
10. No permita que el cable toque las superficies calientes, incluida la estufa.
11. Quite los accesorios de la batidora manual antes de lavarlos.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Requisitos eléctricos

Voltios: 120 CA solamente.
Hertzios: 60 Hz

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

Prueba de compra y registro del producto

Guarde siempre una copia del recibo de compra, en el cual se muestra la fecha de compra de su batidora manual. La prueba de compra le asegurará el servicio bajo la garantía.

Antes de utilizar su batidora manual, llene y envíe por correo la tarjeta de registro del producto, que fue empacada con la unidad. Esta tarjeta nos permitirá contactarlo en el caso improbable de una notificación acerca de la seguridad del producto y nos asistirá para cumplir con las medidas de Consumer Product Safety Act (Ley de seguridad de productos al consumidor). Esta tarjeta no confirma su garantía.

Sírvase completar lo siguiente para su información personal:

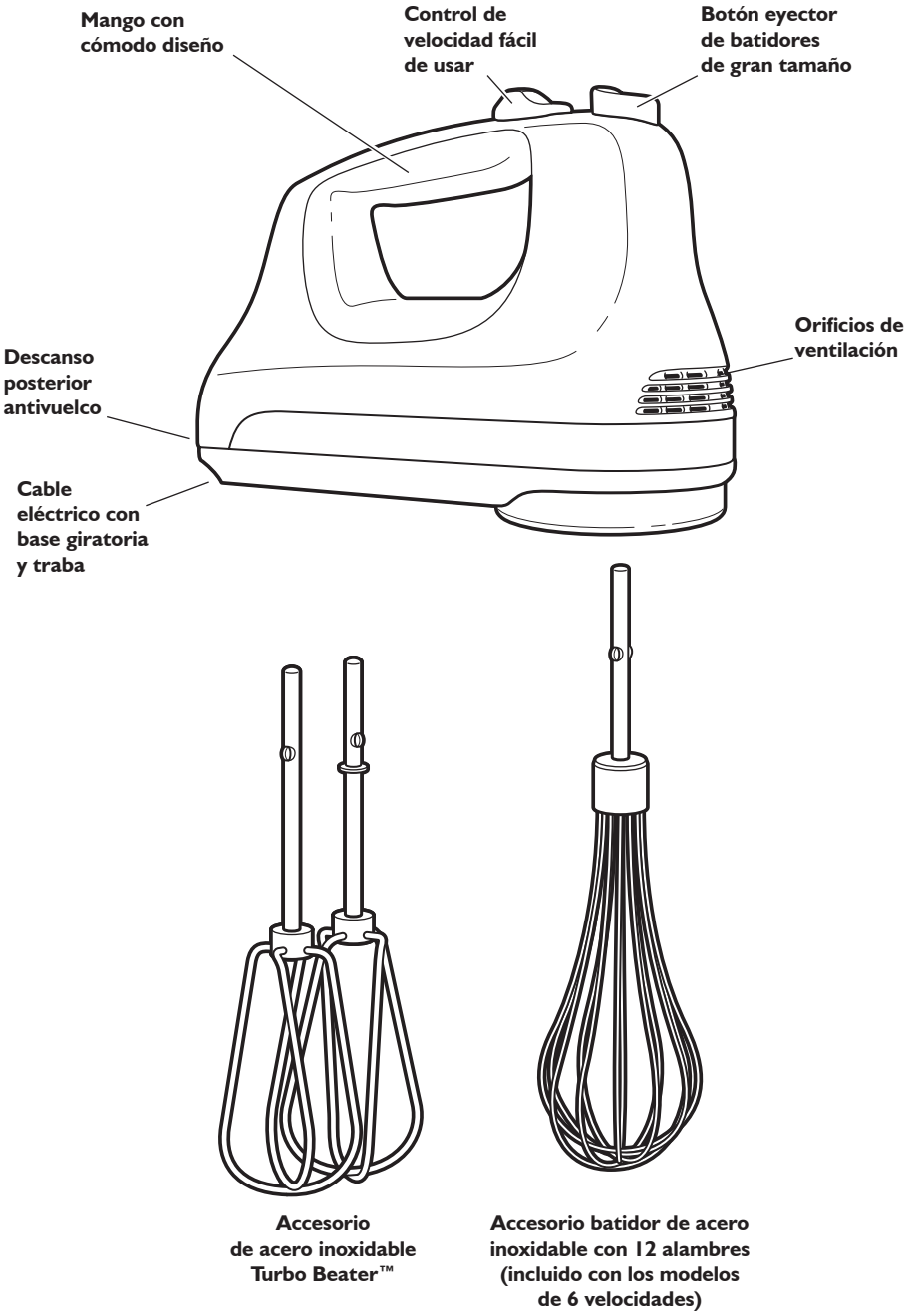
Número de modelo _____

Número de serie _____

Fecha de compra _____

Nombre y ubicación de la tienda _____

Piezas y características



Español

Piezas y características

Las partes y los accesorios importantes que se han incluido con su nueva batidora manual se describen a continuación. Consulte las páginas siguientes para obtener detalles adicionales acerca de los accesorios que se incluyen con su batidora manual.

Motor potente de CC
Provee una acción de mezclado poderosa y se ha diseñado para una vida útil prolongada y un funcionamiento silencioso.

Control de velocidad fácil de usar
Con cada ajuste de velocidad se produce un chasquido para confirmar.

Mango con cómodo diseño
El mango en ángulo ayuda a que el brazo se canse menos; con su forma redondeada, provee un encaje confortable para las manos de cualquier tamaño.

Diseño fácil de limpiar
El diseño liso no tiene rajaduras ni grietas que atrapen los ingredientes. Esto hace fácil la limpieza.

Botón eyector de gran tamaño de batidores
Hace que el sacar los batidores sea fácil y pueda hacerse con una sola mano.

Cable eléctrico con base giratoria y traba
La forma redonda no permite que se ensucien los ingredientes. Esto hace fácil la limpieza. Gire y trabe el cable hacia la derecha o hacia la izquierda, para poder mezclar con comodidad en cualquier ángulo.

Descanso posterior antivuelco
Mantiene estable la batidora manual mientras no se está usando.

Orificios de ventilación
Ubicados para evitar que se obstruyan con masas y otras mezclas.

Turbo Beater™
El diseño suave y redondeado de los alambres del accesorio Turbo Beater evita atascos, mezcla los ingredientes uniformemente en vez de deshacerlos en trozos desiguales, y hace que la limpieza sea prácticamente sin esfuerzo. Acero inoxidable de gran calidad, apto para lavavajillas.

Batidor de 12 alambres
Hecho de acero inoxidable de gran calidad, ha sido diseñado para producir cremas batidas y claras de huevo más esponjosas. Se incluye con los modelos de 6 velocidades.

Calidad de la marca KitchenAid
Su batidora manual ha sido fabricada y probada para satisfacer los estándares de KitchenAid para un óptimo desempeño y durabilidad. Confiamos tanto en que la calidad de nuestros productos cumple con las exigentes normas de KitchenAid que, si la batidora manual presentara alguna falla durante el primer año de compra, KitchenAid la reemplazará con una idéntica o un reemplazo comparable.

Accesorio	Usos	Incluidos con el modelo	
		KHM51	KHM61
Turbo Beater™	cookie dough cake batter	*	*
Batidor Artisan Turbo Beater™	cookie dough cake batter		
Varilla mezcladora para líquidos	smoothies diet drink mixes chocolate milk iced tea milkshakes soups sauces		
Ganchos para masa	yeast bread doughs		
Batidor de 12 alambres	whipped cream whipped egg whites sauces puddings		*
Batidor de 16 alambres	whipped cream whipped egg whites sauces puddings		
Bolsa para almacenaje	to store accessories		

Para pedir estos accesorios

En EE.UU: visite www.shopkitchenaid.com o llame al 1-800-541-6390

En Canadá: llame al 1-800-807-6777

Cómo sujetar los accesorios

Cerciórese de leer y seguir las instrucciones específicas en este manual para el uso adecuado de esta batidora manual.

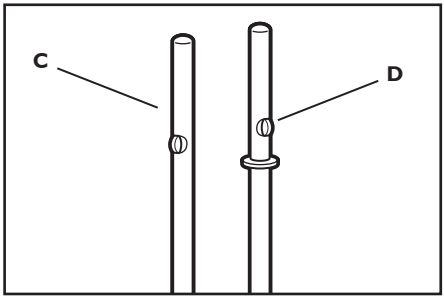
⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Lesiones

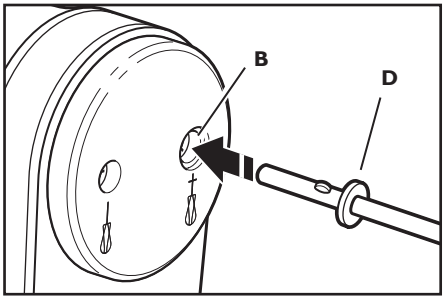
Desenchufe la batidora antes de tocar los batidores.

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

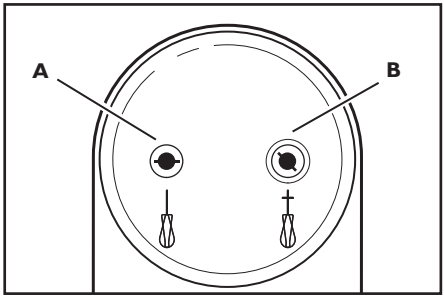
1. Cerciórese de que el control de velocidades esté en la posición de "OFF" (Apagado).
2. Desenchufe la batidora manual del contacto eléctrico.
3. Cada par de accesorios (accesorios Turbo Beater™, ganchos para masa opcionales) tiene un accesorio con collar (D) y uno sin collar (C). La batidora manual tiene una abertura específica para cada uno. Los accesorios que vienen solos, como el batidor plano opcional o la varilla mezcladora para líquidos, tienen un collar (D).



4. Inserte el accesorio con collar (D) en la abertura más grande (B) de la batidora manual. Alinee las pestañas en el accesorio con las ranuras en la abertura; empuje hasta que encaje en su lugar.

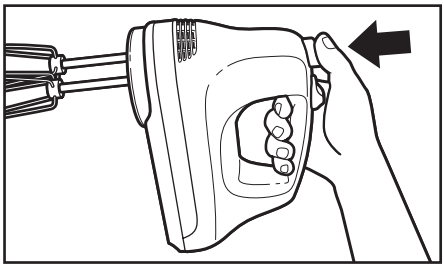


5. Inserte el accesorio sin collar (C) en la abertura más pequeña (A) de la batidora manual. Alinee las pestañas en el accesorio con las ranuras en la abertura; empuje hasta que encaje en su lugar.



Cómo quitar los accesorios

1. Cerciórese de que el control de velocidades esté en la posición de "OFF" (Apagado).
2. Desenchufe la batidora manual del contacto eléctrico.
3. Presione el botón eyector para liberar los accesorios de la batidora manual y sáquelos.



Cómo funciona el control de velocidades

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Lesiones

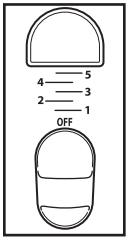
Desenchufe la batidora antes de tocar los batidores.

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

1. Cerciórese de que el control de velocidad esté en la posición "OFF" (Apagado) deslizándolo hacia atrás lo más que pueda. La palabra "OFF" (Apagado) estará visible en el botón del control de velocidad cuando el interruptor esté en la posición "OFF" (Apagado).
2. Enchufe la batidora manual en un contacto eléctrico.
3. Comience siempre mezclando a la velocidad más baja, deslizando el control de velocidad hacia delante hacia la marca de la primera posición, que es la velocidad 1.
4. Para aumentar la velocidad de la batidora a mano, deslice el control de velocidad hacia delante. Para disminuir la velocidad de la batidora a mano, deslice el control de velocidad hacia atrás.
5. Cuando se haya terminado el mezclado, apague la batidora deslizando el control de velocidad hacia atrás, lo más lejos posible. Desenchufe la batidora manual antes de quitar los accesorios.

Guía para el control de velocidad - Batidoras manuales de 5 velocidades

La batidora manual de 5 velocidades debe fijarse siempre en la velocidad más baja para comenzar a mezclar. Avance hacia velocidades más altas de ser necesario.

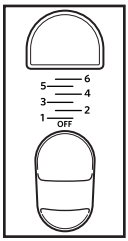


Velocidad	Descripción
1	Para revolver lentamente, combinar y comenzar todos los procedimientos de mezclado. Use esta velocidad para agregar frutos secos, pepitas de chocolate, queso rallado, cebollas, aceitunas y otros ingredientes en trozos. Mezcle harina y otros ingredientes secos con líquidos u otras mezclas húmedas. Evita que los ingredientes se salpiquen fuera del tazón.
2	Para revolver masas y mezclas con gelatina. Para combinar mezclas densas, tales como masa para galletas. Para mezclar queso crema ligero para untar. Para hacer puré de papas.
3	Para combinar mezclas densas de queso crema. Para hacer puré de calabaza.
4	Para mezclar mantequilla y azúcar. Para mezclar masa para panecillos, panes rápidos, masas para pasteles y glaseados.
5	Para batir mezclas con claras de huevo y merengue. Para batir mezclas densas de crema y mousses.

NOTA: Los accesorios Turbo Beater™ no han sido diseñados para mezclar y amasar masa de pan. Hay disponibles ganchos especiales para masa. Vea la sección "Accesorios" para obtener más detalles e información para pedir.

Guía para el control de velocidad - Batidoras manuales de 6 velocidades

La batidora manual de 6 velocidades debe fijarse siempre en la velocidad más baja para comenzar a mezclar. Avance hacia velocidades más altas de ser necesario.



Velocidad	Descripción
1	Para revolver lentamente, combinar y comenzar todos los procedimientos de mezclado.
2	Use esta velocidad para agregar frutos secos, pepitas de chocolate, queso rallado, cebollas, aceitunas y otros ingredientes en trozos. Mezcle harina y otros ingredientes secos con líquidos u otras mezclas húmedas. Evita que los ingredientes se salpiquen fuera del tazón.
3	Para revolver masas y mezclas con gelatina. Para combinar mezclas densas, tales como masa para galletas. Para mezclar queso crema ligero para untar. Para hacer puré de papas.
4	Para combinar mezclas densas de queso crema. Para hacer puré de calabaza.
5	Para mezclar mantequilla y azúcar. Para mezclar masa para panecillos, panes rápidos, masas para pasteles y glaseados.
6	Beat egg whites and meringue mixtures. Whip heavy cream and mousse mixtures.

NOTA: Los accesorios Turbo Beater™ no han sido diseñados para mezclar y amasar masa de pan. Hay disponibles ganchos especiales para masa. Vea la sección “Accesorios” para obtener más detalles e información para pedir.

Limpieza de la batidora manual

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Choque Eléctrico

No poner en el agua.

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

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Lesiones

Desenchufe la batidora antes de tocar los batidores.

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

Siempre desenchufe la batidora manual antes de la limpieza. No sumerja la batidora manual en el agua. Limpie la batidora manual con un paño tibio jabonoso y luego pásele un paño húmedo. Seque con un paño suave.

Accesorios Turbo Beater™, Batidores*

Quite siempre los accesorios de la batidora manual antes de lavarlos. Lávelos en la lavavajillas o a mano en agua tibia jabonosa. Enjuague y seque.

Cable eléctrico

Limpie el cable con un paño tibio con jabón, luego pásele un paño húmedo. Seque con un paño suave.

* Estos accesorios no se incluyen con todos los modelos de batidoras manuales; vea la sección "Accesorios" para obtener detalles e información para hacer pedidos.

Español

Solución de problemas

En primer lugar, pruebe las soluciones sugeridas aquí y posiblemente se evite el gasto del servicio técnico.

Si su batidora manual falla o no funciona, revise lo siguiente:

1. ¿Está enchufada la batidora manual?
2. ¿Está funcionando adecuadamente el fusible en el circuito que va a la batidora manual? Si tiene una caja de cortacircuitos, cerciórese que el circuito esté cerrado.
3. Intente desenchufar la batidora manual y vuelva a enchufarla.

Si el problema no puede resolverse siguiendo los pasos provistos en esta sección, póngase en contacto con KitchenAid o un Centro de servicio autorizado.

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

Vea la sección "Garantía" para obtener más detalles. No devuelva la batidora manual a la tienda – en la misma no brindan servicio técnico.

Garantía de la batidora manual KitchenAid® para los 50 estados de Estados Unidos, el distrito de Columbia, Puerto Rico y Canadá

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

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

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

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

Garantía de reemplazo sin dificultades – En los cincuenta estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia y Puerto Rico

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

Si su batidora manual fallara durante el primer año de compra, simplemente llame a nuestro Centro de satisfacción del cliente al **1-800-541-6390**, de lunes a sábado. Sírvase tener a mano el recibo de compra original cuando llame. Se requerirá la prueba de compra para iniciar un proceso de reclamo. Proporcione al asesor su dirección de envío completa. (No números de apartados postales, por favor.)

Cuando usted reciba la batidora manual de reemplazo, use la caja y los materiales de empaque para empacar la batidora manual original. En la caja, incluya su nombre y domicilio en una hoja de papel junto con la copia del comprobante de compra (recibo de la caja registradora, recibo de pago de la tarjeta de crédito, etc.).

Garantía de reemplazo sin dificultades - en Canadá

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

Si su batidora manual presentara alguna falla durante el primer año de compra, llévela o envíela a cobro revertido a un Centro de servicio autorizado por KitchenAid®. En la caja, incluya su nombre y domicilio de envío completo en una hoja de papel junto con la copia del comprobante de compra (recibo de la caja registradora, recibo de pago de la tarjeta de crédito, etc.). Su batidora manual
de reemplazo será devuelta con porte prepagado y asegurado. Si no puede obtener un servicio satisfactorio de esta manera, llame a nuestro número gratuito del Centro de interacción del cliente al **1-800-807-6777**.

O bien escríbanos a:
Customer eXperience Centre
KitchenAid Canada
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, ON L5N 0B7

Cómo obtener servicio técnico después de que expire la garantía o cómo pedir accesorios y piezas de repuesto

En los Estados Unidos y Puerto Rico:

Para obtener información acerca del servicio técnico o para pedir accesorios o piezas de repuesto, llame sin costo al **1-800-541-6390** o escriba a:
Customer Satisfaction Center,
KitchenAid Portable Appliances,
P.O. Box 218, St. Joseph, MI 49085-0218

Fuera de los Estados Unidos y Puerto Rico:

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

Para obtener información acerca del servicio en Canadá:

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

O bien escriba a:
Customer eXperience Centre
KitchenAid Canada
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, ON L5N 0B7

Notes

FOR THE WAY IT'S MADE.®

® Registered trademark/™ Trademark/The shape of the mixer
is a registered trademark of KitchenAid, U.S.A.
® Marque déposée/™ Marque déposée/La forme du batteur
est une marque déposée de KitchenAid, Etats-Unis
® Marca registrada/™ Marca de comercio/La forma de la batidora
es una marca de comercio de KitchenAid, U.S.A.

W10434746A

© 2012
All rights reserved.
Tous droits réservés.
Todos los derechos reservados.

03/12